

Содержание

1	Меры предосторожности	260
1.1	Общие меры безопасности	260
1.2	Меры предосторожности при использовании микроволновых печей	261
1.3	Ответственность производителя	263
1.4	Функция прибора	263
1.5	Идентификационная табличка	263
1.6	Утилизация	263
1.7	Руководство по эксплуатации	264
1.8	Как читать руководство по эксплуатации	264
2	Описание	265
2.1	Общее описание	265
2.2	Панель управления	266
2.3	Другие части	267
2.4	Микроволновая печь	267
2.5	Принадлежности, поставляемые в комплекте	268
3	Использование	269
3.1	Меры предосторожности	269
3.2	Первое использование	271
3.3	Использование принадлежностей	271
3.4	Использование духовки	272
3.5	Режимы приготовления	274
3.6	Специальные функции	280
3.7	Вспомогательное меню	283
4	Чистка и техническое обслуживание	286
4.1	Меры предосторожности	286
4.2	Чистка поверхностей	286
4.3	Плановая ежедневная чистка	286
4.4	Пятна от продуктов или остатки пищи	287
4.5	Сушка	287
4.6	Чистка стекол дверцы	287
4.7	Чистка внутренней части печи	287
5	Установка	290
5.1	Подключение к сети электропитания	290
5.2	Встраивание	291

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 кожурой (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



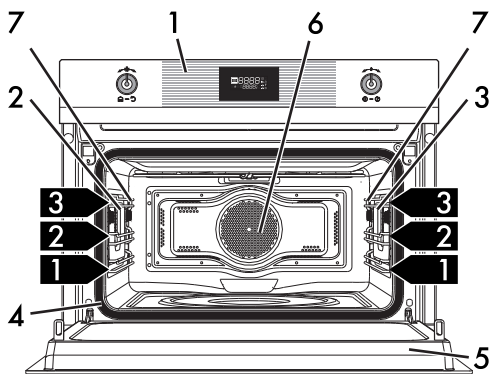
Предложения

1. Последовательность инструкций по эксплуатации.
- Отдельная инструкция по эксплуатации.

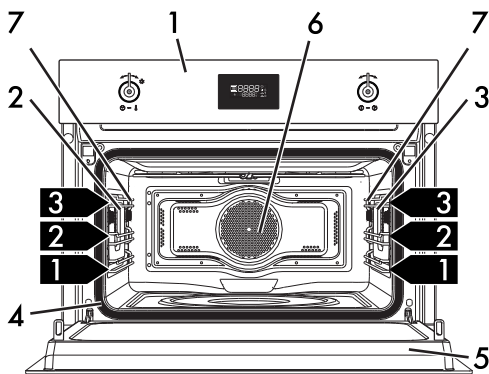


2 Описание

2.1 Общее описание



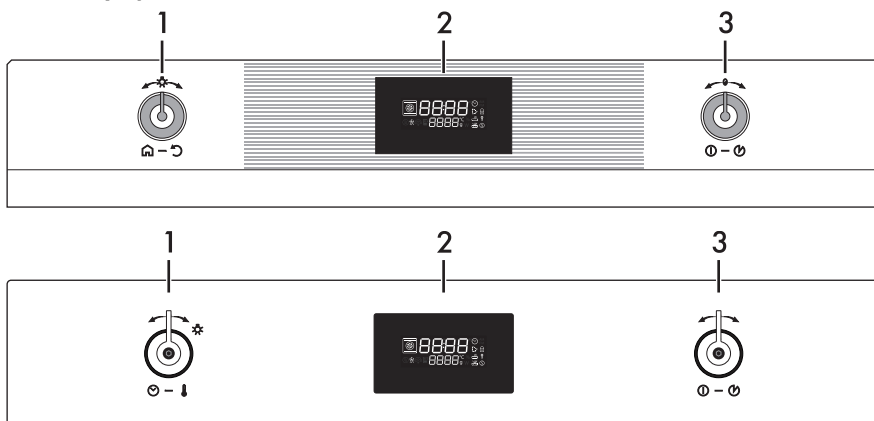
- 1 Панель управления
- 2 Лев. лампа
- 3 Прав. лампа (только на некоторых моделях)
- 4 Прокладка



- 5 Дверца
- 6 Вентилятор духовки
- 7 Опорные рамки для решеток/противней
- 1,2,3...** Полка рамы



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 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 охлаждает духовку 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 (только в некоторых моделях);
- при выборе любой функции;
- если не выбрана ни одна функция, следует быстро повернуть вправо ручку программирования, чтобы активировать или деактивировать вручную внутреннее освещение.

2.4 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. Материалы, пригодные для микроволновых печей).



Для энергосбережения лампочка выключается по истечении минуты с начала каждого цикла готовки (эту функцию можно отключить с помощью дополнительного меню).



Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно (только в некоторых моделях).



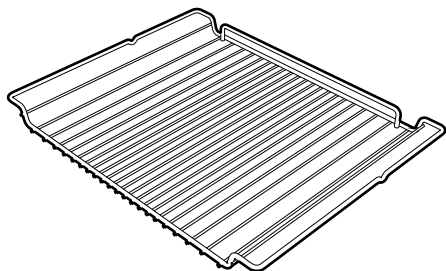
Описание

2.5 Принадлежности, поставляемые в комплекте



Комплектация принадлежностями зависит от модели.

Решетка



Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Палочка для поддержания равномерного кипения



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



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



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



3 Использование

3.1 Меры предосторожности



Повышенная температура во время эксплуатации
Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- При перемещении пищи внутри печи защитите руки термическими перчатками.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри печи.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не разрешайте детям приближаться к печи во время ее работы.



Высокая температура во время эксплуатации
Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи печи.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи печи.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи (за исключением функции микроволновой печи).
- Не ставьте в печь закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте печь без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Извлеките из рабочей камеры печи все противни и решетки, не используемые во время приготовления.



Неправильное использование
Риск повреждения поверхностей

- Не накрывайте дно рабочей камеры печи алюминиевой или оловянной фольгой.
- Если вы хотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в печи.
- Не ударяйте и не волочите кастрюли по эмалированному дну.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.

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:

ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Стекло*

- Емкости из пирекса
- Стаканы
- Стеклянные банки

Всегда снимайте крышки.

Фарфор

Терракота

Пластик*

- Контейнеры
- Пластиковые пленки

Только подходящие для микроволновых печей.

При использовании пленки необходимо следить, чтобы она не контактировала с продуктами.

* только термостойкая



Использование

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Металл

- Алюминиевая фольга
 - Алюминиевые лотки
 - Тарелки
 - Металлические приборы
 - Завязки для пакетов для морозильной камеры
- Они могут вызывать дугу или искрение.

Дерево

Хрустальные бокалы

Бумага

Опасность возгорания

Лотки из пенопласта

Опасность заражения пищевых продуктов.

*только термостойкая



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. Уберите все принадлежности из печи.
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.



3.2 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.

3.3 Использование принадлежностей

Решетки и противни

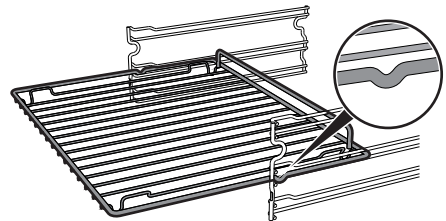


**Высокая температура
Опасность ожогов**

- Принадлежность может нагреться до высокой температуры. Для обращения с печью и приборами всегда используйте термозащитные перчатки.

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.



Аккуратно вставьте решетки и противни в духовку до упора.



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



Использование

Палочка для поддержания равномерного кипения



**Неправильное использование
Опасность взрыва/получения ожогов**

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

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).



3.4 Использование духовки

Дисплей



Индикаторная лампа часов



Индикаторная лампа таймера



Индикаторная лампа запрограммированного приготовления



Индикаторная лампа приготовления по таймеру



Индикаторная лампа блокировки от детей




Индикаторная лампа «show room» (демонстрационный режим)



Индикаторная лампа микроволн

Режимы работы

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



ON (Включ): Если активирована любая из функций, на дисплее отображаются такие параметры, как температура, продолжительность, мощность микроволн и достижение мощности.





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.

Если включается функция микроволновой печи:



1. Мощность микроволновой печи
2. Продолжительность функции.

Если включается функция микроволновой печи+гриль:



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

Если включается 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



00:00. 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 или влево, пока значение часов не начнет мигать.

Невозможно изменить время, если духовка в функции **ON** (Включ).



Использование

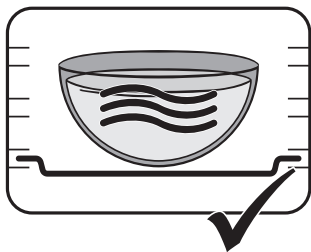
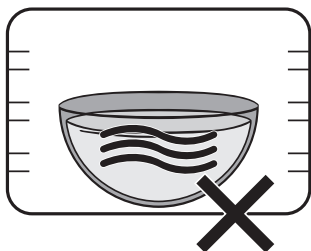
3.5 Режимы приготовления



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:



1. Нажмите/поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать 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 температуры или подождите 3 секунды.
7. 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.



8. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «Stop».



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



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



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.

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 нажать дважды на ручку режимов.



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





Использование

Комбинированная микроволновая печь + гриль



Комбинированное приготовление - это сочетание традиционного приготовления с микроволнами.

- Нажмите ручку выбора функций, чтобы запустить комбинированное приготовление.



Неправильное использование Риск повреждения прибора

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

Функция гриля



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.

- Нажмите/поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать режим Гриль.
- Нажмите ручку температуры.
- Поверните ручку температуры для установки температуры.
- Нажмите ручку температуры или подождите 3 секунды.
- Нажмите ручку выбора функций, чтобы запустить приготовление.



Микроволны+гриль


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

- Нажмите/поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать режим Микроволновая печь+Гриль.
- Нажмите ручку температуры.
- Поверните ручку температуры для установки температуры.
- Нажмите ручку температуры.
- Поверните ручку температуры, чтобы изменить продолжительность.
- Нажмите ручку температуры.
- Поверните ручку температуры, чтобы изменить значение мощности (от 100 Вт до 700 Вт).
- Нажмите ручку температуры или подождите 3 секунды.



Стадия предварительного разогрева:

В режиме гриля жарке предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой печь быстрее достигает температуры жарки.

Эта фаза обозначается миганием символа .

В конце предварительного нагрева символ  перестает мигать и включается звуковой сигнал, указывающий на то, что блюда можно ставить в рабочую камеру печи.



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



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 индикаторная лампа  мигает.



2. Поверните ручку температуры, чтобы установить продолжительность (с 1 минуты до 4 часов). Несколько секунд спустя индикаторная лампа  прекращает мигать, и начинается обратный счет.
3. Выберите режим гриля и дождитесь звукового сигнала, предупреждающего пользователя об истечении времени. Мигает индикаторная лампа .
4. Повернуть рукоятку, чтобы выбрать дополнительный счетчик минут. Либо нажмите ручку температуры, чтобы выключить звуковой сигнал.




Использование

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 индикаторная лампа  мигает.



2. Поверните ручку температуры, чтобы установить время приготовления — от 00:01 до 13:00. 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.
4. В конце приготовления на дисплее появится мигающая надпись STOP, и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить при открывании дверцы или путем нажатия/поворота одной из двух ручек.



Чтобы выбрать дополнительное приготовление по таймеру, снова повернуть рукоятку право или влево.



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




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



Запрограммированное приготовление (только для режима гриль)

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

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 программирования, чтобы установить продолжительность приготовления – от 00:01 до 13:00. Удерживайте ручку 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.



RU



Использование

5. В конце приготовления на дисплее появится мигающая надпись STOP, и прозвучит звуковой сигнал, который можно отключить при открывании дверцы или путем нажатия/поворота одной из двух ручек.



Чтобы увеличить продолжительность жарки в ручном режиме, снова нажмите на ручку рукоятку 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 сохранялись в холодильнике.

1. Нажмите/поверните ручку выбора функций, 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.
5. По окончании появится надпись Stop.





Размораживание по времени




Размораживание по весу




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


1. Поместите блюдо в печь (см. Процедура «Turn» (Поворачивания)).
2. Нажмите/поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать функцию размораживания по времени, отмеченный символами  и .
3. Нажать 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 надпись Stop.

i Эта функция служит для размораживания пищевых продуктов на основании веса и типа в режиме микроволновой печи.

1. Поместите блюдо в печь (см. Процедура «Turn» (Поворачивания)).
2. Нажмите/поверните ручку выбора функций, чтобы выбрать размораживание по весу, отмеченное надписью .
3. Повернуть рукоятку режимов, чтобы выбрать тип размораживаемого продукта.
4. Поверните ручку температуры, чтобы выбрать вес (в граммах) размораживаемого продукта.
5. Нажмите ручку выбора функций, чтобы подтвердить заданные функции и начать размораживание.

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

6. По окончании появится надпись Stop.



Использование

Заранее заданные параметры:

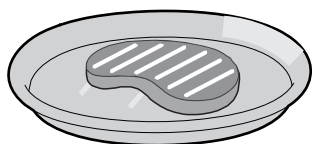
dE	Тип	Вес (г)	Время (минуты)
d01	Мясо	500	20
d02	Рыба	400	17
d03	Фрукты	300	15
d04	Хлеб	300	5

Процедура «Turn» (Поворачивания)



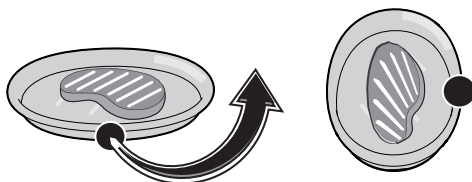
Для оптимального размораживания рекомендуется поворачивать блюда по мере необходимости внутри печи.

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



2. Когда на дисплее прибора появится надпись «Turn», необходимо повернуть блюдо.

3. Откройте дверцу и поверните блюдо на 90°.

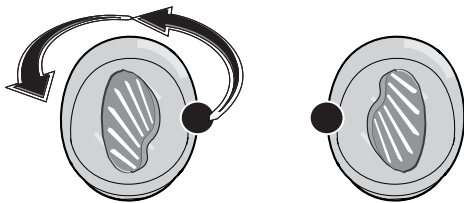


Если не повернете блюдо, то через одну минуту прибор автоматически приступит к размораживанию. На дисплее в качестве памятки отображается надпись «Turn» под счетчиком.





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 появится надпись «Turn».
6. Для второго поворачивания необходимо открыть дверцу и повернуть блюдо на 180°.



7. Закройте дверцы и нажмите на ручку 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 ручку 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 управление через одну минуту нормальной работы без какого-бы то ни было вмешательства со стороны пользователя.



Нормальная работа обозначается включенной индикаторной лампой .

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



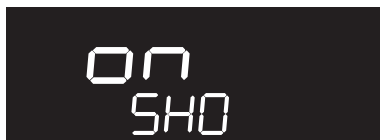
При касании или изменении положения ручек температуры и функций, на дисплее на две секунды появится надпись

bLoC.



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


Режим Show Room (демонстрационный режим): 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 включен, 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.

Режим лампочки с таймером

Для оптимального энергосбережения лампа отключается автоматически через минуту после начала приготовления.



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



Включение/выключение лампы можно всегда осуществить вручную, повернув ручку программирования вправо при любой из двух установок.



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.
- Невыполнение очистки внутренней части печи может отрицательно сказаться на срок службы прибора и послужить причиной опасности.
- Всегда очищайте печь внутри от остатков пищи.



Неправильное использование
Опасность взрыва/получения ожогов

- Не используйте моющие средства с высоким содержанием спирта или способные выделять легко воспламеняющиеся 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.

4.3 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.



4.4 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.

4.5 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.

4.6 Чистка стекол дверцы

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



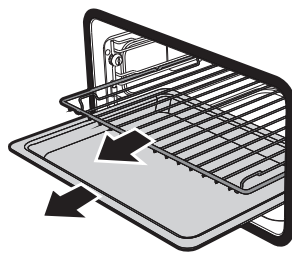
Рекомендуется использовать чистящие средства, предлагаемые изготовителем печи.

4.7 Чистка внутренней части печи

Чтобы сохранить печь в хорошем состоянии, следует регулярно чистить ее после остывания.

Извлеките все съемные части.

Промойте решетки горячей водой и очистите их неабразивными чистящими средствами, тщательно сполосните и вытрите насухо.



После использования специальных средств рекомендуется включить печь на максимальный нагрев приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.



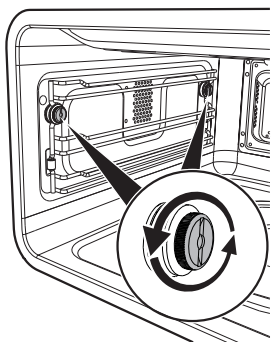
Чистка и техническое обслуживание

Снятие опорных рамок для решеток/противней

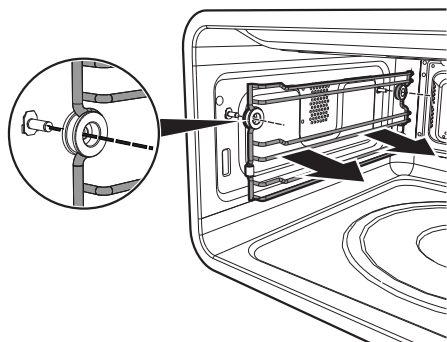
Извлечение направляющих рамок упрощает чистку боковых частей. Необходимо выполнять эту операцию всегда, когда применяется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

Для извлечения направляющих рамок выполните следующие действия:

1. Отвинтите два штыря крепления рамки.



2. Снимите рамку вовнутрь.



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



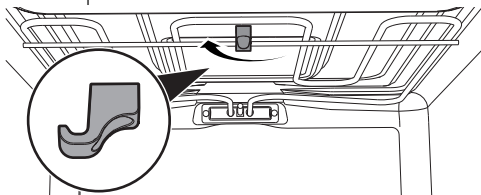
Слишком высокая температура внутри духового шкафа во время приготовления

Опасность ожогов

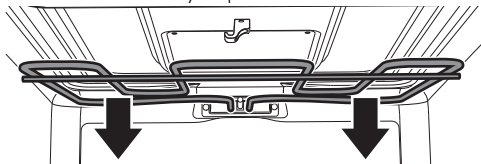
- Следующие операции можно выполнять только на выключенной и полностью охлажденной печи.

Прибор оборудован наклоняющимся нагревательным элементом, что облегчает процесс очистки верхней части духовки.

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



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.



Неправильное использование
Риск повреждения прибора

- Не сгибайтесь 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 goot» (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 3.7 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 3.7 Вспомогательное меню).



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 сети электропитания



**Электрическое напряжение
Опасность получения
электрического удара**

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

Общая информация

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

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

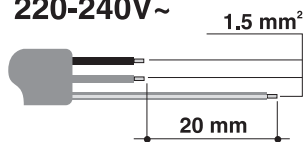
Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220—240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм², в зависимости от сечения внутреннего проводника).

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

220-240V~



Стационарное подключение

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

Согласно нормам подключения, 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 получения
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 (духовки или варочной панели, если она имеется) проложены оптимально, во избежание любого контакта с духовкой.



5.2 Встраивание



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

- Встраивание духовки в мебель следует производить вдвоем.



**Давление на открытую дверцу
Риск повреждения прибора**

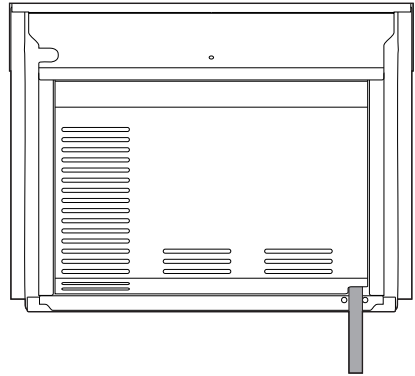
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



**Распространение тепла во
время функционирования
прибора
Риск возникновения пожара**

- Убедитесь, что мебель выполнена из термостойкого материала.
- Убедитесь, что в мебели имеются требуемые отверстия.
- Не устанавливайте прибор в закрытой створке ниши или в шкафчике.

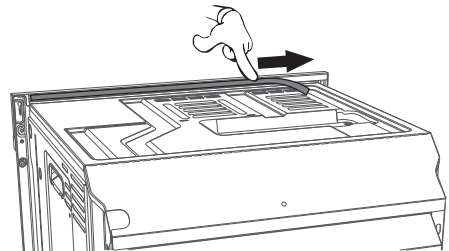
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней дверцы

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

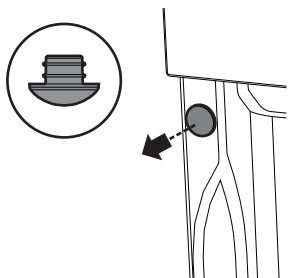




Установка

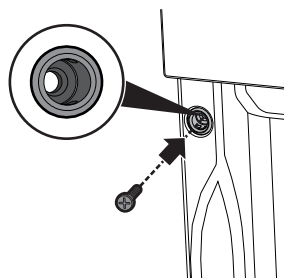
Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части духовки.

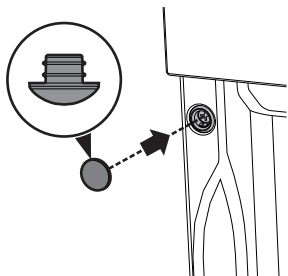


Вставьте прибор в мебель.

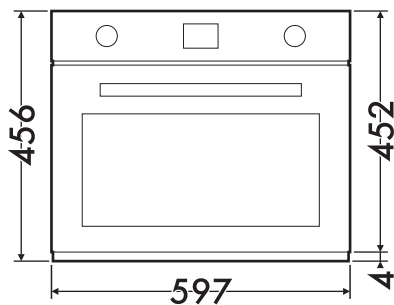
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



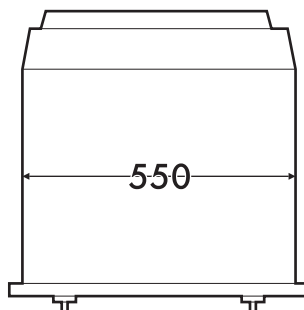
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



Габаритные размеры прибора (мм)



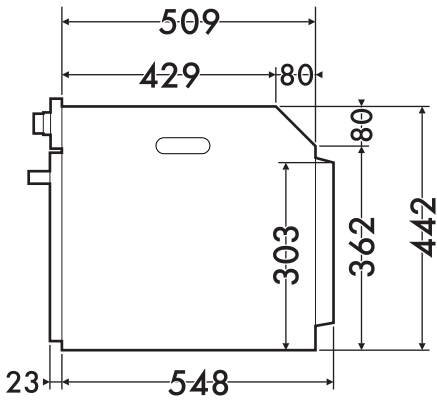
(вид спереди)



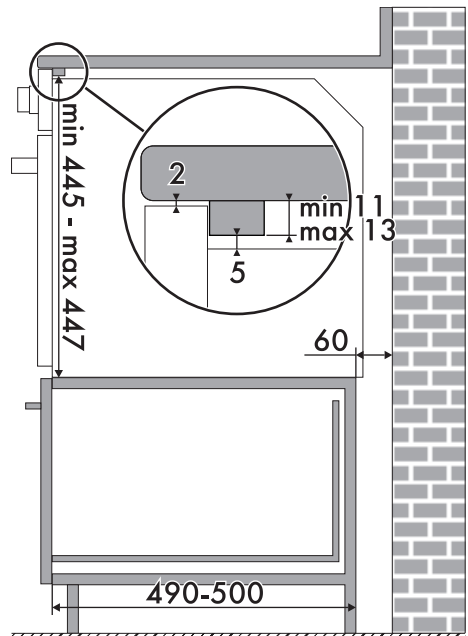
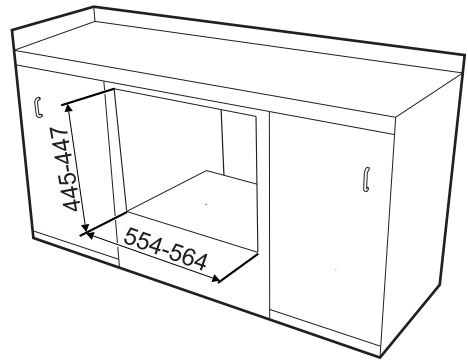
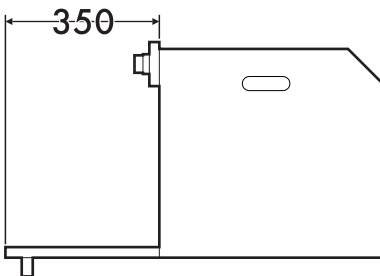
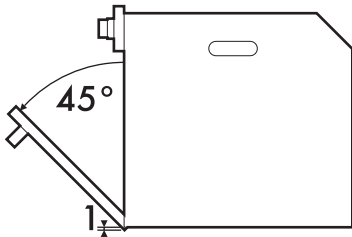
(вид сверху)



Встраивание под столешницами (мм)



(вид сбоку)

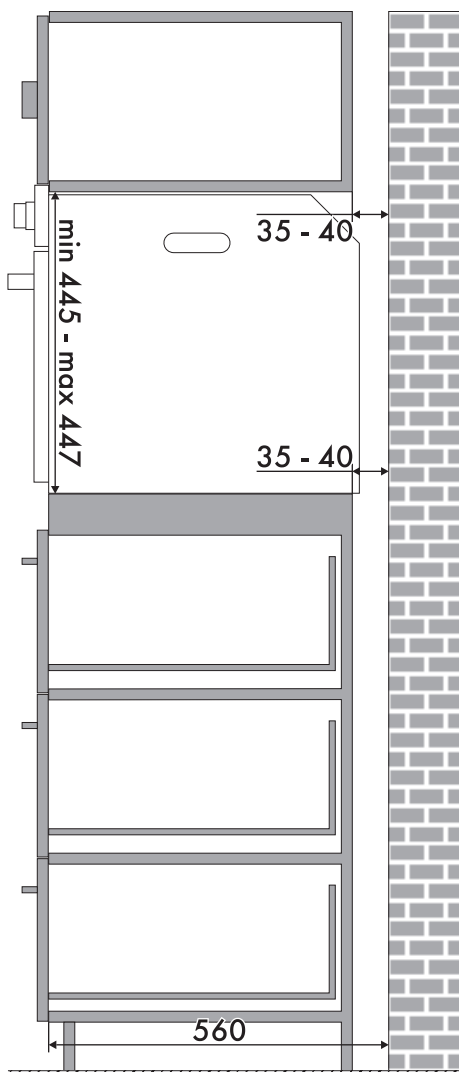
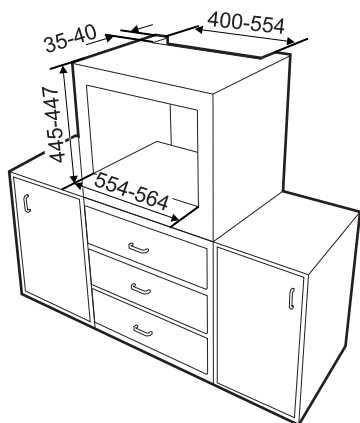


Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.



Установка

Вертикальное встраивание (мм)



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