

Содержание

1	Меры предосторожности	340
1.1	Общие меры безопасности	340
1.2	Меры предосторожности при использовании микроволновых печей	341
1.3	Ответственность производителя	343
1.4	Функция прибора	343
1.5	Идентификационная табличка	343
1.6	Утилизация	343
1.7	Руководство по эксплуатации	344
1.8	Как читать руководство по эксплуатации	344
2	Описание	345
2.1	Общее описание	345
2.2	Панель управления	346
2.3	Микроволновая печь	347
2.4	Другие части	347
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	348
3	Использование	349
3.1	Меры предосторожности	349
3.2	Материалы, пригодные для микроволновых печей	349
3.3	Первое использование	351
3.4	Использование принадлежностей	351
3.5	Использование духовки	352
3.6	Специальные функции	365
3.7	Автоматические программы	370
3.8	Вспомогательное меню	373
4	Чистка и техническое обслуживание	376
4.1	Меры предосторожности	376
4.2	Чистка поверхностей	376
4.3	Чистка стекол дверцы	377
4.4	Внутренняя очистка рабочей камеры	377
4.5	Паровая очистка	379
5	Установка	382
5.1	Подключение к электропитанию	382
5.2	Встраивание	383

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/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). 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 использованием прибора 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

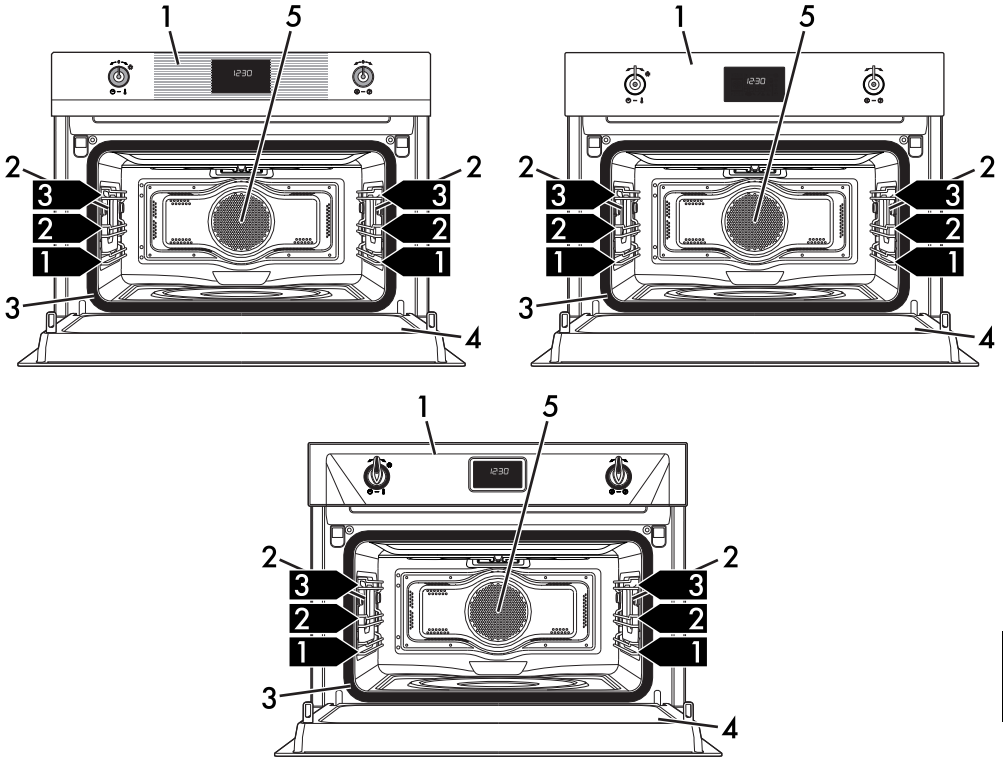
1. Последовательность инструкций по эксплуатации.

- Отдельная инструкция по эксплуатации.



2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

5 Вентилятор

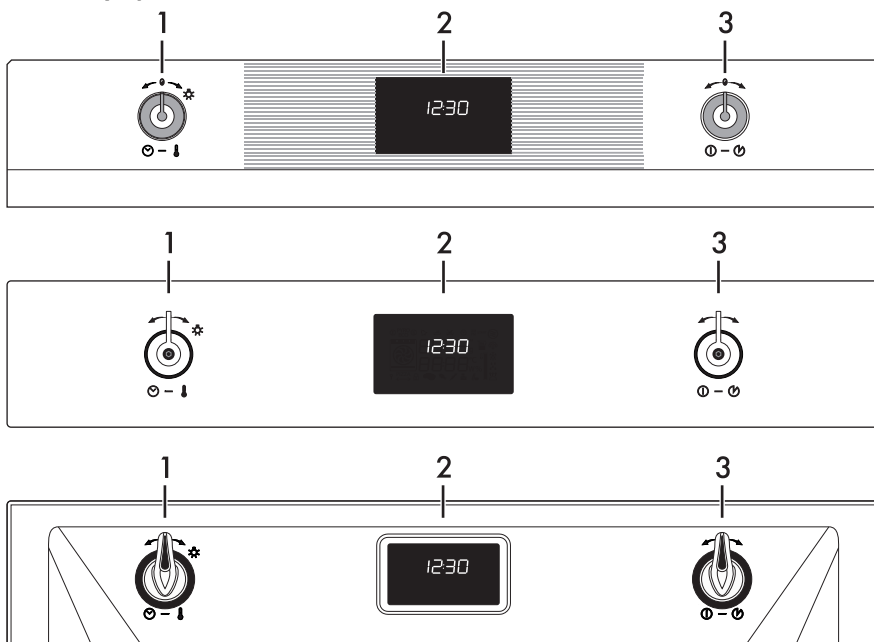
1,2,3 Полка опорной рамки

RU



Описание

2.2 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.



2.3 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).

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).

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.

Внутреннее освещение

Включается внутреннее освещение аппарата:

- при открытии дверцы;
- при выборе любой функции, кроме

функций ЭКО  и Паровая

очистка 

- при быстром повороте ручки температуры вправо (ручное включение и отключение).



Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.



Использование

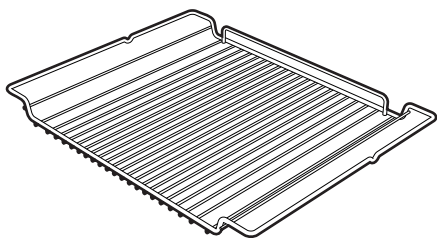
2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте

Палочка для поддержания равномерного кипения



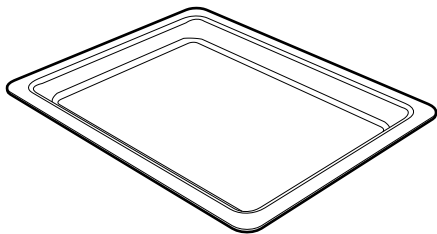
Предназначена для использования в емкости во время нагрева жидкости для предотвращения задержки процесса кипения.

Решетка



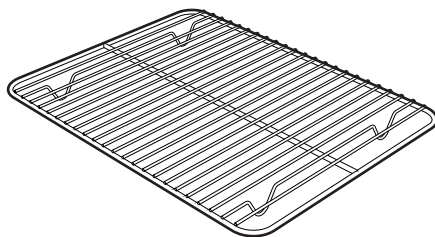
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Стекланный противень



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

Решетка для противня



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

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:



Использование

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 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 достаточно нагрет, это обозначает, что он не пригоден для использования в микроволновой печи.



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.

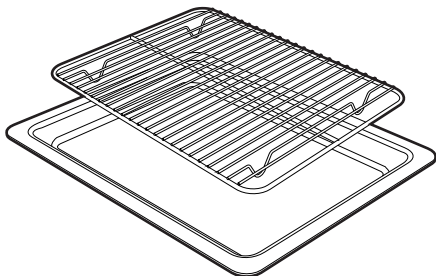


Для первого нагрева используйте для приготовления традиционный режим, а не режим микроволновой печи.

3.4 Использование принадлежностей

Решетка для противня

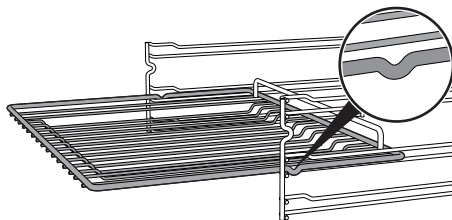
Решетка для противня вставляется внутрь самого противня. Таким образом, можно собрать стекающий жир отдельно от готовящейся пищи.



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.



Использование

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.

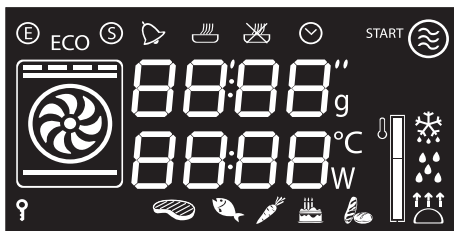





Высокая температура Риск повреждения принадлежности

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

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 от детей

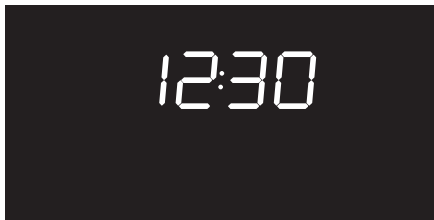


Уровень достижения температуры

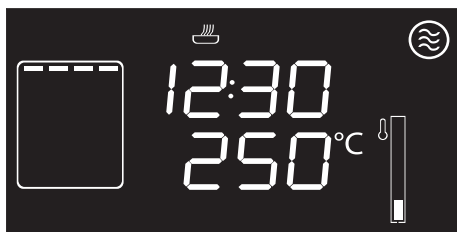


Режимы работы

Режим ожидания: Если не выбран ни один из режимов, на дисплее отображается текущее время.



ON (Включ): Если активирован любой из режимов, на дисплее отображаются параметры, заданные в качестве температуры, продолжительности, мощности микроволн и достижения.



При каждом нажатии ручки температуры во время работающего режима 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 режим микроволновой печи:



1. Мощность микроволновой печи
2. Продолжительность режима.

Если активируется режим микроволны+гриль:



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

Если активируется режим гриля:



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



Использование

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 ручку температуры повернутой вправо или влево, пока значение часов не начнет мигать.

Невозможно изменить время, если прибор включен ON.

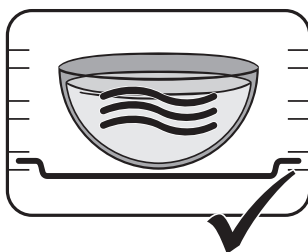
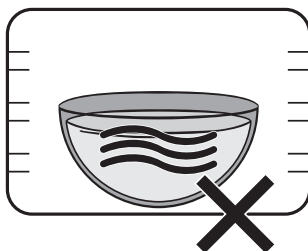
Микроволновая печь



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**




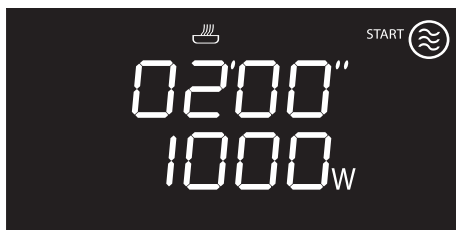
Для получения оптимальных результатов при длительном приготовлении в режимах Микроволновая печь и Комбинированный рекомендуется пару раз перемешать продукты.



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 ручки функций 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 функций, чтобы запустить приготовление в режиме микроволновой печи.



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



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

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





Использование

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 функций.

Мощность микроволновой печи

Ниже приводятся значения мощности:

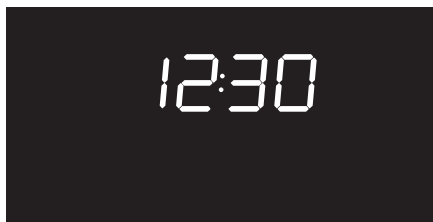
Мощность (Вт)	Служит для
100	Размораживания пищевых продуктов
200	
300	
400	Жарки мяса или деликатного приготовления
500	
600	
700	Разогрева или приготовления пищи
800	
900	
1000	Разогрева жидкостей

Функция QUICK START (БЫСТРОГО ПУСКА) микроволновой печи

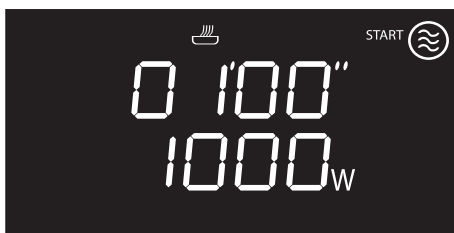


Функция QUICK START (БЫСТРОГО ПУСКА) позволяет быстро включить микроволновую печь, что удобно для разогрева небольшого количества пищи или напитков.

1. В состоянии ожидания нажмите дважды на ручку функций.



2. Прибор запустит функцию микроволновой печи в соответствии с параметрами по умолчанию.





Комбинированные функции



Неправильное использование Риск повреждения прибора

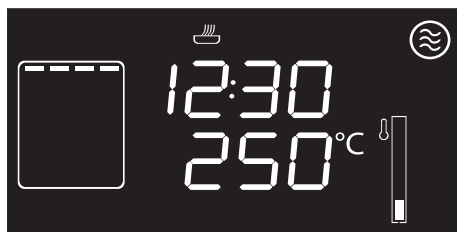
- Не используйте функции комбинированного приготовления для нагрева или кипячения жидкостей.



Комбинированное приготовление - это сочетание традиционного приготовления с микроволнами. Эти функции отмечены загоранием символа традиционного режима и иконкой режима микроволновой печи.



1. Поверните ручку функций для выбора комбинированной функции.



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 700 Вт).
8. Нажмите ручку 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, указывающий на то, что блюда можно ставить в рабочую камеру печи.



Учитывая тип приготовления и в целях увеличения скорости готовки, в комбинированной функции микроволны+гриль не выполняется предварительный нагрев.



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



Использование

Перечень функций комбинированного приготовления



Микроволны+гриль

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



М/волн+стат+конвекц

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



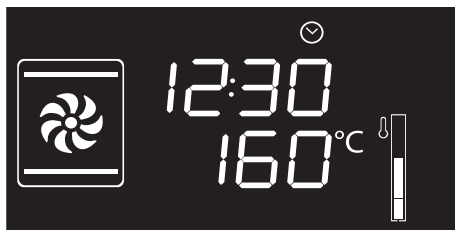
М/волн+сзади+конвек

Для комбинированного приготовления с использованием вентилируемого тепла готовка осуществляется быстро благодаря циркуляции горячего воздуха и микроволнам.



Традиционные функции

1. Выберите с помощью ручки функций желаемое приготовление.



2. Поверните ручку температуры, чтобы изменить температуру приготовления.
3. Нажмите ручку функций, чтобы запустить традиционное приготовление.



Можно прервать функцию в любой момент, удерживая нажатой ручку функций не менее 3 секунд.

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, указывающий на то, что блюда можно ставить в рабочую камеру печи.





Список традиционных функций приготовления



ЭКО

Эта функция особо рекомендуется для приготовления на одном уровне с целью экономии электроэнергии.

Идеально подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей. Не рекомендуется для приготовления дрожжевых блюд, требующих подхода.

Чтобы максимально сэкономить энергию и сократить сроки, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного разогрева рабочей камеры.



В режиме ЭКО избегайте открытия дверок во время приготовления.



В режиме ЭКО время приготовления (и предварительного подогрева) будут долее длинным.



Статический нагрев

В этой функции тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет приготавливать особые типы блюд. Традиционный режим приготовления, называемый также статическим, подходит для приготовления одного блюда за раз. Этот режим идеально подходит для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит для приготовления жирного мяса, например гуся или утки.



Гриль

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



Верх+низ+конвекция

Работа вентилятора в сочетании с традиционным режимом приготовления обеспечивает однородное прожаривание самых сложных блюд. Эта функция идеально подходит для приготовления печенья и тортов, в том числе при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для приготовления на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



Гриль + конвекция

Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает мощный поток тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле даже для блюд большой толщины. Эта функция идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной ноги).



Низ+конвекция

Сочетание работы вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает скоренное приготовление. Эта система рекомендуется для стерилизации или завершения приготовления блюд, которые хорошо запеклись снаружи, но внутри остались сырыми и поэтому требуют умеренного верхнего нагревания. Идеально подходит для приготовления любых блюд.



Задний нагрев+конв.

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



Турбо-режим

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


Таймер

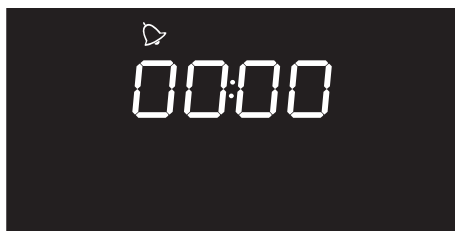



Эта функция не прерывает процесс приготовления, а только включает звуковой сигнал.



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 **00:00**, и начнет мигать индикаторная лампа .



2. Поверните ручку, 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

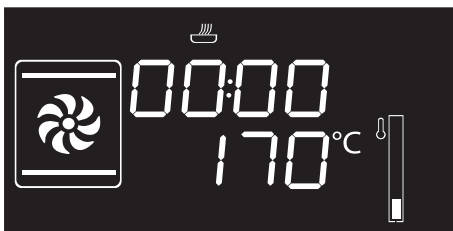


Под приготовлением по таймеру понимается функция, позволяющая начать приготовление и закончить его по истечении определенного периода времени, установленного пользователем.

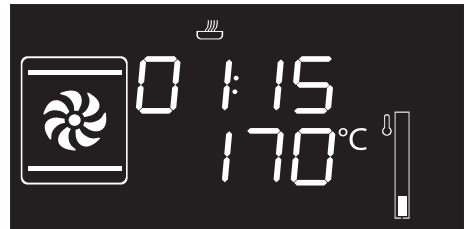



Включение приготовления по таймеру отключает таймер, если он был установлен ранее.

1. После того, как были выбраны функция и температура приготовления, нажмите три раза на ручку температуры. На дисплее появятся цифры **0000**, и начнет мигать индикаторная лампа .



2. Поверните ручку температуры вправо или влево, 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. По окончании приготовления на дисплее появится надпись **STOP** в сопровождении звукового сигнала.





Использование

5. 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 по таймеру


Во время работы прибора можно изменить продолжительность приготовления по таймеру:

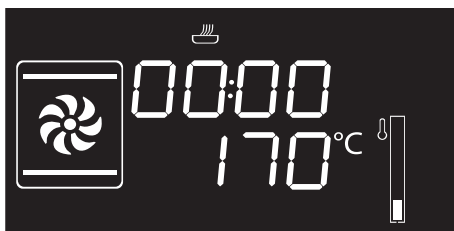
1. Когда индикаторная лампа  горит и прибор в фазе приготовления, нажмите два раза на ручку температуры. Индикаторная лампа  начинает мигать.
2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы изменить ранее заданную продолжительность приготовления.

Запрограммированное приготовление



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

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 .





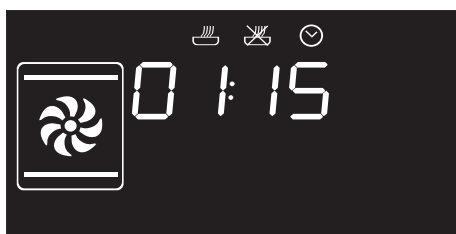
2. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить время приготовления — от 00:01 до 12:59. Удерживайте ручку повернутой для более быстрого увеличения или уменьшения.





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

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



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



При запрограммированном приготовлении духовка включается на 10 минут раньше, чтобы прибор достиг необходимой температуры приготовления (предварительный нагрев).

5. По окончании приготовления на дисплее появится надпись **STOP** в сопровождении звукового сигнала.



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



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



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

Изменение выбранных установок в режиме запрограммированного приготовления










После изменения продолжительности приготовления необходимо переустановить время окончания приготовления.

Во время функционирования духовки можно изменить запрограммированную продолжительность приготовления:



Использование

1. Когда индикаторные лампы  и  горят не мигая и прибор находится в режиме ожидания начала приготовления, нажмите на ручку температуры два раза. Индикаторная лампа  начинает мигать.
2. Поверните ручку температуры вправо или влево, чтобы изменить ранее заданную продолжительность приготовления.
3. Снова нажмите на ручку температуры. Индикаторная лампа  выключается, а индикаторная лампа  начинает мигать. На дисплее отобразится время окончания программы.
4. Поверните ручку температуры направо или налево, чтобы отложить время конца приготовления.
5. Через несколько секунд индикаторные лампы  и  прекратят мигать и запрограммированное приготовление продолжится, но уже с новыми настройками.

Рекомендации для традиционного приготовления

Общие рекомендации

- Пользуйтесь функцией с конвекцией для приготовления блюд на нескольких уровнях.
- Повышение температуры не позволяет сократить время приготовления (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

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

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- В функции гриля + конвекция рекомендуется предварительно разогреть духовку.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.



Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

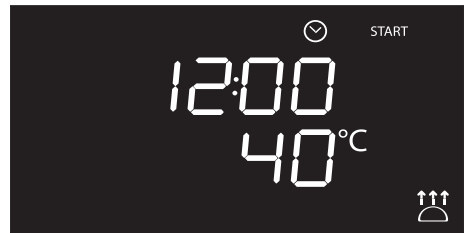
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и длительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Чтобы проверить готовность: по окончании выпекания вставьте зубочистку в самую высокую точку приготавливаемого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

Для экономии энергии

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

3.6 Специальные функции

Поднятие теста



В функции поднятия теста изменение температуры не предусмотрено.



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

1. Поместить на вторую полку тесто для поднятия.
2. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию Поднятия теста . Мигает надпись **START**.
3. Нажмите ручку функций, чтобы запустить поднятие теста.
4. По окончании отображается надпись **Stop** сопровождаемая звуковым сигналом.



Использование

- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите или поверните одну из двух ручек, либо откройте дверцу.
- Удерживайте нажатой ручку функций не менее 3 секунд для выхода из функции.

Подогрев



Эта функция позволяет нагревать в микроволновой печи готовые продукты, которые сохранились в холодильнике.

- Нажмите ручку функций, чтобы выбрать режим подогрева.



- Нажмите ручку температуры.
- Поверните ручку температуры, чтобы изменить продолжительность нагревания.
- Нажмите ручку функций, чтобы подтвердить параметры и начать нагревание.

Шабат



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



В этом режиме прибор следует определенным особым процедурам:

- Приготовление может продолжаться сколь угодно долго, таймер установить не возможно.
- Никакого предварительного нагрева выполнено не будет.
- Температуру приготовления можно выбрать в пределах 60-100 °С.
- Лампа внутри рабочей камеры духовки выключена, любое действие, будь то открывание дверки или ручное приведение в действие ручкой не включит лампу.
- Внутренний вентилятор отключен.
- Подсветка рукояток и звуковая сигнализация отключена.



После активации функции Шабат изменение параметров более невозможно.

При воздействии на ручки никаких действий производиться не будет; активной будет оставаться только ручка функций для выключения прибора.

1. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию Шабат

ШАББ

2. Нажмите и поверните ручку температуры, чтобы изменить температуру функции.
3. Нажмите на ручку температуры, чтобы подтвердить выбранную температуру.



Мигает надпись **START**.

4. Нажмите на ручку функций, чтобы запустить функцию Шабат.
5. Удерживайте нажатой ручку функций не менее 3 секунд для выхода из функции.

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 функций размораживание по времени, он отмечен символом  и .



3. Нажмите ручку температуры, чтобы задать продолжительность.
4. Поверните ручку, чтобы изменить значение (с 5 секунд до 99 минут).
5. Нажмите ручку 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**.



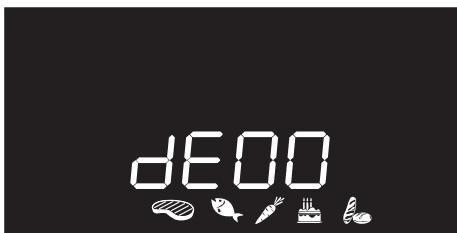
Использование

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 функций, чтобы выбрать размораживание по весу, отмеченное надписью **dE00** и загоревшимися символами блюд



3. Нажмите ручку функций, чтобы подтвердить размораживание по весу.
4. Поверните ручку функций, чтобы выбрать тип размораживаемого продукта.
5. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать вес (в граммах) размораживаемого продукта.
6. Нажмите ручку функций, чтобы подтвердить заданные параметры 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

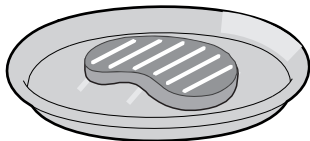
* Время разморозки зависит от формы и размера размораживаемого продукта.



Процедура «Turn» (Поворачивания)

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

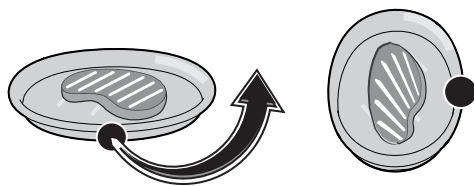
1. Поставьте блюдо в духовку, расположи его параллельно дверке.



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



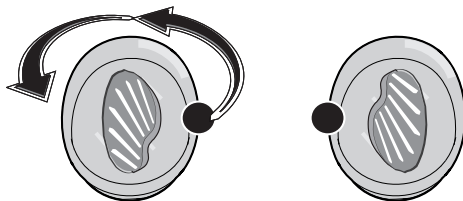
3. Откройте дверцу и поверните блюдо на 90°.



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



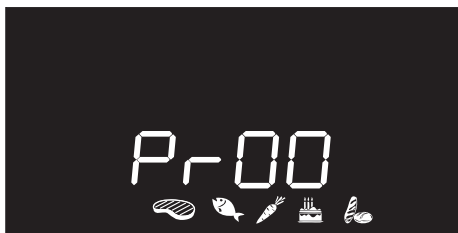
4. Закройте дверцу прибора и нажмите ручку функций, чтобы возобновить работу в данной функции.
5. В случае необходимости прибор может повторно попросить повернуть блюдо. На дисплее отобразится надпись **Turn**.
6. Для второго поворачивания необходимо открыть дверцу и повернуть блюдо на 180°.




7. Закройте дверцы и нажмите на ручку функций, чтобы возобновить функцию.



3.7 Автоматические программы



Автоматические программы приготовления подразделены по типу готовящихся блюд.

1. Нажмите на ручку функций, чтобы приготовить с помощью автоматических программ, отмеченное надписью **P-00** и загоревшимися символами блюд .
2. Нажмите на ручку функций, чтобы подтвердить приготовление с помощью автоматических программ.
3. Поверните ручку функций и выберите требуемую программу (см. Таблица автоматических программ).
4. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать вес (в граммах) готовящегося продукта.

5. По завершении предварительного разогрева начнет мигать надпись **START**. Поместите внутрь готовящееся блюдо и нажмите на ручку функций, чтобы приступить к приготовлению.

6. По окончании отображается надпись **Stop**, сопровождаемая звуковым сигналом.

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

8. Удерживайте нажатой ручку функций не менее 3 секунд для выхода из функции.



В автоматически программах можно задать запрограммированное приготовление.



Можно прервать функцию в любой момент, удерживая нажатой ручку функций не менее 3 секунд.



Таблица автоматических программ

МЯСО (01 - 05)

Пр	Подвид	Вес (г)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
01	Ростбиф (средней прожарки)	1000	1		200	60
02	Корейка	1000	1	 + 	190+300Вт	60
03	Баранина (хорошо пропеченная)	1200	1	 + 	190+300Вт	60
04	Телятина (запеченное)	1000	1	 + 	190+300Вт	70
05	Запеченная курица (целиком)	1000	1	 + 	200+300Вт	50

РЫБА (06 - 07)

Пр	Подвид	Вес (г)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
06	Свежая (целиком)	500	1	 + 	160+300Вт	30
07	Замороженная	500	1	 + 	160+300Вт	40

ОВОЩИ (08 - 10)

Пр	Подвид	Вес (г)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
08	Овощное ассорти и на гриле	500	3		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Запеченные	1000	2	 + 	220+300Вт	30
10	Картофель фри (замороженный)	500	2		220	13

⁽¹⁾ В режиме гриля рекомендуется готовить продукты с двух сторон, ориентируясь на указанное в таблице время. Больше время всегда относится к первой стороне готовящегося сырого продукта.



Использование



ДЕСЕРТЫ (11 - 13)

Пр	Подвид	Вес (г)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
11	Печенье	600	1		160	18
12	Песочное тесто	800	1		170	40



ХЛЕБ - ПИЦЦА - ПАСТА (14 - 20)

Пр	Подвид	Вес (г)	Уровень	Режим	Температура (°C)	Время (минуты)
13	Дрожжевой хлеб (небольшая буханка)	1000	1		200	30
15	Пицца на противне	1000	1		250	9
15	Пицца (замороженная)	300	1		250	8
16	Запеченная паста	2000	1		220	40
17	Лазанья (свежая)	2000	1		230	35
18	Лазанья (замороженная)	300	1	+	230+500 Вт	9
19	Пирог киш	1000	1		200	40
20	Суфле/флан	500	1		180	25

⁽²⁾ (Модели без плитки для пиццы) Камень следует установить на дно рабочей камеры. Замороженная пицца, приготовляемая на камне, не требует разного времени в зависимости от веса.



Указанное в таблицах время не включает в себя время предварительного разогрева и относится к приготовлению целых кусков. Если пищевой продукт делится на более маленькие порции, время приготовления уменьшается.



3.8 Вспомогательное меню

В приборе имеется всплывающее вспомогательное меню, позволяющее пользователю:

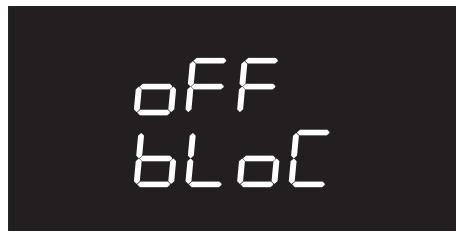
- Включать или выключать режим Блокировки от детей.
- Включать или выключать режим Show Room (все нагревательные элементы отключены, и работает только панель управления).
- Активировать или деактивировать режим Низкой мощности (Эко-режим).
- Включать или выключать таймер работы лампочки (Эко-освещение).


Прибор в режиме Ожидания

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

Режим Блокировки от детей

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



При нормальном функционировании указывает на включение индикаторной лампы .

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



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



В режиме Блокировки от детей можно выключить прибор немедленно, нажав на ручку функций в течение 3 секунд.



Использование


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

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



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



Если данный режим активирован, на дисплее загорается индикаторная лампа .

Режим низкой мощности

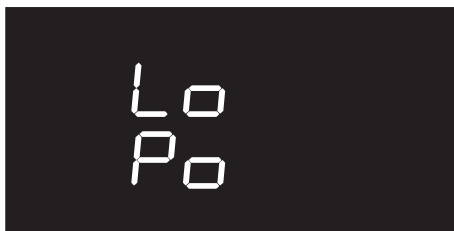
Данный режим позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.

Предназначена для использования нескольких электробытовых приборов одновременно.

Н1: нормальная мощность.




LO: низкая мощность.



При активации режима низкой мощности время предварительного разогрева и приготовления могут увеличиться.



Если данный режим активирован, на дисплее загорается индикаторная лампа .



Режим Поддержание тепла (только для некоторых моделей)

Этот режим позволяет прибору по окончании приготовления определенной продолжительности (если она не прерывается вручную) поддерживать в нагретом состоянии (при низкой температуре) только что приготовленное блюдо в течение приблизительно 1 часа.



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 ручки 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.



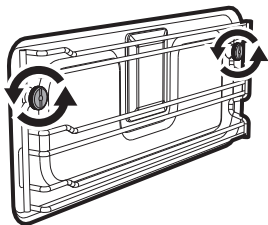
Чистка и техническое обслуживание

Снятие опорных рамок для решеток/противней

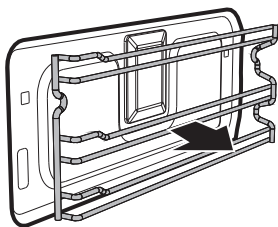
Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей.

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



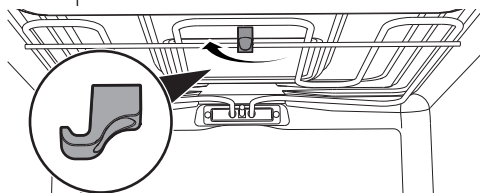
Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

Опасность ожогов

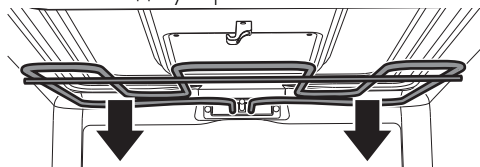
- Следующие операции можно выполнять только на выключенной и полностью охлажденной печи.

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.



4.5 Паровая очистка



Паровая очистка — это процесс поддерживаемой чистки, упрощающий удаление загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить рабочую камеру духовки. Остатки загрязнений смягчаются теплом и водяным паром, упрощается их следующее удаление.



Неправильное использование Риск повреждения поверхностей

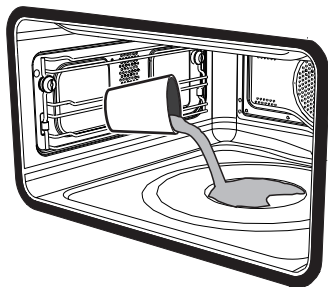
- Удалите из духового шкафа крупные остатки еды или засохшую перелившуюся жидкость, образовавшиеся в процессе приготовления.
- Выполняйте операции поддерживаемой чистки только при остывшей духовке.

Предварительные операции

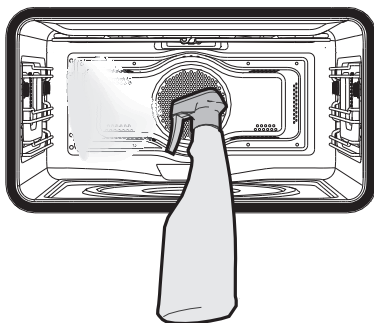
Перед запуском функции Паровая очистка:

- Выньте из духовки все принадлежности. Верхняя защита может остаться внутри духовки.

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



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



Рекомендуется выполнить примерно 20 распылений.

- Закройте дверцу.

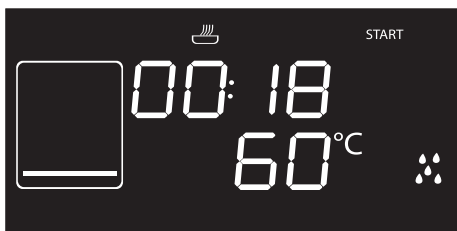


Чистка и техническое обслуживание

Установка режима Паровая очистка

i Если температура внутри духовки выше, чем предусмотрена для цикла Паровой очистки, цикл будет немедленно остановлен и на дисплее появится надпись **STOP**. Необходимо дать прибору остыть, прежде чем активировать функцию поддерживаемой чистки.

1. Нажмите и поверните ручку функций, чтобы выбрать функцию Паровая очистка . На дисплее появятся параметры продолжительности и температуры цикла чистки.




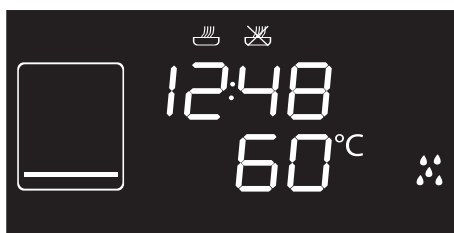
i Параметры продолжительности и температуры цикла чистки не могут быть изменены пользователем.

2. Нажмите разра ручку функций для запуска цикла автоматической очистки.

Запрограммированная паровая очистка

Как и для обычных режимов приготовления, и для Паровой очистки можно задать расписания окончания функции.

1. После выбора специальной функции Паровая очистка нажмите на ручку управления. Индикаторная лампа  начинает мигать. На дисплее отобразится время окончания функции.



2. Поверните ручку температуры направо или налево, чтобы отложить время конца приготовления.
3. Для того чтобы подтвердить время окончания функции, поверните ручку температуры.
4. Нажмите ручку функций. Прибор останется в ожидании запрограммированного времени запуска.

Окончание цикла Паровой очистки

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

1. Удерживайте нажатой ручку функций не менее 3 секунд для выхода из функции.
2. Откройте дверцу и удалите менее засохшие загрязнения салфеткой из микрофибры.



3. Стойкие остатки удалите при помощи нецарапающей губки с латунными волокнами.
4. Жирные остатки можно отмыть специальными средствами для чистки духовок.
5. Удалите остатки воды из духового шкафа.

Для достижения максимальной гигиены и для предотвращения впитывания продуктами питания неприятных запахов просушите духовку при помощи функции с конвекцией при температуре 160°C 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 «Он» («Вкл.») многополюсный выключатель, от которого поступает электропитание к прибору.

Прибор не нагревается:

- Проверьте, была ли установлен режим «Show room» (для получения дополнительной информации см. параграф 3.8 Вспомогательное меню).

Органы управления не выполняют своих функций:

- Проверьте, была ли установлен режим «Блокировки от детей» (для получения дополнительной информации см. параграф «Вспомогательное меню»).

Время приготовления увеличено по сравнению с указанными в таблице значениями:

Проверьте, была ли установлен режим «Низкая мощность» (для получения дополнительной информации см. параграф «Вспомогательное меню»).

При открывании дверцы во время выполнения функции с конвекцией 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 табличку прибора.

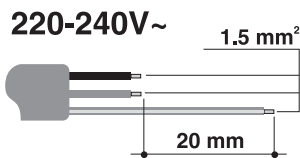
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм², 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**

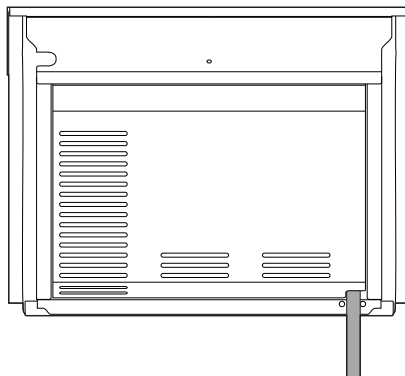
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



**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.

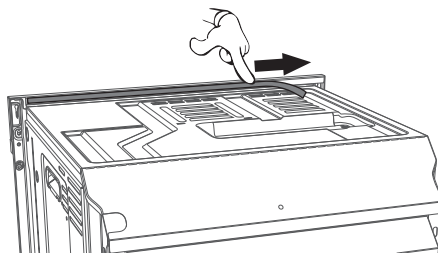
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Фронтальная прокладка

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

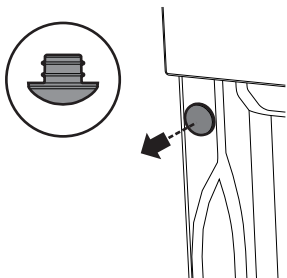




Установка

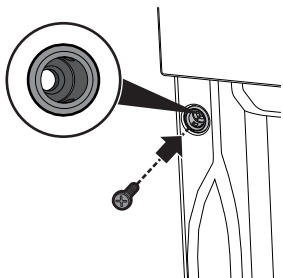
Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

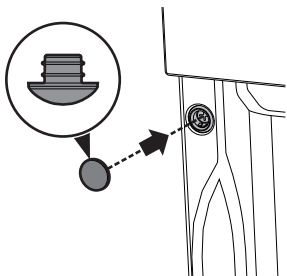


Вставьте прибор в мебель.

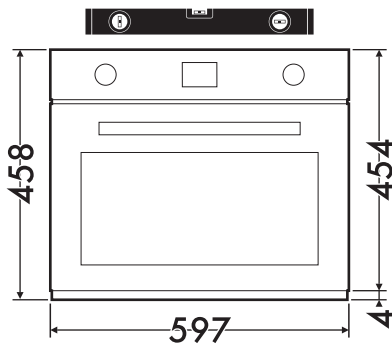
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



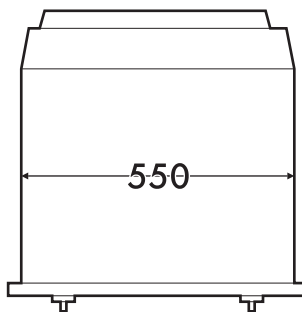
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



Габаритные размеры прибора (мм)



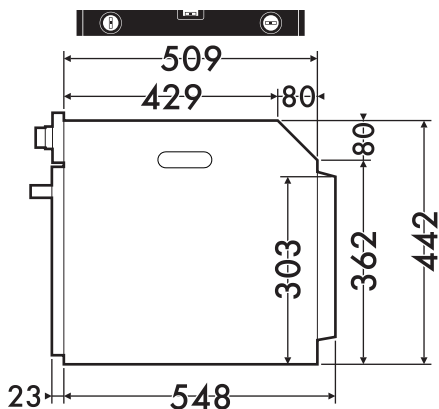
(вид спереди)



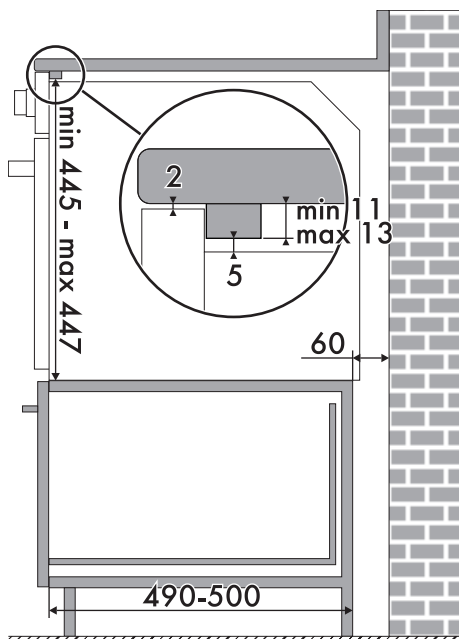
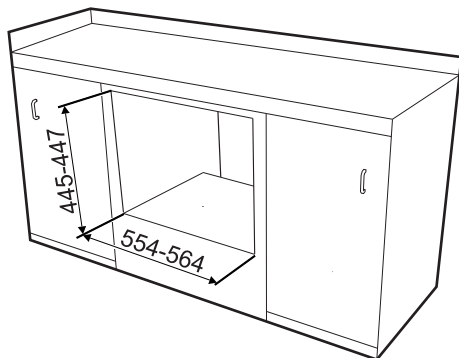
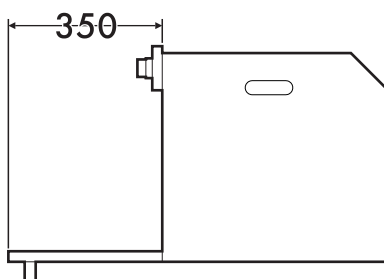
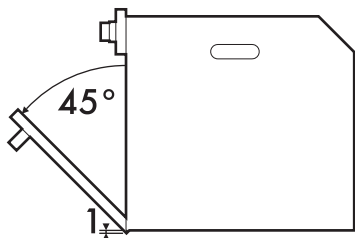
(вид сверху)




Встраивание под столешницами (мм)



(вид сбоку)



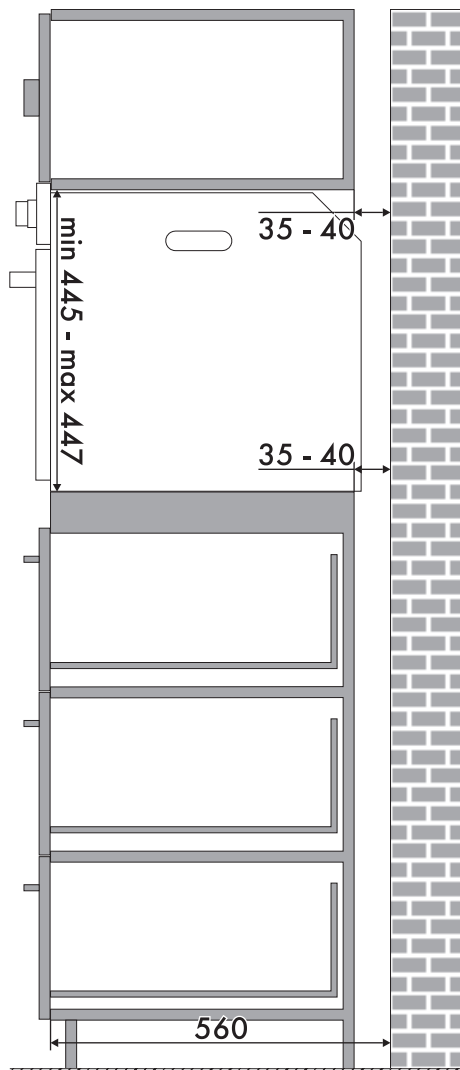
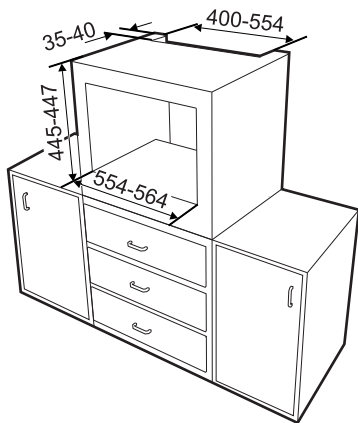
RU

 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.