

GRAUDE

Компактный духовой шкаф с СВЧ и грилем

Руководство по эксплуатации и установке

MWG 45.0 S
MWG 45.0 W
MWG 45.0 E

www.graude.ru

EAC

УКАЗАНИЯ ПО УСТРАНЕНИЮ РИСКА ВЗРЫВА В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УВЕЛИЧЕНИЯ ЭНЕРГИИ МИКРОВОЛН

Перед монтажом и эксплуатацией прибора тщательно ознакомьтесь с данным Руководством. Сохраняйте данное Руководство для дальнейшего использования.

1. Запрещается эксплуатировать прибор с открытой дверцей, так как это влечет опасное воздействие энергии микроволн. Крайне важно следить за исправным состоянием выключателя открытия дверцы.
2. Не помещайте посторонние предметы между дверцей и лицевой панелью.
3. Следите, чтобы частицы грязи или чистящего средства не скапливались на уплотняющих поверхностях.
4. Запрещается эксплуатировать поврежденный прибор. Крайне важно следить, чтобы дверца была закрыта надлежащим образом и что следующие компоненты не повреждены:
 - а) дверца (вмятины);
 - б) петли и проушины (сколы, ослабленное крепление);
 - в) уплотнение двери и другие уплотняющие поверхности.
5. Операции по настройке и ремонту прибора должны выполняться только сервисными специалистами с соответствующей квалификацией.

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	4
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	5
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	6
ОПЕРАЦИИ ПЕРЕД МОНТАЖОМ	6
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	7
РЕЖИМЫ РАБОТЫ	7
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	13
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	17
СПЕЦИАЛЬНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	18
МОНТАЖ ПРИБОРА	19
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	21

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	MGC1035SS
ОБЪЕМ, л	35
НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ, В/ЧАСТОТА, Гц	220-240/50
НОМИНАЛ ПЛАВКОГО ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ/АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ, А	16
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ, Вт	1500-1600
ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН, Вт	1000
РАБОЧАЯ ЧАСТОТА МИКРОВОЛН, МГц	2450
МОЩНОСТЬ ГРИЛЯ, Вт	1400-1650
МОЩНОСТЬ НАГРЕВА ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ, Вт	1350-1500
РАЗМЕРЫ ПРИБОРА (Ш x В x Г), мм	594 x 455 x 486
РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ, мм	675 x 666 x 525
ДИАМЕТР ВРАЩАЮЩЕЙСЯ ТАРЕЛКИ, мм	315
МАССА ГРОССО/НЕТТО, кг	38,0/34,3

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Данное Руководство является неотъемлемой частью прибора. Обеспечьте хорошую сохранность данного Руководства и держите его рядом с прибором в течение всего срока ее службы. Мы рекомендуем прочитать данное Руководство и внимательно ознакомиться со всеми указаниями прежде, чем использовать прибор. Данный прибор предназначен для бытового использования. Прибор соответствует требованиям действующих директив ЕС. Данный прибор предназначен для приготовления и разогрева пищи.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате использования прибора в целях, отличных от приготовления пищи.

Сохраняйте документацию на прибор для дальнейшего использования. Держите данное Руководство под рукой. Передавать духовой шкаф другому лицу следует вместе с данным Руководством.



Запрещается использовать данный прибор для обогрева помещения.



Не оставляйте остатки упаковки дома. Отсортируйте упаковку по материалам и отнесите их в ближайший центр переработки для повторного использования.



В данном Руководстве содержатся указания по утилизации приборов и их переработки для повторного использования



Не закрывайте отверстия для вентиляции и отвода тепла.



Не используйте металлические губки или острые скребки, так как они могут повредить поверхность. Используйте традиционные неабразивные средства с деревянными или пластмассовыми принадлежностями. Тщательно промойте и высушите сухой тканевой салфеткой или замшей.



Заводская табличка с техническими характеристиками, серийным номером и маркировкой CE расположена на видном месте на раме дверцы. Запрещается удалять заводскую табличку.



Прибор должен быть заземлен согласно требованиям по безопасности электроустановок.



Если для электрического соединения используются вилка и розетка, убедитесь, что они одинакового типа. Запрещается использовать переходники, удлинители и прочие соединители, так как они могут стать причиной перегрева или пожара. Питание должно осуществляться от сети 220-240 В, 50 Гц с плавким предохранителем или автоматическим выключателем номиналом 16 А.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При монтаже следуйте указаниям по безопасности для электрических и газовых приборов, а также указаниям по обеспечению надлежащей вентиляции.

Для обеспечения безопасности все электрические приборы должны устанавливаться и обслуживаться только квалифицированными специалистами согласно требованиям действующих стандартов. Наши инженеры по монтажу всегда готовы обеспечить прекрасное обслуживание.

После монтажа выполните быстрый тест печи, следуя соответствующим указаниям. Если прибор не функционирует, отключите его и свяжитесь с ближайшим сервисным центром.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

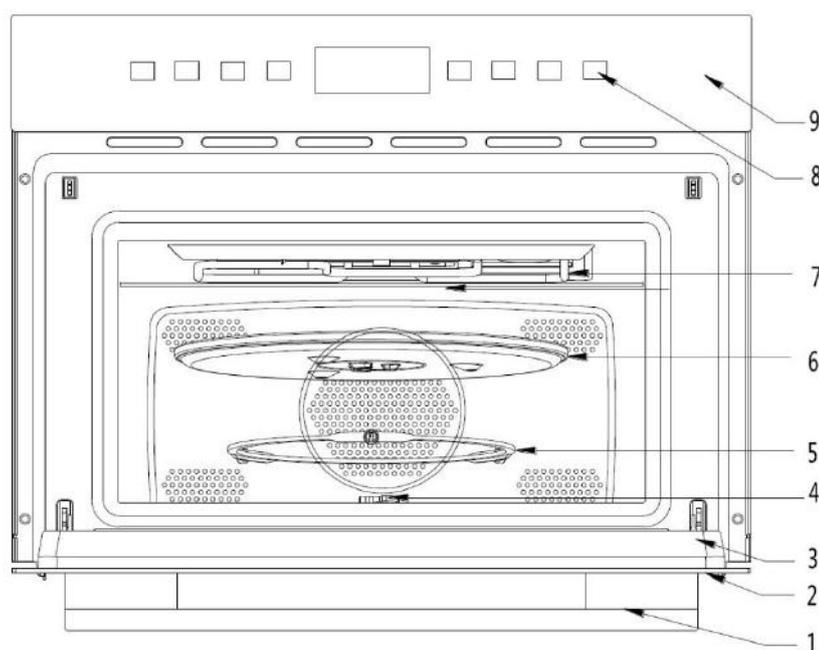
- ВНИМАНИЕ! Если дверь или уплотнение двери повреждено, то эксплуатировать прибор запрещается до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- ВНИМАНИЕ! Крайне опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту, которые требуют снятия крышки, защищающей от вредного воздействия энергии микроволн. Эти операции должны выполняться только квалифицированными специалистами.
- ВНИМАНИЕ! Запрещается нагревать жидкости и продукты питания в герметичных контейнерах, так как это может привести к их взрыву.
- ВНИМАНИЕ! Наружные части могут нагреваться при работе духового шкафа. Маленьких детей не следует подпускать к прибору.
- ВНИМАНИЕ! Дети должны допускаться к самостоятельной эксплуатации прибора только после получения указаний, после которых они должны быть способны пользоваться прибором безопасно и понимать риски ненадлежащего использования прибора.
- Над верхней панелью прибора должно быть предусмотрено свободное пространство минимальной высотой 4 мм.
- Используйте только такие столовые принадлежности, которые подходят для работы в режиме микроволн.
- При нагреве продуктов в пластмассовых или бумажных контейнерах следует следить, чтобы не возникло возгорания.
- При появлении дыма отключите прибор и оставьте его дверцу закрытой, чтобы предотвратить воспламенение.
- Нагрев напитков в режиме микроволн может привести к их отложенному закипанию и разбрызгиванию, поэтому будьте осторожны при извлечении напитка из печи.
- После разогрева детского питания взболтайте бутылочку или размешайте содержимое баночки. Во избежание ожогов проверьте температуру перед употреблением.
- Не нагревайте в приборе сырые яйца в скорлупе или яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после окончания нагрева.
- Регулярно чистите прибор и удаляйте остатки пищи.
- Эксплуатация грязного прибора может привести к повреждению поверхности, что, в свою очередь, влечет уменьшение срока службы прибора и возникновение опасных ситуаций.
- Если кабель питания поврежден, то он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом во избежание опасностей.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации детьми или людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми не имеющими достаточно опыта и знаний, кроме ситуаций, когда они находятся под присмотром и получают необходимые указания.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- ВНИМАНИЕ! Если прибор используется в комбинированном режиме, то, ввиду высоких температур, дети должны допускаться к прибору только под присмотром взрослых.
- При работе духовой шкаф нагревается. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к горячим компонентам внутри прибора.
- Не используйте абразивные чистящие средства и металлические щетки для чистки стеклянной дверцы, так как они могут оставить царапины, из-за которых стекло может треснуть.
- ВНИМАНИЕ! Наружные поверхности прибора нагреваются во время работы. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Дети возрастом менее 8 лет не должны использовать прибор без присмотра взрослых.

- Дети возрастом более 8 лет, люди с ограниченными физическими, тактильными и умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, могут допускаться к использованию прибора после получения указаний, после которых они должны быть способны пользоваться прибором безопасно и понимать риски ненадлежащего использования прибора. Следите, чтобы дети не играли с прибором. Операции по чистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми без присмотра.

Во избежание повреждения прибора и возникновения опасных ситуаций соблюдайте следующие указания:

- Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не оставляйте внутри духового шкафа легковоспламеняющиеся материалы, так как это может привести к пожару при включении печи.
- Не используйте прибор для хранения продуктов.
- Не поливайте горячую пищу спиртными напитками (например, бренди, виски, шнапс и т.д.). Опасность возгорания!
- Такие принадлежности, как решетки и противни, нагреваются в процессе работы. Всегда используйте защитные перчатки или прихватки.
- Во избежание ожогов используйте прихватки для извлечения блюд и контейнеров.
- Не облакачивайтесь на дверцу прибора – это может ее повредить, особенно в области петель. Дверца выдерживает нагрузку не более 8 кг.
- Решетка выдерживает нагрузку не более 8 кг. Во избежание повреждения прибора, не превышайте эти нагрузки.

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



1. Ручка дверцы
2. Смотровое окно дверцы
3. Уплотнение дверцы
4. Вал привода
5. Вращающееся кольцо
6. Вращающаяся тарелка
7. Решетка
8. Кнопка
9. Панель управления

ОПЕРАЦИИ ПЕРЕД МОНТАЖОМ

Очистите внутренние поверхности прибора, чтобы удалить мусор, оставшийся после производства. Подробная информация об очистке приведена в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Все устройства управления и контроля расположены вместе на панели управления. Ниже приведен перечень кнопок и иконок с указанием их функций.



Описание кнопок:

-  Выбор режима (микроволны, гриль, размораживание)
-  Задание продолжительности приготовления пищи (длительность, задержка включения)
-  Прочие настройки (мощность, масса, выбор режима размораживания)
-  Настройка времени
-  Защита от детей
-  Увеличение (функция, мощность, масса)
-  Уменьшение (функция, мощность, масса)
-  Включение/пауза

Описание иконок:

- | | | | |
|---|---|---|--------------------------------|
|  | Микроволны |  | Гриль |
|  | Обдув горячим воздухом |  | Микроволны + гриль |
|  | Микроволны + обдув горячим воздухом |  | Гриль + обдув горячим воздухом |
|  | Микроволны + гриль + обдув горячим воздухом |  | Размораживание |
|  | Продолжительность работы |  | Часы |
|  | Задержка |  | Защита от детей |
|  | Мощность микроволн |  | Демонстрация |
|  | Температура |  | Масса |

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

При первом включении следует нагреть духовой шкаф до максимальной температуры и подождать достаточное время, чтобы удалить все частицы масла, оставшиеся после производства и могущие придать пище неприятный запах.

Если на внутренней стеклянной поверхности дверцы и внутри камеры образуется слишком много конденсата, то продолжительность приготовления пищи следует уменьшить.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Настройка времени

При подаче питания необходимо задать текущее время – на дисплее будет мигать «0:00». Кнопками  и  задайте количество часов, затем нажмите кнопку . Кнопками  и  задайте количество минут и еще раз нажмите кнопку  для подтверждения. Еще раз нажмите кнопку  – настройка времени завершена.

Диапазон времени составляет от 0:00 до 23:59.

Изменение текущего времени

Когда прибор находится в режиме ожидания и на дисплее отображается время, нажмите и удерживайте 3 с кнопку . Текущее значение времени начнет мигать. Задайте новое время.

Отображение времени

Когда прибор находится в режиме ожидания нажмите кнопку . На дисплее отобразится время. Чтобы убрать отображение времени еще раз нажмите кнопку .

Выбор режима

Для входа в меню выбора режима нажмите и 1 с удерживайте кнопку . На дисплее отобразится рекомендуемая продолжительность работы и настройки (мощность микроволн, масса и т. д.). Требуемый режим можно выбрать кнопками  и .

Режим микроволн

При выборе данного режима загорятся иконки ,  и . На дисплее отобразится «01:00» и «800W».

Нажмите кнопку  для задания продолжительности приготовления пищи. Когда предварительно установленное значение будет мигать, кнопками  и  задайте требуемое значение. Макс. продолжительность составляет 90:00 (первые 30 мин. мощность равна 100%, оставшиеся 60 мин. – 80%).

Нажмите кнопку  для выбора мощности микроволн. Когда предварительно заданное значение будет мигать, кнопками  и  задайте требуемую мощность микроволн. Возможны следующие значения мощности микроволн: 0/200/400/600/800/1000 Вт.

Нажмите кнопку  для начала приготовления пищи – запустится обратный отчет времени. На дисплее будет мигать иконка режима микроволн .

Таблица мощности микроволн

Отображение	1000W	800W	600W	400W	200W	0W
Мощность	Высокая	Средне-высокая	Средняя	Средне-низкая	Низкая	Остывание

Режим гриля

При выборе данного режима загорятся иконки  и . На дисплее отобразится «15:00».

Нажмите кнопку  для задания продолжительности приготовления пищи. Когда предварительно установленное значение будет мигать, кнопками  и  задайте требуемое значение. Макс. продолжительность составляет 90:00.

Нажмите кнопку  для начала приготовления пищи – запустится обратный отчет времени. На дисплее будет мигать иконка режима гриля .

Режим обдува горячим воздухом

При выборе данного режима загорятся иконки ,  и . На дисплее отобразится «5:00» и «110°C».

Нажмите кнопку  для задания продолжительности приготовления пищи. Когда предварительно установленное значение «5:00» будет мигать, кнопками  и  задайте требуемое значение. Макс. продолжительность составляет 90 минут.

Нажмите кнопку  для задания температуры. Когда предварительно установленное значение «110°C» будет мигать, кнопками  и  задайте требуемое значение. Диапазон возможных значений составляет от 110 до 230 °C.

Нажмите кнопку  для начала приготовления пищи – запустится обратный отчет времени. На дисплее будут мигать иконки режима обдува горячим воздухом  и температуры .

Примечание: во время работы текущее время можно посмотреть, нажав кнопку .

Режим «микроволны + гриль»

При выборе данного режима загорятся иконки ,  и . На дисплее отобразится «10:00» и «400W».

Нажмите кнопку  для задания продолжительности приготовления пищи. Когда предварительно установленное значение будет мигать, кнопками  и  задайте требуемое значение. Макс. продолжительность составляет 90 минут.

Нажмите кнопку  для выбора мощности микроволн. Когда предварительно заданное значение «400» будет мигать, кнопками  и  задайте требуемую мощность микроволн. Возможны следующие значения мощности микроволн: 200/400/600 Вт.

Нажмите кнопку  для начала приготовления пищи – запустится обратный отчет времени. На дисплее будет мигать иконка режима «микроволны + гриль» .

Режим «микроволны + гриль» идеально подходит для быстрого приготовления пищи и получения подрумяненной корочки после приготовления. Кроме того, данный режим позволяет готовить пищу, покрытую сыром. Микроволны и гриль работают одновременно. Микроволны готовят пищу, а гриль обеспечивает подрумяненную корочку.

Перед приготовлением пищи убедитесь, что посуда подходит для использования в режиме микроволн. Используйте только подходящие посуду и контейнеры. Посуда, используемая для приготовления пищи в комбинированном режиме, должна подходить для режима микроволн и гриля (см. раздел с описанием типов жаропрочной посуды).

Данные, содержащиеся в таблице, приведены в качестве примера и могут отличаться от реальных в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа пищи.

Если заданного времени недостаточно для получения хорошей корочки, то оставьте пищу под грилем еще на 5-10 минут.

Прежде, чем вынимать блюдо по истечении основного времени приготовления, оставьте ее в печи еще на некоторое время. Если не указано другое, используйте вращающуюся тарелку для приготовления пищи. Значения, приведенные в таблице, указаны для холодной камеры прибора (предварительно разогревать камеру не нужно).

БЛЮДО	КОЛ-ВО, г	ПОСУДА	МОЩНОСТЬ, Вт	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, мин.	ПРОДОЛЖЕННОЕ ВРЕМЯ, мин.
Макароны с сыром	500	Глубокая тарелка	400	12-17	3-5
Картофель с сыром	800	Глубокая тарелка	600	20-22	3-5
Лазанья	Ок. 800	Глубокая тарелка	600	15-20	3-5
Сыр на гриле	Ок. 500	Глубокая тарелка	400	18-20	3-5
2 куриных ножки (на гриле)	200 каждый	Глубокая тарелка	400	10-15	3-5
Курица	Ок. 1000	Глубокая широкая тарелка	400	35-40	3-5
Луковый суп с сыром	2 тарелки по 200 г	Бульонная чашка	400	2-4	3-5

Режим «гриль + обдув горячим воздухом»

При выборе данного режима загорятся иконки ,  и . На дисплее отобразится «5:00» и «110°C».

Нажмите кнопку  для задания продолжительности приготовления пищи. Когда предварительно установленное значение будет мигать, кнопками  и  задайте требуемое значение. Макс. продолжительность составляет 90 минут.

Нажмите кнопку  для выбора температуры. Когда предварительно заданное значение «110» будет мигать, кнопками  и  задайте требуемое значение. Диапазон возможных значений составляет от 110 до 230 °C.

Нажмите кнопку  для начала приготовления пищи – запустится обратный отчет времени. На дисплее будут мигать иконки  и .

Примечание: во время работы текущее время можно посмотреть, нажав кнопку .

Режим «микроволны + обдув горячим воздухом»

При выборе данного режима загорятся иконки ,  и . На дисплее отобразится «10:00» и «400W».

Нажмите кнопку  для задания продолжительности приготовления пищи. Когда предварительно установленное значение будет мигать, кнопками  и  задайте требуемое значение. Макс. продолжительность составляет 90 минут.

Нажмите кнопку  для выбора мощности микроволн. Когда предварительно заданное значение «400» будет мигать, кнопками  и  задайте требуемую мощность микроволн.

Еще раз нажмите кнопку  для выбора температуры. Когда предварительно заданное значение «110» будет мигать, кнопками  и  задайте требуемое значение.

Нажмите кнопку  для начала приготовления пищи – запустится обратный отчет времени. На дисплее будет мигать иконка .

Режим «микроволны + гриль + обдув горячим воздухом»

При выборе данного режима загорятся иконки ,  и . На дисплее отобразится «10:00» и «400W».

Нажмите кнопку  для задания продолжительности приготовления пищи. Когда предварительно установленное значение будет мигать, кнопками  и  задайте требуемое значение. Макс. продолжительность составляет 90 минут.

Нажмите кнопку  для выбора мощности микроволн. Когда предварительно заданное значение «400» будет мигать, кнопками  и  задайте требуемую мощность микроволн. Возможны следующие значения мощности микроволн: 200/400/600 Вт.

Еще раз нажмите кнопку  для выбора температуры. Когда предварительно заданное значение «110» будет мигать, кнопками  и  задайте требуемое значение.

Нажмите кнопку  для начала приготовления пищи – запустится обратный отчет времени. На дисплее будет мигать иконка .

Режим размораживания

При выборе данного режима загорятся иконки  и . На дисплее отобразится «PR01» и «100».

Нажмите кнопку  для переключения в режим размораживания в зависимости от массы. Затем кнопками  и  выберите соответствующую программу. Доступны пять программ, от PR01 до PR05.

Еще раз нажмите кнопку  и задайте массу продукта кнопками  и . Диапазон массы: от 100 до 2500 г (разные программы предназначены для разных масс).

Нажмите кнопку  для начала работы – запустится обратный отчет времени. На дисплее будет мигать иконка .

В процессе размораживания прибор остановится по достижении половины заданного времени. Для сигнализации этого каждые 30 с будут подаваться 3 коротких звуковых сигнала. Символ  перестанет мигать, при этом на дисплее появится мигающее сообщение «переверните». Откройте дверцу прибора и переверните продукт, затем закройте дверцу и нажмите кнопку  для продолжения процесса размораживания.

Продолжительность размораживания рассчитывается исходя из типа продукта и его массы, а духовой шкаф настраивается автоматически для достижения наивысшей эффективности размораживания. В таблице ниже приведены ориентировочные параметры режима размораживания с указанием массы, длительности и продолженного времени.

ПРОГРАММА	ПРОДУКТ	МАССА, г	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ, мин.	ПРОДОЛЖЕННОЕ ВРЕМЯ, мин
PR01	Мясо	100-2000	2:20-43:30	20-30
PR02	Птица	100-2500	2:10-58:10	20-30
PR03	Рыба	100-2000	2:00-40:00	20-30
PR04	Фрукты	100-500	2:36-13:00	10-20
PR05	Хлеб	100-800	2:25-19:20	10-20

Отложенное включение (автоматическое приготовление пищи)

После задания продолжительности приготовления пищи и выбора режима еще раз нажмите кнопку  для задания задержки включения – загорится иконка  и на дисплее будет отображаться текущее время (значение часов будет мигать). Кнопками  и  задайте кол-во часов задержки. Еще раз нажмите кнопку  – будет мигать значение минут. Кнопками  и  задайте кол-во минут задержки. Нажмите кнопку  для подтверждения задержки. Если еще раз нажать кнопку , то прибор начнет выполнять программу незамедлительно.

Пока прибор находится в режиме ожидания на дисплее будут попеременно отображаться текущее время и значение задержки.

Если выбранный режим требуется отменить, то нажмите и удерживайте 1 с кнопку .

Пауза в процессе приготовления пищи

Постановка на паузу

Процесс приготовления пищи можно поставить на паузу в любой момент, нажав кнопку  или открыв дверцу. При резкой остановке процесса приготовления на дисплее будет отображаться время, оставшееся до завершения программы.

В этот момент возможно следующее:

- повернуть или размешать пищу, чтобы обеспечить ее равномерный нагрев;
- изменить параметры программы;
- отменить программу, нажав и подержав 1 с кнопку .

Для возобновления программы закройте дверцу или нажмите кнопку .

Изменение параметров

Изменить параметры программы (время, масса, мощность и т. д.) можно только прервав процесс приготовления пищи. Выполните следующее:

- Войдите в меню режимов, нажав и 1 с подержав кнопку , когда печь находится в режиме ожидания.
- Нажмите кнопку , затем кнопками  и  измените продолжительность приготовления пищи.
- Нажмите кнопку , чтобы перейти к изменению мощности.
- Нажмите кнопку  для продолжения процесса приготовления пищи.

Завершение приготовления пищи и отмена программы

После завершения приготовления пищи прибор подаст три коротких звуковых сигнала, а на дисплее появится сообщение «END» (конец). Загорится иконка . Звуковые сигналы будут повторяться каждые 30 с в течение пяти минут до тех пор, пока не будет открыта дверца или нажата кнопка . После этого печь отключится.

Если в процессе настройки параметров программы или во время приготовления пищи нажать и 1 с подержать кнопку , то прибор прекратит работу и вернется в режим ожидания.

Демонстрационный режим и защита от детей

Режим демонстрации (прибор выглядит как работающий, но питание на нагревательные элементы не подается)

Когда прибор находится в режиме ожидания, одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и , пока на дисплее не появится сообщение «OFF SHO». Затем один раз нажмите кнопку  или  – прибор включится в демонстрационном режиме. Еще раз нажмите кнопку  или  – демонстрационный режим отключится. После выполнения настроек, нажмите кнопку  для возврата в режим ожидания. Примечание: демонстрационный режим подходит для продаж, для бытового использования его следует отключить. Данный режим не требует каких-либо настроек. В демонстрационном режиме, независимо от выбранного режима приготовления пищи, на дисплее, при нажатии кнопки , будет гореть иконка .

Защита от детей

Установка блокировки: в режиме ожидания или во время приготовления пищи нажмите и 3 с удерживайте кнопку  – панель управления заблокируется, подав звуковой сигнал.

Снятие блокировки: нажмите и 3 с удерживайте кнопку  – раздастся звуковой сигнал и панель управления разблокируется. Иконка  погаснет.

Вентиляционная система охлаждения

Прибор оснащен системой охлаждения, включающейся одновременно с процессом приготовления пищи.

Вентиляторы создают воздушный поток, выходящий через отверстие над дверцей, он может длиться в течение некоторого времени после отключения прибора.

Выключатель открытия дверцы

Освещение камеры будет включено, если выключатель открытия дверцы не замкнут (дверь открыта или закрыта ненадлежащим образом). Прибор позволяет задавать параметры, но приготовление пищи будет невозможно.

При нажатии на кнопку ВКЛ/ПАУЗА на дисплее будет отображаться сообщение «door» (дверь), если выключатель открытия дверцы не замкнут. Возврат в меню настройки произойдет через 3 с.

Внутренняя подсветка

Подсветка включается в следующих случаях:

- 1) Приготовление пищи (кроме пауз).
- 2) Открытие дверцы печи в режиме ожидания.

Если дверь остается открытой, то подсветка автоматически отключается через 10 минут.

РЕКОММЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Приготовление пищи с помощью микроволн

ВНИМАНИЕ! Прежде, чем готовить пищу в духовом шкафу, внимательно ознакомьтесь с разделом «Указания по безопасности».

При приготовлении пищи в режиме микроволн следуйте приведенным ниже указаниям:

- Перед разогревом или приготовлением продуктов, имеющих кожуру или кожу (например, яблоки, помидоры, картофель, сосиски и т.д.), следует снять с них кожуру, чтобы она разорвалась. Нарезьте продукты перед их приготовлением.
- Перед использованием контейнера или другой посуды убедитесь, что она подходит для приготовления в режиме микроволн (см. раздел о жаропрочной посуде).
- При приготовлении продуктов, содержащих мало жидкости (например, подогревание хлеба, приготовление попкорна и т. д.), она испаряется очень быстро. После чего духовой шкаф работает так, как будто он пустой, в результате возникает риск возгорания продуктов. Это может привести к повреждению прибора или посуды. Не следует задавать избыточное время работы прибора и постоянно следить за процессом приготовления.
- В режиме микроволн невозможно приготовить пищу с большим содержанием масла (жарка).
- При наличии нескольких контейнеров, например, кружек, их следует расположить равномерно на вращающейся тарелке.
- Запрещается зажимать пластиковые пакеты металлическими зажимами. Используйте пластмассовые зажимы. Изготовьте в пакете несколько отверстий для выхода пара.
- При разогреве или приготовлении пищи следите, чтобы она нагревалась не ниже, чем до 70 °С.
- При приготовлении пищи на внутренней стороне дверцы может выпасть конденсат (особенно при низкой температуры в помещении). Это нормально. Это не влияет на процесс приготовления пищи. После завершения приготовления пищи удалите сконденсировавшуюся воду.
- При разогреве жидкостей используйте емкости с широким отверстием для облегчения испарения.

Подготовьте продукты согласно указаниям и соблюдайте время приготовления и уровень мощности, приведенные в таблицах.

Данные, содержащиеся в таблице, приведены в качестве примера и могут отличаться от реальных в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа пищи. Продолжительность приготовления пищи и мощность микроволн следует задавать согласно конкретной ситуации. Увеличивайте или уменьшайте продолжительность приготовления пищи и мощность в зависимости от типа продукта.

Приготовление пищи с помощью микроволн

1. Чем больше масса блюда, тем дольше его следует готовить. Учитывайте следующее:
 - Удвоение массы = удвоение длительности.
 - Уменьшение массы наполовину = уменьшение длительности наполовину
2. Чем ниже температура, тем больше длительность.
3. Продукты, содержащие много жидкости, нагреваются быстрее.
4. Нагрев продуктов будет более равномерным, если они равномерно распределены на вращающейся тарелке. Если поместить более плотные продукты на внешнюю сторону тарелки, а менее плотные – внутрь тарелки, то можно готовить различные продукты одновременно.
5. Дверцу духового шкафа можно открыть в любое время. В этом случае прибор отключится автоматически. Возобновление работы возможно только после закрытия двери и нажатия на кнопку ВКЛ.
6. Приготовление пищи займет меньше времени, если накрыть ее крышкой. Крышка должна иметь вентиляционные отверстия во избежание чрезмерного увеличения давления в емкости.

Овощи

Продукт	Масса, г	Кол-во воды, мл	Мощность, Вт	Основное время, мин.	Продолженное время, мин.	Примечание
Цветная капуста	500	100	800	9-11	2-3	Нарежьте дольками, хорошо закройте
Брокколи	300	50	800	6-8	2-3	
Грибы	250	25	800	6-8	2-3	
Горох, морковь	300 250	100 25	800	7-9 8-10	2-3	Нарежьте дольками или кусочками, хорошо закройте
Картофель	250	25	800	5-7	2-3	Очистите и нарежьте на одинаковые части, хорошо закройте
Лук	250	25	800	5-7	2-3	Нарежьте дольками или кусочками, хорошо закройте
Замороженная капуста	300	50	800	6-8	2-3	Хорошо закройте

Размораживание с помощью микроволн

Общие указания по размораживанию:

1. Для размораживания используйте только посуду, подходящую для режима микроволн.
2. Параметры режима размораживания и табличные данные приведены для сырых продуктов.
3. Продолжительность размораживания зависит от количества и толщины продукта. При замораживании продукта держите в уме его последующее размораживание. Распределите продукт равномерно по контейнеру.
4. Равномерно распределите продукт. Для деликатесов используйте алюминиевую фольгу. Внимание! Алюминиевую фольгу запрещается помещать в камеру духового шкафа, так как она вызовет искрение.
5. Толстые куски продукта в процессе приготовления следует перевернуть несколько раз.
6. Распределите замороженные продукты как можно более равномерно, так как узкие и тонкие куски размораживаются намного быстрее, чем толстые и широкие.
7. Жирные продукты, такие как масло, сыр и мороженое не следует размораживать полностью. Если их подержать при комнатной температуре, то они будут готовы к подаче к столу через несколько минут. При обнаружении маленьких кусочков льда в мороженом глубокой заморозки, их следует перемешать перед подачей к столу.
8. Поместите мясо птицы на перевернутую тарелку чтобы облегчить стекание мясного сока.
9. Хлеб следует обернуть в салфетку, чтобы предотвратить его чрезмерное высушивание.
10. Извлеките замороженные продукты из упаковки и убедитесь в отсутствии металлических элементов. У контейнеров, используемых для хранения замороженных продуктов в морозильной камере и для их последующего разогрева и приготовления, достаточно просто снять крышку. Во всех остальных случаях продукты следует поместить в посуду, пригодную для приготовления в режиме микроволн.
11. Жидкость, образовавшуюся при размораживании, особенно мяса птицы, следует выбросить. Ни в коем случае не допускайте ее контакта с другими продуктами.
12. Помните, что при использовании режима размораживания, продукты следует оставить в духовом шкафу на некоторое время после ее отключения, для полного размораживания.
13. Если в процессе размораживания прибор подает звуковые сигналы и на дисплее отображается сообщение «turn» (перевернуть), то следует перевернуть размораживаемый продукт.

В таблице ниже приведены данные по температурам для различных продуктов.

Продукт	Масса, г	Длительность размораживания, мин.	Продолженное время, мин.	Кол-во переворачиваний
Мясо (телятина, говядина, свинина)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
Тушеная говядина	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
Мясной фарш	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
Сосиски	200	4-6	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
Птица	250	5-6	5-10	1
Цыпленок	1000	20-24	20-30	2
Доркин	2500	38-42	25-35	3
Рыбное филе	200	4-5	5-10	1
Форель	250	5-6	5-10	1
Креветки	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2
Фрукты	200	4-5	5-10	1
	300	8-9	5-10	1
	500	11-14	10-20	2
Хлеб	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	1
	800	15-17	10-20	2
Масло	250	8-10	10-15	
Сыр	250	6-8	10-15	
Крем-суп	250	7-8	10-15	

Приготовление пищи с помощью гриля

Для наиболее эффективного приготовления пищи используйте прилагаемую решетку.

Вставьте решетку так, чтобы она не касалась металлических частей камеры прибора, в противном случае может возникнуть искрение, способное повредить прибор.

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. При первом использовании возможно возникновение дыма и запаха из-за масла, оставшегося после производства.
2. Стекло дверцы при работе прибора сильно нагревается. Не подпускайте детей к прибору!
3. При длительном приготовлении пищи с помощью гриля нагревательные элементы будут периодически отключаться из-за срабатывания защитного термостата.
4. ВНИМАНИЕ! При приготовлении пищи в контейнере убедитесь, что контейнер подходит для использования с грилем (см. раздел о типе жаропрочной посуде).
5. При использовании гриля на нагревательные элементы могут попасть и сгореть капли жира. Это нормальная ситуация, не означающая наличия какой-либо неисправности.
6. После завершения приготовления пищи очистите внутренние поверхности камеры и принадлежности, удалите остатки пищи во избежание их пригорания.

ГРИЛЬ

ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ, мин.	УКАЗАНИЯ
РЫБА			
МОРСКОЙ ОКУНЬ САРДИНЫ/МОРСКОЙ ПЕТУХ	800 г 6-8 рыб	18-24 15-20	Смажьте тонким слоем масла. Через половину времени приготовления переверните рыбу и добавьте приправы.
МЯСО			
СОСИСКИ	6-8 шт.	22-26	Через половину времени приготовления проколите и переверните.
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГАМБУРГИ	3 шт.	18-20	
РЕБРЫШКИ (толщиной ок. 3 см)	400 г	25-30	Через половину времени приготовления полейте подливой и переверните.
ТОСТЫ	4 шт.	3/2-3	Следите за процессом приготовления.
СЭНДВИЧИ	2 шт.	5-10	Следите за процессом приготовления.

Режим приготовления пиццы

Для приготовления пиццы не требуется предварительно подогревать доску для пиццы.

Поместите пиццу непосредственно на доску.

Поместите доску с пиццей в центр вращающейся стеклянной тарелки в духовом шкафу.

Внимание! Стенки камеры и доска для пиццы сильно нагреваются. Будьте осторожны! Не касайтесь нагревательных элементов, стенок камеры и доски для пиццы. Во избежание ожогов настоятельно рекомендуется использовать прихватки.

Допустимые типы жаропрочной посуды

Режим микроволн

Для приготовления пищи в режиме микроволн допускается использовать посуду из следующих материалов: стекло, фарфор, глина, пластмасса и бумага. Запрещается использовать металлические противни, тарелки и контейнеры с металлическими элементами и узорами. Также запрещается использовать стеклянную и глиняную посуду с металлическими элементами и узорами (например, со свинцовым хрусталем).

Всегда используйте прихватки для извлечения готовых блюд.

Для проверки жаропрочной посуды поставьте ее в духовой шкаф на 20 с и установите прибор на максимальную мощность. Через 20 с извлеките посуду – она подходит для использования, если осталась холодной или нагрелась незначительно. Посуда не подходит для использования, если она сильно нагрелась или если наблюдались искры.

Режим гриля

Посуда для приготовления пищи в режиме гриля должна иметь жаропрочность не менее 300 °С.

Пластмассовая посуда не подходит для приготовления пищи в режиме гриля.

Комбинированные режимы

Посуда для приготовления пищи в комбинированных режимах (микроволны + гриль/обдув горячим воздухом) должна быть пригодна для использования в режиме микроволн и в режиме гриля.

Алюминиевые контейнеры и фольга

Готовые продукты в алюминиевых контейнерах или фольге допускается помещать в духовой шкаф, если учтено следующее:

- Рекомендации производителя, приведенные на наружной упаковке.
- Алюминиевые контейнеры не должны иметь высоту более 3 см и соприкасаться со стенками камеры (мин. зазор 3 см). Алюминиевые крышки должны быть удалены.
- Продолжительность приготовления пищи должна быть увеличена, так как микроволны проникают в пищу только через верхнюю часть контейнера. При наличии сомнений, рекомендуется использовать только посуду, подходящую для микроволновых печей.
- Внимание! Алюминиевая фольга не должна касаться стенок камеры, так как это может привести к искрению.
- Крышки
Рекомендуется использовать стеклянные или пластмассовые крышки или пищевую пленку в следующих случаях:
 1. Чрезмерное испарение (как правило, при длительном приготовлении пищи).
 2. Уменьшенная длительность приготовления.
 3. Требуется предотвратить распространение запаха.Крышка должна иметь отверстия во избежание повышения давления в контейнере. Пластиковые пакеты должны быть открыты. Детские бутылочки, баночки с детским питанием и аналогичные емкости должны нагреваться без крышек, в противном случае они могут взорваться.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед выполнением каких-либо операций отсоедините прибор от сети питания. Выньте вилку из розетки или отключите главный выключатель.

ВНИМАНИЕ! Запрещается чистить внутренние поверхности прибора с помощью струи пара.

ВНИМАНИЕ! Следует регулярно чистить духовой шкаф, тщательно удаляя все остатки пищи. Частицы грязи могут повредить поверхность прибора. Это может уменьшить срок службы печи и привести к возникновению опасных ситуаций.

Очистка элементов из нержавеющей стали

Для поддержания элементов из нержавеющей стали в хорошем состоянии их следует регулярно чистить.

Ежедневная чистка

Для чистки и обработки элементов из нержавеющей стали используйте только специальные чистящие средства, не имеющие в своем составе абразивных частиц и хлорсодержащих кислот.

Указание по использованию: нанесите чистящее средство на влажную тканевую салфетку и протрите поверхности, затем тщательно смойте и протрите сухой тканевой салфеткой или замшей.

Удаление пятен и остатков пищи

Запрещается использовать металлические губки или острые скребки, так как они могут повредить поверхность прибора. Используйте обычные неабразивные чистящие средства, а также деревянную или пластмассовую утварь, при необходимости. Тщательно смойте средство и протрите сухой тканевой салфеткой или замшей.

Чистка камеры прибора

Как правило, чистка – единственная требуемая процедура по техническому обслуживанию. После каждого использования прибора очистите внутренние поверхности камеры влажной тканевой салфеткой, так как это наиболее простой способ удаления брызг и пятен, появившихся в камере.

Для удаления засохшей грязи используйте неагрессивные чистящие средства. Запрещается использовать разбрызгиваемые растворы и другие агрессивные или абразивные чистящие средства.

Дверцу и лицевую панель прибора необходимо поддерживать в чистоте, чтобы убедиться, что дверца открывается и закрывается надлежащим образом.

Убедитесь, что вода не попадает в вентиляционные отверстия духового шкафа.

Регулярно извлекайте вращающуюся тарелку и ее опору, чтобы очистить основание камеры, особенно после растекания жидкости.

Запрещается эксплуатировать прибор без вращающейся тарелки

Если камера прибора сильно загрязнена, то поместите стакан воды на вращающуюся тарелку и включите духовой шкаф на 2-3 минуты на максимальной мощности. Образовавшийся пар размягчит грязь, который затем можно будет легко убрать мягкой тканевой салфеткой.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) можно легко устранить. Выдавите несколько капель лимонного сока в чашку с водой. Поместите полную ложку кофе в кружку во избежание закипания воды. Нагревайте воду в течение 2-3 минут на максимальной мощности.

Чистка потолка камеры

Если потолок камеры загрязнен, то перед чисткой, во избежание ожогов, дождитесь остывания нагревательных элементов. Запрещается использовать абразивные чистящие средства или острые объекты. В целях предотвращения опасностей, не снимайте слюдяную пластину. Стеклопластиковый колпак лампы расположен на потолке камеры и легко снимается для чистки. Для этого требуется только отвинтить его. Чистку следует выполнять водой и жидкостью для мытья посуды.

Чистка уплотнения дверцы и лицевой панели

Остатки пищи на уплотнении дверцы или на лицевой панели следует незамедлительно удалять. Запрещается использовать грубые инструменты для очистки, такие как жесткие щетки, жесткую ткань, металлические губки, ножи и другие острые предметы. Острые предметы могут порезать уплотнение или поцарапать лицевую панель. Используйте неабразивные чистящие средства. При необходимости, используйте деревянные или пластмассовые инструменты для очистки.

Чистка дополнительных принадлежностей

Дополнительные принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, то очистите их щеткой или губкой, предварительно замочив. Принадлежности допускается чистить в посудомоечной машине.

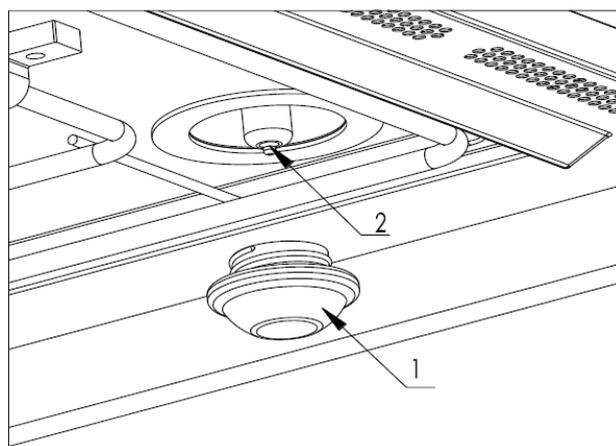
Следите, чтобы вращающаяся тарелка и ее опора всегда были чистыми. Запрещается эксплуатировать прибор без установленных на место вращающейся тарелки и ее опоры.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена лампы

Порядок действий:

- Выньте вилку из розетки.
- Снимите колпачок лампы (1).
- Извлеките галогеновую лампу (2).
Внимание! Она может быть горячей!
- Установите новую галогеновую лампу (230 В, 25 Вт).
- Следуйте инструкциям.
- Надлежащим образом установите колпачок лампы.
- Подсоедините прибор к сети питания



ВНИМАНИЕ!

Замена лампы не должна выполняться потребителем. Эту операцию должен выполнять квалифицированный специалист.

МОНТАЖ ПРИБОРА

Действия перед монтажом

Откройте дверцу прибора и извлеките из нее все принадлежности. Удалите упаковочный материал. Убедитесь, что духовой шкаф не поврежден. Убедитесь, что дверца закрывается надлежащим образом, а также в том, что не повреждены внутренние поверхности и лицевая панель.

Ограничения по эксплуатации

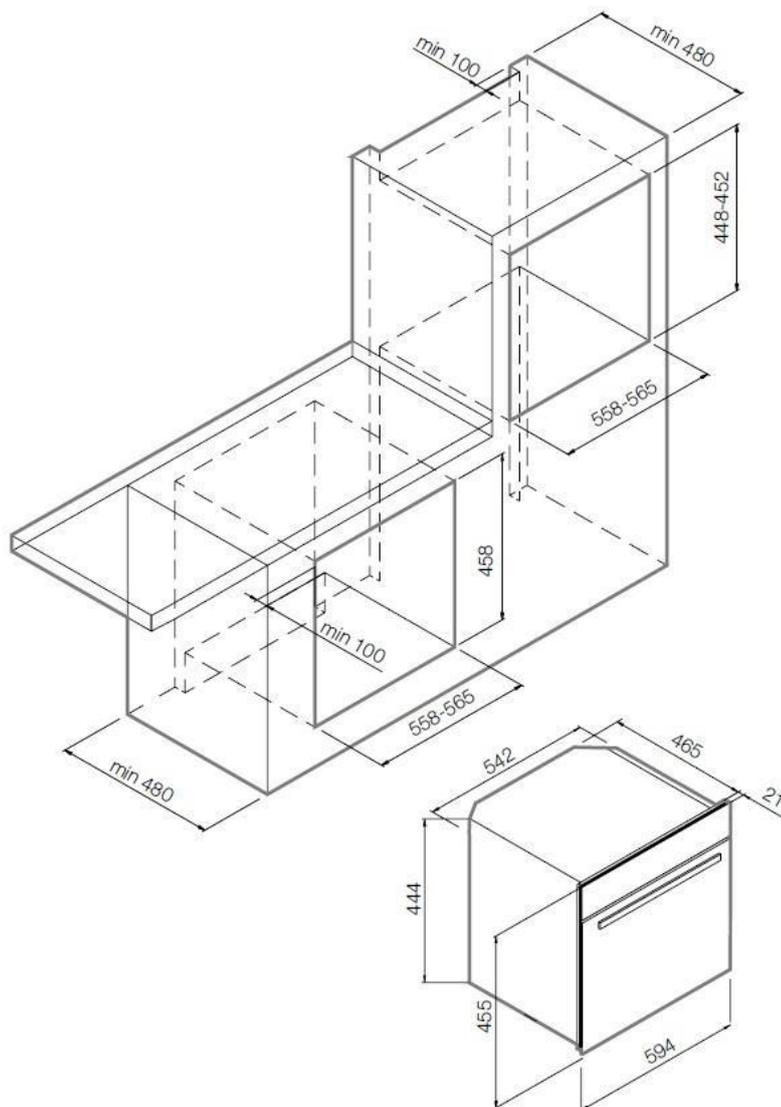
Запрещается эксплуатировать прибор, если кабель питания или разъем повреждены, если прибор функционирует ненадлежащим образом, если она была повреждена или падала при транспортировке. Устанавливать духовой шкаф следует на ровной жесткой поверхности. Не следует устанавливать его рядом с другими источниками тепла, радиоприборами или телевизором.

При монтаже следите, чтобы кабель питания не намокал и не касался предметов с острыми краями или задней стенки прибора. Высокая температура может повредить кабель.

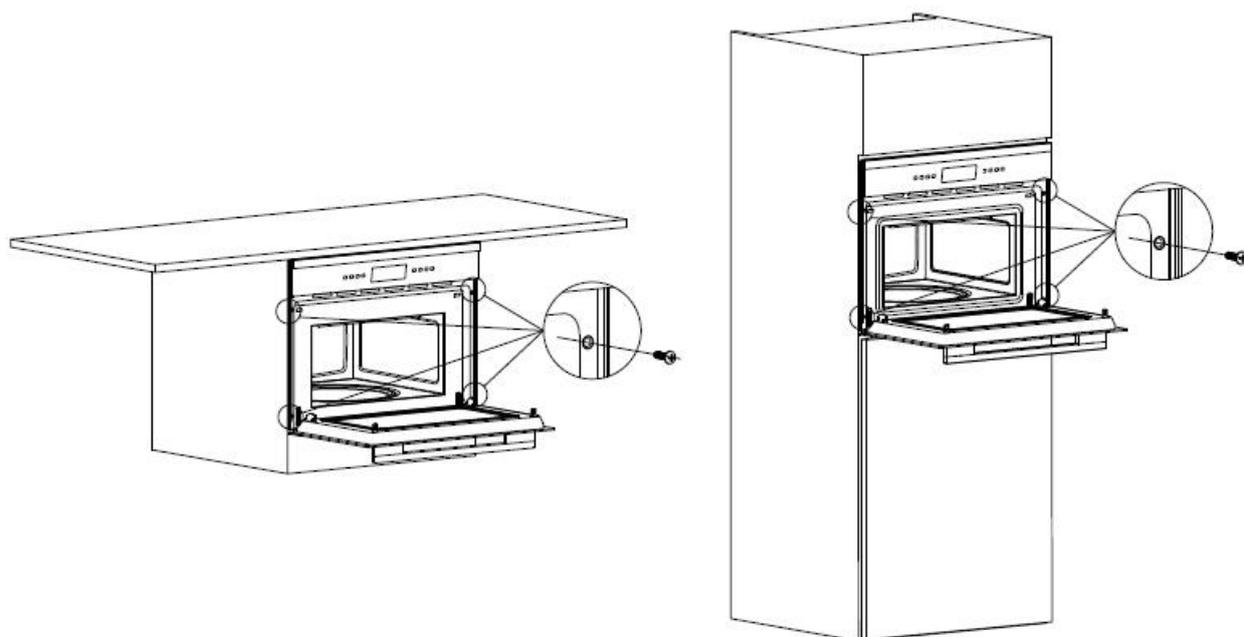
Внимание! После установки прибора убедитесь, что розетка легко доступна.

Выбор места установки

При установке прибора в нишу убедитесь, что стенки ниши теплоизолированы и вентиляционный зазор между краем ниши и печью больше 100 мм.

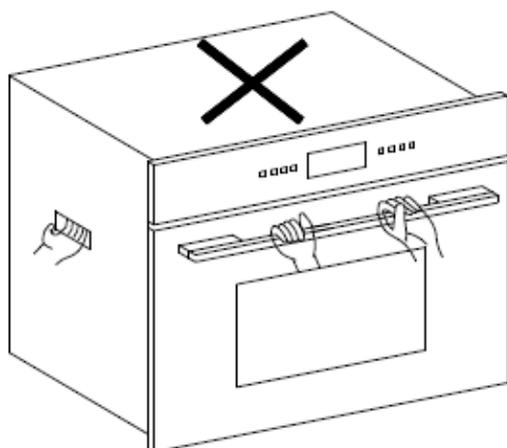
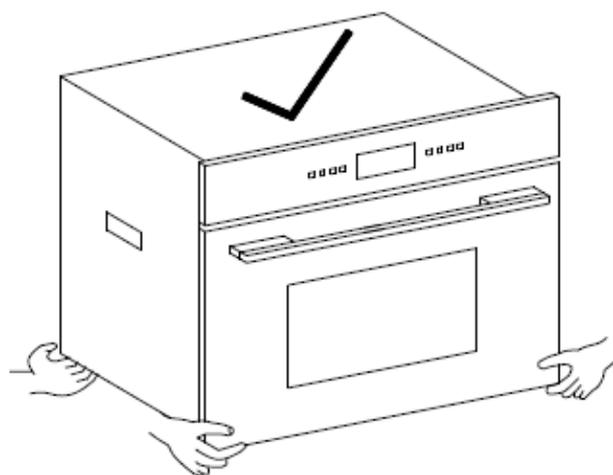
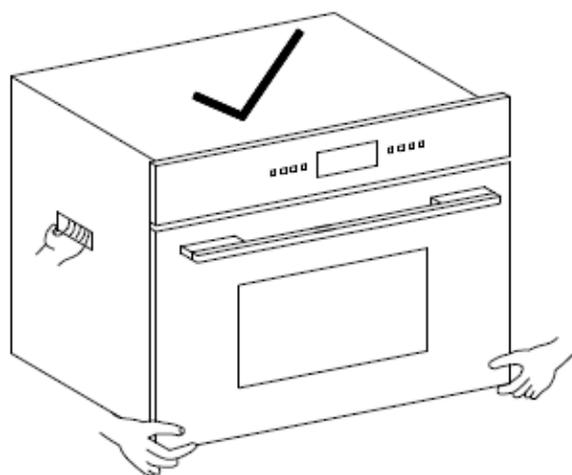


На внутренней стороне рамы дверцы расположены 4 винта.



Примечание:

При монтаже и перемещении запрещается поднимать прибор за ручку дверцы.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Внимание! Техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.

Ниже перечислены ситуации, в которых помощь специалиста не требуется:

Отсутствует индикация на дисплее!

- Проверьте, отображается ли время.

Прибор не реагирует на нажатие кнопок!

- Убедитесь, что предохранительный замок закрыт (контакты замкнуты).

Духовой шкаф не работает!

- Убедитесь, что вилка плотно воткнута в розетку.
- Убедитесь в наличии напряжения питания.
- Убедитесь, что дверца прибора закрыта плотно и надлежащим образом.
- Убедитесь в отсутствии посторонних предметов между дверцей и лицевой панелью прибора.

При работе прибора слышны странные звуки!

- Убедитесь в отсутствии внутри прибора искрящихся металлических элементов.
- Убедитесь, что контейнер с продуктами не касается стенок камеры.
- Убедитесь в надлежащем креплении дополнительных принадлежностей.

Духовой шкаф не нагревает или нагревает очень медленно!

- Убедитесь, что металлическая посуда не используется.
- Проверьте в надлежащем задании длительность приготовления пищи и мощности духового шкафа.
- В духовой шкаф помещено очень большое количество продуктов.

Лампа не включается после подачи питания!

- Лампа не влияет на функциональность духового шкафа, если остальные режимы работают надлежащим образом.

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.