Содержание

1	**Меры предосторожности**	**196**
1.1	Общие меры безопасности	196
1.2	Назначение прибора	200
1.3	Ответственность производителя	200
1.4	Руководство по эксплуатации	200
1.5	Идентификационная табличка	200
1.6	Утилизация	200
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	201
2	**Описание**	**202**
2.1	Общее описание	202
2.2	Панель управления	203
2.3	Другие части	204
2.4	Преимущества приготовления на пару	204
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	205
2.6	Другие емкости для приготовления	206
3	**Использование**	**207**
3.1	Меры предосторожности	207
3.2	Первое использование	208
3.3	Использование принадлежностей	208
3.4	Использование духовки	209
3.5	Рекомендации по приготовлению	229
3.6	Специальные функции	231
3.7	Вспомогательное меню	239
4	**Чистка и уход**	**242**
4.1	Меры предосторожности	242
4.2	Чистка поверхностей	242
4.3	Чистка дверцы	243
4.4	Чистка внутренней части духовки	245
4.5	Внеплановое техобслуживание	253
5	**Установка**	**254**
5.1	Подключение к сети электропитания	254
5.2	Замена кабеля	254
5.3	Встраивание	255

RU

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.
Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Наденьте защитные термические перчатки, когда работаете с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет, приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Жиры и масла при перегреве могут загореться. Не отходите от прибора во время приготовления блюд, содержащих масло или жир. В случае возгорания масел или жиров никогда не гасите огонь водой. Закройте кастрюлю крышкой и выключите варочную поверхность.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не готовьте блюда, содержащие напитки с высоким градусом алкоголя. Алкогольные пары в рабочей камере духовки могут возгореться.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в прорези прибора.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.



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

RU

Риск повреждения прибора

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

Меры предосторожности

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

Меры предосторожности

Установка

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

Для этого прибора

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

RU

1.2 Назначение прибора

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

1.3 Ответственность производителя

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

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

1.4 Руководство по эксплуатации

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

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Утилизация



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

Для утилизации прибора:

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



Электрическое напряжение
Опасность получения электрического удара

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

- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.

Пластиковые упаковки
Опасность удушения

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

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности

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

Описание

Описание прибора и принадлежностей.

Использование

Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход

Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.

Установка

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

Меры предосторожности

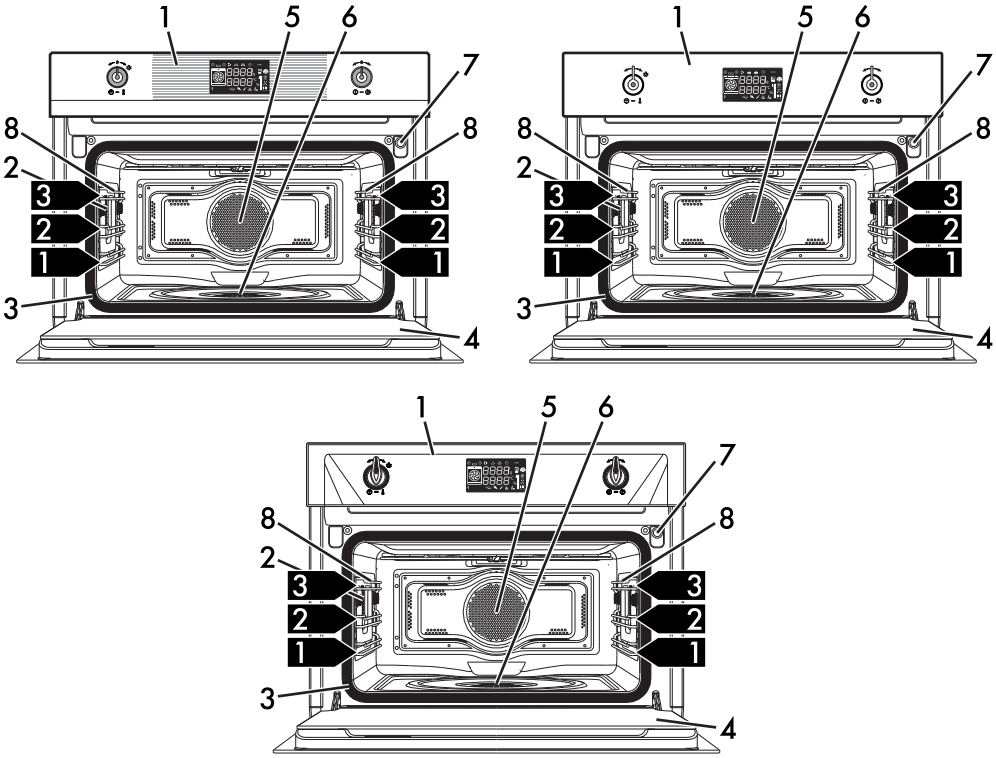
Информация

Рекомендация

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

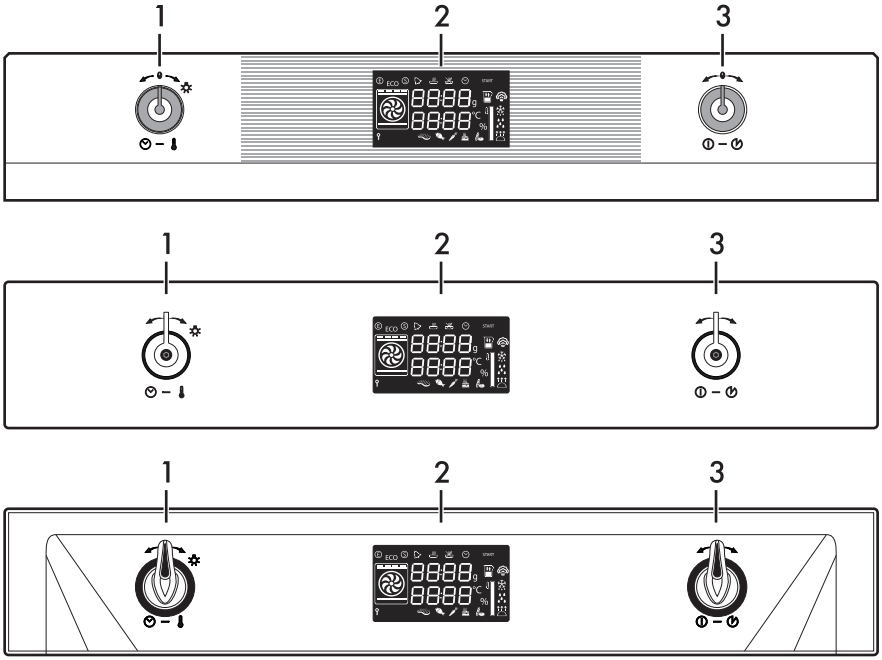
2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления
2 Лампа
3 Прокладка
4 Дверца
5 Вентилятор
6 Емкость испарения
7 Трубка заливки воды
8 Опорные рамки для решеток
1,2,3... Полка рамы

2.2 Панель управления



1 Ручка температуры

При помощи этой ручки можно выбрать:

- температуру приготовления;
- длительность функции;
- запрограммированные режимы приготовления;
- текущее время;
- включение или выключение лампы внутри прибора.

2 Дисплей

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

3 Ручка функций

При помощи этой ручки можно:

- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию;
- запустить или временно остановить функцию.

Чтобы прервать текущую функцию и выключить прибор, нажмите на ручку выбора функций на несколько секунд.

RU

2.3 Другие части

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы (только в некоторых моделях);
- при выборе любой функции за исключением функции Паровой очистки ;
- если не выбрана ни одна функция или во время текущей функции приготовления, следует быстро повернуть на символ ручку регулировки температуры, чтобы активировать или деактивировать вручную внутреннее освещение.

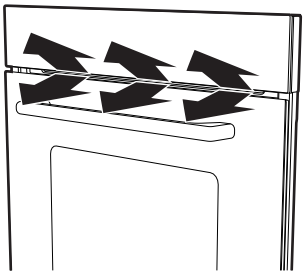
Для энергосбережения лампочка выключается по истечении минуты с начала каждого цикла готовки (эту функцию можно отключить с помощью дополнительного меню).

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

Полки для размещения

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

Охлаждающий вентилятор



Вентилятор охлаждает прибор и включается во время приготовления пищи.

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

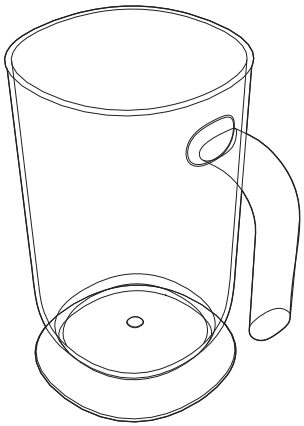
2.4 Преимущества приготовления на пару

Система приготовления на пару позволяет готовить намного мягче любые блюда.

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

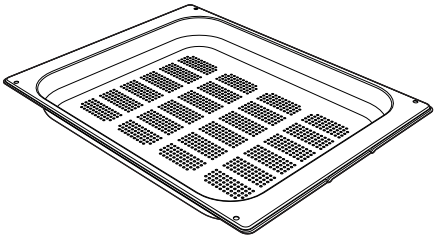
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Кувшин



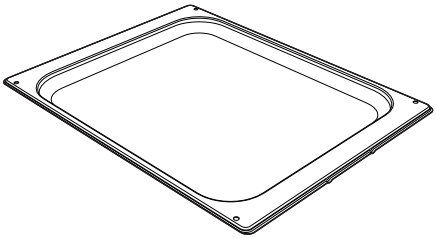
Он служит для хранения жидкости при заполнении и опустошении резервуара.

Противень с отверстиями



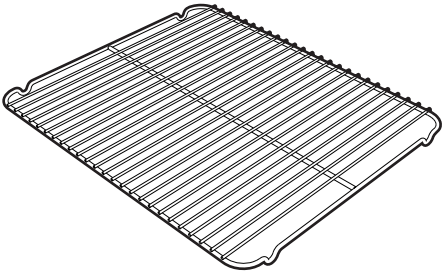
Служит для приготовления на пару рыбы и овощей.

Противень



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

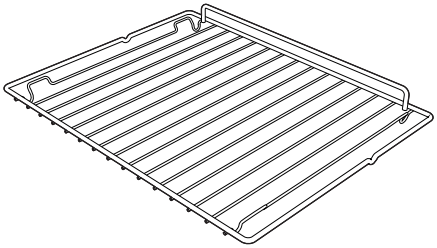
Решетка для противня



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

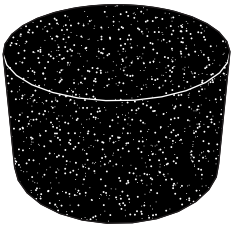
RU

Решетка



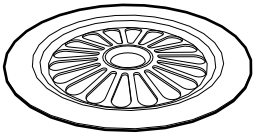
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Губка



Служит для удаления конденсата внутри рабочей камеры.

Крышка емкости испарения



Служит для равномерного распределения пара внутри рабочей камеры.

Комплектация принадлежностями зависит от модели.

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

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

2.6 Другие емкости для приготовления

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

3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность получения ожогов

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



Неправильное использование

Риск повреждения эмалированных поверхностей

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

Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность возгорания или взрыва

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

3.2 Первое использование

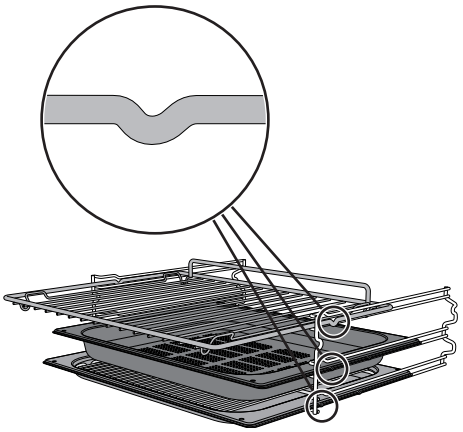
1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).
4. Чтобы избавиться от следов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

3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

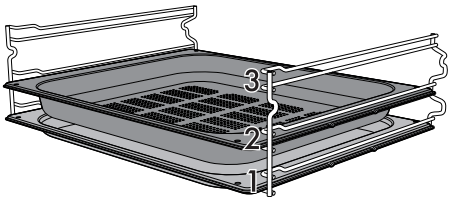
Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

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



Конфигурация 2+1

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

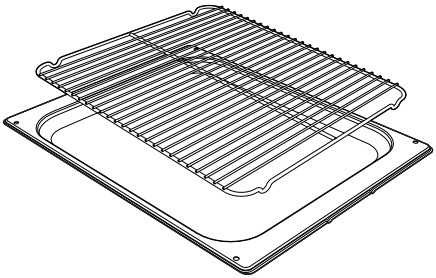


Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.

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

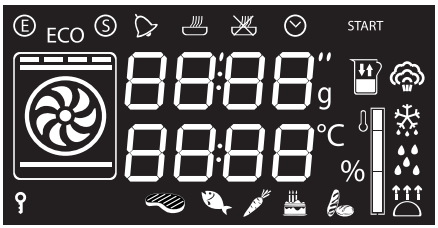
Решетка для противня

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



3.4 Использование духовки

Дисплей



Индикаторная лампа «эко-режим»

Индикаторная лампа «show room»

Индикаторная лампа таймера

Индикаторная лампа приготовления по таймеру

Индикаторная лампа запрограммированного приготовления

Индикаторная лампа часов

Индикаторная лампа блокировки от детей

Индикаторная лампа уровня температуры

Индикаторная лампа уровня в резервуаре

Индикаторная лампа пара

Индикаторная лампа размораживания

Индикаторная лампа Паровой очистки

Индикаторная лампа подъема теста

RU

Регулировка времени

При первом использовании или после прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающий символ 0:00. Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.

1. Для установки отображаемого значения часов необходимо повернуть ручку температуры (удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение).
2. Нажмите ручку температуры.
3. Для установки отображаемого значения минут необходимо повернуть ручку температуры (удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение).
4. Нажмите ручку температуры для завершения регулировки.

При необходимости можно изменить текущее время, например при переходе на зимнее/летнее время. В положении ожидания удерживайте повернутой ручку вправо, пока значение часов не начнет мигать.

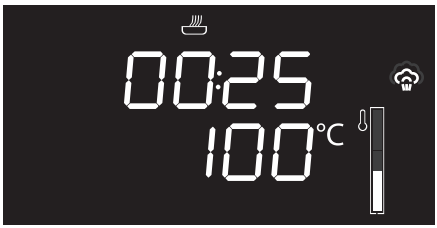
Невозможно изменить время, если функция активирована.

Режимы работы

Режим ожидания: Если не выбрана ни одна из функций, на дисплее отображается текущее время.



ON (Вкл): При запуске одной из функций на дисплее отображаются установленные параметры, такие как температура, длительность и уровень достижения температуры.



Приготовление на пару

При каждом нажатии ручки температуры во время работающей функции значения состояния параметров показываются циклически в следующем порядке:

- Длительность приготовления по таймеру
- °C Температура
- Расписание запрограммированного приготовления

Традиционное приготовление

При каждом нажатии ручки температуры во время работающей функции значения состояния параметров показываются циклически в следующем порядке:

- °C Температура
- Таймер
- Длительность приготовления по таймеру
- Расписание запрограммированного приготовления (если задано приготовление по таймеру)

Комбинированное приготовление

При каждом нажатии ручки температуры во время работающей функции значения состояния параметров показываются циклически в следующем порядке:

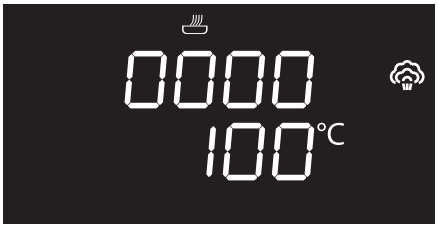
- Длительность приготовления по таймеру
- °C Температура
- % Процентное содержание пара
- Расписание запрограммированного приготовления

Значение каждого параметра можно изменить поворачивая ручку температуры вправо или влево. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.

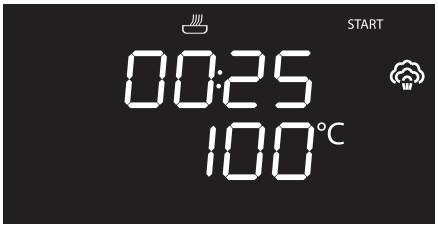
Настройки для приготовления на пару

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

1. Поместите готовящееся блюдо в духовку.
2. Нажмите ручку функций, чтобы включить прибор. Индикаторная лампа приготовления по таймеру мигает.

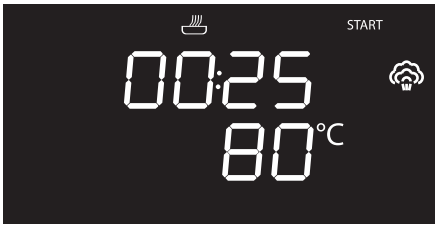


3. Поворачивайте ручку температуры вправо или влево, чтобы задать длительность приготовления на пару от 00:01 до 02:00. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



RU

4. Нажмите ручку температуры для подтверждения установленной длительности приготовления. Индикатор приготовления по таймеру остается гореть, и индикатор температуры 100°C начинает мигать.
5. Если требуется изменить температуру по умолчанию (100°C), поверните ручку температуры вправо или влево на желаемое значение.



Минимальная задаваемая температура - 30°C. Каждому повороту ручки температуры соответствует шаг в 5°C.

6. Нажмите ручку температуры для подтверждения желаемой температуры приготовления. Индикатор температуры останется гореть, а индикатор запрограммированного приготовления начинает мигать.

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

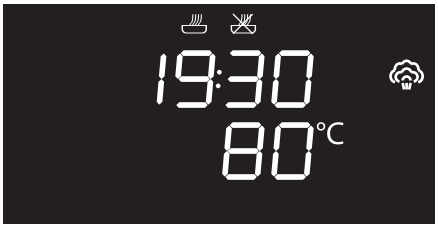
Теперь можно задать запрограммированное приготовление.

Под запрограммированным приготовлением понимается функция, позволяющая закончить приготовление в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением прибора.

Если требуется задать приготовление по таймеру, достаточно подождать несколько секунд, пока индикатор START не начнет мигать. В противном случае перейдите к пункту 10.

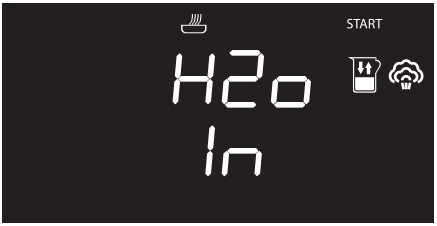
Если требуется задать приготовление по таймеру, действуйте следующим образом:

7. В то время, когда мигает индикатор запрограммированного приготовления, поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы задать время окончания приготовления.



8. Нажмите ручку температуры для подтверждения времени окончания программы. Индикатор запрограммированного приготовления остается гореть.
9. Через несколько секунд на дисплее начинает мигать индикатор START.

10. Нажмите на ручку выбора функций. На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.



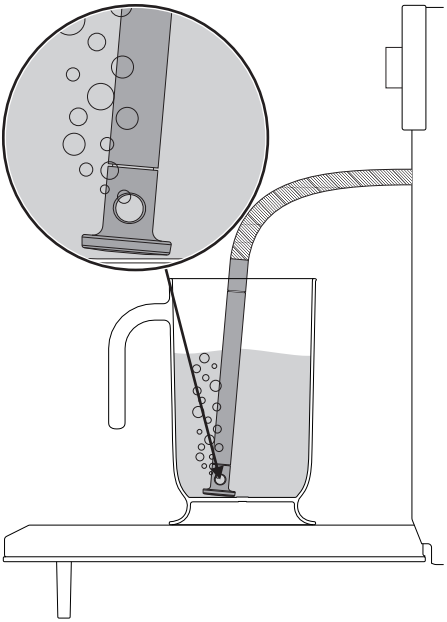
Заполнение резервуара

- Используйте свежую воду из-под крана с невысоким содержанием кальция, смягченную воду или минеральную воду без газа.
- Не используйте дистиллированную воду, воду из-под крана с высоким содержанием хлоридов (> 40 мг/л), другие жидкости.

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

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

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



15. Нажмите на ручку функций, чтобы начать заливку воды в резервуар прибора.

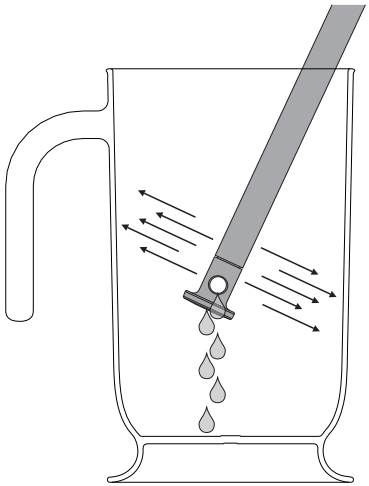


RU

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

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

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



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

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

18. Нажмите ручку функций, чтобы начать приготовление на пару.

Чтобы прервать приготовление в любой момент, необходимо держать ручку функций нажатой несколько секунд.

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

Фаза предварительного нагрева

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

Эта фаза обозначается миганием уровня достижения заданной температуры.



По окончании предварительного разогрева уровень достижения температуры остается гореть, включается звуковой сигнал и приготовление продолжается в автоматическом режиме.

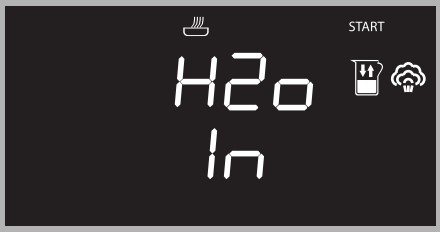


Изменение заданных настроек

Во время работы можно изменить длительность приготовления:

19. Когда индикаторная лампа приготовления по таймеру горит, прибор выполняет приготовление, нажмите дважды на ручку температуры. Индикаторная лампа приготовления по таймеру начинает мигать.

Если задать время, превышающее предварительно заданное, для которого, следовательно, залитой в резервуар воды будет недостаточно, на дисплее несколько секунд будет мигать индикаторная лампа ; приготовление продолжится в любом случае, но в момент, когда резервуар будет пуст, на дисплее появится запрос на заливку воды.



20. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы изменить длительность предварительно заданного приготовления.

Ближе к концу прибор автоматически отключает нагревательные элементы, чтобы завершить приготовление, используя остаточное тепло внутри рабочей камеры.

RU

Изменение запрограммированного приготовления

Если задано запрограммированное приготовление, после изменения его длительности необходимо заново установить время окончания приготовления.

21. Когда индикаторные лампы приготовления по таймеру и запрограммированного приготовления горят постоянным светом и прибор находится в режиме ожидания, нажмите на ручку температуры. Индикаторная лампа приготовления по таймеру начинает мигать.
22. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы изменить длительность предварительно заданного приготовления.
23. Снова нажмите на ручку температуры. Индикаторная лампа приготовления по таймеру гаснет, а индикаторная лампа запрограммированного приготовления начинает мигать. На дисплее отобразится время окончания программы.
24. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы отложить время конца приготовления.
25. Через несколько секунд индикаторные лампы приготовления по таймеру и запрограммированного приготовления прекратят мигать, и запрограммированное приготовление продолжится, но уже с новыми настройками.

Окончание приготовления на пару

По окончании приготовления включается звуковой сигнал и на дисплее поочередно отображаются следующие окна.





26. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух регулировочных ручек или откройте дверку духовки (см. пункты 27 и 28).

Чтобы продлить время приготовления по таймеру необходимо снова повернуть ручку температуры направо или налево.

В конце приготовления можно выбрать новую функцию, повернув ручку функций.

Чтобы прервать текущую функцию и выключить прибор, нажмите на ручку выбора функций на несколько секунд.

Удаление оставшейся воды

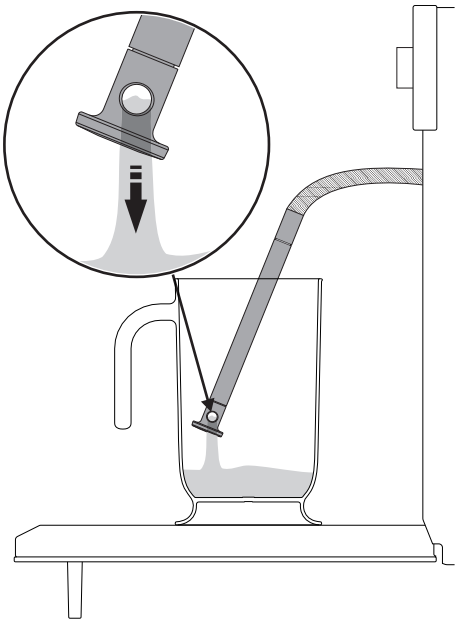
По завершении приготовления на пару можно слить воду из резервуара.

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

27. Нажмите на ручку функций на несколько секунд. На дисплее появится страница слива воды.



28. Встаньте сбоку от прибора и приоткройте дверцу на несколько сантиметров, подержите ее в таком положении несколько секунд, чтобы выпустить лишний пар.
29. Откройте полностью дверцу и осторожно выньте блюдо из духовки.
30. Поставьте кувшин из комплекта (или другой контейнер) на открытую дверцу.
31. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другого контейнера).
32. Нажмите на ручку выбора функций, чтобы начать слив воды в кувшин (или в иной контейнер).



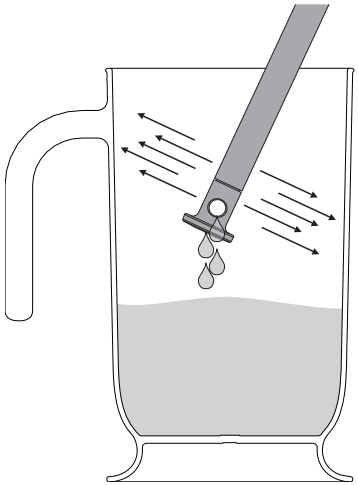
Слив воды можно выполнять только при открытой дверце. Перед тем, как нажать на ручку выбора функций для начала слива воды, следует всегда проверять, что трубка извлечена из гнезда и погружена в кувшин (или иной контейнер).

RU

По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.

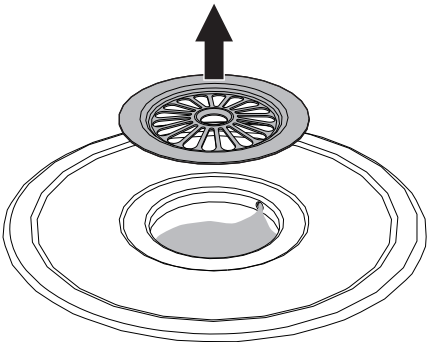


33. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.



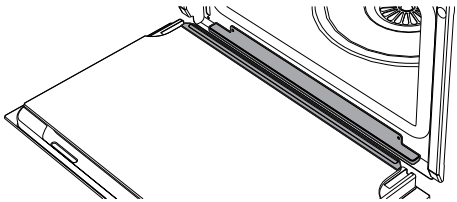
34. Верните трубку на место и уберите кувшин.

35. 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.

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



Внимание! Вода может быть очень горячей.

Рекомендации по приготовлению на пару

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

RU

- 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.

Функции комбинированного приготовления

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

Перечень функций комбинированного приготовления



Пар+задн+конвекц

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

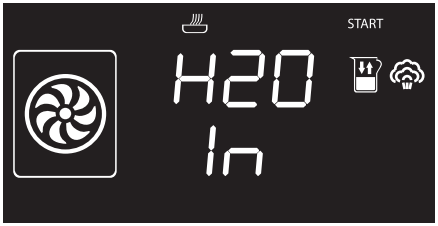


Пар +стат + конвекция

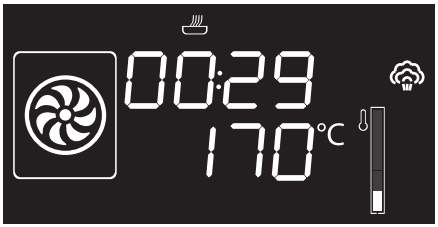
Работа вентилятора в сочетании с традиционным приготовлением с использованием пара обеспечивает однородное приготовление даже самых сложных блюд. Идеальный режим для приготовления жаркого из телятины, запеченной утки, а также для готовки рыбы целиком.

1. Нажмите ручку функций, чтобы активировать прибор.
2. Поверните ручку функций вправо или влево для выбора функции комбинированного приготовления.
3. Нажмите ручку температуры, чтобы задать длительность комбинированного приготовления .
4. Чтобы изменить значение температуры °C по умолчанию, нажмите на ручку температуры.

5. Поверните ручку температуры вправо или влево для выбора желаемой °C температуры.
6. Для изменения процентного состава пара % (25% задаваемого по умолчанию), нажмите на ручку температуры.
7. Поверните ручку температуры вправо или влево для выбора желаемого процентного значения % пара.
8. Нажмите на ручку выбора функций. На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.



9. Приступите к заполнению резервуара, как описано в разделе «Заполнение резервуара».
10. Нажмите на ручку выбора функций, чтобы начать комбинированное приготовление.



Фаза предварительного нагрева

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

Эта фаза обозначается миганием уровня достижения заданной температуры.



В конце предварительного нагрева символ уровня достижения заданной температуры остается гореть, не мигая, и включается звуковой сигнал, указывающий на то, что блюда можно ставить в рабочую камеру.



Эта фаза выполняется без использования пара.

После этого нажмите на ручку функций, чтобы начать приготовление.

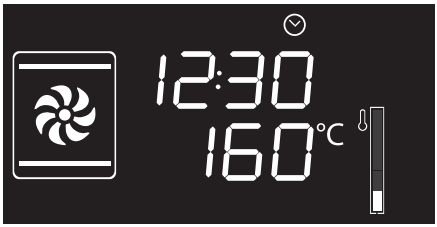
Чтобы прервать функцию в любой момент, необходимо нажать ручку выбора функций на несколько секунд либо открыть дверцу.

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

RU

Функции традиционного приготовления

1. Нажмите ручку функций, чтобы активировать прибор.
2. Поверните ручку функций вправо или влево для выбора функции традиционного приготовления.
3. Чтобы изменить значение температуры °C по умолчанию, нажмите на ручку температуры.
4. Поверните ручку температуры вправо или влево для выбора желаемой °C температуры.
5. Нажмите ручку температуры, чтобы начать традиционную жарку.



Фаза предварительного нагрева

В традиционных функциях приготовлению предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой прибор достигает нужной температуры.

Эта фаза обозначается миганием уровня достижения заданной температуры.



По окончании предварительного разогрева уровень достижения температуры остается гореть, включается звуковой сигнал, и приготовление продолжается в автоматическом режиме.



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

Чтобы прервать приготовление в любой момент, необходимо держать ручку функций нажатой не менее 3 секунд либо открыть дверцу.

Список традиционных режимов приготовления



Задний нагрев+конв.

Сочетание работы вентилятора с задн.нагревом+конвекц (встроенным в заднюю часть духовки) обеспечивает приготовление различных блюд на нескольких уровнях, если для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип приготовления. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает мгновенное и однородное распределение тепла. В этом режиме можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



Гриль

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

ECO Эко



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

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

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



Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЭКО.



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



Стат. нагрев

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

RU



Верх+низ+конвекция

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



Гриль + конвекция

Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает мощный поток тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле даже для типов мяса большой толщины, таких как бифштексы, свиные отбивные...



Нижний тен+конвекц.

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



Турбо-режим

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

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

Таймер

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

Таймер можно включить как во время приготовления, так и когда прибор находится в состоянии ожидания.

1. Нажмите на ручку температуры один раз (2 раза при нахождении духовки уже в фазе приготовления). На дисплее появятся цифры 0:00 и начнет мигать индикаторная лампа.



2. Поверните ручку температуры, чтобы установить продолжительность (от 1 минуты до 4 часов). Несколько секунд спустя индикаторная лампа прекращает мигать, и начинается обратный счет.
3. Выберите желаемую функцию для приготовления и дождитесь звукового сигнала, предупреждающего о том, что время истекло. Мигает индикаторная лампа.
4. Поверните ручку температуры для установки нового времени приготовления на таймере, либо нажмите ручку температуры для отключения звукового сигнала.

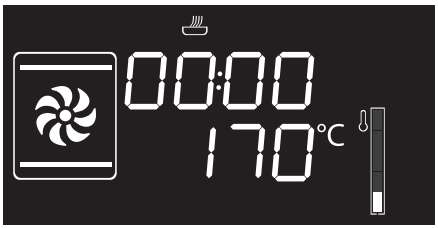
Для выхода из режима таймера необходимо обнулить его.

Приготовление по таймеру

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

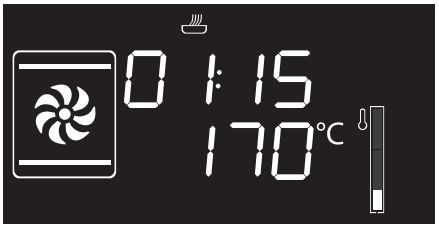
Включение функции приготовления по таймеру отключает таймер, если он был установлен ранее.

1. После выбора типа и температуры приготовления нажмите три раза ручку регулировки температуры. На дисплее появятся цифры 0:00 и начнет мигать индикаторная лампа.

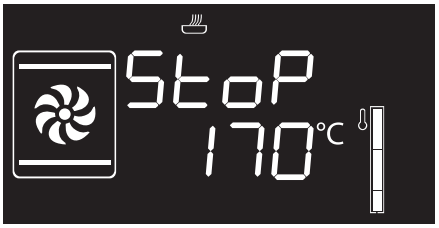


RU

2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы установить продолжительность приготовления — от 00:01 до 12:59. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



3. Через несколько секунд после выбора желаемой продолжительности, индикаторная лампа прекращает мигать, и начинается приготовление по таймеру.
4. В конце приготовления на дисплее появится надпись STOP, и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить нажатием ручки температуры.



Чтобы продлить время приготовления по таймеру необходимо снова повернуть ручку температуры направо или налево.

Чтобы увеличить продолжительность жарки в ручном режиме, снова нажмите на ручку температуры. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.

Чтобы выключить духовку, удерживайте нажатой ручку функций.

Изменение выбранных установок при приготовлении по таймеру

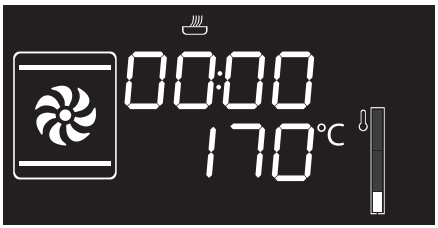
Во время работы прибора можно изменить продолжительность приготовления по таймеру:

1. Когда индикаторная лампа горит, и идет процесс приготовления, нажмите дважды на ручку температуры. Индикаторная лампа начинает мигать.
2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы изменить длительность предварительно заданного приготовления.

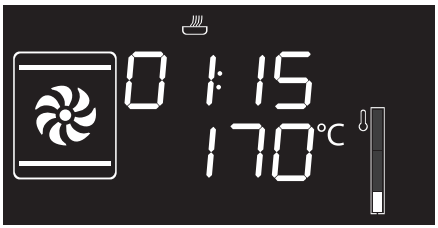
Запрограммированное приготовление

Под запрограммированным приготовлением понимается функция, позволяющая автоматически завершить готовку в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением печи.

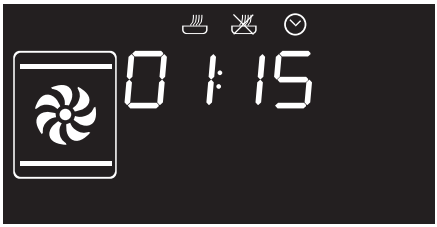
1. После выбора типа и температуры приготовления нажмите три раза ручку регулировки температуры. На дисплее появятся цифры 0000 и начнет мигать индикаторная лампа.



2. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить продолжительность приготовления — от 00:01 до 12:59. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.

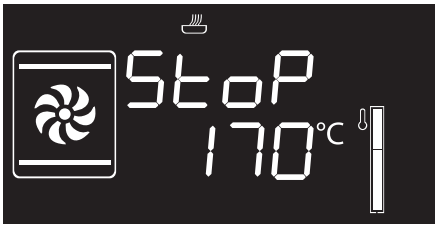


3. Нажмите ручку температуры в четвертый раз. Мигает индикаторная лампа. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить время окончания программы.
4. Несколько секунд спустя индикаторные лампы и прекращают мигать. Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.



RU

5. В конце приготовления на дисплее появится надпись STOP, и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить нажатием ручки температуры.



Чтобы увеличить продолжительность жарки в ручном режиме, снова нажмите на ручку температуры. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.

Чтобы выключить духовку, удерживайте нажатой ручку функций.

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

Изменение выбранных установок в режиме запрограммированного приготовления

После изменения продолжительности приготовления необходимо заново установить время окончания приготовления.

Во время работы духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

1. Когда индикаторные лампы и горят, не мигая, и прибор находится в режиме ожидания начала приготовления, нажмите дважды ручку температуры. Индикаторная лампа начинает мигать.
2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы изменить длительность предварительно заданного приготовления.
3. Снова нажмите на ручку температуры. Индикаторная лампа гаснет, а индикаторная лампа начинает мигать. На дисплее отобразится время окончания программы.
4. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы отложить время конца приготовления.
5. Через несколько секунд индикаторные лампы и прекратят мигать и запрограммированное приготовление продолжится, но уже с новыми установками.

3.5 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Рекомендации по приготовлению на пару

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

RU

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

Рекомендации по размораживанию

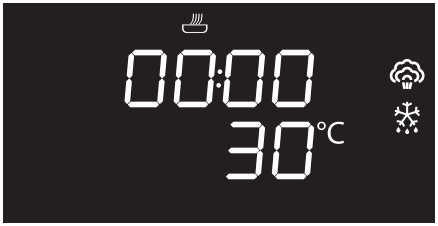
- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на первом уровне рабочей камеры духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.

Для экономии энергии

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

3.6 Специальные функции

Размораживание по времени

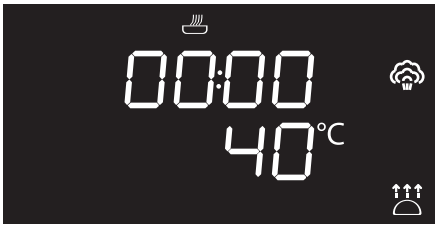


Для функции размораживания по времени изменение температуры невозможно.

1. Поместите блюдо для разморозки в рабочую камеру духовки.
2. Нажмите и поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать функцию размораживания по времени, на которую указывают индикаторные лампы и .
3. Нажмите ручку выбора функций, чтобы подтвердить выбранную функцию.
4. Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность размораживания (от **00:00** до **13:00**).
5. Нажмите на ручку функций, чтобы начать размораживание.
6. По окончании отобразится надпись **StOP**.

ВАЖНО: готовьте продукты после их полной разморозки.

Поднятие теста

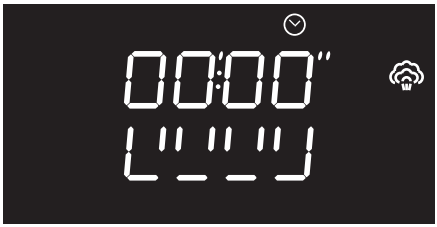


В режиме поднятия теста изменение температуры не предусмотрено.

1. Поместите тесто для подъема в рабочую камеру духовки.
2. Нажмите и поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать функцию поднятия теста, на которую указывают индикаторные лампы и .
3. Нажмите ручку выбора функций, чтобы подтвердить выбранную функцию.
4. Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность поднятия теста (от **00:00** до **13:00**).
5. Нажмите на ручку функций, чтобы запустить функцию поднятия теста.
6. По окончании отобразится надпись **StOP**.

RU

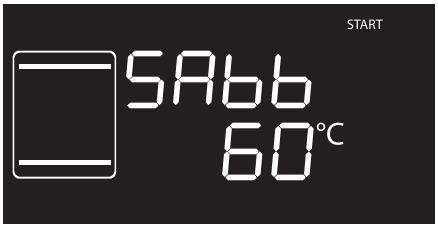
Подогрев



Эта функция служит для разогрева уже готовых блюд, хранившихся ранее в холодильнике.

1. Поставьте блюдо, требующее разогрева, в рабочую камеру духовки.
2. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию нагревания.
3. Поверните ручку температуры, чтобы изменить длительность разогрева.
4. Нажмите ручку выбора функций, чтобы подтвердить установленные параметры и начать разогрев.

Шабат



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

В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

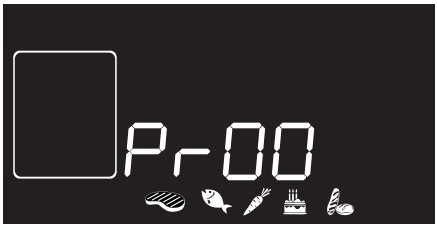
- Приготовление может длиться в течение любого времени, никакая продолжительность приготовления не может быть установлена.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100 °C.
- Лампочка в печи выключена, любые действия, например, открытие дверцы или ручное включение с помощью ручки не приведут к загоранию лампочки.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Подсветка ручек и звуковая сигнализация отключена.

После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

Воздействие на ручку не будет иметь никаких последствий; активной будет оставаться только ручка выбора функций, чтобы можно было выключить прибор.

1. Нажать ручку температуры, чтобы выбрать функцию Шабат.
2. Нажмите ручку температуры.
3. Поверните ручку температуры, чтобы изменить длительность разогрева.
4. Нажмите ручку функций, чтобы подтвердить параметры и запустить функцию Шабат.
5. По завершении держите нажатой ручку функций не менее 3 секунд для выключения духовки.

Авто-программы



Автоматические программы приготовления подразделены по типу готовящихся блюд.

RU

1. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
2. Нажмите и поверните ручку выбора функций для выбора автоматической программы, помеченной надписью PrOO и подсвеченными символами блюд .
3. Поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать желаемую программу (см. Ручной слив воды).
4. Нажмите на ручку выбора функций, чтобы начать приготовление.

Таблица автоматических программ

МЯСО (01 - 04)

Пр	Подвид	Режим	% Пар	Вес (г)	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
01	Свиная грудинка	+	50	1000	2	180	95
02	Жареная телятина	+	40	1000	2	170	70
03	Цыпленок табака	+	50	1000	2	200	40
04	Жареная утка	+	30	1000	2	150	105

РЫБА (05 - 08)

Пр	Подвид	Режим	% Пар	Вес (г)	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
05	Треска (куски весом 150 г.)		100	200	2+1	100	6
06	Лосось (куски весом 150 г.)		100	200	2+1	100	5
07	Креветки		100	500	2+1	90	5
08	Рыба целиком	+	70	500	2+1	200	25

ОВОЩИ (09 - 12)

Пр	Подвид	Режим	% Пар	Вес (г)	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
09	Морковь (кружочки размером примерно 3 см)		100	500	2+1	100	6
10	Картофель (порезанный на 4-6 кусков) (диаметром 4-5 см)		100	500	2+1	100	25
11	Цветная капуста		100	500	2+1	100	12
12	Спаржа		100	500	2+1	100	6

ДЕСЕРТЫ (13 - 16)

Пр	Подвид	Режим	% Пар	Вес (г)	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
13	Печенье/кекс		0	600	1	160	18
14	Песочное тесто		0	800	1	170	40
15	Пудинг (300 гр. в порционных формочках) (400 г в глиняной форме)		100	200	1	100	50
16	Бисквит Бисквит парадиз	+	25	1000	1	165	35

ПАСТА (17 - 20)

Пр	Подвид	Режим	% Пар	Вес (г)	Уровень	Темп-ра (°C)	Время (минуты)
17	Белый дрожжевой хлеб	+	25	400	2	180	50
18	Запеченная паста/ лазанья		0	2000	1	220	40
19	Пирог киш		0	1000	1	200	40
20	Рис басмати		100	200	2+1	100	12

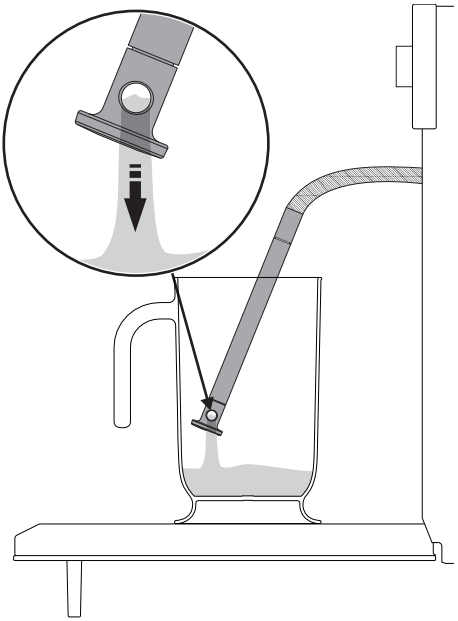
RU

Ручной слив воды



При помощи этой функции можно вручную слить воду из резервуара.

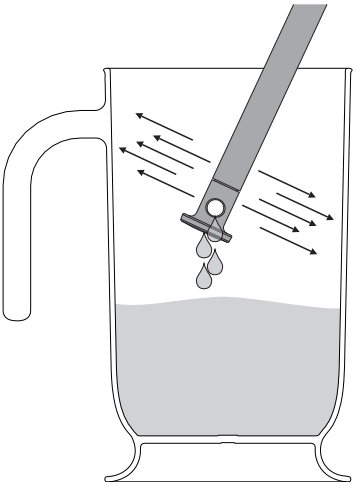
1. Поставьте кувшин из комплекта (или другой контейнер) на открытую дверцу.
2. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другого контейнера).
3. Нажмите на ручку выбора функций, чтобы начать слив остатков воды в кувшин (или в иной контейнер).



По окончании на дисплее отобразится окончание процесса слива остатков воды.



4. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.



5. Верните трубу на свое место, выньте кувшин (или другой контейнер) и закройте дверцу.
6. Нажмите на ручку выбора функций, чтобы выйти из функции.

Чтобы прервать текущую функцию и выключить прибор, нажмите на ручку выбора функций на несколько секунд.

Ручная заливка воды

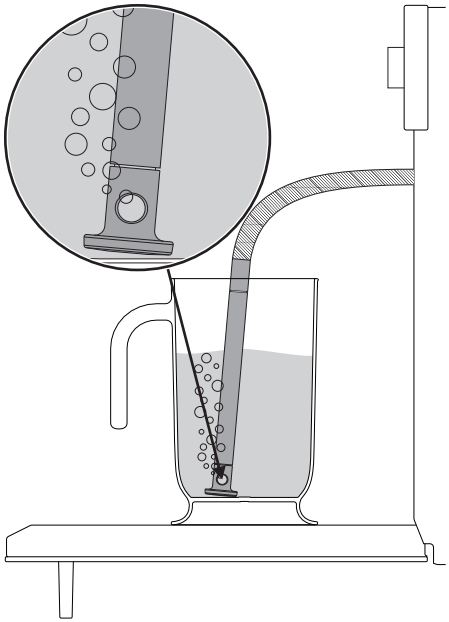


При помощи этой функции можно вручную заполнить резервуар, если предполагается выполнять многочисленные приготовления на пару.

1. Налейте в кувшин из комплекта (или другой контейнер) достаточное количество воды для планируемого приготовления.
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. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другого контейнера).



5. Нажмите на ручку функций, чтобы начать заливку воды в резервуар прибора.

Прибор загрузит определенное количество воды, чтобы полностью заполнить резервуар.

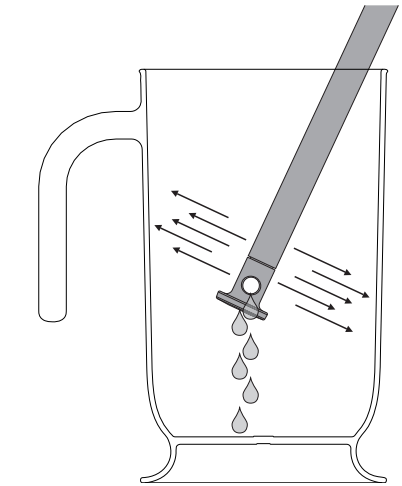
Чтобы прервать текущую функцию и выключить прибор, нажмите на ручку выбора функций на несколько секунд.

RU

По окончании на дисплее отобразится окончание процесса загрузки воды.



6. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.



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

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

8. Нажмите на ручку выбора функций, чтобы выйти из функции.

Для специальных функций

Паровая очистка

Очистить резервуар CLEA

Удаление накипи вручную dEC

см. раздел «Чистка и уход» настоящего руководства.

3.7 Вспомогательное меню

В приборе имеется всплывающее вспомогательное меню, позволяющее пользователю:

- Включать или выключать функцию блокировки от детей.
- Включать или выключать режим Show Room (все нагревательные элементы отключены, и работает только панель управления).
- Включать или выключать таймер лампы.
- Задавать значение жесткости воды.

Прибор в режиме ожидания

1. Включите внутреннее освещение, быстро повернув ручку температуры.
2. Нажмите и удержите нажатой ручку температуры в течение 5 секунд.
3. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы изменить состояние настроек (**ON**/**OFF**); либо вправо, чтобы увеличить задаваемое значение или влево, чтобы уменьшить его.
4. Нажмите на ручку температуры, чтобы перейти к следующему режиму.

Режим блокировки от детей

Данный режим позволяет прибору автоматически блокировать механизмы управления после одной минуты нормального функционирования без какого-либо вмешательства со стороны пользователя.





RU

При нормальном функционировании режим указывается включением индикаторной лампы .

Чтобы временно выключить блокировку во время приготовления, держите нажатой ручку температуры в течение 5 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.

При касании или изменении положения ручек температуры и функций, на дисплее на две секунды появится надпись 
.

В режиме блокировки от детей также можно моментально выключить духовку, нажав на ручку функций в течение 3 секунд.

Режим Show Room (только для выставочных моделей)

Данный режим позволяет прибору отключать нагревательные элементы, но при этом поддерживать включенной панель управления.





Чтобы нормально пользоваться прибором, необходимо установить на **OFF** (Выкл) данный режим.

Если данный режим активирован, на дисплее загорается индикаторная лампа Ⓢ.

Режим Низкой Мощности (Эко-режим)

Данный режим позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.

Предназначен для использования нескольких электробытовых приборов одновременно.

HI: нормальная мощность.

LO: низкая мощность.





Активируя режим низкой мощности, темпы предварительного нагрева и варки могут увеличиться.

Если данный режим активирован, на дисплее загорается индикаторная лампа Ⓔ.

Режим поддержания 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) в течение примерно 1 часа.





Режим таймера лампы (Эко-освещение)

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





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

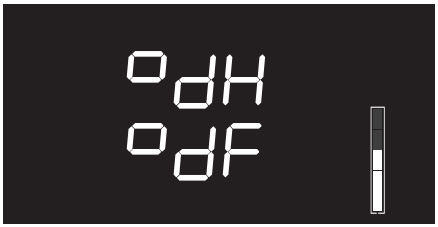
Включение/выключение лампы можно всегда выполнить вручную, повернув ручку температуры вправо при любой из двух установок.

Режим настройки жесткости воды

Прибор поступает с завода, установленным на средний показатель жесткости воды.



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



Имеется возможность изменить жесткость воды от минимального значения (одна отметка)...



... до максимального значения (пять отметок).



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

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

RU

4 Чистка и уход

4.1 Меры предосторожности



Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

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



Неправильное использование
Риск повреждения прибора

- Не снимайте прокладку с передней дверцы духовки.

4.2 Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

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

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

Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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

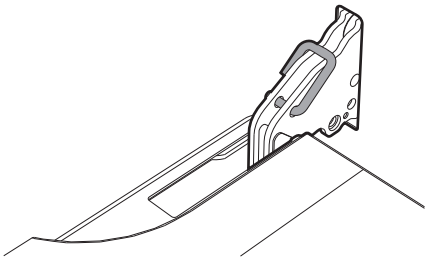
4.3 Чистка дверцы

Снятие дверцы

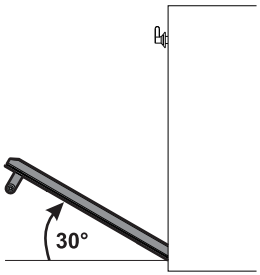
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

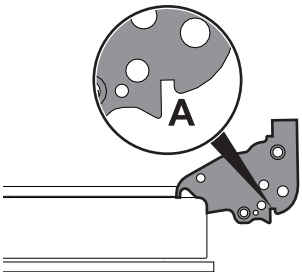
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



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



Чистка стекол дверцы

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

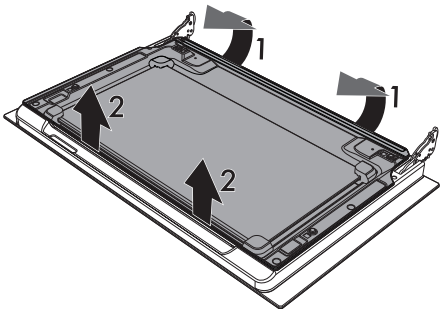
Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

RU

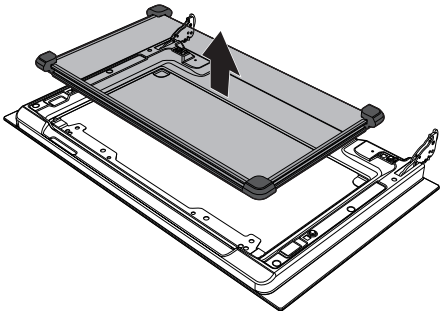
Демонтаж внутренних стекол

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

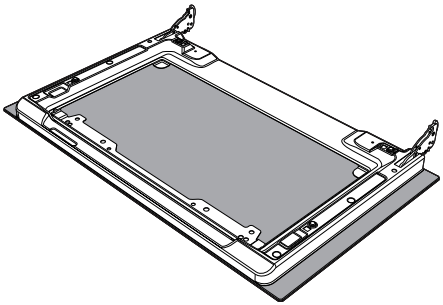
1. Откройте дверцу.
2. Снимите внутреннее стекло, осторожно потянув его кверху в задней части в направлении, указанном стрелками (**1**).
3. Затем потяните стекло к передней части кверху (**2**). Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



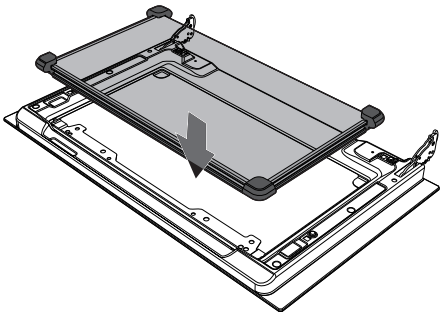
4. Приподнимите вверх промежуточное стекло.



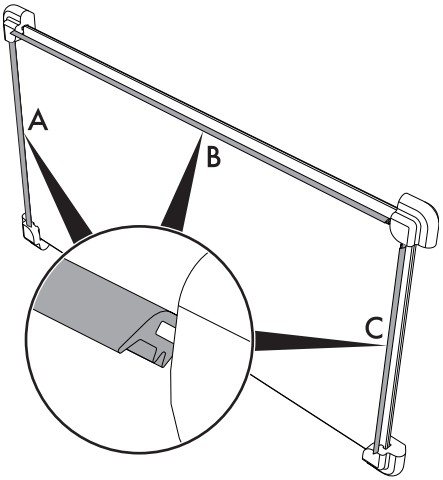
5. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



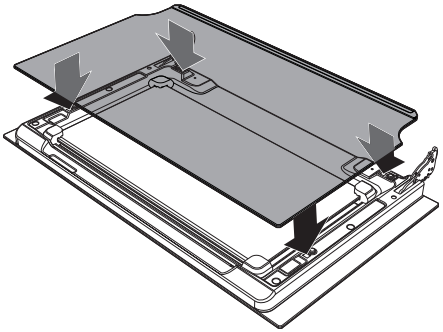
6. Верните на место промежуточное стекло.



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



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

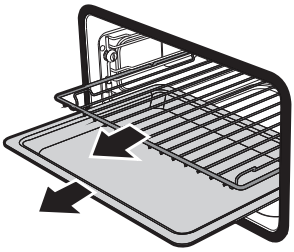


4.4 Чистка внутренней части духовки

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

Извлеките все съемные части.

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



RU

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

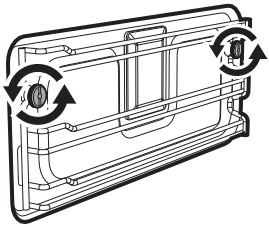
Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

Снятие опорных рамок для решеток/ противней

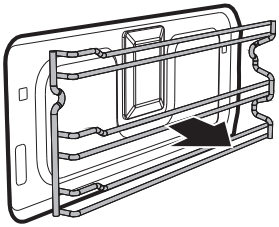
Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей.

Для извлечения направляющих рамок выполните следующие действия:

1. Отвинтите два штыря крепления рамки:



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



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

Паровая очистка

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

Неправильное использование

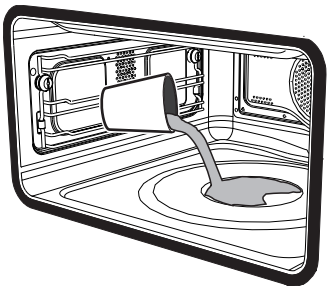
Риск повреждения поверхностей

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

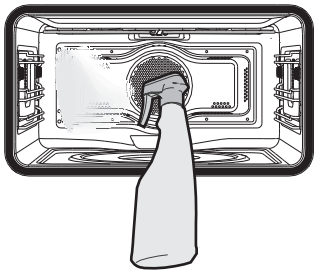
Предварительные операции

Перед запуском функции Паровая очистка:

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



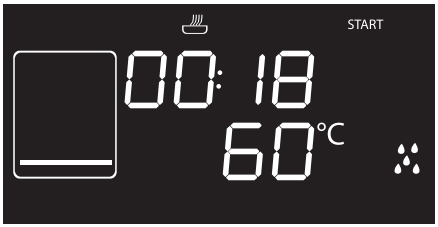
- Распылите водный раствор моющего средства для посуды внутри духовки с помощью распылителя. Направьте струю в сторону боковых стенок, верха, дна и в сторону дефлектора.



- Закройте дверцу.

Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

Настройки режима Паровая очистка



Если внутренняя температура превышает температуру, предусмотренную для цикла паровой очистки, цикл будет немедленно остановлен, а на дисплее появится надпись **StOP**. Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию поддерживаемой чистки.

1. Нажмите ручку функций, чтобы активировать прибор.
2. Поверните ручку вправо или влево для выбора функции паровой очистки .
3. На дисплее появятся параметры продолжительности и температуры цикла чистки.
4. Нажмите на ручку температуры, чтобы начать цикл паровой очистки.
5. По окончании цикла «Паровая очистка» раздастся звуковой сигнал.

Параметры продолжительности и температуры цикла чистки не могут быть изменены пользователем.

RU

Окончание цикла Паровой очистки

1. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
2. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
3. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
4. Удалите оставшуюся воду внутри духовки.
5. Для максимального соблюдения гигиены и во избежание образования неприятного запаха рекомендуется просушивать духовку в режиме с обдувом при 160°C в течение примерно 10 минут.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

CLEAN(ОЧИСТКА): Очистка резервуара

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

1. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию **CLEAN**.



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



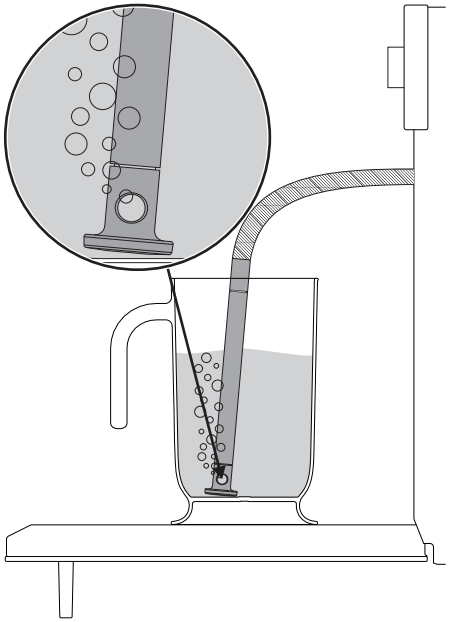
3. Заполните кувшин из комплекта поставки (или иной контейнер) смесью воды и лимонной кислоты.

Рекомендуется смешать 30 г лимонной кислоты с полутора литрами воды.

4. Откройте дверцу прибора.
5. 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.

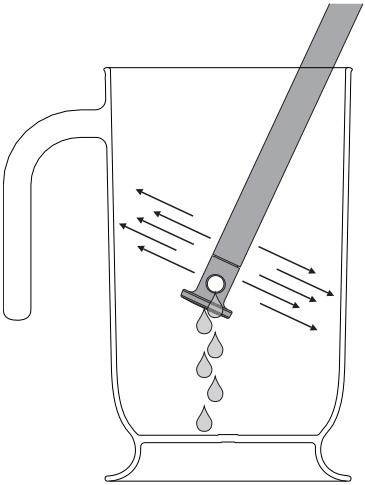
6. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другого контейнера).



7. Нажмите на ручку выбора функций, чтобы начать заливку смеси в резервуар прибора.

Прибор автоматически заливает необходимое для заполнения резервуара количество смеси.

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



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

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

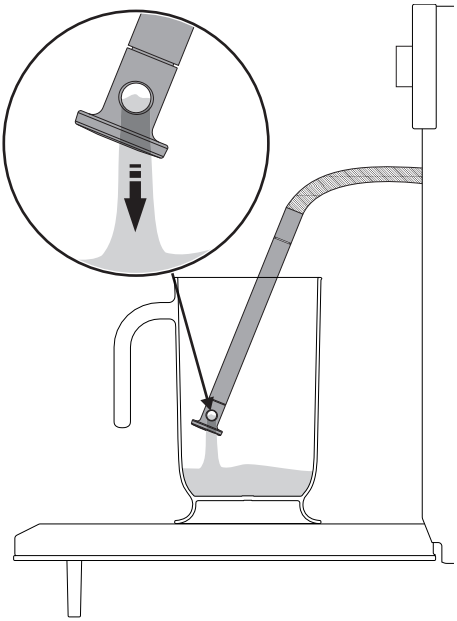
10. Нажмите на ручку функций, чтобы начать очистку резервуара. На дисплее отображается время, оставшееся до конца цикла чистки

RU

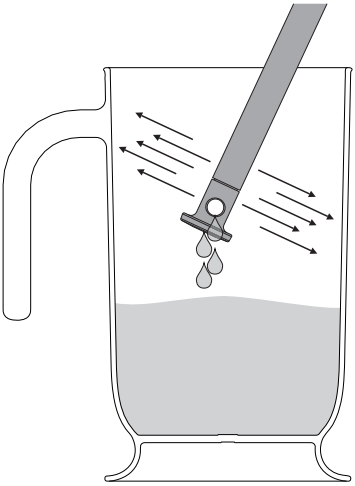
По окончании чистки сработает звуковая сигнализация и на дисплее отобразится окно удаления смеси.



11. Поставьте кувшин из комплекта (или другой контейнер) на открытую дверцу.
12. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно кувшина (или другого контейнера).
13. Нажмите на ручку выбора функций, чтобы начать слив смеси в кувшин (или в иной контейнер).



14. После окончания слива встряхните трубку, чтобы удалить возможные остатки смеси.



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

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

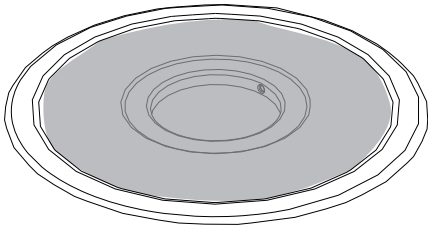
Удаление накипи

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

Периодически на дисплее прибора будет появляться следующая надпись, означающая, что необходимо удалить накипь из емкости испарения на дне духовки:



1. Полностью откройте дверцу.
2. Налейте приблизительно 250 мл столового уксуса в емкость испарения так, чтобы покрыть и часть дна рабочей камеры духовки.



3. Нажмите на ручку выбора функций, чтобы начать цикл удаления накипи.



4. По окончании цикла удаления накипи уберите уксус со дна рабочей камеры с помощью губки из комплекта поставки.
5. Протрите губкой размягченные отложения для максимального удаления накипи.
6. По окончании очистки закройте дверцу.

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

Если решено не проводить удаление накипи, достаточно нажать на ручку функций на несколько секунд.

Примечание. Процесс удаления накипи можно отменить подряд 3 раза. Прибор не позволит выполнять никакие другие функции до тех пор, пока не будет выполнен цикл удаления накипи.

RU

Удаление накипи вручную

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

7. Нажмите и поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать функцию dEC удаления накипи.



8. Затем выполните процедуру, описанную в главе«Снятие опорных рамок для решеток/противней», начиная с пункта 1.

Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

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

Прибор не нагревается:

- Проверьте, не установлен ли режим «Show room» (для получения дополнительной информации см. параграф «Вспомогательное меню»).

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, не была ли установлена функция «блокировки от детей» (для получения дополнительной информации см. параграф «Вспомогательное меню»).

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

В случае появления других сообщений об ошибке ERRx:

запишите сообщение об ошибке, установленный режим и температуру и свяжитесь с службой технической поддержки в вашем регионе.

4.5 Внеплановое техобслуживание

Части под электрическим напряжением

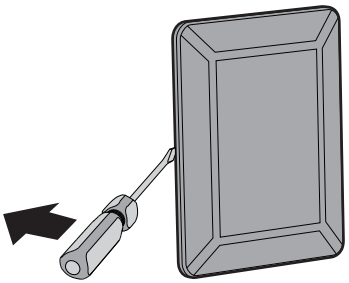
Опасность получения электрического удара

- Отключите прибор от электрического питания.

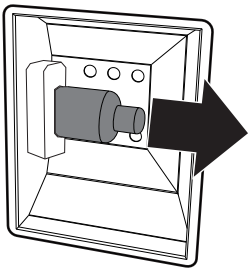
Замена лампы внутреннего освещения

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

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

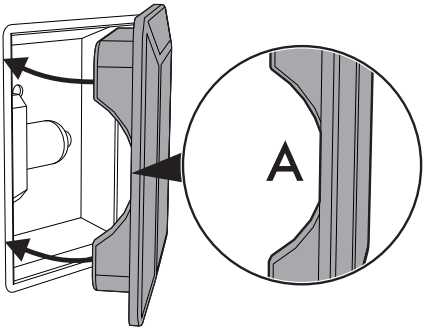


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к галогеновой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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



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

RU

5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания

Электрическое напряжение
Опасность получения электрического удара

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

Общая информация

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

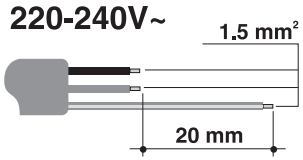
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220–240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 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 линии питания многополюсный переключатель в соответствии с нормами установки.

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

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

5.2 Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность получения электрического удара

- Отключите общее электрическое питание.

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

5.3 Встраивание

Тяжелый прибор
Опасность получения травм из-за раздавливания

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.

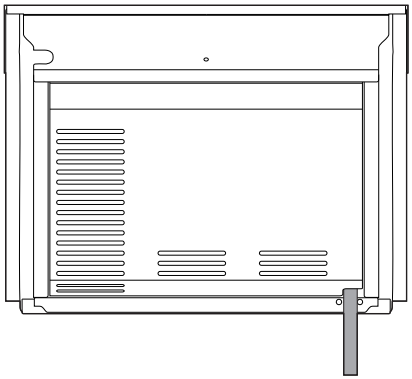
Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора

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

Распространение тепла во время функционирования прибора
Риск возникновения пожара

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

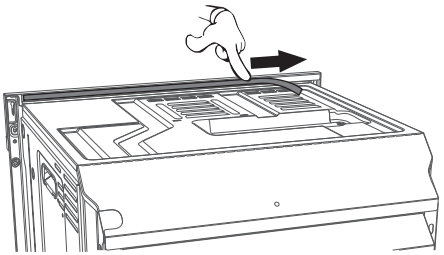
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней дверцы

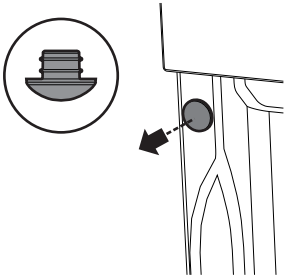
Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней дверцы, чтобы предотвратить попадание внутрь воды или других жидкостей.



RU

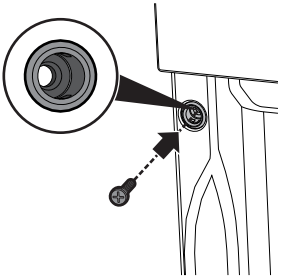
Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

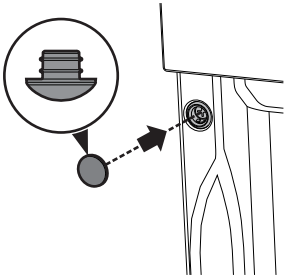


Вставьте прибор в мебель.

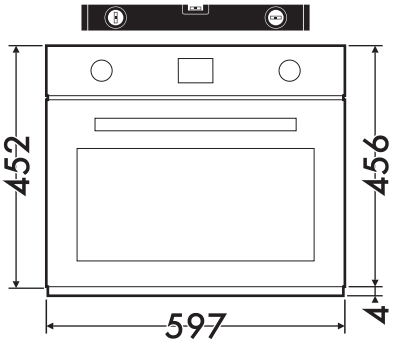
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



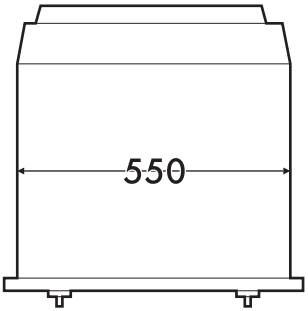
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



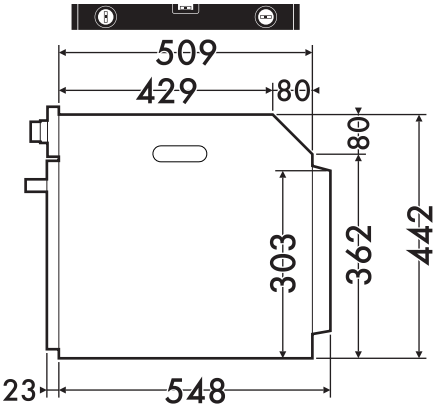
Габаритные размеры прибора (мм)



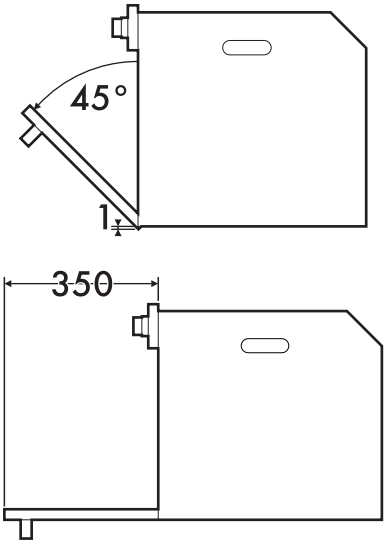
(вид спереди)



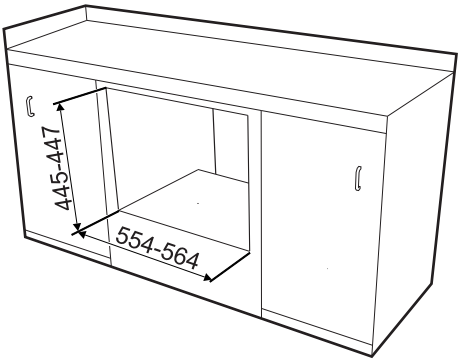
(вид сверху)

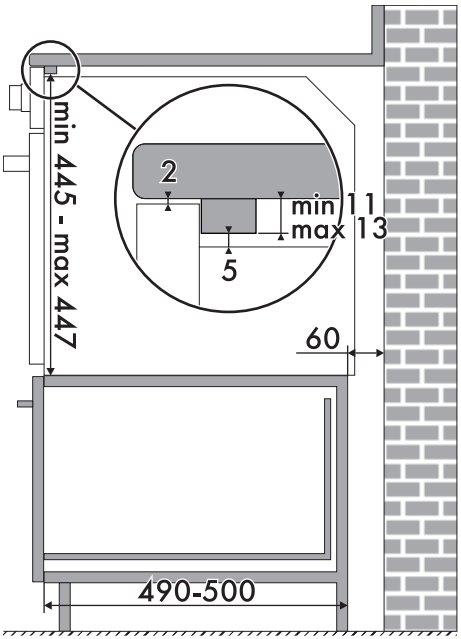


(вид сбоку)



Встраивание под столешницами (мм)

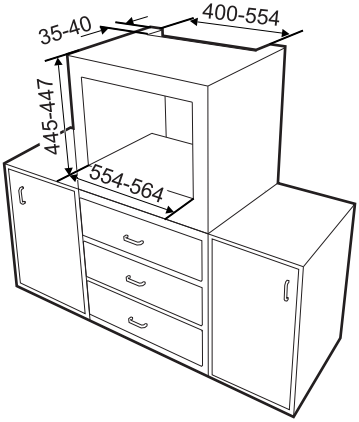




Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.

RU

Вертикальное встраивание (мм)



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

