



Z Ü G E L

Встраиваемый
компактный
духовой шкаф с
функцией СВЧ

ZOE610B
ZOE610X

И Н С Т Р У К Ц И Я
П О Э К С П Л У А Т А Ц И И

www.zugel.ru

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности.....	4
Перед первым использованием.....	6
Общий вид.....	7
Аксессуары.....	7
Панель управления.....	8
Режимы.....	9
Эксплуатация.....	11
Практические рекомендации и советы по приготовлению.....	17
Очистка и уход.....	25
Установка и подключение.....	26
Транспортировка и хранение.....	27
Возможные проблемы и способы их устранения.....	28
Технические данные.....	29
Утилизация.....	30
Гарантийные обязательства.....	30

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение встраиваемого компактного духового шкафа с функцией СВЧ ZOE610B/ZOE610X. Бытовая техника ZÜGEL – это сочетание инновационных технологий и высоких стандартов качества. Используя нашу технику, вы непременно останетесь довольны результатом. ZÜGEL – совершенство в быту!

Прибор сочетает в себе 2 полноценных кухонных устройства: духовой шкаф с конвекцией, 3D-нагревом и грилем, а также микроволновую печь с использованием электромагнитного излучения сверхвысокой частоты, что позволяет быстро и удобно готовить, разогревать и размораживать любые блюда. Отличается стильным дизайном, компактностью и возможностью встраивания в кухонный интерьер.

Духовой шкаф с функцией СВЧ ZOE610B/ZOE610X



- 8 режимов: 3D-Конвекция/Гриль с конвекцией/Пицца/Гриль/СВЧ с 3D-конвекцией/СВЧ+Гриль с конвекцией/СВЧ+Пицца/СВЧ+Гриль
- 13 автопрограмм для приготовления овощей, мяса, курицы, пирогов, напитков, супов, соусов, пиццы, лазаньи и пр.
- Сенсорное управление
- LED-дисплей
- Часы/Таймер
- Материал панели управления: стекло
- Блокировка панели управления (Защита от детей)
- Функция памяти
- Тройное остекление дверцы
- Внутреннее покрытие камеры из н/ж стали – безопасное приготовление и легкий уход

Функция духовки

- Максимальная мощность 3350 Вт
- Температура приготовления 50-230°C
- Время приготовления до 5 часов
- 3D-нагрев + конвекция
- Гриль
- Кольцевой нагревательный элемент
- Многоуровневое приготовление: равномерное распределение температуры в камере позволяет одновременно готовить разные блюда на нескольких уровнях
- Тангенциальное охлаждение

Функция СВЧ-печи

- Мощность 900 Вт
- 5 уровней мощности: 100/300/450/700/900 Вт
- 4 режима работы: СВЧ/СВЧ+Гриль/Размораживание/Автопрограммы
- Быстрый старт
- Функция размораживания (2 программы)
- Поворотный стол
- Звуковой сигнал

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и содержащейся в ней информацией по безопасному использованию, также изучите рекомендации по обслуживанию прибора. Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности. Сохраните данную инструкцию для последующего использования.

ВНИМАНИЕ!



Существует опасность возникновения пожара и поражения электрическим током! Всегда отключайте прибор от сети перед проведением установки, обслуживания или очистки.

Во избежание ожогов, травм или негативного воздействия избыточного электромагнитного излучения необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

Меры предосторожности при установке

- Перед установкой убедитесь, что прибор не имеет повреждений.
- Установка прибора должна производиться строго в соответствии с указаниями инструкции.
- Установку прибора должны производить квалифицированные специалисты авторизованного сервисного центра. Производитель не несет ответственность за возможный ущерб, нанесенный людям или имуществу вследствие неправильного подключения прибора.
- При установке оставляйте необходимые зазоры между мебелью и прибором для обеспечения вентиляции и охлаждения прибора. Это необходимо для обеспечения нормальной работы системы охлаждения и безопасной работы прибора.
- Тыльной стороной прибор должен устанавливаться к стене. Задняя стенка шкафа, в который встраивается прибор, должна быть снята.
- Не снимайте специальные ограничители на задней и боковых стенках, которые фиксируют минимальное расстояние, необходимое для эффективной вентиляции и охлаждения прибора.
- Не располагайте на верхней части прибора посторонние предметы.
- При установке не перекрывайте вентиляционные отверстия на корпусе.
- Перед установкой прибора удалите упаковочные материалы (картон, амортизирующая пена, пленка и пр.). После распаковки прибора не оставляйте пленку, пенополистирол и другие упаковочные материалы в свободном доступе для детей, т. к. это может быть опасно для их жизни и здоровья – существует опасность травмы или удушья.
- После установки духового шкафа дверца должна располагаться на высоте более 900 мм от уровня пола.



ВНИМАНИЕ!

Не устанавливайте духовой шкаф непосредственно над варочной панелью или другим источником избыточного тепла, пара и влаги. В этом случае при повреждении прибора гарантия на него распространяться не будет.

Общие меры предосторожности

- Данный прибор предназначен для разогрева и приготовления пищи в домашних условиях во внутренних помещениях. Не допускается использование прибора для сушки предметов, одежды, стерилизации посуды и пр.
- Прибор должен применяться только по назначению, указанному в руководстве, и не предназначен для коммерческого использования.
- Допускается эксплуатация прибора в следующих местах:
 - обеденные зоны в офисах, магазинах и пр. служебных помещениях;
 - коттеджи и загородные дома;
 - гостиницы, апартаменты, отели и пр. жилые помещения.
- Перед первым использованием для предотвращения расплавления защитной пленки при нагреве духового шкафа снимите всю пленку с изделия.
- Дети не должны находиться рядом с прибором, играть с ним, включать его самостоятельно, а также производить очистку и техническое обслуживание без контроля взрослых.
- Прибор имеет функцию защиты от детей - всегда активируйте ее во время эксплуатации.
- Никогда не включайте прибор без посуды и продуктов – это может вызвать его повреждение.
- Никогда не включайте прибор без поворотного стола.
- Следите за тем, чтобы при извлечении формы с блюдом или продуктом, не сместить поворотный стол.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, людьми с отсутствием опыта и знаний, а также с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями в случае, если они находятся под наблюдением ответственных лиц или были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и осознают связанные с этим опасности.
- Для качества приготовления важно, чтобы во время работы дверца духовки была плотно закрыта. Между дверцей и корпусом не должны находиться посторонние предметы.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагревательным элементам и горячим поверхностям духового шкафа, которые во время работы сильно нагреваются. Для извлечения посуды используйте специальные термозащитные рукавицы.

- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к прибору мокрыми руками и другими частями тела, также избегайте использования прибора, если находитесь босиком.
- Во избежание поражения электрическим током, доставая сетевой шнур из розетки, держитесь за вилку, не тяните за шнур.
- Не ставьте тяжелые предметы и не давите сильно на открытую дверцу духового шкафа, не вставайте на нее ногами.
- Во избежание пожара и сокращения срока службы прибора, не используйте духовой шкаф для обогрева помещения.

**ОСТОРОЖНО!**

Во время приготовления дверца и внешняя поверхность прибора могут сильно нагреваться. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагреваемым поверхностям во избежание ожога.

- Не используйте выключенный прибор для хранения посуды и прочих посторонних предметов, чтобы не повредить внутренние элементы духового шкафа и не вызвать пожар при случайном включении.
- Во избежание поражения электрическим током и повреждения прибора, не кладите в духовой шкаф металлические предметы и электрические провода.
- Во избежание короткого замыкания или возникновения пожара, не используйте прибор, если сетевой шнур или вилка повреждены, а также если между сетевой вилкой и розеткой неплотный контакт.
- В случае возникновения неисправности, чтобы избежать возгорания или поражения электрическим током, прекратите эксплуатацию прибора и отключите его от сети.
- В случае появления задымления или специфического запаха от прибора, немедленно отключите прибор от сети.
- В случае появления задымления немедленно отключите прибор от сети, при этом не пытайтесь залить пламя водой, не открывайте дверцу прибора, чтобы не допустить притока кислорода и распространения пламени и дыма.
- Во избежание короткого замыкания или возникновения пожара, не используйте прибор, если сетевой шнур или вилка повреждены, а также если между сетевой вилкой и розеткой неплотный контакт.
- Данный прибор, во избежание перегрева, не предназначен для установки на его дверцу декоративного фасада или для размещения в замкнутом пространстве.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации с подключением внешнего таймера или дистанционного управления.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к прибору мокрыми руками и другими частями тела, также избегайте использования прибора, если находитесь босиком.

- Для устранения неисправностей сетевой вилки и шнура питания обратитесь к специалистам авторизованного сервисного центра.
- Во избежание поражения электрическим током, доставая сетевой шнур из розетки, держитесь за вилку, не тяните за шнур.
- Во избежание короткого замыкания или возникновения пожара, не используйте прибор, если сетевой шнур или вилка повреждены, а также если между сетевой вилкой и розеткой неплотный контакт.
- Для получения консультации, осмотра, приобретения оригинальных запчастей и ремонта прибора в случае необходимости всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Всегда отключайте прибор от сети перед проведением обслуживания или очистки, дайте ему остыть. Также обязательно отключайте прибор от сети перед заменой лампы внутреннего освещения.

**ВНИМАНИЕ!**

При повреждении дверцы или дверного уплотнителя эксплуатация прибора запрещается. Не включайте и не используйте прибор до устранения неисправности. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Чтобы не повредить внутреннее покрытие духового шкафа, после приготовления обязательно удаляйте остатки подгоревшей сладкой и жирной пищи.
- Не оставляйте дверцу шкафа открытой или приоткрытой для охлаждения прибора, всегда закрывайте ее во время и после использования.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки внутренней поверхности духового шкафа и стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность и вызвать повреждение стекла. Используйте мягкие тряпки или губки.
- При сильных загрязнениях используйте специальные средства для очистки духовых шкафов – строго следуйте указаниям по их применению. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Возможное изменение цвета внутреннего покрытия или стальных элементов – это нормальное явление в процессе регулярного использования прибора и не влияет на эффективность его работы.
- Для очистки прибора не используйте бытовые пароочистители.
- Для очистки внутренней поверхности духового шкафа с осторожностью используйте спрей-очистители, которые могут нарушить теплоизоляцию и повредить прибор – строго следуйте указаниям по их применению.
- Перед перемещением прибора снимите поворотный столик и прочие съемные принадлежности, поместите их в надежную упаковку и зафиксируйте, чтобы избежать возможного повреждения при транспортировке.

**ВНИМАНИЕ!**

Все работы по ремонту и обслуживанию прибора, при проведении которых требуется снятие защитных панелей, должны выполняться только квалифицированными специалистами, так как в данном случае необходимо использование специального оборудования по защите от электромагнитного излучения. Это относится также к операциям по замене сетевого шнура и внутреннего освещения. Игнорирование и неприменение защитного оборудования представляет серьезный риск для жизни и здоровья людей.

Меры предосторожности при электрическом подключении

**ВНИМАНИЕ!**

Для безопасной и эффективной эксплуатации прибор должен быть правильно подключен к электросети и заземлен в соответствии с действующими стандартами безопасности. Подключение должно производиться квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям или имуществу из-за неправильного или несоответствующего требованиям подключения прибора к электросети, произведенного не уполномоченными на данную операцию специалистами.

- Прибор относится к I классу защиты – это означает, что помимо стандартной изоляции в нем предусмотрены дополнительные меры безопасности от поражения электрическим током: открытые части подсоединяются к защитному заземлению, в результате чего при повреждении изоляции токопроводящие элементы не будут находиться под напряжением.

Перед подключением духового шкафа к сети электропитания убедитесь в следующем:

- Номинальная мощность сетевого источника питания и розеток соответствует максимальной мощности прибора, указанной в спецификации.
- Напряжение и частота тока сети соответствуют электрическим данным изделия.
- Сетевая розетка совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку – обратитесь к квалифицированным специалистам, не используйте удлинители или тройники.
- Прибор установлен таким образом, что электрический провод и сетевая розетка остаются легкодоступны.
- Кабель питания расположен таким образом, что не подвергается нагреву от горячих поверхностей.

Меры предосторожности при использовании духового шкафа

- Для приготовления пищи в духовом шкафу используйте только специальную термостойкую посуду. Не помещайте в духовку легковоспламеняющиеся изделия: бумажную посуду, пластиковые контейнеры и пр.
- Во избежание взрыва, вызванного избыточным давлением, не используйте для приготовления в духовке герметичные емкости или контейнеры.
- Не застилайте дно духового шкафа фольгой или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно шкафа. Это может нарушить теплообмен внутри духового шкафа и привести к перегреву, изменению времени приготовления и повреждению внутреннего покрытия.
- Во время включения прибора, если он сильно разогрет, не наливайте воду непосредственно на противень, чтобы избежать образования горячего пара и повреждения внутреннего эмалированного покрытия духового шкафа.
- Во избежание случайного возгорания во время приготовления пищи с большим количеством жира или масла обязательно контролируйте процесс приготовления.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу духовки – возможен выход горячего воздуха и пара.

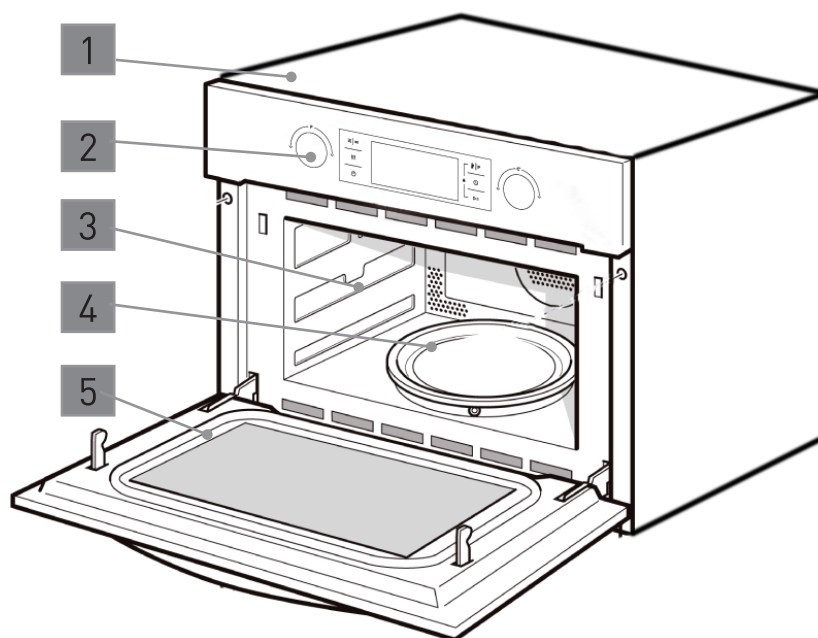
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием духового шкафа совершите следующие действия:

- Снимите защитную пленку с прибора, извлеките из шкафа принадлежности и удалите упаковочные материалы (картон, амортизирующая пена, обвязочные ленты и пр.). Внутреннюю поверхность духового шкафа протрите мягкой влажной тряпкой.
- Установите максимальную температуру и включите духовку с закрытой дверцей на 1 час. При этом возможно появление задымления и специфического запаха, как следствие выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора, что носит разовый характер и быстро пройдет.
- Дайте остыть духовому шкафу, откройте дверцу и проветрите помещение. Протрите внутреннюю поверхность шкафа теплой водой и хорошо просушите. Ваш прибор готов к дальнейшей эксплуатации.

ОБЩИЙ ВИД

1. Корпус
2. Панель управления
3. Боковые направляющие
4. Поворотный стол СВЧ
5. Дверца



АКСЕССУАРЫ



Решетка для гриля

Используется в качестве подставки для огнеупорной посуды и форм для выпечки в режиме нагрева (духовки) – устанавливается на дно шкафа. Если используется в качестве решетки для гриля, то устанавливается в стеклянный противень, чтобы стекающий жир не попадал на дно и стенки духового шкафа.

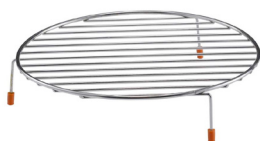


Стеклянный противень

Предназначен для приготовления выпечки и запекания, а также для сбора жира и соков, выделяющихся при приготовлении продуктов на решетке в режиме нагрева (духовки)

ВНИМАНИЕ!

Чтобы стеклянный противень не треснул, не ставьте его в разогретый духовой шкаф! Всегда помещайте противень в камеру до начала приготовления для его постепенного нагрева.



Решетка для СВЧ

Предназначена для приготовления, разогрева и размораживания продуктов и блюд в режиме СВЧ



Поворотный стол

Используется как вращающаяся подставка для формы с блюдом или решетки в режиме СВЧ

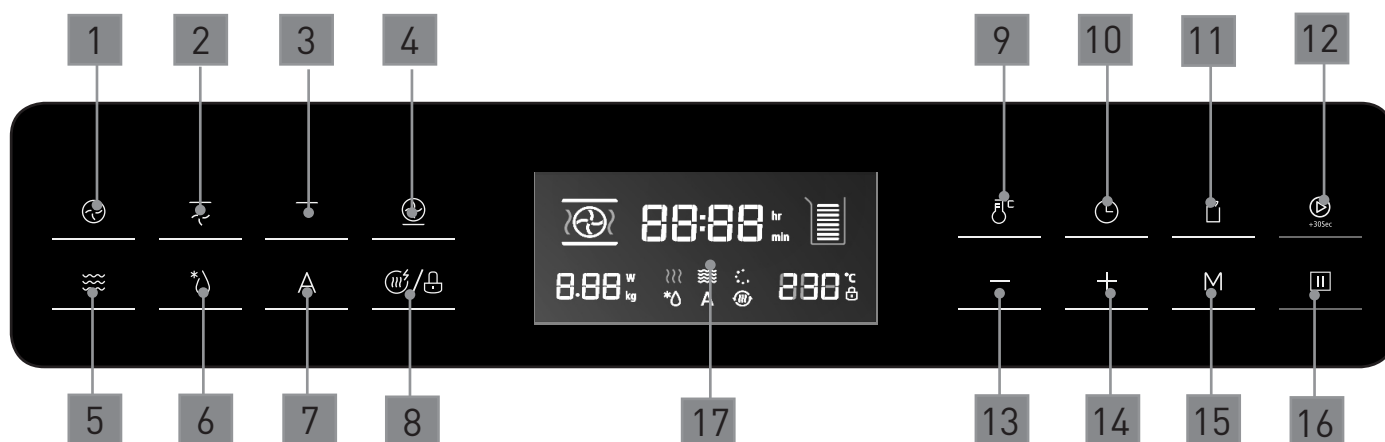
ВНИМАНИЕ!

- Поворотный стол должен обязательно устанавливаться и использоваться при включении прибора как в режиме СВЧ, так и в режиме нагрева (духовки)!
- Перед включением прибора убедитесь, что поворотный стол правильно установлен на привод в центре дна камеры и ничего не препятствует его свободному вращению.
- Максимальная нагрузка на поворотный стол не более 5 кг!

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед первым использованием промойте все съемные принадлежности теплой водой с мягким моющим средством, после чего хорошо просушите их.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Режим 3D-Конвекция
2. Режим Гриль с конвекцией
3. Режим Гриль
4. Режим Пицца
5. Мощность (Режим СВЧ)
6. Размораживание (Режим СВЧ)
7. Автоматические программы
8. Предварительный нагрев/Блокировка панели управления
9. Температура нагрева

10. Часы/Таймер
11. Вес продукта
12. Старт
13. Уменьшение значения настройки
14. Увеличение значения настройки
15. Функция памяти
16. Пауза
17. **Дисплей**

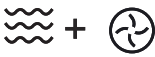
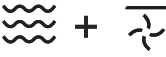
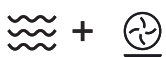
LED-дисплей

LED-индикаторы:

1. Режим работы
2. Время, ч/мин
3. Уровень нагрева духового шкафа
4. Мощность, Вт / Вес, кг (Режим СВЧ)
5. Режим СВЧ
6. Размораживание (Режим СВЧ)
7. Автоматические программы
8. Предварительный нагрев
9. Режим нагрева (духовка)
10. Температура, °C
11. Блокировка панели управления



РЕЖИМЫ

Режим	Описание
 3D-Конвекция	Включены кольцевой нагревательный элемент на задней стенке и вентилятор Перед кольцевым нагревателем находится вентилятор, который равномерно распределяет тепло по всему духовому шкафу. Рекомендуется для одновременного приготовления нескольких блюд на разных уровнях без смешивания запахов и вкусов (многоуровневое приготовление). Подходит для приготовления открытых пирогов с начинкой, бисквитных тортов, фланов, запеканок, чизкейков, булочек и пр. сдобной выпечки на противне При температурном режиме 50°C можно поддерживать подогрев и сохранять вкус свежеприготовленного блюда в течение 1-2 часов
 Гриль с конвекцией	Включены верхний нагревательный элемент и вентилятор Принудительная циркуляция горячего воздуха предотвращает подгорание продукта снаружи и сохраняет сочность внутри Подходит для приготовления птицы, шашлыков. Можно использовать также для зарумянивания овощей и запекания корочки на других блюдах
 Пицца	Включены нижний, кольцевой нагревательный элементы и вентилятор Воссоздает условия, при которых пицца готовится, как в традиционной каменной печи: интенсивный нагрев снизу для хрустящей основы и равномерное тепло для румяной корочки сверху Подходит для быстрого приготовления замороженной пиццы и др. блюд, которым требуется сильный нижний нагрев
 Гриль	Включен верхний центральный нагревательный элемент Сильный нагрев гриля позволяет подрумянить мясо снаружи, сохраняя при этом внутри все соки, так мясо остается сочным и нежным. Можно готовить продукты на нескольких уровнях, в зависимости от их типа. Рекомендуется для приготовления блюд, которые требуют жарки на высокой температуре: стейки из говядины, телятины, ребрышки, котлеты и пр.
 СВЧ с 3D-Конвекцией	Одновременно используются СВЧ-режим, кольцевой нагревательный элемент на задней стенке и вентилятор Подходит для быстрого приготовления блюд с равномерной прожаркой, сохранением сочности и запеканием румяной корочки без подгорания
 СВЧ+Гриль с конвекцией	Одновременно используются СВЧ-режим, верхний нагревательный элемент и вентилятор Подходит для равномерной прожарки с корочкой. Рекомендуется для приготовления запеканок, gratin и различных блюд на гриле. На этом режиме птица получается румяной и хрустящей.
 СВЧ+Пицца	Одновременно используются СВЧ-режим, нижний нагревательный элемент, кольцевой нагревательный элемент на задней стенке и вентилятор Идеально подходит для выпекания пиццы, а также для быстрого запекания и зарумянивания других блюд
 СВЧ+Гриль	Одновременно используются СВЧ-режим и верхний нагревательный элемент Подходит для быстрого приготовления блюда с румяной корочкой
 Мощность (Режим СВЧ)	Разогрев, приготовление и размораживание продуктов с использованием электромагнитного излучения сверхвысокой частоты Выбор мощности СВЧ-печи: 100/300/450/700/900 Вт
 Размораживание	Используется для быстрой разморозки продуктов (2 программы)

Функция	Описание
A Автопрограммы	Установка одной из 13 автоматических программ приготовления для различных продуктов, в зависимости от их веса (от P 01 до P 13)
	Включение предварительного нагрева духового шкафа (короткое нажатие) Блокировка панели управления (длительное нажатие)
 Температура	Выбор температуры приготовления (°C) в режиме нагрева (духовка) ⬆ : 50,100,105,110...230 ⬆ : 100,105,110...230 ⬆ : 100,105,110...230 ⬆ + ⬆ : 50,100,105,110...230 ⬆ + ⬆ : 100,105,110... 230 ⬆ + ⬆ : 100,105,110...230
 Вес	Установка веса продукта
 Время	Установка часов (текущего времени)/времени приготовления (Таймер)
 +30Sec Старт	Запуск программы приготовления
— +	Уменьшение/Увеличение значения настройки: текущего времени/времени приготовления/веса/мощности
M Память	Сохранение в памяти устройства настроек нужной программы
 Пауза	Приостановка работы программы приготовления

ЧАСЫ

Настройка часов

При первом включении духовки прозвучит звуковой сигнал, на дисплее будет мигать значение «00:00». Чтобы настроить текущее время, нажатием кнопок -/+ установите нужное значение от 00:00 до 23:59. Нажмите кнопку **Время** для подтверждения.

Изменение настройки часов

Чтобы изменить текущее время, в дежурном режиме в течение 3 секунд нажмите и удерживайте кнопку **Время** . Фактическое время исчезнет, индикация значения времени на дисплее будет мигать. Нажатием кнопок -/+ выберите нужное значение от 00:00 до 23:59. Нажмите кнопку **Время** для подтверждения.

ПЕРВЫЙ НАГРЕВ

Чтобы удалить возможные загрязнения и специфический запах, оставшиеся в камере духового шкафа после процесса производства, нагрейте прибор до 230°C в режиме **3D-Конвекция** в течение 1 часа. Перед этим обязательно убедитесь, что внутри камеры не осталось съемных принадлежностей и упаковочных материалов.

1. Нажатием кнопки **3D-Конвекция** включите режим нагрева (духовка), на дисплее загорится соответствующий индикатор.
2. Нажатием кнопок -/+ установите температуру нагрева 230°C.
3. Нажмите кнопку **Время** , затем нажатием кнопок -/+ установите время 60 минут.
4. Нажмите кнопку **Старт** +30Sec, духовка начнет работу по заданным параметрам.
5. По окончании работы прозвучит звуковой сигнал, прибор автоматически выключится.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РЕЖИМ НАГРЕВА (духовка)

Установка режима/температуры/времени приготовления

Нажатием соответствующей кнопки выберите нужный режим нагрева духовки (см. Таблицу режимов настр.9.):

Режим	
	3D-Конвекция
	Гриль с конвекцией
	Пицца
	Гриль
	СВЧ с 3D-Конвекцией
	СВЧ+Гриль с конвекцией
	СВЧ+Пицца
	СВЧ+Гриль

- На дисплее загорится соответствующий индикатор, а предустановленная для выбранного режима температура будет мигать. Нажатием кнопок **-/+** установите желаемую температуру нагрева.
- Нажмите кнопку **Время** , затем нажатием кнопок **-/+** установите желаемое время приготовления.
- Нажмите кнопку **Старт** +30Sec, духовка начнет работу по заданным параметрам.
- По окончании работы прозвучит звуковой сигнал, прибор автоматически выключится.

Изменение температуры приготовления в процессе работы

- Изменить температуру приготовления можно в любой момент работы программы. Для этого нажмите кнопку **Температура** °C, затем нажатием кнопок **-/+** установите желаемую температуру нагрева.
- Отменить настройку температуры можно в любой момент двойным нажатием кнопки **Пауза** .

Изменение времени приготовления в процессе работы

- Изменить время приготовления можно в любой момент работы прибора. Для этого нажмите кнопку **Время** , затем нажатием кнопок **-/+** установите желаемое время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время приготовления составляет 5 часов, для режимов с использованием СВЧ-функции – 1.5 часа.

- Отменить настройку времени можно в любой момент двойным нажатием кнопки **Пауза** .

Таймер

Функция Таймер позволяет не только задать время приготовления блюда, но и использовать его для установки звукового сигнала как напоминания. Для этого в дежурном режиме нажмите кнопку **Время** , затем нажатием кнопок **-/+** установите значение времени, через которое прозвучит звуковой сигнал.

Нажмите кнопку **Старт** +30Sec. Максимальное время установки составляет 5 часов. Отменить таймер можно в любой момент нажатием кнопки **Пауза** .

Пауза в работе

- Чтобы при необходимости приостановить работу духового шкафа, нажмите **Пауза** .
- Чтобы возобновить работу, повторно нажмите кнопку **Старт** +30Sec.

Открывание дверцы во время работы

При открывании дверцы во время работы программа приостанавливается, после закрытия дверцы нажмите

кнопку **Старт** +30Sec и прибор возобновит свою работу по установленным параметрам.

Предварительный нагрев

При включении предварительного нагрева духовой шкаф быстро достигает необходимого температурного режима. Данная функция доступна для режимов: **3D-Конвекция/Гриль с конвекцией/Пицца/СВЧ с 3D-конвекцией/СВЧ+Гриль с конвекцией/СВЧ+Пицца**.

- Чтобы включить предварительный нагрев, после выбора режима и температуры нажмите кнопку

Предварительный нагрев , на дисплее загорится индикатор .

Нажмите кнопку **Старт** +30Sec, прибор начнет работу.

- По окончании нагрева и достижения необходимой температуры прозвучит звуковой сигнал, индикатор  начнет мигать. Откройте дверцу и поместите в камеру блюдо, процесс приготовления начнется по заданным параметрам.
- Чтобы отменить предварительный нагрев во время установки нажмите кнопку .
- Чтобы отменить предварительный нагрев в процессе работы нажмите кнопку  или , или откройте дверцу духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Использование функции предварительного нагрева возможно только после установки режима работы.
- Продукты (блюдо) ставятся в шкаф только по достижении установленной температуры, подачи звукового сигнала и мигания индикатора .

Блокировка панели управления

- Чтобы заблокировать кнопки на панели управления от случайного или нежелательного включения прибора, например, детьми, нажмите одновременно и удерживайте в течение 3 секунд кнопку / .
- Панель управления будет заблокирована, все действия с ней станут невозможными, кроме установки времени. На дисплее загорится индикатор блокировки .
- Чтобы разблокировать панель, повторно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку / . Индикатор блокировки  погаснет, панель будет разблокирована, и все регулировки станут вновь возможными.

ПРИМЕЧАНИЕ

Блокировка панели невозможна после установки программы и времени приготовления.

Функция памяти

Запоминание

Для Вашего удобства можно сохранить в памяти прибора настройки нужной программы.

1. После выбора режима и настроек приготовления нажмите не на кнопку **Старт**  ^{+30Sec}, а на кнопку **М** для перехода в режим запоминания. На дисплее будут попеременно отображаться время приготовления и номер режима памяти.
2. Нажатием кнопки **М** выберите номер режим памяти: N1/N2/N3.

3. Нажмите кнопку **Старт**  ^{+30Sec}, чтобы сохранить параметры данной программы.

Использование функции памяти

Чтобы активировать сохраненную в памяти программу:

1. В дежурном режиме нажмите кнопку **М** на экране отобразятся параметры сохраненной программы приготовления. Время приготовления и номер режима памяти будут отображаться попеременно.
2. Нажмите клавишу **М** чтобы выбрать нужный номер режима памяти: N1/N2/N3.
3. Нажмите кнопку  ^{+30Sec}, чтобы запустить сохраненную в памяти прибора программу приготовления.

Тангенциальное охлаждения

Прибор оснащен вентилятором охлаждения, который не дает перегреваться нагревательным элементам и поверхностям духового шкафа, что обеспечивает его безопасную работу. Вентилятор включается и выключается после охлаждения прибора автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время работы прибора на стекле дверцы и внутренних стенках камеры образовался конденсат, это нормальное явление. По окончании приготовления вытрите конденсат мягкой тряпкой.

РЕЖИМ СВЧ

Посуда



ВНИМАНИЕ!

Для приготовления и разогрева в микроволновой печи подходит посуда из термостойкого стекла, керамики или пластика. Используйте только специально предназначенную для этого посуду, при этом строго следуйте рекомендациям производителя.

Запрещается использование в СВЧ-печи следующих видов посуды:

- Любая посуда из металла или с металлическими элементами (ручками, декором, позолотой и т. д.)
- Посуда из меламина и пластика, которая может расплавиться
- Глазурованная посуда
- Посуда с зауженным горлом (бутылки и пр. сосуды), которая может взорваться

Если вы не уверены, подходит ли посуда для использования в СВЧ-печи, проведите тест:

- Нагрейте пустую посуду на максимальной мощности в течение 30 секунд - 1 минуты.
- В течение этого времени периодически на ощупь проверяйте посуду.
- Если она остается холодной или теплой, то подходит для СВЧ-печи. Если сильно нагревается или появляются искры, то такую посуду нельзя использовать. В этом случае немедленно выключите СВЧ-печь и извлеките из нее посуду.

В режиме СВЧ прибор работает как полноценная микроволновая печь: с использованием электромагнитного излучения сверхвысокой частоты можно разогревать, готовить и размораживать различные блюда и продукты – это очень быстрый и удобный способ приготовления пищи. Также режим СВЧ может комбинироваться с другими режимами нагрева.

Установка мощности/времени СВЧ

- Нажмите кнопку **Мощность (СВЧ)** . На дисплее отобразится мощность СВЧ по умолчанию - 900 Вт, а предустановленное время работы будет мигать.
- Нажатием кнопок **-/+** установите нужный уровень мощности СВЧ-печи: 100/300/450/700/900 Вт.

Мощность	Приготовление
100 Вт	Медленная разморозка деликатных продуктов
	Разморозка продуктов неправильной формы
	Размягчение мороженого
	Расстойка теста
300 Вт	Разморозка
	Растапливание шоколада, сливочного масла
450 Вт	Приготовление супа, риса
700 Вт	Разогрев
	Приготовление блюд из яиц и сыра, морепродуктов, грибов
900 Вт	Разогрев
	Кипячение воды
	Приготовление курицы, рыбы, овощей и пр. блюд

- Нажмите кнопку **Время** , предустановленное время приготовления начнет мигать. Нажатием кнопок **-/+** установите нужное время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Максимальное время приготовления в режиме **СВЧ** составляет 1.5 часа, на максимальной мощности 900 Вт - 30 минут.
- Интервал регулировки времени:

Время приготовления	Интервал регулировки
0-1 минута	1 секунда
1-5 минут	10 секунд
5-15 минут	30 секунд
15-60 минут	1 минута
60 минут	5 минут

- Нажмите кнопку **Старт**  +30Sec, после чего прибор начнет работу по заданным параметрам. На дисплее пойдет обратный отсчет времени.
- По окончании работы прозвучит звуковой сигнал.

Изменение мощности в процессе приготовления

- Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **Мощность** , затем нажатием кнопок **-/+** установите нужный уровень мощность.

Изменение времени приготовления в процессе приготовления

- Изменить время приготовления можно в любой момент работы прибора. Для этого нажмите кнопку **Время** , затем нажатием кнопок **-/+** установите желаемое время приготовления.

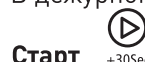
ПРИМЕЧАНИЕ

- Изменить мощность и время приготовления можно в любой момент работы прибора.
- Отменить настройку мощности и времени можно в любой момент, нажав 2 раза подряд кнопку **Пауза** .

Быстрый старт

Функция быстрого старта позволяет запустить приготовление в СВЧ-печи в течение 30 секунд на мощности 900 Вт.

- В дежурном режиме нажмите и удерживайте кнопку



Старт +30Sec. Начнется процесс приготовления с использованием микроволн.

- Во время приготовления  каждое последующее

нажатие кнопки **Старт** +30Sec увеличивает время приготовления на 30 секунд (кроме автопрограмм и размораживания).

Пауза в работе

Чтобы при необходимости приостановить работу

СВЧ-печи, коротко нажмите кнопку **Пауза** . Чтобы возобновить работу, повторно нажмите кнопку **Старт**



+30Sec

Открытие дверцы во время работы

- При открывании дверцы во время работы программа приостанавливается, после закрытия дверцы



нажмите кнопку **Старт** +30Sec, и прибор возобновит свою работу по установленным параметрам.

- При открывании дверцы во время работы вентилятор может продолжать работать.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

При включении комбинированного режима продукты готовятся с использованием микроволн и нагревателей или гриля духового шкафа. Этот режим позволяет значительно ускорить приготовление блюда, а также получить красивую румяную корочку.

Мощность режима по умолчанию составляет 300 Вт, максимальная мощность – 700 Вт, на 900 Вт комбинированный режим не используется.

- Выберите 1 из 4-х комбинированных режимов приготовления (см. Таблицу режимов на стр.9.):

Режим	
 + 	СВЧ с 3D-Конвекцией
 + 	СВЧ+Гриль с конвекцией
 + 	СВЧ+Пицца
 + 	СВЧ+Гриль

- Нажмите кнопку нужного режима:  /  /  /  . На дисплее загорится соответствующий индикатор, а предустановленная для выбранного режима температура будет мигать. Нажатием кнопок **-/+** установите желаемую температуру нагрева.
- Чтобы войти в комбинированный режим, нажмите кнопку  . На дисплее будет мигать предустановленная мощность 300 Вт, нажатием кнопок **-/+** установите нужный уровень мощность.
- Нажмите кнопку **Время**  . Нажатием кнопок **-/+** установите нужное время приготовления.
- Нажмите кнопку **Старт**  +30Sec, после чего прибор начнет работу по заданным параметрам. На дисплее пойдет обратный отсчет времени.
- По окончании работы прозвучит звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Изменить мощность, температуру и время приготовления можно в любой момент работы прибора на комбинированном режиме.
- Отменить настройку мощности, температуры и времени можно в любой момент, нажав 2 раза подряд кнопку **Пауза** .

Изменение мощности в процессе приготовления

- Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **Мощность** , затем нажатием кнопок **-/+** установите нужный уровень мощность.

Изменение температуры приготовления в процессе работы

- Изменить температуру приготовления можно в любой момент работы программы. Для этого нажмите кнопку **Температура** , затем нажатием кнопок **-/+** установите желаемую температуру нагрева.
- Отменить настройку температуры можно в любой момент, нажав 2 раза подряд кнопку **Пауза** .

Изменение времени приготовления в процессе работы

- Изменить время приготовления можно в любой момент работы прибора. Для этого нажмите кнопку **Время** , затем нажатием кнопок **-/+** установите желаемое время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время приготовления составляет 5 часов, для режимов с использованием СВЧ-функции – 1.5 часа.

- Отменить настройку времени можно в любой момент нажатием кнопки **Пауза** .

Пауза в работе

- Чтобы при необходимости приостановить работу духового шкафа, нажмите **Пауза** .
- Чтобы возобновить работу, повторно нажмите кнопку **Старт**  +30Sec.

Открывание дверцы во время работы

При открывании дверцы во время работы программа приостанавливается, после закрытия дверцы нажмите

кнопку **Старт**  +30Sec, и прибор возобновит свою работу по установленным параметрам.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Автоматические программы максимально облегчают процесс приготовления. Выберите одну из 13 программ в зависимости от вида продукта и введите его вес для автоматической установки времени приготовления:

- Нажатием кнопки **A** войдите в **Автоменю**: на дисплее отобразится номер программы **P 01**.
- Нажатием кнопок **-/+** выберите нужный номер программы - см. Таблицу автоматических программ.
- Нажмите кнопку **Вес**  затем нажатием кнопок **-/+** установите вес. После чего время приготовления будет установлено автоматически.
- Нажмите кнопку **Старт**  +30sec, после чего прибор начнет работу по заданным параметрам. На дисплее пойдет обратный отсчет времени.
- По окончании работы прозвучит звуковой сигнал.

Автоматические программы

№ программы	Тип продукта/Блюдо	Описание
P 01**	Овощи	Свежие овощи
P 02**	Гарнир	Картофель очищенный/вареный
P 03*	Гарнир	Картофель запеченный
P 04	Птица/Рыба	Кусочки курицы/рыбы
P 05*	Выпечка	Пироги
P 06*	Выпечка	Шарлотка
P 07*	Выпечка	Киш
P 08**	Разогрев	Напитки/Суп
P 09**	Разогрев	Еда на тарелке
P 10**	Разогрев	Тушеное мясо/Соус
P 11*	Полуфабрикаты	Пицца замороженная
P 12*	Полуфабрикаты	Картофель-фри
P 13*	Полуфабрикаты	Лазанья

ПРИМЕЧАНИЕ

* На данной программе духовой шкаф можно предварительно разогреть – используйте функцию **Предварительного нагрева**. При включении данной функции горит соответствующий индикатор , отсчет времени приготовления приостанавливается.

** Программа работает только в режиме СВЧ.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для корректной работы автопрограммы продукты, которые помещаются в камеру прибора перед началом приготовления, должны быть холодными.



ВНИМАНИЕ!

- Изменить время автоматической программы невозможно.
- После старта программы изменить ее номер и вес продукта невозможно.
- Отменить настройки автоматической программы можно, нажав 2 раза подряд кнопку Пауза .

АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

В зависимости от вида размораживаемых продуктов используйте одну из двух автоматических программ СВЧ. Выберите вид и вес продукта для автоматической установки необходимого уровня мощности и времени размораживания:

Автопрограмма	Вид продукта	Вес продукта, кг
d1	Мясо/Птица/Рыба	0.2-1
d2	Хлеб/Выпечка/Фрукты	0.1-0.5

- Нажмите кнопку **Размораживание**  на дисплее отобразится номер программы **d1**.
- Нажатием кнопок **-/+** выберите нужный номер программы - см. Таблицу автоматических программ (Размораживание).
- Нажмите кнопку **Вес**  затем нажатием кнопок **-/+** установите вес продукта, который собираетесь разморозить. На дисплее отобразится соответствующее время размораживания.
- Нажатием кнопки **Старт**  запустите автоматическое размораживание. +30Sec
- По окончании работы прозвучит звуковой сигнал.

ВНИМАНИЕ!

- Изменить время автоматической программы невозможно.
- После старта программы изменить ее номер и вес продукта невозможно.

- Отменить настройки автоматической программы можно, нажав 2 раза подряд кнопку Пауза .

Рекомендации по размораживанию продуктов с использованием функции СВЧ

- Размораживанию подлежат полуфабрикаты и продукты, замороженные порционно. Их вес не должен превышать 0.5-1 кг (см. Таблицу автоматических программ размораживания).
- Чтобы правильно установить программу и разморозить продукты без ущерба их качеству, вы должны знать точный вес продукта. Освободите продукт от упаковки и взвесьте его.
- Поместите продукты в неглубокую посуду, подходящую для СВЧ-печи. Не закрывайте ее крышкой. Установите посуду на решетку для СВЧ.
- При размораживании мяса и птицы может выделяться жидкость - вылейте ее и никогда не используйте для приготовления пищи.
- При размораживании некоторых продуктов после подачи звукового сигнала и приостановки вращения подставки переверните их или перемешайте.
- После размораживания дайте продуктам еще постоять некоторое время от 10 до 30 минут для выравнивания внутренней температуры. Большие куски требуют больше времени на оттаивание, чем маленькие или плоские. Разделяйте куски перед оттаиванием после размораживания - это позволит ускорить начало приготовления отдельных кусков.
- В таблице приведены практические рекомендации по размораживанию различных продуктов.

Размораживание	Вес	Мощность/Время	Примечание
Целые куски мяса (говядина, телятина или свинина на кости)	800 г	300 Вт, 15 мин + 100 Вт, 10 - 20 мин	Переверните несколько раз
	1 кг	300 Вт, 20 мин + 100 Вт, 15 - 25 мин	
	1,5 кг	300 Вт, 30 мин + 100 Вт, 20 - 30 мин	
Кусочки мяса или стейки (говядина, телятина или свинина)	200 г	300 Вт, 3 мин + 100 Вт, 10 - 15 мин	Разделите размораживаемые кусочки
	500 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 15 - 20 мин	
	800 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 15 - 20 мин	
Фарш	200 г	100 В, 10-15 мин	Распределите по всей поверхности посуды, по возможности переверните несколько раз
	500 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10 - 15 мин	
	800 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 15 - 20 мин	
Птица или куски птицы	600 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 10 - 15 мин	Переверните несколько раз
	1,2 кг	300 Вт, 15 мин + 100 Вт, 25 - 30 мин	
Утка	2 кг	300 Вт, 20 мин + 100 Вт, 30 - 40 мин	Переверните несколько раз
Рыбное филе, рыбный стейк или ломтики рыбы	400 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10 - 15 мин	Разделите размораживаемые кусочки
Целая рыба	300 г	300 Вт, 3 мин + 100 Вт, 10 - 15 мин	-
	600 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 10 - 15 мин	
Овощи	300 г	300 Вт, 10 - 15 мин	Тщательно перемешайте
	600 г	300 Вт, 10 мин + 100 Вт, 10 - 15 мин	
Фрукты	300 г	300 Вт, 7-10 мин	Разделите и тщательно перемешайте
	500 г	300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 5 - 10 мин	
Сливочное масло	125 г	300 Вт, 1 мин + 100 Вт, 2-4 мин	Удалите упаковку перед размораживанием
	250 г	300 Вт, 1 мин + 100 Вт, 2-4 мин	
Хлеб	500 г	300 Вт, 6 мин + 100 Вт, 5 - 10 мин	Переверните несколько раз
	1 кг	300 Вт, 12 мин + 100 Вт, 15 - 25 мин	
Пироги (бисквитные)	500 г	100 Вт, 10 - 15 мин	Только для пирогов без кремовой начинки
	750 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10 - 15 мин	
Пироги с начинкой (фруктовые, чизкейк)	500 г	300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10 - 15 мин	Только для пирогов без глазури, крема или желатина
	750 г	300 Вт, 7 мин + 100 Вт, 10 - 15 мин	

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ СВЧ

- При выборе посуды для приготовления в микроволновой печи убедитесь, что посуда предназначена и подходит для использования в СВЧ-печах.
- При приготовлении в микроволновой печи рекомендуется использовать специальную защитную крышку.
- Запрещается нагревать в микроволновой печи герметично закрытую посуду, консервные банки и вакуумные упаковки – это может привести к их взрыву.
- Перед помещением в СВЧ-печь бумажных или пластиковых пакетов обязательно снимите с них зажимы.
- Во избежание возникновения пожара будьте особенно внимательны при использовании в микроволновой печи пластиковой или бумажной посуды – не оставляйте прибор без присмотра.
- Воду и жидкие блюда в микроволновой печи желательно только разогревать. Кипятить не рекомендуется, т. к. жидкость может сильно перегреться без видимого закипания (образования пузырьков), а при погружении в нее ложки или извлечении из печи резко закипеть, выплеснуться наружу и вызвать серьезные ожоги. Чтобы избежать такого эффекта, рекомендуем после нагрева оставить жидкость постоять в камере 30-60 секунд.
- Для приготовления попкорна в СВЧ-печи используйте мощность не более 700 Вт.
- Не используйте функцию СВЧ для жарки, т. к. горячее масло или жир могут повредить прибор, вызвать возгорание и ожоги.
- Не нагревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе, так как они могут взорваться.
- Перед началом приготовления продукты с плотной кожей или оболочкой, например, картофель, тыкву, яблоки, желток, печень и пр. необходимо проколоть в нескольких местах.
- Обратите внимание на то, что такие блюда как пудинг, варенье, фарш и др. нагреваются очень быстро. Вовремя выключайте и не допускайте их перегрева.
- Запрещается готовить или разогревать в пластиковых контейнерах блюда с большим содержанием жира или сахара.



Осторожно!
После окончания приготовления при открывании крышки или снятии пленки из посуды может выйти горячий пар.

- Во избежание ожогов не прикасайтесь к посуде сразу после окончания приготовления, т. к. она может сильно нагреться. Чтобы извлечь горячую посуду из печи, используйте специальные термозащитные рукавицы или прихватки.
- В таблице приведены практические рекомендации по приготовлению некоторых блюд и продуктов в режиме СВЧ.

Приготовление	Вес	Мощность/Время	Примечание
Курица охлажденная	1,5 кг	700 Вт, 30-35 мин	Переверните на половине времени приготовления
Рыба	400 г	700 Вт, 5-10 мин	-
Свежие овощи	250 г	700 Вт, 5-10 мин	Нарезать на равные дольки, добавить 1-2 ст. ложки воды на 100 г, перемешать во время приготовления
	500 г	700 Вт, 10-15 мин	
Картошка	250 г	700 Вт, 8-10 мин	Нарезать на равные дольки, добавить 1-2 ст. ложки воды на 100 г, перемешать во время приготовления
	500 г	700 Вт, 11-14 мин	
	750 г	700 Вт, 15-22 мин	
Рис	125 г	700 Вт, 7-9 мин + 300 Вт, 15-20 мин	Добавьте двойное количество жидкости и используйте глубокую посуду с крышкой
	250 г	700 Вт, 10-12 мин + 300 Вт, 20-25 мин	
Десерт типа бланманже	500 г	700 Вт, 7-9 мин	Перемешайте 2-3 раза венчиком при нагревании
Фруктовый компот	500 г	700 Вт, 9-12 мин	-

Разогрев в режиме СВЧ

- Разогревать готовое блюдо в режиме СВЧ рекомендуется порционно на тарелке. Чтобы избежать вскипания жидкости и не допустить пересыхания твердых продуктов, используйте специальную защитную крышку для микроволновой печи, которой необходимо накрыть тарелку.
- Чтобы максимально сохранить полезные вещества в продуктах, их разогрев осуществляйте на средней мощности.
- После разогрева содержимое бутылочек и баночек с детским питанием следует встряхнуть, хорошо перемешать, а перед началом употребления проверить их температуру.
- В таблице приведены практические рекомендации по разогреву некоторых блюд в режиме СВЧ.

Разогрев	Вес	Мощность/Время	Примечание
Полуфабрикаты	350-500 г	700 Вт, 5-10 мин	Извлеките продукт из упаковки и накройте крышкой
Напитки	150 мл	900 Вт, 1-2 мин	Осторожно! Положите ложку в емкость. Не перегревайте алкогольные напитки. Проверяйте во время нагрева.
	300 мл	900 Вт, 2-3 мин	
	500 мл	900 Вт, 3-4 мин	
Детское питание	50 мл	300 Вт, примерно 1 мин	Поместите бутылочки в рабочую камеру без соски и крышки. Хорошо встряхните после нагрева. Проверьте температуру
	100 мл	300 Вт, 1-2 мин	
	200 мл	300 Вт, 2-3 мин	
Суп 1 порция	175 г	900 Вт, 2-3 мин	-
Суп 2 порции	>175 г	900 Вт, 4-5 мин	
Суп 4 порции	>175 г	900 Вт, 5-6 мин	
Гуляш	500 г	700 Вт, 10-15 мин	Используйте посуду с крышкой
Тушеные блюда	400 г	700 Вт, 5-10 мин	Используйте посуду с крышкой
	800 г	700 Вт, 10-15 мин	
Овощи	150 г	700 Вт, 2-3 мин	Используйте посуду с крышкой, добавьте немного жидкости
	300 г	700 Вт, 3-5 мин	

ПРИМЕЧАНИЕ

Примерное время разогрева некоторых блюд:

- Макароны, рис, плов (200-300 г) – 1,5-2 минуты
- Мясо (стейк, отбивная 200-300 г) – 1-2 минуты
- Булочка, пирожок, круассан, пр. выпечка – 15-30 секунд
- Холодный напиток до комнатной температуры – 30 секунд



Запрещается разогревать в СВЧ-печи:

- Яйца в скорлупе
- Детское питание и грудное молоко
- Овощи и фрукты в плотной кожуре
- Замороженные ягоды и фрукты

Приготовление попкорна в режиме СВЧ

- Пакет с попкорном положите в неглубокую термостойкую стеклянную посуду.
- Установите посуду на круглую решетку для СВЧ.
- Готовьте согласно установкам, приведенным в таблице. Корректируйте настройки исходя из Вашего количества попкорна. Не устанавливайте максимальную мощность!
- Следите за тем, чтобы попкорн не подгорел. В середине процесса приготовления можно извлечь его из рабочей камеры и встряхнуть, соблюдая при этом осторожность, т.к. пакет очень горячий.
- По окончании приготовления извлеките пакет и откройте его с максимальной осторожностью, т.к. возможен выход горячего пара.

Попкорн/Вес	Мощность	Время
1 упаковка, 100 г	700 Вт	3-5 мин

Советы по использованию режима СВЧ

Еда получилась слишком сухой	В следующий раз установите более короткое время приготовления или выберите более низкую мощность. Накройте еду крышкой и добавьте еще жидкости.
По истечении времени приготовления/разморозки/нагревания блюдо не готово/не размораживается/не нагрелось	Установите более длительное время. Большому количеству еды требуется больше времени для приготовления/разморозки/нагрева.
По истечении времени еда горячая с краю и холодная в середине	Перемешивайте блюдо во время приготовления и используйте более низкую мощность и более длительное время.
По истечении времени размораживания птица/мясо разморожены снаружи, но не разморожены в середине	Установите более низкую мощность. Если Вы размораживаете большое количество птицы/мяса, переверните его несколько раз.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ НАГРЕВА (ДУХОВКА)

Ваш многофункциональный духовой шкаф предлагает широкий выбор режимов и возможностей, которые позволяют максимально эффективно использовать его для приготовления любого блюда. Следующие рекомендации в сочетании с вашим личным опытом и умением помогут добиться наилучшего результата и удовлетворить самые высокие запросы.

Предварительный нагрев

Для быстрого нагрева духовки используйте режим **Предварительный нагрев** . Это позволяет быстро разогреть духовку до желаемой температуры и ускорить процесс приготовления.

Многоуровневое приготовление

Для приготовления разных блюд на нескольких уровнях, используйте режим **3D-Конвекция** , чтобы обеспечить равномерную прожарку продуктов на всех уровнях.

Выпечка

- Всегда ставьте тесто для выпекания в предварительно разогретую духовку.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления, чтобы выпечка не осела.

Проблема	Решение
Тесто очень сухое	Увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления
Выпечка осела	Используйте меньше жидкости и/или понизьте температуру на 10°C
Тесто сверху подгорело	Поместите выпечку на нижний уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Выпечка хорошо пропеклась внутри, но влажная снаружи	Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
Тесто прилипает к форме	Хорошо смажьте форму, посыпьте ее мукой или панировочными сухарями или застелите бумагой для выпечки

Приготовление пиццы

Для приготовления пиццы используйте режим **Пицца** .

1. Разогрейте духовку в течение 10 минут.
2. Легкую алюминиевую форму с пиццей поставьте на решетку.
3. Если в пицце много начинки, то рекомендуем добавлять сыр в середине приготовления.
4. Старайтесь не открывать дверцу во время приготовления.

Приготовление выпечки в режиме нагрева (духовки)

Выпечка	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C	Мощность (Вт)	Время (мин)
Бисквитный пирог	Кольцо для выпечки		170-180	100	40-50
Бисквитный пирог, нежный	Кольцо для выпечки		150-170	-	70-90
Основа пирога с фруктами (бисквит)	Плоский противень		160-180	-	30-40
Нежный фруктовый пирог (бисквит)	Кольцо для выпечки		170-180	100	35-45
Бисквитная основа (2 яйца)	Плоский противень		160-170	-	20-25
Бисквитная основа (6 яиц)	Кольцо для выпечки		170-180	-	35-45
Основа песочного пирога с корочкой	Кольцо для выпечки		170-190	-	30-40
Фруктовый пирог / чизкейк с основой для выпечки	Кольцо для выпечки		170-190	100	35-45
Швейцарский фруктовый пирог	Кольцо для выпечки		190-200	-	45-55
Круглый пирог	Кольцо для выпечки		170-180	-	40-50
Пицца, тонкая основа, легкая начинка	Круглая форма для пиццы		220-230	-	15-25
Пикантные пирожные	Кольцо для выпечки		200-220	-	50-60
Ореховый торт	Кольцо для выпечки		170-180	100	35-45
Дрожжевое тесто с сухими дрожжами	Круглая форма для пиццы		160-180	-	50-60
Дрожжевое тесто на сырых дрожжах	Круглая форма для пиццы		170-190	-	55-65
Плетеный батон 500 г муки	Форма для выпечки		170-190	-	35-45
Столлен с 500 г муки	Форма для выпечки		160-180	-	60-70
Штрудель сладкий	Противень		190-210	100	35-45

Небольшие мучные изделия					
Печенье	Противень		150-170	-	25-35
Миндальное печенье	Противень		110-130	-	35-45
Меренга	Противень		100	-	80-100
Мафины	Форма для мафинов		160-180	-	35-40
Заварное тесто	Противень		200-220	-	35-45
Слоеное тесто	Противень		190-200	-	35-45
Пирог из опарного теста	Противень		200-220	-	25-35
Хлеб и булочки					
Хлеб на закваске с мукой 1,2 кг	Форма для хлеба		210-230	-	50-60
Лепешка	Круглая форма для пиццы		220-230	-	25-35
Булочка	Круглая форма для пиццы		210-230	-	25-35
Булочки из сладкого дрожжевого теста	Круглая форма для пиццы		200-220	-	15-25

Использование гриля

1. При жарке на режиме **Гриль** разложите продукты на решетке и разместите их по центру гриля.
2. Решетку установите на стеклянный противень, чтобы на него стекали жидкость и жир, что предотвратит их попадание на дно духовки и подгорание.
3. Наилучший результат достигается при включении максимальной температуры 230°C, но при необходимости можно использовать и более низкие температуры.
4. Режим **Гриль + Конвекция** можно использовать для ускоренной жарки или для подрумянивания блюда в конце приготовления, например, чтобы добиться хрустящей и румяной корочки у запеканки.

Приготовление рыбы и мяса

1. Температура приготовления белого мяса, птицы и рыбы составляет от 180 до 220°C.
2. Приготовление красного мяса, которое должно быть хорошо зажарено снаружи, а внутри оставаться нежным и сочным, рекомендуется начать на высокой температуре (200-220°C) в течение короткого времени, а затем необходимо снизить температуру или выключить духовку.
3. Чем больше кусок мяса, тем ниже должна быть температура запекания.
4. Мясо должно располагаться по центру решетки на нижнем уровне духовки. Снизу установите стеклянный противень для сбора сока и жира.
5. На утку, гуся и пр. дичь можно положить сверху кусочки сала или полоски бекона, чтобы избежать пересушивания и подгорания мяса.

Таблицы приготовления в режиме нагрева (духовка)

Время приготовления, указанное в таблице, является приблизительным и может варьироваться в зависимости от качества продуктов и личных вкусовых предпочтений.

Мясо

Говядина	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Тушеная говядина, ок. 1 кг	Посуда с крышкой		180-200	-	120-143
Филе говядины, среднее, ок. 1 кг	Посуда без крышки		180-200	100	30-40
Филе, среднее, ок. 1 кг	Посуда без крышки		210-230	100	30-40
Стейк, средний, толщиной 3 см	Решетка для гриля		3	-	каждая сторона: 10-15
* Посуда ставится на решетку для гриля					

Телятина	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Вырезка, ок. 1 кг	Посуда с крышкой		180-200	-	110-130
Мясо на косточке, ок. 1,5 кг	Посуда с крышкой		200-220	-	120-130
* Посуда ставится на решетку для гриля					

Свинина	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Вырезка без кожи (например, шея), ок. 750 г	Посуда с крышкой		220-230	100	40-50
Вырезка с кожей (например, плечо) ок. 1,5 кг	Посуда без крышки		190-210	-	130-150
Филе свинины, ок. 500 г	Посуда с крышкой		220-230	100	25-30
Свиной отруб, постный приблизительно. 1 кг	Посуда с крышкой		210-230	100	60-80
Копченая свинина на кости, ок. 1 кг	Посуда без крышки	-	-	300	45-50
Шейка свиная, толщиной 2 см	Посуда с крышкой		3	-	15-20 с одной стороны, 10-15 с другой
* Посуда ставится на решетку для гриля					

Баранина	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °C/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Вырезка ягненка на кости, ок. 1 кг	Посуда без крышки		210-230	-	40-50
Бедро ягненка на кости ок. 1.5 кг	Посуда с крышкой		190-210	-	90-95
* Посуда ставится на решетку для гриля					

Прочие мясные блюда

Блюдо	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °С/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Мясной рулет, ок. 1 кг	Посуда без крышки		180-200	700 +100	-
4-6 сосисок на гриле, ок. 150 г, каждая	Решетка для гриля		3	-	10-15 с каждой стороны

* Посуда ставится на решетку для гриля

Птица	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °С/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Курица, цельная, ок. 1.2 кг	Посуда с крышкой		220-230	300	35-45
Пулярка, цельная, ок. 1.6 кг	Посуда с крышкой		220-230	300 100	30 20-30
Курица, половинки, по 500 г каждая	Посуда без крышки		180-200	300	30-35
Курицу порциями, ок. 800 г	Посуда без крышки		210-230	300	20-30
Куриная грудка с кожей и костями, 2шт., ок. 350 - 450 г	Посуда без крышки		190-210	100	30-40
Утиная грудка с кожей и костями, 2 шт., ок 300 -400 г каждая	Посуда без крышки		3	100	20-30
Гусиная грудка, 2 штуки, по 500 г каждая*	Посуда без крышки		210-230	100	25-30
Гусиные ножки, 4 штуки, ок. 1,5 кг	Посуда без крышки		210-230	100	30-40
Грудка индейки, ок. 1 кг	Посуда с крышкой		200-220	-	90-100
Голени индейки, ок. 1,3 кг	Посуда с крышкой		200-220	100	50-60

* Посуда ставится на решетку для гриля

Рыба	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °С/Гриль	Время (мин)
Стейк из рыбы, например, лосося, толщиной 3 см, на гриле	Решетка для гриля		3	20-25
Целая рыба, 2-3 штуки, по 300 г каждая, жареная на гриле	Решетка для гриля		3	20-30

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для приготовления на гриле поместите всю рыбу, например форель, на середину решетки для гриля.
- Предварительно смажьте решетку маслом.

Выпечка, запеканки, тосты с начинкой

Выпечка	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °С/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Выпечка, сладкая, ок. 1,5 кг	Посуда без крышки		140-160	300	25-35
Пикантная выпечка, прибл. 1 кг	Посуда без крышки		150-160	700	20-25
Лазанья, свежая	Посуда без крышки		200-220	300	25-35
Картофельная запеканка с сыром, ок. 1.1 кг	Посуда без крышки		180-200	700	25-30
Тост с начинкой, 4 ломтика	Решетка для гриля		3	-	8-10
* Решетка для гриля					

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для выпечки, запеканок и лазаньи используйте жаропрочную посуду для микроволновой печи глубиной 4-5 см.
- Помещайте форму с выпечкой на нижнюю решетку.
- После окончания программы оставьте выпечку в еще на 5 минут.
- Добавляйте на тосты сыр после их предварительной обжарки.

Полуфабрикаты, замороженные продукты

Полуфабрикаты, замороженные продукты	Аксессуар	Режим нагрева	Темпер. °С/Гриль	Мощность (Вт)	Время (мин)
Пицца на тонком тесте*	Поворотный стол		220-230	-	10-15
Пицца на толстом тесте*	Поворотный стол		220-230	700	3 3-18
Мини-пицца*	Поворотный стол		220-230	-	10-15
Пицца-багет*	Поворотный стол		220-230	700	2 13-18
Чипсы	Поворотный стол		220-230	-	8-13
Крокеты*	Поворотный стол		210-220	-	13-18
Рости, картофельные	Поворотный стол		200-220	-	25-30
Замороженные булочки или багет	Решетка для гриля		170-180	-	13-18
Рыбные палочки	Поворотный стол		210-230	-	10-20
Наггетсы	Поворотный стол		200-220	-	15-20
Лазанья, ок. 400 г**	Решетка для гриля		220-230	700	12-17
*Предварительный нагрев в течении 5 минут.					
** Поместите продукт в подходящую термостойкую посуду.					

ПРИМЕЧАНИЕ

- Следуйте указаниям по приготовлению на упаковке продукта.
- Данные в таблице относятся к пище, помещенной в холодную рабочую камеру.
- Не кладите чипсы, крокеты и пр. продукты слоями.
- Переверните продукты в середине процесса приготовления.
- Поместите блюдо в центр поворотного стола.

Рекомендации по энергоэффективному использованию прибора

- Для выпечки применяйте темные эмалированные формы, которые особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время приготовления пищи, чтобы не нарушать температурный режим внутри духового шкафа.
- Чтобы сократить время выпечки и, соответственно, потребление электроэнергии для нагрева духового шкафа, выпекайте одно блюдо за другим, используя тепло предыдущего нагрева. Также можете разместить две формы рядом.
- Выключайте прибор за 10 минут до окончания приготовления, блюдо дойдет до готовности, используя остаточное тепло.

ОЧИСТКА И УХОД

Очистку прибора необходимо производить после каждого использования. Остатки пищи и жира могут стать причиной неприятного привкуса у приготовленных блюд, кроме того, могут вызвать задымление или возгорание при включении духовки на высоких температурах или мощности, а также при использовании гриля.

Перед проведением очистки или технического обслуживания отключите прибор от источника питания.

Очистка рабочей камеры

- Очистку рабочей камеры и деталей из нержавеющей стали желательно производить непосредственно после использования, когда внутреннее пространство духовки постепенно остывает до комнатной температуры.
- Извлеките из духовки все съемные принадлежности, хорошо промойте их в теплой мыльной воде и просушите.
- Мягкой тканью вытрите образовавшийся во время приготовления конденсат.
- Протрите стенки рабочей камеры влажной тряпкой или губкой с мягким моющим средством. При необходимости удалите загрязнения с нагревательных элементов. Затем все протрите чистой влажной тряпкой и хорошо просушите.
- При необходимости аккуратно снимите и промойте под проточной водой с мягким моющим средством вращающуюся подставку и ее опору. Протрите дно прибора.
- Не используйте жесткие губки, абразивные моющие средства и кислоты – это может повредить внутреннее покрытие духового шкафа и элементы из нержавеющей стали.
- Для особо сильных или стойких загрязнений используйте специальные чистящие средства для СВЧ-печей, которые имеются в продаже – строго следуйте указаниям инструкции по их применению.
- Удалить неприятные запахи из рабочей камеры можно следующим образом: в подходящую для СВЧ-печи глубокую посуду выдавите сок одного лимона, туда же положите его кожуру. Разогревайте в режиме СВЧ 5 минут, после чего уберите лимон из камеры и протрите влажной чистой тканью внутреннюю поверхность, затем вытрите ее насухо.
- Не используйте для очистки бытовые пароочистители.

Очистка дверцы

- Стекло дверцы духового шкафа должно быть всегда чистой. Для ее очистки используйте бумажные абсорбирующие полотенца, мягкую губку или ткань, а также нейтральные моющие средств.
- Дверца имеет по периметру специальный уплотнитель, который обеспечивает плотное прилегание дверцы к корпусу духового шкафа. Регулярно проверяйте состояние уплотнителя. При его сильном загрязнении дверца перестает плотно закрываться, что ведет к повреждению прилегающей к духовке мебели и нарушает корректную работу прибора. При необходимости очистите уплотнитель без использования абразивных чистящих средств продуктов и острых предметов. Не используйте прибор с поврежденным уплотнителем. В случае повреждения уплотнителя обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства.
- Не используйте острые металлические скребки для очистки стекла, так как они могут поцарапать и повредить его поверхность.
- После очистки стекла протрите его насухо, чтобы избежать образования разводов.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

На время проведения любых работ по установке и подключению прибор обязательно должен быть отключен от источника питания.

Перед установкой убедитесь, что прибор не имеет внешних повреждений, в случае их обнаружения не подключайте его – обратитесь в авторизованный сервисный центр.



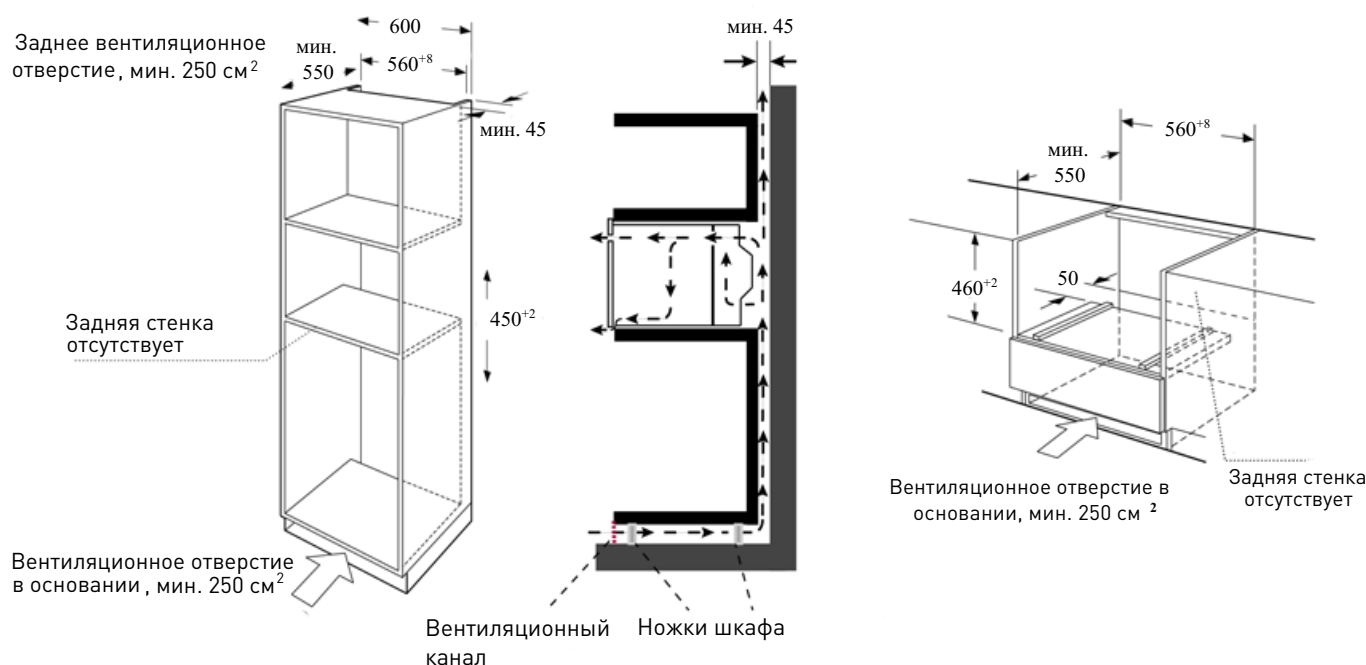
ВНИМАНИЕ!

Установку и подключение прибора должны производить квалифицированные специалисты авторизованного сервисного центра. Производитель не несет ответственность за возможный ущерб, нанесенный людям или имуществу вследствие неправильного подключения прибора. Установка прибора должна производиться строго в соответствии с указаниями инструкции.

Для безопасной работы прибора мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна соответствовать следующим параметрам:

- Панели кухонных шкафов, прилегающие к духовке, должны быть изготовлены из термостойких материалов, выдерживающих нагрев до 90°C.
- Клей для кухонных шкафов, шпонируемых деревом, должен быть устойчивым к температуре до 100°C. Пластмассовые материалы или клей, которые не выдерживают данной температуры, деформируются или отклеиваются в процессе эксплуатации.
- В соответствии с правилами техники безопасности после встраивания прибора возможность контакта с его электрическими частями должна быть исключена.
- Все заземляющие элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без применения специального инструмента.
- При установке прибора необходимо использовать защитные перчатки, чтобы не порезаться об острые металлические части духовки.
- Сетевая розетка должна быть при необходимости легкодоступна.
- Для свободной циркуляции воздуха и обеспечения хорошей вентиляции задняя стенка кухонного шкафа должна быть снята. Зазор от стены должен быть не менее 45 мм.
- Шкаф должен иметь спереди вентиляционное отверстие площадью 250 см².
- Следите за тем, чтобы вентиляционные каналы не были перекрыты.

Для безопасной установки и эффективного функционирования прибора стандартная ниша, в которую он встраивается, должна иметь соответствующие размеры (в мм), указанные на схеме.



ПРИМЕЧАНИЕ

Сверху над прибором также должно оставаться свободное пространство.

Встраивание



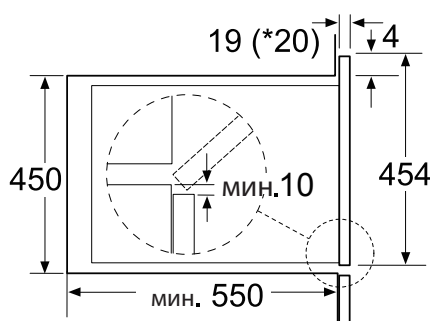
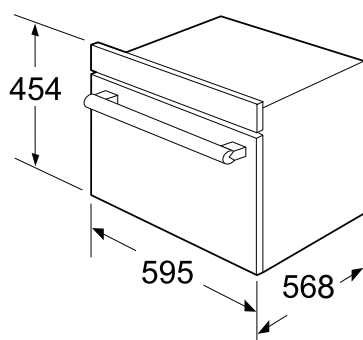
ВНИМАНИЕ!

Не поднимайте и не переносите духовой шкаф за ручку дверцы. Она может не выдержать вес прибора и сломаться.

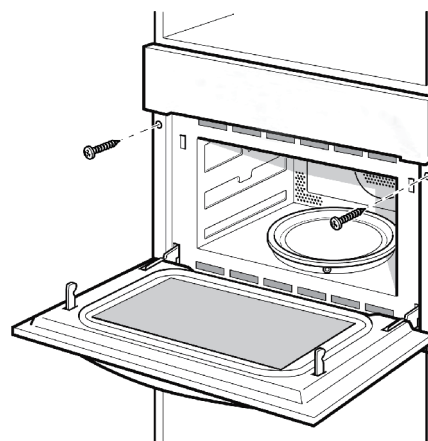
- Вставьте духовой шкаф ровно в нишу.
- Для крепления прибора к стенкам кухонного шкафа откройте дверцу и прикрепите духовой шкаф винтами в отверстиях, расположенных по периметру рамы.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не перегибайте шнур электропитания.
- Зазор между рабочей поверхностью и прибором не должен закрываться дополнительными элементами.



* 20 мм для крепления



Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

Для безопасной и эффективной эксплуатации прибор должен быть правильно подключен к электросети и заземлен в соответствии с действующими стандартами безопасности.

Перед подключением духового шкафа к сети электропитания убедитесь в следующем:

- Номинальная мощность сетевого источника питания и розеток соответствует максимальной мощности прибора, указанной в спецификации.
- Напряжение и частота тока сети соответствуют электрическим данным изделия.
- Сетевая розетка совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку – обратитесь к квалифицированным специалистам, не используйте удлинители или тройники.
- Прибор установлен таким образом, что электрический провод и сетевая розетка остаются легкодоступны.
- Если после установки сетевая вилка не нужна, то соединение проводов должно быть произведено с помощью многополюсной изолированной клеммной колодки с зазором между контактами не менее 3 мм. При установке должна быть обеспечена защита контактов.
- Кабель питания расположен таким образом, что не подвергается нагреву от горячих поверхностей.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить приборы необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту приборов от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Духовой шкаф должен храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от -50°C до +40 °C, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы прибора.
- Распакованный прибор запрещается переносить и передвигать за ручку дверцы.
- Рекомендуется при перемещении духового шкафа поддерживать его за верхнюю приоткрытую дверцу.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе прибора, руководствуясь таблицей.

Проблема	Причина	Способ устранения
Прибор не включается	Отключено сетевое питание или перегорел предохранитель	Проверить надежность подключения к электрической сети
	Розетка неисправна	Проверить исправность розетки
На дисплее отображается значение 0:00	Произошло отключение электроэнергии/Перепады напряжения	Заново установите текущее время
Режим СВЧ не включается	Дверца закрыта неплотно	Закройте плотно дверцу. Убедитесь, что между ней и корпусом нет загрязнений или посторонних предметов
	Техническая неисправность	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Некоторые режимы, мощность или функции не устанавливаются	Некоторые настройки не предусмотрены и не устанавливаются на определенных режимах	Ознакомьтесь внимательно с соответствующими разделами данной инструкции
Процесс приготовления занимает больше времени, чем обычно	Неверный выбор температуры или уровня мощности Размещение в камере большого объема продуктов Еда более холодная, чем обычно	Установите большую мощность При увеличении объема пищи также увеличьте время приготовления Во время приготовления перемешивайте или переворачивайте пищу
Сенсорная панель не реагирует на прикосновения	Включена функция блокировки панели	Разблокируйте панель, согласно указаниям инструкции
Сенсорная панель работает некорректно	На панель попала влага	Насухо вытрите панель управления
	Нажатие на кнопки осуществляется не подушечками, а кончиками пальцев	Нажимайте на кнопки подушечкой пальца
Вентилятор работает неравномерно	В режиме конвекции это его нормальная работа	
После окончания приготовления вентилятор продолжает работать	Вентилятор работает в автоматическом режиме и выключается после охлаждения прибора	
Во время вращения поворотного стола раздается посторонний звук	На дно прибора под поворотный стол попали загрязнения	Снимите поворотный стол и очистите пространство под ним
		В случае загрязнения механизма вращения обратитесь к квалифицированным специалистам, не разбирайте механизм самостоятельно
Прибор создает помехи в работе других электроприборов (радио, телевизор и пр.)	Дверца прибора закрывается неплотно	Произведите тщательную очистку дверцы и уплотнителя – они должны содержаться в идеальной чистоте
	Электроприборы стоят слишком близко к СВЧ-печи	Другие электроприборы должны находиться как можно дальше от СВЧ-печи

КОДЫ ОШИБОК

В случае возникновения неисправности прибора на дисплее будут гореть соответствующие индикаторы для идентификации ошибки. Для устранения проблемы обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Код ошибки	Возможные причины	Устранение
E1/ E4	Перегрев духового шкафа	Выключите прибор и дайте ему хорошо остыть
E11	Попадание влаги на панель управления	Насухо вытрите панель управления
E17	Предварительный быстрый нагрев не работает	Обратитесь в авторизованный сервисный центр

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	ZOE610B/ZOE610X
Тип духового шкафа	встраиваемый/компактный/с функцией СВЧ
Объем камеры	44 л
Напряжение/ Частота	~230 В/50 Гц
Максимальная мощность	3350 Вт
Мощность (гриль)	1750 Вт
Мощность (конвекция)	1750 Вт
Мощность микроволн (СВЧ)	900 Вт
Потребляемая мощность (СВЧ)	1650 Вт
Частота магнетрона	2450 МГц
Класс защиты	I
Температура приготовления	50-230°C
Кол-во режимов работы	8: 3D-Конвекция/Гриль с конвекцией/Пицца/Гриль/СВЧ с 3D-конвекцией/СВЧ+Гриль с конвекцией/СВЧ+Пицца/СВЧ+Гриль
Кол-во автоматических программ	13
Уровни мощности СВЧ	100/300/450/700/900 Вт
Функция автоматического размораживания	да
Тип управления	сенсорное
Тип дисплея	LED
Часы/Таймер	да
Блокировка панели (Защита от детей)	да
Материал панели управления	стекло
Габаритные размеры (ШхГхВ)	595x568x454 мм
Размеры упаковки (ШхГхВ)	700x670x550 мм
Вес (нетто)	36 кг
Вес (брутто)	42 кг
Цвет	черный (ZOE610B)/стальной (ZOE610X)

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Духовой шкаф – 1 шт.
2. Противень – 1 шт.
3. Решетка для гриля – 1 шт.
4. Решетка для СВЧ – 1 шт.
5. Поворотный стол – 1 шт.
6. Шурупы для фиксации – 2 шт.
7. Инструкция по эксплуатации – 1 шт.
8. Гарантийный талон – 1 шт.
9. Упаковка – 1 шт.

УТИЛИЗАЦИЯ



По окончании срока службы во избежание причинения ущерба жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также для предотвращения возможного нанесения вреда окружающей среде, данный прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС и правилами по утилизации отходов в вашем регионе. Для получения дополнительной информации, пожалуйста, свяжитесь с соответствующими местными службами или региональными властями.

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ. В порядке улучшения качества производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, что может быть не отражено в настоящем руководстве по эксплуатации.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- При покупке проверьте соответствие номера прибора с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне.
- Срок гарантии на данный прибор составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю. Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данном руководстве.
- Срок службы прибора составляет 5 лет с даты приобретения, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками авторизованного сервисного центра по обращению владельца.
- При обращении в авторизованный сервисный центр подготовьте необходимую информацию о приборе, которая размещена на заводской табличке и в чеке покупки: Модель/Серийный номер/Дата продажи.
- Внимание! Запрещается удалять с прибора заводские таблички, т. к. отсутствие серийного номера не позволяет Производителю идентифицировать прибор и провести его гарантийное обслуживание.

Информацию о сервисном обслуживании Вы можете получить по телефонам горячей линии ООО «Цюгель Рус»: 8 800 444 08 12, 8(495) 477 47 40, пн-пт 9-18, e-mail: info@zugel.ru или посмотреть на сайте <https://www.zugel.ru>.