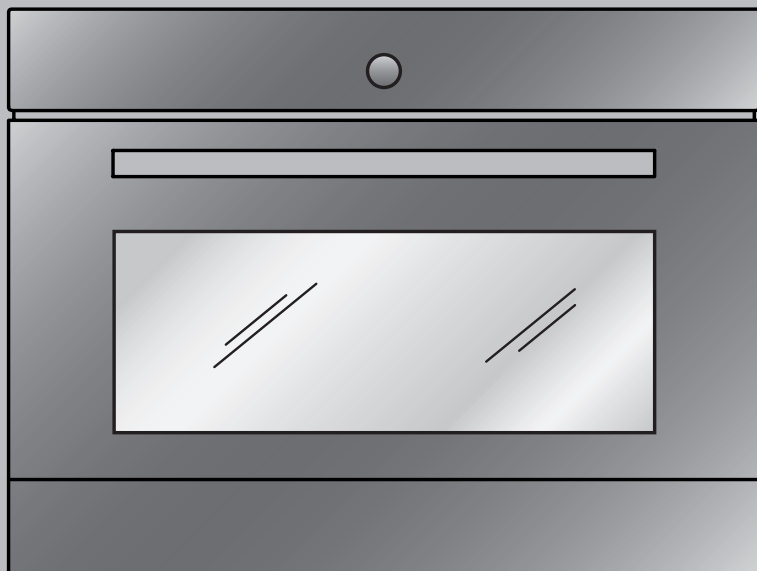




EAC



Руководство по эксплуатации

Miwell-Combi HSL

Микроволновая печь

Благодарим Вас за выбор, сделанный в пользу нашего изделия. Приобретенное Вами устройство соответствует самым высоким требованиям и отличается простотой управления. Тем не менее, просим Вас внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации. Знание принципов работы и возможностей устройства позволит Вам использовать его оптимальным образом и избежать неисправностей.

Соблюдать указания по технике безопасности.

Изменения

Текстовая и графическая информация, а также приведенные данные соответствуют техническому уровню устройства на момент публикации данного руководства. Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию устройства с целью усовершенствования изделия.

Область применения

Номер линии продукции (номер модели) соответствует первым цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации действительно для:

Тип	Серия	Размерная система
MWCHSL60	24008	60-374

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Цветную инструкцию по эксплуатации можно скачать с сайта www.vzug.com.

Содержание

1	Указания по технике безопасности	5
1.1	Используемые символы	5
1.2	Общие правила безопасности	6
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора.	7
1.4	Указания по пользованию	9
1.5	Принадлежности	13
2	Утилизация	15
3	Первый ввод в эксплуатацию	16
4	Описание прибора	17
4.1	Конструкция	17
4.2	Элементы управления и индикации	17
4.3	Камера	19
4.4	Принадлежности	20
4.5	Вентиляция	22
4.6	Монтаж	22
5	Режимы работы	23
5.1	Обзор режимов работы	23
5.2	Программа-фаворит	23
5.3	Микроволновый режим	24
5.4	CombiCrunch	27
5.5	Обдув горячим воздухом	28
5.6	Комбинированный режим с обдувом горячим воздухом	29
5.7	Быстрый нагрев	29
5.8	Гриль	30
5.9	Комбинированный режим: гриль	31
6	Управление	32
6.1	Выбор режима работы и запуск	33
6.2	Изменение мощности микроволнового излучения/температуры	34
6.3	Изменение режима работы	35
6.4	Изменение продолжительности	35
6.5	Таймер	36
6.6	Прерывание	37
6.7	Продолжение	37
6.8	Прерывание режима	37
6.9	Завершение работы	38
6.10	Выключение прибора	40

7 AutomaticPlus	41
7.1 Обзор	41
7.2 Выбор автоматической программы и запуск	45
8 Полезные советы	46
8.1 Советы по настройке	46
8.2 Результат приготовления неудовлетворительный... ..	56
8.3 Экономия электроэнергии.....	57
9 Настройки пользователя	58
9.1 Выбор настроек пользователя	58
9.2 Регулировка настроек пользователя	58
9.3 Язык	58
9.4 Блокировка кнопок	59
9.5 Функции часов.....	59
9.6 Освещение	60
9.7 Звуковой сигнал	61
9.8 Единица измерения температуры.....	61
9.9 Формат времени	61
9.10 Контрастность	61
9.11 Заводские настройки	61
10 Техническое обслуживание и уход	62
10.1 Наружная очистка	62
10.2 Очистка дверцы прибора.....	63
10.3 Очистка уплотнения дверцы.....	63
10.4 Очистка камеры.....	63
10.5 Очистка принадлежностей	64
10.6 Замена галогенной лампы.....	64
11 Самостоятельное устранение неполадок	65
11.1 Что делать, если	65
11.2 После перебоя в электропитании	67
12 Принадлежности и запасные части	68
13 Технические характеристики	70
13.1 Измерение температуры	70
13.2 Система экономии электроэнергии в режиме ожидания	70
14 Для заметок	74
15 Служба поддержки и сервисного обслуживания	75

1 Указания по технике безопасности

1.1 Используемые символы



Данный символ отмечает все указания, важные для безопасной эксплуатации прибора.

Несоблюдение таких указаний может привести к травме, повреждению прибора или его компонентов!



Данный символ отмечает информацию и указания, которые следует учитывать.



Информация по утилизации



Информация о руководстве по эксплуатации

- ▶ Данный символ отмечает операции, выполняемые по порядку.
 - Данный символ описывает реакцию прибора на выполненную операцию.
- Данный символ встречается при перечислениях.

1.2 Общие правила безопасности



- Вводите прибор в эксплуатацию только после прочтения инструкции по эксплуатации.



- Данные приборы могут использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими и психологическими возможностями, отсутствием опыта и/или отсутствием знаний, если они находятся под присмотром или получили инструктажа по безопасному использованию прибора и поняли связанные с этим опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям без должного присмотра.
- Если прибор не оснащен сетевым проводом и вилкой или другими средствами для отключения от сети, которые на каждом полюсе имеют зазор между контактами в соответствии с требованиями категории стойкости изоляции оборудования к импульсным перенапряжениям III для полного отсоединения, то необходимо установить отключающее устройство в стационарную электропроводку согласно строительным нормам и правилам.
- В случае повреждения сетевого провода этого прибора во избежание опасностей он должен быть заменен изготовителем или его сервисным центром или специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



- ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: в случае повреждения дверцы, уплотнений дверцы или внутренней поверхности прибор запрещено эксплуатировать до тех пор, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: работы по техобслуживанию и ремонту, в ходе которых необходимо снимать обшивку, обеспечивающую защиту от облучения микроволновой энергией, разрешается выполнить только специально подготовленному персоналу.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: нельзя разогревать продукты питания и жидкости в закрытых емкостях, например, в консервных банках или бутылках. Такие емкости могут взорваться под воздействием высокого давления. Открывайте емкости с продуктами, прежде чем помещать их в камеру прибора.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если прибор эксплуатируется в комбинированном режиме, то в связи с температурой, исходящей от прибора, детям разрешается пользоваться им только под присмотром взрослых.
- Этот прибор предназначен для использования в бытовых и подобных им условиях: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих заведений, в загородных домах, клиентами отелей, мотелей и других заведений для проживания, в отелях типа «постель и завтрак».

- Прибор предназначен для разогревания блюд и напитков. Сушка блюд или одежды, нагревание грелок, домашней обуви, губок, влажных тряпок и т. п. может привести к травмам, воспламенению или пожару.
- В случае появления дыма прибор следует выключить и отсоединить от сети, оставив дверцу закрытой, чтобы погасить возможно возникшее пламя.
- Разрешается применять только посуду, подходящую для использования в микроволновых печах.
- Разогревание напитков в микроволновом режиме может привести к задержке кипения (перегреву жидкости выше температуры ее кипения). Опасность получения ожога! Обращайтесь с емкостью осторожно!
- Содержимое бутылочек и стаканов с детским питанием необходимо размешать или взболтать, а также необходимо проверить температуру содержимого перед употреблением во избежание получения ожогов.
- Яйца в скорлупе или целые, вареные вкрутую яйца запрещено разогревать в микроволновых печах, так как они могут взорваться, даже после того как нагревание микроволнами завершено.
- Прибор и уплотнения дверцы следует содержать в чистоте. Как можно быстрее удаляйте загрязнения. В противном случае возможно повреждение прибора или уплотнения дверцы, что может отразиться на сроке эксплуатации и привести к опасным ситуациям. Более подробная информация по очистке уплотнений дверцы, камеры и прилегающих частей содержится в разделе «Уход и техобслуживание».
- Запрещено использовать абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность стекла. Это может привести к разрушению стекла.

- Использовать пароочиститель для очистки печи строго запрещено.

1.4 Указания по пользованию

Перед первым вводом в эксплуатацию

- Установка прибора и подключение к электросети производится согласно отдельному руководству по монтажу. Для проведения монтажных работ обращаться к квалифицированному монтажнику/электрику.

Использование по назначению

- Прибор предназначен для приготовления различных блюд в домашних условиях. В камере строго запрещается фламбировать блюда или запекать их с большим количеством жира! Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате ненадлежащей эксплуатации или неправильного обращения.
- В приборе запрещается сушить животных, ткани, бумагу и т. п.!
- Не использовать для отопления помещения.
- Прибор разрешается устанавливать и эксплуатировать только при температуре окружающего воздуха от 5 °C до 35 °C.
- Ремонтные работы, изменения или манипуляции с деталями прибора, в особенности токопроводящими деталями, разрешается выполнять только производителю прибора, его сервисной службе или специалисту, имеющему соответствующую квалификацию. Некомпетентный ремонт может привести к серьезным несчастным случаям, повреждению прибора и оборудования, а также нарушениям в работе прибора. При появлении неисправности или в случае необходимости ремонта соблюдать указания, приведенные в главе «Служба поддержки и сервисного обслуживания». При необходимости обращаться в наш сервисный центр.
- Разрешено использовать только оригинальные запчасти.
- Данное руководство следует сохранить для обращения к нему в будущем.
- Прибор отвечает общепринятым техническим нормам и соответствующим правилам техники безопасности. Во избежание возникновения повреждений или несчастных случаев с прибором следует обращаться надлежащим образом. Соблюдать инструкции данного руководства.

Техника безопасности при эксплуатации

- Использовать функцию блокировки кнопок.
- Запрещается вводить в эксплуатацию прибор, имеющий видимые повреждения, следует обратиться в сервисный центр.
- При обнаружении неполадок в работе прибора необходимо отсоединить его от электрической сети.
- Перед тем как закрыть дверцу прибора, нужно убедиться, что в его камере нет посторонних предметов и домашних животных.
- Запрещается хранить в камере духового шкафа и в подогревателе посуды предметы, которые могут представлять опасность при случайном включении прибора. Не хранить в камере или в подогревателе посуды термочувствительные или огнеопасные материалы, например, чистящие средства, аэрозоли для духовок и т. п.
- Для приборов с грилем: во время приготовления блюд на гриле держать дверцу прибора закрытой. В противном случае из-за высокой температуры может пострадать панель управления и индикации либо расположенные выше встроенные шкафы.
- Включать микроволновую печь только после того, как продукты размещены в камере.
- Перед приготовлением или размораживанием продуктов достать их из пластиковой или бумажной упаковки, если она не предназначена для использования в микроволновой печи. Опасность воспламенения!
- Во время разогревания блюд в пластиковых или бумажных емкостях не оставлять прибор без присмотра. Опасность воспламенения!
- Закрытые емкости с продуктами всегда открывать, прежде чем поместить их в камеру. Опасность взрыва из-за избыточного давления!

Осторожно! Опасность получения ожогов!

- Во время работы прибор очень сильно нагревается. В том числе нагревается и дверца прибора.
- При открывании дверцы прибора из камеры может выйти мощный поток пара и/или горячего воздуха.
- Нагретый прибор остается горячим еще долго после выключения, медленно охлаждаясь до комнатной температуры. Перед тем как приступить, например, к очистке, подождать, пока прибор остынет.

- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Из-за опасности воспламенения запрещается разогревать в камере масло для обжарки мяса. Запрещается тушить горящее масло или жир водой. Опасность взрыва! Погасить пламя противопожарным покрывалом и держать двери и окна закрытыми.
- Нагретые продукты запрещается заливать спиртными напитками (коньяком, виски, водкой и т. п.). Опасность взрыва!
- Не оставлять прибор без присмотра в процессе сушки трав, хлеба, грибов и т. п. При пересушивании возникает опасность пожара.
- Если виден дым из-за предполагаемого возгорания прибора или в самой камере, не открывать дверцу и отключить подачу электроэнергии.
- Находящиеся в камере принадлежности нагреваются. Пользуйтесь защитными перчатками или кухонными прихватками.
- Не разогревать напитки, содержащие спирт!
- При нагревании жидкости в микроволновой печи опустить в сосуд кофейную ложку, чтобы предотвратить перегрев жидкости выше температуры кипения. При перегреве жидкости температура кипения достигается без образования типичных пузырьков. Даже при незначительном встряхивании сосуда, не накрытого крышкой, из него могут выплескиваться брызги жидкости! Не использовать сосуды с узким носиком.

Осторожно! Опасность травмирования!

- Следить за тем, чтобы никто не брался за шарниры дверцы пальцами. Иначе при перемещении дверцы можно получить травму. Особую осторожность необходимо соблюдать в присутствии детей.
- Оставлять дверцу прибора открытой только в фиксированном положении. При открытой дверце прибора существует риск споткнуться и что-либо защемить! Не садиться и не опираться на дверцу прибора, а также не использовать ее в качестве подставки.
- Для кухонных плит: во избежание детского травматизма на них можно установить специальную защитную панель. Данное приспособление можно найти у специализированного торгового представителя.

Осторожно, опасно для жизни!

- Опасность удушья! Элементы упаковки, например пленку или пенопласт, держать подальше от детей. Детали упаковки (например, пленка, пенопласт) могут представлять опасность для детей.

Во избежание повреждения прибора

- Не хлопать сильно дверцей прибора.
- Для приборов с просматриваемыми элементами нижнего нагрева: запрещается ставить предметы прямо на нижний нагреватель.
- В приборах, в которых не просматривается нижний нагревательный элемент, запрещается использовать защитные прокладки из алюминия.
- Не используйте в камере предметы, которые могут ржаветь.
- Резание ножом или режущим кругом на противне вызывает заметные повреждения.
- Чтобы избежать возникновения ржавчины, дверцу прибора оставлять открытой в фиксированном положении, пока камера не остынет.
- При очистке следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Использовать умеренно влажную тряпку. Не допускать попадания брызг воды на поверхность или вовнутрь прибора. Попавшая в прибор вода вызывает повреждения.
- Запрещается изменять конструкцию прибора. Не оказывайте силового воздействия или манипуляций на дверцу прибора и на контрольные и предохранительные устройства. Освещение разрешается заменять только нашему сервисному центру.
- Не допускайте повреждений дверцы прибора, ее рамы и шарниров.
- Не зажимать какие-либо предметы между дверцей и рамой.
- Включайте печь только после того, как продукты размещены в камере.

1.5 Принадлежности



Опасность получения ожогов! Принадлежности во время работы сильно нагреваются. Пользуйтесь защитными перчатками или кухонными ухватками.

Подставка для вращающегося подноса и стеклянный вращающийся поднос

- Используйте прибор всегда только с прилагающейся подставкой для вращающегося подноса и стеклянным вращающимся подносом.
- Кроме стеклянного вращающегося подноса, никогда не ставьте непосредственно на подставку другую посуду.
- Перед очисткой или мытьем вращающегося подноса дайте ему остыть.
- Не готовьте продукты непосредственно на вращающемся подносе.
- Не ставьте горячие блюда или емкости на холодный вращающийся поднос.
- Не ставьте замороженные блюда или емкости на горячий вращающийся стеклянный поднос.

Поддон CombiCrunch

- Используйте блюдо CombiCrunch только в режиме CombiCrunch и режиме обдува горячим воздухом
- Никогда не используйте блюдо CombiCrunch в режиме CombiCrunch вместе с решеткой.
- Никогда не используйте блюдо CombiCrunch в качестве подставки для другой посуды или емкостей.

Решетка

- Решетку всегда располагайте по центру стеклянного вращающегося подноса.
- В комбинированном режиме ни в коем случае не ставьте металлическую посуду непосредственно на решетку. В противном случае могут образовываться искры, повреждающие прибор.
- Никогда не используйте решетку для программы-фаворита, в микроволновом режиме или режиме CombiCrunch. В противном случае могут образовываться искры, повреждающие прибор.

Крышка

- Крышку разрешается использовать только в микроволновом режиме. В противном случае крышка может расплавиться.

Посуда

- Следите за тем, чтобы посуда при вращении не касалась стенок камеры.
- Используйте только подходящую для микроволновых печей, жаропрочную посуду, например, из стекла, керамики, фарфора или термостойкого пластика. Микроволновое излучение может пронизывать эти материалы. Проникание микроволнового излучения сквозь металлическую посуду невозможно или возможно лишь частично. В этом случае блюда остаются холодными. Если используется металлическая посуда, то могут образовываться искры, которые повреждают прибор.
- Используйте посуду с металлизированным узором, например, с золотой каемкой, или блюда в алюминиевых тарелках только в том случае, если изготовитель гарантирует пригодность для микроволновых печей. Это также касается продуктов, упакованных в бумагу, изготовленную из макулатуры.
- Не используйте термометры для измерения температуры внутри мяса. В микроволновом режиме конструкция такого термометра может приводить к образованию искр, которые повреждают прибор!
- В фарфоровой, керамической и глиняной посуде могут иметься пустоты, которые могут наполниться водой. Поэтому посуда может треснуть. Соблюдайте указания изготовителя.

2 Утилизация

Упаковка

- Упаковочный материал (картонные коробки, полиэтиленовая пленка и пенополистирол) снабжен соответствующей маркировкой; при возможности он должен отдаваться на вторичную переработку и утилизироваться экологически чистым образом.

Демонтаж

- Отсоедините прибор от электросети. Отсоединение стационарно установленного прибора должно осуществляться квалифицированным электриком!

Безопасность

- Для предотвращения несчастных случаев вследствие ненадлежащего использования прибора, в особенности играющими детьми, прибор необходимо сделать непригодным для эксплуатации.
- Извлечь сетевой штекер из розетки или вызвать электрика для демонтажа подсоединения к электрической сети. Затем обрезать сетевой кабель прибора.
- Снимите или сделайте непригодным замок дверцы.

Утилизация

- Старый прибор представляет ценность с точки зрения переработки отходов. При надлежащей утилизации сырье поступает на вторичную переработку.
- На заводской табличке прибора отображен символ . Он указывает на то, что утилизация прибора вместе с обычными бытовыми отходами недопустима.
- Утилизация должна выполняться в соответствии с местными положениями по устранению отходов. Чтобы получить дополнительную информацию по обращению, утилизации и повторному использованию данного изделия, обращаться в соответствующую инстанцию административных органов управления, в местный пункт сбора бытовых отходов или продавцу, у которого приобретен данный прибор.

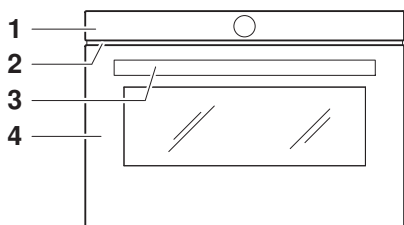
3 Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием установленного прибора выполнить следующее:

- ▶ Удалить из камеры упаковочный и транспортировочный материал, а также синюю защитную пленку (при наличии).
- ▶ Настроить (см. страницу 59) время.
- ▶ При необходимости включить блокировку клавиш.
- ▶ Очистить камеру и принадлежности с использованием нейтрального чистящего средства и воды, после чего протереть насухо мягкой тряпкой.

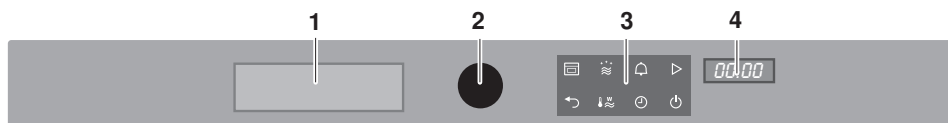
4 Описание прибора

4.1 Конструкция



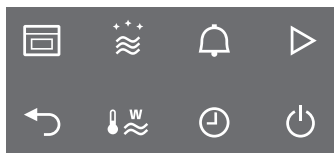
- 1 Элементы управления и индикации
- 2 Вентиляционное отверстие
- 3 Ручка дверцы
- 4 Дверца прибора

4.2 Элементы управления и индикации



- 1 Текстовая индикация
- 2 Регулировочная ручка
- 3 Сенсорные кнопки
- 4 Цифровая индикация (время/таймер)

Сенсорные кнопки



Режимы работы



AutomaticPlus



Таймер



Пуск



Назад



Температура/мощность микроволнового излучения

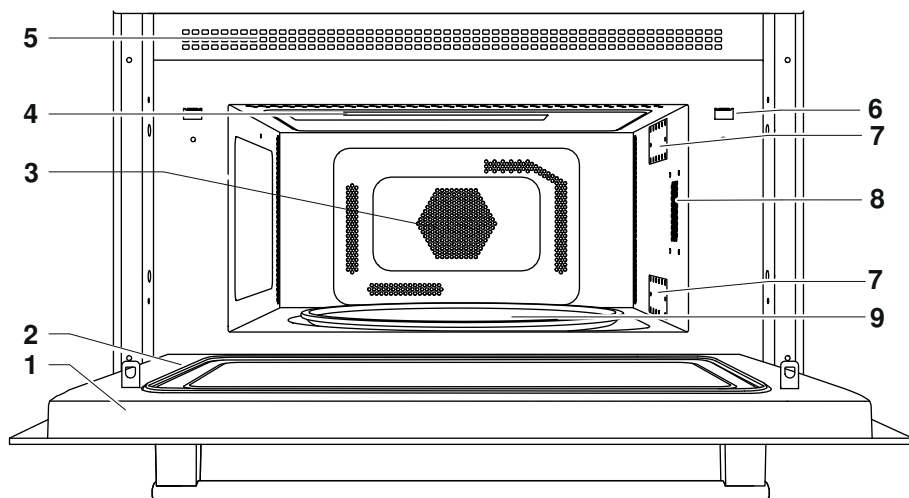


Время



Выключение

4.3 Камера



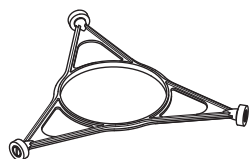
- | | | | |
|---|------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Дверца прибора | 6 | Замок |
| 2 | Уплотнение дверцы | 7 | Вход микроволнового излучения |
| 3 | Нагреватель горячего воздуха | 8 | Освещение |
| 4 | Гриль | 9 | Стекланный вращающийся поднос |
| 5 | Вентиляционные отверстия | | |

4.4 Принадлежности

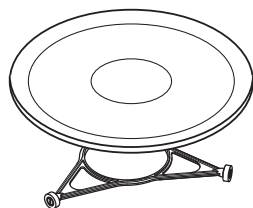
Подставка для вращающегося подноса и стеклянный вращающийся поднос



Всегда используйте стеклянный вращающийся поднос и подставку для него, также в комбинации с остальными принадлежностями.



- Подставку для вращающегося подноса уложите в предназначенное для нее углубление на дне камеры.



- Установите стеклянный вращающийся поднос на подставку таким образом, чтобы ребра на дне подноса вошли в соответствующие выемки приводного механизма на дне камеры. Стеклянный вращающийся поднос может вращаться по часовой стрелке и против нее.
- Во всех режимах используйте стеклянный вращающийся поднос в качестве подставки, в том числе для принадлежностей. На нем скапливаются частицы продуктов и мясной сок и, таким образом, предотвращается загрязнение дна камеры.

Поддон CombiCrunch



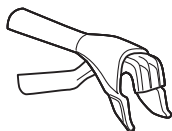
Не используйте блюдо CombiCrunch в микроволновом режиме или в режиме гриля.

Запрещено пользоваться ножами или разделочными дисками на блюде CombiCrunch. Это вызывает заметные повреждения.



- Придает блюдам желаемую подрумяненную корочку.
- Размещайте продукты непосредственно на блюде CombiCrunch.

Ручка CombiCrunch

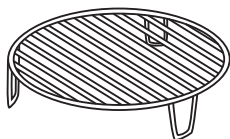


- Используйте ручку CombiCrunch для извлечения поддона CombiCrunch из камеры.

Низкая/высокая решетка



В комбинированном режиме ни в коем случае не ставьте металлическую посуду непосредственно на решетку. В противном случае могут образовываться искры, повреждающие прибор.

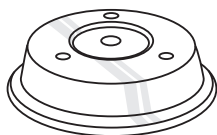


- В режиме гриля продукт следует класть непосредственно на решетку. Не накрывайте продукты.

Крышка



Используйте крышку только в микроволновом режиме. В противном случае крышка может расплавиться.



- Предотвращает высыхание продукта.
- Препятствует загрязнению камеры.
- Сокращает время приготовления.
- Одновременное разогревание на нескольких уровнях:
- одну тарелку поставьте на стеклянный вращающийся поднос и накройте крышкой;
- вторую тарелку поставьте на крышку и накройте второй крышкой.

4.5 Вентиляция

Во время работы вентиляция включается автоматически. После окончания работы вентиляция может продолжать работать для охлаждения электронных компонентов.

В это время можно открыть дверцу и извлечь блюдо. Вентиляция выключается автоматически.

4.6 Монтаж



Категорически запрещается перекрывать вентиляционные отверстия.

Для бесперебойной работы прибора требуется достаточная циркуляция воздуха. Для этого соблюдайте инструкцию по монтажу и следуйте подробным инструкциям по установке.

Прибор разрешается эксплуатировать только с подходящим и допущенным монтажным комплектом. Иные виды монтажа или встраивания не допускаются.

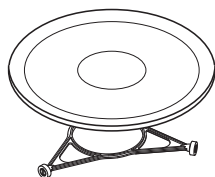
Для монтажа прибора предлагается специальная монтажная планка.

Прибор разрешается эксплуатировать при окружающей температуре от +10°C до +35°C.

5 Режимы работы



Всегда используйте стеклянный вращающийся поднос и подставку для него, также в комбинации с остальными принадлежностями.



5.1 Обзор режимов работы

Ниже описываются все режимы работы и функция и быстрый нагрев.



Соблюдать указания, приведенные в разделе Полезные советы (см. страницу 46).

5.2 Программа-фаворит

При частом использовании определенного режима работы, мощности микроволнового излучения и длительности, например, для подогрева молока, эти настройки можно сохранить как программу-фаворита.

Настройка программы-фаворита

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать нужный режим работы.
- ▶ Осуществить настройки и подтвердить.
 - На дисплее появляется список настроек режима работы.
- ▶ Регулировочную ручку держать нажатой в течение 2 секунд.
 - Настройки сохраняются.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- Режим запускается.

Запуск программы-фаворита

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать .
- На дисплее появляется список настроек режима работы.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- Режим запускается.

5.3 Микроволновый режим



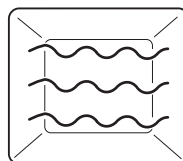
Диапазон мощности

Предлагаемое значение

Принадлежности

50–1000 Вт

650 Вт/5 мин



Блюда и жидкости нагреваются под действием микроволн.

Применение

- Предварительно приготовленные блюда
- Замороженные и готовые продукты
- Жидкости

Приготовление яиц:

- ▶ перед приготовлением разбить яйца и перемешать.
- ▶ Яичница-глазунья: перед приготовлением проколоть желток
- ▶ По истечении примерно половины времени приготовления продукт перевернуть или помешать.





Продукты, имеющие кожуру, оболочку или панцирь, например картофель, томаты, сосиски, ракообразных и т. п., следует проколоть вилкой.

В противном случае образующийся пар не сможет выйти и продукты могут лопнуть.

Указания по применению



Соблюдать указания по **технике безопасности**.

Фарфоровая, керамическая или глиняная посуда, имеющая полости, которые могут заполняться водой, может растрескиваться. Соблюдать указания изготовителя.



Пригодно для микроволнового и комбинированного режимов



Не пригодно для микроволнового и комбинированного режимов

Хорошо подходит для микроволнового и комбинированного режимов



- Стекло
- Фарфор
- Пластик, пригодный для использования в микроволновой печи
- Силиконовые формы

Разрешено использовать в микроволновом режиме

- Алюминиевая упаковка для готовых продуктов
- Соблюдать указания изготовителя

Запрещено использовать в микроволновом режиме

- Казаны
- Жестяные формы
- Алюминиевая фольга
- Противни
- Посуда с золотым ободком или металлическим декором

- Температурный зонд

Полезные советы для использования микроволнового режима



Включать микроволновый режим только после того, как продукты размещены в камере.

- ▶ В микроволновом режиме следует накрывать продукты, чтобы они не высыхали. Для накрывания подходят крышки для микроволновой печи, стеклянные или фарфоровые крышки, а также пленка, пригодная для использования в микроволновой печи.

В микроволновом режиме в камере может образовываться влага. Для предотвращения неприятных запахов и образования ржавчины в камере необходимо соблюдать следующие правила.

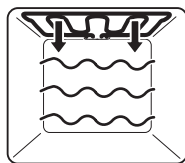
- ▶ Жидкие и выделяющие пар блюда накрывать крышкой.
- ▶ После завершения режима приготовления протирать камеру влажной тканью.
- ▶ После завершения режима приготовления дверцу прибора оставлять открытой в фиксированном положении, пока камера не остынет.

5.4 CombiCrunch



Предлагаемая длительность 2 мин

Принадлежности



Использовать только блюдо CombiCrunch.

Опасность ожога! Камера и блюдо CombiCrunch сильно нагреваются.

Для извлечения блюда CombiCrunch всегда использовать входящую в комплект поставки ручку CombiCrunch или прихватку.

Не ставить горячее блюдо CombiCrunch на чувствительные к нагреву поверхности.

В режиме CombiCrunch камера прибора нагревается под комбинированным действием гриля и микроволн с заданной мощностью микроволнового излучения. Приготовление на блюде CombiCrunch придает блюдам поджаренную корочку.

► Размещайте продукты непосредственно на блюде CombiCrunch.

Применение

- Замороженные готовые продукты, например пицца, картофель фри, рыбные палочки, куриные биточки



- Прогреть блюдо CombiCrunch в течение 3 минут. В результате блюда получатся еще более хрустящими.



Продукты, имеющие кожуру, оболочку или панцирь, например картофель, томаты, сосиски, ракообразных и т. п., следует проколоть вилкой.

В противном случае образующийся пар не сможет выйти и продукты могут лопнуть.

5.5 Обдув горячим воздухом



Температурный диапазон 50–225 °C

Предлагаемое значение 180 °C/15 мин

Принадлежности



Все значения температуры в данном руководстве по эксплуатации указаны в градусах Цельсия. При настройке «Градусы Фаренгейта» (см. страницу 61) значения указываются в пересчете.

Воздух в камере нагревается нагревательным элементом, расположенным за задней стенкой камеры, и равномерно циркулирует.

Применение

- Пироги, печенье и хлеб

5.6 Комбинированный режим с обдувом горячим воздухом



Опасность повреждения прибора искрами!

Использовать только стеклянную, фарфоровую или силиконовую форму, ни в коем случае не металлическую форму.

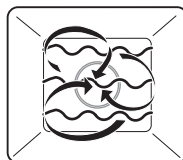


Диапазон мощности 50–350 Вт

Температурный диапазон 50–225 °C

Предлагаемое значение 180 °C/350 Вт/15 мин

Принадлежности



При приготовлении в комбинированном режиме продукт дополнительно обрабатывается микроволнами, вследствие чего сокращается время приготовления.

Применение

- Быстрое приготовление пирогов, лазаньи, запеканки и т. п.

5.7 Быстрый нагрев



Быстрый нагрев разрешается использовать только при пустой камере прибора и только в режиме работы  «Обдув горячим воздухом»!

При  «Быстром нагреве» камера нагревается под действием горячего воздуха и гриля, что сокращает длительность предварительного нагрева.

- После достижения заданной температуры раздается звуковой сигнал и быстрый нагрев завершается.

► Выбрать режим работы .

5.8 Гриль



Опасность повреждения прибора!

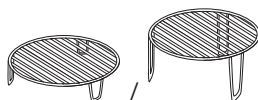
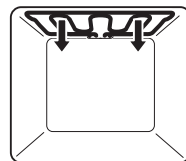
Не использовать силиконовые формы.



Рекомендованная продолжительность

15 мин

Принадлежности



Нагрев осуществляется с помощью нагревательных элементов гриля. На продукте быстро образуется хрустящая подрумяненная корочка.

Применение

- Запекание до образования корочки
- Приготовление тостов
- Продукты для гриля положить прямо на решетку.
- Под решетку поставить тарелку для сбора частиц продукта и конденсата.



Продукты, имеющие кожуру, оболочку или панцирь, например картофель, томаты, сосиски, ракообразных и т. п., следует проколоть вилкой.

В противном случае образующийся пар не сможет выйти и продукты могут лопнуть.

5.9 Комбинированный режим: гриль



Опасность повреждения прибора!

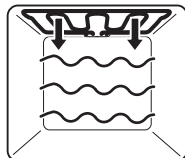
Использовать только стеклянную или фарфоровую форму, ни в коем случае не металлическую или силиконовую форму.



Диапазон мощности 50–650 Вт

Предлагаемое значение 350 Вт/15 мин

Принадлежности



При приготовлении в комбинированном режиме продукт дополнительно обрабатывается микроволнами, вследствие чего сокращается время приготовления. В отличие от CombiCrunch мощность микроволнового излучения можно настраивать индивидуально.

Применение

- Быстрое подрумянивание и запекание, например, запеченного картофеля или овощей

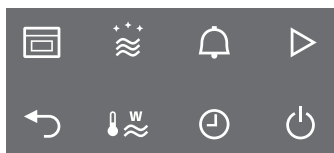


Продукты, имеющие кожуру, оболочку или панцирь, например картофель, томаты, сосиски, ракообразных и т. п., следует проколоть вилкой.

В противном случае образующийся пар не сможет выйти и продукты могут лопнуть.

6 Управление

Выбор различных меню осуществляется посредством нажатия соответствующих сенсорных кнопок. Выбранные сенсорные кнопки и функции светятся белым; все остальные сенсорные кнопки светятся оранжевым. Следующие сенсорные кнопки отвечают за вызов следующих меню:



Режимы работы



AutomaticPlus



Таймер



Пуск



Назад



Температура/мощность микроволнового излучения



Время



Выключение

Функции регулировочной ручки

Нажатие

- Включение прибора
- Выбор/открытие подменю, настройки и т. п.
- Подтверждение/закрывание сообщения
- Активация/деактивация настройки пользователя

Вращение

- Навигация в подменю
- Изменение/установка значения, настройки пользователя



Путем нажатия сенсорной кнопки  можно в любое время перейти к следующему уровню управления.

6.1 Выбор режима работы и запуск



Опасность получения ожога при нагревании жидкостей в микроволновом режиме!

Жидкости (например, молоко) при нагревании в микроволновом режиме могут перегреваться выше температуры кипения (задержка кипения) и разбрызгиваться даже при незначительном встряхивании емкости.

- ▶ Чтобы избежать задержки кипения, перед нагреванием следует всегда помещать в емкость с жидкостью кофейную ложку. По истечении половины времени помешать жидкость.

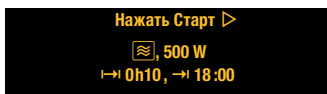
- ▶ Если прибор выключен: сначала нажать регулировочную ручку.
 - Загорятся все сенсорные кнопки.
 - ▶ Нажать сенсорную кнопку 
 - На дисплее появляется перечень режимов работы для выбора.
 - ▶ Выбрать нужный режим работы.
 - На дисплее появляется настройка мощности микроволнового излучения (ватт) и/или температуры.
 - ▶ Вращая регулировочную ручку, настроить необходимую мощность микроволнового излучения и/или температуру, настройку подтвердить нажатием регулировочной ручки.
 - На дисплее появляется значение продолжительности **I→I**.
 - ▶ Настроить и подтвердить необходимую продолжительность.
 - Если продолжительность составляет не более 20 минут, на дисплее появляется настройка окончания работы **→I**. С ее помощью можно настроить отсрочку старта.
-  Не распространяется на режим работы  «Обдув горячим воздухом»; здесь отсрочку старта можно настроить в любой момент.



При отсрочке старта прибор запускается с задержкой по времени.

- ▶ При необходимости настроить и подтвердить время окончания работы.

- На дисплее отображается список настроек, например:



- ▶ Для запуска выбранного режима работы нажать сенсорную кнопку .

- Запускается режим работы.
- Если настроена отсрочка старта, прибор остается выключенным до момента автоматического запуска.



При отсрочке старта список настроек отображается на дисплее еще 3 минуты, затем дисплей гаснет. Сенсорные кнопки  и  светятся белым; сенсорная кнопка  светится оранжевым.

6.2 Изменение мощности микроволнового излучения/температуры



При выполнении автоматической программы мощность микроволнового излучения и температуру изменить нельзя.

Для изменения мощности микроволнового излучения и/или температуры во время выполнения режима:

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- В зависимости от режима работы на дисплее отображается либо температура, либо мощность микроволнового излучения.
- ▶ С помощью регулировочной ручки настроить и подтвердить нужное значение.
- В комбинированных режимах работы отображается только значение мощности микроволнового излучения. При необходимости изменить и/или подтвердить значение.
- На дисплее появляется список настроек режима работы.

6.3 Изменение режима работы



Установленный режим работы не может быть изменен во время работы.

Если еще не включен никакой режим работы:

- ▶ Нажать сенсорную кнопку  или .
- Отображается меню режимов работы.

Если режим работы включен:

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- Заданный режим работы прерывается, и прибор выключается.
- ▶ Нажать регулировочную ручку и выбрать другой режим работы.

6.4 Изменение продолжительности



При выполнении автоматической программы длительность изменить нельзя.

Чтобы изменить продолжительность при включенном режиме работы:

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- Отображается оставшаяся длительность работы.
- ▶ Вращая регулировочную ручку, изменить длительность, настройку подтвердить нажатием регулировочной ручки.
- На дисплее появляются данные текущего режима работы.

Или:

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- С каждым нажатием длительность увеличивается на 30 секунд.

Или:

- ▶ Поворачивать регулировочную ручку.
- На дисплее значение длительности увеличивается.



Через 5 секунд без дальнейших манипуляций отображаемое значение подтверждается и на дисплее снова появляются настройки текущего режима работы.

6.5 Таймер

Таймер работает как часы для определения готовности яиц при варке. Когда прибор включен, таймер можно использовать всегда и независимо от всех остальных функций.

Настройка и запуск таймера

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Повернуть регулировочную ручку и установить нужную длительность. Настройка выполняется:
 - до 10 минут — с шагом 10 секунд, например, 9 мин 50 с;
 - более 10 минут — с шагом 1 минута, например, 1 ч 12 мин.Максимальный диапазон таймера составляет 9 ч. 59 мин.
- ▶ Подтвердить нажатием регулировочной ручки.
 - Таймер включается.
 - На цифровой индикации отображается текущее остаточное время.
 - Сенсорная кнопка  горит белым светом.

Завершение времени таймера

По истечении установленного времени:

- в течение 1 минуты звучит сигнал.
 - на дисплее высвечивается «Время таймера истекло».
- ▶ Нажатием регулировочной ручки или сенсорной кнопки подтвердить сообщение и отключить звуковой сигнал.

Контроль и изменение

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
 - На цифровой индикации отображается текущее остаточное время.
- ▶ Вращением регулировочной ручки изменить время таймера.
- ▶ Подтвердить нажатием регулировочной ручки.

Преждевременное выключение

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
 - На дисплее отображается текущее остаточное время.
- ▶ Снова нажать сенсорную кнопку  или вращением регулировочной ручки установить остаточное время на 0.
- ▶ Подтвердить нажатием регулировочной ручки.

6.6 Прерывание

Работа микроволновой печи прекращается при открытии дверцы. Настройки сохраняются в течение 3 минут. Таким образом, продукт можно проверить, перевернуть или помешать.

6.7 Продолжение

- ▶ Закрыть дверцу прибора.
- ▶ 1 раз нажать сенсорную кнопку .

Работа будет продолжена.



Если нажать сенсорную кнопку  несколько раз, то время приготовления увеличивается каждый раз на 30 секунд (не распространяется на автоматические программы).

6.8 Прерывание режима

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
 - Выполнение режима работы прерывается, и все настройки удаляются.
 - Раздается звуковой сигнал.
 - Прибор выключается.
- ▶ Открыть дверцу и достать продукт.

6.9 Завершение работы

- По истечении установленного времени:
 - режим работы автоматически завершается;
 - раздается звуковой сигнал;
 - на дисплее отображается, например:



- ▶ Нажатием регулировочной ручки или сенсорной кнопки подтвердить сообщение и отключить звуковой сигнал.
- ▶ Открыть дверцу и достать готовый продукт.



Опасность получения ожогов! При открывании дверцы прибора из камеры может выходить горячий воздух.

- ▶ Во избежание повреждений прибора оставить дверцу прибора открытой, пока камера не остынет.



Принадлежности нагреваются. Использовать защитные рукавицы или ручку CombiCrunch.



Опасность получения ожога при нагревании жидкостей в микроволновом режиме!

- ▶ После нагревания жидкостей им следует дать некоторое время постоять, а перед употреблением помешать.

До тех пор, пока остаточная температура превышает 80 °C, на дисплее отображается, например:



В это время за счет остаточного тепла еще некоторое время можно поддерживать блюда в теплом состоянии. Как только температура опускается ниже 80 °C, дисплей гаснет.



Вентилятор может продолжать работу в течение короткого времени.

Продление времени работы

- ▶ На протяжении 3 минут после завершения режима работы нажать сенсорную кнопку ▷ один или несколько раз.
 - Время выполнения режима продлевается при каждом нажатии на 30 секунд.

Или:

- ▶ Нажать сенсорную кнопку ⌚.
 - На дисплее появляется значение длительности.
- ▶ Настроить и подтвердить необходимую продолжительность.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку ▷.

Или:

- ▶ Нажать сенсорную кнопку ⚡🌊.
 - В зависимости от режима работы на дисплее отображается либо температура, либо мощность микроволнового излучения.
- ▶ С помощью регулировочной ручки настроить и подтвердить нужное значение.
 - В комбинированных режимах работы отображается только значение мощности микроволнового излучения. При необходимости изменить и/или подтвердить значение.
- ▶ Настроить и подтвердить необходимое значение.
- ▶ Настроить и подтвердить продолжительность.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку ▷.

6.10 Выключение прибора

► Нажать сенсорную кнопку .

- Раздается звуковой сигнал.
- Дисплей и все сенсорные кнопки гаснут.

В режимах работы с обдувом горячим воздухом:

- На дисплее отображается остаточная температура, пока она превышает 80 °С.



В ходе этого процесса за счет остаточного тепла еще некоторое время можно поддерживать блюда горячими.



Прибор выключен, если не горит ни одна сенсорная кнопка, а дисплей темный.
Охлаждающий вентилятор может продолжать работать.

7 AutomaticPlus

С помощью функции  AutomaticPlus можно легко и быстро приготовить любые блюда. В зависимости от желаемого блюда автоматически предлагаются продолжительность, способ приготовления и необходимые принадлежности.



Возможность настройки длительности и отсрочки старта отсутствует.

Во время выполнения режима менять настройки нельзя.

Соблюдайте указания, приведенные в разделе «Советы по настройке».

7.1 Обзор

Автоматические программы



PerfectDefrost



Выпечка



Разогревание



Растапливание



Поддержание в горячем состоянии



Размягчение



Выпекание с корочкой



Подогрев тарелок



Термообработка

Принадлежности

Принадлежности (при необходимости) отображаются на дисплее в списке настроек перед запуском автоматической программы:



Крышка



Блюдо CombiCrunch

Поднятие продукта



Продукт или емкость для термообработки поставить на стеклянный вращающийся поднос или низкую решетку



Продукт или емкость для термообработки поставить на высокую решетку

PerfectDefrost

Режим **δδ** «PerfectDefrost» предназначен для размораживания блюд. Можно выбрать следующие группы продуктов:

Символ	Группа продуктов	Вес	Принадлежности
	Мясо	100–2000 г	—
	Курятина	100–2500 г	
	Рыба	100–2000 г	
	Овощи	100–2000 г	
	Хлеб	100–1000 г	

Разогревание

В режиме **ш** «Разогревание» блюда подогреваются под действием микроволнового излучения. Можно выбрать следующие виды блюд:

Символ	Вид блюда	Вес	Принадлежности
	Порционное блюдо	250–500 г	
	Замороженное порционное блюдо	250–500 г	
	Суп	200–800 г	

Поддержание в горячем состоянии

С помощью функции  «Поддержка в горячем состоянии» готовые блюда можно короткое время поддерживать в горячем состоянии.

► Накрыть блюдо алюминиевой фольгой или жаростойкой крышкой.

► Запрещается использовать упаковочную пленку или крышку.



Если камера уже горячая, охладить ее при открытой дверце в течение 3–4 минут перед запуском режима «Поддержка в горячем состоянии», чтобы блюда при этом не получились передержанными.

Выбрать длительность максимум 1 час, чтобы блюда сохраняли нужную степень готовности и не высыхали.

Выпекание с корочкой

С помощью автоматической программы  «Выпекание с корочкой» можно готовить следующие блюда:

Символ	Вид блюда	Вес	Принадлежности
	Картофель-фри	200–500 г	
	Картофель по-домашнему	200–500 г	
	Пицца	300–800 г	
	Крылья цыпленка/куриные биточки	200–600 г	
	Пирог киш	200–800 г	

Термообработка

С помощью автоматической программы  «Термообработка» можно подвергнуть продукты автоматической термообработке и приготовить попкорн. Можно выбрать следующие виды блюд:

Символ	Вид блюда	Вес	Принадлежности
	Печеный картофель	200–1000 г	
	Овощи свежие	200–800 г	
	Овощи замороженные	200–800 г	
	Овощи консервированные	200–600 г	
	Попкорн	90–100 г	-



Опасность повреждения прибора искрами! Не помещать консервные банки в камеру прибора!

Овощи из консервных банок всегда выкладывать на блюдо или в тарелку, прежде чем помещать в камеру прибора.

Выпечка

С помощью автоматической программы  «Выпечка» можно готовить следующие виды выпечки:

Символ	Вид выпечки	Вес	Принадлежности
	Круассаны	-	
	Хлеб	400–800 г	
	Пирог	500–1000 г	
	Суфле	-	
	Кекс	-	
	Печенье	-	
	Меренга	-	

Растапливание

С помощью программы  «Растапливание» можно растопить 50–250 г сливочного масла/маргарина  или шоколада .

- Масло мелко нарезать масло и выложить на тарелку. После половины времени перевернуть или размешать.
- Шоколад расколоть на кусочки и выложить на тарелку. После половины времени перевернуть или размешать.

Размягчение

С помощью программы  «Размягчение» можно размягчить 50–250 г сливочного масла/маргарина  или 250–1000 г мороженого , например, для дальнейшей переработки в пирогах или десертах.

- После половины времени перевернуть или размешать.

Подогрев тарелок

С помощью режима  «Подогрев тарелок» можно подогреть 2–8 мелких тарелок. Блюда остывают медленней, если они выложены на подогретые тарелки.

- Поставить в камеру решетку и поместить на нее тарелки.

7.2 Выбор автоматической программы и запуск



Камера должна быть охлажденной, иначе необходимое время приготовления может быть рассчитано неправильно.

- ▶ Если прибор выключен: сначала нажать регулировочную ручку.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать нужную автоматическую программу.
- ▶ При необходимости выбрать группу продуктов.
- ▶ При необходимости указать массу или количество.
 - На дисплее появляется список настроек режима работы и принадлежности (при необходимости), которые следует использовать.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .

В некоторых автоматических программах во время их выполнения раздается звуковой сигнал и появляется требование помешать или повернуть продукт. Отсчет длительности выполнения режима временно прекращается.

- ▶ Открыть дверцу прибора, извлечь блюдо, помешать или повернуть продукты.
- ▶ Закрывать дверцу прибора.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .



Если в течение 2 минут после появления сообщения дверца прибора не была открыта, выполнение режима прерывается и прибор выключается.

8 Полезные советы

8.1 Советы по настройке

Значения символов



Режим работы



Мощность микроволнового излучения в ваттах



Температура



Разогревать до достижения нужной температуры



мин.

Длительность в минутах



Подставка



Принадлежности

Режимы работы



Микроволновое излучение



Обдув горячим воздухом



CombiCrunch



Комбинированный режим с обдувом горячим воздухом



Гриль



Комбинированный режим: гриль

Оптимальное использование

В книгах рецептов иногда указаны не оптимальные для данного прибора значения мощности микроволнового излучения (ватт) и температуры, необходимые принадлежности, а также подставки. В нижеприведенных таблицах содержится информация по оптимальному использованию и подходящей посуде.

- ▶ Блюда всегда располагайте по центру стеклянного вращающегося подноса.
- ▶ Жидкие и выделяющие пар блюда накрывать крышкой, за исключением случаев, когда они должны оставаться хрустящими.
- ▶ Блюда с небольшим содержанием жидкости при разогревании накрывать крышкой, чтобы они не пересохли.
- ▶ По истечении половины длительности блюдо перемешать или повернуть.
- ▶ Для обеспечения равномерного нагрева после окончания приготовления оставить блюдо в камере.
- ▶ Избегать частого открывания дверцы прибора.



Несколько небольших порций нагреваются быстрее и равномернее, чем одна большая порция.

Подходящие принадлежности



Соблюдать информацию, содержащуюся в главе «Указания по технике безопасности» в руководстве по эксплуатации.

В фарфоровой, керамической и глиняной посуде имеются пустоты, которые могут наполниться водой. Опасность растрескивания!

Соблюдать данные производителя моющего средства.

Всегда используйте стеклянный вращающийся поднос и подставку для него в комбинации с остальными принадлежностями.

Принадлежности							Примечание
Блюдо CombiCrunch	-	✓	-	-	-	-	входит в комплект поставки
Решетка	-	-	✓	✓	✓	✓	
Крышка	✓	-	-	-	-	-	
Фарфор без металлических деталей или металлического декора	✓	-	✓	✓	✓	✓	Соблюдать инструкцию изготовителя
Жаропрочное стекло	✓	-	✓	✓	✓	✓	
Пластик, пригодный для использования в микроволновой печи	✓	-	-	-	-	-	
Пищевая пленка, пригодная для использования в микроволновой печи	✓	-	-	-	-	-	
Силиконовые формы	✓	-	-	-	✓	✓	
Металлическая посуда для запекания	-	-	✓	-	✓	-	
Упаковка полуфабрикатов	✓	-	-	-	✓	-	
Температурный зонд	-	-	-	-	✓	-	

Разогревание

	Количество		Вт	 мин.	
Молоко*	200 мл		650	1 ½–2	-
Напитки*	200 мл		800	1 ½–2	-
Порционное блюдо**	300 г		800	2 ½–3	
	550 г		800	4–5	
Суп*	300–500 мл		800	2–6	-
Лазанья, запеканка, гратен**	400–500 г		800	5–6	
Лапша**† ***	200–300 г		800	2–3	
Рис***	150–300 г		800	1 ½–3	
Овощи	250–400 г		800	1 ½–3	

► После нагрева оставить блюдо припл. на 2 минуты для выдерживания.

* ► При нагреве жидкости опустите в сосуд кофейную ложку, чтобы предотвратить перегрев жидкости.

** ► По истечении половины времени перевернуть.

*** ► Добавить жидкость.

Размораживание

	Количество		Вт	 мин.	
Сосиски*	-		150	5–8	-
Фарш*	500 г		150	10–15	
Жаркое*	800 г		150	18–25	
Части цы- пленка*	600 г		150	12–20	
Рыба*	400 г		150	7–10	
Шпинат*	300 г		150	6–8	
Ягоды	200 г		150	4–5	
Буханка хлеба	500 г		150	6–7	
Булочки	4 шт. по 50 г		150	2–3	

- ▶ Перед отправкой продукта в морозильник постарайтесь придать ему плоскую форму и наименьший объем.
- ▶ Для полного размораживания рекомендуется оставить блюдо в камере приблизительно на 4 минуты после окончания размораживания.

* ▶ По истечении половины времени перевернуть.

Размораживание с одновременным приготовлением

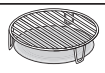
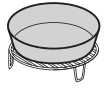
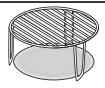
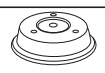
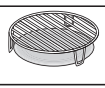
	Количество		Вт	 мин.	
Пицца	300–350 г		-	6–8	
Гамбургер	2–4 шт.		-	5–8	
Рыбные палочки	200–300 г		-	5–7	
Куриные биточки*	200–600 г		-	6–12	
Картофель фри	400 г		-	15–16	
Овощи ассорти**	200–500 г		800	4–8	
Компот из фруктов	200–400 г		650	4–7	-
Лазанья	400 г		650	13–17	

► Для продуктов глубокой заморозки быстрого приготовления придерживаться рекомендаций производителя.

* ► Прогреть пустой поддон CombiCrunch в течение 3 минут.

** ► По истечении половины времени перевернуть.

Приготовление мяса, птицы, рыбы

	Количество		°C	Вт	 мин.	
Жаркое из говядины	1 кг		165–175	-	60–75	
Мясной рулет	1 кг		180–190	-	50–80	
Цыпленок	1 кг		225	350	30–32	
Грудка цыпленка	125–300 г		-	350	5–7	
			-	600	5–6	
Рыба, целиком	500–800 г		180–190	350	15–20	
Рыбное филе	400–500 г		-	-	3–6	

- Во время приготовления рыбы можно добавить жидкость, например бульон или вино.
- В зависимости от величины куска мяса, по истечении половины длительности режима перевернуть.
- После приготовления мяса выдержать блюдо в течение 10–15 минут.
- После приготовления цыпленка оставить блюдо припл. на 3 минуты для выдерживания.

Приготовление свежих овощей

	Количество		Вт	 мин.	
Брокколи*	300–500 г		800	5–8	
Цветная капуста*	300–500 г		800	3–8	
Морковь*	300–400 г		800	3–8	
Помидоры**	400 г		800	2–3	
Баклажаны	400 г		-	6–8	
Перец чили	2–4 шт.		-	10–15	
Цуккини	250 г		-	3–5	
Нарезанный картофель*	250–500 г		-	8–18	
Печеный картофель**	1 шт. на 250 г		-	7–8	

* ► По истечении половины времени перевернуть.

** ► Перед приготовлением проколоть вилкой и по истечении половины времени перевернуть.

Попкорн

	Количество		Вт	 мин.	
Попкорн	100 г		900	2½	-

► Соблюдать инструкцию изготовителя.

Выпечка

	Количество		°C		 мин.	
Пирог	800 г		170–180	да	50–70	
Бисквит	-		170–180	-	30–35	
Линцкий торт	-		170–180	-	40–50	
Выпечка из слоеного теста с начинкой	-		210–220	-	25–30	
Кекс	8 шт.		200	-	25–35	
Сахарно-масляный пирог	-		170	-	15–20	
Кокосовое печенье	-		170	-	15–20	
Брускетта	-		220–230	-	10–15	
Чесночный хлеб	-		220–230	-	10–15	



* Использовать только стеклянную, фарфоровую или силиконовую форму, ни в коем случае не металлическую форму.

Выпечка и приготовление до готовности

	Количество		°C	Вт	 мин.	
Фруктовый пирог	-		190–200	-	40–50	
Пикантный открытый пирог	-		180–190	-	45–55	
Пицца свежая	-		220–230	-	25–35	
Хлеб	0,5–1 кг		210–225	-	30–35	
Свежие булочки*	5–7 шт.		220–230	-	15–20	
предварительно выпеченные	6–10 шт.		220–230	-	10–15	
Лазанья, запеканка, гратен *	на 4 порции		180–200	350	25–30	
Запекание овощей до образования корочки*	-		3	350	7–12	



* Использовать только стеклянную или фарфоровую форму, ни в коем случае не металлическую форму.

8.2 Результат приготовления неудовлетворительный...

Выпечка и жаркое

Результат	Устранение недостатка
Пирог или жаркое хорошо выглядят снаружи. Однако середина тестообразная или не пропеклась.	- В следующий раз установить более низкую температуру и увеличить продолжительность. - Сравнить настройки с «Советами по настройке».

Пирог

Результат	Устранение недостатка
Пирог рассыпается.	- Сравнить настройки с рекомендациями в разделе «Советы по настройке», содержащимися далее в документе. - В следующий раз установить более низкую температуру и увеличить продолжительность. - Достаточно долго месить сырое тесто и выпекать сразу после приготовления. - Для бисквитного теста яичный желток/белок следует взбивать дольше до образования пены, затем аккуратно вмешать в тесто и выпекать сразу после приготовления. - Учитывать информацию о количестве пекарского порошка.

Неравномерное подрумянивание

Результат	Устранение недостатка
• Продукт/выпечка подрумянивается неравномерно.	▶ В следующий раз установить более низкую температуру и подходящую продолжительность. ▶ В режимах ,  и  проверить, соответствуют ли выбранные принадлежности информации, содержащейся в «Советах по настройке», приведенных далее в документе. ▶ Формы для выпекания или высокие продукты/выпечку нельзя приставлять вплотную к задней стенке камеры.
• Выпечка очень светлая.	▶ Сравнить настройки с рекомендациями в разделе «Советы по настройке», содержащимися далее в документе.



Разница в подрумянивании является нормальной. Подрумянивание будет происходить равномернее, если установить более низкую температуру.

8.3 Экономия электроэнергии

- ▶ Избегать частого открывания дверцы прибора.
- ▶ При приготовлении гратенов использовать остаточное тепло: начиная с продолжительности 30 минут прибор выключать за 5–10 минут до завершения процесса выпекания.
- ▶ Разогревать камеру не дольше положенного.
- ▶ Разогревать камеру только в том случае, если от этого зависит результат выпечки.



Наименьшего значения потребления электроэнергии можно достичь, выбрав настройку пользователя «Индикация времени суток» — «без индикации». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя функции безопасности остаются в действии.

9 Настройки пользователя

9.1 Выбор настроек пользователя

Можно изменять следующие настройки пользователя:

	Язык	°C/°F	Единица измерения температуры
	Блокировка клавиш	12/24	Формат времени
	Индикация времени суток		Контрастность
	Освещение		Заводские настройки
	Звуковой сигнал		

9.2 Регулировка настроек пользователя

Отрегулировать настройки пользователя можно следующим образом:

- ▶ На выключенном приборе регулировочную ручку удерживайте нажатой в течение 5 секунд.

Или:

- ▶ При включенном приборе нажать сенсорную кнопку  и удерживать ее, пока дисплей не станет черным. Регулировочную ручку держать нажатой в течение 5 секунд.

- На дисплее появляется меню настроек пользователя.

- ▶ Выбрать нужную настройку, осуществить настройку и подтвердить

- На дисплее появляется меню настроек пользователя.

- ▶ Для выхода из настроек пользователя нажать сенсорную кнопку .

- Прибор выключается.



После сбоя в электроснабжении пользовательские настройки сохраняются.

9.3 Язык

Можно изменить язык сообщений на экране. Пользователь может выбрать язык сообщений из нескольких предусмотренных в приборе.

9.4 Блокировка кнопок

Блокировка клавиш служит для предотвращения непредвиденного запуска одного из режимов работы. При попытке запуска режима работы раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается сообщение «Блокировка клавиш».

Функция блокировки клавиш активируется:

- при включении прибора;
- через 1 минуту после закрытия дверцы прибора, если не запускается режим работы или нажимается сенсорная кнопка или регулировочная ручка;
- через 4 минуты после завершения работы.

Все сенсорные кнопки кроме ► можно активировать в любой момент.

Отмена блокировки клавиш:

- Открыть и вновь закрыть дверцу прибора.

Квितिование сообщения «Блокировка клавиш»

- Нажать любую сенсорную кнопку или нажать регулировочную ручку.

9.5 Функции часов



Значение времени невозможно изменить, если выполняется режим работы или активирована отсрочка старта.

Время не отображается, если установлен таймер или выбрана пользовательская настройка «Индикация времени суток» «Без индикации».

Настройка времени

- Если прибор выключен: сначала нажать регулировочную ручку.
- Нажать сенсорную кнопку ⌚.
 - На дисплее появляется текущее время. Значение часов мигает.
- Настроить и/или подтвердить часы.
 - На дисплее мигают минуты.
- Настроить и/или подтвердить минуты.

- Время отображается на цифровом дисплее.
- На дисплее появляется меню режимов работы.



Настройки не сохраняются, если во время осуществления настройки выполняется нажатие сенсорной кнопки  или .

После перебоя в электропитании:



После перебоя в электропитании для нормальной эксплуатации прибора необходимо настроить время.

- Сенсорная кнопка  горит белым светом.
- На цифровом экране мигает **12:00**.

► Настроить и подтвердить время.

Индикация времени суток

При настройке «С индикацией» (заводская настройка) время отображается с минимальной яркостью в диапазоне от 00:00 ч до 06:00 ч (24-часовой формат) и в диапазоне от 12:00 а. т. до 06:00 а. т. (12-часовой формат).

Если выбрана настройка «Без индикации», время никогда не отображается.



Наименьшего значения потребления электроэнергии можно достичь, выбрав настройку «Без индикации». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя функции безопасности остаются в действии.

9.6 Освещение

Существует 3 возможных настройки:

A	«С помощью дверцы прибора»	Освещение включается и выключается при открывании и закрывании дверцы прибора соответственно.
B	«С помощью дверцы прибора и во время работы»	Освещение включается во время работы, а также при открывании дверцы прибора. Через 3 минуты после завершения режима работы или после последнего открывания дверцы прибора освещение выключается автоматически.
C	«Без освещения»	Освещение всегда остается выключенным.

9.7 Звуковой сигнал

Звуковой сигнал можно включить или выключить.



При появлении неисправности или при выключении прибора раздается звуковой сигнал, даже если выбрана настройка «Выкл.» (функция безопасности).

9.8 Единица измерения температуры

Температура может отображаться в «°C» или «°F».

- °C: градус Цельсия
- °F: градус Фаренгейта

9.9 Формат времени

Индикацию времени можно настроить в 24-часовом или в американском 12-часовом (a. m./p. m.) формате.

9.10 Контрастность

С помощью этой функции можно отрегулировать читаемость дисплея, настроенную при установке прибора.

9.11 Заводские настройки

Если была изменена одна или несколько настроек пользователя, их можно сбросить, восстановив заводские настройки.

10 Техническое обслуживание и уход



Опасность получения ожогов от горячих поверхностей!

Дождаться охлаждения устройства и принадлежностей, прежде чем приступать к их очистке.

Опасность в результате воздействия микроволнового излучения!

Следует регулярно проверять дверцу прибора, ее уплотнение и фиксатор. Если эти детали повреждены, прибор нельзя использовать.

Опасность повреждения устройства из-за неправильного обращения!

Не применять абразивные или кислотные чистящие средства, острые или царапающие металлические скребки, металлическую вату, абразивные губки и т. д. Эти изделия оставляют царапины на поверхностях. Поцарапанные стеклянные поверхности могут трескаться.

Не очищать прибор с помощью пароочистителя.

10.1 Наружная очистка

- ▶ Загрязнения или остатки моющих средств следует удалять незамедлительно.
- ▶ Чистите поверхности мягкой, слегка увлажненной в воде тряпкой – на металлических поверхностях ее следует перемещать в направлении шлифования.
- ▶ Протрите насухо мягкой салфеткой.

10.2 Очистка дверцы прибора



Запрещается снимать дверцу! В противном случае защита от микроволнового излучения не обеспечивается.

Для очистки стекол дверцы запрещается использовать абразивные чистящие средства или такие приспособления, как стальная вата, нож, скребок, лезвия и т. п. Царапины на стекле могут привести к раскалыванию стекла.

- ▶ Протрите дверцу прибора мягкой, влажной тряпкой.
- ▶ Протрите насухо мягкой тряпкой.



Чистящее средство с уплотнения дверцы и защитной кромки необходимо удалять сразу же.

Опасность повреждения пластикового материала. При повреждении уплотнений защита от микроволнового излучения не обеспечивается.

10.3 Очистка уплотнения дверцы

- ▶ Очистить уплотнение дверцы мягким увлажненным в воде полотенцем; не применять чистящие средства.
- ▶ Протереть насухо мягким полотенцем.

10.4 Очистка камеры



Подставку для вращающегося подноса и стеклянный вращающийся поднос после очистки необходимо обязательно установить на место.

Запрещается использовать чистящие средства для духовых шкафов и другие абразивные чистящие средства. Запрещается использовать царапающие чистящие губки, металлическую вату и т. д. Эти изделия повреждают поверхность.

- ▶ Перед очисткой выньте из камеры все принадлежности.
- ▶ Регулярно чистите камеру, особенно если блюдо перелилось через край. Сразу же вытирайте брызги жира или остатки пищи.

- По возможности удаляйте загрязнения влажной тряпкой в еще теплой камере. Используйте мягкую, влажную тряпку, а затем протирайте насухо мягкой тряпкой.
- При сильном загрязнении нагрейте в течение 2-3 минут стакан воды при максимальной мощности микроволнового излучения. Благодаря образуемому пару размягчаются загрязнения.
- Для устранения неприятных запахов нагрейте в течение 2-3 минут стакан воды с лимонным соком при максимальной мощности микроволнового излучения.

10.5 Очистка принадлежностей



Стеклянному вращающему подносу и блюду CombiCrunch перед очисткой дать остыть. Запрещается погружать горячее блюдо CombiCrunch в воду для мытья или охлаждать его под проточной водой. Быстрое охлаждение ведет к повреждению блюда. Запрещается использовать абразивные губки, металлическую вату и т. п., поскольку они повреждают поверхность.

Следующие принадлежности можно мыть в посудомоечной машине:

- Подставка вращающегося подноса
- Стеклянный вращающийся поднос
- Крышка
- Ручка CombiCrunch
- Решетка



Запрещается мыть поддон CombiCrunch в посудомоечной машине. Можно повредить покрытие.

- Для очистки блюда CombiCrunch использовать нейтральное моющее средство, воду и губку.

10.6 Замена галогенной лампы

В целях обеспечения безопасности галогенная лампа должна быть заменена нашим сервисным центром.

11 Самостоятельное устранение неполадок

11.1 Что делать, если ...

В этом разделе приведен перечень неисправностей, которые можно легко устранить самостоятельно, следуя инструкциям. Если на табло указана другая неисправность, или неисправность не поддается устранению, позвоните в сервисный центр.



Перед тем как обратиться в сервисный центр, записать полностью сообщение о неисправности, а также заводской номер (FN) прибора.

Заводской номер указан на заводской табличке:

... прибор не работает

Возможная причина	Устранение
• Сработал предохранитель домовой электропроводки.	► Заменить предохранитель. ► Снова включить защитный автомат.
• Предохранитель срабатывает многократно.	► Обратиться в сервисный центр.
• Сбой в электроснабжении.	► Проверить электроснабжение.
• Прибор неисправен.	► Обратиться в сервисный центр.

... прибор был включен без продукта

Возможная причина	Устранение
	Прибор не получает повреждений, только если он был включен на очень короткое время. ► Не включайте прибор без продукта.

... при включении слышен треск

Возможная причина	Устранение
• Дно камеры и подставка для вращающегося подноса загрязнены.	► Регулярно очищайте дно камеры и подставку для вращающегося подноса.

... прибор является причиной телевизионных или радиопомех

Возможная причина	Устранение
Прибор не поврежден. При работе могут возникать телевизионные или радиопомехи. Подобные помехи могут вызывать небольшие электроприборы (например, миксеры, пылесосы и т. п.).	

...из прибора в микроволновом режиме выходит теплый воздух

Возможная причина	Устранение
Нормальное состояние, обусловленное работой прибора. Тепло, выходящее из продукта, нагревает воздух в камере, который отводится наружу. Нагретый воздух не содержит микроволнового излучения.	▶ Ни в коем случае не закрывайте вентиляционные отверстия.

... прибор преждевременно отключается

Возможная причина	Устранение
Прибор перегрелся.	▶ Проверьте вентиляционные отверстия. К ним должен быть свободный доступ.
Доступ к вентиляционным отверстиям закрыт.	▶ Уберите предметы, закрывающие вентиляционные отверстия.
	▶ Подождите, пока прибор охладится. ▶ Повторно включите прибор.
	▶ Если прибор и дальше преждевременно отключается, обратиться в сервисный центр.

11.2 После перебоя в электропитании

После перебоя в электропитании сенсорная кнопка  мигает белым, а на цифровом дисплее мигает .

► Настроить (см. страницу 59) время.

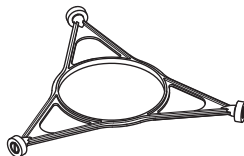


Настройки пользователя сохраняются без изменений.

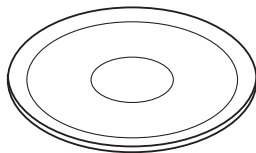
12 Принадлежности и запасные части

При заказе просим Вас указывать номер модели прибора и точное наименование принадлежностей или запасных частей.

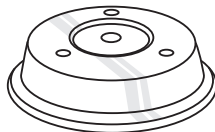
Подставка вращающегося подноса



Стеклянный вращающийся поднос



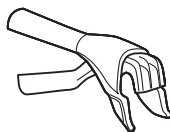
Крышка



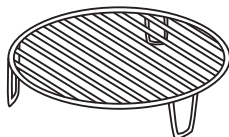
Поддон CombiCrunch



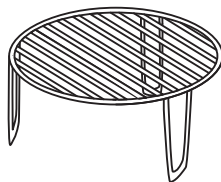
Ручка CombiCrunch



Решетка



Решетка высокая



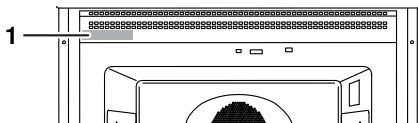
13 Технические характеристики

Габаритные размеры

► См. руководство по монтажу

Подключение к электросети

► См. заводскую табличку 1



13.1 Измерение температуры

Температура внутри камеры измеряется согласно международному стандарту в пустой камере. Собственные измерения могут давать неточные результаты и не годятся для проверки точности температуры.

13.2 Система экономии электроэнергии в режиме ожидания

Во избежание чрезмерного расхода электроэнергии прибор оснащен системой экономии электроэнергии в режиме ожидания .



Наименьшего значения потребления электроэнергии можно достичь, переведя настройку «Индикация времени суток» в режим «без индикации». Несмотря на систему экономии электроэнергии в состоянии покоя функции безопасности остаются в действии.

Алфавитный указатель

Символы

CombiCrunch	
Блюдо	13, 21
Поддон	68
Ручка.....	21, 68
PerfectDefrost.....	42

А

AutomaticPlus	41
Автоматическая программа запуск	45
Автоматические программы	41

Б

Безопасность	15
Блокировка клавиш	59
Быстрый нагрев.....	29

В

Ввод в эксплуатацию	9, 16
Вентиляция	22
Время	
Настройка	59
Выбор режима работы	33
Выпекание с корочкой.....	43
Выпечка.....	44

Г

Габаритные размеры	70
Галогенная лампа.....	64
Гриль	30
Комбинированный режим	31

Д

Дверца прибора	
Очистка.....	63
Демонтаж	15
Для заметок	74

Ё

Единица измерения температуры	61
--	----

З

Завершение работы	38
Заводская табличка	70
Заводские настройки	61
Запасные части.....	68
Звуковой сигнал.....	61

И

Изменение	
Мощность микроволнового излу- чения	34
Настройка температуры	34
Продолжительность	35
Режим работы	35
Изменение продолжительности	35
Индикация времени суток	60

К

Камера	
Измерение температуры.....	70
Комбинированный режим	
Обдув горячим воздухом.....	29
С грилем	31
Контрастность.....	61
Крышка.....	14, 21, 68

Л

Линия продукции	2
-----------------------	---

М

Микроволновый режим	24
Полезные советы.....	26
Посуда.....	25
Указания по применению	25

Н

Наружная очистка	62
Настройки пользователя	58
Выбор	58
регулировка	58
Неисправности	65

Неравномерное подрумянивание	57
Номер модели	2

о

Обдув горячим воздухом	28
Область применения	2
Окружающая температура	22
Освещение	60
Отсрочка старта	33
Очистка	
Дверца прибора	63
Камера	64
Принадлежности	64
Уплотнение дверцы	63

п

Первый ввод в эксплуатацию	16
Перебой в электропитании	67
Перед первым вводом в эксплуатацию	9
Поддержка в горячем состоянии	42
Подключение к электросети	70
Подогрев тарелок	44
Подставка вращающегося подноса	68
Подставка для вращающегося подноса	13, 20
Послегарантийное обслуживание	75
Посуда	14
Правила безопасности	
Общие	6
Предварительный нагрев	57
Прерывание	37
Прерывание режима	37
при эксплуатации прибора	
Указания по технике безопасности	7
Принадлежности	13, 20, 68
Программа-фаворит	23
Запуск	24
Настройка	23
Сохранение	23
Продление времени работы	39
Продолжение	37
Продолжительность	33

р

Радиопомехи	66
Размораживание	42
Размягчение	44
Разогревание	42
Растапливание	44
Режимы работы	
CombiCrunch	27
Быстрый нагрев	29
Гриль	30
Изменение	35
Обдув горячим воздухом	28
Решетка	13, 21, 68

с

Сенсорные кнопки	18
Символы	5
Служба поддержки и сервисного обслуживания	75
Состояние покоя	70
Стекланный вращающийся поднос	13, 20, 68

т

Таймер	36
Телевизионные помехи	66
Термообработка	43
Технические вопросы	75
Технические характеристики	70
Техническое обслуживание	62
Тип	2
Треск	65

у

Указания по пользованию	9
Указания по технике безопасности	
Использование по назначению	9
Перед первым вводом в эксплуатацию	9
Упаковка	15
Уплотнение дверцы	
Очистка	63
Управление	32
Установка	22
Утилизация	15
Уход	62

Ф

Формат времени 61

Э

Экономия электроэнергии..... 57

Элементы управления и индикации... 17

Я

Язык..... 58

14 Для заметок

15 Служба поддержки и сервисного обслуживания



В главе «Самостоятельное устранение неисправностей» можно получить ценные указания по устранению мелких неисправностей. Таким образом, необходимость в вызове сервисного техника отпадает, и появляется возможность сэкономить на связанных с этим затратах.

Информация о гарантии, предоставляемая компанией V-ZUG, содержится на сайте www.vzug.com → Сервисное обслуживание → Информация о гарантии. Просьба внимательно с ней ознакомиться.

Зарегистрировать свой прибор фирмы V-ZUG можно в Интернете на сайте www.vzug.com → Сервисное обслуживание → Регистрация гарантии. В случае возможных неполадок это позволит получить квалифицированную техническую поддержку в течение всего гарантийного срока. Для регистрации потребуются заводской номер (ЗН) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора. Информация о приборе:

Заводской номер: _____ **Прибор:** _____

Эта информация должна быть всегда под рукой в случае обращения в сервисную службу компании V-ZUG. Спасибо.

► Откройте дверцу прибора.

– Заводская табличка находится слева, сверху от камеры приготовления.

Заказ на ремонт

На сайте www.vzug.com → Сервисное обслуживание → Номер сервисной службы указан телефонный номер ближайшего к вам сервисного центра компании V-ZUG.

Технические вопросы, принадлежности, послегарантийное обслуживание

Сотрудники компании V-ZUG охотно помогут решить все организационные и технические вопросы, примут заказ на комплектующие и запасные части или проинформируют о новейших договорах на сервисное обслуживание.

Краткое руководство

Перед началом эксплуатации прибора следует ознакомиться с указаниями по технике безопасности, содержащимися в руководстве по эксплуатации!

- ▶ Если прибор выключен: нажать регулировочную ручку.

Настройка времени

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Вращением регулировочной ручки настроить часы и подтвердить нажатием.
- ▶ С помощью регулировочной ручки настроить минуты и подтвердить настройку.

Выбор режима работы и запуск

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Выбрать режим работы и выполнить настройки.
- ▶ Нажать сенсорную кнопку .

Выключение прибора

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .

Настройка таймера

- ▶ Нажать сенсорную кнопку .
- ▶ Настроить часы и минуты и подтвердить настройки.



J24007357-R03

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, Postfach 59, CH-6301 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com

