



KVLBE09H
KVLBE09X
LVL8E09Z

RU	Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф с СВЧ	3
UK	Інструкція Мікрохвильова комбі-піч	30



МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ



Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	7
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	10
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	16
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	17
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	18
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	20
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	25
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	26
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	28
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	28
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	29

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с

недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Не включайте функцию микроволновой обработки, когда прибор пуст. Металлические части внутри камеры могут вызвать искрение.
- Запрещается использовать металлические контейнеры для продуктов и напитков во время приготовления в режиме микроволновой обработки. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко указывает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для использования в режиме микроволновой обработки.

- **ВНИМАНИЕ!** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, пользоваться прибором можно будет только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Все операции по обслуживанию и ремонту, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от воздействия микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также разогрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани и аналогичных предметов несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку кабеля питания из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание напитков в режиме микроволновой обработки может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут

взорваться даже после завершения нагрева в режиме микроволновой обработки.

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него все остатки продуктов.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может сократить срок службы прибора и стать причиной возникновения опасной ситуации.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.

- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными,

соответствуют характеристикам электросети.

- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.
- Не используйте режим микроволновой обработки для предварительного разогрева прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

- Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Убедитесь, что термощуп не зажат дверцей прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклопакетные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Не забудьте вытирать внутреннюю камеру и дверцу после каждого использования. Пар, образующийся во время работы прибора, конденсируется на стенках внутренней камеры и может вызвать коррозию.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Жир и остатки продуктов в приборе могут привести к возгоранию и искрению при использовании функции микроволновой обработки.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

2.5 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

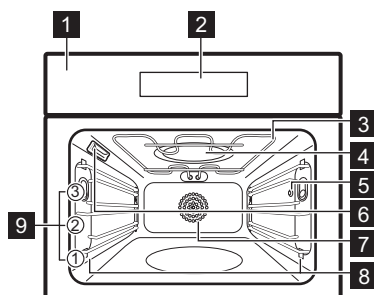
- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора

обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

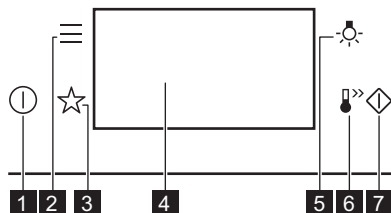
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Нагревательный элемент
- 4 Генератор микроволн
- 5 Гнездо для подключения термошупа
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Съёмная опора противня
- 9 Положения противня

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Общий вид панели управления



- 1 **Вкл / Выкл**
Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
- 2 **Меню**
Содержит список параметров и функций настройки прибора.
- 3 **Любимые программы**
Список любимых настроек.

- 4 **Дисплей**
Отображение текущих настроек прибора.

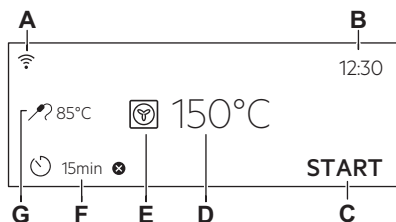
- 5 **Выключатель лампы**
Включение и выключение лампы освещения.

- 6 **Быстрый прогрев**
Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

- 7 **Быстрый пуск микроволновой печи**
Включение режима микроволновой обработки (1000 Вт на 30 сек).

4.2 Дисплей

Дисплей с набором кнопок.



- A. Wi-Fi
- B. Установка Времени Суток
- C. ПУСК / СТОП
- D. температура / Таймер микроволновой печи
- E. Режимы нагрева
- F. Таймер
- G. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Подтверждение выбора / параметра настройки.

Возврат на один уровень в меню.

Отмена последнего действия.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Включение и выключение опций.

Прибор заблокирован.

Функция звукового сигнала включена.

Функция звукового сигнала по окончании приготовления включена.

Включена только функция отображения всплывающего сообщения.

Функция Отложенный запуск включена.

Отмена настройки.

Подключение к сети Wi-Fi выполнено.

Удаленное управление включено.



На дисплее отображаются различные сообщения. При появлении окна с сообщением нажмите на дисплей, чтобы продолжить.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость Дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.

5.2 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
 - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы загрузить приложение, отсканируйте QR-код, указанный на

задней стороне обложки руководства пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.

2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
3. Включите прибор.
4. Нажмите . Выберите: Настройки / Подключения.
5. Сдвиньте или нажмите для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.



В целях безопасности функция удаленного управления автоматически отключается по истечении 24 ч. При необходимости повторите процедуру подключения.

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Макс. мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.3 Лицензии на программное обеспечение




Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. Electrolux отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимых условиях лицензии, посетите веб-сайт: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS)

5.4 Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните

предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. См. раздел Ежедневное использование. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ



Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



Турбо-гриль

Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.

**Горячий воздух**

Жарка мяса и выпекание пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании режима «Традиционное приготовление», так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа.

**Замороженные продукты**

Идеально подходит для готовых блюд (например, картофеля фри, крокетов или спринг-роллов).

**Традиционное приготовление**

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

**Пицца**

Для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.

**Нижний нагрев**

Выберите эту функцию после завершения основного процесса приготовления, если необходимо обжарить блюдо снизу. Используйте самый низкий уровень.



Во время работы некоторых режимов нагрева лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °С.

ОСОБЫЕ

**Консервирование**

Для консервирования овощей и фруктов поместите банки на эмалированный противень, наполненный водой. Используйте термостойкие банки с байонетными или закручивающимися крышками соответствующего размера. Используйте самое нижнее положение противня.

**Высушивание**

Сушка нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов. Для отвода насыщенного влагой воздуха и более качественной сушки фруктов рекомендуется периодически открывать дверцу духового шкафа во время сушки.

**Подогрев Тарелок**

Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.

**Подготовка теста**

Ускорение поднятия дрожжевого теста. Накройте поверхность теста, чтобы оно не высохло.

**Гратен**

Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление запеканок и подумаривание.

**Низкотемпературное приготовление**

Процесс приготовления при низкой температуре. Идеально подходит для приготовления деликатных продуктов (например, говядины, телятины или баранины).

**Поддержание Тепла**

Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюда можно закрыть.

**Хлеб**

Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.

МИКРОВОЛНЫ

**Микроволны**

Подогрев, приготовление, диапазон мощности: 100–1000 Вт

**Размораживание**

Размораживание различных видов блюд и продуктов, диапазон мощности: 100–200 Вт

**Разогрев**

Подогрев готовых блюд, диапазон мощности: 300–700 Вт

**Попкорн**

Приготовление попкорна, диапазон мощности: 600–800 Вт





**Растапливание**

Растапливание шоколада и сливочного масла, диапазон мощности: 100–400 Вт

**Жидкости**


Подогрев напитков и супов, диапазон мощности: 600–1000 Вт

МИКРОВОЛНЫ + ЖАР

	Горячий воздух + микроволны Выпекание на одном уровне. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100 - 400 Вт.
	Традиционное приготовление+микроволны Выпекание и жарка продуктов на одном уровне. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100 - 400 Вт.
	Гриль+микроволны Для подрумянивания на гриле на одном уровне. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100 - 400 Вт.
	Турбогриль + Микроволны Жарка крупных кусков мяса на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100 - 400 Вт.

Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение», в разделе советов по экономии электроэнергии.

6.2 Установка: Режимы нагрева

1. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.
2. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева .
3. Выберите режим нагрева и нажмите ОК.
4. Установите температуру. Нажмите ОК.
5. Нажмите START.
Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до начала, так и в течение процесса приготовления. См. Использование аксессуаров, Термощуп.
6. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
7. Выключите прибор.

6.3 Установка: Режимы микроволновой обработки


1. Извлеките все аксессуары, за исключением решетки.
2. Включите прибор.
3. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева.
4. Выберите режим нагрева с микроволновой обработкой и нажмите ОК.
5. Установите уровень мощности микроволновой обработки. Нажмите ОК.
6. Нажмите START.
7. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
8. Выключите прибор.



Открытие дверцы приводит к остановке работы функции. Чтобы начать, нажмите кнопку START.

6.4 Установка: Комбинированные режимы с микроволновой обработкой

Комбинированные режимы с микроволновой обработкой сочетают в себе стандартные режимы нагрева и функцию с повышением мощности микроволновой обработки для сокращения времени приготовления и достижения лучших результатов приготовления.

1. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.
2. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева .
3. Выберите комбинированную функцию с микроволновой обработкой и нажмите ОК. На дисплее отображается температура.
4. Установите температуру. Нажмите ОК.
5. Нажмите: **W**. На дисплее отобразится уровень мощности микроволновой обработки.

6. Установите уровень мощности микроволновой обработки. Нажмите **OK**.

7. Нажмите **START**.


Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до начала, так и в течение процесса приготовления. См. Использование аксессуаров, Термощуп.

8. Для выключения режима нагрева нажмите **STOP**.

9. Выключите прибор.

6.5 Установка: Быстрый пуск микроволновой печи

Режим микроволновой обработки можно включить в любое время, выполнив следующие действия: Быстрый пуск микроволновой печи.

1. Нажмите и удерживайте . Режим микроволновой обработки будет работать в течение 30 сек на максимальной мощности.
2. Нажмите значение времени выполняемой операции или нажмите **+30 s**, чтобы увеличить время приготовления.
3. Нажмите **OK**.

6.6 Меню

Нажмите  для входа в меню.

Элемент меню	Описание	
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.	
Любимые программы	Список любимых настроек.	
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.	
Настройки	Подключение	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

Подменю для: Опции


Подменю	Описание
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Настройки

Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Удаленное управление	Включение и выключение удаленного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Удаленная авт. эксплуатация	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забывать сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.

Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость Дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для  .
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.

Подменю	Описание
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программ- ного обес- печения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских устано- вок

6.7 Установка: Помощь в Приготовлении



Подменю Помощь в Приготовлении состоит из набора дополнительных функций и программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю

установлены соответствующие параметры. Время, температуру и уровень мощности микроволновой обработки (если применимо) можно регулировать в процессе приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термошуп. Степень готовности блюда:

- С Кровью
- Средняя
- Хорошо Прожаренная

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: По весу.


1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Нажмите . Войдите в меню Помощь в Приготовлении.
4. Выберите тип блюда или продукта.
5. Поместите продукты в прибор и нажмите START.


По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.


7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Любимые программы ☆

Вы можете сохранить до 3 избранных настроек, таких как режим нагрева и время приготовления.

1. Включите прибор.
2. Выберите необходимую настройку.
3. Нажмите .
4. Выберите: Любимые программы / Сохранить текущие настройки.
5. Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы.
6. Нажмите ОК.

 — нажмите для сброса настройки.


 — нажмите для отмены выбора настройки.


7.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

1. Включите прибор.


2. Настройка режима нагрева.

3. ☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

7.3 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Выберите Опции / Защита детей.
4. Нажмите нужные буквы кода в алфавитном порядке.



Защита детей включена.

Если эта функция включена, имеется доступ к: Таймер, Wi-Fi и лампе освещения.

Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

7.4 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время

автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел Функции часов.

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Окончание.

7.5 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов


Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Можно установить одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действие.
Завершить действие	Звуковой сигнал. — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен. Звуковой сигнал и отключение — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и режим нагрева будет выключен. Недоступно при работе функций микроволновой обработки. Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления. Недоступно при работе функций микроволновой обработки.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.

Функция	Описание
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Вы можете включать и выключать эту функцию. Данная функция не влияет на работу прибора.

8.2 Установка: Установка Времени Суток



1. Включите прибор.
2. Нажмите: Установка Времени Суток.
3. Установите время.
4. Нажмите **OK**.

8.3 Установка: Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите .
3. Установите время.
Вы можете выбрать «Завершить действие» как предпочтительный вариант, нажав ● ● ● ●.
4. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.
Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит



готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева. Для увеличения времени приготовления нажмите **+1min**.

8.4 Установка: Отложенный запуск

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите .
3. Задайте время приготовления.
4. Нажмите .
5. Нажмите: Отложенный запуск.
6. Выберите требуемое время начала.
7. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.


8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

1. Нажмите .

2. Нажмите .
3. Нажмите: Таймер прямого отсчета.
4. Сдвиньте или нажмите  для просмотра времени на главном экране.
5. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

8.6 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите .
2. Задайте значение таймера.
3. Нажмите **OK**.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

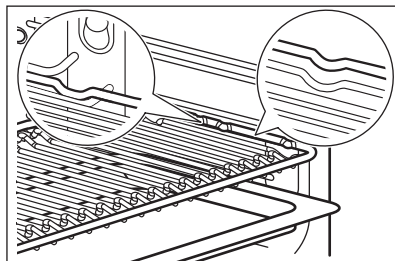


Используйте только подходящую посуду и материалы. См. главу «Полезные советы», раздел «Подходящая для микроволновой обработки кухонная посуда и материалы».

Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также

служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Вставьте аксессуар (решетку/противень) между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа, а опоры смотрят вниз.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

9.2 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта. Его можно использовать со стандартными и комбинированными режимами нагрева с микроволновой обработкой.

Необходимо установить два значения температуры:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на 25°C выше температуры внутри продукта.

-  - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

Приготовление при помощи: Термощуп

ВНИМАНИЕ!

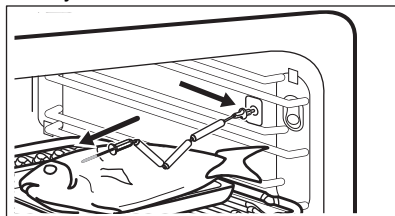
Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или блюдо и при необходимости установите температуру духового шкафа. Не используйте термощуп совместно с функцией микроволновой обработки, используйте его только при выборе стандартных режимов нагрева и комбинированного режима с микроволновой обработкой. См. раздел Ежедневное использование.
3. Вставьте термощуп в блюдо:

Мясо, птица и рыба

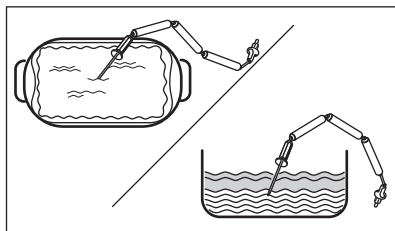
Вставьте наконечник термощупа в порцию мяса или рыбы, по

возможности выбрав его самую толстую часть.




Запеканки

Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время приготовления термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



4. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. раздел Описание прибора.

На дисплее отобразится текущая температура термощупа:

5. Для установки температуры внутри продукта нажмите .
6. Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:
 - Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
 - Звуковой сигнал и отключение — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и процесс приготовления завершается.

7. Выберите опцию и несколько раз нажмите **OK** для выхода на главный экран.
8. Нажмите **START**.
9. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся

звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

10. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1 Рекомендации по приготовлению

Для приготовления и выпекания подходит только один уровень.

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.





Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
	Температура
	Аксессуар

	Вес (кг)
	Мощность микроволн (Вт)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

10.2 Низкотемпературное приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Используйте термощуп для измерения температуры внутри продукта. В таблице ниже приведены рекомендуемые настройки температуры прибора $^{\circ}\text{C}$, которые позволят вам достичь желаемой температуры внутри продукта $\curvearrowright^{\circ}\text{C}$.






Чтобы мясо получилось с вкусной румяной корочкой, обжарьте его на хорошо разогретой сковороде в течение нескольких минут перед тем, как поставить в прибор. Поместите продукты в емкость для приготовления жаркого и поставьте ее на решетку.

$\curvearrowright^{\circ}\text{C}$	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Информация для испытательных организаций

Выпекание на одном уровне

Испытания согласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.






				°C	
Мелкое печенье (20 шт на противне) 1)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень 2) 3)	2	150	18 - 28
Мелкое печенье (20 шт на противне) 1)	Горячий воздух	Эмалированный противень 2) 3)	2	150	18 - 28
Нежирный бисквит 1)	Традиционное приготовление	Решетка	1	170	25 - 35
Нежирный бисквит 1)	Горячий воздух	Решетка	1	170	28 - 38
Песочное печенье 1)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень 2) 3)	2	140	28 - 38
Песочное печенье 1)	Горячий воздух	Эмалированный противень 2) 3)	2	140	25 - 35
Яблочный пирог 4)	Традиционное приготовление	Решетка	1	170	65 - 75
Яблочный пирог 4)	Горячий воздух	Решетка	1	170	57 - 67
Тосты 1) 5)	Гриль	Решетка	2	230	7 - 12






- 1)** Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры. Не используйте следующую функцию: Быстрый прогрев.
- 2)** Используйте эмалированный противень. Установите его так, чтобы скос был направлен к задней части внутренней камеры духового шкафа.
- 3)** Эмалированный противень должен касаться задней части внутренней камеры духового шкафа.
- 4)** 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.
- 5)** В соответствии с: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

Режим микроволновой обработки и комбинированный режим с микроволновой обработкой

Испытания согласно: EN 60705, IEC 60705.







Воспользуйтесь решеткой. Она должна касаться задней части внутренней камеры духового шкафа.








			°C		
Бисквитный пирог 1)	Микроволны	500	-	1	8 - 10
Мясной рулет 1) 2)	Микроволны	300	-	1	30 - 35
Белковый крем 3)	Микроволны	400	-	1	18 - 23
Размораживание мясного фарша (500 г) 4)	Микроволны	200	-	1	7 - 8
Пирог 3)	Традиционное приготовление+микроволны	200	170	1	22 - 27

			°C		
Картофельная запеканка 5)	Турбогриль + Микроволны	200	180	1	35 - 40
Цыпленок (1100 г) 6)	Турбогриль + Микроволны	200	200	1	30
	Турбо-гриль	-			18 - 23

- 1) По прошествии половины времени приготовления поверните емкость на 1/2.
- 2) Во время приготовления используйте пригодную для MW пленку. Несколько раз проколите пленку перед приготовлением.
- 3) Не переворачивайте продукты в процессе приготовления.
- 4) Переверните мясо самой длинной стороной вниз один раз по истечении 1/3 и второй раз по истечении 2/3 от времени приготовления.
- 5) По прошествии половины времени приготовления поверните емкость по часовой стрелке на 1/4.
- 6) Поместите тарелку на дно камеры духового шкафа. Положите цыпленка прямо на решетку грудкой вниз. По прошествии 30 мин переверните цыпленка и измените режим нагрева на: Турбо-гриль.

Дополнительные рецепты

					°C	
Безе 1)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Безе 1)	Горячий воздух	Эмалированный противень 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Лепешки 1)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень 2)	3	-	200	11 - 13
Лепешки 1)	Горячий воздух	Эмалированный противень 2)	3	-	190	10 - 12
Цыпленок 4)	Турбо-гриль	Эмалированный противень 2)	1	-	200	65 - 75
Попкорн 5)	Микроволны	Гlossкая керамическая тарелка	нижняя часть	700	-	3 - 4
Готовые порции, охлажденные продукты (1 порция) 6)7)	Микроволны	Решетка 8)	1	500	-	7 - 9
Жидкости в бутылочках для детского питания 9)	Микроволны	-	нижняя часть	1000	-	0.5
Лазанья, замороженная (400 г) 10)	Турбогриль + Микроволны	Решетка 8)	1	100	210	23 - 28
Лазанья, замороженная (600 г) 10)	Традиционное приготовление+микроволны	Решетка 8)	1	200	190	48 - 53

						
Пицца, заморож. 10)	Традиционное приготовление+микроволны	Решетка 8)	1	200	210	12 - 16
Овощи на гриле	Турбогриль + Микроволны	Решетка 8)	1	300	180	20 - 25
Жареная свинина	Горячий воздух + микроволны	Решетка 8)	1	300	165	65 - 70
Фаршированные грибы	Турбогриль + Микроволны	Решетка 8)	1	300	180	12 - 17
Лазанья с сухими листами макаронных изделий	Традиционное приготовление+микроволны	Решетка 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Предварительно разогрейте прибор до достижения установленной температуры. Не используйте следующую функцию: Быстрый прогрев.
- 2) Используйте эмалированный противень. Установите его так, чтобы скос был направлен к задней части внутренней камеры духового шкафа.
- 3) Используйте бумагу для выпечки.
- 4) Положите цыпленка грудкой вниз. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.
- 5) Пакет следует вынуть из прибора, когда зерна перестанут лопаться.
- 6) Накройте блюдо пластиковой крышкой для микроволновой печи.
- 7) По прошествии половины времени приготовления поверните емкость на 1/2.
- 8) Решетка должна касаться задней части внутренней камеры духового шкафа.
- 9) Расположите бутылку в центре дна камеры без использования каких-либо аксессуаров.
- 10) Не переворачивайте продукты в процессе приготовления.

10.4 Рекомендации по использованию микроволн

Разместите продукты в центре решетки. Используйте первое положение противня.

Переворачивайте или перемешивайте продукты по истечении половины времени приготовления для достижения лучших результатов.

Время от времени помешивайте жидкие блюда.

Перемешивайте пищу перед подачей к столу.

При нагреве жидкостей поместите ложку в чашку или стакан, чтобы улучшить распределение тепла и избежать перекипания. Ложка не должна касаться каких-либо частей внутренней камеры духового шкафа, это может привести к появлению искр.

Поместите продукты в прибор без упаковки. Готовые блюда можно помещать в прибор в упаковке, только если упаковка пригодна для использования в микроволновой печи. См. раздел «Кухонная посуда и материалы, подходящие для использования в микроволновой печи» главы «Указания и рекомендации».

Не накрывайте продукт при использовании комбинированных режимов с микроволновой обработкой. См. главу «Ежедневное использование».

Не используйте режимы микроволновой обработки или комбинированные режимы с микроволновой обработкой при отсутствии продуктов внутри прибора.

Приготовление в режиме микроволновой обработки

Накройте продукты для приготовления или разогрева в режиме микроволновой

обработки. Если требуется получить хрустящую корочку, готовьте продукты, не накрывая их крышкой.

Не перегревайте блюда, устанавливая слишком высокую мощность и время. Продукты могут потерять влагу, сгореть или стать причиной пожара.

Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, так как они могут взрываться. Перед разогревом протыкайте желтки в яичнице.

Перед приготовлением сделайте в кожице или коже продуктов несколько отверстий.

Нарезайте овощи на кусочки сходного размера.

После выключения прибора выньте продукты и оставьте на несколько минут для равномерного распределения тепла.

Размораживание в режиме микроволновой обработки

Положите замороженный неразвернутый продукт в небольшой перевернутой тарелке в контейнер, на поднос для размораживания или в пластиковое сито, чтобы образующаяся при размораживании жидкость могла свободно стекать.

Извлекайте из прибора разморожившиеся продукты.

Для приготовления овощей и фруктов без предварительного размораживания можно задать более высокую мощность микроволновой обработки.




Для достижения лучших результатов продукты необходимо периодически переворачивать. Деликатные продукты, такие как мясо, необходимо переворачивать дважды в процессе размораживания.




10.5 Кухонная посуда и материалы, подходящие для использования в микроволновой печи

Для приготовления с микроволнами используйте только подходящую посуду и материалы. Воспользуйтесь для справки таблицей ниже.

Перед использованием посуды/материала/контейнеров для продуктов сверяйтесь с их спецификацией.

При использовании другой специальной посуды для микроволновой печи, не указанной в этой таблице, следуйте инструкциям производителя.

Посуда/материал			
Огнеупорное стекло и фарфор без металлических примесей, например, жаростойкое стекло.	✓	✓	✓
Нежаростойкое стекло и изделия из фарфора без декоративного покрытия из серебра, золота, платины или других металлов	✓	✗	✗
Стекло и витрокерамика из огнестойкого/морозостойкого материала	✓	✓	✓
Жаростойкая керамика и фаянс без элементов из кварца или металла, а также без металлосодержащей глазури	✓	✓	✓
Изделия из керамики, фарфора и фаянса с неглазурированным дном или маленькими отверстиями, например, на ручках	✗	✗	✗

Посуда/материал			
Жаростойкий пластик, выдерживающий температуру до 200 °С	✓	✓	✗
Только картон, бумага	✓	✗	✗
Пищевая пленка	✓	✗	✗
Пленка для микроволновой печи	✓	✓	✗
Посуда для жарки из металла, например, эмалированная, чугунная	✗	✗	✗
Формы для выпечки, черные лакированные или с силиконовым покрытием	✗	✗	✗
Эмалированный противень	✗	✗	✗
Решетка	✓	✓	✓

10.6 Уровни мощности

Приведенные ниже данные приведены только для справки.

800 - 1000 Вт

- Подогрев жидкостей

600 - 700 Вт

- Варка риса
- Приготовление овощей
- Попкорн

400 - 500 Вт

- Подогрев порционных блюд
- Приготовление на медленном огне
- Размораживание и разогрев готовых замороженных продуктов

300 Вт

- Приготовление / Разогрев деликатных продуктов
- Подогрев детского питания
- Непрерывное приготовление

100 - 200 Вт

- Размораживание хлеба, фруктов и тортов, мучных изделий, сыра, сливочного масла, мяса и рыбы
- Растапливание шоколада и сливочного масла

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

- Тщательно очищайте потолок прибора от остатков пищи и жира.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

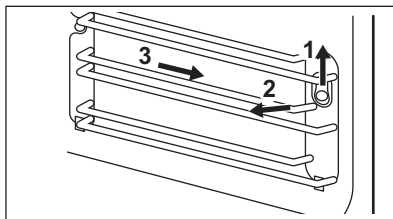
Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.
3. Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожога, поскольку стеклянный плафон может сильно нагреваться. При прямом контакте с лампой освещения следует использовать защитные перчатки.

Лампа освещения подлежит замене только в сервисном центре. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не выполняет нагрев.	<p>Не установлено время. Информация об установке часов представлена в Функции часов.</p> <p>Дверца не закрыта как следует.</p> <p>Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.</p> <p>Защита детей включена.</p>
Не горит лампа освещения.	<p>Лампа перегорела. Замените лампу. Подробная информация представлена в Уход и очистка.</p>
Проблема с сигналом беспроводной сети.	<p>Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.</p>
Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.	<p>Информация о повторной настройке параметров прибора и мобильного устройства представлена в Перед первым использованием, «Беспроводное подключение».</p>
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	<p>Переместите роутер как можно ближе к прибору.</p>
Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.	<p>Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.</p>

12.2 Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. Список проблем приведен в таблице ниже. Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Код и описание	Способ устранения
F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна.	<p>Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.</p>
F111 — Термошуп неправильно вставлен в гнездо.	<p>Полностью вставьте штекер Термошуп в гнездо.</p>
F240, F439 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	<p>Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.</p>
F601 — проблемы с сигналом Wi-Fi.	<p>Проверьте подключение к сети. См. Перед первым использованием, Беспроводное подключение.</p>
F604 — сбой первого подключения к сети Wi-Fi.	<p>Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. Перед первым использованием, Беспроводное подключение.</p>
F908 — не удастся установить соединение между панелью управления и системой прибора.	<p>Включите и выключите прибор.</p>

Код и описание	Способ устранения
F131 — превышение температуры датчика Magnetron (магнетрона). ¹⁾	Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Снова включите прибор.

F602, F603 — подключение по Wi-Fi недоступно. ¹⁾ Включите и выключите прибор.

¹⁾ В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора.

Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация об изделии в отношении потребляемой мощности и максимального времени, необходимого для перехода в соответствующий энергосберегающий режим

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания сети	2.0 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого подключения см. в разделе Перед первым использованием.

14.2 Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения (применимо только если не используется режим микроволновой обработки).

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите

температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.


Сохранение пищи в теплом состоянии


Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:
www.electrolux.com/support

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	30
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	34
3. ОПИС ВИРОБУ.....	36
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	37
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	38
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	39
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	42
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	43
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	44
10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	46
11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	51
12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	52
13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	54
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	54
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	55

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим

ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом і мобільними пристроями з програмою.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Не вмикайте функцію мікрохвильової печі, коли прилад порожній. Металеві деталі всередині камери можуть спричинити утворення електричної дуги.
- Металеві контейнери для їжі та напоїв заборонено використовувати під час готування в мікрохвильовій печі. Ця вимога не діє в тому разі, якщо виробник зазначив розмір і форму металевих контейнерів, які можна використовувати під час готування в мікрохвильовій печі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** У разі пошкодження дверцят або ущільнювача дверцят приладом не можна користуватися, доки його не полагодить кваліфікований спеціаліст.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Лише кваліфікований спеціаліст може виконувати будь-яке обслуговування або ремонтні операції, що передбачають зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвильової енергії.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не нагрівайте рідини та інші продукти у герметичних контейнерах. Вони можуть вибухнути.
- Користуйтеся лише тим посудом, який підходить для мікрохвильових печей.

- Під час нагрівання продуктів у пластиковому чи паперовому контейнері наглядуйте за приладом у зв'язку з можливістю загоряння.
- Прилад призначений для нагрівання їжі та напоїв. Сушіння продуктів чи одягу, а також нагрівання грілок, капців, спонжів, вологих ганчірок тощо може призвести до травм, загорання або пожежі.
- У разі виявлення диму вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки, щоб погасити полум'я.
- Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може привести до вибухового закипання із запізненням. Будьте обережні під час поводження з контейнером.
- Уміст пляшечок та баночок із дитячим харчуванням необхідно збовтати або перемішати, а також перевірити його температуру, перш ніж давати дитині, аби уникнути опіків.
- Яйця у шкаралупі та цілі круто зварені яйця не можна нагрівати у приладі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення мікрохвильового нагрівання.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Прилад слід регулярно очищувати та видалити залишки їжі.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні джерцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Недотримання чистоти приладу може призвести до погіршення властивостей поверхні, що негативно позначиться на терміні служби приладу та може спричинити небезпечні ситуації.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.

- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.

- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.
- Не використовуйте функцію мікрохвильової печі для попереднього прогрівання приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі:
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Використовуйте лише аксесуари, які постачаються із цим приладом або рекомендовані виробником для нього.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Переконайтеся, що термошуп не затиснуто дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Обов'язково витріть камеру й дверцята насухо після кожного використання. Пара, що утворюється під час роботи приладу, конденсується на стінках камери та може спричинити корозію.
- Регулярно очищуйте прилад, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Залишки їжі та жир, що містяться в приладі, можуть призвести до виникнення пожежі й електричної дуги під час роботи функції мікрохвильової печі.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Внутрішня підсвітка

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

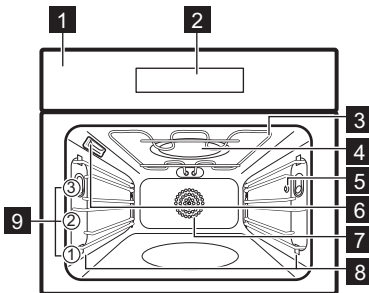
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

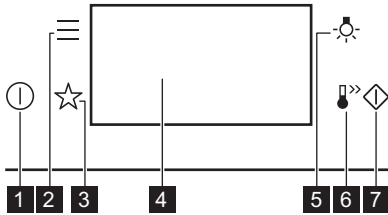
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Нагрівальний елемент
- 4 Мікрохвильовий генератор
- 5 Гніздо термощупа
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Опорна рейка, знімна
- 9 Рівні полиць

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Огляд панелі керування



1 Вкл / Вискл.
Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.

2 Меню
Містить перелік опцій приладу та функцій налаштування.

3 Улюблене
Перелік улюблених налаштувань.

4 Дисплей
Показує поточні налаштування приладу.

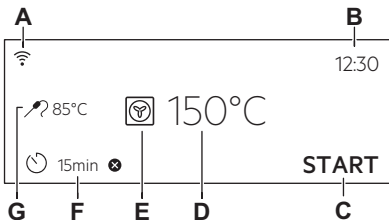
5 Перемикач лампи
Увімкнення і вимкнення лампи.

6 Швидкий Нагрів
Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий Нагрів.

7 Швидкий старт мікрохвильової печі
Увімкнення функції мікрохвильової печі (1000 Вт і 30 секунд).

4.2 Дисплей

Дисплей із встановленими основними функціями.



- A. Wi-Fi
- B. Час доби
- C. ПОЧАТОК / ЗУПИНКА
- D. Температура / Таймер функції мікрохвиль
- E. Функції нагріву
- F. Таймер
- G. Термощуп (лише для деяких моделей)

Індикатори дисплея

- Підтвердження вибору/налаштування.
- Перехід на один рівень назад у меню.
- Скасування останньої дії.
- Вимкнення та увімкнення опцій.
- Прилад заблоковано.
- Активовано функцію звукового сигналу.
- Увімкнені звуковий сигнал і функція зупинки готування.
- Увімкнене лише спливаюче повідомлення.
- Відкладений запуск функція активована.
- Скасування налаштування.
- Wi-Fi підключення увімкнено.
- Дистанційна робота увімкнено.



На дисплеї відображаються різні повідомлення. Коли з'явиться вікно повідомлення, натисніть на дисплей, щоб продовжити.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



5.1 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

5.2 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- Бездротова мережа з виходом в Інтернет.
 - Мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.
1. Щоб завантажити додаток, відскануйте QR-код, який міститься на звороті інструкції з експлуатації. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.
 2. Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
 3. Увімкніть прилад.
 4. Натисніть . Виберіть: Налаштування / З'єднання.
 5.  - проведіть або натисніть, щоб увімкнути або вимкнути: Wi-Fi.

Модуль бездротового зв'язку приладу ввімкнеться протягом 90 сек.



З міркувань безпеки режим дистанційної роботи автоматично вимикається через 24 год. За потреби повторіть встановлення.

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБм (100 мВт)

Модуль Wi-Fi NIUS-50




5.3 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щире подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5.4 Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрійте приміщення під час попереднього прогрівання.

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Див. розділ Щоденне користування. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри,

змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.

7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву

СТАНДАРТНА



Гриль

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.



Турбо-гриль

Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'яювання.



Вентилятор

Для смаження м'яса та випікання тортів і пирогів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.



заморожені продукти

Ідеально підходить для приготування готових страв (наприклад, картоплі фри, крокетів або рулетів з начинкою).



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



Функція "Піца"

Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.



Нижній нагрів

Виберіть цю функцію після процесу готування, щоб за потреби підрум'янити страву знизу. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °С.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ



Консервування

Для консервування овочів і фруктів поставте банки для консервації на деко для випічки, наповнене водою, використовуючи жаростійкі банки з кришками на клямці або гвинтовими кришками того ж розміру. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



Сушіння

Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. Для видалення насиченого вологою повітря та кращого сушіння фруктів радимо час від часу відкривати дверцята духової шафи під час процесу сушіння.



Підігрівання тарілок

Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.



Вистоювання тіста

Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Накрийте поверхню тіста, щоб запобігти висиханню.



Страви у паніровці

Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Для випікання запіканок і підрум'яювання.



Повільне готування

Процес готування при низькій температурі. Ідеально підходить для приготування ніжних страв (наприклад, яловичини, телятини або баранини).



Підтримання теплим







Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.







Випікання хлібу

Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.

МІКРОХВИЛІ

	Мікрохвилі Розігрівання, приготування, діапазон потужності: 100–1000 Вт
	Розморожування Розморожування різних типів страв, діапазон потужності: 100–200 Вт
	Розігріти Розігрівання попередньо приготовлених страв, діапазон потужності: 300–700 Вт
	Попкорн Приготування попкорну в пакетах, діапазон потужності: 600–800 Вт
	Плавлення Розтоплення шоколаду та масла, діапазон потужності: 100–400 Вт
	Розігрівання рідин Розігрівання напоїв і супів, діапазон потужності: 600–1000 Вт


МІКРОХВИЛІ + НАГРІВ

	Вентилятор + МХ Випікання на одному рівні полиці. Функція з MW boost, діапазон потужності: 100 - 400 Вт.
	Традиційне готування + МХ Випікання та смаження страви на одному рівні полицки. Функція з MW boost, діапазон потужності: 100 - 400 Вт.
	Гриль + МХ Для приготування на грилі та підрум'янювання страв на одному рівні полицки. Функція з MW boost, діапазон потужності: 100 - 400 Вт.
	Гриль + Вентилятор + МХ Для смаження великих шматків м'яса на одному рівні полицки. Для випікання запіканок і підрум'янювання. Функція з MW boost, діапазон потужності: 100 - 400 Вт.

Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», пункт «Рекомендації щодо енергозбереження».

6.2 Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть прилад. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням і температура.

2. Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.
3. Виберіть функцію нагріву та натисніть ОК.
4. Установіть температуру. Натисніть ОК.
5. Натисніть START .
Термошуп - термошуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. Див. Використання аксесуарів, Термошуп.
6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
7. Вимкніть прилад.

6.3 Налаштування: Мікрохвильові функції


1. Вийміть усі аксесуари, крім комбінованої решітки.
2. Увімкніть прилад.
3. Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.
4. Виберіть функцію нагрівання НВЧ-хвилями та натисніть ОК.
5. Встановіть потужність мікрохвильової печі. Натисніть ОК.
6. Натисніть START .
7. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
8. Вимкніть прилад.



Якщо відчинити дверцята, процедура зупиниться. Щоб запустити її знову, натисніть START .

6.4 Налаштування: Комбіновані мікрохвильові функції

Комбіновані мікрохвильові функції поєднують стандартні функції нагріву з функцією з підсиленням мікрохвиль для скорочення часу готування та покращення результатів готування.

1. Увімкніть прилад. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням і температура.
2. Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.


3. Виберіть функцію комбінованого режиму мікрохвиль і натисніть **OK**. На дисплеї відображається температура.
4. Установіть температуру. Натисніть **OK**.
5. Натисніть: **W**. На дисплей виводяться налаштування потужності НВЧ-хвиль.
6. Встановіть потужність мікрохвильової печі. Натисніть **OK**.
7. Натисніть **START**.

Термошуп - термошуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. Див. Використання аксесуарів, Термошуп.

8. **STOP** — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
9. Вимкніть прилад.

6.5 Налаштування: Швидкий старт мікрохвильової печі

Мікрохвильову піч можна ввімкнути в будь-який час за допомогою: Швидкий старт мікрохвильової печі.

1. Натисніть і утримуйте .
Мікрохвильова піч працює 30 сек із максимальною потужністю.
2. Натисніть на значення часу роботи або натисніть **+30 s**, щоб подовжити час готування.
3. Натисніть **OK**.

6.6 Меню

Натисніть , щоб увійти в меню.

Пункт меню	Опис
Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.
Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
Опції	Налаштування конфігурації приладу.

Пункт меню	Опис	
Налаштування	З'єднання	Налаштування конфігурації мережі.
	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії і конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Опції

Підменю	Опис
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Швидкий Нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій нагріву.
Цифровий годинник	Зміна формату індикації часу, що відображається.


Підменю для: Налаштування

З'єднання

Підменю	Опис
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Дистанційна робота	Увімкнення та вимкнення дистанційної роботи. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Автоматичне дистанційне функціонування	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.

Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.

Підменю	Опис
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок уп-равл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для  .
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

Сервіс

Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

6.7 Налаштування: Допомога при готуванні



Допомога при готуванні підменю складається з набору додаткових функцій і

програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Можна регулювати час, температуру та, за наявності такої функції, потужність мікрохвиль під час готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп. Ступінь приготування страви:

- Непросмажений
- Середній
- Добре просмажений

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Зважувати автоматично.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть . Введіть Допомога при готуванні.
4. Виберіть страву чи тип продукту.
5. Покладіть продукти всередину приладу


та натисніть START .


Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.


7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Улюблене ☆

Ви можете зберегти до 3 улюблених налаштувань, таких як функція нагріву та час готування.


1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть бажане налаштування.
3. Натисніть .
4. Виберіть: Улюблене / Зберегти поточні налаштування.
5. Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене.
6. Натисніть OK.


 — натисніть, щоби скинути налаштування.

 — натисніть, щоби скасувати налаштування.

7.2 Блокування функції


Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву.
3. ☆,  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.

☆,  — натисніть одночасно, щоби вимкнути функцію.

7.3 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому ввімкненню приладу.


1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Виберіть Опції / Захист від доступу дітей.
4. Натисніть букви коду в алфавітному порядку.



Захист від доступу дітей увімкнено. При активації цієї функції, доступ до: Таймер, Wi-Fi і лампа доступна.

Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

7.4 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

 (°C)	 (год)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (год)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ Функції годинника.

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термошуп, Таймер закінчення.

7.5 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Опис функцій годинника

Функція	Опис
Таймер	Установлення тривалості готування. Максимум становить 23 год 59 хв. Ви можете встановити, що відбувається, коли час спливає, встановивши бажаний варіант: Закінчення дії.


Функція	Опис
Закінчення дії	Звуковий сигнал — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.
	Звуковий сигнал та зупинка приготування — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться. Недоступні для мікрохвильових функцій.
	Тільки спливаюче повідомлення - після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування. Недоступні для мікрохвильових функцій.

Функція	Опис
Додатковий час	Для продовження часу готування.
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимум становить 23 год 59 хв. Цю функцію можна вмикати та вимикати. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

8.2 Налаштування: Час доби

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть: Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть **OK**.

8.3 Налаштування: Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час.


Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши ● ● ●.

4. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.



Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву. Щоб подовжити час готування, натисніть **+1min**.

8.4 Налаштування: Відкладений запуск

1. Встановіть функцію нагріву та температуру.


2. Натисніть .
3. Встановіть час приготування.
4. Натисніть ● ● ●.
5. Натисніть: Відкладений запуск.
6. Виберіть бажаний час початку.
7. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Натисніть .
2. Натисніть ● ● ●.
3. Натисніть: Таймер прямого відліку.
4. Проведіть пальцем або натисніть , щоб відобразити час роботи на головному екрані.
5. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

8.6 Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

1. Натисніть .
2. Встановіть значення таймера.
3. Натисніть **OK**.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКЕСУАРІВ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

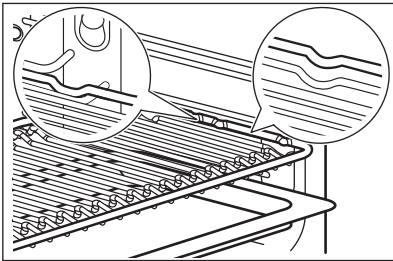
Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постачаються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. Для отримання додаткової інформації зверніться до місцевого постачальника.



Використовуйте лише відповідний посуд і матеріали. Див. розділ «Посуд і матеріали, що підходять для мікрохвиль» глави «Поради та рекомендації».

Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що полицка торкається задньої стінки всередині духової шафи, а ніжки спрямовано донизу.



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.


Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він звернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть деко/піддон під нього для збору крапель рідини.

9.2 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту. Його можна використовувати зі стандартними функціями нагрівання та комбінованими функціями нагрівання мікрохвильової печі.

Необхідно встановити два значення температури:

- °C — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25 °C вищою за температуру всередині продукту.
-  - температура всередині продукту.

Рекомендації:

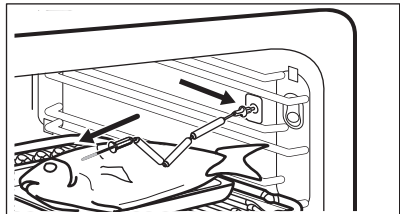
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

Готування 3: Термощуп

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

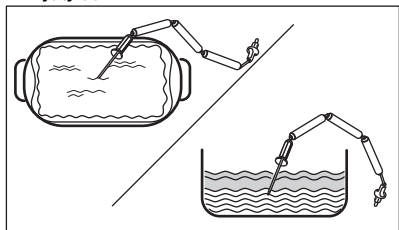
1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву або страву та, якщо потрібно, температуру духової шафи. Не використовуйте термощуп з функціями мікрохвильової печі, лише зі стандартними функціями нагрівання та комбінованими функціями мікрохвильової печі. Див. розділ Щоденне користування.
3. Вставте термощуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою


Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим

інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ Опис виробу.

На дисплеї відображається поточна температура термощупа.

5.  — натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.

6. ●●● — натисніть, щоб встановити бажану опцію:
 - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
 - Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і приготування їжі зупиняється.
7. Виберіть опцію та кілька разів натисніть ОК для переходу на головний екран.
8. Натисніть START.
9. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
10. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

10. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування

Процеси приготування та випікання підходять лише на одному рівні.

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.









Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у Енергоефективність.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Акcesуар
	Вага (кг)
	Потужність мікрохвиль (Вт)
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

10.2 Повільне готування

Ця функція дозволяє готувати нежирне, ніжне м'ясо й рибу. Термощуп вимірює температуру всередині їжі. Див. таблицю нижче, щоб знайти рекомендований рівень

температури приладу, °C який дозволить вам досягти бажаної температури всередині продукту °C.

Щоб отримати смак і колір, як під час підсмажування, обсмажте м'ясо в гарячій сковорідці протягом декількох хвилин, перш ніж покласти його в прилад. Покладіть продукти в деко для смаження і поставте його на комбіновану решітку.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Інформація для дослідницьких установ

Випікання на одному рівні

Тестування відповідно до: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон 1)	Традиційне готування	Деко для випічки 2) 3)	2	150	18 - 28
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон 1)	Вентилятор	Деко для випічки 2) 3)	2	150	18 - 28
Нежирний бісквіт 1)	Традиційне готування	Комбінована решітка	1	170	25 - 35
Нежирний бісквіт 1)	Вентилятор	Комбінована решітка	1	170	28 - 38
Пісочне печиво 1)	Традиційне готування	Деко для випічки 2) 3)	2	140	28 - 38
Пісочне печиво 1)	Вентилятор	Деко для випічки 2) 3)	2	140	25 - 35
Яблучний пиріг 4)	Традиційне готування	Комбінована решітка	1	170	65 - 75
Яблучний пиріг 4)	Вентилятор	Комбінована решітка	1	170	57 - 67
Тост 1) 5)	Гриль	Комбінована решітка	2	230	7 - 12

1) Попередньо прогрійте прилад до досягнення встановленої температури. Не використовуйте функцію: Швидкий Нагрів.

2) Помістіть деко для випічки з нахилом до задньої стінки духової шафи.

3) Деко для випікання має торкатися задньої стінки внутрішньої частини духової шафи.






4) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.

5) Відповідно до: IEC 60350-1:2016 і IEC 60350-1:2023.

Функції комбінованого режиму мікрохвиль і мікрохвильової печі

Тестування відповідно до: EN 60705, IEC 60705.

Використовуйте комбіновану решітку. Має торкатися задньої стінки духової шафи.

			°C		
Бісквіт 1)	Мікрохвилі	500	-	1	8 - 10
М'ясний хлібець 1) 2)	Мікрохвилі	300	-	1	30 - 35
Заварний крем 3)	Мікрохвилі	400	-	1	18 - 23
Розморожування м'ясного фаршу (500 г) 4)	Мікрохвилі	200	-	1	7 - 8
Торт 3)	Традиційне готування + МХ	200	170	1	22 - 27
Картопляна запіканка (гратен) 5)	Гриль + Вентилятор + МХ	200	180	1	35 - 40
Курка (1100 г) 6)	Гриль + Вентилятор + МХ	200			30
	Турбо-гриль	-	200	1	18 - 23

1) Поверніть контейнер на 1/2 оберту, коли мине половина часу готування.

2) Під час готування використовуйте харчову плівку, що підходить для мікрохвиль. Перед готуванням зробіть у харчовій плівці кілька проколів.







3) Не перевертайте страву під час готування.








4) Переверніть м'ясо по найдовшій стороні один раз, коли мине 1/3 часу готування, а другий раз — 2/3.

5) Поверніть контейнер за годинниковою стрілкою на 1/4 оберту, коли мине половина часу готування.

6) Поставте тарілку на дно духової шафи. Покладіть курку безпосередньо на комбіновану решітку грудкою донизу. Через 30 хв переверніть курку й змініть функцію нагрівання на: Турбо-гриль.

Додаткові рецепти

					°C	
Безе 1)	Традиційне готування	Деко для випічки 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Безе 1)	Вентилятор	Деко для випічки 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Скони 1)	Традиційне готування	Деко для випічки 2)	3	-	200	11 - 13
Скони 1)	Вентилятор	Деко для випічки 2)	3	-	190	10 - 12
Курка 4)	Турбо-гриль	Деко для випічки 2)	1	-	200	65 - 75
Попкорн 5)	Мікрохвилі	Пласка керамічна пластина	дно	700	-	3 - 4

						
Страви в тарілці, охолоджені (1 порція) 6)7)	Мікрохвилі	Комбінована решітка 8)	1	500	-	7 - 9
Рідини у дитячих пляшечках 9)	Мікрохвилі	-	дно	1000	-	0.5
Лазанья, заморожена (400 г) 10)	Гриль + Вентилятор + МХ	Комбінована решітка 8)	1	100	210	23 - 28
Лазанья, заморожена (600 г) 10)	Традиційне готування + МХ	Комбінована решітка 8)	1	200	190	48 - 53
Піца, заморожена 10)	Традиційне готування + МХ	Комбінована решітка 8)	1	200	210	12 - 16
Суміш овочів, запечених на грилі	Гриль + Вентилятор + МХ	Комбінована решітка 8)	1	300	180	20 - 25
Запечена свинина	Вентилятор + МХ	Комбінована решітка 8)	1	300	165	65 - 70
Гриби з начинкою	Гриль + Вентилятор + МХ	Комбінована решітка 8)	1	300	180	12 - 17
Лазанья із сухих листів для лазанї	Традиційне готування + МХ	Комбінована решітка 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Попередньо прогрійте прилад до досягнення встановленої температури. Не використовуйте функцію: Швидкий Нагрів.
- 2) Помістіть деко для випічки з нахилом до задньої стінки духової шафи.
- 3) Використовуйте папір для випікання.
- 4) Покладіть курку грудкою донизу. Переверніть її, коли мине половина часу готування.
- 5) Пакет слід вийняти з приладу, коли зерна перестануть розкриватися.
- 6) Накрийте продукти пластиковою кришкою, яку можна використовувати в мікрохвильовці.
- 7) Поверніть контейнер на 1/2 оберту, коли мине половина часу готування.
- 8) Решітка має торкатися задньої стінки внутрішньої частини духової шафи.
- 9) Помістіть пляшку в центр дна камери без використання аксесуарів.
- 10) Не перевертайте страву під час готування.

10.4 Рекомендації щодо режиму мікрохвиль

Помістіть продукти в центр комбінованої решітки. Використовуйте перший рівень полицьки.

Для отримання кращих результатів переверніть або перемішайте страву після половини часу готування.

Помішуйте рідини час від часу.

Помішайте страву перед подачею.

Помістіть ложку в чашку або склянку, нагріваючи рідини, щоб покращити розподіл тепла та уникнути надмірного кип'ятіння. Ложка не повинна торкатися жодної частини внутрішньої поверхні духової шафи, оскільки це може призвести до утворення іскор.

Помістіть продукти в прилад без упаковки. Фасовані готові страви можна ставити в прилад, лише якщо їхня упаковка підходить для використання у

мікрохвильовій печі. Див. розділ «Посуд і матеріали, що підходять для мікрохвиль» глави «Поради та рекомендації».

Не накривайте страву під час використання комбінованих мікрохвильових функцій. Див. розділ «Щоденне користування».

Не використовуйте мікрохвильові функції або комбіновані мікрохвильові функції, якщо всередині приладу немає страви.

Готування за допомогою мікрохвильового нагрівання

Накрийте страву для приготування або розігрівання за допомогою мікрохвильових функцій. Якщо ви хочете зберегти скоринку, готуйте страву без кришки.

Не перегрівайте страви, встановивши занадто високу потужність і час. Їжа може місцями пересохнути, підгоріти або загорітися.

Не використовуйте прилад для приготування яєць у шаралупі або равликів у мушлях, оскільки існує загроза їх розривання. Проколить жовток яєчні перед її розігріванням.

Перш ніж готувати продукти зі шкіркою, слід кілька разів проколоти їх.

Овочі слід нарізати на однакові за розміром шматки.

Після вимкнення приладу вийміть страву та дайте їй постояти декілька хвилин, щоб тепло розподілилося рівномірно.

Розморожування з використанням мікрохвиль

Помістіть заморожену страву без упаковки на маленьку перевернуту тарілку, розміщену над контейнером, або на підставку для розмороження чи пластикове сито, щоб рідина, що утворюється при розморожуванні, могла стікати.

Потім вийміть розморожені шматочки.

Для приготування овочів і фруктів без попереднього розморожування можна використовувати більш високу потужність мікрохвиль.




Перевертання страви забезпечує отримання кращих результатів. Чутливі продукти, як-от м'ясо, переверніть двічі під час розморожування.




10.5 Посуд і матеріали, що підходять для використання в мікрохвильових печах

У мікрохвильових печах використовуйте лише відповідний посуд і матеріали. Для довідки див. таблицю нижче.

Перед використанням ознайомтеся з характеристиками посуду / матеріалу / харчового контейнера.

При використанні іншого спеціального посуду для мікрохвиль, не зазначеного в цій таблиці, дотримуйтеся інструкцій виробника.

Посуд / матеріал			
Жаростійке скло та фарфор без металевих елементів, як-от вогнетривке скло	✓	✓	✓
Звичайне скло й порцеляна без вмісту срібла, золота, платини чи інших металевих оздоблень	✓	✗	✗
Скло та склокераміка з жаро- або морозостійких матеріалів	✓	✓	✓
Жаростійкий керамічний та фаянсовий посуд без вмісту кварцових чи металевих елементів, без металевого глазурування	✓	✓	✓

Посуд / матеріал			
Керамічний, порцеляновий та фаянсовий посуд із неглазурованим дном чи маленькими отворами, як-от на ручках	X	X	X
Жаростійкий пластик, що витримує температуру до 200 °C	✓	✓	X
Лише картон, папір	✓	X	X
Харчова плівка	✓	X	X
Харчова плівка для використання в мікрохвильових печах	✓	✓	X
Жаровні з металу, як-от емаль, чавун	X	X	X
Форми для випікання, покриті чорним лаком або силіконовим покриттям	X	X	X
Деко для випічки	X	X	X
Комбінована решітка	✓	✓	✓

10.6 Налаштування потужності

Наведені нижче дані є лише орієнтовними.

800 - 1000 Вт

- Розігрівання рідин

600 - 700 Вт

- Повільне готування рису
- Готування овочів

400 - 500 Вт

- Нагрівання страви для однієї тарілки
- Повільне приготування печені

- Розморожування та підігрів готових заморожених страв

300 Вт

- Готування / підігрів ніжних страв
- Підігрів дитячого харчування
- Продовження готування

100 - 200 Вт

- Розморожування хліба, фруктів, тортів, печива, сиру, масла, м'яса і риби
- Розтоплювання шоколаду та масла

11. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.

- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Ретельно очищуйте верхню стінку камери приладу від залишків їжі й жиру.
- Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після

кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

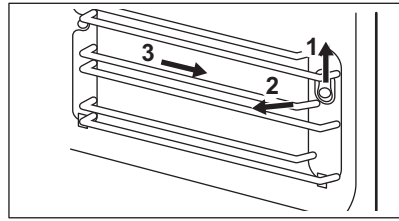
Акcesуари

- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте акcesуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Обережно потягніть опорні рейки вгору та зніміть їх з переднього кріплення.
3. Витягніть опори із заднього кріплення.



Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

11.3 Заміна лампи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека опіків, скляний плафон може бути гарячою. Використовуйте захисні рукавиці, торкаючись лампи.

Заміняти лампу дозволяється лише в сервісному центрі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не вмикається або не працює.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.
Прилад не нагрівається.	Годинник не встановлено. Щоб встановити годинник, див. Функції годинника.
	Дверцята зачинено неправильно.
	Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Захист від доступу дітей увімкнено.
Лампа вимкнена.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання детальної інформації див. Догляд та очищення.

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Проблеми із сигналом бездротової мережі.	Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	Щоб налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, див. Перед першим використанням, «Бездротове підключення».
Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.	Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та Дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі порушують сигнал WiFi.

12.2 Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку. Перелік проблем наведено в таблиці нижче. Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр.

Код і опис	Спосіб вирішення
F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано.	Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.
F111 - Термошуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F601 — проблема з Wi-Fi сигналом.	Перевірте підключення до мережі. Див. Перед першим використанням, Бездротове підключення.
F604 — помилка першого підключення до Wi-Fi.	Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. Перед першим використанням, Бездротове підключення.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.
F131 - температура датчика магнетрону занадто висока. 1)	Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.
F602, F603 — Wi-Fi недоступний. 1)	Вимкніть і увімкніть прилад.

1) Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

13.1 Технічні дані

Напруга 220-240 В

Частота 50 Гц

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низької потужності

Споживання енергії в режимі очікування 0.8 Вт

Споживання енергії в режимі очікування в мережі 2.0 Вт

Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності 20 хв

Вказівки щодо увімкнення та вимкнення підключення до бездротової мережі див. у Перед першим використанням.

14.2 Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, що не відбивають світло, для покращення енергозбереження (тільки коли використовується функція, що не підтримує мікрохвилі).

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.


Підтримування страви теплою


Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

