

Содержание

1	Меры предосторожности	284
1.1	Общие меры безопасности	284
1.2	Меры предосторожности при использовании микроволновых печей	285
1.3	Ответственность производителя	287
1.4	Функция прибора	287
1.5	Идентификационная табличка	287
1.6	Утилизация	287
1.7	Руководство по эксплуатации	288
1.8	Как читать руководство по эксплуатации	288
2	Описание	289
2.1	Общее описание	289
2.2	Микроволновая печь	289
2.3	Панель управления	290
2.4	Другие части	290
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	291
3	Использование	292
3.1	Меры предосторожности	292
3.2	Материалы, пригодные для микроволновых печей	292
3.3	Первое использование	294
3.4	Использование принадлежностей	294
3.5	Использование духовки	296
3.6	Специальные функции	306
3.7	Вспомогательное меню	311
4	Чистка и техническое обслуживание	314
4.1	Меры предосторожности	314
4.2	Чистка поверхностей	314
4.3	Чистка стекол дверцы	315
4.4	Внутренняя очистка рабочей камеры	315
5	Установка	318
5.1	Подключение к электропитанию	318
5.2	Встраивание	319

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ

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



Меры предосторожности

1 Меры предосторожности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ И СОХРАНИТЬ НА БУДУЩЕЕ.

1.1 Общие меры безопасности

Риск получения травм

- **ВНИМАНИЕ!** Если дверца или ее прокладка повреждены, не следует использовать печь до тех пор, пока они не будут отремонтированы компетентным персоналом.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасно для всех, за исключением уполномоченного персонала, проводить любые операции по техобслуживанию или ремонту, связанных с демонтажем крышек, защищающих от микроволновой энергии.
- **ВНИМАНИЕ!** Жидкости и другие виды продуктов не должны разогреваться в запечатанных емкостях, поскольку это чревато взрывом.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются.
- Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Не допускайте нахождение вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет без присмотра взрослых.
- 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.
- Операции по чистке и уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Необходимо выключать прибор по окончании его эксплуатации.
- При наличии дыма следует выключить прибор или извлечь вилку из электрической розетки, удерживая дверцу закрытой, предотвращая выход дыма.
- Не пытайтесь погасить пламя/пожар с помощью воды.
- Операции по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Не вставляйте острые металлические предметы (столовые приборы или



инструменты) в щели прибора.

- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- В случае повреждения шнура электрического питания необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

Риск нанесения ущерба прибору

- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.
- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не прислоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу.
- Убедитесь, что в дверцах духовки не застряло никаких предметов.

1.2 Меры предосторожности при использовании микроволновых печей

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



Неправильное использование.
Опасность взрыва



- При нагреве или подогреве жидкостей в микроволновых печах может происходить задержка процесса кипения, при этом температура кипения достигается без образования обычных пузырьков. Задержка процесса кипения может привести к взрыву внутри печи, или же во время извлечения емкости может произойти внезапное вытекание кипящей жидкости. Во избежание этих рисков необходимо во время нагрева вставить в емкость поставляемую в комплекте палочку для поддержания равномерного кипения (или ложку из термостойкой пластмассы).
- Использовать микроволновую



Меры предосторожности

- печь только для продуктов, которые будут употреблены в пищу. Категорически запрещаются другие типы применения (напр., сушка вещей, подогрев комнатных тапочек, влажных губок и тряпок, обезвоживание продуктов), поскольку они чреваты травмами или пожаром.
- Регулярно очищайте прибор, удаляя остатки еды.
 - Не сушить продукты в микроволновой печи.
 - Не использовать микроволновую печь для нагрева или жарки масел.
 - Не использовать прибор для нагрева блюд или напитков, содержащих спирт.
 - Пищевые продукты для новорожденных не должны разогреваться в закрытых емкостях. Снять колпачок или соску (в случае бутылочки). По окончании приготовления следует обязательно проверять температуру продукта, она не должна быть высокой. Перемешать или встряхнуть содержимое, чтобы обеспечить его однородную температуру и избежать ожогов.
 - Не нагревать яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться, в том числе и после собственно нагрева.
 - Перед приготовлением продуктов с твердой кожей (напр., картофеля, яблок и пр.) необходимо проткнуть кожуру.
 - Не нагревать продукты, хранящиеся в пищевых упаковках.
 - Не использовать режим микроволновой печи с незаполненным отделением.
 - Использовать только те столовые приборы и посуду, которые пригодны для микроволновых печей.
 - Не использовать алюминиевые лотки для приготовления продуктов.
 - Не использовать посуду с металлическими декорами (золотой или серебряной отделкой).
 - Прибор работает в диапазоне ISM, 2,4 Гигагерц.
 - Согласно положениям об электромагнитной совместимости, прибор относится к Группе 2 и к Классу Б (EN 55011).
 - Данный прибор отвечает правилам и директивам, действующим в настоящее время в отношении безопасности и электромагнитной совместимости. В любом случае, лицам с электрокардиостимуляторами рекомендуется соблюдать минимальное расстояние в 20-30 см между микроволновой печью и электрокардиостимулятором. Обратитесь к производителю электрокардиостимулятора за более подробной информацией.



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 Функция прибора

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим. Кроме того, прибор не может использоваться:
 - в кухонной зоне для сотрудников магазинов, офисов и других рабочих единиц;
 - на фермах/в структурах зеленого туризма.
 - клиентами отелей, мотелей и гостиничных структур;
 - в структурах типа “ночлег и завтрак”.
- Прибор не предназначен для использования с наружными таймерами или с применением систем дистанционного управления.

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Утилизация



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



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

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

Для утилизации прибора:

- обрежьте кабель электрического питания и удалите кабель вместе с вилкой (в случае ее наличия).
- 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.



Меры предосторожности

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки Опасность удушья

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

1.7 Руководство по эксплуатации

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

- Перед тем использовать прибор внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.8 Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:

Меры предосторожности



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

Описание



Описание прибора и принадлежностей.

Использование



Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.

Чистка и техническое обслуживание



Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.

Установка



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



Меры предосторожности



Информация



Предложения

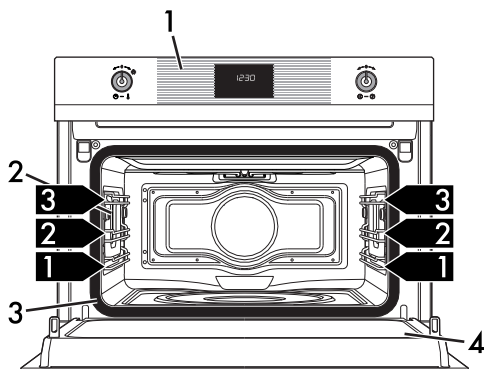
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

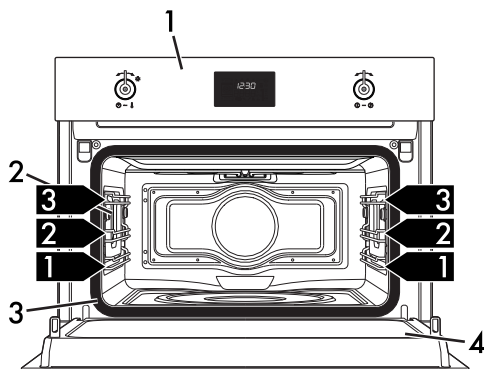
2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка



4 Дверца

1,2,3. Полка опорной рамки

2.2 Микроволновая печь

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

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

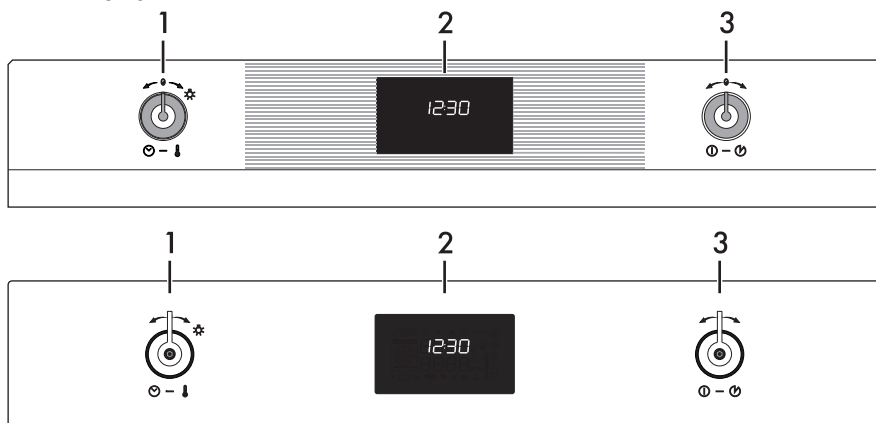
Тепло, образующееся непосредственно внутри продуктов, позволяет размораживать, разогревать или готовить в более короткие сроки относительно стандартных способов приготовления.

Использование емкостей, специально предусмотренных для микроволновых печей, облегчает равномерное попадание микроволн на подвергаемое тепловой обработке блюдо (см. 3.2 Материалы, пригодные для микроволновых печей).

RU



2.3 Панель управления



1 Ручка температуры

С помощью этой ручки можно выбрать:

- мощность микроволн,
- температуру приготовления
- продолжительность действия функции,
- программированное приготовление,
- текущее время,
- включение или выключение лампочки внутри прибора.

2 Дисплей

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

3 Ручка функций

С помощью этой ручки можно:

- включить/выключить прибор,
- выбрать функцию,
- запустить или временно приостановить функцию.

2.4 Другие части

Полки для размещения

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

Внутреннее освещение

Включается внутреннее освещение аппарата:

- при открытии дверцы;
- при активации любой функции;
- при быстром повороте ручки температуры вправо (ручное включение и отключение).



Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.



Охлаждающий вентилятор

Вентилятор отвечает за охлаждение прибора и включается во время приготовления.

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

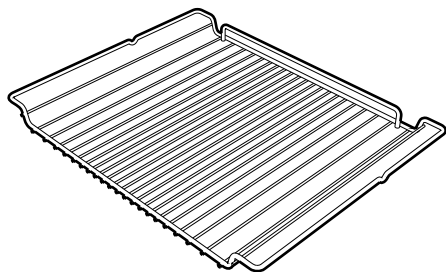
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Палочка для поддержания равномерного кипения



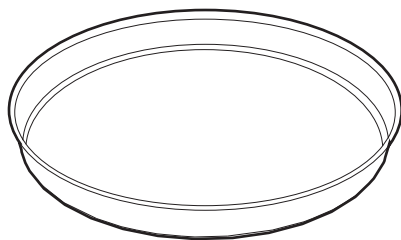
Предназначена для использования в емкости во время нагрева жидкости для предотвращения задержки процесса кипения.

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Тарелка Baker



Служит для равномерного приготовления и подрумянивания блюда.

i Комплектация принадлежностями зависит от модели.

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

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



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защищайте руки термоперчатками во время обращения с пищевыми продуктами внутри духовки.
- Не касайтесь нагревателей внутри духовки.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не позволяйте детям приближаться к работающему прибору.



**Неправильное использование
Риск повреждения
эмалированных поверхностей**

- Не накрывайте дно рабочей камеры печи алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции.
- Не ударяйте и не волочите кастрюли по эмалированному дну.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.



Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

Опасность пожара 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 (за исключением функции микроволновой печи).
- Не устанавливайте внутри духовки закрытые банки или емкости.
- Не оставляйте прибор без присмотра, если во время приготовления пищи происходит выделение жира или масел.
- Извлеките из духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

3.2 Материалы, пригодные для микроволновых печей

В целом, материалы, используемые для готовки в микроволновой печи, должны позволять сквозное прохождение микроволн, направляемых на продукты. Ниже представлена таблица с рекомендуемыми и не рекомендуемыми для использования материалами:



ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

- Стекло (всегда снимать крышки)*

- Емкости из пирекса
- Стаканы
- Банки

- Фарфор

- Терракота

- Пластик (только подходящий для микроволновых печей)*

- Контейнеры
- Пластиковые пленки (не должны контактировать с пищевыми продуктами)

* только термостойкая.

НЕ ДОПУСТИМЫЕ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МАТЕРИАЛЫ:

- Металл (может вызывать дугу или искрение).

- Алюминиевая фольга
- Алюминиевые лотки
- Тарелки
- Металлические приборы
- Завязки для пакетов для морозильной камеры

- Дерево

- Хрустальные бокалы

- Бумага (опасность пожара)

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

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

1. Извлеките из духового шкафа все дополнительные принадлежности.
2. Поместите проверяемый столовый прибор на решетку, установленную на первый уровень.
3. Выберите функцию 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 достаточно нагрет, это обозначает, что он не пригоден для использования в микроволновой печи.



Использование

3.3 Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей из рабочей камеры духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все принадлежности (см. 4 Чистка и техническое обслуживание).
4. Нагрейте пустую печь до максимальной температуры (с традиционными функциями) для удаления возможных производственных остатков.



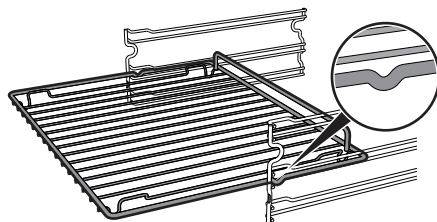
Для первого нагрева используйте для приготовления традиционную функцию, а не функцию микроволновой печи.

3.4 Использование принадлежностей

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие вплоть до упора.

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



**Высокая температура.
Опасность ожогов**

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



Аккуратно вставьте решетки и противни в духовой шкаф до упора.

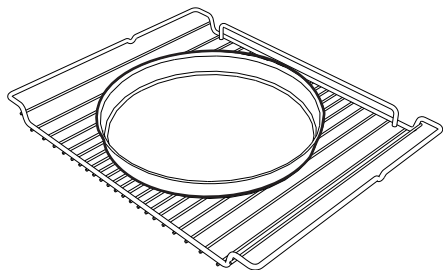


Вымойте противни перед первым использованием, чтобы удалить возможные производственные остатки.



Тарелка Baker

Чтобы гарантировать оптимальную работу, тарелка Baker должна устанавливаться в центре решетки.



Высокая температура Опасность ожогов

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



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

- Не использовать ножи непосредственно на поверхности тарелки
- Не использовать для чистки щетки или металлические губки, поскольку они могут нарушить верхний слой.

Палочка для поддержания равномерного кипения

При нагреве или подогреве жидкостей в микроволновых печах может происходить задержка процесса кипения; во избежание этого явления необходимо во время нагрева вставить в емкость поставляемую в комплекте палочку для поддержания равномерного кипения (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 палочку для поддержания равномерного кипения.



Высокая температура Риск повреждения принадлежности

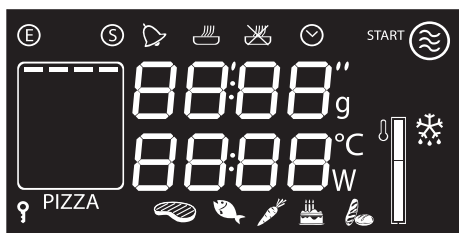
- Используйте палочку для поддержания равномерного кипения только в режиме микроволновой печи. Не используйте палочку в режимах комбинированного и традиционного приготовления.



Использование

3.5 Использование духовки

Дисплей



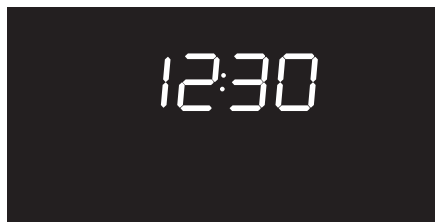
-  Индикаторная лампа эко-режим
-  Индикаторная лампа «Show Room» (Демонстрационный режим)
-  Индикаторная лампа таймера
-  Индикаторная лампа приготовления по таймеру
-  Индикаторная лампа запрограммированного приготовления
-  Индикаторная лампа часов
-  Индикаторная лампа микроволн
-  Индикаторная лампа размораживания
-  Индикаторная лампа блокировки для детей



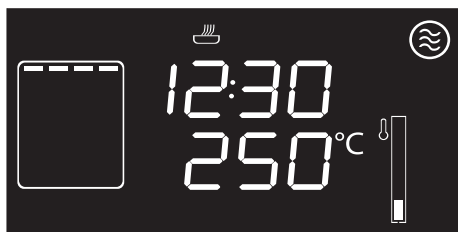
Уровень достижения температуры

Режимы работы

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



ON (Включ): Если активирована любая из функций, на дисплее отображаются параметры, заданные в качестве температуры, продолжительности, мощности микроволн и достижения.





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

Для каждого состояния можно изменить значение путем поворота ручки температуры вправо или влево. Удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.

Активируется функция микроволновой печи:



1. Мощность микроволновой печи
2. Продолжительность функции.

Если активируется функция микроволны+гриль:



1. Температура.
2. Продолжительность функции.
3. Мощность микроволновой печи

Если активируется функция гриля:



1. Температура.
2. Время, установленное для таймера.
3. Продолжительность функции.
4. Время запрограммированного приготовления (при выборе приготовления по таймеру).
5. Отображение времени.

Установка текущего времени

При первом использовании или после прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающий символ



Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.

1. Поверните ручку температуры, чтобы установить отображаемое время в часах (удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение).
2. Нажмите ручку температуры.
3. Поверните ручку температуры, чтобы задать минуты (удерживайте ручку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение).
4. Нажмите ручку температуры, чтобы завершить регулировку.



Могло бы оказаться необходимым изменить текущее время, например из-за перехода на зимнее/летнее время. Из позиции ожидания подержать рукоятку температуры повернутой вправо, пока значение часов не начнет мигать.

Невозможно изменить время, если прибор включен **ON**.



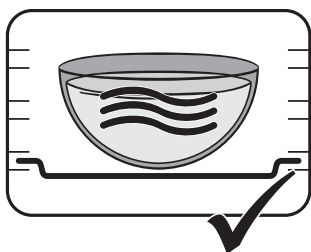
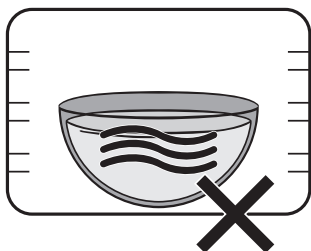
Микроволновая печь



Неправильное использование Риск повреждения прибора

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

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




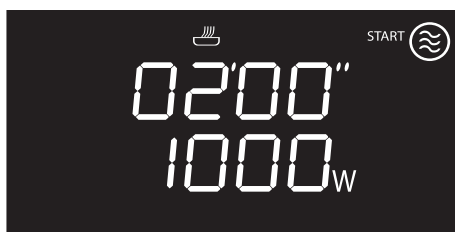
Для получения оптимальных результатов при длительном приготовлении в режимах Микроволновая печь и Комбинированный рекомендуется пару раз перемешать продукты.



Микроволновая печь

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. Выбрать с помощью рукоятки режимов режим микроволновой печи .



2. Нажмите ручку температуры.
3. Поверните ручку температуры, чтобы изменить продолжительность (макс. 30 минут).
4. Нажмите ручку температуры.
5. Поверните ручку температуры, чтобы изменить значение мощности от 100 Вт до 1000 Вт (см. Мощность микроволновой печи).



6. Нажмите ручку режимов, чтобы запустить приготовление в режиме микроволновой печи.



При открывании дверцы функция приготовления будет прервана. При закрытии нажмите ручку выбора функций, чтобы возобновить приготовление.



Нажмите ручку выбора функций, чтобы временно приостановить режим приготовления. Повторно нажмите ручку, чтобы возобновить приготовление.

7. По окончании приготовления на дисплее появится надпись **Stop** в сопровождении звукового сигнала.



8. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух ручек, либо откройте дверцу.



Чтобы отключить звуковой сигнал и выбрать приготовление по таймеру, поверните ручку температуры вправо.



Чтобы отключить звуковой сигнал и выбрать другую функцию приготовления, поверните ручку функций вправо или влево.



Чтобы выключить прибор, нажмите и удерживайте нажатой ручку выбора функций.

Мощность микроволновой печи

Ниже приводятся значения мощности:

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

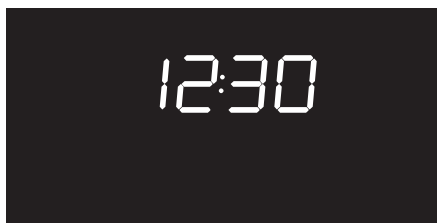


Использование

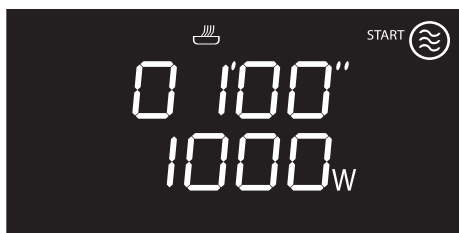
Функция QUICK START (БЫСТРОГО ПУСКА) микроволновой печи

i Функция QUICK START (БЫСТРОГО ПУСКА) позволяет быстро включить микроволновую печь, что удобно для разогрева небольшого количества пищи или напитков.

1. В состоянии ожидания нажать дважды на рукоятку режимов.



2. Прибор запустит микроволновый режим в соответствии с параметрами по умолчанию.



Комбинированная микроволны+гриль



**Неправильное использование
Риск повреждения прибора**

- Не используйте режимы комбинированного приготовления для нагрева или кипячения жидкостей.



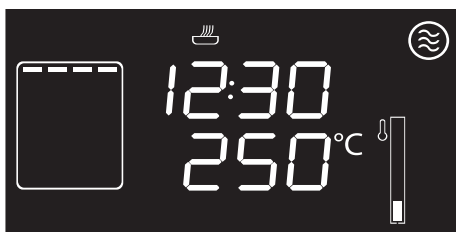
Комбинированное приготовление - это сочетание традиционного приготовления с микроволнами.



Микроволны+гриль

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

1. Выбрать с помощью рукоятки режимов режим микроволны+гриль.



2. Нажмите ручку температуры.
3. Поверните ручку температуры для установки температуры.
4. Нажмите ручку температуры.
5. Поверните ручку температуры, чтобы изменить продолжительность.



6. Нажмите ручку температуры.
7. Поверните ручку температуры, чтобы изменить значение мощности (от 100 Вт до 600 Вт).
8. Нажмите ручку выбора функций, чтобы запустить комбинированное приготовление.

Стадия предварительного нагрева:

Приготовлению предшествует стадия предварительного нагрева, во время которой печь быстрее достигает температуры готовки.

Эта стадия обозначается миганием уровня достижения заданной температуры.



В конце предварительного нагрева символ перестает мигать и включается звуковой сигнал.



Можно прервать приготовление в любой момент, удерживая нажатой ручку режимов не менее 3 секунд.

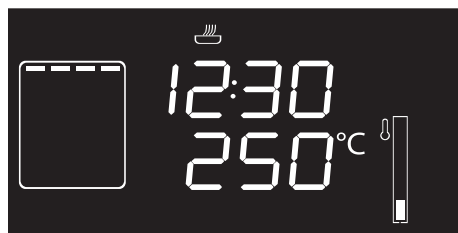
Гриль



Гриль

Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле, прежде всего кусков мяса средней/малой толщины, а также позволяет создать в конце приготовления равномерную корочку. Идеально подходит для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Этот режим позволяет поджаривать на гриле одновременно большие объемы блюд, в частности, мясных.

1. Выбрать с помощью рукоятки режимов режим гриля.



2. Нажмите ручку температуры.
3. Поверните ручку температуры для установки температуры.
4. Нажмите ручку выбора функций, чтобы запустить комбинированное приготовление.



Использование



Таймер

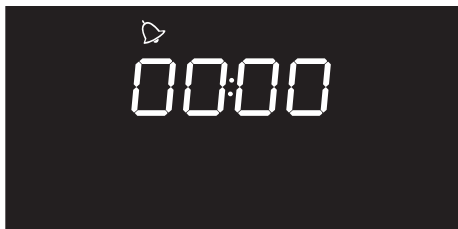



Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.




Таймер может быть активирован как во время приготовления, так и когда прибор находится в состоянии ожидания.

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



2. Повернуть рукоятку, чтобы установить продолжительность (с 1 минуты до 4 часов). Несколько секунд спустя индикаторная лампа  прекращает мигать, и начинается обратный счет.

3. Выбрать желаемую функцию для приготовления и ждать, чтобы через звуковой сигнал пользователь был предупрежден, что время закончилось. Мигает индикаторная лампа .

4. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух ручек.

5. Чтобы затем выбрать таймер, поверните ручку температуры.




Чтобы выключить таймер, переведите индикатор на ноль.

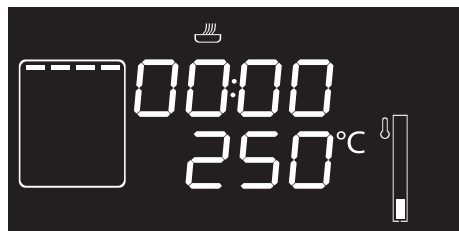


Приготовление по таймеру (только для режима гриль)

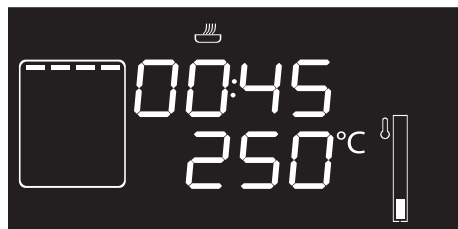
i Под приготовлением по таймеру понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.


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

1. После того, как были выбраны функция и температура приготовления, нажмите три раза на ручку температуры. На дисплее появятся цифры **00:00** и начнет мигать индикаторная лампа .



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



3. Через несколько секунд после выбора желаемой продолжительности, индикаторная лампа  прекращает мигать, и начинается приготовление по таймеру.



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

4. В конце приготовления на дисплее появится надпись **STOP** и прозвучит звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия ручки температуры.





Использование

- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух ручек, либо откройте дверцу.



Чтобы отключить звуковой сигнал и выбрать приготовление по таймеру, поверните ручку температуры вправо.



Чтобы отключить звуковой сигнал и выбрать другую функцию приготовления, поверните ручку функций вправо или влево.



Чтобы выключить прибор, нажмите и удерживайте нажатой ручку выбора функций.

Изменение выбранных установок при приготовлении с установкой времени по таймеру

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

- Когда индикаторная лампа  горит и прибор в фазе приготовления, нажмите два раза на ручку температуры. Индикаторная лампа  начинает мигать.
- Повернуть рукоятку температуры направо или налево, чтобы изменить продолжительность предварительно установленной жарки.



Запрограммированное приготовление (только для режима гриль)

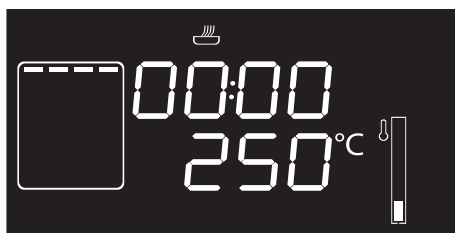


Под запрограммированным приготовлением понимается функция, позволяющая автоматически завершить готовку в определенное время, установленное пользователем, с последующим автоматическим выключением прибора.



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

- После того, как были выбраны функция и температура приготовления, нажмите три раза на ручку температуры. На дисплее появятся цифры  и начнет мигать индикаторная лампа .





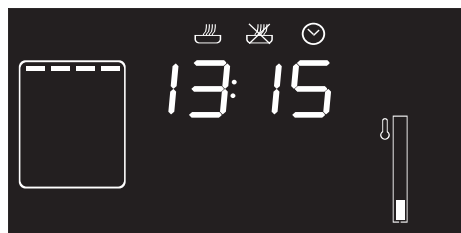


2. Поверните ручку программирования, чтобы установить продолжительность приготовления — от 00:01 до 12:59. Удерживать рукоятку повернутой, чтобы ускорить увеличение или уменьшение.



3. Нажмите ручку температуры в четвертый раз. Мигает индикаторная лампа . Поверните ручку, чтобы установить время окончания приготовления.

4. Через несколько секунд индикаторные лампы  и  прекращают мигать. Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.



5. В конце приготовления на дисплее появится надпись STOP и прозвучит звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия рукоятки температуры.



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



Чтобы выключить прибор, нажмите и удерживайте нажатой ручку выбора функций.



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



3.6 Специальные функции

Подогрев



Этот режим позволяет нагревать в микроволновой печи готовые продукты, которые сохранились в холодильнике.

1. Нажать на рукоятку режимов, чтобы выбрать режим нагревания.



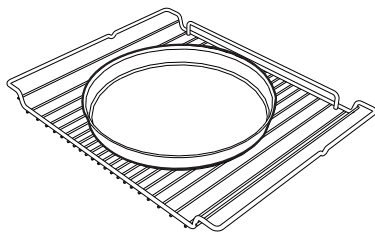
2. Нажмите ручку температуры.
3. Поверните ручку температуры, чтобы изменить продолжительность нагревания.
4. Нажмите ручку выбора функций, чтобы подтвердить параметры и начать нагревание.

Тарелка Baker



Этот режим позволяет, используя тарелку Baker, подрумянивать блюда и делать их хрустящими. Идеально подходит для пиццы, картофеля-фри и несладких пирогов.

1. Поместите решетку на желаемый уровень. В центре расположите пустую тарелку Baker.



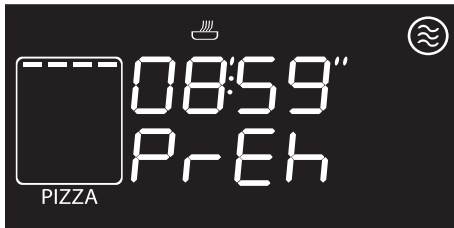
2. Нажать на рукоятку режимов, чтобы выбрать режим Baker.



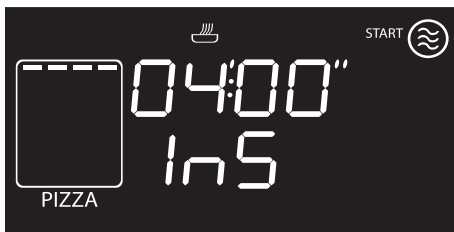
3. Нажмите ручку температуры.
4. Повернуть рукоятку температуры, чтобы изменить продолжительность нагрева (с 10 минут до 99 минут).



5. Нажать на рукоятку режимов, чтобы подтвердить параметры и начать предварительный нагрев тарелки Baker без пищи.



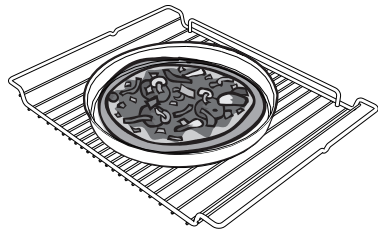
6. По окончании предварительного нагрева аппарат будет ждать добавления продукта.



**Высокая температура
Опасность ожогов**

- При обращении с тарелкой Baker использовать термозащитные перчатки

7. Поместить блюдо в тарелку Baker.



**Неправильное использование
Риск повреждения прибора**

- Не помещать на тарелку Baker емкости, которые не являются термостойкими.

8. Нажать рукоятку режимов, чтобы возобновить приготовление.



9. По окончании появится мигающая надпись **STOP**.





Использование

Таблица с рекомендациями по приготовлению

Тип	Вес (г)	Время (мин)
Замороженная пицца	300	11
Свежая пицца	600	14
Картофель фри замороженный	500	15
Куриные крокеты замороженные	500	16
Яйца взбитые свежие	400	9



В таблице подразумевается ввод решетки на **2-й уровень** рабочей камеры.





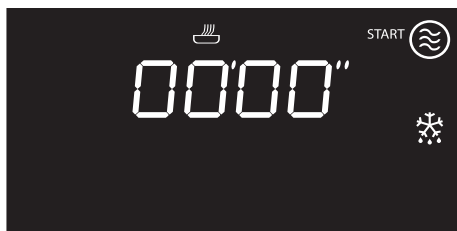
Указанное время включает в себя время предварительного нагрева тарелки **Bake** без пищи.

Размораживание по времени



Эта функция служит для размораживания пищевых продуктов в режиме микроволновой печи.

1. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки (см. Процедура «Turn» (Поворачивания)).
2. Выберите с помощью ручки режимов режим размораживания по времени, он отмечен символом  и .



3. Нажмите рукоятку температуры, чтобы задать продолжительность.
4. Поверните ручку, чтобы изменить значение (с 5 секунд до 99 минут).
5. Нажмите ручку выбора функций, чтобы запустить размораживание.



Если выбранная продолжительность размораживания превышает 5 минут, для оптимального результата необходимо повернуть блюдо внутрь отсека, см.: Процедура «Turn» (Поворачивания).

6. По окончании появится мигающая надпись **STOP**.

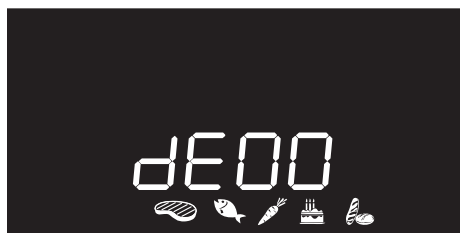


Размораживание по весу



Данная функция позволяет размораживать различные типы продуктов разного веса.

1. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки (см. Процедура «Turn» (Поворачивания)).
2. Нажмите на ручку режимов, чтобы выбрать размораживание по весу, отмеченное надписью **dE00** и загоревшимися символами блюд



3. Нажмите ручку выбора функций, чтобы подтвердить размораживание по весу.
4. Поверните рукоятку режимов, чтобы выбрать тип размораживаемого продукта.
5. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать вес (в граммах) размораживаемого продукта.
6. Нажмите ручку выбора функций, чтобы подтвердить заданные функции и начать размораживание.



Если для оптимального результата размораживания необходимо повернуть блюдо внутри камеры, см.: Процедура «Turn» (Поворачивания).

7. По окончании отображается надпись **Stop** сопровождаемая звуковым сигналом.
8. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух ручек, либо откройте дверцу.
9. Удерживайте нажатой ручку функций не менее 3 секунд для выхода из функции.

Предварительные настройки

dE	Тип	Вес (г)	Время (мин)*
01	 Мясо	500	20
02	 Рыба	400	17
03	 Фрукты	300	15
04	 Хлеб	300	5

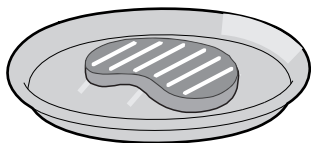
* Время разморозки зависит от формы и размера размораживаемого продукта.



Процедура «Turn» (Поворачивания)

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

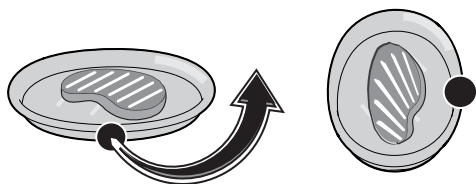
1. Поставьте блюдо в духовку, расположи его параллельно дверке.



2. Когда на дисплее прибора отображается надпись **turn**, блюдо необходимо повернуть.



3. Откройте дверцу и поверните блюдо на 90°.



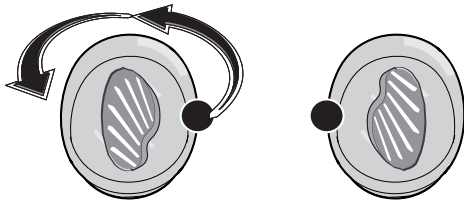
i Если не повернете блюдо, то через одну минуту прибор автоматически приступит к размораживанию. На дисплее в качестве памятки отображается надпись **turn** под счетчиком.



4. Закройте дверцу прибора и нажмите ручку выбора функций, чтобы возобновить работу функции.
5. В случае необходимости прибор может повторно попросить повернуть блюдо. На дисплее отобразится надпись **turn**.



6. Для второго поворачивания необходимо открыть дверцу и повернуть блюдо на 180°.



7. Закрывать дверцы и нажать на рукоятку режимов, чтобы возобновить режим.

3.7 Вспомогательное меню

В приборе имеется всплывающее вспомогательное меню, позволяющее пользователю:

- Включать или выключать функцию блокировки от детей.
- Включать или выключать режим Show Room (все нагревательные элементы отключены, и работает только панель управления).
- Активировать или деактивировать режим Низкой мощности (Эко-режим).
- Включать или выключать таймер работы лампочки (Эко-освещение).

Прибор в режиме Ожидания

1. Включите внутреннее освещение, быстро повернув ручку температуры.
2. Нажмите и держите нажатой ручку температуры в течение 5 секунд.
3. Повернуть рукоятку температуры направо или налево, чтобы изменить режим установки (ON/OFF).
4. Нажмите ручку температуры, чтобы перейти к следующему режиму.



Использование

Режим блокировки от детей


Данный режим позволяет прибору автоматически блокировать управления через одну минуту нормального функционирования, без никакого вмешательства со стороны пользователя.



off
bLoC



on
bLoC

При нормальном функционировании указывается включение индикаторной лампы .

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



В случае, если меняется положение ручек, на дисплее на несколько секунд появится надпись **bLoC**.



В режиме Безопасности детей можно выключить прибор немедленно, нажав на рукоятку режимов в течение 3 секунд.

Режим Show Room (демонстрационный режим) (только для участников выставок)

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




off
SHo

Для обычного использования прибора необходимо настроить этот режим на OFF (Выкл.).



on
SHo



Если данный режим активирован, на дисплее загорается индикаторная лампа .



Режим низкой мощности

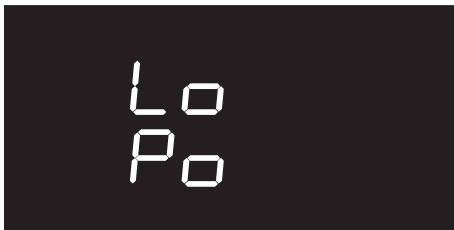
Данный режим позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.

Предназначен для использования нескольких электробытовых приборов одновременно.

HI: нормальная мощность.




LO: низкая мощность.



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



Если данный режим активирован, на дисплее загорается индикаторная лампа .

Режим лампочки с таймером

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



Чтобы воспрепятствовать автоматическому отключению лампочки прибором по истечении минуты, следует настроить на OFF (ВЫКЛ.) этот режим.



Ручное включение и выключение осуществляется путем поворачивания рукоятки температуры вправо для обоих видов настроек.



4 Чистка и техническое обслуживание

4.1 Меры предосторожности



Слишком высокая температура внутри печи после окончания приготовления

Опасность ожогов

- Выполняйте очистку, только дождавшись 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 духовом шкафу может негативно отразиться на сроке службы прибора и быть источником опасности.
- Всегда удаляйте остатки продуктов из духового шкафа.



**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 отсека.



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

4.2 Чистка поверхностей

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

Плановая ежедневная чистка

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

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



Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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

4.3 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 печи.

4.4 Внутренняя очистка рабочей камеры

Для поддержания духового шкафа в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой духовка должна остынуть.

Не оставляйте засыхать остатки пищи в рабочей камере, поскольку они могут повредить эмаль.

Каждый раз перед очисткой удаляйте съемные части.

Чтобы облегчить операции по очистке, рекомендуется снять рамки, удерживающие решетки/противни.



В случае использования специальных чистящих средств, рекомендуется запустить прибор в работу на 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:

1. дождитесь охлаждения прибора;
2. удалите грязь из рабочей камеры печи;
3. протрите насухо рабочую камеру печи мягкой тряпкой;
4. оставьте открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры печи.



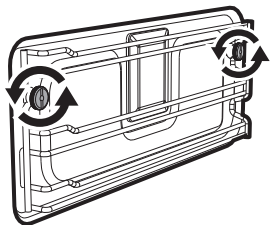
Чистка и техническое обслуживание

Снятие опорных рамок для решеток/противней

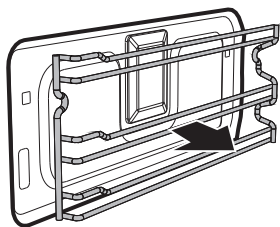
Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей.

Для извлечения направляющих рамок выполните следующие действия:

1. Отвинтите два штыря крепления рамки:



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



3. Чтобы установить направляющие рамки на место, выполните описанные выше операции в обратном порядке. Внимательно следите за распорными втулками, вставляемыми в фигурный профиль рамки.

Чистка верхней части



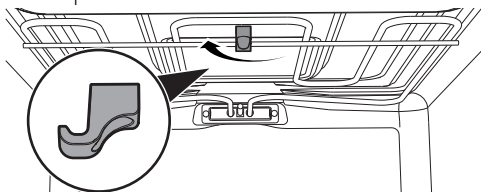
Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

Опасность ожогов

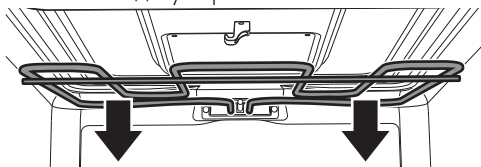
- Следующие операции можно выполнять только на выключенной и полностью охлажденной печи.

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

1. Слегка приподнимите верхний нагревательный элемент и повернуть 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.



Что делать если...

Дисплей полностью выключен:

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

Прибор не нагревается:

- Проверьте, была ли установлена функция «Show room» (для получения дополнительной информации см. параграф 3.7 Вспомогательное меню).

Органы управления не выполняют своих функций:

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

Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

- Проверьте, была ли установлена функция «Низкая мощность» (для получения дополнительной информации см. параграф «Вспомогательное меню»).

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

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



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



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



5 Установка

5.1 Подключение к электропитанию



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

- Операции по обслуживанию должны производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное подключение к заземлению 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 идентификационную табличке прибора.

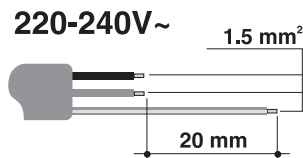
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель $3 \times 1,5 \text{ мм}^2$, маркировка определяется по сечению внутреннего проводника).

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



Стационарное подключение

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

Многополюсный выключатель должен быть расположен рядом с прибором в легкодоступном месте.

Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

Замена кабеля



**Электрическое напряжение
Опасность электрического удара**

- Отключите общее электрическое питание.

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



5.2 Встраивание



**Тяжелый прибор
Опасность получения травм
вследствие раздавливания**

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора**

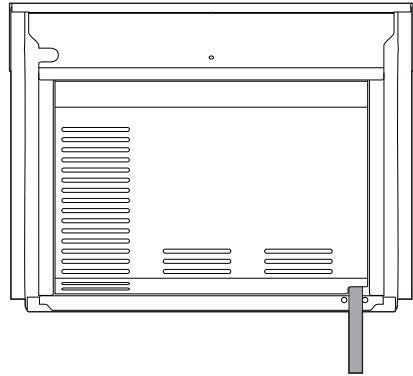
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



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

- Убедитесь, что материал мебели термостойкий.
- Убедитесь, что мебель располагает необходимыми отверстиями.
- Не устанавливайте прибор в нише, закрытой дверцей, или в шкафу.

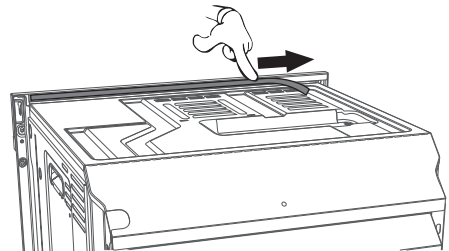
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Фронтальная прокладка

Приклейте прокладку, которая поставляется в комплекте, с обратной стороны фасада во избежание просачивания воды или иных жидкостей.

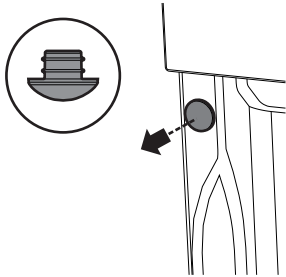




Установка

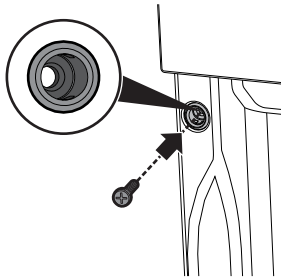
Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

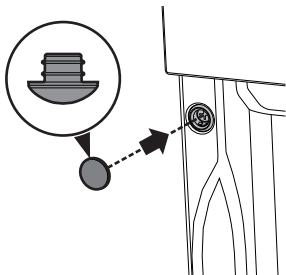


Вставьте прибор в мебель.

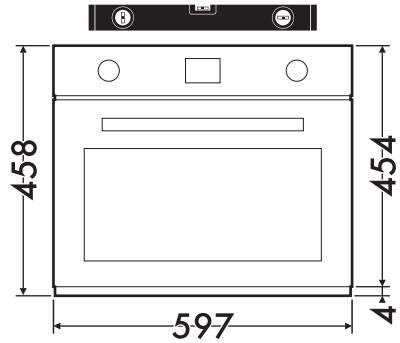
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



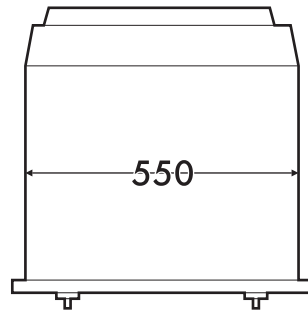
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



Габаритные размеры прибора (мм)



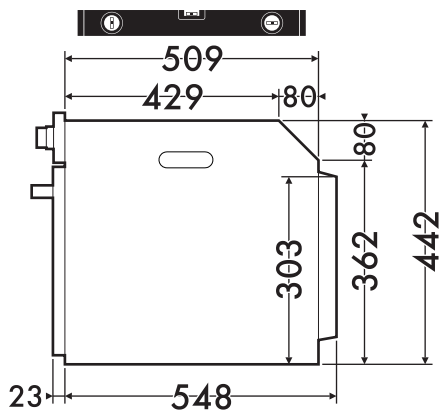
(вид спереди)



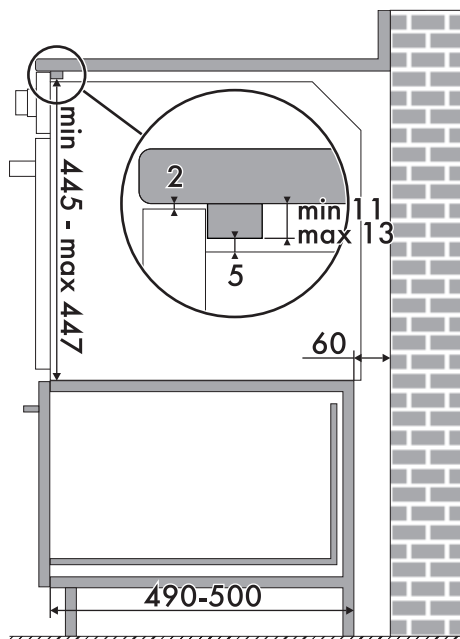
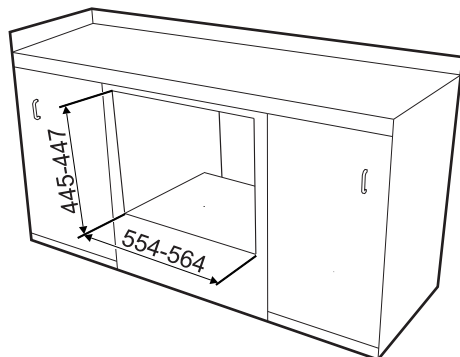
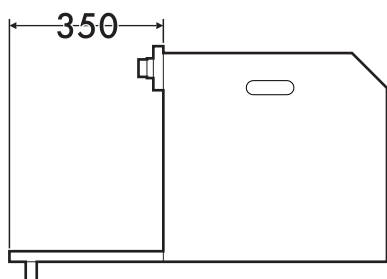
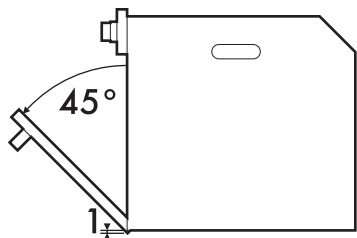
(вид сверху)



Встраивание под столешницами (мм)



(вид сбоку)

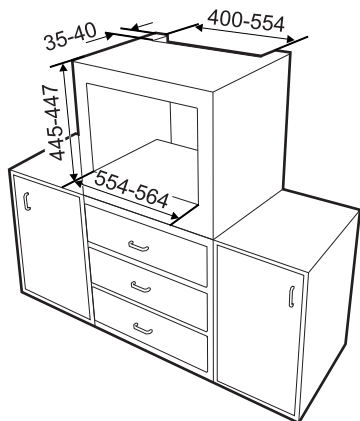


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели располагает отверстием размером примерно 60 мм.



Установка

Вертикальное встраивание (мм)



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

