

GRAUDE

Руководство по эксплуатации и установке

MWG 45.0 SE

MWG 45.0 GE

Компактная микроволновая печь с грилем

www.graude.ru

EAC

УКАЗАНИЯ ПО УСТРАНЕНИЮ РИСКА ВЗРЫВА В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УВЕЛИЧЕНИЯ ЭНЕРГИИ МИКРОВОЛН

Перед монтажом и эксплуатацией прибора тщательно ознакомьтесь с данным Руководством. Сохраняйте данное Руководство для дальнейшего использования.

1. Запрещается эксплуатировать прибор с открытой дверцей, так как это влечет опасное воздействие энергии микроволн. Крайне важно следить за исправным состоянием выключателя открытия дверцы.
2. Не помещайте посторонние предметы между дверцей и лицевой панелью.
3. Следите, чтобы частицы грязи или чистящего средства не скапливались на уплотняющих поверхностях.
4. Запрещается эксплуатировать поврежденный прибор. Крайне важно следить, чтобы дверца была закрыта надлежащим образом и что следующие компоненты не повреждены:
 - а) дверца (вмятины);
 - б) петли и проушины (сколы, ослабленное крепление);
 - в) уплотнение двери и другие уплотняющие поверхности.
5. Операции по настройке и ремонту прибора должны выполняться только сервисными специалистами с соответствующей квалификацией.

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	4
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	5
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	6
ПОДГОТОВКА К МОНТАЖУ	7
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	9
РЕЖИМЫ РАБОТЫ	9
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	16
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	20
СПЕЦИАЛЬНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	21
МОНТАЖ ПРИБОРА	22
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	24

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОБЪЕМ, л	38
НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ, В/ЧАСТОТА, Гц	220-240/50
НОМИНАЛ ПЛАВКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ/АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ, А	16
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ, Вт	1500-1600
ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН, Вт	1000
РАБОЧАЯ ЧАСТОТА МИКРОВОЛН, МГц	2450
МОЩНОСТЬ ГРИЛЯ, Вт	1400-1650
МОЩНОСТЬ НАГРЕВА ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ, Вт	1350-1500
РАЗМЕРЫ ПРИБОРА (Ш x В x Г), мм	594 x 455 x 536
РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ, мм	675 x 666 x 525
ДИАМЕТР ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТАРЕЛКИ, мм	315
МАССА ГРОССО/НЕТТО, кг	38,0/34,3

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Данное Руководство является неотъемлемой частью прибора. Обеспечьте хорошую сохранность данного Руководства и держите его рядом с прибором в течение всего срока ее службы. Мы рекомендуем прочитать данное Руководство и внимательно ознакомиться со всеми указаниями прежде, чем использовать прибор. Данный прибор предназначен для бытового использования. Прибор соответствует требованиям действующих директив ЕС. Данный прибор предназначен для приготовления и разогрева пищи.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате использования прибора в целях, отличных от приготовления пищи.

Сохраняйте документацию на прибор для дальнейшего использования. Держите данное Руководство под рукой. Передавать духовой шкаф другому лицу следует вместе с данным Руководством.



Запрещается использовать данный прибор для обогрева помещения.



Не оставляйте остатки упаковки дома. Отсортируйте упаковку по материалам и отнесите их в ближайший центр переработки для повторного использования.



В данном Руководстве содержатся указания по утилизации приборов и их переработки для повторного использования



Не закрывайте отверстия для вентиляции и отвода тепла.



Не используйте металлические губки или острые скребки, так как они могут повредить поверхность. Используйте традиционные неабразивные средства с деревянными или пластмассовыми принадлежностями. Тщательно промойте и высушите сухой тканевой салфеткой или замшей.



Заводская табличка с техническими характеристиками, серийным номером и маркировкой CE расположена на видном месте на раме дверцы. Запрещается удалять заводскую табличку.



Прибор должен быть заземлен согласно требованиям по безопасности электроустановок.



Если для электрического соединения используются вилка и розетка, убедитесь, что они одинакового типа. Запрещается использовать переходники, удлинители и прочие соединители, так как они могут стать причиной перегрева или пожара. Питание должно осуществляться от сети 220-240 В, 50 Гц с плавким предохранителем или автоматическим выключателем номиналом 16 А.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При монтаже следуйте указаниям по безопасности для электрических и газовых приборов, а также указаниям по обеспечению надлежащей вентиляции.

Для обеспечения безопасности все электрические приборы должны устанавливаться и обслуживаться только квалифицированными специалистами согласно требованиям действующих стандартов. Наши инженеры по монтажу всегда готовы обеспечить прекрасное обслуживание.

После монтажа выполните быстрый тест печи, следуя соответствующим указаниям. Если прибор не функционирует, отключите его и свяжитесь с ближайшим сервисным центром.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

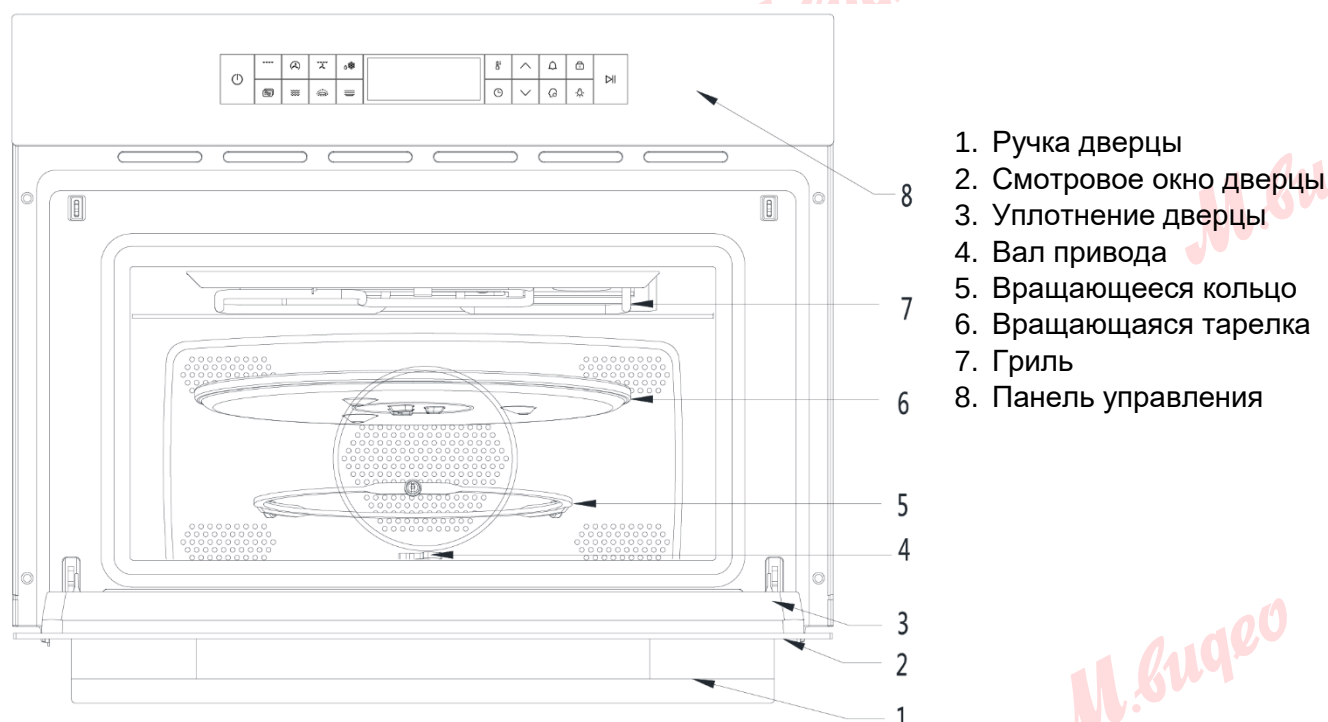
- ВНИМАНИЕ! Если дверь или уплотнение двери повреждено, то эксплуатировать прибор запрещается до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- ВНИМАНИЕ! Крайне опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту, которые требуют снятия крышки, защищающей от вредного воздействия энергии микроволн. Эти операции должны выполняться только квалифицированными специалистами.
- ВНИМАНИЕ! Запрещается нагревать жидкости и продукты питания в герметичных контейнерах, так как это может привести к их взрыву.
- ВНИМАНИЕ! Наружные части могут нагреваться при работе духового шкафа. Маленьких детей не следует подпускать к прибору.
- ВНИМАНИЕ! Дети должны допускаться к самостоятельной эксплуатации прибора только после получения указаний, после которых они должны быть способны пользоваться прибором безопасно и понимать риски ненадлежащего использования прибора.
- Над верхней панелью прибора должно быть предусмотрено свободное пространство минимальной высотой 4 мм.
- Используйте только такие столовые принадлежности, которые подходят для работы в режиме микроволн.
- При нагреве продуктов в пластмассовых или бумажных контейнерах следует следить, чтобы не возникло возгорания.
- При появлении дыма отключите прибор и оставьте его дверцу закрытой, чтобы предотвратить воспламенение.
- Нагрев напитков в режиме микроволн может привести к их отложенному закипанию и разбрызгиванию, поэтому будьте осторожны при извлечении напитка из печи.
- После разогрева детского питания взболтайте бутылочку или размешайте содержимое баночки. Во избежание ожогов проверьте температуру перед употреблением.
- Не нагревайте в приборе сырые яйца в скорлупе или яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после окончания нагрева.
- Регулярно чистите прибор и удаляйте остатки пищи.
- Эксплуатация грязного прибора может привести к повреждению поверхности, что, в свою очередь, влечет уменьшение срока службы прибора и возникновение опасных ситуаций.
- Если кабель питания поврежден, то он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом во избежание опасностей.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации детьми или людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми не имеющими достаточно опыта и знаний, кроме ситуаций, когда они находятся под присмотром и получают необходимые указания.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- ВНИМАНИЕ! Если прибор используется в комбинированном режиме, то, ввиду высоких температур, дети должны допускаться к прибору только под присмотром взрослых.
- При работе духовой шкаф нагревается. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к горячим компонентам внутри прибора.
- Не используйте абразивные чистящие средства и металлические щетки для чистки стеклянной дверцы, так как они могут оставить царапины, из-за которых стекло может треснуть.
- ВНИМАНИЕ! Наружные поверхности прибора нагреваются во время работы. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Дети возрастом менее 8 лет не должны использовать прибор без присмотра взрослых.

- Дети возрастом более 8 лет, люди с ограниченными физическими, тактильными и умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, могут допускаться к использованию прибора после получения указаний, после которых они должны быть способны пользоваться прибором безопасно и понимать риски ненадлежащего использования прибора. Следите, чтобы дети не играли с прибором. Операции по чистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми без присмотра.

Во избежание повреждения прибора и возникновения опасных ситуаций соблюдайте следующие указания:

- Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не оставляйте внутри духового шкафа легковоспламеняющиеся материалы, так как это может привести к пожару при включении печи.
- Не используйте прибор для хранения продуктов.
- Не поливайте горячую пищи спиртными напитками (например, бренди, виски, шнапс и т.д.). Опасность возгорания!
- Такие принадлежности, как решетки и противни, нагреваются в процессе работы. Всегда используйте защитные перчатки или прихватки.
- Во избежание ожогов используйте прихватки для извлечения блюд и контейнеров.
- Не облакачивайтесь на дверцу прибора – это может ее повредить, особенно в области петель. Дверца выдерживает нагрузку не более 8 кг.
- Решетка выдерживает нагрузку не более 8 кг. Во избежание повреждения прибора, не превышайте эти нагрузки.

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



Внешний вид прибора может отличаться от представленного изображения.

Аксессуары

В комплект духового шкафа входят следующие аксессуары.



Решетка для гриля: для посуды, форм для выпечки, противней для гриля и жарения.



Противень для выпечки.

ПОДГОТОВКА К МОНТАЖУ

Очистите внутренние поверхности прибора, чтобы удалить мусор, оставшийся после производства. Подробная информация об очистке приведена в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

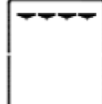
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

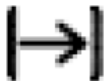
Все устройства управления и контроля расположены вместе на панели управления. Ниже приведен перечень кнопок и иконок с указанием их функций.

Описание кнопок:

Кнопка	Назначение
	Запуск / Пауза
	Микроволны + Гриль
	Микроволны + Гриль + Конвекция
	Гриль
	Конвекция
	Размораживание
	Микроволны
	Ферментация
	Подогрев тарелок
	Температура
	Часы

	Настройки звуковых оповещений
	Функция памяти
	Подсветка
	Защита от детей (долгое нажатие – блокировка панели управления)
	1. Нажать, чтобы подтвердить текущие параметры или начать работу 2. Нажать, чтобы поставить работающий режим приготовления на паузу 3. Долго нажимать, чтобы отменить работающий режим приготовления и включить режим ожидания
	Увеличить / Уменьшить температуру, массу, время

Значок	Назначение
	Микроволновый режим
	Значок режима
	Гриль
	Конвекция
	Гриль + конвекция
	Размораживание
	Микроволны + гриль
	Микроволны + конвекция
	Микроволны + размораживание (оттаивание по времени)
	1. Цифровая индикация температуры: 180 °C, 250 °F 2. Цифровая индикация массы: 1000 g 3. Мощность микроволнового режима: 1000 W

	Цифровой индикатор, который используется для отображения часов, оповещений, времени приготовления, времени окончания приготовления и т. д.
	Значок «Время приготовления»
	Значок «Время окончания приготовления»
	Сигнальный таймер
	Защита от детей (блокировка панели управления)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

При первом включении следует нагреть духовой шкаф до максимальной температуры и подождать, пока удалятся все частицы масла, оставшиеся после производства и способные придать продуктам неприятный запах.

Если во время приготовления на внутренней стеклянной поверхности дверцы и внутри камеры образуется слишком много конденсата, то продолжительность режима следует уменьшить.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

ВЫБОР РЕЖИМА

Когда прибор находится в режиме ожидания, нажмите , затем нажмите на кнопку нужного режима. Загорится соответствующий индикатор. На дисплее будут отображаться предустановленные время приготовления и параметры (мощность микроволн, температура, масса и т. д.).

Режимы духового шкафа

1) Гриль

Нажмите . Кнопка начнет мигать. Значения по умолчанию: температура – 180 °C, время – 02:00 часа. Нажмите  или , чтобы перейти к настройкам температуры или времени соответственно.

Нажмите , чтобы запустить режим приготовления. Если настройки температуры и/или времени не были изменены, то будут использованы значения по умолчанию.

Вы можете установить температуру в промежутке от 40 °C до 180 °C, время работы – от 00:00 до 10:00.

Примечание

Чтобы проверить температуру внутри духового шкафа во время работы, нажмите . После того как температура поднимется до заданного значения, ее нельзя будет проверить (отобразить на дисплее).

2) Конвекция

Нажмите . Кнопка начнет мигать. Значения по умолчанию: температура – 180 градусов, время – 02:00 часа. Нажмите  или , чтобы перейти к настройкам температуры или времени соответственно. Нажмите , чтобы запустить режим приготовления. Если настройки температуры и/или времени не были изменены, то будут использованы значения по умолчанию.

Вы можете установить температуру в промежутке от 40 °C до 230 °C, время работы – от 00:00 до 10:00.

Примечание

Чтобы проверить температуру внутри духового шкафа во время работы, нажмите . После того как температура поднимется до заданного значения, ее нельзя будет проверить (отобразить на дисплее).

3) Конвекция + гриль

Нажмите . Кнопка начнет мигать. Значения по умолчанию: температура – 180 °C, время – 02:00 часа. Нажмите  или , чтобы перейти к настройкам температуры или времени соответственно. Нажмите , чтобы запустить режим приготовления. Если настройки температуры и/или времени не были изменены, то будут использованы значения по умолчанию.

Вы можете установить температуру в промежутке от 40 °C до 200 °C, время работы – от 00:00 до 10:00.

Примечание

Чтобы проверить температуру внутри духового шкафа во время работы, нажмите . После того как температура поднимется до заданного значения, ее нельзя будет проверить (отобразить на дисплее).

4) Размораживание

Нажмите . Кнопка начнет мигать. Значения по умолчанию: температура – нет, время 01:00 час. Нажмите , чтобы перейти к настройкам времени. Нажмите , чтобы запустить режим приготовления. Если настройки времени не были изменены, то будет использовано значение по умолчанию.

Комбинированные режимы (Микроволны + гриль/конвекция/размораживание)

1) Нажмите . Кнопка начнет мигать. На дисплее загорится индикатор микроволнового режима. По умолчанию загорится значок . Значения по умолчанию: температура – 180 °C, время – 10:00 минут. Чтобы выбрать другой режим, нажимайте на кнопку , режимы будут переключаться в следующем порядке: , , .

2) Нажмите . На дисплее отобразится температура по умолчанию – 180 °C. Это значение можно изменить с помощью кнопок  и . Нажмите  еще раз, на дисплее отобразится мощность микроволнового нагрева, по умолчанию – 400 Вт. Это значение также можно изменить с помощью кнопок  и .

3) Принцип работы:

А) Микроволны + гриль, Микроволны + конвекция

Комбинированный режим приготовления	Время работы микроволнового режима с мощностью 600 Вт (сек)	Время работы микроволнового режима с мощностью 400 Вт (сек)	Время работы микроволнового режима с мощностью 200 Вт (сек)
Сколько времени длится микроволновый нагрев	17	11	6
Работа вентилятора	Постоянно	Постоянно	Постоянно
Продолжительность цикла	29	29	29

В) Микроволновый режим размораживания работает с мощностью 400 Вт и соответствует режиму «Микроволны 400 Вт» из таблицы ниже.

Микроволновый режим

Нажмите . Кнопка начнет мигать. На дисплее загорится индикатор микроволнового режима . На дисплее отобразятся значения по умолчанию: мощность – 1000 Вт, время – 02:00 минуты. Нажмите , затем установите нужную мощность с помощью кнопок  и . Нажмите , затем установите нужное время с помощью кнопок  и . Нажмите , чтобы запустить работу.

Мощность микроволнового нагрева, длительность одного цикла T = 29 секунд.

Мощность	1000 ВТ	800 Вт	600 Вт	400 Вт	200 Вт	0 Вт
Длительность микроволн. нагрева (с)	29/29 с	23/29	17/29	11/29	6/29	0/29

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

Режим «Ферментация»

Нажмите . Кнопка начнет мигать. На дисплее не будут загораться никакие дополнительные значки, только значение времени по умолчанию – 01:00. Вы можете изменить время с помощью кнопок  или сразу нажать , чтобы запустить работу.

Режим «Подогрев тарелок»

Нажмите . Кнопка начнет мигать. На дисплее не будут загораться никакие дополнительные значки, только предустановленные значения времени (01:00 час) и температуры (85 °C). Нажмите  или , чтобы перейти к настройкам температуры или времени соответственно. Чтобы запустить работу, нажмите .

Если настройки времени/температуры не были изменены, то будут использованы значения по умолчанию.

Вы можете установить температуру в промежутке от 40 °C до 85 °C, время работы – от 00:00 до 10:00.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Когда вы подключите прибор к сети питания на дисплее отобразится «12:00». Нажмите , загорится соответствующая кнопка, индикатор времени начнет мигать (если вы не измените настройки в течение 3 секунд, индикатор перестанет мигать). Нажмите  еще раз, чтобы подтвердить установленное время. Настройка часов завершена, кнопка  погаснет.

Настройка сигнального таймера

Сигнальный таймер используется в качестве напоминания, он не влияет на работу духового шкафа.

Нажмите , на панели управления загорится соответствующая кнопка. На дисплее начнет мигать 00:00.

Порядок настройки (если прибор не зафиксирует нажатие в течение 3 секунд, то индикатор погаснет):

Чтобы изменить время воспользуйтесь кнопками  и . При каждом нажатии время увеличивается или уменьшается на 1 минуту. Если вы установите значение минут выше 60, то значение часов увеличится на 1. После подтверждения на дисплее будет отображаться значение таймера обратного отсчета. По истечении указанного времени, прибор подаст звуковой сигнал.

Чтобы подтвердить выбранное время таймера, нажмите . Прибор начнет обратный отсчет.

Примечания:

- 1) Чтобы во время приготовления узнать оставшееся время установленного сигнального таймера, нажмите . Время таймера будет отображаться в течение 3 секунд, затем будет отображаться время работы. Чтобы отменить сигнальный таймер, нажмите , когда на дисплее отображается время сигнального таймера. Вы можете отменить сигнальный таймер только, когда на дисплее отображается время сигнального таймера. Если прибор находится в режиме ожидания, то на дисплее будет отображаться время установленного сигнального таймера. Чтобы отменить его, нажмите .
- 2) Во время работы прибора на дисплее будет отображаться только время приготовления, время сигнального таймера отображаться не будет. Когда обратный отсчет таймера завершится, прибор подаст двойной звуковой сигнал, который будет повторяться каждую секунду. Через 10 секунд звуковой сигнал прекратится, значок  на дисплее погаснет. Чтобы сразу отключить звуковой сигнал, нажмите .
- 3) Когда прибор находится в режиме ожидания, на дисплее будет отображаться обратный отсчет установленного сигнального таймера. Когда обратный отсчет завершится, прибор подаст двойной звуковой сигнал, который будет повторяться каждую секунду. Через 10 секунд, прибор автоматически прекратит подачу звукового сигнала, на дисплее отобразится текущее время.

Настройка времени (продолжительности) приготовления (00:00 – 10:00 часов)

Чтобы установить продолжительность приготовления, сначала нужно выбрать режим приготовления. Время приготовления по умолчанию для всех режимов составляет 02:00 часа.

Чтобы установить продолжительность приготовления, нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать . Далее описано, как можно настроить режим приготовления (если прибор не зафиксирует нажатие в течение 3 секунд, значок перестанет мигать):

1. Выберите время приготовления с помощью кнопок  и . Если вы выберете больше 60 минут, то значение часов увеличится на 1 час. На дисплее начнется обратный отсчет таймера.

2. Короткое нажатие – время увеличивается на 1 минуту; долгое нажатие (2 секунды) – время увеличивается на 5 минут; долгое нажатие (5 секунд) – время увеличивается на 1 час.

3. Нажмите , чтобы запустить режим приготовления. Если пользователь не установил продолжительность приготовления, то будут выбраны настройки по умолчанию.

Описание:

Если используются параметры по умолчанию, значок  не будет отображаться. Он отображается только, когда вы изменяете время с помощью кнопки настройки времени.

Изменение времени (продолжительности) приготовления

Перед тем как запустить режим приготовления, вы можете изменить продолжительность приготовления, как описано в предыдущем пункте.

Чтобы изменить время запущенного режима приготовления, включите паузу, нажав на кнопку «Старт». Затем измените параметры, как описано в предыдущем пункте.

Установка времени окончания приготовления (00:00-23:59)

С помощью этой функции вы можете запрограммировать прибор таким образом, чтобы он, например, включился в 14:00 и закончил работать в 16:00. Для этого нужно выбрать продолжительность приготовления 02:00 и время окончания приготовления 16:00. Время начала приготовления будет вычислено автоматически, до этого прибор будет находиться в режиме ожидания. Если вы не выберете никакие параметры времени, то прибор сразу запустит режим приготовления и будет работать в течение 2 часов.

Подробнее:

Установите время (продолжительность) приготовления и нажмите . На дисплее начнут мигать  и значение времени по умолчанию (текущее время + время приготовления). Чтобы настроить время окончания приготовления, выполните следующие действия (если прибор не регистрирует нажатие в течение 3 секунд, то индикаторы перестанут мигать):

1) С помощью кнопок  и  выберите время окончания приготовления. Если выбрать более 60 минут, то на индикаторе время увеличится на 1 час. Короткое нажатие – время увеличивается на 1 минуту; долгое нажатие (2 секунды) – время увеличивается на 5 минут; долгое нажатие (5 секунд) – время увеличивается на 1 час.

2) После нажатия на  прибор сохранит настройки времени. Если вы не меняли параметры времени, то будут выбраны параметры по умолчанию.

3) После того как вы выберете нужные настройки, нажмите на кнопку запуска, чтобы прибор перешел в режим ожидания запуска.

4) В режиме ожидания запуска на дисплее будут попеременно отображаться значения продолжительности и окончания приготовления. Также будут мигать значки  (время работы) и .

5) Когда наступит время запуска, на дисплее отобразятся время работы, значки  и  погаснут.

Отмена запрограммированного окончания приготовления

- 1) Если вы установили время окончания, но не нажали  вы можете нажать , чтобы изменить время на текущее время + время приготовления. При нажатии на , значок  погаснет.
- 2) Чтобы отменить установленный режим запрограммированного окончания приготовления, удерживайте  нажатой в течение 1,5 секунд.

ПОДСВЕТКА

- 1) Чтобы активировать подсветку, нажмите . Подсветку можно включить или отключить в любой момент (когда дверца закрыта). Нажмите , чтобы включить подсветку, когда дверца закрыта. Нажмите , чтобы выключить подсветку, когда дверца открыта.
- 2) Когда включается режим приготовления, лампа подсветки автоматически загорается и продолжает работать 2 минут, после чего отключается в целях экономии энергии.
- 3) При открывании дверцы подсветка включится и будет работать в течение 2 минут, после чего автоматически отключится. Когда дверца будет закрыта, подсветка будет работать в соответствии с режимом, который был выбран до открывания дверцы. Если она была отключена, то она отключится после закрывания дверцы.
- 4) При открывании дверцы лампа будет работать некоторое время (такое поведение нельзя изменить). Если дверца остается открытой дольше 2 минут, подсветка автоматически отключится через 2 минуты.

Защита от детей

Функция защиты от детей блокирует панель управления.

Блокировка: чтобы заблокировать панель управления, нажмите кнопку  и удерживайте нажатой в течение 1,5 секунд. Когда блокировка активна, на дисплее будет отображаться значок , кнопка «Защита от детей» будет подсвечена. При нажатии на другие кнопки, когда активирована функция «Защита от детей», кнопка  будет мигать, указывая на то, что панель управления заблокирована.

Разблокировка: чтобы разблокировать панель управления нажмите кнопку  и удерживайте нажатой в течение 1,5 секунд. После разблокировки кнопка «Защиты от детей» погаснет (30% яркости), значок  отключится.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

Сохранение режимов

Когда режим приготовления завершится, на дисплее отобразится End. Чтобы сохранить этот режим с выбранными параметрами (режим, время приготовления, температура и др.), нажмите , не нажимая перед этим на другие кнопки. На дисплее будут отображаться C1, C2, C3, C4. Одновременно может быть сохранено не более 4 режимов. Когда все 4 ячейки памяти будут заполнены, каждый новый сохраненный режим будет перезаписывать наиболее старый сохраненный режим. Если вы выберете пустую ячейку памяти (C1, C2, C3, C4) и нажмете кнопку «Старт», прибор подаст звуковой сигнал.

Прибору требуется несколько секунд, чтобы сохранить режим, во время сохранения, кнопка  будет мигать. Когда процесс сохранения будет завершен, когда кнопка перестанет мигать, прибор перейдет в режим ожидания.

Выбор сохраненного в памяти режима

Когда прибор находится в режиме ожидания, нажмите , на дисплее отобразится C1, с помощью кнопок  и  вы можете выбрать другой режим (C2, C3, C4). При нажатии  кнопка  погаснет (30 % яркости). Прибор начнет работу в соответствии с сохраненными параметрами (время и температура и т. д.). До конца приготовления на дисплее будут отображаться соответствующие индикаторы.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ

1) Когда программа приготовления завершается, прибор подает звуковой сигнал, продолжительностью 5 секунд. На дисплее будет отображаться End. Духовой шкаф будет подавать звуковой сигнал каждые 30 секунд, пока пользователь не нажмет на любую кнопку, чтобы прибор вернулся в режим ожидания.

2) Чтобы принудительно завершить процесс приготовления раньше срока, нажмите  и удерживайте в течение 3 секунд.

3) Также вы можете просто нажать  – процесс приготовления будет завершен.

СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ

Духовой шкаф оснащен системой охлаждения, которая включается и отключается в автоматическом режиме. Вентилятор направляет поток воздуха вдоль верхней части корпуса прибора. Даже если вы уже выключили духовой шкаф, система охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.

ДВЕРНОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

Когда дверной выключатель не активирован или дверца не закрыта до конца, лампа подсветки будет работать. В таком состоянии вы можете выбрать любые режимы, но вы не сможете запустить микроволновые режимы.

При нажатии на кнопку , когда дверной выключатель не активирован или дверца не закрыта до конца, на дисплее отобразится HE4 (3 секунды), затем появится предыдущий экран.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Приготовление пищи с помощью микроволн

ВНИМАНИЕ! Прежде, чем готовить пищу в духовом шкафу, внимательно ознакомьтесь с разделом «Указания по безопасности».

При приготовлении пищи в режиме микроволн следуйте приведенным ниже указаниям:

- Перед разогревом или приготовлением продуктов, имеющих кожуру или кожу (например, яблоки, помидоры, картофель, сосиски и т.д.), следует снять с них кожуру, чтобы она не разорвалась. Нарежьте продукты перед их приготовлением.
- Перед использованием контейнера или другой посуды убедитесь, что она подходит для приготовления в режиме микроволн (см. раздел о жаропрочной посуде).
- При приготовлении продуктов, содержащих мало жидкости (например, подогревание хлеба, приготовление попкорна и т. д.), она испаряется очень быстро. После чего духовой шкаф работает так, как будто он пустой, в результате возникает риск возгорания продуктов. Это может привести к повреждению прибора или посуды. Не следует задавать избыточное время работы прибора и постоянно следить за процессом приготовления.
- В режиме микроволн невозможно приготовить пищу с большим содержанием масла (жарка).
- При наличии нескольких контейнеров, например, кружек, их следует расположить равномерно на вращающейся тарелке.
- Запрещается зажимать пластиковые пакеты металлическими зажимами. Используйте пластмассовые зажимы. Изготовьте в пакете несколько отверстий для выхода пара.
- При разогреве или приготовлении пищи следите, чтобы она нагревалась не ниже, чем до 70 °С.
- При приготовлении пищи на внутренней стороне дверцы может выпасть конденсат (особенно при низкой температуры в помещении). Это нормально. Это не влияет на процесс приготовления пищи. После завершения приготовления пищи удалите сконденсировавшуюся воду.
- При разогреве жидкостей используйте емкости с широким отверстием для облегчения испарения.

Подготовьте продукты согласно указаниям и соблюдайте время приготовления и уровень мощности, приведенные в таблицах.

Данные, содержащиеся в таблице, приведены в качестве примера и могут отличаться от реальных в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа пищи. Продолжительность приготовления пищи и мощность микроволн следует задавать согласно конкретной ситуации. Увеличивайте или уменьшайте продолжительность приготовления пищи и мощность в зависимости от типа продукта.

Приготовление пищи с помощью микроволн

1. Чем больше масса блюда, тем дольше его следует готовить. Учитывайте следующее:
 - Удвоение массы = удвоение длительности.
 - Уменьшение массы наполовину = уменьшение длительности наполовину
2. Чем ниже температура, тем больше длительность.
3. Продукты, содержащие много жидкости, нагреваются быстрее.
4. Нагрев продуктов будет более равномерным, если они равномерно распределены на вращающейся тарелке. Если поместить более плотные продукты на внешнюю сторону тарелки, а менее плотные – внутрь тарелки, то можно готовить различные продукты одновременно.
5. Дверцу духового шкафа можно открыть в любое время. В этом случае прибор отключится автоматически. Возобновление работы возможно только после закрытия двери и нажатия на кнопку ВКЛ.
6. Приготовление пищи займет меньше времени, если накрыть ее крышкой. Крышка должна иметь вентиляционные отверстия во избежание чрезмерного увеличения давления в емкости.

Овощи

Продукт	Масса, г	Кол-во воды, мл	Мощность, Вт	Основное время, мин.	Время доведения до готовности, мин.	Примечание
Цветная капуста	500	100	800	9-11	2-3	Нарежьте дольками, хорошо закройте
Брокколи	300	50	800	6-8	2-3	
Грибы	250	25	800	6-8	2-3	
Горох, морковь	300 250	100 25	800	7-9 8-10	2-3	Нарежьте дольками или кусочками, хорошо закройте
Картофель	250	25	800	5-7	2-3	Очистите и нарежьте на одинаковые части, хорошо закройте
Лук	250	25	800	5-7	2-3	Нарежьте дольками или кусочками, хорошо закройте
Замороженная капуста	300	50	800	6-8	2-3	Хорошо закройте

Размораживание с помощью микроволн

Общие указания по размораживанию:

1. Для размораживания используйте только посуду, подходящую для режима микроволн.
2. Параметры режима размораживания и табличные данные приведены для сырых продуктов.
3. Продолжительность размораживания зависит от количества и толщины продукта. При замораживании продукта держите в уме его последующее размораживание. Распределите продукт равномерно по контейнеру.
4. Равномерно распределите продукт. Для деликатесов используйте алюминиевую фольгу. Внимание! Алюминиевую фольгу запрещается помещать в камеру духового шкафа, так как она вызовет искрение.
5. Толстые куски продукта в процессе приготовления следует перевернуть несколько раз.
6. Распределите замороженные продукты как можно более равномерно, так как узкие и тонкие куски размораживаются намного быстрее, чем толстые и широкие.
7. Жирные продукты, такие как масло, сыр и мороженое не следует размораживать полностью. Если их подержать при комнатной температуре, то они будут готовы к подаче к столу через несколько минут. При обнаружении маленьких кусочков льда в мороженом глубокой заморозки, их следует перемешать перед подачей к столу.
8. Поместите мясо птицы на перевернутую тарелку чтобы облегчить стекание мясного сока.
9. Хлеб следует обернуть в салфетку, чтобы предотвратить его чрезмерное высушивание.
10. Извлеките замороженные продукты из упаковки и убедитесь в отсутствии металлических элементов. У контейнеров, используемых для хранения замороженных продуктов в морозильной камере и для их последующего разогрева и приготовления, достаточно просто снять крышку. Во всех остальных случаях продукты следует поместить в посуду, пригодную для приготовления в режиме микроволн.
11. Жидкость, образовавшаяся при размораживании, особенно мяса птицы, следует выбросить. Ни в коем случае не допускайте ее контакта с другими продуктами.
12. Помните, что при использовании режима размораживания, продукты следует оставить в духовом шкафу на некоторое время после ее отключения, для полного размораживания.
13. Если в процессе размораживания прибор подает звуковые сигналы и на дисплее отображается сообщение «turn» (перевернуть), то следует перевернуть размораживаемый продукт.

В таблице ниже приведены данные по температурам для различных продуктов.

Продукт	Масса, г	Длительность размораживания, мин.	Время доведения до готовности, мин.	Кол-во переворачиваний
Мясо (телятина, говядина, свинина)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
Тушеная говядина	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
Мясной фарш	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
Сосиски	200	4-6	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
Птица	250	5-6	5-10	1
Цыпленок	1000	20-24	20-30	2
Доркин	2500	38-42	25-35	3
Рыбное филе	200	4-5	5-10	1
Форель	250	5-6	5-10	1
Креветки	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2
Фрукты	200	4-5	5-10	1
	300	8-9	5-10	1
	500	11-14	10-20	2
Хлеб	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	1
	800	15-17	10-20	2
Масло	250	8-10	10-15	
Сыр	250	6-8	10-15	
Крем-суп	250	7-8	10-15	

Приготовление пищи с помощью гриля

Для наиболее эффективного приготовления пищи используйте прилагаемую решетку.

Вставьте решетку так, чтобы она не касалась металлических частей камеры прибора, в противном случае может возникнуть искрение, способное повредить прибор.

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. При первом использовании возможно возникновение дыма и запаха из-за масла, оставшегося после производства.
2. Стекло дверцы при работе прибора сильно нагревается. Не подпускайте детей к прибору!
3. При длительном приготовлении пищи с помощью гриля нагревательные элементы будут периодически отключаться из-за срабатывания защитного термостата.
4. ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи в контейнере убедитесь, что контейнер подходит для использования с грилем (см. раздел о типе жаропрочной посуде).
5. При использовании гриля на нагревательные элементы могут попасть и сгореть капли жира. Это нормальная ситуация, не означающая наличия какой-либо неисправности.
6. После завершения приготовления пищи очистите внутренние поверхности камеры и принадлежности, удалите остатки пищи во избежание их пригорания.

ГРИЛЬ

ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ, мин.	УКАЗАНИЯ
РЫБА			
МОРСКОЙ ОКУНЬ САРДИНЫ/МОРСКОЙ ПЕТУХ	800 г 6-8 рыб	18-24 15-20	Смажьте тонким слоем масла. Через половину времени приготовления переверните рыбу и добавьте приправы.
МЯСО			
СОСИСКИ	6-8 шт.	22-26	Через половину времени приготовления проколите и переверните.
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГАМБУРГЕРЫ	3 шт.	18-20	
РЕБРЫШКИ (толщиной ок. 3 см)	400 г	25-30	Через половину времени приготовления полейте подливой и переверните.
ТОСТЫ	4 шт.	3/2-3	Следите за процессом приготовления.
СЭНДВИЧИ	2 шт.	5-10	Следите за процессом приготовления.

Режим приготовления пиццы

Для приготовления пиццы не требуется предварительно подогревать доску для пиццы.

Поместите пиццу непосредственно на доску.

Поместите доску с пиццей в центр вращающейся стеклянной тарелки в духовом шкафу.

Внимание! Стенки камеры и доска для пиццы сильно нагреваются. Будьте осторожны! Не касайтесь нагревательных элементов, стенок камеры и доски для пиццы. Во избежание ожогов настоятельно рекомендуется использовать прихватки.

Допустимые типы жаропрочной посуды

Режим микроволн

Для приготовления пищи в режиме микроволн допускается использовать посуду из следующих материалов: стекло, фарфор, глина, пластмасса и бумага. Запрещается использовать металлические противни, тарелки и контейнеры с металлическими элементами и узорами. Также запрещается использовать стеклянную и глиняную посуду с металлическими элементами и узорами (например, со свинцовым хрусталем).

Всегда используйте прихватки для извлечения готовых блюд.

Для проверки жаропрочной посуды поставьте ее в духовой шкаф на 20 с и установите прибор на максимальную мощность. Через 20 с извлеките посуду – она подходит для использования, если осталась холодной или нагрелась незначительно. Посуда не подходит для использования, если она сильно нагрелась или если наблюдались искры.

Режим гриля

Посуда для приготовления пищи в режиме гриля должна иметь жаропрочность не менее 300 °С.

Пластмассовая посуда не подходит для приготовления пищи в режиме гриля.

Комбинированные режимы

Посуда для приготовления пищи в комбинированных режимах (микроволны + гриль/обдув горячим воздухом) должна быть пригодна для использования в режиме микроволн и в режиме гриля.

Алюминиевые контейнеры и фольга

Готовые продукты в алюминиевых контейнерах или фольге можно ставить в духовой шкаф, только если учтено следующее:

- Рекомендации производителя, приведенные на наружной упаковке.
- Алюминиевые контейнеры должны иметь высоту не более 3 см и не соприкасаться со стенками камеры (мин. зазор 3 см). Алюминиевые крышки должны быть удалены.
- Продолжительность приготовления пищи должна быть увеличена, так как микроволны проникают в пищу только через верхнюю часть контейнера. При наличии сомнений, рекомендуется использовать только посуду, подходящую для микроволновых печей.
- Внимание! Алюминиевая фольга не должна касаться стенок камеры, так как это может привести к искрению.

Крышки

Рекомендуется использовать стеклянные или пластмассовые крышки или пищевую пленку в следующих случаях:

1. Чрезмерное испарение (как правило, при длительном приготовлении пищи).
2. Уменьшенная длительность приготовления.
3. Требуется предотвратить распространение запаха.

Крышка должна иметь отверстия во избежание повышения давления в контейнере. Пластиковые пакеты должны быть открыты. Детские бутылочки, баночки с детским питанием и аналогичные емкости должны нагреваться без крышек, в противном случае они могут взорваться.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед выполнением каких-либо операций отсоедините прибор от сети питания. Выньте вилку из розетки или отключите главный выключатель.

ВНИМАНИЕ! Запрещается чистить внутренние поверхности прибора с помощью струи пара.

ВНИМАНИЕ! Следует регулярно чистить духовой шкаф, тщательно удаляя все остатки пищи. Частицы грязи могут повредить поверхность прибора. Это может уменьшить срок службы печи и привести к возникновению опасных ситуаций.

Очистка элементов из нержавеющей стали

Для поддержания элементов из нержавеющей стали в хорошем состоянии их следует регулярно чистить.

Ежедневная чистка

Для чистки и обработки элементов из нержавеющей стали используйте только специальные чистящие средства, не имеющие в своем составе абразивных частиц и хлорсодержащих кислот.

Указание по использованию: нанесите чистящее средство на влажную тканевую салфетку и протрите поверхности, затем тщательно смойте и протрите сухой тканевой салфеткой или замшей.

Удаление пятен и остатков пищи

Запрещается использовать металлические губки или острые скребки, так как они могут повредить поверхность прибора. Используйте обычные неабразивные чистящие средства, а также деревянную или пластмассовую утварь, при необходимости. Тщательно смойте средство и протрите сухой тканевой салфеткой или замшей.

Чистка камеры прибора

Как правило, чистка – единственная требуемая процедура по техническому обслуживанию. После каждого использования прибора очистите внутренние поверхности камеры влажной тканевой салфеткой, так как это наиболее простой способ удаления брызг и пятен, появившихся в камере.

Для удаления засохшей грязи используйте неагрессивные чистящие средства. Запрещается использовать разбрызгиваемые растворы и другие агрессивные или абразивные чистящие средства.

Дверцу и лицевую панель прибора необходимо поддерживать в чистоте, чтобы убедиться, что дверца открывается и закрывается надлежащим образом.

Убедитесь, что вода не попадает в вентиляционные отверстия духового шкафа.

Регулярно извлекайте вращающуюся тарелку и ее опору, чтобы очистить основание камеры, особенно после растекания жидкости.

Запрещается эксплуатировать прибор без вращающейся тарелки

Если камера прибора сильно загрязнена, то поместите стакан воды на вращающуюся тарелку и включите духовой шкаф на 2-3 минуты на максимальной мощности. Образовавшийся пар размягчит грязь, который затем можно будет легко убрать мягкой тканевой салфеткой.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) можно легко устранить. Выдавите несколько капель лимонного сока в чашку с водой. Поместите полную ложку кофе в кружку во избежание закипания воды. Нагревайте воду в течение 2-3 минут на максимальной мощности.

Чистка потолка камеры

Если потолок камеры загрязнен, то перед чисткой, во избежание ожогов, дождитесь остывания нагревательных элементов. Запрещается использовать абразивные чистящие средства или острые объекты. В целях предотвращения опасностей, не снимайте слюдяную пластину. Стекланный колпак лампы расположен на потолке камеры и легко снимается для чистки. Для этого требуется только отвинтить его. Чистку следует выполнять водой и жидкостью для мытья посуды.

Чистка уплотнения дверцы и лицевой панели

Остатки пищи на уплотнении дверцы или на лицевой панели следует незамедлительно удалять. Запрещается использовать грубые инструменты для очистки, такие как жесткие щетки, жесткую ткань, металлические губки, ножи и другие острые предметы. Острые предметы могут порезать уплотнение или поцарапать лицевую панель. Используйте неабразивные чистящие средства. При необходимости, используйте деревянные или пластмассовые инструменты для очистки.

Чистка дополнительных принадлежностей

Дополнительные принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, то очистите их щеткой или губкой, предварительно замочив. Принадлежности допускается чистить в посудомоечной машине.

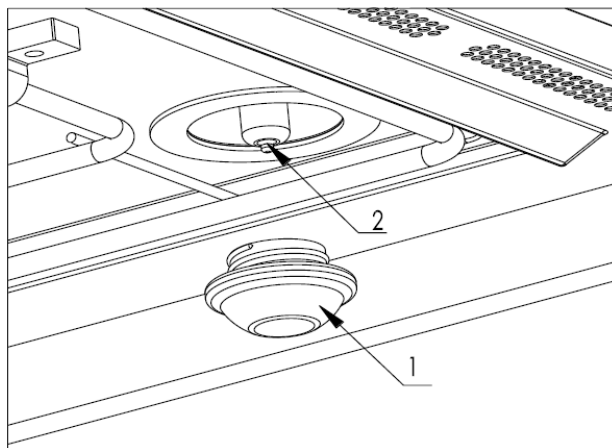
Следите, чтобы вращающаяся тарелка и ее опора всегда были чистыми. Запрещается эксплуатировать прибор без установленных на место вращающейся тарелки и ее опоры.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена лампы

Порядок действий:

- Выньте вилку из розетки.
- Снимите колпачок лампы (1).
- Извлеките галогеновую лампу (2).
Внимание! Она может быть горячей!
- Установите новую галогеновую лампу (230 В, 25 Вт).
- Следуйте инструкциям.
- Надлежащим образом установите колпачок лампы.
- Подсоедините прибор к сети питания



ВНИМАНИЕ!

Замена лампы не должна выполняться потребителем. Эту операцию должен выполнять квалифицированный специалист.

МОНТАЖ ПРИБОРА

Действия перед монтажом

Откройте дверцу прибора и извлеките из нее все принадлежности. Удалите упаковочный материал. Убедитесь, что духовой шкаф не поврежден. Убедитесь, что дверца закрывается надлежащим образом, а также в том, что не повреждены внутренние поверхности и лицевая панель.

Ограничения по эксплуатации

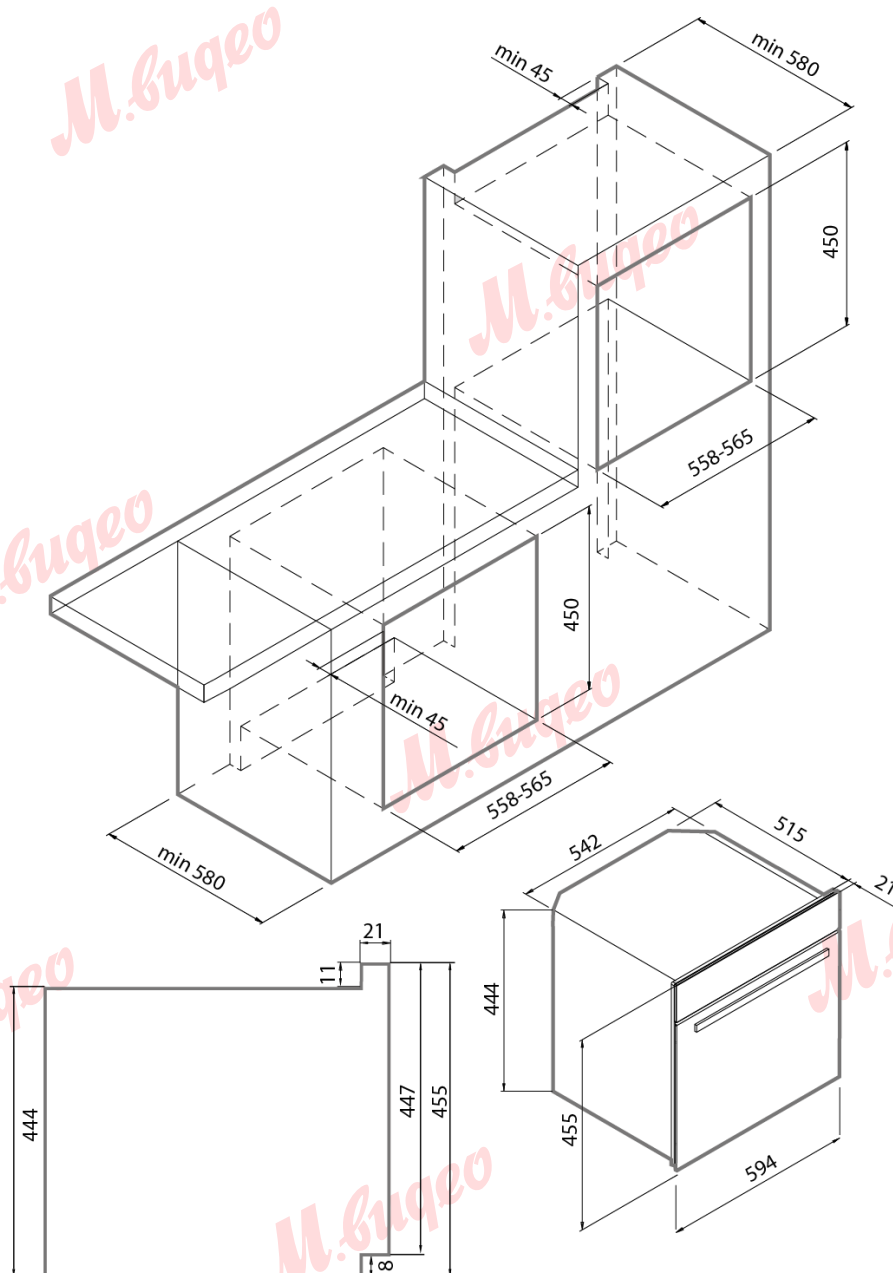
Запрещается эксплуатировать прибор, если кабель питания или разъем повреждены, если прибор функционирует ненадлежащим образом, если он был поврежден или падал при транспортировке. Устанавливать духовой шкаф следует на ровной жесткой поверхности. Не следует устанавливать его рядом с другими источниками тепла, радиоприборами или телевизором.

При монтаже следите, чтобы кабель питания не намокал и не касался предметов с острыми краями или задней стенки прибора. Высокая температура может повредить кабель.

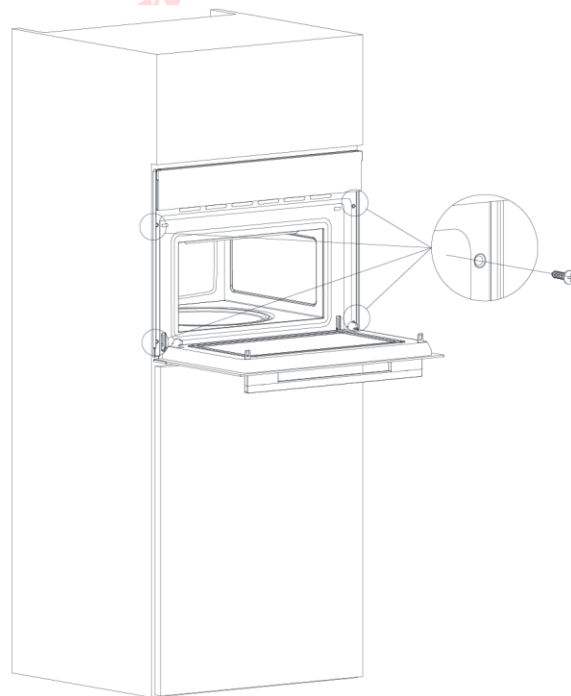
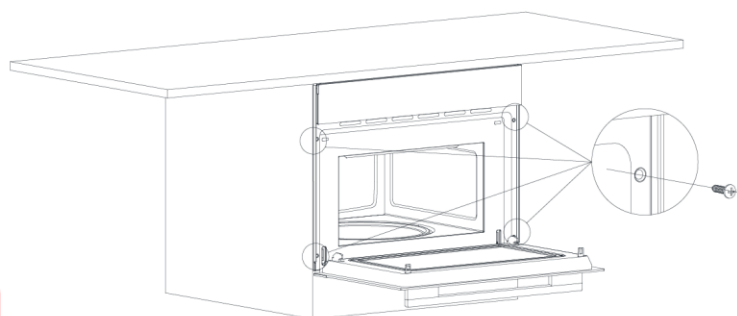
Внимание! После установки прибора убедитесь, что розетка легко доступна.

Выбор места установки

При установке прибора в нишу убедитесь, что стенки ниши теплоизолированы и вентиляционный зазор между краем ниши и печью больше 45 мм.

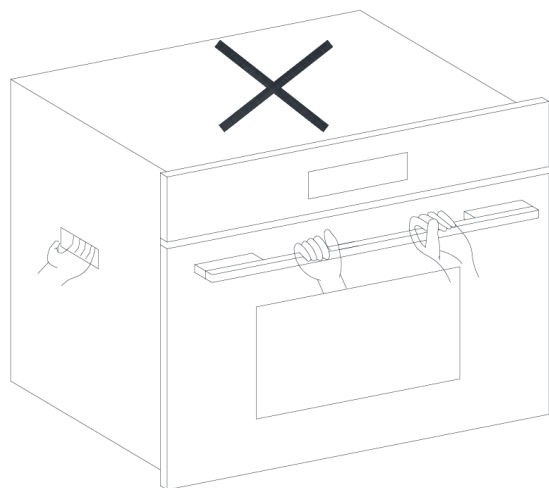
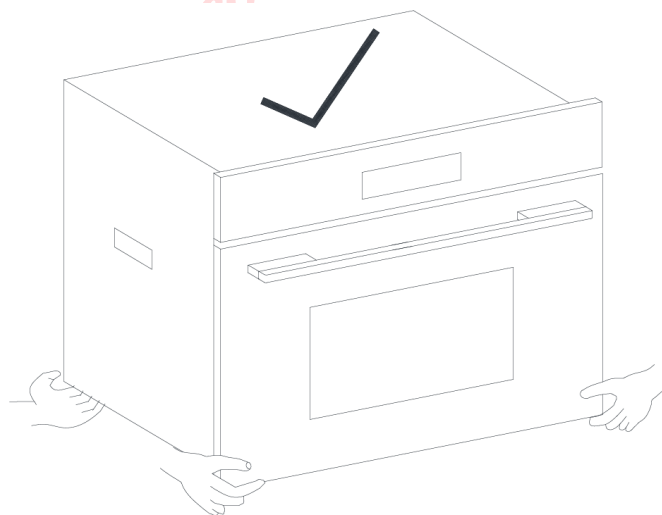
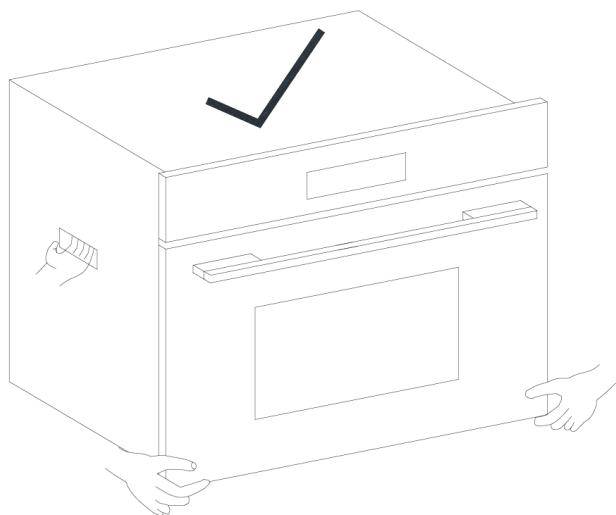


На внутренней стороне рамы дверцы расположены 4 винта.



Примечание:

При монтаже и перемещении запрещается поднимать прибор за ручку дверцы.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Внимание! Техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.

Ниже перечислены ситуации, в которых вы можете обойтись без помощи технического специалиста:

Отсутствует индикация на дисплее!

- Проверьте, включен ли индикатор времени.

Прибор не реагирует на нажатие кнопок!

- Убедитесь, что блокировка панели управления отключена.

Духовой шкаф не работает!

- Убедитесь, что вилка плотно воткнута в розетку.
- Убедитесь, что в сети питания есть напряжение.
- Убедитесь, что дверца прибора закрыта плотно и надлежащим образом.
- Убедитесь в отсутствии посторонних предметов между дверцей и лицевой панелью прибора.

Во время работы прибора слышны странные звуки!

- Убедитесь, что внутри рабочей камеры нет искрящихся металлических элементов.
- Убедитесь, что емкость с продуктами не касается стенок камеры.
- Убедитесь все ли предметы внутри рабочей камеры хорошо закреплены.

Духовой шкаф не нагревает или нагревает очень медленно!

- Используется металлическая посуда.
- Убедитесь, что установлены подходящие параметры для режима приготовления (время и мощность).
- Готовится слишком большое количество продуктов.

Вентилятор охлаждения продолжает работать после того, как духовой шкаф был отключен!

- Это нормально. Требуется некоторое время, чтобы охладить компоненты прибора.

Прибор подключен к сети питания, но лампа подсветки не работает!

- Лампа не влияет на функциональность духового шкафа, если остальные режимы работают надлежащим образом.







