ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 329
Общие предупреждения по технике безопасности 329
Для данного прибора 334
Назначение прибора 334
Руководство по эксплуатации 335
Ответственность производителя 335
Идентификационная табличка 335
Утилизация 335
Информация для европейских контролирующих органов 335
Технические данные по энергоэффективности 336
Для экономии энергии 336
Источники света 336
Работа с руководством по эксплуатации 336
ОПИСАНИЕ 337
Общее описание 337
Панель управления 337
Другие части 338
Аксессуары 338
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно) 339
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 340
Предварительные операции 340
Использование дополнительных принадлежностей 340
Дисплей 341
Первое использование 342
Использование духовки 343
Использование термощупа (только в некоторых моделях) 347
Рекомендации по приготовлению 350
Smart Cooking 351
Многошаговое приготовление 352
История 353
Мини-руководство по использованию аксессуаров 354
Указания для органов надзора 354
Познакомьтесь с рецептами 354
Мои рецепты 354
Другие функции 356
В случае отключения электроэнергии 360
Настройки 361
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 365
Чистка прибора 365
Очистка дверцы 366
Чистка рабочей камеры 367
Паровая очистка (только на некоторых моделях) 369
Пиролиз (только на некоторых моделях) 370
Внеплановое техобслуживание 372
УСТАНОВКА 373
Электрическое подключение 373
Встраивание 374

RU

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Общие предупреждения по технике безопасности

Риск получения травм

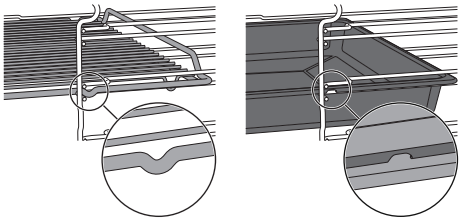
- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии.
- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются: не дотрагивайтесь до нагревательных элементов в это время.
- Наденьте термостойкие перчатки при обращении с блюдами внутри духового шкафа.
- Ни в коем случае не

пытайтесь погасить пламя/ пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены пользованию лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям младше 8 лет приближаться к работающему прибору.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из печи, приоткрыв дверцу на 5 см. Подождите несколько секунд, затем откройте дверцу полностью.
- Не вставляйте остроконечные металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в пазы и прорези.
- Выключайте прибор после использования.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ХРАНИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ОТ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЯМИ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.

- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

Риск повреждения прибора

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора. Также запрещается использовать грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки, так как они могут поцарапать поверхность и явиться причиной раздробления стекла. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не садитесь на прибор.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Решетки и противни следует в ставить в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.



- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Опасность пожара: не оставляйте ничего внутри рабочей камеры духовки.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.

RU

- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.
- При необходимости можно использовать решетку для противней (входит в комплект поставки или продается отдельно в зависимости от модели), поместив ее на дно в качестве опоры.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры духовки.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте пробор за рукоятку дверки.

Для пиролитических приборов

- Во время пиролиза поверхности могут нагреваться сильнее обычного. Не подпускайте близко детей.
- Перед запуском пиролиза удалите из духового шкафа крупные остатки еды или засохшую перелившуюся жидкость, образовавшиеся в процессе приготовления.
- Перед запуском пиролиза выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- Перед запуском пиролиза выключите горелки или электрические конфорки варочной панели, установленной на духовке.

Установка и уход

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ** ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или

панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °C.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- ВНИМАНИЕ: Во время размещения бытового электроприбора проверяйте, чтобы кабель питания не был поврежден или запутан.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- После установки прибора должна быть предусмотрена возможность его отключения посредством доступной вилки или выключателя в случае неподвижного соединения.
- Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.
- ВНИМАНИЕ! Перед тем как заменять лампы внутреннего освещения, проверьте, чтобы прибор был выключенным и отсоединенным от электрической сети или было отключено общее питание.
- На этом приборе установлены специальные лампы для электробытовых приборов. Не используйте их

для домашнего освещения.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не выше 4000 м над уровнем моря.

Для данного прибора

- Не опирайтесь об открытую дверцу и не садитесь на нее.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряли предметы.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
- (только в некоторых моделях) Используйте только тот щуп-термометр, который поставляется производителем или рекомендуется им.

Термощуп (где предусмотрено)

- Не касайтесь корпуса или наконечника термощупа по окончании его использования.
- При работе с термощупом используйте теплозащитные перчатки для рук.
- Не царапайте и не повреждайте эмалированные или хромированные поверхности наконечником или разъемом щупа-термометра.
- Не вставляйте термощуп в отверстия и прорези прибора.
- Когда термощуп не используется, следите за тем, чтобы металлический колпачок был надежно закрыт.
- Не тяните за кабель, чтобы извлечь термощуп из гнезда или готовящегося блюда.
- Следите, чтобы термощуп или его кабель не были зажаты дверцей.
- Следите, чтобы термощуп или его кабель не контактировали с нагревательными элементами внутри духового шкафа.
- Кулинарный термощуп или любая его часть не должны контактировать со стенками духового шкафа, нагревательными элементами, решетками или противнями, когда те еще не остыли.
- Кулинарный термощуп не должен храниться внутри прибора.
- Не используйте термощуп во время пиролиза.

Назначение прибора

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

использования:

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах/ агротуристических комплексах;
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах;
- в структурах типа "ночлег и завтрак".

Руководство по эксплуатации

- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.
- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

Ответственность производителя

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

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

Идентификационная табличка

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

Утилизация



Данный прибор отвечает требованиям европейской директивы по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/UE) и по окончании своего срока службы подлежит утилизации отдельно от других видов отходов.

Данный прибор не содержит каких-либо веществ в количествах, считающихся опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с действующими европейскими директивами.



Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

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

Для утилизации прибора:

- Отрежьте кабель электропитания и уберите его.
- 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

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

Информация для европейских контролирующих органов

Режим приготовления с конвекцией

Функция ЭКО служит для экономии энергии

RU

и отвечает требованиям европейского стандарта EN 60350-1.

Стандартный режим нагрева

Для проверки функции «СТАТИЧ.НАГРЕВ» необходимо дождаться разогрева духовки до рабочей температуры (см. пар. «Предварительный разогрев» главы «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ»).

Технические данные по энергоэффективности

Информация в соответствии с европейскими нормами энергетической маркировки и экодизайна представлена в отдельном документе, прилагаемом к инструкции по эксплуатации изделия.

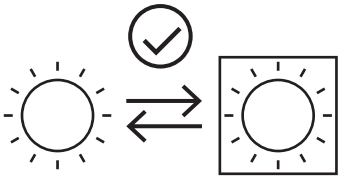
Эти данные содержатся в "Паспорте изделия", который можно загрузить с сайта на странице, посвященной данному продукту.

Для экономии энергии

- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом. Стадия предварительного нагрева может отключаться во всех функциях (см. главу «Стадия предварительного нагрева»), за исключением функции ПИЦЦА (предварительный нагрев не отключается) и ECO (предварительный нагрев отсутствует).
- Не открывайте дверцу во время приготовления, это относится ко всем функциям (включая ECO).
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продуты перед тем, как помещать их внутрь духового шкафа.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретый духовой шкаф.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключайте духовку за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу духовки.
- Поддерживайте в чистоте духовой шкаф.

Источники света

- Данный прибор содержит заменяемые пользователем источники света.



- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для работы при температуре окружающей среды ≥300°C и предназначены для использования в таких высокотемпературных агрегатах, как печи.
- Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности «G».

Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



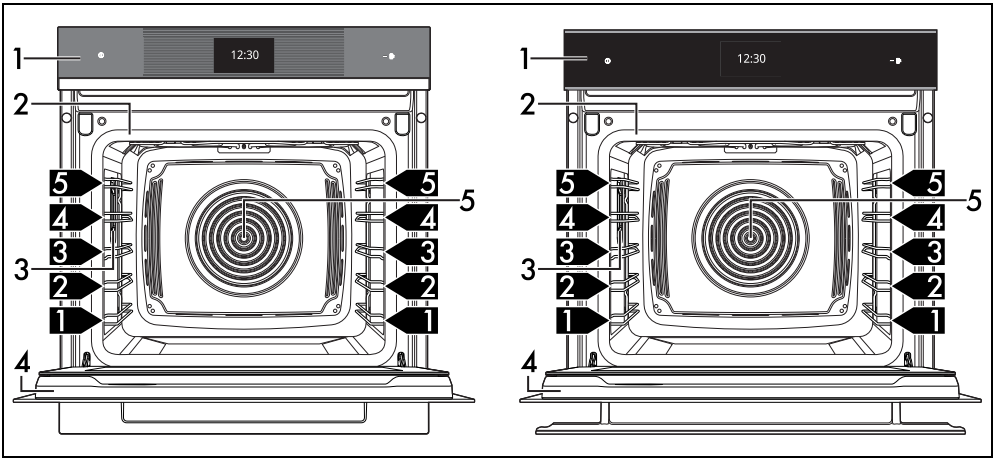
Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

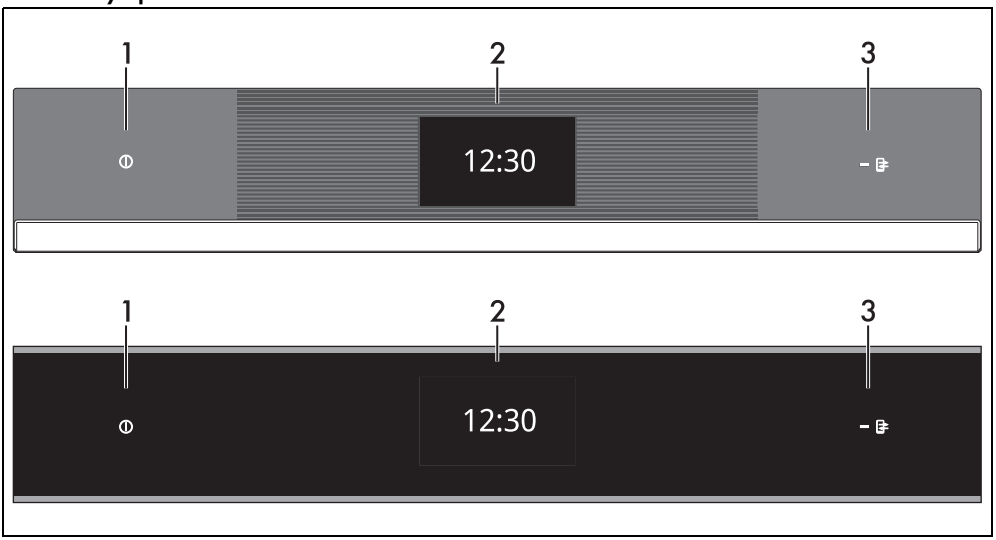
Общее описание



1 Панель управления
2 Прокладка
3 Гнездо термощупа (только в некоторых моделях)
4 Лампа
5 Дверца
6 Вентилятор
7 Загрузочная насадка
1,2,3.. Уровень для размещения

RU

Панель управления



1 Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ позволяет включить или выключить прибор.

2 Дисплей

Сенсорный дисплей служит для взаимодействия с прибором. Для доступа к различным функциям необходимо коснуться соответствующих иконок. На дисплее отобразятся все параметры, касающиеся работы.

3 Индикатор дистанционного управления (только в некоторых моделях)

Ее включение означает, что прибор управляется дистанционно со смартфона или планшета (см. руководство по эксплуатации «Функция связи встраиваемого духового шкафа»).

SmegConnect (только в некоторых моделях)

В приборе используется технология SmegConnect, позволяющая пользователю контролировать работу прибора из приложения на собственном смартфоне или планшете.

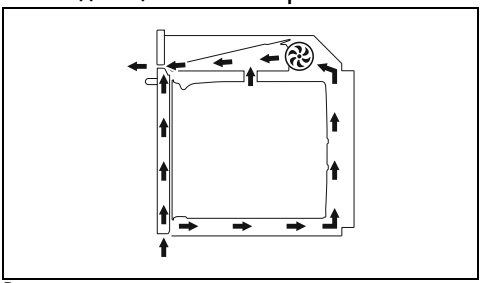
Для получения более подробной информации ознакомьтесь с прилагаемым буклетом и/или посетите интернет-сайт www.smeg.com

Другие части

Направляющие для размещения

В приборе предусмотрены специальные направляющие для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки учитываются снизу вверх.

Охлаждающий вентилятор



Вентилятор отвечает за охлаждение прибора и включается во время приготовления.

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

Освещение духового шкафа

Внутреннее освещение прибора включается:

- при открытии дверцы;
- если во время работы коснуться символа лампы  для ручного включения или выключения освещения рабочей камеры,за исключением функций  -  (в зависимости от моделей) и .

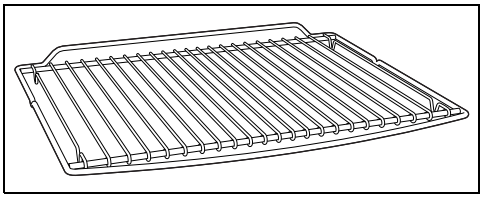


Для энергосбережения лампочка выключается примерно через минуту после начала каждого цикла готовки и при открытии дверцы (эту функцию можно отключить с помощью дополнительного меню).

Аксессуары

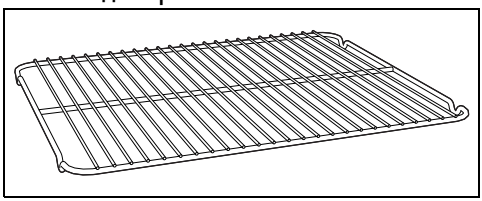
- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные аксессуары от производителя.

Решетка



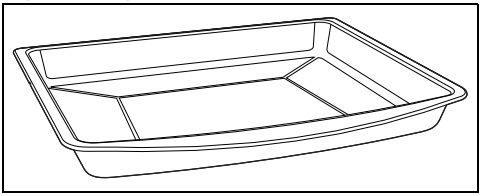
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Решетка для противня



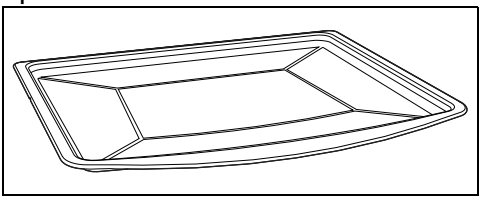
Кладется сверху на противень и служит для приготовления блюд, которые могут стекать.

Глубокий противень



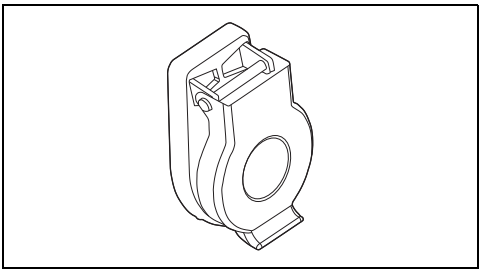
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки пицц, тортов, печенья и сладостей.

Противень



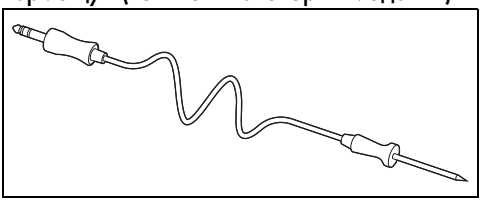
Служит для приготовления тортов, пиццы, выпечки, печенья.

Защитная крышка (только в некоторых моделях)



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

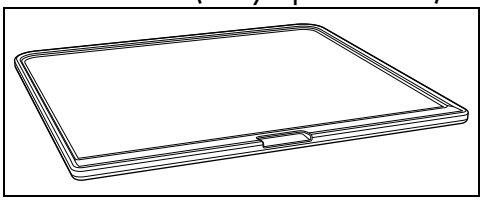
Термощуп (только в некоторых моделях)



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

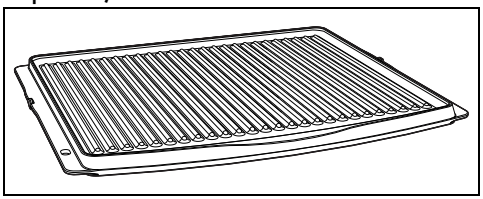
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

PPR2 или STONE (огнеупорный камень)



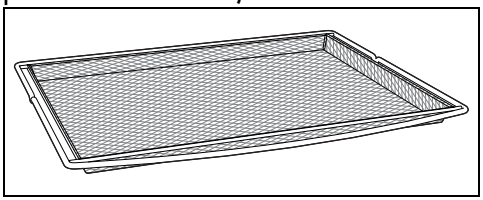
Идеальный аксессуар для приготовления мучных изделий (пиццы, хлеба, фокаччи и т. д.), который также может использоваться для приготовления более деликатных блюд, например, печенья.

BBQ (тефлоновая сковорода-гриль для барбекю)



Аксессуар с двойным назначением: на рифленой стороне рекомендуется жарить мясо (филе, гамбургеры и т. д.), а гладкая сторона может использоваться для приготовления овощей, фруктов, рыбы и т. д..

AIRFRY (Решетка для жарки без растительного масла)



Данный аксессуар рекомендован для жарки на открытом воздухе панированных, предварительно отваренных и/или замороженных продуктов (картофель фри, крокеты из картофеля или мяса, шарики моцареллы в панировке и т. д.).

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Предварительные операции

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

- Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
- Снимите имеющиеся этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с дополнительных принадлежностей и с полок.
- Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. раздел «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»).

Первый нагрев

1. Установите время приготовления не менее одного часа (см. параграф «Использование духовки»).
2. Нагрейте рабочую камеру духовки без продуктов, задав максимальную температуру с целую удаления производственных остатков.

Во время нагрева прибора:

- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

Тест столовых приборов

Только для этого теста можно использовать функцию микроволновой печи без пищевых продуктов внутри.

Для проверки пригодности столовых приборов для микроволновой печи можно выполнить простой тест:

1. Уберите все принадлежности из духовки.
2. Поместите проверяемый столовый прибор на решетку, установленную на первый уровень.
3. Выберите режим микроволновой печи на максимальной мощности (напр., 1000 Вт).
4. Задайте длительность готовки 30 секунд.
5. Запустите приготовление.

Непригодные столовые приборы
Риск повреждения прибора

- Немедленно прекратите тест при возникновении искрения или потрескивания столовых приборов. В этом случае столовые приборы не пригодны для использования в микроволновой печи.

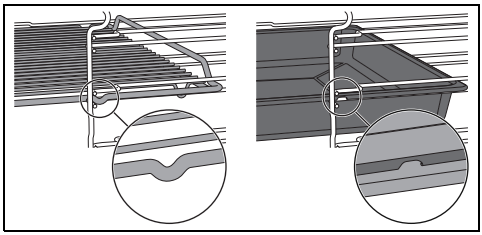
По окончании теста прибор может быть холодным или теплым. Если прибор достаточно нагрет, это обозначает, что он не пригоден для использования в микроволновой печи.

Использование дополнительных принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

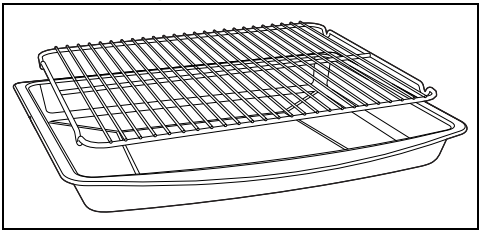
- Предохранительные механические блокировочные устройства, предотвращающие случайное извлечение решетки, должны быть повернуты вниз по направлению к задней части печи.



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

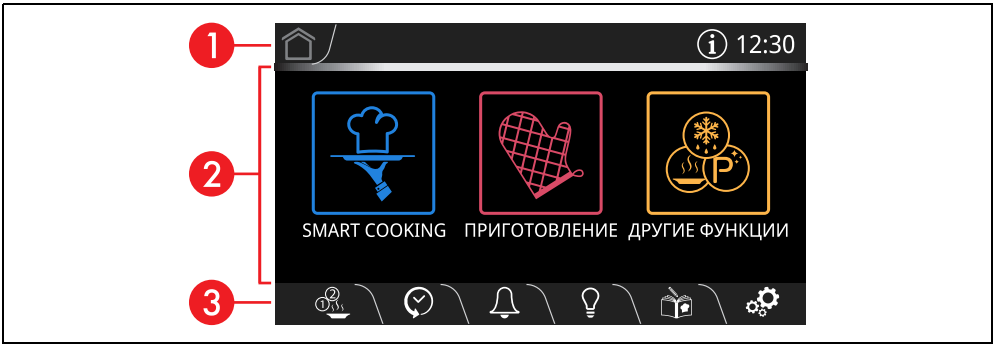
Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.

Решетка для противня



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

Дисплей



На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной функции. Для их использования достаточно коснуться "виртуальных" кнопок и/или пролистать указанные значения (на изображении представлено окно главного меню).

1 Информационная область

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

В этой области представлены:

- кнопка HOME : служит для возврата к главному меню;
- Кнопка БЫСТРЫЙ РЕЖИМ (только модели с ручками): нажмите на эту кнопку, чтобы войти в Быстрый режим.
- кнопка ИНФО : служит для отображения следующей экранной страницы:



Кнопка ИНФО будет заменена символом , чтобы предупредить об открытой дверце.

- отображение текущего времени.

2 Главная область

В этой области можно задавать разные операции прибора. Нажмите на кнопки и значения для установки требуемой функции.

Кроме того, в зависимости от экрана, в нижней части этой области могут появляться точки, указывающие на наличие других функциональных страниц, к которым можно перейти при горизонтальной прокрутке.

первая страница,

вторая страница,

RU

и пр...

3 Нижняя область

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

МНОГОШАГОВОЕ

ИСТОРИЯ

ТАЙМЕР

ЛАМПА

МОИ РЕЦЕПТЫ

НАСТРОЙКИ

Кроме того, в зависимости от отображенной страницы, имеются и такие кнопки:

ВОЗВРАТ

ПОДТВЕРДИТЬ

ВКЛЮЧИТЬ

ПОВТОРИТЬ

ПРЕРВАТЬ

СОХРАНИТЬ

КОРЗИНА

БЫСТРЫЙ ПОДОГРЕВ

ТЕРМОЩУП (только на некоторых моделях)

Удерживайте нажатой кнопку HOME или кнопку ВКЛ-ВЫКЛ в течение нескольких секунд, чтобы в любой момент сразу же остановить процесс приготовления и вернуться к главному меню.

Функция связи (только в некоторых моделях)

Требования для обеспечения функции связи:

- Мобильное устройство смартфон или планшетный ПК с оперативной системой iOS или Android.

  Минимальные версии оперативных систем доступны по следующей ссылке:

  www.smeg.com/smegconnect/

- Доступная сеть Wi-Fi (диапазон 2,4 ГГц, шифрование WPA2) в месте установки устройства.
- Подключение к сети Интернет.
- Название и пароль сети Wi-Fi или наличие режима WPS (Безопасная настройка Wi-Fi).

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

Первое использование

Следующие инструкции действительны также в случае длительного перерыва в электроснабжении.

Для включения прибора:

1. Подключите прибор к сети электропитания.

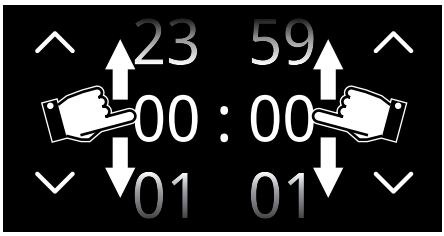
На дисплее в течение нескольких секунд отображается логотип производителя .

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

Затем на дисплее отобразится окно настройки текущего времени.

Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.

2. Пролистайте вертикально значения часов и минут, чтобы задать текущее время.



3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ (расположенную внизу 3 справа), чтобы задать текущее время.

Чтобы изменить текущее время (например, из-за перехода на летнее время), нажмите на время, отображаемое на дисплее (находится в информационной области 1 справа).

По истечении 2 минут после последних действия пользователя дисплей будет показывать текущее время с низким уровнем яркости.

При первом использовании прибора он может быть настроен на язык, отличный от того, на котором вы говорите. На этом этапе рекомендуется задать желаемый язык.

4. На дисплее нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ (расположенную внизу 3 справа).
5. Нажмите на кнопку Дисплей.
6. На уровне пункта Язык (с левой стороны) пролистайте доступные языки (справа), среди которых выберите требуемый.
7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ.

Выключение дисплея

Если настройка «Отобразить время» задана на Выкл, если отображается меню с часами, дисплей выключится спустя 2 минуты без каких-либо действий пользователя.

Для ручного выключения дисплея:

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

Включение дисплея

Для включения дисплея:

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

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

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

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

Повторная активация дисплея для моделей с ручками

Для включения дисплея:

- Поверните ручку функций на один щелчок (вправо или влево).

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

Использование духовки

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Традиционное приготовление

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

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



RU

2. В «главном меню» нажмите на кнопку ПРИГОТОВЛЕНИЕ (расположенную в главной информационной области 2).
3. Нажмите на кнопку МЕНЮ ТРАДИЦИОННЫХ МЕТОДОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
4. Выберите комбинированную функцию (например, С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ,), чтобы войти на страницу соответствующего приготовления.
5. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ (расположенную внизу 3 справа), чтобы начать предварительный нагрев.

Стадия предварительного нагрева:

Приготовлению предшествует стадия предварительного нагрева, во время которой духовка быстрее достигает нужной температуры.

Об этой стадии сигнализирует нарастающая шкала температуры.



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

Можно пропустить фазу предварительного нагрева, нажав соответствующую кнопку .

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



Фаза приготовления

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы начать приготовление.

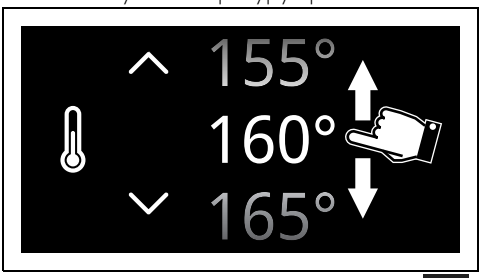
Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение уровня приготовления.



Изменение температуры приготовления

Изменить температуру можно на любом этапе приготовления.

1. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
2. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления.



3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ (в правом 3 нижнем углу), чтобы подтвердить выбранную температуру приготовления.

Завершение приготовления

Чтобы остановить процесс приготовления в любой момент:

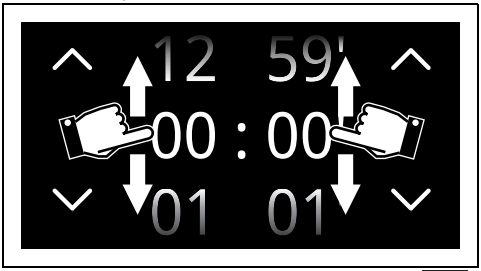
1. Нажмите кнопку ПРЕРВАТЬ.

2. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ .

Приготовление с помощью таймера

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

1. После выбора функции нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или на соответствующее значение.
2. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.

Значения часов и минут выбираются по отдельности.

Продолжительность приготовления с помощью таймера может быть задана в пределах от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

Под длительностью отображается предусмотренное время конца приготовления.

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

Отсчет времени начинается от момента завершения предварительного нагрева или, пропуская предварительный нагрев (нажмите соответствующую кнопку).

4. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать приготовление по таймеру.

Завершение приготовления

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



- Нажмите на кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.

Программируемое приготовление

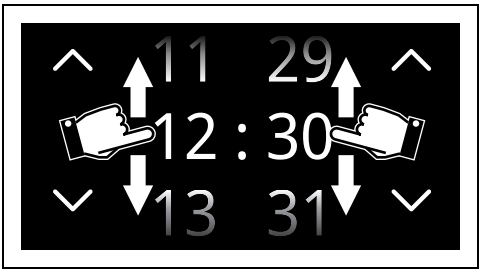
Под программируемым приготовлением подразумевается функция, позволяющая завершить приготовление с таймеров в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением прибора.

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

1. После настройки функции приготовления по таймеру, нажмите на кнопку ПРОГРАММИРУЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующее значение.

RU

2. Пролистайте значения и выберите желаемое время окончания приготовления.



Значения часов и минут выбираются по отдельности.

3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить выбранное время окончания приготовления.

Завершение приготовления

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



- Нажмите на кнопку HOME, чтобы выйти из этой функции.

Список традиционных функций приготовления

На некоторых моделях присутствуют не все функции.

СТАТИЧ.НАГРЕВ



Традиционное приготовление, подходящее для готовки блюд по одному за раз. Идеальный режим для жаркого, жирного мяса, хлеба, пирогов с начинкой.

КОНВЕКЦИЯ



Интенсивное и равномерное приготовление. Идеальный режим для печенья, тортов и многоуровневого приготовления.

ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ



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

ТУРБО



Позволяет быстрое приготовление на нескольких уровнях и без смешивания ароматов. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

ГРИЛЬ



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

ГРИЛЬ+КОНВЕКЦ.



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

ОСНОВАНИЕ



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

НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ



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

ПИЦЦА



Специальная функция для приготовления пиццы. Идеальна не только для пиццы, но и для печенья и тортов.

ECO

Этот режим особо рекомендуется для приготовления на одном уровне духовки с экономией энергии. Рекомендуется для всех типов пищевых продуктов, за исключением тех, которые могут создавать много влаги (например, овощей).
Для максимальной экономии энергии и снижения времени приготовления рекомендуется помещать блюда в духовку без предварительного ее нагрева.

Старайтесь не открывать духовку во время работы функции ЭКО.

В функции ECO время приготовления (и возможный предварительный нагрев) увеличивается и может зависеть от количества продуктов, помещенных в рабочую камеру духовки.

Функция ECO относится к деликатным режимам и рекомендуется для приготовления блюд при температуре не выше 210°C. Для приготовления при более высоких температурах следует выбрать другую функцию.

Таймер

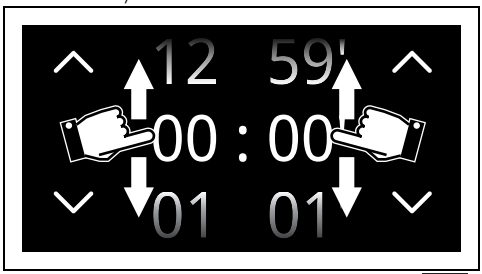
Эта функция не прерывает текущую функцию, а только включает звуковой сигнал.

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

1. Нажмите на кнопку ТАЙМЕР, расположенную в нижней области 3, чтобы войти в меню таймера.

Можно задать максимум 2 таймера:

2. Нажмите на кнопку ТАЙМЕР - 1 - 2, которую вы собираетесь использовать.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить выбранную длительность.

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

5. Повторите действие для остальных используемых таймеров.
6. В конце снова нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить выбранные таймеры.

Для отмены действия нажмите на кнопку НАЗАД.

Чтобы удалить таймеры, необходимо выполнить обнуление.

Когда таймер работает, нельзя выключить дисплей кнопкой ВКЛ-ВЫКЛ.

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

7. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.

Использование термощупа (только в некоторых моделях)

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

С помощью термощупа можно обеспечить высокоточное приготовление жаркого, мяса

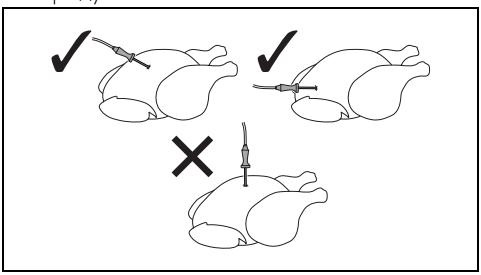
RU

разных видов и размеров. Термощуп, или кулинарный термометр, позволяет оптимально приготовить продукты благодаря точному контролю внутренней температуры продукта. Температура внутри продукта измеряется специальным датчиком, расположенным в щупе кулинарного термометра.

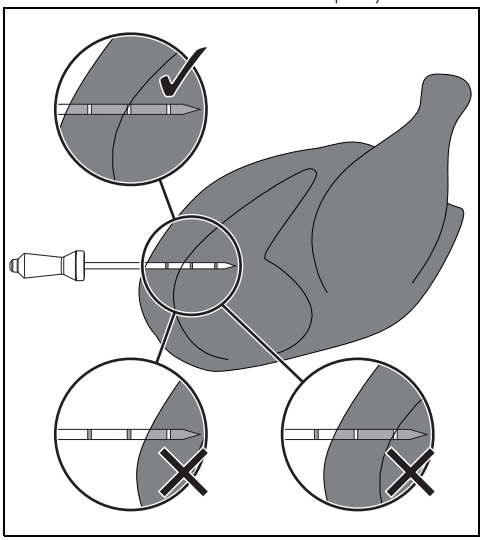
Не устанавливайте телескопические направляющие на четвертый уровень снизу, так как они не обеспечат доступ к боковому гнезду температурного зонда.

Правильное применение термощупа

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



4. 3 отметки шкалы на термощупе должны быть вставлены в пищевой продукт.



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

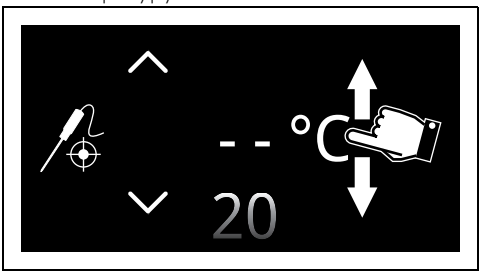
Рекомендуемая минимальная температура в рабочей камере духовки для приготовления с термощупом составляет 120°C, за исключением низкотемпературных режимов приготовления.

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

Приготовление с использованием термощупа

1. Выберите функцию приготовления.
2. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления.
4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ.

5. Нажмите на кнопку ТЕРМОЩУП, расположенную в нижней области 3.
6. Пролистайте значения заданной температуры и выберите требуемую температуру.



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

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

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

7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранной температуры термощупа.

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



8. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ.

Приготовление Δt

Прибор автоматически устанавливает температуру в рабочей камере на заданную температуру (названную Δt) выше, чем температура внутри продукта, измеренная термощупом.
Когда термощуп измеряет температуру внутри продукта на один градус выше, прибор автоматически повышает внутреннюю температуру на один градус.
Прибор предлагает возможность выбора между тремя различными режимами приготовления (медленный, средний и быстрый) и установки любой желаемой температуры, измеряемой внутри продукта.
Концентрат технологии, позволяющий приготовить нежные, сочные, здоровые и высококачественные блюда.

Эта опция автоматически устанавливает идеальную температуру внутри рабочей камеры на основе целевой температуры, заданной пользователем.

1. После установки желаемой целевой температуры нажмите на кнопку Δt (расположенной в нижнем правом углу) 3.
2. Выберите значение разности температур.



Δt Медленный режим

Задает наименьшую разницу между температурой термощупа и температурой в рабочей камере. Это приводит к увеличению времени приготовления.

Δt Средний режим

RU

Устанавливает среднюю разницу между температурой термощупа и температурой в варочной камере Это обеспечивает среднее время приготовления.

Δt Быстрый режим

Устанавливает максимальную разницу между температурой термощупа и температурой в рабочей камере. Это приводит к сокращению времени приготовления.

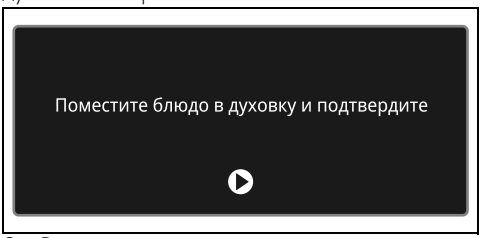
3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранной температуры термощупа.

Чтобы отменить приготовление Δt, нажмите на кнопку Δt.

С предварительным нагревом:

1. Нажмите на кнопку AVVIA, чтобы запустить предварительный нагрев.

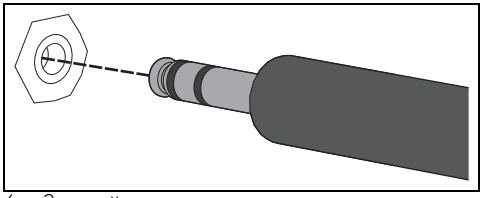
По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо для приготовления можно поместить в духовой шкаф.



2. Вставьте наконечник термощупа в продукт для приготовления.

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

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



6. Закройте дверцу.
7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы приступить к приготовлению с использованием термощупа.

Без предварительного нагрева:

1. Нажмите на кнопку ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ, чтобы исключить этап предварительного нагрева.
2. Откройте дверцу прибора.
3. Вставьте противень с продуктом на соответствующие направляющие.
4. Вставьте разъем термощупа в соответствующее боковое гнездо, используя щуп для открытия защитного колпачка.
5. Закройте дверцу.
6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы приступить к приготовлению с использованием термощупа.

Окончание приготовления с использованием термощупа

Когда мгновенная температура достигнет заданной температуры, установленной пользователем, приготовление заканчивается.

Нагревательные элементы отключаются, и подается ряд звуковых сигналов.

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

Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с конвекцией для приготовления блюд на нескольких уровнях.

- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- Для использования режима Гриль + Конвекция рекомендуется разогреть духовку перед началом жарки.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.
- В функции гриля рекомендуется задать температуру на самое высокое значение для оптимизации приготовления.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

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

Для экономии энергии

- Выключайте прибор за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри печи.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу печи.
- Всегда поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте.

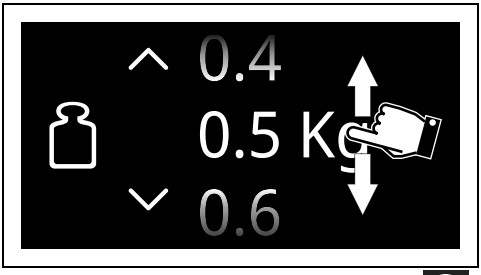
RU

Smart Cooking

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

1. В «главном меню» нажмите на кнопку SMART COOKING  (расположенную в главной информационной области 2).
2. Выберите тип желаемого блюда из меню SMART COOKING (например, «ОВОЩИ »).
3. Выберите подтип блюда для приготовления (например, «ОВОЩНАЯ СМЕСЬ ГРИЛЬ »).

4. Пролистайте значения, что задать вес готовящегося блюда.



5. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.

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

6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать приготовление SMART COOKING.

Приготовление начнется с установками прибора по умолчанию.

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

Sametime

В этом разделе вы найдете рецепты, созданные шеф-поварами Smeg для приготовления пищи в режиме Sametime. Эта категория позволяет получить комплексное приготовление одновременно. После выбора из различных доступных комбинаций и количество порций прибор подбирает наиболее подходящую функцию, время и температуру. Инструкции на дисплее указывают, когда ставить блюдо в печь и на какой уровень.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку **SMART COOKING**.
2. Прокручивайте функции, пока не выберете SAMETIME.
3. Выберите нужный рецепт Sametime и следуйте инструкциям на дисплее.

Быстрые рецепты

В этом разделе вы найдете рецепты, созданные шеф-поварами Smeg для приготовления быстрых рецептов. Эта категория позволяет готовить традиционные рецепты за меньшее время. После выбора типа и веса блюда прибор подбирает наиболее подходящую функцию, время и температуру. Инструкции на дисплее указывают, когда ставить блюдо в печь и на какой уровень.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку **SMART COOKING**.
2. Прокручивайте функции, пока не выберете БЫСТРЫЕ РЕЦЕПТЫ.
3. Выберите желаемый быстрый рецепт и следуйте инструкциям на дисплее.

Многошаговое приготовление

Под многошаговым приготовлением понимается возможность начать приготовление с определенной функцией, чтобы затем продолжить и завершить с другими функциями, заданными пользователем.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку МНОГОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (расположенную в информационной области внизу 3 слева).
2. Нажмите на кнопку ДОБАВИТЬ ШАГ.
3. Выберите нужную функцию для первого шага (традиционная, микроволновая печь, пар...).
4. Как описано в предыдущих главах, нажмите на кнопки ТЕМПЕРАТУРА, ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

, чтобы выбрать параметры, которые вы хотите изменить.

5. Пролистайте значения и выберите желаемые настройки.
6. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ (в правом 3 нижнем углу), чтобы подтвердить новые выбранные значения.
7. Нажмите на кнопку ДОБАВИТЬ ШАГ .
8. Выберите нужную функцию для второго шага (традиционная, микроволновая печь, пар...).
9. Задайте желаемые параметры для второй функции.

Невозможно добавить следующий шаг, если не была задана длительность приготовления или температура термощупа (в случае наличия).

Невозможно запустить приготовление, если не была задана длительность приготовления или температура термощупа (в случае наличия) для всех шагов.

Невозможно установить длительность приготовления свыше 13 часов.

10. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранных значений.
11. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ (расположенную в информационной области внизу 3 справа), чтобы начать Многошаговое приготовление.

История

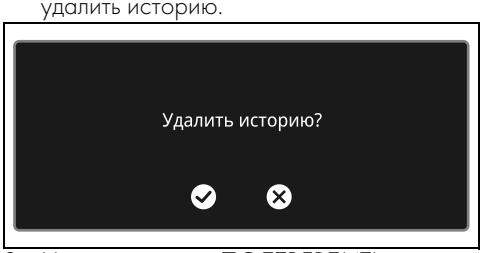
Это меню может понадобиться для отображения и повторного использования последних программ или ваших рецептов.

1. В «главном меню» нажмите кнопку ИСТОРИЯ (расположенную в информационной области 3 внизу слева).
2. Выберите функцию для повторного использования и перейдите к приготовлению согласно информации, предоставленной в предыдущих главах.

Как удалить историю

При необходимости удаления истории:

1. В главном меню нажмите кнопку ИСТОРИЯ .
2. Нажмите кнопку КОРЗИНА , чтобы удалить историю.



3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ ,чтобы подтвердить удаление истории или кнопку ОТМЕНИТЬ для отмены действия.

RU

Мини-руководство по использованию аксессуаров

 Решетка	Рекомендуется использовать решетку в качестве опорной поверхности для форм/емкостей для выпечки. При отсутствии специальной решетки для противня данную решетку можно использовать в качестве основания для гриля, при этом уровнем ниже следует разместить глубокий противень для сбора вытекающих жидкостей.
 Противень	Используйте противень для выпечки для приготовления хлебобулочных изделий небольшой толщины и для приготовления без дополнительной жидкости. Рекомендуется использовать функцию «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ»  на желаемом уровне.
 Решетка для противня	Рекомендуется использовать решетку для противня в качестве основания для продуктов, которые будут готовится с функцией гриля. Нижний противень будет собирать соки, которые будут выделятся во время приготовления с функцией гриля.
 Глубокий противень	Рекомендуется использовать глубокий противень для выпечки на одном уровне. При использовании функций с обдувом глубокий противень следует размещать на центральном уровне. При использовании функции «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ»  глубокий противень следует размещать на желаемом уровне. При использовании функции «ГРИЛЬ» решетку следует размещать на последнем уровне с решеткой для противня .

Указания для органов надзора

Режим вынужденной вентиляции

Функция ECO, используемая для определения класса энергоэффективности, отвечает требованиям европейского стандарта EN 60350-1.

См. раздел «Для экономии энергии» главы МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

Традиционный режим нагрева

Для выполнения функции СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ необходимо пропустить стадию предварительного нагрева (см. раздел «Стадия предварительного нагрева» главы ЭКСПЛУАТАЦИЯ.

См. раздел «Для экономии энергии» главы МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

Познакомьтесь с рецептами

Чтобы ознакомиться с рецептами, созданными для различных категорий продуктов, и получить дополнительную информацию с советами по приготовлению, рекомендуется посетить специальную страницу на веб-сайте www.smeg.com, доступную через QR-код на флаере, поставляемом с продуктом.

Мои рецепты

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

1. В «главном меню» нажмите на кнопку МОИ РЕЦЕПТЫ  (расположенную в информационной области 3 внизу слева).

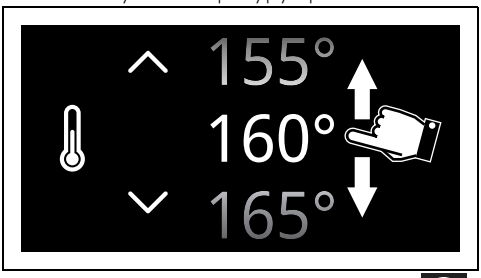


В память можно ввести ограниченное число персональных рецептов.

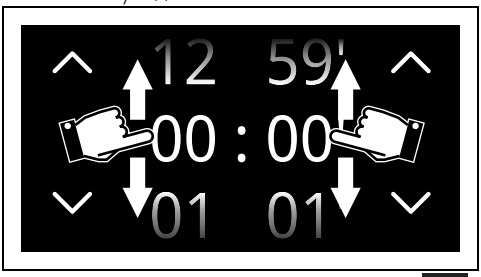
Добавление рецепта

1. Нажмите на кнопку НОВЫЙ РЕЦЕПТ .
2. Выберите желаемую функцию.
3. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА  или соответствующее значение.

4. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления.



5. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы подтвердить новую выбранную температуру приготовления.
6. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.
7. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



8. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.

Во времени конца приготовления уже посчитаны минуты, необходимые для предварительного нагрева.

Теперь можно добавить также программируемое приготовление.

Как сохранить рецепт

9. Нажмите кнопку СОХРАНИТЬ.
10. Пролистайте значения, чтобы задать УРОВЕНЬ ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ.
11. Пролистайте значения, что задать вес готовящегося блюда.



12. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.

Теперь необходимо ввести имя рецепта.

13. С помощью буквенно-цифровой клавиатуры введите имя рецепта для сохранения.

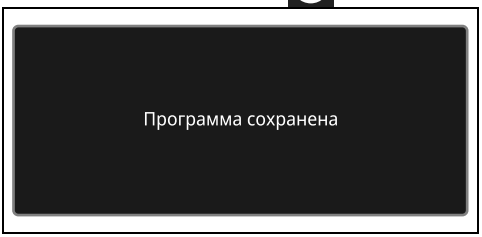
Используйте кнопки 123 и для перехода от буквенной клавиатуры к цифровой и наоборот.

Название рецепта может содержать максимум 12 знаков, включая пробелы.

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

Символ удаляет ранее введенную букву.

14. Чтобы запомнить программу, нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ.



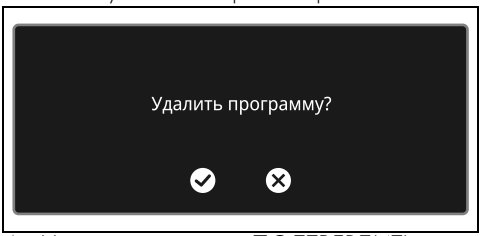
Запуск персонального рецепта

1. В «главном меню» нажмите на кнопку МОИ РЕЦЕПТЫ.
2. Выберите ранее сохраненный рецепт.
3. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать приготовление.

RU

Удаление рецепта

1. В «главном меню» нажмите на кнопку МОИ РЕЦЕПТЫ .
2. Выберите ранее сохраненный рецепт.
3. Нажмите на кнопку КОРЗИНА , чтобы удалить выбранный рецепт.



4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить удаление выбранного рецепта, или кнопку ОТМЕНИТЬ для отмены действия.

Другие функции

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

- В «главном меню» нажмите кнопку ДРУГИЕ ФУНКЦИИ .

На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

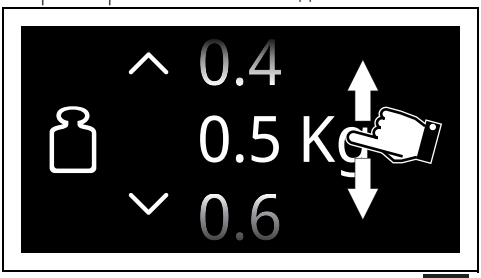
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

Функция автоматического размораживания. Выберите блюдо, и прибор сам определит время, необходимое для правильного размораживания.

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

Для функции Размораживание по весу изменение температуры по умолчанию невозможно.

1. Откройте дверцу.
2. После взвешивания поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Выберите РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ .
5. Выберите тип пищевого продукта для размораживания среди категорий: МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ.
6. Пролистайте значения, что задать вес размораживаемого блюда.



7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
8. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать Размораживание по весу.

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

Заранее заданные параметры:

Тип	Вес (кг)	Время
Мясо	0,5	1ч 45м
Рыба	0,4	0ч 40м
Хлеб	0,3	0ч 20м
Десерты	1,0	0ч 45м

Время размораживания зависит от формы и размера продукта для размораживания.

При размораживании тяжелых продуктов и/или продуктов неправильной формы (например, курицы, рыбы и т.д.) рекомендуется как минимум один раз перевернуть их на 180° внутри рабочей камеры.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

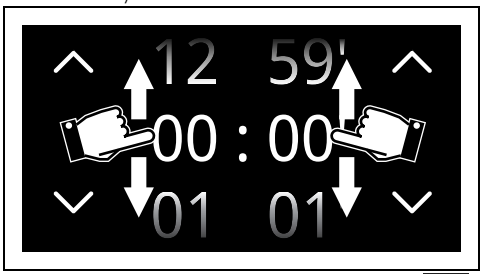
Функция ручного размораживания Введите время размораживания блюда. По истечении этого времени функция считается выполненной.

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

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

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

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Выберите РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ .
5. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.
6. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
8. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать Размораживание по времени.

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

9. Нажмите на кнопку HOME , чтобы выйти из этой функции.

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА

Эта функция особенно подходит для поднятия теста.

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

Для хорошего поднятия теста разместите на дне духовки емкость с водой.

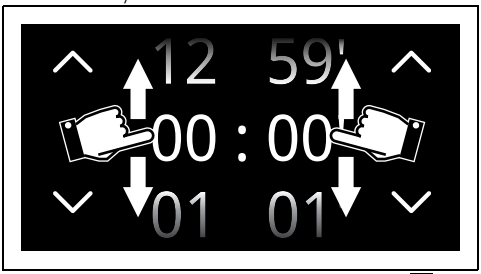
1. Откройте дверцу
2. Поставьте тесто на второй уровень.
3. Закройте дверцу.
4. Выберите ПОДНЯТИЕ ТЕСТА .

RU

5. Нажмите на кнопку ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ или соответствующего значения.

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

6. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.



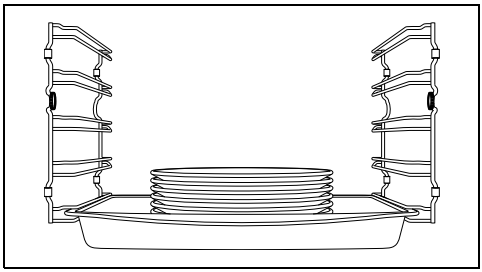
7. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
8. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 25°C до 40°C).
9. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения введенных установок.
10. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы запустить процесс поднятия теста.

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

ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ

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

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



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

2. Выберите ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ.
3. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать подогрев посуды.

Если не задана иная настройка, то максимальная продолжительность функции Подогрева посуды составляет 12 часов 59 минут.

Во время выполнения функции можно задать:

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

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

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Функция позволяет поддерживать уже приготовленные блюда в теплом состоянии.

1. Выберите функцию ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА.
2. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.

3. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 60°C до 100°C).
4. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию поддержания тепла.

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

STONE



Полезная функция для приготовления на камне. Используется с аксессуаром PPR2 или STONE, которые продаются отдельно.

Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. Откройте дверцу.
2. Вставьте аксессуар PPR2 или STONE в рабочую камеру духовки (обратитесь к специальному руководству для этого аксессуара).
3. Закройте дверцу.
4. Выберите STONE .
5. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию «Stone».

Как и в стандартных функциях приготовления, в этом режиме можно пропустить предварительный нагрев и запрограммировать режим приготовления с заданным временем.

7. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверку и поместить блюдо, которое вы желаете приготовить, на аксессуар.
8. Закройте дверцу.

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

BBQ (барбекю)



Полезная функция для приготовления барбекю. Используется с аксессуаром BBQ, который продается отдельно.

Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите аксессуар BBQ в рабочую камеру.
3. Закройте дверцу.
4. Выберите BBQ .
5. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
6. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию BBQ (барбекю).

Как и в стандартных функциях приготовления, в этом режиме можно пропустить предварительный нагрев и запрограммировать режим приготовления с заданным временем.

7. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверку и поместить блюдо, которое вы желаете приготовить, на аксессуар.
8. Закройте дверцу.

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

AIRFRY



Полезная функция для жарки без растительного масла. Используется с аксессуаром AIRFRY, который продается отдельно.

Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. Выберите AIRFRY .

RU

2. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
3. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию Airfry.

Как и в стандартных функциях приготовления, в этом режиме можно пропустить предварительный нагрев и запрограммировать режим приготовления с заданным временем.

4. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверцу и поместить в рабочую камеру AIRFRY с блюдом, которое вы желаете приготовить.
5. Закройте дверцу.

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

ШАББАТ

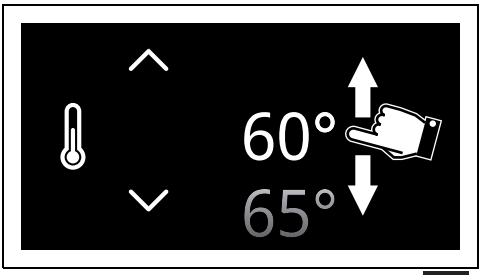
Функция для приготовления блюд с соблюдением традиций дня отдыха в иудейской религии.

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.
- Температура приготовления задается в пределах от 60°C до 150°C.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы или ручное включение не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Звуковая сигнализация отключена.

После активации режима «Шаббат» изменение параметров более невозможно. Кнопки становятся нерабочими.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Выберите ШАББАТ .
5. Нажмите на кнопку ТЕМПЕРАТУРА или соответствующее значение.
6. Пролистайте значения и выберите желаемую температуру (от 60°C до 150°C).



7. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранной температуры.
8. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию «Шаббат».

Чтобы остановить выполнение функции:

- Нажмите на кнопку HOME в течение примерно 3 секунд.

Для функции ПАРОВОЙ ОЧИСТКИ (только в некоторых моделях)и функций очистки из подменю , см. раздел ЧИСТКА И УХОД.

В случае отключения электроэнергии

После отключения электропитания во время выполнения функции прибор автоматически возобновляет выполняемую функцию, сохраняя все предыдущие настройки и отминусовывая уже прошедшее время функции, только если:

- продолжительность отключения электроэнергии меньше или равна 60 секундам;
- функция СВЧ не используется (в зависимости от модели);
- работает функция «Пиролиз» (в зависимости от модели);
- работает функция «Шаббат» (независимо от продолжительности отключения электроэнергии).

Если отключение электроэнергии происходит в условиях, отличных от описанных выше, прибор в течение определенного времени ожидает разрешения в ручном режиме от пользователя на продолжение или не продолжение функции.

После возобновления функции настройки приготовления остаются такими, какими они были до отключения, с учетом уже прошедшего времени.

Если пользователь не предпринимает никаких действий, прибор аннулирует функцию, и на дисплее снова отображается текущее время.

(Только для моделей SmegConnect) При повторном подключении в приложении также появляется уведомление.

Отключение во время запрограммированной функции

Если отключение электропитания происходит во время запрограммированного приготовления:

- Если электропитание восстанавливается в течение заданного времени начала работы, прибор ожидает запуска функции, обновляя время, оставшееся до него.
- Если электропитание восстанавливается в течение заданного времени начала работы, прибор ожидает запуска функции, и если через определенное время пользователь не выполняет никаких действий, прибор аннулирует функцию, и на дисплее снова отображается текущее время.

Настройки

В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.

В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.

- В «главном меню» нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ (расположенную в информационной области 3 внизу справа).

Настройка времени

Меню, в котором можно задать время и тип отображения.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ.

Цифровые часы

Позволяют отобразить текущее время в цифровом формате.

В случае перебоев электропитания версия цифровых часов останется рабочей.

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

Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для включения цифровых часов.



RU

Как отобразить время

Как активировать/дезактивировать отображение часов, когда духовка выключена.

Функция Отобразить время установлена производителем на Выкл.

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

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

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

1. Выберите Отобразить время.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для отображения времени.

Формат часов

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

Функция Формат часов задана производителем на 24 ч.

1. Выберите 12/24 Формат часов.
2. Выберите 12 ч или 24 ч.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для активации желаемого формата часов.

Настройки печи

Специальное меню для дополнительных функций продукта.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ ПЕЧИ.

Поддержание тепла

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

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

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

1. Выберите поддержание тепла.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для включения режима поддержания тепла.

Эко-освещение

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

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

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

Функция Эко-освещение установлена производителем на ВКЛ.

1. Выберите Эко-освещение.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для активации функции Эко-освещения.

Настройки дисплея

Меню, в котором можно изменить язык и изменить настройки отображения некоторых параметров.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ ДИСПЛЕЯ.

Язык

Позволяет выбрать язык дисплея.

1. Выберите язык.
2. Пролистайте доступные языки и выберите требуемый.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения выбранной температуры.

Заблокированные кнопки

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

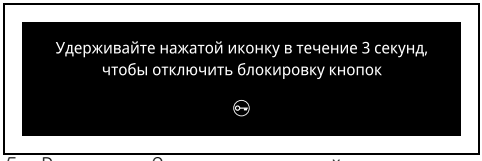
1. Выберите Заблокированные кнопки.
2. Выберите «Да».
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для включения режима заблокированных кнопок.

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

Для временного отключения блокировки во время приготовления:

4. Коснитесь одного из значений, которое нужно изменить.

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



5. В течение 3 секунд нажимайте на иконку .

Звуковые сигналы

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

1. Выберите Звуковые сигналы.
2. Выберите Выкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы отключить звуковые сигналы, которые раздаются при касании символов на дисплее.

RU

Формат температуры

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

Функция Формат температуры установлена производителем на °C.

1. Выберите °C/°F Формат температуры.
2. Выберите °C или °F.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для активации желаемого формата температуры.

Яркость подсветки дисплея

Позволяет выбрать уровень яркости дисплея.

Функция Яркость подсв.дисплея установлена производителем на Высокая.

1. Выберите **Яркость** подсветки дисплея.
2. Выберите один из пунктов Высокая - Средняя - Низкая.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения сделанного выбора.

Тип веса

Позволяет установить единицу измерения для отображения значения веса в килограммах (кг) или в унциях (унциях).

Функция Тип веса установлена производителем на «кг».

1. Выберите kg/oz Тип веса.
2. Выберите «кг» или «унц.».
3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ, чтобы активировать желаемую единицу измерения.

Настройка подключения (только для моделей SmegConnect)

Меню, в котором отображаются параметры подключения.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку НАСТРОЙКИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ (расположенную в информационной области внизу 3 слева).

Настройки ПОДКЛЮЧЕНИЯ см. в руководстве пользователя "Подключения встроенного духового шкафа"..

Инфо о системе

Меню, в котором отображается информация о серийном номере и версиях программного обеспечения.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку ИНФО О СИСТЕМЕ (расположенную в информационной области внизу 3 справа).

Выставочная модель

Меню для выставочных моделей.

- В «меню настроек» нажмите на кнопку ВЫСТАВОЧНАЯ МОДЕЛЬ (расположенную в информационной области внизу 3 по центру).

Режим Show Room (только для выставочных моделей)

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

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

При обычном использовании прибора установите этот режим на Выкл.

1. Выберите  Show Room.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для включения режима Show Room.

Демо-режим (только для выставочных моделей)

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

Для обычного пользования прибором необходимо установить данный режим на Отключено.

1. Выберите  демо-режим.
2. Выберите Вкл.
3. Нажмите кнопку ПОДТВЕРДИТЬ  для включения демо-режима.

Восстановить настройки

Эта функция позволяет восстановить первоначальные заводские настройки.

При этому будут удалены личные рецепты.

- В «меню настроек»  нажмите на кнопку FACTORY RESET  (расположенную в информационной области внизу 3 по центру).

1. Нажмите на кнопку ДА, если вы хотите восстановить исходные заводские операции.

или

2. Нажмите на кнопку НЕТ, чтобы отменить операцию.

RU

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка прибора

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Чистка поверхностей

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

Обычная 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 рабочей камеры пищевых продуктов на основе сахара (например, варенья). Они могут разрушить эмаль, покрывающую внутреннюю часть прибора.

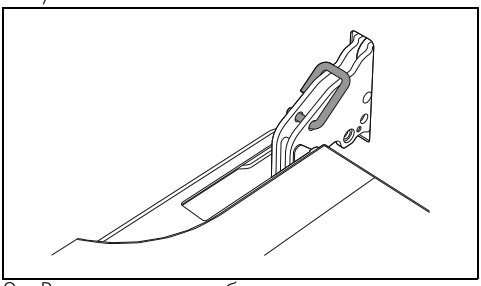
Очистка дверцы

Снятие дверцы

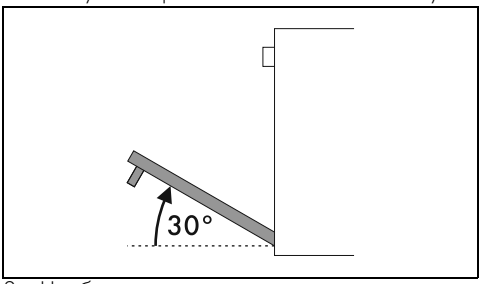
Для облегчения операций чистки снимите дверцу и поместите ее на холстину.

Для снятия дверцы необходимо выполнить следующие операции:

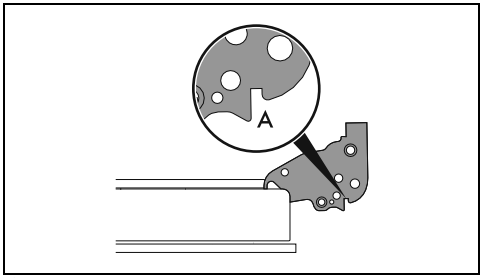
1. Полностью откройте дверцу и вставьте два штифта в отверстия шарниров, указанные на схеме.



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



3. Чтобы снова установить дверцу, вставьте шарниры в соответствующие пазы, расположенные на духовке, так чтобы шлицы **A** полностью вошли в пазы.



4. Опустите дверцу вниз, установите ее и извлеките штифты из отверстий петель.

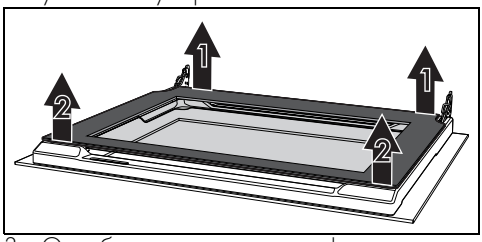
Чистка стекол дверцы

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

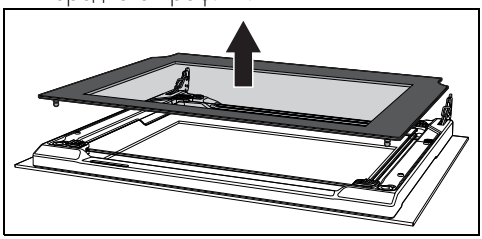
Демонтаж внутренних стекол

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

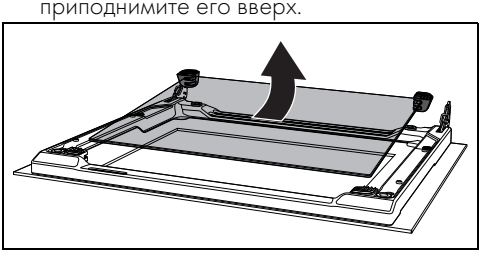
1. Зафиксируйте дверцу специальными штифтами.
2. Освободите задние штифты внутреннего стекла, осторожно вытягивая его кверху в задней части, следуя направлению, указанному стрелками 1.



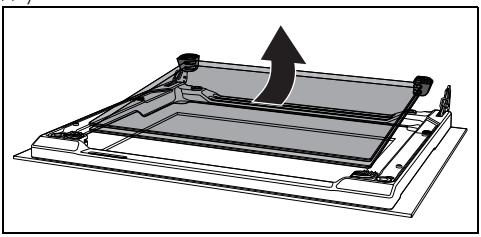
3. Освободите передние штифты, следуя направлению, указанному стрелками 2.
4. Затем снимите внутреннее стекло с переднего профиля.



5. Снимите промежуточный стеклянный блок в направлении низа дверцы и затем приподнимите его вверх.

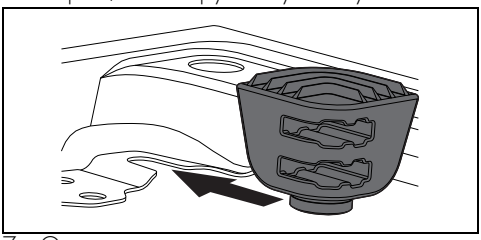


Примечание. В некоторых моделях промежуточный стеклянный блок состоит из двух стекол.

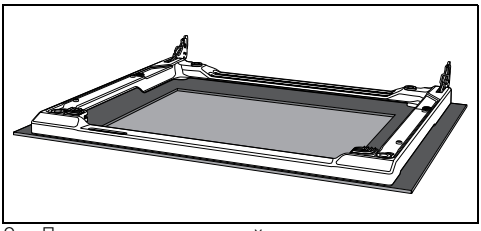


Во время этих действий верхние прокладки могут выйти со своих мест.

6. Вставьте передние прокладки на свои места. Присоски прокладок должны быть обращены к наружному стеклу

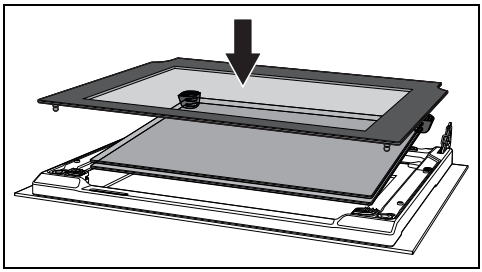


7. Очистите внешнее стекло и снятые ранее стекла.

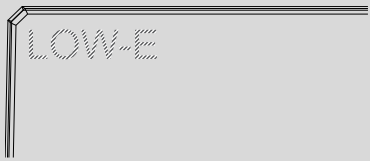


8. Для чистки используйте впитывающие кухонные салфетки. Трудно отчищающиеся загрязнения промойте влажной губкой и нейтральным чистящим средством.

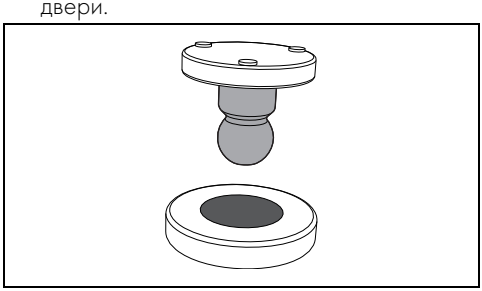
9. Вставьте промежуточный стеклянный блок и верните на место внутреннее стекло.



Промежуточный стеклянный блок должен быть установлен на открытой дверце таким образом, чтобы шелкографическая печать в углу читалась слева направо (шероховатая часть шелкографии должна быть обращена к внешнему стеклу дверцы).



10. Убедитесь, что 4 штифта внутреннего стекла хорошо сидят на своих местах на двери.



Чистка рабочей камеры

Для поддержания прибора в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой рабочая камера должна остынуть.

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

RU

- дверцу;
- боковые направляющие для размещения решеток/ противней.

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

Сушка

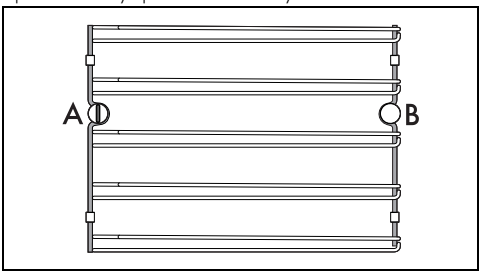
Во время приготовления блюд в рабочей камере образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое на оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

По окончании каждого цикла приготовления следует:

1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры печи;
3. протереть насухо рабочую камеру печи мягкой тряпкой;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

Снятие боковых направляющих для решеток/противней

Снятие опорных рамок для решеток/ противней упрощает чистку боковых частей.



A = переднее гнездо

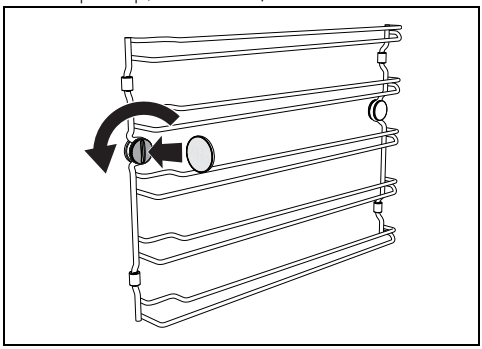
B = задний стержень

В некоторых моделях задний стержень B можно снять и снова собрать таким же образом, как и переднее гнездо A.

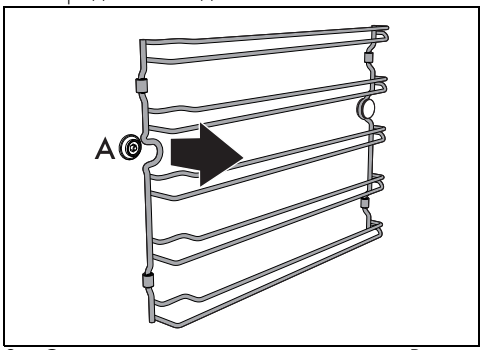


Для снятия опорных рамок для решеток/ противней выполните следующие действия:

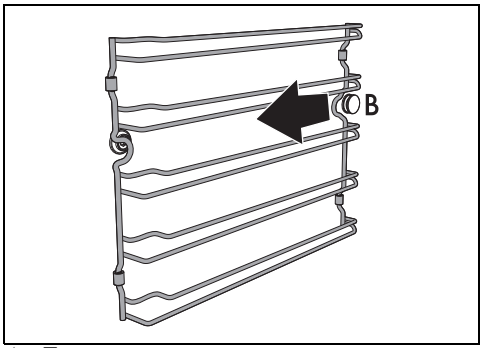
1. Отвинтите задний крепежный стержень, расположенный на боковой стенке рядом с отверстием рабочей камеры (можно воспользоваться вспомогательными средствами, например, монеткой).



2. Аккуратно потяните рамку в направлении к центру рабочей камеры таким образом, чтобы отсоединить ее от переднего гнезда A.



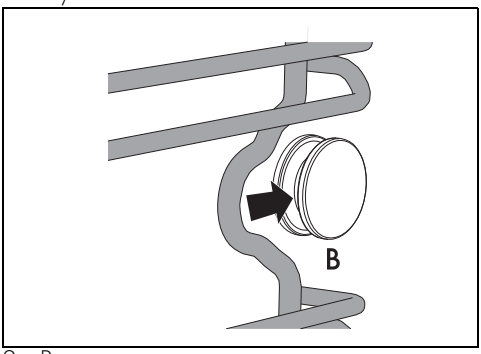
3. Снимите рамку с заднего стержня B, расположенного в глубине на боковой стенке.



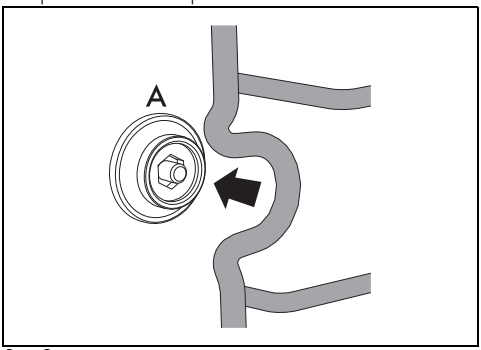
4. Повторите процедуру для рамки, расположенной на другой боковой стенке.

Для установки на место опорных рамок для решеток/противней выполните следующие действия:

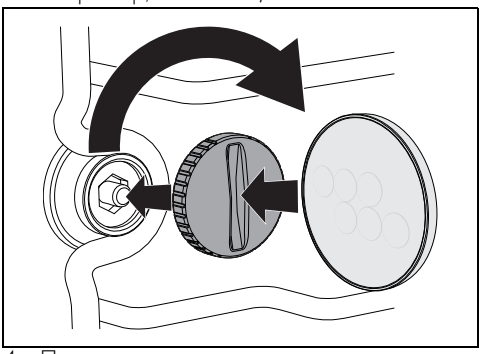
1. Вставьте заднюю часть рамки в гнездо под стержнем B, расположенным в глубине на боковой стенке.



2. Вставьте переднюю часть рамки в гнездо A на боковой стенке рядом в отверстием рабочей камеры.



3. Завинтите передний крепежный стержень (можно воспользоваться вспомогательными средствами, например, монеткой).



4. Повторите процедуру для рамки, расположенной на другой боковой стенке.

Паровая очистка (только на некоторых моделях)

См. «Общие меры безопасности».

Функция 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, что упрощает их последующее удаление.

Предварительные операции

Перед запуском функции **паровой очистки**:

- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- При наличии уберите термощуп.
- Снимите, если имеются, самоочищающиеся панели.
- Налейте примерно 120 cc 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.

Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

Не направляйте струю на дефлектор, если он покрыт самоочищающимся материалом.

- Закройте дверцу.
- Во время цикла поддерживаемой чистки промойте по отдельности предварительно вынутые самоочищающиеся панели (в случае наличия) раствором с небольшим количеством воды и моющего средства.

Установка функции Паровая очистка

Если внутренняя температура выше ожидаемой, функция не активируется.
Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

RU

Продолжительность и температура функции Паровой чистки не могут быть изменены пользователем.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку ДРУГИЕ ФУНКЦИИ (расположенную в главной информационной области 2).
2. Выберите ПАРОВУЮ ЧИСТКУ

Фаза очистки Паровой чистки

3. Нажмите на кнопку ВКЛЮЧИТЬ, чтобы начать паровую чистку.

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение уровня приготовления.



Окончание Паровой чистки

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



1. Нажмите на кнопку HOME, чтобы выйти из этой функции.
2. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
3. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
4. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
5. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры духовки.
6. Верните на место самоочищающиеся панели и опорные рамки решеток/противней

Чтобы обеспечить большую гигиену и предотвратить неприятные запахи продуктов:

- рекомендуется выполнять просушивание рабочей камеры духовки с помощью функции конвекции при 160°C в течении 10 минут.
- В случае наличия самоочищающихся панелей рекомендуется просушить рабочую камеру духовки с одновременным выполнением цикла катализа.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

Пиролиз (только на некоторых моделях)

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

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

Предварительные операции

Перед запуском процесса пиролиза:

- Очистите внутреннее стекло, следуя привычным указаниям по очистке.
- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры духовки плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выньте из рабочей камеры духовки все принадлежности.
- При образовании трудноудаляемой накипи распылите средство для чистки духовок на стекло (рекомендуется внимательно прочесть инструкции, указанные на упаковке этого средства); оставьте на 60 минут, затем ополосните и вытрите стекло кухонной салфеткой или салфеткой из микрофибры.
- Если предусмотрен термощуп, снимите его.
- Снимите боковые направляющие для размещения решеток/противней.
- Закройте дверцу.

Настройки процесса пиролиза

1. В «главном меню» нажмите на кнопку ДРУГИЕ ФУНКЦИИ  (расположенную в главной информационной области 2).
2. Выберите ПИРОЛИЗ .

На дисплее отобразится продолжительность пиролиза (заданная на фабрике на 2 часа 00 минут).

3. Проведите пальцем р, чтобы задать продолжительность пиролиза от минимального значения 2:00 (2 часа 00 минут) до максимального 3:00 (3 часа 00 минут).

Длительность пиролиза:
- Слабая загрязненность: 2:00
- Средняя загрязненность: 2:30
- Сильная загрязненность: 3:00

4. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить желаемую длительность.

На дисплее появляется предупреждение о необходимости удалить все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем запустить функцию

Если термощуп (там, где он предусмотрен) вставлен в специальное гнездо, иконка  мигает и запустить пиролиз невозможно.

Справа от иконки  от отображаются выбранная длительность пиролиза (вверху), а также предусмотренное время завершения функции (внизу).

5. Нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ , чтобы начать пиролиз.

Примерно через 1 минуты после начала пиролиза индикатор  загорается (он расположен в нижней области 3), указывая на то, что специальное устройство дверцы препятствует любой попытке ее открывания.

Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно.

По завершении функции прибор подает звуковые сигналы и дисплей возвращается к отображению главного меню.

Дверь остается заблокированной, пока температура внутри духовки не вернется на безопасный уровень.

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

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

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

Программируемый пиролиз

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

1. После подтверждения желаемой длительности пиролиза нажмите на предусмотренное время окончания функции.
2. Проведите пальцем, чтобы выбрать другое время окончания пиролиза.

RU

3. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРДИТЬ , чтобы подтвердить выбор.

Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для функции пиролиза, при этом на дисплее отображается обратный отсчет времени.

Когда дверца заблокирована, выбрать какую-либо функцию невозможно. При этом, однако, можно выключить прибор нажатием на кнопку ВКЛ-ВЫКЛ .

Окончание пиролиза

Когда внутренняя температура рабочей камеры опустится на безопасный уровень и дверца разблокируется, откройте дверцу и соберите остатки внутри рабочей камеры духовки с помощью влажной салфетки из микрофибры.

Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.

Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

Внеплановое техобслуживание

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

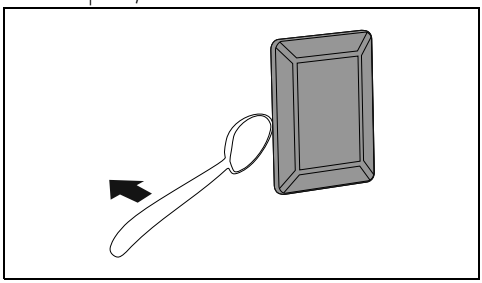
- Очищайте прокладку с помощью неабразивной губки и теплой воды.

Замена лампы внутреннего освещения

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

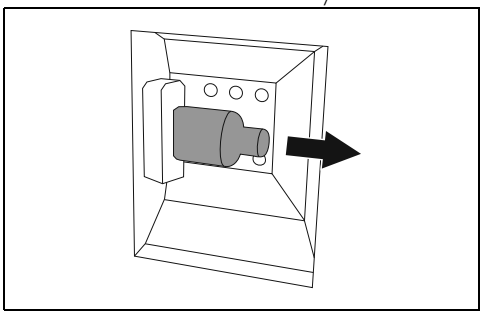
- Отключите прибор от электрического питания.
- Используйте защитные перчатки.

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



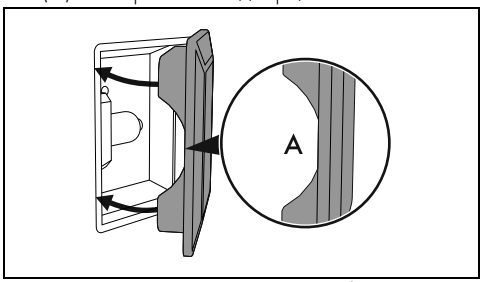
Следите за тем, чтобы не оцарапать эмаль на стенках рабочей камеры духовки.

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.

УСТАНОВКА

Электрическое подключение

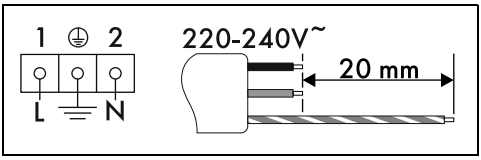
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.
Никогда не снимайте эту табличку.
Выполните подключение к заземлению с помощью кабеля, длина которого должна не менее чем на 20 мм превышать длину других кабелей.

Прибор может работать при следующих условиях:

- **220-240 В~**



Кабель трехжильный 3 x 1,5 мм².

Вышеуказанные значения относятся к сечению внутреннего кабелю.

Провода электропитания имеют размеры с учетом коэффициента одновременности (в соответствии с нормой EN 60335-2-6).

Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

Для рынка Австралии/Новой Зеландии:

Разъединитель, встроенный в стационарное соединение, должен соответствовать стандарту AS/NZS 3000.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

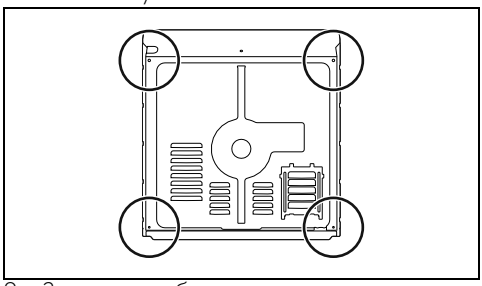
Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.
Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.

1. Отвинтите винты заднего картера и снимите картер, чтобы иметь доступ к клеммнику.



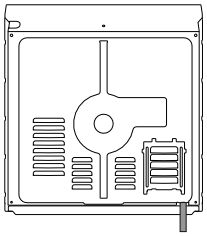
2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, чтобы кабели (печь или имеющаяся варочная панель) имели оптимальный проход во избежание любого контакта с прибором.

RU

Встраивание

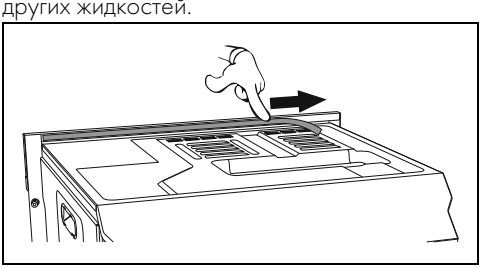
Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Положение кабеля питания

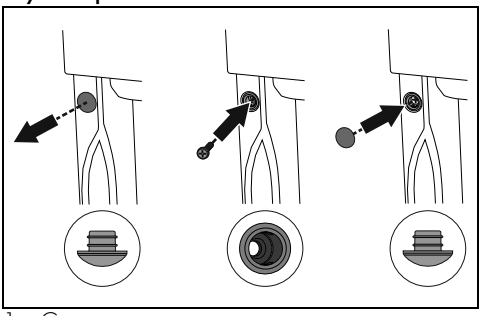


Прокладка передней дверцы

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

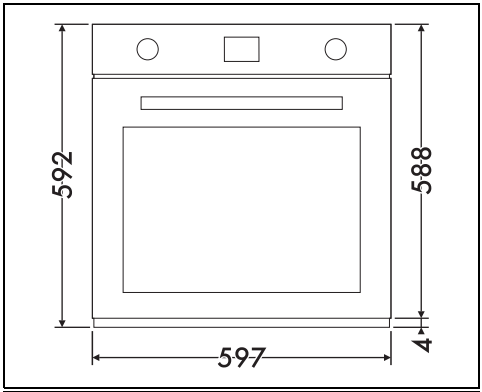


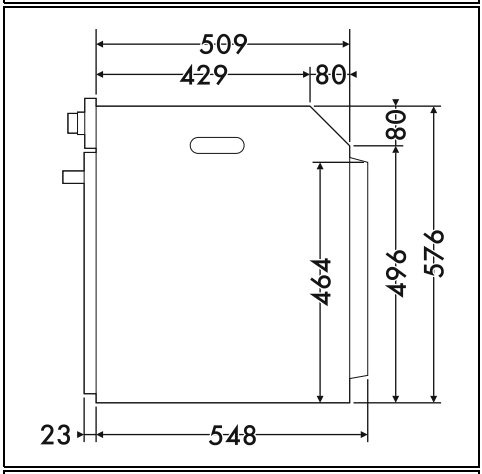
Втулки крепления

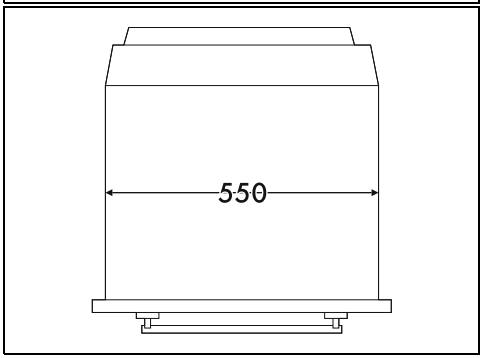


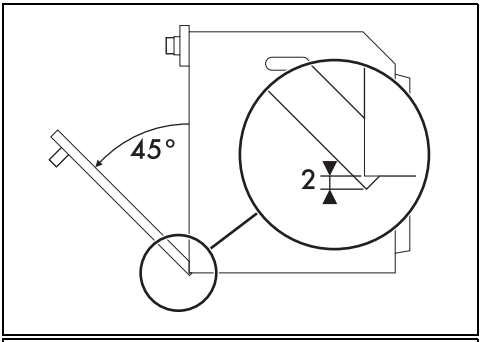
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

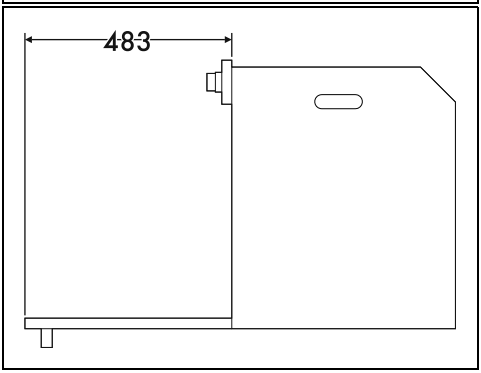
Габаритные размеры прибора (мм)



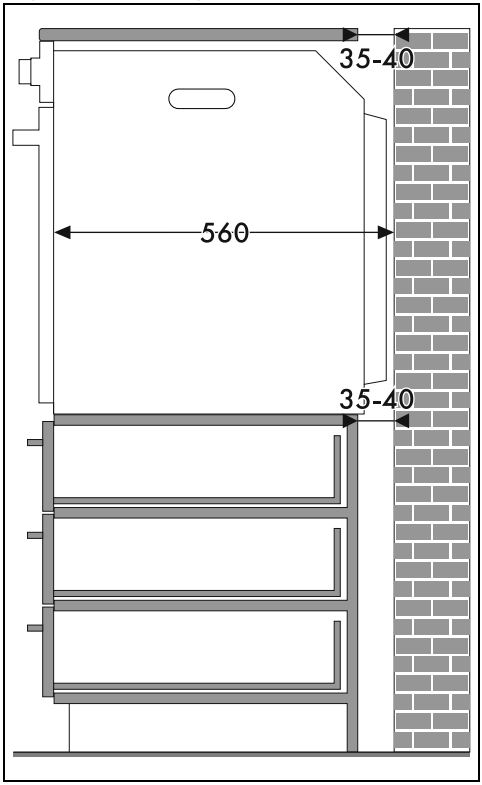






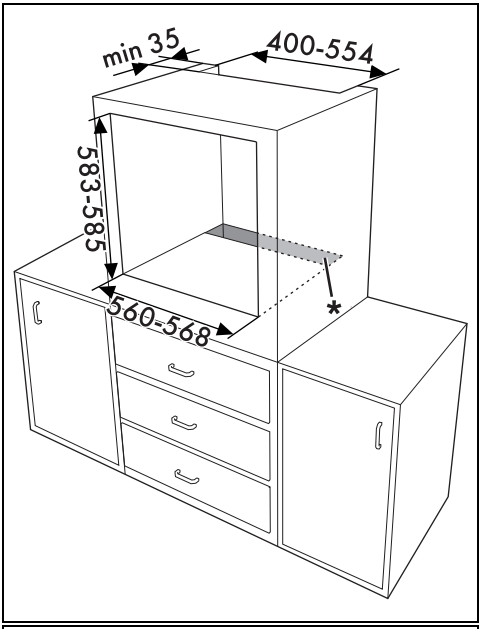


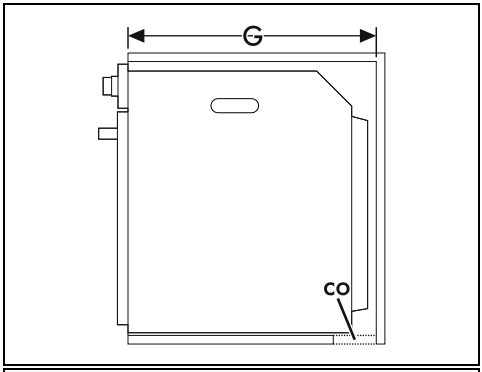
Вертикальное встраивание (мм)

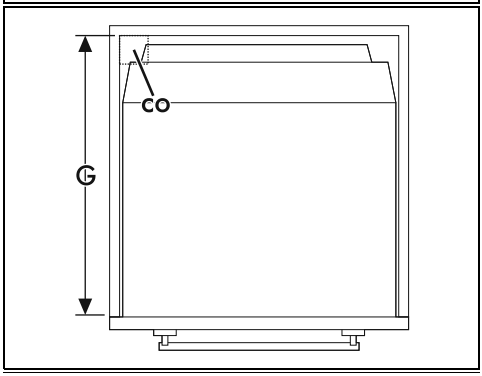


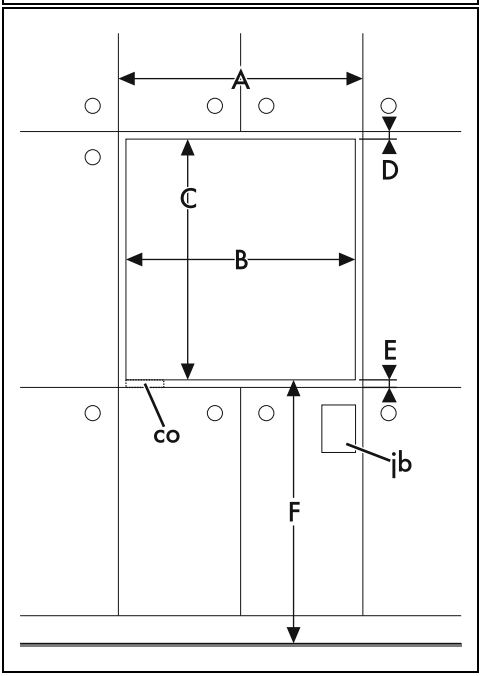
*Убедитесь, что в верхней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 35-40 мм.

RU



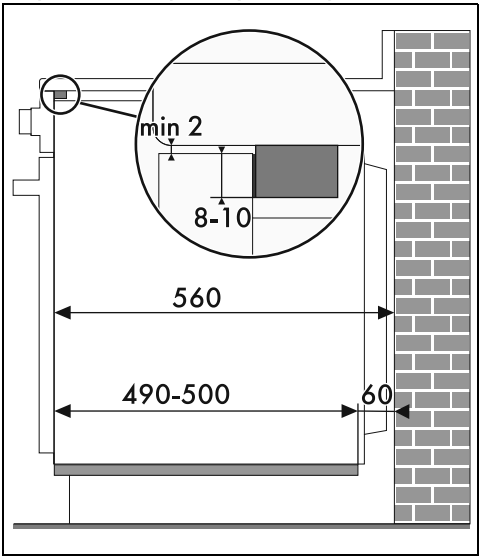


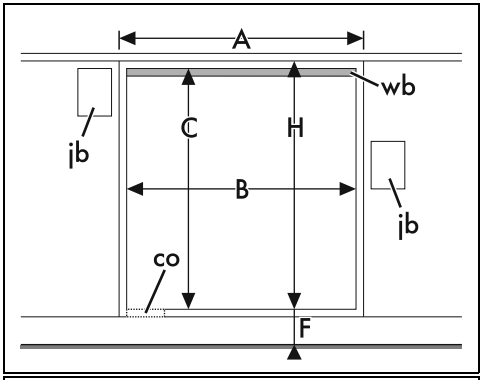


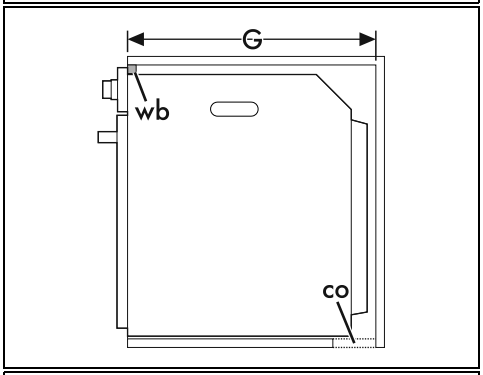


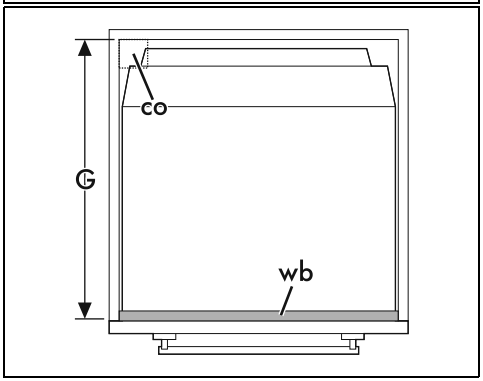
A	мин. 603 мм
B	560 - 568 мм
C	583 - 585 мм
Д	9 - 11 мм
E	мин. 5 мм
F	121 - 1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 594 мм
co	Вырез для кабеля питания (мин. 6 см^2)
jb	Распределительная коробка

Встраивание в рабочую поверхность (мм)

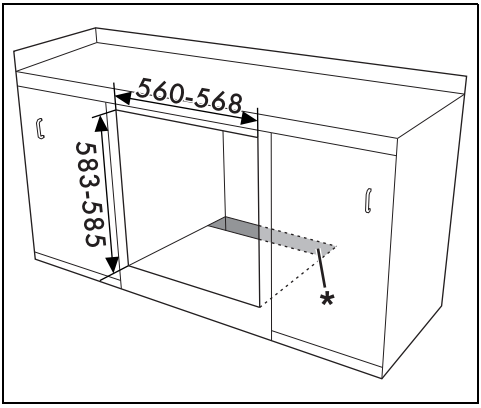








Если вы намереваетесь утопить прибор в рабочую поверхность, следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.



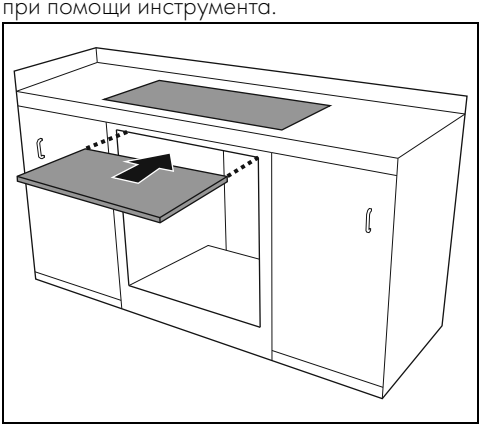
*Убедитесь, что в нижней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 60 мм.

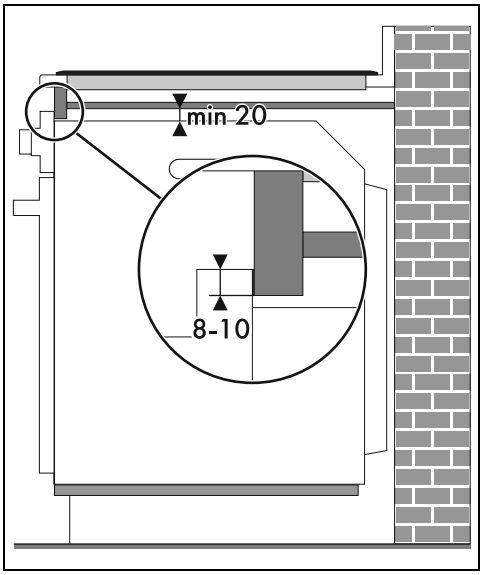
RU

A	мин. 603 мм
B	560 - 568 мм
C	583 - 585 мм
Д	9 - 11 мм
E	мин. 5 мм
F	121 - 1105 мм
G	мин. 560 мм
H	мин. 594 мм
co	Вырез для кабеля питания (мин. 6 $см^2$)
jb	Распределительная коробка
wb	Деревянный брусок (рекомендуется)

Встраивание под варочную панель (мм) (только в пиролитических моделях)

Если над духовкой будет устанавливаться варочная панель, необходимо установить разделительную деревянную полку на расстоянии не менее 20 мм от верхнего края духовки для предотвращения перегрева в случае одновременной работы двух устройств. Полка должна сниматься только при помощи инструмента.





Снизу полки следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клейкого уплотнения, приклеиваемого на переднюю панель сзади для предотвращения проникновения влаги или других жидкостей.