

GRAUDE

Компактный духовой шкаф с СВЧ и грилем

Руководство по эксплуатации и установке

BW GK 45.0 S

BW GK 45.0 EL



СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	4	Рекомендации по приготовлению	16
Меры безопасности при использовании	5	Приготовление в режиме микроволн ...	16
Инструкции по безопасности	6	Размораживание с помощью микроволн	17
Внешний вид прибора	8	Приготовление на гриле	19
Перед установкой	9	Режим «Пицца»	20
Описание фронтальной панели управления	9	Посуда для духового шкафа	20
Использование духового шкафа	10	Алюминиевая посуда и фольга	21
Функции	10	Крышки	21
Установка времени и режимы работы..	10	Уход и чистка	22
Выбор режима	11	Поверхности из нержавеющей стали... ..	22
Микроволны	11	Ежедневный уход	22
Гриль	11	Следы твердых и жидких продуктов	22
Конвекция (обдув горячим воздухом)...	11	Рабочая камера прибора	22
Микроволны + гриль	12	Потолок рабочей камеры	23
Гриль + конвекция	12	Уплотнитель дверцы и передняя панель	23
Микроволны + конвекция	12	Аксессуары	23
Микроволны + гриль + конвекция	13	Техническое обслуживание	24
Размораживание	13	Замена лампы подсветки	24
Отложенный запуск (автоматическое приготовление)	13	Установка	25
Пауза в процессе приготовления	14	Перед установкой	25
Изменение параметров	14	Встраивание прибора	25
Конец процесса приготовления	14	Устранение неполадок	27
Режим демонстрации	14		
Защита от детей	15		
Снятие блокировки	15		
Система охлаждения	15		
Подсветка	15		
Блокировка дверцы	15		

**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО
ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ**

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно прочтите данное руководство. Храните его в доступном месте для использования в будущем.

1. Не используйте прибор, когда у него открыта дверца, т.к. энергия микроволн может оказать на Вас вредное воздействие. Не нарушайте целостность и не разбирайте без необходимости замок дверцы прибора.
2. Не вставляйте никаких предметов между передней панелью и дверцей прибора. Следите, чтобы на поверхности уплотнителя не накапливалась грязь или остатки чистящего средства.
3. Не пользуйтесь прибором, если он поврежден. Дверца прибора должна плотно закрываться, и ни одна из следующих частей прибора не должна быть повреждена:
 - а) дверца (согнута);
 - б) петли и защелки (сломаны или ослаблены);
 - в) уплотнитель дверцы и уплотняющие поверхности.
4. Ремонт и настройку прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	BWGK 45.0 S, BWGK 45.0 EL
Вместимость (л)	38
Напряжение (В) / Частота (Гц)	220-240 / 50
Предохранитель (А) / Автомат-выключатель (А)	16
Входная мощность (Вт)	1500-1600
Выходная мощность (Вт)	1000
Рабочая частота (МГц)	2450
Мощность гриля (Вт)	1400-1650
Размеры прибора (мм)	594 x 530 x 455
Диаметр вращающейся тарелки (мм)	315
Вес (кг)	34,3

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Настоящее руководство входит в комплект поставки прибора. Относитесь к документу бережно и храните его под рукой на протяжении всего срока службы прибора. Перед тем, как начать использовать прибор, внимательно изучите все рекомендации, содержащиеся в данном документе. Установку прибора должен осуществлять только квалифицированный специалист в соответствии с действующими нормами и правилами.

Данный прибор предназначен только для бытового использования, для приготовления и разогревания продуктов питания. Производитель не несет ответственность за иное использование прибора.

Сохраните документы к прибору для использования их в будущем. При продаже прибора третьему лицу передайте ему и настоящее руководство.



Не используйте прибор для обогрева помещения.



Не оставляйте упаковку дома без присмотра. Разделите упаковочные материалы по типу и сдайте их в ближайший центр по утилизации отходов.



В данном руководстве содержится информация по переработке бытовой техники, выведенной из эксплуатации.



Не закрывайте и не блокируйте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.



Не используйте для чистки металлические губки или острые скребки, которые могут повредить поверхность. Используйте обычные неабразивные средства и, при необходимости, деревянные или пластиковые приборы. Тщательно промойте и высушите мягкой тканью или замшей.



Типовая табличка, на которой указаны технические характеристики, серийный номер и модель прибора, расположена на видном месте на рамке дверцы прибора. Не снимайте типовую табличку!



В соответствии с действующими нормами и правилами по электробезопасности, прибор должен быть заземлен.



Если используется постоянное соединение с электросетью, то проводка питания прибора должна быть оснащена автомат-выключателем с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, который должен быть расположен рядом с прибором в легко доступном месте.



Если для подключения прибора используется вилка и розетка, не забудьте проверить, чтобы они были одного типа. Не используйте переходники, удлинители и адаптеры, т.к. они могут перегреваться и загораться. Параметры электросети: 220-240 В, 50 Гц, предохранитель 16 А или автомат-выключатель 16 А.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

В целях обеспечения безопасности все электробытовые приборы должен устанавливать и обслуживать только квалифицированный специалист в соответствии с действующими нормами и правилами.

После установки проведите быструю проверку работы прибора в соответствии с инструкцией, и, если прибор функционирует неправильно, отключите его и обратитесь в сервисный центр.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ

- **ВНИМАНИЕ:** если дверца или уплотнитель дверцы повреждены, не используйте прибор. Обратитесь в сервисный центр.
- **ВНИМАНИЕ:** во избежание рисков, обслуживание прибора и его ремонт, особенно связанный со снятием пластины, защищающей от воздействия микроволновых волн, должен выполнять только квалифицированный специалист.
- **ВНИМАНИЕ:** не разогревайте напитки и другие жидкие продукты в закрытых емкостях, т.к. они могут взорваться.
- **ВНИМАНИЕ:** при эксплуатации внешние части прибора могут нагреваться до высоких температур. Не оставляйте детей рядом с прибором без присмотра!
- **ВНИМАНИЕ:** не позволяйте детям использовать прибор без проведения предварительного инструктажа по безопасности работы с прибором.
- Обеспечьте как минимум 4мм свободного пространства над верхней поверхностью прибора.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в режиме микроволн.
- При разогревании продуктов в пластиковой или бумажной посуде следите за работой прибора ввиду риска возгорания.
- При появлении дыма выключите прибор или отсоедините кабель питания от розетки и не открывайте дверцу прибора, чтобы пламя погасло без доступа воздуха.
- При нагреве напитков посредством микроволн может наблюдаться задержанное резкое вскипание - будьте осторожны при перемещении сосудов с напитками.
- Встряхивайте бутылочки и баночки с детским питанием или перемешивайте содержимое и проверяйте температуру разогретого продукта, прежде чем давать его ребенку.
- Не нагревайте в режиме микроволн сырые яйца или яйца, сваренные вкрутую, т.к. они могут взорваться даже после окончания разогрева.
- Регулярно чистите духовой шкаф и удаляйте остатки продуктов. В противном случае существует риск ухудшения поверхностей прибора, что негативным образом скажется на сроке службы прибора и может привести к опасным ситуациям.
- В случае повреждения кабеля питания обратитесь за его заменой в сервисную службу, к производителю или квалифицированному специалисту.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет, а также лицами с физическими, умственными, сенсорными ограничениями или не обладающими достаточным опытом или знаниями, без надзора или руководства человека, отвечающего за их безопасность и осознающего все риски использования прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- **Внимание:** в процессе работы прибора в комбинированном режиме не оставляйте детей рядом с ним без присмотра по причине нагрева прибора до высоких температур.

- Не используйте для чистки абразивные материалы и средства, а также металлические острые предметы, т.к. они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может разбиться.

- ВНИМАНИЕ: при эксплуатации прибор и его открытые части могут нагреваться. Не прикасайтесь к нагревательным элементам!

- Не оставляйте детей младше 8 лет рядом с прибором без присмотра!

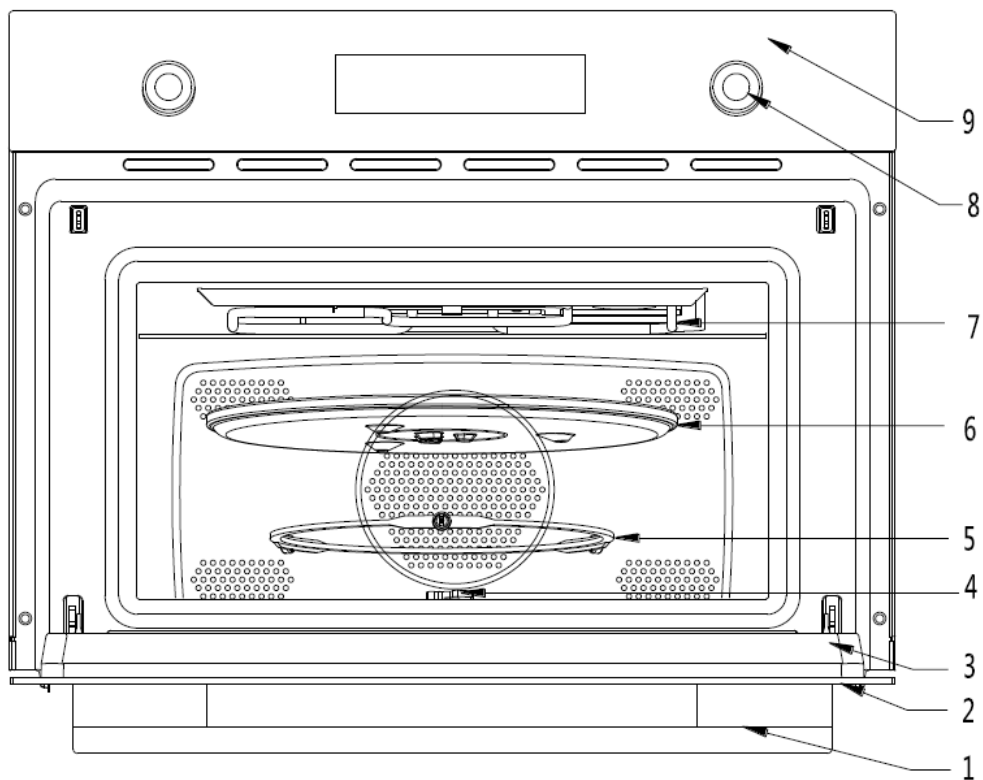
- Не позволяйте детям использовать и чистить прибор без надзора.

- ВНИМАНИЕ: при использовании прибор и его открытые части могут нагреваться. Не оставляйте маленьких детей рядом с прибором!

Следующие рекомендации позволят Вам избежать повреждения прибора и других опасных ситуаций.

- Не закрывайте и не блокируйте вентиляционные отверстия.
- Не храните в приборе горючие вещества, т.к. при включении печи они могут воспламениться.
- Не используйте прибор для хранения.
- Не поливайте горячие продукты алкогольными напитками (бренди, виски, шнапс и пр.). Риск взрыва!
- Аксессуары (решетки, противни) в рабочей камере прибора разогреваются до высокой температуры. Пользуйтесь защитными перчатками или прихватками.
- Во избежание получения ожогов доставайте контейнеры и тарелки из печи только при помощи прихваток.
- Не облокачивайтесь на дверцу прибора – это может повредить прибор, особенно петли дверцы. Максимальная нагрузка на дверцу – 8 кг.
- Максимальная нагрузка на решетку – 8 кг. Не превышайте данный показатель, чтобы не повредить прибор.

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



1. Ручка дверцы
2. Стекло дверцы
3. Уплотнитель дверцы
4. Вращающаяся подставка
5. Вращающееся кольцо
6. Вращающаяся тарелка
7. Гриль
8. Поворотный переключатель
9. Панель управления

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

Тщательно вымойте внутреннюю часть прибора, чтобы удалить все вещества, осевшие на поверхности при производстве. Более подробная информация по чистке прибора представлена в разделе «Чистка и уход».

ОПИСАНИЕ ФРОНТАЛЬНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопки управления прибора и дисплей вынесены на фронтальную панель прибора. Иконки различных функций описаны далее.



- PT1** Поворотная ручка для настройки времени, выбора мощности, длительности приготовления (здесь и далее – **ручка 1**).
- PT2** Поворотная ручка для выбора режима приготовления, запуска программы, настройки времени начала и окончания приготовления, перевода прибора в режим ожидания (здесь и далее – **ручка 2**).
- DSP1** Отображение текущего времени и длительности выполнения программы (здесь и далее – **дисплей 1**).
- DSP2** Отображение мощности микроволн, веса продуктов и температуры (здесь и далее – **дисплей 2**).
- DSP3** Индикация функций, отображение всех опциональных функций (здесь и далее – **дисплей 3**).
- DSP4** Индикация вспомогательных функций (здесь и далее – **дисплей 4**).

Описание функций

	Микроволны		Гриль
	Конвекция (обдув горячим воздухом)		Микроволны + Гриль
	Гриль + Конвекция		Микроволны + Конвекция
	Микроволны + Гриль + Конвекция		Размораживание
	Часы		Защита от детей
	Время работы		Отложенный запуск
	Вес		Мощность микроволн
	Температура предварительного нагрева		Температура

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

При первом использовании духового шкафа его необходимо прогреть на максимальной температуре, чтобы все смазочные материалы, использованные в процессе производства, могли сгореть, в противном случае готовящиеся блюда могут приобрести неприятный запах.

Если на внутренней поверхности стеклянной дверцы и внутри рабочей камеры образуется слишком большое количество конденсата, не оставляйте приготовленные блюда в приборе на длительное время.

ФУНКЦИИ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И РЕЖИМЫ РАБОТЫ

При включении питания прибора на дисплее 1 загорается «0:00». Для настройки значения часа поворачивайте ручку 1. Затем нажмите на нее и вновь начните поворачивать, чтобы задать значение минут. Наконец, еще раз нажмите на ручку 1 для подтверждения выполненной настройки.


В устройстве используется 24-часовая система часов.

Настройка текущего времени: в режиме ожидания нажмите на ручку 1 на 3 секунды, на дисплее 1 начнет мигать текущее время. Выполните настройку, как описано выше.

ВЫБОР РЕЖИМА




Если в режиме ожидания нажать на ручку 2, то на дисплее 3 появятся иконки всех режимов. Для выбора необходимого режима поворачивайте ручку 2. На дисплее 3 появится иконка выбранной функции, в то время как на дисплее 1 будет отображена предустановленная длительность приготовления, а на дисплее 2 будут поочередно отображаться предустановленные параметры (температура, мощность микроволн, вес блюда).

МИКРОВОЛНЫ

Выберите функцию , на дисплее 1 отобразится предустановленное время «1:00», а на дисплее 2 – мощность микроволн 800 Вт.

Нажмите и поворачивайте ручку 1 для настройки продолжительности приготовления.

Еще раз нажмите ручку 1 и начтите ее поворачивать, чтобы настроить мощность микроволн.

Нажмите ручку 2 для запуска программы. Начнется обратный отсчет длительности приготовления, на панели управления начнет мигать символ , загорятся индикаторы  и .


Доступная мощность микроволн: 1000 / 800 / 600 / 400 / 200 / 0 Вт.

Максимальная длительность приготовления составляет 90 минут.

Таблица мощностей микроволн:




На дисплее	1000 Вт	800 Вт	600 Вт	400 Вт	200 Вт	0 Вт
Мощность	высокая	средне-высокая	средняя	средне-низкая	низкая	охлаждение

ГРИЛЬ

Выберите функцию , на дисплее 1 отобразится предустановленное время «15:00», а на дисплее 2 – температура 110°C.

Нажмите и поворачивайте ручку 1 для настройки продолжительности приготовления.

Еще раз нажмите ручку 1 и начтите ее поворачивать, чтобы настроить температуру приготовления.


Нажмите ручку 2 для запуска программы. Начнется обратный отсчет длительности приготовления, на панели управления начнут мигать символы  и , загорится индикатор .

Вы можете выбрать температуру от 110 до 180°C.

Максимальное время приготовления – 90 минут.




Примечание: чтобы в процессе приготовления проверить температуру, нажмите ручку 1 и ручку 2 одновременно.

КОНВЕКЦИЯ (ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ)

Выберите функцию , на дисплее 1 отобразится предустановленное время «5:00», а на дисплее 2 – температура 110°C.

Нажмите ручку 1, и предустановленное время «5:00» на дисплее 1 начнет мигать. Для настройки времени поворачивайте ручку 1.

Еще раз нажмите ручку 1, и предустановленная температура 110°C начнет мигать на дисплее 2. Для настройки температуры приготовления поворачивайте ручку 1.


Нажмите ручку 2 для запуска программы. Начнется обратный отсчет длительности приготовления, на панели управления начнут мигать символы  и , загорится индикатор .

Вы можете выбрать температуру от 110 до 230°C.

Максимальное время приготовления – 90 минут.

Примечание: чтобы в процессе приготовления проверить температуру, нажмите ручку 1 и ручку 2 одновременно.





МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Выберите функцию , на дисплее 1 отобразится предустановленное время «10:00», а на дисплее 2 – мощность микроволн 400 Вт.

Нажмите и поворачивайте ручку 1 для настройки продолжительности приготовления.

Еще раз нажмите ручку 1 и начните ее поворачивать для настройки мощности микроволн.

Вновь нажмите ручку 1 и начните ее поворачивать для настройки температуры приготовления.


Нажмите ручку 2 для запуска программы. Начнется обратный отсчет длительности приготовления, на панели управления начнут мигать символы  и , загорятся индикаторы  и .

Доступная мощность микроволн: 600 / 400 / 200 Вт.

Вы можете выбрать температуру от 110 до 180°C (с шагом 10°C).




Максимальное время приготовления – 90 минут.

ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ

Выберите функцию , на дисплее 1 отобразится предустановленное время «5:00», а на дисплее 2 – температура 110°C.

Нажмите и поворачивайте ручку 1 для настройки продолжительности приготовления.

Еще раз нажмите ручку 1 и начните ее поворачивать для настройки температуры приготовления.


Нажмите ручку 2 для запуска программы. Начнется обратный отсчет длительности приготовления, на панели управления начнут мигать символы  и , загорится индикатор .

Вы можете выбрать температуру от 110 до 230°C (с шагом 10°C).

Максимальное время приготовления – 90 минут.

Примечание: чтобы в процессе приготовления проверить температуру, нажмите ручку 1 и ручку 2 одновременно.





МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ

Выберите функцию , на дисплее 1 отобразится предустановленное время «10:00», а на дисплее 2 – мощность микроволн 400 Вт.

Нажмите и поворачивайте ручку 1 для настройки продолжительности приготовления.

Еще раз нажмите ручку 1 и начните ее поворачивать для настройки мощности микроволн.

Вновь нажмите ручку 1 и начните ее поворачивать для настройки температуры приготовления.


Нажмите ручку 2 для запуска программы. Начнется обратный отсчет длительности приготовления, на панели управления начнут мигать символы  и , загорятся индикаторы  и .

Доступная мощность микроволн: 600 / 400 / 200 Вт.

Вы можете выбрать температуру от 110 до 200°C (с шагом 10°C).

Максимальное время приготовления – 90 минут.





МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ

Выберите функцию , на дисплее 1 отобразится предустановленное время «5:00», а на дисплее 2 – мощность микроволн 400 Вт.

Нажмите и поворачивайте ручку 1 для настройки продолжительности приготовления.

Еще раз нажмите ручку 1 и начните ее поворачивать для настройки мощности микроволн.

Вновь нажмите ручку 1 и начните ее поворачивать для настройки температуры приготовления.

Нажмите ручку 2 для запуска программы. Начнется обратный отсчет длительности приготовления, на панели управления начнут мигать символы  и , загорятся индикаторы  и .

Доступная мощность микроволн: 600 / 400 / 200 Вт.




Вы можете выбрать температуру от 110 до 200°C (с шагом 10°C).


Максимальное время приготовления – 90 минут.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Выберите функцию , на дисплее 1 загорится и начнет мигать время «10:00».


Поворачивайте ручку 1, чтобы настроить длительность времени размораживания.

Нажмите ручку 2 для запуска размораживания. Начнется обратный отсчет длительности приготовления, на панели управления начнет мигать символ , загорятся индикаторы  и .

По истечении половины установленного времени размораживания, прибор приостановит работу, раздастся 3 звуковых сигнала. Сигналы будут повторяться каждые 30 секунд, напоминая Вам о необходимости перевернуть блюдо. Символ  на дисплее 3 перестанет мигать, при этом на дисплее 1 будет отображено оставшееся время размораживания, а на дисплее 2 будет мигать слово «перевернуть» (turn).

Переверните продукты и закройте дверцу. Затем нажмите ручку 2 и прибор продолжит работу.

ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК (АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

После настройки времени приготовления и других необходимых параметров еще раз нажмите ручку 1. Когда на дисплее 4 появится индикатор , на дисплее 1 – текущее время, а на дисплее 2 – слово «AUTO», Вы можете задать время отложенного запуска. Для этого Вам необходимо поворачивать ручку 1. После выполнения настройки нажмите ручку 2 для подтверждения.

Прибор перейдет в режим ожидания и будет оставаться в нем до наступления заданного времени. На дисплее 3 отобразится иконка выбранной функции, а на дисплеях 1 и 2 будут отображены все заданные параметры для этой функции.

Если Вы хотите отменить отложенный запуск, нажмите и удерживайте ручку 2 в течение 3 секунд.

ПАУЗА В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете прервать процесс приготовления в любой момент времени путем нажатия ручки 2 или открытия дверцы прибора. В обоих случаях:

- излучение микроволн немедленно прекращается;
- гриль отключается, но по-прежнему остается очень горячим (риск ожогов!);
- таймер отключается, на дисплей выводится оставшееся время приготовления.


На данном этапе Вы можете:

- перевернуть или перемешать блюдо для равномерного приготовления;
- изменить параметры процесса приготовления;
- отменить процесс приготовления путем нажатия ручки 2 на 3 секунды.

Для возобновления процесса приготовления закройте дверцу и нажмите ручку 2.

ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ

Для изменения параметров работы (времени, веса, мощности и пр.) при прерывании работы прибора выполните следующие шаги:


- поворачивайте ручку 2 вправо или влево, чтобы выбрать другую функцию;
- нажмите ручку 1, чтобы войти в режим изменения параметров. Символ  начнет мигать. Поворачивайте ручку 1 вправо или влево, чтобы изменить оставшееся время приготовления;
- для подтверждения выполненного изменения нажмите ручку 1, начнет мигать иконка следующего параметра. Выполните настройку всех необходимых параметров согласно инструкциям в соответствующих разделах.
- Для продолжения процесса приготовления нажмите ручку 2.

КОНЕЦ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В конце процесса приготовления Вы услышите 3 звуковых сигнала, на дисплее появится надпись «Конец» (End). Сигнал будет повторяться каждые 30 секунд, пока не будет открыта дверца или нажата ручка 2. Через 5 минут прибор отключится.

Если в процессе настройки параметров или работы прибора Вы зажмете ручку 2 на 3 секунды, то прибор прекратит работать и перейдет в режим ожидания.

РЕЖИМ ДЕМОНСТРАЦИИ


В выключенном состоянии на панели прибора будет гореть только иконка часов . Нажимайте ручку 1 до тех пор, пока на дисплее 1 и 2 не появится надпись «OFF SHO», которая означает, что режим демонстрации отключен. Для активации режима («ON SHO») поверните ручку 1, а затем нажмите ручку 2, чтобы подтвердить включение режима.


В режиме демонстрации («ON SHO») нагревательные элементы работать не будут, но будут активны подсветка, охлаждающий вентилятор и мотор. Если Вы собираетесь работать с прибором, отключите демонстрационный режим («OFF SHO»).

В данном режиме («ON SHO») прибор будет каждые 5 секунд переключаться с режима демонстрации на функцию, установленную пользователем.

Примечание: режим демонстрации имеет функцию памяти. После включения питания функция защиты от детей останется активированным.

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ


В выключенном состоянии на панели прибора будет гореть только иконка часов . Нажимайте ручку 1 до тех пор, пока на дисплее 1 и 2 не появится надпись «OFF SHO». Вновь начните нажимать на ручку 1, пока на дисплее 1 и 2 не появится надпись OFF BLOC («блокировка отключена»).

Поверните ручку 1, чтобы активировать («ON BLOC») или отключить («OFF BLOC») режим защиты от детей. Когда на дисплее 1 и 2 появится надпись «ON BLOC», нажмите на ручку 2, чтобы подтвердить активацию режима. На дисплее 4 появится символ .

При включенной защите от детей при нажатии на ручку 1 или 2 на дисплее будет на 3 секунды появляться надпись «BLOC».

Примечание: режим защиты от детей имеет функцию памяти. После включения питания режим защиты от детей останется активированным.

СНЯТИЕ БЛОКИРОВКИ

Временное снятие блокировки: нажимайте на ручку 1 до тех пор, пока символ  на дисплее 4 не исчезнет, после чего Вы можете начать пользоваться прибором. Через 2 минуты прибор автоматически перейдет в режим защиты от детей (прибор может находиться как в режиме ожидания, так и в режиме работы).

Постоянное снятие блокировки: см. выше раздел «Защита от детей».

СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ

Прибор оснащен системой охлаждения, которая включается одновременно с любой из функций приготовления. При работе вентиляторов образуется поток воздуха, который выходит через верхнюю часть дверцы; вентиляторы могут продолжать работать даже после выключения прибора.

ПОДСВЕТКА

Подсветка прибора включается:

- в процессе работы прибора, кроме режима «пауза»;
- при открытии дверцы в режиме ожидания;
- если дверца прибора открыта, то через 10 минут подсветка автоматически отключается.

БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ

Когда блокировка не активирована или если дверца прибора открыта, подсветка включается. В этот момент Вы можете настроить любой параметр, но при этом не можете запустить прибор. Если Вы нажмете на ручку 2, то на дисплее появится слово «дверца» (door).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛН

Внимание! Прочитайте раздел «Инструкции по безопасности», прежде чем приступать к приготовлению пищи.

В процессе приготовления пищи в режиме микроволн необходимо соблюдать представленные далее правила.

- Перед тем, как разогревать или готовить продукт в коже или шкурке (например, яблоки, томаты, картофель, сосиски), проколите её, чтобы продукт не взорвался. Разрежьте продукт на кусочки.
- Перед тем, как использовать посуду, убедитесь, что она подходит для использования в режиме микроволн (см. раздел «Посуда для духового шкафа»).
- Во время приготовления продуктов с низким содержанием жидкости (например, при размораживании хлеба, приготовлении попкорна и пр.), влага испаряется очень быстро, и духовой шкаф начинает работать так, как будто он пустой, в результате чего продукт может сгореть. Это может привести к поломке прибора и контейнера. В связи с этим рекомендуется установить время, не превышающее необходимое, и внимательно следить за процессом приготовления.
- В духовом шкафу нельзя нагревать большое количество масла (жарить).
- Если Вам необходимо поместить в духовой шкаф сразу несколько контейнеров (например, чашки), равномерно распределите их по вращающейся тарелке.
- Не закрывайте пластиковые пакеты металлическими скрепками – используйте пластиковые. Проткните пакеты, чтобы из них мог выходить пар.
- Убедитесь, что во время приготовления или разогрева продукты достигают температуры не менее 70°C.
- В процессе приготовления на дверце прибора может образовываться **конденсат** и стекать вниз. Такое явление считается совершенно нормальным; при этом образование конденсата усиливается, если температура в помещении низкая. Это совершенно не влияет на безопасную работу прибора. После завершения процесса приготовления, вытрите образовавшийся конденсат.
- При разогреве жидкостей, используйте посуду с широким горлышком, чтобы пар мог легко выходить.

Готовьте пищу по инструкции, но при этом учитывайте длительность приготовления и мощность, указанные в таблице.

Помните, что показатели, представленные в таблице, только ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от начального состояния продукта, температуры, влажности и типа продукта. Для каждого случая рекомендуется подбирать индивидуальные настройки времени и мощности. В зависимости от характеристик продукта Вы можете увеличить или уменьшить длительность приготовления или уровень мощности.

Приготовление при помощи микроволн

1. Чем больше объем пищи, тем дольше ее готовить. Помните, что:
 - увеличение объема в 2 раза -> увеличение времени в 2 раза
 - уменьшение объема в 2 раза -> уменьшение времени в 2 раза
2. Чем ниже температура, тем больше времени требуется для приготовления.
3. Продукты с высоким содержанием жидкости нагреваются быстрее.
4. Равномерное распределение продуктов на вращающейся тарелке обеспечивает их равномерное приготовление. Чтобы одновременно разогревать разные типы продуктов, на внешнюю часть тарелки положите более плотные продукты, а в ее центр поместите менее плотные.

- Вы можете открыть дверцу прибора в любой момент времени: прибор отключится автоматически. Как только Вы закроете дверцу и нажмете кнопку запуска, работа прибора будет возобновлена.
- Накрытые крышкой продукты готовятся быстрее. В крышке должны иметься небольшие отверстия для выхода пара.

Приготовление овощей

Тип продукта	Вес (г)	Добавление жидкости (мл)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Отстаивание (мин.)	Рекомендации
Цветная капуста	500	100	800	9-11	2-3	Нарежьте кусочками, накройте крышкой
Брокколи	300	50	800	6-8	2-3	
Грибы	250	25	800	6-8	2-3	
Горох, морковь, замороженная морковь	300	100	800	7-9	2-3	Нарежьте кусочками или брусочками, накройте крышкой
Замороженная морковь	250	25	800	8-10	2-3	
Картофель	250	25	800	5-7	2-3	Почистите и нарежьте кусочками одного размера, накройте крышкой
Лук-порей	250	25	800	5-7	2-3	Нарежьте кусочками, накройте крышкой
Замороженная капуста	300	50	800	6-8	2-3	Накройте крышкой

РАЗМОРАЖИВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛН

Общие рекомендации по размораживанию

- Для размораживания продуктов используйте только посуду, подходящую для приготовления в режиме микроволн.
- Функция размораживания по весу и значения, приведенные в таблицах, относятся к размораживанию сырых продуктов.
- Продолжительность размораживания зависит от количества и толщины продукта. Учитывайте это при подготовке продуктов к замораживанию. Старайтесь распределять продукт в контейнере равномерно.
- Распределяйте продукты по контейнеру. При приготовлении деликатных продуктов Вы можете использовать алюминиевую фольгу. Важно: алюминиевая фольга не должна контактировать со стенками рабочей камеры, т.к. это может стать причиной появления искр.
- Толстые куски продукта рекомендуется переворачивать несколько раз.
- Распределяйте замороженные продукты максимально равномерно, т.к. узкие и тонкие куски размораживаются быстрее, чем более толстые и широкие.
- Продукты с высоким содержанием жира, такие как сливочное масло, мягкий сыр или сливки, размораживать полностью не следует. Если такие продукты хранятся при комнатной температуре, то они будут готовы к употреблению буквально через несколько

минут. Замороженные сливки после размораживания, но до подачи на стол, рекомендуется тщательно перемешать, т.к. в них могут остаться кусочки льда.

8. При размораживании птицы положите ее на перевернутую тарелку, чтобы с продукта мог стекать сок.
9. При размораживании хлеба оберните его салфеткой, чтобы предотвратить его чрезмерное высыхание.
10. Подготавливая замороженную пищу к размораживанию, не забудьте снять упаковку и все металлические элементы. Если замороженная пища была упакована в специальный контейнер (иногда такие контейнеры используют для готовых полуфабрикатов), который также можно использовать в режиме микроволн, то Вам необходимо всего лишь снять крышку. Во всех остальных случаях, поместите замороженный продукт в специальный контейнер, подходящий для использования в режиме микроволн.
11. Жидкость, образующуюся в результате размораживания птицы, необходимо вылить. Следите, чтобы эта жидкость не попала на другие продукты.
12. Помните, что при размораживании продукту необходимо дать отстояться, чтобы он разморозился полностью.
13. В процессе размораживания не забывайте по сигналу прибора переворачивать продукты, при этом на дисплее 2 появляется слово «перевернуть» (turn).

В таблице далее представлены параметры размораживания для разных типов продуктов.

Тип продукта	Вес (г)	Время / размораживания (мин)	Время оттаивания (мин)	Рекомендации
Цельный кусок мяса (телятина, говядина, свинина)	100	2-3	5-10	Перевернуть 1 раз
	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть 2 раза
	1000	21-23	20-30	Перевернуть 2 раза
	1500	32-34	20-30	Перевернуть 2 раза
	2000	43-45	25-35	Перевернуть 3 раза
Гуляш	500	8-10	10-15	Перевернуть 2 раза
	1000	17-19	20-30	Перевернуть 3 раза
Мясной фарш	100	2-4	10-15	Перевернуть 1 раз
	500	10-14	20-30	Перевернуть 2 раза
Сосиски, колбаски	200	4-6	10-15	Перевернуть 1 раз
	500	9-12	15-20	Перевернуть 2 раза
Птица	250	5-6	5-10	Перевернуть 1 раз
Курица	1000	20-24	20-30	Перевернуть 2 раза
Пулярка, доркинг	2500	38-42	25-35	Перевернуть 3 раза
Филе рыбы	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
Форель	250	5-6	5-10	Перевернуть 1 раз
Креветки	100	2-3	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	8-11	10-20	Перевернуть 2 раза
Фрукты	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	300	8-9	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	11-14	10-20	Перевернуть 2 раза
Хлеб	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть 1 раз
	800	15-17	20-20	Перевернуть 2 раза
Масло	250	8-10	10-15	
Сыр	250	6-8	10-15	
Сливки	250	7-8	10-15	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Для достижения оптимальных результатов используйте специальную решетку, входящую в комплект прибора.

Установите решетку так, чтобы она не касалась металлических частей прибора, поскольку в противном случае могут образовываться искры, способные повредить прибор.

Важные предупреждения

1. При первом использовании гриля возможно образование дыма и неприятного запаха в результате горения смазочных материалов, используемых в процессе производства духового шкафа.

- Во время работы гриля стекло дверцы прибора нагревается. Не позволяйте детям находиться вблизи прибора!
- При длительной работе гриля предохранительный термостат будет временно отключать нагревательные элементы.
- Важно! Если для приготовления блюда будет использоваться посуда, убедитесь, что она подходит для работы в режиме микроволн. См. раздел «Посуда для духового шкафа».
- В процессе приготовления брызги жира могут попадать на нагревательные элементы и сгорать. Это вполне нормально и не влияет на работу прибора.
- После завершения приготовления очистите камеру прибора и аксессуары во избежание засыхания остатков пищи.

Тип продукта	Вес (г)	Время (мин.)	Рекомендации
Рыба			
Окунь	800	18-24	Смазать небольшим количеством сливочного масла. По истечении половины времени приготовления перевернуть и приправить специями.
Сардины/тригла	6-8 шт.	15-20	
Мясо			
Сосиски	6-8 шт.	22-26	По истечении половины времени приготовления проколоть и перевернуть.
Замороженные гамбургеры	3 шт.	18-20	По истечении половины времени приготовления проколоть.
Ребрышки (толщиной ок. 3 см)	400	25-30	Смазать маслом. По истечении половины времени приготовления полить образовавшимся жиром и перевернуть.
Тосты	4 шт.	1½ -3	Контролируйте приготовление.
Сэндвич	2 шт.	5-10	Контролируйте приготовление.

РЕЖИМ «ПИЦЦА»

Для приготовления пиццы блюдо для подрумянивания разогревать не обязательно.

Положите пиццу непосредственно на блюдо для подрумянивания.

Поставьте блюдо для подрумянивания в центр вращающейся тарелки в рабочую камеру прибора.

Внимание! В процессе приготовления стенки рабочей камеры и блюдо для подрумянивания нагреваются. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, стенкам рабочей камеры или блюду для подрумянивания. Во избежание ожогов рекомендуется использовать прихватки.

Посуда для духового шкафа

Режим микроволн

При работе в режиме микроволн не следует забывать о том, что металлические поверхности отражают микроволны, в то время как стекло, фарфор, керамика, пластик и бумага пропускают их. Именно по этой причине для данного режима нельзя использовать металлические кастрюли и тарелки или контейнеры с металлическими элементами. Также не рекомендуется использовать стеклянную и керамическую посуду с металлическими декоративными элементами или накладками (например, свинцовый хрусталь).

Идеальными материалами для использования в режиме микроволн считаются стекло, огнеупорный фарфор или керамика, термоустойчивый пластик. Тонкое, хрупкое стекло или фарфор рекомендуется использовать только для быстрого приготовления (например, для разогрева).

При доставании готового блюда всегда используйте прихватки.

Для того, чтобы определить, подходит ли посуда для использования в режиме микроволн, поставьте посуду, которую вы хотите использовать, в печь на 20 секунд при максимальной мощности. Если после этого посуда теплая или прохладная, то она Вам подходит. Но если она сильно нагревается или если образуются искры, то посуда не пригодна для использования в микроволновой печи.

Режим гриля

При использовании гриля посуда должна быть устойчивой к температуре не менее 300°C. Пластиковая посуда не пригодна для приготовления в режиме гриля.

Комбинированные функции

При работе в комбинированном режиме (микроволны + традиционные нагревательные элементы) посуда должна быть пригодной для обоих способов приготовления.

Алюминиевая посуда и фольга

Готовые блюда в алюминиевых контейнерах или фольге можно разогревать в режиме микроволн при соблюдении следующих условий:

- соблюдайте рекомендации производителя, указанные на упаковке;
- высота алюминиевого контейнера не должна превышать 3 см, и контейнер не должен касаться стенок рабочей камеры прибора (минимальное расстояние – 3 см). Обязательно снимите с контейнера крышку;
- время приготовления необходимо увеличить, т.к. микроволны будут проникать в пищу только сверху. В случае каких-либо сомнений используйте посуду, которая пригодна для приготовления в режиме микроволн;
- **важно:** фольга не должна прикасаться к стенкам рабочей камеры, т.к. это может вызвать искры.

Крышки

Рекомендуется использовать стеклянные или пластиковые крышки или прозрачную пленку, так как это:

1. предотвращает чрезмерный выход пара (в основном, при продолжительном приготовлении);
2. сокращает время приготовления;
3. сохраняет аромат блюда

В крышке должны быть отверстия, чтобы избежать образования давления. В полиэтиленовых пакетах необходимо сделать надрезы. Бутылочки или баночки с детским питанием и прочие аналогичные контейнеры можно разогревать только без крышек во избежание их разрыва.

УХОД И ЧИСТКА

Перед проведением любых работ с прибором отключите его от электросети. Вытащите вилку из розетки или разомкните цепь питания прибора.

Внимание! Не используйте пароочистители и приборы высокого давления для чистки рабочей камеры прибора.

Внимание! Необходимо регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи. В противном случае поверхности могут повредиться, что в конечном итоге приведет к сокращению срока службы прибора и создаст опасные ситуации.

ПОВЕРХНОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Регулярно чистите поверхности из нержавеющей стали, чтобы сохранить их внешний вид в хорошем состоянии.

ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД

Для чистки и ухода за поверхностями из нержавеющей стали используйте только специализированные средства, которые не содержат абразивных частиц, хлора или кислот.

Рекомендации по использованию: смочите чистящим средством влажную ткань и протрите поверхность. Тщательно ополосните поверхность и насухо вытрите мягкой тканью или замшей.

СЛЕДЫ ТВЕРДЫХ И ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ

Не используйте металлические мочалки и острые скребки, которые могут повредить поверхность прибора.

Используйте для чистки обычные неабразивные средства и, при необходимости, деревянные или пластиковые инструменты. Тщательно ополосните поверхность и насухо вытрите мягкой тканью или замшей.

РАБОЧАЯ КАМЕРА ПРИБОРА

Чистка – это единственный способ ухода за прибором. После каждого использования прибора чистите стенки рабочей камеры влажной тряпочкой – это самый простой способ удалить брызги, пятна и остатки пищи, прилипшей к поверхностям.

Для удаления более стойких загрязнений используйте неагрессивное моющее средство. Не используйте спреи и другие агрессивные или абразивные чистящие средства.

Держите дверцу и фронтальную поверхность прибора в чистоте, что обеспечит надлежащее открывание и закрывание дверцы.

Не допускайте протекания воды внутрь прибора.

Регулярно снимайте вращающуюся тарелку и ее держатель, чтобы очистить дно рабочей камеры прибора, особенно после попадания на дно какой-либо жидкости.

Не включайте духовой шкаф, если вращающаяся тарелка и ее подставка не установлены на место.

Для удаления очень сильного загрязнения рабочей камеры поставьте на вращающуюся тарелку стакан воды и включите прибор на 2-3 минуты на максимальном уровне мощности. Образующийся пар смягчит пятна грязи, которые затем без труда удалятся мягкой тканью. Для удаления неприятного запаха (например, после приготовления рыбы) добавьте в стакан воды несколько капель лимонного сока. Чтобы вода не выкипала, добавьте в стакан полную ложку кофе. Включите прибор на 2-3 минут на максимальном уровне мощности микроволн.

ПОТОЛОК РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

При возникновении необходимости почистить потолок рабочей камеры, Вы можете опустить гриль, чтобы облегчить выполнение чистки. Прежде чем опускать гриль, дайте ему остыть во избежание риска ожогов.

Не используйте для чистки абразивные моющие средства и острые предметы.

На потолке рабочей камеры также расположена стеклянная крышка лампы подсветки, которую очень просто чистить: просто выкрутите ее и вымойте водой с добавлением средства для мытья посуды.

УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ И ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

Если на уплотнителе дверце или фронтальной части прибора остаются кусочки продуктов, сразу же удаляйте их. Не используйте такие инструменты для чистки, как жесткие щетки, грубая ткань, металлическая мочалка, нож и другие острые инструменты, т.к. они могут поцарапать уплотнитель дверцы или поверхность передней панели. Не используйте абразивные чистящие средства. При необходимости, Вы можете использовать деревянные или пластиковые чистящие инструменты.

АКСЕССУАРЫ

Аксессуары необходимо чистить после каждого использования. В случае сильного загрязнения сначала замочите их, а затем вымойте с помощью щетки и губки. Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

Следите за чистотой вращающейся тарелки и ее опоры. Не включайте прибор, если они не установлены на место.

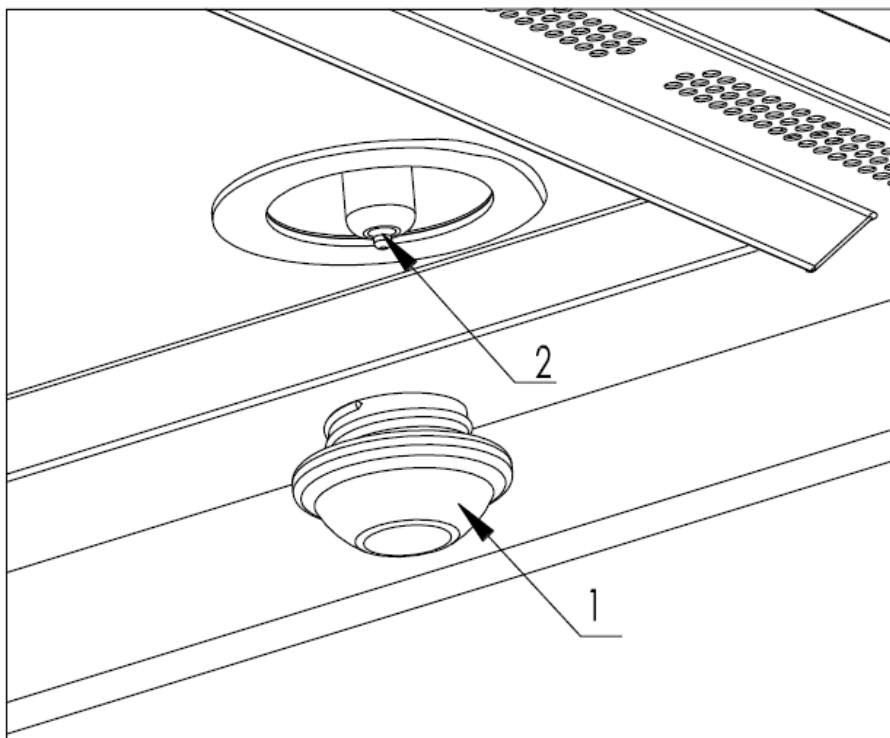
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ

Для замены лампы подсветки:

- отключите прибор от электросети;
- выкрутите и снимите крышку лампы (1);
- выкрутите галогеновую лампу (2). Внимание! Лампа может быть горячей!
- вставьте новую галогеновую лампу (230 В, 25 Вт);
- установите на место крышку лампы;
- подключите прибор к электросети.

ВНИМАНИЕ: Замену лампы должен выполнять квалифицированный специалист!



УСТАНОВКА

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

Откройте дверцу прибора, вытащите все аксессуары и снимите упаковочные материалы.

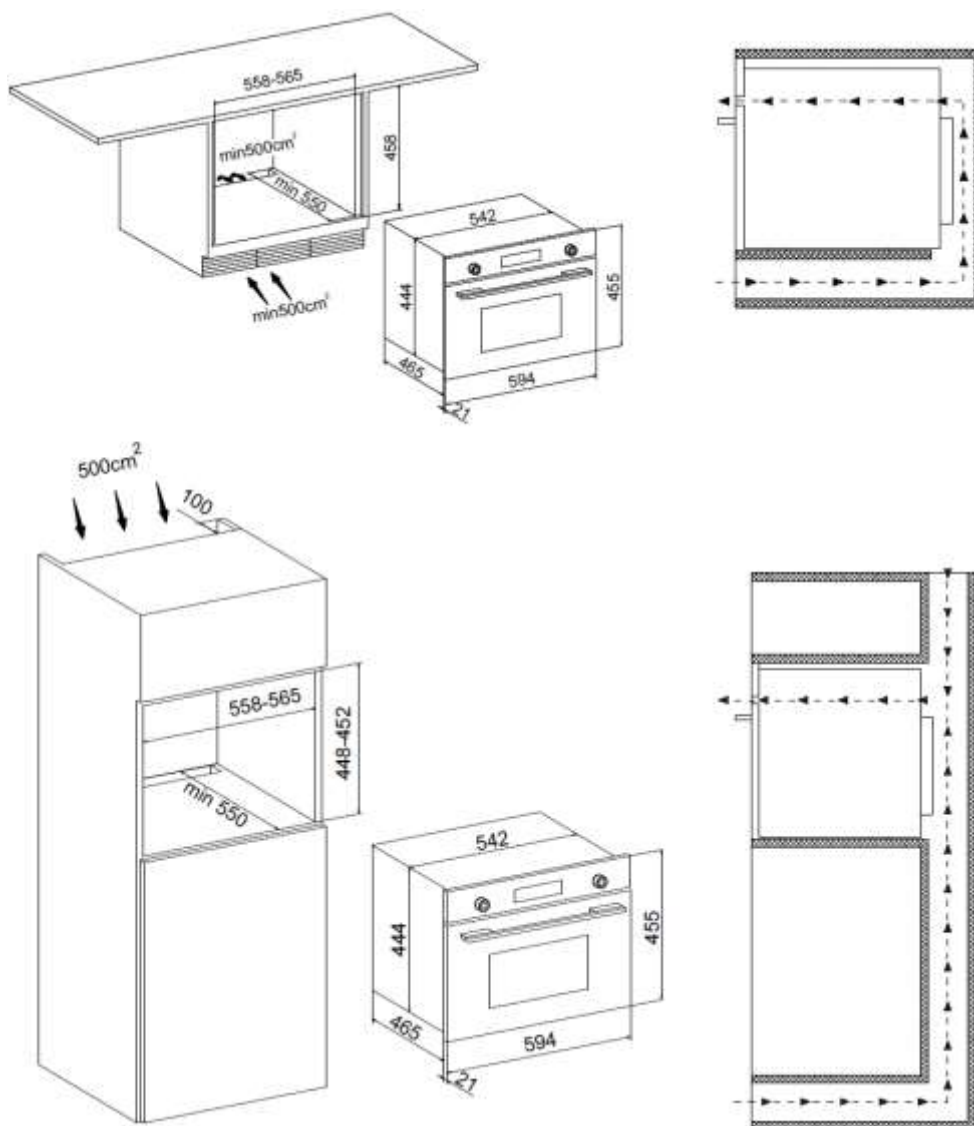
Проверьте прибор на наличие каких-либо повреждений. Убедитесь, что дверца прибора закрывается плотно и что внутренняя часть дверцы и передняя часть рабочей камеры не повреждены.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР, если кабель питания или его вилка повреждены, если прибор работает ненадлежащим образом, если прибор был поврежден или падал на пол. Поставьте прибор на плоскую и устойчивую поверхность. Не размещайте прибор рядом с источниками тепла, радиоточкой или телевизором.

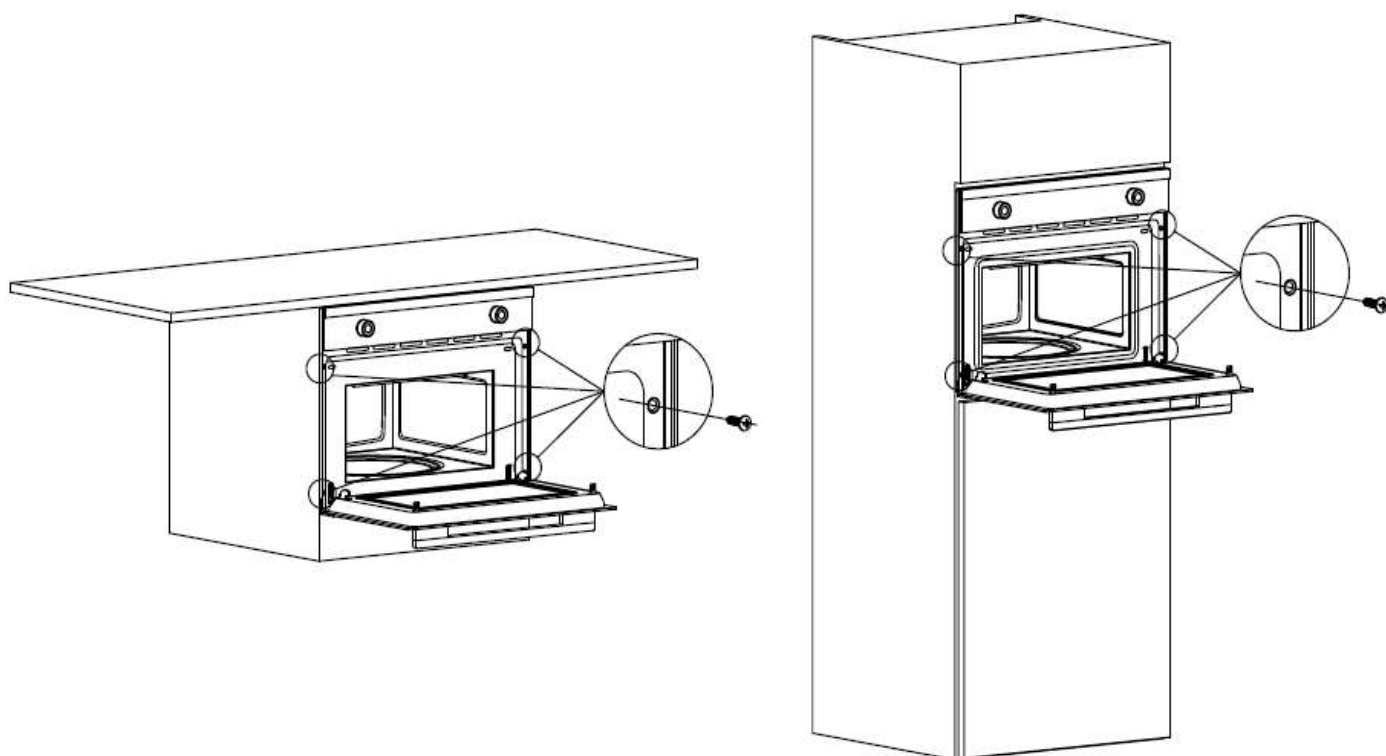
При установке прибора убедитесь, что на его кабель питания не будет попадать влага и он не будет соприкасаться с предметами с острыми краями. Высокая температура может повредить кабель. Внимание: по завершению установки прибора убедитесь, что вилка прибора находится в прямом доступе.

ВСТРАИВАНИЕ ПРИБОРА

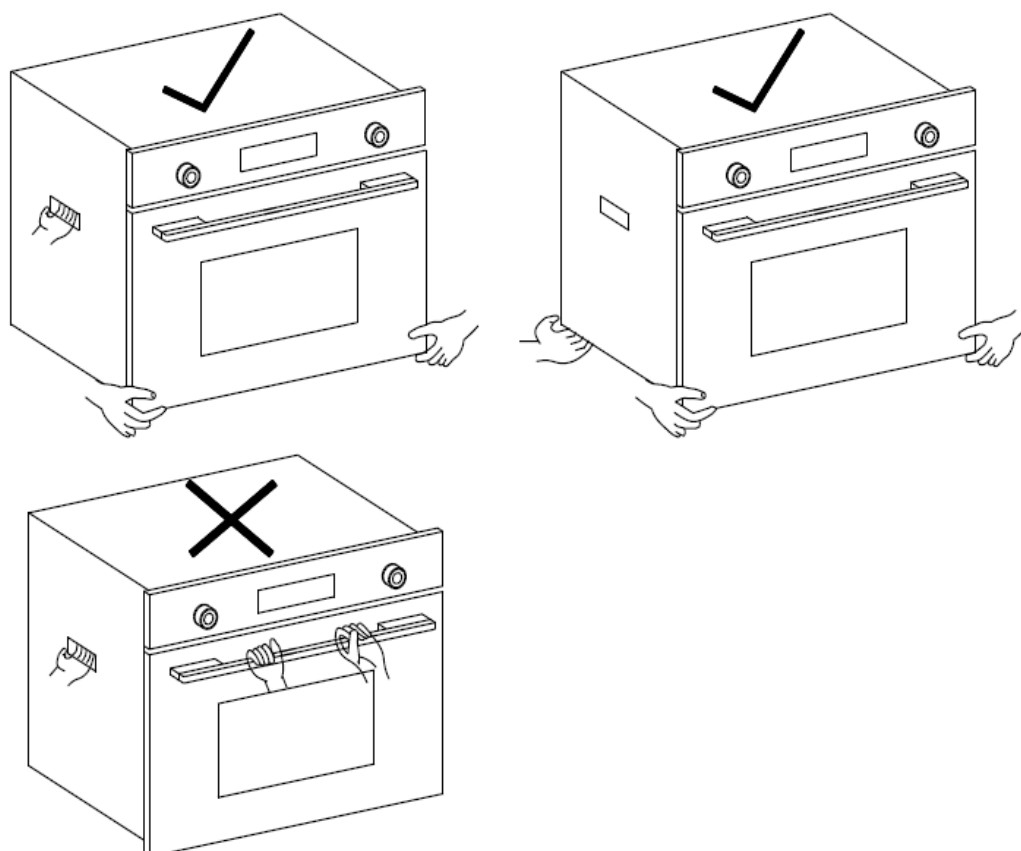
При установке прибора в кухонный гарнитур, убедитесь, что материал предмета мебели изолирован. Между краем шкафа и прибором необходимо оставить зазор 100 мм для обеспечения вентиляции.



На внутренней части рамки дверцы прибора расположены 4 шурупа.



Примечание: в процессе установки и перемещения прибора не используйте его ручку как точку приложения силы.



УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Внимание: любые ремонтные работы должны выполняться квалифицированным специалистом.

Описанные ниже проблемы Вы можете решить самостоятельно, без обращения в сервисную службу.

Дисплей не загорается.

- Проверьте, включен ли индикатор времени.

При нажатии кнопки ничего не происходит.

- Проверьте, не включена ли защита от детей.

Духовой шкаф не работает.

- Проверьте, правильно ли вставлена вилка в розетку.
- Проверьте, включено ли питание прибора.
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца прибора.
- Убедитесь, что между дверцей прибора и передней поверхностью рабочей камеры не находится инородных предметов.

При работе прибора слышны странные шумы.

- Проверьте, не осталось ли в рабочей камере металлических предметов, которые вызывают образование искр.
- Проверьте, не прикасается ли контейнер к стенкам рабочей камеры.
- Проверьте, не осталось ли в рабочей камере столовых приборов.

Прибор не нагревается или нагревается медленно.

- Проверьте, не используете ли Вы металлическую посуду.
- Проверьте, правильно ли заданы продолжительность приготовления и уровень.
- Количество продуктов может быть больше обычного.

После завершения процесса приготовления слышны шумы.

- Не является неисправностью. Вентилятор охлаждения работает еще некоторое время после выключения прибора.

После включения прибора в сеть подсветка не загорается.

- Это не влияет на работу прибора, если остальные функции работают нормально.

