
ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА SMEG SO6102M2G



ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

UA

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ	294	Використання аксесуарів	308
Загальні заходи безпеки	294	Цифровий програматор	309
Для цього пристрою	301	Перше використання	309
Призначення пристрою	302	Рекомендації з приготування	317
Посібник з експлуатації	302	Міні-посібник з використання аксесуарів	318
Відповідальність виробника	302	Знайомство з рецептами	318
Ідентифікаційна табличка	302	Спеціальні функції	318
Утилізація	302	Вторинні функції	326
Для економії енергії	303	Налаштування	327
Джерела світла	303	Інші налаштування	329
Робота з посібником з експлуатації	303		
ОПИС	304	ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	329
Загальний опис	304	Чищення пристрою	329
Панель керування	304	Чищення робочої камери	330
Інші частини	305	Спеціальні функції чищення	331
Аксесуари	305	Парове чищення (лише на деяких моделях)	332
Додаткові аксесуари (купуються окремо)	306	Позапланове техобслуговування	333
Мікрохвильова піч	306		
ВИКОРИСТАННЯ	307	ВСТАНОВЛЕННЯ	333
Попередні операції	307	Підключення до електроживлення	333
Матеріали, придатні для мікрохвильової печі	307	Вбудування	334

Рекомендуємо уважно прочитати даний посібник, у якому містяться всі вказівки для збереження незмінними зовнішнього виду та функцій купленого пристрою. Для отримання додаткової інформації про пристрій див. www.smeg.com

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ НА МАЙБУТНЄ

Загальні заходи безпеки

Ризик отримання травм


- УВАГА! Під час експлуатації цей пристрій й його доступні частини сильно нагріваються: слідкуйте за тим, щоб діти перебували на безпечній відстані.
- УВАГА! Під час експлуатації цей пристрій і його доступні частини сильно нагріваються: стежте, щоб діти перебували на безпечній відстані.
- Одягніть термостійкі рукавички під час поводження зі стравами всередині духової шафи.

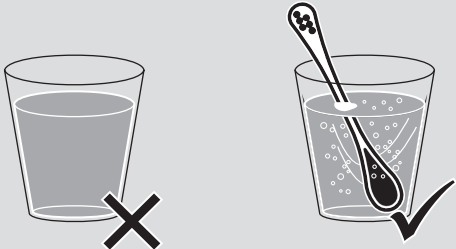
- Не намагайтеся у жодному випадку загасити полум'я/пожежу водою: вимкніть пристрій і накрийте полум'я кришкою чи покривалом з вогнестійкого матеріалу.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти з 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями, з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або були навчені користуванню особою, яка відповідає за їхню безпеку.
- Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм.
- Не допускайте перебування поблизу пристрою дітей молодше 8 років без нагляду дорослих.
- Не дозволяйте дітям молодше 8 років наближатися до пристрою, який працює.
- Чищення та догляд не повинні здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.
- Процес приготування завжди має бути під контролем. Процес швидкого приготування має бути під безперервним контролем.
- Не залишайте пристрій без нагляду під час приготування страв, якщо при цьому виділяється масло чи жир, що в разі сильного перегрівання можуть спалахнути. Необхідно дотримуватися максимальної обережності.
- Не наливайте воду на дуже гарячі дека.
- Під час приготування тримайте дверцята зачиненими. Перед здійсненням маніпуляцій зі стравою, що готується, або по закінченню процесу приготування необхідно випустити пару з печі, відкривши дверцята на 5 см. Почекайте кілька секунд, потім відкрийте дверцята повністю.
- Не вставляйте металеві предмети з гострим кінцем (столові прибори чи інструменти) в пази та щілини.
- Вимикайте пристрій після використання.
- НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ І НЕ ЗБЕРІГАЙТЕ ГОРЮЧІ МАТЕРІАЛИ ПОРУЧ З ПРИСТРОЄМ.
- НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ БАЛОНЧИКИ З АЕРОЗОЛЯМИ ПОРУЧ З ПРИСТРОЄМ, ЩО ПРАЦЮЄ.

- ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВНОСИТИ ЗМІНИ В КОНСТРУКЦІЮ ПРИСТРОЮ.
- Дії зі встановлення та ремонту мають виконуватися кваліфікованим персоналом відповідно до чинних норм.
- Не намагайтеся відремонтувати пристрій самостійно або без допомоги кваліфікованого техника.
- Ніколи не виймайте вилку, смикаючи за кабель.
- Під час використання комбінованої функції діти повинні користуватися пристроєм тільки під наглядом дорослих, це пов'язано з високою температурою, що виникає під час роботи пристрою.
- Здійсніть візуальний контроль над пристроєм під час приготування продуктів у лотках із пластику або з паперу.

Для мікрохвильових пристроїв

- УВАГА: Якщо дверцята або ущільнення дверцят пошкоджені, не слід користуватися пристроєм доти, доки він не буде відремонтований компетентним персоналом.
- УВАГА: Небезпечно для всіх, за винятком уповноваженого персоналу, проводити будь-які операції з технічного обслуговування або ремонту, пов'язані з демонтажем кришок, що захищають від мікрохвильової енергії.
- УВАГА: Рідини та інші види продуктів не мають розігріватися в запечатаних ємностях, оскільки це загрожує вибухом.

 **Неправильне використання**
Небезпека вибуху



- Під час нагрівання або підігрівання рідин у мікрохвильовій печі можлива затримка процесу кипіння, водночас температура кипіння досягається без утворення бульбашок.
- Затримка процесу кипіння може призвести до вибуху всередині печі, або ж під час виймання ємності може статися раптове витікання киплячої рідини.



**Неправильне використання
Небезпека вибуху**

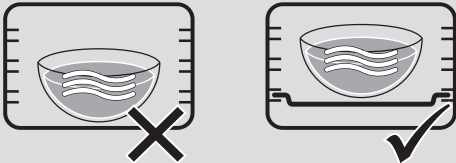
- Щоб уникнути цих ризиків, під час розігрівання необхідно помістити в посудину з рідиною стрижень для кип'ятіння з комплекту (або ложку з термостійкої пластмаси).
- Використовуйте мікрохвильову піч тільки для приготування харчових продуктів. Категорично забороняються інші типи застосування (наприклад, сушіння речей, підігрівання кімнатних капців, вологих губок і ганчірок, зневоднення продуктів), оскільки вони можуть призвести до травм або пожежі.
- Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може спричинити сповільнене кипіння, яке вивергається, тому необхідно бути обережним, поводячись із ємністю.
- Регулярно очищайте пристрій, видаляючи залишки їжі.
- Недотримання правил очищення робочої камери сприяє погіршенню стану поверхні, що може негативно вплинути на термін служби пристрою та призвести до виникнення небезпечної ситуації.
- Не використовуйте мікрохвильову піч для висушування продуктів.
- Не використовуйте мікрохвильову піч для підігрівання або смаження олій.
- Не використовуйте пристрій для підігрівання спиртовмісних страв або напоїв.
- Не розігрівайте яйця в шкаралупі або цілі варені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після підігрівання.
- Не нагрівайте продукти, що зберігаються в харчових упаковках.
- Не використовуйте режими комбінованого приготування для нагріву або кип'ятіння рідин.
- Харчові продукти для новонароджених не повинні розігріватися в закритих ємностях. Зніміть ковпачок або соску (якщо використовується пляшечка). По закінченню приготування слід обов'язково перевірити температуру продукту, вона не повинна бути високою. Перемішайте або струсіть вміст, щоб забезпечити його однорідну температуру й уникнути опіків

- Перед приготуванням продуктів із твердою шкіркою (напр., картоплі, яблук тощо) необхідно проткнути шкірку.
- Не використовуйте режим мікрохвильової печі з незаповненою робочою камерою.
- Використовуйте тільки столові прилади та посуд, придатні для мікрохвильових печей.
- Не використовуйте алюмінієві лотки для приготування продуктів.
- Не використовуйте металеві ємності для приготування їжі та напоїв.
- Не використовуйте посуд із металевим (золотим або срібним) оздобленням.
- У моделях із деком та/або глибоким деком не слід їх використовувати в режимах ТІЛЬКИ шляхом мікрохвиль.
- У разі появи диму вимкніть або від'єднайте пристрій від розетки та тримайте дверцята зачиненими, щоб загасити полум'я.
- Цей пристрій відповідає чинним нормам і стандартам з електромагнітної сумісності. У будь-якому разі особам із кардіостимуляторами рекомендується перебувати на мінімальній відстані 20-

30 см від мікрохвильової печі. Додаткову інформацію дивіться в документації до кардіостимулятора.

- Пристрій працює в діапазоні ISM, 2,4 Гігагерц.
- Відповідно до вимог директиви з електромагнітної сумісності пристрій належить до групи 2 і класу В (EN 5501 1).

**Неправильне використання
Ризик пошкодження пристрою**

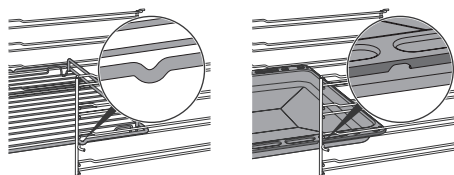


- Під час використання мікрохвильової печі страву (або її ємність) не можна ставити на дно робочої камери. Використовуйте аксесуари, що додаються, вставлені в полиці, які підходять для рецепта, що готується.
- **НЕ ВСТАНОВЛЮЙТЕ ЄМНОСТІ/АКСЕСУАРИ (лотки, скляні ємності та ін.) БЕЗПОСЕРЕДНЬО НА ДНО РОБОЧОЇ КАМЕРИ ПЕЧІ.**

- Якщо пристрій встановлений у шафі, його необхідно експлуатувати за відчинених дверцят шафи.

Ризик пошкодження пристрою

- Забороняється використовувати абразивні чи корозійні чистячі засоби (наприклад, порошки, плямовивідники і металеві мочалки) для чищення скляних частин пристрою. Також забороняється використовувати грубі, абразивні матеріали або металеві гострі скребки, оскільки вони можуть подрпати поверхню і спричинити роздроблення скла. За необхідності користуйтеся дерев'яним або пластмасовим кухонним приладдям.
- Не сідайте на пристрій.
- Для чищення компонентів зі сталі або з металевим покриттям (наприклад, анодованих, нікельованих або хромованих) не користуйтеся мийними засобами, що містять хлор, нашатирний спирт або відбілювальні речовини.
- Решітки та дека слід ставити в напрямні до повної зупинки. Механічні запобіжні блокування, що перешкоджають їхній виїмці, мають бути повернуті вниз і в бік задньої стінки духовки.



- Не використовуйте для чищення пристрою струменя пари.
- Не розпилюйте жодних аерозолів поблизу пристрою.
- Не затуляйте отвори та прорізи, які призначені для вентиляції та відведення тепла.
- Небезпека пожежі: не залишайте нічого всередині робочої камери духовки.
- **НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРИСТРІЙ ДЛЯ ОБІГРІВУ ПРИМІЩЕННЯ.**
- Не користуйтеся приладдям або ємностями з пластмаси для приготування їжі.
- Не встановлюйте всередині духовки закриті банки або ємності.
- Витягніть з робочої камери всі дека та решітки, які не використовуються під час приготування.
- Не накривайте дно робочої камери алюмінієвою або олов'яною фольгою.

- Не ставте каструлі або дека безпосередньо на дно робочої камери.
- За необхідності можна використовувати решітку для дек (входить до комплекту постачання або продається окремо залежно від моделі), помістивши її на дно як опору.
- Якщо використовується папір для випічки, його слід розташувати таким чином, щоб він не заважав циркуляції гарячого повітря всередині робочої камери духовки.
- Не дозволяється використовувати поверхню внутрішнього скла відчинених дверцят як підставку під каструлі або дека.
- Забороняється використовувати дверцята як важіль під час вбудовування духовки в меблі.
- Забороняється докладати надмірне зусилля на відкриті дверцята.
- Не піднімайте і не переміщуйте пристрій за рукоятку дверцят.
- Перед запуском піролізу видаліть із духової шафи великі залишки їжі, які утворилися в процесі приготування, або засохлу рідину, що перелилася.
- Перед запуском піролізу витягніть із робочої камери духовки все приладдя.
- Перед запуском піролізу вимкніть пальники або електричні конфорки варильної панелі, яка встановлена на духовці.

Встановлення та догляд

- **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВСТАНОВЛЮВАТИ ЦЕЙ ПРИСТРІЙ НА КАТЕРАХ АБО В ТРЕЙЛЕРАХ.**
- Пристрій не можна встановлювати на підставку.
- Вбудовування пристрою в меблі слід здійснювати вдвох.
- Для запобігання перегріву пристрою не рекомендується встановлювати його за декоративними дверима або панелями.
- Дії зі встановлення та ремонту мають виконуватися кваліфікованим персоналом відповідно до чинних норм.
- Підключення до мережі електроживлення має здійснюватися уповноваженим технічним персоналом.

Для піролітичних пристроїв

- Під час піролізу поверхні можуть нагріватися сильніше, ніж зазвичай. Не підпускайте близько дітей.

- Потрібне обов'язкове заземлення відповідно до процедур, передбачених нормами з безпеки електричних пристроїв.
- Використовуйте кабелі, що витримують температуру не менше 90°C.
- Момент затягування гвинтів провідників живлення клемної панелі має становити 1,5-2 Нм.
- Щоб уникнути будь-якої небезпеки, в разі пошкодження шнура електроживлення, необхідно негайно зв'язатися зі службою технічної підтримки для його заміни.
- УВАГА: Під час розміщення побутового електропристрою перевіряйте, щоб кабель живлення не був пошкоджений або заплутаний.
- Перед проведенням будь-яких робіт на пристрої (монтаж, техобслуговування, розміщення або переміщення) завжди використовуйте засоби індивідуального захисту.
- Перед проведенням будь-яких робіт на пристрої необхідно відключити загальне електроживлення.
- Після встановлення пристрою не має передбачатися можливість його вимкнення за допомогою доступної вилки або вимикача в разі нерухомого з'єднання.
- Встановіть на живильній лінії відповідно до наявних норм монтажу багатополюсний перемикач із відстанню між контактами, що забезпечує повне відключення від живлення в умовах III категорії перенапруги.
- Цей пристрій можна використовувати в місцях, які розташовані на висоті не вище 4000 м над рівнем моря.

Для цього пристрою

- Не спирайтеся на відчинені дверцята і не сідайте на них.
- Переконайтеся, що в дверцятах духовки не застрягли предмети.
- Не встановлюйте та не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- (лише в деяких моделях) Використовуйте тільки той щуп-термометр, який постачається виробником або рекомендується ним.

Призначення пристрою

Цей пристрій призначений для приготування їжі в домашніх умовах. Будь-яке інше використання пристрою вважається неналежним. Крім того, він не призначений для використання:

- в кухонній зоні для персоналу в магазинах, в офісах та в інших робочих приміщеннях;
- на фермах та агротуристичних комплексах;
- клієнтами в готелях, мотелях і житлових комплексах;
- в закладах типу «ночівля та сніданок».

Посібник з експлуатації

- Цей посібник є невід'ємною частиною пристрою і має бути доступним користувачеві протягом всього терміну служби пристрою.
- Перед початком експлуатації пристрою уважно прочитайте цей посібник.
- До пояснень цього посібника включено зображення, які описують те, що відбувається на екрані. Проте слід мати на увазі, що пристрій може бути обладнаний новішою версією системи, тому екранні зображення можуть мати інший вигляд.

Відповідальність виробника

Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за заподіяну людям і майну шкоду в разі:

- використання пристрою в цілях, відмінних від передбачених;

- недотримання положень посібника з експлуатації;
- порушення цілісності будь-якої частини пристрою;
- використання неоригінальних запчастин.

Ідентифікаційна табличка

Ідентифікаційна табличка з технічними даними, паспортним номером і маркуванням. Ніколи не знімайте ідентифікаційну табличку.

Утилізація



Цей пристрій відповідає вимогам європейської директиви з утилізації електронних та електричних відходів WEEE (2012/19/UE) і після закінчення свого терміну служби підлягає утилізації окремо від інших видів відходів.

Цей пристрій не містить будь-яких речовин в кількостях, що вважаються небезпечними для здоров'я і довкілля, відповідно до чинних європейських директив.



Електрична напруга
Небезпека ураження електричним струмом

- Вимкніть загальне електричне живлення.
- Від'єднайте кабель живлення від електричної мережі.

Для утилізації пристрою:

- Відріжте кабель електроживлення та приборіть його.
- По закінченню терміну служби пристрою його слід передати до відповідних центрів диференційованого збору електричних та електронних відходів або ж передати продавцю в момент купівлі аналогічного пристрою, у співвідношенні один до одного.

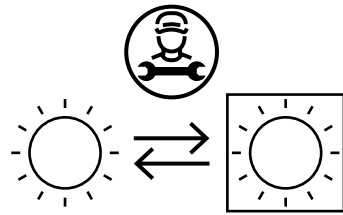
Візьміть до уваги, що для пакування пристрою застосовуються нешкідливі матеріали, придатні для повторного використання.

- Передайте матеріали пакування до відповідних центрів диференційованого збору відходів.



Упаковка з пластику Небезпека задущення

- Забороняється викидати упаковку або її частини.
- Не дозволяйте дітям гратися з упаковкою з пластику.



Для економії енергії

- Попередньо нагріти духовку, тільки якщо це вимагається рецептом. Стадію попереднього нагріву можна вимикати в усіх функціях (див. розділ «Стадія попереднього нагріву»), за винятком функції ПІЦА (попередній нагрів не вимикається) і ЕКО (попередній нагрів відсутній).
- Не відчиняйте дверцята під час приготування, це стосується всіх функцій (включно з ЕКО).
- Якщо інше не вказано на упаковці, розморожуйте заморожені продукти перед тим, як поміщати їх всередину духової шафи.
- В разі застосування кількох видів приготування рекомендується готувати страву по черзі, щоб оптимально використовувати вже нагріту духову шафу.
- Рекомендується використовувати темні металеві форми, оскільки вони забезпечують краще поглинання тепла.
- Витягніть з духовки всі дека та решітки, які не використовуються під час приготування.
- Вимикайте духовку за кілька хвилин до закінчення звичайного часу приготування. Протягом декількох хвилин приготування триватиме за рахунок тепла, що акумулювалося всередині духовки.
- Щоб уникнути розсіювання тепла якомога рідше відкривайте дверцята духовки.
- Підтримуйте духову шафу в чистоті.

Джерела світла

- Цей світильник містить джерела світла, які користувач не може замінити; їхню заміну дозволено тільки фахівцями сервісної технічної служби.

- Джерела світла, що встановлені в пристрої, заявлені як такі, що придатні для роботи за температури довкілля >300°C і призначені для використання в таких високотемпературних агрегатах, як печі.
- В цьому пристрої встановлені джерела світла класу енергоефективності «С».

Робота з посібником з експлуатації

Для полегшення розуміння в цьому посібнику використовуються наступні поняття:



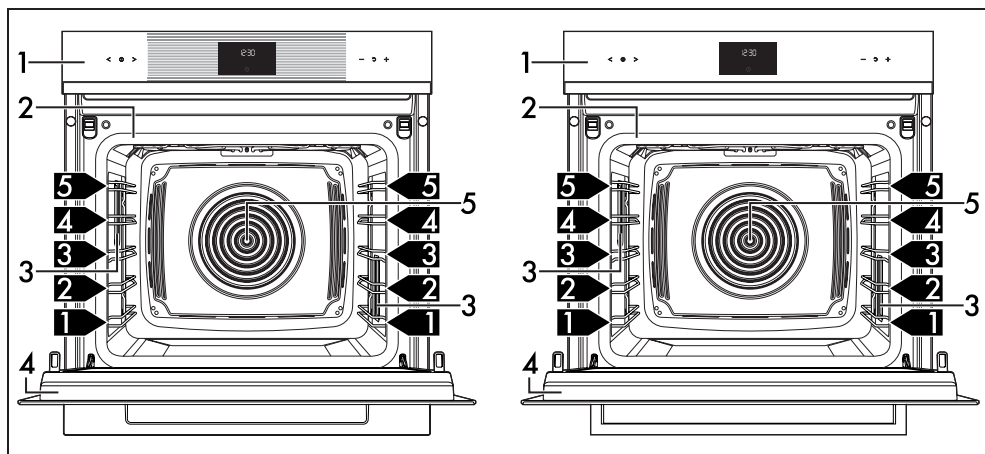
Попередження/Увага



Інформація/Рекомендації

ОПИС

Загальний опис



1 Панель керування

2 Ущільнення

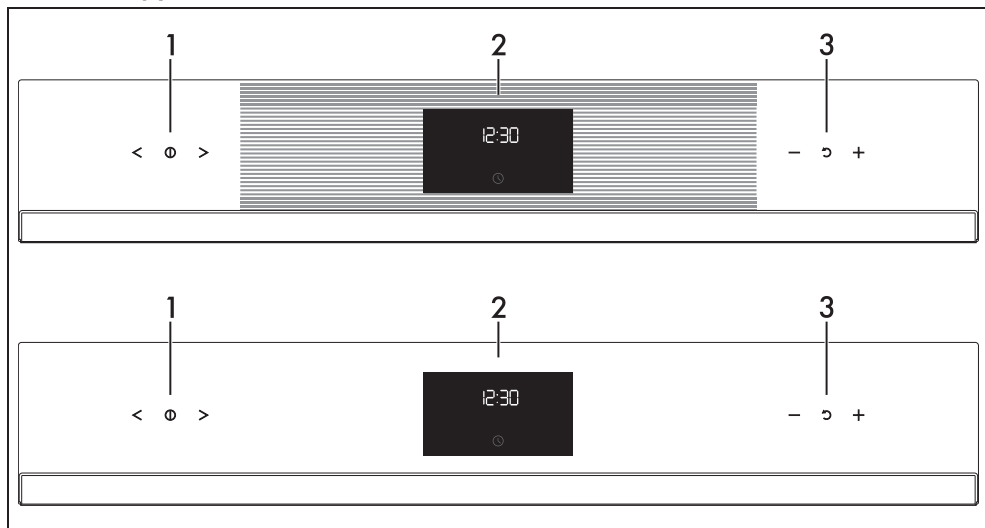
3 Лампа

4 Дверцята

5 Вентилятор

1, 2, 3 Рівень для розміщення

Панель керування



1 Сенсорні кнопки функцій

За допомогою цих сенсорних кнопок можна:

- ввімкнути/вимкнути пристрій;
- обрати функцію.

2 Цифровий програматор

Відображає поточний час, обрані функцію,

потужність і температуру приготування, а також встановлений час.

3 Сенсорні кнопки температури

За допомогою цих сенсорних кнопок можна задати:

- температуру приготування;
- тривалість функції;

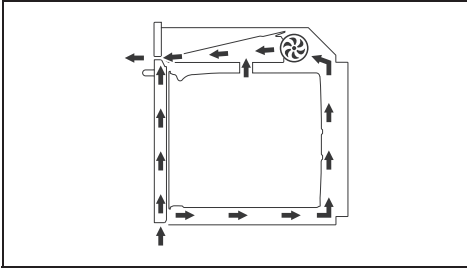
- запрограмовані режими приготування;
- поточний час;
- запуск або тимчасове зупинення функції.

Інші частини

Напрявні для розміщення

В пристрої передбачено спеціальні напрямні для розміщення дек і решіток на різній висоті. Рівні висот встановлення враховуються від низу до верху.


Охолоджуючий вентилятор



Вентилятор відповідає за охолодження пристрою і вмикається під час приготування. Вентилятор створює нормальний потік повітря, який виходить над дверцятами, і може продовжувати надходити короткочасно також після вимкнення пристрою.

Освітлення робочої камери

Освітлення робочої камери вмикається:

- при відкритті дверцят
- при натисненні кнопки  на дисплеї
- при виборі будь-якої функції, за винятком

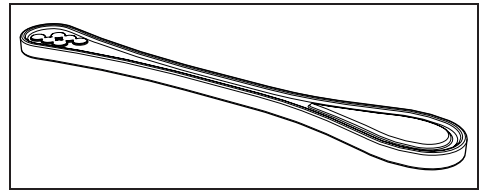


(залежно від моделі)

Акcesуари

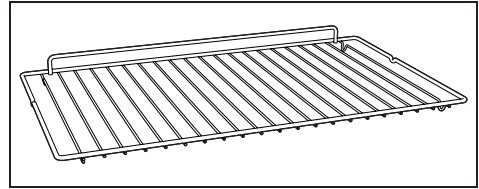
- В деяких моделях можуть бути не всі зазначені акcesуари.
- Акcesуари, які можуть контактувати з харчовими продуктами, виготовлені з матеріалів, що відповідають нормам чинного законодавства.
- Оригінальні комплектуючі або додаткове приладдя можна замовити в уповноважених сервісних центрах з технічного обслуговування. Використовуйте лише оригінальні акcesуари від виробника.

Паличка для підтримки рівномірного кипіння



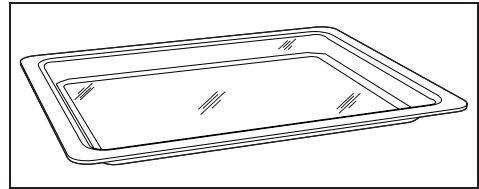
Призначена для використання в ємності під час нагріву рідини для запобігання затримки процесу кипіння.

Решітка



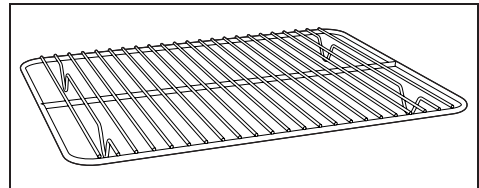
Слугує в якості підставки для ємностей зі стравами, що готуються.

Скляне деко



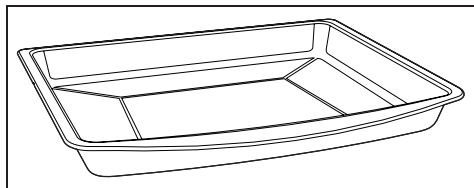
Слугує для всіх типів приготування і для збирання жиру, що стікає зі страв, розташованих на встановленій вище решітці. Деко встановлюється на опущену решітку. Особливо підходить для приготування з функцією мікрохвильової печі.

Решітка для дека



Встановлюється над деком зі скла, слугує для приготування продуктів, які можуть стікати.

Глибоке деко



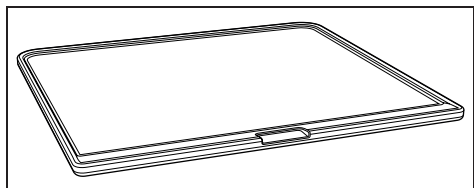
Слугує для збирання жирів, що стікають зі страв, покладених на решітку вище, і для випікання піц, тортів, печива та солодошів.



УВАГА: можна використовувати глибоке деко для комбінованого приготування з мікрохвилями. Забороняється використовувати для приготування **ТІЛЬКИ** шляхом мікрохвиль.

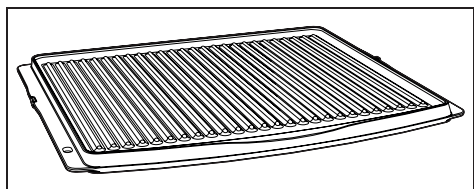
Додаткові аксесуари (купаються окремо)

PPR2 або STONE (вогнетривкий камінь)



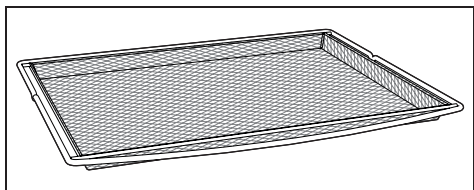
Ідеальний аксесуар для приготування борошняних виробів (піци, хліба, фокаччі тощо), який також може використовуватися для приготування більш делікатних страв, наприклад, печива.

ВВО (тефлонова сковорода-гриль для барбекю)



Аксесуар із подвійним призначенням: на рифленому боці рекомендується смажити м'ясо (філе, гамбургери тощо), а гладкий бік може використовуватися для приготування овочів, фруктів, риби тощо.

AIRFRY (решітка для смаження без рослинної олії)



Цей аксесуар рекомендовано для смаження на відкритому повітрі панірованих, попередньо відварених і/або заморожених продуктів (картопля фрі, крокети з картоплі або м'яса, кульки моцарели в паніруванні тощо).

Мікрохвильова піч

Цей пристрій забезпечений мікрохвильовим генератором, званим магнетроном. Генеровані мікрохвилі рівномірно випромінюються в робочу камеру, досягають страв і розігрівають їх.

Процес розігріву здійснюється за допомогою тертя молекул, що містяться всередині харчових продуктів (головним чином, води), з подальшим теплоутворенням.

Тепло, що утворюється безпосередньо всередині продуктів, дає змогу розморожувати, розігрівати або готувати їх швидше порівняно зі стандартними способами приготування.

Використання ємностей, спеціально передбачених для мікрохвильових печей, полегшує рівномірне потрапляння мікрохвиль на блюдо, що піддається тепловій обробці.

ВИКОРИСТАННЯ

Попередні операції



Див. «Загальні заходи безпеки»

- Видаліть всю захисну плівку зовні та всередині пристрою, а також з пристрою.
- Зніміть наявні етикетки (за винятком ідентифікаційної таблички з технічними даними) з додаткового приладдя та з полиць.
- Витягніть з пристрою та вимийте всі аксесуари (див. розділ «ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»).

Перший нагрів

1. Встановіть час приготування не менше однієї години (див. п. «Використання духовки»).
2. Нагрійте робочу камеру духовки без продуктів, встановивши максимальну температуру з метою видалення виробничих залишків.

Під час нагріву пристрою:

- провітрюйте приміщення;
- не знаходьтеся поруч.

Матеріали, придатні для мікрохвильової печі

Загалом матеріали, що використовуються для готування з функцією мікрохвиль, мають забезпечувати наскрізне проходження мікрохвиль, що спрямовуються на продукти. Нижче наведено таблицю з рекомендованими і не рекомендованими для використання матеріалами:

РЕКОМЕНДОВАНІ МАТЕРІАЛИ:

- Скло (завжди знімати кришки)*
- Жаростійкі форми
- Склянки
- Банки
- Порцеляна
- Теракота
- Пластик (тільки придатний для мікрохвильових печей)*
- Контейнери
- Пластикові плівки (не мають торкатися харчових продуктів)

* лише термостійкі.

НЕПРИПУСТИМІ ДО ВИКОРИСТАННЯ МАТЕРІАЛИ:

- Метал (може створювати електричну дугу або іскріння)
- Алюмінієва фольга
- Алюмінієві лотки
- Тарілки
- Металеві прилади
- Зав'язки для пакетів для морозильної камери
- Дерево
- Кришталеві келихи
- Папір (небезпека загоряння)
- Контейнери з полістиролу (небезпека забруднення харчових продуктів)



На столових приборах не має бути металевих елементів декору.



Не використовуйте допоміжні дека з металу в режимах мікрохвильової печі або комбінованому режимі з мікрохвилями.

Тестування столових приборів



Тільки для цього тесту можна використовувати функцію мікрохвильової печі без харчових продуктів усередині.

Для перевірки придатності столових приборів для мікрохвильової печі можна виконати простий тест:

1. Приберіть все приладдя з духовки.
2. Помістіть столовий прибор, що перевіряється, на решітку, встановлену на перший рівень.
3. Виберіть режим мікрохвильової печі на максимальній потужності (напр., 1000 Вт).
4. Задайте тривалість готування 30 секунд.
5. Запустіть приготування.



Непридатні столові прибори Ризик пошкодження пристроєм

- Негайно припиніть тест у разі виникнення іскріння або потріскування столових приборів. В цьому випадку столові прибори не придатні для використання в мікрохвильовій печі.

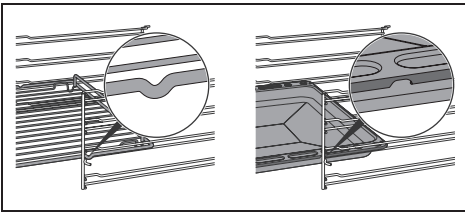
Після закінчення тесту прибор може бути холодним або теплим. Якщо прибор досить нагрітий, це означає, що він не придатний для використання в мікрохвильовій печі.

Використання аксесуарів

Решітки та дека

Решітки та дека слід вставляти в бічні напрямні до упору.

- Захисні механічні стопори, що перешкоджають випадковому витяганню решітки, мають бути повернуті вниз і до задньої стінки робочої камери духовки.

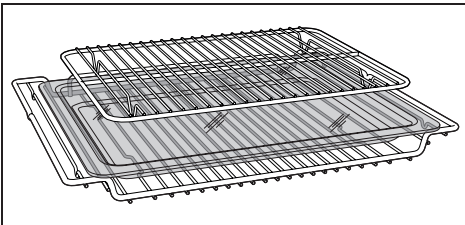


Обережно вставте до упору решітки та дека в робочу камеру духовки.



Вимийте дека перед першим використанням, щоб видалити можливі виробничі залишки.

Решітка та дека зі скла



Скляне деко необхідно встановлювати на опущену решітку.

Решітка для дека вставляється всередину самого скляного дека. Таким чином, можна зібрати жир, що стікає, окремо від їжі, що готується.

Паличка для підтримки рівномірного кипіння



Неправильне використання Небезпека вибуху/отримання опіків

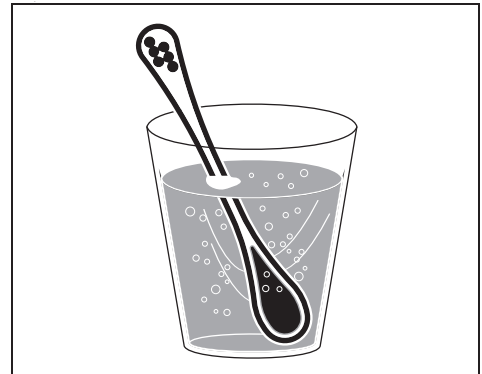
- Щоб уникнути небезпеки вибуху всередині пристрою або раптового витікання киплячої рідини, необхідно завжди поміщати в рідину, що нагрівається, стрижень для кип'ятіння.



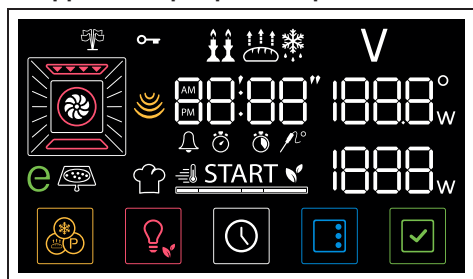
Висока температура Ризик пошкодження приладдя

- Використовуйте стрижень для кип'ятіння тільки в режимі мікрохвильової печі. Не використовуйте стрижень у режимах комбінованого та традиційного приготування.

Під час нагріву або розігрівання рідин у мікрохвильових печах може відбуватися затримка процесу кипіння; щоб уникнути цього явища, необхідно під час нагріву помістити в ємність стрижень для кип'ятіння з комплекту постачання (або ложку з термостійкої пластмаси).



Цифровий програматор








На дисплеї відображаються параметри і значення, які стосуються обраної функції. Для його використання достатньо натиснути на сенсорні кнопки на панелі керування або на кнопки в нижній частині екрана, залежно від операцій, які має виконати пристрій.




Сенсорні кнопки




Панель керування оснащена сенсорними кнопками, для використання яких слід натиснути на потрібний символ.



- За допомогою сенсорних кнопок

 і  можна вибрати потрібну функцію, і параметри (такі як час або температура, залежно від обраного меню) в екранному вікні на дисплеї.


 Натисніть і притримайте кнопки  або  для швидкого прокручування параметрів, які ви хочете змінити.

- Натисніть сенсорну кнопку , щоб вийти з поточної функції та повернутися до екрана годинника на дисплеї.
- Використовуйте сенсорні кнопки  і  для збільшення або зменшення значення обраного параметра.

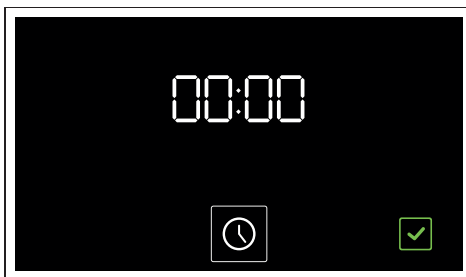
 Натисніть і притримайте кнопки  або  для швидкої зміни параметра, який ви обрали.

- Натисніть сенсорну кнопку , щоб скинути обраний параметр на значення за замовчуванням.
- Щоб підтвердити потрібне значення, натисніть кнопку на  дисплеї.






Перше використання





 Якщо час не встановлений, не можна запустити духовку в роботу.





Під час першого використання або після тривалого переривання електроживлення на дисплеї пристрою з'явиться миготливий напис  і кнопка . Щоб почати будь-яке приготування, необхідно встановити поточний час.






Налаштування часу

- Натисніть на кнопку .
- Натисніть сенсорні кнопки  і , щоб вибрати формат відображуваного часу  або .

 При виборі варіанта  на дисплеї з'являються написи  (дополуденний час) або  (післяполуденний час).

- Натисніть на кнопку  для підтвердження і перейдіть до налаштування часу.
- Натисніть сенсорні кнопки  і  для налаштування поточного часу.
- Натисніть на кнопку , щоб задати поточний час у годинах і перейти до вибору хвилин.

6. Натисніть сенсорні кнопки  і  для налаштування хвилин поточного часу.
7. Натисніть на кнопку  для підтвердження.




За необхідності можна змінити поточний час, наприклад, під час переходу на зимовий/літній час.

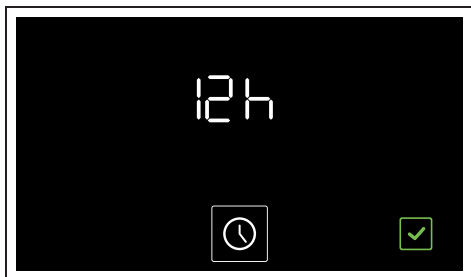


Щоб скасувати операцію, натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку




Зміна часу

1. В головному меню натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку .



2. Змініть час, як зазначено в пункті 2 попереднього розділу.

Низька яскравість


Після 2 хвилин бездіяльності на дисплеї відображається кнопка  і поточний час у режимі низької яскравості. В цьому режимі сенсорні кнопки на панелі керування вимкнено (підсвічування вимкнено, реакція на дотик відсутня).



Дисплей перемикається на низьку яскравість тільки в тому випадку, якщо всередині робочої камери немає тепла.

Ввімкнення дисплея

Для активації дисплея та сенсорних кнопок на панелі керування:

- Натисніть і утримуйте 1 секунду кнопку  на дисплеї.

На панелі керування загоряються дисплей і сенсорні кнопки.

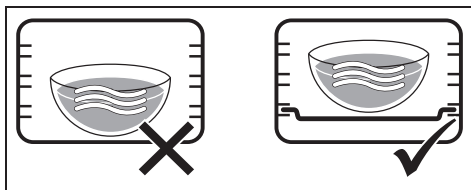
Приготування з функцією мікрохвиль






Проникаючи безпосередньо в страву, що готується, мікрохвилі забезпечують готування за дуже короткий час зі значною економією енергії. Вони призначені для готування без використання жирів, чудово підходять для розморожування і для розігрівання продуктів, забезпечуючи при цьому збереження їхнього зовнішнього вигляду і консистенції.




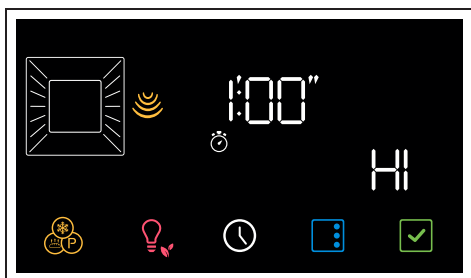
Під час використання мікрохвильової печі страву (або її ємність) не можна ставити на дно робочої камери. Використовуйте аксесуари, що додаються, вставлені в полиці, які підходять для рецепта, що готується.





 НЕ ВСТАНОВЛЮЙТЕ ЄМНОСТІ/ АКСЕСУАРИ (лотки, скляні ємності та ін.) БЕЗПОСЕРЕДНЬО НА ДНО РОБОЧОЇ КАМЕРИ ПЕЧІ.

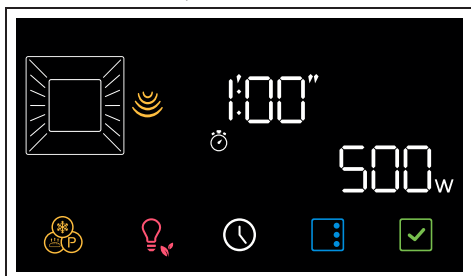
1. Відкрийте дверцята.
2. Поставте страву в робочу камеру духовки.
3. Закрийте дверцята.
4. Натисніть на сенсорні кнопки  та  на панелі керування, щоб

обрати функцію «МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ» .



Кнопка  та напис **START** почнуть миготіти.

5. Натисніть на сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб змінити значення потужності від 100 Вт до 600 Вт за HI, (наприклад, «500 ват»).




Більш детальну інформацію про потужність мікрохвиль див. у розділі Потужність мікрохвильової печі.

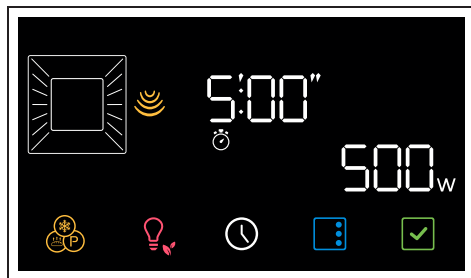
6. Натисніть на кнопку .

На дисплеї починає миготіти індикатори



7. Натисніть сенсорні кнопки  і


 на панелі керування, щоб встановити тривалість приготування (від 5 секунд до 1 з половиною годин, (наприклад, «5 хвилин»).



Натисніть на кнопку , щоб змінити тривалість приготування.


Натисніть на кнопку , для запуску функції.

8. Перевіряйте ступінь готовності страви, вмикаючи внутрішнє підсвічування.

 При відкритті дверцят функція, яка виконується, переривається. Функція відновиться автоматично після закриття дверцят.

По закінченню приготування лунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являється напис

End


9. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.



Потужність мікрохвиль

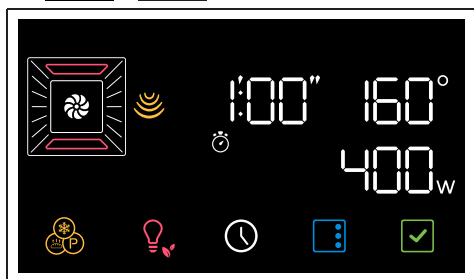
Нижче наведені значення потужності, які можна вибрати:

Потужність (Вт)	Призначення
100	
200	Розморожування продуктів
300	
400	Делікатне приготування
500	
600	Розігрів і приготування продуктів
HI	Розігрівання рідин



Комбіноване приготування

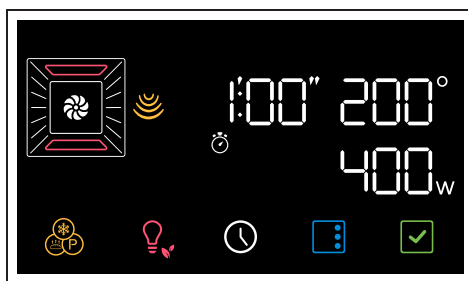
 Комбіноване приготування – це поєднання традиційного приготування з мікрохвилями. Про ввімкнення цих функцій сигналізує ввімкнення іконки функції мікрохвильової печі та символу традиційної функції.




1. Натисніть на сенсорні кнопки  та  на панелі керування, щоб обрати функцію комбінованого приготування (наприклад, «МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ + КОНВЕКЦІЯ»).

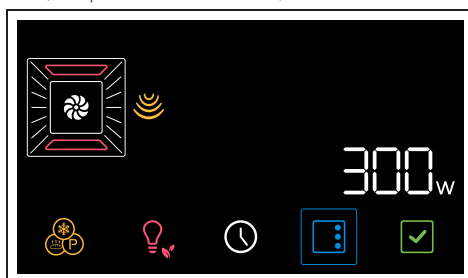




Кнопка  та напис **START** почнуть миготіти.

2. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб задати бажану температуру приготування (наприклад, «200°C»).





3. Натисніть на кнопку .
4. Натисніть на сенсорні кнопки  та  на панелі керування, щоб змінити значення потужності зі 100 Вт до 400 Вт (наприклад, «300 ват»).

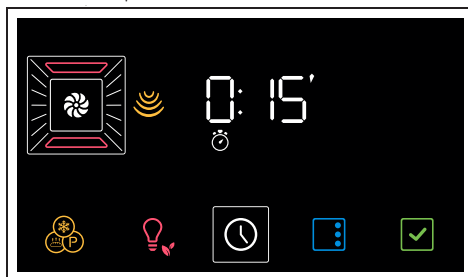



5. Натисніть на кнопку  для підтвердження потужності мікрохвиль.
6. Натисніть на кнопку .

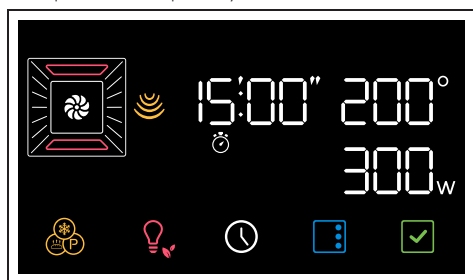
На дисплеї починають миготіти індикатори




7. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб встановити тривалість приготування (від 1 хвилини до 13 годин), (наприклад, «15 хвилин»).





8. Натисніть на кнопку , щоб змінити тривалість приготування.





9. Натисніть ще раз на кнопку  для запуску функції.


Стадія попереднього нагріву:

Приготуванню передуює фаза попереднього нагріву, під час якої духовка швидше досягає потрібної температури.


Про цю стадію сигналізує індикатор  і поступове збільшення температури всередині робочої камери .

 Стадію попереднього нагріву можна пропустити, утримавши кнопку  натиснутою кілька секунд.

По завершенню попереднього нагріву:

- індикатор  вимикається;
- вмикається звуковий сигнал;
- напис **START** і кнопка  миготять, вказуючи на те, що страву можна поміщати в робочу камеру духової шафи.


Фаза приготування

1. Відкрийте дверцята.
 2. Поставте страву в робочу камеру духовки.
 3. Закрийте дверцята.
- Або
- Якщо страву вже знаходиться в робочій камері духовки, натисніть на кнопку , щоб розпочати приготування.
4. Перевіряйте ступінь готовності страви, вмикаючи внутрішнє підсвічування.

Завершення приготування


По закінченню приготування лунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являється напис

End


5. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.

Перелік функцій комбінованого приготування


МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ

 Робота вентилятора в поєднанні з традиційним режимом приготування забезпечує однорідне прожарювання найскладніших страв. Дія мікрохвиль дає змогу приготувати страву в найкоротші терміни.



МІКРОХВИЛІ + ТЕРМОКОНВЕКЦІЯ




 Для комбінованого готування з використанням вентилязованого тепла готування здійснюється швидко завдяки циркуляції гарячого повітря та мікрохвилям.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ




 Використання гриля слугує для ідеального підрум'янювання поверхні страви, що готується. Дія мікрохвиль дає змогу приготувати страву в найкоротші терміни.

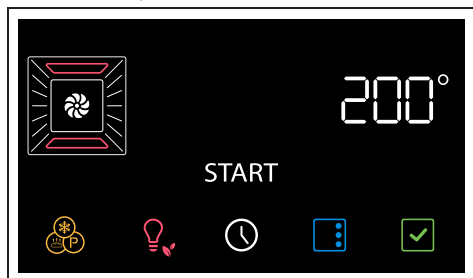
Традиційне приготування

 Можна перервати приготування в будь-який момент, натиснувши й утримавши сенсорну кнопку .


1. Сенсорними кнопками  і  оберіть потрібну функцію (наприклад, «ВЕНІЛЯЦІЯ» ).

Кнопка  і напис **START** на дисплеї почнуть миготіти.

2. Натисніть сенсорні кнопки  і  і , щоб задати необхідну температуру приготування (наприклад, «200°C»).







3. Натисніть на кнопку  для запуску функції.

 При відкритті дверцят функція, яка виконується, переривається. Функція відновиться автоматично після закриття дверцят.



Стадія попереднього нагріву:

Приготуванню передуює фаза попереднього нагріву, під час якої духовка швидше досягає потрібної температури.

Про цю стадію сигналізує індикатор  і поступове збільшення температури всередині робочої камери .

 Стадію попереднього нагріву можна пропустити, утримавши кнопку  натиснутою кілька секунд.

По завершенню попереднього нагріву:

- індикатор  вимикається;
- вмикається звуковий сигнал;
- напис **START** і кнопка  миготять, показуючи на те, що страву можна помістити в робочу камеру духової шафи.


Фаза приготування

1. Відкрийте дверцята.
 2. Поставте страву в робочу камеру духовки.
 3. Закрийте дверцята.
- Або
- Якщо страву вже знаходиться в робочій камері духовки, натисніть на


дисплеї на кнопку , щоб розпочати приготування.


4. Перевіряйте ступінь готовності страви, вмикаючи внутрішнє підсвічування.

Завершення приготування



5. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.

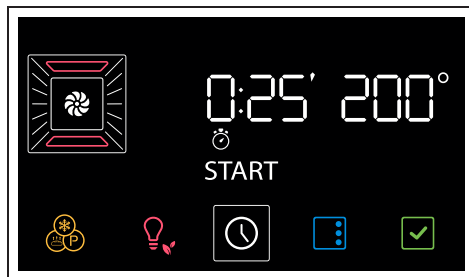
Приготування за допомогою таймера


 Під приготуванням із встановленням часу за таймером мається на увазі функція, що дає змогу розпочати приготування і закінчити його після закінчення певного періоду часу, встановленого користувачем.


1. Після вибору функції та температури приготування натисніть на кнопку . На дисплеї починають миготіти індикатори

 та .

2. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб встановити тривалість приготування (від 1 хвилини до 13 годин), (наприклад, «25 хвилин»).




3. На дисплеї натисніть на кнопку  щоб змінити тривалість приготування.

 Слід врахувати, що до тривалості приготування має бути додано кілька хвилин, необхідних для попереднього нагріву духовки.

4. Натисніть на кнопку  для запуску функції.

По завершенню попереднього нагріву:


5. Помістіть страву для приготування в робочу камеру.
6. Натисніть на кнопку  для запуску приготування.

Приготування за часом супроводжується поступовим зменшенням часу на цифровому дисплеї та поступовим зменшенням шкали із сегментами






По закінченню приготування лунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являється напис

End

7. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.

Як обнулити приготування з таймером

1. Для цього слід натиснути й утримати кілька секунд кнопку  на дисплеї.
2. Натисніть сенсорні кнопки  на панелі керування, щоб обнулити тривалість приготування.
3. Натисніть на кнопку  для підтвердження.




Програмоване приготування





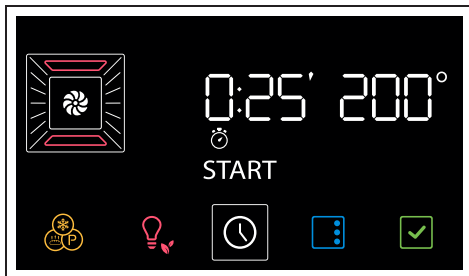
Під програмованим приготуванням мається на увазі функція, що дає змогу завершити приготування з таймером у визначений час, встановлений користувачем, з подальшим автоматичним вимкненням пристрою.








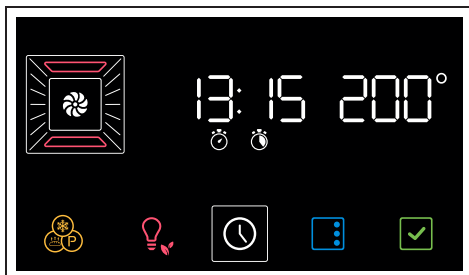
З міркувань безпеки, не можна встановити тільки час закінчення приготування без завдання тривалості приготування.



1. Після вибору функції та температури приготування натисніть на кнопку . На дисплеї починають миготіти індикатори  та .

2. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб встановити тривалість приготування (від 1 хвилини до 13 годин), (наприклад, «25 хвилин»).



3. Натисніть на кнопку . На дисплеї починають миготіти індикатори  та .
4. Натисніть сенсорні кнопки  і , щоб задати час закінчення приготування (наприклад, «13:15»).



5. Натисніть на кнопку , щоб підтвердити час закінчення приготування.
6. Натисніть на кнопку  для запуску функції.


Пристрій залишиться в очікуванні запрограмованого часу запуску.



В часі до кінця приготування вже пораховані хвилини, необхідні для попереднього нагріву.

По закінченню приготування лунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являється напис

End


7. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.

Яким чином скасувати програмоване приготування

1. Натисніть і утримайте кілька секунд кнопку .



На дисплеї починають миготіти індикатори



2. Натисніть і швидко відпустіть кнопку .

На дисплеї починають миготіти індикатори



3. Натисніть сенсорні кнопки  на панелі керування, щоб обнулити тривалість приготування.
4. Натисніть на кнопку  для підтвердження.




Таким чином буде скасовано тільки запрограмоване приготування. Приготування за таймером починається одразу з фази попереднього нагріву.

Таймер під час приготування





Таймер не перериває процес приготування, але попереджає користувача про закінчення заданих хвилин.



1. Натисніть на кнопку .


На дисплеї починають миготіти індикатори




2. Натисніть на кнопку .

На дисплеї з'являться цифри  й індикатор  почне миготіти.

3. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб встановити тривалість таймера (від 1 хвилини до 13 годин).

4. Натисніть на кнопку  для підтвердження.

По закінченню часу за таймером спрацює звуковий сигнал і на дисплеї починає миготіти індикатор .

5. Натисніть на кнопку  для виходу з функції.

Перелік традиційних функцій приготування



На деяких моделях немає всіх функцій.

СТАТИЧНИЙ НАГРІВ



Традиційне приготування, підходить для приготування однієї страви за раз. Ідеально підходить для приготування печені, жирного м'яса, хліба, пирогів із начинкою.

КОНВЕКЦІЯ



Інтенсивне та рівномірне приготування. Ідеально підходить для випікання печива та тортів, а також для приготування на кількох рівнях одночасно.

ТЕРМОКОНВЕКЦІЯ



Тепло поширюється швидко та рівномірно. Підходить для всіх страв, ідеально для приготування на декількох рівнях без перемішування ароматів і смакових характеристик.

ГРИЛЬ



Дозволяє отримати чудово засмажені та запечені страви. На фінальному етапі цей режим сприяє появі рівномірної золотистої скоринки.

ОСНОВА



Тепло надходить тільки з основи робочої камери. Ідеально підходить для випікання солодких, несолодких і пісочних пирогів та піци.



Ця функція особливо рекомендується для приготування на одному рівні з метою економії електроенергії.

Рекомендується для всіх типів харчових продуктів, за винятком тих, які можуть створювати багато вологи (наприклад, овочів).

Для максимальної економії енергії та зниження часу приготування рекомендується поміщати страви в духовку без попереднього її нагріву.



Намагайтеся не відкривати духовку під час роботи функції ЕКО.



У функції ЕКО приготування (і можливий попередній нагрів) займає більше часу і залежить від кількості продуктів у духовці.



Функція ЕКО належить до делікатних режимів і рекомендується для приготування страв за температури не вище 210°C. Для приготування за більш високих температур слід вибрати іншу функцію.

Рекомендації з приготування

Загальні рекомендації

- Користуйтеся режимом із конвекцією для приготування страв на кількох рівнях.
- Підвищення температури не дає змоги скоротити час приготування (страва може виявитися пересмаженою зовні та недосмаженою всередині).

Рекомендації щодо приготування м'ясних страв

- Час приготування залежить від товщини, якості продукту та від смакових уподобань споживача.
- Рекомендується використовувати термометр для м'яса під час приготування смажених страв або просто натискати ложкою на м'ясо, що підсмажується. Якщо воно щільне, значить, воно готове, в іншому разі слід досмажити протягом ще кількох хвилин.

Поради щодо приготування в режимі гриль і гриль + конвекція

- Приготування м'яса на грилі може виконуватися як у не розігрітій, так і в попередньо розігрітій духовці, якщо ви бажаєте змінити режим приготування.
- Для використання режиму Гриль + Конвекція рекомендується розігріти духовку перед початком смаження.
- Рекомендується розмішувати продукти по центру решітки.
- У функції гриля рекомендується задати температуру на найвище значення для оптимізації приготування.

Рекомендації щодо приготування десертів і печива

- Рекомендується використовувати темні металеві форми, оскільки вони забезпечують краще поглинання тепла.
- Температура і тривалість приготування залежать від якості та консистенції тіста.
- Щоб перевірити готовність: після закінчення випікання вставте зубочистку в найвищу точку виробу, що готується. Якщо тісто не прилипне до зубочистки, значить, випічка готова.
- Якщо після виймання з духовки випічка осідає, то під час наступного випікання зменшити встановлену температуру приблизно на 10°C, встановивши в разі потреби більший час приготування.

Рекомендації щодо розморожування та підняття тіста

- Рекомендується розмішувати заморожені харчові продукти без пакування, у ємності без кришки на першому рівні робочої камери духовки.
- Не накладайте страви одна на одну.
- Для розморожування м'яса користуйтеся решіткою, встановленою на другому рівні, і деком, встановленим на першому рівні. Таким чином, страва не контактуватиме з рідиною, що утворюється під час розморожування.
- Найчутливіші до тепла частини можна накрити тонкою алюмінієвою фольгою.
- Для гарного підняття тіста розмістіть на дні духовки ємність із водою.

Для економії енергії

- Вимикайте пристрій за кілька хвилин до закінчення звичайного часу приготування. Протягом кількох хвилин приготування триматиме за рахунок тепла, яке акумулювалося всередині печі.
- Щоб уникнути розсіювання тепла якомога рідше відкривайте дверцята печі.
- Завжди підтримуйте внутрішню частину пристрою в чистоті.

Міні-посібник з використання аксесуарів



Решітка

Рекомендується використовувати решітку як опорну поверхню для форм/ємностей для випічки.

За відсутності спеціальної решітки для дека ця решітку можна використовувати як основу для гриля, водночас рівнем нижче слід розмістити глибоке деко для збирання рідин, що витікають.

Під час готування на кількох рівнях дві решітки слід розміщувати так, щоб між ними залишався один незаповнений рівень, і слід використовувати функцію

«ТЕРМОКОНВЕКЦІЯ»



Скляне деко

Використовуйте скляне деко, встановивши його на решітку 

Рекомендується для приготування з функцією мікрохвиль і комбінованих мікрохвиль.



Решітка для дека

Рекомендується використовувати решітку для дека як основу для продуктів, які готуватимуться з функцією гриля. Нижнє деко збиратиме соки, які виділятимуться під час приготування з функцією гриля.

Рекомендується використовувати глибоке деко для випічки на одному рівні.

В разі використання функцій з обдувом глибоке деко слід розміщувати на

центральному рівні. В разі використання функції «СТАТИЧНИЙ НАГРІВ»



глибоке деко слід розміщувати на бажаному рівні.

В разі використання функції «ГРИЛЬ» деко слід розміщувати на останньому рівні з

решіткою для дека



УВАГА: можна використовувати глибоке деко для комбінованого приготування з мікрохвилями. Забороняється використовувати для приготування ТІЛЬКИ шляхом мікрохвиль.

Знайомство з рецептами

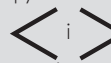
Щоб ознайомитися з рецептами, створеними для різних категорій продуктів, і отримати додаткову інформацію з порадами щодо приготування, рекомендується відвідати спеціальну сторінку на веб-сайті www.smeg.com, доступну через QR-код на флаєрі, який постачається з продуктом.

Спеціальні функції



- На дисплеї натисніть кнопку 



Для прокручування доступних функцій натискайте сенсорні кнопки

, доки не буде обрано необхідну спеціальну функцію.



Щоб вийти з обраної функції (ще не запущеної), натисніть та утримуйте кнопку  на панелі керування або кнопку  на дисплеї.

РОЗМОРОЖУВАННЯ



Ця функція дозволяє розморозувати продукти протягом заданого часу.

- Після входу до меню спеціальних функцій натисніть на сенсорні кнопки




та



та на панелі керування,

щоб обрати функцію






Якщо внутрішня температура вища за очікувану, функція не активується, і під час кожного натискання кнопки  пристрій подає звуковий сигнал. Необхідно дати пристрою охолонути, перш ніж активувати функцію.

- Відкрийте дверцята.
- Помістіть страву, що розморозується, в робочу камеру духовки.




Рекомендується поміщати продукт, що розморозується, на перший рівень, відраховуючи знизу.


- Закрийте дверцята.
- Натисніть на кнопку  для підтвердження.

- Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб встановити тривалість розморозування (від 1 хвилини до 30 хвилин), (наприклад, «15 хвилин»).



- Натисніть на кнопку  для запуску функції.

По закінченню на дисплеї з'явиться миготливий напис **End** і буде подано звуковий сигнал.

- Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.



Дайте продукту відпочити кілька хвилин, перш ніж виймати його з робочої камери.

- Нижче наведено довідкову таблицю із зазначенням часу розморозування для різних продуктів.

Тип	Вага (кг)	Час
М'ясо	0,5	0 год 17 хв
	1,0	0 год 30 хв
Хліб	0,1	0 год 03 хв
	0,5	0 год 09 хв
Торт/солодка випічка	0,2	0 год 05 хв
	1,0	0 год 13 хв
Риба	0,4	0 год 15 хв
	0,8	0 год 23 хв

ПІДНЯТТЯ ТІСТА



Ця функція особливо підходить для підняття тіста.


- Після входу до меню спеціальних функцій натисніть на сенсорні кнопки




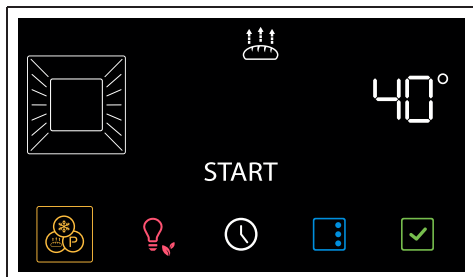
, щоб обрати функцію









Якщо внутрішня температура вища за очікувану, функція не активується, і під час кожного натискання кнопки  пристрій подає звуковий сигнал. Необхідно дати пристрою охолонути, перш ніж активувати функцію.

2. Відкрийте дверцята.
3. Поставте тісто на другий рівень.
4. Закрийте дверцята.
5. Натисніть на кнопку  для підтвердження.



6. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі управління, щоб вибрати бажану температуру (від 25°C до 40°C).
7. Натисніть на кнопку  для запуску функції.
8. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.



Для гарного підняття тіста розмістіть на дні духовки ємність із водою.

ШАББАТ









В цьому режимі пристрій дотримується певних особливих процедур:

- Приготування може тривати протягом будь-якого періоду, в цьому режимі не передбачено встановлення тривалості приготування.

- Жодний попередній нагрів не виконується.
- Температуру приготування можна обрати в межах 60-150°C.
- При вимкненому освітленні духовки такі дії як відчинення дверцят (де вони передбачені) або ручне ввімкнення не призведуть до ввімкнення лампи.
- Внутрішній вентилятор вимкнено.
- Сенсорні кнопки і звукова сигналізація вимкнені.




Після активації режиму «Шаббат» зміна параметрів більш неможлива. Будь-які дії з сенсорними кнопками панелі керування та/або кнопками дисплея не матимуть жодного ефекту.

1. Після входу до меню спеціальних функцій натисніть на сенсорні кнопки  та  на панелі керування, щоб обрати функцію .
2. Натисніть на кнопку  для підтвердження.
3. Натисніть сенсорні кнопки  та  та на панелі керування, щоб вибрати бажану температуру приготування (наприклад, «90°C»).




4. Натисніть на кнопку  для запуску функції.


Для виходу з функції:

1. Для цього слід натиснути й утримати кілька секунд кнопку  на дисплеї.



- Під повторному ввімкненні панелі керування натисніть сенсорну кнопку

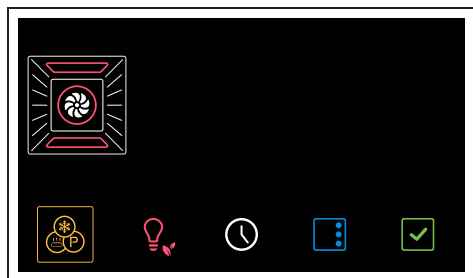
 для завершення функції.


ТУРБО

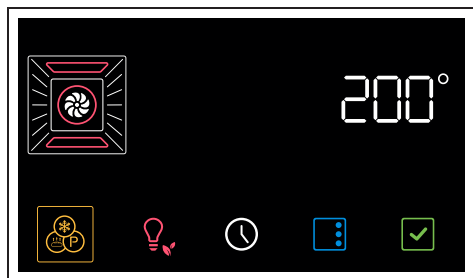
 Дозволяє швидке приготування на кількох рівнях і без змішування ароматів. Ідеально підходить для приготування страв великих об'ємів, які потребують інтенсивного смаження.



- Після входу до меню спеціальних функцій натискайте сенсорні кнопки

 і  на панелі керування доти, доки не буде обрано потрібну функцію



- Натисніть на кнопку  для підтвердження.




- Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб вибрати бажану температуру приготування (наприклад, від 50°C до 250°C).

- Натисніть на кнопку  для запуску функції.



Як і в стандартних функціях приготування, у цьому режимі можна пропустити попередній нагрів та запрограмувати режим приготування із заданим часом.

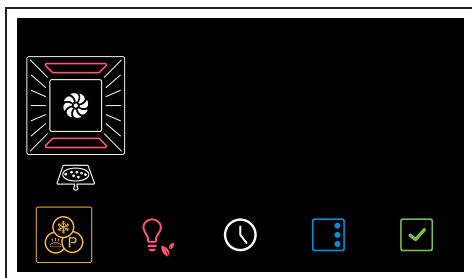
- По закінченню попереднього розігріву відчиніть дверцята та помістіть продукт для приготування в робочу камеру духової шафи.
- Закрийте дверцята.
- Перевіряйте ступінь готовності страви, вмикаючи внутрішнє підсвічування.
- Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.


ПІЦА

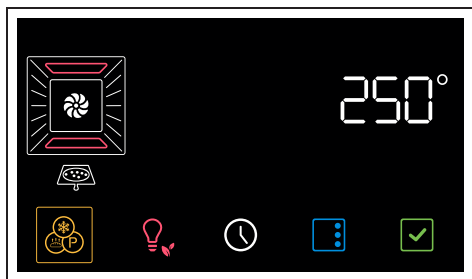


Спеціальна функція для приготування піци. Ідеальна не тільки для піци, а й для печива та тортів.

- Після входу до меню спеціальних функцій натисніть на сенсорні кнопки  та  на панелі керування, щоб обрати функцію .




2. Натисніть на кнопку  для підтвердження.



3. Натисніть на кнопку  для запуску функції.



Під час вибору цієї функції неможливо пропустити фазу попереднього нагріву.

4. По закінченню попереднього розігріву відчиніть дверцята та помістіть продукт для приготування в робочу камеру духової шафи.
5. Закрийте дверцята.
6. Перевіряйте ступінь готовності страви, вмикаючи внутрішнє підсвічування.
7. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.

STONE



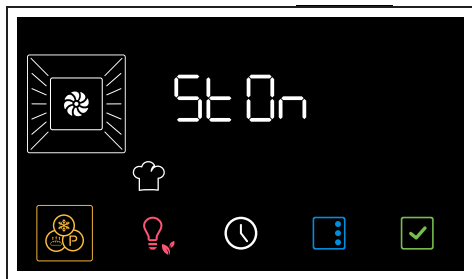
Корисна функція для приготування на камені. Використовується з аксесуаром PPR2 або STONE, які продаються окремо.




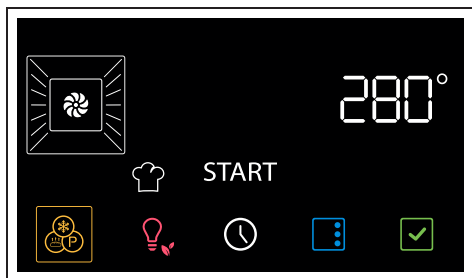
Інструкції та рекомендації щодо використання описані в документації аксесуара.




1. Відкрийте дверцята.
2. Вставте аксесуар PPR2 або STONE до робочої камери духовки (зверніться до спеціального посібника для цього аксесуара).
3. Закрийте дверцята.

4. Після входу до меню спеціальних функцій натисніть на сенсорні кнопки  та  на панелі керування, щоб обрати функцію **St On**.




5. Натисніть на кнопку  для підтвердження.



6. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі управління, щоб вибрати бажану температуру (від 50°C до 280°C).
7. Натисніть на кнопку  для запуску функції.



Як і в стандартних функціях приготування, у цьому режимі можна пропустити попередній нагрів та запрограмувати режим приготування із заданим часом.

8. По завершенню попереднього нагріву слід відкрити дверцята та помістити страву, яку ви бажаєте приготувати, на аксесуар.
9. Закрийте дверцята.
10. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.



BBQ (барбекю)

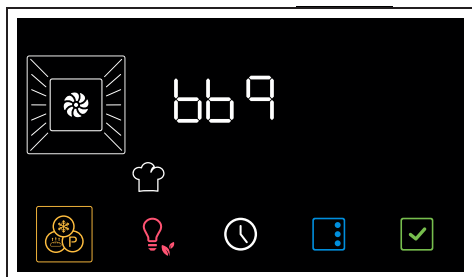



Корисна функція для приготування барбекю. Використовується з аксесуаром BBQ, який продається окремо.

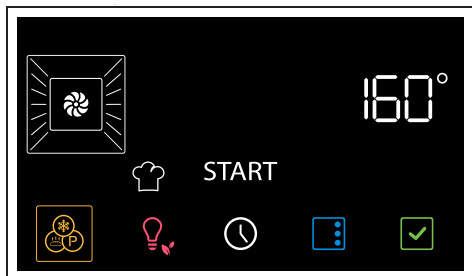




Інструкції та рекомендації щодо використання описані в документації аксесуара.

1. Відкрийте дверцята.
2. Помістіть аксесуар BBQ у робочу камеру.
3. Закрийте дверцята.
4. Після входу до меню спеціальних функцій натисніть на сенсорні кнопки  та  на панелі керування, щоб обрати функцію **BB9**.



5. Натисніть на кнопку  для підтвердження.




6. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі управління, щоб вибрати бажану температуру (від 50°C до 250°C).

7. Натисніть на кнопку  для запуску функції.



Як і в стандартних функціях приготування, у цьому режимі можна пропустити попередній нагрів та запрограмувати режим приготування із заданим часом.

8. По завершенню попереднього нагріву слід відкрити дверцята та помістити страву, яку ви бажаєте приготувати, на аксесуар.
9. Закрийте дверцята.
10. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.



AIRFRY

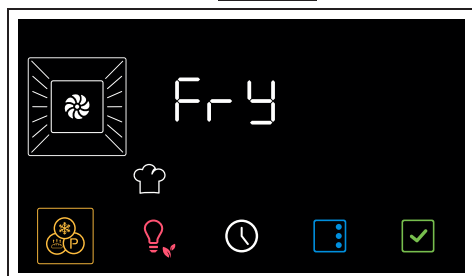



Корисна функція для смаження без рослинної олії. Використовується з аксесуаром AIRFRY, який продається окремо.

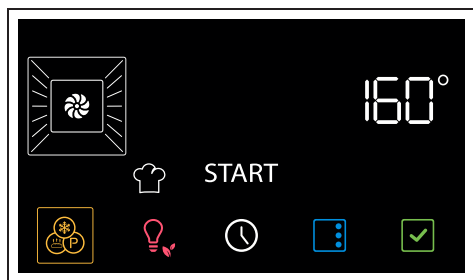





Інструкції та рекомендації щодо використання описані в документації аксесуара.

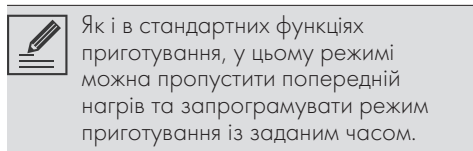
1. Після входу до меню спеціальних функцій натисніть на сенсорні кнопки  та  на панелі керування, щоб обрати функцію **F74**.




2. Натисніть на кнопку  для підтвердження.




3. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі управління, щоб вибрати бажану температуру (від 50°C до 250°C).
4. Натисніть на кнопку  для запуску функції.





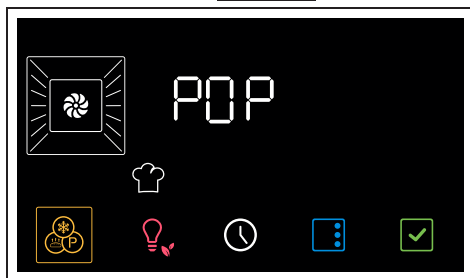
5. По завершенню попереднього нагріву слід відчинити дверцята та помістити в робочу камеру AIRFRY зі стравою, яку ви бажаете приготувати.
6. Закрийте дверцята.
7. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.


ПОПКОРН

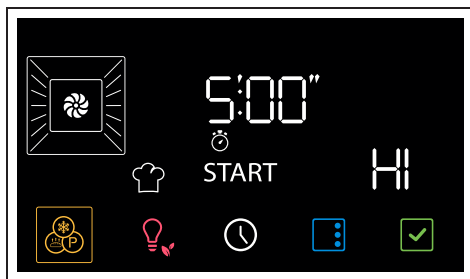
 Ідеальна функція для приготування попкорну за допомогою мікрохвиль.




1. Помістіть пакет із попкорном на скляне деко.
2. Відкрийте дверцята.
3. Помістіть скляне деко на решітку на другий рівень, починаючи знизу.
4. Закрийте дверцята.
5. Після входу до меню спеціальних функцій натисніть на сенсорні кнопки

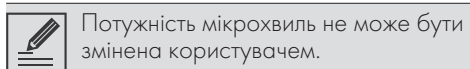
 та  на панелі керування, щоб обрати функцію **POPCORN**.



6. Натисніть на кнопку  для підтвердження.




7. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб задати тривалість функції.
8. Натисніть на кнопку  для запуску функції ПОПКОРН.




По закінченню приготування лунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являється напис

End



9. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.

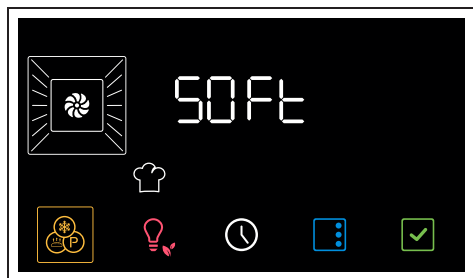
SOFT


 Ідеальна функція для розморожування тортів і десертів за допомогою мікрохвиль.

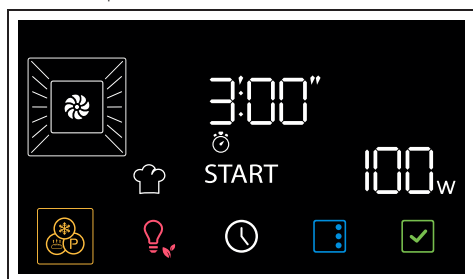
1. Помістіть страву, яку необхідно розморозити, в ємність/посуд із пірексу або іншого матеріалу, безпечного для мікрохвильової печі.




2. Відкрийте дверцята.
3. Помістіть ємність/посуд на решітку на другий рівень, починаючи знизу.
4. Закрийте дверцята.
5. Після входу до меню спеціальних функцій натисніть на сенсорні кнопки


 та  на панелі керування, щоб обрати функцію **SOFT**.



6. Натисніть на кнопку  для підтвердження.




7. Натисніть на сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб задати тривалість функції (значення за замовчуванням ідеально підходить для бруска масла вагою близько 250 грамів або замороженого торта вагою близько 700 грамів).
8. Натисніть на кнопку  для запуску функції SOFT.


 Потужність мікрохвиль не може бути змінена користувачем.

По закінченню приготування лунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являється напис



End

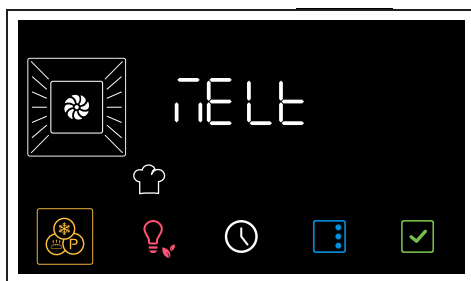
9. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.


MELT

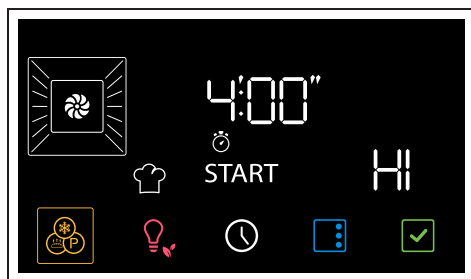
 Ідеальна функція для розтоплення плиток шоколаду за допомогою мікрохвиль.



1. Помістіть шоколад, який необхідно розтопити, в ємність/посуд з пірексу або іншого матеріалу, безпечного для мікрохвильової печі.
2. Відкрийте дверцята.
3. Помістіть ємність/посуд на решітку на другий рівень, починаючи знизу.
4. Закрийте дверцята.
5. Після входу до меню спеціальних функцій натисніть на сенсорні кнопки


 та  на панелі керування, щоб обрати функцію **MELT**.




6. Натисніть на кнопку  для підтвердження.



7. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб задати тривалість функції (значення за замовчуванням ідеально підходить для однієї шоколадної плитки).

8. Натисніть на кнопку  для запуску функції MELT.


 Потужність мікрохвиль не може бути змінена користувачем.




По закінченню циклу пролунає короткий звуковий сигнал, який можна вимкнути за допомогою торкання будь-якої точки на дисплеї або відкриття дверцят.

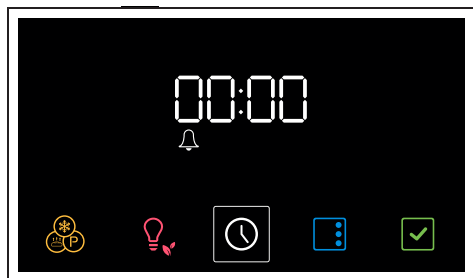
Вторинні функції






Кнопки, розташовані в нижній частині дисплея, мають деякі вторинні функції:

ТАЙМЕР


 Таймер тільки попереджає користувача про закінчення заданого часу.

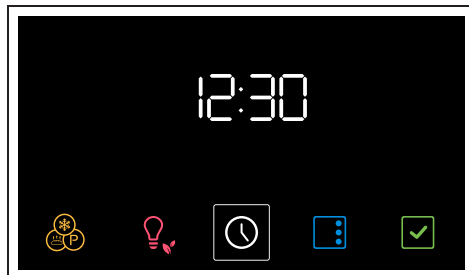
1. В головному меню натисніть на кнопку . На дисплеї з'являться цифри  й індикатор  почне миготіти.









2. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб встановити тривалість таймера (від 1 хвилини до 13 годин).
3. Натисніть на кнопку  для підтвердження.
4. По закінченню часу за таймером спрацьовує звуковий сигнал і на дисплеї починає миготіти індикатор .
5. Натисніть на кнопку для  виходу з функції.






ЧАС



1. В головному меню натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку .



2. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб вибрати формат відображуваного часу  або .

 При виборі варіанта  на дисплеї з'являються написи **AM** (дополуденний час) або **PM** (післяполуденний час).

3. Натисніть на кнопку  для підтвердження і перейдіть до налаштування часу.
4. Натисніть сенсорні кнопки  і  для налаштування поточного часу.
5. Натисніть на кнопку  у, щоб задати поточний час у годинах і перейти до вибору хвилин.
6. Натисніть сенсорні кнопки  і  для налаштування хвилин поточного часу.
7. Натисніть на кнопку  для підтвердження.

 Щоб скасувати операцію, натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку .

Налаштування

- В головному меню натисніть на кнопку



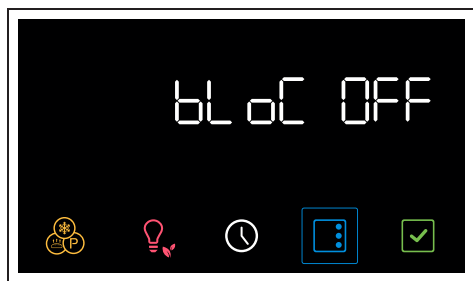
Щоб вийти з меню «Налаштування», натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку

Блокування панелі керування (Безпека дітей)

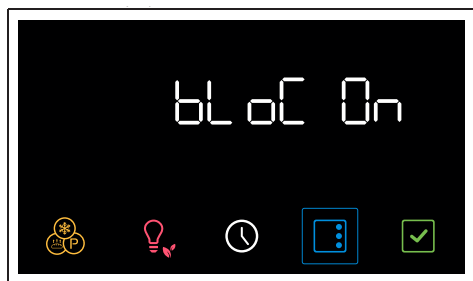


Цей режим дає змогу пристрою автоматично блокувати керування після 2 хвилин нормального функціонування, без будь-якого втручання з боку користувача.

- Після входу до меню налаштувань натисніть на сенсорні кнопки і на панелі керування, щоб вибрати функцію блокування панелі керування.



- Натисніть сенсорні кнопки і на панелі керування, щоб активувати функцію блокування панелі керування.



- Натисніть на кнопку для підтвердження.



При звичайній роботі Блокування панелі керування супроводжується індикатором , що горить.



В разі торкання кнопок на дисплеї та на панелі керування на дисплеї на дві секунди з'явиться напис

Lock

Щоб тимчасово вимкнути блокування панелі керування:

- Під час приготування натисніть на кнопку дисплея.



- Коли на дисплеї відображається вікно блокування, натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку .

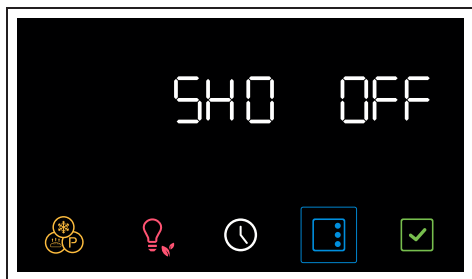
За дві хвилини після виконання останньої установки блокування знову стане активним.



Show room (лише для виставкових моделей)

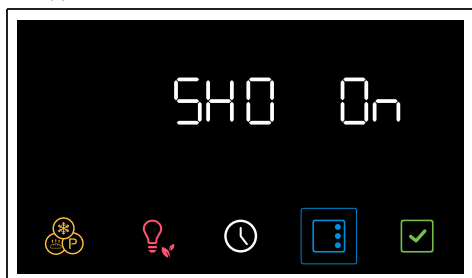



Цей режим дає змогу пристрою вимикати нагрівальні елементи, але водночас підтримувати ввімкненою панель керування.



- Після входу до меню налаштувань натисніть на сенсорні кнопки і на панелі керування, щоб вибрати функцію Show room.




2. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб активувати функцію Show room.






3. Натисніть на кнопку  для підтвердження.

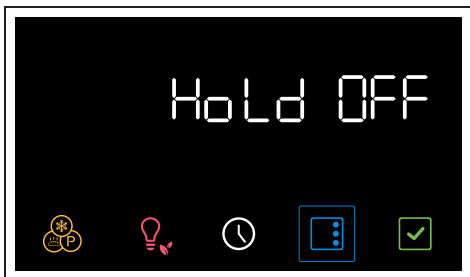
 Про функцію Show room, що працює, сигналізує індикатор , що горить на дисплеї.



 Для звичайного використання пристрою необхідно налаштувати цю функцію на OFF (Вим.).

Підтримання тепла


 В цьому режимі духовка по закінченні приготування, для якого було встановлено тривалість (якщо воно не було перервано вручну), буде підтримувати приготовану страву в гарячому стані (при невисокій температурі), зберігаючи органолептичні характеристики і смакові властивості, отримані при приготуванні.


1. Після входу до меню налаштувань натисніть на сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб вибрати функцію Підтримання тепла.




2. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб активувати функцію Підтримання тепла.





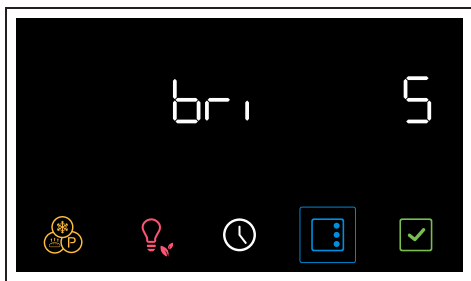
3. Натисніть на кнопку  для підтвердження.




 Для звичайного використання пристрою необхідно налаштувати цю функцію на OFF (Вим.).


Яскравість підсвічування дисплея

 Цей режим дає змогу обрати рівень яскравості дисплея.


1. Після входу до меню налаштувань натисніть на сенсорні кнопки  та  на панелі керування, щоб обрати функцію яскравості дисплея.





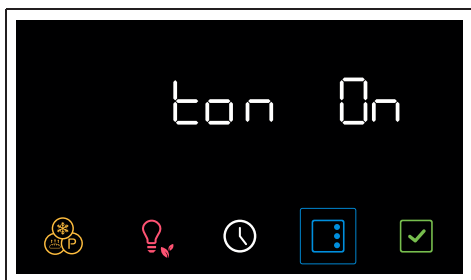
2. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб вибрати бажану яскравість для дисплея від 1 (низька яскравість) до 5 (висока яскравість).
3. Натисніть на кнопку  для підтвердження.



 Функція Яскравість підсвічування дисплея встановлена виробником на Висока.

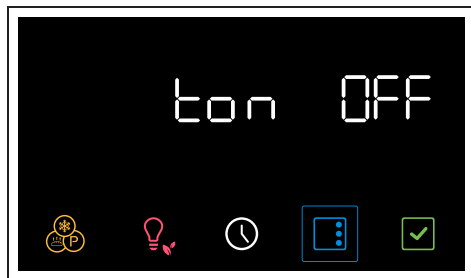
Звукові сигнали


 При кожному натисканні на символи дисплея прилад видає звуковий сигнал. В цьому меню налаштувань сигнал можна вимкнути.

1. Після входу до меню налаштувань натисніть на сенсорні кнопки  та  на панелі керування, щоб обрати функцію Звукові сигнали.




2. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб вимкнути звукові сигнали, які лунають під час торкання символів на дисплеї.





3. Натисніть на кнопку  для підтвердження.



Інші налаштування

Еко-освітлення

 Для більшої економії енергії лампочки всередині робочої камери автоматично вимикаються приблизно через хвилину після початку приготування або відкриття дверця.


 Щоб запобігти автоматичному вимкненню лампочки через приблизно одну хвилину, необхідно встановити цей режим на ВИМ.

 Функція Еко-освітлення встановлена виробником на ввім.

- Щоб вимкнути функцію Еко-освітлення, натисніть на кілька секунд кнопку .
- Щоб знову ввімкнути функцію Еко-освітлення, натисніть на кілька секунд кнопку .

ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Чищення пристрою

 Див. «Загальні заходи безпеки»

Чищення поверхонь

Щоб поверхні печі добре збереглися, необхідно їх регулярно чистити по закінченню кожного використання, після того як вони охолонуть.

Звичайне щоденне чищення

Завжди використовуйте тільки спеціальні засоби для чищення, що не містять абразивів або кислотних речовин на основі хлору.

Налляйте засіб на вологу тканину і проведіть нею по поверхні, потім обережно промийте водою і витріть насухо м'якою ганчіркою або серветкою з мікрофібри.

Плями від продуктів або залишки їжі

Щоб уникнути пошкодження поверхонь, суворо забороняється використовувати сталеві мочалки та гострі скребки.

Слід використовувати звичайні неабразивні засоби, користуючись за необхідності дерев'яними або пластмасовими інструментами. Ретельно обполосніть і протріть насухо м'якою ганчіркою або серветкою з мікрофібри.

Не допускайте засихання всередині робочої камери харчових продуктів на основі цукру (наприклад, варення). Вони можуть зруйнувати емаль, що покриває внутрішню частину пристрою.

Чищення робочої камери

Для підтримання пристрою в хорошому стані необхідно регулярно очищати його. Перед чищенням робоча камера має охолонути.

Не залишайте всередині робочої камери залишків їжі, оскільки, засохнувши, вони можуть пошкодити емаль.

Перед кожним чищенням виймайте всі знімні частини.

Щоб полегшити операції чищення, рекомендується зняти:

- дверцята;
- бічні напрямні для розміщення решіток/дек.



В разі використання спеціальних засобів для чищення рекомендується запустити пристрій за максимальної температури на 15-20 хвилин, щоб видалити наявні залишки.

Сушіння

Під час приготування страв у робочій камері утворюється волога. Це абсолютно нормальне явище, яке не спричиняє

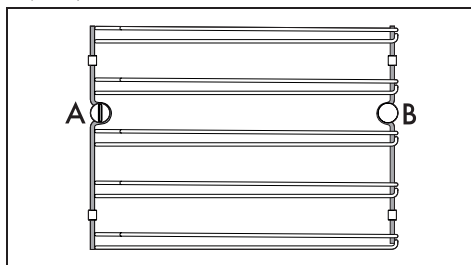
негативний вплив на справну роботу пристрою.

По закінченню кожного циклу приготування слід:

1. дочекатися охолодження пристрою;
2. видалити бруд із робочої камери печі;
3. протерти насухо робочу камеру печі м'якою ганчіркою;
4. залишити відчиненими дверцята на час, необхідний для повного висихання робочої камери.

Зняття бічних напрямних для решіток/дек

Зняття опорних рамок для решіток/дек спрощує чищення бічних частин.



A = переднє гніздо

B = задній стрижень

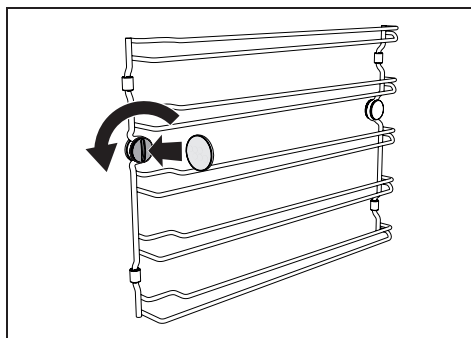


В деяких моделях задній стрижень B можна зняти і знову зібрати так само, як і переднє гніздо A.

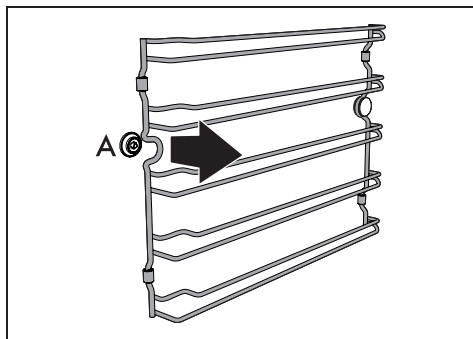


Для зняття опорних рамок для решіток/дек виконайте наступні дії:

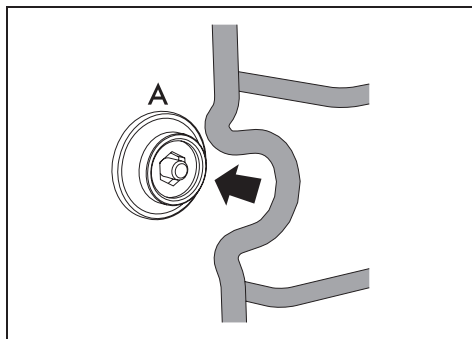
1. Відгвинтіть задній кріпильний стрижень, розташований на бічній стінці поруч з отвором робочої камери (можна скористатися допоміжними засобами, наприклад, монеткою).



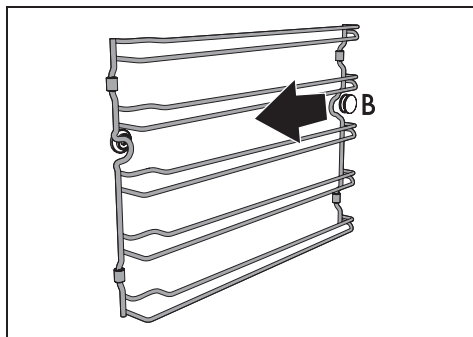
2. Обережно потягніть рамку в напрямку до центру робочої камери таким чином, щоб від'єднати її від переднього гнізда А.



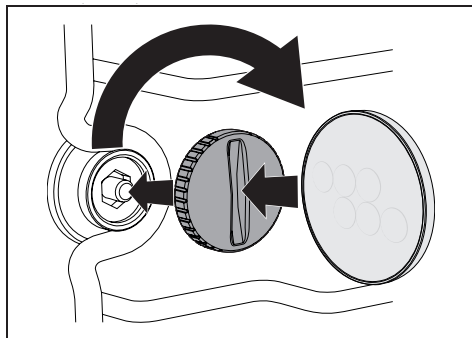
2. Вставте передню частину рамки в гніздо А на бічній стінці поруч з отвором робочої камери.



3. Зніміть рамку із заднього стрижня В, розташованого в глибині на бічній стінці.



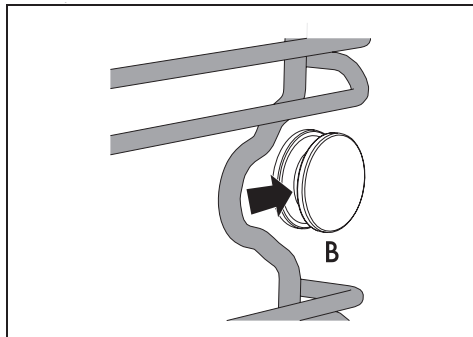
3. Закрутіть передній кріпильний стрижень (можна скористатися допоміжними засобами, наприклад, монеткою).



4. Повторіть процедуру для рамки, розташованої на іншій бічній стінці.


Для встановлення на місце опорних рамок для решіток/дек виконайте наступні дії:

1. Вставте задню частину рамки в гніздо під стрижнем В, розташованим у глибині на бічній стінці.



4. Повторіть процедуру для рамки, розташованої на іншій бічній стінці.

Спеціальні функції чищення

- З положення «0» поверніть ручку функцій вліво на одну позицію. Кнопка  почне миготіти.

Парове чищення (лише на деяких моделях)



Див. «Загальні заходи безпеки»



Функція Парове очищення – це процес підтримуваного чищення, що спрощує видалення забруднень. Завдяки цьому процесу можна дуже легко очистити внутрішню частину духовки. Залишки забруднень розм'якшуються під впливом тепла та водяної пари, що спрощує їх подальше видалення.

Попередні операції

Перед запуском функції парового очищення:

- Витягніть з робочої камери духовки все приладдя.
- За наявності приберіть термошуп.
- Зніміть, якщо є, самоочисні панелі.
- Налляйте приблизно 120 куб. см. води на дно духовки. Слідкуйте, щоб вода не переливалася з виймки.
- Розпиліть водний розчин мийного засобу для посуду всередині духовки за допомогою розпилювача. Спрямуйте струмінь у бік бічних стінок, верху, дна і в бік дефлектора.



Рекомендується зробити приблизно 20 розпилень.




Не спрямовуйте струмінь на дефлектор, якщо він вкритий самоочисним матеріалом.

- Закрийте дверцята.
- Під час циклу підтримуваного чищення промийте окремо заздалегідь вийняті панелі, що самоочищаються (за наявності), розчином із невеликою кількістю води та мийного засобу.

Встановлення функції «Парове очищення»



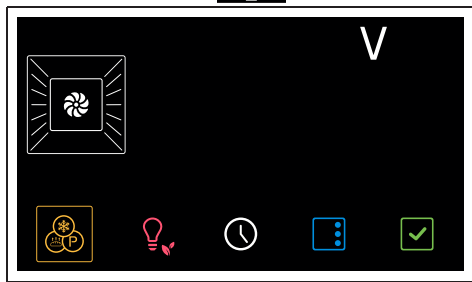
Якщо внутрішня температура вища за очікувану, функція не активується, і під час кожного натискання кнопки  пристрій подає звуковий сигнал. Необхідно дати пристрою охолонути, перш ніж активувати функцію.


1. Після входу до меню спеціальних функцій натисніть на сенсорні кнопки

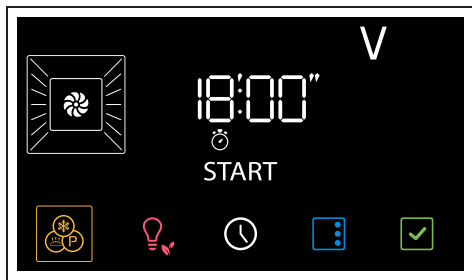



та > на панелі керування, щоб

обрати функцію




2. Натисніть на кнопку  для підтвердження.




3. Натисніть на кнопку  для запуску функції.




Параметри тривалості та температури не можуть бути змінені користувачем.

По закінченню на дисплеї з'явиться миготливий напис  і буде подано звуковий сигнал.

4. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.



Запрограмоване парове очищення


Час початку парового очищення можна запрограмувати, як й інші функції приготування.

1. Після вибору функції парового очищення натисніть на кнопку .

На дисплеї починають миготіти індикатори




2. Натисніть сенсорні кнопки  і  на панелі керування, щоб задати час кінця функції.

3. Натисніть на кнопку  для підтвердження.

Пристрій залишається в очікуванні початку часу пуску, заданого для парового очищення.

Закінчення парового очищення

1. Натисніть сенсорну кнопку  на панелі керування, щоб вийти з функції.
2. Відкрийте дверцята та видаліть менш засохлі забруднення серветкою з мікрофібри.
3. Стькі залишки видаліть за допомогою неабразивної губки з латунними волокнами.
4. Жирні залишки можна відмити спеціальними засобами для чищення духовок.

5. Видаліть воду, що залишилася, з робочої камери духовки.
6. Встановіть на місце самоочисні панелі та опорні рамки решіток/дек.

Щоб забезпечити більшу гігієну та запобігти неприємним запахам продуктів:

- рекомендується виконувати просушування робочої камери духовки за допомогою функції конвекції за 160°C протягом 10 хвилин.
- В разі наявності самоочисних панелей рекомендується просушити робочу камеру духовки з одночасним виконанням циклу каталізу.



Виконувати ці операції рекомендується в гумових рукавичках.



Зніміть дверцята для спрощення ручного чищення найбільш важкодоступних частин.

UA

Позапланове техобслуговування

Рекомендації щодо догляду за ущільненням

Ущільнення має бути м'яким та еластичним.

- Очищайте ущільнення за допомогою неабразивної губки і теплої води.

ВСТАНОВЛЕННЯ

Підключення до електроживлення



Див. «Загальні заходи безпеки»

Загальна інформація

Перевірте, щоб характеристики електричної мережі відповідали даним, зазначеним на ідентифікаційній табличці пристрою.

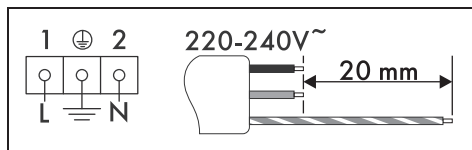
Ідентифікаційна табличка з технічними даними, паспортним номером і маркуванням розташована на видному місці на пристрої.

Ніколи не знімайте цю табличку.

Виконайте підключення до заземлення за допомогою кабелю, довжина якого має не менше ніж на 20 мм перевищувати довжину інших кабелів.

Пристрій може працювати за таких умов:

- 220-240 V~



Кабель трижильний 3x1,5 мм².



Вищевказані значення відносяться до перетину внутрішнього кабелю.



Дроти електроживлення мають розміри з врахуванням коефіцієнта одночасності (відповідно до норми EN 60335-2-6).

Стационарне підключення

На лінії живлення необхідно передбачити багатополосний пристрій, що забезпечує вимкнення від мережі та має відстань між контактами, яка дозволяє повне вимкнення за умов перенапруги категорії III, згідно з правилами монтажу.

Для ринку Австралії/Нової Зеландії:

Роз'єднувач, вбудований в стационарне з'єднання, повинен відповідати стандарту AS/NZS 3000.

З'єднання за допомогою розетки та штепсельної вилки

Слід перевірити, щоб розетка і штепсельна вилка були одного типу. Уникайте використання перехідників, адаптерів або відгалужувачів, оскільки вони можуть стати причиною нагріву або опіку.

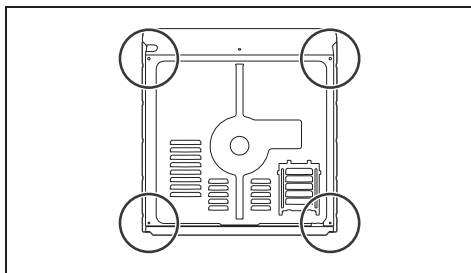
Заміна кабелю



Електрична напруга
Небезпека ураження електричним струмом

- Вимкніть загальне електричне живлення.

1. Відкрутіть гвинти заднього картера і зніміть картер, щоб мати доступ до клемника.



2. Замініть кабель.

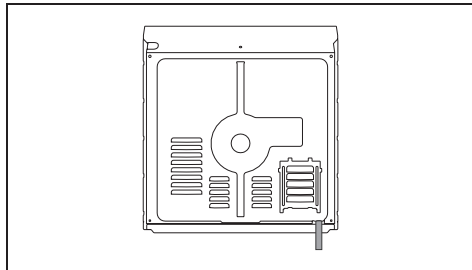
3. Переконайтеся в тому, щоб кабелі (піч або наявна варильна панель) мали оптимальний прохід, щоб уникнути будь-якого контакту з пристроєм.

Вбудування



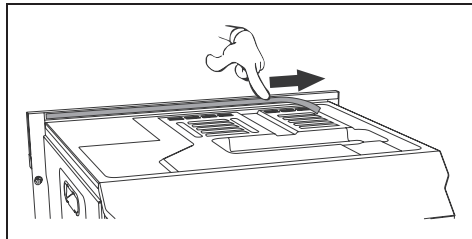
Див. «Загальні заходи безпеки»

Положення кабелю живлення

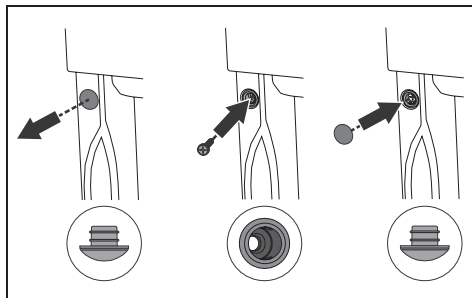


Ущільнення передніх дверцят

Приклейте ущільнення з комплекту поставки з тильного боку передньої панелі, щоб запобігти потраплянню всередину води або інших рідин.



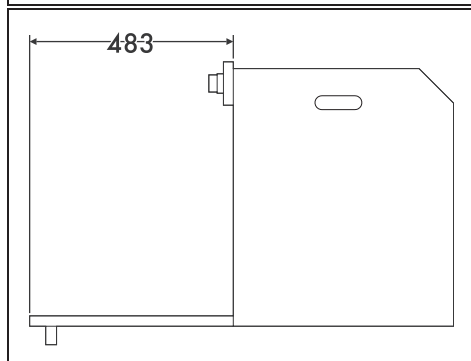
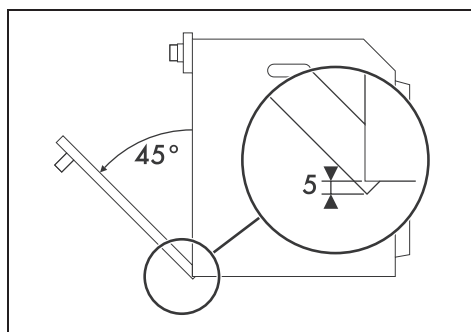
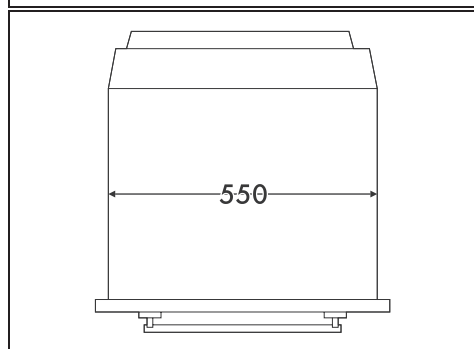
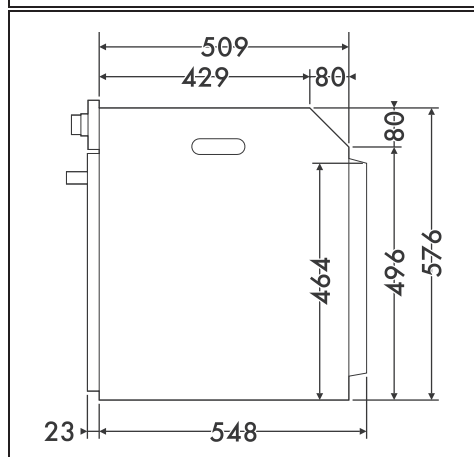
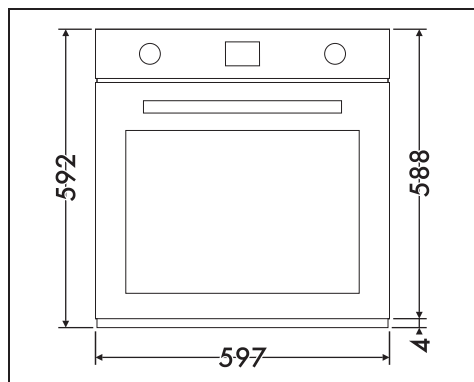
Втулки кріплення



1. Зніміть заглушки втулки, що знаходяться в передній частині духовки.
2. Вставте пристрій у меблі.
3. Прикріпіть пристрій до меблів за допомогою гвинтів.

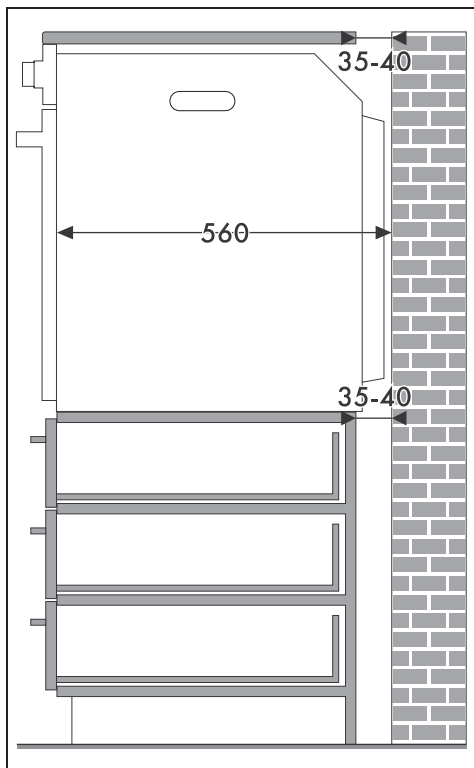
4. Закрийте втулки раніше знятими заглушками.

Габаритні розміри пристрою (мм)

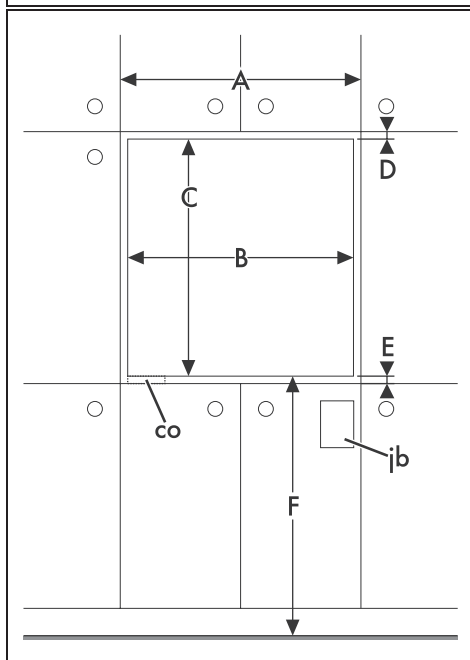
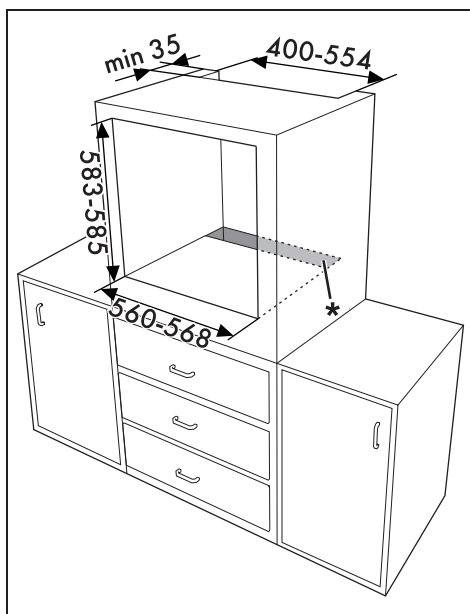


UA

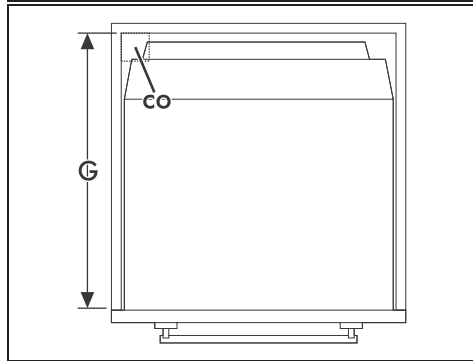
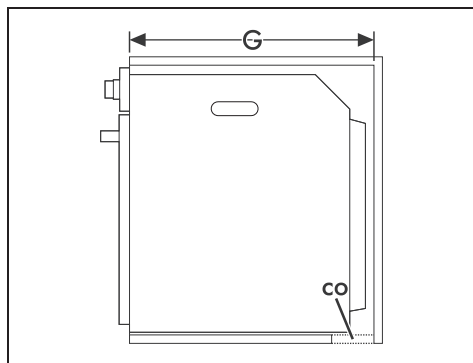
Вертикальне вбудування (мм)



Переконайтеся, що у верхній/задній частині меблів є отвір глибиною приблизно 35-40 мм.



Вбудування до робочої поверхні (мм)



A мін. 603 мм

B 560 - 568 мм

C 583 - 585 мм

D 9 - 11 мм

E мін. 5 мм

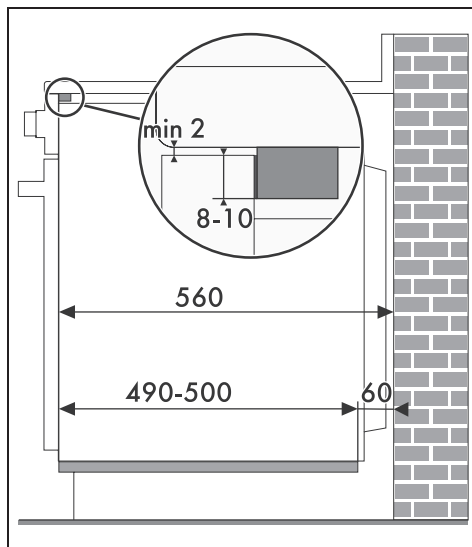
F 121 - 1105 мм

G мін. 560 мм

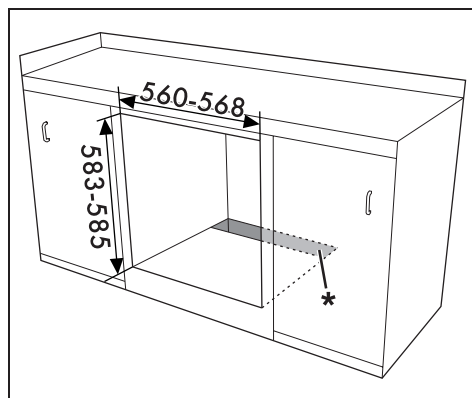
H мін. 594 мм

co Виріз для кабелю живлення (мін. 6 см²)

jВ Розподільна коробка

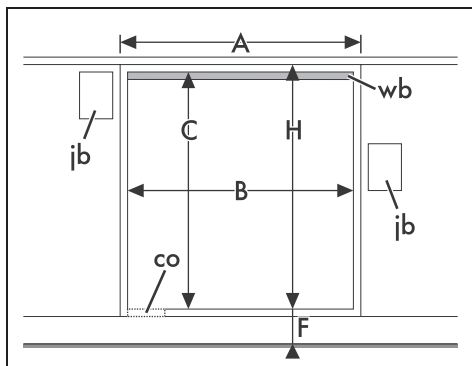


Якщо ви маєте намір втиснути пристрій у робочу поверхню, слід закріпити дерев'яний брусок для забезпечення належної роботи клейкого ущільнення, яке приклеюється на передню панель ззаду для запобігання проникненню вологи або інших рідин.



Переконайтеся, що у нижній/задній частині меблів є отвір глибиною приблизно 60 мм.

UA



A мін. 603 мм

B 560 - 568 мм

C 583 - 585 мм

D 9 - 11 мм

E мін. 5 мм

F 121 - 1105 мм

G мін. 560 мм

H мін. 594 мм

co Виріз для кабелю живлення (мін. 6 см²)

ib Розподільна коробка

wb Дерев'яний брусок (рекомендується)

