

Содержание

1	Меры предосторожности	676
1.1	Общие меры безопасности	676
1.2	Ответственность производителя	677
1.3	Назначение прибора	677
1.4	Утилизация	677
1.5	Идентификационная табличка	678
1.6	Руководство по эксплуатации	678
1.7	Как читать руководство по эксплуатации	678
2	Описание	679
2.1	Общее описание	679
2.2	Панель управления	680
2.3	Другие части	681
2.4	Принадлежности, поставляемые в комплекте	681
2.5	Другие емкости для приготовления	682
3	Использование	683
3.1	Меры предосторожности	683
3.2	Первое использование	684
3.3	Использование принадлежностей	684
3.4	Использование духовки	685
3.5	Рекомендации по приготовлению	705
3.6	Специальные функции	706
3.7	Программы	717
3.8	Персональные рецепты	726
3.9	Настройки	732
4	Чистка и уход	739
4.1	Меры предосторожности	739
4.2	Чистка поверхностей	739
4.3	Снятие дверцы	739
4.4	Чистка стекол дверцы	740
4.5	Демонтаж внутренних стекол	740
4.6	Чистка внутренних поверхностей духовки	742
4.7	Очистить резервуар	745
4.8	Паровая очистка	748
4.9	Внеочередное техобслуживание	751
5	Установка	753
5.1	Подключение к электропитанию	753
5.2	Замена кабеля	753
5.3	Встраивание	754

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

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



Меры предосторожности

1 Меры предосторожности

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

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

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

Риск нанесения ущерба прибору

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



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

Для этого прибора

- Перед заменой лампы необходимо удостовериться в том, что прибор выключен.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.

1.2 Ответственность производителя

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

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

1.3 Назначение прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, только если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.4 Утилизация



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

Для утилизации прибора:

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



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

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



Меры предосторожности

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

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Руководство по эксплуатации

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

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



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

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и уход



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Предложения

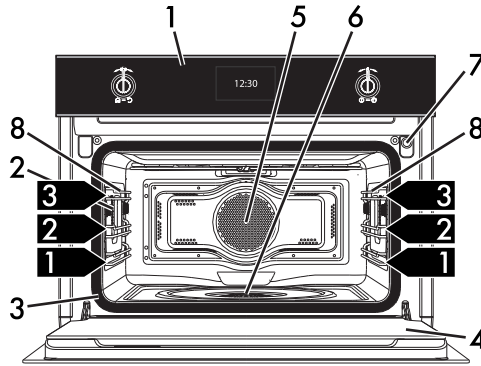
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

6 Емкость испарения

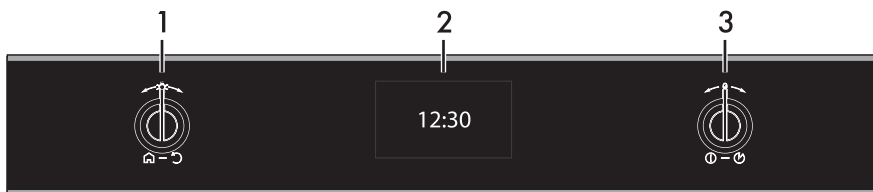
7 Трубка заливки воды

8 Опорные рамки для решеток

1,2,3 Уровень опорной рамки



2.2 Панель управления



1 Ручка возврата

Используя данную ручку, можно вернуться к предыдущей позиции в меню прибора. Кроме того, она позволяет вручную включать или выключать лампу внутри духовки.

2 Дисплей

Показывает текущее время, параметры приготовления и все функции прибора.

3 Ручка управления

При помощи этой ручки можно включать/выключать прибор и выбирать различные режимы приготовления.

Поверните ручку вправо или влево для изменения/выбора желаемой позиции.

Нажмите для подтверждения.



Необходимо удерживать ручку нажатой в течение не менее 5 секунд для немедленного завершения возможного процесса приготовления.



2.3 Другие части

Полки для размещения

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

Охлаждающий вентилятор

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

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, кроме функций Удаление накипи , Шабат  и Паровая очистка .
- при повороте ручки возврата вправо или влево, когда не выбрана ни одна из функций (повторное поворачивание ручки регулирования температуры вправо или влево приведет к выключению внутреннего освещения).

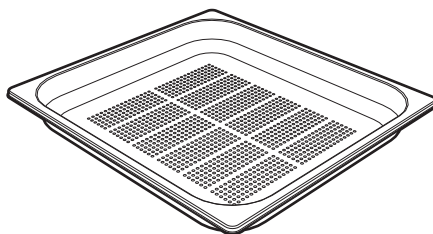
Для энергосбережения лампочка выключается по истечении минуты с начала каждого цикла готовки (эту функцию можно отключить с помощью дополнительного меню).



Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

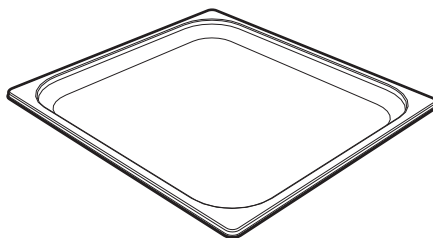
2.4 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Противень с отверстиями



Служит для приготовления на пару рыбы и овощей.

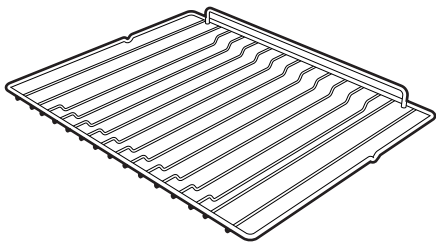
Противень



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

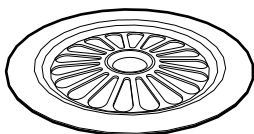


Решетка



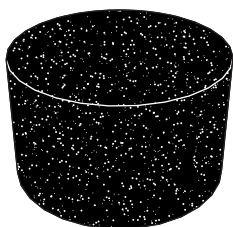
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Крышка емкости испарения



Служит для равномерного распределения пара внутри рабочей камеры.

Губка



Служит для удаления конденсата и остатков воды из рабочей камеры.



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



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

2.5 Другие емкости для приготовления

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



Комплектация принадлежностями зависит от модели.



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность получения ожогов

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



Неправильное использование

Риск повреждения

эмалированных поверхностей

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



Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность пожара или взрыва

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

3.2 Первое использование

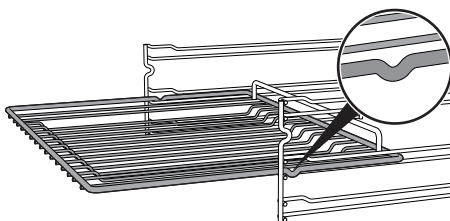
1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).
4. Чтобы избавиться от следов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

3.3 Использование принадлежностей

Решетки

Решетки следует вставлять в боковые направляющие вплоть до упора.

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



Аккуратно вставьте до упора решетки в рабочую камеру духовки.

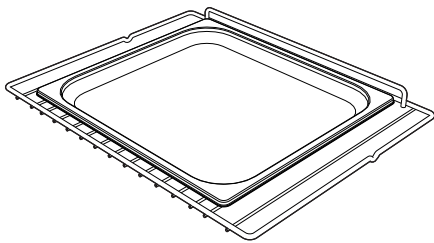


Вымойте решетки перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

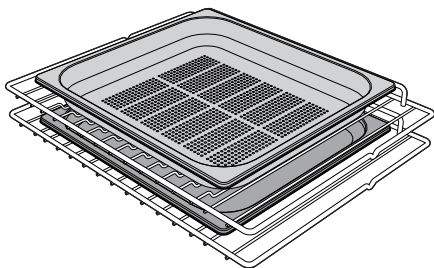


Противни

Противень должен вставляться внутрь решетки.



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



3.4 Использование духовки

Первое использование

12:30

При первом использовании или после прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающий символ **00:00**. Для начала любого процесса приготовления необходимо установить текущее время (кроме того, при первом использовании рекомендуется установить желаемый язык).

Нажмите ручку управления для входа в меню настроек.



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



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

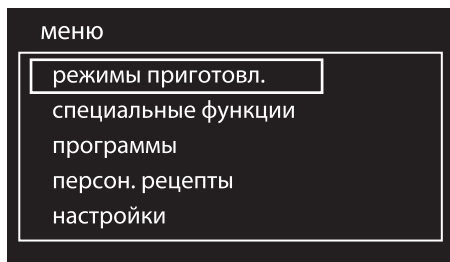


Использование

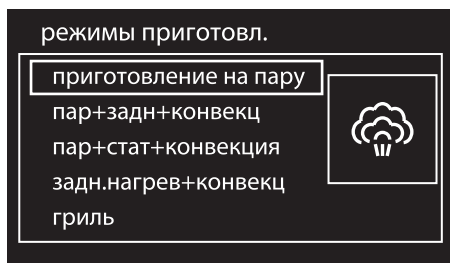
Настройки для приготовления на пару

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

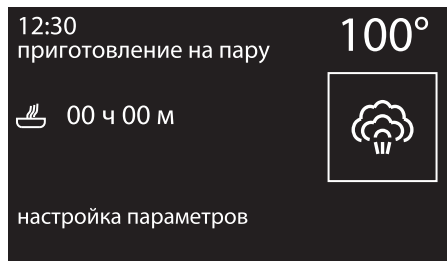
1. Поместите готовящееся блюдо в духовку.
2. Нажмите на ручку управления для включения прибора.
3. В главном меню установите ручку на пункт «Режимы приготовления».
4. Нажмите на ручку управления для подтверждения выбора.



5. Поверните ручку управления для выбора режима «Приготовление на пару».



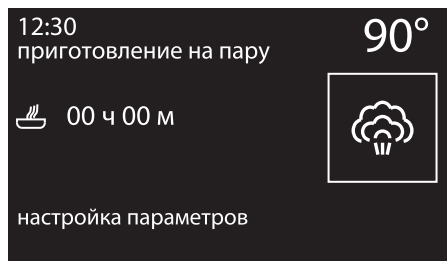
6. Нажмите на ручку управления для подтверждения выбранной функции. На дисплее появится страница для установки параметров приготовления на пару.



7. Поверните ручку управления, чтобы изменить температуру приготовления.

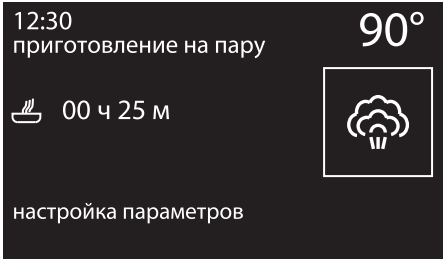
i Минимальная задаваемая температура - 30°C. Каждому повороту ручки управления соответствует шаг в 5°C.

8. Нажмите ручку управления для подтверждения выбранной температуры приготовления (например, 90°C).

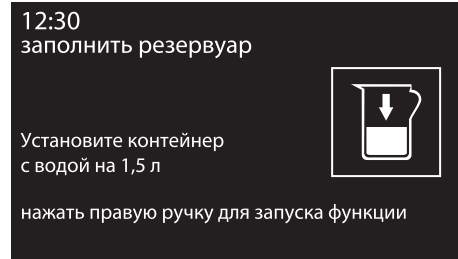




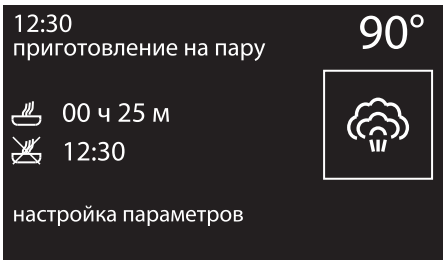
9. Поверните ручку управления, чтобы изменить время приготовления.
10. Нажмите ручку управления для подтверждения выбранного времени приготовления (например, 25 минут).



13. Если нет необходимости в настройке окончания программы, подождите несколько секунд. На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.



11. Если необходимо настроить окончание программы, поверните ручку управления для настройки запрограммированного приготовления.

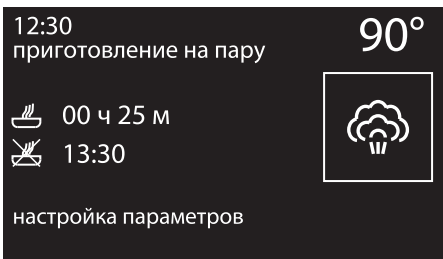


Заполнение резервуара



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

12. Нажмите ручку управления для подтверждения окончания программы (например, на 13:30).



14. Заполните емкость (напр., кувшин) достаточным количеством воды для планируемого приготовления.
15. Откройте дверцу прибора.
16. Поставьте емкость на открытую дверцу.

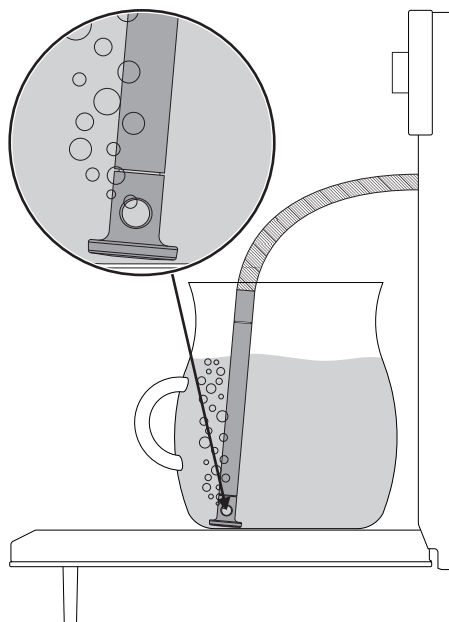


Прим.: емкость с водой должна иметь вес брутто менее 5 кг.

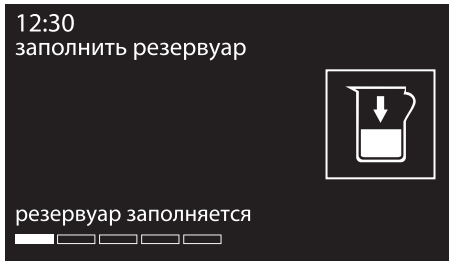


Использование

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



18. Нажмите ручку управления, чтобы начать заполнение резервуара водой.

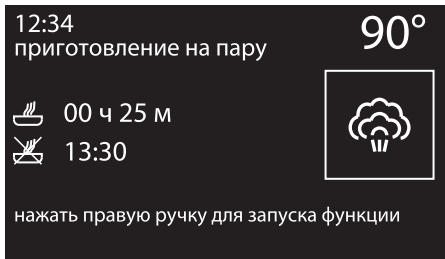


- i** Прибор автоматически загружает необходимое количество воды для приготовления, основываясь на времени приготовления.

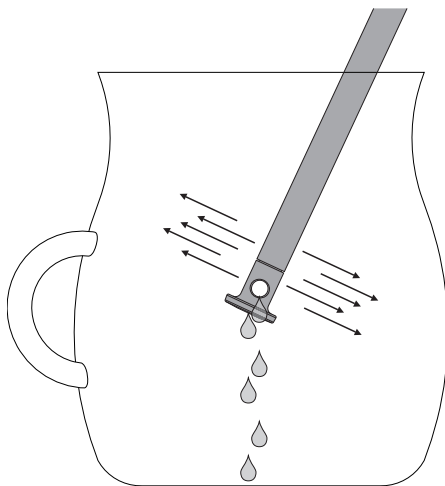


В случае отсутствия воды прибор автоматически приостанавливает приготовление, включается звуковой сигнал и на дисплей выводится запрос на заполнение резервуара водой.

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



20. Встряхните трубку, чтобы избавиться от остатков воды.







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


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


22. Нажмите ручку управления, чтобы начать приготовление на пару.


12:35
приготовление на пару 90°

 00 ч 25 м
 13:30

начать через
00 ч 30 м



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

 Чтобы в любой момент приостановить приготовление, нажмите на ручку управления и держите ее нажатой в течение нескольких секунд.



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

Фаза предварительного нагрева


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

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри духовки.

12:59
приготовление на пару 90°



 00 ч 25 м
 13:30

разогрев духовки





По завершении предварительного нагрева температура достигает уровня максимальной настройки.

13:04
приготовление на пару 90°

 00 ч 25 м
 13:30

разогрев духовки

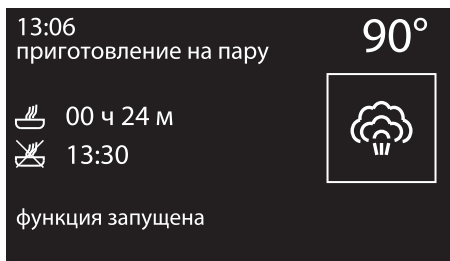


 В случае если только что выполнено приготовление при температуре выше 100° С, необходимо дождаться охлаждения духовки, после чего можно повторить цикл приготовления на пару.



Использование

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



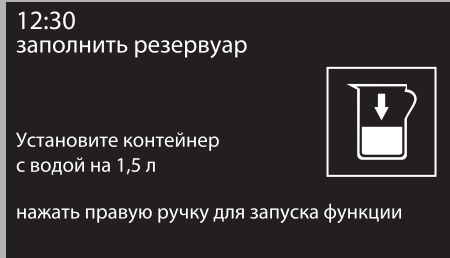
Изменение выставленных данных

Во время работы можно изменить запрограммированную длительность приготовления:

23. Когда прибор находится в режиме приготовления, нажмите на ручку управления.
24. Поверните ручку управления вправо или влево для изменения длительности приготовления, установленной ранее.








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



Изменение запрограммированного приготовления



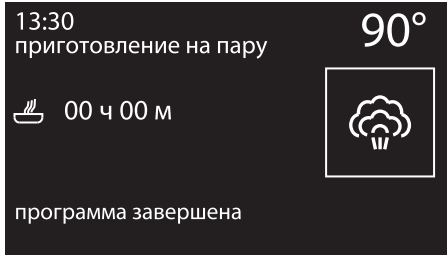
Если задано программируемое приготовление, после изменения его длительности необходимо переустановить время окончания приготовления.

25. Когда прибор находится в ожидании начала приготовления, нажмите на ручку управления. Индикаторная лампа приготовления по таймеру  начинает мигать.
26. Поверните ручку управления вправо или влево для изменения длительности приготовления, установленной ранее.
27. Нажмите на ручку управления повторно. Индикаторная лампа приготовления по таймеру  гаснет, а индикаторная лампа запрограммированного приготовления  начинает мигать. На дисплее отобразится время окончания программы.
28. Поверните ручку управления вправо или влево, чтобы отложить время окончания программы приготовления.
29. Через несколько секунд индикаторные лампы приготовления по таймеру  и запрограммированного приготовления  прекратят мигать и запрограммированное приготовление продолжится, но уже с новыми установками.



Окончание приготовления на пару

По завершении приготовления на дисплее появится надпись «Приготовление на пару завершено» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием ручки управления.



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

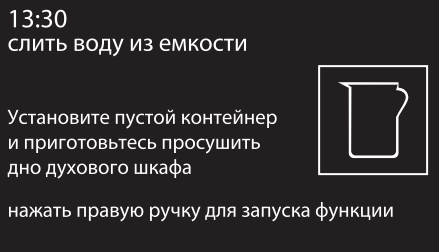
30. Встаньте сбоку от прибора и приоткройте дверцу на несколько сантиметров, подержите ее в таком положении несколько секунд, чтобы выпустить лишний пар.
31. Откройте полностью дверцу и осторожно выньте блюдо из духовки.

Удаление оставшейся воды

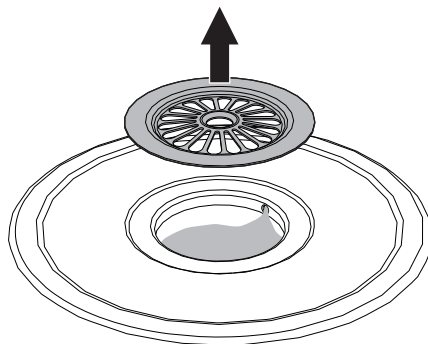


Рекомендуется опорожнять резервуар после каждого цикла приготовления во избежание отложения накипи.

По завершении приготовления на пару прибор предложит слить воду из резервуара.



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



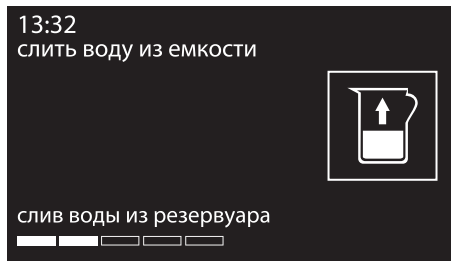
Примечание. Крышка емкости испарения может сильно нагреваться: предусмотрите необходимую защиту.



Использование

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

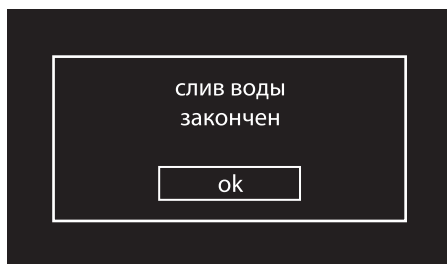
34. Нажмите ручку управления, чтобы начать опорожнение резервуара от остатков воды.



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

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

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



35. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



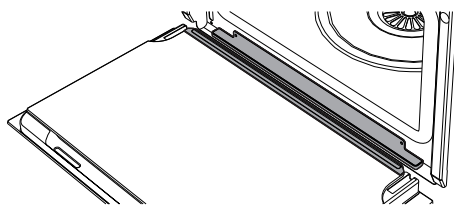
В случае если не планируется опорожнение резервуара, следует нажать и удерживать нажатой ручку управления в течение нескольких секунд.

36. Отожмите губку с водой в отдельную емкость.



Внимание! Вода может быть очень горячей.

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





Рекомендации по приготовлению на пару

- **Макаронные изделия и рис:** после достижения температуры в 100° С время приготовления будет идентичными времени для варочной поверхности. Высыпьте макаронные изделия или рис в металлический противень и залейте сверху водой примерно на один сантиметр. Для достижения оптимальных результатов во время приготовления риса накройте крышкой или фольгой емкость. Благодаря этой процедуре рис впитает воду, после чего его можно сразу подавать на стол.
- **Яйца:** могут готовиться в следующем виде **крутые**, **омлет** или **в мешочек** с использованием функции пара при 100° С. Чтобы приготовить идеальные **крутые яйца**, расположите их в противень с отверстиями и готовьте 4-6 минут для более мягкого состояния или 8-10 минут для более твердой консистенции. Для **омлета** вылейте взбитые яйца в металлический противень вместе с молоком, сливочным маслом и приправами. Накройте все листом из фольги. Каждые пару минут придавливайте смесь вилкой. Для **яиц в мешочек** налейте кипящую воду в металлическую емкость с каплей уксуса и готовьте на пару примерно 4-5 минут.
- **Овощи:** имеют прекрасный вкус в приготовленном на пару виде. Они сохраняют цвет, вкус и питательную ценность. Плотные овощи, такие как картофель, репа и пастернак, рекомендуется готовить при температуре 100° С в течение того же времени, которое предусмотрено для готовки на варочной панели. Время приготовления брокколи и моркови - 6 минут для эффекта «аль денте» и 10 минут для получения мягкой консистенции.
- **Рыба:** деликатный по природе продукт прекрасно готовится на пару. Жирную рыбу, такую как лосось или форель, рекомендуется готовить при температуре 100°С примерно 5 минут. Белую рыбу, такую как мерлуза или пикша, рекомендуется готовить при температуре 80° С примерно 5 минут. Если приготовление ведется на нескольких уровнях, вся рыба должна быть помещена в противни с отверстиями на нижний уровень рабочей камеры духовки, чтобы сок от рыбы не капал на другие продукты.
- **Мясо:** его можно готовить на пару, однако рекомендуется использовать комбинированный режим приготовления, чтобы лучше его подрумянить. Тем не менее тушеное, в том числе в глубокой сковороде, мясо рекомендуется готовить на пару. Подготовьте мясо, как для обычного приготовления в духовке. Поместите их в металлический противень; накройте крышкой или фольгой и в зависимости от типа мяса готовьте его от 45 минут до 3 часов.



Использование

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



Комбинированный режим



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 на ручку управления для включения прибора.
2. В главном меню установите ручку на пункт «Режимы приготовления».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения выбора.

меню

режимы приготвл.

специальные функции

программы

персон. рецепты

настройки

4. Поверните ручку управления для выбора комбинированного режима.

режимы приготвл.

приготовление на пару

пар+задн+конвекц

пар+стат+конвекция

задн.нагрев+конвекц

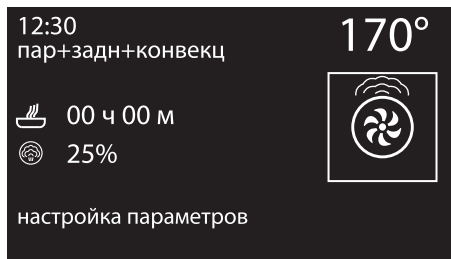
гриль





Использование

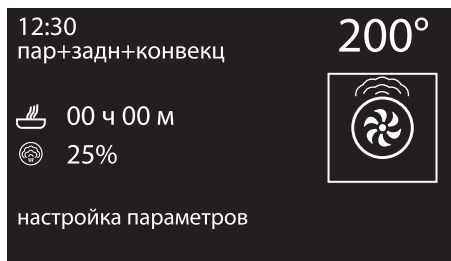
5. Нажмите на ручку управления для подтверждения выбранной функции. На дисплее загорится меню выбора параметров приготовления в комбинированном режиме.



6. Поверните ручку управления, чтобы изменить температуру приготовления.

i Минимальная задаваемая температура - 50°C. Каждому повороту ручки управления соответствует шаг в 5°C.

7. Нажмите ручку управления для подтверждения выбранной температуры приготовления (например, 200°C).



8. Поверните ручку управления, чтобы изменить процентное содержание пара для приготовления.
9. Нажмите ручку управления для подтверждения установленного процентного содержания пара (например, 50%).



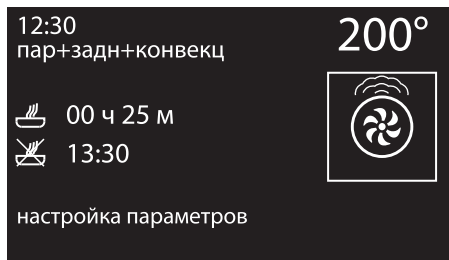
10. Поверните ручку управления, чтобы изменить время приготовления.
11. Нажмите ручку управления для подтверждения выбранного времени приготовления (например, 25 минут).



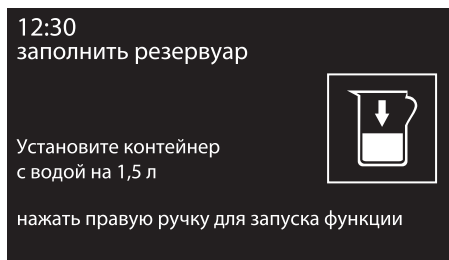
12. Если необходимо настроить окончание программы, поверните ручку управления для настройки запрограммированного приготовления.



13. Нажмите ручку управления для подтверждения окончания программы (например, на 13:30).



14. Если нет необходимости в настройке окончания программы, подождите несколько секунд. На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.

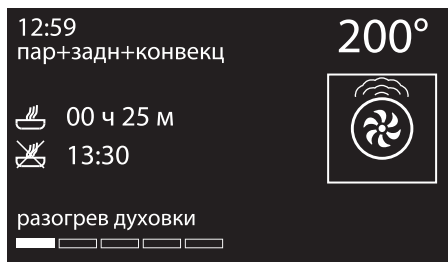


15. Приступите к заполнению резервуара, как описано в разделе «Заполнение резервуара».
16. Нажмите на ручку управления, чтобы начать комбинированное приготовление.

Фаза предварительного нагрева

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

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



По завершении предварительного нагрева температура достигает уровня максимальной настройки.

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

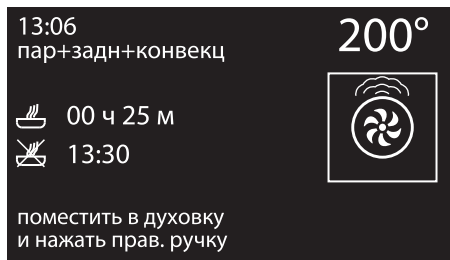


При традиционном приготовлении блюда можно ставить в духовку сразу либо после предварительного нагрева, по желанию пользователя.



Использование

- После этого нажмите на ручку управления, чтобы начать приготовление.

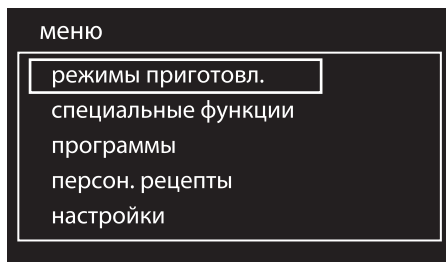


 Чтобы в любой момент приостановить приготовление, нажмите на ручку управления и держите ее нажатой в течение нескольких секунд.

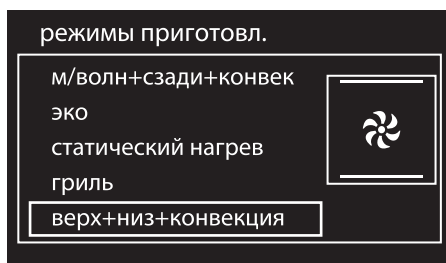
Процентное содержание пара	Тип пищевого продукта
25%	Торты и хлеб
30%	Утка
40%	Говядина, телятина и ягнятина
50%	Цыпленок и ребрышки
70%	Рыба целиком

Традиционные функции

1. Нажмите на ручку управления для включения прибора.
2. В главном меню установите ручку на пункт «Режимы приготовления».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения выбора.

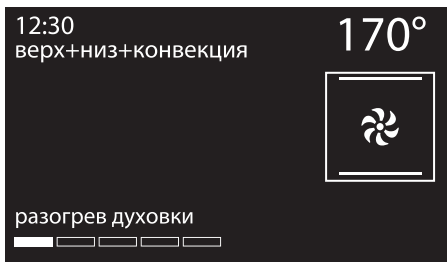


4. Поверните ручку управления для выбора традиционного режима.
5. Нажмите на ручку управления для подтверждения выбора.





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



Чтобы вручную увеличить время приготовления, нажмите повторно ручку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.

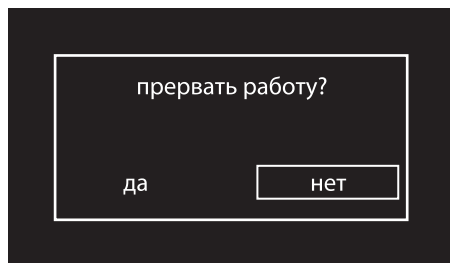


В целях обеспечения безопасности невозможно установить только время окончания приготовления, не установив значение времени приготовления.

Прерывание функции

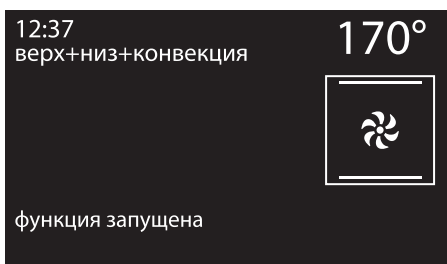
Чтобы прервать какую-либо функцию приготовления:

1. Нажмите на рукоятку возврата.
2. Выберите желаемую опцию.
3. Нажмите на рукоятку возврата для подтверждения.



Удерживайте нажатой рукоятку возврата в течение не менее 5 секунд для немедленного прерывания процесса приготовления в какой-либо момент и возврата в главное меню.

7. После предварительного нагрева раздастся звуковой сигнал, после него продукты можно ставить в духовку, приготовление начинается автоматически.





Список традиционных режимов приготовления



Задний нагрев+конвекц.

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



Гриль

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



Эко

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



Статический нагрев

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



Верх+низ+конвекция

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



Гриль + конвекция

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



Нижний тен+конвекц.

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



Турборежим


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

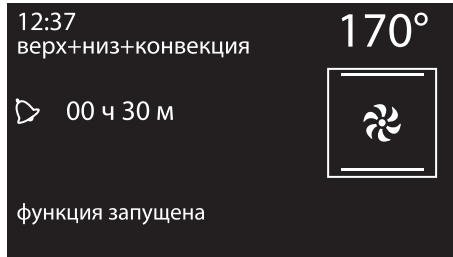
Чтобы пожарить шашлык, поставьте температуру на максимум. Когда прибор достигнет максимальной температуры, верните настройки на нормальную температуру. Это позволяет сохранить жидкость внутри мяса и сохранить его оптимальный объем и консистенцию.


Функция таймера



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

1. Нажмите на рукоятку управления во время выполнения какой-либо функции приготовления.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки длительности выполнения функции (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ  перестает мигать, и начинается обратный отсчет.



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



Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить новый таймер, или нажмите на нее, чтобы отключить звуковой сигнал.



Использование


Приготовление с установкой времени

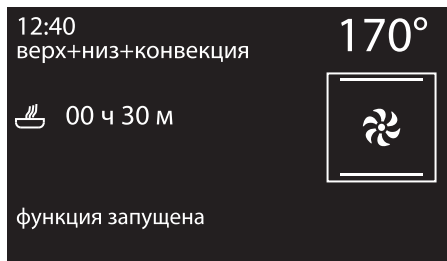
i Под приготовлением с установкой времени понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

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

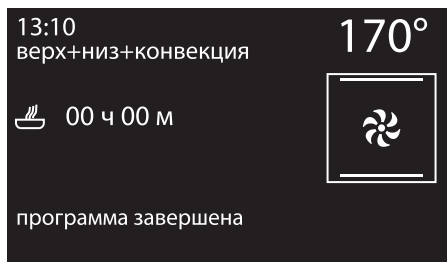
1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите дважды на рукоятку управления.
2. Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить время приготовления — от 00:01 до 13:00. Удерживайте рукоятку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



3. Через несколько секунд после выбора длительности символ  перестает мигать и начинается приготовление с установкой времени.



4. В конце приготовления на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.





Чтобы увеличить длительность приготовления, поверните ручку управления.



Чтобы вручную увеличить время приготовления, нажмите повторно ручку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.



Для выключения прибора см. «Прерывание функции».

Изменение выбранных установок при приготовлении с установкой времени

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

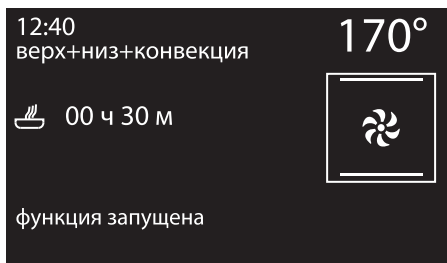
1. Когда горит символ , и прибор находится в режиме приготовления, нажмите на ручку управления. Символ  начнет мигать.
2. Поверните ручку управления вправо или влево для изменения длительности приготовления, установленной ранее.

Отсрочка включения



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



1. После выбора функции и температуры нажмите на ручку управления для настройки длительности приготовления.

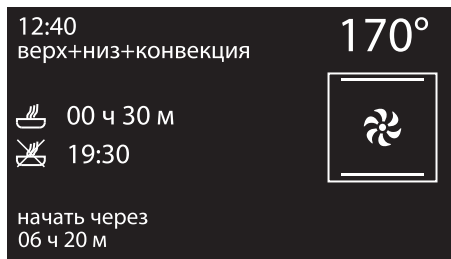


2. Прежде чем символ  перестанет мигать, нажмите на ручку управления для настройки времени окончания программы.
3. Символ  мигает. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить время окончания программы.

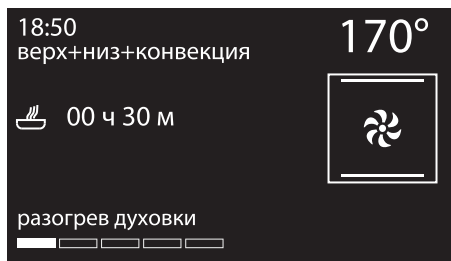


Использование

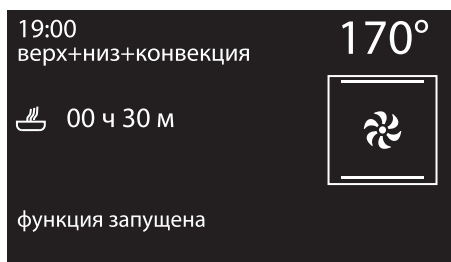
4. Через несколько секунд символы  и  перестанут мигать. Прибор находит в ожидании установки времени окончания программы.



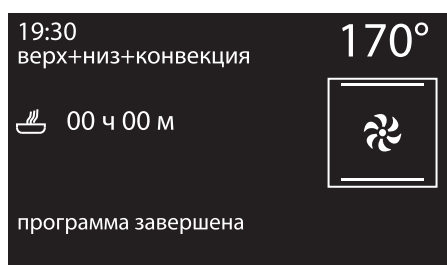
5. В зависимости от выбранных настроек прибор начинает предварительный нагрев, который длится приблизительно 10 минут...



6. ... после этого начинается выполнение выбранной функции.



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



Чтобы вручную увеличить время приготовления, нажмите повторно ручку управления. Прибор снова начинает работать в нормальном режиме с ранее выбранными установками.



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










Изменение выбранных установок в режиме программируемого приготовления



После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время окончания программы.

Во время функционирования духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:

1. Когда горят символы  и , и прибор находится в режиме ожидания начала приготовления, нажмите рукоятку управления. Символ  начнет мигать.
2. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить температуру приготовления.
3. Нажмите на ручку управления повторно. Символ  погаснет, и начнет мигать символ . На дисплее отобразится время окончания программы.
4. Для того чтобы перенести время окончания программы, поверните рукоятку управления.
5. Через несколько секунд символы  и  перестанут мигать, и продолжится выполнение программируемого режима с новыми настройками.



При изменении длительности приготовления время окончания программы аннулируется.

3.5 Рекомендации по приготовлению

Для экономии энергии

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

Общие рекомендации

- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- Время приготовления зависит от толщины, качества пищевых продуктов и вкусовых предпочтений потребителя.
- На первых порах при использовании прибора, когда еще нет четкого представления времени, необходимого для приготовления тех или иных продуктов, рекомендуется задавать слегка большее время и снимать пробу с готовящегося блюда ближе ко времени завершения цикла. Если блюдо окажется неготовым, можно продолжить приготовление благодаря оставшемуся времени, не пополняя резервуар водой снова. Если же блюдо окажется уже готовым, можно сразу прекратить цикл и слить воду из резервуара.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

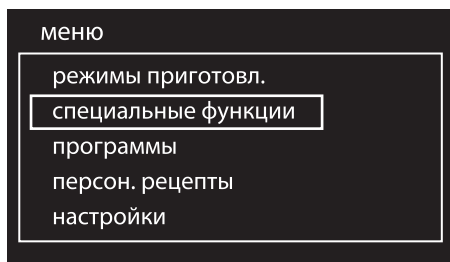


Рекомендации по приготовлению на пару

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

3.6 Специальные функции

Меню специальных функций содержит такие функции, как таймер при выключенной духовке, размораживание, чистка и т.д.



Список специальных функций



Слить воду из емкости

Эта функция позволяет опорожнить резервуар.



Очистить резервуар

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



Удаление накипи

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



Таймер

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



Размораживание по весу

Данная функция позволяет размораживать различные типы продуктов разного веса.



Размораживание по времени

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.



Поднятие теста

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



Подогрев

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



Шабат

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



Паровая очистка

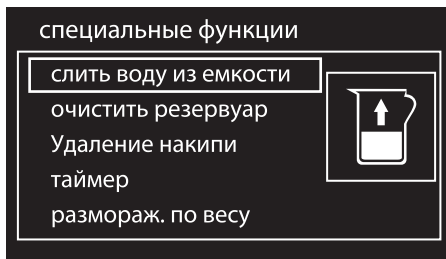
Данная функция облегчает процесс очистки за счет использования небольшого количества воды, налитого на дно рабочей камеры духовки (см. «Чистка и уход»).



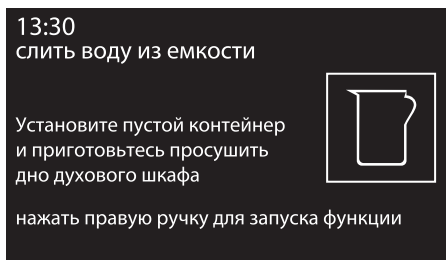
Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Для функций **Очистить резервуар**, **Удаление накипи** и **Паровая очистка** см. «4 Чистка и уход».

Слейте воду из емкости

1. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **слив воды из емкости** в меню «специальные функции».



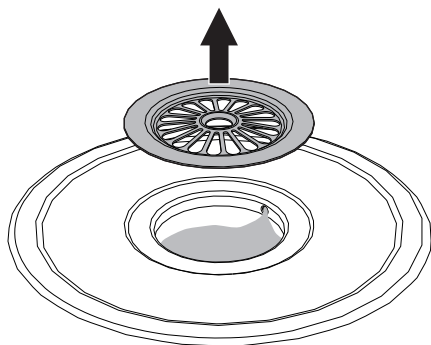
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.





Использование

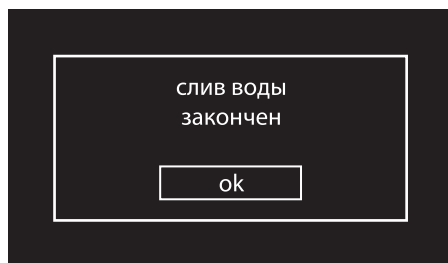
3. Снимите крышку с емкости испарения и вытрите ее насухо с помощью губки из комплекта поставки.



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

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

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



6. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



В случае если не планируется опорожнение резервуара, следует нажать и удерживать нажатой ручку управления в течение нескольких секунд.

7. Вылейте остаток воды в отдельный резервуар.



Внимание! Вода может быть очень горячей.

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

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

5. Нажмите ручку управления, чтобы начать опорожнение резервуара от остатков воды.

13:32
слив воду из емкости



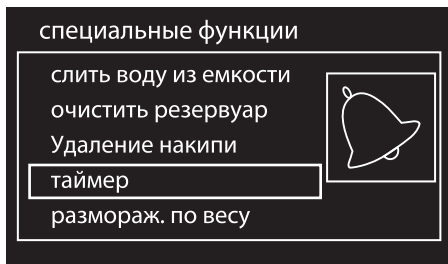
слив воды из резервуара







Таймер

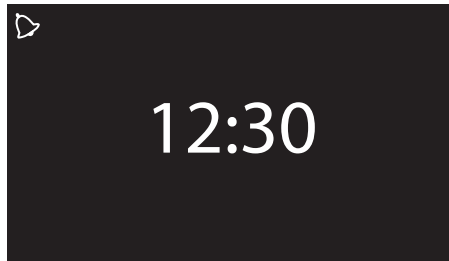
1. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **таймер** в меню «специальные функции».
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки длительности выполнения функции (от 1 минуты до 4 часов). Через несколько секунд символ  перестает мигать, и начинается обратный отсчет.



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



Чтобы выключить специальный таймер, переведите индикатор на ноль.



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



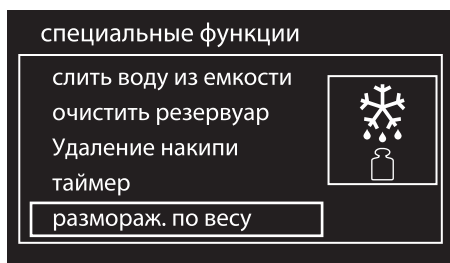
Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.



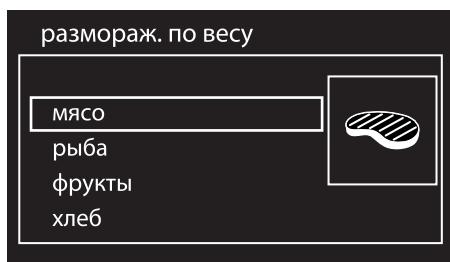
Использование

Размораживание по весу

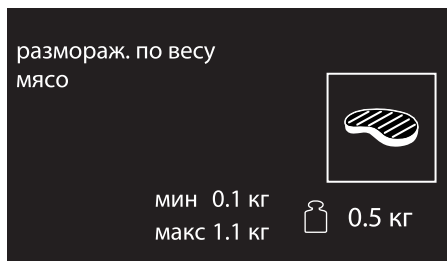
1. Поместите блюдо в печь.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **размораживание по весу** в меню «специальные функции».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



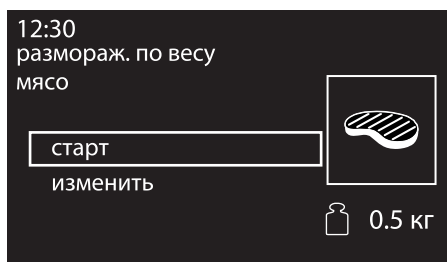
4. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать тип размораживаемого продукта.



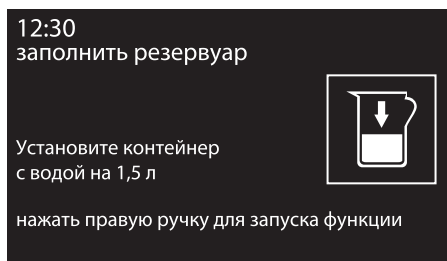
5. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать вес (в килограммах) размораживаемого продукта.



6. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбранных параметров.

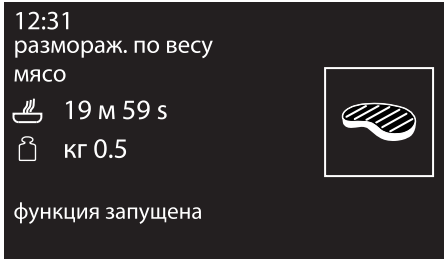


7. Нажмите на рукоятку управления. На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.

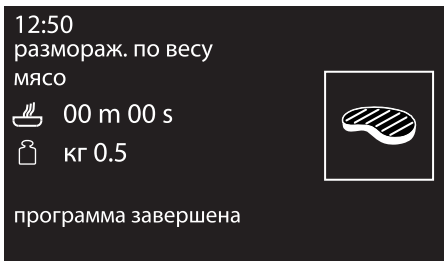




8. Приступите к заполнению резервуара, как описано в разделе «Заполнение резервуара».
9. Нажмите на рукоятку управления, чтобы начать размораживание.



10. В конце выполнения функции на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.



Заранее заданные параметры:

Тип	Вес (кг)	Время (по умолчанию)
Мясо	0,1–1,1 (по умолчанию 0.5)	01 часов 45 минут
Рыба	0,1–0,7 (по умолчанию 0.4)	00 часов 40 минут
Фрукты	0,1–0,5 (по умолчанию 0.3)	00 часов 45 минут
Хлеб	0,1–0,5 (по умолчанию 0.3)	00 часов 20 минут

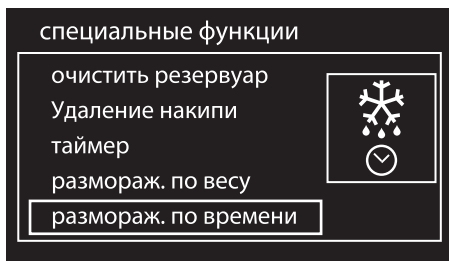
* Время разморозки зависит от формы и размера размораживаемого продукта.



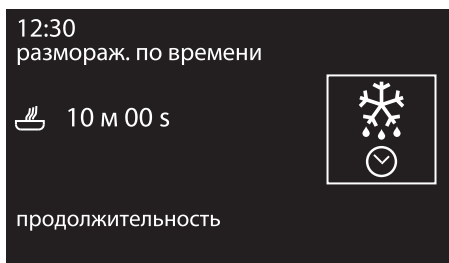
Использование

Размораживание по времени

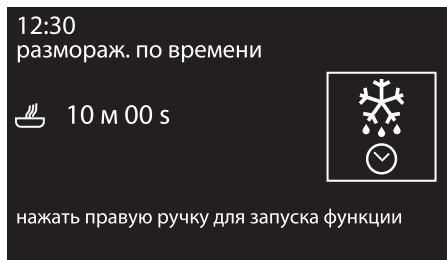
1. Поместите блюдо в печь.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **размораживание по времени** в меню «специальные функции».
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



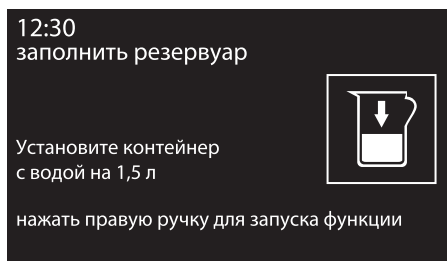
4. Поверните рукоятку управления для изменения длительности (от 1 минуты до 13 часов).



5. Нажмите на рукоятку управления для подтверждения выбранных параметров.



6. Нажмите на рукоятку управления. На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.




7. Приступите к заполнению резервуара, как описано в разделе «Заполнение резервуара».
8. Нажмите на рукоятку управления, чтобы запустить размораживание.



9. Длительность размораживания можно изменить во время выполнения функции. Поверните рукоятку управления вправо или влево для внесения желаемых изменений.
10. Нажмите на рукоятку для подтверждения новых настроек длительности. В любом случае, через 5 секунд после внесения последних изменений продолжится выполнение функции размораживание.
11. В конце выполнения функции на дисплее появится надпись «программа завершена» и раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием рукоятки управления.

12:40
размороз. по времени

 00 м 00 с



программа завершена

Поднятие теста



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

1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **поднятие теста** в меню «специальные функции».

специальные функции


Удаление накипи
таймер
размороз. по весу
размороз. по времени
поднятие теста



3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

12:30
поднятие теста

40°

 00 ч 00 м

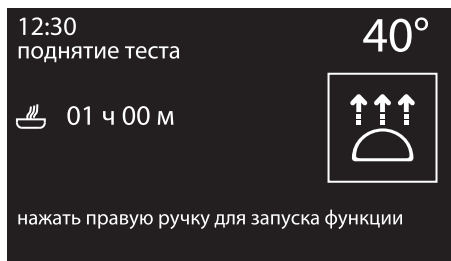


нажать правую ручку для запуска функции

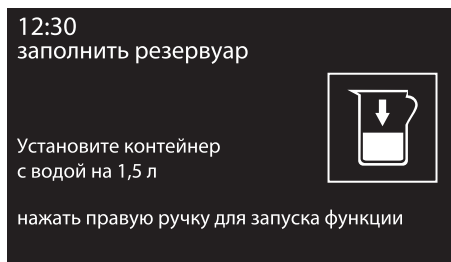


Использование

4. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить длительность поднятия теста.

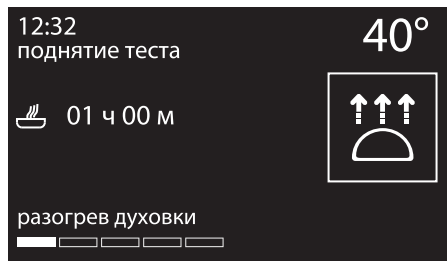


5. Нажмите на рукоятку управления, чтобы подтвердить введенные данные. На дисплее появится запрос на заполнение резервуара водой.

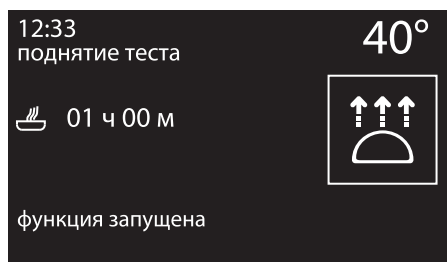


6. Приступите к заполнению резервуара, как описано в разделе «Заполнение резервуара».

7. Нажмите на рукоятку управления, чтобы запустить функцию. Прибор начнет фазу предварительного нагрева.



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

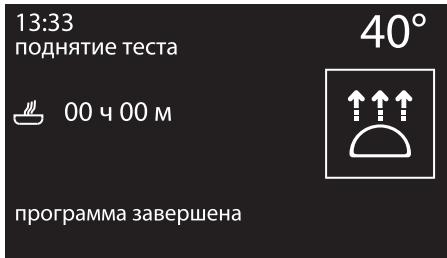


i Если не выбраны иные настройки, максимальное время поднятия теста составляет 13 часов.

i Во время выполнения функции поднятия теста свет в печи выключен.



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



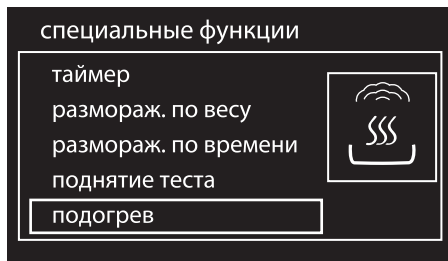
В режиме поднятия теста изменение температуры не предусмотрено.

Подогрев

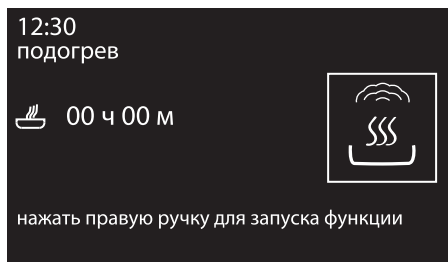


Данная функция позволяет разогревать блюда, приготовленные ранее и помещенные в прохладное место или в холодильник.

1. Поставьте блюдо, требующее разогрева, в рабочую камеру духовки.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **подогрев** в меню «специальных функций».



3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



4. Поверните рукоятку управления, чтобы изменить продолжительность подогрева.
5. Нажмите на рукоятку управления, чтобы подтвердить выбранные параметры и начать подогрев.



Использование

Шабат



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка длительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100 °С.
- Лампа внутри духовки выключена, любое действие, будь то открывание дверки или ручное приведение в действие рукояткой не включит лампу.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Подсветка рукояток и звуковая сигнализация отключена.

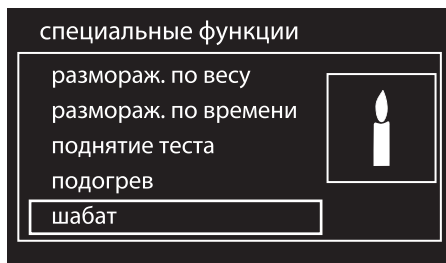


После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно.

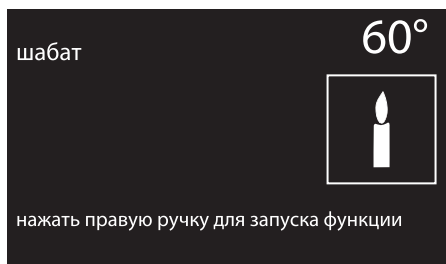
Воздействие на рукоятки не будет иметь никаких последствий; активной будет оставаться только рукоятка управления, чтобы можно было вернуться в главное меню.

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **шабат** в меню «специальные функции».

2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



3. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы изменить температуру нагрева.



4. Нажмите на рукоятку управления, чтобы запустить функцию Шабат.



5. По окончании удерживайте нажатой рукоятку управления не менее 5 секунд, чтобы вернуться в главное меню.

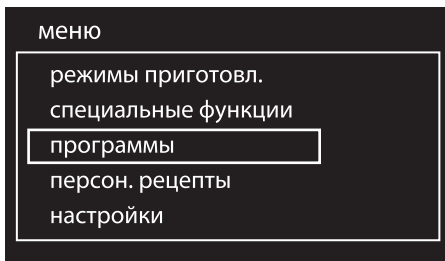


3.7 Программы



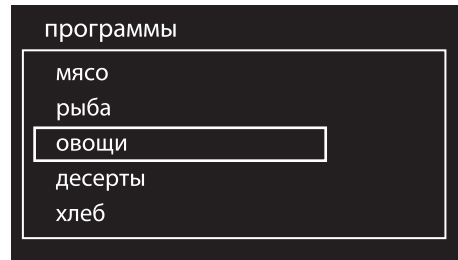
Данный режим позволяет выбрать программу приготовления блюд, предварительно занесенную в память. В зависимости от выбранного веса прибор автоматически произведет расчет оптимальных параметров приготовления.

1. Нажмите на дисплее часов рукоятку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **программы** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

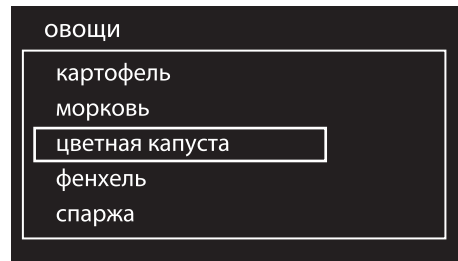


Запуск программы

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора типа желаемого блюда в меню «Программы».
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



3. Выберите подвид блюда для приготовления и нажмите рукоятку управления для подтверждения.





Использование

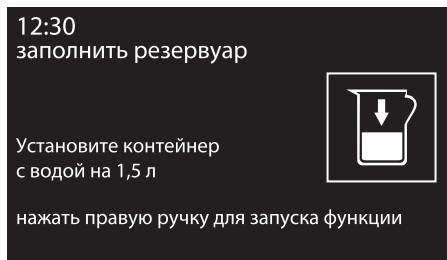
4. Выберите вид обработки (если это возможно, в зависимости от выбранного блюда) и нажмите рукоятку управления для подтверждения.
5. Поверните рукоятку управления, чтобы выбрать вес блюда.



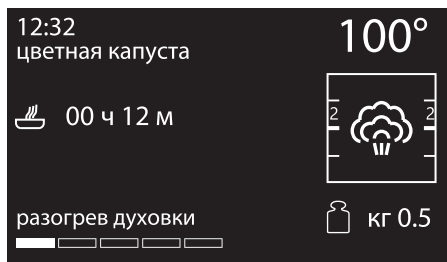
6. Теперь можно запустить выбранную программу, изменить настройки для сохранения в памяти или выполнить отсрочку включения.



Если выбирается опция **старта**, в случае приготовления на пару или комбинированного приготовления, дисплей отобразит запрос относительно заполнения резервуара водой (см. «Заполнение резервуара»).



7. Приготовление начнется с predetermined настройками параметров программы, которые будут отображены на дисплее.




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

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



Завершение программы

1. Прибор оповестит пользователя о завершении программы с помощью звуковых сигналов и мигания символа .



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



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



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

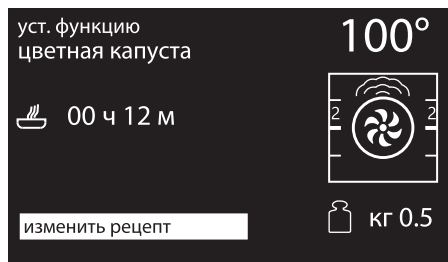
3. Чтобы выйти и завершить программу, нажмите на ручку возврата.

Циклическое изменение программы

1. В выбранной программе следует повернуть ручку управления вправо или влево для выбора **изменить** в меню выбранного блюда. Затем нажмите на ручку для подтверждения.



2. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **функции**, которая должна быть связана с программой. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



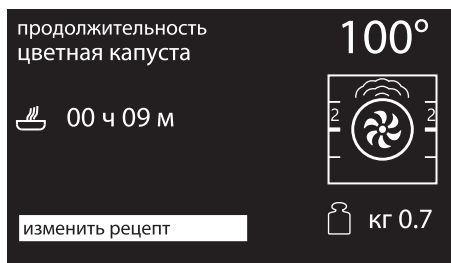


Использование

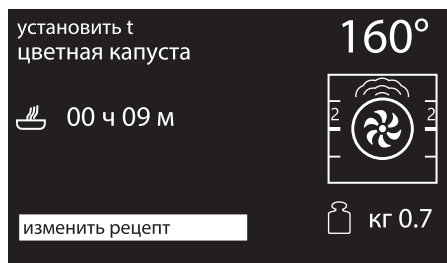
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **веса** блюда, который должен быть связан с программой. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



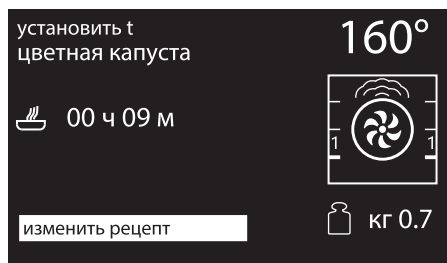
4. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **продолжительности** приготовления блюда, которая должна быть связана с программой. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



5. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **температуры** приготовления блюда, которая должна быть связана с программой. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

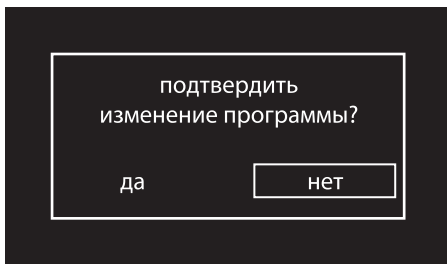


6. Поверните ручку управления вправо или влево для выбора **уровня**, который должен быть связан с программой. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



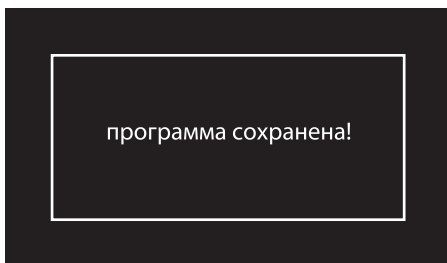


7. При повторном нажатии рукоятки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы. Для запоминания программы необходимо нажать на рукоятку возврата. Отобразится запрос на подтверждение выбранных изменений.



Если изменения не будут подтверждены, программа останется неизменной.


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

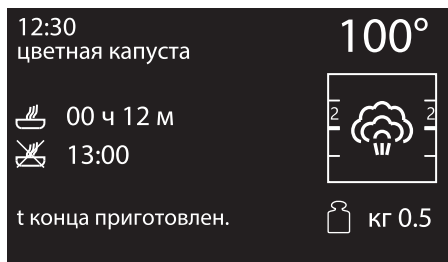


Отсрочка включения программы

1. В выбранной программе следует повернуть ручку управления вправо или влево для выбора **отсрочки включения** в меню выбранного блюда. Затем нажмите на рукоятку для подтверждения.



2. Символ  мигает. Поверните рукоятку вправо или влево, чтобы установить время окончания программы.
















3. Нажмите ручку управления, чтобы начать приготовление с отсрочкой включения.



Использование

Таблица программ по умолчанию

МЯСО

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



РЫБА

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

ОВОЩИ

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



Использование

ДЕСЕРТЫ

Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	% Пар	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Пончики	свежее	1		-	1	160	60
Печенья/кексы	свежее	0,6		-	1	160	18
Заварное печенье	свежее	0,5		-	1	180	70
Безе	свежее	0,3		-	1	120	90
Песочное тесто	свежее	0,8		-	1	170	40
Круассан	свежая	0,6		-	1	160	30
Яблочное варенье	свежее	0,5		100	2 + 1	100	8
Пудинг с сиропом	свежая	0,2		100	1	100	50
Штрудель	свежая	1		25	1	200	40
Бисквит	свежее	1		25	1	165	35

ХЛЕБ

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



ПИЦЦА

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

ПАСТА/РИС

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

РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

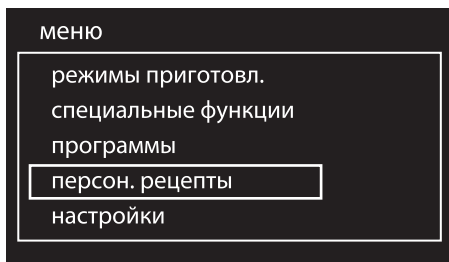
Подвид	Обработка	Вес (кг)	Режим	% Пар	Уровень	Температура (°C)	Время (минуты)
Телятина	свежая	1		-	1	90	360
Говядина	средней прожарки	1		-	1	90	240
Свинина, филе	свежее	1		-	1	90	330
Баранина	свежая	1		-	1	90	360



3.8 Персональные рецепты

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

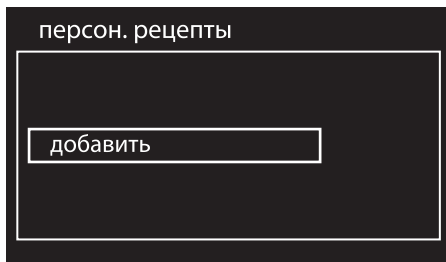
1. Нажмите на дисплее часов рукоятку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **персональные рецепты** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



i Можно ввести в память до 10 персональных рецептов.

Добавление рецепта

1. Выберите пункт **добавить** в меню «персональные рецепты».



2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **функцию** для данного рецепта.



3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



4. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **веса** блюда для данного рецепта.



5. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



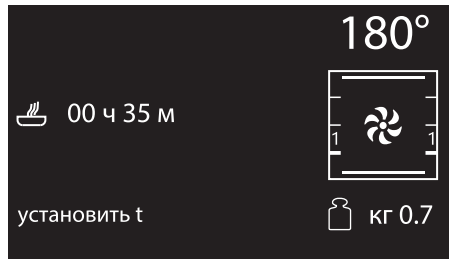
Можно установить или изменить вес до 2,5 кг, задача пользователя - оценить размер блюда внутри духовки.

6. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **продолжительности** приготовления для данного рецепта.



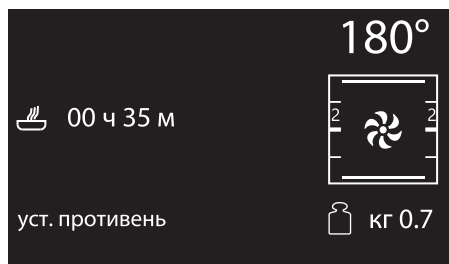
7. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

8. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **температуры** приготовления блюда, которая должна быть связана с рецептом.



9. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

10. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **уровня**, который должен быть связан с рецептом.



11. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



Использование

12. При повторном нажатии рукоятки управления происходит возврат к пункту 2 последовательности изменения программы. Для сохранения рецепта необходимо нажать на рукоятку возврата. Потребуется ввести название для только что созданного рецепта.

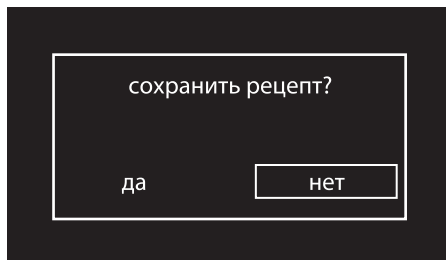


13. Введите название рецепта. Поверните рукоятку управления для выбора буквы, которая должна быть введена. При каждом нажатии рукоятки управления будет вводиться буква. Символ ← удаляет ранее введенную букву.

i Название рецепта может содержать максимум 10 символов, включая пробелы.

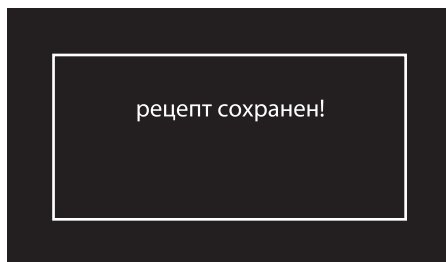
i Для внесения рецепта в память необходимо, чтобы его название состояло хотя бы из одной буквы.

14. После введения названия персонального рецепта нажмите на рукоятку возврата для подтверждения внесения программы в память или отказа от него. Выберите **ДА** для сохранения рецепта.



i Выбор пункта «НЕТ» повлечет за собой отказ от выполненных изменений.

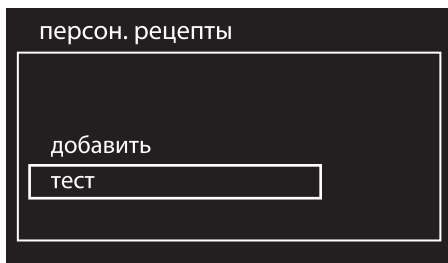
15. Если изменения будут подтверждены, на дисплее появится подтверждение.





Запуск персонального рецепта

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).

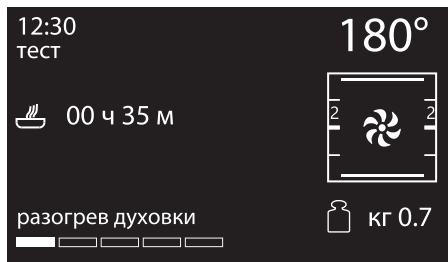


2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора позиции **старт**.



4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

Начнется приготовление с параметрами, установленными ранее в рецепте.

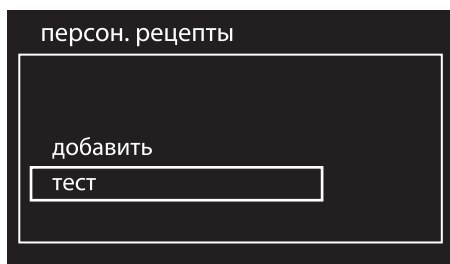


Во время приготовления вы всегда можете изменить параметры температуры и времени приготовления, но они не будут внесены в память при следующем использовании рецепта.



Изменение персонального рецепта

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).



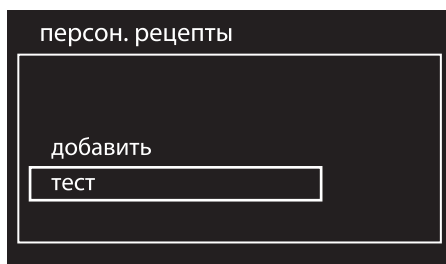
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора позиции **изменить**.



4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
5. Повторите операции, начиная с пункта 2 раздела «Добавление рецепта».

Удаление персонального рецепта

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).



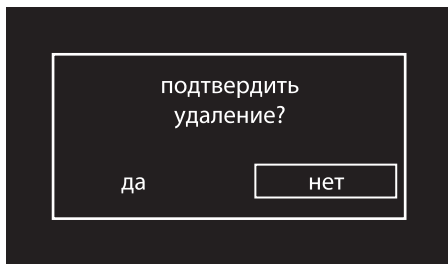
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите позицию **удалить**.



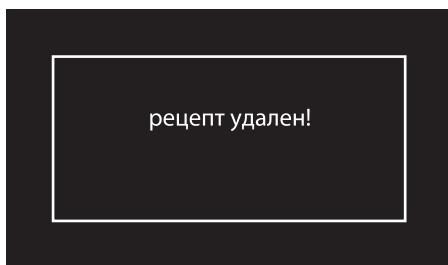
4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



5. Подтвердите удаление. Выберите ДА для окончательного удаления рецепта.

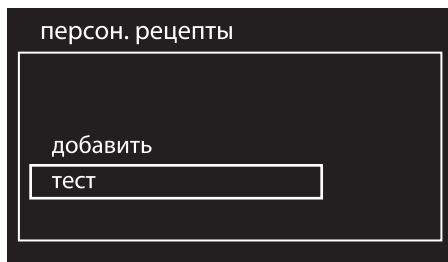


6. В случае подтверждения удаления на дисплее появится подтверждающее сообщение.



Отсрочка включения

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора **персонального рецепта**, сохраненного в памяти ранее, в меню «Персональные рецепты» (в качестве примера был сохранен рецепт **тест**).



2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для выбора позиции **отсрочка включения**.

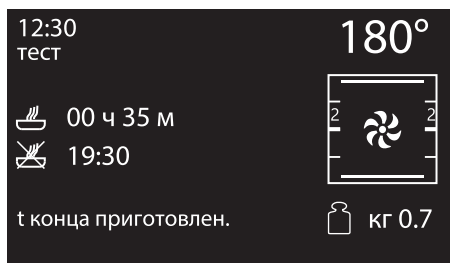


4. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

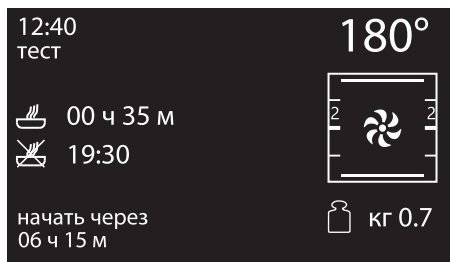



5. Поверните рукоятку управления вправо или влево, чтобы выбрать время окончания приготовления с помощью рукоятки управления.

Символ  мигает.



6. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



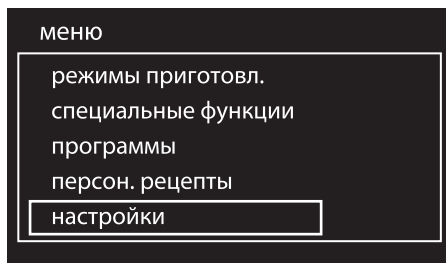
Через несколько секунд символ  перестанет мигать. Прибор находит в ожидании установки времени окончания программы.

3.9 Настройки



В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.

1. Нажмите на дисплее часов рукоятку управления, чтобы зайти в главное меню.
2. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **настройки** в главном меню.
3. Нажмите на ручку управления для подтверждения.

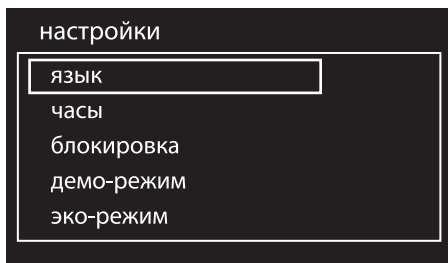




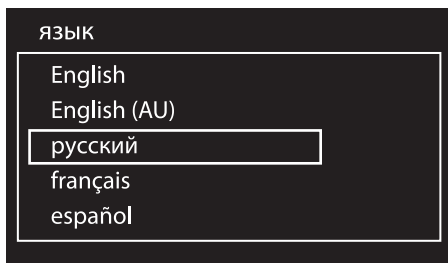
Язык

Данное меню позволяет выбрать язык интерфейса из списка имеющихся языков.

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите **язык** в меню «настройки».



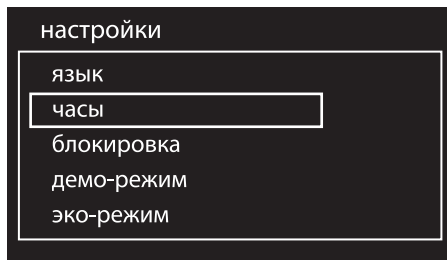
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите желаемый язык.



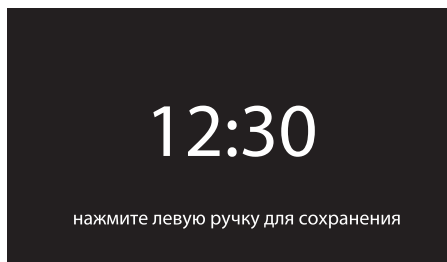
4. Нажмите на рукоятку управления, чтобы подтвердить выбранный язык.

Часы

Данное меню позволяет изменить отображаемое текущее время.



1. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения часов.
2. Нажмите на рукоятку управления, чтобы перейти к установке значения минут.
3. Поверните рукоятку управления вправо или влево для установки желаемого значения минут.



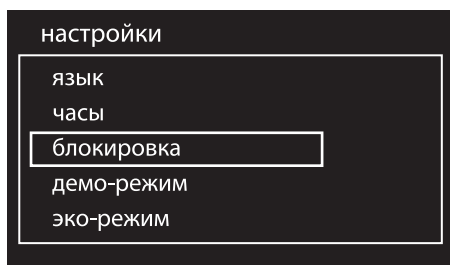
4. Нажмите на рукоятку возврата для подтверждения.



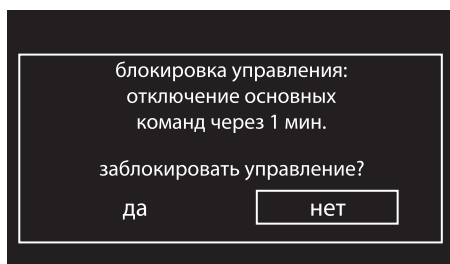
Использование


Блокировка

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



- Для подтверждения включения блокировки команд выберите **ДА**.



При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

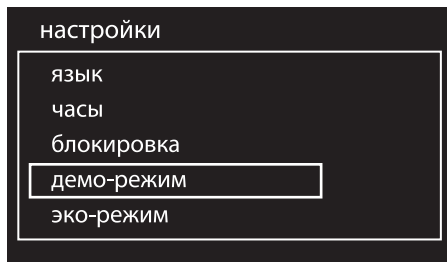
- Чтобы временно отключить блокировку во время приготовления, удерживайте нажатой рукоятку возврата в течение 3 секунд. Через одну минуту после последнего ввода параметров блокировка снова включается.



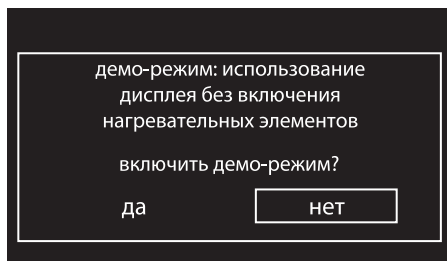
При изменении положения рукоятки управления или возврата на дисплее на две секунды появляется предупреждение.

Демо-режим (только для выставочных моделей)

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



- Для подтверждения включения демонстрационного режима выберите **ДА**.



Если данный режим включен, на дисплее отображается надпись «Деморежим».




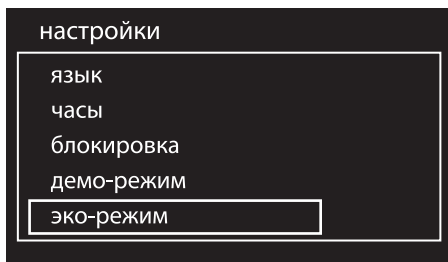
При нормальной работе с прибором следует установить на **OFF** этот режим.



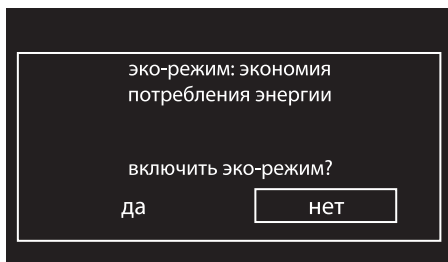
Эко-режим (только для некоторых моделей)

Данный режим позволяет ограничить потребляемую мощность прибора. Предназначен для использования нескольких электробытовых приборов одновременно.

При включении этого режима на дисплее появляется символ .



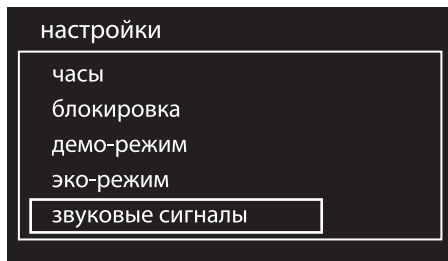
- Для подтверждения включения экорежима выберите ДА.



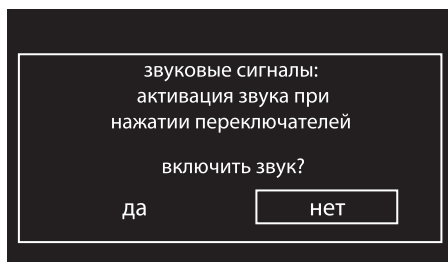
Во время работы экорежима время предварительного нагрева и приготовления может увеличиваться.

Звуковые сигналы

При каждом нажатии на рукоятки прибора раздается звуковой сигнал. В данном меню настроек сигнал можно отключить.



- Для отключения звукового сигнала, сопровождающего нажатие рукояток, выберите НЕТ.





Использование

Поддержание тепла

Этот режим позволяет прибору по окончании приготовления, для которого была задана продолжительность (если процесс приготовления не прерывается вручную), держать в тепле (при низких температурах) только что приготовленную еду и сохранять органолептические характеристики и аромат блюд.

настройки

блокировка

демо-режим

эко-режим

звуковые сигналы

поддержание тепла

- Для подтверждения поддержания тепла выберите ДА.

поддержание тепла: позволяет поддерживать готовые блюда d_i в нагретом состоянии

включить поддержание тепла?

да

нет

Эко-освещение

Для обеспечения оптимального энергосбережения лампочка отключается автоматически через минуту после начала приготовления.

настройки

демо-режим

эко-режим

звуковые сигналы

поддержание тепла

эко-освещение

- Для подтверждения включения экоосвещения выберите ДА.

эко-освещение: отключение
освещения
через 1 минуту

включить эко-освещение?

да

нет



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



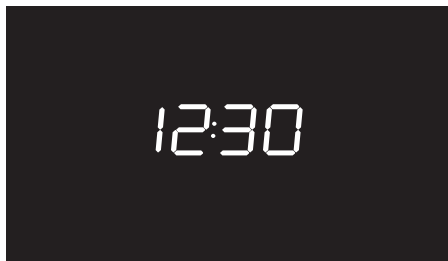
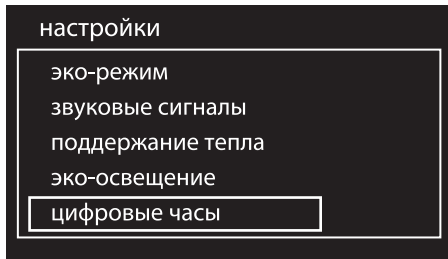
В ручном режиме управление включением и выключением осуществляется путем поворачивания рукоятки возврата вправо для обоих видов настроек.



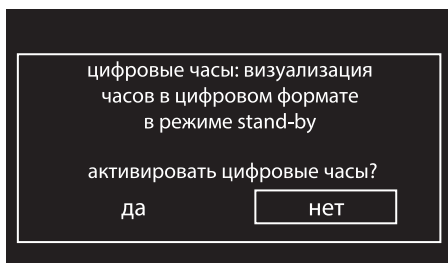
Цифровые часы (только в некоторых моделях)

Позволяют отобразить время в цифровом формате.

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



- Для подтверждения включения цифровых часов выберите ДА.





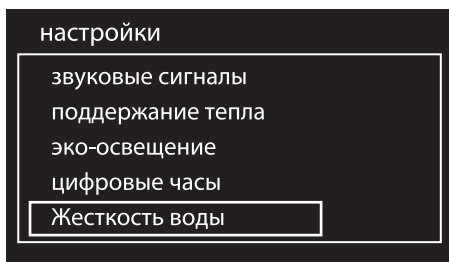
Использование

Жесткость воды

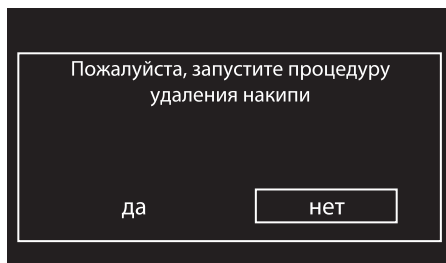


Прибор поступает с завода предварительно настроенным на средний показатель жесткости воды (3).

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



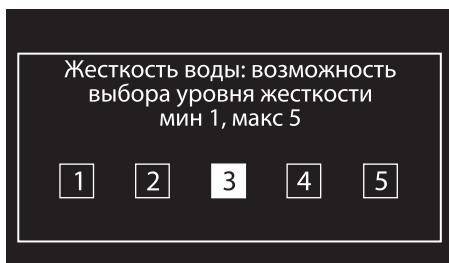
В зависимости от значения настроенной жесткости воды на дисплее появится запрос для выполнения процедуры удаления накипи (см. «Удаление накипи») после определенного количества времени использования режима приготовления на пару.



В зависимости от типа используемого прибора ориентировочное количество времени таково:

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

1. Поверните ручку управления вправо или влево для настройки на необходимую жесткость воды.
2. Нажмите на ручку управления для подтверждения.



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



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



4 Чистка и уход

4.1 Меры предосторожности



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

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



Неправильное использование Риск повреждения прибора

- Не снимайте прокладку с передней дверцы духовки.

4.2 Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

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

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

Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

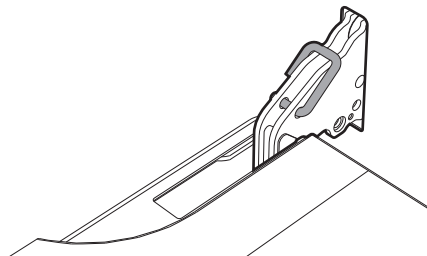
Не допускайте засыхания внутри духовки остатков пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть духовки.

4.3 Снятие дверцы

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

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

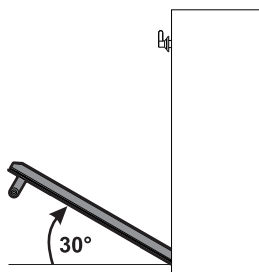
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



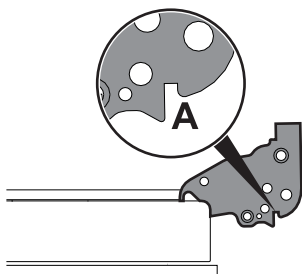


Чистка и уход

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.



4.4 Чистка стекол дверцы

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

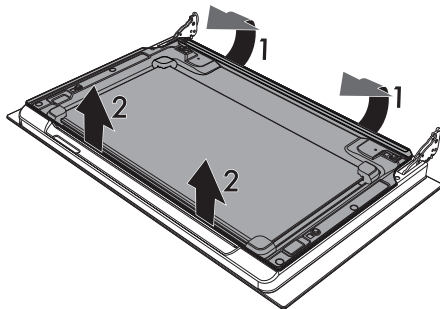


Рекомендуется применять чистящие средства, предлагаемые изготовителем духовки.

4.5 Демонтаж внутренних стекол

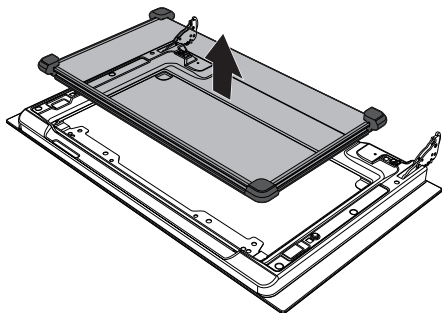
Для облегчения чистки внутренних стекол, из которых состоит дверца, они могут быть полностью сняты в следующем порядке.

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

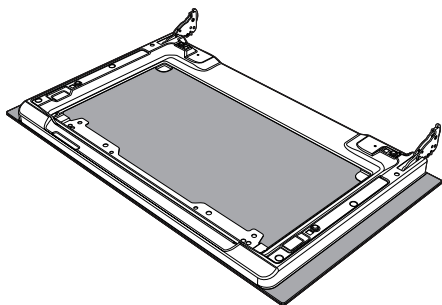




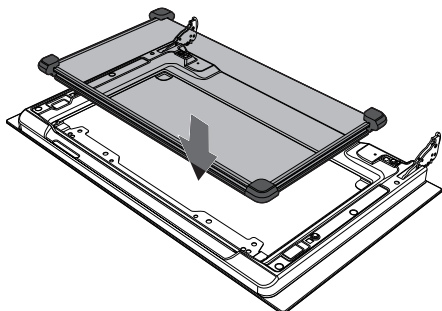
4. Приподнимите вверх промежуточное стекло.



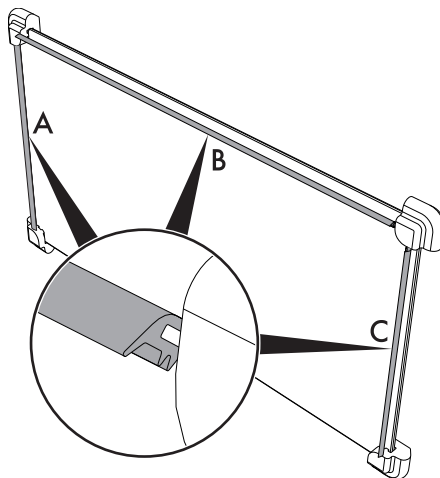
5. Произведите чистку внешнего стекла и предварительно снятых стекол. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



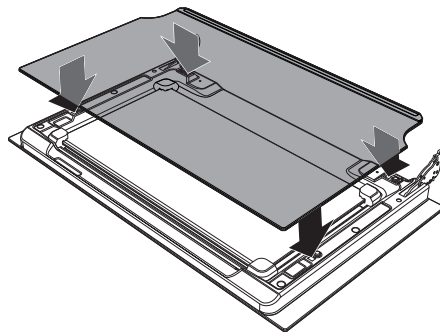
6. Верните на место промежуточное стекло.



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



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



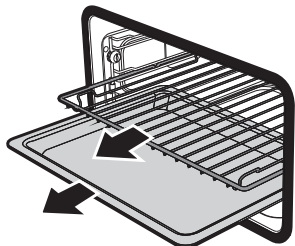


4.6 Чистка внутренних поверхностей духовки

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

Извлеките все съемные части.

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



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



Чтобы облегчить операции чистки, дверцу рекомендуется снять.

Удаление накипи



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

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

Пожалуйста, запустите процедуру удаления накипи

да

нет

1. Нажмите на ручку управления, чтобы принять запрос удаления накипи.

12:30
Удаление накипи

20 м 00 с

Влить около 250 мл уксуса в нагревательный тен

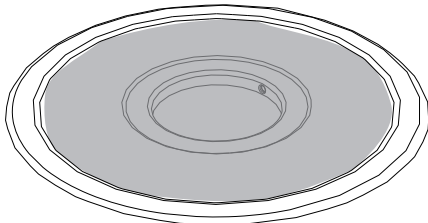
нажать правую ручку для запуска функции



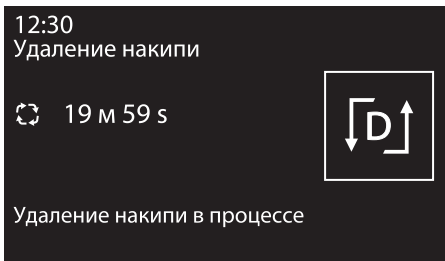
2. Полностью откройте дверцу.



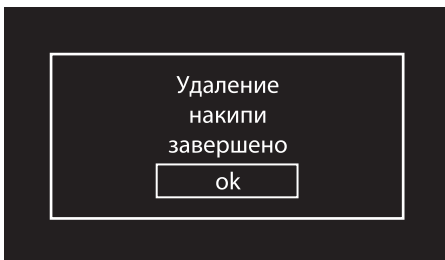
3. Налейте приблизительно 250 мл столового уксуса в емкость испарения так, чтобы покрыть и часть дна рабочей камеры духовки.



4. Нажмите на ручку управления, чтобы начать цикл удаления накипи.



5. По окончании цикла удаления накипи уберите уксус со дна рабочей камеры с помощью губки из комплекта поставки.



6. Протрите губкой размягченные отложения с целью максимального удаления накипи.

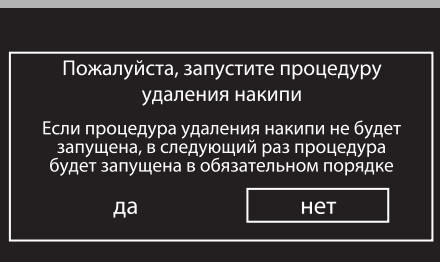
7. По окончании очистки закройте дверцу.



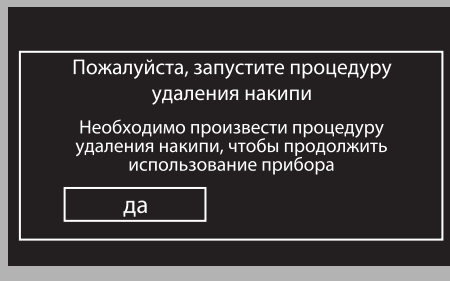
Рекомендуется удалять накипь каждый раз, когда на дисплее появляется сигнализация; это позволит поддерживать бойлер в оптимальных рабочих условиях.



Примечание. Процесс удаления накипи можно отменить подряд 3 раза.



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

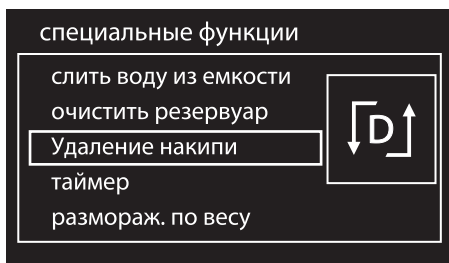




Удаление накипи вручную

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

1. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **удаление накипи** в меню «специальные функции». Затем нажмите на рукоятку для подтверждения.



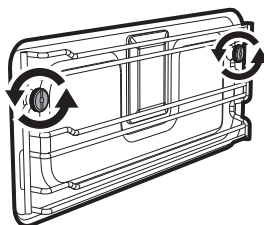
2. Затем выполните процедуру, описанную в разделе «Удаление накипи», начиная с пункта 1.

Снятие опорных рамок для решеток/противней

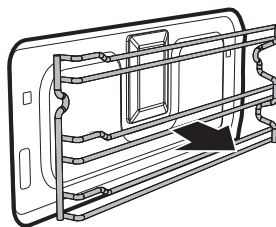
Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей.

Для извлечения направляющих рамок выполните следующие действия:

1. Отвинтите два штыря крепления рамки:



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



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



4.7 Очистить резервуар



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

1. Поверните ручку управления вправо или влево и выберите **очистка резервуара** в меню «Специальные функции».

специальные функции

слить воду из емкости

очистить резервуар

Удаление накипи

таймер

разморозж. по весу



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

12:30
очистить резервуар

поместить контейнер с водой
и моющим средством

нажать правую ручку для запуска функции



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



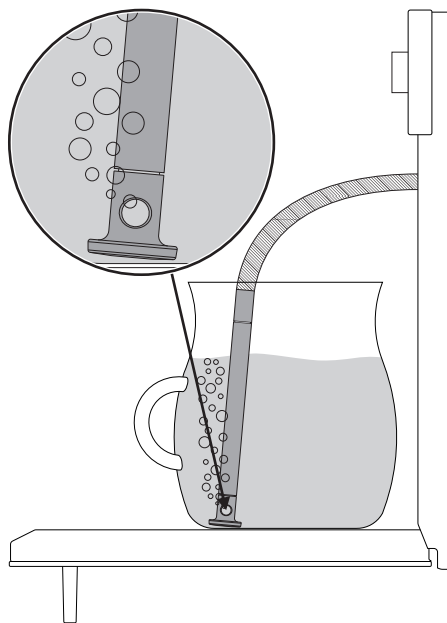
Рекомендуется смешать 30 г лимонной кислоты с полутора литрами воды.

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



Прим.: емкость со смесью должна иметь вес-брутто менее 5 кг.

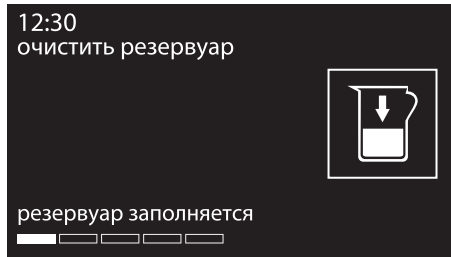
6. Выньте трубку из гнезда и погрузите ее конец на дно емкости.





Чистка и уход

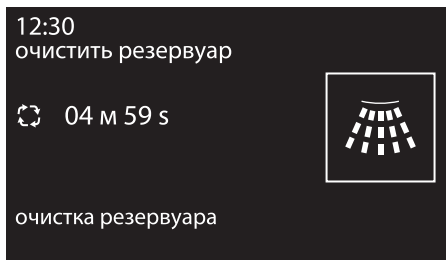
7. Нажмите на ручку управления, чтобы начать заливку смеси в резервуар прибора.



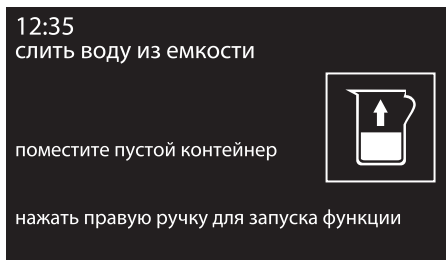
9. Верните трубу на свое место, выньте емкость для смеси и закройте дверцу.

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

10. Нажмите на ручку управления, чтобы начать процесс очистки резервуара. На дисплее отображается время, оставшееся до конца цикла чистки



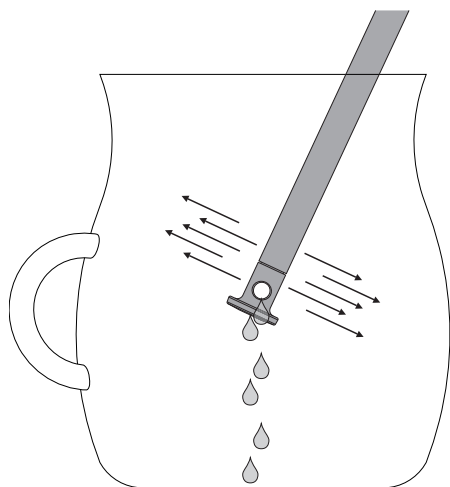
По окончании чистки сработает звуковая сигнализация и на дисплее отобразится окно удаления смеси.



i Прибор автоматически заливает необходимое для заполнения резервуара количество смеси.

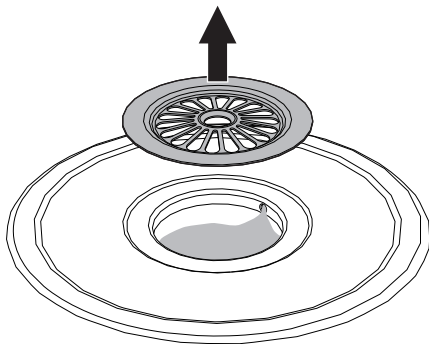
i В случае если вода внутри резервуара будет оставаться в течение более суток, на дисплее появится запрос на слив воды из резервуара.

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





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



12. Рекомендуем поместить губку из комплекта поставки внутри емкости испарения.
13. Нажмите на ручку управления, чтобы начать опорожнение резервуара от остатков смеси.

12:36
слить воду из емкости



Шаг 1 из 2

слив воды из резервуара



Оставшаяся смесь сливается в емкость испарения.

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

очистка резервуара
завершена

ok

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



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



4.8 Паровая очистка

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

! **Неправильное использование**
Риск повреждения
поверхностей

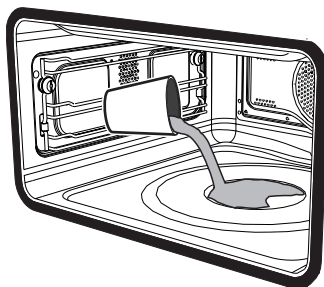
- Удаляйте с внутренних поверхностей духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

Предварительные операции

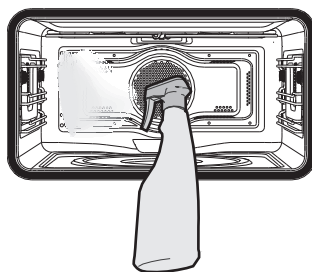
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.

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



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



- Закройте дверцу.



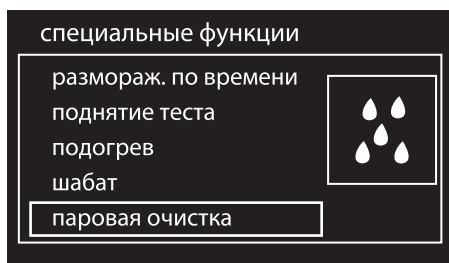
Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.



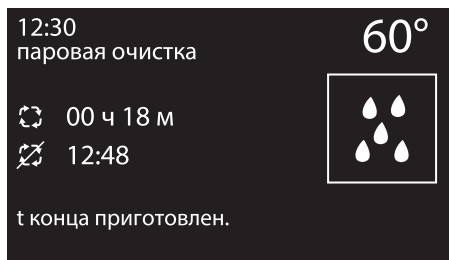
Установка режима Паровая очистка

i Если температура внутри духовки превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Высокая температура, дождаться охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию поддерживаемой чистки.

1. Поверните рукоятку управления вправо или влево и выберите функцию **паровая очистка** в меню «специальные функции». Затем нажмите на рукоятку для подтверждения.

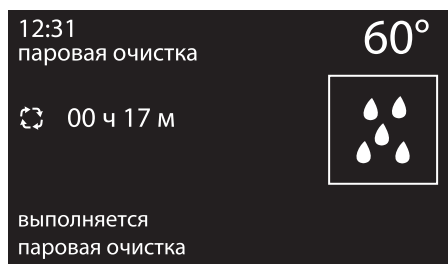


2. На дисплее появятся параметры продолжительности и температуры цикла чистки.

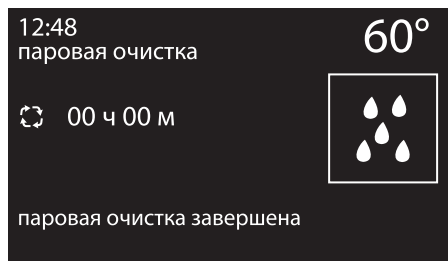


i Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

3. Нажмите 2 раза рукоятку управления для запуска цикла очистки.



4. По окончании цикла Паровой очистки раздастся звуковой сигнал.







Чистка и уход

Установка программируемой функции «Паровая очистка»

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

1. После выбора специальной функции «Паровая очистка» нажмите на рукоятку управления. На дисплее отобразится текущее время и символ .
2. Поверните рукоятку управления, чтобы установить желаемое время окончания паровой очистки.
3. Через несколько секунд загорятся символы  и , и прибор перейдет в режим ожидания установленного времени запуска цикла очистки.

Окончание цикла Паровой очистки

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

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



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.



4.9 Внеочередное техобслуживание



Части под электрическим напряжением

Опасность получения электрического удара

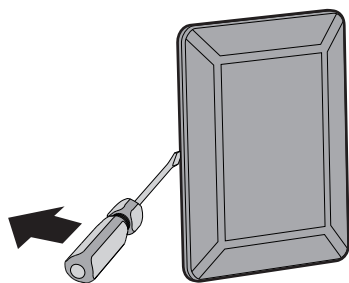
- Отключите прибор от электрического питания.

Замена лампы внутреннего освещения

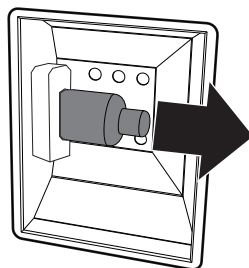
1. Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
2. Снимите опорные рамки решеток/противней.
3. Снимите крышку лампы при помощи инструментов (например, крестовой отверткой).



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

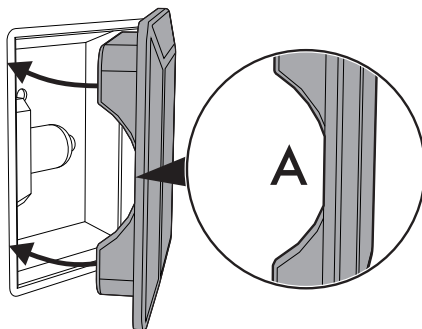


4. Извлеките и снимите лампу.



Не прикасайтесь к аналоговой лампе пальцами, используйте изоляционный материал.

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



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



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 деморежим (для получения дополнительной информации см. параграф «Деморежим (только для выставочных моделей)»).

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, была ли установлена функция «блокировка» (для получения дополнительной информации см. параграф «Блокировка»).



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



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



5 Установка

5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

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

Общая информация

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

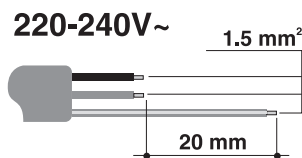
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220—240 В переменного тока.

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

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



Стационарное подключение

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

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.



Установка

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**

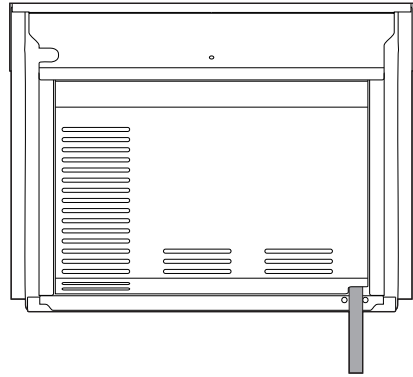
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



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

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

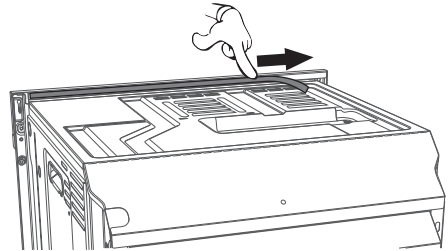
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней дверцы

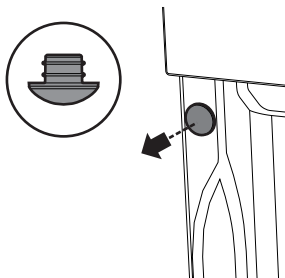
Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней дверцы, чтобы предотвратить попадание внутрь воды или других жидкостей.





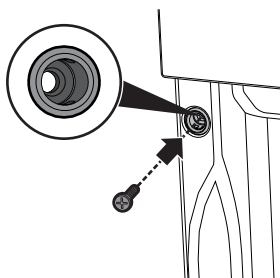
Втулки крепления

Снимите заглушки для втулки, вставленные в боковую стенку печи.

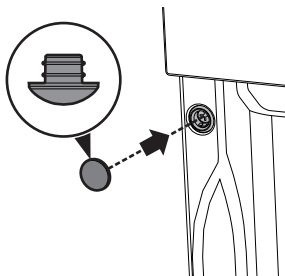


Вставьте прибор в мебель.

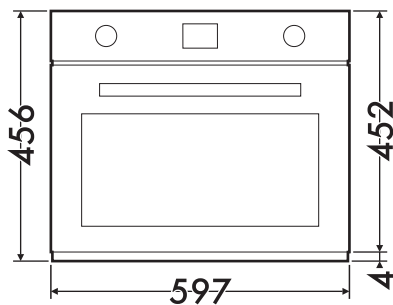
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



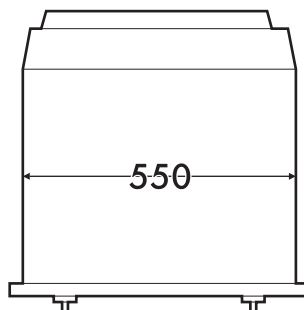
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



Габаритные размеры прибора (мм)



(вид спереди)

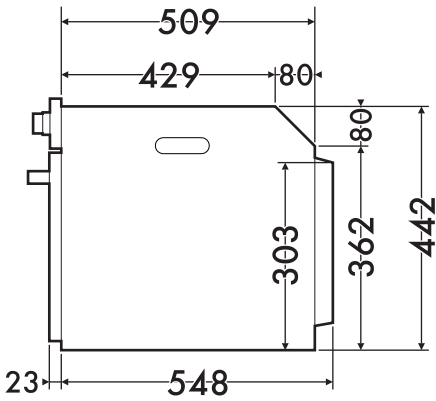


(вид сверху)

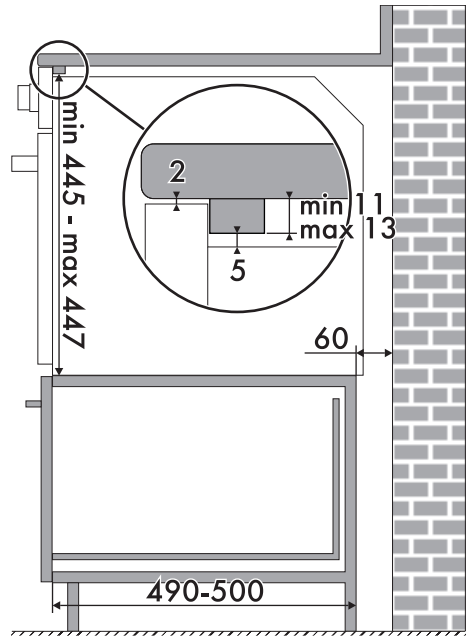
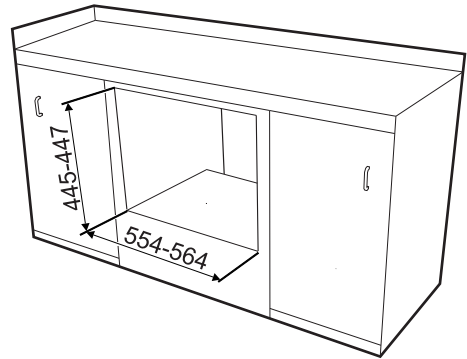
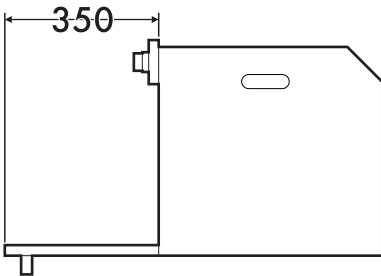
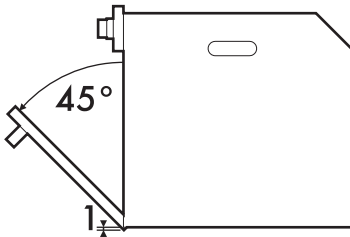


Установка

Встраивание под столешницами (мм)



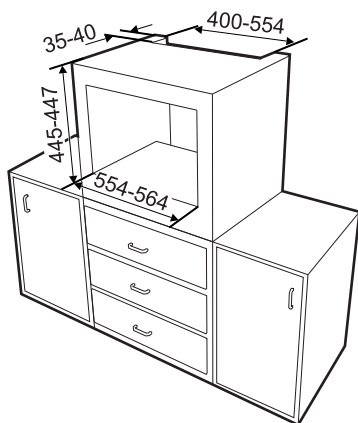
(вид сбоку)



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



Вертикальное встраивание (мм)



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

