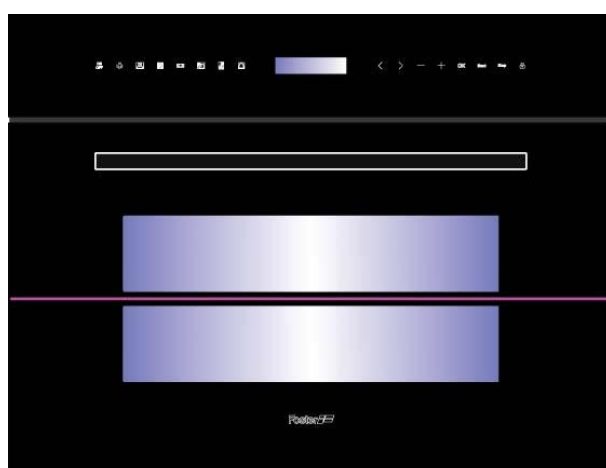

Manual de Instruções

PT

Руководство по эксплуатации

RU

FL F46 VAPORE



Foster 

Instruções de segurança.....	3
Descrição do aparelho	5
Descrição das funções.....	6
Definições básicas	7
Funções básicas.....	10
Funções especiais.....	11
Encher com água.....	15
Durante o funcionamento.....	16
Tabelas e dicas	17
Manutenção.....	22
Limpeza e manutenção do aparelho	25
O que fazer em caso de avaria de funcionamento?	26
Características técnicas.....	27
Indicações sobre Proteção Ambiental	28
Instruções de instalação	29
Instalação	59

Prezado cliente,

Obrigado por escolher este produto **FOSTER**.

Pedimos-lhe que leia atentamente as instruções deste manual, pois isto permitir-lhe-á obter os melhores resultados com o seu aparelho.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Mantenha este manual sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respetivas instruções!

Este manual de instruções também se encontra disponível em www.fosterspa.com

Instruções de segurança



Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

ADVERTÊNCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ADVERTÊNCIA:** Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!
- "Não se apoie ou sente na porta aberta do forno. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- As grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

INSTALAÇÃO

- Na instalação elétrica existe um dispositivo, que permite separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivo de separação são válidos p. ex. interruptor LS, fusíveis (retirar os fusíveis roscados da tomada), Interruptor FI e contactor.
- A proteção antichoque tem que ser garantida através da instalação (ex: disjuntos, ligação à terra, ...).

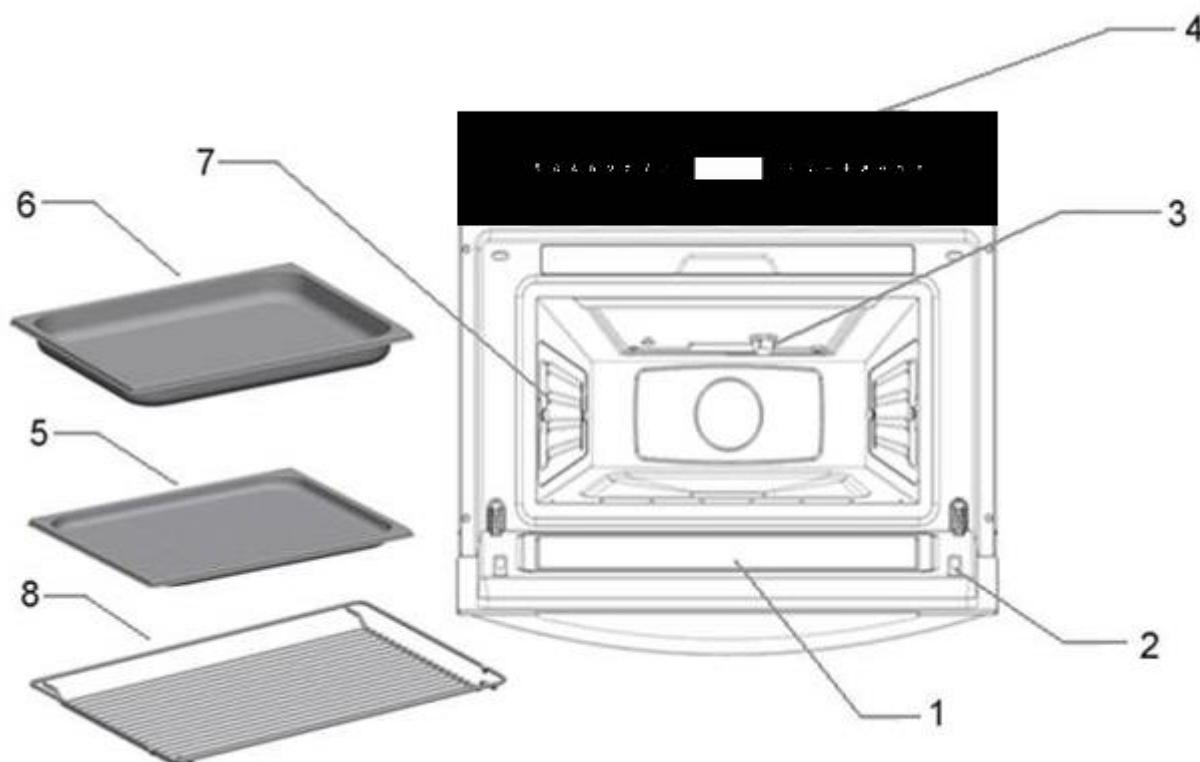
LIMPEZA

- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

REPARAÇÃO

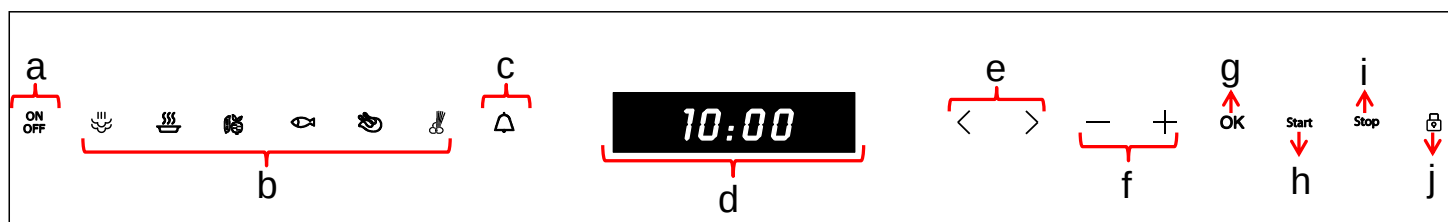
- **ADVERTÊNCIA:** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

Descrição do aparelho



- 1. – Vidro da porta
- 2. – Bloqueio de segurança
- 3. – Lâmpada
- 4. – Painel de comando

- 5. – Tabuleiro
- 6. – Tabuleiro com furos
- 7. – Grelha lateral
- 8. – Grelha



- a – Botão ON/OFF
- b – Botões de funções
- c – Temporizador (Timer)
- d – Display (mostrador)
- e – Botões “Esquerda” / “Direita”

- f – Botões “+” e “-”
- g – Botão “OK”
- h – Botão “Start”
- i – Botão “Stop”
- j – Botão de “Bloqueio de segurança”

Descrição das funções

Símbolo	Função	Comidas
	Vapor	Cozedura de todos os tipos de vegetais, arroz, cereais e carne. Extração de sumos de bagas. Descongelamento e cozedura simultânea de vegetais.
	Regeneração & Esterilização	Regeneração de pratos cozinhados e de refeições instantâneas. Esterilizar/cozer fruta.
	Cozinhar vegetais	Cozinhar diferentes tipos de vegetais.
	Cozinhar peixe	Cozinhar diferentes tipos de peixe.
	Cozinhar carne	Cozinhar diferentes tipos de carne.
	Acompanhamentos	Cozinhar diferentes tipos de acompanhamentos.

Definições básicas

Regulações iniciais

Após a ligação do aparelho à rede ou após uma falha de corrente, o relógio fica a piscar, indicando desse modo que as horas não estão corretas.

O aparelho não funciona antes de acertar as horas e a dureza da água. Para acertar o relógio e a dureza da água, proceda da seguinte forma:

Definir as horas



O relógio irá piscar se o seu micro-ondas se desligar e ligar durante uma falha de energia, para indicar que a hora não está definida. Para definir a hora, proceda do seguinte modo:

1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Mantenha os botões **"–"** e **"+"** premidos simultaneamente. Os dígitos das horas começarão a piscar (os passos 1 e 2 não são necessários se for a primeira vez que liga o micro-ondas, ou após uma falha de eletricidade).
3. Prima os botões **"–"** e **"+"** para definir as horas.
4. Prima o botão **OK** para confirmar as horas. Os dígitos dos números irão piscar.
5. Prima os botões **"–"** e **"+"** para definir os minutos.
6. Prima o botão **OK** para confirmar os minutos.



Configuração da Dureza da Água

O aparelho comporta um sistema que indica, automaticamente, a altura para descalcificar.

O sistema pode ser otimizado para residências com água muito macia (também através da utilização de um aparelho amaciador de água) e água muito dura, ao alterar as configurações do utilizador para um alcance relevante de dureza da água (ver tabela em baixo).

Para configurar o parâmetro de dureza de água, siga as seguintes instruções:

1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima os botões **"<"** e **">"** (**"Esquerda"** e **"Direita"**) durante aproximadamente 1 segundo. O nível de dureza começará a piscar (os passos 1 e 2 não são necessários se for a primeira vez que liga o forno, ou após uma falha de eletricidade).
3. Prima os botões **"–"** e **"+"** para configurar o valor correto do parâmetro de dureza da água, de acordo com a tabela abaixo.
4. Prima o botão **"OK"** para configurar o parâmetro. O mostrador exibe as horas.

Definições básicas

A tabela seguinte contém a definição dos diferentes níveis da dureza da água.

Tipo	Dureza da água				Mostrador
	Ca + Mg (ppm)	Graus Ingleses [°eH]	Graus Franceses [°dF]	Graus Alemães [°dH]	
Água macia	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8	MACIA
Água média	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20	MÉDIA
Água dura	351 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28	DURA

Visualizar/esconder o relógio



Se a visualização do relógio o perturba, poderá escondê-lo prosseguindo da seguinte forma:

1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima o botão **"OK"** durante 3 segundos. O ecrã ficará vazio.

Se quiser voltar a visualizar o relógio repita o mesmo procedimento.

Bloqueio de segurança

O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para impedir a sua utilização por crianças).



Para bloquear o forno proceda do seguinte modo:

1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Mantenha o botão **"Bloqueio de segurança"** premido durante 3 segundos. O botão de

"Bloqueio de segurança" acende e visualizam-se símbolos de botões.

O forno não funcionará até ser desbloqueado. Para desbloquear o forno repita o mesmo procedimento.

Definições básicas

Temporizador

Utilize esta função como um auxílio nas tarefas culinárias diárias.



Para programar o Temporizador, siga as seguintes instruções:

1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função **"Temporizador"**.
3. Prima os botões **"–"** e **"+"** para definir o tempo pretendido.
4. Prima o botão **OK**. O Temporizador iniciará uma contagem decrescente.

Quando o tempo programado terminar, o forno emitirá três apitos que se irão repetir a cada 30 segundos ou até que o botão **Temporizador** pisque. Prima o botão **Temporizador** para desativar os apitos.

Enquanto o Temporizador estiver a funcionar, o botão Temporizador estará vermelho. O mostrador e as luzes demonstram o seguinte:

1. Se não estiver a decorrer qualquer função, o mostrador exibe a contagem decrescente do Temporizador e o botão Temporizador fica vermelho.
2. Se alguma função se encontrar ativa, o mostrador e os botões exibem os parâmetros normais da função. Para consultar o tempo que resta no Temporizador, premir a tecla Temporizador. O mostrador exibirá o Temporizador por breves instantes, continuando com as indicações da função passados 5 segundos ou quando o botão Temporizador for novamente premido. Enquanto o Temporizador for exibido, poderá alterar o tempo restante com os botões **"–"** e **"+"** anteriormente descritos.

Funções básicas

Vapor

Use esta função para cozer e aquecer vegetais, batatas, arroz, peixe e carne.



1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima o botão de função **"Vapor"**. O botão fica vermelho.
3. Prima os botões **"-"** e **"+"** para definir a temperatura pretendida.
4. Prima o botão **">"** para entrar nas definições de tempo.
5. Prima os botões **"-"** e **"+"** se quiser definir o Tempo de Funcionamento desejado. A configuração é opcional. Passe para o ponto 7 se não desejar programar a duração.
6. Se deseja modificar qualquer um dos parâmetros mencionados acima, prima os botões **"<"** ou **">"** para selecionar o parâmetro e em seguida os botões **"-"** e **"+"** para definir um valor diferente.
7. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

Aquecer & Esterilizar

Utilizar esta função para aquecer pratos cozinhados e refeições rápidas e também para esterilizar e cozer fruta.



1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima o botão **"Aquecer & Esterilizar"**. O botão fica vermelho.
3. Prima os botões **"+"** e **"-"** para definir o Programa desejado (ver tabela abaixo).
4. Prima o botão **">"** para entrar nas definições de tempo.
5. Prima os botões **"-"** e **"+"** se quiser definir o Tempo de Funcionamento desejado. A configuração é opcional. Passe para o ponto 7 se não desejar programar a duração.
6. Se deseja modificar qualquer um dos parâmetros mencionados acima, prima os botões **"<"** ou **">"** para selecionar o parâmetro e em seguida os botões **"-"** e **"+"** para definir um valor diferente.
7. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

Programa	Tipo de Comida	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Instruções
R 01	Pratos cozinhados	100°C	13	Retirar a tampa da embalagem e coloque o prato no recipiente com furos.
R 02	Refeições rápidas / congeladas	100°C	18	
R 03	Feijões	100°C	35	Esterilização:
R 04	Cerejas	80°C	35	Os tempos e temperaturas referem-se a boiões de conserva de 1L.
R 05	Ameixas	90°C	35	

Funções especiais

Cozinhar vegetais

Utilizar esta função para cozinhar os vegetais como descrito na tabela de baixo.



1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima o botão **"Cozinhar Vegetais"**. O botão fica vermelho.
3. Prima os botões **"-"** e **"+"** para definir o Programa desejado (ver tabela abaixo).
4. Prima o botão **">"** para entrar nas definições de tempo.
5. Prima os botões **"-"** e **"+"** se quiser definir o Tempo de Funcionamento desejado. A configuração é opcional. Passe para o ponto 7 se não desejar programar a duração.
6. Se deseja modificar qualquer um dos parâmetros mencionados acima, prima os botões **"<"** ou **">"** para selecionar o parâmetro e em seguida os botões **"-"** e **"+"** para definir um valor diferente.
7. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

Programa	Tipo de Vegetal	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
A 01	Brócolos / flósculos	100 °C	20
A 02	Couve-flor / flósculos	100 °C	25
A 03	Batatas / pedaços	100 °C	25
A 04	Ervilhas proteaginosas	100 °C	15
A 05	Espargo	100 °C	25

Funções especiais

Cozinhar peixe

Utilizar esta função para cozinhar os tipos de peixe descritos na tabela de baixo.



1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima o botão **"Cozinhar Peixe"**. O botão fica vermelho.
3. Prima os botões **"+"** e **"-"** para definir o Programa desejado (ver tabela abaixo).
4. Prima o botão **">"** para entrar nas definições de tempo.
5. Prima os botões **"-"** e **"+"** se quiser definir o Tempo de Funcionamento desejado. A configuração é opcional. Passe para o ponto 7 se não desejar programar a duração.
6. Se deseja modificar qualquer um dos parâmetros mencionados acima, prima os botões **"<"** ou **">"** para selecionar o parâmetro e em seguida os botões **"-"** e **"+"** para definir um valor diferente.
7. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

Programa	Tipo de Peixe	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
B 01	Truta	80 °C	25
B 02	Camarão	90 °C	15
B 03	Filetes de peixe	80 °C	18
B 04	Mexilhão	100 °C	25
B 05	Lagosta	100 °C	30

Funções especiais

Cozinhar carne

Utilizar esta função para cozinhar os tipos de carne descritos na tabela de baixo.



1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Prima o botão “**Cozinhar Carne**”. O botão fica vermelho.
3. Prima os botões “+” e “-” para definir o Programa desejado (ver tabela abaixo).
4. Prima o botão “>” para entrar nas definições de tempo.
5. Prima os botões “-” e “+” se quiser definir o Tempo de Funcionamento desejado. A configuração é opcional. Passe para o ponto 7 se não desejar programar a duração.
6. Se deseja modificar qualquer um dos parâmetros mencionados acima, prima os botões “<” ou “>” para selecionar o parâmetro e em seguida os botões “-” e “+” para definir um valor diferente.
7. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

Programa	Tipo de Carne	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
C 01	Peito de frango	100 °C	30
C 02	Lombo de porco fumado / pedaços	100 °C	45
C 03	Escalopes de peru	100 °C	20
C 04	Filetes de porco, inteiro	100 °C	25
C 05	Salsichas pré-cozinhadas	90 °C	15

Funções especiais

Acompanhamentos

Utilizar esta função para cozinhar as comidas como descrito na tabela de baixo.



1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Prima o botão “**Acompanhamentos**”. O botão fica vermelho.
3. Prima os botões “+” e “-” para definir o Programa desejado (ver tabela abaixo).
4. Prima o botão “>” para entrar nas definições de tempo.
5. Prima os botões “-” e “+” se quiser definir o Tempo de Funcionamento desejado. A

configuração é opcional. Passe para o ponto 7 se não desejar programar a duração.

6. Se deseja modificar qualquer um dos parâmetros mencionados acima, prima os botões “<” ou “>” para selecionar o parâmetro e em seguida os botões “-” e “+” para definir um valor diferente.
7. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

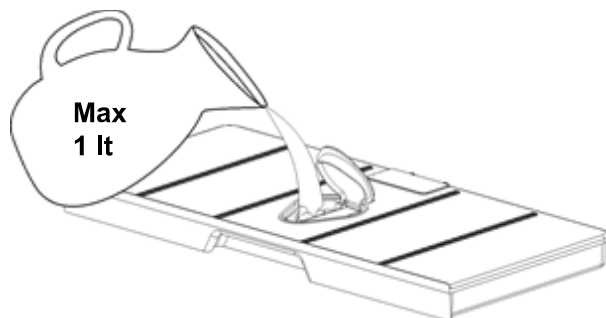
Programa	Tipo de Comida	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
D 01	Pastel de levedura doce	100 °C	20
D 02	Pastel de levedura	100 °C	25
D 03	Pastéis	100 °C	30
D 04	Arroz	100 °C	35
D 05	Lentilhas	100 °C	40

Encher com água

Encher o depósito de água

Todas as funções exigem que o depósito de água esteja cheio.

Encha o depósito com água potável fresca fria e coloque-o na parte superior do forno até encaixar. Aproximadamente 1 l



Introduzir mais água

O volume de água chega, normalmente, para um processo de cozedura de 50-60 minutos.

Deite 0,5 litros no máx., para garantir que a água não transborda quando volta ao depósito. PERIGO DE TRANSBORDO!

Esvaziar o depósito de água

Quando o aparelho é desligado, a água restante é bombeada de volta ao depósito de água.

Enquanto a bomba estiver a trabalhar, o visor mostra "PUMP".

Esta informação mantém-se no visor até a água atingir uma temperatura de 75°C, antes de ser bombeada de volta ao depósito de água.

Atenção: A água no depósito pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Quando toda a água se encontra novamente no depósito, o visor mostra "DEP". Proceda da seguinte forma:

- Retire o depósito de água do aparelho e esvazie-o.
- Seque o depósito de água e coloque-o novamente no aparelho. Com um pano seque o interior do aparelho.
- Deixe a porta do aparelho aberta até o aparelho ter arrefecido e estar totalmente seco.

IMPORTANTE: Recomenda-se que retire e esvazie o depósito de água após cada processo de cozedura. Evitará o desenvolvimento de bactérias e de calcário no aparelho.

Se quiser realizar dois processos de cozedura a vapor sucessivos, não é necessário esvaziar o depósito de água. O visor mostra a indicação "DEP".

Para apagar este aviso, prima a tecla **Stop**. A seguir poderá iniciar um novo processo de cozedura sem retirar e esvaziar o depósito de água.

Durante o funcionamento...

Interrupção do processo de cozedura

O processo de cozedura pode ser interrompido a qualquer momento, premindo uma vez a tecla **Start/Stop**.

O aparelho tem uma função de redução do vapor que é ativada com a tecla **Start/Stop**. Desta forma, o vapor que sai ao abrir a porta, é minimizado.

O processo tem uma duração de aproximadamente três minutos, e durante este tempo o visor mostra "VAP".

Atenção: Quando se abre a porta, durante ou depois do processo de cozedura, sai vapor quente do aparelho. Afaste-se para o lado ou para trás.

Neste momento:

- **A produção de vapor foi interrompida.**
- As paredes interiores e o depósito de água ainda estão quentes. **Perigo de queimaduras!**
- O relógio pára, sendo mostrado o tempo de funcionamento restante (caso tenha sido regulado).

Se desejar, pode:

1. virar ou mexer os alimentos,
2. alterar os parâmetros do processo.

Feche a porta e prima a tecla **Start/Stop** para continuar o processo.

Alterar parâmetros

Pode alterar os parâmetros da função ativa premindo os botões "<" ou ">" para selecionar o parâmetro e em seguida os botões "-" e "+" para definir um valor diferente. Prima o botão "OK" ou aguarde durante alguns segundos antes de confirmar o valor do novo parâmetro.

Cancelar um ciclo de cozinhar

Se desejar cancelar o processo de cozinhar, prima duas vezes o botão **Parar**.

O forno emitirá um apito e o relógio aparecerá no **mostrador**.

Fim de um ciclo de cozinhar

No fim da duração programada ou quando premir o botão **Parar** para terminar o ciclo de cozinhar, serão emitidos três apitos e o mostrador exibirá a palavra "**End**", o forno inicia a função de redução de vapor.

Esta função liberta, gradualmente, o vapor da cavidade, para que não exista uma libertação súbita de vapor quando a porta do aparelho for aberta.

Esta função demora cerca de 3 minutos e enquanto estiver a decorrer, o mostrador exibirá a palavra "**VAP**".

Aviso! Ao abrir a porta durante ou depois do ciclo de cozinhar, tenha cuidado com o fluxo de ar/vapor quente a sair da câmara de cozinhar. Afaste-se para evitar queimaduras.

A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por um certo período de tempo depois de o aparelho ter sido desligado. Esta é uma função normal, com o propósito de reduzir a temperatura no interior do forno.

A água residual presente na caldeira deverá atingir a temperatura de 75°C antes de ser bombeada para o depósito de água. Enquanto a água estiver a ser bombeada, o mostrador exibe a mensagem "**PUMP**".

Aviso: A água no depósito pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Quando o mostrador exibe a palavra "**DEP**", significa que a água foi bombeada e que o depósito de água pode ser removido.

Retirar o depósito de água e secá-lo minuciosamente. Deixar a área de cozinhar arrefecer por um momento, procedendo à sua limpeza e secagem com um pano. A porta deve ser deixada aberta por algum tempo, de modo a que o aparelho possa secar por completo.

Água residual no forno a micro-ondas

Para reduzir a quantidade de água residual no forno a micro-ondas, recomenda-se que insira uma bandeja no nível inferior. A condensação da água libertada pelos alimentos escorre, reduzindo a quantidade de água residual no aparelho. A água residual existente pode ser facilmente retirada com um pano absorvente.

Tabelas e dicas

Utilização dos acessórios

O recipiente com furos é usado para cozinhar legumes, carne e aves, frescos ou congelados.

É importante que o recipiente sem furos seja introduzido no primeiro nível a contar de baixo. Desta forma, as gotas de líquido que caem são recolhidas e não sujam o aparelho. O recipiente com furos que contém os alimentos é introduzido no segundo nível a contar de baixo.

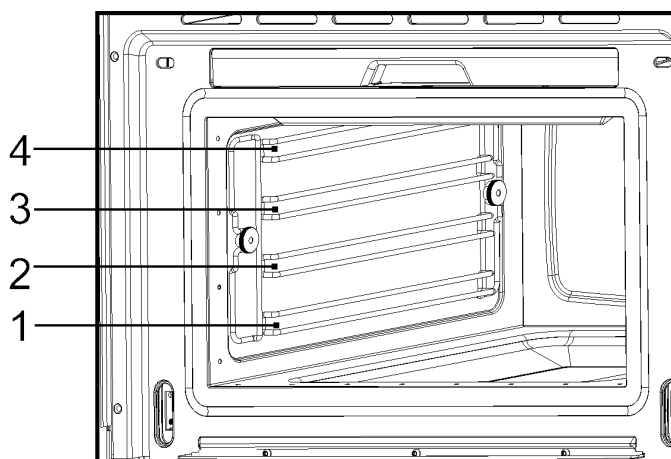
O recipiente sem furos é usado para cozinhar a vapor alimentos sensíveis como, por exemplo,

compotas, *knödel* (bolas de massa à base de pão) e alimentos que aumentam de volume.

A grelha é usada como superfície de apoio para recipientes mais pequenos, por exemplo, taças de sobremesa, e para regenerar refeições em pratos.

Para dados mais precisos consulte as tabelas.

Os valores indicados relativos à cozedura e à temperatura são valores de orientação. A duração efectiva da cozedura pode variar em função do tipo e da qualidade dos produtos.



Peixe

Fish	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Peixe	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Dourada	800-1200 g	80	30-40	com furos	2
Truta	4 x 250 g	80	20-25	com furos	2
Filete de salmão	500-1000 g	80	15-25	com furos	2
Truta salmonada	1000-1200 g	80	25-35	com furos	1/2
Camarão	500-1000 g	80	15-20	com furos	2
Mexilhão da Nova Zelândia	1000-1500 g	100	25-35	com furos	2
Filete de alabote	500-1000 g	80	20-25	com furos	2
Berbigão	500-1000 g	100	10-20	com furos	2
Lavagante, cong.	800-1200 g	100	25-30	com furos	1/2
Filete de bacalhau fresco	1000-1200 g	80	20-25	com furos	2
Amêijoa	1000-1200 g	100	15-25	com furos	2
Salvelino-ártico	4 x 250 g	80	25-30	com furos	2
Pescada	1000-1200 g	80	20-25	com furos	2
Filete de atum	500-1000 g	80	15-20	com furos	2

Carne

Carne	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Coxas de frango	4-10	100	40-45	com furos	2
Peito de frango	4-6	100	25-35	com furos	2
Carne de porco salgada e fumada	500g -1000g	100	40-50	com furos	2
Bife de peru	4-8	100	20-25	com furos	2
Lombo de porco	4-8	100	20-30	com furos	2
Salsichas		80-100	10-15	com furos	2

Ovos

Ovos	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Ovos cozidos em recipiente de vidro	100	10-15	grelha	2
Ovos cozidos	100	15	grelha	2
Ovos escalfados	100	10-12	grelha	2

Acompanhamentos

Acompanhamentos	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Cevadinha + líquido	200g + 400ml	100	30-35	grelha, taça de vidro	2
Sêmola + líquido	200g + 300ml	100	10-20	grelha, taça de vidro	2
Lentilhas + líquido	200g + 375ml	100	20-50	grelha, taça de vidro	2
Arroz + líquido	200g + 250ml	100	25-40	grelha, taça de vidro	2

Tabelas e dicas

Legumes

Legumes frescos		Temperatura °C	Tempo de cozedura mín.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Beringelas	cortadas em rodela	100	15-20	com furos	2
Feijão		100	35-45	com furos	2
Brócolos	raminhos com caule	100	25-30	com furos	2
Brócolos	raminhos sem caule	100	15-20	com furos	2
Couve-flor	raminhos	100	25-30	com furos	2
Couve-flor	inteira	100	40-45	com furos	1
Ervilhas		100	30-35	com furos	2
Funcho	cortado em tiras	100	15-20	com furos	2
Funcho	cortado em metades	100	20-30	com furos	2
Batatas com casca	inteiras, muito pequenas	100	20-25	com furos	2
Batatas com casca	inteiras, muito grandes	100	45-50	com furos	2
Batatas sem casca	cortadas em pedaços	100	20-25	com furos	2
Couve-rábano	cortado em palitos	100	20-25	com furos	2
Vagens tenras de ervilhas		100	15-20	com furos	2
Cenouras	cortadas em rodela	100	25-30	com furos	2
Maçaroca		100	50-60	com furos	2
Pimentos	cortados em tiras	100	12-15	com furos	2
Pimentos peperoni		100	12-15	com furos	2
Cogumelos	cortados em quartos	100	12-15	com furos	2
Alho francês	cortado em rodela	100	10-12	com furos	2
Couve-de-bruxelas		100	25-35	com furos	2
Aipo	cortado em tiras	100	15-20	com furos	2
Espargos		100	20-35	com furos	2
Espinafres		100	12-15	com furos	2
Aipo		100	25-30	com furos	2
Courgete	cortada em rodela	100	12-18	com furos	2

Knödel

Knödel	Temperatura °C	Tempo de cozedura mín.	Recipiente	Nível a contar de baixo
<i>Buchteln (doces)</i>	100	20-30	sem furos	2
<i>Dampfnudeln (bolas de massa ao vapor)</i>	100	15-20	sem furos	2
<i>Knödel levedadas</i>	100	15-25	sem furos	2
<i>Knödel de pão</i>	100	20-25	sem furos	2
<i>Knödel cozidas em guardanapo de pano</i>	100	25-30	sem furos	2

Sobremesas

Sobremesas	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Compota de maçã	500-1500 g	100	15-25	sem furos	2
Compota de pêra	500-1500 g	100	25-30	sem furos	2
Leite creme		80	20-25	taça sobre a grelha	2
Pudim flan		80	25-30	taça sobre a grelha	2
Iogurte		40	4-6 h	taça sobre a grelha	2
Compota de pêssago	500-1500 g	100	15-20	sem furos	2

Fruta (esterilizar / fazer conserva)

Fruta	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Pêras	4-6 frascos de 1 l	100	30-35	grelha	1
Cerejas/ginjas	4-6 frascos de 1 l	80	30-35	grelha	1
Pêssagos	4-6 frascos de 1 l	90	30-35	grelha	1
Ameixas	4-6 frascos de 1 l	90	30-35	grelha	1

Regenerar

Aquecer	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Comida no prato	1-2	100	12-15	grelha	2
Comida no prato	3-4	100	15-20	grelha	2
Comida pronta		100	15-20	grelha	2

Branquear

Legumes	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
p.ex., feijão, alho francês		100	10-12	com furos.	2
Couve-galega	1000-2000 g	100	12-16	com furos	2
Folhas de couve lombarda	10-20	100	12-15	com furos	2
Repolho, inteiro	2000-2500 g	100	30-45	com furos	1
Tomate, pelar		80	12	grelha	2

Tabelas e dicas

Descongelo

Legumes / acompanhamento		Temperatura °C	Tempo de cozedura mín.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Brócolos	raminhos com caule	100	15-20	com furos	2
Legumes típicos dos Balcãs		100	15-20	com furos	2
Espinafres em folhas	divididos em doses individuais	100	10-15	sem furos	2
Couve-flor	raminhos	100	15-20	com furos	2
Ervilhas		100	15-25	com furos	2
Couve-galega	barra grossa	100	25-35	sem furos	2
Cenouras	cortadas em rodela	100	15-20	com furos	2
Couve-de-bruxelas		100	20-25	com furos	2
Espargos		100	25-30	com furos	2
Comida pronta		100	conforme necessidade	grelha	2
Pão		100	10-25	grelha	2
Arroz		100	15-25	sem furos	2
Lentilhas		100	15-20	sem furos	2
Massa		100	15-20	sem furos	2

Cozinhar em 2 níveis

Alguns conselhos:

Para cozer em dois níveis, os acessórios devem ser colocados sempre no segundo ou terceiro nível e no primeiro nível a contar de baixo.

Os tempos de cozedura diferentes são regulados da seguinte forma:

Os alimentos que necessitam de mais tempo para cozer são colocados na parte superior do aparelho. Os alimentos que necessitam de menos tempo para cozer são colocados no primeiro nível a contar de baixo.

Exemplo: Legumes, batatas e peixe

Coloque os legumes e as batatas em qualquer tipo de recipiente sobre a grelha no segundo ou terceiro nível a contar de baixo.

O peixe deve ser colocado no primeiro nível a contar de baixo.

Se usar o recipiente com furos para o peixe, o recipiente sem furos tem de ser colocado na base do aparelho, a fim de recolher o líquido da cozedura. Assim, o aparelho fica limpo.

Tempo de cozedura: Legumes e batatas 25-35 minutos.

Tempo de cozedura: peixe, conforme a espécie, 15-25 minutos.

É regulado o tempo de cozedura mais longo. Uma vez que os alimentos foram colocados em níveis diferentes, estarão prontos à mesma altura, sem que um deles esteja demasiado cozido.

Limpeza do interior

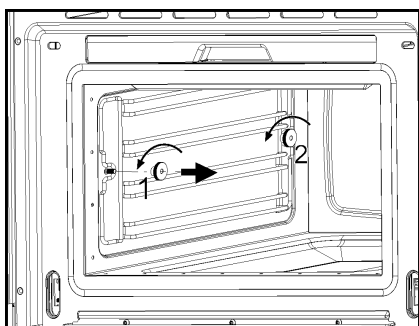
Em caso algum, use produtos de limpeza abrasivos como esponjas abrasivas multiuso, palha-de-aço etc. Estes produtos danificam a superfície.

Limpe o interior em quente, usando para o efeito um pano húmido. A seguir, seque.

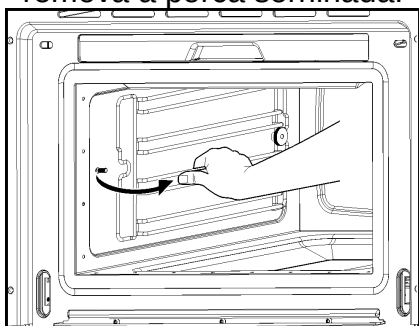
Para facilitar a limpeza, podem ser removidas as grelhas laterais (veja o capítulo seguinte).

Remover as grelhas laterais

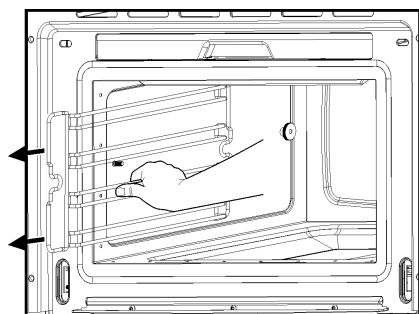
Desaperte a porca serrilhada 1 na parte da frente das grelhas laterais, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



Desaperte ligeiramente a porca serrilhada 2 na parte de trás das grelhas laterais, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Não remova a porca serrilhada.



Puxe a grelha lateral um pouco para a frente e tire-a para fora.

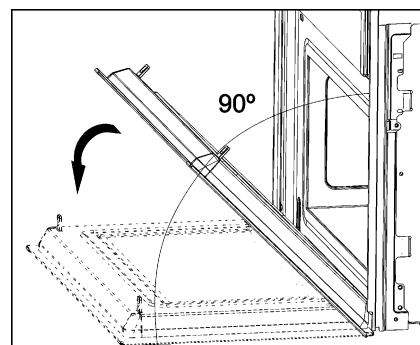


Para montar as grelhas laterais novamente, insira-as na porca serrilhada 2. Introduza a porca serrilhada 1 e aperte-a no sentido dos ponteiros

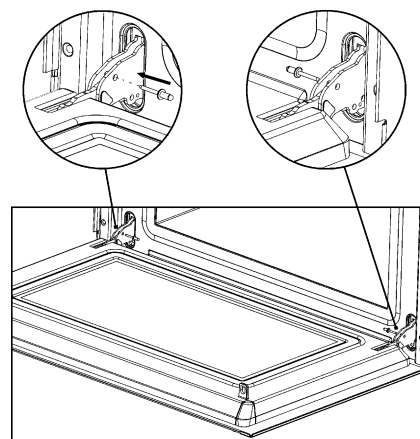
do relógio até ao encosto e depois aperte a porca serrilhada 2.

Desmontar a porta

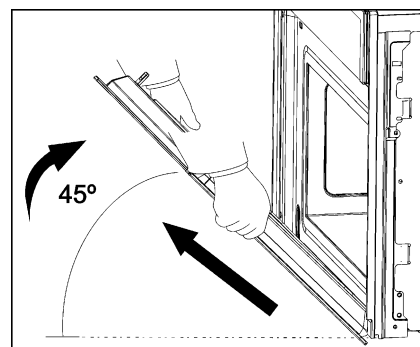
1. Abra a porta o mais possível.



2. Introduza dois parafusos nos furos dos gonzos da porta.



3. Feche a porta, mas apenas até ao ponto em que consegue levantá-la.



4. Para montá-la novamente, introduza as dobradiças nos furos.

5. Abra a porta o mais possível e puxe os parafusos para fora.

Cuidados e manutenção

Descalcificação

Sempre que é produzido vapor, independentemente da dureza do abastecimento de água local (por exemplo, o tártaro contido na água), forma-se tártaro no interior do gerador de vapor.

O intervalo de tempo entre cada descalcificação depende da dureza da água e da frequência de utilização. Se for produzido vapor 4x30 minutos por semana, o aparelho deve ser descalcificado (consoante a dureza da água) como se segue:

Dureza da água	Descalcificar depois de cerca de
Muito macia	18 meses
Média	9 meses
Muito dura	6 meses

O aparelho detecta automaticamente quando é necessário proceder à descalcificação. Se o procedimento de descalcificação não for executado, certos ciclos de cozinhar que se seguem ao símbolo acima exibido começarão a piscar. Mais uma vez, se o procedimento de descalcificação não for executado, certos ciclos de cozinhar que se seguem ao funcionamento do forno ficarão bloqueados.

NOTA IMPORTANTE: Um erro ao descalcificar o aparelho poderá ter repercussões no funcionamento do aparelho ou causar danos no mesmo.

Produtos de descalcificação adequados

Para descalcificar, utilize um produto apropriado de descalcificação (como por exemplo a solução de descalcificação **durgol®** .)

Esse produto permite uma descalcificação profissional e cuidada do seu aparelho e está disponível nos Centros de Manutenção.

Aviso! Não utilize vinagre nem produtos a base de vinagre uma vez que tal poderá danificar o circuito interno do forno.

Os produtos de descalcificação tradicionais não são adequados uma vez que podem conter agentes espumantes.

Procedimento de descalcificação



Aviso: Por razões de segurança, o procedimento de descalcificação não pode ser interrompido e tem uma duração aproximada de 45 minutos.

O aparelho pode ser descalcificado com a porta do aparelho aberta ou fechada. O aparelho deve estar num estado inativo antes de se iniciar o ciclo de descalcificação.

Para efetuar um ciclo de descalcificação, proceder da seguinte maneira:

1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima os botões **"Esquerda"** e **"Direita"** ao mesmo tempo durante 5 segundos. O mostrador exibe a mensagem **"CAL"** e ocorre um apito intermitente.
(Se pretende cancelar o procedimento de descalcificação nesta fase, prima o botão **"Parar"**.)
3. Premir a tecla **Iniciar**.
4. Quando o mostrador exibir **"0.5L"**, retirar o depósito de água.
5. Despejar 0,5 litros de um produto adequado de descalcificação no depósito de água e voltar a colocá-lo no sítio.
6. Prima a tecla **"Iniciar"**. O ciclo de Descalcificação é iniciado e demora cerca de 30 minutos.

7. Quando o mostrador exibir a mensagem **"1.0L"** intermitente e o forno apitar, retire e esvazie o depósito de água.
8. Encher o depósito de água com 1,0 litro de água fria e colocá-lo novamente no sítio.
9. Prima a tecla **"Iniciar"**. Começa o primeiro ciclo de lavagem.
10. Quando o mostrador exibir novamente a mensagem **"1.0L"** intermitente e o forno emitir um novo som, retire e esvazie o depósito de água.
11. Encher o depósito de água com 1 litro de água fria e colocá-lo novamente no sítio.
12. Prima a tecla **"Iniciar"**. Começa o segundo ciclo de lavagem.
13. Quando o ciclo de lavagem tiver terminado o mostrador exibirá a mensagem **"End"**.
14. Retirar, esvaziar e secar o depósito de água.

Limpeza e manutenção do aparelho

Atenção! A limpeza tem de ser efetuada com o aparelho desligado da alimentação elétrica. Tire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação elétrica do aparelho.

Não use produtos de limpeza ou abrasão agressivos, nem panos grossos que riscam ou objetos pontiagudos, pois podem provocar manchas.

Não use dispositivos de limpeza de alta pressão ou de jacto a vapor.

Frente do aparelho

Basta limpar o aparelho com um pano húmido. Se estiver muito sujo, deite algumas gotas de um detergente de loiça na água de lavagem. Depois, limpe o aparelho com um pano seco.

Nos **aparelhos com frente de alumínio**, use um produto de limpeza de vidros suave e um pano macio que não largue pêlos. Limpe no sentido horizontal, sem exercer qualquer pressão sobre a superfície.

As manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo devem ser eliminadas de imediato. Debaixo destas manchas poderá surgir corrosão.

Evite a penetração de água no interior do aparelho.

Interior

Depois de cada uso limpe as paredes interiores com um pano húmido. Deixe a porta aberta, para que o interior possa arrefecer e secar.

Não use um produto de limpeza agressivo para eliminar sujidade persistente. Não use sprays de forno ou outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

Mantenha a porta e a frente do aparelho sempre bem limpas, a fim de garantir o seu funcionamento correto.

Evite a penetração de água nas aberturas de ventilação.

A proteção de vidro da lâmpada encontra-se no tecto do aparelho e pode ser facilmente removida para efeitos de limpeza. Solte os parafusos e lave-a com água e detergente de loiça.

Acessórios

Limpe os acessórios após cada uso. Se estiverem muito sujos, deixe-os primeiro algum tempo de molho e depois use uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

O que fazer em caso de avaria de funcionamento?

ATENÇÃO! As reparações só podem ser efetuadas por técnicos especializados. Uma intervenção por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa e anulará a garantia do produto.

Os seguintes problemas podem ser resolvidos sem chamar o Serviço de Assistência Técnica:

- **O visor está desligado!**

Verifique se:

- a indicação das horas foi desligada (veja o capítulo sobre as regulações básicas).

- **Eu primo as teclas mas não acontece nada!**

Verifique se:

- o bloqueio de segurança foi ativado (veja o capítulo sobre as regulações básicas).

- **O aparelho não funciona!**

Verifique se:

- a ficha está corretamente ligada à tomada,
- o circuito de alimentação elétrica do aparelho está ligado.

- **Oiço ruídos durante o funcionamento do aparelho!**

- Trata-se de ruídos operacionais que podem surgir durante todo o tempo de vaporização e que são provocados, por exemplo, pela bombagem de água no gerador de vapor.
- Estes ruídos são normais, não significam problemas.

- **Os alimentos não aquecem ou aquecem apenas muito lentamente!**

Verifique se:

- escolheu a temperatura e o tempo de duração certos,
- colocou no interior do aparelho uma quantidade de alimentos maior ou mais fria que o habitual.

- **Se no visor aparecer a indicação “Err_”, chame o Serviço de Assistência Técnica.**

- **No fim do processo de cozedura oiço um ruído!** Isto não significa um problema.

- O ventilador de arrefecimento ainda continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura tiver baixado o suficiente, o ventilador desliga.

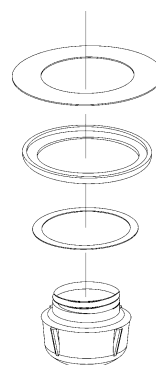
- **O aparelho funciona mas a lâmpada no interior não acende!**

- Se todas as funções forem executadas corretamente, é provável que a lâmpada tenha fundido. Pode continuar a usar o aparelho.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

- Desligue o aparelho da alimentação. Tire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação elétrica do aparelho.
- Solte os parafusos da proteção de vidro da lâmpada **(1)**.
- Retire a lâmpada de halogéneo **(2)**. **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Introduza uma nova lâmpada E14 230-240V / 15W. Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Volte a aparafusar a proteção de vidro da lâmpada **(1)**.
- Ligue o aparelho novamente à corrente.



Características técnicas

Mostradores

Mostradores			Descrição
Mostrador 1	Mostrador 2	Mostrador 3	
Descalcificação			
1		(relógio)	Água macia.
2	---		Água média.
3	---		Água dura.
CAL	---		O aparelho deve ser descalcificado.
			A piscar – inicia-se a descalcificação.
0.5L	---	(relógio)	Despeje 0,6 litros de produto de descalcificação no depósito de água.
1.0L	---	(relógio)	Despeje 1 litro de água fria no depósito de água para a lavagem.
Depósito de água			
rES	---/(Temperature or food group - Grupo de produtos alimentares ou temperatura)	(configuração de relógio ou tempo)	Indicação que o depósito de água está em falta.
dEP	---	(relógio)	O depósito de água tem de ser retirado, esvaziado e reinserido.
Redução de vapor			
VAP	---	(relógio)	Indicação de que o processo de redução do vapor está a decorrer.
PUMP	---	(relógio)	Indicação de que a água fria está a entrar na caldeira e a água quente está a ser bombeada para o depósito de água.
FULL	---	(relógio)	O depósito de água tem de ser retirado, esvaziado e reinserido.
Avisos do sistema			
---	LAMP	(relógio)	Lâmpada danificada.
---	HOT	(relógio)	A temperatura é demasiado elevada no PCB.
	Err1	(relógio)	Erro no sensor de pressão.
	Err2	(relógio)	Erro no sensor de temperatura do forno.
	Err3	(relógio)	Erro no sensor de temperatura da caldeira.
	Err4	(relógio)	Erro nos detectores de nível da caldeira.
	Err5	(relógio)	Erro na bomba de água.

Características técnicas

Especificações

- Tensão alternada..... (ver placa de características)
- Potência exigida 1500 W
- Medidas exteriores (LxAxP) 595 x 455 x 472 mm
- Medidas interiores (LxAxP) 420 x 210 x 390 mm
- Capacidade do forno 35 l
- Peso 32 kg

Indicações sobre Proteção Ambiental

Eliminação da embalagem



A embalagem está marcada com um Ponto Verde.

Elimine todos os materiais de embalagem, tais como o papelão, o poliestireno e os plásticos, introduzindo-os nos contentores adequados. Desta forma assegura-se a reciclagem dos materiais de embalagem.



Eliminação de aparelhos inutilizados

A Diretiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE) estabelece que os eletrodomésticos não podem ser eliminados juntamente com os resíduos urbanos normais.

Os aparelhos colocados fora de serviço devem ser recolhidos separadamente, a fim de otimizar a percentagem de recuperação e reutilização dos materiais e para evitar potenciais danos para a saúde do Homem e do ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos, a fim de recordar o dever da recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda, com o objetivo de obterem informações sobre o local apropriado para o armazenamento dos eletrodomésticos usados.

Inutilize o seu aparelho, antes de o eliminar. Tire o cabo para fora, corte e elimine-o.

Instruções de instalação

Antes da instalação

Verifique a tensão de alimentação indicada na placa de características! Tem de corresponder à tensão da sua rede.

Abra a porta do aparelho e retire **todos os acessórios** bem como o material de embalagem.

Atenção! A parte da frente do aparelho pode estar coberta por uma **película de proteção**. Remova esta película cuidadosamente antes da primeira utilização do aparelho. Comece na parte inferior.

Assegure-se que o aparelho não está danificado. Verifique se a porta fecha corretamente e se a face interior da porta e o espaço interior da frente não apresentam danos. Se detetar algum dano, contacte o Serviço de Assistência Técnica. O número de telefone encontra-se na contracapa deste folheto.

NÃO USE O APARELHO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho não funcionar corretamente, ou se o aparelho tiver ficado danificado ou caído. Contacte, eventualmente, o Serviço de Assistência Técnica. O número de telefone encontra-se na contracapa deste folheto.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente. O aparelho não deve ser instalado na proximidade de elementos de aquecimento, rádios ou televisores.

Aquando da instalação assegure-se que o cabo de alimentação não entra em contacto com humidade, com objetos de arestas vivas ou com a parte de trás do aparelho, uma vez que as temperaturas elevadas podem danificar o cabo.

Atenção: O aparelho instalado não pode bloquear o acesso à ficha.

Depois da instalação

O aparelho está equipado com um cabo de alimentação e uma ficha para corrente monofásica, 230-240V - 50Hz.

Em caso de ligação permanente, o aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado.

Nesse caso, a ligação a um circuito elétrico deve ser feita com um disjuntor para todos os polos, com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.

ATENÇÃO: É OBRIGATÓRIO LIGAR O APARELHO À TERRA.

Tanto o fabricante como os revendedores declinam qualquer responsabilidade por danos que possam ser causados a pessoas, animais ou coisas, caso se verifique que as presentes instruções de instalação não foram observadas.

O aparelho só funciona com a porta corretamente fechada.

Antes da primeira utilização limpe o interior do aparelho e os acessórios de acordo com as instruções de limpeza constantes do capítulo "Limpeza e manutenção do aparelho".

A instalação deve respeitar as instruções fornecidas separadamente.

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	31
Ознакомьтесь со своей печью	34
Описание вашего духового шкафа	35
Базовые настройки	36
Базовые функции	39
Специальные функции	40
Подача воды	44
Во время работы микроволновой печи	45
Использование - таблицы и рекомендации	46
Чистка печи	54
Что делать, если печь не работает?	55
Технические характеристики	56
Технические характеристики	57
Защита окружающей среды	57
Руководство по установке	58
Установка	59

Уважаемый клиент:

Благодарим Вас за выбор этого продукта **FOSTER**.

Прежде всего, мы хотим поблагодарить Вас за выбор нашей продукции.

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в данном руководстве, так как они помогут вам добиться лучших результатов при использовании Вашей микроволновой печи.

СОХРАНИТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ ДАННОГО ПРИБОРА ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Всегда держите Ваше руководство по эксплуатации под рукой. Если Вы даете устройство кому-нибудь другому, не забудьте также дать соответствующее руководство!

Руководство пользователя также доступна для скачивания на www.fosterspa.com

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- **ВНИМАНИЕ!**

- Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности"
- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен исключительно для бытового применения.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Подсушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, слепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.

- **Внимание!** Примите меры к тому, чтобы шнуры питания других электроприборов не были зажаты горячей дверцей или самой печью. Изоляция кабеля может расплавиться. **Опасность короткого замыкания!**
- Не прислоняйтесь к открытой дверце печи и не садитесь на нее. Этим можно повредить печь, особенно в области петель. Дверца может выдержать максимум 8 кг.
- Решётки могут выдержать максимум 8 кг. Чтобы не повредить печь, не превышайте данной нагрузки.

УСТАНОВКА

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания
- контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатель линейных
- предохранителей, предохранители (винтовые необходимо выкручивать из гнезд), частотно импульсные выключатели и контакторы.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам (например,. Автоматический выключатель, заземление, ...).

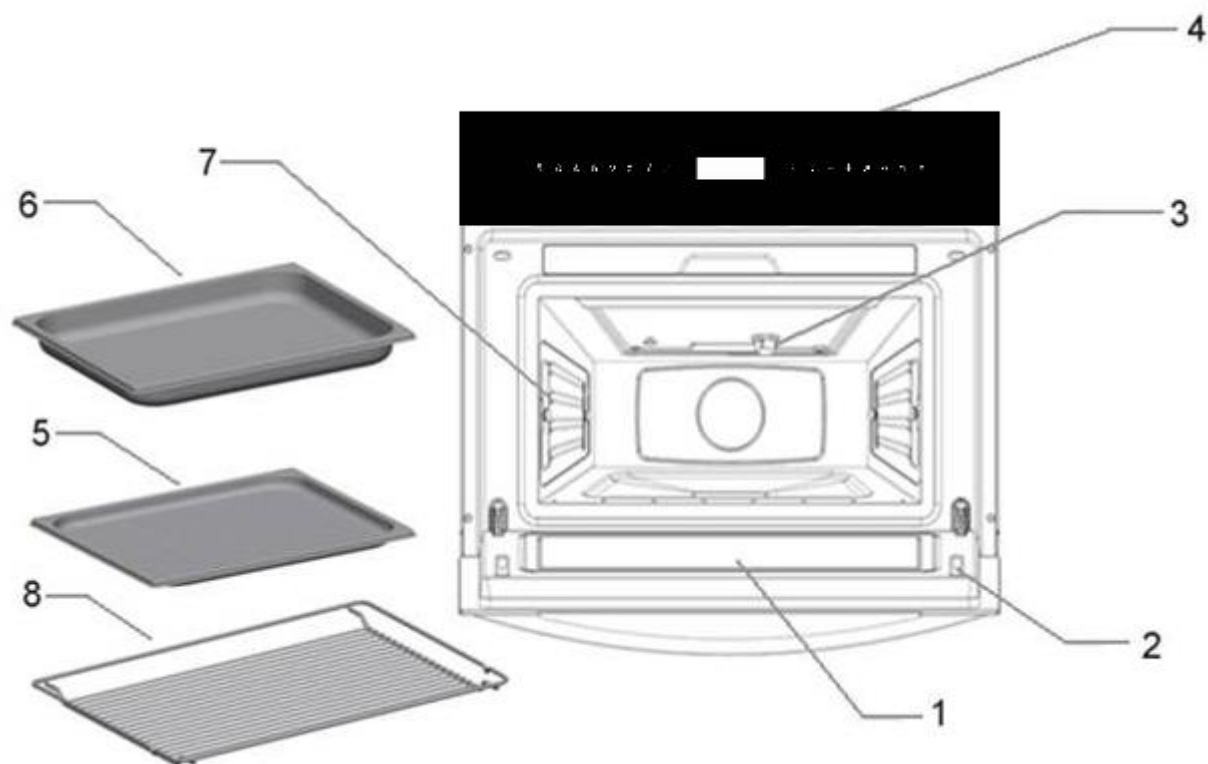
уборка

- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
 - Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.
 - Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
 - Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Соблюдайте указания в отношении чистки, содержащиеся в разделе «Чистка и обслуживание печи».

Ремонт

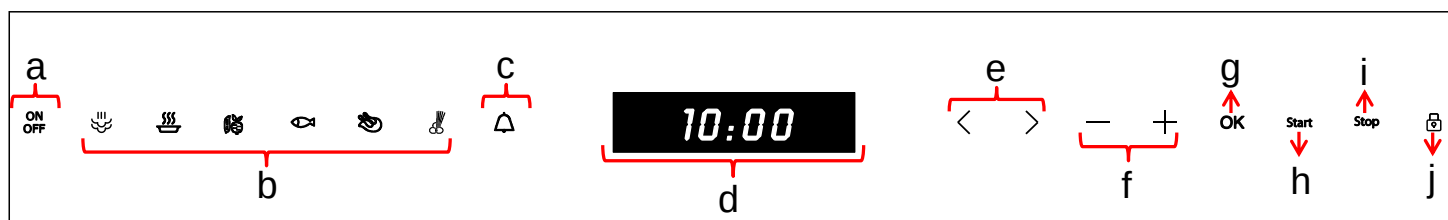
- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- "Работы по ремонту и обслуживанию, особенно в отношении токонесущих деталей, должны выполняться только специалистами, уполномоченными производителем.

Ознакомьтесь со своей печью



- 1. – Стекло дверцы
- 2. – Фиксаторы
- 3. – Лампа
- 4. – Панель управления

- 5. – Неперфорированный контейнер
- 6. – Перфорированный контейнер
- 7. – Опорные решетки
- 8. – Решетка



- a** – Кнопка «ВКЛ / ВЫКЛ»
- b** – Кнопка функции
- c** – Кнопка таймера обратного отсчёта
- d** – Дисплей
- e** – Кнопка «Влево» и «Вправо»

- f** – Клавиша "Минус" и "Плюс"
- g** – Клавиша "ОК"
- h** – Клавиша Старт
- i** – Клавиша Стоп
- j** – Клавиша блокировки в целях безопасности

Описание вашего духового шкафа

Символ	Функция	Пища
	Пар	Приготовление всевозможных овощей, риса, зерновых и мяса. Отжим сока из ягод. Одновременное размораживание и приготовление овощей.
	Разогрев и стерилизация	Разогрев пищи и готовых блюд. Стерилизация / кипячение фруктов.
	Приготовление овощей	Готовить все виды овощей
	Приготовление рыбы	Готовить все виды рыбы
	Приготовление мяса	Приготовление различных видов мяса.
	Гарниры	Приготовление различных видов гарнира.

Исходные настройки

После первого включения микроволновой печи в сеть либо после отключения электропитания дисплей часов начнет мигать, указывая на то, что показания времени неверны.

Печь не будет работать до тех пор, пока не будут установлены часы и параметры жесткости воды.

Чтобы установить часы и значение параметра жесткости воды, необходимо действовать так, как описано в следующих главах.

Установка часов

После первого включения микроволновой печи в сеть или после отключения электропитания дисплей часов начнет мигать, указывая на то, что показания времени неверны. Установите время следующим образом:



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Одновременно удерживайте кнопки «+» и «-». Цифры часов начнут мигать (при первом включении микроволновой печи в сеть или после отключения электропитания шаги 1 и 2 выполнять не нужно).
3. Для установки часов нажимайте кнопки «+» и «-».
4. Для подтверждения установки часов нажмите кнопку **OK**. Цифры минут начнут мигать.
5. Для установки минут нажимайте кнопки «+» и «-».
6. Для подтверждения установки минут нажмите кнопку **OK**.

Установка жёсткости воды



Устройство располагает системой, автоматически указывающей, когда наступает время удалять накипь.

Система может быть оптимизирована для источников с очень мягкой водой (а также в случаях использования устройств для умягчения воды) и очень жёсткой водой путём изменения пользовательских настроек на соответствующий диапазон жёсткости воды (см. приведённую ниже таблицу).

Параметры жёсткости воды устанавливаются следующим образом:

1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Одновременно нажмите кнопки «<» и «>» («Влево» и «Вправо»). Показатель жёсткости воды на дисплее начнёт мигать (при первом включении микроволновой печи в сеть или после отключения электропитания шаги 1 и 2 выполнять не нужно).
3. Для выбора нужного значения жёсткости воды нажимайте кнопки «+» и «-» (см. таблицу ниже).
4. Для установки соответствующего параметра нажмите кнопку «**OK**». На дисплее отобразятся часы.

Базовые настройки

В следующей таблице приведены различные варианты определения жёсткости воды.

Степень	Жёсткость воды				Дисплей
	Ca + Mg (частей на миллион)	Градусы жёсткости Кларка [°eH]	Французские градусы [°dH]	Немецкие градусы [°dH]	
Мягкая вода	От 0 до 150	От 0 до 11	От 0 до 15	От 0 до 8	МЯГК
Вода средней жёсткости	От 151 до 350	От 12 до 25	От 16 до 35	От 9 до 20	СРЕД
Жёсткая вода	От 351 до 500	От 26 до 35	От 36 до 50	От 21 до 28	ЖЕСТ

Скрытие/отображение часов



Если вы не хотите, чтобы время отображалось на дисплее, вы можете скрыть его следующим образом:

1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Удерживайте нажатой кнопку «OK» в течение 3 секунд. Дисплей погаснет.

Если вы захотите, чтобы время снова отображалось на дисплее, следует повторить описанную выше процедуру.

Предохранительная блокировка

Возможна блокировка работы печи (например, чтобы не допустить использование печи детьми).



Для блокировки печи выполните следующие действия:

1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Удерживайте нажатой кнопку «Предохранительная блокировка» в течение 3 секунд. Загорится индикатор

«Предохранительная блокировка» и на дисплее отобразятся символы ключей.

Использование печи станет возможным только после снятия блокировки. Для разблокирования печи повторите описанную выше процедуру.

Таймер

Эта функция является вспомогательной при повседневной работе на кухне.



Таймер настраивается следующим образом:

1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку функции «Таймер».
3. Для установки нужного времени нажимайте кнопки «+» и «-».
4. Нажмите **кнопку** «OK». Таймер начнёт обратный отсчёт.

Когда установленное время закончится, печь подаст три звуковых сигнала, которые будут повторяться каждые 30 секунд, и замигает кнопка «Таймер». Для прекращения сигналов нажмите кнопку «Таймер».

Пока таймер работает, клавиша «Таймер» горит красным цветом. На дисплее и индикаторах отобразится следующее:

1. Если ни одна из функций не работает, на дисплее отображается обратный отсчёт таймера, а клавиша «Таймер» горит красным цветом.
2. При наличии активной функции дисплей и кнопки отображают обычные параметры функции. Чтобы узнать оставшееся время работы таймера, нажмите клавишу «Таймер». Дисплей на короткое время отобразит отсчёт таймера и через 5 секунд (или когда кнопка «Таймер» будет нажата снова) возобновит отображение заданной функции. При отображении отсчёта таймера оставшееся время можно изменить с помощью кнопок «-» и «+», как было описано выше.

Базовые функции

Пар

Используйте эту функцию для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку функции «Пар». Она станет красной.
3. Для установки нужной температуры нажимайте кнопки «+» и «-».
4. Нажмите кнопку «>>».
5. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-». Эта настройка

является необязательной. Если вы не хотите устанавливать время работы, переходите к пункту 7.

6. Для изменения каких-либо из вышеуказанных параметров нажмите кнопки «<<» или «>>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
7. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

Регенерация и стерилизация

Используйте эту функцию для регенерации блюд на тарелках и готовых блюд, а также для стерилизации и уваривания фруктов.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Кнопка становится красной, а на дисплее появляется: Она станет красной.
3. Для выбора нужной программы, например «R 01», нажимайте кнопки «+» и «-» (см. приведённую ниже таблицу).
4. Нажмите кнопку «>>».
5. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-». Эта настройка

является необязательной. Если вы не хотите устанавливать время работы, переходите к пункту 7.

6. Для изменения каких-либо из вышеуказанных параметров нажмите кнопки «<<» или «>>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
7. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

Программа	Вид пищи	Температура (°C)	Время (мин.)	Инструкции
R 01	Блюда на тарелках	100°C	13	Снимите крышку с контейнера и поставьте его на перфорированный противень.
R 02	Готовые/замороженные блюда	100°C	18	
R 03	Фасоль	100°C	35	Стерилизация: Время и температура рассчитаны на литровые банки.
R 04	Вишни	80°C	35	
R 05	Сливы	90°C	35	

Специальные функции

Приготовление овощей

Используйте эту функцию для приготовления овощей, указанных в приведённой ниже таблице.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Приготовление овощей». Она станет красной.
3. Для выбора нужной программы, например «А 01», нажимайте кнопки «+» и «-» (см. приведённую ниже таблицу).
4. Нажмите кнопку «>>».
5. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-». Эта настройка является необязательной. Если вы не хотите устанавливать время работы, переходите к пункту 7.
6. Для изменения каких-либо из вышеуказанных параметров нажмите кнопки «<<» или «>>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
7. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

Программа	Вид овощей	Температура (°C)	Время (мин.)
A 01	Брокколи - грозди	100 °C	20
A 02	Цветная капуста - грозди	100 °C	25
A 03	Картофель/дольки	100 °C	25
A 04	Гороховые стручки	100 °C	15
A 05	Спаржа	100 °C	25

Специальные функции

Приготовление рыбы

Используйте эту функцию для приготовления рыбы, указанной в приведённой ниже таблице.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Приготовление рыбы». Она станет красной.
3. Для выбора нужной программы, например «В 01», нажимайте кнопки «+» и «-» (см. приведённую ниже таблицу).
4. Нажмите кнопку «>».
5. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-». Эта настройка является необязательной. Если вы не хотите устанавливать время работы, переходите к пункту 7.
6. Для изменения каких-либо из вышеуказанных параметров нажмите кнопки «<» или «>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
7. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

Программа	Вид рыбы	Температура (°C)	Время (мин.)
В 01	Форель	80 °C	25
В 02	Креветки	90 °C	15
В 03	Рыбное филе	80 °C	18
В 04	Мидии	100 °C	25
В 05	Омары	100 °C	30

Специальные функции

Приготовление мяса

Используйте эту функцию для приготовления видов мяса, указанных в приведённой ниже таблице.



1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Приготовление мяса». Она станет красной.
3. Для выбора нужной программы, например «С 01», нажимайте кнопки «+» и «-» (см. приведённую ниже таблицу).
4. Нажмите кнопку «>».
5. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-». Эта настройка является необязательной. Если вы не хотите устанавливать время работы, переходите к пункту 7.
6. Для изменения каких-либо из вышеуказанных параметров нажмите кнопки «<» или «>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
7. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

Программа	Вид мяса	Температура (°C)	Время (мин.)
С 01	Куриные грудки	100 °C	30
С 02	Копчёная свинина - филейная часть в кусочках	100 °C	45
С 03	Эскалоп индейки	100 °C	20
С 04	Свиное филе цельное	100 °C	25
С 05	Сосиски по-венски	90 °C	15

Специальные функции

Гарниры

Используйте эту функцию для приготовления видов пищи, указанных в приведённой ниже таблице.



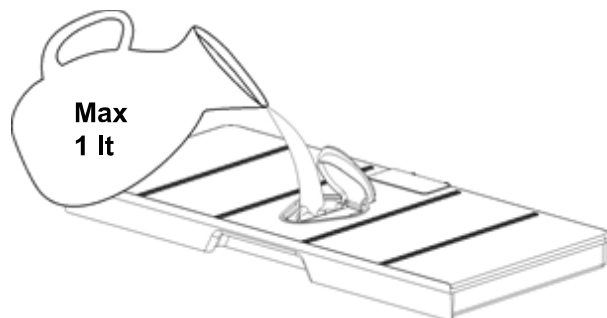
1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Нажмите кнопку «Приготовление Гарниры». Она станет красной.
3. Для выбора нужной программы, например «D 01», нажимайте кнопки «+» и «-» (см. приведённую ниже таблицу).
4. Нажмите кнопку «>».
5. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки «+» и «-». Эта настройка является необязательной. Если вы не хотите устанавливать время работы, переходите к пункту 7.
6. Для изменения каких-либо из вышеуказанных параметров нажмите кнопки «<» или «>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения.
7. Нажмите кнопку «Пуск». Печь начнет работу.

Программа	Вид пищи	Температура (°C)	Время (мин.)
D 01	Сладкие дрожжевые клёцки	100 °C	20
D 02	Дрожжевые клёцки	100 °C	25
D 03	Салфеточные клёцки	100 °C	30
D 04	Рис	100 °C	35
D 05	Чечевица	100 °C	40

Наполнение водяного бака

Для выполнения всех функций требуется, чтобы водяной бак был заполнен.

Заполните водяной бак холодной пресной питьевой водой и установите его в отверстие, расположенное над камерой (примерно 1 л).



Наполнение водяного бака

Содержимого водяного бака обычно хватает на один сеанс приготовления пищи продолжительностью 50-60 минут.

Внимание! Заливайте в водяной бак не более 0,5 л воды, чтобы вода не перелилась при обратной закачке в водяной бак. ОПАСНОСТЬ ПЕРЕПОЛНЕНИЯ.

Опорожнение водяного бака

Когда устройство отключено, оставшаяся вода закачивается обратно в водяной бак.

Пока вода перекачивается, на дисплее отображается слово «НАСОС».

Это сообщение сохраняется до тех пор, пока температура воды не достигнет 75° C, прежде чем её можно будет перекачать обратно в водяной бак.

Внимание! Вода в баке может оказаться горячей. Берегитесь ожогов!

После перекачки воды в водяной бак на дисплее появится сообщение «ВОЗВ», что требует выполнения следующих действий:

- Снимите и слейте водяной бак.
- Высушите водяной бак и вставьте его обратно в отверстие, расположенное над камерой. Очистите и высушите пространство для приготовления пищи.
- Дверцу устройства оставьте открытой с тем, чтобы пространство для приготовления пищи полностью остыло и высохло.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: После завершения цикла приготовления пищи рекомендуется снять водяной бак и слить его. Это предотвращает скопление внутри устройства бактерий и известняка.

Если водяной бак не был извлечен из печи и начался новый цикл приготовления пищи, печь отображает предупреждение "ВОЗВ".

Это предупреждение можно сбросить, нажав кнопку **Стоп** и продолжив выполнение нового цикла приготовления пищи без снятия и опорожнения водяного бака.

Во время работы микроволновой печи...

Прерывание цикла приготовления пищи

Вы можете в любое время остановить процесс приготовления пищи, один раз нажав кнопку **Стоп**.

Печь располагает функцией уменьшения подачи пара, которая активируется при нажатии кнопки **Стоп**; при этом пар постепенно выпускается из камеры для того, чтобы при открывании дверцы устройства не произошло внезапного выброса пара.

Этот процесс занимает около 3 минут и пока он продолжается, на дисплее отображается слово "ПАР".

Внимание! При открывании дверцы во время или по завершении цикла приготовления пищи опасайтесь вырывающегося из камеры потока горячего воздуха и/или пара. Чтобы избежать ожогов, отойдите назад или в сторону.

В этот момент:

- Парообразование прерывается..
- Стенки камеры и водяной бак остаются сильно нагретыми. **Опасность получения ожогов!**
- Таймер останавливается и на экране отображается оставшееся время работы (если так было установлено).

При желании в этот момент вы можете:

1. Перевернуть продукты или перемешать их для обеспечения равномерного приготовления.
2. Изменить параметры приготовления пищи.

Чтобы снова запустить процесс, закройте дверцу и нажмите кнопку **Пуск**.

Изменение параметров

Для изменения параметров активной функции нажмите кнопки «<» или «>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения. Чтобы подтвердить новое значение параметра нажмите кнопку «ОК» или несколько секунд подождите.

Отмена цикла приготовления пищи

Если вы хотите отменить процесс приготовления пищи, дважды нажмите кнопку «**Стоп**».

Послышится звуковой сигнал и на дисплее отобразятся часы.

Окончание цикла приготовления пищи

По окончании установленного времени либо при нажатии кнопки «**Стоп**» для окончания цикла приготовления пищи послышатся три звуковых сигнала и на дисплее появится слово «Конец»; печь активирует процесс уменьшения подачи пара.

В ходе этого процесса пар постепенно выпускается из камеры для того, чтобы при открывании дверцы устройства не было внезапного выброса пара.

Этот процесс занимает около 3 минут и пока он продолжается, на дисплее отображается слово "ПАР".

Внимание! При открывании дверцы во время или по завершении цикла приготовления пищи, опасайтесь вырывающегося из камеры потока горячего воздуха и/или пара. Чтобы избежать ожогов, отойдите назад или в сторону.

После выключения устройства охлаждающий вентилятор некоторое время может вращаться и дальше. Это нормальный режим, призванный уменьшить температуру внутри печи.

Оставшуюся в кипятильнике воду следует охладить до 75° C, прежде чем её можно будет перекачать обратно в водяной бак. Пока вода перекачивается, на дисплее отображается слово «НАСОС».

Внимание! Вода в баке может оказаться горячей. Берегитесь ожогов!

Когда на дисплее отображается слово «ВОЗВ», это означает, что вся вода перекачана и водяной бак можно снять.

Снимите водяной бак и тщательно его высушите. Дайте пространству для приготовления пищи немного остыть, затем вымойте его и просушите куском ткани. Дверца некоторое время должна оставаться открытой с тем, чтобы устройство полностью высохло.

Остаточная вода в духовке

Для уменьшения остаточной воды в печи рекомендуется поставить на нижнюю полку закрытую банку. Это начинает конденсацию влаги с пищи и уменьшает количество остаточной воды в духовке. Оставшуюся воду можно легко удалить тряпкой.

Использование принадлежностей

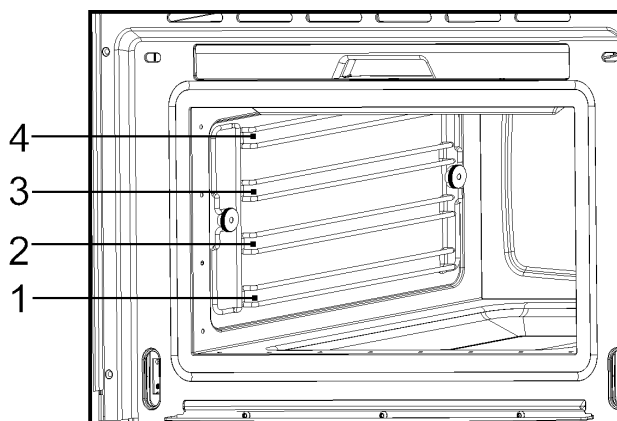
Перфорированный контейнер используется для приготовления свежих или глубоко замороженных овощей, мяса и домашней птицы. В этом случае важно, чтобы на первом уровне был установлен неперфорированный контейнер. Тогда капли жидкости подбираются и устройство не загрязняется. Перфорированный контейнер с пищей необходимо установить на втором уровне.

Неперфорированный контейнер используется для обработки паром деликатной пищи, например, компотов и яблок, запеченных в тесте.

Решётка используется при приготовлении пищи в небольших контейнерах, например, десертных тарелках, и при регенерации блюд на тарелках.

Более подробную информацию см. в таблицах.

Приведенные значения времени и температуры являются лишь примерными. Реальное время приготовления пищи может изменяться в зависимости от вида и качества пищевых продуктов.



Рыба

Рыба	Количество	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Золотистый морской лещ	800 – 1200 г	80	30-40	Перфорированный	2
Форель	4 x 250 г	80	20-25	Перфорированный	2
Филе лосося	500 – 1000 г	80	15-25	Перфорированный	2
Навага	1000 – 1200 г	80	25-35	Перфорированный	1/2
Королевские креветки	500 – 1000 г	80	15-20	Перфорированный	2
Зеленые мидии	1000 – 1500 г	100	25-35	Перфорированный	2
Филе палтуса	500 – 1000 г	80	20-25	Перфорированный	2
Моллюск-сердцевидка	500 – 1000 г	100	10-20	Перфорированный	2
Омары	800 – 1200 г	100	25-30	Перфорированный	1/2
Филе трески	1000 – 1200 г	80	20-25	Перфорированный	2
Голубые мидии	1000 – 1200 г	100	15-25	Перфорированный	2
Озёрная форель	4 x 250 г	80	25-30	Перфорированный	2
Пикша	1000 – 1200 г	80	20-25	Перфорированный	2
Филе тунца	500 – 1000 г	80	15-20	Перфорированный	2
Судак	4 x 250 г	80	25-30	Перфорированный	2

Использование - таблицы и рекомендации

Мясо

Мясо	Количество	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Куриные окорочка	4-10	100	40-45	Перфорированный	2
Куриные грудки	4-6	100	25-35	Перфорированный	2
Копчёная свинина - филейная часть	500 – 1000 г	100	40-50	Перфорированный	2
Эскалоп индейки	4-8	100	20-25	Перфорированный	2
Свиное филе цельное	4-8	100	20-30	Перфорированный	2
Сосиски		80-100	10-15	Перфорированный	2

Яйца

Яйца	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Яйца в стеклянной посуде	100	10-15	Решётка	2
Яйца вкрутую	100	15	Решётка	2
Яйца всмятку	100	10-12	Решётка	2

Гарниры

Гарниры	Количество	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Перловая крупа + жидкость	200 г + 400 мл	100	30-35	Решётка, стеклянная посуда	2
Манная крупа + жидкость	200 г + 300 мл	100	10-20	Решётка, стеклянная посуда	2
Чечевица + жидкость	200 г + 375 мл	100	20-50	Решётка, стеклянная посуда	2
Рис + жидкость	200 г + 250 мл	100	25-40	Решётка, стеклянная посуда	2

Овощи

Овощи		Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Баклажаны	ломтики	100	15-20	Перфорированный	Баклажаны
Фасоль		100	35-45	Перфорированный	Фасоль
Капуста брокколи	грозди со стеблями	100	25-30	Перфорированный	Капуста брокколи
Капуста брокколи	грозди без стеблей	100	15-20	Перфорированный	Капуста брокколи
Цветная капуста	грозди	100	25-30	Перфорированный	Цветная капуста
Цветная капуста	головка целиком	100	40-45	Перфорированный	Цветная капуста
Горошек		100	30-35	Перфорированный	Горошек
Фенхель	полоски	100	15-20	Перфорированный	Фенхель
Фенхель	половинки	100	20-30	Перфорированный	Фенхель
Картофель неочищенный	цельный, очень мелкий	100	20-25	Перфорированный	Картофель неочищенный
Картофель неочищенный	цельный, очень крупный	100	45-50	Перфорированный	Картофель неочищенный
Картофель очищенный	дольки	100	20-25	Перфорированный	Картофель очищенный
Турнепс	побеги	100	20-25	Перфорированный	Турнепс
Гороховые стручки		100	15-20	Перфорированный	Гороховые стручки
Морковь	ломтики	100	25-30	Перфорированный	Морковь
Сердцевина кукурузного початка		100	50-60	Перфорированный	Сердцевина кукурузного початка
Паприка	полоски	100	12-15	Перфорированный	Паприка
Острый перец		100	12-15	Перфорированный	Острый перец
Грибы	четверти	100	12-15	Перфорированный	Грибы
Лук-порей	ломтики	100	10-12	Перфорированный	Лук-порей
Брюссельская капуста		100	25-35	Перфорированный	Брюссельская капуста
Сельдерей	полоски	100	15-20	Перфорированный	Сельдерей
Спаржа		100	20-35	Перфорированный	Спаржа
Шпинат		100	12-15	Перфорированный	Шпинат
Стебли сельдерея		100	25-30	Перфорированный	Стебли сельдерея
Цуккини	ломтики	100	12-18	Перфорированный	Цуккини

Клёцки

Клёцки	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Сладкие клёцки	100	20-30	Не перфорированный	2
Сладкие дрожжевые клёцки	100	15-20	Не перфорированный	2
Дрожжевые клёцки	100	15-25	Не перфорированный	2
Хлебные клёцки	100	20-25	Не перфорированный	2
Салфеточные клёцки	100	25-30	Не перфорированный	2

Использование - таблицы и рекомендации

Десерты

Десерты	Количество	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Яблочный компот	500 – 1500 г	100	15-25	Не перфорированный	2
Грушёвый компот	500 – 1500 г	100	25-30	Не перфорированный	2
Крем-брюле		80	20-25	Решетка - посуда	2
Крем-карамель		80	25-30	Решетка - посуда	2
Йогурт		40	4-6 час.	Решетка - посуда	2
Персиковый компот	500 – 1500 г	100	15-20	Не перфорированный	2

Фрукты (Стерилизация/выварка)

Фрукты	Количество	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Груши	4-6 ёмкостей по 1 л	100	30-35	Решётка	1
Вишни	4-6 ёмкостей по 1 л	80	30-35	Решётка	1
Персики	4-6 ёмкостей по 1 л	80	30-35	Решётка	1
Сливы	4-6 ёмкостей по 1 л	80	30-35	Решётка	1

Регенерация

Разогрев	Количество	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Блюда на тарелках	1-2	100	12-15	Решётка	2
Блюда на тарелках	3-4	100	15-20	Решётка	2
Готовые блюда		100	15-20	Решётка	2

Бланшировка

Овощи	Количество	Температура °C	Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Например, фасоль, лук-порей		100	10-12	Перфорированный	2
Браунколь	1000 – 2000 г	100	12-16	Перфорированный	2
Савойская капуста	10-20	100	12-15	Перфорированный	2
Белокочанная капуста, целиком	2000 – 2500 г	100	30-45	Перфорированный	1
Помидоры очищенные		80	12	Решётка	2

Размораживание

Овощи/гарниры		Температура °C	Время Время (мин.)	Контейнер	Уровень
Капуста брокколи	грозди со стеблями	100	15-20	Перфорированный	Капуста брокколи
Овощная смесь		100	15-20	Перфорированный	Овощная смесь
Листья шпината	порции	100	10-15	Не перфорированный	Листья шпината
Цветная капуста	грозди	100	15-20	Перфорированный	Цветная капуста
Горошек		100	15-25	Перфорированный	Горошек
Браунколь	крупные порции	100	25-35	Не перфорированный	Браунколь
Морковь	ломтики	100	15-20	Перфорированный	Морковь
Брюссельская капуста		100	20-25	Перфорированный	Брюссельская капуста
Спаржа		100	25-30	Перфорированный	Спаржа
Готовые блюда		100	по мере надобности	Решётка	Готовые блюда
Хлеб		100	10-25	Решётка	Хлеб
Рис		100	15-25	Не перфорированный	Рис
Чечевица		100	15-20	Не перфорированный	Чечевица
Лапша		100	15-20	Не перфорированный	Лапша

Приготовление пищи в двух уровнях

Некоторые рекомендации:

При приготовлении пищи в двух уровнях решётку необходимо обязательно установить на 2-м или 3-м уровне снизу.

В этом случае в печь можно устанавливать обычные сосуды из фарфора, йенского стекла или нержавеющей стали.

Перфорированный или неперфорированный контейнер для приготовления пищи необходимо установить на 1-м уровне снизу. Его можно также использовать с двумя решётками.

Таким образом можно использовать пищевые продукты с различным временем приготовления.

Пищевые продукты, требующие более длительного времени приготовления, необходимо помещать в верхнюю зону печи. Пищевые продукты с более коротким временем приготовления необходимо помещать на 1-й уровень.

íàïðèíäð: Овощи, картофель и рыба.

Поместите овощи и картофель в любой подходящий контейнер и установите на решётку, вставленную на 2-й или 3-й уровень.

Установите рыбу на 1-й уровень.

При использовании для приготовления рыбы перфорированного подноса необходимо установить на дне устройства неперфорированный поднос для сбора жидкости, капавшей с рыбы. Таким образом устройство содержится в чистоте..

Время: Для овощей и картофеля 25-35 мин.

Время: Для рыбы – в зависимости от типа – 15-25 мин.

Выберите самое длительное время приготовления. Благодаря использованию различных уровней пища готовится одновременно без какой-либо передержки.

Уход и обслуживание

Очистка пространства для приготовления пищи

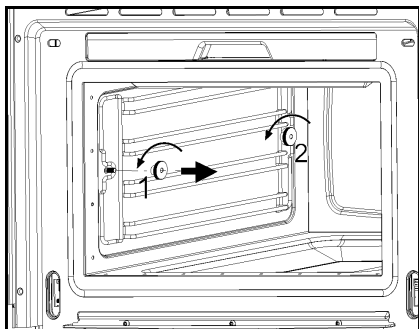
Избегайте использования абразивных чистящих средств типа абразивных пластин, стальной стружки и т.д., поскольку они могут повредить поверхность.

С помощью влажной ткани протрите пространство для приготовления пищи, пока устройство ещё не остыло. Высушите пространство для приготовления пищи.

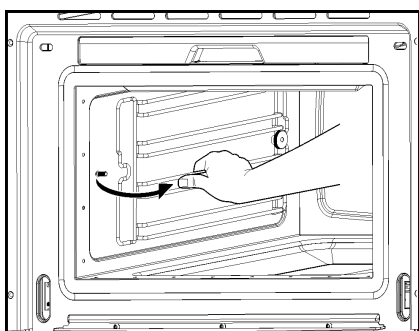
Для облегчения очистки направляющие полок можно снять (см. следующую главу).

Снятие направляющих полок

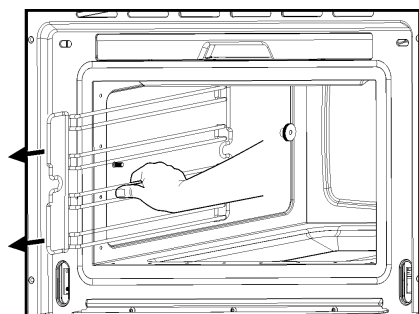
Действуя против часовой стрелки, отвинтите и снимите рифлёные гайки 1 в передней части направляющих полок.



Действуя против часовой стрелки, отвинтите и ослабьте рифлёные гайки 2 в задней части направляющих полок. Не снимайте полностью эти гайки.



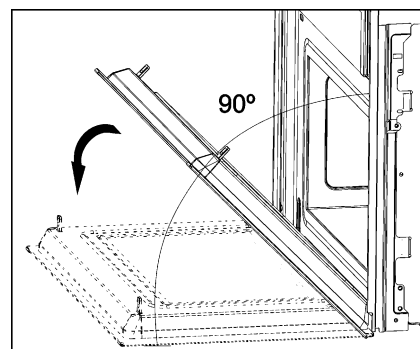
Втяните направляющие полок во внутреннюю часть камеры и снимите с передней части.



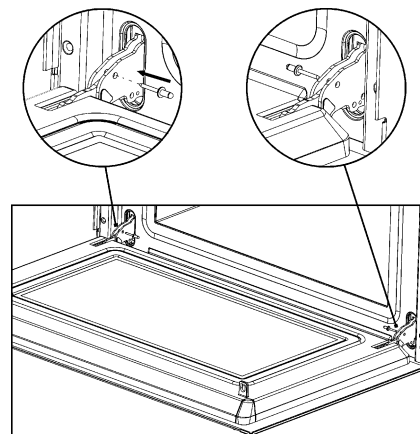
Чтобы вернуть их на место, вставьте направляющие полок в рифлёные гайки 2 в задней части и установите на винты в передней части. Затяните по часовой стрелке до упора рифлёные гайки 1 и 2.

Снятие дверцы устройства

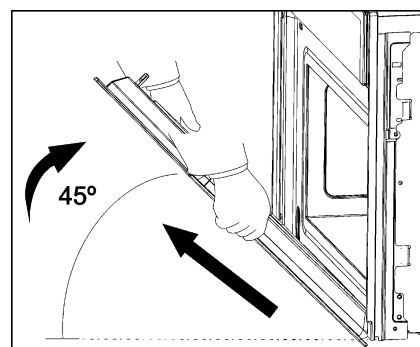
1. Откройте дверцу устройства как можно шире.



2. Вставьте 2 штифта в отверстия петель.



Прикройте дверцу устройства так, чтобы его можно было поднять.



3. При повторной сборке вставьте петли в отверстия спереди.
4. Откройте дверцу устройства как можно шире и удалите штифты.

Удаление накипи

При парообразовании независимо от жёсткости местного источника воды (т.е. от содержания в воде твёрдого осадка) на поверхности парогенератора осаждается накипь.

Промежуток времени между процедурами удаления накипи зависит от жёсткости воды и частотой использования устройства. Если обработка паром применяется 4×30 минут в неделю, в зависимости от жёсткости воды необходимо удалять с устройства накипь примерно со следующей периодичностью:

Жёсткость воды	Снятие накипи через
Очень мягкая	18 месяцев
Средней жёсткости	9 месяцев
Очень жёсткая	6 месяцев

Устройство автоматически определяет, когда необходимо удалить накипь.

Если процедура удаления накипи не выполнена, то через несколько циклов приготовления пищи этот символ начинает мигать.

Если процедура удаления накипи так и не выполнена, через несколько циклов приготовления пищи работа печи блокируется.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Если не удалять с устройства накипь, это вполне может привести к ухудшению его работы или повреждению устройства.

Приемлемые растворы для удаления накипи

Для удаления накипи используйте подходящие продукты (Например: раствор для удаления накипи **durgol®**).

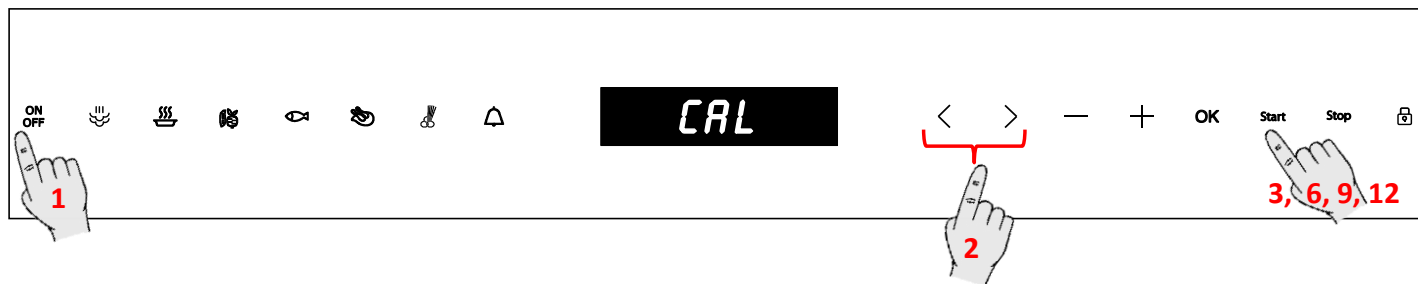
Этот раствор позволяет осуществить профессиональное и тщательное удаление накипи с Вашего устройства. Он имеется в наличии в Центрах по обслуживанию клиентов.

Внимание! Не используйте для этих целей уксус или продукты на его основе, так как они могут повредить внутреннюю цепь печи.

Традиционные растворы для удаления накипи в данном случае не подходят, поскольку они могут содержать вспенивающие агенты.

Уход и обслуживание

Процедура удаления накипи



Внимание! По соображениям безопасности процесс удаления накипи нельзя прерывать; он занимает примерно 45 минут.

Удаление накипи можно производить как при закрытой, так и при открытой дверце. Перед тем, как начать цикл удаления накипи, устройство должно быть приведено в нерабочее состояние.

Для удаления накипи действуйте следующим образом:

1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Одновременно нажмите кнопки «Влево» и «Вправо» и удерживайте их в течение 5 секунд. На дисплее отобразится «КАЛ» и послышится прерывистый звуковой сигнал. (Если вы хотите отменить процесс удаления накипи, дважды нажмите кнопку «Стоп».)
3. Нажмите кнопку «Пуск».
4. Когда на дисплее появится надпись «0,5 л», снимите водяной бак.

5. Залейте в водяной бак 0,5 л пригодного для этих целей раствора для удаления накипи и поставьте водяной бак обратно на место.
6. Нажмите кнопку «Пуск». Цикл удаления накипи активирован, он займет около 30 минут.
7. Когда на дисплее появится мигающая надпись «1,5 л» и печь подаст звуковой сигнал, снимите и слейте водяной бак.
8. Налейте в водяной бак 1 л холодной воды и поставьте его на место.
9. Нажмите кнопку «Пуск». Начнется первый цикл промывки.
10. Когда на дисплее появится мигающая надпись «1,0 л» и печь подаст новый звуковой сигнал, снимите и слейте водяной бак.
11. Налейте в водяной бак 1,0 л холодной воды и поставьте его на место.
12. Нажмите кнопку «Пуск». Начнется второй цикл промывки.
13. Когда цикл промывки завершится, на дисплее появится слово «Конец».
14. Снимите, слейте и просушите водяной бак.

Внимание! Чистка должна выполняться при отключенном электропитании печи. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, металлические мочалки, оставляющие царапины на поверхности, а также острые предметы, так как вследствие этого могут появиться пятна.

Не допускается использование для очистки высоконапорных систем промывки или пароочистителей.

Лицевая панель

Как правило, поверхность печи следует лишь протирать влажной тканью. Если она сильно загрязнена, добавьте в воду несколько капель жидкости для мытья посуды. Затем вытрите печь сухой тканью.

Если печь имеет алюминиевую лицевую панель, используйте средство для чистки стекол и мягкую ткань, не оставляющую волокон и нитей. Протирайте панель движениями из стороны в сторону, не оказывая давления на поверхность.

Немедленно удаляйте пятна накали, жира, крахмала или яичного белка. Под этими пятнами может развиваться коррозия.

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

Внутренняя часть печи

После использования удалите мягкой тканью всю воду с нижней части пространства для приготовления пищи. Дверца устройства должна оставаться открытой с тем, чтобы пространство для приготовления пищи полностью остыло.

Для удаления более твердых загрязнений используйте неагрессивные чистящие средства. Не используйте аэрозольные средства для чистки печей и прочие агрессивные или абразивные чистящие средства.

Всегда содержите дверцу и лицевую панель печи в полной чистоте, чтобы дверца свободно открывалась и закрывалась.

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия печи.

Стеклянная крышка лампочки расположена на потолочной панели и может легко сниматься для чистки. Для этого её следует отвинтить и промыть водой со средством для мытья посуды.

Принадлежности

Принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, сначала смочите их, а затем очистите с помощью щётки и губки. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Что делать, если печь не работает?

ВНИМАНИЕ! Любые ремонтные работы должен выполнять только квалифицированный специалист. **Безопасность** прибора, отремонтированного персоналом, не уполномоченным производителем, не может быть гарантирована и приведет к аннулированию гарантии продукта.

Для разрешения следующих проблем Вам не нужно обращаться в Службу технической поддержки:

- **Дисплей не отображает информацию.** Проверьте следующее:
 - включена ли индикация времени (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Когда я нажимаю кнопки, ничего не происходит.** Проверьте следующее:
 - включена ли предохранительная блокировка (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Печь не работает.** Проверьте следующее:
 - правильно ли вставлена вилка в розетку;
 - включено ли питание печи.
- **Во время работы печи я слышу странные звуки.** Это не является неисправностью.
 - Во время приготовления пищи могут слышаться звуки, связанные с работой устройства, например, водяных насосов парогенератора.
 - Пар внутри камеры повышает давление и иногда стенки камеры могут издавать шум, реагируя на это давление.
 - Эти шумы не означают наличия неисправности.
- **Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно.** Проверьте следующее:
 - Правильно ли Вы выбрали время работы и температурный режим.
 - Возможно, Вы поместили в печь продукты большего объема или более охлажденные, чем обычно.

Если на дисплее появляется сообщение «Ош_», просим связаться с Центром по обслуживанию клиентов.

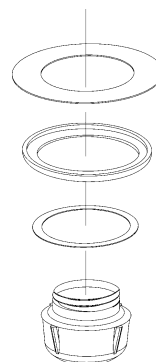
После окончания процесса приготовления пищи устройство всё равно издаёт шум. Это не является неисправностью.

- Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени. Когда температура снизится до достаточного уровня, вентилятор выключится автоматически.
- **Печь включается, но внутреннее освещение не работает.**
 - Если все функции работают нормально, вероятно, перегорела лампочка. Вы можете продолжать пользоваться печью.

Замена лампочки освещения

Для замены лампочки действуйте следующим образом:

- Отсоедините печь от электросети. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.
- Выверните и снимите стеклянную крышку лампочки (1).
- Снимите лампочку освещения (2). **Внимание! Лампочка может быть очень горячей.**
- Вставьте новую лампочку E14 на 230-240 В/15 Вт. Следуйте инструкциям производителя лампочки.
- Вверните на место стеклянную крышку лампочки (1). **ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что уплотнительные кольца следуют в нужном порядке.**
- Снова включите печь в сеть электропитания.



Технические характеристики

Сообщения на дисплее

Сообщение			Описание
Дисплей 1	Дисплей 2	Дисплей 3	
Водяной бак			
1		(времени)	Мягкая вода
2	---		Вода средней жёсткости
3	---		Жёсткая вода
			Из устройства необходимо удалить накипь.
CAL	---		Сообщение мигает - удаление накипи началось.
0,5 л	---	(времени)	Залейте в водяной бак 0,5 л раствора для удаления накипи.
1,0 л	---	(времени)	Для промывки залейте в водяной бак 1,0 л холодной воды.
Водяной бак			
RES	---/(Temperature or foodstuff group - продукты питания группа или температуры)	(Установка часов или время)	Водяной бак отсутствует.
REP	---	(времени)	Водяной бак необходимо снять, слить и снова вставить на место.
Уменьшение подачи пара			
VAP	---	(времени)	Идёт процесс уменьшения подачи пара.
PUMP	---	(времени)	В водяной бак закачивается горячая вода.
FULL	---	(времени)	Резервуар для воды должен быть удален, очищен и повторно вставлены.
Предупреждения системы			
---	LAMP	(времени)	поврежденная лампа.
---	HOE	(времени)	Температура электронной платы слишком высока.
	Err1	(времени)	Ошибка в датчике давления.
	Err2	(времени)	Ошибка в духовке датчика температуры.
	Err3	(времени)	Ошибка в котел датчика температуры.
	Err4	(времени)	Ошибка в котел детектор уровня.
	Err6	(времени)	Водяной насос

Технические характеристики

Характеристики

- Напряжение переменного тока (см тарелку)
- Потребляемая мощность 1500 Вт
- Внешние габариты (Ш x В x Г)..... 595 × 455 × 472 mm
- Внутренние размеры (Ш x В x Г)..... 420 × 210 × 390 mm
- Внутренний объем печи. 35 л
- Вес..... 32 кг

Защита окружающей среды

Утилизация упаковки



На упаковке нанесен знак «Зеленая точка» (Green Point).

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и полиэтиленовую обертку, выбросив их в соответствующие контейнеры для отходов. Таким образом вы можете быть уверены в том, что упаковочные материалы будут переработаны и использованы повторно.

Утилизация оборудования, вышедшего из



употребления

В соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об обращении с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует выбрасывать в обычные городские

контейнерные системы для сбора твердых отходов.

Устаревшую бытовую технику следует собирать отдельно для оптимизации утилизации и переработки материальных компонентов, а также для предупреждения нанесения возможного вреда здоровью людей и окружающей среде. Символ контейнера для отходов, зачеркнутый крестом по диагонали, наносится на все подобные изделия, напоминая об обязанности отдельно собирать такие предметы.

Для получения информации о соответствующих местах сбора старых бытовых электроприборов потребителям следует обратиться в местные органы власти или по месту их приобретения.

Прежде чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, вынув шнур питания, отрезав и утилизировав его.

Перед установкой

Проверьте, соответствует ли напряжение в сети, к которой подключается аппарат, значению, указанному в табличке данных прибора.

Откройте дверцу микроволновой печи, **выньте все принадлежности** и уберите упаковочные материалы.

Не снимайте с потолка камеры печи **слюдяную защитную пластину!** Она предохраняет магнетрон от попадания на него брызг жира и пищи.

Предупреждение! Фронтальная поверхность микроволновой печи может быть покрыта **защитной пленкой.** Перед первым использованием аккуратно снимите пленку, начав с внутренней стороны.

Убедитесь, что печь не имеет повреждений. Убедитесь, что дверца не перекошена и плотно закрывается, на внутренней стороне дверцы и передних торцевых поверхностях отсутствуют вмятины. В случае обнаружения повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПЕЧЬЮ, если вы обнаружили, что вилка или присоединительный кабель повреждены, если печь не функционирует нормально, если она была повреждена или ее уронили. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Установите печь на ровную устойчивую поверхность. Не размещайте печь вблизи источников тепла, радио- и телеприемников.

Во время установки убедитесь, что вблизи присоединительного кабеля нет источников влаги, он не пролегает под печью и не соприкасается с предметами, имеющими острые края. Высокие температуры могут повредить кабель.

Предупреждение! После установки убедитесь, что обеспечен свободный доступ к розетке, в которую включена печь.

После установки

Печь оснащена сетевым шнуром, 230 .. 240V ~ 50Hz

Установку печи стационарно должен производить специалист. В этом случае духовка подключается к электросети через автоматический всеполюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.

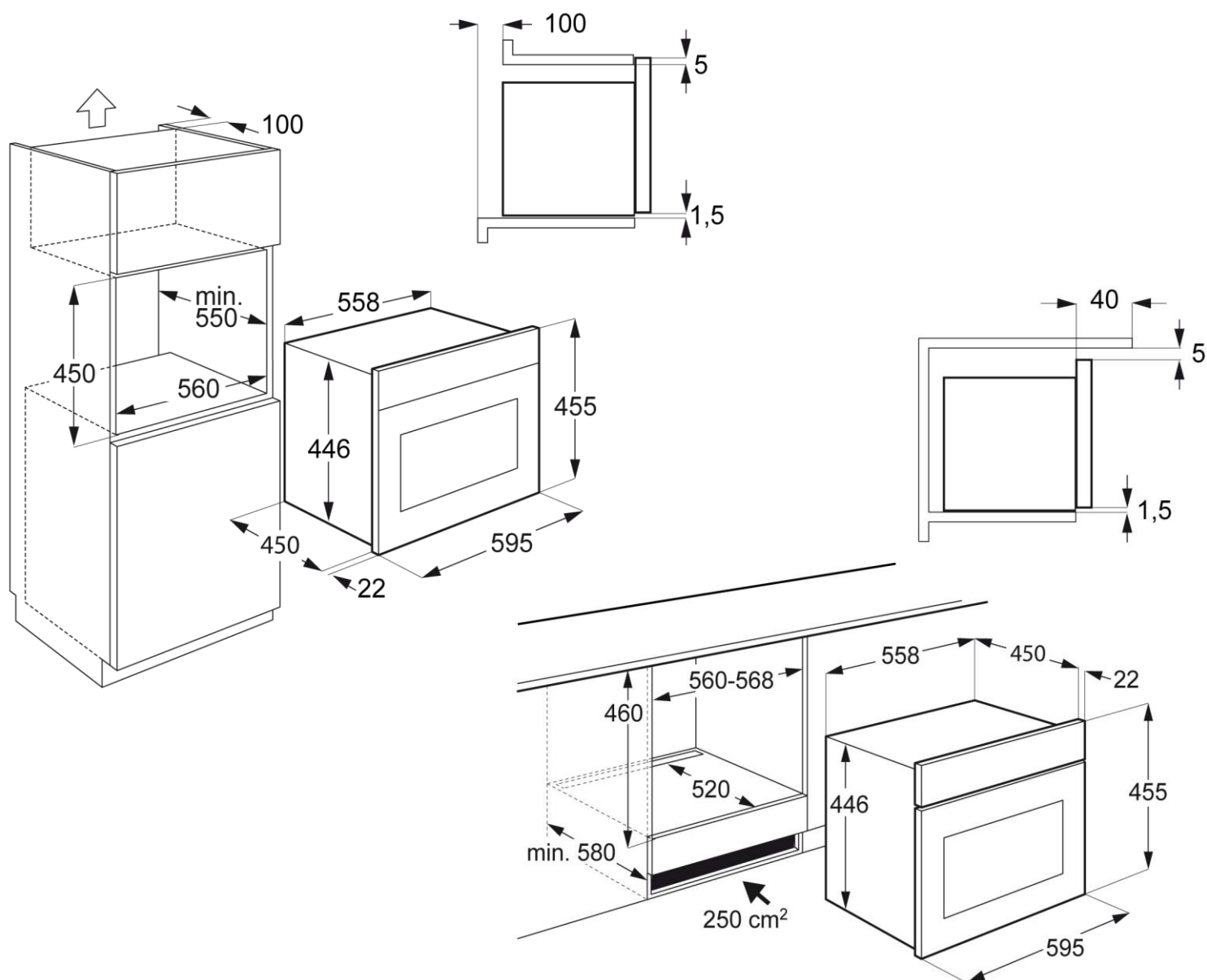
Производитель и продавец не несут ответственности за причиненный людям, животным или имуществу ущерб, вызванный несоблюдением условий установки прибора.

Печь работает только при правильно закрытой дверце.

Перед первым использованием, чистая внутри печи и аксессуары, следуя указаниям уборку в "очистки духовки" данной статьи.

Для установки воспользуйтесь отдельной прилагаемой инструкцией

Instalação / Установка



PT

- Inserir o forno de vapor e ajustá-lo ao espaço existente.
- Abrir a porta e fixar o aparelho no móvel usando para o efeito os quatro parafusos fornecidos, conforme mostra a imagem.

RU

- Вдвиньте микроволновую печь в шкаф до отказа и выставьте ее по центру.
- Откройте дверцу микроволновой печи и прикрепите печь к шкафу с помощью четырех предназначенных для этого винтов. Вставьте винты в отверстия на передней панели.

