

NL	Gebruiksaanwijzing	2
EN	User manual	20
FR	Notice d'utilisation	36
DE	Benutzerinformation	53
RU	Инструкция по эксплуатации	71

# USER MANUAL

Magnetron  
Microwave Oven  
Four à micro-ondes  
Mikrowellenofen  
Микроволновая печь

## Содержание

Сведения по технике безопасности	71	Дополнительные функции	84
Указания по безопасности	74	Полезные советы	85
Описание изделия	76	Уход и очистка	86
Перед первым использованием	76	Поиск и устранение неисправностей	86
Панель управления	77	Установка	87
Ежедневное использование	78	Охрана окружающей среды	88
Автоматические программы	82		
Использование дополнительных принадлежностей	83		

Право на изменения сохраняется.

## Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.

- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

## **Общие правила техники безопасности**

- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения, например:
  - в помещениях, служащих кухнями для обслуживающего персонала в магазинах, офисах и на других рабочих местах;
  - в сельских жилых домах;
  - для использования клиентами отелей, мотелей и других мест проживания;
  - в мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак».
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Если дверца или дверное уплотнение повреждено, прибором пользоваться нельзя, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.

- Данный вид приборов не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления
- Все операции по обслуживанию и ремонту прибора, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Подсушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вскрутою, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.

- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.
- Во время работы температура наружной поверхности прибора может значительно повышаться.
- Микроволновую печь не следует устанавливать в шкаф, если она не была испытана для такого типа применения.
- Задняя сторона данного вида приборов должна располагаться у стены.
- Будьте внимательны, проверяя минимальные размеры мебели (если это применимо). См. Главу «Установка».
- Прибор необходимо эксплуатировать с открытой декоративной дверцей (если это применимо).
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

## Указания по безопасности

### Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.

- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

## Подключение к электросети

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Если прибор подключен к электросети через удлинительный шнур, убедитесь, что шнур заземлен.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.

## Эксплуатация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.

- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу и не используйте его внутреннюю камеру для хранения каких-либо предметов.

## Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

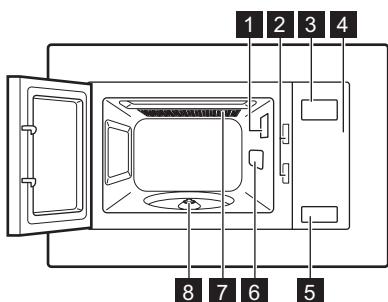
- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Следите за тем, чтобы на уплотняющих поверхностях двери не накапливались остатки пищи или моющего средства.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## Утилизация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

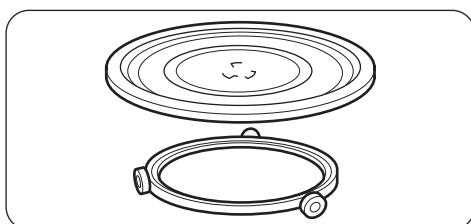
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

## Описание изделия



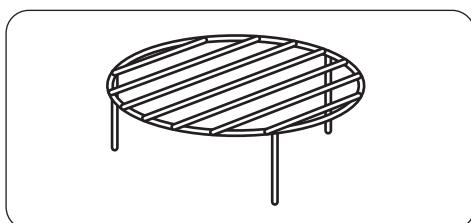
- 1 Лампа освещения
- 2 Предохранительная блокировочная система
- 3 Дисплей
- 4 Панель управления
- 5 Открыватель дверцы
- 6 Крышка отверстия волновода
- 7 Гриль
- 8 Поворотная ось

## Аксессуары



**Комплект с вращающимся поддоном.**  
Стеклянный поддон и роликовая направляющая.

**i** Обязательно используйте для приготовления продуктов в приборе комплект с вращающимся поддоном.



**Подставка для гриля**  
Предназначена для грилирования продуктов и комбинированного приготовления.

## Перед первым использованием

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### Первая очистка

- Извлеките все принадлежности из духового шкафа.
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

**ВАЖНО!** См. Главу «Уход и очистка».

### Установка времени

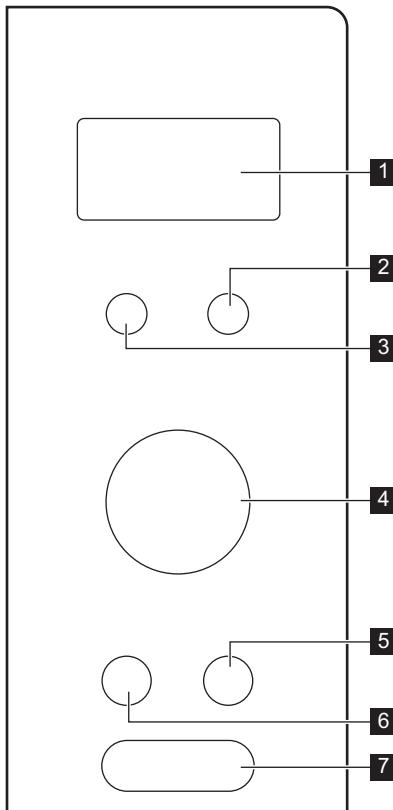
**i** При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания на дисплее отображается **0:00** и выдается звуковой сигнал.

**i** Время можно установить в 24-часовом формате.

1. Нажмите два раза на .
2. Поверните ручку выбора настроек для ввода значения часов.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

4. Поверните ручку выбора настроек для ввода значения минут.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

## Панель управления



	Символ	Описание	Описание
1	—	Дисплей	Отображение настроек и текущего времени.
2		Кнопка «Размораживание»	Размораживание продуктов по весу или по времени.

	Символ	Описание	Описание
3		Кнопка режима	Выбор функции.
4	—	Ручка выбора настроек	Установка времени приготовления, веса, или включение автоматических программ приготовления.
5		Кнопка Стоп/Сброс	Выключение прибора или удаление настроек приготовления.
6		Кнопка выбора часов / кухонного таймера	Установка текущего времени.
7		Кнопка Пуск/+30 секунд	Включение прибора или увеличение времени приготовления на 30 секунд при полной мощности.

## Ежедневное использование

**ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### Включение и выключение прибора

- Нажмите на кнопку, соответствующую функции, которую требуется задать.
- Задайте требуемую функцию много-кратным нажатием данной кнопки или поворотом ручки выбора настроек.
- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
- Задайте требуемое время при помощи ручки выбора настроек.
- Нажмите на для подтверждения и запуска прибора.
- Для выключения прибора:
  - дождитесь, пока прибор не выключится автоматически по истечении заданного времени.
  - Откройте дверцу. Прибор автоматически завершит работу. Закройте дверцу, чтобы приготовление продолжилось. Используйте эту возможность для проверки хода приготовления.
  - нажмите на .

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не включайте прибор, если в нем нет продуктов.

### Общие сведения по эксплуатации прибора

#### Общая информация:

- После выключения прибора дайте продуктам постоять несколько минут.
- Перед приготовлением освободите продукты от упаковки из алюминиевой фольги, выньте их из металлических контейнеров и т.д.

#### Приготовление:

- Во время приготовления накрывайте продукты материалами, пригодными для использования в микроволновой печи. Готовьте продукты, не накрывая их крышкой, только если требуется сохранить корочку.
- Не подвергайте продукты излишней тепловой обработке, устанавливая слишком высокую мощность и слишком большую длительность работы прибора. Продукты могут потерять влагу, пережариться или местами подгореть.
- Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/утилок, потому что они могут взрываться. При поджаривании яиц сначала проткните желтки.
- Продукты с кожицей или кожурой, такие, как картофель, помидоры или со-

- сиски, перед приготовлением следует проткнуть вилкой в нескольких местах, чтобы они не взорвались.
- При приготовлении охлажденных или замороженных продуктов увеличивайте время приготовления.
  - Блюда, содержащие соусы, необходимо время от времени помешивать.
  - Твердые овощи, такие, как морковь, горох или цветная капуста, необходимо готовить в воде.
  - По прошествии половины времени приготовления переворачивайте крупные куски продуктов.
  - По возможности нарезайте овощи на кусочки одного размера.
  - Используйте плоскую, широкую посуду.
  - Не используйте кухонную посуду из фарфора, фаянса и глины, в которой есть небольшие отверстия, например, на ручке или на днище без глазури. Влага, попавшая в такие отверстия, может привести к образованию в посуде трещин при нагреве.
  - Стеклянный поддон является рабочей поверхностью для нагрева продуктов и жидкостей. Его наличие обязательно для работы микроволновой печи.

#### **Размораживание мяса, птицы и рыбы:**

- Положите замороженный неразвернутый продукт на небольшую перевернутую тарелку, положенную в какой-либо контейнер, чтобы образующаяся при размораживании жидкость стекала в контейнер.

- По истечении половины времени размораживания переверните продукт. По возможности разделяйте куски и отбирайте те из них, которые уже начали размораживаться.

#### **Размораживание масла, порционных пирожных и творога:**

- Не размораживайте продукты в приборе полностью: дайте им окончательно оттаять при комнатной температуре. Это сделает процесс размораживания более равномерным. Перед размораживанием полностью удалите металлическую или алюминиевую упаковку.

#### **Размораживание фруктов и овощей:**

- Не размораживайте в приборе до конца фрукты и овощи, которым предстоит быть приготовленными в сыром виде. Дайте им окончательно оттаять при комнатной температуре.
- Можно пропустить этап размораживания и готовить фрукты и овощи при более высокой мощности микроволновой обработки.

#### **Готовые блюда:**

- Можно готовить в приборе блюда быстрого приготовления, только если их упаковка пригодна для использования в микроволновой печи.
- Необходимо следовать инструкциям производителя на упаковке (например, удалить металлические крышки и сделать отверстия в пластиковой пленке).

#### **Подходящая кухонная посуда и материалы**

Кухонная посуда/материал	Размораживание	СВЧ	Нагрев	Приготовление	Гриль / конвекция
Огнеупорное стекло и фарфор (без металлических примесей, например, марки «Пирекс» или из жаростойкого стекла).	X	X	X	X	X
Обычное стекло и фарфор <sup>1)</sup>	X	--	--	--	--

Кухонная посуда/материал	Размораживание	СВЧ	Нагрев	Приготовление	Гриль / конвекция
Стекло и стеклокерамика из жаростойкого/холодостойкого материала (напр., марки «Аркофлам»), решетка для гриля.	X	X	X	X	
Фаянс, керамика. 2) глиняная посуда. 2)	X	X	X	--	
Жаростойкий пластик (до 200°C). 3)	X	X	X	--	
Картон, бумага.	X	--	--	--	
Пищевая пленка.	X	--	--	--	
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи. 3)	X	X	X	--	
Жарка в посуде из металла, например, эмалированной посуды, чугуна.	--	--	--	X	
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом. 3)	--	--	--	X	
Глубокий противень	--	--	--	X	
Посуда для подрумянивания, например, марок «Крисп пэн» или «Кранч-плейт».	--	X	X	--	
Готовые блюда в упаковках. 3)	X	X	X	X	

1) Без серебряного, золотого, платинового или металлического покрытия/росписи.

2) Без элементов из кварца или металла. Без металлокодергажающей глазури,

3) Обязательно соблюдайте указания производителя касательно максимальных температур.

**X – подходит**

**– не подходит**

#### Таблица уровней мощности

Нажмите на кнопку режима	Уровень мощности	Приблизительное значение мощности в процентах
1 раз	P100	100 %
2 раза	P 80	80 %
3 раза	P 50	50 %
4 раза	P 30	30 %
5 раз	P 10	10 %

#### Другие функции

Нажмите на кнопку режима	Уровень мощности	Режим
6 раз	G – 1	Большой гриль
<b>Комбинированное приготовление</b>		

Нажмите на кнопку режима	Уровень мощности	Режим
7 раз	C – 1	СВЧ, конвекция
8 раз	C – 2	СВЧ, гриль
9 раз	C – 3	Гриль, конвекция
10 раз	C – 4	СВЧ, гриль, конвекция

Приготовление в режиме конвекции		
11-20 раз	130 – 220	Приготовление в режиме конвекции при заданной температуре

### Быстрый запуск

- Нажмите на  для включения прибора на 30 секунд на полную мощность. Время приготовления увеличивается на 30 секунд с каждым дополнительным нажатием на кнопку. Максимальное время приготовления – 95 минут.
- Когда прибор находится в режиме ожидания, поверните ручку выбора настроек против часовой стрелки и задайте время приготовления. Затем нажмите на  для включения прибора в режиме СВЧ на полной мощности.

### Размораживание

Можно выбрать 2 режима размораживания:

- Размораживание по весу
- Размораживание по времени

### Размораживание по весу и по времени

- Однократно нажмите на  для выбора размораживания по весу, или нажмите на ту же кнопку дважды для размораживания по времени.
- Задайте требуемые вес или время при помощи ручки выбора настроек.
- Нажмите  для подтверждения и запуска прибора.

 При размораживании по весу время задается автоматически. Размораживание по весу не следует использовать для продуктов, которые были извлечены из морозильника раньше, чем 20 минут

назад, или для замороженных продуктов быстрого приготовления.

 Для выбора размораживания по весу требуется, чтобы вес продуктов был не менее 100 г и не более 2000 г.

 Для размораживание продуктов весом менее 200 положите их на край вращающегося поддона.

### Приготовление

Приготовление продуктов может вестись максимум в 2 этапа. Если одним из этапов является размораживание, задайте его первым этапом.

### Многоэтапное приготовление:

- Нажмите на  , чтобы включить режим размораживания.
- Задайте требуемый вес продуктов или время размораживания при помощи ручки выбора настроек.
- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
- Установите селектор настроек на требуемый уровень мощности.
- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
- Задайте требуемое время, повернув ручку выбора настроек.
- Нажмите  для подтверждения и запуска прибора.

По истечении каждого из этапов выдается звуковой сигнал.

## Приготовление в режиме конвекции

Для оптимальных результатов разогрейте прибор до нужной температуры.

### Режим конвекции с предварительным нагревом:

- Нажмайте на кнопку режимов для выбора .
- Задайте требуемую температуру, повернув ручку выбора настроек.
- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
- Нажмите  , чтобы начать предварительный нагрев. По достижении заданной температуры выдается звуковой сигнал, а заданная температура мигает на дисплее.
- Поместите продукты в прибор.
- Задайте требуемое время, повернув ручку выбора настроек.
- Нажмите на  для подтверждения и запуска прибора.



Ввод времени приготовления возможен только в том случае, если прибор предварительно нагрет, а дверца открыта. Если не ввести время приготовления в течение 5 минут, 5 будет выдан звуковой сигнал, а прибор перейдет в режим ожидания.

Для приготовления без функции предварительного нагрева пропустите шаг 4.

### Грилирование или комбинированное приготовление

- Нажмите кнопку режима.
- Задайте требуемую функцию при помощи ручки выбора настроек.
- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
- Задайте требуемое время, повернув ручку выбора настроек.
- Нажмите  для подтверждения и запуска прибора.

## Автоматические программы

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### Автоматические программы

Функция «Автоматические программы» поможет вам с легкостью готовить продукты.

- В режиме ожидания поверните ручку выбора настроек по часовой стрелке и выберите требуемое меню.

- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
- Поверните ручку выбора настроек для ввода веса.
- Нажмите  для подтверждения и запуска прибора.

Меню	Вес	Приблизительное значение мощности в процентах
A1 Разогрев	150 г 250 г 350 г 450 г 600 г	100 %
A2 Картофель	1 (около 230 г) 2 (около 460 г) 3 (около 690 г)	100 %

Меню	Вес	Приблизительное значение мощности в процентах
A3 Мясо	150 г 350 г 450 г 600 г	100 %
A4 Овощи	150 г 350 г 500 г	100 %
A5 Рыба	150 г 250 г 350 г 450 г 650 г	80 %
A6 Макаронные изделия	50 г (добавьте 450 мл воды) 100 г (добавьте 800 мл воды) 150 г (добавьте 1200 мл воды)	80 %
A7 Суп	200 г 400 г 600 г	100 %
A8 Торт	475 г	Разогрейте прибор до 170 градусов
A9 Пицца	200 г 300 г 400 г	C – 4
A10 Цыпленок	500 г 750 г 1000 г 1200 г	C – 4

 Для использования меню **Торт** необходим предварительный разогрев прибора.

## Использование дополнительных принадлежностей

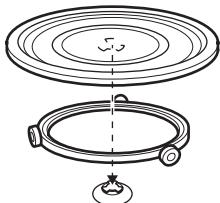
 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не готовьте продукты без вращающегося поддона. Используйте только

вращающийся поддон, поставляемый вместе с прибором.

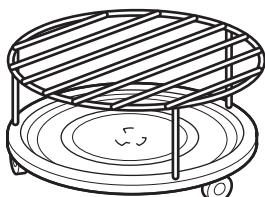
 Ни в коем случае не готовьте продукты непосредственно на стеклянном поддоне.

## Установка комплекта с вращающимся поддоном



1. Разместите роликовую направляющую вокруг поворотной оси.
2. Поместите на роликовую направляющую стеклянный поддон.

## Установка подставки для гриля



Установите подставку для гриля на вращающийся поддон.

## Дополнительные функции

### Кухонный таймер

1. Нажмите на .
2. Задайте требуемое время, повернув ручку выбора настроек.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Максимально допустимое количество минут – 95.

- По истечении заданного времени отсчета раздастся звуковой сигнал.
- При открывании дверцы или постановке прибора на паузу таймер про-

должает работать. Для отмены нажмите на .

### Зашита от детей

Функция «Зашита от детей» предотвращает случайное включение прибора. Для включения или выключения функции «Зашита от детей» нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, пока не будет выдан звуковой сигнал. При включенной функции «Зашита от детей» на дисплее отображается текущее время.

## Полезные советы

### Рекомендации по использованию режима микроволновой обработки

Неисправность	Решение
Отсутствуют данные для веса или объема продуктов, которые предстоит приготовить.	Ориентируйтесь на похожий продукт. Увеличить или уменьшить время приготовления, следуя правилу: <b>Двойное количество = почти вдвое больше времени; половина количества = вдвое меньше времени</b>
Пища слишком сухая.	Выбрать более короткое время приготовления или уменьшить мощность микроволновой обработки.
Продукт не успел разморозиться, нагреться или приготовиться по истечении заданного времени.	Увеличить время приготовления или выбрать большую мощность. Обратите внимание: чем больше размеры посуды, тем больше требуемое время приготовления.
По окончании времени приготовления пища перегрета по краям, но все еще не готова в середине.	В следующий раз уменьшить уровень мощности и увеличить продолжительность приготовления. Перемешивайте жидкие продукты, такие, как супы, по истечении половины времени.

При приготовлении риса более удачный результат дает использование плоской, широкой посуды.

#### Размораживание

Всегда размораживайте жаркое, положив его жирной стороной вниз.

Не размораживайте накрытое мясо, потому что это может привести к приготовлению, а не к размораживанию.

Если требуется разморозить птицу целиком, всегда кладите грудкой вниз.

#### Приготовление

Всегда извлекайте охлажденные мясо и птицу из холодильника, как минимум, за 30 минут до начала их приготовления.

Дайте мясу, птице, рыбе и овощам немногого постоять накрытыми после приготовления.

Полейте рыбу небольшим количеством растительного или растопленного сливочного масла.

На каждые 250 г овощей добавляйте 30–45 мл холодной воды. Перед приготовлением нарежьте свежие овощи на одинаковые кусочки. Все овощи готовить в контейнере под крышкой.

#### Разогрев

При разогреве готовых блюд в упаковке всегда следуйте инструкциям на упаковке.

#### Малый гриль

При грилировании готовьте продукты плоской формы в центре подставки для гриля.

По истечении половины времени приготовления переверните продукт и продолжите грилирование.

#### Приготовление в режиме конвекции

Вы можете готовить продукты как в традиционном духовом шкафу.

При этом режим СВЧ не используется.

#### Комбинированное приготовление

Используйте режим комбинированного приготовления, чтобы сохранить определенные продукты хрустящими.

По истечении половины срока приготовления переверните продукты и продолжите приготовление.

Имеется 4 режимов комбинированного приготовления. В каждом режиме функции микроволновой печи, гриля и конвекции комбинируются; при этом продолжи-

тельность их применения и мощность варьируются.

## Уход и очистка

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### Примечание относительно очистки:

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут приграть.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами.
- Все дополнительные принадлежности следует регулярно мыть и просушивать. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Для того, чтобы размягчить трудноудаляемые остатки пищи, вскипятите стакан воды на полной мощности СВЧ в течение 2–3 минут.
- Для удаления запахов добавьте в стакан воды 2 ст. ложки лимонного сока и кипятите на полной мощности СВЧ в течение 5 минут.

## Поиск и устранение неисправностей

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не работает.	Прибор не включен в сеть электропитания.	Включите прибор в сеть.
Прибор не работает.	Сгорел предохранитель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Прибор не работает.	Дверца не закрыта как следует.	Проверьте, не мешает ли что-либо закрыванию дверцы.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Требуется замена лампы.
В камере прибора видны искры.	Используется металлическая посуда или посуда с металлической окантовкой.	Выньте блюдо из прибора.
В камере прибора видны искры.	Металлические шпажки или алюминиевая фольга касаются стенок внутренней камеры.	Позаботьтесь о том, чтобы шпажки и фольга не касались стенок внутренней камеры.
От вращающегося поддона доносятся скрежущие звуки.	Под стеклянным поддоном имеется посторонний предмет или туда попала грязь.	Очистите область под стеклянным поддоном.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор прекращает свою работу без определенной причины.	Возникла неисправность.	Если ситуация повторится, обратитесь в сервисный центр.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

Данные о сервисных центрах находятся на табличке с техническими данными на самом приборе.

## Установка

**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не закрывайте вентиляционные отверстия. В случае их блокировки прибор может перегреться.

**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не подключайте прибор через переходники или удлинители. Это может привести к перегрузке и риску возгорания.

- Данный прибор предназначен только для эксплуатации в качестве встроенного прибора.
- Предмет мебели, в который устанавливается прибор, не должен иметь задней стенки сзади прибора.
- Не размещайте прибор вблизи от источников пара, горячего воздуха или брызг воды.
- При транспортировке прибора в холодную погоду не включайте его сразу после установки. Дайте ему постоять и нагреться до комнатной температуры.

### Электрическое подключение

**! ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

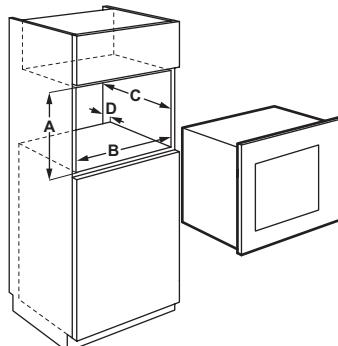
**i** Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведен-

ные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Минимальная высота установки – 85 см.

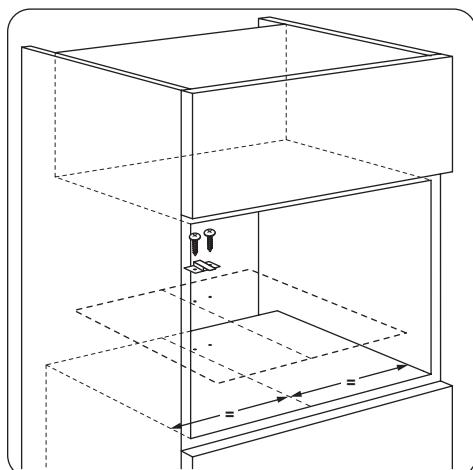
- Проверьте, отвечают ли размеры мебели требованиям, заданным в инструкции по установке.



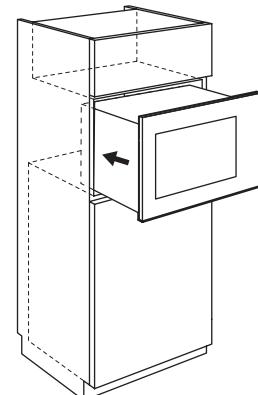
## Зазоры при установке

Расстояние	ММ
A	450 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

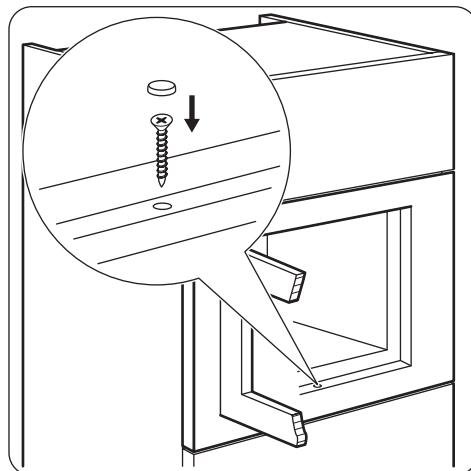
- Положите шаблон на дно мебели и отмечьте места для саморезов. Уберите шаблон и закрепите скобу саморезами.



- Установите прибор. Убедитесь, что скоба зафиксировала заднюю часть прибора.



- Откройте дверцу и закрепите прибор внутри мебели при помощи самореза.



## Охрана окружающей среды

Материалы с символом следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую

технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



## Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными со-

кращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.







[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



EAC

CE

892963189-B-492013