

Содержание

1 Предупреждения	550
1.1 Общие меры безопасности	550
1.2 Назначение прибора	556
1.3 Ответственность производителя	556
1.4 Руководство по эксплуатации	556
1.5 Идентификационная табличка	556
1.6 Утилизация	557
1.7 Как читать руководство по эксплуатации	558
1.8 Для экономии энергии	558
2 Описание	559
2.1 Общее описание	559
2.2 Панель управления	560
2.3 Другие части	561
2.4 Аксессуары	562
3 Использование	563
3.1 Материалы, пригодные для микроволновых печей	564
3.2 Использование принадлежностей	565
3.3 Использование печи	567
3.4 Рекомендации по приготовлению	582
3.5 Быстрый режим	584
3.6 Smart Cooking	586
3.7 История	588
3.8 Мои рецепты	597
3.9 Другие функции	602
3.10 Настройки	610
4 Чистка и уход	615
4.1 Чистка поверхностей	615
4.2 Чистка дверцы	616
4.3 Чистка рабочей камеры	616
5 Установка	622
5.1 Подключение к сети электропитания	622
5.2 Встраивание	623

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

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



1 Предупреждения

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1 Общие меры безопасности



ПРИЧИНЕНИЕ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ

- **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 техническому обслуживанию или ремонту, связанные с демонтажем крышек, защищающих от микроволнового излучения.
- **ВНИМАНИЕ!** Запрещается разогревать жидкости и другие виды продуктов в запечатанных емкостях, поскольку это чревато взрывом.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не подпускайте близко детей.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Используйте термозащитные перчатки, когда ставите или вынимаете посуду из микроволновой печи.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/пожар водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Эксплуатация данного прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, и лицам с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, если они были соответствующим образом проинструктированы или находятся под наблюдением взрослых, ответственных за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.



- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Не оставляйте работающий прибор без наблюдения. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.
- При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте прибор без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в щели прибора.
- Если необходимо провести какие-либо манипуляции с готовящимся блюдом или после окончания процесса приготовления приоткрыть дверцу на 5 см на несколько секунд, чтобы дать выйти пару. Затем открыть дверцу полностью.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ХРАНИТЕ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА ВБЛИЗИ ОТ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АЭРОЗОЛЬНЫЕ БАЛЛОНЧИКИ ВБЛИЗИ ОТ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- НЕ ИЗМЕНЯЙТЕ ПАРАМЕТРЫ ДАННОГО ПРИБОРА.
- Операции по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, держа за кабель.



Предупреждения

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

- Следите за прибором во время приготовления продуктов в емкостях из пластика или бумаги.



Неправильное использование Опасность взрыва



- При нагреве или подогреве жидкостей в микроволновой печи может произойти задержка процесса кипения, при этом температура кипения достигается без образования привычных пузырьков. Задержка процесса кипения может привести к взрыву внутри печи, или же во время извлечения емкости может произойти внезапный выброс кипящей жидкости. Во избежание этих рисков во время разогревания необходимо поместить в сосуд с жидкостью стержень для кипячения (или ложку из термостойкой пластмассы).

- Используйте микроволновую печь исключительно для приготовления пищевых продуктов. Категорически запрещаются другие виды применения (например, сушка одежды, подогрев комнатных тапочек, влажных губок и тряпок, обезвоживание продуктов), поскольку они могут привести к травмам или возгоранию.
- Регулярно очищайте прибор, удаляя остатки еды.
- Не используйте микроволновую печь для высушивания продуктов.
- Не используйте микроволновую печь для подогрева или жарки масел.
- Не используйте устройство для подогрева блюд или напитков, содержащих спирт.
- Не разогревайте яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться даже после подогрева.
- Не нагревайте продукты, хранящиеся в пищевых упаковках.



- Не разогревайте питание для новорожденных в закрытых емкостях. Снимите колпачок или соску (если речь идет о бутылочке). По окончании приготовления обязательно проверьте температуру продукта, она не должна быть высокой. Перемешайте или встряхните содержимое, чтобы обеспечить его однородную температуру и избежать ожогов.
- Перед приготовлением продуктов с твердой кожурой (напр., картофеля, яблок и пр.) необходимо проткнуть кожуру.
- Не используйте режим микроволновой печи с пустой рабочей камерой.
- Используйте только столовые приборы и посуду, пригодные для микроволновых печей.
- Не используйте алюминиевые лотки для приготовления продуктов.
- Не используйте посуду с металлической (золотой или серебряной) отделкой.
- Данное устройство 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.
- Устройство работает в диапазоне ISM на частоте 2,4 ГГц.
- В соответствии с требованиями директивы по электромагнитной совместимости устройство относится к группе 2 и классу В (EN 55011).

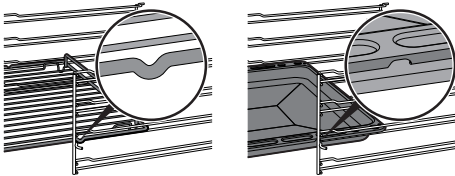


НАНЕСЕНИЕ ВРЕДА ПРИБОРУ

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



Предупреждения

- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
 - Не садитесь на прибор.
 - Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
 - 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 рабочей камеры.
- 
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
 - Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- (только в некоторых моделях) Перед запуском пиролиза удалите с внутренних поверхностей рабочей камеры остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
 - Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
 - Опасность возгорания: не оставляйте предметы внутри рабочей камеры печи.
 - **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.**
 - Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
 - Не помещайте в рабочую камеру 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.



- Если вы используете бумагу для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.
 - Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
 - Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании прибора в мебель.
 - Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
 - Не поднимайте и не перемещайте прибор за ручку дверки.
- Установка и техобслуживание**
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВЛИВАТЬ ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.**
 - Прибор нельзя устанавливать на подставку.
 - Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
 - Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
 - Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
 - Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
 - Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
 - Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
 - Используйте провода, выдерживающие температуру минимум 90 °С.
 - Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
 - Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.



Предупреждения

- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых работ на приборе необходимо отключить общее электропитание.
- Данный прибор можно использовать на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

1.2 Назначение прибора

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

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

1.3 Ответственность производителя

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

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

1.4 Руководство по эксплуатации

- Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целостности и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.
- Перед началом использования прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

1.5 Идентификационная табличка

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



1.6 Утилизация



Согласно европейской директиве по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/EC), по окончании срока службы данный прибор должен быть утилизирован отдельно от других отходов.

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

Для утилизации прибора:

- Отрежьте кабель электропитания и уберите его.



Электрическое напряжение Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.
 - Отключите кабель электрического питания от электрической сети.
- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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



Предупреждения

1.7 Как читать руководство по эксплуатации

В настоящем руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:



Предупреждения

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



Описание

Описание прибора и принадлежностей.



Использование

Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.



Чистка и уход

Информация по правильной очистке и техническому обслуживанию прибора.



Установка

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



Меры предосторожности



Информация/Рекомендации

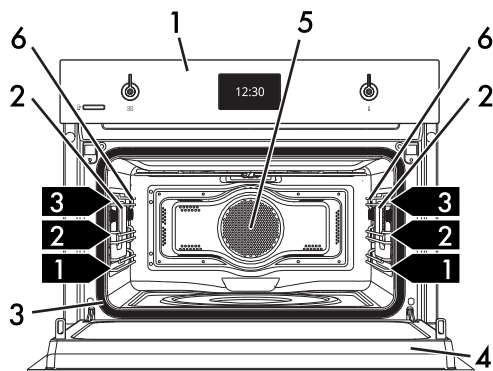
1.8 Для экономии энергии

- Предварительный нагрев необходим, только если это указано в рецепте.
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продукты перед тем, как поместить их в рабочую камеру.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретую рабочую камеру.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключите печь 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.
- Поддерживайте в чистоте рабочую камеру прибора.



2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

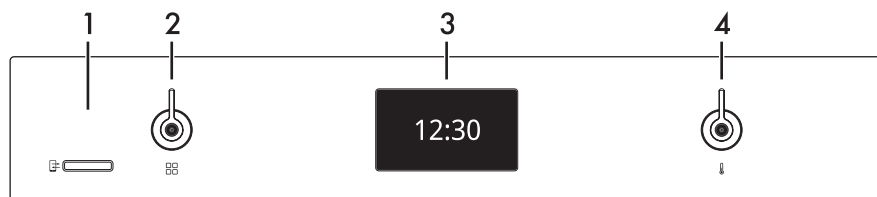
5 Вентилятор

6 Боковые направляющие для размещения решеток и противней

1,2,3 → Уровни размещения



2.2 Панель управления



1 Лампочка дистанционного управления  (только для некоторых моделей)

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

SmegConnect (только в некоторых моделях)

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

www.smeg.com

2 Ручка функций 

В Быстром режиме этой ручкой можно выбрать функцию приготовления.

3 Дисплей

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

4 Ручка температуры 

В Быстром режиме этой ручкой можно выбрать температуру приготовления пищи.




2.3 Другие части

Уровни размещения

Прибор комплектуется уровнями для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни для размещения считаются снизу вверх (см. «Панель управления»).

Освещение рабочей камеры печи

Внутреннее освещение прибора включается:

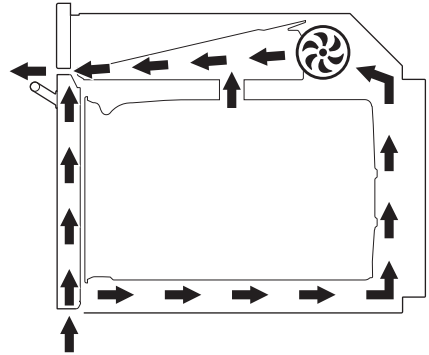
- при открытии дверцы;
- если во время работы коснуться символа лампы  для ручного включения или выключения освещения рабочей камеры, за исключением

функции ПАРОВ.ОЧИСТКА .



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

Охлаждающий вентилятор



Вентилятор охлаждает печь и включается во время приготовления.

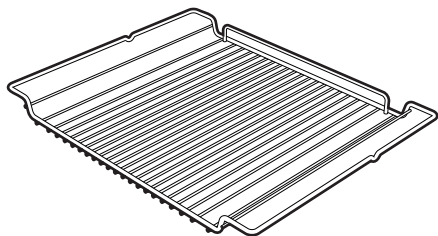
Вентилятор создает нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей и может продолжать поступать некоторое время после выключения устройства.



Описание

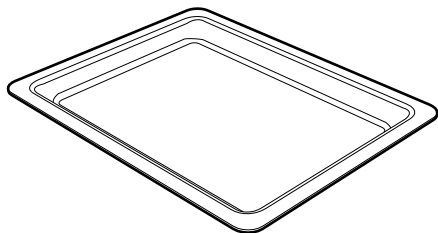
2.4 Аксессуары

Решетка



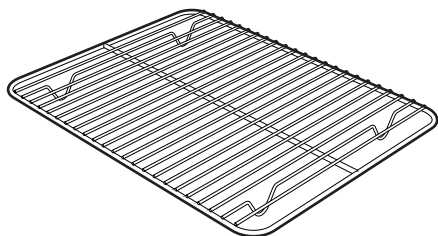
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Стекланный противень



Может использоваться для всех типов приготовления и для сбора жира, стекающего с блюд, расположенных на установленной выше решетке.

Решетка для противня



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

Стержень для кипячения



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



Комплектация принадлежностями зависит от модели.



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



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



3 Использование

Предупреждения



Высокая температура внутри рабочей камеры во время использования

Опасность получения ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Надевайте термозащитные перчатки, когда ставите блюда в рабочую камеру или вынимаете их из нее.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри рабочей камеры.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не разрешайте детям приближаться к рабочей камере во время работы.



**Неправильное использование
Риск повреждения
эмалированных поверхностей**

- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если вы используете бумагу для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.



Высокая температура внутри рабочей камеры во время использования

Опасность возгорания или взрыва

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

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.



3.1 Материалы, пригодные для микроволновых печей

В целом, материалы, используемые для приготовления в микроволновой печи, должны позволять сквозное прохождение микроволн, направляемым на продукты.

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

- Стекло (всегда снимать крышки) *

- Жаропрочная посуда
- 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 генерировать 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 использовать вспомогательные противни из металла в режимах микроволновой печи или комбинированном режиме с микроволнами.



Тест столовых приборов



Только для этой проверки 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 печи.
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 готовку.



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.

6. По окончании теста прибор должен быть холодным или теплым. Если прибор горячий, это означает, что он не пригоден для использования в микроволновой печи.

Предварительные операции

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с аксессуаров.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из рабочей камеры.
3. Извлеките из прибора все принадлежности и вымойте их (см. «4 Чистка и уход»).
4. Для удаления остатков производства нагрейте рабочую камеру печи без продуктов до максимальной температуры.

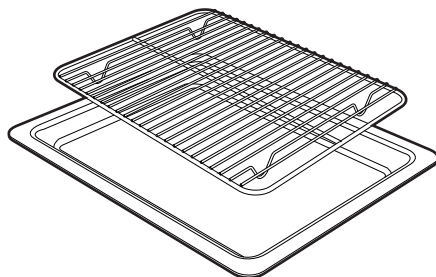


Для первого нагрева используйте для приготовления традиционную функцию, а не функцию микроволновой печи.

3.2 Использование принадлежностей

Решетка для противня

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



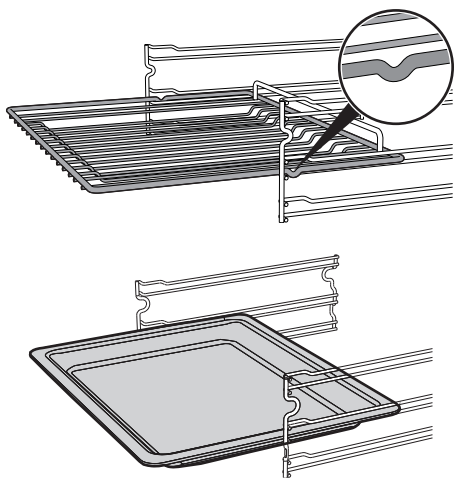


Использование

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 и по направлению к задней части рабочей камеры.



Высокая температура
Опасность получения ожогов

- Принадлежность может сильно нагреться. Для обращения с печью и приборами всегда используйте термозащитные перчатки.



Аккуратно вставьте решетки и противни в рабочую камеру до упора.



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

Стержень для кипячения

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



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

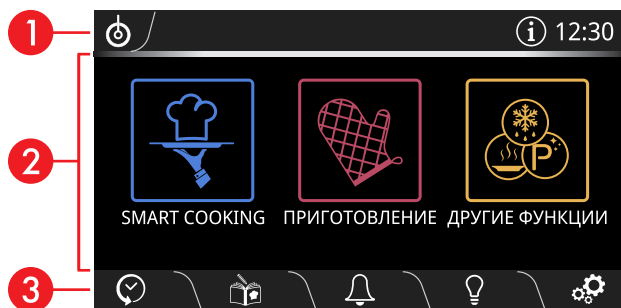
- Используйте стержень для кипячения только в режиме микроволновой печи. Не используйте стержень в режимах комбинированного и традиционного приготовления.



3.3 Использование печи

Дисплей

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



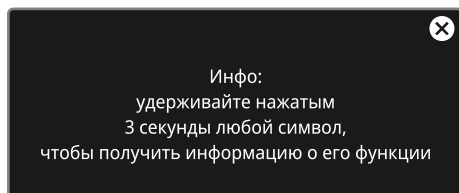
(На картинке показано окно главного меню)

1 Информационная область

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

В этой области представлены:

- Кнопка **БЫСТРЫЙ РЕЖИМ** : коснитесь этой кнопки для входа в меню Быстрый режим;
- кнопка **НОМЕ** : служит для возврата к главному меню;
- кнопка **ИНФО** : служит для отображения следующей страницы








- отображение **текущего времени**.

2 Главная область

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

3 Нижняя область

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

-  **ИСТОРИЯ**
-  **МОИ РЕЦЕПТЫ**
-  **ТАЙМЕР**
-  **ЛАМПА**
-  **НАСТРОЙКИ**



Использование

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



ВОЗВРАТ



ПОДТВЕРДИТЬ



ВКЛЮЧИТЬ



ПОВТОРИТЬ



ПРЕРВАТЬ



СОХРАНИТЬ



КОРЗИНА



УСТРОЙСТВО БЛОКИРОВКИ

ДВЕРЦЫ



БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ
НАГРЕВ



Удерживайте нажатой кнопку

HOME  в течение

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

Функция связи (только в некоторых моделях)

Требования для обеспечения функции связи

- Смартфон или планшет ПК с ОС iOS 10.x или более новой, либо Android 5.1 или более новой.
- Доступная сеть Wi-Fi (диапазон 2,4 ГГц, шифрование WPA2) в месте установки устройства.
- Подключение к 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 «Коннеktivность 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.

Появится страница текущего времени с мигающим символом **00:00**.

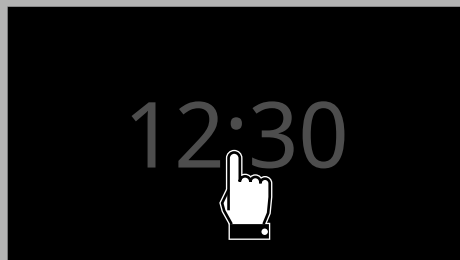


Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.


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



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




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

5. На дисплее коснитесь кнопки **НАСТРОЙКИ**  (расположенной внизу **3** справа).
6. В позиции **Язык** (слева) пролистайте имеющиеся языки (справа) и выберите желаемый.
7. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  (расположенной внизу **3** справа), чтобы выбрать нужный язык.

Выключение дисплея



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

Включение дисплея

Для включения дисплея:

- Поверните на выбор одну из двух ручек.

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



Поверните обе ручки в положение пуска.



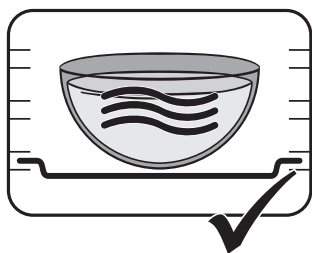
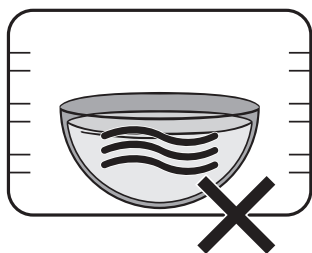
Предупреждение



Неправильное использование
Риск повреждения прибора

Во время использования режима микроволновой печи следует поместить пищевые продукты в подходящую емкость и поставить ее на решетку, установленную на первом уровне.

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



Для достижения оптимальных результатов при длительном приготовлении в режимах микроволновой печи и комбинированных рекомендуется несколько раз перемешать продукты.

Выбор функции приготовления с микроволнами



МИКРОВОЛНЫ

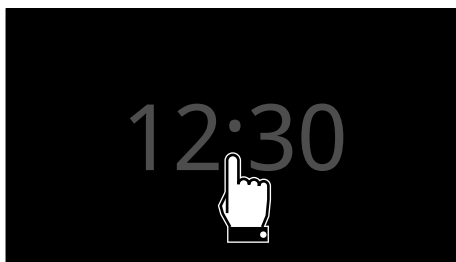
Проникая непосредственно в готовящееся блюдо, микроволны обеспечивают готовку в очень короткое время со значительной экономией энергии. Они предназначены для готовки без использования жиров, прекрасно подходят для разморозки и для разогрева продуктов, обеспечивая при этом сохранность их внешнего вида и консистенции.

1. Поместите готовящееся блюдо в рабочую камеру.



В случае приготовления только в микроволновой печи прибор не выполняет этап предварительного нагрева. Блюдо можно сразу поместить в рабочую камеру печи.

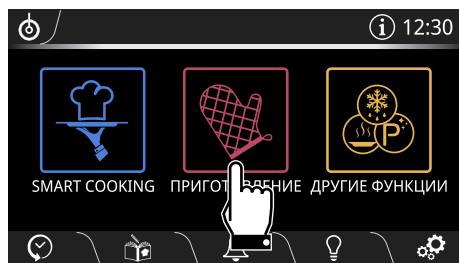
2. На дисплее коснитесь отображаемого времени.





3. В главном меню коснитесь кнопки

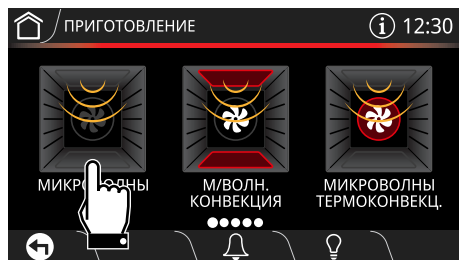
ПРИГОТОВЛЕНИЕ



4. Выберите функцию «МИКРОВОЛНЫ



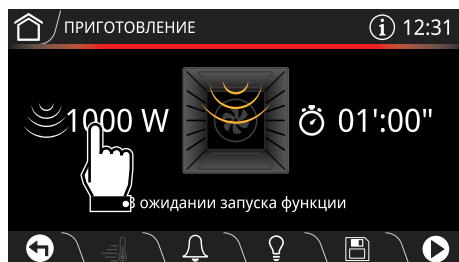
»).



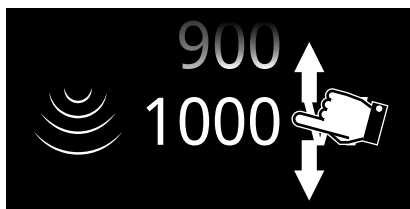
5. Коснитесь кнопки МИКРОВОЛНЫ



или соответствующего значения.



6. Прокрутите значения, чтобы выбрать желаемую мощность микроволновой печи (например, «900 Вт»).




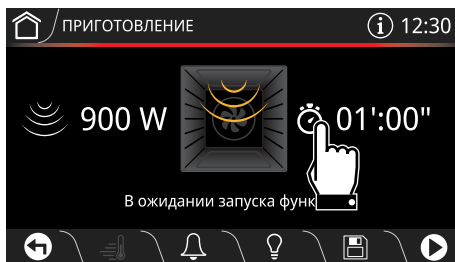
Мощность микроволновой печи: от 100 Вт до 1000 Вт.

7. Коснитесь кнопки ПОДТВЕРДИТЬ



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

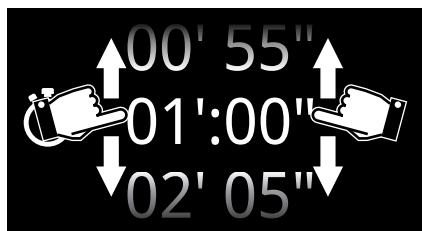
8. Коснитесь кнопки ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  или соответствующего значения.





Использование

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



Окончание приготовления с использованием микроволн

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

Функция выполнена

Мощность микроволновой печи

Ниже приведены значения мощности:

Мощность (Вт)	Служит для
100	Размораживания пищевых продуктов
200	
300	
400	Жарки мяса или деликатного приготовления
500	
600	Разогрева или приготовления пищи
700	
800	
900	Разогрева жидкостей
1000	

10. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**



чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.



Значения минут и секунд выбираются отдельно.

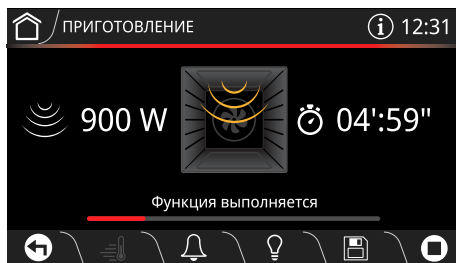


Время приготовления с микроволнами можно задавать от 5 секунд до 29 минут 55 секунд включительно.

11. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ**



чтобы начать приготовление с микроволнами.

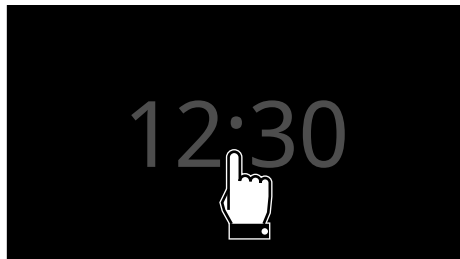


При каждом открытии дверцы выполняемая функция будет прервана. Чтобы возобновить приготовление, следует закрыть дверцу и подтвердить.



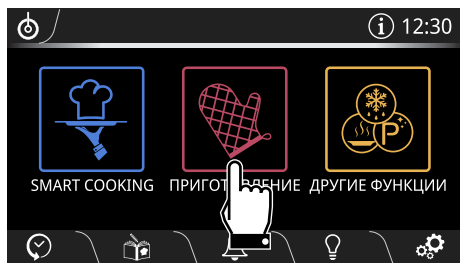
Выбор функции комбинированного приготовления

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.



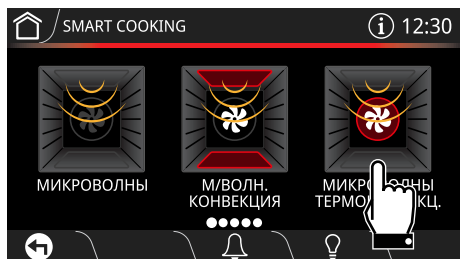
2. В главном меню коснитесь кнопки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

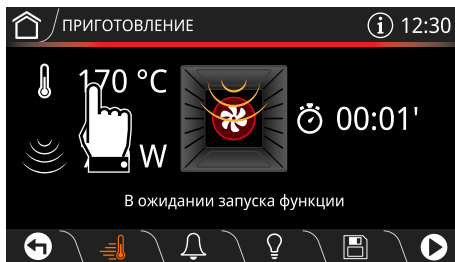


3. Выберите функцию комбинированного приготовления (например, «МИКРОВОЛНЫ С

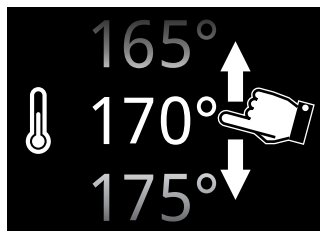
ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ



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



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



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

7. Коснитесь кнопки **МИКРОВОЛНЫ** или соответствующего значения.

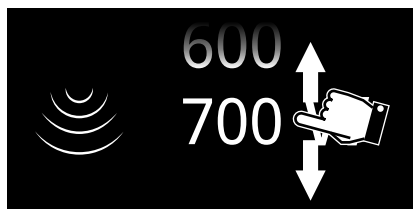


RU



Использование

8. Прокрутите значения, чтобы выбрать желаемую мощность микроволновой печи (например, «500 Вт»).



Мощность микроволновой печи: от 100 Вт до 700 Вт.

9. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**



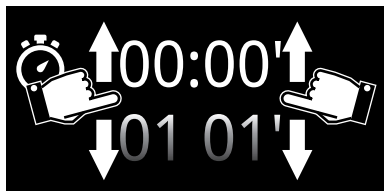
10. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



или соответствующего значения.



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



12. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**



чтобы подтвердить выбранную длительность приготовления.



Значения часов и минут выбираются по отдельности.

13. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ**



чтобы начать комбинированное приготовление с микроволнами.

Предварительный нагрев

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

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры.

Быстрый предварительный нагрев



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

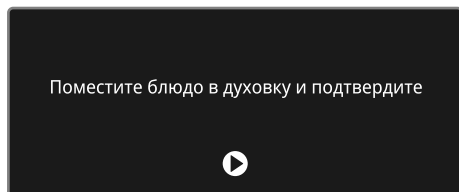



Чтобы выключить предварительный нагрев, дотроньтесь до соответствующей кнопки

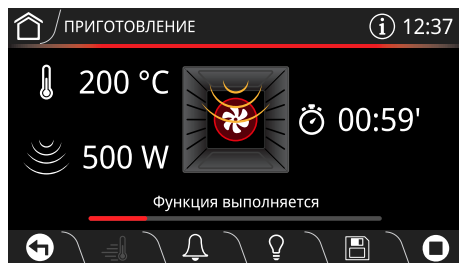




По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо можно поместить в рабочую камеру.

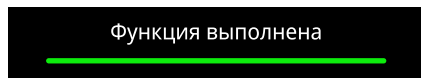


14. Откройте дверцу.
15. Поместите готовящееся блюдо в рабочую камеру.
16. Закройте дверцу.
17. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ**  чтобы начать приготовление.



Завершение комбинированного приготовления

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



Перечень комбинированных функций приготовления



МИКРОВОЛНЫ С КОНВЕКЦИЕЙ

Дополнительное использование микроволн позволяет ускорить традиционное приготовление. Идеально подходит для выпекания печенья и тортов, а также для приготовления на нескольких уровнях одновременно.



МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

Дополнительное использование микроволн позволяет ускорить традиционное приготовление. Подходит для всех блюд, позволяет готовить на нескольких уровнях без смешивания ароматов и вкусов.



МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Благодаря микроволнам процесс приготовления блюд ускоряется, а гриль обеспечивает идеальное подрумянивание.



МИКРОВОЛНЫ + ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

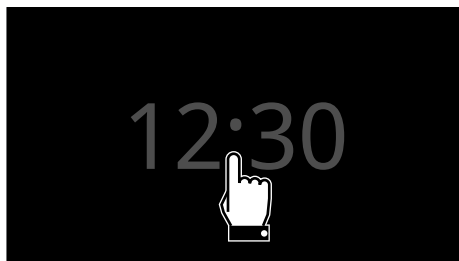
Интенсивное тепло усиливается микроволнами, которые ускоряют приготовление, сохраняя блюдо сочным и нежным.



Использование

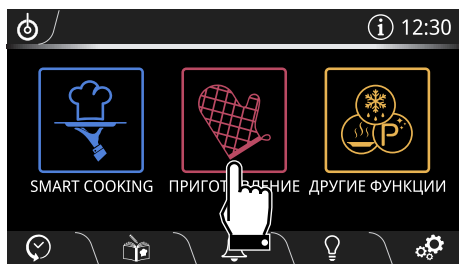
Выбор функции традиционного приготовления

1. На дисплее коснитесь отображаемого времени.

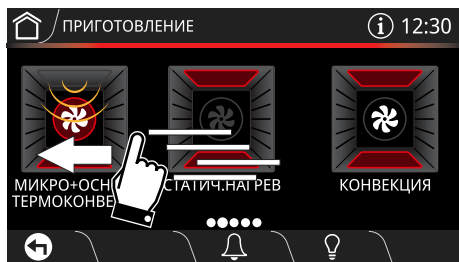


2. В главном меню коснитесь кнопки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

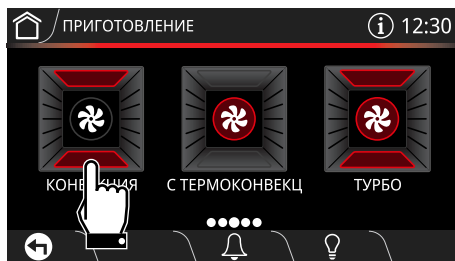


3. Пролистайте экранное окно справа налево, чтобы войти в меню традиционных функций.



4. Выберите желаемую функцию

(например, «**КОНВЕКЦИЯ**»).



5. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ**



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



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

Предварительный нагрев


Приготовлению предшествует этап предварительного нагрева, во время которого рабочая камера достигает заданной температуры. Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры.

Быстрый предварительный нагрев

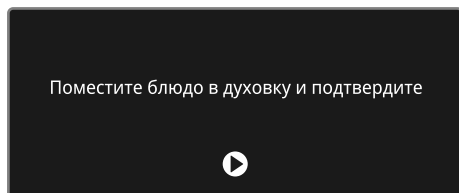


Если иное не указано в рецепте, до достижения заданной температуры не рекомендуется помещать блюда в печь.



Чтобы выключить предварительный нагрев, дотроньтесь до соответствующей кнопки .


По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо можно поместить в рабочую камеру.

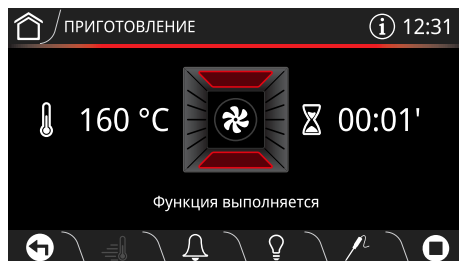


6. Откройте дверцу.


7. Поместите готовящееся блюдо в рабочую камеру.

8. Закройте дверцу.

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




Теперь можно задать приготовление по таймеру:

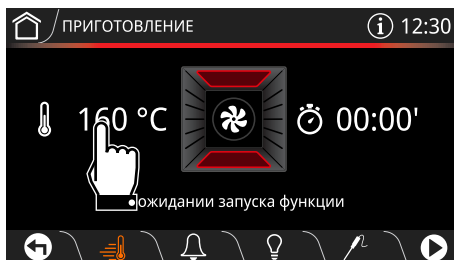
- Коснитесь кнопки **ВРЕМЯ**  и следуйте инструкциям из параграфа «**Приготовление по таймеру**».

Изменение температуры приготовления

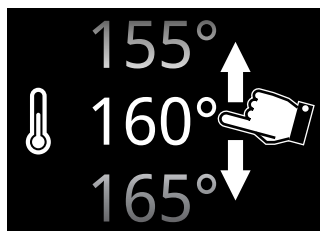



Изменить температуру можно на любом этапе приготовления.

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



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



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



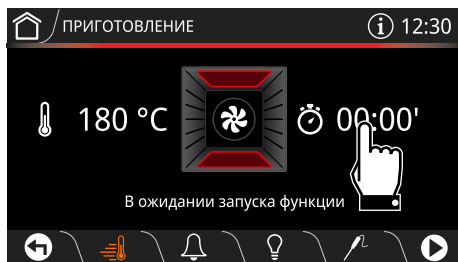
Использование

Приготовление по таймеру

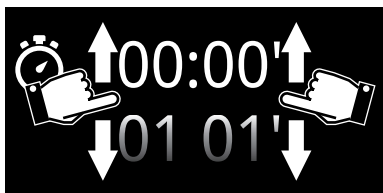



Под приготовлением по таймеру понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

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



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



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

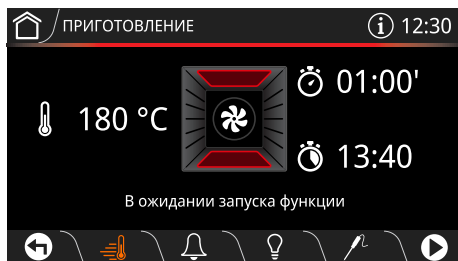


Значения часов и минут выбираются по отдельности.




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


Снизу длительности отображается время окончания приготовления (в примере «13:40»).



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



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

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



Отсрочка включения

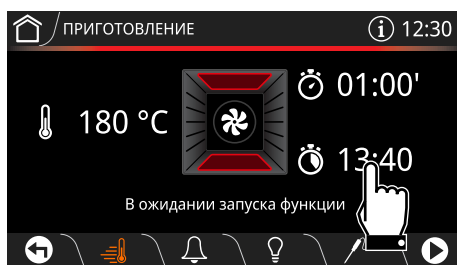


Отсрочка включения - это функция, позволяющая окончить готовку в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением печи.

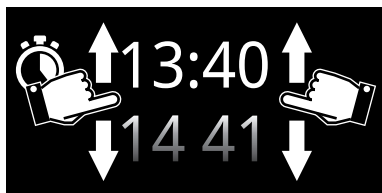
1. После настройки функции приготовления по таймеру, коснитесь кнопки **ОТСРОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ**




или соответствующего значения.

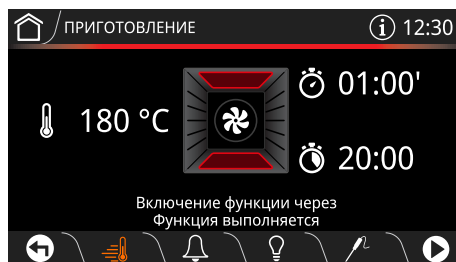


2. Пролистайте значения и выберите требуемое время окончания приготовления (например, «20:00»).



Значения часов и минут выбираются по отдельности.


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



Завершение приготовления

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

Функция выполнена

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



Использование

Перечень традиционных функций приготовления



СТАТИЧЕСКИЙ НАГРЕВ

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



КОНВЕКЦИЯ

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



С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

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



ТУРБО

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



ГРИЛЬ

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



ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ

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



ОСНОВАНИЕ

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



ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ

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



ПИЦЦА

Специальная функция для приготовления пиццы.



ECO

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

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

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



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



Функция «ECO» отличается более продолжительным временем приготовления блюд.



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



Таймер

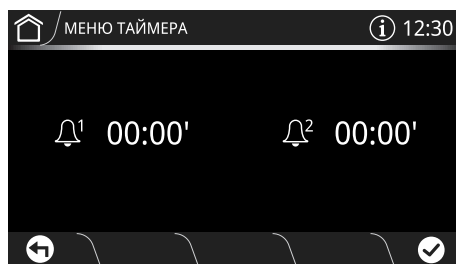


Эта функция не прерывает текущую функцию, а только включает звуковой сигнал.





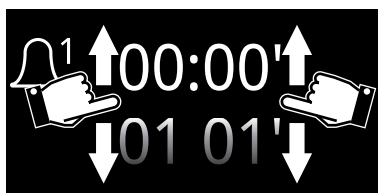
Для таймера можно задавать время от 1 минуты до 12 часов 59 минут включительно.

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



Можно задать максимум 2 таймера:

2. Дотроньтесь до кнопки **ТАЙМЕР**  - ², которую вы собираетесь использовать.
3. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.






Использование

4. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**




, чтобы подтвердить выбранное значение.



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 коснитесь кнопки


ПОДТВЕРДИТЬ 

, чтобы подтвердить выбранные таймеры.



Для отмены действия коснитесь кнопки **НАЗАД** .

На следующей странице горящая кнопка

ТАЙМЕР  указывает на то, что активирован один или несколько таймеров.

7. Об окончании выполнения функции оповещает звуковой сигнал.



Чтобы удалить таймеры, необходимо выполнить обнуление.

3.4 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

- Пользуйтесь режимом с обдувом для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- Во избежание образования конденсата на внутреннем стекле прибора, после окончания приготовления не оставляйте горячие блюда внутри камеры на длительное время.

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкусовых предпочтений потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса во время приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует продолжить приготовление в течение еще нескольких минут.
- При приготовлении мяса и картофеля рекомендуется время от времени переворачивать и/или перемешивать блюдо для получения равномерной золотистой корочки со всех сторон.
- При низкотемпературном режиме поджарьте мясо со всех сторон на сковороде в течение несколько минут перед тем, как готовить его в печи.
- Приготовление с микроволнами рекомендуется для мяса без прослоек жира или нервных тканей на поверхности.
- Для запекания мяса с помощью микроволн в рамках комбинированного режима рекомендуется переворачивать продукт для обеспечения равномерного поджаривания.



Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле можно выполнять как в не разогретой, так и в предварительно разогретой печи, если вы желаете изменить результат приготовления.
- В режиме гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть рабочую камеру печи.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на первом уровне рабочей камеры.
- 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 подъема теста поставьте на дно рабочей камеры сосуд с водой.



3.5 Быстрый режим

В этом режиме, используя ручки, можно быстро выбрать функцию традиционного приготовления и ее температуру.



При работе в **Быстром режиме** отключить функцию предварительного нагрева невозможно.

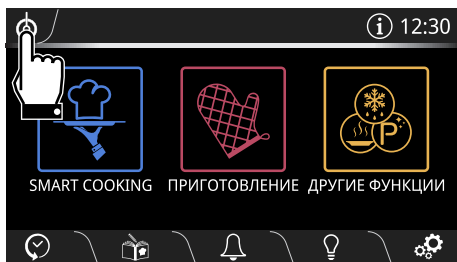


Чтобы прервать приготовление в любой момент, поверните ручку выбора функций и ручку температуры в положение **0**.

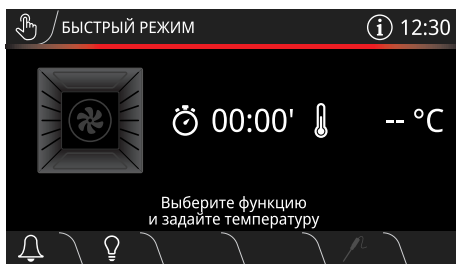
1. В главном меню коснитесь кнопки


БЫСТРЫЙ РЕЖИМ 


(расположенной в информационной области **1** вверху слева).

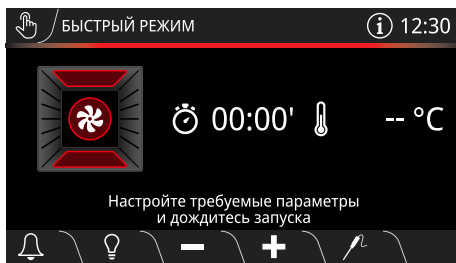


Теперь можно взаимодействовать с прибором с помощью ручек.





2. Поверните **ручку функций** , чтобы выбрать нужную функцию

(например, «ТУРБО»  »).




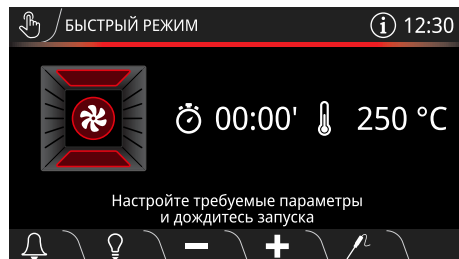
Можно выбирать все функции традиционного приготовления, за исключением функций

ПИЦЦА  и **ECO** .



Традиционное приготовление

3. Поверните **ручку температуры**  чтобы установить температуру приготовления (например, «250 °C»).



Предварительный нагрев рабочей камеры начнется спустя несколько секунд после последней выполненной настройки.

Быстрый предварительный нагрев

4. С помощью кнопок уменьшения  и увеличения  (расположенных в нижней области ) установите длительность приготовления.



Если кнопки уменьшения  и увеличения  не используются, на дисплее отображается время, прошедшее с начала приготовления.

Завершение приготовления

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

Приготовление завершено

1. Поверните **ручку функций**  и **ручку выбора температуры**  в положение **0**.
2. В главном меню коснитесь кнопки **СЕНСОРНОГО РЕЖИМА**  (расположенной в информационной области  в верхнем левом углу), чтобы вернуться в главное меню.

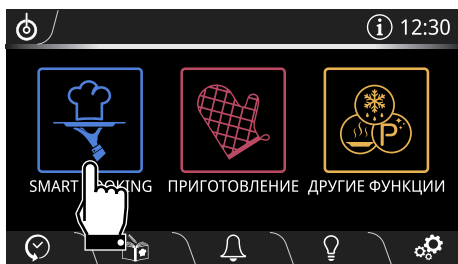


3.6 Smart Cooking

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» коснитесь кнопки

SMART COOKING



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

«ОВОЩИ



»).


3. Выберите подтип блюда для приготовления (например, «ОВОЩНАЯ СМЕСЬ ГРИЛЬ



»).

4. Прокрутите значения для установки веса готовящегося продукта (например, « 0,7 кг»).




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



Теперь можно сохранить заданные значения в качестве предпочитаемых для вашего рецепта (см. главу «3.8 Мои рецепты»)



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

Приготовление начнется с установками прибора по умолчанию.



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

Предварительный нагрев

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

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры.

Быстрый предварительный нагрев



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


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

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

Поместите блюдо в духовку и подтвердите

Рекомендуется разместить блюдо на четвертом уровне снизу




7. Откройте дверцу.
8. Поместите готовящееся блюдо в рабочую камеру.
9. Закройте дверцу.
10. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы начать приготовление.



Завершение приготовления

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

Приготовление завершено


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

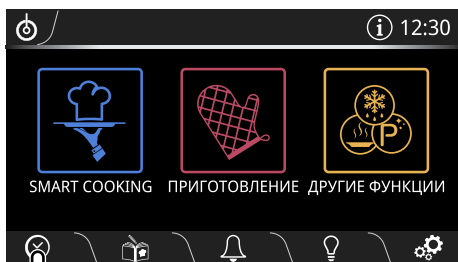


3.7 История

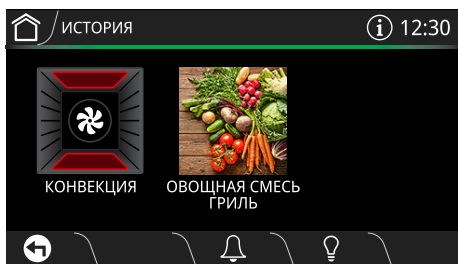
Это меню может понадобиться для отображения и повторного использования последних программ или ваших рецептов.

1. В «главном меню» нажмите на кнопку

ИСТОРИЯ  (расположенную снизу **3** слева).



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

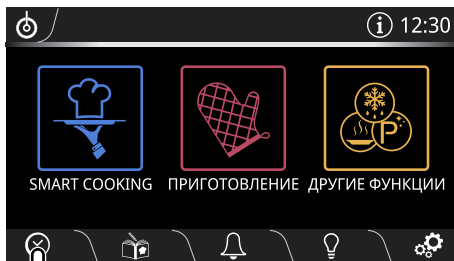



Как удалить историю


При необходимости удаления истории:


1. В «главном меню» нажмите на кнопку

ИСТОРИЯ .



2. Коснитесь кнопки **КОРЗИНА** , чтобы удалить историю.

3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** 

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

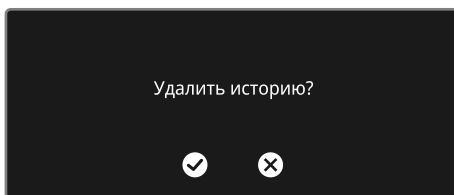




Таблица программ по умолчанию

МЯСО



Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
РОСТБИФ (С КРОВЬЮ)	 С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	1,0	200	66
РОСТБИФ (СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ)	 С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	1,0	200	72
РОСТБИФ (ХОРОШЕЙ ПРОЖАРКИ)	 С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	1,0	200	86
КОРЕЙКА СВИНАЯ	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	0,7	190+300 Вт	32
БАРАНИНА (СРЕДНЕЙ ПРОЖАРКИ)	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	1,2	190+300 Вт	55
БАРАНИНА (ХОРОШЕЙ ПРОЖАРКИ)	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	1,2	190+300 Вт	60
ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	1,0	190+300 Вт	70
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ (одним куском)	 КОНВЕКЦИЯ	1	0.5	180	90



Использование

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ (примерно 4 штуки)	 КОНВЕКЦИЯ	2	0,2	210	15
СВИНЫЕ КОЛБАСКИ (примерно 10-12 штук)	 ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ	2	0,6	250	16
БЕКОН (примерно 6 ломтиков толщиной 5 мм)	 ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾
ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	 МИКРОВОЛНЫ КОНВЕКЦИЯ	1	1,0	200+300 Вт	45
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	1,2	190+400 Вт	47
ГУЛЯШ ПОД СОУСОМ ⁽²⁾	 МИКРОВОЛНЫ КОНВЕКЦИЯ	1	0,3	170+300 Вт	85
ТУШЕНОЕ МЯСО ⁽²⁾	 МИКРОВОЛНЫ КОНВЕКЦИЯ	1	1,2	180+500 Вт	60
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА (кусочками)	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	1,0	190+300 Вт	40









⁽¹⁾ При приготовлении на гриле рекомендуется обжаривать продукты с обеих сторон в течение времени, указанного в таблице. Более длительное время относится всегда к первой стороне сырого продукта, подлежащего жарке.

Советуем накрыть (почти полностью) жидкие продукты (с водой, бульоном, вином, томатным соусом...) и перемешивать их несколько раз.



РЫБА



Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
РЫБА ЦЕЛИКОМ (СВЕЖАЯ)	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	0,3	180+300 Вт	17
РЫБА ЦЕЛИКОМ (ЗАМОРОЖЕННАЯ)	 МИКРОВОЛНЫ КОНВЕКЦИЯ	1	0,4	180+400 Вт	20
СИБАС	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	0,5	160+300 Вт	20
МОРСКОЙ ЧЕРТ	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	0,5	160+300 Вт	35
ЗУБАН	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	1,0	160+300 Вт	40
ПАЛТУС	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	0,5	160+300 Вт	30
РЫБНЫЙ СУП ⁽²⁾	 МИКРОВОЛНЫ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	0,8	175+700 Вт	13
РЫБА ПОД СОЛЮ	 МИКРОВОЛНЫ КОНВЕКЦИЯ	1	0,3	170+400 Вт	15

Советуем накрыть (почти полностью) жидкие продукты (с водой, бульоном, вином, томатным соусом...) и перемешивать их несколько раз.



Использование

ОВОЦИ



Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ОВОЩНАЯ СМЕСЬ НА ГРИЛЕ	 ГРИЛЬ	3	0,3	250	12+10 ⁽¹⁾
ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ	 МИКРОВОЛНЫ + ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	0.5	210+400 Вт	20
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	 КОНВЕКЦИЯ	1	0.5	205	30
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА ⁽²⁾	 МИКРОВОЛНЫ КОНВЕКЦИЯ	1	0,6	200+600 Вт	20
КАРТОФЕЛЬ-ФРИ ЗАМОРОЖЕННЫЙ	 КОНВЕКЦИЯ	2	0.5	220	13









⁽¹⁾ При приготовлении на гриле рекомендуется обжаривать продукты с обеих сторон в течение времени, указанного в таблице. Более длительное время относится всегда к первой стороне сырого продукта, подлежащего жарке.

Советуем накрыть (почти полностью) жидкие продукты (с водой, бульоном, вином, томатным соусом...) и перемешивать их несколько раз.






ДЕСЕРТЫ



Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ПОНЧИКИ	 КОНВЕКЦИЯ	1	0,5	160	50
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	 СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	0,5	170	50
ПЕЧЕНЬЕ (20-22 шт. весом 25-27 г каждое)	 ТУРБО	1	0,2	160	19
МАФФИНЫ (примерно 50 г для каждой формочки)	 С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	0,3	160	24
ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ (средних и больших размеров)	 ТУРБО	1	0,2	200	40
БЕЗЕ	 ТУРБО	1	0,2	110	90
БИСКВИТ	 С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	0,4	160	50
ШТРУДЕЛЬ	 МИКРОВОЛНЫ + ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	0,2	200+100 Вт	23






Использование

Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ФРУКТ.ПИРОГ	 СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	1,0	170	43
БРИОШЬ	 ТУРБО	1	0.5	170	30
КРУАССАНЫ	 ТУРБО	1	0.5	170	40

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

ХЛЕБ/ПИЦЦА



Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ (БУЛКА)	 С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	1,0	200	20
ФОКАЧЧА	 КОНВЕКЦИЯ	1	0.5	190	20
ПИЦЦА НА ПРОТИВНЕ	 ПИЦЦА	1	0.5	250	13



ПАСТА/РИС



Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА	 СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	1,4	200	45
РИС (РИЗОТТО) ⁽³⁾	 МИКРОВОЛНЫ	1	0,2	1000 Вт	12
ЛАЗАНЬЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ	 МИКРОВОЛНЫ КОНВЕКЦИЯ	1	0,7	210+200 Вт	30
ЛАЗАНЬЯ	 СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	2,0	230	35
ПАЭЛЬЯ ⁽³⁾	 МИКРОВОЛНЫ + ОСНОВАНИЕ С ТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ	1	0,3	185	15
МЯСНОЙ СОУС	 МИКРОВОЛНЫ КОНВЕКЦИЯ	1	0,3	160+700 Вт	35
ЛОТАРИНГ. КИШ	 СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	1,2	200	44
ЗАПЕКАНКА ИЗ ОВОЩЕЙ	 МИКРОВОЛНЫ КОНВЕКЦИЯ	1	0,5	180+600 Вт	25

⁽³⁾ Рекомендуется предварительно смочить рис нагретым бульоном. Время приготовления может меняться в зависимости от сорта риса и количества используемого бульона. Периодически перемешивайте рис во время приготовления.



Использование

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ



Подвид	Режим	Уровень	Вес (кг)	Температура (°C)	Время (минуты)
ТЕЛЯТИНА	 КОНВЕКЦИЯ	1	1,0	120	126
ГОВЯДИНА (С КРОВЬЮ)	 ТУРБО	1	1,0	90	147
ГОВЯДИНА (ХОРОШЕЙ ПРОЖАРКИ)	 ТУРБО	1	1,0	90	220
ФИЛЕ СВИНИНЫ	 КОНВЕКЦИЯ	1	1,5	120	155
БАРАНИНА	 КОНВЕКЦИЯ	1	1,0	120	135

Для приготовления при низкой температуре советуем заранее поджарить на высоком огне со всех сторон в течение нескольких минут.




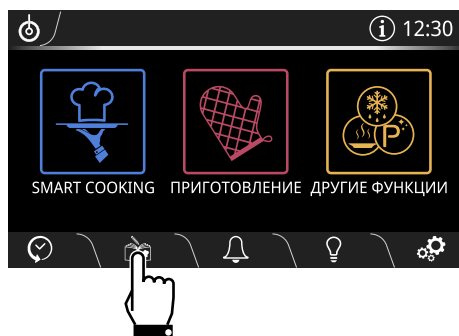
Время приготовления, указанное в таблицах блюд из рецепта, является ориентировочным и может быть изменено в зависимости от личных предпочтений.



3.8 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 снизу **3** слева).



Можно ввести в память до 64 персональных рецептов.



Невозможно записать в память более 17 рецептов, относящихся к одной и той же категории.

Добавление рецепта

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


«ДЕСЕРТЫ»  »).

3. Нажмите на кнопку **НОВЫЙ РЕЦЕПТ**

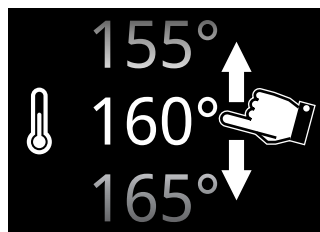


4. Выберите необходимую функцию (например, «СТЕРМОКОНВЕКЦИЕЙ»



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

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

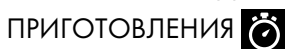


7. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**



, чтобы подтвердить новую выбранную температуру.

8. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

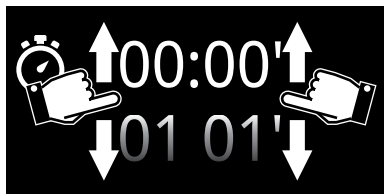



или соответствующего значения.

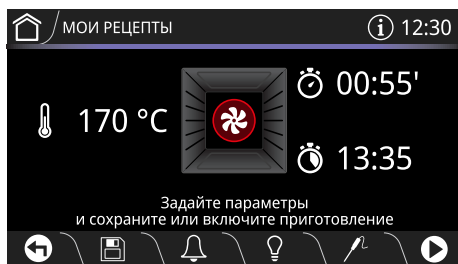


Использование

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



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





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




На данном этапе можно добавить функцию **отсрочки включения** (см. «Отсрочка включения»).

Как сохранить рецепт

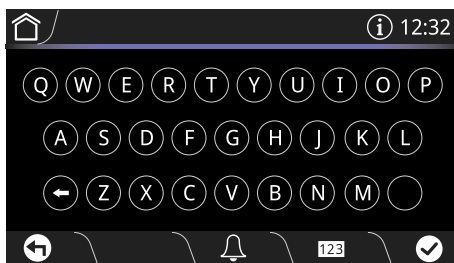
11. Коснитесь кнопки **СОХРАНИТЬ** .
12. Прокрутите значения в пункте **УРОВЕНЬ** (например, 2).
13. Прокрутите значения для установки веса блюда для приготовления (например, « 1.0 кг»).

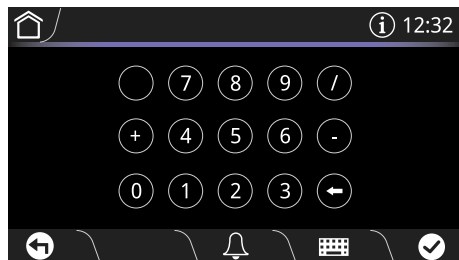



14. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения введенных установок.

Теперь необходимо ввести имя рецепта.

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





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




Название рецепта может содержать максимум 12 знаков, включая пробелы.

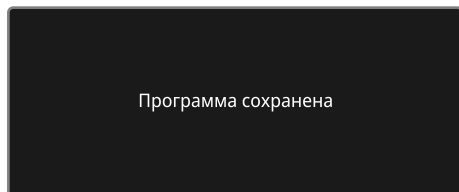


Для внесения рецепта в память необходимо, чтобы его название состояло хотя бы из одной буквы.



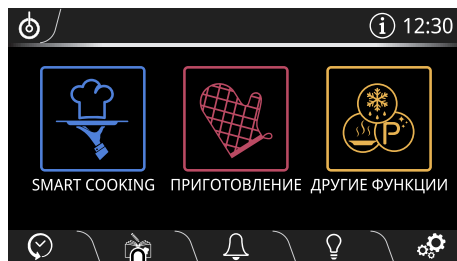
Символ  удаляет ранее введенную букву.

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



Запуск персонального рецепта

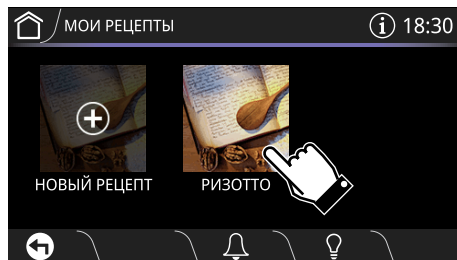
1. В «главном меню» нажмите на кнопку **МОИ РЕЦЕПТЫ** .



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


«**ДЕСЕРТЫ**» ).

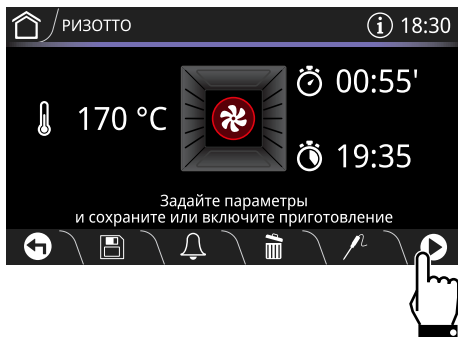
3. Выберите ранее сохраненный рецепт (например, **РИЗОТТО**).





Использование

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



Предварительный нагрев

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

Об этой фазе сигнализирует постепенное увеличение температуры внутри рабочей камеры.

Быстрый предварительный нагрев


По завершении предварительного нагрева срабатывает звуковой сигнал и на дисплее появляется предупреждение о том, что блюдо можно поместить в рабочую камеру печи.

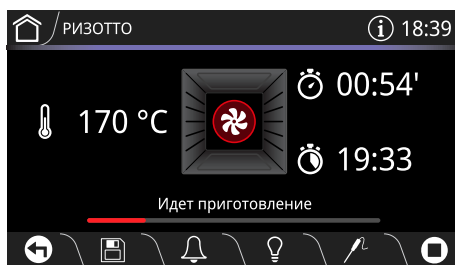
Кроме того указывается, на какой уровень поместить блюдо для достижения лучших результатов приготовления.

Поместите блюдо в духовку и подтвердите

Рекомендуется разместить блюдо на втором уровне снизу




5. Откройте дверцу.
6. Поместите готовящееся блюдо в рабочую камеру.
7. Закройте дверцу.
8. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** , чтобы начать приготовление.



Завершение приготовления

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

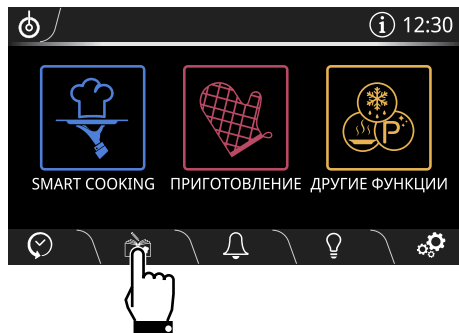
Приготовление завершено


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



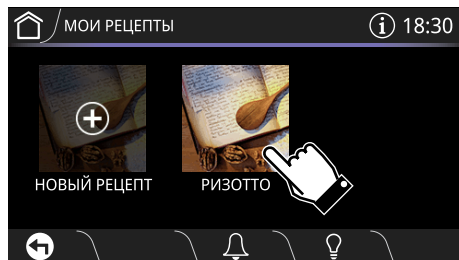
Удаление рецепта


1. В «главном меню» нажмите на кнопку **МОИ РЕЦЕПТЫ** .

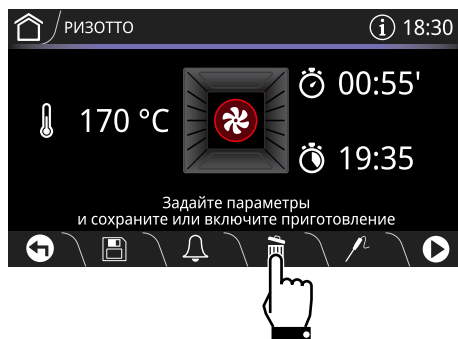




2. Выберите тип желаемого блюда из меню **МОИ РЕЦЕПТЫ** (например, «ДЕСЕРТЫ »).

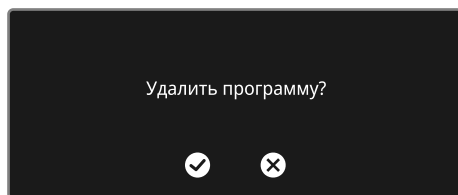
3. Выберите ранее сохраненный рецепт (например, **РИЗОТТО**).



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



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



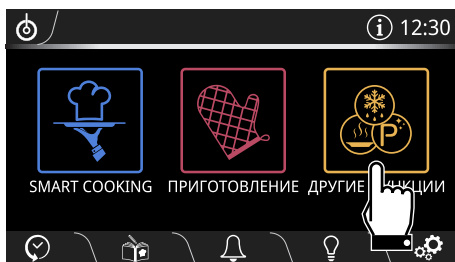


3.9 Другие функции

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

- В «главном меню» коснитесь кнопки

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ



На некоторых моделях некоторые функции отсутствуют.

Список других функций



РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

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



РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

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



ПОДНЯТИЕ ТЕСТА

Специальная функция для поднятия теста.



ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ

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



ПОДОГРЕВ МИКРОВОЛНЫ

Функция позволяет подогреть с помощью микроволн уже готовые блюда, которые хранились в холодильнике.



ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Функция позволяет поддерживать уже приготовленные блюда в теплом состоянии.



ШАББАТ

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




ПАРОВАЯ ОЧИСТКА

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




Далее будут проиллюстрированы наиболее сложные в использовании специальные функции. Информацию о функциях

ПАРОВОЙ ОЧИСТКИ  смотрите в «4 Чистка и уход».



Размораживание по весу



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

1. После взвешивания поместите блюдо в печь.
2. Выберите **РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ** .
3. Выберите тип пищевого продукта для размораживания среди категорий: **МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ**.
4. Пролистайте значения, что задать вес размораживаемого блюда.



5. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения введенных установок.
6. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ** , чтобы начать **Размораживание по весу**.



Использование

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	0,4	00 ч 23 м
 РЫБА	0,5	00 ч 10 м
 ХЛЕБ	0,3	00 ч 15 м
 ДЕСЕРТЫ	0,1	00 ч 02 м

*Время размораживания зависит от формы и размера размораживаемого продукта.



Для функции **Размораживание по весу** изменение мощности микроволн по умолчанию (200 Вт) невозможно.

Размораживание по времени



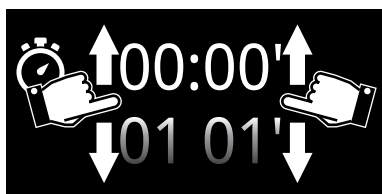
Если температура внутри рабочей камеры превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «Температура внутри печи очень высокая, дождитесь охлаждения». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.

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


ВРЕМЕНИ




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






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

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

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

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



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

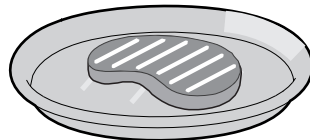


Для функции **Размораживание по времени** изменение температуры по умолчанию (**30 °C**) невозможно.

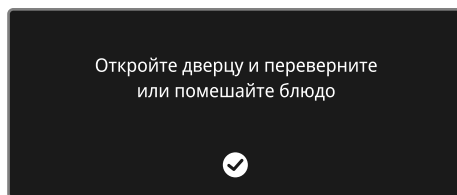
Процедура «Turn» (Поворачивания)

Для оптимального размораживания рекомендуется поворачивать блюдо по мере необходимости внутри печи.

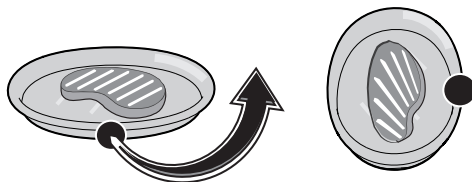
1. Поставьте блюдо в печь, располагая его параллельно дверце.



2. Когда на дисплее появится надпись «Откройте дверцу и переверните или помешайте блюдо», проделайте указанные действия.




3. Откройте дверцу и поверните блюдо на **90°**.

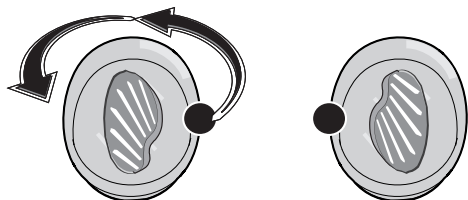



Если Вы не повернете блюдо, то через одну минуту прибор автоматически приступит к размораживанию.



Использование

4. Закройте дверцу прибора и коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для возобновления функции.
5. В случае необходимости прибор может повторно попросить повернуть блюдо. На дисплее появится надпись «Откройте дверцу и переверните или помешайте блюдо».
6. Для второго переворачивания необходимо открыть дверцу и перевернуть блюдо на 180°.



7. Закройте дверцу и коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для возобновления функции.

Поднятие теста

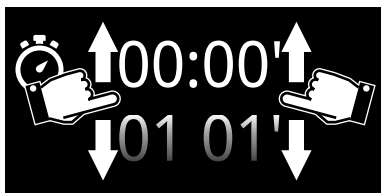


Если температура внутри рабочей камеры превышает предусмотренную для цикла Паровой очистки, его выполнение будет немедленно остановлено, на дисплее появится надпись «**Температура внутри печи очень высокая, дождитесь охлаждения**». Подождите, пока прибор охладится прежде, чем активировать функцию.





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

1. Поставьте тесто на второй уровень.
2. Выберите **ПОДНЯТИЕ ТЕСТА** .
3. Коснитесь кнопки **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  или соответствующего значения.
4. Пролистайте значения и выберите желаемую длительность.





5. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА**  или соответствующего значения.
6. Прокрутите значения и выберите желаемую температуру приготовления (от 25 °С до 40 °С).
7. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для подтверждения введенных установок.
8. Коснитесь кнопки **ВКЛЮЧИТЬ**  чтобы запустить процесс **поднятия теста**.

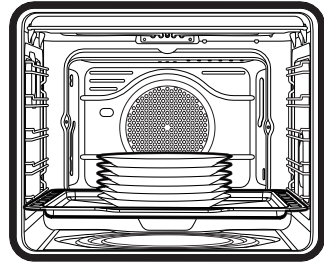
По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.



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

Подогрев посуды


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



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

2. Выберите **ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ**



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



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



Использование

Во время выполнения функции можно задать:


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

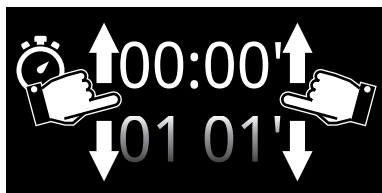
По окончании цикла прозвучит краткий звуковой сигнал, который можно отключить посредством касания любой точки на дисплее или открытия дверцы.

Подогрев

1. Выберите ПОДОГРЕВ М/ВОЛН.




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



Время приготовления с микроволнами можно задавать от 1 минуты до 30 минут 59 секунд включительно.



Для функции Подогрев м/волн. изменение мощности микроволн по умолчанию (500 Вт) невозможно.

4. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧИТЬ , чтобы запустить функцию подогрева с микроволнами.

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




Поддержание тепла

1. Выберите функцию **ПОДДЕРЖАНИЕ**


ТЕПЛА



2. Коснитесь кнопки **ТЕМПЕРАТУРА** 

или соответствующего значения.

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

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

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

Шаббат




В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

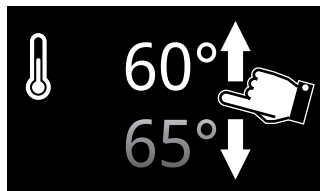
- Приготовление может длиться в течение любого времени, в этом режиме не предусмотрена установка продолжительности приготовления.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температура приготовления задается в пределах от 60 °C до 100 °C.
- Отключение лампы печи, такие действия как открывание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


1. Выберите **ШАББАТ**




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


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



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

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


Чтобы остановить выполнение функции:

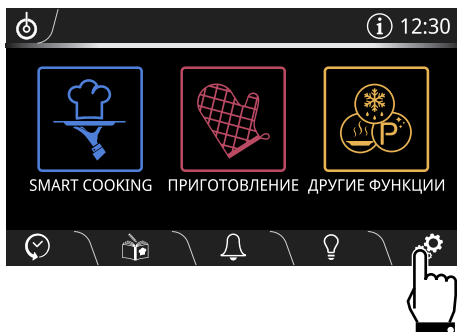
- Нажимайте на кнопку **HOME**  примерно в течение 3 секунд (на дисплее снова отобразится **главное меню**).



3.10 Настройки

В данном меню можно задать параметры конфигурации прибора.


- В «главном меню» нажмите на кнопку **НАСТРОЙКИ**  (расположенную снизу **3** справа).



Язык






Позволяет выбрать язык дисплея.

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



В случае перебоев электропитания все персональные настройки останутся рабочими.




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




Заблокированные кнопки



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

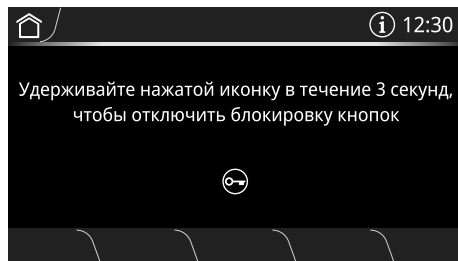
1. Выберите  заблокированные кнопки.
2. Выберите «Да».
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для включения режима заблокированных кнопок.




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

Для временного отключения блокировки во время приготовления:

4. Коснитесь одного из значений, которое нужно изменить.
- На дисплее появится предупреждение с объяснением способа временного отключения режима **заблокированных кнопок**.





5. В течение 3 секунд нажимайте на кнопки .


Show Room (только для выставочных моделей)



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

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



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



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

Звуковые сигналы



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

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





Использование



Поддержание тепла



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

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



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





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



Эко-освещение



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

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





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



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



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



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



12:00 Цифровые часы

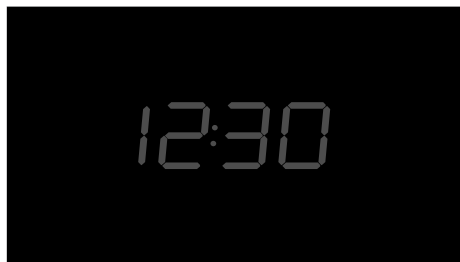


Позволяют отобразить текущее время в цифровом формате.

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

Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ** 

для включения **цифровых часов**.




В случае перебоев электропитания версия цифровых часов останется рабочей.

12/24 Формат часов



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

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



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

DEMO mode Демо-режим (только для выставочных моделей)



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

1. Выберите **DEMO mode** демо-режим.
2. Выберите **Вкл.**
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для включения **демо-режима**.




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

°C/°F Формат температуры



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

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



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





Использование

Как отобразить время



Как активировать/деактивировать отображение часов, когда печь выключена.

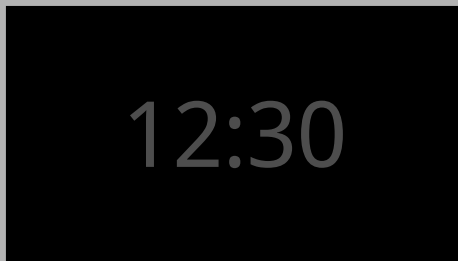
1. Выберите  **Отобразить время**.
2. Выберите **Вкл.**
3. Коснитесь кнопки **ПОДТВЕРДИТЬ**  для отображения времени.



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



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



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




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



Яркость подств.дисплея



Позволяет выбрать уровень яркости дисплея.

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





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



Восстановить настройки



Эта функция позволяет восстановить первоначальные заводские настройки.

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



4 Чистка и уход

Предупреждения



Слишком высокая температура внутри печи после окончания приготовления.

Опасность получения ожогов

- Выполняйте очистку только после охлаждения прибора.



Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Несоблюдение чистоты в рабочей камере может негативно отразиться на сроке службы прибора и стать источником опасности.
- Всегда удаляйте остатки продуктов из рабочей камеры.



Неправильное использование
Опасность взрыва/получения ожогов

- Не используйте моющие средства с высоким содержанием спирта или способные выделять легковоспламеняющиеся пары. Последующий нагрев может привести к взрыву внутри камеры.



При повреждении лампочки необходимо связаться с технической сервисной службой для проведения замены. Такая поломка не нарушает целостности прибора, который можно продолжать использовать.

4.1 Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

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

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



Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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

4.2 Чистка дверцы

Чистка стекол дверцы

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



Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем прибора.

4.3 Чистка рабочей камеры

Чтобы сохранить рабочую камеру печи в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания.

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

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



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 печи образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое не 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. вытереть рабочую камеру с помощью мягкой тряпки;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры печи.

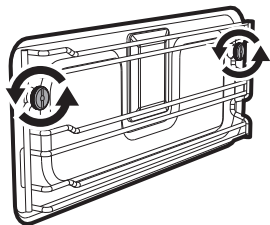


Снятие направляющих для решеток/противней

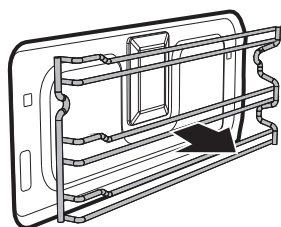
Извлечение направляющих упрощает чистку боковых частей.

Для извлечения направляющих выполните следующие действия:

1. Отвинтите два штыря крепления направляющей:



2. Потяните направляющую внутрь рабочей камеры, чтобы высвободить ее с крепежных штырей.



3. Чтобы установить направляющие на место, выполните вышеописанные действия в обратном порядке. Внимательно следите за распорными втулками, вставляемыми в фигурный профиль направляющей.

Чистка верхней части



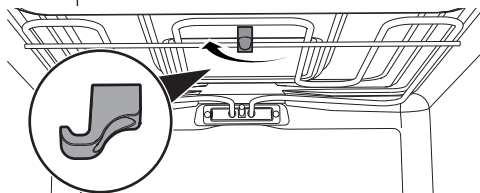
Высокая температура внутри рабочей камеры во время использования

Опасность получения ожогов

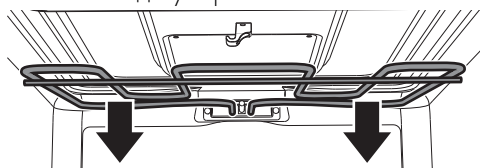
- Следующие операции можно выполнять только на выключенной и полностью охлажденной печи.

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

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



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.



Неправильное использование
Риск повреждения прибора

- Не сгибайте чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.

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



Чистка и уход

Паровая очистка



Паровая очистка - это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. С помощью этого процесса можно очень легко очистить рабочую камеру печи. Остатки загрязнений размягчаются под воздействием тепла и водяного пара, упрощается их следующее удаление.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

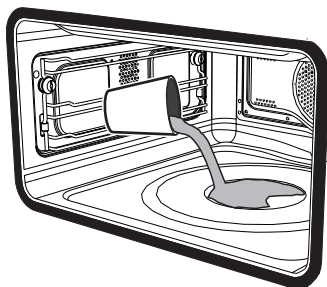
- Удаляйте с внутренних поверхностей рабочей камеры остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Выполняйте чистку только при остывшей печи.

Предварительные операции

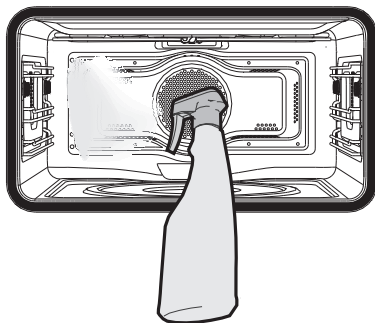
Перед запуском функции Паровая очистка:

1. Уберите из печи все принадлежности. Верхняя защита может остаться внутри печи.

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



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



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

4. Закройте дверцу.



Установка функции паровой очистки




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



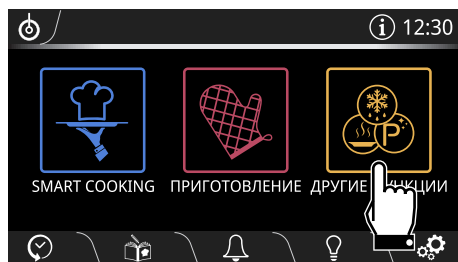
Параметры продолжительности и температуры не могут быть изменены пользователем.



Посредством кнопки **ОТСРОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ**  можно установить отложенное время окончания функции.

5. В «главном меню» коснитесь кнопки

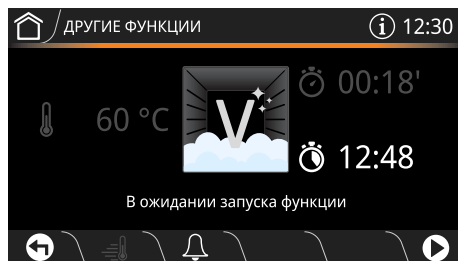
ДРУГИЕ ФУНКЦИИ




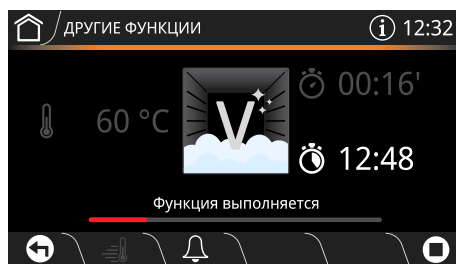
6. Пролистайте меню влево и выберите функцию **ПАРОВАЯ ОЧИСТКА**



7. На дисплее появятся страница цикла очистки.



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



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


RU

Окончание цикла Паровой очистки

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

Функция выполнена



9. Коснитесь кнопки **HOME** , чтобы выйти из меню функций.
10. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.
11. Стойкие остатки удалите при помощи неабразивной губки с латунными волокнами.
12. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки печей.
13. Удалите оставшуюся воду из рабочей камеры.

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



Выполнять эти операции рекомендуется в резиновых перчатках.



Снимите дверцу для упрощения ручной чистки самых труднодоступных частей.

Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

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

Прибор не нагревается:

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

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, чтобы был установлен режим **«Заблокированные кнопки»** (для получения дополнительной информации см. параграф «Настройки»).

На дисплее появится надпись **«Ошибка 4»**:

- Дверца не заблокирована должным образом. Это происходит потому, что дверца могла быть случайно открыта во время включения блокировки. Выключите и снова включите печь, сделайте паузу на несколько минут перед новым выбором цикла чистки.



При открывании дверцы во время выполнения режима нагрева с обдувом вентилятор останавливается:

- Это не является неисправностью, а является нормальным функционированием прибора. Эта функция позволяет избежать излишних потерь тепла, когда вы производите действия с блюдами во время приготовления. При закрывании дверцы вентилятор снова начнет нормально работать.

Аварийные сигналы функций связи (только в некоторых моделях)

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



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



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



5 Установка

5.1 Подключение к сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

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

Общая информация

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

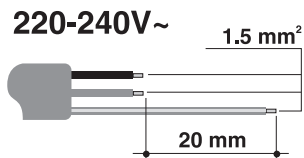
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$ в зависимости от сечения внутреннего проводника).

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



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.

Стационарное подключение

Установите на питающей линии в соответствии с существующими нормами монтажа многополюсный переключатель с расстоянием между контактами, обеспечивающее полное отключение от питания в условиях III категории перенапряжения.

Приемные испытания

После установки выполните небольшую проверку. При любых неполадках отсоедините устройство от электросети и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Замена кабеля



**Электрическое напряжение
Опасность поражения
электрическим током**

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



5.2 Встраивание



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

- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора**

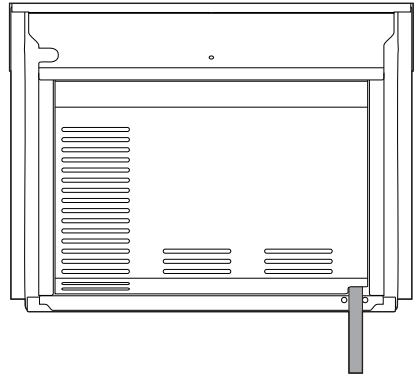
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании прибора в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



**Распространение тепла во
время работы прибора
Риск возгорания**

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

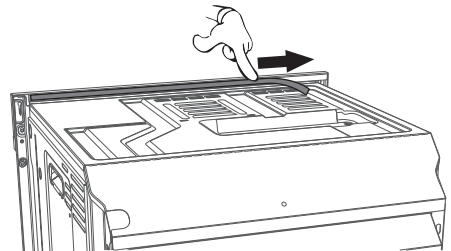
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней панели

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

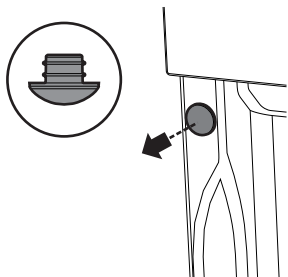




Установка

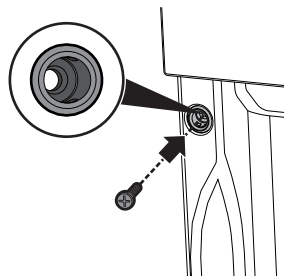
Втулки крепления

Снимите заглушки втулок с передней части печи.

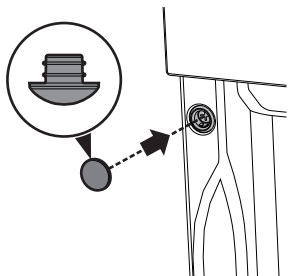


Вставьте прибор в мебель.

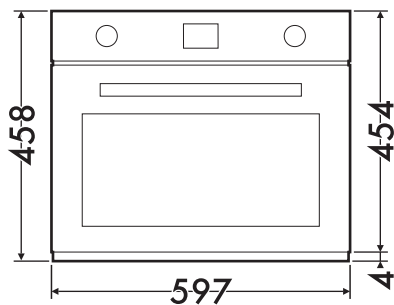
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



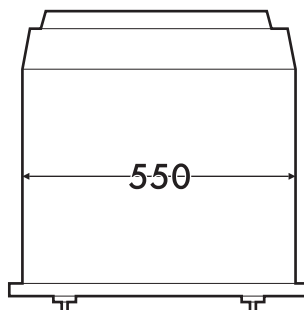
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



Габаритные размеры прибора (мм)



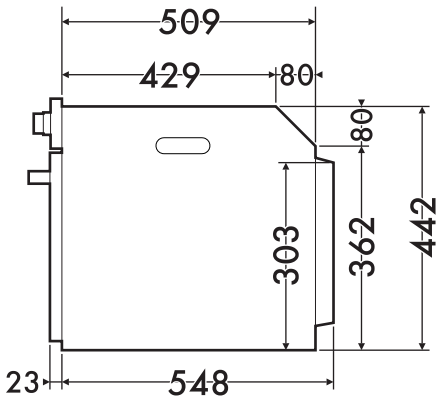
(вид спереди)



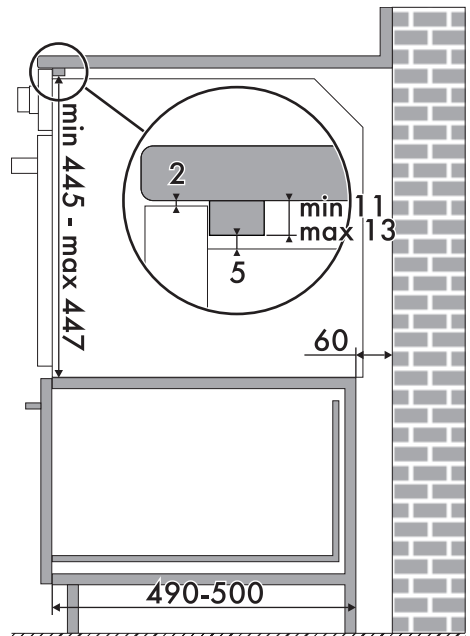
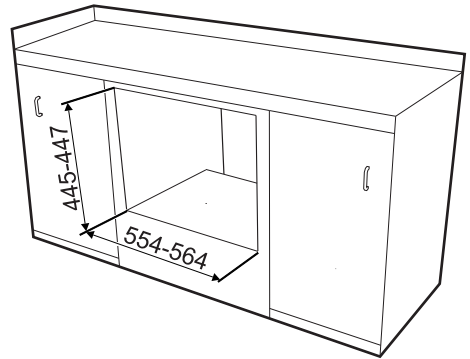
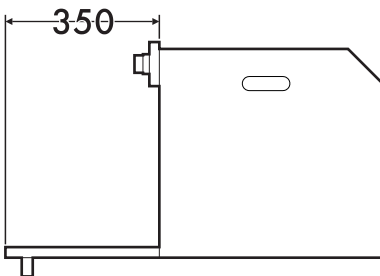
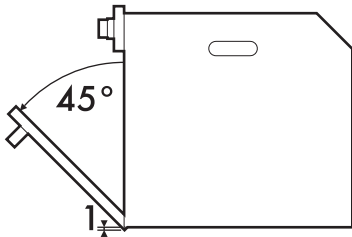
(вид сверху)



Встраивание под столешницами (мм)



(вид сбоку)



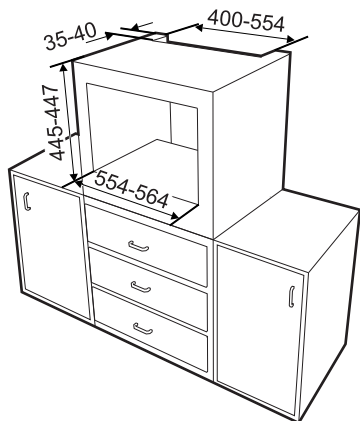
Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.

RU



Установка

Вертикальное встраивание (мм)



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

