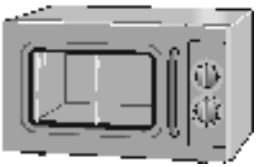


MF/914



MC/1452



ME/1630



MC/1800

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание

EASY014V01

CE

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.
Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.
La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.
Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.
Please read the safety instructions and strictly follow them.
However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.
Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.
Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.
La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.
Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.
Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.
Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.
Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.
La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.
Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.
Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.
De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.
Conserve este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.
Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.
Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Цель руководства.....3
Данные производителя и оборудования 4
Порядок оформления заявки на техобслуживание 4
Инструкции по технике безопасности .4
Знаки предупреждения и безопасности 7
Предписания по снятию упаковки и погрузочно-разгрузочным работам.....7
установка 8

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MF/914

Общее описание оборудования 9
Технические характеристики.....11
Описание органов управления 12
Режим приготовления.....13
Рекомендации по эксплуатации.....17
Чистка прибора 18
Обнаружение неисправностей.....19

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MC/1452

Общее описание оборудования 20
Технические характеристики.....22
Описание органов управления 23
Режим приготовления.....24
Рекомендации по эксплуатации.....30
Чистка прибора 31
Обнаружение неисправностей.....32

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ME/1630

Общее описание оборудования.....33
Технические характеристики.....35
Описание органов управления 36
Рекомендации по эксплуатации.....36
Чистка прибора 37
Обнаружение неисправностей.....38

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MC/1800

Общее описание оборудования.....39
Технические характеристики.....41
Описание органов управления 42
Режим приготовления.....43
Рекомендации по эксплуатации.....50
Чистка прибора 51
Обнаружение неисправностей.....52

RU

IDM 346-074-1TOC.fm

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

– Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было составлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персоналу, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.

– Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.

– Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.

– Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.

Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.

Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не повергнуть угрозе здоровье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.

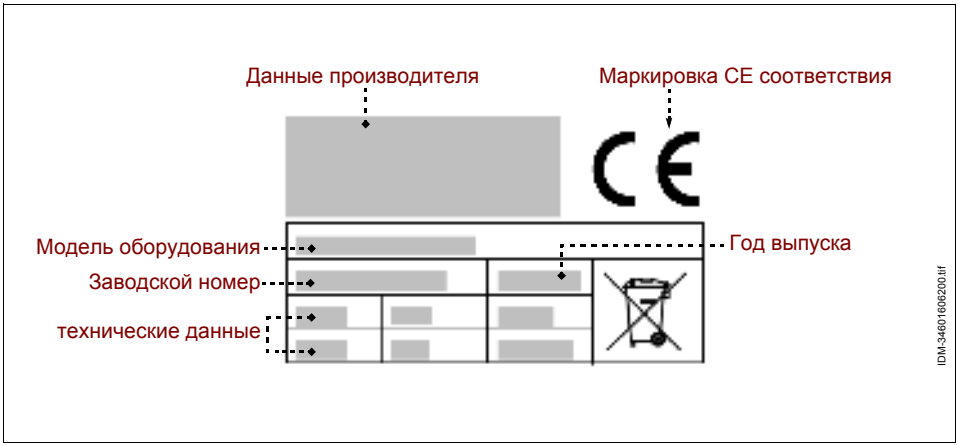
Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть серьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

RU

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и указания, необходимые для безопасной работы.



ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделил особенное внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.

RU

– На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
– Работники, в обязанности которых входит выполнение электрического монтажа, должны убедиться, что характеристики сети электропитания соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке; линия электропитания должна быть оснащена дифференциальным выключателем и компонентами, отвечающими требованиям действующих законов и нормативов.
– Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
– Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое каждой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
– Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и остановом.
– При установке посуды в камеру или ее извлечении необходимо всегда использовать приспособления для защиты верхних конечностей. Некоторые емкости способны поглощать тепло, в результате чего существует риск получения ожогов.
– Во избежание получения ожогов не прикасаться к внутренним поверхностям рабочей камеры прибора даже после завершения тепловой обработки.
– Не помещать внутрь рабочей камеры воспламеняемые или взрывоопасные материалы (например, пластиковую пленку, обычную бумагу, бумажные салфетки и т.п.).
– Не закрывать вентиляционные отверстия прибора во избежание его чрезмерного перегрева, способного привести к повреждению прибора.
– Не помещать каких-либо предметов внутрь прибора и держать крышку закрытой, когда прибор не используется.

Использовать оборудование только в предусмотренных целях. Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ненадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного ремонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

– Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.

RU

– Не использовать оборудования при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену кабелей уполномоченными и квалифицированными специалистами.

Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ СЕТИ (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.

– Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.

– Для чисти использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.

– При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.

– Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.

– В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.

– В перечне приведены условия, необходимые для корректной работы электрооборудования в зависимости от характеристик окружающей среды.

– Температура окружающей среды не ниже 5°C.

– Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °C) до 90% (при 20 °C).

– В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.

– Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а также сбор отходов.

– Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна находиться в пределах от -25 °C до 55 °C, при этом максимальная температура может достигать 70 °C, если время воздействия не превышает 24 часов.

RU

IDM 346-074-1.fm

– Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
– На этапах выведения оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение раздельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора отходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

Электрические и электронные приборы содержат опасные вещества, вредные для здоровья людей и окружающей среды. Их утилизация должна осуществляться надлежащим образом.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.

На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.



– **Опасность получения ожогов:** указывает, что необходимо соблюдать осторожность в связи с наличием горячих поверхностей.



– **Опасность поражения электротоком:** указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.

ПРЕДПИСАНИЯ ПО СНЯТИЮ УПАКОВКИ И ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫМ РАБОТАМ

– Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.
  В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.
  Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.
– Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности.
  При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его

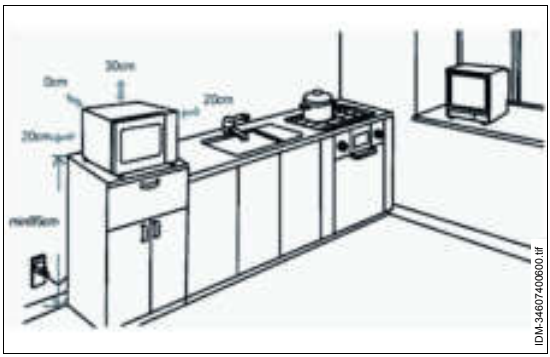
RU

IDM 346-074-1.fm

компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.

УСТАНОВКА

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречной эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.



– Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, проветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевых продуктов.
– Печь должна быть установлена на минимальной высоте 85 см.
Оставить свободное пространство не менее 30 см вверху над печью и 20 см сбоку.
– Задняя поверхность прибора может быть прислонена к стене.
– **Не снимайте ножки с нижней части печи.**
– **Закрывание вентиляционных отверстий может привести к повреждению печи.**
– **Не помещайте печь рядом с радиоприёмником или телевизором, потому что работа печи в микроволновом режиме может вызвать помехи в приёме радио или ТВ сигналов.**

RU

Осторожно - Предупреждение

Не помещайте печь на варочную панель или рядом с другими электробытовыми приборами, которые производят тепло, потому что может произойти повреждение печи.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Микроволновая печь MF/914 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (по сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихся в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор, в зависимости от приготавливаемых продуктов, может работать в микроволновом режиме, в режиме "гриль" или в комбинированном режиме (микроволновый режим и гриль).

– Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженные), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.

– При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим). Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осуществлялось равномерно.

– Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.) в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция). Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

RU

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").

B) Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки цикл приготовления прерывается.
При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) Рабочая камера: оснащена ТЭНами (для работы в режиме гриль) и магнетронным устройством (для работы в режиме СВЧ-излучения) для тепловой обработки продуктов.
Рабочая камера оснащена поворотной подставкой (с подносом), которая вращается при работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме в целях обеспечения равномерного нагревания продукта.

RU

Важно

При работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль) не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	*MF/914*
Мощность	kW	1,45
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Литры	25
Размеры рабочей камеры	mm	330x350x200
Размеры прибора	mm	513x430x306
Размеры упаковки	mm	580x460x370
Вес нетто	kg	18
Тип установки	Установка на столе	

В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда, в зависимости от режима работы прибора (СВЧ-излучение, гриль и комбинированные режимы).

Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

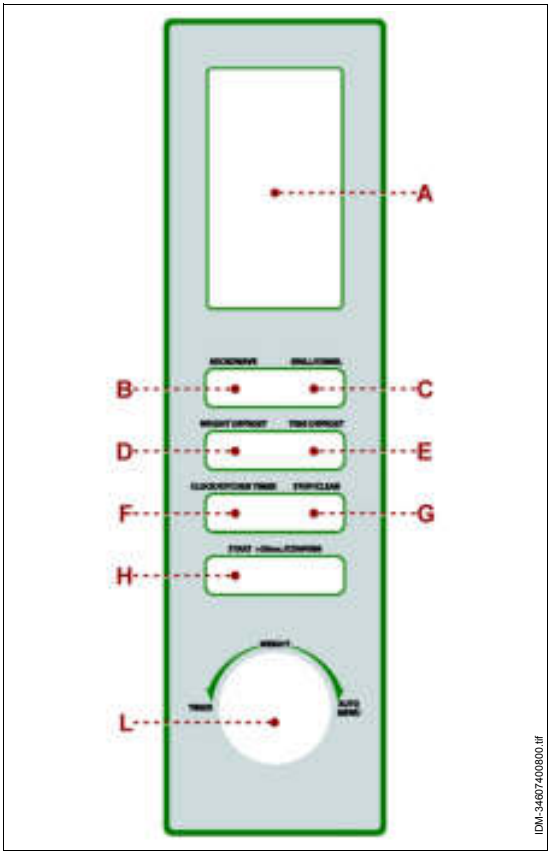
Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*	*Работа в режиме гриль*	*Работа в комбинированном режиме*
Жаростойкое стекло	да	да	да
Жаростойкая керамика или фарфор	да	да	да
Пластмасса для микроволновых печей	да	нет	нет
Кухонная бумага	да	нет	нет
Алюминиевая фольга	нет	да	нет
Металл	нет	да	нет

RU

IDM 346-074-1.fm

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



A) Дисплей: отображает параметры приготовления и текущее время.

B) Кнопка: служит для задания работы в микроволновом режиме и выбора соответствующего уровня мощности.
Нажмите несколько раз кнопку **(B)** до появления на дисплее **(A)** желаемого уровня мощности (возможно отобрать до пяти предварительно заданных уровней мощности).

C) Кнопка: служит для задания работы в режиме гриль (только один уровень мощности).
Нажать несколько раз на кнопку **(C)**, чтобы установить комбинированный режим работы; на дисплее появится требуемый уровень мощности.

D) Кнопка: служит для выбора режима размораживания в зависимости от веса продукта.

E) Кнопка: служит для выбора режима размораживания в зависимости от времени приготовления, которое нужно установить.

F) Кнопка: служит для задания времени приготовления (часы: минуты).

G) Кнопка: служит для остановки действующей программы приготовления продукта или сброса запрограммированных данных.

H) Кнопка: служит для запуска или подтверждения отобранного режима работы. Нажатием, при нахождении печи в stand-by, запускается режим быстрого приготовления.

L) Ручка: предназначена для программирования времени приготовления, задания одной из автоматических функций и для отбора веса обрабатываемого продукта.

Режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора описаны в параграфе "Режим приготовления".

RU

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эта микроволновая печь использует современную систему электронного контроля для работы в различных режимах приготовления пищи.
Ниже перечислены режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора.

Важно

В независимости от режима эксплуатации и заданного программирования, завершение любого режима сигнализируется подачей звукового сигнала. Перед программированием нового цикла работы, нажмите кнопку (H) для сброса данных прибора.

задание текущего времени

1. Нажать на кнопку **(F)**, на дисплее **(A)** появится время, подлежащее настройке "00:00".
2. На дисплее **(A)** будут мигать цифры, относящиеся к времени, которые нужно будет отрегулировать посредством регулятора **(L)**.
3. Снова нажать кнопку **(F)** для подтверждения текущего часа и проделать эту же процедуру для настройки цифр, относящихся к минутам.
4. После совершения установки времени Вы заметите, что на дисплее **(A)** ни часы ни минуты больше не мигают, что означает, что программирование успешно завершено.

Кухонный таймер

1. Нажать на кнопку **(F)** два раза последовательно, на дисплее **(A)** появится таймер, подлежащий настройке "00:00".
2. Вращайте регулятор **(L)**, чтобы установить время приготовления пищи, до максимума 95 минут, и подтвердите настройку при помощи кнопки **(H)**. Начнётся обратный отсчёт.
3. Об истечении заданного времени приготовления будет сообщено посредством звукового сигнала и на дисплее **(A)** появится новое текущее время.

Задание режима "Микроволны"

1. Нажмите кнопку **(B)** для отбора режима работы "Микроволны".
2. Нажать несколько раз на ту же кнопку **(B)** или вращать регулятор **(L)**, чтобы выбрать требуемый уровень мощности.
3. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить данную операцию.
4. Вращайте регулятор **(L)**, чтобы установить время приготовления, показанное на дисплее **(A)**.
5. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить выбор и запустить цикл приготовления пищи.

Таблица 3: Режим "Микроволны"

Дисплей	*Уровень мощности*
P100	100%
P80	80%

RU

IDM 346-074-1.fm

Таблица 3: Режим "Микроволны"

Дисплей	*Уровень мощности*
P50	50%
P30	30%
P10	10%

Задание режима "Гриль"

1. Нажмите кнопку **(C)** для отбора режима работы "Гриль", при одноразовом нажатии на кнопку на дисплее **(A)** появляется надпись **"G"**
2. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить данную операцию.
3. Вращайте регулятор **(L)**, чтобы установить время приготовления, показанное на дисплее **(A)**.
4. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить выбор и запустить цикл приготовления пищи.

Задание режима "Комбинированное приготовление"

1. Нажать на кнопку **(C)** два или три раза последовательно, чтобы выбрать рабочий режим "комбинированный (гриль+микроволновый)".
   При нажатии два раза на кнопку **(C)** на дисплее **(A)** появится надпись **"C-1"**, и печь будет работать в микроволновом режиме с мощностью 55%, и в режиме гриль с мощностью 45%.
   При нажатии три раза подряд на кнопку **(C)** на дисплее **(A)** появится надпись **"C-2"**, и печь будет работать в микроволновом режиме с мощностью 4%, и в режиме гриль с мощностью 64%.

Таблица 4: Режим "Комбинированное приготовление"

N° нажатий	*Дисплей*	*Мощность в микроволновом режиме*	*Мощность в режиме гриль*
1	G	0%	100%
2	C-1	55%	45%
3	C-2	36%	64%

2. Нажать на кнопку **(H)** для подтверждения требуемой комбинации приготовления, и вращать регулятор **(L)**, чтобы установить время приготовления, показанное на дисплее **(A)**.
3. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить выбор и запустить цикл приготовления пищи.

RU

Программирование приготовления, состоящего из нескольких этапов

Прибор можно запрограммировать для автоматического выполнения до 2 различных функций приготовления.

Далее описывается пример программирования приготовления в несколько этапов (разморозить продукт в течение 5 мин. и потом готовить его микроволнами при 80% мощности в течение 7 мин.):

1. Нажать на кнопку **(E)**, чтобы выбрать режим размораживания, на дисплее **(A)** появится надпись **"dEF2"**.
2. Вращать регулятор **(L)**, чтобы задать время размораживания (5:00), показанное на дисплее **(A)**.

IDM 346-074-1.fm

3. Нажать на кнопку **(B)**, чтобы задать уровень мощности 80 % (P80), показанный на дисплее **(A)**.
4. Нажать на кнопку **(H)** для подтверждения заданных значений, и вращать регулятор **(L)**, чтобы установить время приготовления (7:00), показанное на дисплее **(A)**.
5. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить выбор и запустить цикл приготовления пищи.

Задание функции "Быстрое приготовление"

Функция "быстрого приготовления" предусматривает приготовление продукта в режиме СВЧ-излучения на максимальном уровне мощности. (100%)

1. В режиме stand-by (ожидание) нажать на кнопку **(H)** для автоматического запуска режима "Быстрое приготовление".
   Каждый раз при нажатии на кнопку **(H)** время приготовления увеличивается на di 30 сек.

Установка режима "Быстрое приготовление по времени"

"Быстрое приготовление" это приготовление продукта в микроволновом режиме при максимальной мощности (100%).

1. В режиме stand-by (ожидание) вращать регулятор **(L)** против часовой стрелки, чтобы задать время приготовления, и нажать на кнопку **(H)** для автоматического запуска режима "Быстрое приготовление по времени".
   Каждый раз при нажатии на кнопку **(H)** время приготовления увеличивается на di 30 сек.

Задание режима "Автоматический"

1. В режиме stand-by (ожидание) вращать регулятор **(L)** по часовой стрелке и выбрать нужную программу приготовления.
2. Нажать на кнопку **(H)** для подтверждения выбора и снова вращать регулятор **(L)**, чтобы установить вес продукта для приготовления.
3. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить выбор и запустить цикл приготовления пищи.
   После запуска цикла приготовления на дисплее **(A)** появится оставшееся время приготовления.

RU

Таблица 5: Режим "Автоматический"

Режим	*Вес (g)*	*Дисплей*	*Мощность*
A-1 Пицца	200	200	100%
	400	400	
A-2 Мясо	250	250	100%
	350	350	
	450	450	
A-3 Овощи	200	200	100%
	300	300	
	400	400	

IDM 346-074-1.fm

Таблица 5: Режим "Автоматический"

Режим	*Вес (g)*	*Дисплей*	*Мощность*
A-4 Макаронные изделия	50 (с 450 г холодной воды)	50	80%
	100 (с 800 г холодной воды)	100	
A-5 Картофель	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A-6 Рыба	250	250	80%
	350	350	
	450	450	
A-7 Напитки	1 стакан (около 120 ml)	1	100%
	2 стаканы (около 240 ml)	2	
	3 стаканы (около 360 ml)	3	
A-8 Попкорн	50	50	100%
	100	100	

Задание режима "Разморозка" (по весу)

1. Нажать на кнопку **(D)** для выбора рабочего режима "Размораживание по весу", на дисплее **(A)** появится сообщение **"dEF1"**.
2. Вращать регулятор **(L)**, чтобы установить вес продукта, подлежащего приготовлению (100÷2000 г) , который будет показан на дисплее **(A)**.
3. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы запустить размораживание.

Задание режима "Разморозка" (по времени)

1. Нажать на кнопку **(E)** для выбора рабочего режима "Размораживание по времени", на дисплее **(A)** появится сообщение **"dEF2"**.
2. Вращать регулятор **(L)**, чтобы установить вес продукта, подлежащего приготовлению (100÷2000 г) , который будет показан на дисплее **(A)**.
3. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы запустить размораживание.

Важно

Во время приготовления можно контролировать текущее время при помощи кнопки (F), которое будет отображено на дисплее (A) в течение 2÷3 сек.

Задание режима "Защитная блокировка"

1. Держать кнопку **(G)** нажатой не менее 3 сек. для подключения данной функции. Прибор издаёт звуковой сигнал, на дисплее **(A)** появляется знак блокировки, и будет невозможно запустить какой-либо тип приготовления.
2. Для отключения режима "Защитная блокировка", снова удерживать нажатой кнопку **(G)** не менее 3 сек.
   Прибор издаёт звуковой сигнал, и на дисплее **(A)** выключается соответствующий знак.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. В зависимости от режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим) и от типа тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.), подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
   В случае, если при приготовлении продукта возможно его разбрызгивание по стенкам камеры, накрыть емкость крышкой.
2. Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.
3. Задать нужный цикл приготовления (см. "Режим приготовления").
   После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
   Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологических материалов.

Приведенные рекомендации действительны для всех предусмотренных режимов работы прибора. В случае работы в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме руководствоваться также отдельно перечисленными рекомендациями.

– Не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.
– Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или металлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
– Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
– Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой для поглощения СВЧ-излучения.
– Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные изделия и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
– В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

RU

IDM 346-074-1.fm

– Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначены для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.
– Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хотя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Извлечь поднос и поворотную подставку.
– Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в режиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

– Вымыть поднос и поворотную подставку чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть их и тщательно высушить перед последующей установкой.

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

RU

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

IDM 346-074-1.fm

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 6: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправные ТЭНы.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

RU

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Микроволновая печь MC/1452 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (по сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихся в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор, в зависимости от обрабатываемого продукта, может использоваться в режиме СВЧ-излучения, в режиме конвекции, в режиме гриля или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция).

– В данном приборе, помимо обычных режимов работы, предусмотрены также некоторые автоматические функции, упрощающие его использование.

– Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженные), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.

– При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим). Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осуществлялось равномерно.

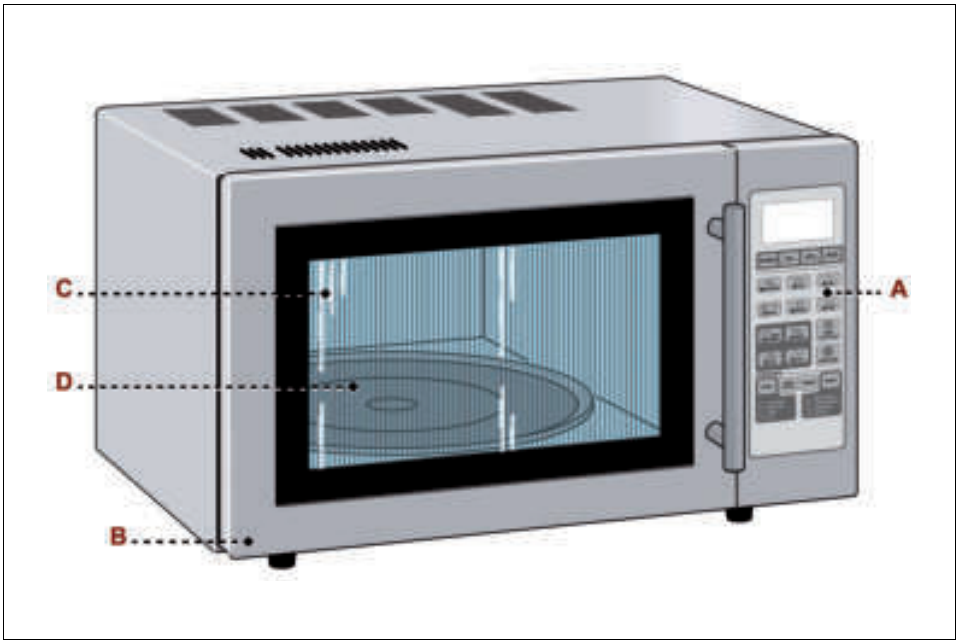
– Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.) в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция). Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

RU

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").

B) Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки цикл приготовления прерывается.
При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) Рабочая камера: оснащена ТЭНами (для работы в режиме гриль) и магнетронным устройством (для работы в режиме СВЧ-излучения) для тепловой обработки продуктов.
Рабочая камера оснащена поворотной подставкой (с подносом **(D)**), которая вращается при работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме в целях обеспечения равномерного нагревания продукта.

RU

Важно

При работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция) не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.

IDM 346-074-1.fm

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	*MC/1452*
Мощность макс.	kW	2,4
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Литры	25
Размеры рабочей камеры	mm	328x343x230
Размеры прибора	mm	513x466x305
Размеры упаковки	mm	580x500x360
Вес нетто	kg	17
Тип установки	Установка на столе	

В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда, в зависимости от режима работы прибора (СВЧ-излучение, гриль и комбинированные режимы).

Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

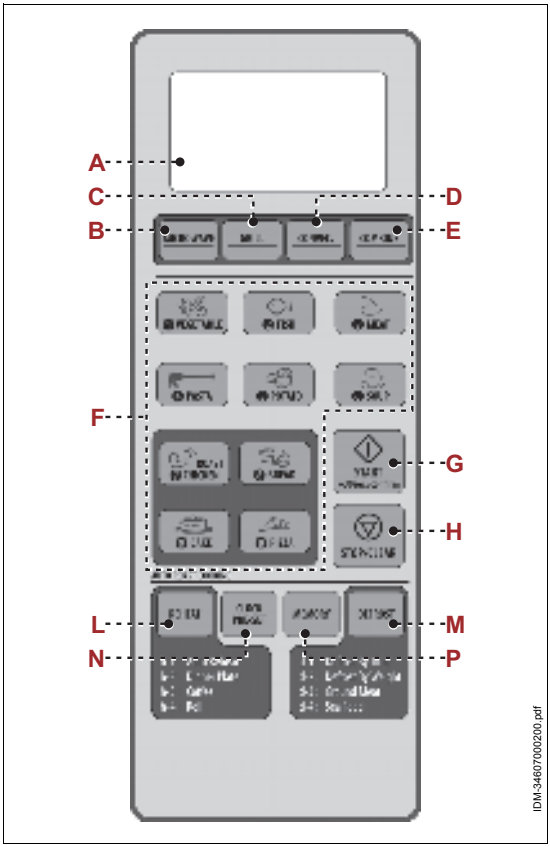
Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*	*Работа в режиме гриль*	*Работа в комбинированном режиме*
Жаростойкое стекло	да	да	да
Жаростойкая керамика или фарфор	да	да	да
Пластмасса для микроволновых печей	да	нет	нет
Кухонная бумага	да	нет	нет
Алюминиевая фольга	нет	да	нет
Металл	нет	да	нет

RU

IDM 346-074-1.fm

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



A) Дисплей: отображает параметры приготовления и текущее время.

B) Кнопка: служит для задания работы в микроволновом режиме и выбора соответствующего уровня мощности.
Нажмите несколько раз кнопку **(B)** до появления на дисплее **(A)** желаемого уровня мощности (возможно отобрать до пяти предварительно заданных уровней мощности).

C) Кнопка: служит для задания работы в режиме гриль (только один уровень мощности).

D) Кнопка: служит для задания работы в конвекционном режиме и выбора соответствующей температуры приготовления.
Нажимать кнопку **(D)** до отображения на дисплее **(A)** требуемой температуры нагревания (можно задавать до десяти уставок температуры).

E) Кнопка: служит для задания работы в комбинированном режиме (возможно установить до четырёх комбинированных уровней).

F) Кнопки: служат для выбора имеющихся программ приготовления.

G) Кнопка: служит для запуска или подтверждения отобранного режима работы. Нажатием, при нахождении печи в stand-by, запускается режим быстрого приготовления.

H) Кнопка: служит для остановки действующей программы приготовления продукта или сброса запрограммированных данных.

L) Кнопка: служит для задания вручную режима разогрева.

RU

Нажмите несколько раз кнопку **(L)** до появления на дисплее **(A)** желаемого уровня разогрева (возможно задать до четырёх уровней разогрева).

M) Кнопка: служит для отбора режима разморозки (в зависимости от веса продукта или в зависимости от времени).

N) Кнопка: служит для задания времени приготовления (часы: минуты).

P) Кнопка: служит для запоминания программ приготовления.

Режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора описаны в параграфе "Режим приготовления".

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ниже перечислены режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора.

Важно

В независимости от режима эксплуатации и заданного программирования, завершение любого режима сигнализируется подачей звукового сигнала. Перед программированием нового цикла работы, нажмите кнопку (H) для сброса данных прибора.

задание текущего времени

1. Нажмите кнопку **(N)** и отберите желаемый формат времени: 12 ч или 24 ч.
2. Нажмите кнопки **(F)** для установки времени показываемого на дисплее **(A)**.
3. Нажать кнопку **(M)** для подтверждения заданного времени.

Задание режима "Микроволны"

1. Нажмите кнопку **(B)** для отбора режима работы "Микроволны".
2. Нажмите несколько раз ту же кнопку **(B)** для отбора желаемого уровня мощности.
3. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
4. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Таблица 3: Режим "Микроволны"

Дисплей	*Уровень мощности*
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

RU

Задание режима "Гриль"

1. Нажмите кнопку **(C)** для отбора режима работы "Гриль", при одноразовом нажатии на кнопку на дисплее **(A)** появляется надпись **"G-1"**
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
3. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Задание режима "Конвекция" (с преразогревом)

1. Нажмите кнопку **(D)** для отбора режима работы "Конвекция".
2. Нажмите несколько раз ту же кнопку **(D)** для отбора желаемого уровня температуры (от 150 °C до 240 °C).
3. Нажмите кнопку **(G)** для запуска преразогрева.
4. При достижении заданной температуры значение на дисплее **(A)** начинает мигать и подаётся звуковой сигнал.
   После чего откройте дверцу и разместите приготавливаемый продукт.
5. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
6. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Задание режима "Конвекция" (без преразогрева)

1. Нажмите кнопку **(D)** для отбора режима работы "Конвекция".
2. Нажмите несколько раз ту же кнопку **(D)** для отбора желаемого уровня температуры (от 150 °C до 240 °C).
3. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
4. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Задание режима "Комбинированное приготовление"

1. Нажмите кнопку **(E)** для выбора режима работы "Комбинированное приготовление".
2. Нажмите несколько раз ту же кнопку **(E)** для отбора желаемого уровня температуры (от 150 °C до 240 °C).
3. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
4. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

RU

Таблица 4: Режим "Комбинированное приготовление"

Дисплей	*Микроволны*	*Гриль*	*Конвекция*
C-1	x		x
C-2	x	x	
C-3		x	x
C-4	x	x	x

IDM 346-074-1.fm

Задание режима "Автоматический"

1. Нажмите одну из кнопок **(F)** для выбора желаемой программы приготовления.
2. Несколько раз нажмите кнопку для задания веса приготавливаемого продукта.
3. Нажмите кнопку **(G)** для подтверждения отобранного цикла работы.
   Цикл приготовления запускается и на дисплее **(A)** появляется время до конца процесса.

Таблица 5: Режим "Автоматический"

Режим	*Вес (g)*	*N° нажатий*	*Дисплей*
Овощи	150	1	150
	350	2	350
	500	3	500
Рыба	150	1	150
	250	2	250
	350	3	350
	450	4	450
	650	5	650
Мясо	150	1	150
	300	2	300
	450	3	450
	600	4	600
Макаронные изделия	50 (с горячей водой 450ml)	1	50
	50 (с горячей водой 800ml)	2	100
	50 (с горячей водой 1200ml)	3	150
Картофель	1 (около 230g)	1	1
	2 (около 460g)	2	2
	3 (около 690g)	3	3
Супы	200ml	1	200
	400ml	2	400
	600ml	3	600
Запечённая курица	500	1	500
	750	2	750
	1000	3	1000
	1200	4	1200
Хлеб	50	1	50
	100	2	100
	150	3	150
Торт	475	1	475
Пицца	200	1	200
	300	2	300
	400	3	400

RU

IDM 346-074-1.fm

Задание функции "Быстрое приготовление"

Функция "быстрого приготовления" предусматривает приготовление продукта в режиме СВЧ-излучения на максимальном уровне мощности.

1. Нажмите кнопку **(G)** для автоматического запуска режима "Быстрое приготовление ". Каждый раз при нажатии кнопки **(G)** происходит увеличение времени на 30 секунд.

Задание режима "Разогрев"

1. Нажмите кнопку **(L)** для отбора режима работы "Разогрев", при неоднократном нажатии кнопки на дисплее **(A)** появятся надписи **"h-1", "h-2", "h-3", "h-4".**
2. Нажмите кнопку **(G)** для подтверждения отобранного цикла работы.
3. Несколько раз нажмите кнопку **(L)** для задания веса приготавливаемого продукта.
4. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Таблица 6: Режим "Разогрев"

Режим	*Дисплей*	*Вес*
h1 авторазогрев	150	150g
	250	250g
	350	350g
	450	450g
	600	600g
h-2 полуготовые продукты	250	250g
	350	350g
	450	450g
h-3 напитки-кофе	1	240g
	2	480g
	3	720g
h-4 бриошь-круассан	1	70g
	2	140g
	3	210g

Задание режима "Разморозка" (по времени)

1. Нажмите кнопку **(M)** для выбора режима работы "Разморозка", на дисплее **(A)** появится надпись **"d-1"**
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
3. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Задание режима "Разморозка" (по весу)

1. Дважды нажмите кнопку **(M)** для выбора режима работы "Разморозка", на дисплее **(A)** появится надпись **"d-2"**
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания веса продукта (100÷2000g), показанного на дисплее **(A)**
3. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

RU

IDM 346-074-1.fm

Задание режима "Разморозка мяса/рыбы"

1. Трижды нажмите кнопку **(M)** для выбора режима работы "Разморозка мяса", на дисплее **(A)** появится надпись **"d-3"**
   Четырежды нажмите кнопку **(M)** для выбора режима работы "Разморозка рыбы", на дисплее **(A)** появится надпись **"d-4"**
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания веса продукта (100÷2000g), показанного на дисплее **(A)**
3. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Программирование приготовления, состоящего из нескольких этапов

Прибор можно запрограммировать для автоматического выполнения до 3 различных функций приготовления.

Ниже описывается пример программирования при последовательном приготовлении (микроволновое приготовление при 100% мощности в течение 10 мин. и при 80% в течение 15 мин.)

1. Нажмите кнопку **(B)** для выбора уровня мощности 100%.
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления **(1,0,0,0)**, показываемого на дисплее **(A)**.
3. Нажмите кнопку **(B)** для выбора уровня мощности 80%.
4. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления **(1,5,0,0)**, показываемого на дисплее **(A)**.
5. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Программирование времени начала приготовления

Установите текущее время и выберите желаемый режим приготовления из 3-х возможных программ (микроволны, гриль, конвекция).

Программа разморозки не используется для данной процедуры.

Ниже описывается пример программирования времени начала приготовления (начало приготовления в 12:15 при использовании только 80% мощности микроволн для обработки в течение 15 минут):

1. Несколько раз нажмите кнопку **(B)** до появления на дисплее желаемого уровня мощности (80%).
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления (1,5,0,0), показываемого на дисплее **(A)**.
3. Несколько раз нажмите кнопку **(N)** до появления на дисплее **(A)** надписи 0:00.
4. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени начала приготовления (1,2,1,5).
5. Нажмите кнопку **(G)** для подтверждения заданной программы.
   Цикл приготовления запускается автоматически по достижении запрограммированного времени и дисплей загорается.

IDM 346-074-1.fm

Для правильного выполнения процедуры убедитесь в правильности установки текущего времени до начала программирования.

Запоминание программы приготовления

1. Многократно нажмите кнопку **(P)** до появления на дисплее **(A)** желаемой программы (возможно выбрать три программы для запоминания).
2. Нажать одну из кнопок **(B-C-D)** для выбора нужного режима работы.
3. Нажмите несколько раз ту же кнопку для отбора желаемого уровня мощности.
4. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
5. Нажмите кнопку **(P)** для запоминания заданной программы. Сохранённая программа готова для использования в любой момент.

Информация о состоянии работы

В процессе работы прибора возможно показать на дисплее **(A)**, в течение нескольких секунд, нижеприведённые данные.

– **Действительный уровень мощности:** нажмите кнопку **(B-C-D)** соответствующую текущему режиму работы.
– **Время до конца обработки:** нажмите кнопку **(N)**.
– **Время оставшееся до запуска программированного цикла приготовления:** нажмите кнопку **(N)**.

Задание режима "Защитная блокировка"

1. Нажать и удерживать нажатой кнопку **(H)** в течение 3 сек для подключения функции. Прибор издаст звуковой сигнал, на дисплее **(A)** загорится индикатор, обозначающий, что все органы управления заблокированы.
2. Для отключения функции "Защитной блокировки" нажать и удерживать нажатой кнопку **(H)** в течение, по крайней мере, 3 сек.. Прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее **(A)** погаснет соответствующий индикатор.

RU

IDM 346-074-1.fm

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. В зависимости от режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим) и от типа тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.), подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
   В случае, если при приготовлении продукта возможно его разбрызгивание по стенкам камеры, накрыть емкость крышкой.
2. Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.
3. Задать нужный цикл приготовления (см. "Режим приготовления").
   После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
   Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологических материалов.

Приведенные рекомендации действительны для всех предусмотренных режимов работы прибора. В случае работы в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме руководствоваться также отдельно перечисленными рекомендациями.

- Не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.
- Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или металлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
- Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
- Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой для поглощения СВЧ-излучения.
- Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные изделия и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
- В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

RU

IDM 346-074-1.fm

– Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначены для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.
– Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хотя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Извлечь поднос и поворотную подставку.
– Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в режиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

– Вымыть поднос и поворотную подставку чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть их и тщательно высушить перед последующей установкой.

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

RU

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

– Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

IDM 346-074-1.fm

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 7: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправные ТЭНы.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

RU

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Микроволновая печь ME/1630 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (по сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихся в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженные), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.

– При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима работы. Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осуществлялось равномерно.

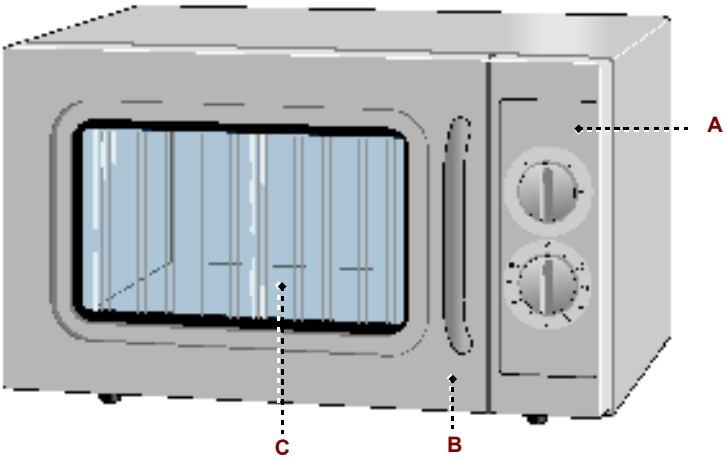
– Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.). Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

RU

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").

B) Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки цикл приготовления прерывается.
При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) Рабочая камера: оснащена магнетронным устройством для тепловой обработки пищевых продуктов.

RU

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	*ME/1630*
Мощность	kW	1,6
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Литры	30
Размеры рабочей камеры	mm	350x357x230
Размеры прибора	mm	542x461x329
Размеры упаковки	mm	610x500x400
Вес нетто	kg	15
Тип установки	Установка на столе	

В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда.

Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*
Жаростойкое стекло	да
Жаростойкая керамика или фарфор	да
Пластмасса для микроволновых печей	да
Кухонная бумага	да
Алюминиевая фольга	нет
Металл	нет

RU

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

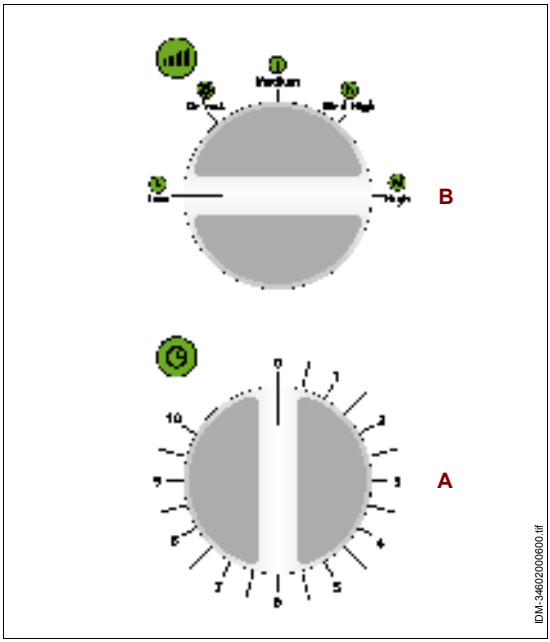
A) Таймер: служит для включения прибора и задания времени приготовления.

B) Переключатель: служит для задания уровня мощности тепловой обработки.

Положение Low: работа в режиме СВЧ-излучения на низкой мощности (17 %).

Положение Defrost: работа в режиме СВЧ-излучения на средней-низкой мощности (33 %).

Положение Med: работа в режиме СВЧ-излучения на средней мощности (55 %).



Положение Med-High: работа в режиме СВЧ-излучения на средней-высокой мощности (77 %). (77 %).

Положение High: работа в режиме СВЧ-излучения на высокой мощности (100 %).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. В зависимости от типа выполняемой тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.) подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
   В случае, если при приготовлении продукта возможно его разбрызгивание по стенкам камеры, накрыть емкость крышкой.
2. Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.
3. Повернуть переключатель **(A)** (только по часовой стрелке) для выбора нужного уровня мощности.
4. Повернуть таймер **(B)** для включения прибора и задания времени приготовления.
   После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
   Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

RU

IDM 346-074-1.fm

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологических материалов.

– Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или металлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
– Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
– Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой для поглощения СВЧ-излучения.
– Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные изделия и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
– В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
– Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначены для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.
– Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хотя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

RU

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

IDM 346-074-1.fm

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в режиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.

– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

– Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 3: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Не задано время приготовления	Задать время приготовления больше 0 мин.
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

RU

IDM 346-074-1.fm

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Микроволновая печь ME/1800 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (по сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихся в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженные), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.

– При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима работы. Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осуществлялось равномерно.

– Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.). Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

RU

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



IDM-346074001 00.tif

A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").

B) Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки цикл приготовления прерывается.
При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) Рабочая камера: оснащена магнетронным устройством для тепловой обработки пищевых продуктов.

RU

IDM 346-074-1.fm

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	*MC/1800*
Мощность	kW	3
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Литры	34
Размеры рабочей камеры	mm	400x360x228
Размеры прибора	mm	570x520x370
Размеры упаковки	mm	640x560x450
Вес нетто	kg	30,5
Тип установки	Установка на столе	

В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда.

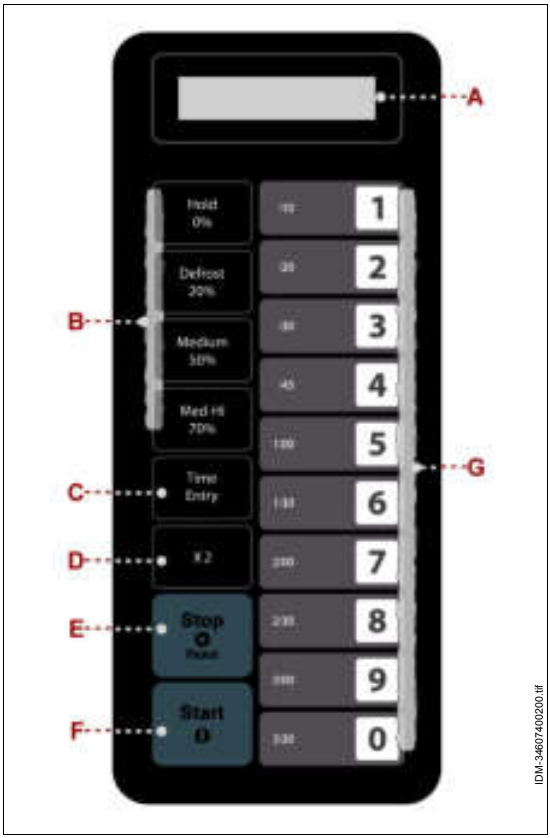
Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*
Жаростойкое стекло	да
Жаростойкая керамика или фарфор	да
Пластмасса для микроволновых печей	да
Кухонная бумага	да
Алюминиевая фольга	нет
Металл	нет

RU

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



A) Дисплей: отображает параметры приготовления и текущее время.

B) Кнопки: служат для выбора соответствующего уровня мощности.

C) Кнопка: служит для ручной настройки времени обработки. Ввод времени вручную не оказывает никакого влияния на запрограммированные кнопки.

D) Кнопка: увеличивает предустановленное время приготовления на определенную процентную долю относительно изначального времени приготовления (стандартные 50%).
Процентную долю определяет пользователь, ее можно изменить для конкретных последовательностей приготовления.
Эта характеристика очень полезна в случаях приготовления сразу нескольких порций продукта, например, картофеля или пиццы.

E) Кнопка: служит для удаления оставшегося времени, для завершения цикла программирования или для факультативных параметров пользователя. Если кнопка используется для завершения внесения изменений в программирование или в факультативные параметры, то внесенные изменения не принимаются.

F) Кнопка: служит для запуска цикла приготовления пищи с ручным вводом времени и для сохранения изменений, внесенных в последовательность программирования или факультативные параметры пользователя.

G) Кнопки: служат для настройки предустановленного времени приготовления пищи.

Режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора описаны в параграфе "Режим приготовления".

RU

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ниже перечислены режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора.

Power up (Включение)

– Подключить машину к источнику электроэнергии посредством кабеля питания , на дисплее появится надпись "Power up".
Прибор включен.

Режим "Standby" (Стоп)

– Удержать нажатой в течение нескольких секунд кнопку **(E)**.
Прибор переходит в режим "Standby"; все кнопки дезактивируются, а дисплей **(A)** выключается.
Когда прибор включен, если в течение нескольких секунд не происходит нажатие какой-либо кнопки и не открывается или закрывается дверца , то прибор автоматически переходит в режим "Standby" (дисплей **(A)** выключается).

– Чтобы выйти из режима "Standby", открыть и закрыть дверцу.

– Существует возможность отрегулировать время активации режима "Standby" (См. "Факультативные параметры (Option)").

Режим "Ready" (Готовность)

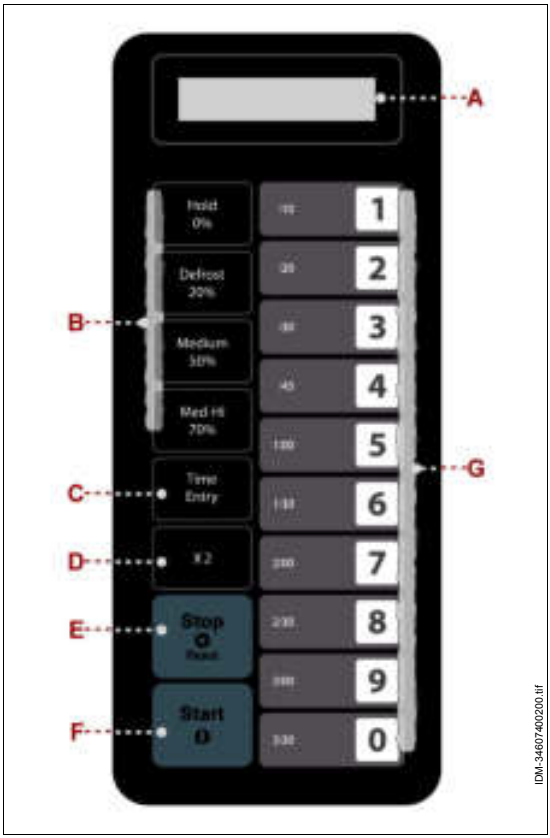
– В режиме "Ready" прибор готов начать как ручной, так и предустановленный цикл приготовления пищи.
Чтобы перейти от режима "Standby" к режиму "Ready", достаточно открыть и закрыть дверцу. Теперь прибор готов начать приготовление пищи, а на дисплее отображается надпись "Ready".

RU

IDM 346-074-1.fm

Режим "Open Door" (Пауза)

Режим "Open Door" позволяет пользователям временно приостановить цикл приготовления пищи при необходимости проверить продукт, находящийся внутри прибора.



– Открыть дверцу во время цикла приготовления пищи, чтобы активировать режим "Open Door".
  Если по истечении 60 секунд (по умолчанию) не подается никакая команда, прибор переходит в режим "Standby".
  – Если после закрытия дверцы происходит нажатие одной из кнопок **(G)**, начинается приготовление пищи, а на дисплее **(A)** отображается остаточное время, в зависимости от заданной команды.
– При открытии дверцы во время приготовления пищи активируется режим "Open Door", при этом отображаемый на дисплее таймер останавливается до тех пор, пока не будет закрыта дверца и нажата кнопка **(F)**.
  Прибор возобновляет процесс приготовления пищи, а таймер продолжает отсчет времени с момента, на котором он был остановлен.
– Чтобы активировать режим "Open Door" во время приготовления пищи, не открывая дверцу , нажать кнопку **(E)**. Отображаемый на дисплее **(A)** таймер остановится, он продолжит отсчет времени только после нажатия кнопки **(F)**.

RU

Важно

В режиме "Open Door" по истечении 60 секунд (по умолчанию) активируется режим "Standby".

Во всех других случаях прибор находится в режиме "Ready".

При изменении настроек и установки "OP:61" (по умолчанию), при открытии дверцы прибор не будет переходить в режим паузы, а будет отменять предустановленные

пользователем команды и оставаться в ожидании новых команд или же будет активировать режим "Standby" после 60 секунд бездействия.

Ручной режим приготовления пищи (Cook Mode)
Этот режим позволяет пользователю вручную задать время приготовления пищи и уровень мощности.

– Нажать кнопку **(C)**, когда прибор находится в режиме "Ready", чтобы активировать "ручной режим приготовления пищи".
  На дисплее отобразится надпись "00:00".
– Нажать кнопки **(G)** для установки времени приготовления (напр.: нажать последовательно кнопки 1,0,3,0 для 10 мин. и 30 сек. приготовления пищи).
– Нажать одну из кнопок **(B)**, чтобы выбрать уровень мощности (напр.: нажать кнопку "Medium/50%" в качестве уровня мощности).
  На дисплее отобразится надпись “10:30 50”.
– Нажать кнопку **(E)**, чтобы запустить ручной цикл приготовления пищи.
  По истечении заданного времени на дисплее **(A)** отобразится надпись "DONE" и последует звуковой сигнал.
– Прибор снова перейдет в режим "Ready", он готов начать новый цикл приготовления пищи.

Во время процесса приготовления пищи можно нажать один раз кнопку (E), чтобы перейти в режим "Pausa" и повторно нажать кнопку **(E)**, чтобы вернуться в режим "Ready".

Предустановленное приготовление пищи
Этот режим позволяет осуществлять приготовление пищи посредством предустановленных команд.

– Нажать одну из кнопок **(G)** в режиме "Ready", в зависимости от желаемой продолжительности процесса приготовления.
  Прибор автоматически начнет цикл приготовления пищи с выбранной продолжительностью (напр.: нажать кнопку "2", чтобы приготовление длилось 20 секунд) и на дисплее отобразится остаточное время.

RU

Если приготовление осуществляется в несколько этапов и общее время приготовления превышает максимально допустимое время (60 минут по умолчанию), то прибор быстро подает три раза звуковой сигнал, а на дисплее **(A)** отображается надпись “00:00”, что означает, что такая программа недопустима.

– Чтобы активировать режим "Pausa" во время цикла приготовления пищи, нажать кнопку **(E)** или открыть дверцу.
– Чтобы повторно активировать цикл приготовления пищи, нажать кнопку **(F)**.

Для того, чтобы цикл приготовления пищи начинался только при нажатии кнопки **(F)** (а не при нажатии одной из кнопок **(G)**) достаточно изменить настройки (См. "Факультативные параметры (Option)").

IDM 346-074-1.fm

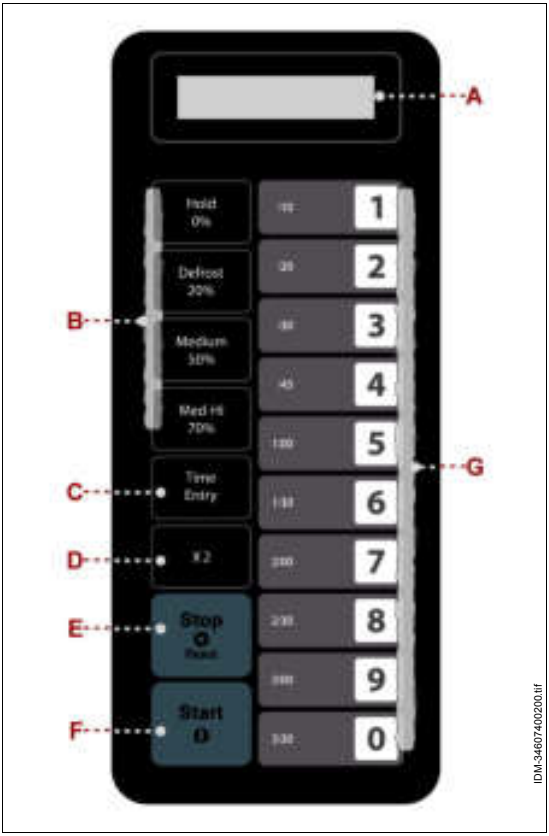
Режим программирования

Можно создать различные программы приготовления пищи.

– Открыть дверцу и удержать нажатой кнопку с цифрой "1" в течение 5 секунд. Последует звуковой сигнал, который предупреждает о переходе в "Режим программирования". На дисплее отобразится надпись "PROGRAM".

– Нажать одну из кнопок с цифрами ("1,2,3,..0") в зависимости от того, на какой кнопке желаете сохранить новую программу приготовления пищи. На дисплее **(A)** отобразится время приготовления, которое можно изменить при помощи кнопок с цифрами.

– По завершении установки времени приготовления пищи нажать одну из кнопок **(B)**, чтобы ввести желаемый уровень мощности. На дисплее **(A)** отобразятся заданные время приготовления и уровень мощности.



RU

– Нажать кнопку **(F)**, чтобы сохранить программу.

– Чтобы начать исполнение внесенной в память программы приготовления пищи, нажать кнопку с цифрой, которая была выбрана для сохранения программы.

При желании установить несколько этапов приготовления в рамках одной программы, сначала нажать кнопку **(F)**, нажать кнопку **(C)**, что позволит задать для этой же программы другие время и уровень мощности.

Если общее время приготовления превышает максимально допустимое время (60 минут по умолчанию), то прибор быстро подает три раза звуковой сигнал, а на дисплее **(A)** отображается надпись "00:00", что означает, что такая программа недопустима.

– Закрыть дверцу , чтобы активировать режим "Ready".

При нажатии кнопки **(E)** во время процесса программирования, прибор переходит в режим "Open Door", а создаваемая программа будет утеряна.
Если прерывается подача электроэнергии, записанная программа не будет утеряна.
пример: При желании сохранить программу приготовления пищи длительностью 1 минута и 25 секунд мощностью 70% выполнить следующие действия:

– В режиме "Ready", нажать кнопку с цифрой "1" в течение 5 секунд.
  На дисплее отобразится надпись "PROGRAM".
– Нажать кнопку с цифрой "3". Программа будет сохранена под этим номером.
– Нажать кнопку **(C)**.
  На дисплее отобразится надпись "00:00".
– Задать время приготовления при помощи кнопок с цифрами "1", "2", "5" (1 минут и 25 секунд) и выбрать мощность при помощи кнопки "Med-Hi/70%".
  На дисплее отобразится “1:25 70” (1:25 означает время приготовления, 70 означает уровень мощности).
– Нажать кнопку **(F)**, чтобы сохранить команды.
– Нажать кнопку с цифрой “3” и закрыть дверцу , чтобы запустить только что внесенную в память программу.

Каждый раз, при необходимости использовать эту программу, достаточно нажать кнопку с цифрой “3”, до тех пор, пока не потребуется снова изменить эту программу.

Удвоенное время приготовления
При помощи кнопки **(D)** пользователь с легкостью может изменить предустановленное время для определенного количества продукта.

– При нажатии кнопки **(D)** в режиме "Ready" и последующем запуске предустановленной программы или наоборот, прибор начинает процесс с предустановленным временем приготовления пищи.
  На дисплее **(A)** отображается надпись "Double" и удваивается выбранное время приготовления.

RU

пример
Кнопка с цифрой "5", предустановленное время 1 минута. Затем нажать **(D)**, время изменится на 01:00 * (1 + 1) = 2:00 (2 минут).

– Во время завершающей стадии программы прибор переходит в режим "Завершение цикла приготовления".

Важно

Эту функцию нельзя использовать в режиме памяти.

IDM 346-074-1.fm

Стадии приготовления

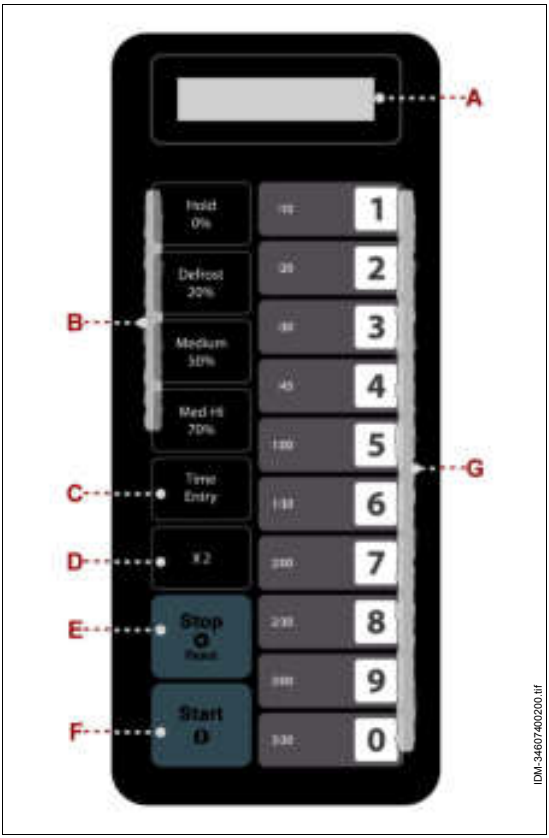
Программирование

Этот режим позволяет пользователю готовить продукты, комбинируя разные уровни мощности. Можно установить не более 4 стадий в режиме приготовления пищи или в режиме программирования.

– После установки мощности и времени первой стадии, нажать кнопку **(C)**, чтобы установить параметры второй стадии.

– Повторить те же действия для настройки третьей и четвертой стадии.
Прежде чем устанавливать вторую, третью или четвертую стадии, всегда нажимать кнопку **(C)**. На дисплее **(A)** отобразится надпись "stage2", "stage3" или "Stage4".

– Нажать кнопку **(F)**, чтобы начать процесс приготовления пищи.



Пример настройки двух стадий приготовления.
Первая стадия - приготовление на 70% мощности длительностью 1 минута 25 секунд. Вторая стадия - приготовление на 50% мощности длительностью 5 минут и 40 секунд. Порядок действий:

RU

– Нажать кнопку **(C)**, затем нажать кнопку "Med-Hi/70%", после чего нажать кнопки "1", "2", "5", чтобы ввести время приготовления.
На дисплее отобразится надпись "01:25".
Первый этап завершен.

– Снова нажать кнопку **(C)**.
На дисплее отобразится надпись "stage2".

– Нажать кнопки с цифрами "5", "4", "0".
На дисплее отобразится надпись "05:40".

– Нажать кнопку "Medium/50%".
На дисплее отобразится надпись "PL5".
Второй этап завершен.

– Нажать кнопку **(F)**, чтобы начать процесс приготовления пищи.

IDM 346-074-1.fm

Факультативные параметры (Option)

Чтобы удовлетворить индивидуальные потребности, можно изменить некоторые дополнительные параметры, такие как программирование одной или двумя кнопками, громкость звукового сигнала и максимальное время приготовления. Чтобы изменить эти параметры, действовать следующим образом.

– Чтобы отрегулировать время для перехода в режим "Standby", достаточно открыть дверцу и удержать нажатой кнопку с цифрой "2" в течение 5 секунд, по истечении этого времени прозвучит звуковой сигнал, который означает переход в режим "Факультативные параметры".
  На дисплее отобразится надпись "OP: -".

Option	Setting	Discription
1 EOC Tone	**OP:10**	**3 seconds beep**
	OP:11	Continuous beep
	OP:12	5 quick beeps,Repeating
2 Beeper Volume	OP:20	Beeper Off
	OP:21	Low
	OP:22	**Medium**
	OP:23	High
3 Beeper On/Off	OP:30	Keybeep Off
	OP:31	**Keybeep On**
4 Keyboard Window	OP:40	15 seconds
	OP:41	30 seconds
	OP:42	**60 seconds**
	OP:43	120 seconds
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly Disable
	OP:51	**On-the-Fly Enable**
6 Door Reset	**OP:60**	**Door reset Disable**
	OP:61	Door Reset Enable
7 Max time	**OP:70**	**60 Minute Maximum Cook Time**
	OP:71	10 Minute Maximum Cook Time
8 Manual Programming	OP:80	Manual Programming Disable
	OP:81	**Manual Programming Enable**
9 Double Digit	**OP:90**	**Single Digit Mode-10 programs**
	OP:91	Doule Digit Mode-100 programs
0 Clean Filter	OP:00	Off-Never Display Clean Filter
	OP:01	**Weekly-Display every 7 days**
	OP:02	Monthly-Display every 30 days
	OP:03	Quarterly-Display every 90 days

IDM-34607400500.tif

IDM 346-074-1.fm

RU

– Нажать один раз одну из кнопок с цифрами (1,2,3…,0) (см. таблицу, колонка "факультативные параметры") в зависимости от параметра, который желаете изменить (в нашем случае нажать кнопку с цифрой "4", параметр "Keyboard window", который по умолчанию установлен на 60 секунд).

На дисплее отобразится надпись “OP:42”.

– Нажать несколько раз кнопку "4", чтобы поочередно отобразить надписи ”OP:43, OP: 40", "OP: 41”, “OP:42”.

– Выбрать нужную настройку и нажать кнопку **(F)**, чтобы сохранить внесенные изменения.

– По завершении операции настройки нажать кнопку **(E)**, чтобы перейти в режим "Open Door".

– Закрыть дверцу , чтобы перейти в режим "Ready".

Чтобы изменить еще один факультативный параметр, повторно открыть дверцу и повторить описанные действия.

Заводские настройки выделены жирным шрифтом. Чтобы вернуться к заводским настройкам, достаточно выбрать значение, выделенное жирным шрифтом.

Важно

Не закрывать дверцу , пока не будут сохранены внесенные изменения, иначе они будут утеряны.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. В зависимости от режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим) и от типа тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.), подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
   В случае, если при приготовлении продукта возможно его разбрызгивание по стенкам камеры, накрыть емкость крышкой.
2. Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.
3. Задать нужный цикл приготовления (см. "Режим приготовления").
   После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
   Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

RU

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную

пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологических материалов.

– Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или металлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
– Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
– Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой для поглощения СВЧ-излучения.
– Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные изделия и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
– В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
– Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначены для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.
– Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хотя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

ЧИСТКА ПРИБОРА

RU

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в режиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

IDM 346-074-1.fm

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

– Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

RU

Таблица 3: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Не задано время приготовления	Задать время приготовления больше 0 мин.
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Убедиться, что фильтр и сливные зоны не засорены.	Удалить засорения и очистить сливные патрубки.



La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti novici a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.

The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.

La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage.. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.

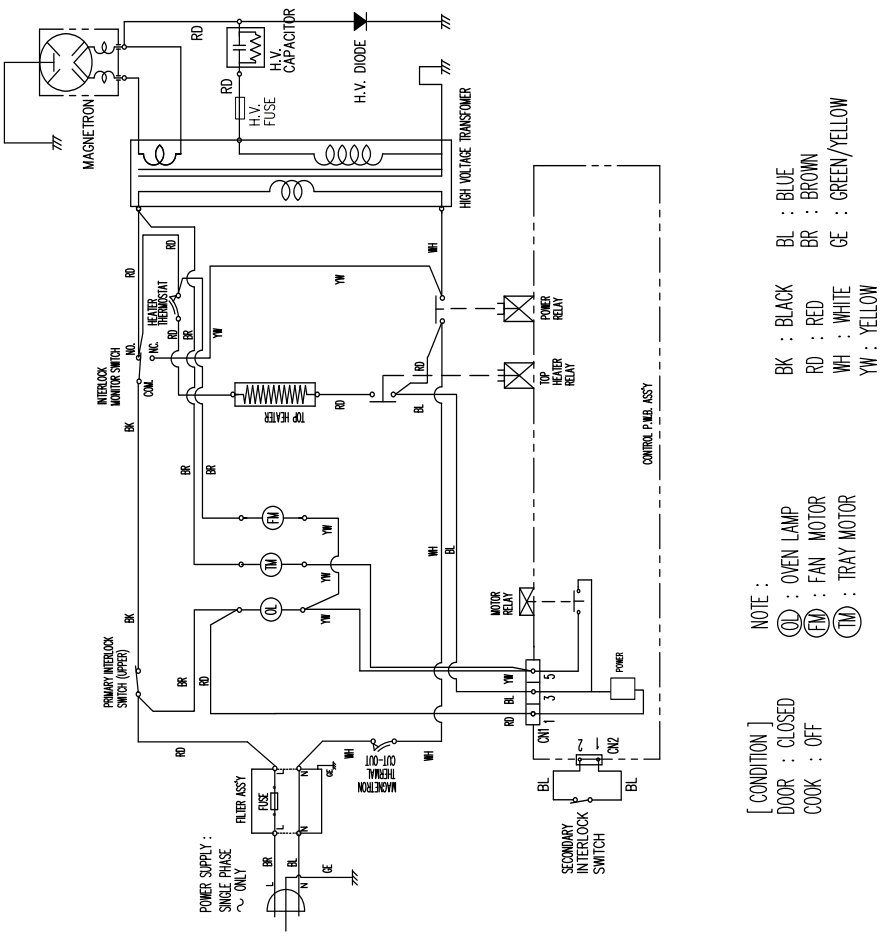
Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzuerstatten. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontakterien. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.

La presencia de los símbolos aquí reproducidos (contenedor de basura tachado), en la placa de datos del aparato, indica al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que deber entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar el productor, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del Medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañan el medioambiente y las personas. Por lo tanto la eliminación clandestina, total o parcial, de los aparatos por parte de los usuarios, implicará sanciones por parte de las Autoridades Competentes.

A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desactivação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupar-se-á da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.

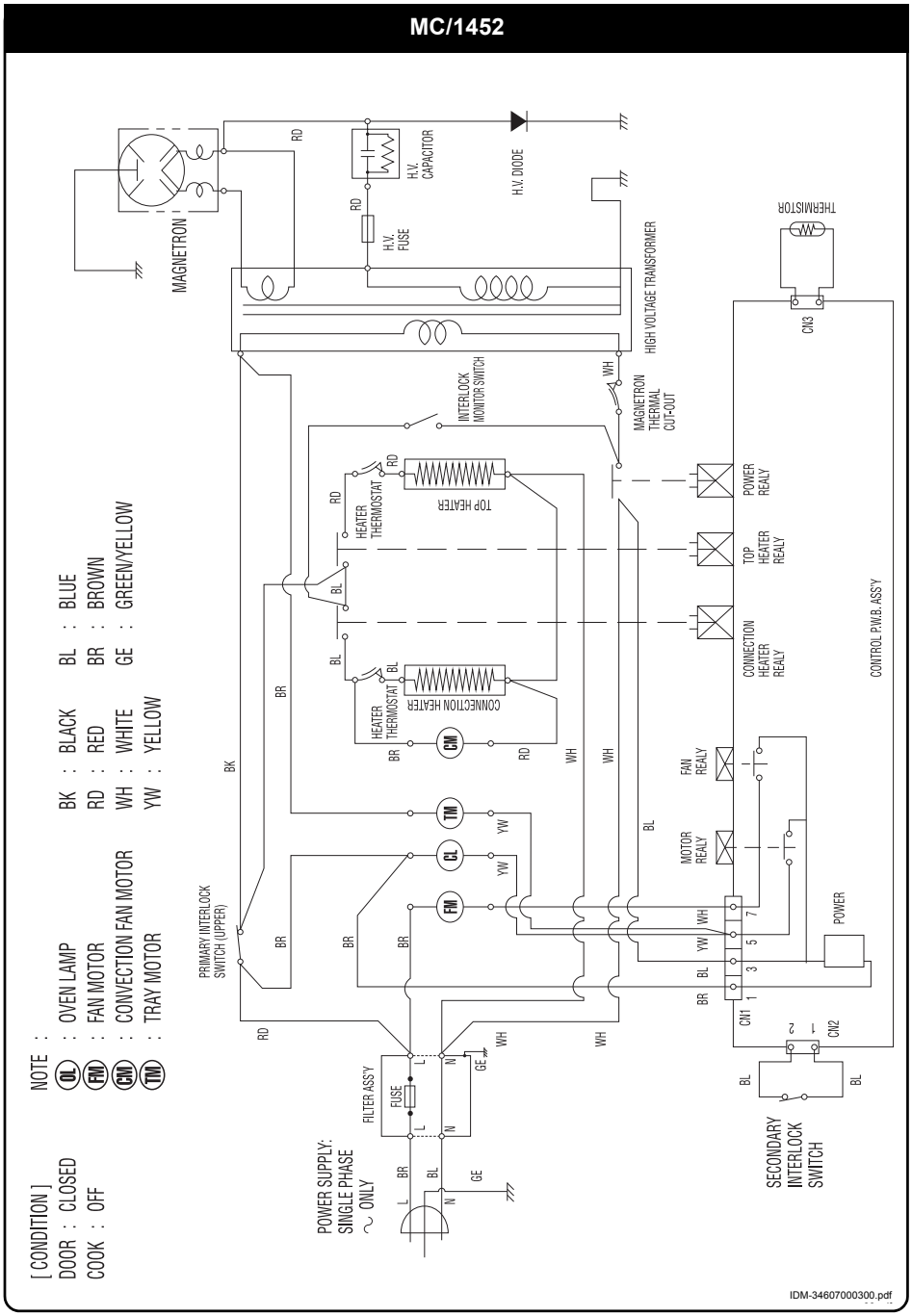
Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает раздельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центру сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.

MF/914

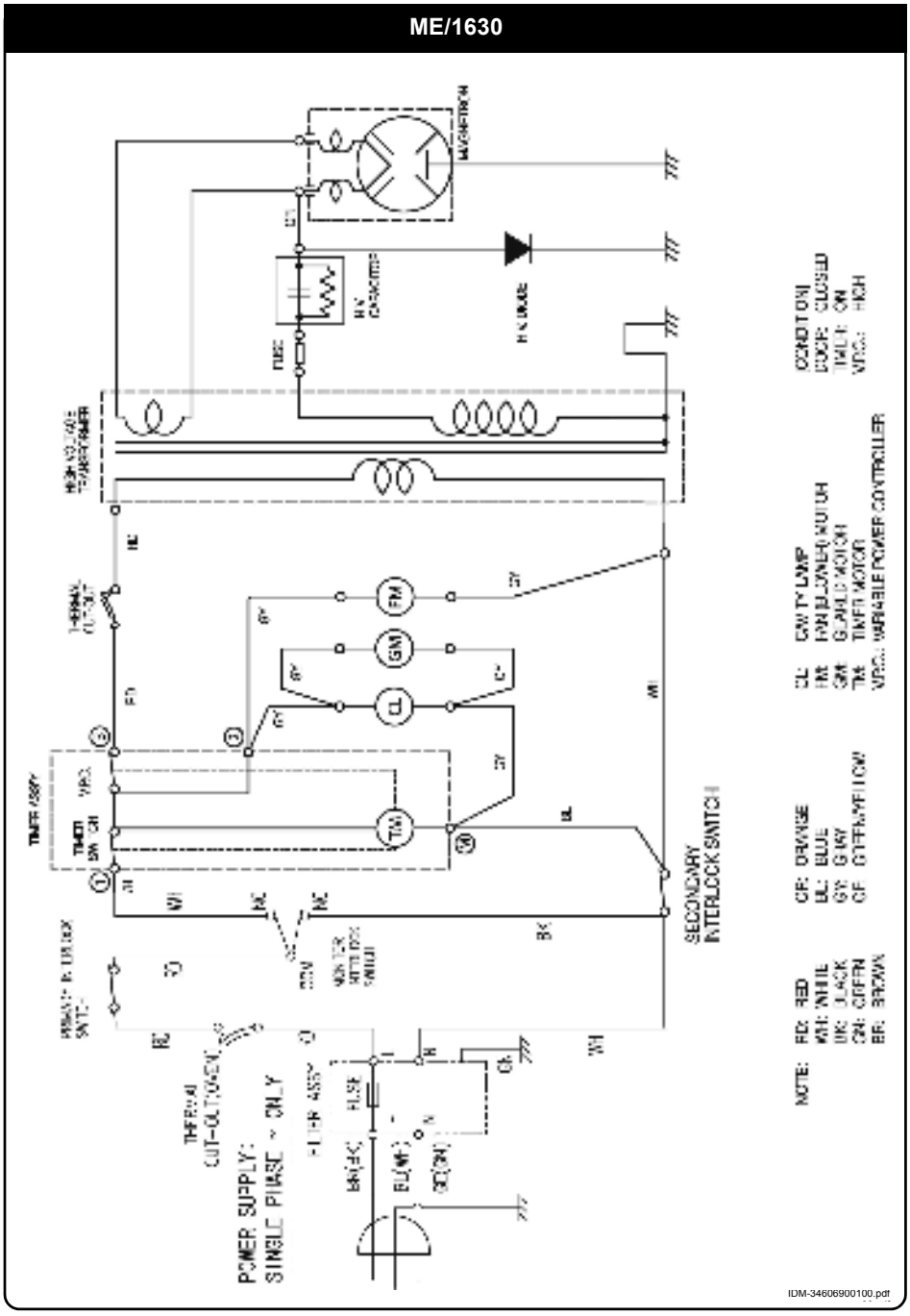


IDM-34607400900.tif

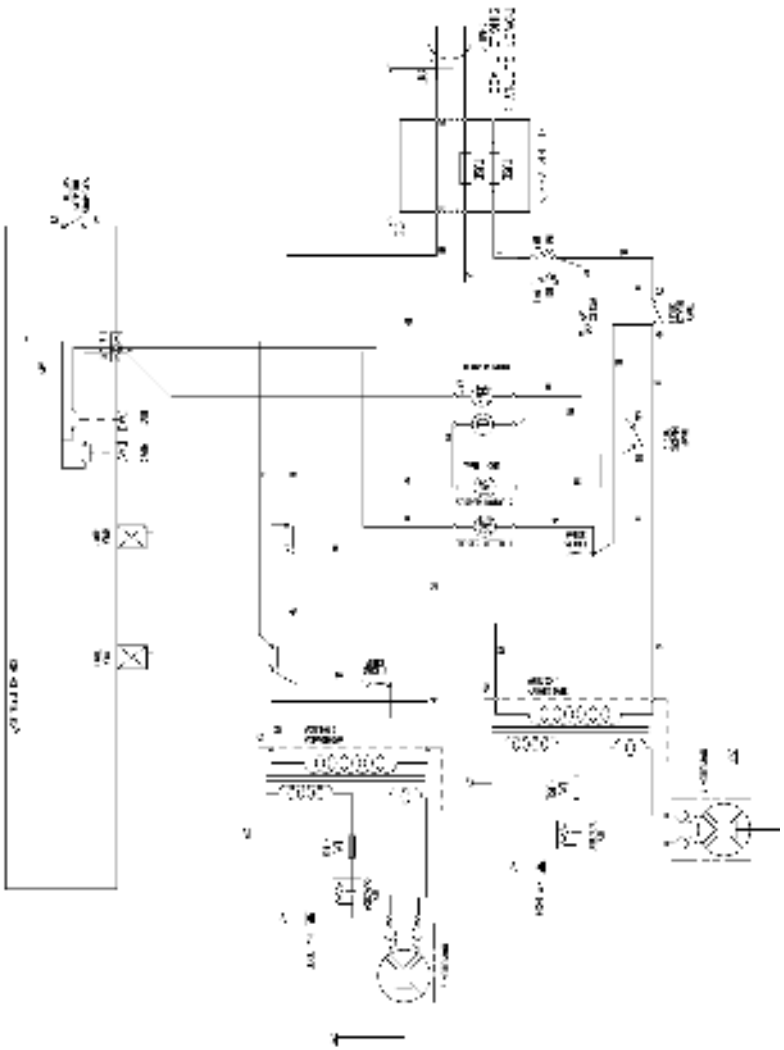
MC/1452


[CONDITION]
DOOR : CLOSED
COOK : OFF
NOTE :
OL : OVEN LAMP
FM : FAN MOTOR
CM : CONVECTION FAN MOTOR
TM : TRAY MOTOR
BK : BLACK
RD : RED
WH : WHITE
YW : YELLOW
BL : BLUE
BR : BROWN
GE : GREEN/YELLOW
MAGNETRON
H.V. CAPACITOR
H.V. DIODE
H.V. FUSE
HIGH VOLTAGE TRANSFORMER
THERMISTOR
CN3
INTERLOCK MONITOR SWITCH
MAGNETRON THERMAL CUT-OUT
TOP HEATER
HEATER THERMOSTAT
CONNECTION HEATER
POWER REALY
TOP HEATER REALY
CONNECTION HEATER REALY
CONTROL P.W.B. ASS'Y
FAN REALY
MOTOR REALY
PRIMARY INTERLOCK SWITCH (UPPER)
POWER
CN1
CN2
POWER SUPPLY:
SINGLE PHASE
~ ONLY
FILTER ASS'Y
FUSE
SECONDARY INTERLOCK SWITCH
IDM-34607000300.pdf

ME/1630

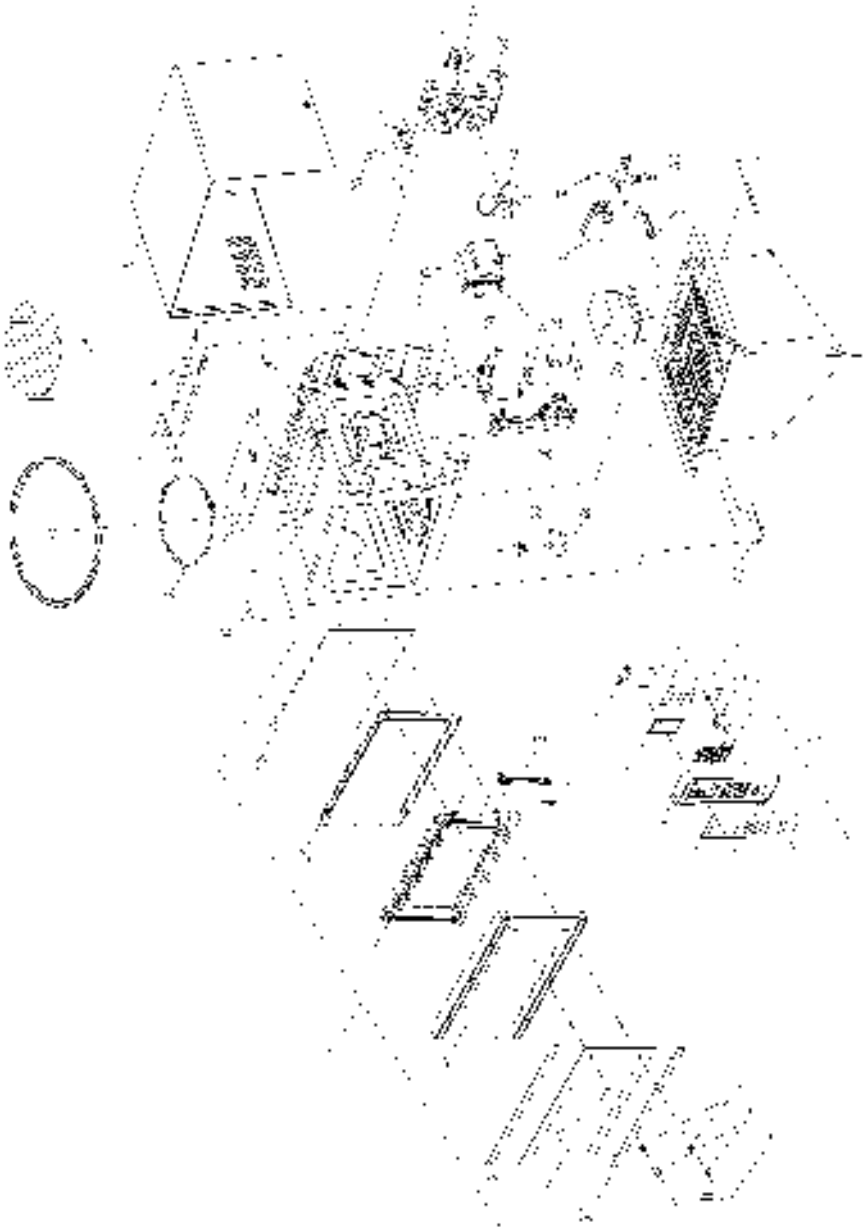

POWER SUPPLY:
SINGLE PHASE ~ ONLY
THERMAL CUT-OUT(OPEN)
SECONDARY INTERLOCK SWITCH
NOTE: RD: RED
WH: WHITE
BK: BLACK
GN: GREEN
BR: BROWN
GY: GREY
BL: BLUE
OR: ORANGE
CF: CUTTING FLOW
CL: CAVITY LAMP
FM: FAN BLOWER MOTOR
GM: GRIND MOTOR
TM: TIMER MOTOR
VRS: VARIABLE POWER CONTROLLER
CONDITION
DOOR: CLOSED
SW: ON
VRS: HIGH
IDM-34606900100.pdf

MC/1800



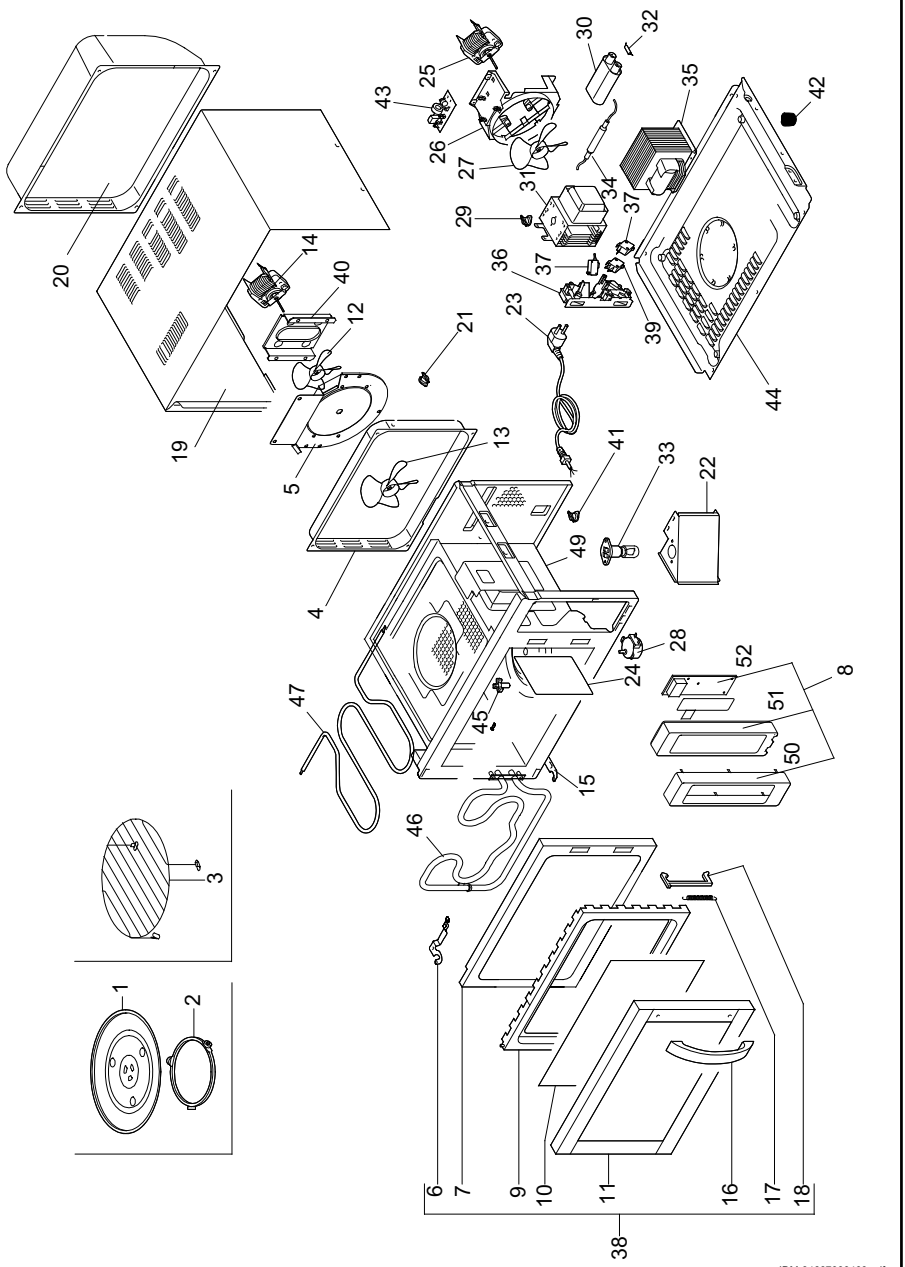
IDM-34607400300.pdf

MF/914

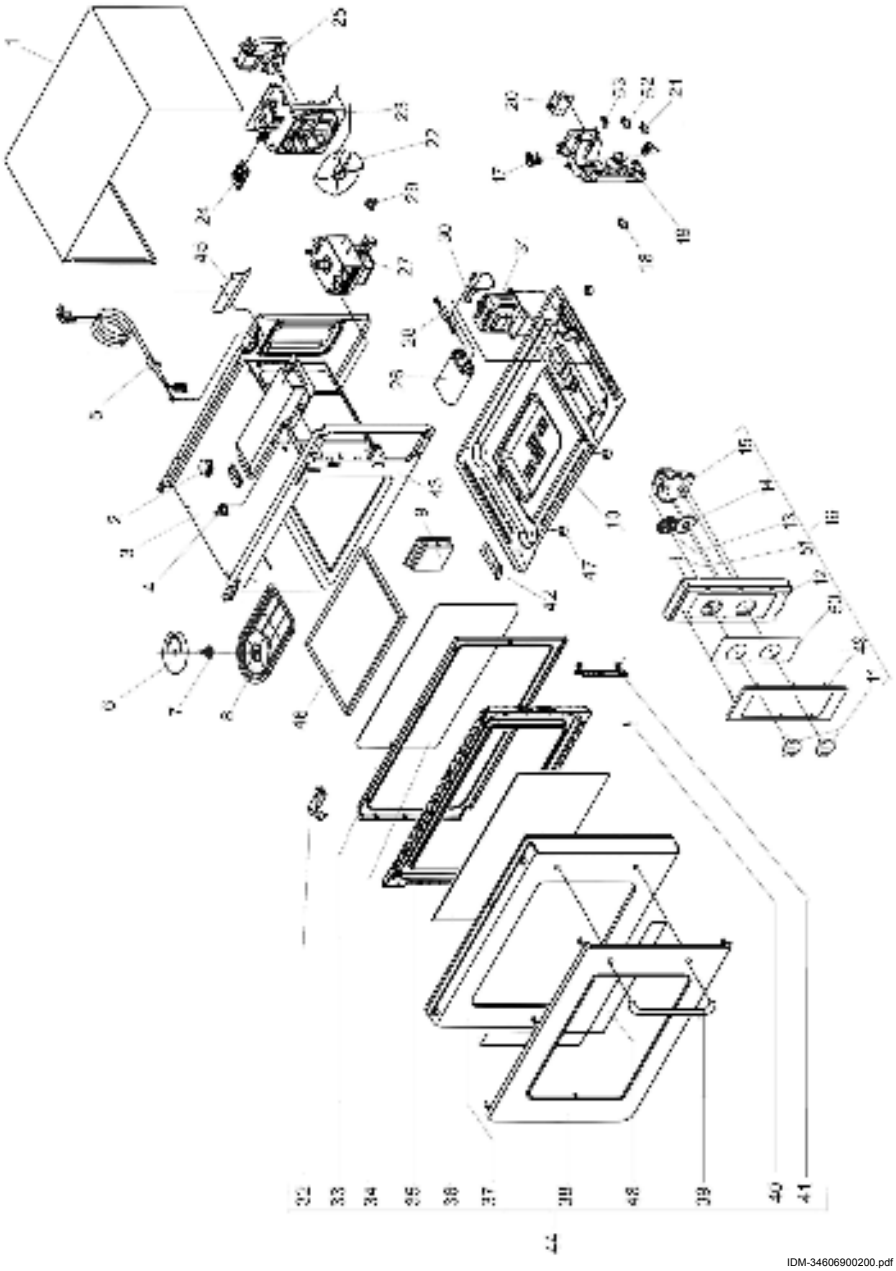


IDM-34607401000.tif

MC/1452

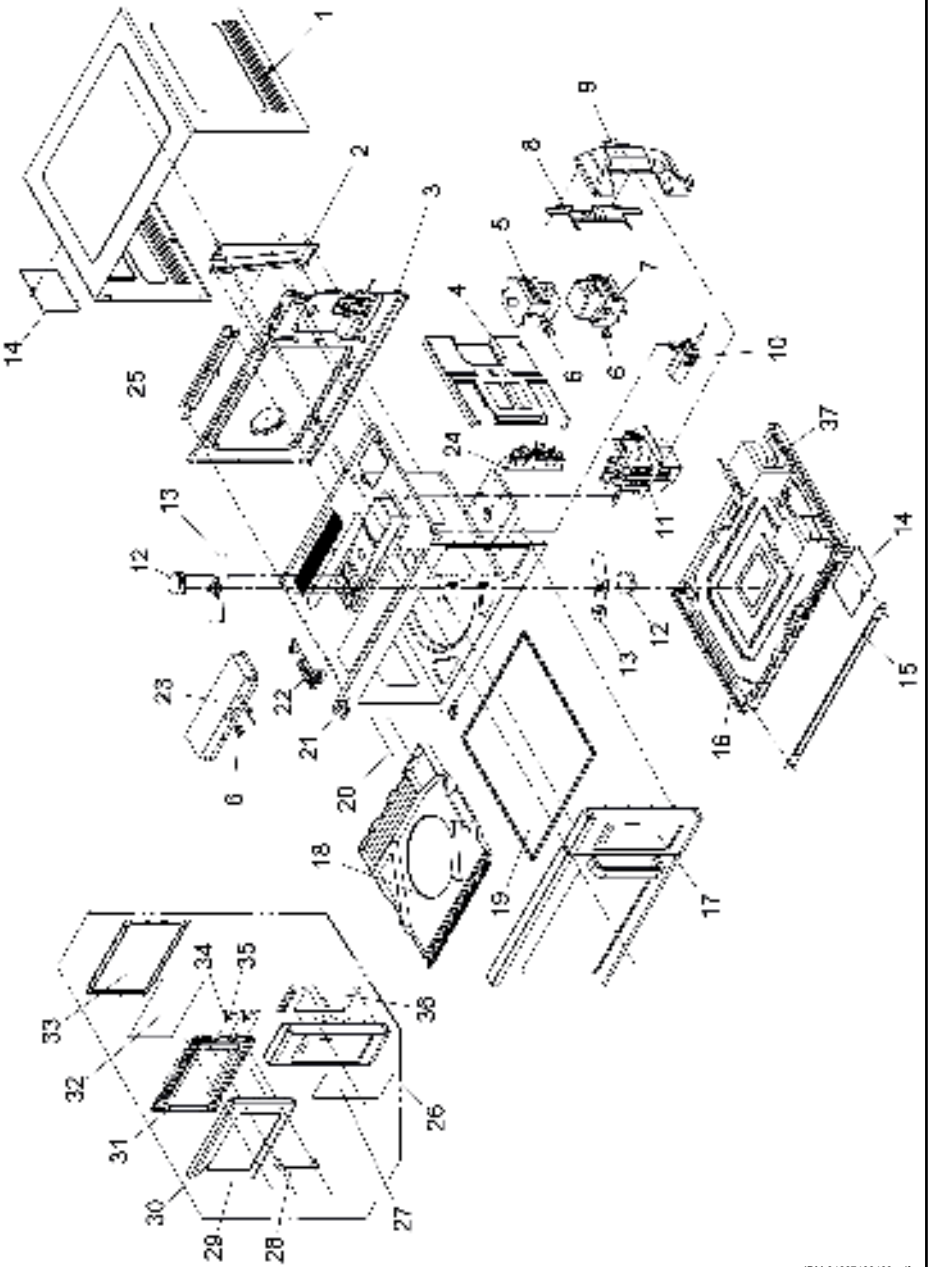

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
49
50
51
52
IDM-34607000400.pdf

ME/1630



IDM-34606900200.pdf

MC/1800



CONDIZIONI DI GARANZIA - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.	WARRANTY CONDITIONS - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
CONDITIONS DE LA GARANTIE - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.	GARANTIEBEDINGUNGEN - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
CONDICIONES DE GARANTÍA - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra.La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.	CONDIÇÕES DE GARANTIA -A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais , de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	GARANTIVILLKOR - Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabrikationsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbruksartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. -A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem m űködnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. -A jótállás belüli szolgáltatást az eladó vegzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. -A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. -Ez a jótállás helyettesíti és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerz ődés vagy jog alapján és meghatározza a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπει την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδεήχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστρια εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πελάτη. - Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη ανεμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.