Содержание

1	**Меры предосторожности**	**326**
1.1	Общие предупреждения по технике безопасности	326
1.2	Назначение прибора	332
1.3	Ответственность производителя	332
1.4	Руководство по эксплуатации	332
1.5	Идентификационная табличка	332
1.6	Утилизация	333
1.7	Работа с руководством по эксплуатации	334
1.8	Для экономии энергии	334
2	**Описание**	**335**
2.1	Общее описание	335
2.2	Панель управления	336
2.3	Другие части	337
2.4	Аксессуары	338
3	**Использование**	**339**
3.1	Материалы, пригодные для микроволновых печей	340
3.2	Использование дополнительных принадлежностей	341
3.3	Использование печи	343
3.4	Рекомендации по приготовлению	354
3.5	Специальные функции	357
3.6	Настройки	359
4	**Чистка и уход**	**363**
4.1	Чистка поверхностей	363
4.2	Очистка дверцы	364
4.3	Чистка рабочей камеры	364
5	**Установка**	**366**
5.1	Электрическое подключение	366
5.2	Встраивание	367

RU

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО РУКОВОДСТВА

Рекомендуется внимательно прочитать данное руководство, в котором содержатся все указания для сохранения неизменными внешнего вида и функций купленного прибора.

Для получения дополнительной информации о продукте см.: www.smeg.com

1 Меры предосторожности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ И СОХРАНИТЬ НА БУДУЩЕЕ.

1.1 Общие предупреждения по технике безопасности

⚠ ПРИЧИНЕНИЕ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ

- ВНИМАНИЕ! Если дверца или ее прокладка повреждены, не следует использовать прибор до тех пор, пока они не будет отремонтирована компетентным персоналом.
- ВНИМАНИЕ! Опасно для всех, за исключением уполномоченного персонала, проводить любые операции по техобслуживанию или ремонту, связанных с демонтажем крышек, защищающих от микроволновой энергии.
- ВНИМАНИЕ! Жидкости и другие виды продуктов не должны разогреваться в запечатанных емкостях, поскольку это чревато взрывом.
- ВНИМАНИЕ! Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Во время эксплуатации данный прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов во время эксплуатации.
- Защищайте руки термоперчатками во время обращения с готовящимися блюдами внутри рабочей камеры.
- Ни в коем случае не пытайтесь погасить пламя/возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены пользованию лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.

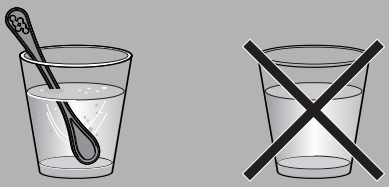


- Не допускайте нахождения вблизи прибора детей младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Не позволяйте детям, которым меньше 8 лет, приближаться к прибору во время его функционирования.
- Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- Процесс приготовления должен всегда быть под контролем. Процесс быстрого приготовления должен быть под непрерывным контролем.
- Не оставляйте прибор без надзора во время приготовления блюд, при котором выделяется масло или жир, которые при сильном перегреве могут воспламениться. Необходимо соблюдать максимальную осторожность.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Не вставляйте остроконечные металлические предметы (столовые приборы или инструменты) в пазы и прорези.
- Перед проведением манипуляций с готовящимся блюдом или по окончании процесса приготовления необходимо выпустить пар из печи, приоткрыв дверцу на 5 см. Подождите несколько секунд, затем откройте дверцу полностью.
- Выключайте прибор после использования.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ И НЕ ХРАНИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ОТ ПРИБОРА.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ БАЛЛОНЧИКИ С АЭРОЗОЛЕМ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно или без помощи квалифицированного техника.
- Никогда не вынимайте вилку, дергая за кабель.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

Неправильное использование.
Опасность взрыва



- При нагреве или подогреве жидкостей в микроволновых печах может происходить задержка процесса кипения, при этом температура кипения достигается без образования обычных пузырьков. Задержка процесса кипения может привести к взрыву внутри печи, или же во время извлечения емкости может произойти внезапное вытекание кипящей жидкости. Во избежание этих рисков необходимо во время нагрева вставить в емкость поставляемую в комплекте палочку для поддержания равномерного кипения (или ложку из термостойкой пластмассы).
- Используйте микроволновую печь только для продуктов, которые будут употреблены в пищу. Категорически запрещаются другие типы применения (напр., сушка вещей, подогрев комнатных тапочек, влажных губок и тряпок, обезвоживание продуктов), поскольку они чреваты травмами или пожаром.
- Регулярно очищайте прибор, удаляя остатки еды.
- Не сушите продукты в микроволновой печи.
- Не используйте микроволновую печь для нагрева или жарки масел.
- Не используйте прибор для нагрева блюд или напитков, содержащих спирт.
- Не нагревайте яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться, в том числе и после собственно нагрева.
- Не нагревайте продукты, хранящиеся в пищевых упаковках.

- Пищевые продукты для новорожденных не должны разогреваться в закрытых емкостях. Снимите колпачок или соску (в случае бутылочки). По окончании приготовления следует обязательно проверять температуру продукта, она не должна быть высокой. Перемешайте или встряхните содержимое, чтобы обеспечить его однородную температуру и избежать ожогов.
- Перед приготовлением продуктов с твердой кожурой (напр., картофеля, яблок и пр.) необходимо проткнуть кожуру.
- Не используйте режим микроволновой печи с незаполненной рабочей камерой.
- Используйте только те столовые приборы и посуду, которые пригодны для микроволновых печей.
- Не используйте алюминиевые лотки для приготовления продуктов.
- Не используйте посуду с металлическими декорами (золотой или серебряной отделкой).
- Данный прибор отвечает требованиям действующих стандартов и директивам по безопасности и электромагнитной совместимости. В любом случае, лицам с электрокардиостимуляторами рекомендуется соблюдать минимальное расстояние в 20-30 см между микроволновой печью и электрокардиостимулятором. Обратитесь к производителю электрокардиостимулятора за более подробной информацией.
- Прибор работает в диапазоне ISM, 2,4 Гигагерц.
- В соответствии с требованиями директивы по электромагнитной совместимости прибор относится к группе 2 и классу B (EN 55011).

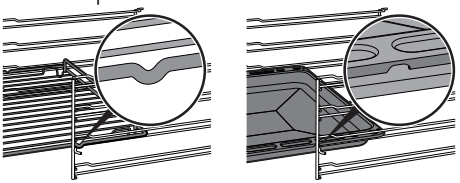
RU

⚠ НАНЕСЕНИЕ ВРЕДА ПРИБОРУ

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

Меры предосторожности

- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Не садитесь на прибор.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Решетки и противни следует в ставить в направляющие до полной остановки. Механические предохранительные блокировки, препятствующие их выемке, должны быть повернуты вниз и в сторону задней стенки рабочей камеры.



- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Не распыляйте никакие аэрозоли вблизи прибора.
- (только в некоторых моделях) перед запуском пиролиза удалите с внутренних поверхностей рабочей камеры печи плотные остатки пищи и вылившиеся жидкости, оставшиеся после предыдущих приготовлений пищи.
- Не заслоняйте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Риск возгорания: не оставляйте предметы внутри рабочей камеры печи.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи.
- Не устанавливайте внутри рабочей камеры закрытые банки или емкости.
- Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой или оловянной фольгой.
- Не ставьте кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.

- Если используется бумага для выпечки, ее следует расположить так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.
- Не допускается использование поверхности внутреннего стекла открытой дверцы в качестве подставки под кастрюли или противни.
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании прибора в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.
- Не поднимайте и не перемещайте пробор за рукоятку дверки.

Установка и техобслуживание

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ** ЭТОТ ПРИБОР НА КАТЕРАХ ИЛИ В ТРЕЙЛЕРАХ.
- Не следует устанавливать прибор на подставке-пьедестале.
- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.
- Не устанавливайте и не используйте прибор на открытом воздухе.
- Для предотвращения перегрева прибора не рекомендуется устанавливать его за декоративными дверями или панелями.
- Действия по установке и ремонту должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормами.
- Подключение к сети электропитания должно производиться уполномоченным техническим персоналом.
- Требуется обязательное заземление в соответствии с процедурами, предусмотренными нормами по безопасности электрических приборов.
- Используйте кабели, выдерживающие температуру не менее 90 °C.
- Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен составлять 1,5-2 Нм.
- Во избежание любой опасности, в случае повреждения шнура электрического питания, необходимо немедленно связаться со службой технической поддержки для его замены.

- Перед проведением любых работ на приборе (монтаж, техобслуживание, размещение или перемещение) всегда используйте средства индивидуальной защиты.
- Перед проведением любых действий с прибором отключите его от главной сети электрического питания.
- Данный прибор может использоваться в местах, расположенных на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

1.2 Назначение прибора

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

- в кухонной зоне для персонала в магазинах, в офисах и в других рабочих помещениях.
- на фермах/агротуристических комплексах.
- клиентами в гостиницах, мотелях и жилых комплексах.
- в структурах типа "ночлег и завтрак".

1.3 Ответственность производителя

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

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- несоблюдения предписаний руководства по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей.

1.4 Руководство по эксплуатации

- Данное руководство является неотъемлемой частью прибора и должно быть доступным пользователю в течение всего срока службы прибора.
- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.
- В объяснения данного руководства включены изображения, которые описывают происходящее на экране. Тем не менее, следует иметь в виду, что прибор может быть оборудован более новой версией системы, поэтому экранные изображения могут иметь другой вид.

1.5 Идентификационная табличка

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

1.6 Утилизация



Данный прибор отвечает требованиям европейской директивы по утилизации электронных и электрических отходов WEEE (2012/19/UE) и по окончании своего срока службы подлежит утилизации отдельно от других видов отходов.

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

Для утилизации прибора:

- Отрежьте кабель электропитания и уберите его.



Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

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

- По окончании срока службы прибора его следует передать в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов или же передать продавцу в момент покупки аналогичного прибора, в соотношении один к одному.

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

- Передайте материалы упаковки в соответствующие центры дифференцированного сбора отходов.



Пластиковые упаковки
Опасность удушья

- Запрещается выбрасывать упаковку или ее части.
- Не допускайте, чтобы дети играли с пластиковыми упаковочными пакетами.

RU

1.7 Работа с руководством по эксплуатации

Для облегчения понимания в настоящем руководстве используются следующие понятия:



Меры предосторожности

Общая информация о настоящем руководстве по эксплуатации, о технике безопасности и конечной утилизации.



Описание

Описание прибора и принадлежностей.



Использование

Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.



Чистка и уход

Информация о правильной чистке и уходу за прибором.



Установка

Информация для квалифицированного техника: установка, пуск в эксплуатацию и приемные испытания.



Меры предосторожности



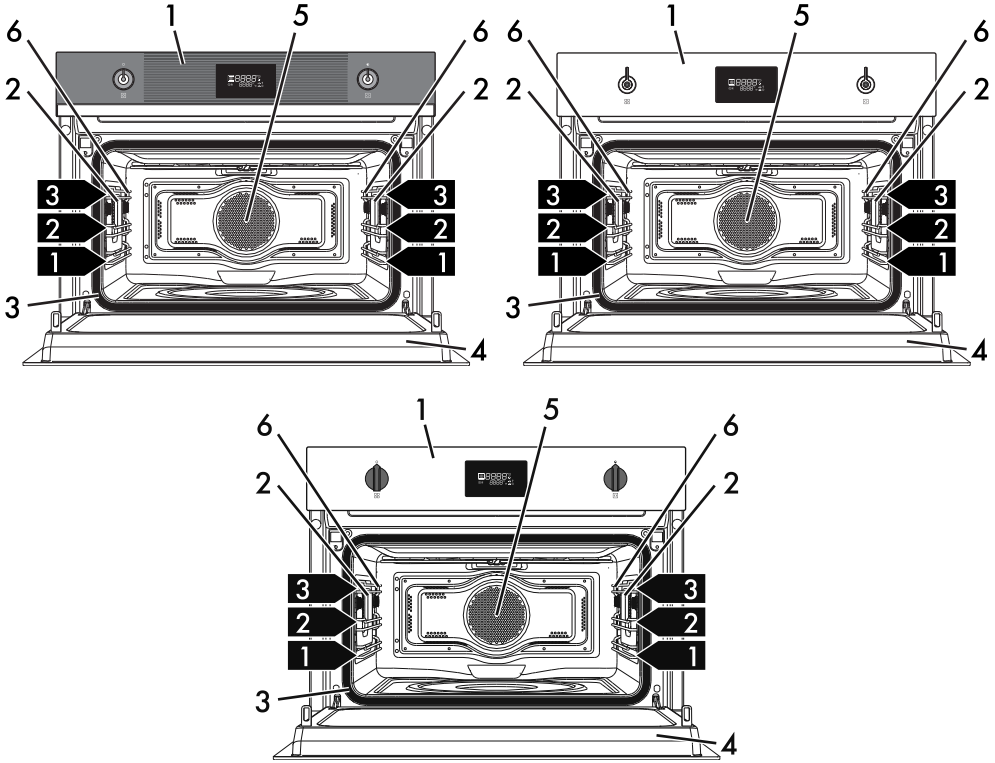
Информация/Совет

1.8 Для экономии энергии

- Предварительно нагревайте печь, только если это требуется рецептом.
- Если иное не указано на упаковке, размораживайте замороженные продуты перед тем, как помещать их внутрь рабочей камеры.
- В случае нескольких видов приготовления рекомендуется готовить блюда по очереди, чтобы оптимально использовать уже нагретую рабочую камеру.
- Рекомендуется использовать темные металлические формы, так как они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Извлеките из рабочей камеры все противни и решетки, не используемые во время приготовления.
- Выключайте прибор за несколько минут до окончания обычного времени приготовления. В течение нескольких минут приготовление продолжится за счет тепла, накопившегося внутри печи.
- Во избежание рассеивания тепла как можно реже открывайте дверцу печи.
- Поддерживайте в чистоте рабочую камеру печи.

2 Описание

2.1 Общее описание



1 Панель управления

2 Лампа

3 Прокладка

4 Дверца

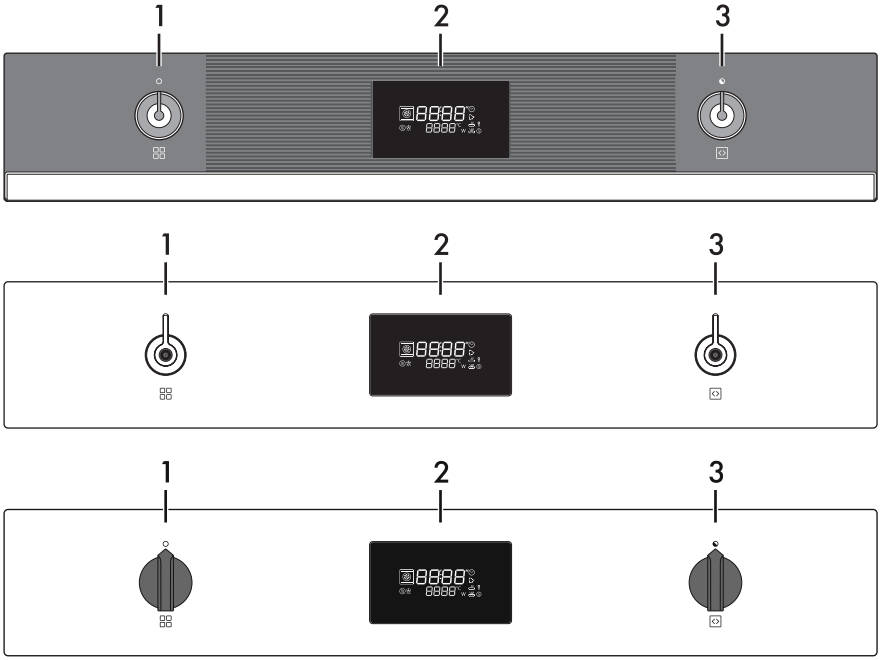
5 Вентилятор

6 Опорные направляющие для решеток/ противней

1,2,3.. Уровень для размещения

RU

2.2 Панель управления



1 Ручка функций

При помощи этой ручки можно:

- включить/выключить прибор;
- выбрать функцию.

Поверните **ручку функций** в положение **0**, чтобы мгновенно завершить приготовление.

2 Дисплей

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

3 Ручка выбора

С помощью этой ручки можно задать:

- температуру приготовления;
- длительность функции;
- запрограммированные режимы приготовления;
- текущее время;
- запуск или временную остановку функции.

2.3 Другие части

Внутреннее освещение

Внутреннее освещение прибора включается:

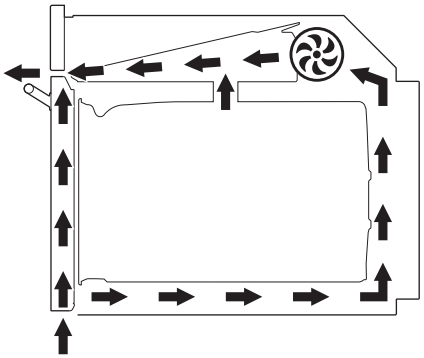
- при открытии дверцы;
- когда выбирается любая функция.

Когда дверца открыта, выключить внутреннее освещение невозможно.

Направляющие для размещения

В приборе предусмотрены специальные направляющие для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни для размещения считаются снизу вверх (см. 2.1 Общее описание).

Охлаждающий вентилятор



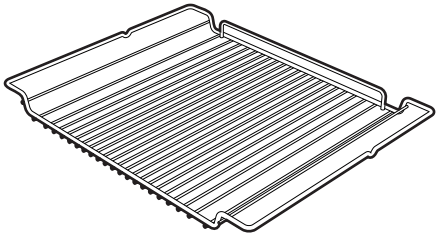
Вентилятор охлаждает печь и включается во время приготовления.

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

RU

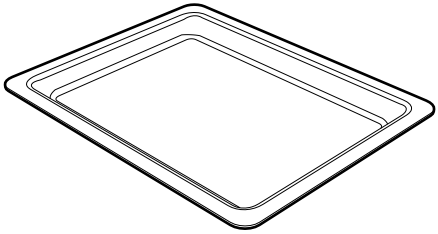
2.4 Аксессуары

Решетка



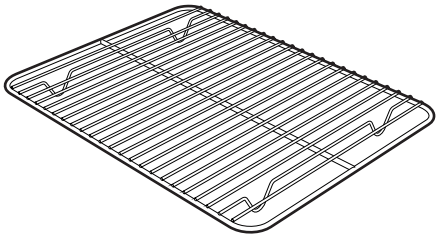
Служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.

Стеклянный противень



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

Решетка для противня



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

Палочка для поддержания равномерного кипения



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

В некоторых моделях могут присутствовать не все указанные принадлежности.

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

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

3 Использование

Меры предосторожности



Высокая температура внутри рабочей камеры во время использования

Опасность ожогов

- Во время приготовления держите дверцу закрытой.
- Защищайте руки теплозащитными перчатками во время обращения с пищевыми продуктами внутри рабочей камеры.
- Не касайтесь нагревательных элементов внутри рабочей камеры.
- Не наливайте воду на очень горячие противни.
- Не разрешайте детям приближаться к рабочей камере во время работы.



Неправильное использование

Риск повреждения эмалированных поверхностей

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



Высокая температура внутри рабочей камеры во время использования

Опасность пожара или взрыва

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

Микроволновая печь

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

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

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

RU

Использование емкостей, специально предусмотренных для микроволновых печей, облегчает равномерное попадание микроволн на подвергаемое тепловой обработке блюдо.

3.1 Материалы, пригодные для микроволновых печей

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

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

- Стекло (всегда снимать крышки)*

- Жаропрочные формы
- Стаканы
- Банки

- Фарфор

- Терракота

- Пластик (только подходящий для микроволновых печей)*

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

*только термостойкие.

НЕ ДОПУСТИМЫЕ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МАТЕРИАЛЫ:

- Металл (может генерировать электрическую дугу или искрение)

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

- Дерево

- Хрустальные бокалы

- Бумага (опасность возгорания)

- Контейнеры из полистирола (опасность загрязнения пищевых продуктов)

Столовые приборы не должны иметь металлических элементов декора.

Не использовать вспомогательные противни из металла в режимах микроволновой печи или комбинированном режиме с микроволнами.

Тест столовых приборов

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

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

1. Убрать все принадлежности из печи.
2. Расположить тестируемый столовый прибор на решетку, вставленную на первый уровень.
3. Выбрать функцию микроволновой печи на максимальной мощности (напр., 1000 Вт).
4. Задать длительность готовки 30 секунд.
5. Запустить готовку.

Непригодные столовые приборы

Риск повреждения прибора

- Немедленно прекратить тест при возникновении искрения или потрескивания столовых приборов. В этом случае столовые приборы не пригодны для использования в микроволновой печи.

6. По окончании теста прибор может быть холодным или теплым. Если прибор достаточно нагрет, это обозначает, что он не пригоден для использования в микроволновой печи.

Предварительные операции

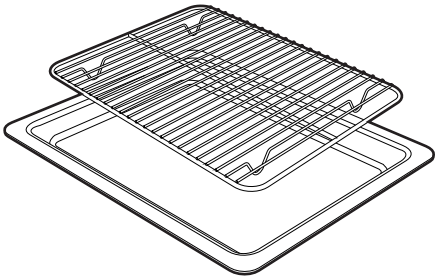
1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением идентификационной таблички с техническими данными) с аксессуаров и из рабочей камеры печи.
3. Извлеките из прибора и вымойте все аксессуары (см. 4 Чистка и уход).
4. Нагрейте рабочую камеру без продуктов, задав максимальную температуру с целую удаления остатков производства.

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

3.2 Использование дополнительных принадлежностей

Решетка для противня

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

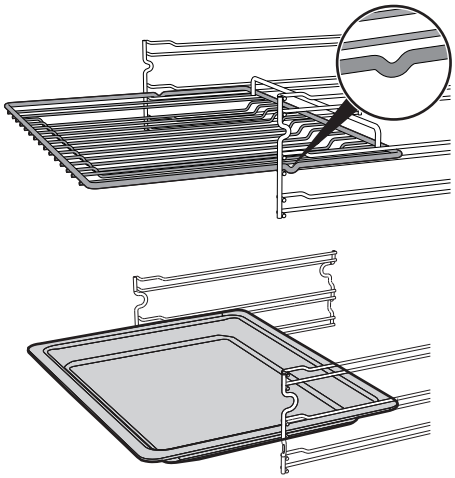


RU

Решетки и противни

Решетки и противни следует вставлять в боковые направляющие до упора.

- Защитные механические стопоры, препятствующие случайному извлечению решетки, должны быть повернуты вниз и к задней стенке рабочей камеры духовки.



Высокая температура.
Опасность ожогов

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

Аккуратно вставьте до упора решетки и противни в рабочую камеру духовки.

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

Палочка для поддержания равномерного кипения

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



Неправильное использование
Опасность взрыва/получения ожогов

- Во избежание опасности взрыва внутри прибора или внезапного вытекания кипящей жидкости необходимо всегда помещать в нагреваемую жидкость палочку для поддержания равномерного кипения.

Высокая температура
Риск повреждения принадлежности

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

3.3 Использование печи

Дисплей

На дисплее отображаются параметры и значения, касающиеся выбранной операции. Для работы с дисплеем достаточно повернуть **ручки функций** и **выбора**, чтобы затем выбрать указанные значения.



- Индикаторная лампа часов
- Индикаторная лампа таймера
- Индикаторная лампа приготовления
- Индикаторная лампа завершения приготовления
- Индикаторная лампа блокировки органов управления
- Индикаторная лампа демо-режима Show Room
- Индикаторная лампа микроволн
- Индикаторная лампа размораживания
- Индикаторная лампа Ватт

Первое использование

При первом использовании или после длительного прерывания электропитания на дисплее прибора появится мигающая надпись 0:00. Чтобы начать любое приготовление, необходимо установить текущее время.

1. Поверните **ручку выбора**, чтобы выбрать текущее время в часах.
2. Нажмите на **ручку выбора**, чтобы задать текущее время в часах и перейти к выбору минут.
3. Поверните **ручку выбора**, чтобы выбрать минуты для текущего времени.
4. Нажмите на **ручку выбора** для завершения настройки.

При необходимости можно изменить текущее время, например, при переходе на зимнее/летнее время. Порядок изменения текущего времени см. в "**3.6 Настройки**".

По истечении 2 минут бездействия с ручками дисплей будет показывать текущее время с низким уровнем яркости.

RU

Таймер

Эта функция включает только будильник по истечении обратного отсчета времени.

1. С **ручкой функций**, установленной в положение **0**, нажмите на **ручку выбора**.

На дисплее появятся цифры 00:00 и начнет мигать **индикатор таймера**.

2. В течение 3-х последующих секунд поверните **ручку выбора**, чтобы установить продолжительность **таймера** (от 1 минуты до 13 часов).
3. Подождите 3 секунды или нажмите на **ручку выбора**, чтобы запустить **таймер**.

По истечении 2 минут бездействия с ручками дисплей будет показывать текущее время с низким уровнем яркости.

Окончание работы таймера

4. По окончании работы цифры 00:00 и **индикатор таймера** начинают мигать и звучит короткий сигнал, который можно отключить нажатием **ручки выбора** или открытием дверцы.
5. Поверните **ручку выбора**, чтобы выбрать таймер, или нажмите на **ручку выбора**, чтобы выйти из функции **таймера** и вернуться к отображению текущего времени.

Порядок обнуления таймера

1. Нажмите на **ручку выбора**.

На дисплее начинает мигать **индикатор таймера**.

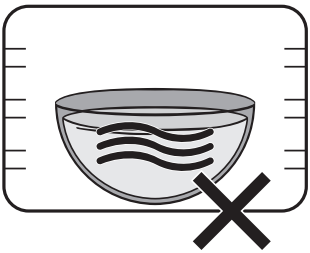
2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора** против часовой стрелки, чтобы обнулить значение таймера.
3. Подождите 3 секунды или нажмите на **ручку выбора**, чтобы выйти из функции **таймера** и вернуться к отображению текущего времени.

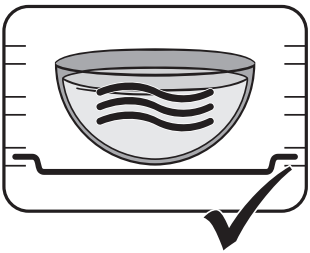
Предупреждение

Неправильное использование
Риск повреждения прибора

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

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





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

Выбор функции приготовления с микроволнами

МИКРОВОЛНЫ

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

1. Поверните **ручку функций** вправо или влево для выбора функции «МИКРОВОЛНЫ»).



2. Поверните **ручку выбора**, чтобы задать продолжительность приготовления (от 5 секунд до 30 минут) (например, «**5 минут**»).



RU

3. Нажмите на **ручку выбора** <>.



4. Когда мигает **индикаторная лампа Ватт** W, поверните **ручку выбора** <> вправо или влево, чтобы изменить значение мощности от 100 Вт до 1000 Вт (см. Мощность микроволновой печи)(например, «500 Вт»).



5. Подождите 3 секунды, чтобы запустить приготовление, или нажмите на **ручку выбора** <>, чтобы задать параметры продолжительности приготовления, времени завершения приготовления и т.д...



При открытии дверцы выполняемая функция прерывается (**индикаторная лампа приготовления** гаснет). После закрытия дверцы нажмите на **ручку выбора** <>, чтобы возобновить приготовление.

Окончание приготовления с использованием микроволн

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



Мощность микроволновой печи

Ниже приведены значения мощности, которые можно выбрать:

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

Выбор функции комбинированного приготовления

Неправильное использование. Риск повреждения прибора

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

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

1. Поверните **ручку функций** вправо или влево для выбора желаемой функции (например, «МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ + »).



2. Поверните **ручку функций** вправо или влево для выбора желаемой температуры приготовления (например, «200 °C»).



3. Нажмите на **ручку выбора**.
4. Когда мигает **индикаторная лампа часов**, поверните **ручку выбора** вправо или влево, чтобы изменить продолжительность приготовления (от 1 минуты для 13 часов) (например, «**15 минут**»).



5. Нажмите на **ручку выбора**.



6. Когда мигает **индикаторная лампа Ватт W**, поверните **ручку выбора** вправо или влево, чтобы изменить значение мощности от 100 Вт до 600 Вт (см. Мощность микроволновой печи)(например, «**400 Вт**»).



7. Нажмите на **ручку выбора**, чтобы подтвердить введенные данные.

RU

8. Нажмите на **ручку выбора** <>, чтобы начать комбинированное приготовление.



При открытии дверцы выполняемая функция прерывается (**индикаторная лампа приготовления** гаснет). После закрытия дверцы нажмите на **ручку выбора** <>, чтобы возобновить приготовление.

Фаза предварительного нагрева

Приготовлению предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой прибор быстрее достигает нужной температуры.

Эта фаза обозначается миганием **индикаторной лампы приготовления**.

В конце предварительного нагрева **индикаторная лампа приготовления** загорается постоянным светом и включается звуковой сигнал, указывающий на то, что блюда можно ставить в рабочую камеру.

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

Окончание приготовления с использованием микроволн

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



Перечень функций комбинированного приготовления

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

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

МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ

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

МИКРОВОЛНЫ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ

Для комбинированной готовки с использованием вентилируемого тепла готовка осуществляется быстро благодаря циркуляции горячего воздуха и микроволнам.

Выбор функции традиционного приготовления

1. Поверните **ручку функций** вправо или влево для выбора желаемой функции (например, «КОНВЕКЦИЯ »).
2. Поверните **ручку функций** вправо или влево для выбора желаемой температуры приготовления (например, «200 °C»).
3. Подождите 3 секунды, чтобы запустить приготовление, или нажмите на **ручку выбора**, чтобы задать параметры продолжительности приготовления, времени завершения приготовления и т.д...



При открытии дверцы выполняемая функция прерывается (**индикаторная лампа приготовления** гаснет).

Функция возобновится автоматически после закрытия дверцы.

Фаза предварительного нагрева

Приготовлению предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой прибор быстрее достигает нужной температуры.

Эта фаза обозначается миганием **индикаторной лампы приготовления** .

В конце предварительного нагрева **индикаторная лампа приготовления** загорается постоянным светом и включается звуковой сигнал, указывающий на то, что блюда можно ставить в рабочую камеру.

Можно прервать приготовление в любой момент, повернув **ручку функций** на **0**.

Приготовление с установкой времени

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

Включение **приготовления с установкой времени** отключает таймер, если он был установлен ранее.

1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите на **ручку выбора** .

RU

На дисплее появятся цифры 0:00 и начнут мигать индикаторы **приготовления** и **часов**.



2. В течение 3 последующих секунд поверните **ручку выбора** <>, чтобы задать продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «**25 минут**»).



3. Подождите 3 секунды.

Индикатор приготовления прекращает мигать, а индикатор **приготовления с установкой времени** начинает мигать.

Приготовление с установкой времени не учитывает время предварительного разогрева.

Завершение приготовления с установкой времени

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



Чтобы выбрать затем **приготовления с установкой времени**, поверните снова **ручку выбора** <>.

Порядок обнуления приготовления с установкой времени

1. Нажмите на **ручку выбора** <>.

На дисплее начинает мигать **индикатор приготовления**.

2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора** <> против часовой стрелки, чтобы обнулить продолжительность приготовления.
3. Подождите 3 секунды или нажмите на **ручку выбора** <>, чтобы выйти из функции **приготовления с установкой времени** и вернуться к отображению текущего времени.

Функция таймера во время приготовления

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

Невозможно задать **таймер во время приготовления**, если ранее было задано **приготовление с установкой времени**.

1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите дважды на **ручку выбора** <>.

На дисплее появятся цифры 00:00 и начнет мигать **индикатор таймера**.



Можно задать **таймер** и во время приготовления.

2. В течение 3-х последующих секунд поверните **ручку выбора** <>, чтобы установить продолжительность **таймера** (от 1 минуты до 13 часов).
3. Подождите 3 секунды.

Индикатор таймера прекращает мигать, а **таймер** начинает мигать.

Завершение работы таймера во время приготовления

4. Об истечении времени оповещает звуковой сигнал.

Начинают мигать цифры 00:00 и **индикатор таймера**.

5. Поверните **ручку выбора** <>, чтобы выбрать дополнительно таймер или нажмите на **ручку выбора** <>, чтобы отключить звуковой сигнал и выйти из **таймера во время приготовления**.

Через несколько секунд на дисплее отображается текущее время и продолжается начатое приготовление.

Порядок отмены таймера во время приготовления

1. Во время приготовления нажмите дважды на **ручку выбора** <>.

На дисплее начинает мигать **индикатор таймера**.

2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора** <> против часовой стрелки, чтобы обнулить значение таймера.
3. Подождите 3 секунды, чтобы выйти из функции **таймера во время приготовления**.

RU

Программируемое приготовление

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

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

Исходя из соображений безопасности, невозможно будет установить **программируемое приготовление** для функций **Микроволн** и **Комбинированного приготовления**.

1. После выбора функции и температуры приготовления нажмите на **ручку выбора** <>.

На дисплее появятся цифры 0:00 и начнут мигать **индикаторы приготовления** и **часов**.



2. В течение 3 последующих секунд поверните **ручку выбора** <>, чтобы задать продолжительность приготовления (от 1 минуты до 13 часов) (например, «**25 минут**»).



3. Нажмите на **ручку выбора** <>.

На дисплее появятся цифры 0:00 и начнут мигать **индикатор окончания приготовления** и **часов**.

4. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора** <>, чтобы задать время окончания приготовления (например, «13:15»).



5. Подождите 3 секунды.

Индикатор конца приготовления продолжает гореть постоянным светом, и прибор находится в ожидании запрограммированного времени запуска.

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

Завершение программируемого приготовления

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



Порядок аннулирования программируемого приготовления

1. Нажмите на **ручку выбора** <>.

На дисплее начинает мигать **индикатор приготовления**.

2. В течение последующих 3 секунд поверните **ручку выбора** <> по часовой или против часовой стрелки, чтобы задать новое **приготовления с установкой времени**.

Теперь **программируемое приготовление** удалено.

Можно прервать приготовление в любой момент, повернув **ручку функций** на **0**.

Перечень функций традиционного приготовления

СТАТИЧ.НАГРЕВ
Традиционное приготовление, подходящее для готовки блюд по одному за раз. Идеальный режим для жаркого, жирного мяса, хлеба, пирогов с начинкой.

КОНВЕКЦИЯ
Интенсивное и равномерное приготовление. Идеальный режим для печенья, тортов и многоуровневого приготовления.

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

RU



ЭКО (ЭКОНОМИЧНЫЙ)

Этот режим с низким энергопотреблением особо рекомендуется для приготовления на одном уровне духовки с экономией энергии.

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

Для максимальной экономии энергии и снижения времени приготовления рекомендуется помещать блюда в духовку без предварительного ее нагрева.

Старайтесь не открывать духовку во время работы функции **ЭКО**.

Во время работы функции **ЭКО** длительность приготовления увеличивается.

Функция **ЭКО** относится к деликатным режимам и рекомендуется для приготовления блюд при температуре не выше 200 °C. Для приготовления при более высоких температурах следует выбрать другую функцию.



ТУРБО

Позволяет быстрое приготовление на нескольких уровнях и без смешивания ароматов. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

Подробнее о функции **Турбо**  см.в «**3.5 Специальные функции**».

3.4 Рекомендации по приготовлению

Общие рекомендации

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

Рекомендации по приготовлению мясных блюд

- Время приготовления зависит от толщины, качества продукта и от вкусовых предпочтений потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса во время приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо. Если оно плотное, значит, оно готово, в противном случае следует дожарить в течение еще нескольких минут.
- Готовящиеся мясо и картофель рекомендуется время оот времени переворачивать, чтобы обеспечить равномерное подрумянивание блюда со всех сторон.
- При низкотемпературном режиме подрумяньте мясо со всех сторон в сковороде в течение несколько минут перед тем, как готовить его в печи.
- Приготовление с микроволнами рекомендуется для мяса без прослоек жира или нервных тканей на поверхности.
- Для запекания мяса с помощью микроволн в рамках комбинированного режима рекомендуется переворачивать продукт для обеспечения равномерного подрумянивания.

Советы по приготовлению в режиме гриль и гриль + конвекция

- Приготовление мяса на гриле может выполняться как в не разогретой, так и в предварительно разогретой духовке, если вы желаете изменить эффект приготовления.
- Для использования режима Гриль + Конвекция рекомендуется разогреть духовку перед началом жарки.
- Рекомендуется размещать продукты по центру решетки.

Рекомендации по приготовлению десертов и печенья

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

Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты без упаковки, в емкости без крышки на первом уровне рабочей камеры духовки.
- Не накладывайте блюда друг на друга.
- Для размораживания мяса пользуйтесь решеткой, установленной на втором уровне, и противнем, установленным на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью, образующейся при размораживании.
- Самые чувствительные к теплу части можно накрыть тонкой алюминиевой фольгой.
- Для хорошего поднятия теста разместите на дне духовки емкость с водой.

RU

Справочная таблица по режимам приготовления пищи

Блюда	Вес (кг)	Режим	Уровень	Температура. (°C)	Время (минуты)	
Лазанья	2,5	СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	220	60-65	
Запеченная паста	2,0	СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	220	35-40	
Жаркое из телятины	1,5	МИКРОВОЛНЫ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	200+300 Вт	55-60	
Свинина, спинная	1,3	МИКРОВОЛНЫ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	190+300 Вт	40-45	
Свиные ребрышки	0,9	ТУРБО	1	200	60-65	
Ростбиф	0,9	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	200	55-60	
Жаркое из кролика	1,3	МИКРОВОЛНЫ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	200+300 Вт	58-62	
Филе индейки	2,3	МИКРОВОЛНЫ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	200+300 Вт	62-66	
					Сторона 1	Сторона 2
Свиные колбаски	2,0	ГРИЛЬ	3	250	16	12
Свиные отбивные	0,8	ТУРБО	1	220	12	14
Свиная грудинка	0,4	ГРИЛЬ	3	250	15	5
Форель (свежая)	0,8	МИКРОВОЛНЫ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	180+200 Вт	30-35	
Форель	0,8	МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ	1	190+400 Вт	25-30	
Сибас	0,6	МИКРОВОЛНЫ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	180+200 Вт	26-30	
Морской черт	0,7	МИКРОВОЛНЫ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	180+200 Вт	30-34	
Запеченный	1,0	МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ	1	220+300 Вт	35-40	
Овощное ассорти	1,0	МИКРОВОЛНЫ + ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	200+500 Вт	20-25	
Пицца	1,0	КОНВЕКЦИЯ	1-2	250	13-16	
Фокачча	1,0	КОНВЕКЦИЯ	2	180	23-26	
Хлеб	0,5	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	200	45-50	
Меренга	0,2	ТУРБО	1	120	115-120	
Песочное тесто	1,0	СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	180	45-50	
Бисквит «Парадизо»	0,6	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	160	30-35	
Булочки	0,5	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	160	50-55	
Пончики	1,0	СТАТИЧ.НАГРЕВ	1	160	55-60	
Бисквит	0,7	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	160	70-75	
Заварные пирожные	0,3	ТУРБО	1	160	54-59	
Шоколадный торт	1,0	ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	1	160	48-52	

Время, указанное в таблице, дано без учета длительности предварительного разогрева и является ориентировочным.

3.5 Специальные функции

Размораживание

Данная функция позволяет размораживать продукты в течение заданного времени.

1. Поместите блюдо в рабочую камеру духовки.
2. Поворачивайте **ручку функций** до появления на дисплее следующей надписи.



3. Нажмите на **ручку выбора**, чтобы подтвердить использование специальных функций.

На дисплее появляется экран функции **Размораживание**.



4. Нажмите на **ручку выбора**, чтобы подтвердить функцию **размораживания**.

На дисплее появятся цифры 00:00 и начнут мигать **индикаторы микроволн** и **разморозки**.



5. Поверните **ручку выбора**, чтобы задать продолжительность **размораживания** (от 5 секунд до 99 минут) (например, «**12 минут и 30 секунд**»).
6. Подождите 3 секунды или нажмите на **ручку выбора**, чтобы запустить размораживание.



При открытии дверцы выполняемая функция прерывается (**индикаторная лампа приготовления** гаснет). После закрытия дверцы нажмите на **ручку выбора**, чтобы возобновить размораживание.

RU

Завершение размораживания

По окончании **размораживания** на дисплее появится мигающая надпись StOP, и раздастся звуковой сигнал, который можно отключить открытием дверцы или путем нажатия/поворота одной из двух ручек.



7. Поверните **ручку функций** в положение **0**, чтобы выйти из функции.

Функция ТУРБО

Позволяет быстрое приготовление на нескольких уровнях и без смешивания ароматов. Идеально подходит для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

1. Поворачивайте **ручку функций** до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на **ручку выбора**, чтобы подтвердить использование специальных функций.

На дисплее появляется экран функции **Размораживание**.



3. Поворачивайте **ручку выбора** до выбора функции **ТУРБО**.



4. Нажмите на **ручку выбора**, чтобы подтвердить функцию **ТУРБО**.
5. Подождите 3 секунды, чтобы запустить приготовление, или нажмите на **ручку выбора**, чтобы задать параметры температуры, продолжительности приготовления, времени завершения приготовления и т.д...



6. Поверните **ручку функций** в положение **0**, чтобы выйти из функции.

3.6 Настройки

Текущее время

1. Поворачивайте **ручку функций** до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на **ручку выбора**, чтобы войти в перечень **настроек**.

На дисплее появляется экран функции **Текущего времени**.



3. Нажмите на **ручку выбора**, чтобы начать настройку текущего времени (например, «12:30»).



4. Поверните **ручку выбора**, чтобы выбрать текущее время в часах.



5. Нажмите на ручку выбора, чтобы задать текущее время в часах и перейти к выбору минут.



6. Поверните **ручку выбора**, чтобы выбрать минуты для текущего времени.



7. Нажмите на **ручку выбора** для завершения настройки.



8. Поверните **ручку выбора**, чтобы выбрать новые **настройки**.

RU

Блокировка панели управления (Безопасность детей)

Данный режим позволяет прибору автоматически блокировать управления после одной минуты нормального функционирования, без какого-либо вмешательства со стороны пользователя.

1. Поворачивайте **ручку функций** до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на **ручку выбора**, чтобы войти в перечень **настроек**.

На дисплее появляется экран функции **Текущего времени**.



3. Поворачивайте **ручку выбора** до выбора функции **Блокировка панели управления**.



4. Нажмите на **ручку выбора** для подтверждения.

5. Поворачивайте **ручку выбора** до включения функции **Блокировки панели управления**.



6. Нажмите на **ручку выбора** для подтверждения.

7. Поверните **ручку выбора**, чтобы выбрать новые **настройки**.

При обычной работе **Блокировка панели управления** сопровождается горящим **индикатором блокировки панели управления**.

При касании или изменении положения ручек, на дисплее на две секунды появится надпись bLOC.

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

Show Room/Показ (только для продавцов)

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

1. Поворачивайте **ручку функций** до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на **ручку выбора**, чтобы войти в перечень **настроек**.

На дисплее появляется экран функции **Текущего времени**.



3. Поворачивайте **ручку выбора** до выбора функции **Show Room**.



4. Нажмите на **ручку выбора** для подтверждения.
5. Поворачивайте **ручку выбора** до включения функции **Show Room**.



6. Нажмите на **ручку выбора** для подтверждения.
7. Поверните **ручку выбора**, чтобы выбрать новые **настройки**.

О работающей функции **Show Room** сигнализирует горящий **индикатор Show Room** на дисплее.

Для обычного использования прибора необходимо настроить эту функцию на **OFF** (Выкл.).

RU

Поддержание тепла

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

1. Поворачивайте **ручку функций** до появления на дисплее следующей надписи.



2. Нажмите на **ручку выбора**, чтобы войти в перечень **настроек**.

На дисплее появляется экран функции **Текущего времени**.



3. Поворачивайте **ручку выбора** до выбора функции **Поддержание тепла**.



4. Нажмите на **ручку выбора** для подтверждения.
5. Поворачивайте **ручку выбора** до включения функции **Show Room**.



6. Нажмите на **ручку выбора** для подтверждения.
7. Поверните **ручку выбора**, чтобы выбрать новые **настройки**.

Для обычного использования прибора необходимо настроить эту функцию на **OFF** (Выкл.).

4 Чистка и уход

Меры предосторожности

Слишком высокая температура внутри рабочей камеры печи после окончания приготовления.

Опасность ожогов

- Выполнять очистку, только дождавшись охлаждения прибора.

Неправильное использование

Риск повреждения поверхностей

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

Неправильное использование.

Опасность взрыва/получения ожогов

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

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

4.1 Чистка поверхностей

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

RU

Обычная ежедневная чистка

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

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

Пятна от продуктов или остатки пищи

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

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

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

4.2 Очистка дверцы

Чистка стекол дверцы

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



Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.

4.3 Чистка рабочей камеры

Для поддержания прибора в хорошем состоянии необходимо регулярно очищать его. Перед очисткой рабочая камера должна остынуть.

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

Перед каждой очисткой извлекайте все съемные части.

Чтобы облегчить операции чистки, рекомендуется снять:

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



В случае использования специальных чистящих средств рекомендуется запустить прибор при максимальной температуре на 15/20 минут, чтобы удалить имеющиеся остатки.

Сушка

Во время приготовления блюд в рабочей камере образуется влага. Это совершенно нормальное явление, которое на оказывает отрицательного воздействия на исправную работу прибора.

По окончании каждого цикла приготовления следует:

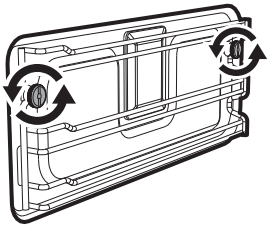
1. дождаться охлаждения прибора;
2. удалить грязь из рабочей камеры печи;
3. протереть насухо рабочую камеру печи мягкой тряпкой;
4. оставить открытой дверцу на время, необходимое для полного высыхания рабочей камеры.

Снятие боковых направляющих для решеток/противней

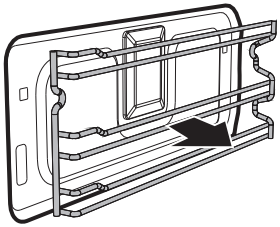
Извлечение боковых направляющих упрощает чистку боковых частей.

Для извлечения направляющих выполните следующие действия:

1. Отвинтите два штыря крепления направляющей:



2. Потяните направляющую внутрь ниши так, чтобы высвободить ее с крепежных штырей.



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

Рекомендации по уходу за прокладкой

Прокладка должна быть мягкой и эластичной.

- Для поддержания прокладки в чистом виде протирайте ее неабразивной губкой и промывайте теплой водой.

Чистка верхней части

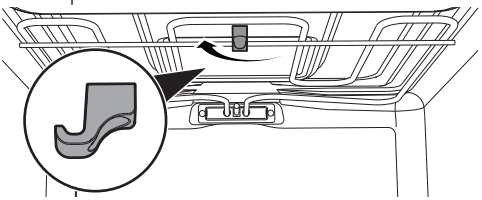
Высокая температура внутри рабочей камеры во время использования

Опасность ожогов

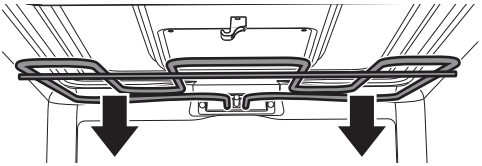
- Описанные далее операции следует выполнять только при выключенной и полностью остывшей духовке.

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

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



2. Аккуратно опустите нагревательный элемент до упора.



Неправильное использование

Риск повреждения прибора

- Не сгибайте чрезмерно нагревательный элемент во время очистки.

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

RU

5 Установка

5.1 Электрическое подключение

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

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

Общая информация

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

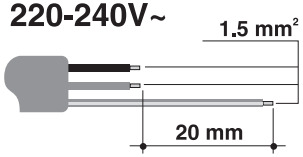
Идентификационная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на приборе.

Никогда не снимайте эту табличку.

Прибор работает от напряжения 220-240 В переменного тока.

Используйте трехжильный кабель (кабель 3 x 1,5 мм^2, маркировка определяется по сечению внутреннего проводника).

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



Соединение посредством розетки и штепсельной вилки

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

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

Стационарное подключение

На линии питания необходимо предусмотреть многополюсное устройство, обеспечивающее отключение от сети и имеющее расстояние между контактами, позволяющее полное отключение в условиях перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.

Приемные испытания

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

Замена кабеля

Электрическое напряжение
Опасность поражения электрическим током

- Отключите общее электрическое питание.

1. Отвинтите винты заднего картера и снимите картер, чтобы иметь доступ к клеммнику.
2. Замените кабель.
3. Убедитесь в том, чтобы кабели (печь или имеющаяся варочная панель) имели оптимальный проход во избежание любого контакта с прибором.

5.2 Встраивание

Тяжелый прибор

Опасность получения травм вследствие раздавливания

- Встраивание прибора в мебель следует производить вдвоем.

Давление на открытую дверь

Риск повреждения прибора

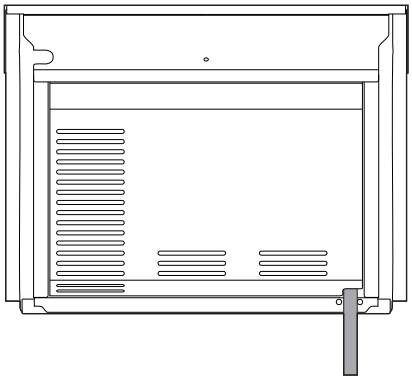
- Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании прибора в мебель.
- Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.

Распространение тепла во время функционирования прибора

Риск пожара

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

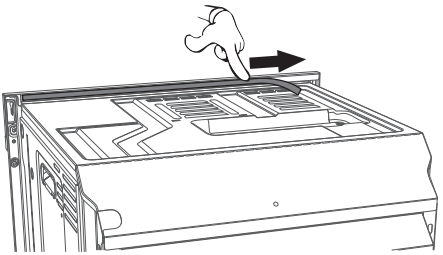
Положение кабеля питания



(вид сзади)

Прокладка передней дверцы

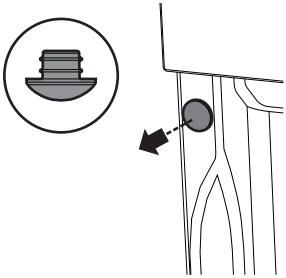
Приклейте прокладку из комплекта поставки с тыльной стороны передней панели, чтобы предотвратить попадание внутрь воды или других жидкостей.



RU

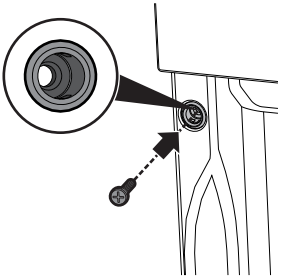
Втулки крепления

Снимите заглушки втулок, находящиеся на передней части печи.

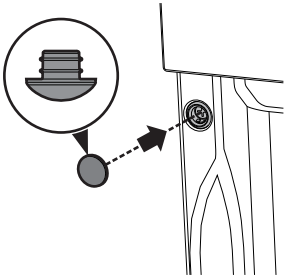


Вставьте прибор в мебель.

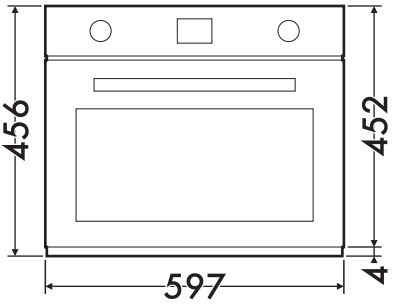
Прикрепите прибор к мебели при помощи винтов.



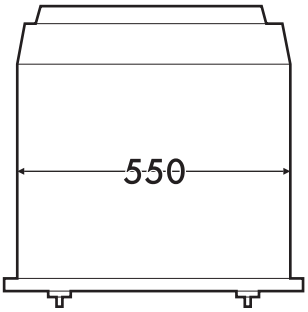
Закройте втулки ранее снятыми заглушками.



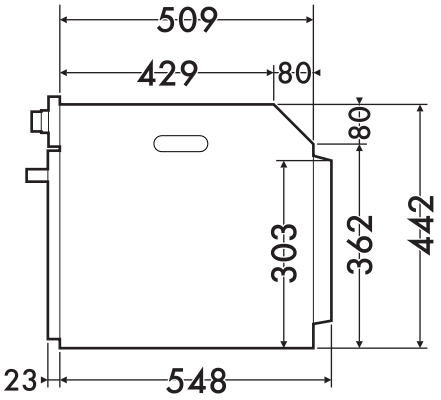
Габаритные размеры прибора (мм)



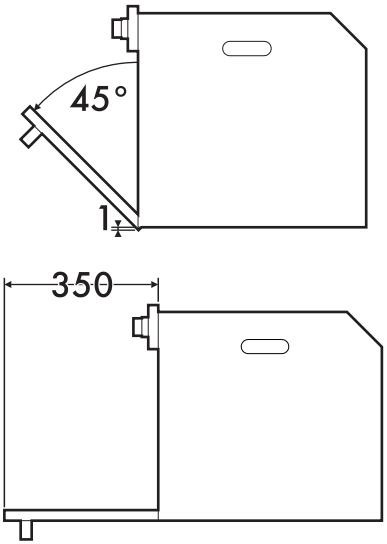
(вид спереди)



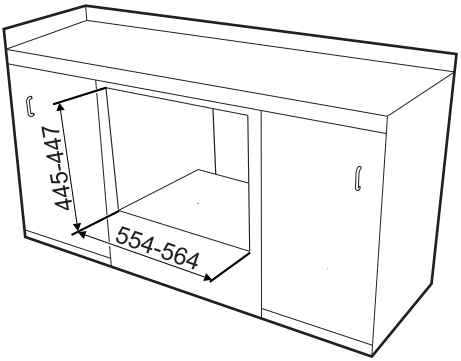
(вид сверху)

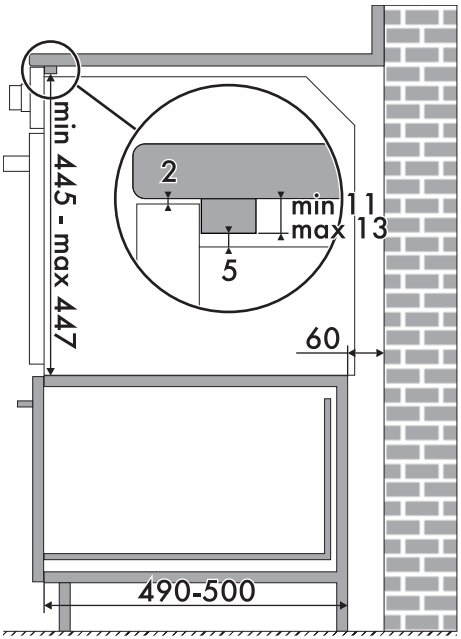


(вид сбоку)



Встраивание под столешницами (мм)

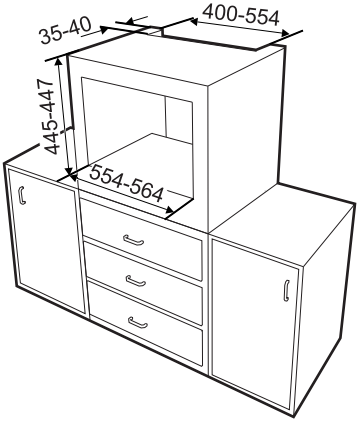




Убедитесь, что задняя/нижняя часть мебели имеет отверстие размером примерно 60 мм.

RU

Вертикальное встраивание (мм)



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

