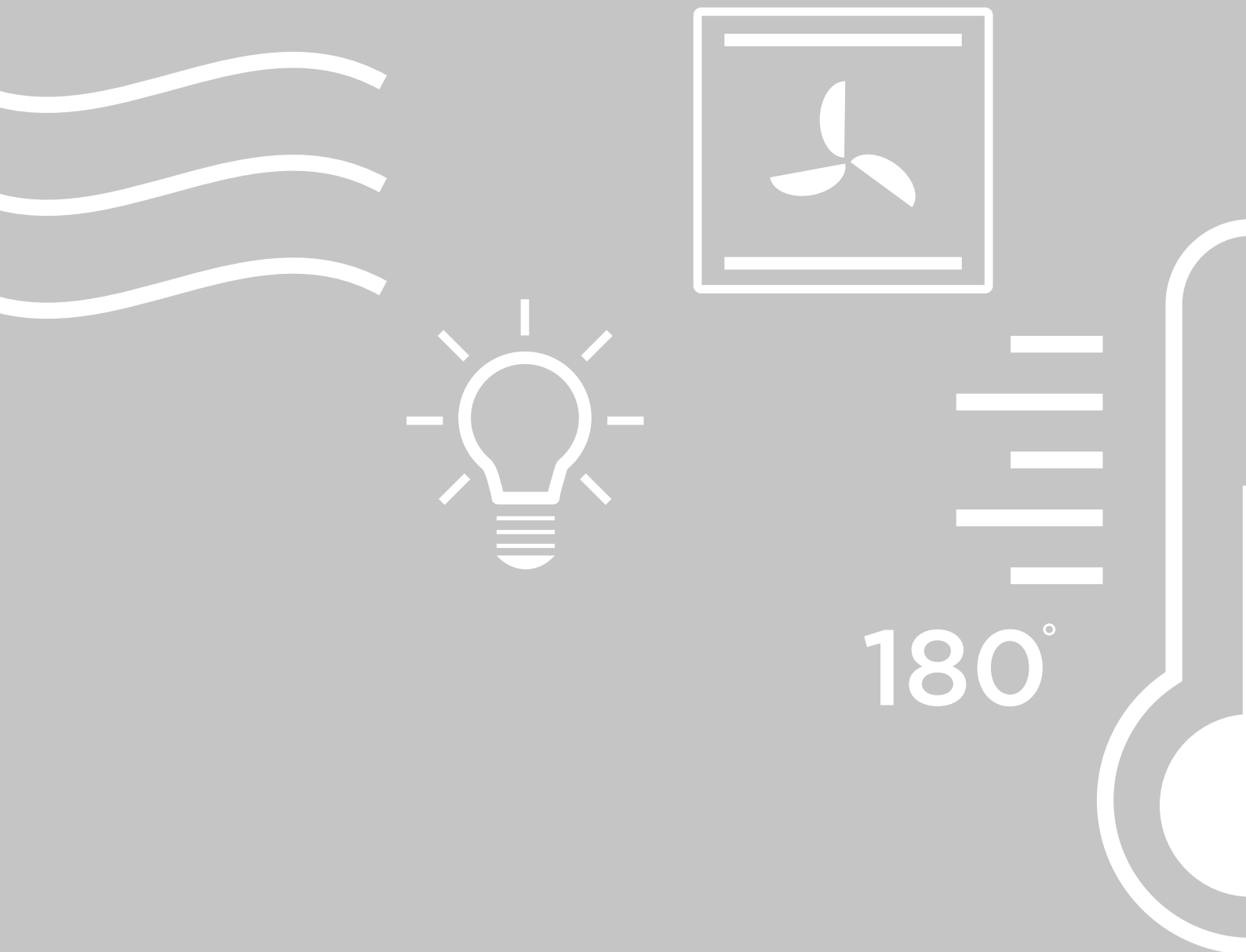




EL ΧΡΗΣΤΗΣ – Χρήση και συντήρηση / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗΣ – Εγκατάσταση και συντήρηση

TR KULLANICI – Kullanım ve bakım / KURULUM GÖREVLİSİ – Kurulum ve bakım

RU ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ – Использование и обслуживание / УСТАНОВЩИК – Установка и обслуживание

ET KASUTAJA – Kasutamine ja hooldus / PAIGALDAJA – Paigaldamine ja hooldus

LV LIETOTĀJS – Lietošana un apkope / UZSTĀDĪTĀJS – Uzstādīšana un apkope

⚠ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Характеристики устройств

Табличка с характеристиками, которые указаны также на обложке, прикреплена к притвору дверцы духовки и видна при открытой дверце.

ВНИМАНИЕ! Эти меры относятся к различным типам приборов. Будьте внимательны, чтобы правильно определить тип вашего устройства (см. табличку с характеристиками).

1. Перед использованием устройства внимательно прочтите руководство с инструкциями, которое содержит, среди прочего, очень важную информацию о безопасности при установке, использовании и обслуживании. Бережно храните руководство по эксплуатации для последующих консультаций и идентификации серийного номера.

2. Электрическая безопасность данного устройства гарантируется только в том случае, если было выполнено правильное заземление в соответствии с требованиями действующих стандартов. Очень важно убедиться, что эти требования соблюдены; в случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту для тщательной проверки электрической системы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной системой заземления.

3. Перед подключением прибора убедитесь, что технические характеристики, указанные на паспортной табличке, полностью соответствуют характеристикам электрической системы. Установку/регулировку должен выполнять квалифицированный персонал.

4. Убедитесь, что электрическая система и розетки рассчитаны на максимальную мощность устройства, указанную на паспортной табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.

5. Устройство должно быть подключено непосредственно к источнику питания в соответствии с указанной полярностью. Для подключения необходимо предусмотреть устройство, обеспечивающее отключение от сети, с размыканием контактов, позволяющее выполнить полное отключение в условиях третьей категории избыточного напряжения в соответствии с правилами установки.

6. Если розетка не соответствует вилке, замените ее на подходящую. В этом случае обратитесь к квалифицированному специалисту, который также должен будет проверить, соответствует ли сечение кабеля розетки мощности, потребляемой устройством. Кабель питания поставляется без вилки. Информацию о подключении см. в разделе «Подключение к электросети». Не рекомендуется использовать переходники, тройники или удлинители.

7. Если устройство не используется в течение длительного времени, отсоедините кабель питания от сети и разомкните главный выключатель.

8. Не закрывайте вентиляционные отверстия и отверстия для отвода тепла.

9. Если кабель питания устройства поврежден, его замена должна производиться только в сервисном центре, авторизованном производителем.

10. Устройство следует использовать только для тех целей, для которых оно предназначено (приготовление пищи). Любое другое использование (например, обогрев помещения) является неправильным и поэтому опасным. Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный таким неправильным использованием.

11. Использование любого электроприбора подразумевает соблюдение некоторых базовых правил, а именно:

A. Ни в коем случае не касайтесь прибора мокрыми руками или ногами.

B. Не работайте с прибором босиком.

C. Не используйте удлинители и, по необходимости, принимайте все возможные меры предосторожности.

D. Не тяните за кабель питания, чтобы отключить его от розетки.

E. Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т. д.).

F. Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром. - Данный прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или же с

недостаточными знаниями и опытом, если они находятся под надлежащим наблюдением, или если они были обучены безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и обслуживанию не должны проводиться детьми без присмотра.

12. Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасайтесь к нагретым частям. Маленьких детей нужно держать вдали от прибора. Детей в возрасте до 8 лет следует держать вдали от прибора, если только они не находятся под постоянным присмотром.

13. Перед очисткой или выполнением обслуживания прибора отключите его, отсоединив кабель питания или отключив электричество с помощью соответствующего выключателя.

14. В случае поломки или неисправности выключите прибор и не пытайтесь отремонтировать его, поскольку ремонт должен выполняться исключительно авторизованным сервисным центром. Используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение приведенных выше указаний может негативно отразиться на безопасности прибора.

15. Настоятельно рекомендуется ограждать от свободного доступа части, которые могут представлять опасность, особенно если есть дети, которые могут играть с прибором.

16. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т. д.) рядом с работающим прибором.



17. Упаковка предназначена для защиты прибора от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы легко перерабатываются, поскольку они были выбраны в соответствии с экологическими критериями. Их переработка снижает потребность в сырье и уменьшает объем отходов. Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Они также содержат материалы, которые при неправильном обращении или утилизации могут быть потенциально опасны для здоровья человека и окружающей среды. Тем не менее, они необходимы для правильного функционирования прибора. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

Пожалуйста, утилизируйте его в местном центре сбора/переработки отходов или обратитесь за консультацией к своему дилеру. Убедитесь, что оборудование недоступно для детей, пока оно не будет утилизировано.

18. Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки.

19. Не используйте агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.

20. В случае появления дыма не открывайте дверцу духовки: выключите прибор и отсоедините его от сети. Не открывайте дверцу, пока дым не рассеется, чтобы потушить пламя.

21. Используйте функцию блокировки органов управления, чтобы дети не могли самостоятельно включить прибор.

22. Следите за детьми, которые находятся в непосредственной близости от духовки. Не позволяйте детям играть с устройством.

23. Опасность удушья.

- Дети могут завернуться в упаковочный материал во время игры (например, пленку) или накинуть его себе на голову и таким образом задохнуться. Держите такие материалы в недоступном для детей месте.

24. Опасность ожога.

Детская кожа намного нежнее, чем у взрослых.

- Стеклянная дверца, панель управления и отверстия для выхода горячего воздуха из рабочей камеры прибора нагреваются. Не позволяйте детям прикасаться к прибору во время его работы.

25. Опасность ожогов.

Нагрузка на дверцу составляет макс. 8 кг. Кроме того, дети могут пораниться, когда дверца открыта. Не позволяйте им опираться на открытую дверцу, сидеть или висеть на ней.

26. Не используйте это устройство в нестационарных местах (например, на кораблях).

27. Внимание: перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

■ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧРЕЗМЕРНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

28. Не пытайтесь эксплуатировать духовку с открытой дверцей, так как это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Категорически запрещается повреждать или изменять предохранительные устройства. Не кладите какие-либо предметы между передней панелью духовки и дверцей и не допускайте скопления грязи или остатков чистящего средства на уплотняющих поверхностях.

29. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. НЕ используйте духовку, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца духовки закрывалась правильно и чтобы не было повреждений (1) дверцы (погнутой), (2) петель и защелок (сломанных или ослабленных), (3) уплотнителей дверцы и уплотнительных поверхностей. Если дверца и уплотнители повреждены, духовку нельзя использовать до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом по обслуживанию (обученным производителем или службой поддержки клиентов).

30. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для всех лиц, не прошедших специальную подготовку, все операции по ремонту или техническому обслуживанию представляют серьезную опасность, поскольку предусматривают снятие обшивки или защиты от микроволнового излучения. Во время установки, технического обслуживания и ремонта прибор должен быть отключен от сети. Запрещено открывать корпус устройства. Вмешательство в электрические соединения или компоненты и механические части очень опасно для пользователя и может привести к неисправностям.

31. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не разогревайте жидкости или другую пищу в запечатанных контейнерах, банках или бутылках, которые могут взорваться.

32. Когда духовка работает в микроволновом режиме, она предназначена для разогрева еды и напитков. Не используйте микроволновой режим для сушки цветов, трав, хлеба или других легковоспламеняющихся материалов, таких как губки, тапочки, подушки или подушечки, наполненные вишневыми косточками, зерном, лавандой или гелем, которые используются в ароматерапии. При нагревании эти предметы могут загореться и вызвать ожоги даже после того, как они были извлечены из духовки.

33. ВНИМАНИЕ: Если оборудование работает в комбинированном режиме, дети могут его использовать только в присутствии взрослых, так как духовка сильно нагревается.

34. При использовании режима «Только СВЧ» не нужно разогревать духовку (без пищи) и включать ее, если внутри пусто, иначе может появиться искрение.

35. Перед использованием убедитесь, что все столовые приборы и контейнеры можно использовать в микроволновой печи (см. следующие разделы).

36. При подогреве жидкостей (вода, кофе, молоко и т.д.) может случиться так, что из-за позднего закипания по окончании приготовления жидкость неожиданно начнет кипеть и переливаться через край, что может вызвать ожоги. Чтобы этого избежать, перед нагревом нужно положить в емкость с жидкостью пластиковую ложку или стеклянную палочку. В любом случае, обращайтесь с емкостью очень осторожно.

37. Не подогревайте жидкости с высоким содержанием алкоголя или масла, так как они могут загореться.

38. После разогрева питания для новорожденных (в бутылочке или баночке), хорошо встряхните или взболтайте содержимое и проверьте его температуру, чтобы ребенок не обжегся.

39. Рекомендуются встряхивать и взбалтывать содержимое для обеспечения однородной температуры. В случае использования стерилизаторов бутылочек, доступных в торговых сетях, перед включением духовки ВСЕГДА проверяйте, чтобы в емкости было столько воды, сколько указано у производителя.

40. Все микроволновые печи протестированы в соответствии с нормами безопасности и действующими нормативами по электромагнитной совместимости. В целях предосторожности производители сердечных стимуляторов советуют соблюдать расстояние в 20-30 см между включенной микроволновой печью и стимулятором во избежание создания помех. Если вы заметили наличие помех, немедленно выключите микроволновую печь и свяжитесь с производителем стимулятора.

41. В случае перегрева печи (длительное использование, пустое оборудование и т.д.) устройство может быть выключено предохранительным термостатом. После охлаждения печь возобновит свою работу.

42. Не варите и не подогревайте яйца в скорлупе в микроволновой печи так как они могут взорваться даже на последней стадии приготовления.

43. Имейте в виду, что время приготовления, разогрева и размораживания с помощью микроволн часто значительно короче, чем в режиме без микроволн. Слишком длительное время приготовления приводит к тому, что пища высыхает и, возможно, подгорает.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

44. Не включайте духовку со снятым плафоном лампы. Пар может попасть на детали под напряжением и вызвать короткое замыкание. Также могут повредиться электрические компоненты.

45. Если духовка установлена за дверцей мебели, используйте ее только при открытой дверце. Закрывайте дверцу мебели только тогда, когда прибор полностью выключен и остыл.

46. Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Пар может выйти наружу.

■ ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

- При первом использовании духовки дайте ей поработать без загрузки примерно 1 час (230 °C), по возможности оставив кухонные окна открытыми. При первом включении духовка издает неприятные запахи из-за остатков производства, таких как жиры, масла или смолы. По истечении указанного времени духовка готова к первому приготовлению. Когда духовка остынет, очистите ее, следуя инструкциям раздела «Чистка и уход».

- Не накрывайте внутреннюю часть духовки алюминиевой фольгой, чтобы облегчить очистку.

- Эта операция изменяет характеристики прибора и может повредить эмаль.

- Все принадлежности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, перед использованием необходимо тщательно очистить с помощью подходящих средств.

■ ДИСПЛЕЙ - Описание пиктограмм

	Пауза
	Запуск
	°C - °F
	Блокировка экрана
	Подтверждение
	Настройки
	Щуп для мяса
	Главная
	Освещение
	Таймер
	Выход/окончание
	Часы

	Подтверждение настроек
	Выключение

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Работа устройства

Главная Начальная страница дисплея

- 1 = позволяет перейти к странице настройки камеры.
- 2 = позволяет установить таймер.
- 3 = позволяет перейти непосредственно к настройкам.

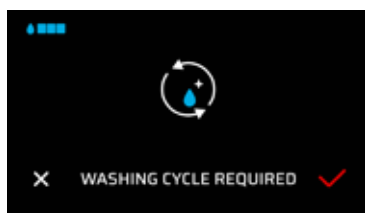
 = Внимание! При первом включении на дисплее появляется желтый треугольник: требуется цикл промывки (не препятствует работе, если она не выполняется) *

ПРИМЕЧАНИЕ: Желтый треугольник исчезнет:

А - только если бак наполнен небольшим количеством воды и полностью опорожнен.

* (если операция промывки/опорожнения не выполнена, духовка будет работать как обычно, но желтый треугольник останется видимым).

В - после прикосновения к желтому треугольнику и открытия дверцы на дисплее появится страница, показанная ниже. При касании символа  в левом нижнем углу треугольник исчезает. (Треугольник снова появится после отключения питания).



* Чтобы опорожнить бак или промыть его, см. главу «ЧИСТКА - УХОД - ОБСЛУЖИВАНИЕ».

Настройки

- 4 = выбор шкалы градусов (°C или °F).
- 5 = установка времени.
- 6 = Выход - Отмена функции.
- 7 = блокировка экрана.
- 8 = для разблокировки дисплея коснитесь его и удерживайте в течение 10 секунд.
- 9 = позволяет установить громкость звукового сигнала и по выбору звук при прикосновении к дисплею.
- 9a = позволяет выбрать промывку или опорожнение бака.

Настройка таймера.

- 10 = увеличение или уменьшение времени.
- 11 = подтверждение после установки требуемого времени. Звуковой сигнал сообщит об окончании установленного интервала.
- 12 = подтверждение и возврат на начальную страницу.
- 13 = цифровая клавиатура.

Функции

- 14 = выбор функции приготовления.
- 14.1 = освещение (вкл. или выкл.).
- 14.2 = Главная (возврат на главную страницу).

15 = установка рабочей температуры.

15a = имеются два варианта установки температуры:

- перемещение по панели
- с помощью + или -
- С помощью рукоятки (если есть).

15b = подтверждение выбора (опция: подтверждение нажатием рукоятки)

16 = установка времени приготовления и программированного пуска.

16a = установка времени приготовления.

16b = отображение времени окончания приготовления.

16c = установка времени начала.

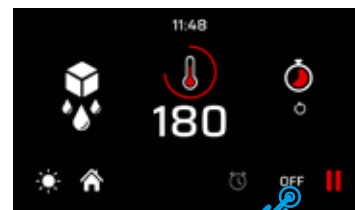
16d = Подтверждение настроек.

■ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ



НАСТРОЕННАЯ КАМЕРА

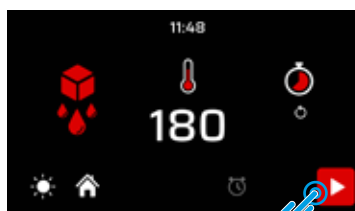
После настройки камеры (функции приготовления, температуры и таймера) подтвердите запуск предварительного нагрева. После этого дисплей переключится в режим предварительного нагрева.



ЭТАП ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

- Имеются четыре уровня, которые позволяют контролировать процесс предварительного нагрева. Красная часть будет постепенно увеличиваться, пока не заполнит весь дисплей.

- Если время приготовления не установлено, приготовление можно приостановить (нажав кнопку ПАУЗА) или завершить, нажав кнопку ВЫКЛ.



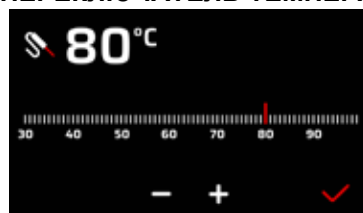
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ОКОНЧЕН

Когда заданная температура будет достигнута, дисплей станет красным, указывая на окончание этапа предварительного нагрева и начало этапа приготовления. Если было установлено время приготовления, духовка автоматически

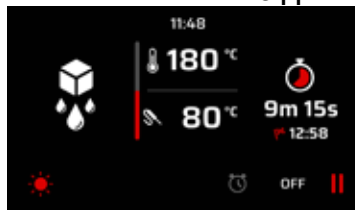
выключается по истечении времени.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ ДЛЯ МЯСА

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ДАТЧИКА



РЕЖИМ НАГРЕВА С ДАТЧИКО



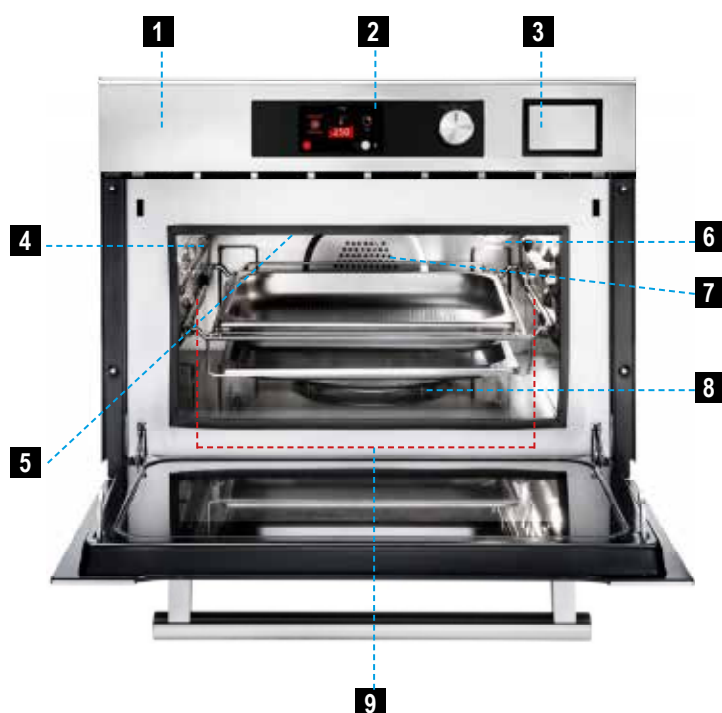
 При использовании датчика температуры отображается поле настройки, показанное ниже, и нагрев прекращается, когда достигается температура, установленная для датчика.

ВНИМАНИЕ: используйте только датчик температуры, рекомендованный для данного изделия.

■ ПИКТОГРАММЫ ФУНКЦИЙ

	Микроволновой режим Эта функция особенно удобна для быстрого разогрева и размораживания продуктов или готовых блюд. Также можно приготовить овощи, рыбу, некоторые десерты. Он также пригодится для размягчения сливочного масла, растапливания шоколада, размораживания нежных тортов.
	Многоуровневое приготовление с конвекцией (конвекция) Эта функция позволяет одновременно готовить разные блюда на нескольких уровнях без смешивания запахов; можно приготовить лазанью, пиццу, круассаны и булочки, пироги, пирожные и т.д.
	Приготовление на гриле с закрытой дверцей Функция предназначена для быстрого и глубокого приготовления на гриле, для подрумянивания и запекания мяса в целом, филе, флорентийских ребрышек, рыбы на гриле, а также овощей на гриле. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °C. Он предназначен для приготовления тонких продуктов, помещаемых в центральную часть гриля, и для поджаривания хлеба.
	Приготовление на гриле с конвекцией Особенно быстрая и глубокая, со значительной экономией энергии, эта функция подходит для многих блюд, таких как: свиные отбивные, колбасы, свиной шашлык или шашлык из разных видов мяса, дичь, ньокки по-римски и т. д. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °C.
	Приготовление на пару Эта функция, которая позволяет восстановить продукты, приготовленные в вакууме (sous vide) при низких температурах, сохраняя первоначальный цвет, однородность и мягкую консистенцию. Отлично подходит для приготовления овощей, рыбы и деликатных блюд.
	Комбинированное приготовление: на пару + конвекция Предназначена для приготовления в духовке с использованием преимуществ пара. Используйте эту функцию, чтобы сократить время приготовления, сохранив при этом витамины и питательные свойства продуктов. Чтобы использовать ее, установите температуру от 130 °C до 230 °C.
	Комбинированное приготовление: на пару + микроволны Это наиболее подходящий способ сохранить преимущества приготовления на пару и сэкономить время; особенно подходит для ризотто, овощей, мясной запеканки, мясного фарша, пюре.
	Комбинированное приготовление: конвекция + микроволны Это наиболее подходящий метод для быстрого приготовления жаркого из свинины и курицы, но при этом они не становятся сухими в конце. Экономия времени достигает 40-50 %
	Комбинированное приготовление: гриль + микроволны Это наиболее подходящий способ за короткое время приготовить большое количество блюд с тертым сыром для всей семьи (например, картофеля и сыра), запеченных макарон, плотных овощей. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °C.
	Цикл очистки паром Это специальная программа для размягчения грязи, осевшей внутри духовки, и облегчения очистки без применения химических веществ и абразивных средств. Продолжительность составляет 15 минут.

■ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



- 1 ПАНЕЛЬ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ**
- 2 СЕНСОРНЫЙ TFT ДИСПЛЕЙ**
- 3 ПОДДОН ДЛЯ ВОДЫ**
- 4 РАЗЪЕМ ДЛЯ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ**
- 5 ГРИЛЬ**
- 6 ЛАМПА ДУХОВКИ**
- 7 ВЕНТИЛЯТОР И НАГРЕВАТЕЛЬ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ**
- 8 БОЙЛЕР С КРЫШКОЙ**
- 9 ОПОРЫ РЕШЕТКИ**

- Принадлежности, входящие в комплект



Решетка
Для кастрюль, противней
и жаркого



Стекланный противень
Используется для режима
приготовления с микро-
волнами.



Датчик температуры
Служит для разогрева
и приготовления пищи
путем выбора внутренней
температуры



Кувшин
Служит для наполне-
ния бака водой для
приготовления пищи на
пару и для сбора воды
при его опорожнении

- Набор для приготовления на пару



- опора для 2 специ-
альных противней:



- перфорированный
противень,
позволяет пару
достигать продуктов



- неглубокий проти-
вень для сбора кон-
денсата, стекающего
вниз



Силиконовая трубка, используемая вместе с
кувшином для опорожнения бака

- Кулинарные принадлежности

Перфорированный противень (при необходимости):

- Вставьте противень в раму, как показано на рисунке.



- Поднимите переднюю часть рамы и толкните ее внутрь, чтобы задвинуть за выступ.



Примечание. Ограждение, указанное красной стрелкой, направлено вверх и находится в задней части корпуса.



- Рама в комплекте со вставленными противнями



- Противень из стекла Pyrex

При использовании стеклянного противня поместите его в верхней части рамы (нижний противень не нужен). Вставьте раму, как показано на рисунке.



- Решетка

Поднимите переднюю часть решетки и толкните ее внутрь, чтобы задвинуть за выступ. Выберите желаемый уровень, соответствующий функции приготовления.

Примечание. Ограждение, указанное красной стрелкой, направлено вверх и находится в задней части решетки

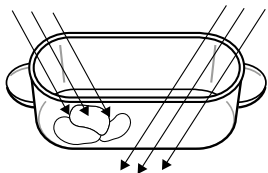


■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Микроволновой режим



Работа устройства

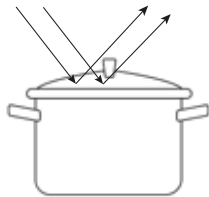
В печи находится магнетрон, который преобразует ток в электромагнитные волны. Эти волны равномерно распределяются по рабочей камере, а также отражаются от металлических стенок. Таким образом они достигают пищи со всех сторон. Чтобы микроволны достигали посуды и проникали в нее, важно использовать посуду, пригодную для микроволн, например, фарфоровую, стеклянную, картонную, пластиковую, но не металлическую. Поэтому не используйте емкости из металла или снабженные, например, металлическими украшениями. Металл отражает микроволны и генерирует искры; микроволны не поглощаются. Они проникают прямо в пищу через подходящую для этого емкость. Молекулы, из которых состоит пища, особенно воды, приводятся в движение микроволнами (около 2,5 миллиардов раз в секунду). При этом выделяется тепло, которое распространяется внутрь от наружной части блюда. Таким образом, нагрев происходит почти одновременно во всех продуктах, помещенных в печь.



Преимущества

Как правило, блюдо можно готовить с использованием микроволн без добавления или с небольшим добавлением жидкости или жира.

Генерация микроволн прекращается, когда прерывается приготовление пищи или открывается дверца прибора. Во время приготовления закрытая и неповрежденная дверца обеспечивает достаточную защиту от возможного излучения микроволн.



- ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Общая информация

Выньте продукты из фольги или металлических контейнеров перед приготовлением. После выключения прибора оставьте в нем блюдо на несколько минут (см. таблицы: время выдержки).

Приготовление

По возможности готовьте блюдо, накрыв его материалом, пригодным для использования в микроволновой печи (например, фольгой, крышками). Готовьте блюдо, не накрывая его, если хотите сохранить корочку. Не пережаривайте блюда, устанавливая слишком высокие значения мощности и времени. Блюдо может засохнуть, подгореть или загореться в некоторых местах.

Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе или улиток, так как они могут лопнуть. При приготовлении яичницы сначала проткните желтки.

Продукты с «кожицей» или «кожурой», такие как картофель, помидоры, колбасы, перед приготовлением несколько раз проткните вилкой, чтобы они не лопнули.

Для охлажденных или замороженных продуктов установите более длительное время приготовления.

Блюда, содержащие соус, необходимо время от времени помешивать.

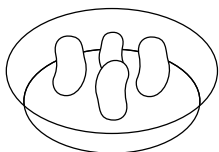
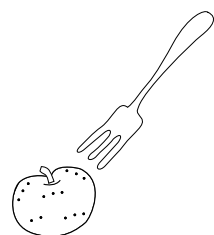
Твердые овощи, такие как морковь, горох или цветная капуста, следует готовить с добавлением воды.

Переверните более крупные куски по истечении половины времени приготовления.

По возможности нарежьте овощи на кусочки одинакового размера. При приготовлении большого количества продуктов, например вареного картофеля, разложите его по кругу в жаропрочной форме для равномерного приготовления. Используйте широкие тарелки. Не используйте фарфоровые, керамические или глиняные кастрюли с маленькими отверстиями, например, в неглазурованных ручках или днищах. Попадание влаги в отверстия может привести к тому, что такая посуда треснет при нагревании.

Разморозка мяса, птицы, рыбы

Поместите замороженные продукты на перевернутое блюдо с емкостью под ним или на подходящий аксессуар, который позволяет жидкости не соприкасаться с продуктами, не загрязняя духовку. Переверните продукты по истечении половины времени размораживания. Если возможно, отделите, а затем удалите все части, которые начали размораживаться.



- Кухонная посуда/материалы для микроволновой печи

	Микроволны				Духовка/гриль
	Размораживание	Разогрев	Приготовление		
• Термостойкое стекло и фарфор (без металлических компонентов, например, Pyrex, термостойкое стекло)	•	•	•	•	
• Стекло и фарфор, не устойчивые к пламени 1)	•	-	-	-	
• Противни, стекло и стеклокерамика из термостойкого/морозостойкого материала (например, Arcoflam)	•	•	•	•	
• Керамика 2), глиняная посуда 2)	•	•	•		-
• Термостойкий пластик до 200 °C 3)	•	•	•		-
• Картон, бумага	•	-	-		-
• Пищевая пленка	•	-	-		-
• Пакеты для приготовления в микроволновой печи 3)	•	•	•		-
• Универсальные противни из металла, напр. эмалированные, чугунные	-	-	-		•
• Противни, окрашенные в черный цвет или покрытые силиконом 3)	-	-	-		•
• Противень для кондитерских изделий	•	•	•		•
• Упакованные готовые блюда	•	•	•		•

Готовые блюда

Готовые блюда в металлических или пластиковых емкостях с металлическими крышками можно размораживать или разогревать в микроволновой печи только в том случае, если эти емкости специально обозначены как пригодные для использования в микроволновой печи.

Вы должны следовать инструкциям производителя, напечатанным на упаковке (например, снять металлическую крышку и проколоть пластиковую пленку).

- 1. Отсутствие серебряного, золотого, платинового или металлического покрытия/украшений
- 2. Отсутствие кварца или металлических компонентов или эмалей, содержащих металлы
- 3. Следуйте указаниям производителя.

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - приготовление на пару



- ПРЕИМУЩЕСТВА

Духовка с возможностью приготовления на пару имеет много преимуществ, например, она позволяет готовить диетические и полезные для здоровья блюда. Приготовление пищи происходит за счет влажного тепла, выделяемого самой водой. Это означает, что приготовление не происходит при слишком высоких температурах, что позволяет сохранить минералы и витамины неизменными. Этот процесс также обеспечивает идеальное сохранение как вкуса, так и аромата любых продуктов. Одним из аспектов, который нельзя недооценивать, является тот факт, что благодаря приготовлению на пару есть возможность не использовать различные виды приправ, масел и, прежде всего, жиров. По этим причинам это лучший способ приготовления как овощей, так и рыбы, поскольку он позволяет полностью сохранить их питательные свойства. С другой стороны, этот тип приготовления менее подходит для мяса. Для того, чтобы оно хорошо прожарилось, нужны гораздо более высокие температуры, которые позволяют не терять так называемые соки. При приготовлении на пару все продукты получаются вкусными, хоть и легкими, и практически без приправ. Поэтому это идеальное решение для тех, кто намерен вести здоровый и сбалансированный образ жизни даже за столом.

- ПРИНЦИП РАБОТЫ

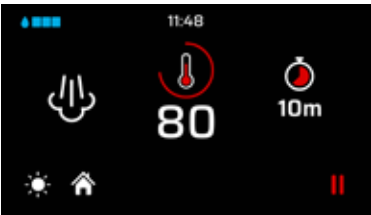
Для приготовления на пару бак должен быть заполнен как минимум до отметки, обозначающей минимальное количество воды. Для этого нажмите на емкость (загрузочный лоток), расположенную на передней панели управления, до щелчка, и вытяните ее до упора. Затем налейте воду в емкость с помощью градуированного кувшина и посмотрите на значок на дисплее. При извлечении емкости на дисплее появляется следующее:



Одновременно загорятся также сегменты, соответствующие уровню воды. Используйте только холодную водопроводную воду; никогда не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду, минеральную воду или другие жидкости.

- ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы хотите установить приготовление на пару, а духовка находится при температуре выше требуемой, нужно будет подождать, пока камера остынет (об этом свидетельствует движение вниз полосок, указывающих температуру, в центральной области дисплея). Продолжительность приготовления можно установить, но время будет отсчитываться только после того, как духовка остынет. Чтобы сразу начать приготовление, установленная температура должна быть выше, чем в камере. (ПРИМЕЧАНИЕ: для приготовления на пару максимальная температура составляет 100 °C).



ВНИМАНИЕ!

- Не наливайте воду прямо в бойлер на дне духовки.
- Не наливайте легковоспламеняющиеся жидкости или спирт в емкость для воды.
- Во время заполнения, по мере увеличения уровня, на дисплее функциональных значков постепенно загораются сегменты минимального, среднего и, наконец, максимального уровня. Также будет подан звуковой сигнал, когда загорается сегмент максимального уровня.
- НЕ НАЛИВАЙТЕ БОЛЬШЕ ВОДЫ ПОСЛЕ ТОГО, КАК ДУХОВКА ПОДАСТ СИГНАЛ О ЗАПОЛНЕНИИ ЕМКОСТИ.
- ЛЮБОЕ ИЗБЫТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ ВЫЛЕТЕТ НЕПОСРЕДСТВЕННО В КАМЕРУ ДУХОВКИ, А ПОТОМ ВЫТЕЧЕТ ИЗ ПРИБОРА.
- Удалите воду из камеры губкой или тряпкой.

После заполнения закройте емкость до щелчка, после чего она будет удерживаться в закрытом состоянии, затем убедитесь, что надпись TANK исчезла с дисплея

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Комбинированное приготовление: гриль + микро



Совет общего характера: термостат должен быть установлен на 180 °С.

Устанавливайте большие контейнеры или кастрюли на дно, а низкие противни на верхние уровни (см. 2 варианта на фотографиях). Если блюдо помещается непосредственно на решетку, поставьте внизу противень из материала Ругех для сбора жира и соков, выделяющихся при приготовлении пищи. Следите за процессом приготовления: переворачивайте кусочки и/или изменяйте настройки в соответствии с необходимостью.

Тип продукта	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°С)	Время (мин)	Примечания
Лазанья	1100 г	500 Вт	180	25 - 35	Противень из материала Ругех, время указано для сырой пасты
Ньокки по-римски	600 г	500 Вт	180	15 - 18	Противень из материала Ругех
Запеченные макароны	1200 г	500 Вт	180	10 - 12	Макароны нужно предварительно отварить
Цветная капуста в соусе бешамель	1000 г	800 Вт	180	13 - 18	Время указано для сырых овощей
Запеченные помидоры	800 г	500 Вт	180	15 - 20	Желательно, чтобы они были одинакового размера
Фаршированный перец	1400 г	800 Вт	180	20 - 25	Желательно, чтобы они были одинакового размера
Баклажаны по-пармски	1300 г	500 Вт	180	18 - 23	Предварительно приготовленные баклажаны
Картофельный гратен	1100 г	800 Вт	180	18 - 23	Кастрюля из материала Ругех
Курица кусочками	1200 г	500 Вт	180	30 - 35	Переворнуть в середине приготовления
Шашлычки	600 г	500 Вт	180	18 - 23	Переворнуть в середине приготовления



Приготовление высоких блюд



ПРИМЕЧАНИЕ: круглая кастрюля не входит в комплект.

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Комбинированное приготовление: конвекция +

микроволны



Советы общего характера

Устанавливайте большие контейнеры или кастрюли на дно, а низкие противни на верхние уровни. Если блюдо помещается непосредственно на решетку, поставьте внизу противень из материала Ругех для сбора жира и соков, выделяющихся при приготовлении пищи. Следите за процессом приготовления: переворачивайте кусочки и/или изменяйте настройки в соответствии с необходимостью.

Тип продукта	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°С)	Время (мин)	Примечания
Курица (целиком)	1200 г	500 Вт	200	35 - 40	Смажьте маслом и переверните в середине приготовления
Ростбиф (без костей)	900 г	270 Вт	200	25 - 30 35 - 40	Хорошо прожаренный с кровью
Свинная голень	1000 г	270 Вт	180	30 - 35	Смажьте маслом и переверните в середине приготовления
Мясной рулет	900 г	500 Вт	180	20 - 25	Переворнуть в середине приготовления
Целая рыба	1200 г	270 Вт	210	30 - 35	Желательно использовать бумагу для выпечки (пергаментную)
Замороженные гамбургеры	4x100 г	270 Вт	220	20 - 25 30 - 35	с кровью хорошо прожаренный Переворнуть в середине приготовления
Замороженная пицца Ø 28 см	350 г	270 Вт	230	18 - 23	
Замороженная пицца «Американа»	450 г	270 Вт	230	23 - 27	

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Комбинированное приготовление: пар + конвекция



общего характера

При приготовлении на пару необходимо держать блюдо приподнятым над дном емкости, чтобы предотвратить ее погружение в конденсат. Выберите наиболее подходящую из конфигураций, показанных внизу страницы, в зависимости от количества и размера продуктов.

Тип продукта	Количество	Темп. (°C)	Время (мин)	Примечания
Курица (целиком)	1200 г	200	65 - 70	Смазать маслом
Куриная грудка	350 г	130	25 - 30	
Утка (целиком)	2000 г	180	130 - 150	
Жареная говядина	1000 г	210	45 - 50 65 - 70	с кровью хорошо прожаренный
Жареная свинина	1000 г	180	80 - 100	Смазать маслом
Рыба (например, форель)	1500 г	180	30 - 35	3-4 рыбины
Стейки из тунца	1200 г	180	40 - 45	4-6 стейка
Спаржа (зеленая)	400 г	130	30 - 40	Белая спаржа готовится за меньшее время (20-30 мин)
Морковь	300 г	130	30 - 40	
Хлеб (белый)	1000 г	180	45 - 60	2 штуки по 500 грамм



ПРИМЕЧАНИЕ: специальная решетка, вставляемая в противень из материала Ругех, не входит в комплект поставки, но может быть приобретена отдельно.

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Комбинированное приготовление: пар + микроволны



Советы общего характера

Ставьте высокие емкости на нижний уровень, используйте верхние уровни для низких емкостей.

Если продукты размещаются непосредственно на решетке, вставьте поддон из материала Ругех, чтобы собирать жидкости и брызги, образующиеся при приготовлении, а также уменьшить потребность в очистке. Следите за процессом приготовления: переворачивайте кусочки и/или изменяйте настройки в соответствии с необходимостью.

Тип продукта	Количество	Мощность микроволн	Темп. (°C)	Время (мин)	Примечания
Ризотто	500 г	500 Вт	98	11 - 14	Используйте кастрюлю из материала Ругех. Сразу добавьте в емкость бульон (равный весу риса)
Рыба (дорада, лаврак)	800 г	270 Вт	85	5 - 6	Смажьте перфорированный противень перед укладкой рыбы, проколите кожу в некоторых местах
Креветки / норвежские омары	500 г	270 Вт	85	2 - 3	
Картофель/морковь/кабачки	600 г	500 Вт	90	5 - 6	Очистите картофель и нарежьте овощи на кусочки правильной формы
Цветная капуста / брокколи	500 г	500 Вт	95	6 - 8	Нарезать на обычные кусочки
Мясной рулет	900 г	500 Вт	90	10 - 12	



Положение для высоких продуктов



Положение для плоских продуктов

■ ЧИСТКА - УХОД - ОБСЛУЖИВАНИЕ



- Очистка

ВНИМАНИЕ!

Обращайтесь к главам, рассматривающим безопасность.

- Протрите переднюю часть оборудования мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Очищайте духовку внутри после каждого использования. Таким образом пятна удаляются легче.
- Удалите стойкие загрязнения с помощью специальных чистящих средств для духовки.
- После каждого использования очищайте принадлежности для выпечки и дайте им полностью высохнуть. Используйте мягкую ткань, смоченную теплой мыльной водой.

Детали из нержавеющей стали

- Очищайте дверцу духовки только влажной губкой.
- Просушите ее с помощью мягкой ткани.
- Избегайте использования стальной мочалки, кислот или абразивных материалов, которые могут повредить поверхность духовки.
- Очистите панель управления духовки, соблюдая те же меры предосторожности.

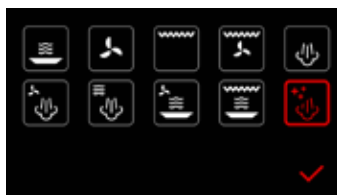
Очистка уплотнения дверцы

- Регулярно проверяйте уплотнение дверцы. Уплотнитель дверцы расположен вокруг рамы камеры духовки.
 - Не используйте прибор, если уплотнение дверцы повреждено.
 - Обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы см. общую информацию по очистке.

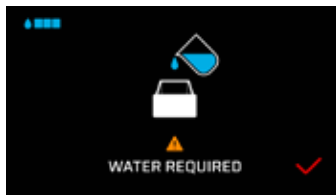
Цикл очистки паром

- В этой процедуре используется пар для удаления жира и остатков пищи в духовке.
1. Установите функцию - **Цикл очистки паром**.
 2. Наполните бачок с помощью соответствующего кувшина.
 3. Температура цикла равна 90 °C, а рекомендуемая продолжительность составляет 15 минут.
 4. После цикла очистки дайте прибору остыть.
 5. После остывания протрите внутренние поверхности духовки тряпкой.

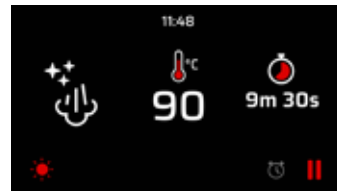
1



2



3



4



- Обслуживание ИНСТРУКЦИЯ ПО СМАЗКЕ ШАРОВ НА ДВЕРЦЕ



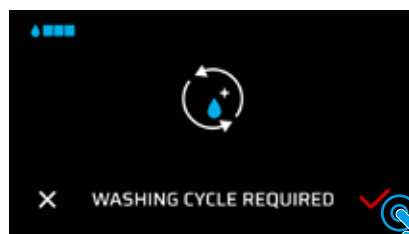
Раз в месяц рекомендуется смазывать две сферы на дверце духовки (см. фото) машинным маслом или силиконовым спреем, чтобы они не затвердели и позволяли открывать дверцу без усилий.

- Опорожнение и промывка бака

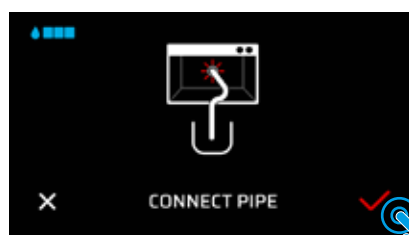


При первом включении на дисплее появляется желтый предупреждающий треугольник.

При открытии дверцы и касании к дисплею, на нем появится сообщение



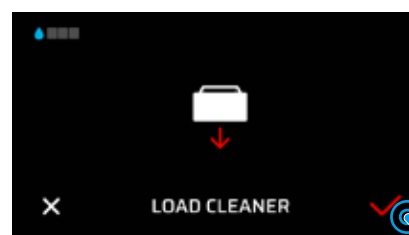
Если вы не хотите выполнить цикл промывки, просто коснитесь символа X, и желтый треугольник исчезнет; можно будет выполнить промывку, выбрав соответствующую кнопку после открытия меню настроек. Если же вы хотите выполнить промывку, нажмите кнопку подтверждения, и на дисплее отобразится



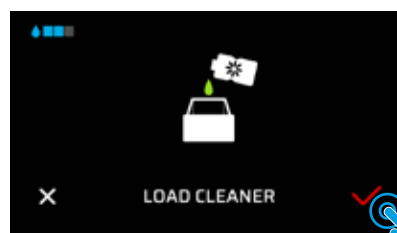
Для ее выполнения наденьте прилагаемую резиновую трубку на металлический носик, выступающий из задней стенки рабочей камеры ниже перфорированной области. Вставьте другой конец трубки в емкость для сбора жидкости объемом 1 л (например, в прилагаемый кувшин). После этого нажмите кнопку подтверждения опорожнения (запустится насос).



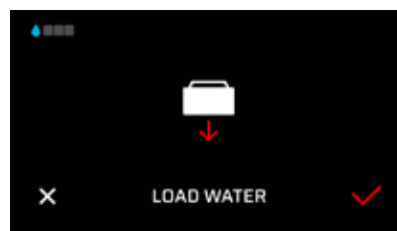
После опорожнения бака появляется рекомендация загрузки раствора для удаления накипи (5 % лимонная кислота или упаковка средства для удаления накипи для кофемашин или утюгов). Для полной очистки используйте 1 л раствора.



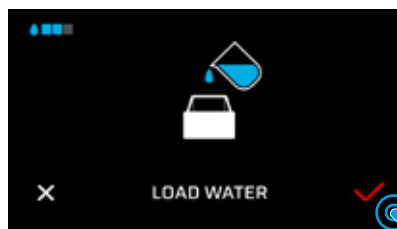
После открытия емкости и подтверждения изображение будет иметь следующий вид:



После подтверждения насос перезапускается, а выполняется промывка бака и водяного контура. Когда бак опустеет, его необходимо промыть водой (также 1л); на дисплее отобразится:



После открытия емкости и подтверждения дисплей показывает:

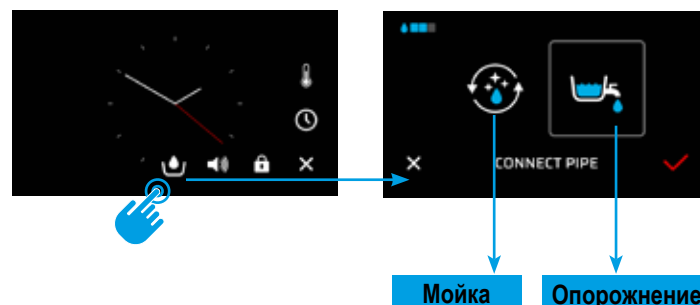


Полностью заполните бак и нажмите кнопку подтверждения, чтобы запустить насос и начать окончательное опорожнение. В конце (операция занимает около десяти минут) на дисплее отображается:

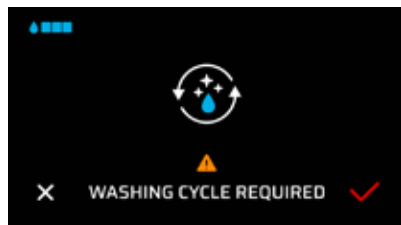


Когда промывка закончена, нажав кнопку подтверждения, вы можете начать пользоваться машиной в обычном режиме.

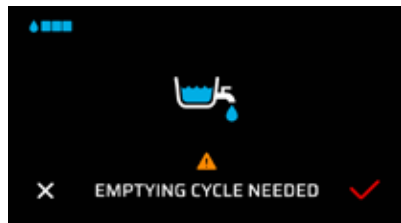
Бак можно промыть и опорожнить в любое время, войдя в соответствующее меню нажатием кнопки настройки (стр. ???).



Значение предупреждений, относящихся к водяному контуру

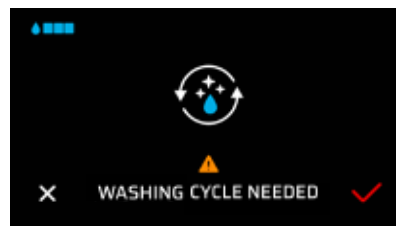


Это предупреждение появляется каждый раз, когда духовка подключается к сети. Оно носит только информативный характер и позволяет вам нормально пользоваться прибором, даже без выполнения промывки.



Это предупреждение появляется через 7 дней после последнего заполнения бака и предлагает опорожнить его, чтобы избежать ухудшения качества воды. Оно носит только информативный характер и позволяет нормально

пользоваться прибором, даже без выполнения опорожнения. Тем не менее, было бы целесообразно опорожнять резервуар после каждого приготовления, чтобы начать следующее со свежей водой.



Это предупреждение появляется после того, как бойлер проработает 80 часов (функции приготовления на пару и комбинированная с паром). После этого можно выполнить только 10 циклов приготовления с паром: в дальнейшем, если промывка не выполняется, можно выбрать функции приготовления с паром, но при запуске появится сообщение об ошибке и приготовление не начнется.

■ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Советы по очистке духовки и передней панели

ДУХОВКА

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Внутренние поверхности духовки Передняя часть и дверца	Духовку рекомендуется очищать после каждого использования. В этом случае грязь очищается легче, поскольку не пригорает повторно при высоких температурах. Снимите все съемные детали и вымойте их отдельно горячей водой с неабразивным моющим средством. Рабочую камеру можно очистить мягкой тканью, смоченной в растворе теплой воды и нашатырного спирта, затем прополоскать и высушить. Очистите переднюю поверхность прибора и уплотняющие поверхности дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой и моющим средством.	Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки. Не используйте абразивные/агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.
Поддон	Погрузите в раствор теплой воды и нейтрального мыла. Высушите после мойки.	Удаляйте остатки пищи сразу после использования.
Решетки	Очистите теплой водой с неабразивными моющими средствами или подходящим обезжиривающим средством.	В случае образования корки и затвердевшей грязи рекомендуется оставить решетки отмачиваться на несколько часов перед очисткой.

ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Стальные поверхности	Очистите детали теплой водой и неагрессивным жидким моющим средством, а затем высушите их мягкой тканью или тканью из микрофибры.	Блеск поддерживается периодической чисткой специальными средствами, обычно доступными в продаже. Запрещено использовать абразивные порошки.
Окрашенные поверхности	Для сохранения характеристик окрашенных деталей необходимо регулярно мыть их мыльной водой.	Не оставляйте на окрашенных деталях кислотные или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т. д.) и не мойте их, пока они еще горячие.

■ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Замена лампы

- ВНИМАНИЕ!**
Перед заменой лампы:
убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
Внимание: лампа и стеклянный колпак лампы могут быть горячими.

Положите мягкую ткань на дно внутри прибора. Это предотвращает повреждение стеклянного колпака и камеры. Всегда используйте один и тот же тип лампы.

- Замена лампы**
Поверните стеклянный колпак лампы против часовой стрелки, чтобы снять его.
- Очистите стеклянный колпак.
- Замените лампу на подходящую галогенную лампу мощностью 25 Вт.
- Установите стеклянный колпак на место..

■ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Неисправности общего характера

⚠ ВНИМАНИЕ!

- В течение гарантийного срока ремонт может выполняться только авторизованной службой послепродажного обслуживания или разомкните соответствующий выключатель.
- Перед ремонтом отключите прибор от сети, т.е. отсоедините кабель питания или разомкните соответствующий выключатель.
- Несанкционированное вмешательство и ремонт могут привести к поражению электрическим током или короткому замыканию, поэтому не выполняйте их. Поручите эти работы уполномоченным техническим специалистам.
- В случае небольших неисправностей можно попытаться решить проблему, следуя советам руководства.
- Выполнение работ сервисным центром в течение гарантийного срока оплачивается, если прибор неисправен из-за неправильного использования.
- Устранение неисправностей или сбоев, вызванных неправильным использованием или установкой, не покрывается гарантией. Гарантийные расходы несет пользователь.

■ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

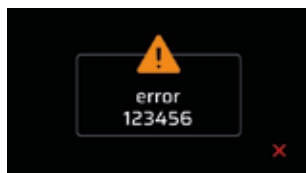
- Сообщения об ошибках

Системные ошибки

В случае неисправности на дисплее появляются следующие ошибки:

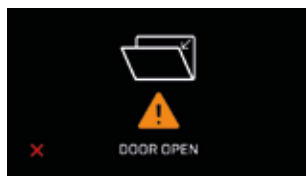
Описание	Код ошибки
Сбой датчика камеры	00
Короткое замыкание датчика камеры	01
Сбой датчика бойлера	02
Короткое замыкание датчика бойлера	03
Сбой датчика для мяса	04
Короткое замыкание датчика для мяса	05
Перегрев	08
Бойлер не нагревается	09
Насос не работает	10
Ошибка опорожнения	14
Необходимо промыть водяной контур	15
Тангенциальный вентилятор не работает	16
Ошибки связи	20

УВЕДОМЛЕНИЕ О ПРОБЛЕМЕ



В случае ошибки отключите и снова подключите устройство. Если ошибка повторится, потребуется вмешательство авторизованного техника.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ (ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)



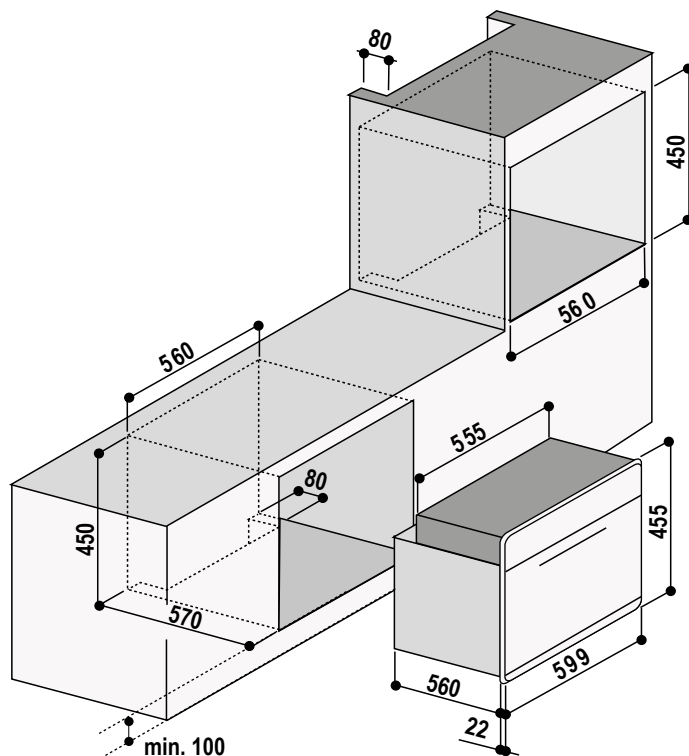
Закройте дверцу духовки.

■ УСТАНОВКА - Указания по установке



Паспортная табличка расположена на дверце духовки и показана на странице 1. Она видна при открытой дверце и содержит все данные, необходимые для установки, например, модель прибора, номинальное напряжение и потребляемую мощность. Сначала измерьте и проверьте нишу для встраивания в мебели, которая должна точно соответствовать размерам, указанным на рисунке А. Убедитесь, что мебельная отделка, шпон или другое покрытие приклеены термостойким клеем (150 °C). Если покрытие или клей не являются термостойкими, покрытие может деформироваться или расколоться, особенно в самых узких местах мебели. Убедитесь, что мебель для встроенной духовки имеет прочное дно и может выдержать вес прибора. В комплект входят все винты и принадлежности, необходимые для крепления духовки к мебели.

Рис. А - Мод. VIRTUS COMBI STEAM MW TFT BL/6045 - PRF0191769



■ УСТАНОВКА - Подключение к электросети



Следующие инструкции предназначены для квалифицированного лица, которое будет выполнять установку прибора, его настройку и техническое обслуживание, а также позаботится о том, чтобы эти операции выполнялись максимально правильно и в соответствии с действующими нормами. Важно: любую регулировку, техническое обслуживание и т. д. следует выполнять после отключения электрической вилки прибора от сети.

Правила установки

Это оборудование соответствует следующим директивам:

ДИРЕКТИВА 2002/96/СЕ

ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ 2014/35/EU

ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ 2014/30/EU

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с пищевыми продуктами).

Установка должна выполняться профессионально и в полном соответствии с действующими правилами монтажа электрооборудования.

В противном случае, производитель снимает с себя всякую ответственность. В этом руководстве вы также найдете электрическую схему вашего прибора. Приборы предназначены для подключения к сети с напряжением, указанным на табличке технических данных.

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что:

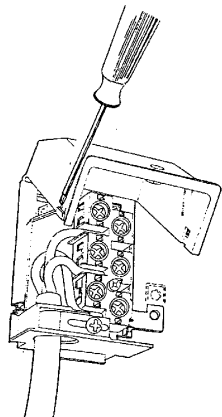
- характеристики электромагнитного выключателя или розетки могут выдерживать нагрузку прибора (см. данные на паспортной табличке);
- система электропитания имеет эффективное заземление.

Прибор поставляется с кабелем без вилки: подключение должно выполняться с учетом того, что желто-зеленый кабель является заземляющим проводом и ни в коем случае не должен прерываться.

Розетка должна быть видна и доступна, чтобы прибор можно было легко отключить.

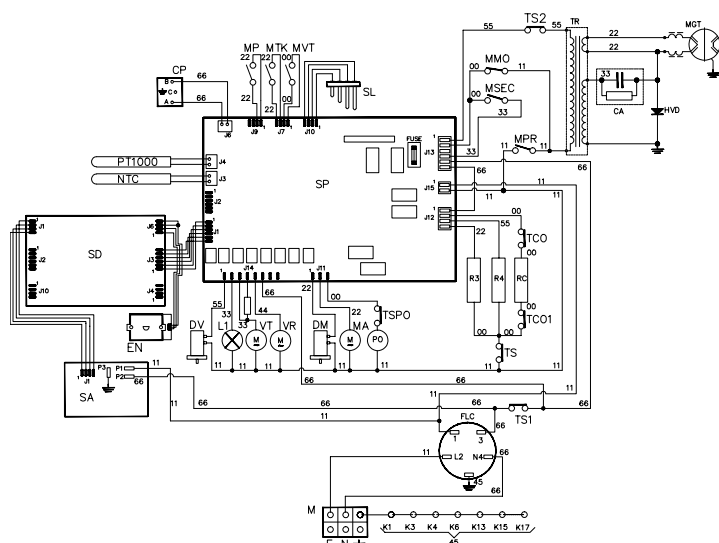
Для прямого подключения к сети необходимо, чтобы:

- предохранительный клапан и домашняя система могли выдерживать нагрузку прибора (см. паспортную табличку);
- система электропитания имела эффективное заземление;
- многополюсная розетка или выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм были легко доступны после установки прибора;
- был встроен сетевой выключатель, в соответствии с правилами установки.



⚠ Желто-зеленый провод заземления никогда не должен прерываться, даже выключателем. Кабель питания должен быть расположен так, чтобы он не соприкасался с поверхностями, температура которых превышает температуру окружающей среды более чем на 50 °C. Если вам необходимо заменить кабель питания, обратитесь в сервисный центр.

■ Электрическая схема



Условные обозначения

F	Черный	TS2	Предохранительный термостат на фазе 120 °C
N	Нейтраль	TCO	Предохранительный термостат на фазе 318 °C (TCO)
M	Клеммная колодка	TCO1	Предохранительный термостат на фазе 318 °C (TCO)
ПРЕДО-ХРАНИ-ТЕЛЬ	Предохранитель 10 A	TSPO	Предохранительный термостат на фазе 90 °C
FLC	Фильтр LC	MSEC	Вторичный микровыключатель
L1	Лампа духовки	MMO	Микровыключатель монитора
SA	Плата питания	MPR	Первичный микровыключатель
SD	Плата дисплея	MP	Микровыключатель дверцы
SP	Силовая плата	MTK	Микровыключатель емкости для заливки воды
EN	Энкодер регулировки	MVT	Микровыключатель тангенциального вентилятора
CP	Подключение датчика камеры	00	Черный
SL	Датчик уровня воды	11	Коричневый
DM	Заслонка микроволновой печи	22	красный
DV	Паровая заслонка	33	Белый
PD	Насос	44	Желтый
VR	Радиальный вентилятор	45	Желто-зеленый
VT	Тангенциальный вентилятор	55	Серый
RC	Нагревательный элемент бойлера	66	Синий
R3	Нагревательный элемент гриля	K1	Заземляющий провод клеммной колодки
R4	Круговой нагревательный элемент	K3	Провод заземления клеммной колодки радиального двигателя
PT1000	Датчика бойлера PT1000	K4	Провод заземления клеммной колодки с круглым сечением
NTC	Датчик камеры NTC	K6	Провод заземления клеммной колодки лампы духовки
MGT	Магнетрон	K13	Провод заземления клеммной колодки нагревателя гриля
TR	Трансформатор напряжения	K15	Провод заземления клеммной колодки рамы
HVD	Диод высокого напряжения	K17	Провод заземления клеммной колодки блока питания
CA	Конденсатор 1,05 мкФ		
MA	Двигатель антенны		
TS	Предохранительный термостат на фазе 135 °C		
TS1	Предохранительный термостат на фазе 135 °C		