

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	284
Общие предупреждения по технике безопасности	284
Для данного прибора	291
Назначение прибора	291
Руководство по эксплуатации	292
Ответственность производителя	292
Идентификационная табличка	292
Утилизация	292
Для экономии энергии	292
Источники света	293
Работа с руководством по эксплуатации	293
ОПИСАНИЕ	294
Общее описание	294
Панель управления	294
Другие части	295
Аксессуары	295
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)	296
Микроволновая печь	296
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	297
Предварительные операции	297
Материалы, пригодные для микроволновых печей	

297	Использование принадлежностей	298
	Цифровой программатор	299
	Первое использование	299
	Использование духовки	300
	Рекомендации по приготовлению	306
	Мини-руководство по использованию аксессуаров	308
	Познакомьтесь с рецептами	308
	Специальные функции	308
	Вторичные функции	315
	Настройки	316

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	319
Чистка прибора	319
Чистка рабочей камеры	319
Специальные функции очистки	321
Паровая очистка (только на некоторых моделях)	321
Внеплановое техобслуживание	322
УСТАНОВКА	322
Электрическое подключение	322
Встраивание	323

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

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ И СОХРАНИТЬ НА БУДУЩЕЕ

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.

Для микроволновых приборов

- **ВНИМАНИЕ:** Если дверца или дверные уплотнения повреждены, не следует использовать прибор до тех пор, пока он не будет отремонтирован компетентным персоналом.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасно для всех, за исключением уполномоченного персонала, проводить любые операции по техобслуживанию или ремонту, связанных с демонтажем крышек, защищающих от микроволновой энергии.
- **ВНИМАНИЕ:** Жидкости и другие виды продуктов не должны разогреваться в запечатанных емкостях, поскольку это чревато взрывом.
- При использовании комбинированной функции дети должны пользоваться прибором только под

присмотром взрослых, это связано с высокой температурой, возникающей во время работы прибора.

- Осуществляйте визуальный контроль над прибором во время приготовления продуктов в лотках из пластика или из бумаги.

 **Неправильное использование**
Опасность взрыва



- При нагревании или подогреве жидкостей в микроволновой печи возможна задержка процесса кипения, при этом температура кипения достигается без образования пузырьков.
- Задержка процесса кипения может привести к взрыву внутри печи, или же во время извлечения емкости может произойти внезапное вытекание кипящей жидкости.



**Неправильное использование
Опасность взрыва**


- Во избежание этих рисков во время разогревания необходимо поместить в сосуд с жидкостью стержень для кипячения из комплекта (или ложку из термостойкой пластмассы).
- Используйте микроволновую печь только для приготовления пищевых продуктов. Категорически запрещаются другие типы применения (например, сушка вещей, подогрев комнатных тапочек, влажных губок и тряпок, обезвоживание продуктов), поскольку они чреваты травмами или пожаром.
- Нагревание напитков в микроволновой печи может вызвать замедленное извергающееся кипение, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- Регулярно очищайте прибор, удаляя остатки еды.
- Несоблюдение правил очистки рабочей камеры способствует ухудшению состояния поверхности, что может негативно повлиять на срок службы прибора и привести к возникновению опасной ситуации.
- Не используйте микроволновую печь для высушивания продуктов.
- Не используйте микроволновую печь для подогрева или жарки масел.
- Не используйте прибор для подогрева спиртосодержащих блюд или напитков.
- Не разогревайте яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться даже после подогрева.
- Не нагревайте продукты, хранящиеся в пищевых упаковках.
- Не используйте режимы комбинированного приготовления для нагрева или кипячения жидкостей.
- Пищевые продукты для новорожденных не должны разогреваться в закрытых емкостях. Снимите колпачок или соску (если используется бутылочка). По окончании приготовления следует обязательно проверить температуру продукта, она не должна быть высокой. Перемешайте или встряхните содержимое, чтобы обеспечить его однородную температуру и избежать ожогов.
- Перед приготовлением продуктов с твердой кожей

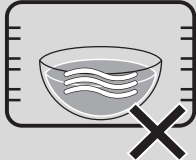
(напр., картофеля, яблок и пр.) необходимо проткнуть кожуру.


- Не используйте режим микроволновой печи с незаполненной рабочей камерой.
- Используйте только столовые приборы и посуду, пригодные для микроволновых печей.
- Не используйте алюминиевые лотки для приготовления продуктов.
- Не используйте металлические емкости для приготовления пищи и напитков.
- Не используйте посуду с металлической (золотой или серебряной) отделкой.
- В моделях с противнем и/или глубоким противнем не следует их использовать в режимах ТОЛЬКО посредством микроволн.
- При появлении дыма выключите или отсоедините прибор от розетки и держите дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.
- Данный прибор отвечает действующим нормам и стандартам по электромагнитной совместимости. В любом случае лицам с кардиостимуляторами рекомендуется находиться на минимальном расстоянии

20-30 см от микроволновой печи. Дополнительную информацию смотрите в документации к кардиостимулятору.

- Прибор работает в диапазоне ISM, 2,4 Гигагерц.
- В соответствии с требованиями директивы по электромагнитной совместимости устройство относится к группе 2 и классу B (EN 55011).

 **Неправильное использование**
Риск повреждения прибора





- При использовании микроволновой печи блюдо (или его емкость) нельзя ставить на дно рабочей камеры. Используйте прилагаемые принадлежности, вставленные в полки, подходящие для приготовления рецепта.
- **НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ ЕМКОСТИ/ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (лотки, стеклянные емкости и пр.) НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ДНО РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ.**

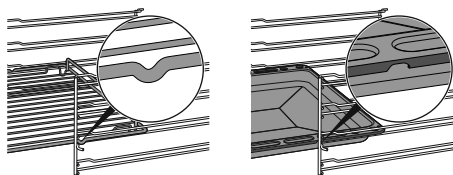
- Если прибор установлен в

шкафу, его необходимо эксплуатировать при открытой дверце шкафа.

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 вставлять в направляющие до полной остановки. Механические

предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки духовки.



- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- 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.
- 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 прибор за ручку дверки.

Для пиролизических 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 техобслуживание

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Прибор нельзя устанавливать на подставку.
- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- 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 °С.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.
- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- После установки обеспечьте отключение прибора с помощью штепсельной вилки или выключателя в случае стационарного подключения.
- 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.

- 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.

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 соответствующий центр 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.

Для экономии энергии

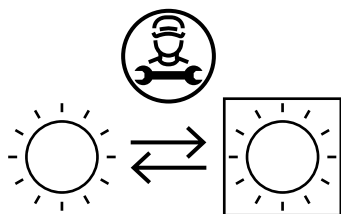
- Предварительно нагревать духовку, только если это требуется рецептом. Стадия предварительного нагрева может отключаться во всех функциях (см. главу

«Стадия предварительного нагрева»), за исключением функции ПИЦЦА (предварительный нагрев не отключается) и ЕСО (предварительный нагрев отсутствует).

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

Источники света

- Данный светильник содержит не заменяемые пользователем источники света; их замена разрешена только специалистами сервисной технической службой.



- Источники света, содержащиеся в изделии, заявлены как пригодные для работы при температуре окружающей среды $\geq 300^{\circ}\text{C}$ 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:



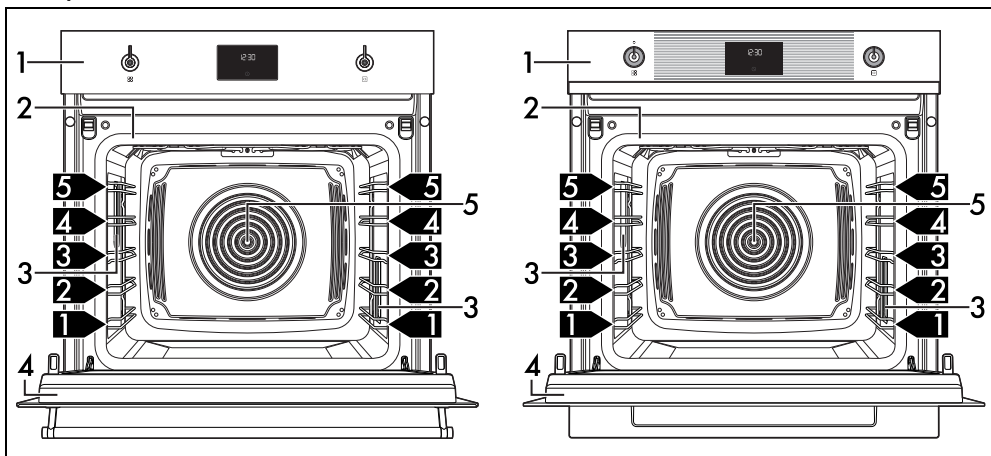
Предупреждение/Внимание



Информация/Рекомендации

ОПИСАНИЕ

Общее описание



1 Панель управления

2 Прокладка

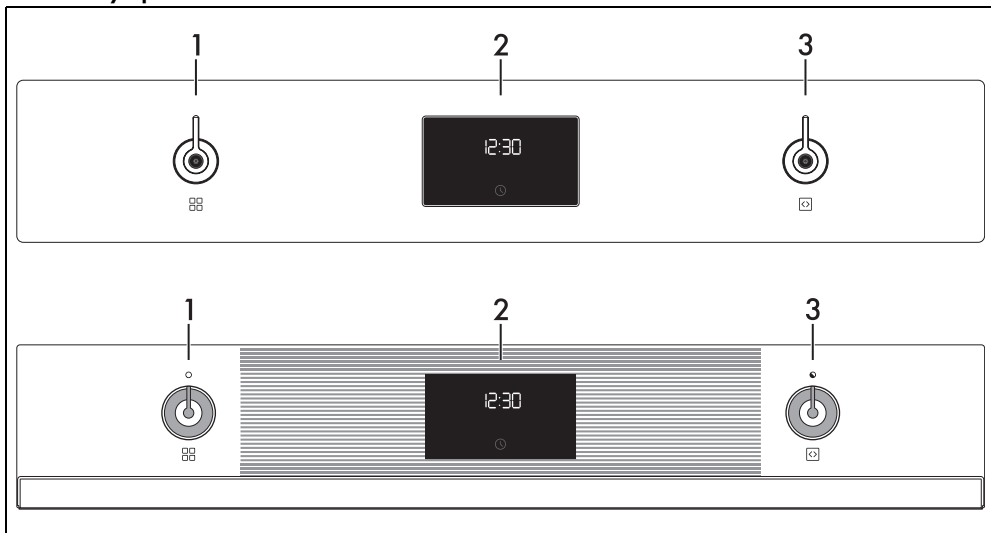
3 Лампа

4 Дверца

5 Вентилятор

1,2,3 → Уровень для размещения

Панель управления



1 Переключатель функций

При помощи этой ручки можно:

- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию.



Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы мгновенно завершить приготовление.

2 Цифровой программатор

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

3 Ручка температуры

С помощью этой ручки можно задать:

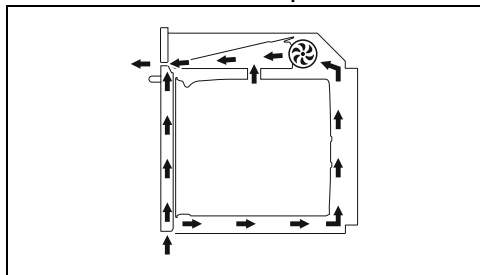
- температуру приготовления;
- длительность функции;
- запрограммированные режимы приготовления;
- текущее время;
- запуск или временную остановку функции.

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;
- при выборе любой функции, за

исключением **e - VIP -**



(в зависимости от моделей).



Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

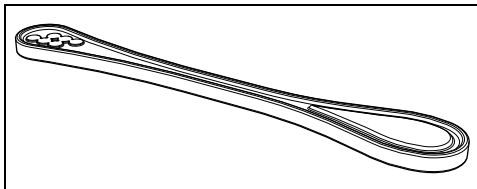
Аксессуары

- В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.
- Принадлежности, которые могут контактировать с пищевыми продуктами,

изготовлены из материалов, соответствующих нормам действующего законодательства.

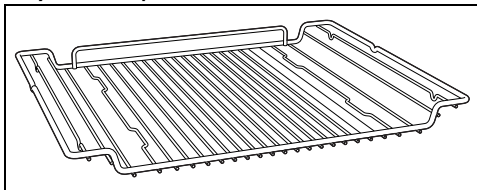
- Оригинальные комплектующие или дополнительные принадлежности можно заказать в уполномоченных сервисных центрах технического обслуживания. Используйте только оригинальные аксессуары от производителя.

Палочка для поддержания равномерного кипения



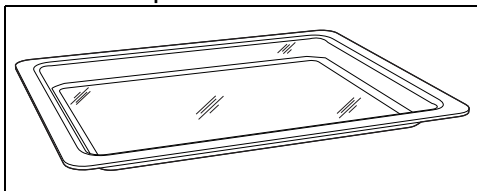
Предназначен для использования в емкости во время нагрева жидкости для предотвращения задержки процесса кипения.

Опущенная решетка



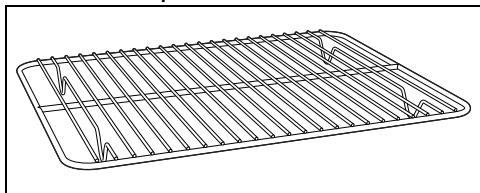
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Стеклопанный противень



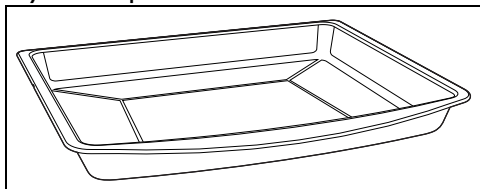
Служит для всех типов приготовления и для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке. Противень устанавливается на опущенную решетку. Особенно подходит для приготовления с функцией микроволновой печи.

Решетка для противня



Устанавливается над противнем из стекла, служит для приготовления продуктов, которые могут стекать.

Глубокий противень



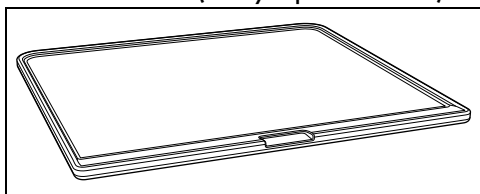
Служит для сбора жиров, стекающих с блюд, положенных на решетку выше, и для выпечки пицц, тортов, печенья и сладостей.



ВНИМАНИЕ: Можно использовать глубокий противень для комбинированного приготовления с микроволнами. Запрещается использовать для приготовления ТОЛЬКО посредством микроволн.

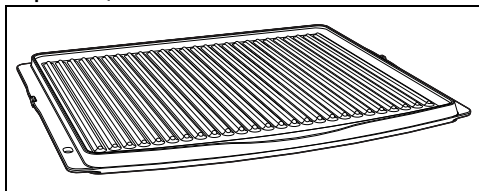
Дополнительные аксессуары (приобретаются отдельно)

PPR2 или STONE (огнеупорный камень)



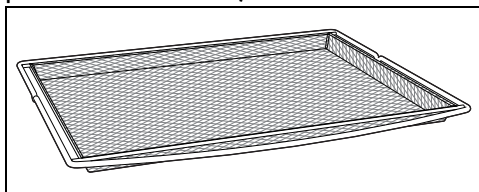
Идеальный аксессуар для приготовления мучных изделий (пиццы, хлеба, фокаччи и т. д.), который также может использоваться для приготовления более деликатных блюд, например, печенья.

BBQ (тефлоновая сковорода-гриль для барбекю)



Аксессуар с двойным назначением: на рифленной 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.).

Микроволновая печь

Данный прибор снабжен микроволновым генератором, называемым магнетроном. Генерируемые микроволны равномерно излучаются в рабочую камеру, достигают блюд и разогревают их.

Процесс разогрева осуществляется посредством трения молекул, содержащихся внутри пищевых продуктов (главным образом, воды), с последующим теплообразованием.

Тепло, образующееся непосредственно внутри продуктов, позволяет размораживать, разогревать или готовить их быстрее по сравнению со стандартными способами приготовления.

Использование емкостей, специально предусмотренных для микроволновых печей, облегчает равномерное попадание микроволн на подвергаемое тепловой обработке блюдо.

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 целью удаления производственных остатков.

Во время нагрева прибора:

- проветривайте помещение;
- не находитесь рядом.

Материалы, пригодные для микроволновых печей

В целом, материалы, используемые для готовки с функцией микроволн, должны обеспечивать сквозное прохождение микроволн, направляемых на продукты.

Ниже представлена таблица с рекомендуемыми и не рекомендуемыми для использования материалами:

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

- Стекло (всегда снимать крышки) *
- Жаропрочные формы
- Стаканы
- Банки
- Фарфор
- Терракота
- Пластик (только подходящий для микроволновых печей) *
- Контейнеры
- Пластиковые пленки (не должны соприкасаться с пищевыми продуктами)

* только термостойкие.

НЕ ДОПУСТИМЫЕ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МАТЕРИАЛЫ:

- Металл (может создавать электрическую дугу или искрение)
 - Алюминиевая фольга
 - Алюминиевые лотки
 - Тарелки
 - Металлические приборы
 - Завязки для пакетов для морозильной камеры
- Дерево
- Хрустальные бокалы
- Бумага (опасность возгорания)
- Контейнеры из полистирола (опасность загрязнения пищевых продуктов)



Столовые приборы не должны иметь металлических элементов декора.



Не используйте вспомогательные противни из металла в режимах микроволновой печи или комбинированном режиме с микроволнами.

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.

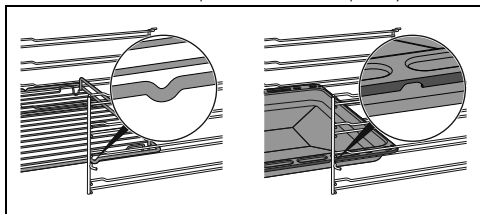
По окончании теста прибор может быть холодным или теплым. Если прибор достаточно нагрет, это означает, что он не пригоден для использования в микроволновой печи.

Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

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

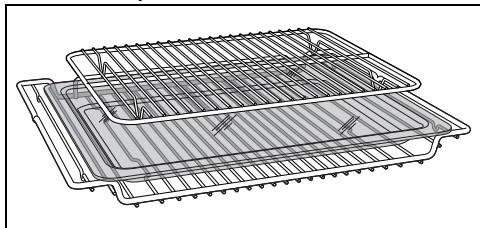


Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.



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

Решетка и противень из стекла



Стекло́нный противень необходимо

устанавливать на опущенную решетку.

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

Палочка для поддержания равномерного кипения



Неправильное использование Опасность взрыва/получения ожогов

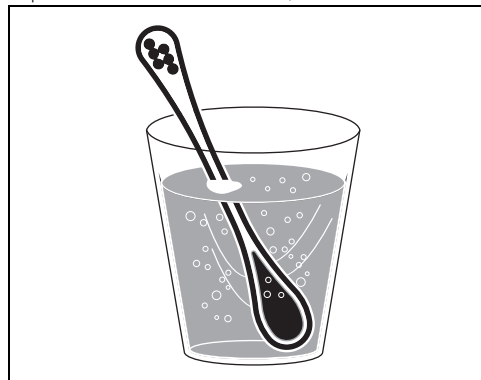
- Во избежание опасности взрыва внутри прибора или внезапного вытекания кипящей жидкости необходимо всегда помещать в нагреваемую жидкость стержень для кипячения.



Высокая температура Риск повреждения принадлежности

- Используйте стержень для кипячения только в режиме микроволновой печи. Не используйте стержень в режимах комбинированного и традиционного приготовления.

При нагреве или разогреве жидкостей в микроволновых печах может происходить задержка процесса кипения; во избежание этого явления необходимо во время нагрева поместить в емкость стержень для кипячения из комплекта поставки (или ложку из термостойкой пластмассы).




Цифровой программатор

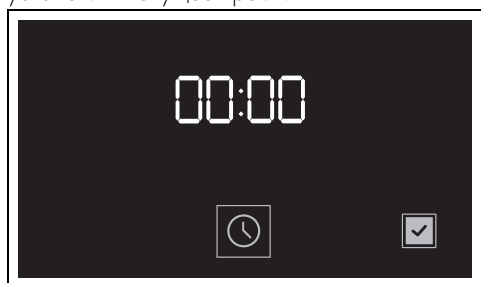


На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной функции. Для его использования достаточно повернуть ручку функций и регулятор температуры и/или нажать на кнопки в нижней части экрана, в зависимости от операций, которые должен выполнить прибор.


Первое использование

 Если время не установлено, нельзя запустить духовку в работу.


При первом использовании или после длительного прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающая надпись **00:00** и кнопка . Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.







Настройка времени


1. Нажмите на кнопку .



2. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать отображаемый формат часов (**12h** или **24h**).

 При выборе варианта **12h** на дисплее появляются надписи **AM** (дополуденное время) или **PM** (послеполуденное время).

3. Нажмите на кнопку  для подтверждения и перейдите к настройке времени.
4. Поверните ручку температуры для установки текущего времени.
5. Нажмите на кнопку  , чтобы задать текущее время в часах и перейти к выбору минут.
6. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать минуты для текущего времени.
7. Нажмите на кнопку  для подтверждения.


 При необходимости можно изменить текущее время, например, при переходе на зимнее/летнее время.

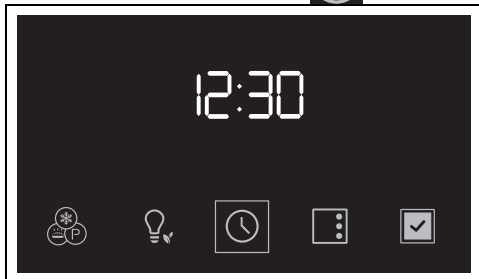
 По истечении 2 минут бездействия с ручками дисплей будет показывать текущее время с низким уровнем яркости.

 Чтобы отменить операцию, поверните ручку функций или удерживайте кнопку  нажатой несколько секунд.

RU

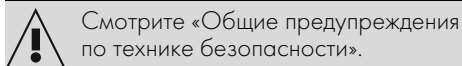
Изменение времени

1. В главном меню нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку 

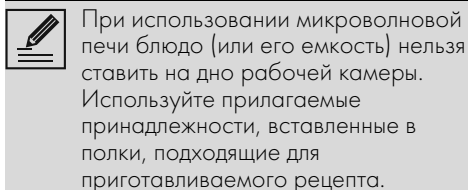
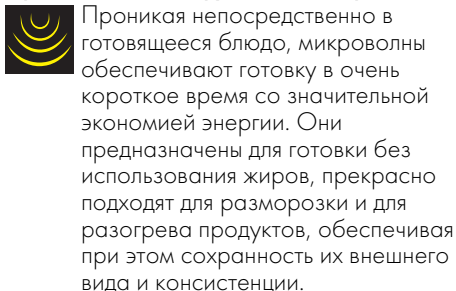


2. Измените время, как описано в пункте 2 предыдущего раздела.

Использование духовки



Приготовление с функцией микроволн



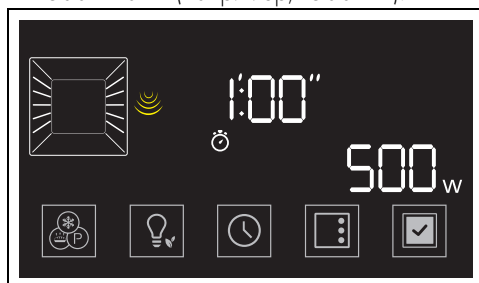
НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ ЕМКОСТИ/ ПРИБАДЛЕЖНОСТИ (лотки, стеклянные емкости и пр.) НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ДНО РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ.

1. Откройте дверцу.
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.
4. Из положения «0» поверните ручку функций вправо на одну позицию, чтобы выбрать функцию МИКРОВОЛНЫ




Кнопка  и надпись **START** начнут мигать.

5. Поверните ручку температуры, чтобы изменить значение мощности с 100 Вт до 600 Вт d HI (например, «500 Вт»).

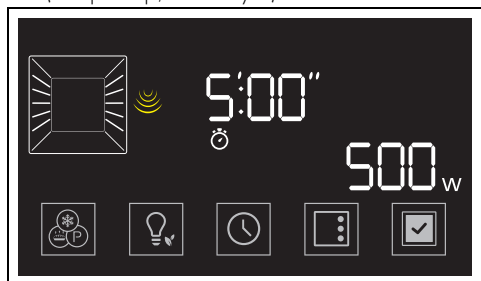


Более подробную информацию о мощности микроволн см. в разделе Мощность микроволновой печи.

6. Нажмите на кнопку .

На дисплее начинает мигать индикатор .


7. Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность приготовления (от 5 секунд до 1 часа с половиной) (например, «5 минут»).




Нажмите на кнопку , чтобы изменить продолжительность приготовления.

Нажмите на кнопку  для запуска функции.

8. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.

 При открытии дверцы выполняемая функция прерывается. Функция возобновится автоматически после закрытия дверцы.

 Можно прервать приготовление в любой момент, повернув ручку функций на «0».

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись **End**.

9. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.



Мощность микроволн

Ниже приведены значения мощности, которые можно выбрать:

Мощность (Вт)	Назначение
100	
200	Разморозка продуктов
300	
400	
500	Деликатное приготовление

Мощность (Вт)	Назначение
600	Разогрев и приготовление продуктов
HI	Разогрева жидкостей

Комбинированное приготовление

 Комбинированное приготовление - это сочетание традиционного приготовления с микроволнами.  включении данных функций сигнализирует включение иконки функции микроволновой печи и символа традиционной функции.

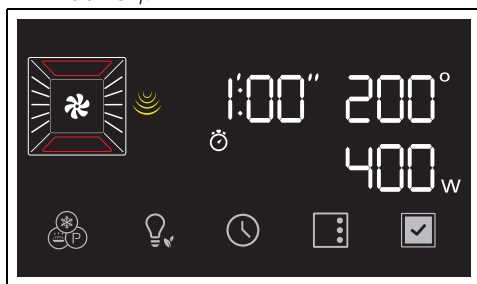
1. Из положения «0» поверните переключатель функций, выбрав комбинированную функцию (например,


МИКРОВОЛНЫ+ КОНВЕКЦИЯ  +



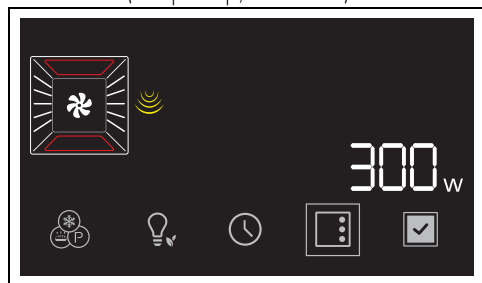
Кнопка  и надпись **START** начнут мигать.

2. Поверните ручку температуры вправо или влево для выбора желаемой температуры приготовления (например, «200°C»).




3. Нажмите на кнопку .

4. Поверните ручку температуры, чтобы изменить значение мощности с 100 Вт до 400 Вт (например, «300 Вт»).

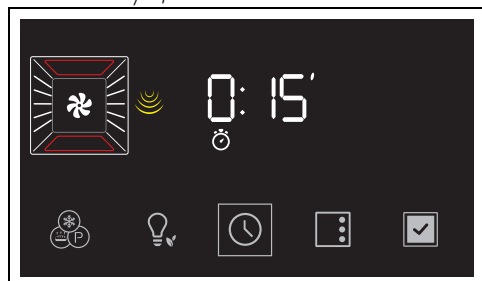


5. Нажмите на кнопку  для подтверждения мощности микроволн.

6. Нажмите на кнопку .


На дисплее начинает мигать индикатор .

7. Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «15 минут»).



8. Нажмите на кнопку , чтобы изменить продолжительность приготовления.







9. Нажмите еще раз на кнопку  для запуска функции.

Фаза предварительного нагрева

Приготовлению предшествует фаза предварительного нагрева, во время

которой духовка быстрее достигает нужной температуры.

Об этой фазе сигнализирует индикатор  и постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры .

 Фазу предварительного нагрева можно пропустить, удержав кнопку  нажатой несколько секунд.


После завершения предварительного нагрева:

- индикатор  выключается;
- включается звуковой сигнал;
- надпись **START** и кнопка  мигают, указывая на то, что блюдо можно помещать в рабочую камеру духового шкафа.

Фаза приготовления

1. Откройте дверцу
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.

или

- Если блюдо уже находится в рабочей камере духовки, нажмите на кнопку , чтобы начать приготовление.
4. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.


Завершение приготовления

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись **End**.

5. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

Перечень функций комбинированного приготовления

МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ

 Работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Действие микроволн позволяет приготовить блюдо в кратчайшие сроки.

МИКРОВОЛНЫ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ



Для комбинированной готовки с использованием вентилируемого тепла готовка осуществляется быстро благодаря циркуляции горячего воздуха и микроволнам.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ




Использование гриля служит для идеального подрумянивания поверхности готовящегося блюда. Действие микроволн позволяет приготовить блюдо в кратчайшие сроки.

Традиционное приготовление



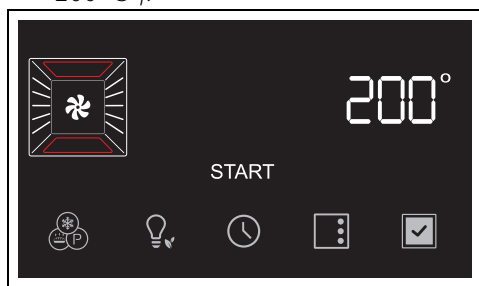
Можно прервать приготовление в любой момент, повернув ручку функций на «0».

1. Поверните ручку функций вправо или влево для выбора желаемой функции

(например, «КОНВЕКЦИЯ »).

Кнопка  и надпись **START** начнут мигать.

2. Поверните ручку температуры вправо или влево для выбора желаемой температуры приготовления (например, «200°C»).



3. Нажмите на кнопку  для запуска функции.





При открытии дверцы выполняемая функция прерывается. Функция возобновится автоматически после закрытия дверцы.

Фаза предварительного нагрева

Приготовлению предшествует фаза

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

Об этой фазе сигнализирует индикатор  и постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры .



Фазу предварительного нагрева можно пропустить, удержав кнопку



нажатой несколько секунд.


После завершения предварительного нагрева:

- индикатор  выключается;
- включается звуковой сигнал;
- надпись **START** и кнопка  мигают, указывая на то, что блюдо можно помещать в рабочую камеру духового шкафа.

Фаза приготовления

1. Откройте дверцу
2. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
3. Закройте дверцу.

или

- Если блюдо уже находится в рабочей камере духовки, нажмите на кнопку , чтобы начать приготовление.

4. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.


Завершение приготовления

5. Для завершения приготовления поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

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 и температуры приготовления нажмите на кнопку .

На дисплее начинает мигать индикатор .

2. Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).




3. Нажмите на кнопку , чтобы изменить продолжительность приготовления.

 Следует учесть, что к продолжительности приготовления должно быть прибавлено несколько минут, необходимых для предварительного нагрева духовки.


4. Нажмите на кнопку  для запуска функции.

После завершения предварительного нагрева:

5. Поместите блюдо для приготовления в рабочую камеру.

6. Нажмите на кнопку  для запуска приготовления.


Приготовление по времени сопровождается постепенным уменьшением времени на цифровом дисплее и постепенным уменьшением шкалы с сегментами

. По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись **End**.


7. Переведите ручку функций в положение «0».


Как обнулить приготовление с таймером


1. Нажмите и удержите несколько секунд кнопку .
2. Поверните ручку температуры против часовой стрелки, чтобы обнулить продолжительность приготовления.

3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

Программируемое приготовление

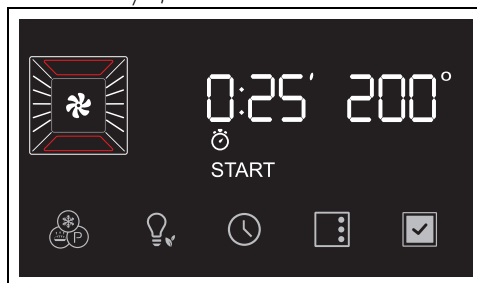
 Под программируемым приготовлением подразумевается функция, позволяющая завершить приготовление с таймеров в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением прибора.


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

1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите на кнопку .

На дисплее начинает мигать индикатор .

2. Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «25 минут»).





3. Нажмите на кнопку .


На дисплее начинает мигать индикатор .

4. Поверните ручку температуры, чтобы задать время окончания приготовления (например, «13:15»).



5. Нажмите на кнопку , чтобы подтвердить время окончания приготовления.
6. Нажмите на кнопку  для запуска функции.

Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.


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


По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись **End**.


7. Переведите ручку функций в положение «0».

Как отменить программируемое приготовление


1. Нажмите и удержите несколько секунд кнопку . На дисплее начинает мигать индикатор .
2. Нажмите и быстро отпустите кнопку . На дисплее начинает мигать индикатор .
3. Поверните ручку температуры против часовой стрелки, чтобы обнулить продолжительность приготовления.








4. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

 Таким образом будет отменено только запрограммированное приготовление. Приготовление по таймеру начинается сразу с фазы предварительного нагрева.


 Чтобы остановить любой тип приготовления, следует перевести ручку функций в положение «0».

Таймер во время приготовления


 Таймер не прерывает процесс приготовления, но предупреждает пользователя об истечении заданных минут.

1. Нажмите на кнопку . На дисплее начинает мигать индикатор .
1. Нажмите на кнопку . На дисплее появятся цифры **00:00** и индикатор  начнет мигать.
2. Поверните ручку температуры, чтобы установить продолжительность таймера (от 1 минуты до 13 часов).
3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.
4. По истечении времени по таймеру срабатывает звуковой сигнал и на дисплее начинает мигать индикатор .
5. Нажмите на кнопку  для выхода из 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 печеня, 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.

ГРИЛЬ



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

ОСНОВАНИЕ



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

ЕСО



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



Функция ЕСО 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.

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 печеня

- 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 °С, установив в случае необходимости большее время приготовления.

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

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

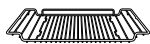
Для экономии энергии

- 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.

Мини-руководство по использованию аксессуаров

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.



Опущенная решетка

Во время готовки на нескольких уровнях две решетки следует размещать так, чтобы между ними оставался один незаполненный уровень. Использовать следует функцию

«ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ»  или «НИЖНИЙ НАГРЕВ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ»



Стекланный противень

Используйте стеклянный противень, установив его на решетку 

Рекомендуется для приготовления с функцией микроволн и комбинированных микроволн.




Решетка для противня

Рекомендуется использовать решетку для противня в качестве основания для продуктов, которые будут готовиться с функцией гриля. Нижний противень будет собирать соки, которые будут выделяться во время приготовления с функцией гриля.

Рекомендуется использовать глубокий противень для выпечки на одном уровне.

При использовании функций с обдувом глубокий противень следует размещать на

центральной уровне. При использовании функции «СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ» 

глубокий противень следует размещать на желаемом уровне.



Глубокий противень

При использовании функции «ГРИЛЬ» противень следует размещать на последнем

уровне с решеткой для противня 

ВНИМАНИЕ: Можно использовать глубокий противень для комбинированного приготовления с микроволнами. Запрещается использовать для приготовления только посредством микроволн.

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.

Специальные функции

- Из положения «0» поверните ручку функций влево на одну позицию. Кнопка




начнет мигать.


Прибор предлагает функцию

размораживания



Чтобы пролистать доступные функции, нажимайте на кнопку  пока не выберите желаемую функцию.







Чтобы выйти из выбранной функции (которая еще не была запущена), удерживайте нажатой кнопку .


РАЗМОРАЖИВАНИЕ




Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.

- После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку  чтобы выбрать функцию .

 Если внутренняя температура выше ожидаемой, функция не активируется, и при каждом нажатии кнопки  прибор подает звуковой сигнал. Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

- Откройте дверцу.
- Поместите размораживаемое блюдо в рабочую камеру духовки.
- Закройте дверцу.
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.
- Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность размораживания (от 1 минуты до 30 часов) (например, "15:00").






- Нажмите на кнопку  для запуска функции. По окончании на дисплее появится мигающая надпись **End** и будет подан звуковой сигнал.
- Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.



- Ниже приведена справочная таблица с указанием времени размораживания для разных продуктов.


Тип	Вес (кг)	Время
Мясо	0,4	0ч 23м
Рыба	0,5	0ч 10м
Хлеб	0,3	0ч 15м
Десерты	1,0	0ч 02м

ПОДНЯТИЕ ТЕСТА


 Эта функция особенно подходит для поднятия теста.

- После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку  чтобы выбрать функцию .

 Если внутренняя температура выше ожидаемой, функция не активируется, и при каждом нажатии кнопки  прибор подает звуковой сигнал. Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

- Откройте дверцу.
- Поставьте тесто на второй уровень.
- Закройте дверцу.
- Нажмите на кнопку  для подтверждения.



 Поверните ручку температуры, чтобы изменить значение температуры (от 25°C до 40°C)

- Нажмите на кнопку  для запуска функции.

7. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.



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

ШАБАТ






В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-150°C.
- Отключение лампы духовки, такие действия как открывание дверцы (где она предусмотрена) или ручное включение посредством ручки не приведут к включению лампы.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Подсветка ручек и звуковая сигнализация отключена.




После активации режима Шабат изменение параметров более невозможно. Воздействие на ручки и/или на экранные кнопки не будет иметь никаких последствий; активной будет оставаться только ручка функций, чтобы можно было вернуться в главное меню.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .
2. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

3. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать требуемую температуру (например, «90°C»).





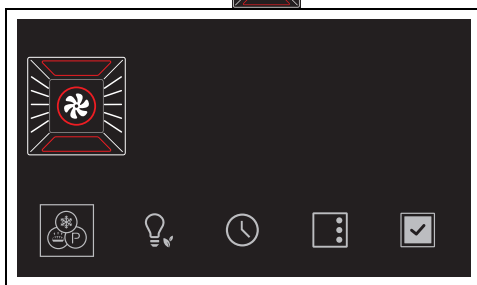
4. Нажмите на кнопку  для запуска функции.
5. Поверните переключатель функций в положение 0, чтобы выйти из функции.


ТУРБО

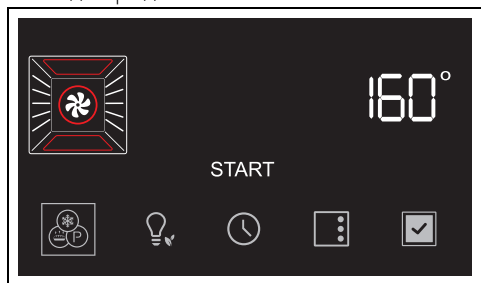



Позволяет быстрое приготовление на нескольких уровнях и без смешивания ароматов. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.


1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию .



2. Нажмите на кнопку  для подтверждения.






3. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
4. Нажмите на кнопку  для запуска функции.

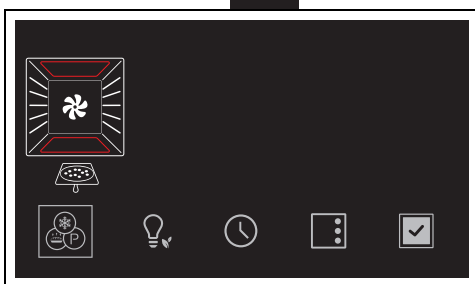
 Как и в стандартных функции приготовления, в этом режиме можно пропустить предварительный нагрев и запрограммировать режим приготовления с заданным временем.


5. По окончании предварительного разогрева откройте дверцу и поместите продукт для приготовления в рабочую камеру духового шкафа.
6. Закройте дверцу.
7. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.
8. После завершения приготовления поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

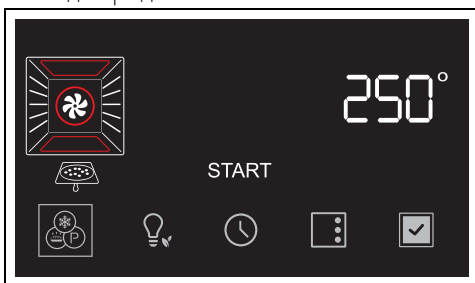
ПИЦЦА

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


1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку  чтобы выбрать функцию .



2. Нажмите на кнопку  для подтверждения.




3. Нажмите на кнопку  для запуска функции.

 При выборе этой функции невозможно пропустить фазу предварительного нагрева.


4. По окончании предварительного разогрева откройте дверцу и поместите продукт для приготовления в рабочую камеру духового шкафа.
5. Закройте дверцу.
6. Проверяйте степень готовности блюда, включая внутреннюю подсветку.
7. После завершения приготовления поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

STONE


 Полезная функция для приготовления на камне. Используется с аксессуаром PPR2 или STONE, который продается отдельно.

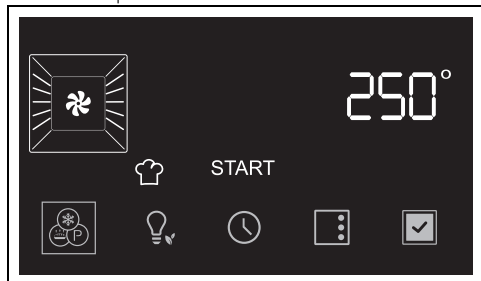



Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. Откройте дверцу.
2. Вставьте аксессуар PPR2 или STONE в рабочую камеру духовки (обратитесь к специальному руководству для этого аксессуара).
3. Закройте дверцу
4. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию **St On**.



5. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



6. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
7. Нажмите на кнопку  для запуска функции.



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

8. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверцу и

поместить блюдо, которое вы желаете приготовить, на аксессуар.

9. Закройте дверцу.
10. После завершения приготовления поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

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. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию **bbq**.



5. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



6. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).

7. Нажмите на кнопку  для запуска функции.



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

8. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверку и поместить блюдо, которое вы желаете приготовить, на аксессуар.
9. Закройте дверцу.
10. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.


AIRFRY

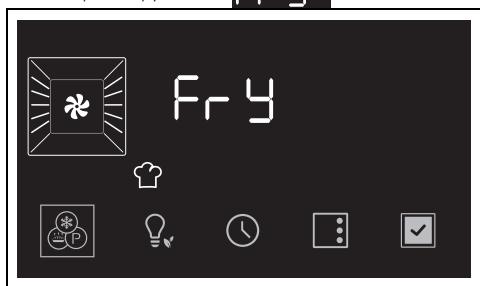



Полезная функция для жарки без растительного масла. Используется с аксессуаром AIRFRY, который продается отдельно.




Инструкции и рекомендации по использованию описаны в документации аксессуара.

1. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку  чтобы выбрать функцию **AIRFRY**.



2. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



3. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать желаемую температуру приготовления (от 50°C до 250°C).
4. Нажмите на кнопку  для запуска функции.



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


5. После завершения предварительного нагрева следует открыть дверцу и поместить в рабочую камеру AIRFRY с блюдом, которое вы желаете приготовить.
6. Закройте дверцу.
7. Поверните переключатель функций в положение «0», чтобы выйти из функции.

ПОПКОРН




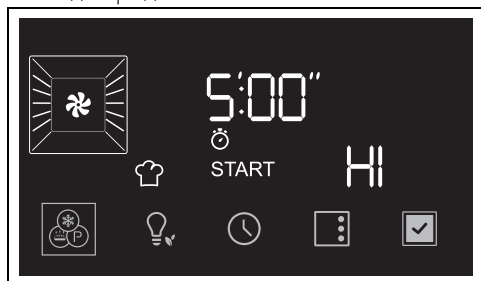
Идеальная функция для приготовления попкорна с помощью микроволн.


1. Поместите пакет с попкорном на стеклянный противень.
2. Откройте дверцу.
3. Поместите стеклянный противень на решетку на второй уровень, начиная снизу.
4. Закройте дверцу.

- После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию **POP**.



- Нажмите на кнопку  для подтверждения.



- Нажмите ручку температуры, чтобы задать длительность функции.
- Нажмите на кнопку  для запуска функции ПОПКОРН.



Мощность микроволн не может быть изменена пользователем.

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись **End**.


- Переведите ручку функций в положение «0».

SOFT




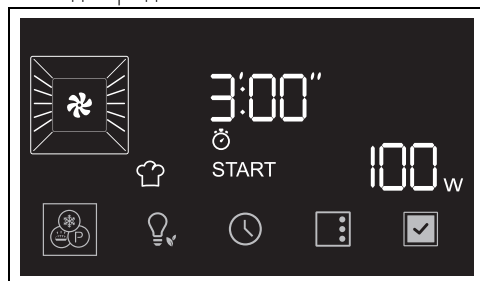
Идеальная функция для размораживания тортов и десертов с помощью микроволн.


- Поместите блюдо, которое необходимо разморозить, в емкость/посуду из пирекса или другого материала, безопасного для микроволновой печи.
- Откройте дверцу.

- Поместите емкость/посуду на решетку на второй уровень, начиная снизу.
- Закройте дверцу.
- После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию **SOFT**.



- Нажмите на кнопку  для подтверждения.



- Поверните ручку температуры, чтобы задать продолжительность функции (значение по умолчанию идеально подходит для бруска масла весом около 250 грамм или замороженного торта весом около 700 грамм).
- Нажмите на кнопку  для запуска функции SOFT.



Мощность микроволн не может быть изменена пользователем.


По окончании приготовления раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись **End**.

- Переведите ручку функций в положение «0».


MELT




Идеальная функция для растапливания плиток шоколада с помощью микроволн.

1. Поместите шоколад, который необходимо растопить, в емкость/посуду из пирекса или другого материала, безопасного для микроволновой печи.
2. Откройте дверцу.
3. Поместите емкость/посуду на решетку на второй уровень, начиная снизу.
4. Закройте дверцу.
5. После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку  чтобы выбрать функцию **MELT**.



6. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



7. Поверните ручку температуры, чтобы задать длительность функции (значение по умолчанию идеально подходит для одной шоколадной плитки).
8. Нажмите кнопку  для запуска функции MELT.



Мощность микроволн не может быть изменена пользователем.

По окончании цикла прозвучит краткий

звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

Вторичные функции

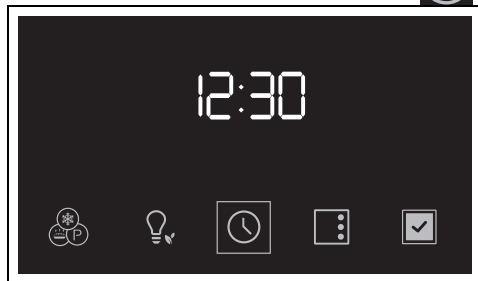
Кнопки, расположенные в нижней части дисплея, имеют некоторые вторичные функции:


Таймер




Таймер только предупреждает пользователя об истечении заданного времени.


1. В главном меню нажмите на кнопку .

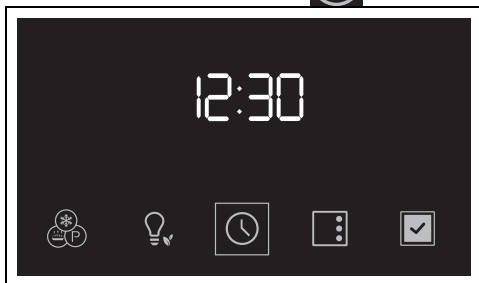


На дисплее появятся цифры **00:00** и начнет мигать индикатор .

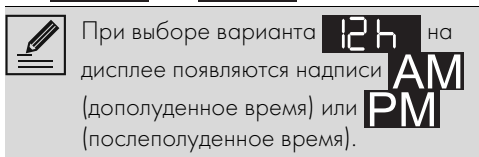
2. Поверните ручку температуры, чтобы установить продолжительность таймера (от 1 минуты до 13 часов).
3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.
4. По истечении времени по таймеру срабатывает звуковой сигнал и на дисплее начинает мигать индикатор .
5. Нажмите на кнопку  для выхода из функции.




ВРЕМЯ

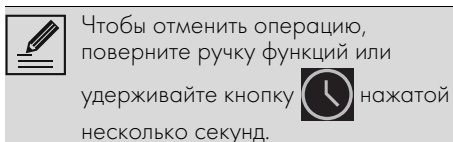
1. В главном меню нажмите и удержите несколько секунд кнопку .



2. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать отображаемый формат часов (**12h** или **24h**).

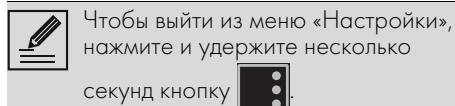
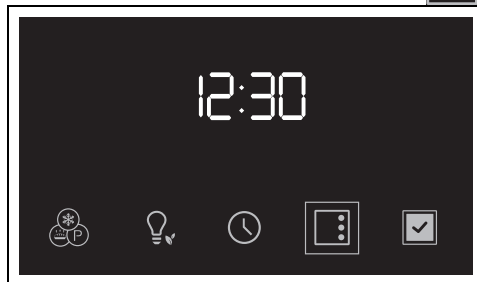


3. Нажмите на кнопку  для подтверждения и перейдите к настройке времени.
4. Поверните ручку температуры для установки текущего времени.
5. Нажмите на кнопку , чтобы задать текущее время в часах и перейти к выбору минут.
6. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать минуты для текущего времени.
7. Нажмите на кнопку  для подтверждения.

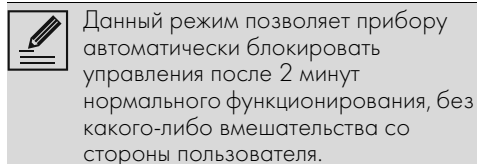


Настройки

- В главном меню нажмите на кнопку .



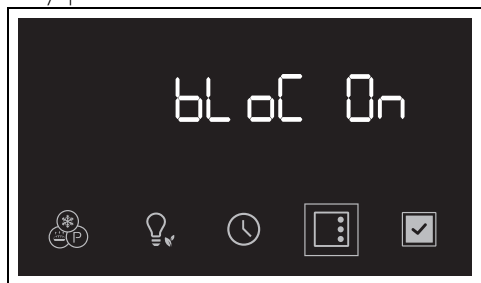
Блокировка панели управления (Безопасность детей)







1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Блокировка панели управления.




2. Поверните ручку температуры, чтобы включить функцию Блокировки панели управления.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку  для подтверждения.


 При обычной работе Блокировка панели управления сопровождается горящим индикатором .

 При касании кнопок дисплея или изменении положения ручек, на дисплее на две секунды появится надпись **Lock**.

Чтобы временно отключить блокировку панели управления:


1. Во время приготовления поверните ручку температуры или нажмите на кнопку дисплея.



2. Когда на дисплее отображается окно блокировки, нажмите и удержите несколько секунд кнопку .

Через две минуты после выполнения последней установки блокировка снова станет активной.

Show room (только для выставочных моделей)



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



1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Show room.




2. Поверните ручку температуры, чтобы включить функцию Show room.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку  для подтверждения.


 О работающей функции Show room сигнализирует горящий индикатор  на дисплее.

 Для обычного использования прибора необходимо настроить эту функцию на OFF (Выкл.).

Поддержание тепла





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

1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Поддержание тепла.



2. Поверните ручку температуры, чтобы включить функцию Поддержание тепла.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку  для подтверждения.



Для обычного использования прибора необходимо настроить эту функцию на OFF (Выкл.).



Яркость подсветки дисплея



Этот режим позволяет выбрать уровень яркости дисплея.

1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Яркости подсветки дисплея.



2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы выбрать желаемую яркость для дисплея - от 1 (низкая яркость) до 5 (высокая яркость).
3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку  для подтверждения.



Функция Яркость подств.дисплея установлена производителем на Высокая.

Звуковые сигналы



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



1. После входа в меню «Настройки» нажмите на кнопку , чтобы выбрать функцию Звуковые сигналы.



2. Поверните ручку температуры, чтобы отключить звуковые сигналы, которые

раздаются при касании символов на дисплее.



3. Нажмите на кнопку , чтобы перейти к следующим настройкам, или нажмите на кнопку  для подтверждения.

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.

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:

- 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

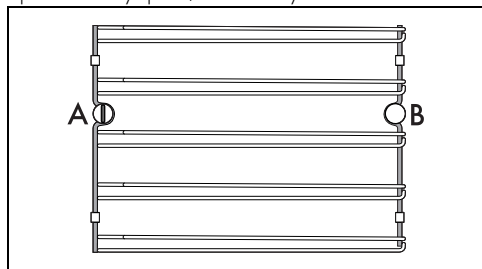
Во время приготовления блюд в рабочей камере образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое на оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

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.

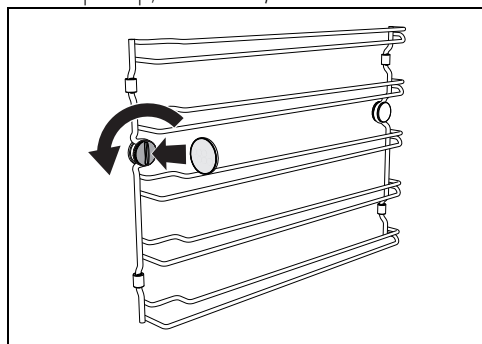


A = переднее гнездо

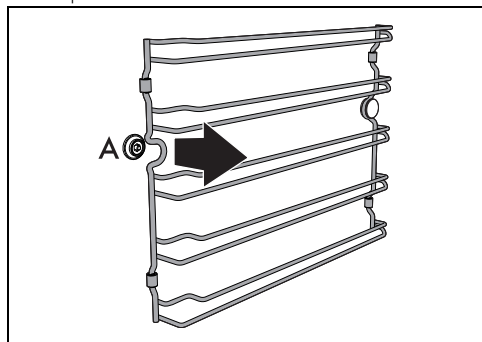
B = задний стержень

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

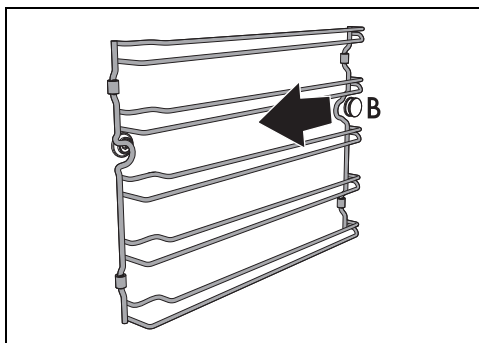
1. Отвинтите задний крепежный стержень, расположенный на боковой стенке рядом с отверстием рабочей камеры (можно воспользоваться вспомогательными средствами, например, монеткой).



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



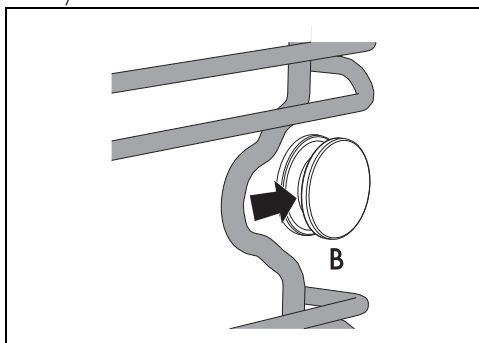
3. Снимите рамку с заднего стержня В, расположенного в глубине на боковой стенке.



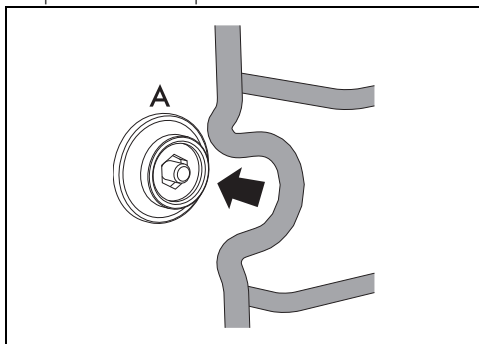
4. Повторите процедуру для рамки, расположенной на другой боковой стенке.

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

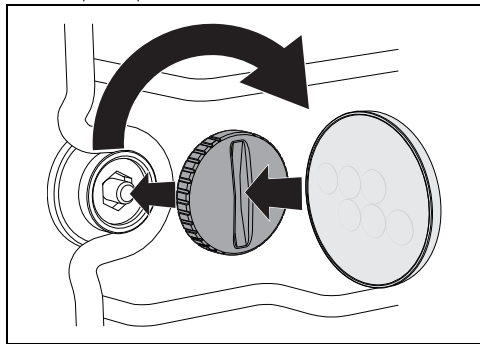
1. Вставьте заднюю часть рамки в гнездо под стержнем В, расположенным в глубине на боковой стенке.



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



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



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

Специальные функции очистки

- Из положения «0» поверните ручку функций влево на одну позицию. Кнопка



начнет мигать.

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, и при каждом нажатии кнопки  прибор подает звуковой сигнал. Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию.

RU


- После входа в меню специальных функций нажмите на кнопку  чтобы выбрать функцию .



2. Нажмите на кнопку  для подтверждения.



3. Нажмите на кнопку  для запуска функции.


 Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.

По окончании на дисплее появится мигающая надпись **End** и будет подан звуковой сигнал.

4. Поверните переключатель функций в положение 0, чтобы выйти из функции.


Запрограммированная паровая очистка

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

1. После выбора функции паровой очистки нажмите на кнопку .

На дисплее начинает мигать индикатор .

2. Поверните ручку температуры, чтобы подтвердить время окончания функции.

3. Нажмите на кнопку  для подтверждения.


Прибор остается в ожидании начала времени пуска, заданного для паровой очистки.


Окончание паровой очистки

1. Поверните ручку функций в положение «0», чтобы выйти из режима.
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. Установите на место самоочищающиеся панели и боковые направляющие 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.
- При наличии самоочищающихся панелей рекомендуется просушить духовку с одновременным выполнением цикла катализа.

 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.

УСТАНОВКА

Электрическое подключение

 Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

Общая информация

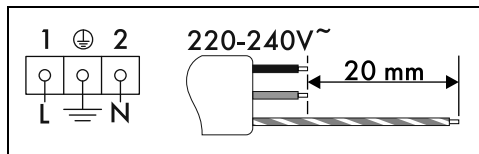
Проверьте, чтобы характеристики электрической сети соответствовали данным, указанным на идентификационную табличке прибора.

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 кабеля.

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

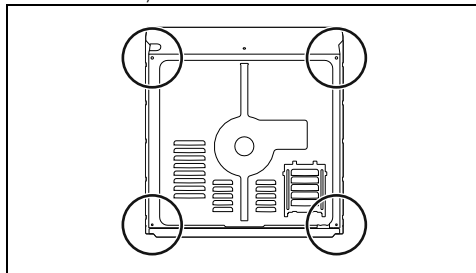
Следует проверить, чтобы розетка и штепсельная вилка были одного типа.
 Избегайте использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут стать причиной нагрева или ожога.

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.

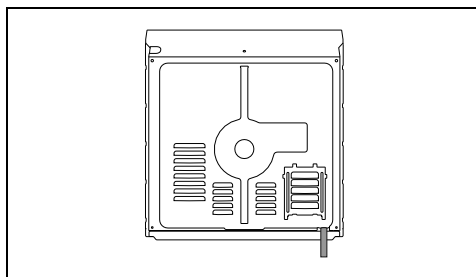


2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, чтобы кабели (печь или имеющаяся варочная панель) имели оптимальный проход во избежание любого контакта с прибором.

Встраивание

Смотрите «Общие предупреждения по технике безопасности».

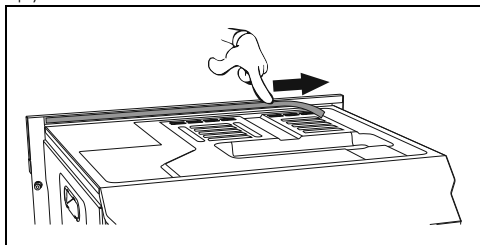
Положение кабеля питания



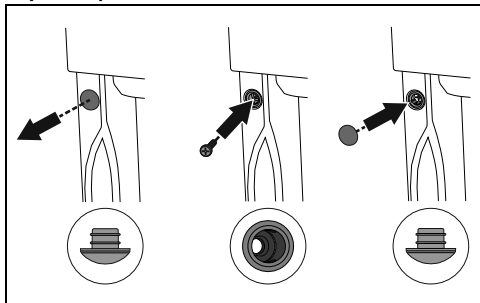
Прокладка передней дверцы

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

других жидкостей.

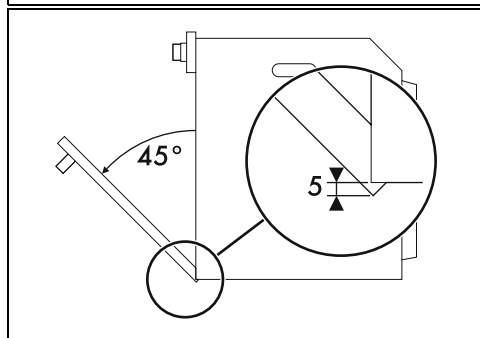
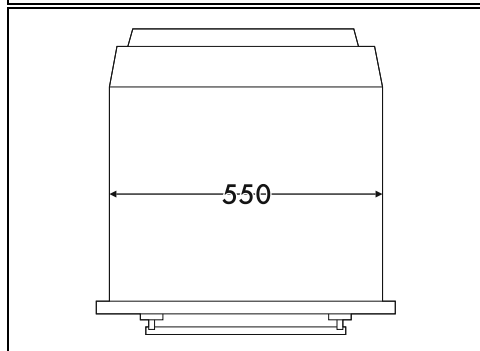
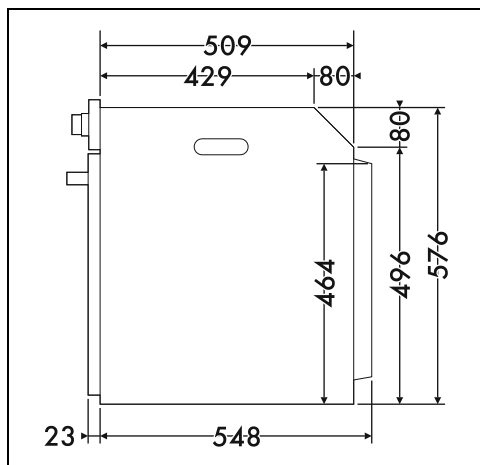
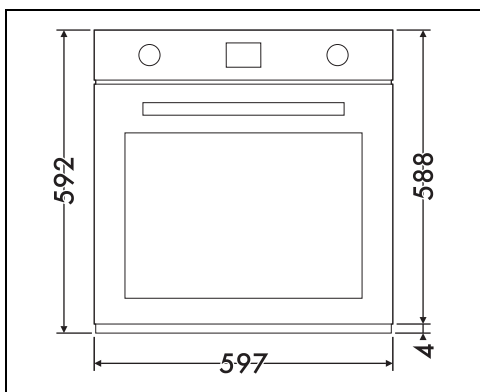


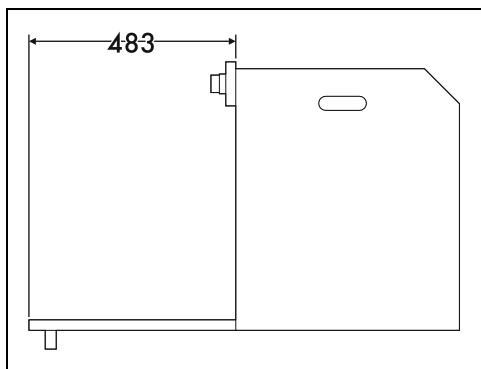
Втулки крепления



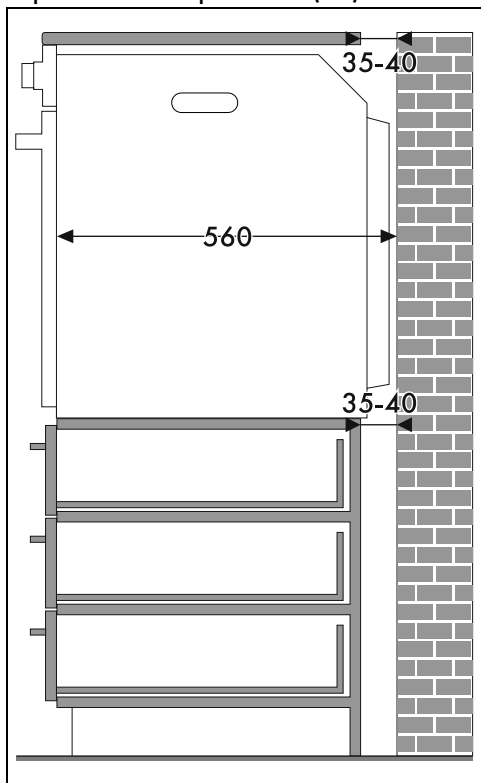
1. Снимите заглушки втулки, находящиеся в передней части духовки.
2. Вставьте прибор в мебель.
3. Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.
4. Закройте втулки ранее снятыми заглушками.

Габаритные размеры прибора (мм)

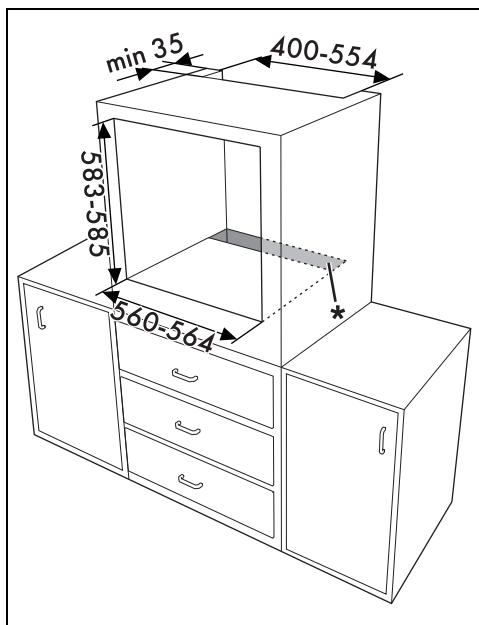




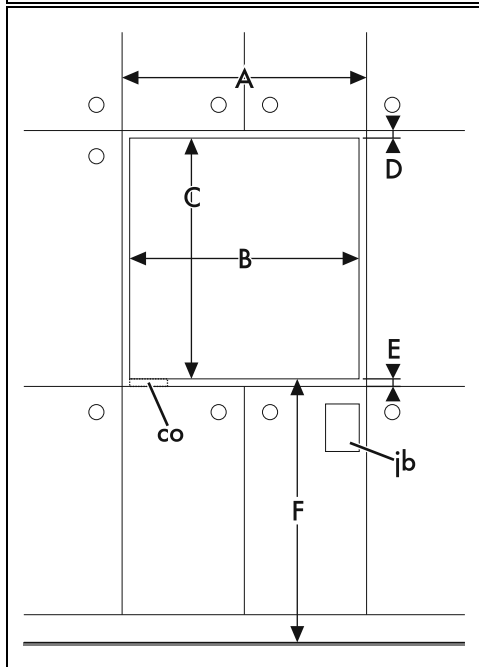
Вертикальное встраивание (мм)



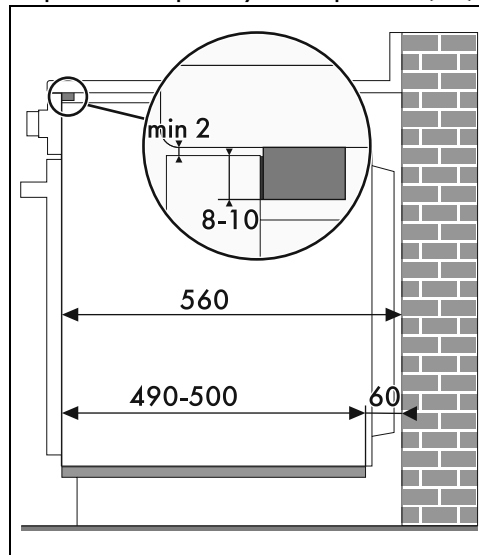
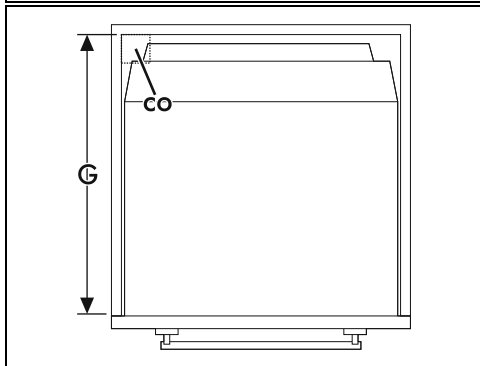
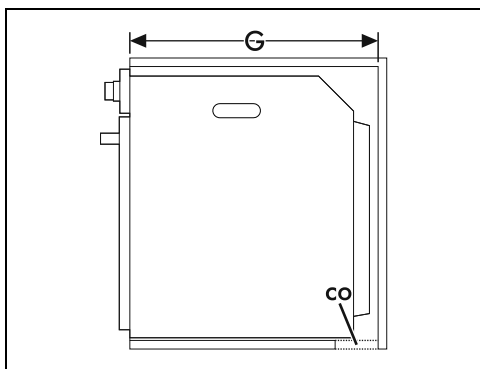
* Убедитесь, что в верхней/задней части мебели имеется отверстие глубиной примерно 35-40 мм.




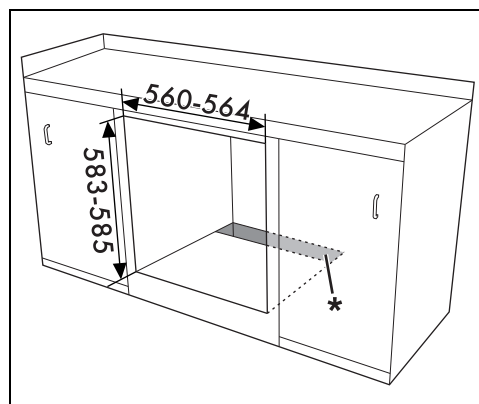
RU




Встраивание в рабочую поверхность (мм)



 Если вы намереваетесь утопить прибор в рабочую поверхность, следует закрепить деревянный брусок для обеспечения надлежащей работы клеящего 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.

A мин. 603 мм

B 560 - 564 мм

C 583 - 585 мм

D 9 - 11 мм

E мин. 5 мм

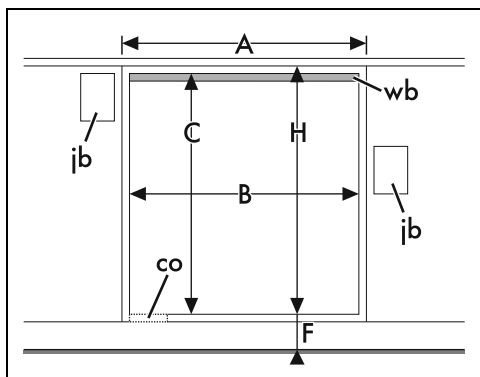
F 121 - 1105 мм

G мин. 560 мм

H мин. 594 мм

co Вырез для кабеля питания (мин. 6 см²)

jb Распределительная коробка



A мин. 603 мм

B 560 - 564 мм

C 583 - 585 мм

Д 9 - 11 мм

E мин. 5 мм

F 121 - 1105 мм

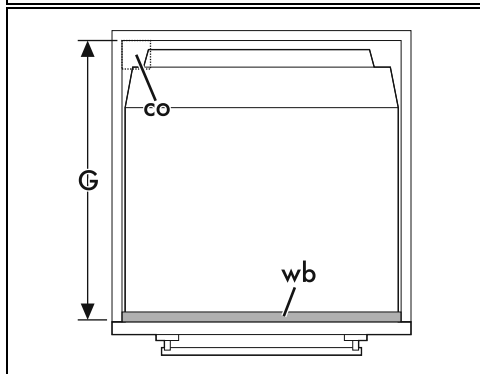
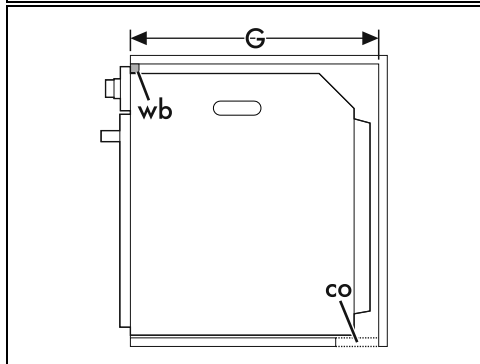
G мин. 560 мм

H мин. 594 мм

co Вырез для кабеля питания (мин. 6 см²)

ib Распределительная коробка

wb Деревянный брусок (рекомендуется)



RU