

# Руководство по эксплуатации

## Компактный духовой шкаф с паром и микроволнами Ultracombi



**i ILVE**

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

# СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>4</b>	<b>ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b>
<b>14</b>	<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ</b>
<b>16</b>	<b>УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ</b>
<b>17</b>	<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА</b>
18	Аксессуары из комплекта
20	Аксессуары для приготовления
<b>22</b>	<b>УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>
22	TFT-дисплей
22	Расшифровка значков
23	Первое включение прибора
24	Настройки
25	Блокировка дисплея
26	Включение и отключение духового шкафа
27	Режимы приготовления
28	Перечень режимов
29	Настройка режимов приготовления
30	Процесс приготовления
30	Микроволновый режим
32	Посуда / Материал
33	Приготовление на пару
35	Сочетание гриля и микроволн
36	Сочетание конвекции и микроволн
37	Сочетание пара и конвекции
38	Сочетание пара и микроволн
<b>40</b>	<b>ЧИСТКА - УХОД - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>
40	Чистка
41	Слив жидкости и очистка резервуара
<b>45</b>	<b>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>
45	Сообщения об ошибках
<b>46</b>	<b>СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ</b>
47	Расшифровка обозначений

# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Данные о приборе

В соответствии с изображением на крышке, заводская табличка находится на рамке дверцы. Табличку можно увидеть, открыв дверцу.

ОСТОРОЖНО!

Следующие предупреждения относятся к приборам различных моделей. Будьте внимательны во время определения модели вашего прибора (см. заводскую табличку).

Эти предупреждения действительны в тех странах, которые перечислены в табличке.

- 1 Перед началом использования прибора внимательно прочтите данное руководство. Бережно храните его для дальнейшего использования. Данный многофункциональный духовой шкаф соответствует действующим государственным нормам безопасности. Тем не менее, использование прибора в целях, для которых он не предназначен, может привести к получению травм и причинению ущерба имуществу.

I.L.V.E. SpA не несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате игнорирования предупреждений и несоблюдения указаний по технике безопасности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

- 2 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Данный духовой шкаф предназначен для размораживания, разогрева и приготовления продуктов питания в домах и жилых помещениях. Многофункциональный духовой шкаф предназначен исключительно для эксплуатации в бытовых целях и должен использоваться только по прямому назначению. Запрещается вносить какие-либо изменения в конструкцию прибора.

Использование прибора в иных целях не допускается и может быть опасно.

Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещений.

Эксплуатация прибора людьми с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями или лицами, не имеющими достаточного опыта безопасного использования многофункциональных приборов, возможна только при условии, что они прошли инструктаж или находятся под присмотром ответственного за них лица.

Крайне важно, чтобы они понимали и осознавали опасность последствий, которые несет ненадлежащая эксплуатация прибора.



### 3 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Не пытайтесь использовать прибор с открытой дверцей, так как это может подвергнуть вас вредному воздействию микроволнового излучения. Крайне важно, чтобы запорный механизм был исправен. Внесение изменений в конструкцию запорного механизма запрещено.

Не помещайте никакие посторонние предметы между передней панелью и дверцей. Следите, чтобы на уплотнителе не скапливались грязь и/или остатки чистящего средства.

**4 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Эксплуатация поврежденного прибора запрещена. Крайне важно, чтобы дверца прибора закрывалась надлежащим образом и чтобы следующие элементы не были повреждены: (1) дверца (не согнута), (2) петли и защелки (не сломаны или расшатаны), (3) уплотнитель дверцы и поверхность его прилегания. Не используйте прибор с поврежденными дверцей или уплотнителем, пока данные неисправности не будут устранены квалифицированным сервисным специалистом (прошедшим обучение производителя или сервисного центра).



**5 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Выполнение работ по техническому обслуживанию или ремонту, требующих демонтажа элементов корпуса или защиты от микроволнового излучения, представляет угрозу для всех лиц, не имеющих подходящей квалификации. Во время проведения монтажа, технического обслуживания или ремонтных работ прибор должен быть отсоединен от сети питания. Запрещается вскрывать корпус прибора. Внесение изменений в электрические схемы или компоненты, а также механические детали представляет большую угрозу для пользователя и может нарушить работоспособность прибора.



**6 ВНИМАНИЕ!** Запрещается разогревать жидкость или другую пищу в закрытых контейнерах, банках или бутылках, так как они могут взорваться.



**7** Данный прибор должен использоваться только в домашних условиях. Подсоединение к электросети должно быть выполнено в соответствии с установленными нормами монтажа.



8 Микроволновый режим может быть использован только для нагрева продуктов или напитков. Запрещается использовать микроволновый режим для сушки цветов, трав, хлеба, хлебобулочных изделий или других воспламеняемых материалов, как, например, губки, тапочки, обычные или наполненные вишневыми косточками, пшеничными зернами, лавандой или ароматерапевтическим гелем подушки. При нагреве такие подушки могут загореться и нанести ожоги, даже после того, как их вытащили из духового шкафа.



9 При возникновении дыма, не открывая дверцы, отключите духовой шкаф и отсоедините его от сети питания. Для подавления пламени не открывайте дверцу, пока дым полностью не выветрится.

ДЕТИ



10 - Во избежание непреднамеренного включения духового шкафа детьми активируйте функцию блокировки.  
- Присматривайте за детьми, если они находятся в непосредственной близости к духовому шкафу. Не позволяйте им играть с прибором.



**- Опасность удушья.**

Упаковочные материалы, например, целлофановая упаковка, должны храниться в недоступном для детей месте. Во время игры дети могут запутаться в упаковке или надеть ее на голову и задохнуться. Не подпускайте детей близко к таким предметам.



**- Опасность получения ожогов!**

Кожа детей гораздо более чувствительна к высоким температурам, чем кожа взрослых. Поверхность дверцы, панели управления и вентиляционных отверстий сильно нагреваются. Не допускайте, чтобы дети открывали дверцу прибора во время работы. Не подпускайте детей близко к прибору, пока он полностью не остынет и больше не будет представлять угрозу получения ожогов.

**Опасность получения травм.**

Максимальная масса, которую может выдержать дверца, составляет 8 кг. Не позволяйте детям садиться, облачиваться на дверцу или качаться на ней. Они могут получить травмы.



**ВНИМАНИЕ!** Доступные для касания части могут сильно нагреваться во время работы прибора.

Не оставляйте детей младше 8 лет рядом с прибором, если они не будут находиться под постоянным присмотром.

Эксплуатация прибора детьми 8 лет и старше, пожилыми и лицами с физическими, умственными или сенсорными способностями или не имеющими достаточного опыта использования многофункциональных приборов должна осуществляться только при условии, что они прошли инструктаж или находятся под присмотром ответственного за них лица. Крайне важно, чтобы они понимали и осознавали опасность последствий, которые несет ненадлежащая эксплуатация прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Чистка прибора может осуществляться детьми только при условии, что они находятся под присмотром со стороны взрослых.



- 11** **ВНИМАНИЕ!** Во время работы в комбинированном режиме прибор нагревается до высокой температуры, поэтому дети могут пользоваться данным режимом только под присмотром взрослых.

- 12** Запрещается использовать прибор с открытой дверцей, а также вносить изменения в систему блокировки (запорного механизма). Запрещается эксплуатация прибора, если между дверцей и передней панелью духового шкафа находится посторонний предмет. Следите, чтобы внутренняя сторона дверцы была чистой, используйте для этого влажную тряпку и неабразивное чистящее средство. Следите, чтобы на месте соприкосновения дверцы с корпусом духового шкафа не скапливались остатки пищи.



- 13** Запрещается использовать прибор, если кабель или вилка питания повреждены, так как это может привести к поражению электрическим током. Если кабель питания поврежден, во избежание возникновения опасных ситуаций, он должен быть заменен либо производителем, либо представителем сервисного центра, либо другим квалифицированным специалистом.





- 14** Во избежание перегрева и дальнейшей возможности возгорания рекомендуется следить за работой прибора, когда он используется для разогрева небольшого количества продуктов или блюд в одноразовых контейнерах из пластмассы, картона или другого легковоспламеняющегося материала.
- 15** Не кладите очень холодные тарелки или еду непосредственно на горячее внутреннее стекло дверцы, так как разница температур может привести к появлению трещин на стекле.
- 16** Если духовой шкаф используется только в микроволновом режиме, производить предварительный нагрев рабочей камеры без еды не следует. Запрещается включать микроволновый режим, если в рабочей камере отсутствуют продукты, так в этом случае возможно возникновение электрической дуги.
- 17** Перед запуском духового шкафа убедитесь, что столовые приборы и емкости подходят для использования в микроволновых приборах (см. раздел, посвященный выбору емкостей для различных режимов приготовления).
- 18** Во время работы прибор нагревается. Не касайтесь нагревательных элементов внутри рабочей камеры духового шкафа.
- 19** При нагреве, жидкость (вода, кофе, молоко и т. п.) может перегреться, т. е. достигнет температуры выше точки кипения из-за чего, при извлечении контейнера пузырьки пара, находящиеся в жидкости, могут взорваться и расплескать жидкость, что приведет к получению травм пользователем. Чтобы не допустить этого, всегда помещайте в кружку (емкость) стеклянный или пластмассовый столовый прибор (например, ложку). Будьте осторожны при обращении с емкостями.
- 20** Запрещается разогревать масла в небольших количествах и спиртосодержащие жидкости или напитки, так как они могут загореться.







**21** Во избежание получения ожогов встряхивайте (тщательно перемешивайте) и проверяйте температуру молока или детского питания (в бутылках или банках) после того, как они были разогреты. Температура емкости не соответствует температуре еды или жидкости. Также для обеспечения равномерной температуры еду рекомендуется встряхивать и перемешивать. При использовании имеющихся в розничной продаже стерилизаторов для детских бутылочек необходимо проверять, что количество воды в емкости соответствует указаниям производителя.

**22** Использование пароочистителей для чистки внутренних поверхностей прибора не допускается.



**23** Использование абразивных чистящих средств или острых металлических инструментов для чистки стекла дверцы не допускается, так как оно может поцарапаться и треснуть.



**24** Все духовые шкафы с микроволнами протестированы и сертифицированы на соответствие действующим стандартам безопасности и электромагнитной совместимости. Тем не менее, в качестве меры предосторожности, производители не рекомендуют подносить кардиостимуляторы ближе чем на 20-30 см к работающей микроволновой печи (духовому шкафу с микроволнами), чтобы она не могла никаким образом создать помехи для работы устройства. При возникновении подозрений на то, что прибор оказывает влияние на работу кардиостимулятора, немедленно отключите микроволновую печь и свяжитесь с производителем медицинского прибора.



**25** Если прибор перегрелся (длительное использование, отсутствие пищи, пустая рабочая камера и т. п.), предохранительный термостат отключит духовой шкаф. Прибор возобновит работу после того, как остынет.

**26** Во время работы прибора дверца и доступные для касания поверхности могут сильно нагреваться.

**27** Запрещается производить микроволновый нагрев яиц в скорлупе, так как они могут взорваться даже после того, как приготовление было завершено.





**28** В целях безопасности данный многофункциональный духовой шкаф должен использоваться только после его встраивания в предмет мебели. Убедитесь, что все электрические детали экранированы.

**29** Эксплуатация данного многофункционального духового шкафа в нестационарных условиях не допускается (например, на корабле).



Чрезмерный нагрев масла и жира может привести к их возгоранию. Всегда следите за работой прибора при использовании масел и жиров. Ни при каких условиях не пытайтесь потушить горящие масла и жиры с помощью воды. Отключите прибор и аккуратно накройте пламя крышкой или специальным огнеупорным одеялом. При воздействии высоких температур горючие предметы, расположенные возле духового шкафа, могут загореться. Запрещается использовать прибор для обогрева помещения.

**30** При нагреве до высоких температур пластмассовые столовые приборы и тарелки, не предназначенные для использования в СВЧ печах, могут расплавиться, загореться и повредить духовой шкаф. Используйте только подходящую для использования в СВЧ печах посуду. При использовании пластмассовой посуды необходимо следовать указаниям производителя. Убедитесь, что посуда устойчива к воздействию высоких температур и пара, иначе она может расплавиться и повредиться.

**31** Имейте в виду, что время приготовления, разогревания и размораживания при использовании микроволн часто значительно меньше, чем при использовании традиционных режимов нагрева. Слишком длительный нагрев еды может привести к тому, что она высушится и, возможно, загорится.



## Чистка

- 32**
- Регулярно очищайте прибор, а также сразу удаляйте все остатки еды. Нерегулярная очистка духового шкафа может стать причиной повреждения его поверхностей, что может негативно отразиться на долговечности прибора и привести к возникновению опасных ситуаций. Производите очистку внутренних поверхностей прибора, уплотнителей и внутренней стороны дверцы сразу после того, как духовой шкаф остынет.
  - Для очистки лицевой стороны прибора и поверхностей прилегания уплотнителей дверцы следует использовать мягкую тряпку, смоченную в теплом растворе воды и чистящего средства.
  - Для очистки металлических поверхностей следует использовать обычное чистящее средство.
  - Для удаления стойких загрязнений следует использовать специальное средство для очистки духовых шкафов.
  - Аксессуары нужно очищать после каждого использования. По завершении очистки дайте им высохнуть. Используйте мягкую тряпку, смоченную в теплом растворе воды и чистящего средства.

## 33 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

### Лампа



#### Перед заменой лампы:

Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что прибор отсоединен от сети питания.

**ОСТОРОЖНО!** Лампа и стеклянная крышка могут быть горячими. Положите мягкую тряпку на дно рабочей камеры прибора, чтобы не повредить крышку лампы и поверхность дна. Запрещается использовать лампы других типов.

#### Замена лампы

Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки и вытащите ее.

- Очистите крышку.
- Замените лампу подходящей 25 Вт галогеновой лампой.
- Установите стеклянную крышку на свое место.

Во время выполнения монтажа, технического обслуживания или ремонтных работ прибор должен быть отсоединен от сети питания.



## 34 Приготовление на пару

Эксплуатация прибора со снятой стеклянной крышкой лампы не допускается. Пар может попасть на детали, находящиеся под напряжением, что может привести к короткому замыканию и повреждению электрических деталей прибора.

Если многофункциональный духовой шкаф установлен за фасадом (например, дверцей), то во время работы прибора фасад должен быть постоянно открыт. За фасадом может накапливаться тепло и влага, что приведет к последующему повреждению духового шкафа, ниши и полового покрытия. Не закрывайте дверцу, пока прибор полностью не остынет.

## 35 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность получения ожогов!



- Во время работы многофункциональный духовой шкаф может нагреваться. Нагревательные элементы, поверхности рабочей камеры, приготовленная еда, аксессуары или горячий пар представляют потенциальную угрозу получения ожогов. Пользуйтесь перчатками при помещении и извлечении еды, а также при изменении положения полок и т. п. внутри горячего духового шкафа. Будьте аккуратны при помещении и извлечении емкостей: не пролейте содержимое!
- Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления с использованием пара. При выходе из рабочей камеры горячий пар может нанести ожоги или повредить прибор.
- Строго запрещается накрывать поверхность рабочей камеры, например, фольгой или пленкой. Не кладите емкости, сковороды и кастрюли непосредственно на дно рабочей камеры.

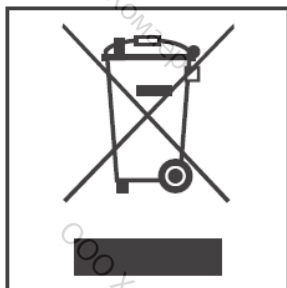


Упаковка предназначена для того, чтобы не допустить повреждения прибора во время транспортировки.

Упаковочные материалы пригодны для повторной переработки, так как они были выбраны в соответствии с экологическими критериями.

Переработка уменьшает потребность в сырьевых материалах и уменьшает объем отходов.

Часто электрические и электронные приборы содержат ценные материалы. Также они содержат материалы, которые при неправильном обращении или утилизации могут представлять потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья человека. Тем не менее, они необходимы для обеспечения работоспособности прибора. Поэтому утилизировать прибор вместе с бытовым мусором не следует.



Сдайте прибор в ближайший пункт приема/утилизации отходов или обратитесь за информацией к продавцу, у которого приобретался прибор.

Убедитесь, что подготовленный для утилизации прибор не представляет угрозы для детей.



# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

## ВНИМАНИЕ



Приведенные ниже указания предназначены для квалифицированных специалистов, ответственных за выполнение монтажа, выравнивание, техническое обслуживание прибора и обеспечение того, что данные операции будут осуществлены наиболее правильным способом в соответствии с действующими нормами.


Важно! Перед выполнением работ по выравниванию и техническому обслуживанию прибор должен быть отсоединен от сети питания.

## Указания по монтажу

- Монтаж должен быть выполнен на профессиональном уровне и в соответствии с действующими нормами и указаниями, касающимися установки электрооборудования. В противном случае производитель полностью снимает с себя всю ответственность. Схема электрических соединений прибора находится в конце данного руководства.
- Прибор предназначен для подключения к сети питания с параметрами напряжения, обозначенными на заводской табличке.
- **Перед подключением прибора к электрической сети, проверьте следующее:**
  - **электромагнитный переключатель или розетка должны выдерживать подаваемую прибором нагрузку (см. заводскую табличку);**
  - **сеть питания должна быть оснащена функционирующей надлежащим образом системой заземления.**

## ВНИМАНИЕ



Прибор поставляется с кабелем питания без вилки, поэтому подключение к электросети должно выполняться с учетом того, что желто-зеленый кабель — это проводник заземления , который не должен ничем разрываться. Розетка должна находиться на видном и доступном месте, чтобы прибор можно было легко отсоединить. Для прямого подключения необходимо следующее:

- предохранители и система проводки должны выдерживать подаваемую прибором нагрузку (см. заводскую табличку)
- после установки прибора розетка или омниполярный переключатель (с минимальным расстоянием между контактами 3 мм) должны находиться в доступном месте.
- прямое подключение к электрической сети должно быть выполнено с использованием разъединяющего устройства в соответствии с правилами подключения электрических приборов.

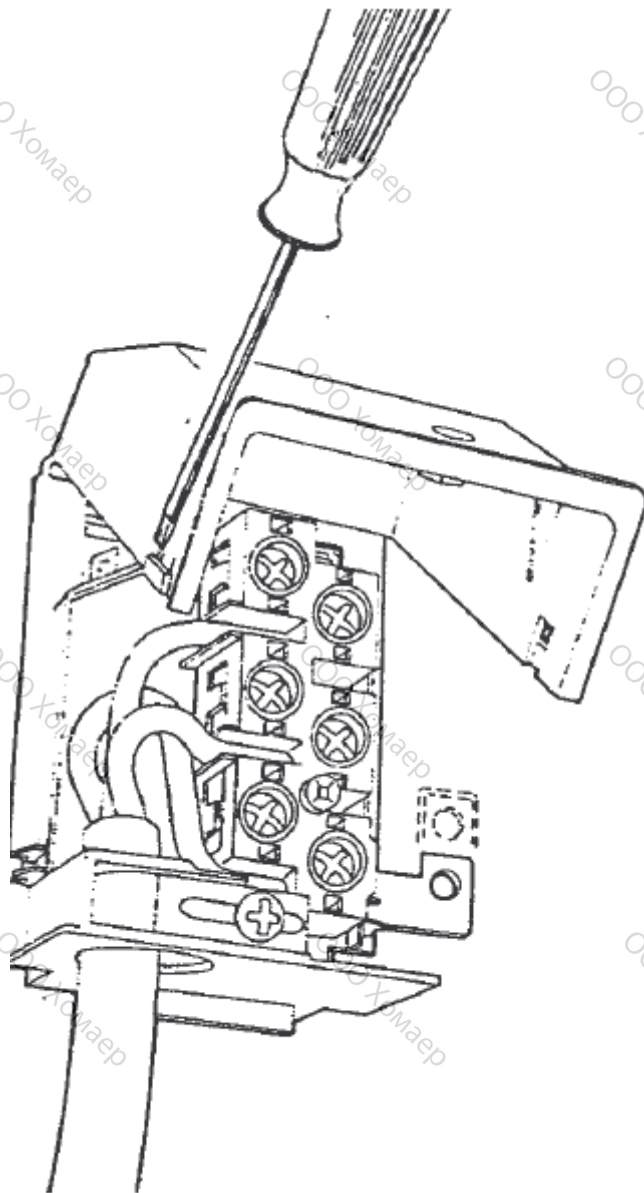


# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

## ВНИМАНИЕ



Желто-зеленый проводник заземления не должен ничем прерываться, даже переключателем. Кабель питания должен располагаться таким образом, чтобы он не соприкасался с поверхностями, чья температура на 50 градусов Цельсия выше комнатной. При возникновении необходимости замены кабеля питания свяжитесь со службой поддержки клиентов.



# УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ

## Информация о духовом шкафу

Заводская табличка расположена сбоку на передней панели духового шкафа, ее можно увидеть, открыв дверцу. На табличке отображена вся необходимая для монтажа информация, например, номер модели, номинальное напряжение и потребляемая мощность.

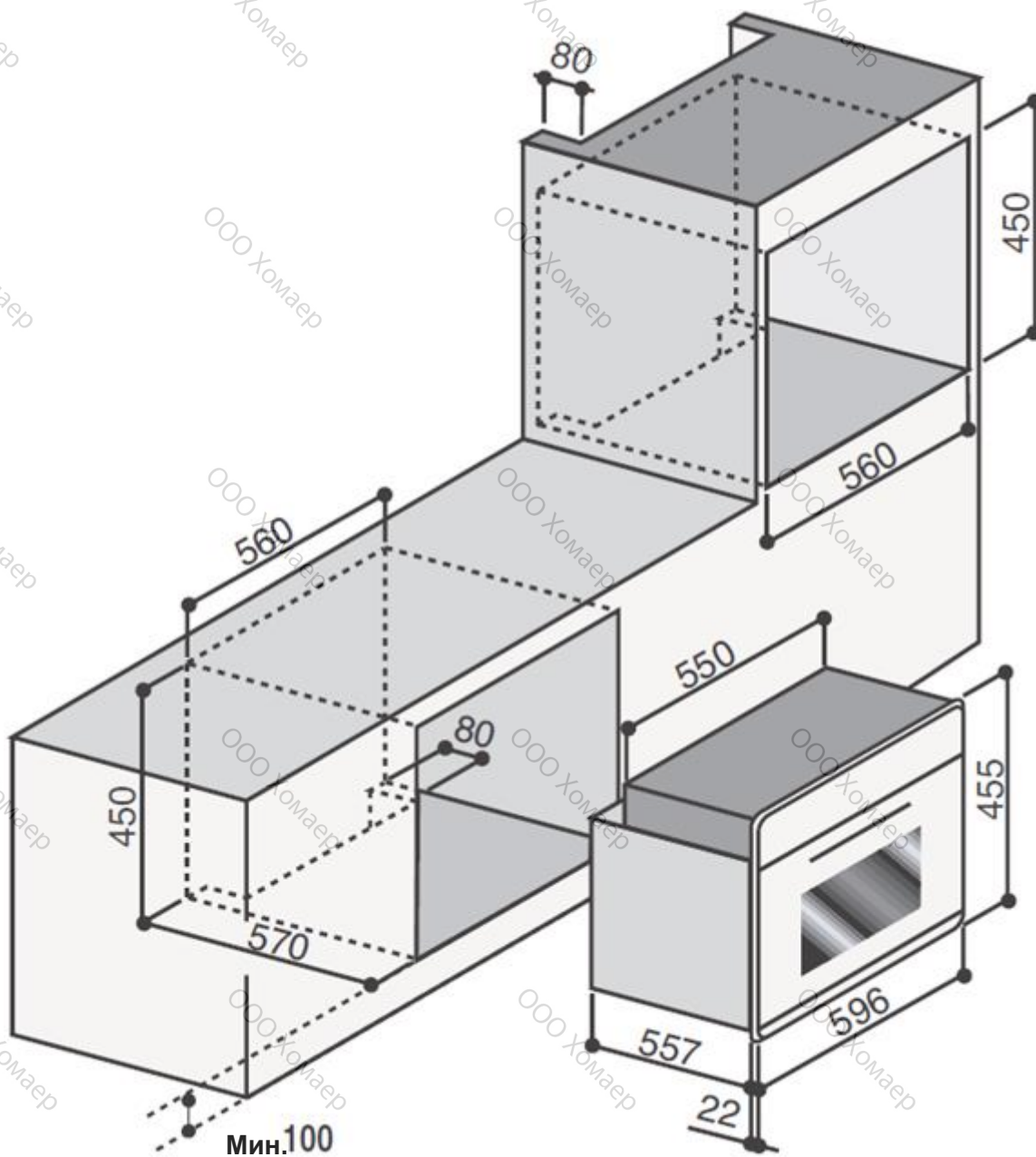
## Важные пункты

В первую очередь необходимо измерить и проверить нишу для встраивания прибора, размеры которой должны полностью соответствовать размерам, указанным на рисунке. Убедитесь, что ламинированные поверхности и панели из фанеры изготовлены с использованием термостойкого клея. В противном случае они могут деформироваться или расклеиться, особенно в тонких местах.

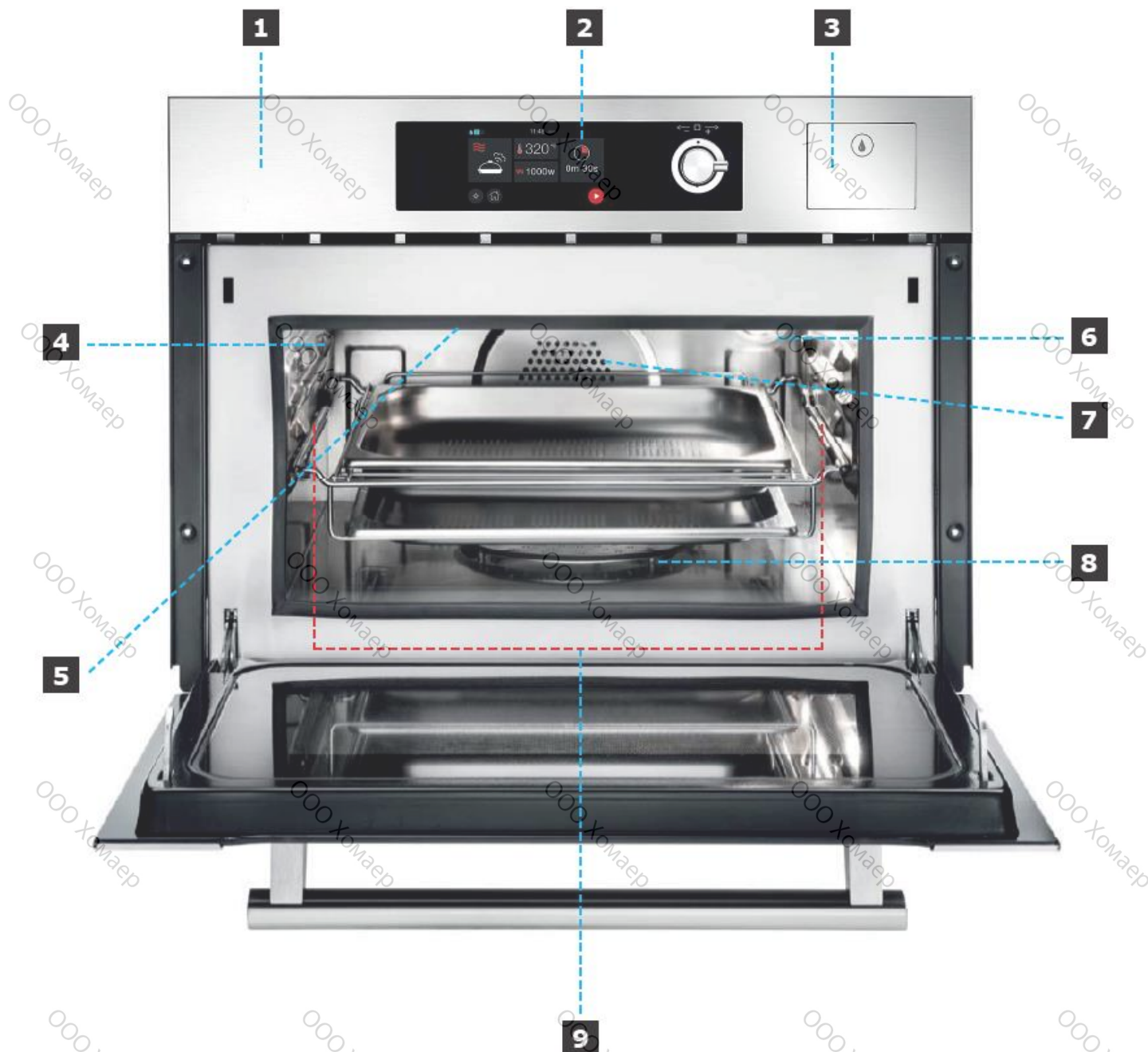
Проверьте, что половое покрытие ниши не полое и способно выдержать вес прибора.

Винты и биты, необходимые для крепления, входят в комплект поставки.

Все размеры указаны в миллиметрах (мм).



# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Сенсорный TFT-дисплей
3. Выдвижной резервуар для воды
4. Штепсельная вилка для температурного зонда
5. Нагревательный элемент (Гриль)
6. Подсветка рабочей камеры
7. Нагревательный элемент (Конвекция) и вентилятор
8. Испаритель с крышкой
9. Направляющие

(На изображении представлена модель 645SLHSW)

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### - Аксессуары из комплекта



Решетка

Используется для размещения кастрюль, сковород, подносов и жарения



Стеклянный противень Ругех

Используется для приготовления с помощью микро-волн и в качестве поддона для жира



Набор для приготовления на пару

Опорный каркас с возможностью установки 2 специальных противней



перфорированный противень имеет отверстия, чтобы приготовление на пару происходило со всех сторон



- плоский противень используется для сбора стекающего конденсата



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### - Аксессуары из комплекта



Температурный зонд

Используется для разогрева и приготовления, позволяя выбрать температуру в центре блюда



Мерный стакан

Используется для добавления жидкости в резервуар (при приготовлении с помощью пара) и для слива жидкости



Силиконовый шланг

Используется вместе с мерным стаканом для слива воды из резервуара

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### - Аксессуары для приготовления

Противень для запекания (при наличии)

Вставьте противень в опорный каркас, как показано на картинке.



Приподнимите выступающую часть каркаса и за-  
двиньте, чтобы уголок попал в пазы.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** заднюю сторону каркаса можно  
определить по наличию ограничителя, который от-  
мечен на рисунке красной стрелкой. Ограничитель  
должен быть направлен вверх.



Пример вставленного до упора каркаса с противнем  
для запекания.



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### - Аксессуары для приготовления



#### Стеклянный противень Pyrex

При использовании стеклянного противня его нужно помещать на верхний уровень каркаса (расположение снизу другого противня необязательно). Вставьте каркас, как было показано ранее.



#### Решетка

Выберите нужный уровень в соответствии с режимом приготовления.

Приподнимите выступающую часть решетки и задвиньте, чтобы уголок попал в пазы.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** заднюю сторону решетки можно определить по наличию ограничителя, который отмечен на рисунке красной стрелкой. Ограничитель должен быть направлен вверх.

# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Сенсорный TFT-дисплей
- Расшифровка значков



Пауза



На главную



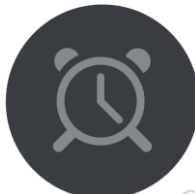
Старт



Подсветка



°C - °F



Таймер



Блокировка дисплея



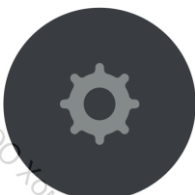
Выход – Прекращение работы



Подтверждение и переход на следующий шаг



Часы



Настройки



Подтверждение настроек



Температурный зонд



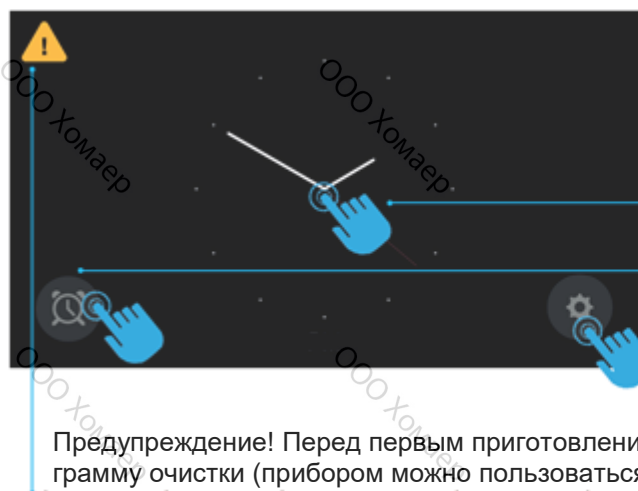
Отключение



Переключатель присутствует не на всех моделях.  
(Используется вместе с сенсорным дисплеем для настройки и подтверждения параметров режимов приготовления)

# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## – Первое включение прибора



**На главную:** переход на главный экран.

**Возможны 3 варианта**

Позволяет перейти к экрану параметров приготовления.

Позволяет задать таймер.

Открывает доступ к настройкам.

Предупреждение! Перед первым приготовлением необходимо выполнить программу очистки (прибором можно пользоваться, даже если не была выполнена) \*

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Желтый треугольник исчезнет:

**A** – если в резервуаре нет воды. Для начала работы откройте дверцу и нажмите на треугольник

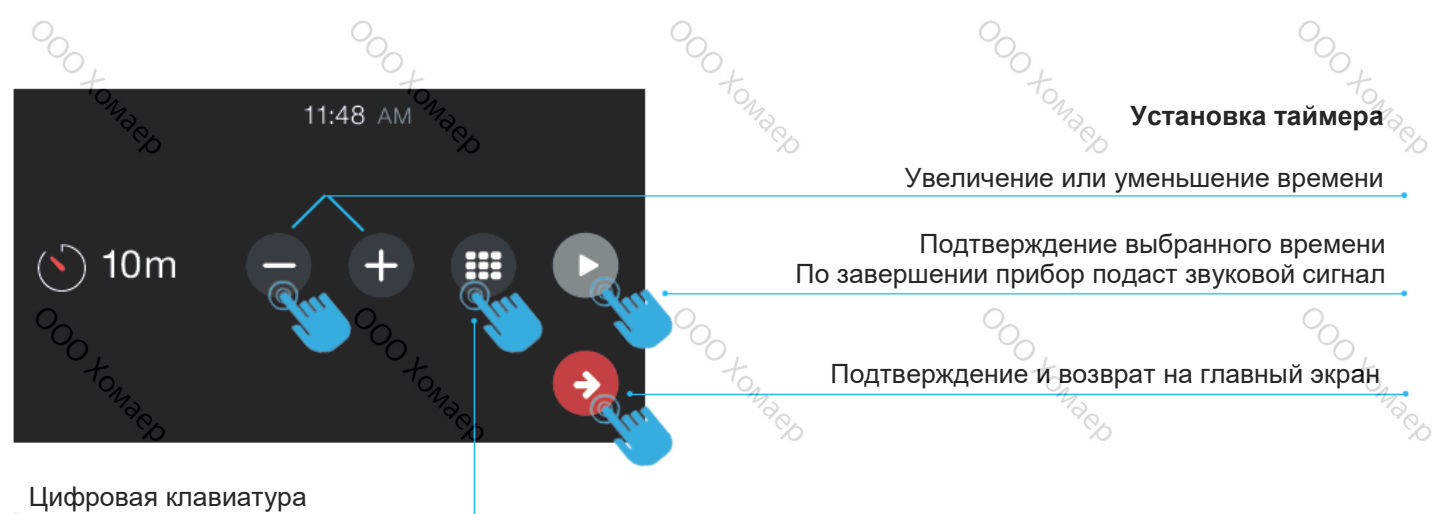
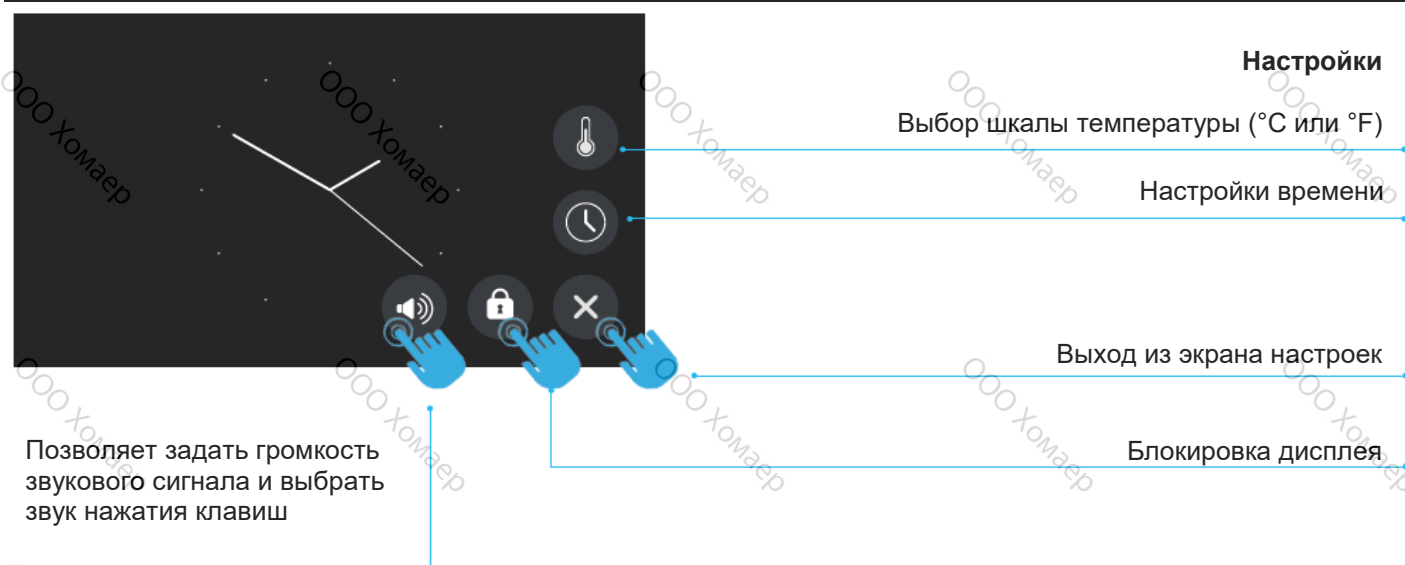
\* (если не выполнить программу очистки духового шкафа / слива жидкости, прибор продолжит работать в обычном режиме, но после отключения желтый треугольник отобразится снова).

**B** — если открыть дверцу и нажать на треугольник, на дисплее отобразится следующее оповещение, как показано на рисунке ниже. После этого нажать на **X** в левом углу. (после отключения прибора треугольник снова отобразится)



# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

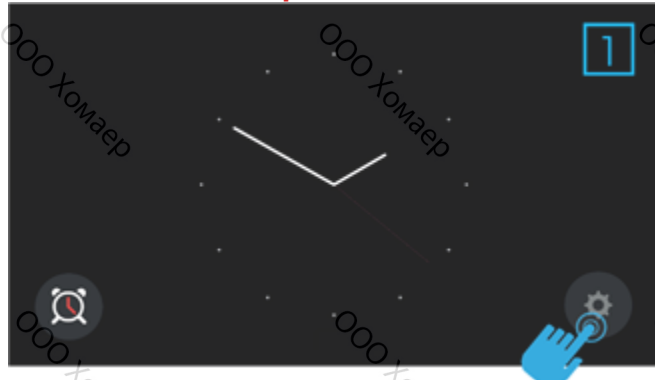
## – Настройки



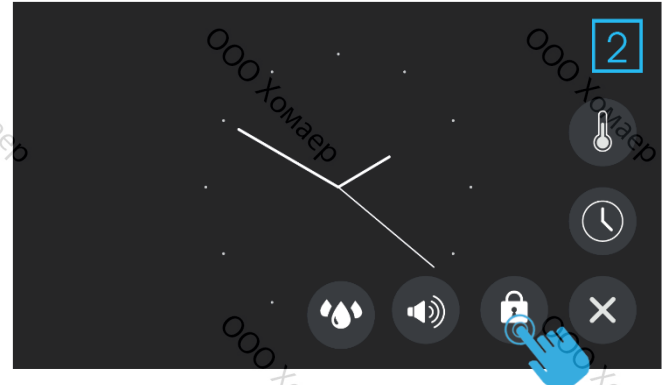
# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## – Сенсорный TFT-дисплей: Блокировка дисплея

### Активация блокировки дисплея



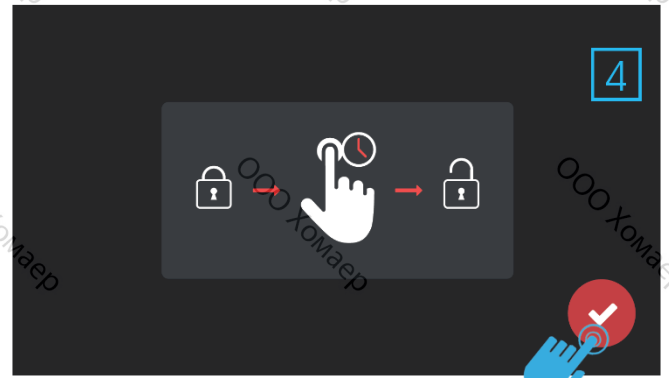
Войдите в меню настроек.



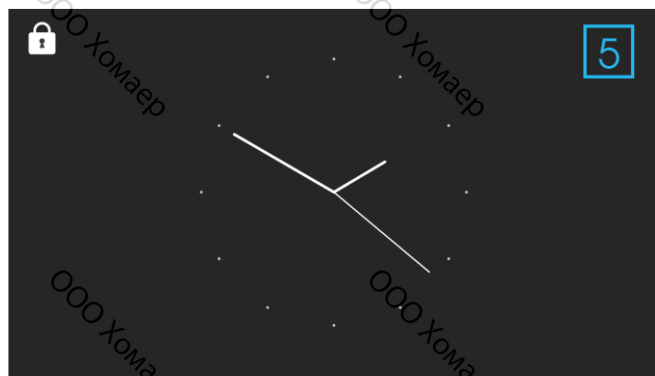
Нажмите на кнопку блокировки.



- Нажмите на значок закрытого замка.
- Подтвердите выбор.

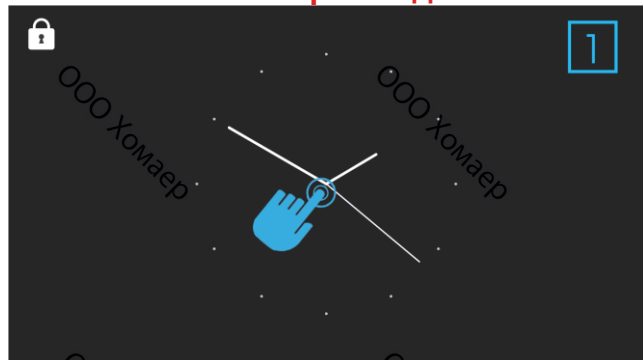


Нажмите кнопку подтверждения.

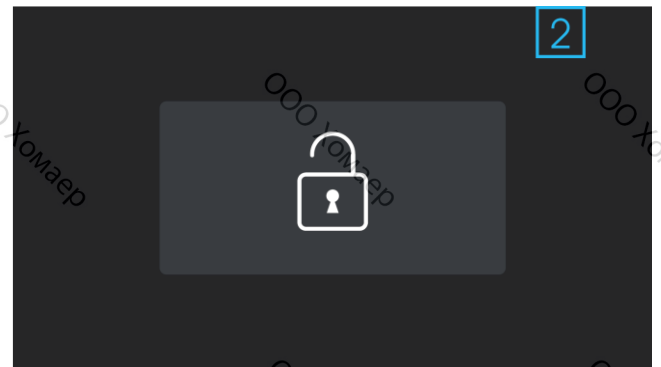


Дисплей заблокирован

### Отключение блокировки дисплея



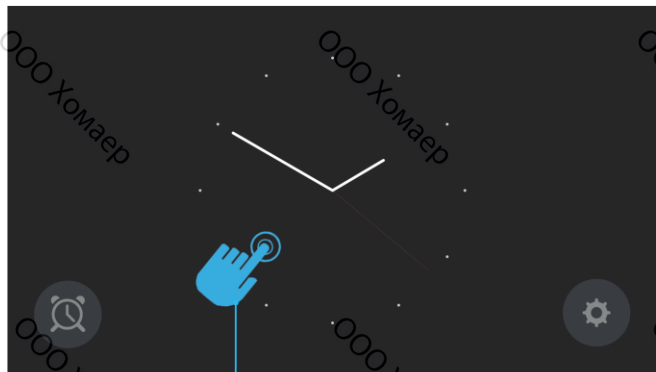
Отключение блокировки дисплея.



# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

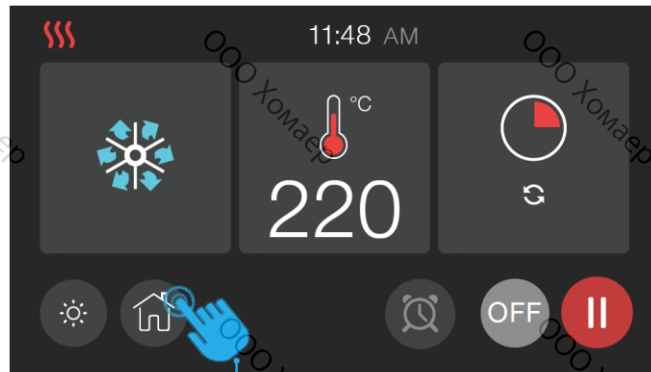
## – Включение и отключение духового шкафа

### БЫСТРЫЙ СТАРТ / РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

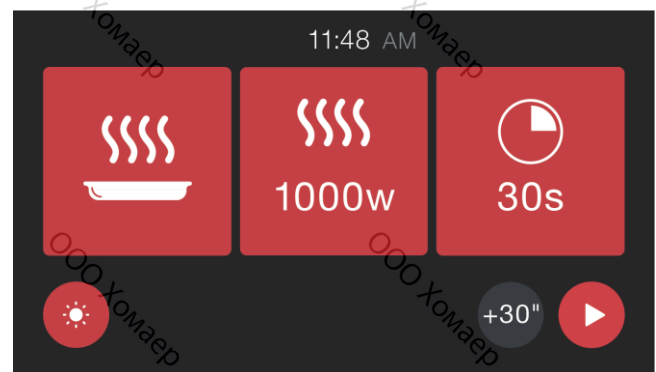
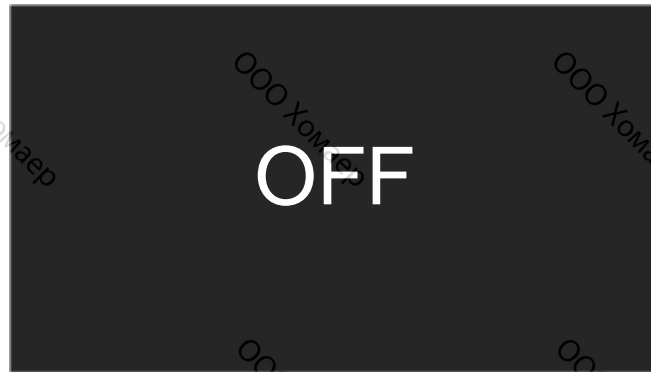
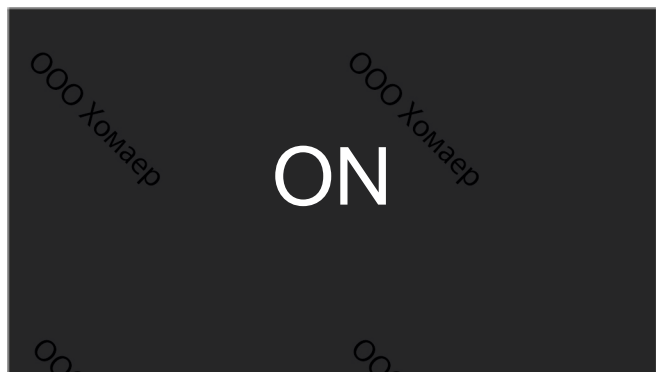


Нажмите на любую точку TFT-дисплея, духовой шкаф включится (ON). Прибор подаст 3 звуковых сигнала, а на дисплее отобразится этот экран. Изначально выбран микроволновый режим.


### ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ОТКЛ




Для возврата на главный экран после завершения приготовления нажмите на кнопку НА ГЛАВНУЮ. Прибор подаст длинный звуковой сигнал, на дисплее отобразится «OFF».

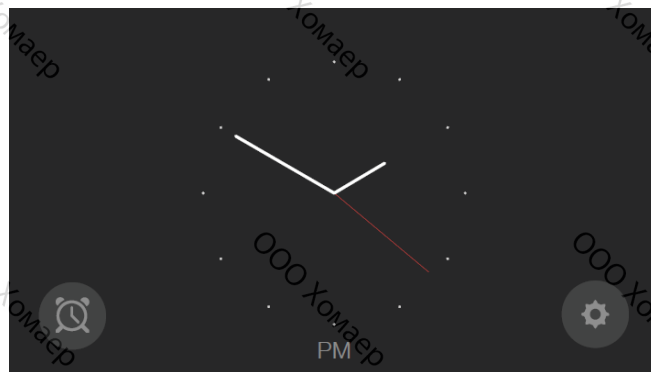


Микроволновый режим запускается со следующими параметрами: 30с на полной мощности (1000 Вт). Удобно для разогрева, например, чашки кофе. Прибор запустится после нажатия на кнопку старт.

Время нагрева увеличивается нажатием кнопки  (+30") (один шаг = 30 секунд).

 Перед запуском микроволнового режима убедитесь, что духовой шкаф не пустой: в рабочей камере находится еда или жидкость.

Если рабочая камера пустая или блюда помещены ненадлежащим образом, включение микроволнового режима может привести к повреждению духового шкафа. Поэтому следите за тем, чтобы прибор не использовался, когда рабочая камера пустая.



После этого на дисплее отобразится экран с часами. Для повторного включения духового шкафа следуйте указаниям пункта (БЫСТРЫЙ СТАРТ / РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).

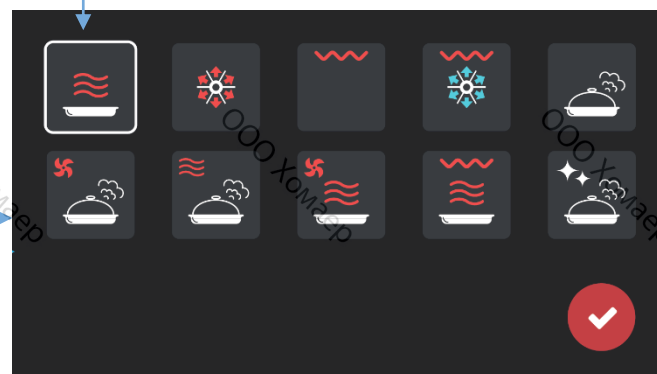
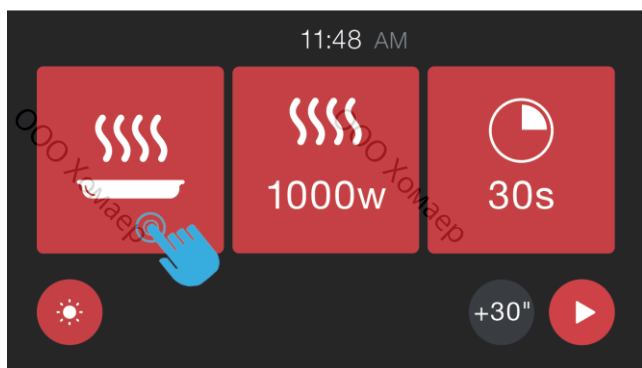


# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## – Режимы приготовления

Если после включения духового шкафа нужно выбрать другой режим приготовления, нажмите на значок с изображением микроволнового режима, на экране отобразится список всех доступных режимов приготовления. Выберите режим, нажав на соответствующую иконку.

Белой рамкой отмечен режим, который был выбран в прошлый раз.



# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## – Перечень режимов



### Микроволновый режим

Данный режим предназначен для быстрого разогревания, размораживания и приготовления готовых блюд (полуфабрикатов). Позволяет готовить овощи, рыбу, некоторые виды тортов. Также подходит для топления масла, плавления шоколада и размораживания тортов.



### Обдув горячим воздухом (принудительная конвекция)

Данный режим позволяет готовить разные блюда на нескольких уровнях одновременно, при этом не допуская смешения запахов. Подходит для лазаньи, пиццы, круассанов, булочек бриошь, тортов, пирогов и т. д.



### Гриль (с закрытой дверцей)

Данный режим предназначен для быстрого и глубокого приготовления на гриле. Идеально подходит для поджаривания и приготовления мяса, филе, Ти-Бон стейков, рыбы, а также овощей. Для приготовления тостов или поджаривания тонких кусков мяса или овощей, их следует разместить по центру решетки и выставить температуру 180°C (как правило).



### Гриль с обдувом

Данный режим предназначен для особо быстрого и глубокого приготовления, позволяя уменьшить количество потребляемой энергии. Подходит для свиных отбивных, сосисок, свинины или блюд на шпажках, дичи, ньоки, гратенов и т. д. В данном случае следует задать температуру 180°C.



### Приготовление на пару

Данный режим может быть использован для регенерации блюд, приготовленных методом су-вид. При этом сохраняются цвет и однородность текстуры. Лучше всего подходит для приготовления овощей, рыбы и деликатесов.



### Сочетание пара и конвекции

Придает традиционному запеканию в духовом шкафу преимущества приготовления с использованием пара. Данный режим позволяет уменьшить время приготовления и при этом сохраняет витамины и питательные свойства продуктов. Наиболее оптимально в данном случае задать температуру в диапазоне между 130° и 230°C.



### Сочетание пара и микроволн

Данный режим позволяет сочетать преимущества приготовления на пару со скоростью микроволнового нагрева. Особенно хорошо подходит для риса, овощей, флангов, мясного фарша и картофельного пюре.



### Сочетание конвекции и микроволн

Данный режим предназначен специально для быстрого приготовления свинины и курицы. При этом по завершении программы мясо остается сочным. Сокращение времени может составлять до 40-50%.



### Сочетание гриля и микроволн

Данный режим предназначен специально для того, чтобы вы могли в короткие сроки накормить всю семью такими блюдами, как гратен (например, картофельный или сырный), запеченная паста, овощи с плотной текстурой.



### Очистка паром

Данная программа предназначена специально для размягчения загрязнений и отложений на стенках рабочей камеры, что упрощает процесс очистки и избавляет от необходимости использования химических и абразивных средств.

# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## – Настройка режимов приготовления

1- Выберите режим приготовления

Подсветка (вкл или откл)

На главную (Возврат на главную страницу)

2- Задайте температуру приготовления

3- Задайте время приготовления и время отложенного старта

- 2a - Температура может быть задана тремя способами:
- Нажать или провести пальцем по градусной шкале
  - Использовать кнопку + или -
  - Использовать поворотный переключатель (если имеется)
- 2b - Подтвердите выбор (нажмите на поворотный переключатель, если имеется)

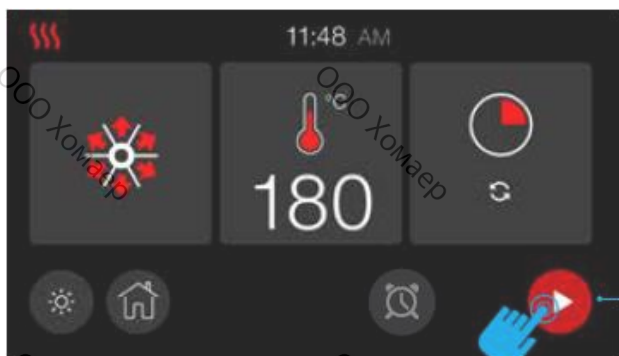
3a - Задайте время приготовления.

3c - Задайте время запуска

- 3b - Отображает время завершения приготовления
- 3d - Подтвердите выбранные параметры

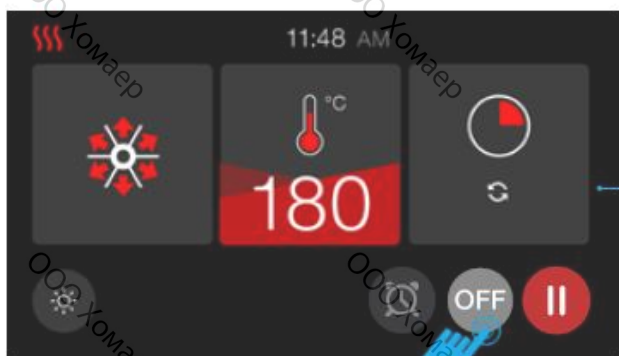
# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## – Процесс приготовления



### ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

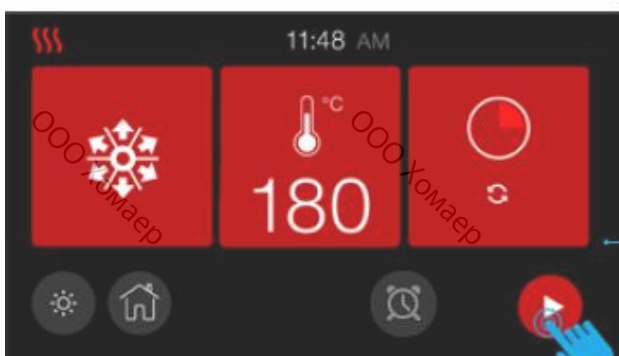
После установки параметров приготовления (режим, температура и таймер) нажмите на кнопку подтверждения, на дисплее отобразится экран предварительного нагрева.



### ФАЗА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Процесс предварительного нагрева отслеживается и отображается в виде 4 уровней. По мере прогрева красная область будет увеличиваться, пока фон всех клеток не изменится на красный цвет.

Если время приготовления не было задано, то процесс приготовления может быть приостановлен нажатием кнопки пауза. Для прекращения приготовления нажмите кнопку стоп (цвет фона клеток на дисплее изменится на серый, как в самом начале).



### ЗАВЕРШЕНИЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Когда прибор нагреется до нужной температуры, цвет фона клеток изменится на красный. Это обозначает, что предварительный нагрев завершился и прибор перешел к фазе приготовления.

Прибор автоматически начнет обратный отсчет и выключится по завершении времени приготовления, если оно было предварительно задано.



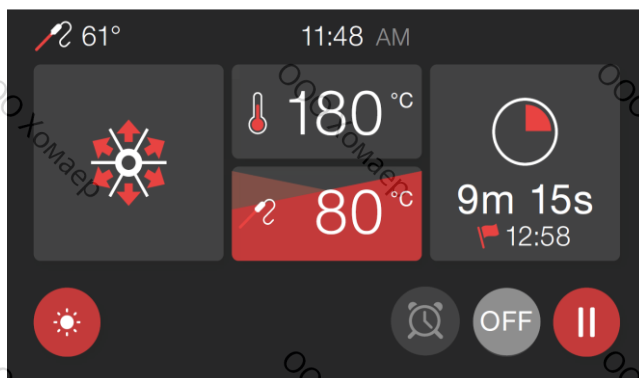
При использовании температурного зонда экран выбора температуры будет выглядеть, как показано на рисунке ниже. После достижения заданной для зонда температуры прибор прекратит нагрев.

**ВНИМАНИЕ!** Используйте только рекомендованные для этого духового шкафа температурные зонды

### ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ ЗОНДА



### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА



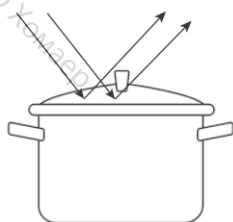
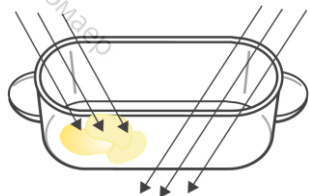


# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## – Микроволновый режим

4 уровня мощности: 270, 500, 800, 1000 Вт

### Применение микроволн



### Принцип работы

Духовой шкаф оснащен высокочастотной трубкой (магнетроном), которая преобразует электричество в микроволны. Отражаясь от металлических стенок рабочей камеры, микроволны равномерно распределяются по всему объему духового шкафа. Для того чтобы нагреть еду, микроволнам необходимо иметь возможность проходить сквозь используемую посуду. Все продукты содержат молекулы воды, которые реагируют на воздействие микроволн: начинают колебаться с высокой частотой. Трение, возникающее в результате этих вибраций, генерирует тепло, которое сначала распространяется на внешней поверхности продуктов и затем постепенно проникает внутрь. Нагрев производится непосредственно внутри продуктов.

Микроволны способны проходить сквозь фарфор, стекло, картон, пластмассы, но не металлы. Поэтому не допускается использовать посуду и приборы, которые изготовлены или имеют в своем составе металлы (например, декоративные элементы из золота и серебра). Микроволны отражаются от металлов, что может привести к возникновению искр вследствие того, что они ничем не поглощаются. Тем не менее, решетки и аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором, пригодны для использования вместе со всеми режимами приготовления, включая те, которые используют микроволны. Не допускайте соприкосновения этих аксессуаров с металлическими емкостями.

### Преимущества

Блюда можно готовить, добавляя меньшее количество жидкости, масла или жира. Генерация микроволн прекращается сразу после завершения процесса приготовления или открытия дверцы. Закрытая дверца предотвращает распространение микроволн за пределы рабочей камеры прибора.

### Полезные советы

### Общие советы

После отключения прибора дайте блюду «настояться» в течение нескольких минут (см. раздел «Таблицы для микроволновых режимов: время «настояться»).

Перед приготовлением еды извлеките ее из металлических контейнеров, удалите упаковочную фольгу и т. д.

### Приготовление:

По возможности во время приготовления, блюда должны быть накрыты крышкой, изготовленной из подходящих для использования в СВЧ печах материалов. Готовить без крышки следует, только если вы хотите добиться образования хрустящей корочки.

Не устанавливайте чрезмерно высокую мощность и слишком долгое время приготовления. Блюдо может пересушиться, подгореть или загореться.

Запрещается использовать прибор для приготовления яиц в скорлупе и улиток, так как они могут взорваться. Для жарки яиц нужно предварительно проткнуть желток.

Перед приготовлением продуктов с коркой или кожей, таких как картофель, помидоры, сосиски, их нужно несколько раз проткнуть вилкой, чтобы они не взорвались.

Для приготовления охлажденных или замороженных продуктов нужно задать более долгое время.

Блюда с соусами нужно периодически перемешивать.

Твердые овощи, такие как морковь, горох или цветная капуста, нужно готовить в емкости с водой.

Большие куски нужно переворачивать по истечении половины времени приготовления.

По возможности разрежьте овощи на небольшие куски. При приготовлении нескольких порций однотипных блюд (например, вареного картофеля) более равномерный нагрев обеспечивается в том случае, если их разместить по кругу ближе к краям посуды.

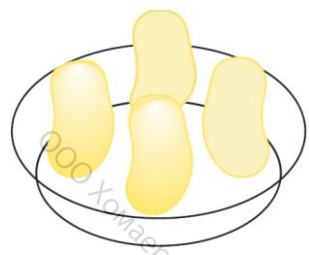
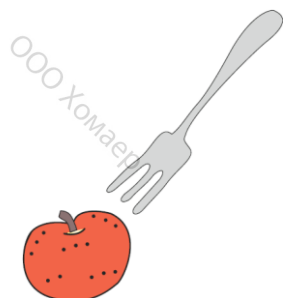
Лучше всего использовать плоскую и широкую посуду.

Не используйте посуду, изготовленную из фарфора, керамики или глины с не глазурованным дном или небольшими отверстиями, например, на ручках. Влага, попавшая в такие отверстия или поры, при нагреве может привести к появлению трещин на посуде.

### Размораживание мяса, птицы, рыбы:

Поставьте небольшую тарелку, перевернутую вверх дном, на контейнер и положите на нее замороженный продукт, предварительно убрав упаковку. Или поместите продукт на что-либо, что будет пропускать жидкость, образовавшуюся при таянии льда, например, на решетку или сито.

По истечении половины времени размораживания продукт нужно перевернуть. По возможности отделяйте и убирайте куски, которые уже разморозились.



# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## – Посуда / Материал

	Микроволновый режим			Духовой шкаф/Гриль
	Размораживание	Разогрев	Приготовление	
• Предназначенные для использования в духовом шкафу стекло и фарфор (без металлических деталей, например, Pyrex или жаропрочное стекло)	•	•	•	•
• Не предназначенные для использования в духовом шкафу стекло и фарфор <sup>1)</sup>	•	--	--	--
• Стекло и стеклокерамика, изготовленные из пригодных для использования в духовом шкафу/морозоупорных материалов (например, Argoflam), решетки	•	•	•	•
• Керамика <sup>2)</sup> , глиняные изделия <sup>2)</sup>	•	•	•	--
• Жаропрочная (до 200°C) пластмасса <sup>3)</sup>	•	•	•	--
• Картон, бумага	•	--	--	--
• Пищевая пленка	•	--	--	--
• Пленка для запекания с безопасной для использования в микроволновой печи застежкой <sup>3)</sup>	•	•	•	--
• Жаровня, изготовленная из металла, например, эмалированного чугуна	--	--	--	•
• Черные лакированные или покрытые силиконом формы для запекания <sup>3)</sup>	--	--	--	•
• Противень для запекания	•	•	•	•
• Готовые блюда (полуфабрикаты) в упаковке <sup>3)</sup>	•	•	•	•

### Готовые блюда (полуфабрикаты):

Разогреть или размораживать готовые блюда (полуфабрикаты) в металлической упаковке или пластиковых лотках можно только при условии, что эта упаковка имеет маркировку о пригодности для использования в СВЧ печах.

Строго соблюдайте указания производителя, напечатанные на упаковке (например, удалите металлическую крышку и проткните полимерную пленку).

1. Без покрытия/декоративных элементов из серебра, золота, платины или других металлов
2. Без элементов из кварца, металлов или глазури, содержащей в своем составе металлы
3. Неукоснительно следуйте указаниям производителя





## УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

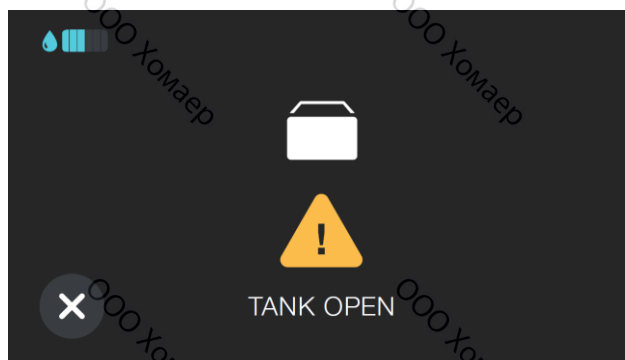
### – Приготовление на пару

#### Преимущества

Духовой шкаф с возможностью приготовления на пару имеет ряд преимуществ: позволяет готовить вкусные и полезные блюда. Процесс приготовления осуществляется за счет пара, генерируемого горячей водой. Это означает, что приготовление происходит при относительно невысокой температуре, из-за чего витамины и минералы в составе продуктов сохраняются в первоначальном виде. Таким образом, вкус и аромат каждого ингредиента остаются неизменными. Еще одно важное преимущество — приготовление не требует использования масел или жира, поэтому такой способ считается наилучшим для приготовления овощей и рыбы, так как позволяет сохранить все питательные вещества. С другой стороны, пар не так эффективен при приготовлении мясных блюд. Чтобы соки оставались внутри куска и мясо хорошо прожарилось, приготовление должно осуществляться при более высокой температуре.

#### Работа с прибором

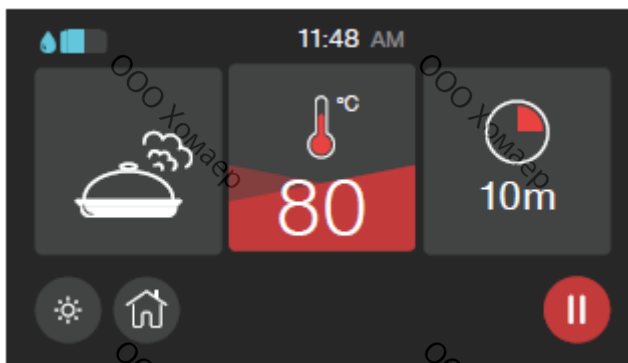
Для приготовления с помощью пара резервуар для воды должен быть заполнен по крайней мере на одно деление — минимальное количество воды. Нажмите на выдвижной резервуар справа от панели управления, резервуар приоткроется, затем выдвиньте его до упора. С помощью стакана залейте воду и посмотрите на иконку на дисплее. После открытия выдвижного резервуара на дисплее отобразится:



Шкала индикатора наличия воды будет увеличиваться по мере наполнения резервуара. Используйте только холодную водопроводную воду. Добавление фильтрованной (деминерализованной), дистиллированной, минеральной воды или прочих жидкостей не допускается.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время установки параметров приготовления на пару текущая температура рабочей камеры превышает задаваемое значение, то перед тем как начать работу, прибору необходимо остыть (шкала на температурном индикаторе в центральной клетке будет опускаться). Вы можете задать параметры, но обратный отсчет начнется только после того, как прибор остынет. Если задать температуру, которая превышает текущую температуру рабочей камеры, то прибор начнет приготовление незамедлительно. Примечание: максимальная температура при приготовлении на пару составляет 100°C.



# УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## – Приготовление на пару

---

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

- Запрещается наливать воду непосредственно в углубление испарителя в нижней части рабочей камеры.
- Запрещается наливать в резервуар горючие или спиртосодержащие жидкости.
- По мере заполнения резервуара, индикаторы наличия воды будут последовательно загораться: мин., средн. и макс. При наполнении до максимума прибор подаст звуковой сигнал.
- **ДОБАВЛЕНИЕ ЖИДКОСТИ ПОСЛЕ ТОГО, КАК ПРИБОР ПОДАЛ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ О ДОСТИЖЕНИИ МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ, НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.**
- **ИЗЛИШКИ ВОДЫ ВЫЛИВАЮТСЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО В РАБОЧУЮ КАМЕРУ И ИЗ НЕЕ УЖЕ НАРУЖУ ИЗ ПРИБОРА.**
- Для удаления жидкости из рабочей камеры используйте губку или тряпку.
- Закройте резервуар, проверьте, что запорное устройство сработало. Убедитесь, что на дисплее больше не отображается экран с оповещением.



## УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### – Сочетание гриля и микроволн

#### Общие рекомендации

Высокие контейнеры следует ставить снизу, низкие — сверху (см. рисунки ниже). В случае если продукты помещены непосредственно на решетку, то для облегчения последующей очистки рабочей камеры поставьте под приготавливаемое блюдо стеклянный противень ругех в котором будут скапливаться брызги и капли жира. Следуйте указаниям по приготовлению: выставляйте соответствующие параметры и переворачивайте куски мяса.

Блюдо	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°С)	Время (мин.)	Примечания
Лазанья	1100 г	500 Вт	190	25-35	Ругех посуда Время указано для не приготовленной пасты
Клецки	600 г	500 Вт	200	15-18	Ругех посуда
Макаронный гратен	1200 г	500 Вт	200	10-12	Паста должна быть предварительно сварена
Цветная капуста в соусе бешамель	1000 г	800 Вт	200	13-18	Время указано для сырых овощей
Гратен из помидоров	800 г	500 Вт	180	15-20	Помидоры предпочтительно должны быть одинакового размера
Фаршированные перцы	1400 г	800 Вт	180	20-25	Перцы предпочтительно должны быть одинакового размера
Баклажаны с пармезаном	1300 г	500 Вт	190	18-23	Баклажаны должны быть предварительно приготовлены
Картофельный гратен	1100 г	800 Вт	200	18-23	Ругех посуда
Курица, нарезанная кусочками	1200	500 Вт	220	30-35	Перевернуть по истечении половины времени
Шашлык	600 г	500 Вт	200	18-23	Перевернуть по истечении половины времени



Блюда с высокими краями



Блюда с низкими краями

ПРИМЕЧАНИЕ: круглое блюдо не входит в серийный комплект поставки



## УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### – Сочетание конвекции и микроволн

#### Общие рекомендации

Высокие контейнеры следует ставить снизу, низкие — сверху (см. рисунки ниже). В случае если продукты помещены непосредственно на решетку, то для облегчения последующей очистки рабочей камеры поставьте под приготавливаемое блюдо стеклянный противень ругех в котором будут скапливаться брызги и капли жира. Следуйте указаниям по приготовлению: выставляйте соответствующие параметры и переворачивайте куски мяса.

Блюдо	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°С)	Время (мин.)	Примечания
Курица (целиком)	1200 г	500 Вт	200	35-40	Смазать маслом Перевернуть по истечении половины времени
Ростбиф (с костью)	900 г	270 Вт	200	25-30 35-40	Степень прожарки: Rare Well done
Рулька	1000 г	270 Вт	180	30-35	Смазать маслом Перевернуть по истечении половины времени
Мясной хлеб	900 г	500 Вт	180	20-25	Перевернуть по истечении половины времени
Рыба (целиком)	1200 г	270 Вт	210	30-35	Предпочтительно использовать бумажный пакет для запекания
Замороженный гамбургер	4 x 100 г	270 Вт	220	20-25 30-35	Rare Well done Перевернуть по истечении половины времени
Замороженная пицца Ø 28 см	350 г	270 Вт	230	18-23	
Замороженная американская пицца	450 г	270 Вт	230	23-27	



## УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### – Сочетание пара и конвекции

#### Общие рекомендации

При использовании пара, на дне посуды скапливается большое количество конденсата, поэтому продукты следует поместить на решетке или перфорированной подставке, так конденсат не будет попадать на ингредиенты. На рисунках ниже приведены наиболее оптимальные примеры использования аксессуаров в зависимости от количества и размера продуктов.

Блюдо	Количество	Темп. (°C)	Время (мин.)	Примечания
Курица (целиком)	1200 г	200	65-70	Смазать маслом
Куриные грудки	350 г	130	25-30	
Утка (целиком)	2000 г	180	130-150	
Ростбиф	1000 г	210	45-50 65-70	Степень прожарки: Rare Well done
Жареная свинина	1000 г	180	80-100	Смазать маслом
Рыба (например, радужная форель)	1500 г	180	30-35	3-4 рыбы
Стейки из тунца	1200 г	180	40-45	4-6 стейков
Спаржа (зеленая)	400 г	130	30-40	Для приготовления белой спаржи требуется меньше времени (20-30 мин)
Морковь	300 г	130	30-40	
Хлеб (белый)	1000 г	180	45-60	2 буханки по 500 г



ПРИМЕЧАНИЕ: решетка не входит в серийный комплект поставки, но ее можно приобрести отдельно





## УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### – Сочетание пара и микроволн

#### Общие рекомендации

При использовании пара, на дне посуды скапливается большое количество конденсата, поэтому продукты следует поместить на решетке или перфорированной подставке, так конденсат не будет попадать на ингредиенты. На рисунках ниже приведены наиболее оптимальные примеры использования аксессуаров в зависимости от количества и размера продуктов.

Блюдо	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°C)	Время (мин.)	Примечания
Ризотто	500 г	500 Вт	98	11-14	Использовать блюдо ругех Сразу добавить бульон (масса бульона = массе риса)
Рыба (лещ, окунь)	800 г	270 Вт	85	5-6	Смазать противень, перед тем как положить рыбу Проткнуть кожу в нескольких местах
Креветки / скампи	500 г	270 Вт	85	2-3	
Картофель морковь цуккини	600 г	500 Вт	90	5-6	Очистить картофель Порезать овощи на кусочки
Цветная капуста / брокколи	500 г	500 Вт	95	6-8	Порезать на кусочки
Мясной хлеб	900 г	500 Вт	90	10-12	



Блюда с высокими краями



Блюда с низкими краями

ПРИМЕЧАНИЕ: круглое блюдо не входит в серийный комплект поставки



# ЧИСТКА - УХОД - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## – Чистка

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Обратитесь к разделу, посвященному безопасности.

- Для очистки лицевой стороны прибора используйте мягкую тряпку, смоченную в теплом мыльном растворе.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычные моющие средства.
- Внутренние поверхности прибора нужно очищать после каждого приготовления. Это облегчает процесс удаления грязи и пятен.
- Для удаления стойких пятен используйте специальные средства для очистки духовых шкафов.
- Аксессуары нужно очищать после каждого приготовления, после этого дайте им полностью высохнуть. Используйте тряпку, смоченную в теплом мыльном растворе.

### **Детали из нержавеющей стали**

- Для очистки дверцы прибора используйте влажную губку.
- После этого протрите сухой тряпкой.
- Применение металлических мочалок, кислотосодержащих или абразивных средств не допускается. Это может привести к повреждению поверхностей духового шкафа.
- Для очистки панели управления руководствуйтесь этими же указаниями.

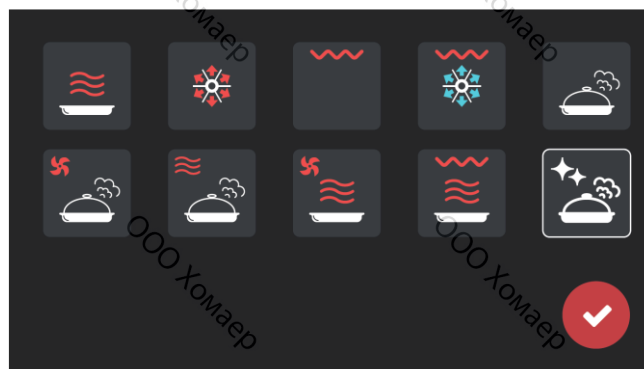
### **Очистка уплотнителей дверцы**

- Проверка уплотнителей должна проводиться на регулярной основе. Они расположены по периметру проема рабочего отверстия.  
– Эксплуатация прибора с поврежденным уплотнителем не допускается.  
– Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Для очистки уплотнителя дверцы руководствуйтесь общими указаниями по очистке.

### **Программа очистки паром**

- Использование пара во время очистки упрощает последующее удаление остатков еды и жира с поверхности рабочей панели.
  1. Выберите режим «Очистка паром».
  2. С помощью мерного стакана (входит в комплект поставки) заполните резервуар.
  3. Предварительные настройки программы очистки: температура — 90°C, длительность — 30”.
  4. После завершения работы программы дайте прибору остыть.
  5. После того как прибор остыл очистите внутреннюю поверхность тряпкой.

1

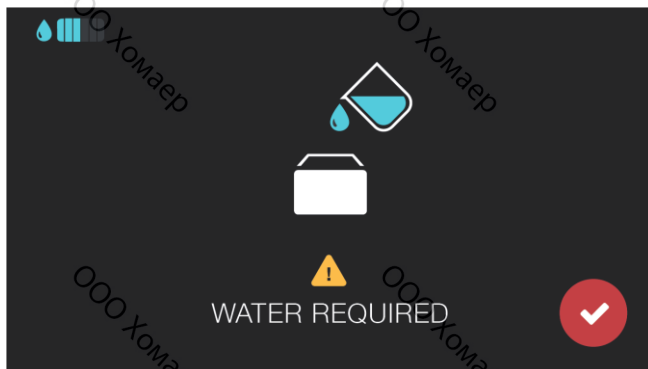


# ЧИСТКА - УХОД - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

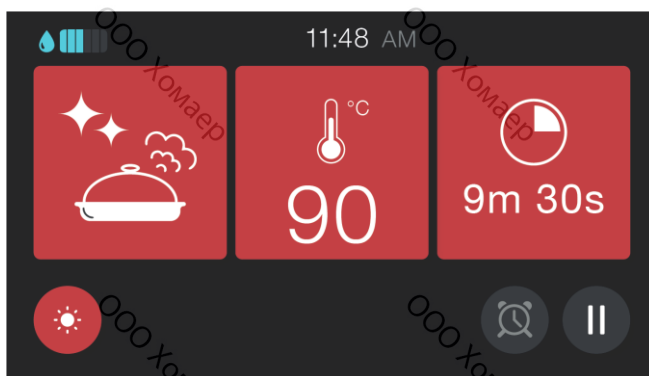
## – Чистка

---

2



4

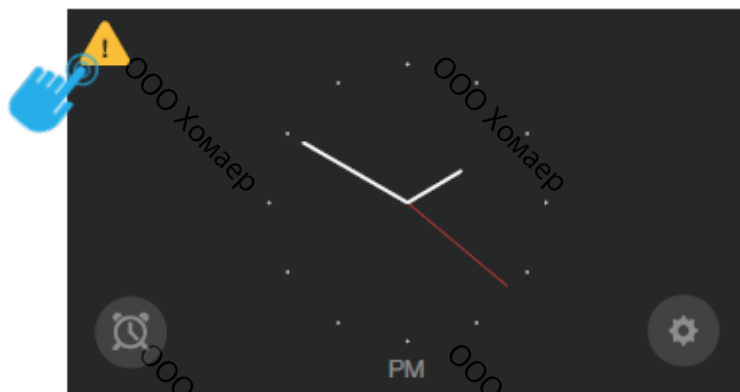


5



# ЧИСТКА - УХОД - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## – Слив жидкости и очистка резервуара

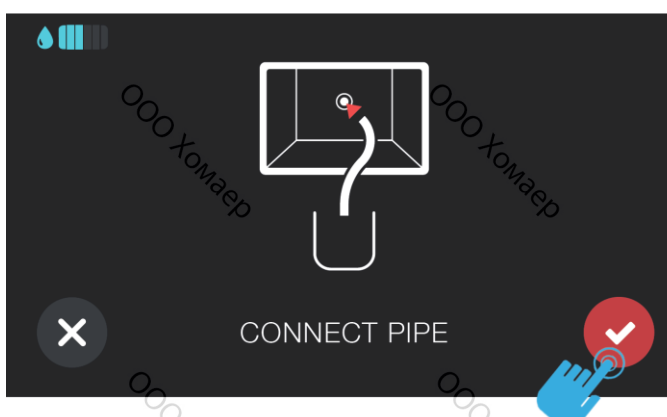


При первом включении на дисплее отобразится желтый треугольник. Откройте дверцу и нажмите на треугольник, на дисплее отобразится оповещение:



Если вы не хотите выполнять программу очистки, нажмите на кнопку X, треугольник погаснет. Программу очистки можно будет запустить позднее путем нажатия на соответствующую кнопку в открытом меню настроек.

Если вы хотите запустить программу мойки, нажмите на кнопку подтверждения, на дисплее отобразится:



Вставьте силиконовый шланг (включен в комплект поставки) в металлическое сливное отверстие, которое находится под перфорированным углублением на задней стенке рабочей камеры.

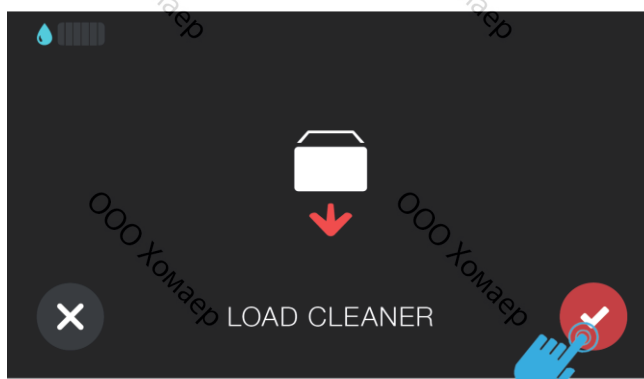
Поместите второй конец шланга в емкость объемом не менее 1 литра (например, в стакан из комплекта поставки духового шкафа). Затем нажмите на кнопку подтверждения (насос включится и запустит процесс слива жидкости).

# ЧИСТКА - УХОД - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

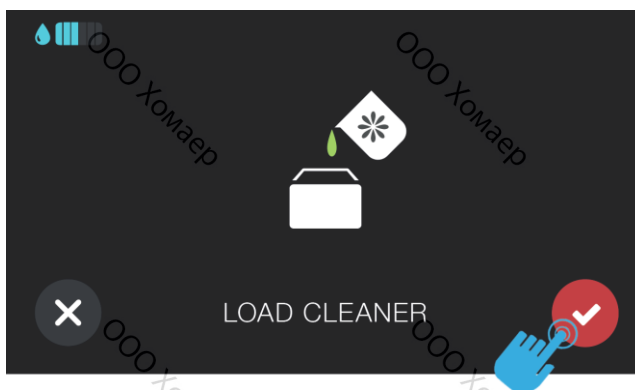
## – Слив жидкости и очистка резервуара



Когда вся жидкость из резервуара будет слита, на дисплее отобразится оповещение о том, что необходимо добавить средство для удаления известкового налета (5 % лимонная кислота или средство против накипи для кофемашин или паровых утюгов). Для выполнения программы требуется 1 литр средства.

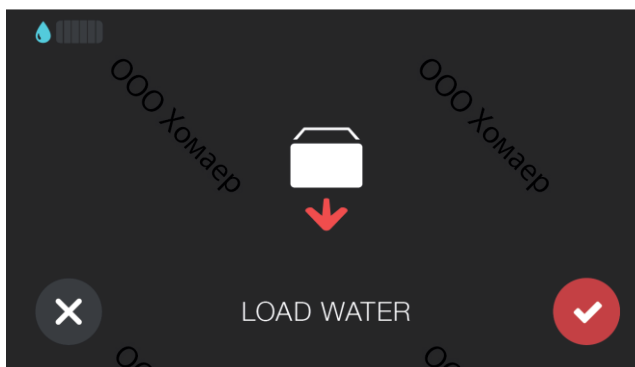


Откройте выдвижной резервуар. На дисплее отобразится экран.



Нажмите на кнопку подтверждения, насос возобновит работу, прибор выполнит процесс очистки резервуара и водяного контура. После того как прибор израсходует все средство, резервуар нужно промыть 1 литром воды.

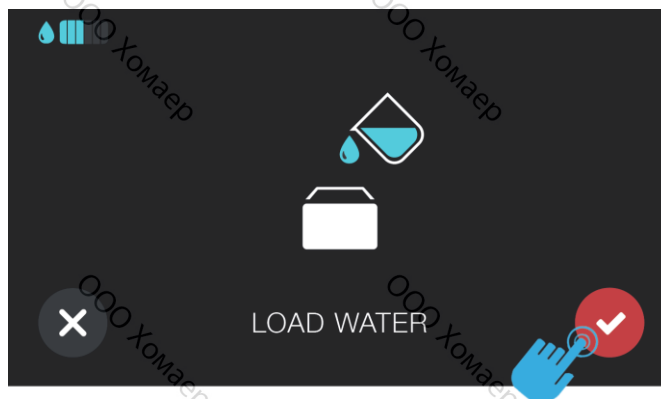
На дисплее отобразится:



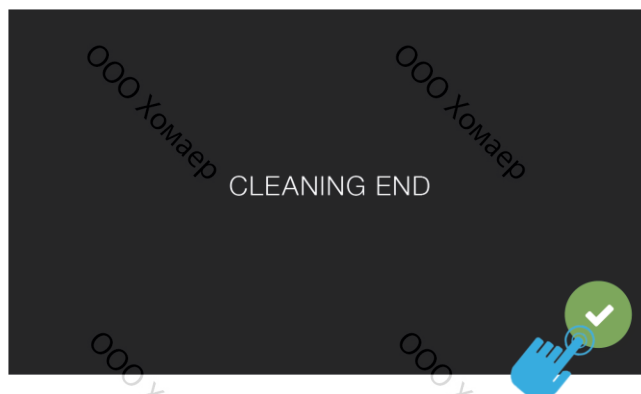
# ЧИСТКА - УХОД - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## – Слив жидкости и очистка резервуара

Откройте выдвижной резервуар и нажмите на кнопку подтверждения, на дисплее отобразится:

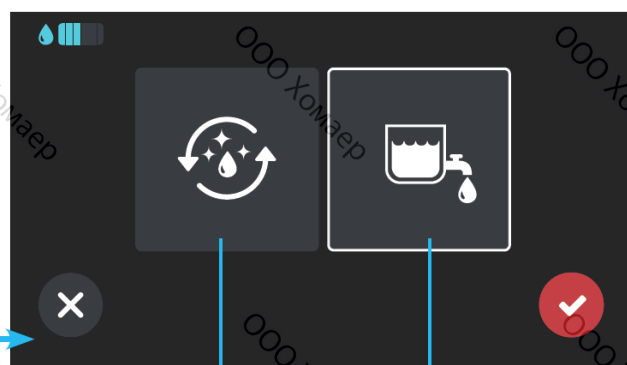
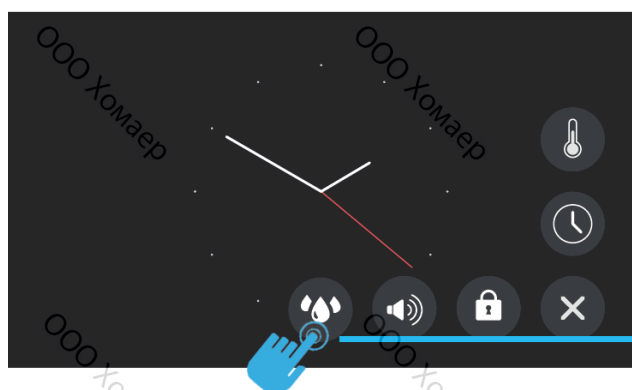


Заполните резервуар водой и нажмите на кнопку подтверждения. Прибор включит насос и запустит последний цикл программы чистки (процесс займет прилб. 10 минут). В конце на дисплее отобразится:



После завершения программы нажмите на кнопку подтверждения, теперь прибор можно использовать в обычном режиме.

Слив жидкости и программу очистки можно производить в любой момент, нажав на соответствующие кнопки в открытом меню настроек (см. стр. 22).

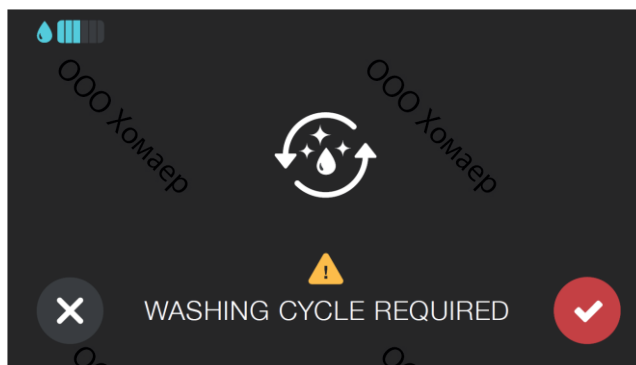


ОЧИСТКА    СЛИВ ЖИДКОСТИ

# ЧИСТКА - УХОД - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

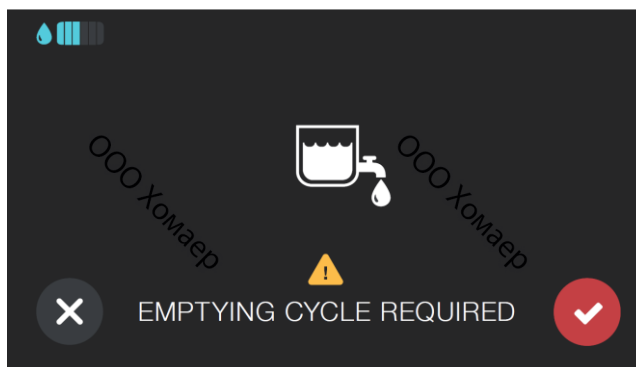
## – Слив жидкости и очистка резервуара

Расшифровка предупреждений о состоянии водяного контура



Появляется каждый раз после подключения прибора к сети питания.

Оно носит информативный характер и не блокирует работу прибора, даже если программа очистки не была выполнена.



Появляется спустя 7 дней после последнего наполнения резервуара. Во избежание ухудшения качества воды ее нужно слить. Оно носит информативный характер и не блокирует работу прибора, даже если слив воды не был выполнен. Однако, мы рекомендуем сливать воду после каждого использования прибора, так в следующий раз блюда будут готовиться с использованием свежей воды.



Появляется после того, как испаритель проработал в течение 80 часов (приготовление с использованием пара и комбинированные режимы с использованием пара). Начиная с этого момента, приготовление с помощью пара может быть запущено только 10 раз. Если в течение этого времени программа очистки так и не была запущена, режимы приготовления с использованием пара можно будет выбрать, но при их запуске на дисплее отобразится оповещение об ошибке, а приготовление не будет начато.



# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

## – Сообщения об ошибках

### Системные ошибки

Прибор фиксирует следующие ошибки:

Коды ошибки имеют следующий формат: "E YY X", где

YY = код ошибки

x = номер рабочей камеры при появлении ошибки или 0 при возникновении ошибки общего характера

### Описание

### Номер ошибки

Обрыв цепи датчика рабочей камеры

00

Короткое замыкание в цепи датчика рабочей камеры

01

Обрыв цепи датчика испарителя

02

Короткое замыкание в цепи датчика испарителя

03

Обрыв цепи температурного зонда

04

Короткое замыкание в цепи температурного зонда

05

Перегрев

08

Испаритель не производит нагрев

09

Насос не работает

10

Ошибка слива воды

14

Требуется очистка

15

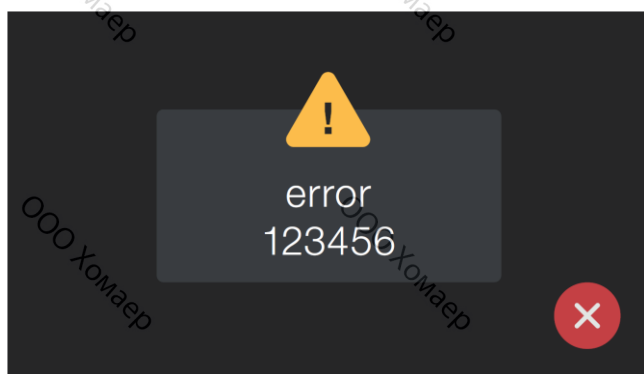
Вентилятор не работает

16

Ошибка обмена информацией

20

### ОПОВЕЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ



При возникновении ошибки отсоедините и заново подсоедините прибор к сети питания.

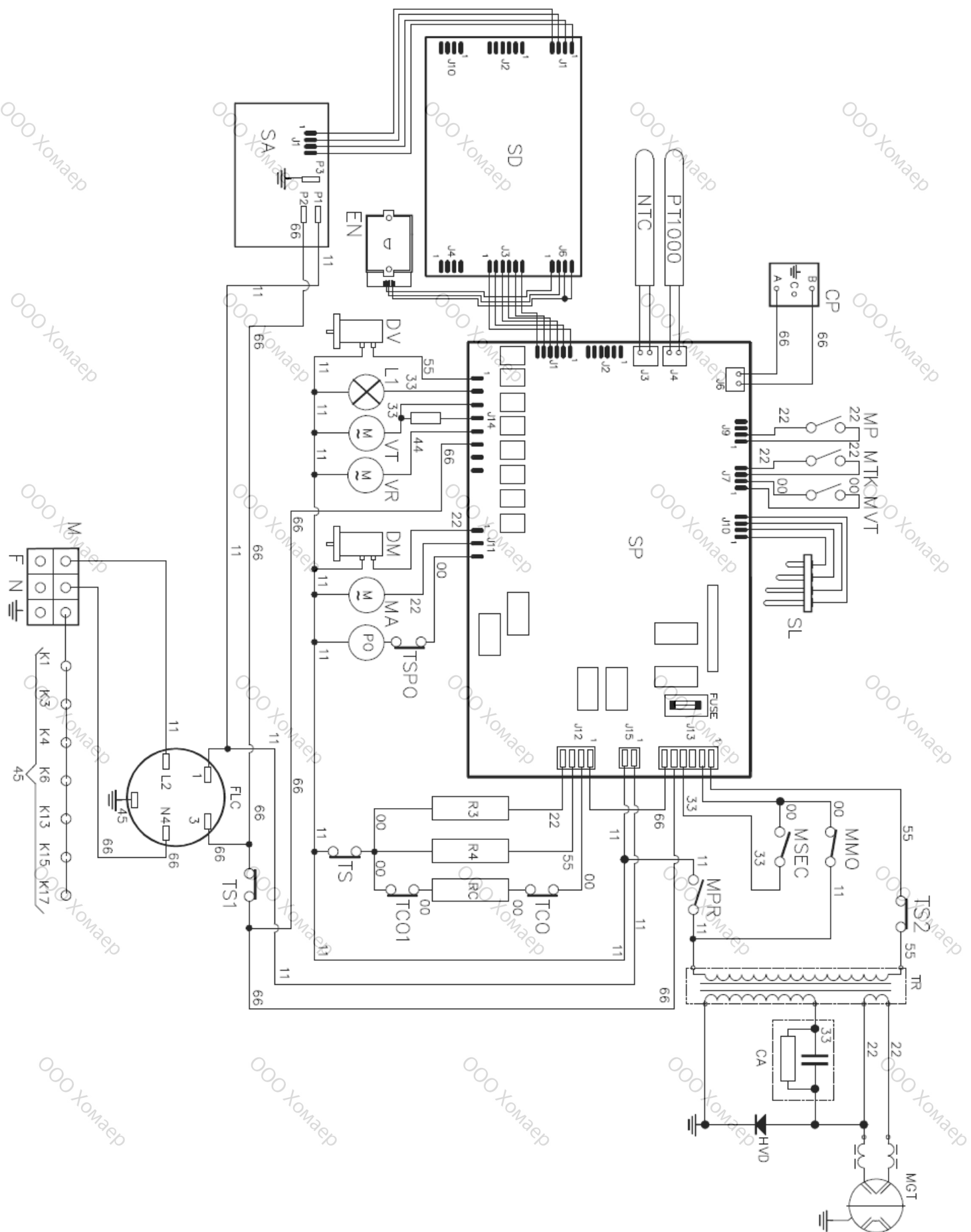
Если ошибка возникает повторно, требуется вмешательство авторизованного технического специалиста.

### ОПОВЕЩЕНИЕ О ТОМ, ЧТО ДВЕРЦА ОТКРЫТА (ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ)



Закройте дверцу духового шкафа.

# СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ



# СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ

## – Расшифровка обозначений

F	Фаза	TS	Предохранительный термостат
N	Ноль	TS1	Предохранительный термостат 135°C
M	Блок зажимов	TS2	Предохранительный термостат 120°C
FUSE	Предохранитель 10А	TCO	Предохранительный термостат 318 °С (TCO — отключение при перегреве)
FLC	Лс-фильтр	TCO1	Предохранительный термостат 318 °С (TCO — отключение при перегреве)
L1	Лампа	TSPO	Предохранительный термостат
SA	Блок питания	MSEC	Вспомогательный микропереключатель
SD	Плата дисплея	MMO	Переключатель монитора
SP	Зажигающий электрод	MPR	Главный переключатель
EN	Энкодер	MP	Переключатель дверцы
CP	Штуцер для подключения температурного зонда	MTK	Микропереключатель емкости для воды
SL	Датчик уровня воды	MVT	Микропереключатель вентилятора охлаждения
DM	Переключатель подачи пара в микроволновом режиме	00	Черный
DV	Переключатель подачи пара	11	Коричневый
PD	Насос	22	Красный
VR	Вентилятор духового шкафа	33	Белый
VT	Вентилятор охлаждения	44	Желтый
RC	Нагревательный элемент испарителя	45	Желто-зеленый
R3	Нагревательный элемент (гриль)	55	Серый
R4	Кольцевой нагревательный элемент	66	Синий
PT1000	Температурный датчик	K1	Заземляющий проводник блока зажимов
NTC	Датчик NTC	K3	Заземляющий проводник вентилятора духового шкафа
MGT	Магнетрон	K4	Заземляющий проводник кольцевого нагревательного элемента
TR	Высоковольтный трансформатор	K6	Заземляющий проводник лампы 1
HVD	Высоковольтный диод	K13	Заземляющий проводник гриля
CA	Конденсатор 1,05 uF	K15	Заземляющий проводник корпуса прибора
MA	Микропереключатель электроподжига	K17	Заземляющий проводник

