



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



BBCW13401X

385444139_3/ PL/ RU/ R.AA/ 23.02.24 16:35
7727188455

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	4	5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika	28
1.1 Przeznaczenie	4	5.3 Ustawienia.....	34
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	5	6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	38
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	6	6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia w kuchence mikrofalowej.....	38
1.4 Bezpieczeństwo kuchenki mikrofalowej.....	8	6.2 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	44
1.5 Zabezpieczenie podczas transportu	13	6.2.1 Ciasta i wypieki.....	44
1.6 Bezpieczeństwo montażu.....	13	6.2.2 Mięso, ryby i drób	46
1.7 Bezpieczeństwo użytkowania	14	6.2.3 Grill	47
1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	15	6.2.4 Test żywności.....	48
1.9 Używanie akcesoriów.....	15	6.2.5 Mikrofalówka.....	49
1.10 Bezpieczeństwo pieczenia	15	7 Czyszczenie i konserwacja	52
1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	17	7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	52
2 Instrukcje dotyczące środowiska	17	7.2 Czyszczenie akcesoriów	54
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	17	7.3 Czyszczenie panelu sterowania....	54
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	17	7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	54
2.2 Opakowanie urządzenia.....	17	7.5 Czyszczenie lampki piekarnika	54
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	18	8 Rozwiązywanie problemów.....	56
3 Produkt	19		
3.1 Opis produktu	19		
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....	19		
3.2.1 Panel sterowania	20		
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika	20		
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	21		
3.4 Akcesoria	23		
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	23		
3.6 Specyfikacje techniczne	26		
4 Pierwsze użycie	27		
4.1 Pierwsze ustawienie godziny	27		
4.2 Czyszczenie wstępne.....	27		
5 Korzystanie z piekarnika.....	28		
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	28		



1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- Produkt przeznaczony jest do użytku domowego i podobnych zastosowań:
 - kuchnie personelu sklepu, biura i inne środowiska pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
 - w miejscach typu pensjonat.
- Produktu należy używać wyłącznie do przygotowywania żywności i napojów. Nie należy używać kuchenki do suszenia żywych istot.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w domach mobilnych, pojazdach rekreacyjnych i podobnych miejscach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Nie należy używać tego produktu do podgrzewania płyt, suszenia poprzez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.

- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekar-
nik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
 1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
 2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
 3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
 4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemione-
go gniazdka zabezpieczonego
bezpiecznikiem zgodnym z
wartościami znamionowymi
prądu podanymi na tabliczce
znamionowej. Instalację uzie-
mienia należy zlecić wykwalifi-
kowanemu elektrykowi. Nie
używać produktu bez uziemie-
nia zgodnie z lokalnymi/krajo-
wymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne
urządzenia powinno znajdo-
wać się w łatwo dostępnym

miejscu. Jeśli nie jest to możli-
we, powinien istnieć mecha-
nizm (bezpiecznik, wyłącznik,
przełącznik itp.) w instalacji
elektrycznej, do której urządze-
nie jest podłączone, zgodnie z
przepisami elektrycznymi i od-
dzielając wszystkie bieguny od
sieci.

- Odłącz produkt od zasilania
lub wyłącz bezpiecznik przed
naprawą, konserwacją lub
czyszczeniem.
- Podłącz urządzenie do gniazd-
ka, które spełnia wartości na-
pięcia i częstotliwości podane
na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli urządzenie nie jest wy-
posażone w kabel sieciowy)
używaj wyłącznie przewodu
połączeniowego opisanego w
rozdziale „Specyfikacje tech-
niczne”.
- Nie należy blokować kabla za-
silającego pod i za urządze-
niem. Nie umieszczaj ciężkich
przedmiotów na kablu zasilają-
cym. Kabel zasilający nie powi-
nien być skręcony, zgnieciony i
nie powinien stykać się z żąd-
nym źródłem ciepła.
- Należy upewnić się, że kabel
zasilający nie został zabloko-
wany podczas umieszczania
produktu po montażu lub
czyszczeniu.

- Tylne powierzchnie piekarnika nagrzewają się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni produktu. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.
 - Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.
 - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
 - Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
 - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
 - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
 - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
 - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
 - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.
 - Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.

- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



1.4 Bezpieczeństwo kuchenki mikrofalowej

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie personelu sklepu, biura i inne środowiska pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
 - w miejscach typu pensjonat.
- Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, gdy zostały wydane odpowiednie instrukcje, aby dziecko mogło bezpiecznie korzystać z kuchenki mikrofalowej i rozumieją zagrożenia związane z niewłaściwym użytkowaniem.
- Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci powinny korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na powstającą temperaturę.
- Odslonięte części urządzenia nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania.
- Sprawdź, czy w kuchenice nie ma żadnych uszkodzeń, takich jak nieprawidłowo ustawione lub wygięte drzwiczki, uszkodzone uszczelki drzwiczek i powierzchnia uszczelniająca, zepsute lub poluzowane zawiasy i zatrzaski drzwiczek oraz wgniecenia wewnątrz komory lub na drzwiczkach. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń nie należy korzystać z kuchenki, ale skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Jeśli drzwiczki lub uszczelki na nich zostaną uszkodzone, nie należy korzystać z urządzenia, dopóki nie zostanie ono naprawione przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Przed uruchomieniem kuchenki należy upewnić się, że drzwi zostały prawidłowo zamknięte. Mechanizm zabezpieczający w zamku drzwi uniemożliwia działanie urządzenia, gdy drzwi są otwarte, co powoduje zatrzymanie gotowania po otwarciu drzwi. Nie należy zakłócać działania systemu blokowania drzwi ani próbować go obejść. Jeśli system blokowania drzwi zostanie anulowany, w przypadku używania urządzenia z

otwartymi drzwiami istnieje ryzyko narażenia na działanie fal mikrofalowych.

- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki a drzwiami. Nie należy korzystać z kuchenki, jeśli przedmioty takie jak ręczniki papierowe lub serwetki uniemożliwiają jej prawidłowe zamknięcie.
- Zakłócenia radiowe: Umieść kuchenkę w odległości nie mniejszej niż 2 metrów od telewizorów, odbiorników radiowych, modemów bezprzewodowych, punktów dostępu i anten. W przeciwnym razie może dojść do zakłóceń.
- Nie należy przygotowywać posiłków przy zbyt wysokim czasie gotowania i mocy kuchenki mikrofalowej. Nadmierne gotowanie może wysuszyć, spalić lub zapalić niektóre części posiłku.
- Do gotowania mikrofalowego nigdy nie używaj folii aluminiowej ani aluminiowych przyborów kuchennych.
- Podczas gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej nie należy używać metalowych przedmiotów w odległości mniejszej niż 3 cm od drzwi kuchenki.

- Do kuchenki nie wolno wkładać żrących środków chemicznych ani materiałów zawierających żrące opary.

W przypadku wystąpienia zakłóceń można je zmniejszyć lub wyeliminować, podejmując następujące środki:

- Oczyszczyć drzwi i powierzchnię uszczelniającą kuchenki.
- Zmienić ustawienie anteny odbiorczej radia lub telewizora.
- Zmienić położenie kuchenki mikrofalowej względem odbiornika.
- Odsuń kuchenkę mikrofalową od odbiornika.
- Podłącz kuchenkę mikrofalową do innego gniazdka tak, aby kuchenka mikrofalowa i odbiornik znalazły się w różnych obwodach.
- Umieść kuchenkę z dala od innych urządzeń grzejących i unikaj używania go w wilgotnym lub parnym otoczeniu.
- Przeprowadzanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych wymagających zdjęcia osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej jest niebezpieczne dla osób innych niż kompetentne osoby lub autoryzowany serwis.

- Urządzenie to jest urządzeniem ISM klasy B grupy 2. Definicja grupy 2, która zawiera wszystkie urządzenia ISM (przemysłowe, naukowe i medyczne), w których energia o częstotliwości radiowej jest celowo generowana i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiałów, oraz urządzenia do wykrywania iskier. Urządzenia klasy B to urządzenia nadające się do użytku w środowisku domowym oraz w placówkach bezpośrednio podłączonych do niskonapięciowej sieci zasilającej, która zasila budynki wykorzystywane do celów domowych.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie lub ogrzewanie poduszek, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Piekarnik nie został zaprojektowany do suszenia jakichkolwiek żywych istot.
- Nie należy włączać kuchenki, gdy jest pusta. Może to spowodować uszkodzenie kuchenki. Jeśli chcesz przetestować ku-

chenkę, umieść w niej szklankę z wodą. Woda pochłonie energię mikrofalową, a kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

- Używaj wyłącznie naczyń, które są odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Do gotowania w kuchence mikrofalowej nie należy używać naczyń glinianych. Wilgoć zawarta w naczyniach glinianych może się rozszerzyć i spowodować pęknięcie pojemnika.

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru w komorze kuchenki:

- Podczas podgrzewania potraw w plastikowych lub papierowych pojemnikach obserwuj kuchenkę ze względu na możliwość samozapłonu. Jeśli z urządzenia wydostaje się dym, wyłącz je lub wyjmij wtyczkę z kontaktu i nie otwieraj drzwi, aby stłumić ewentualne płomienie.
- Przed włożeniem torebki do piekarnika usuń z papierowych lub plastikowych torebek druciane opaski zaciskowe.
- Nie używaj komory do przechowywania rzeczy. Nie pozostawiaj w komorze kuchenki produktów papierowych, przyborów kuchennych ani żywności, gdy nie są używane.

- Jeśli do gotowania w kuchence mikrofalowej używasz materiały takie jak papier, drewno lub tworzywo sztuczne, nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru. Papier, drewno i podobne materiały mogą się zapalić, natomiast materiały z tworzyw sztucznych mogą się stopić. Nie używaj pojemników z materiałów przystosowanych do piekarników z nawiewem, grillowania i gotowania mieszane-go.
- Aby uniknąć poparzeń, zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z jedzeniem powinna zostać wymieszana lub wstrząśnięta, a temperatura pożywienia sprawdzo-na przed jedzeniem.
- Płynny i inne jedzenie nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą one eksplodować.
- Podgrzewanie napojów w mikrofalówce może wywołać opóźnione gwałtowne gotowanie, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
- W kuchence mikrofalowej nie należy podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one eksplodować nawet po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej.
- Nie należy używać kuchenki do podgrzewania napojów gazowanych ani żywności przechowywanej w szczelnych pojemnikach, takich jak puszki. Spowoduje to wzrost ciśnienia wewnątrz kuchenki, co może doprowadzić do jej uszkodzenia lub wybuchu po otwarciu drzwiczek.
- Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub odgrzewania nie ubitych jaj, zarówno w skorupkach, jak i bez. Upewnij się, że przed rozpoczęciem gotowania przekłujesz skórki ziemniaków, jabłek, kasztanów lub podobnych owoców i warzyw.
- Nie należy używać porcelany zawierającej metal (srebro, złoto itp.). Upewnij się, że wszystkie metalowe opaski zaciskowe są usunięte z opakowań produktów spożywczych. Kawałki metalu wewnątrz kuchenki mogą powodować wyładowania łukowe, które mogą prowadzić do poważnych uszkodzeń.
- Nie używaj kuchenki do smażenia potraw na oleju, ponieważ nie będziesz w stanie regulować temperatury oleju.

- Nie używaj kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju lub napojów o dużej zawartości alkoholu.
- Nie umieszczaj kuchenki w miejscach, w których występuje wysoka temperatura, wilgoć lub wysoka wilgotność, ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie używaj kuchenki do przechowywania rzeczy.
- W przypadku zapalenia się zawartości kuchenki lub pojawienia się dymu, drzwiczki kuchenki powinny być zamknięte. Wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka, ewentualnie wyjmij lub wyłącz bezpieczniki w domu.
- Nie opieraj się o otwarte drzwiczki piekarnika ani nie pozwalaj dzieciom na majstrowanie przy nich. Spowoduje to wypaczenie drzwiczek kuchenki i uniemożliwi jego prawidłowe zamknięcie.
- Podczas podgrzewania płynów włóż metalową łyżeczkę lub szklany pręt do pojemnika. Zapobiegnie to opóźnieniu wrzenia płynu a tym samym nagłemu przelaniu się płynu, gdy pojemnik jest przenoszony.
- Nie używaj kuchenki, kiedy:
 - Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.
 - Uszkodzone są zawiasy drzwiczek;
 - Uszkodzone są powierzchnie styku między drzwiczkami a przednią częścią kuchenki;
 - Uszkodzona jest szyba drzwiczek;
 - Wewnątrz kuchenki wystąpił łuk elektryczny, mimo że w obszarze gotowania nie ma żadnych metalowych przedmiotów.
- Bardzo ważne jest, aby nie wybierać długich czasów trwania lub bardzo wysokich poziomów mocy podczas gotowania niewielkiej ilości jedzenia, aby uniknąć przegrzania lub przypalenia potraw. Na przykład kromka chleba może się przypalić po 3 minutach, jeśli zostanie wybrany bardzo wysoki poziom mocy.
- Nie używaj kuchenki do smażenia, ponieważ nie ma możliwości kontrolowania temperatury oleju podgrzewanego w mikrofalach.
- Powierzchnie kontaktowe drzwi (przednia strona segmentu wewnętrznego i wewnętrzna strona drzwi) muszą być utrzymywane w czystości, aby zapewnić prawidłowe działanie kuchenki.



1.5 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenoś urządzenie w pozycji pionowej.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednie światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.



1.6 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.

- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.



1.7 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.
- Nie używaj kuchenki, kiedy:
 - Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.
 - Uszkodzone są zawiasy drzwiczek;
 - Uszkodzone są powierzchnie styku między drzwiczkami a przednią częścią kuchenki;
 - Uszkodzona jest szyba drzwiczek;
 - Wewnątrz kuchenki wystąpił łuk elektryczny, mimo że w obszarze gotowania nie ma żadnych metalowych przedmiotów.

1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- Zachowaj dystans podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Podczas pracy produkt jest gorący. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas obsługi produktu zawsze noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.

1.9 Używanie akcesoriów

- Ważne, aby druciany ruszt i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.

1.10 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.

- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

Pamiętaj o następujących środkach ostrożności podczas używania papieru pergaminowego nawilżonego olejem lub podobnych materiałów:

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wol-

no kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.

- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.
- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.
- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.
- W przypadku używania rusztu grilla do smażenia, na dolnej półce należy umieścić blachę. W przeciwnym razie olej spożywczy i inne składniki, które kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.

- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaków, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia przednich drzwiczek produktu. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu

wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu re-

cyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami

ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

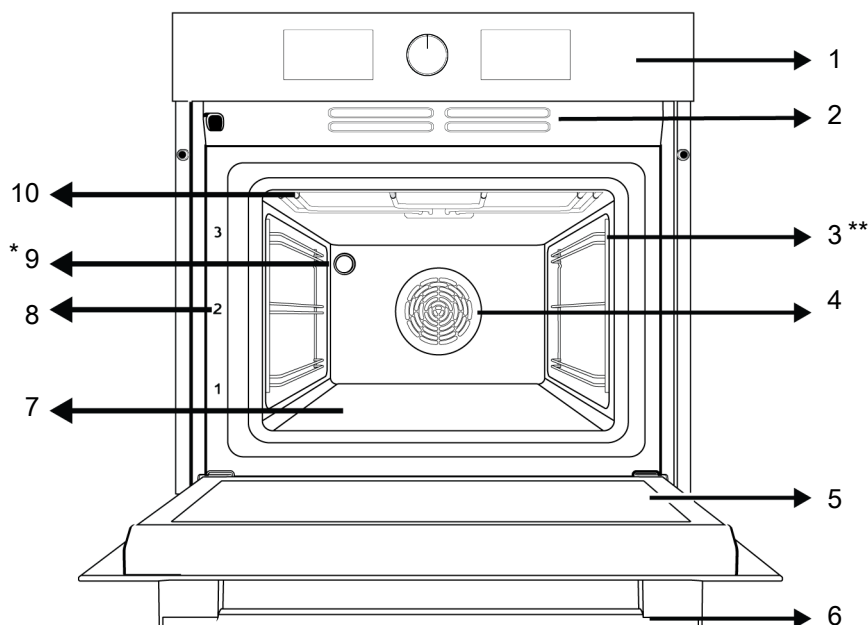
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedni danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia z funkcją "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

3.1 Opis produktu



- 1 Panel sterowania
- 3 Półka drucziana
- 5 Drzwi
- 7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)
- 9 Oświetlenie

- 2 Otwory wentylacyjne
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 6 Uchwyt
- 8 Umieszczenie półek
- 10 Górna grzałka

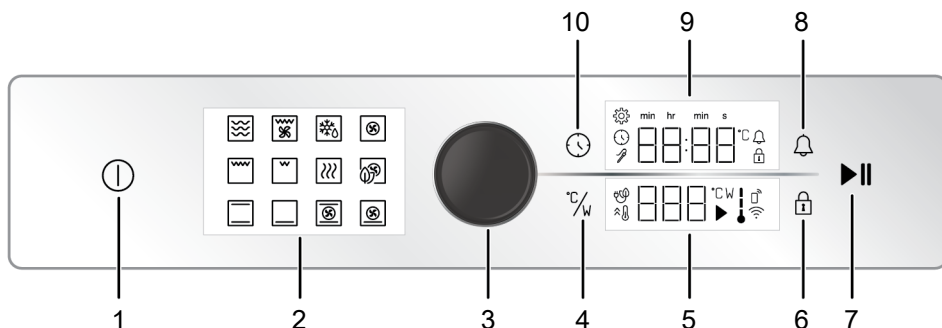
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

** Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażony w drucziany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z druczianą podstawką.

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

W tej części znajduje się przegląd i podstawowe informacje o korzystaniu z panelu sterowania urządzenia. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

3.2.1 Panel sterowania



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 Przycisk włączania/wyłączania | 2 Wyświetlanie funkcji |
| 3 Pokrętko sterowania piekarnika | 4 Przycisk temperatury/ mocy |
| 5 Obszar wskaźnika temperatury | 6 Symbol blokady przycisków |
| 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia | 8 Przycisk alarmu |
| 9 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania | 10 Przycisk czasu i ustawień |

Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętkę sterującą, w niektórych modelach pokrętkę tę mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętki zakopane). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętkę i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętko sterowania piekarnika

Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można sprawdzić ustawienia w obszarach wskaźnika zegara/czasu oraz wskaźnika temperatury. Można przejść przez te ustawienia, obracając pokrętkę w prawo i w lewo, a następnie zastosować je, naciskając pokrętkę.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

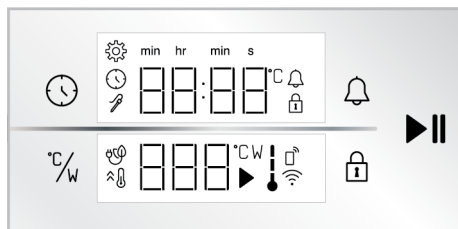
Temperaturę wewnątrz piekarnika można odczytać z symbolu temperatury wewnętrznej na wyświetlaczu. Gdy rozpoczyna się pieczenie, symbol ten jest widoczny na wy-

świetlaczu, a gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną wartość, zapala się każdy poziom symbolu.

Wyświetlanie funkcji

Funkcje robocze piekarnika znajdują się na wyświetlaczu funkcji piekarnika. Każda funkcja jest aktywowana przez jej dotknięcie. Wszystkie funkcje znajdujące się na wyświetlaczu są schematyczne, mogą nie występować w Twoim urządzeniu. Funkcje urządzenia zostały opisane w rozdziale „Funkcje obsługi piekarnika”.

Obszary wskaźników:



Przyciski :

- : Przycisk czasu i ustawień
- : Przycisk temperatury/ mocy
- : Symbol blokady przycisków

 : Przycisk alarmu

 : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

 : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia

 : Symbol alarmu

 : Symbol ustawień

 : Symbol włączonej blokady

s : Symbol sekund

min : Symbol minut

hr : Symbol timera

 : Symbol sondy temperatury *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Obszar wskaźnika temperatury :

 : Symbol pieczenia

°C : Symbol temperatury

W : Symbol mocy mikrofalówki

 : Symbol temperatury w piekarniku

 : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym

 : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)

 : Symbol pilota *

 : Symbol Wi-Fi *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Funkcje obsługi kuchenki działają na 3 różnych zasadach: tylko funkcja mikrofalowa, tylko funkcja piekarnika i tryb łączony.

Tryb pracy	Specyfikacje
Mikrofalówka	Pracując wyłącznie w trybie mikrofalowym, kuchenka bezpośrednio podgrzewa wnętrza potrawy. Kuchenkę mikrofalową można używać do podgrzewania gotowych posiłków i napojów, rozmrażania i gotowania. posiłek zostanie ugotowany w trybie mikrofalowym, ale nie zostanie upieczony.
Funkcja piekarnika	Włączenie wyłącznie grzałek piekarnika powoduje ugotowanie posiłku przez ogrzewanie. Piekarnika można używać do wszystkich rodzajów gotowania i rozmrażania. W funkcji piekarnika posiłek jest zarówno gotowany, jak i pieczony.
Tryb łączony	W trybie łączonym jednocześnie działają grzałki piekarnika i kuchenka mikrofalowa. Posiłek szybciej się gotuje i piecze w trybie łączonym.

Funkcje piekarnika

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Ogrzewanie wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu poziomach.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy. Sposób korzystania z tej funkcji opisano w rozdziale „Obsługa modułu sterującego piekarnika”.

	Funkcja pizzy	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Mały grill	40-280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany dużym grillem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.

Tryb kuchenki mikrofalowej i łączony

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Zakres mocy (W)	Opis i użycie
	Kuchenka mikrofalowa	-	100 200 300 600 800	Działa tylko w kuchence mikrofalowej. Można jej używać do podgrzewania gotowych posiłków i napojów oraz do gotowania posiłków. Posiłki gotuje się bez pieczenia.
 	Kuchenka mikrofalowa + Grill+wentylat	40-280	100 200 300 600	Gorące powietrze ogrzewane przez duży grill i kuchenkę mikrofalową jest szybko rozprowadzane do wnętrza piekarnika za pomocą wentylatora. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
 	Kuchenka mikrofalowa + Rozmrażanie	-	100 200 300 600	Działa tylko mikrofalówka i tylko wentylator (na tylnej ścianie). Nadaje się do roztopiania zamrożonej żywności ziarnistej w temperaturze pokojowej i chłodzenia ugotowanych posiłków.

	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	40-280	100 200 300 600	Tylne grzałka piekarnika działa razem z mikrofalami. Gorące powietrze ogrzane przez tylną grzałkę jest równomiernie i szybko rozprowadzane w całym piekarniku za pomocą wentylatora. Dzięki temu można szybko przyrządzić potrawę, a jednocześnie ją upiec.
	Kuchenka mikrofalowa + Tryb statyczny	40-280	100 200 300 600	Jedzenie jest podgrzewane za pomocą mikrofal jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Kuchenka mikrofalowa + Pizza	40-280	100 200 300 600	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorowe współpracują z kuchenką mikrofalową. Nadaje się do przyrządzania pizzy.

3.4 Akcesoria

Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

 Blachy wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu blachy.

Standardowa taca

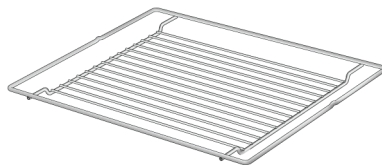
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



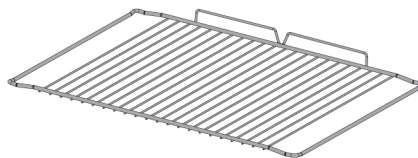
Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

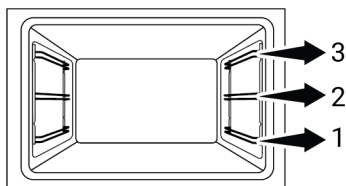


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

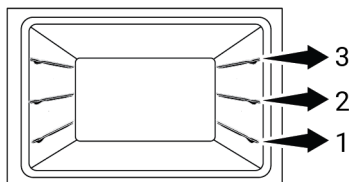
Półki do pieczenia

Jest 3 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

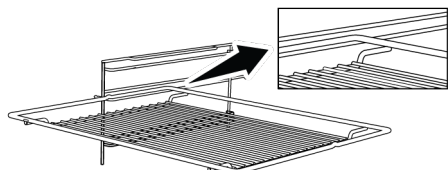


„Miejsce z półką 0” to podłoga piekarnika. Nie należy jej używać do celów innych niż kuchenka mikrofalowa.

Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

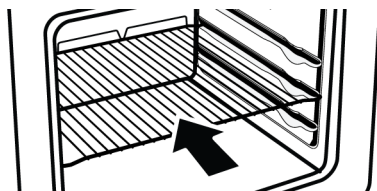
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.

W modelach z półkami drucianymi :



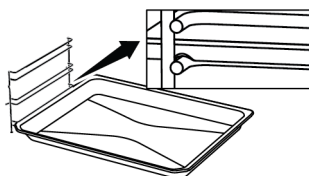
W modelach bez półek drucianych :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

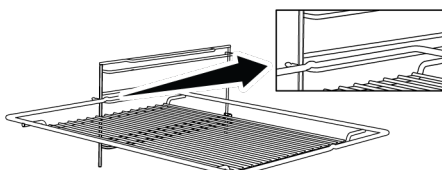
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



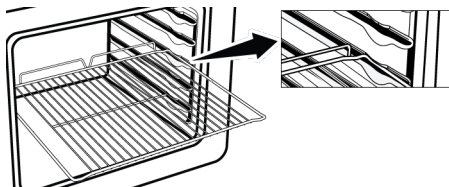
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

W modelach z półkami drucianymi :

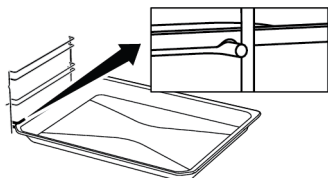


W modelach bez półek drucianych :



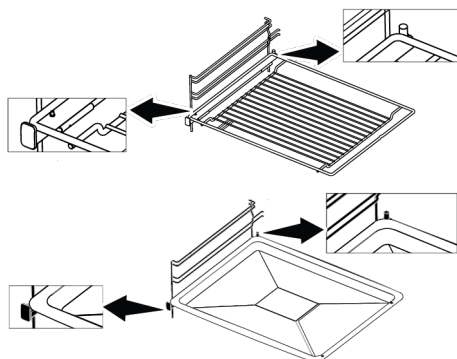
Funkcja zatrzymywania tacy

Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacy z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacy zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacy na szynach teleskopowych-W modelach z półkami drucianymi i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Używając blach i rusztów drucianych z szyną teleskopową, należy uważać, aby kołki z przodu i z tyłu szyn teleskopowych opierały się o krawędzie rusztu i blachy (pokazane na rysunku).



3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	455 / 594 / 567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	450 - 460 / 560 / min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	2,7
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

Właściwości mikrofalówki	
Pojemność netto	48 lt
Moc mikrofalówki	max. 800 W
Częstotliwość mikrofalowa	2465 MHz

Podstawy: Informacje na etykiecie energetycznej domowych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości są określane dla Górne i dolne ogrzewanie funkcji lub (jeśli są dostępne) Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem przy standardowym obciążeniu.

Klasa efektywności energetycznej jest określana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy w produkcie istnieją odpowiednie funkcje, czy nie. 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Wentylator wspomagany małym grillem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

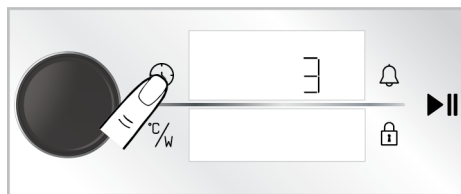
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Pierwsze ustawienie godziny

i Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

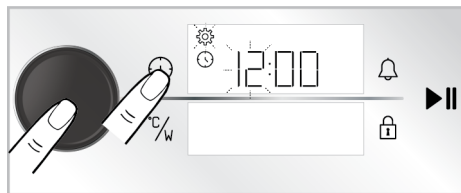
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.



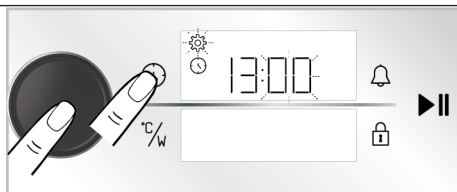
2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętkę piekarnika lub dotknij raz przycisk .

⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .

⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .

⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.

i Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

i W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [p. 21]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekać, aż piekarnik ostygnie.

6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

Wentylator chłodzący (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentyla-

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

tor chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

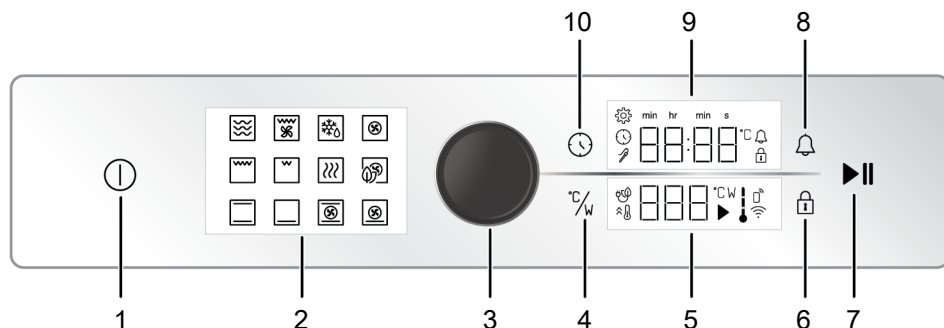
Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie.

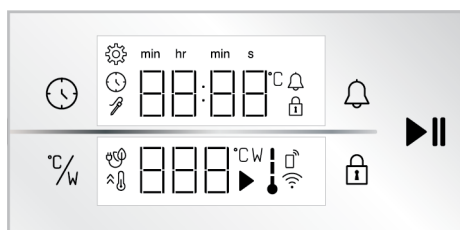
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Konieczne jest zapisanie dokonanych ustawień poprzez dotknięcie odpowiedniego klawisza w opisie lub krótkie odczekanie.
- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Jeśli na panelu sterowania aktywne jest ustawienie szybkiego nagrzewania, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną dla pieczenia temperaturę. Informacje o ustawieniu szybkiego nagrzewania wstępnego znajdują się w rozdziale „Ustawienia”.



- 1 Przycisk włączania/wyłączania
- 2 Wyświetlanie funkcji
- 3 Pokrętko sterowania piekarnika
- 4 Przycisk temperatury/ mocy
- 5 Obszar wskaźnika temperatury
- 6 Symbol blokady przycisków
- 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- 8 Przycisk alarmu
- 9 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania
- 10 Przycisk czasu i ustawień



Przyciski :

- : Przycisk czasu i ustawień
- : Przycisk temperatury/ mocy
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk alarmu
- : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :

- : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia
- : Symbol alarmu
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady

s : Symbol sekund

min : Symbol minut

hr : Symbol timera

: Symbol sondy temperatury *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Obszar wskaźnika temperatury :

- : Symbol pieczenia
 - : Symbol temperatury
 - : Symbol mocy mikrofalówki
 - : Symbol temperatury w piekarniku
 - : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
 - : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
 - : Symbol pilota *
 - : Symbol Wi-Fi *
- * : Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Włączanie piekarnika

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
 - ⇒ Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się pierwsza funkcja. Gdy wyświetlacz znajduje się w tym stanie, można regulować funkcję działania, temperaturę, czas pieczenia i alarm.

Jeśli na tym wyświetlaczu nie zostanie dokonane żadne ustawienie, piekarnik wyłączy się po około 5 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

Wyłączanie piekarnika;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①. Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina.

Aby ustawić pieczenie ręcznie, ustaw temperaturę i funkcję pracy piekarnika.

Można piec ręcznie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu pieczenia, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy. Na przykład na ilustracjach pokazano funkcję „Górne i dolne ogrzewanie” i ustawienia 180 °C.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.



3. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

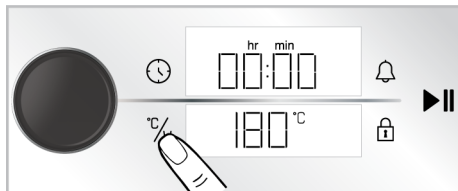
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

4. Potwierdź ustawienie temperatury, naciśkając przycisku °C.

⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



5. Po ustawieniu funkcji i temperatury, dotknij przycisku ►||, aby rozpocząć pieczenie.



⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Czas pieczenia zaczyna się odliczać na wyświetlaczu. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku ►|| aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku ①, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia;

Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po upływie czasu, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy oraz ustawiając czas pieczenia na minutniku. Na rysunkach przedstawiono jako przykład funkcję „Górne i dolne ogrzewanie”, ustawienia czasu pieczenia 180 °C i 45 minut.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.



3. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

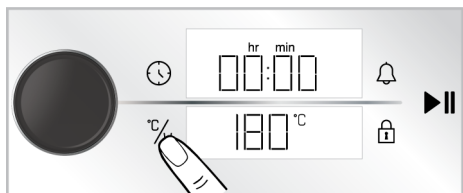
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



i W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

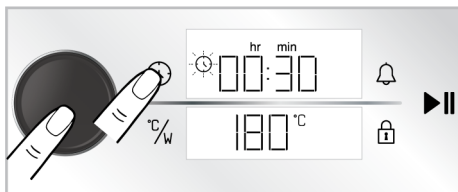
4. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk °C.

⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



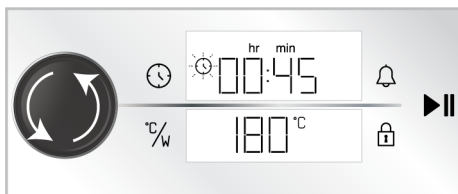
5. Naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ⌚, aby ustawić czas pieczenia.

⇒ Na wyświetlaczu zegara/czasu trwania pojawi się ustawiona wartość 30 minut, a symbol ⌚ zacznie migać.



i Aby szybko ustawić czas pieczenia, można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając pokrętko sterowania piekarnikiem lub dotykając przycisku ⌚ po ustawieniu funkcji i temperatury. Czas można zmienić, obracając pokrętko wyboru piekarnika w prawo/lewo.

6. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚.



i Czas pieczenia wydłuża się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut i o 5 minut po 15 minutach.

7. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ▶▶ aby rozpocząć pieczenie.



⇒ Piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole ↓ i ►. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu temperatury pojawia się „Koniec”, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zakończy się.

8. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku ►||, gdy słychać ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat „Koniec”, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu ①. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

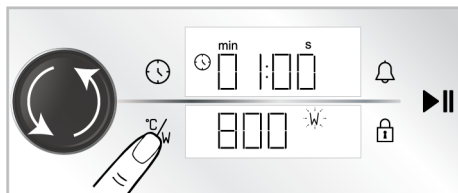
Korzystanie z trybu mikrofalówki

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcji dotknij funkcji „Kuchenka mikrofalowa”.



3. Dotknij przycisku °W , aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej, obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo.

⇒ Na wyświetlaczu miga symbol W .

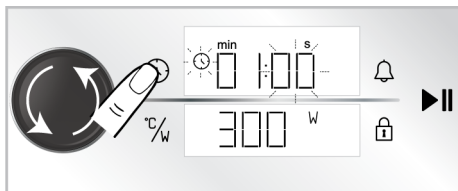


4. Potwierdź ustawienie mocy, dotykając przycisku °W .

⇒ Na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol W .

5. Naciśnij raz pokrętkę sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ①, aby ustawić czas pieczenia.

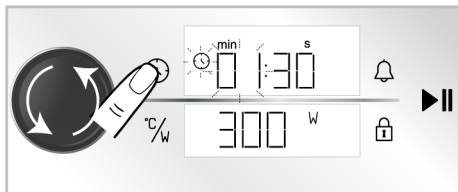
⇒ Na wyświetlaczu miga symbol ① i drugie pole.



6. Ustaw czas pieczenia w kilka sekund, obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo.

7. Potwierdź wybrany poziom, dotykając przycisku ①.

⇒ Na wyświetlaczu miga symbol ① i pole minut.



8. Ustaw czas pieczenia w kilka minut obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo.

9. Potwierdź wybrany czas pieczenia, dotykając przycisku ①.

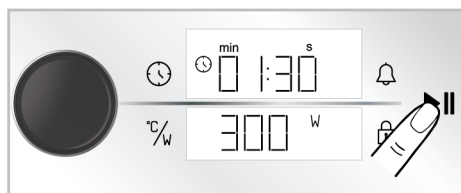


Maksymalna moc kuchenki mikrofalowej jest ograniczona do 600 W, gdy wybrany czas pieczenia w trybie mikrofalowym przekracza 12 minut. Moc kuchenki mikrofalowej jest automatycznie ustawiana na 600 W, gdy wybrane czasy pieczenia przekroczą 12 minut.



Odstępy czasu pieczenia są określone automatycznie na podstawie ustawionej mocy kuchenki mikrofalowej i nie można ich zmieniać. Ustawienia 800 W/ 1 minutę i 30 sekund są pokazane na rysunkach jako przykłady.

10. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisku ►►.



⇒ Piekarnik natychmiast rozpocznie pracę w trybie i mocy mikrofal. Ustawiony czas pieczenia zacznie się odliczać. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ► i W. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i gotowanie zakończy się.

11. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku ►►, gdy rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Konic”, piekarnik będzie działał jeszcze przez minutę. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

Korzystanie z trybu kombinowanego (piekarnik i kuchenka mikrofalowa)

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.

2. Na wyświetlaczu funkcji dotknij funkcji „Kuchenka mikrofalowa”.



3. Dotknij funkcji, której chcesz użyć do funkcji mikrofalówki. Obie zostaną uaktywnione. (np. Kuchenka mikrofalowa + Tryb statyczny)



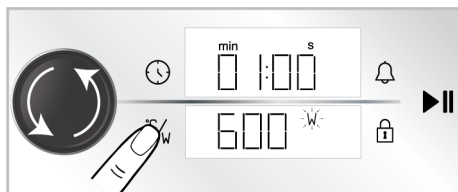
4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/ w lewo, aby zmienić tę temperaturę.

⇒ Na wyświetlaczu miga symbol °C.



5. Potwierdź temperaturę, dotykając przycisku °C/W.

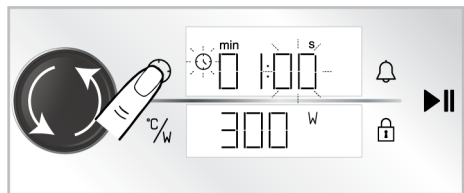
⇒ Zostanie włączony poziom mocy mikrofalowej, a na wyświetlaczu pojawi się wstępnie zdefiniowana moc kuchenki mikrofalowej. Na wyświetlaczu miga symbol W.



6. Aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej, obróć pokrętkę piekarnika w prawo / w lewo i potwierdź ustawienie mocy, dotykając przycisku .

7. Naciśnij raz pokrętkę sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby ustawić czas pieczenia.

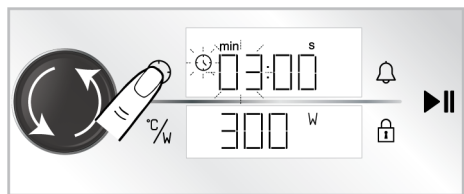
⇒ Na wyświetlaczu miga symbol  i drugie pole.



8. Ustaw czas pieczenia w kilka sekund, obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo.

9. Potwierdź wybrany poziom, dotykając przycisku .

⇒ Na wyświetlaczu miga symbol  i pole minut.



10. Ustaw czas pieczenia w kilka minut obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo.

11. Potwierdź wybrany czas pieczenia, dotykając przycisku .

 Podczas pieczenia w trybie kombinowanym maksymalna moc kuchenki mikrofalowej jest ograniczona do 600 W i nie zależy od wybranego czasu pieczenia.

 Odstępy czasu pieczenia są określone automatycznie na podstawie ustawionej mocy kuchenki mikrofalowej i nie można ich zmieniać. Na zdjęciach pokazano przykładowe ustawienie 300 W/ 3 minuty.

12. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisku .



⇒ Piekarnik natychmiast rozpocznie pracę z wybraną funkcją kombi, temperaturą i mocą mikrofal. Ustawiony czas pieczenia zacznie się odliczać. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole  i . Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i gotowanie zakończy się.

13. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku , gdy rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec”, piekarnik będzie działał jeszcze przez minutę. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku . W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

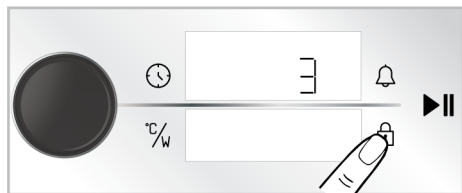
5.3 Ustawienia

 Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane na wyświetlaczu w menu lub ustawieniach, które należy aktywować przez dłuższe naciśnięcie przycisku. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.

Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej.

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol  i włączy się blokada przycisków. Po ustawieniu blokady przycisków w przypadku dotknięcia dowolnego przycisku lub naciśnięcia pokrętki piekarnika zegar wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol .



 Gdy blokada klawiszy jest aktywna, nie można używać klawiszy jednostki sterującej. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

Wyłączenie blokady przycisków

1. Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .
- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania zniknie symbol  i włączy się blokada przycisków.

Ustawienie alarmu

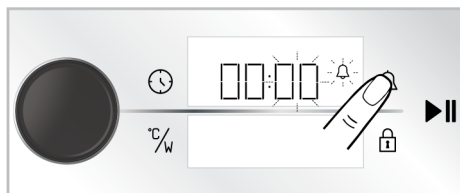
Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustalony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.



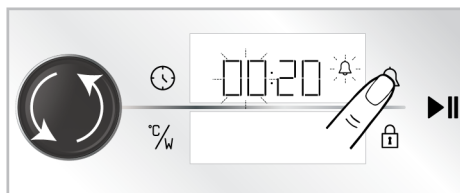
Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

1. Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.

⇒ Pole minut i symbol  zaczną migać na wyświetlaczu timera/czasu trwania.



2. Najpierw ustaw minuty, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, i włącz pole minutnika, dotykając raz przycisku .
3. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo. Naciśnij , aby ponownie potwierdzić ustawienie.



- ⇒ Na wyświetlaczu timera/czasu trwania symbol  świeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu alarmu.

4. Po upływie czasu alarmu symbol 🔔 zaczyna migać i pojawia się ostrzeżenie dźwiękowe.



Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione w tym samym czasie, na wyświetlaczu timera/czasu trwania wyświetlany jest krótszy czas.

Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez jedną minutę. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

Czy chcesz anulować alarm?

1. Dotknij raz przycisku 🔔, aby zresetować czas alarmu.

⇒ Symbol 🔔 zacznie migać na wyświetlaczu timera / czasu trwania.

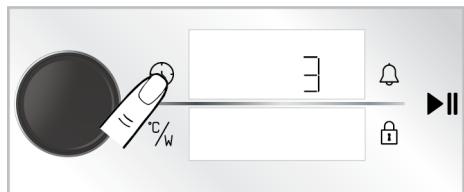
2. Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż czas alarmu osiągnie „00:00”.

Ustawienie głośności

Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku ⌚ przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

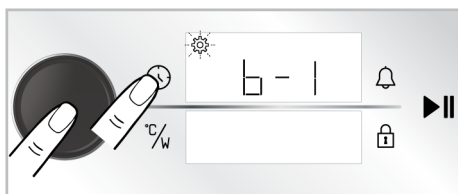


2. Obracaj pokrętkę piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „b-1” lub „b-2”.



3. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku ⌚ lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol ⚙️ miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



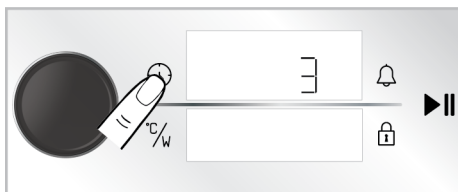
4. Ustaw żadaną głośność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdzić ustawioną głośność, dotykając ponownie przycisku ⌚ lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnika.

Ustawienia jasności wyświetlacza

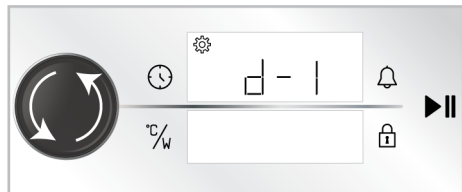
Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku ⌚ przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

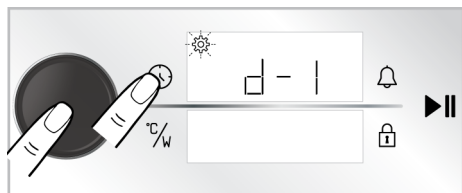


2. Obracaj pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „d-1”, „d-2” lub „d-3”.



3. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając ponownie przycisku lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



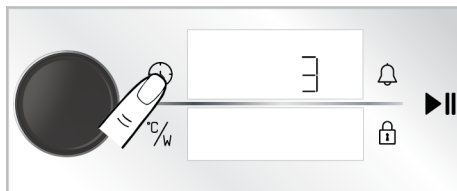
4. Ustaw żądaną jasność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
5. Potwierdź jasność, dotykając ponownie przycisku lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.

Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

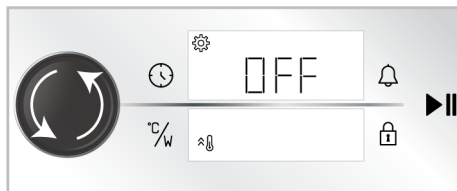
Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

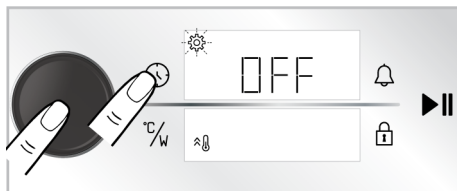


2. Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/ w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol i „Wyłącz”.

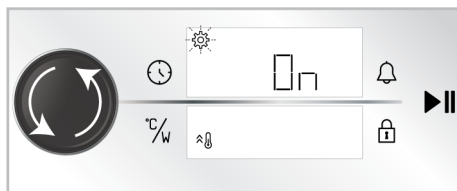


3. Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając przycisku lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



4. Zmień na wyświetlaczu ustawienie „WYŁ.” na „WŁ.”, obracając pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.



5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając ponownie przycisku lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.



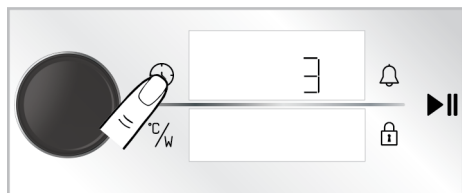
W ten sam sposób możesz wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania. Ustawiając na „**Wyłącz**” można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania.

Zmiana godziny

Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono

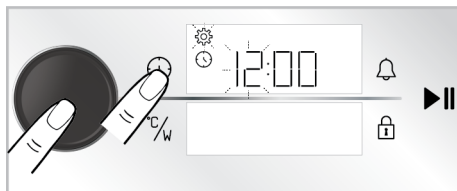
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.



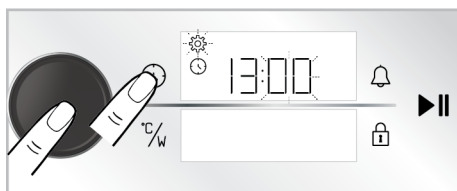
2. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętkę piekarnika lub dotknij raz przycisk .

⇒ Pole timera i symbol migają na wyświetlaczu timera/czasu.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .

⇒ Pole timera i symbol migają na wyświetlaczu timera/czasu.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdzić ustawienie, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .

⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol będzie świecił światłem ciągłym.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw. Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako produkcje, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia w kuchence mikrofalowej

Aby zapobiec przelaniu podczas podgrzewania wody i innych płynów w kuchence mikrofalowej:

- Nie używaj pojemników zamkniętych lub z wąską pokrywką.

- Nie przegrzewaj.
- Przed włożeniem pojemnika do kuchenki mikrofalowej zamieszaj zawartość łyżką i otwórz pokrywkę, a następnie w trakcie podgrzewania ponownie zamieszaj. Nie pozostawiaj łyżki w środku, gdy kuchenka jest włączona.
- Podczas podgrzewania płynów, takich jak zupa i sos, płyny te mogą nieoczekiwanie bulgotać i przelewać się przed przygotowaniem. Podczas podgrzewania takich płynów nie zostawiaj ich bez nadzoru.
- Podgrzewając jedzenie dla dziecka lub napoju w butelce dla dziecka, przed podaniem jej dziecku wstrząśnij butelką i

sprawdź jej temperaturę. Przed rozpoczęciem podgrzewania zdejmij pokrywę i ustnik.

- Przed przystąpieniem do gotowania lub rozmrażania wyjmij jedzenie z plastikowego opakowania. W niektórych wyjątkowych przypadkach może być konieczne nakrycie jedzenia specjalną rozciągającą się folią nylonową.
- Jeśli nie używasz specjalnie zaprojektowanych torebek do kuchenek mikrofalowych, nie używaj urządzenia do przygotowywania popcornu.
- Cukierki czekoladowe i wypieki o niskiej zawartości płynu należy podgrzewać ostrożnie.
- W kuchenke mikrofalowej nie należy podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one eksplodować nawet po podgrzaniu w kuchenke mikrofalowej.

Zalety kuchenki mikrofalowej

- W tradycyjnych piekarnikach ciepło rozprzestrzeniające się w urządzeniu za pośrednictwem elementów elektrycznych i płyt gazowych przenika do wnętrza potrawy od zewnątrz. Z tego powodu wiele energii marnuje się na podgrzewanie powietrza wewnątrz, elementów piekarnika i pojemników z jedzeniem.
- W kuchenke mikrofalowej ciepło jest wytwarzane przez samą potrawę, a fala cieplna przemieszcza się na zewnątrz. Nie ma strat ciepła na wewnętrznych ścianach kuchenki ani na pojemnikach (jeśli są wykonane z materiału odpowiedniego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych), innymi słowy, podgrzewane jest tylko jedzenie.
- Kuchenki mikrofalowe znacznie skracają czas gotowania. Kuchenka mikrofalowa wymaga około połowy do jednej trzeciej czasu wymaganego w normalnych piekarnikach. Zależy to od gęstości, ciepła i ilości gotowanej żywności.
- Można gotować potrawy w ich własnym soku, bez dodawania zbyt dużej ilości przypraw lub bez przyprawiania, zachowując ich naturalny smak.

- W kuchenkach mikrofalowych marnuje się mniej energii. Energia jest zużywana tylko podczas gotowania. W kuchenke mikrofalowej energia nie marnuje się.
- Nie musisz się martwić, czy mięso jest rozmrożone, czy nie. Kuchenki mikrofalowe rozmrażają zamrożoną żywność w krótkim czasie, dlatego można od razu rozpocząć gotowanie. Zmniejsza to ryzyko rozwoju bakterii.
- Ze względu na krótszy czas gotowania zachowane są wartości odżywcze potraw.
- Zapewnia też łatwiejsze czyszczenie niż w przypadku tradycyjnych piekarników.

Kuchenka mikrofalowa w teorii

- Mikrofałe to rodzaj energii, która jest podobna do fal radiowych i telewizyjnych. Lampa magnetronowa wewnątrz kuchenki mikrofalowej wytwarza energię mikrofalową. Energia mikrofalowa rozchodzi się we wszystkich kierunkach wewnątrz kuchenki i jest odbijana od ścian bocznych, równomiernie przenikając do żywności. Mikrofałe powodują gwałtowne wibracje cząsteczek w żywności. Wibracje te wytwarzają ciepło, które gotuje jedzenie.
- Mikrofałe nie przenikają przez metalowe ścianki kuchenki. Mikrofałe mogą przenikać przez materiały takie jak ceramika, szkło czy papier.

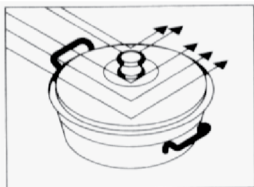
Dlaczego jedzenie nagrzewa się?

- Większość produktów spożywczych zawiera wodę, a cząsteczki wody wibrują pod wpływem mikrofal. Tarcie między cząsteczkami wytwarza ciepło, które ogrzewa żywność, rozmraża zamrożone produkty, gotuje lub utrzymuje ciepło. Ze względu na rosnące ciepło wewnątrz żywności
- Jedzenie można ugotować z niewielką ilością oleju lub bez oleju w ogóle;
- Rozmrażanie, ogrzewanie lub gotowanie jest dużo szybsze w kuchenke mikrofalowej niż w tradycyjnych piekarnikach;
- Witaminy, minerały i składniki odżywcze zostają zachowane wewnątrz żywności;

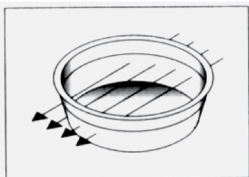
- Naturalny kolor i smak żywności nie ulegają zmianie.

Pojemniki odpowiednie do kuchenek mikrofalowych

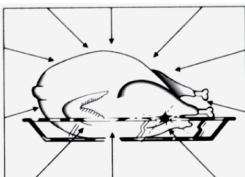
Mikrofałe mogą przenikać przez porcelanę, szkło, karton lub plastik, ale nie przez metal. Z tego względu metalowe pojemniki lub pojemniki z metalowymi częściami nie mogą być używane w kuchenke mikrofalowej. Mikrofałe odbijają się od metalu...



...ale przenikają przez szkło lub porcelanę...



...i są pochłaniane przez żywność.



Niebezpieczeństwo pożaru!

Nigdy nie wkładaj metalowych lub powlekanych metalem pojemników do kuchenki mikrofalowej.

- Mikrofałe nie przenikają przez metal. Mikrofałe będą się odbijać od wszelkich metalowych przedmiotów w kuchenke, powodując niebezpieczny łuk elektryczny. Większość żaroodpornych pojemników niemetalowych nadaje się do używania w kuchenke mikrofalowej. Jednak niektóre pojemniki mogą zawierać materiały nieodpowiednie do używania w kuchenke mikrofalowej. Aby określić, czy

dany pojemnik nadaje się do kuchenki mikrofalowej, można przeprowadzić następujący test:

- Umieść pusty pojemnik, który chcesz przetestować, oraz inny pojemnik wypełniony wodą wewnątrz kuchenki.
- Włącz kuchenkę na wysoką moc na jedną minutę. Jeśli woda jest ciepła, a testowany pojemnik jest zimny, oznacza to, że pojemnik nadaje się do mikrofalówki.
- Z drugiej strony, jeśli woda jest zimna, a pojemnik obok niej staje się gorący, oznacza to, że mikrofałe zostały zaabsorbowane przez pojemnik i nie nadaje się on do użycia w mikrofalówce.

Pojemniki szklane

- Nie używaj pojemników z cienkiego szkła lub kryształu ołowiowego. Pojemniki żaroodporne nadają się do kuchenek mikrofalowych. Nie należy jednak używać w kuchenke mikrofalowej pojemników z kruchego szkła, takich jak kieliszki do wody i wina, których materiały mogą ulec stłuczeniu podczas podgrzewania.

Pojemniki plastikowe

- Nie należy zbyt długo trzymać w kuchenke mikrofalowej pojemników i naczyń wykonanych z plastiku lub melaminy; dotyczy to również plastikowych torebek używanych do przechowywania mrożonek. Powodem jest to, że ciepło gorącego posiłku ostatecznie roztopi i zdeformuje materiał. Tego typu materiałów używaj w kuchenke mikrofalowej tylko przez ograniczony czas.

Torebki do gotowania

- Torebki do gotowania mogą być używane w kuchenke mikrofalowej pod warunkiem, że są przeznaczone do gotowania. Nie zapomnij przekłuć worków, by para wodna mogła się z nich wydostać. Do gotowania nie należy używać zwykłych torebek plastikowych, ponieważ ulegną one roztopieniu i otworzą się.

Papier

- Nie należy używać żadnego rodzaju papieru do długotrwałego gotowania. Spowoduje to zapalenie się papieru. Talerze

papierowe nadają się tylko do tłustych lub suchych potraw, których gotowanie wymaga niewielkiej ilości czasu.

- Nie używaj papieru makulaturowego. Papier ten może zawierać cząsteczki, które mogą powodować powstawanie łuków.

Pojemniki drewniane i wiklinowe

- Nie należy używać dużych pojemników drewnianych, ponieważ mikrofałe powodują wysychanie struktury drewna i jego kruchość.

Pojemniki porcelanowe

- Ogólnie rzecz biorąc, pojemniki wykonane z tego typu materiałów nadają się do używania w kuchenkach mikrofalowych, ale dla pewności należy je przetestować.

Pojemniki metalowe

- Metalowe pojemniki odbijają mikrofałe od żywności. Więc nie używaj ich.



Niektóre naczynia kuchenne o wysokiej zawartości żelaza i ołowiu nie nadają się do używania w kuchenkach mikrofalowych. Sprawdź, czy pojemniki są przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Naczynia do gotowania	Kuchenka mikrofalowa	Mały grill	Górne i dolne ogrzewanie	Tryby łączone
Szkoło żaroodporne	Tak	Tak	Tak	Tak
Szkoło przepuszczające ciepło	Nie	Nie	Nie	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak	Tak	Tak	Tak
Płytko plastikowa, która może być używana w kuchenke mikrofalowej	Tak	Nie	Nie	Nie
Papier kuchenny	Tak	Nie	Nie	Nie
Taca metalowa	Nie	Tak	Tak	Nie
Metalowy grill	Nie	Tak	Tak	Nie
Folia aluminiowa i pojemnik foliowy	Nie	Tak	Tak	Nie

Rozmieszczenie jedzenia

- Optymalny wynik uzyskasz, jeśli równomiernie rozłożysz jedzenie w pojemniku. Metoda ta może być stosowana na wiele sposobów i dawać zadowalające rezultaty.
- Można ugotować razem duże ilości podobnych produktów (np. ziemniaków). Będą się one lepiej gotować, jeśli ułożysz je w kuchenke w równych odstępach. Uważaj, aby kawałki nie nachodziły na siebie.
- Podczas gotowania potraw o różnych kształtach i grubościach, umieszczaj grubsze kawałki na środku tacy, ponieważ mikrofałe będą silnie oddziaływać

na zewnętrzne warstwy tych potraw.

Dzięki temu będą się one szybciej gotować.

- Ryby i inne nierówne potrawy umieszczaj ogonem na brzegu tacy.
- Cienko pokrojone kawałki mięsa można układać jeden na drugim. Grubsze produkty, takie jak kiełbaski i kawałki mięsa, należy układać obok siebie.
- Podgrzewaj bulion i sosy na innym talerzu. Do tego zadania lepiej nadają się wąskie i głębokie talerze niż szerokie i płytkie. Podczas podgrzewania bulionu, sosu lub zupy pojemniki nie powinny być wypełnione więcej niż w dwóch trzecich.
- Jeśli gotujesz całą rybę, zrób w niej otwory, aby skóra nie pękła.

- Jeśli używasz folii stretch, torebek lub papieru do pieczenia, zrób otwory lub pozostaw otwór, aby para mogła się wydostać.
- Małe kawałki jedzenia będą gotować się szybciej niż duże, a równe kawałki szybciej niż nierówne. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokrój jedzenie na porcje o równej wielkości.

Wysokość potrawy

- Bardzo grube potrawy (zwykle pieczenie) będą się szybciej gotować na dole. Oznacza to, że być może trzeba będzie je kilkakrotnie obracać.
- Grube lub zwarte kawałki można umieścić w wyższej pozycji, aby mikrofałe oddziaływały równie na dolną i środkową część kawałka.

Wskazówki dotyczące gotowania

Czynniki wpływające na czas działania kuchenki mikrofalowej:

- Czas gotowania w kuchence mikrofalowej zależy od kilku czynników. Ciepło składników użytych w przepisie może znacząco wpłynąć na wymagany czas gotowania. Dlatego pieczenie ciasta przygotowanego z zimnego masła, mleka i jajek będzie trwało dłużej niż pieczenie ciasta przygotowanego ze składników o temperaturze pokojowej.
- Szczególnie niektóre przepisy na chleb, ciasta i sosy śmietanowe zalecają wyjąć ich z piekarnika przed całkowitym upieczeniem. Takie naczynia trzymane w zamknięciu poza piekarnikiem pozwolą na dalsze gotowanie potrawy, ponieważ ciepło przemieszcza się z zewnątrz do środka.
- Jeśli trzymasz je w piekarniku do momentu całkowitego upieczenia, istnieje ryzyko przypalenia zewnętrznej warstwy. Z czasem nauczysz się, które potrawy należy pozostawić do ugotowania, a które należy wyjąć i odczekać.

- Podczas gotowania nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru. Światło kuchenki mikrofalowej włączy się automatycznie podczas pracy i pozwoli Ci zobaczyć stan ugotowanych kawałków.

Rozmrażanie:

- Czas rozmrażania może się różnić w zależności od wielkości opakowania. Płytkie, prostokątne opakowania rozmrażają się szybciej niż głębokie pojemniki.
- Oderwij kawałki, które zaczynają się topić. W ten sposób łatwiej się roztopią.
- Wraz ze wzrostem ilości gotowanego jedzenia rośnie też czas potrzebny do jego przygotowania. Dwa razy większy posiłek zajmie mniej więcej dwa razy więcej czasu. Jeśli jeden ziemniak gotuje się cztery minuty, to dwa ziemniaki będą potrzebowały około siedmiu minut. Niezależnie od ilości jedzenia włożonego do kuchenki, ilość wytworzonych mikrofal pozostanie taka sama. Oznacza to, że im więcej jedzenia włożysz do kuchenki, tym dłużej potrwa gotowanie.

Zawartość płynu

- Ponieważ mikrofałe są wrażliwe na działanie płynów, zawartość płynu będzie miała wpływ na czas gotowania. Potrawy z naturalnie płynnymi składnikami (np. warzywa, ryby i drób) będą gotowane szybciej i łatwiej. Zaleca się dodanie wody podczas gotowania suchych potraw, takich jak ryż i rośliny strączkowe.
- Należy pamiętać, że mikrofalówka usuwa wilgoć, dlatego przed gotowaniem bardziej suchych produktów, takich jak niektóre warzywa, należy namoczyć je w niewielkiej ilości wody lub zawinąć, aby zachowały wilgoć.
- Podczas gotowania żywności, która zawiera bardzo mało wody (np. rozmrażanie chleba, przygotowywanie popcornu), parowanie następuje bardzo szybko. W takim przypadku kuchenka pracuje tak, jakby była pusta, a jedzenie może się przypalić. W takim przypadku kuchenka i pojemnik mogą ulec uszkodzeniu. Dlatego też należy nastawiać ją tylko na wy-

magany czas gotowania i uważnie obserwować kuchenkę podczas procesu gotowania.

Para

- Wilgoć zawarta w żywności może czasami powodować tworzenie się pary wewnątrz kuchenki podczas jej pracy. Jest to normalne.

Cukier

- Podczas przygotowywania potraw o bardzo wysokiej zawartości cukru, takich jak puddingi i ciasta, należy przestrzegać zaleceń zawartych w książce z przepisami dla kuchenki mikrofalowej. Przekroczenie zalecanego czasu gotowania może spowodować przypalenie potrawy lub uszkodzenie kuchenki.

Zwartość produktów

- Lżejsze, porowate potrawy, takie jak chleb i ciasto, będą gotować się szybciej niż cięższe, zwarte potrawy, takie jak pieczenie i gulasze. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania w kuchenke mikrofalowej porowatych produktów bez twardych, suchych powierzchni.

Zawartość kości i tłuszczu

- Kości przenoszą ciepło, a tłuszcz gotuje się szybciej niż mięso. Podczas gotowania kawałków mięsa zawierających kości i tłuszcz należy upewnić się, że są one równomiernie rozłożone i nie są zbyt mocno ugotowane.

Kolor potrawy

- Mięso lub drób, które były gotowane przez 15 minut lub dłużej, lekko ściemnieją pod wpływem własnego tłuszczu. Aby szybko ugotowany posiłek wyglądał apetycznie, można polać go sosem barbecue lub sojowym. Jeśli użyjesz niewielkiej ilości tego sosu, nie wpłynie on na smak potrawy.

Zmniejszenie ciśnienia wewnętrznego żywności

- Większość produktów spożywczych jest pokryta skórą. Podczas gotowania w ich wnętrzu rośnie ciśnienie, które może spowodować ich pęknięcie. Aby temu zapo-

biec, należy nakłuć skórę widelcem lub nożem. Proces ten należy stosować w przypadku ziemniaków, wątróbek drobiowych, mały, żółtek jaj, kielbas oraz niektórych rodzajów owoców i warzyw.

Obracanie i mieszanie składników podczas gotowania

- Mieszanie jest ważne podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej. Podczas zwykłego gotowania potrawy miesza się, aby się nie zlepiły. Z kolei podczas gotowania w mikrofalówce potrawy miesza się, aby zapewnić równomierne rozłożenie ciepła. Ponieważ warstwa zewnętrzna nagrzewa się szybciej niż wewnętrzna, należy zawsze mieszać od zewnątrz do środka.
- Duże, długie kawałki, takie jak pieczenie i cały drób, należy odwracać, aby zapewnić równomierne gotowanie na górze i na spodzie. Dlatego może być konieczne przewracanie pokrojonego mięsa i kurczaka.
- Odwracanie i mieszanie składników podczas gotowania jest ważne, aby zapewnić ich równomierne ugotowanie.

Różny czas gotowania

- Na początku zawsze staraj się wypróbować minimalny czas gotowania i sprawdź, czy posiłek jest gotowy, czy nie. Czasy gotowania podane w niniejszej instrukcji są wartościami przybliżonymi. Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od wielkości i rodzaju potrawy oraz pojemnika.

Czas oczekiwania

- Po wyjęciu z kuchenki odstaw jedzenie na chwilę. Podczas rozmrażania, gotowania i odgrzewania odstawienie jedzenia na chwilę zawsze daje lepsze rezultaty. Dzieje się tak dlatego, że ciepło jest równomiernie rozprowadzane w jedzeniu.
- W kuchenke mikrofalowej jedzenie będzie się nadal gotować nawet po jej wyłączeniu. Czas oczekiwania spowoduje wzrost temperatury potrawy w zakresie od 3°C do 8°C. Proces ten nie jest działaniem kuchenki mikrofalowej, lecz następ-

puje dzięki ciepłu potrawy Czas oczekiwania zależy od rodzaju jedzenia. Niekiedy czas ten może być tak krótki, jak wyjęcie potrawy z kuchenki i postawienie jej na stole. W przypadku dużych kawałków może też trwać do dziesięciu minut.

- Przed przystąpieniem do gotowania lub rozmrażania wyjmij jedzenie z plastikowego opakowania. W niektórych wyjątkowych przypadkach może być konieczne nakrycie jedzenia specjalną rozciągającą się folią nylonową.
- Szczególnie zaleca się, aby niektóre potrawy, takie jak mięso, kurczak, chleb, ciasta i sos śmietanowy, wyjąć z piekarnika przed całkowitym ugotowaniem i odstawić do czasu, aż będą w pełni ugotowane.

6.2 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewni najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i in-

formacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.

- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

6.2.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.

- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczone, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	20 ... 30
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	150 ... 160	35 ... 50
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	160	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	2	170	25 ... 35
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1	170	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	35 ... 45
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	180	20 ... 30

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	30 ... 40
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	1 lub 2	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 60
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	200 ... 220	10 ... 15

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Tabela pieczenia wraz z funkcjami „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”. Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.
- W funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	1	160	25 ... 35
Ciastko	Standardowa taca *	1	180	25 ... 35
Ciasto	Standardowa taca *	1	200	45 ... 55
Bułka	Standardowa taca *	1	200	35 ... 45

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.2.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po upływie czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	170	85 ... 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	1	15 min. 250/max, po 190	70 ... 90
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	1	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

6.2.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozpraszając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	2	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	2	250	25 ... 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilości	Ruszt do grilla	2	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	2	250	20 ... 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	2	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	2	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	2	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	2	250	3 ... 5

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

6.2.4 Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

Tabela pieczenia posiłków testowych

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	140	20 ... 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	150 ... 160	35 ... 50
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	160	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 60

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	2	250	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	2	250	3 ... 5
Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.				
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.				

6.2.5 Mikrofalówka

- „Miejsce z półką 0” to podłoga piekarnika. Nie należy jej używać do celów innych niż kuchenka mikrofalowa.
- Zaleca się, aby kuchenka mikrofalowa była ustawiona w „pozycji półka 0”. Informacje na temat zastosowań innych niż „pozycja półki 0” można znaleźć w części Gotowanie.
- Wstępne podgrzewanie należy przeprowadzać w trybach pracy piekarnika.

Tabela gotowania dla trybów kuchenki mikrofalowej i kombinowanych

Żywność	Funkcja operacyjna	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Moc mikrofalówki (W)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Udko z kurczaka	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	1000	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	210	600	25 ... 30
Kurczak w całości	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	1500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	15 min. 230 / po 200	600	25 ... 35
Mrożona pizza	Kuchenka mikrofalowa + Pizza	450	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	230	200	10 ... 15
Udziec z indyka (mięso z kością)	Kuchenka mikrofalowa + Grill+wentylat	1000	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	230	300	28 ... 32
Udziec z indyka (mięso z kością)	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	1000	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	180	600	25 ... 30

Żywność	Funkcja operacyjna	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Moc mikrofalówki (W)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Zapiekanka ziemniaczana	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	1250	1	Okrągła forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blasze przystosowanej do gotowania w kuchence mikrofalowej**	180	600	25 ... 30
Klopsiki Dalań	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	1800	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	5 min. 230 / po 170	300	18 ... 23
Ryba w całości	Kuchenka mikrofalowa + Grill+wentylat	1000	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	250	600	8 ... 14
Panierowane paluszki rybne	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	600	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	230	300	10 ... 15
Klopsiki w sosie z ziemniakami	Kuchenka mikrofalowa + Termobieg	1500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	210	200	32 ... 40
Żywność gotowa do spożycia (ciecierzyca z mięsem)	Kuchenka mikrofalowa	400	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	-	600	3 ... 5
Potrawa z ryżu	Kuchenka mikrofalowa	400	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchence mikrofalowej **	-	600	3 ... 5
Świeża kukurydza (80 g , 17 g olej , 3 g sól)	Kuchenka mikrofalowa	80	1	Pokrywa ze szkła boranowego na tacę szklaną **	-	800	8 ... 11
Pakowana kukurydza gotowa do obróbki termicznej	Kuchenka mikrofalowa	100	2	Szklana taca **	-	800	4 ... 7

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

**Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

Kuchenka mikrofalowa + Rozmrażanie - Tabela

Żywność	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Moc mikrofalówki (W)	Czas rozmrażania (min.) (ok.)	Czas oczekiwania (min.)	Sugestia
Czerwone mięso w całości	250	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	200	8 ... 10	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
	500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	200	12 ... 16	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Mięso mielone	100	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	200	10 ... 14	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Kurczak w całości	1500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	200	25 ... 30	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Udko z kurczaka	750	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	300	6 ... 10	10	-

Żywność	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Moc mikrofalówki (W)	Czas rozmrażania (min.) (ok.)	Czas oczekiwania (min.)	Sugestia
Udko z kurczaka	500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	600	6 ... 10	10	-
Ryby	250	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	200	7 .. 12	5	Odwrócić po upływie połowy czasu
	500	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	200	10 ... 15	5	Odwrócić po upływie połowy czasu
Kiełbasa	300	1	Taca do gotowania odpowiednia do gotowania w kuchenke mikrofalowej **	200	5 ... 10	5	-

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.

- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre deterenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).

- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkadza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.

- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyszcika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasyczona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaków ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawiłgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie akcesoriów

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczeliek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

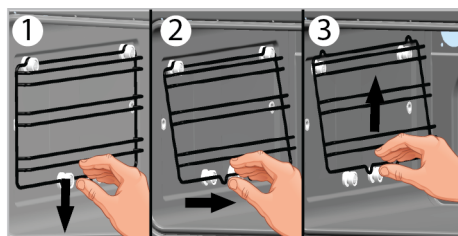
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

Aby wyjąć boczne półki druciane:

1. Przytrzymaj boczną półkę drucianą w dolnej części. Pociągnij ją w dół i wyjmij z dolnych szczelin.
2. Pociągnij boczną półkę drucianą w kierunku przeciwnym do ściany bocznej.
3. Całkowicie wyjmij boczną półkę drucianą, pociągając ją do góry.



7.5 Czyszczenie lampki piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony lampki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Wymiana lampki piekarnika

Ostrzeżenia ogólne

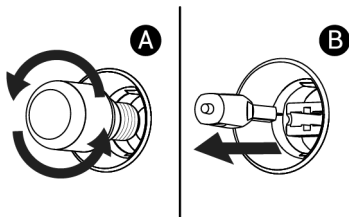
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



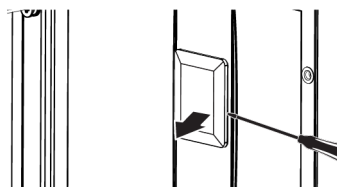
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



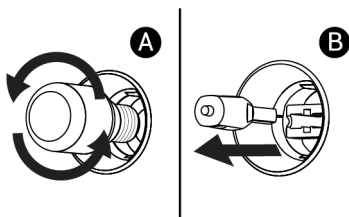
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta. Najpierw wykręć śrubę, jeśli kwadratowa lampka w twoim produkcie jest wkręcona.
4. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż 5 minut, ustawienia czasu zostaną anulowane, a grzałki nie będą działać.

(Dla modeli z timerem) Wyświetlacz timera miga lub symbol timera pozostaje otwarty.

- Wystąpiła wcześniej awaria zasilania. >>> Ustaw czas / Wyłącz pokrętła funkcji urządzenia i ponownie ustaw je w żądanym położeniu.

Mikrofalówka nie działa.

- Nie została prawidłowo podłączona. >>> Podłącz przewód.
- Między drzwiczkami a kuchenką może znajdować się jakiś przedmiot. >>> Usuń przedmiot i całkowicie zamknij pokrywę.

Kuchenka mikrofalowa wydaje dziwne odgłosy podczas pracy.

- Wewnątrz kuchenki znajduje się łuk elektryczny, którego przyczyną jest obecność w niej metalowego przedmiotu. >>> Wyjmij metalowy przedmiot z kuchenki.
- Elementy montażowe kuchenki stykają się ze ścianką. >>> Odetnij ich kontakt ze ścianką piekarnika.
- W piekarniku znajduje się widelec, nóż lub akcesorium do gotowania. >>> Wyjmij widelec, nóż lub narzędzie do gotowania z kuchenki.

Potrawa nie nagrzewa się lub nagrzewa się zbyt wolno.

- Nie wybrano prawidłowego czasu pracy i/lub poziomu mocy. >>> Wybierz odpowiednią moc i czas gotowania dla rodzaju podgrzewanej potrawy.
- Ilość jedzenia może być zbyt duża lub zbyt niska. >>> Ustaw dodatkowy czas gotowania. Stale sprawdzaj, czy potrawa się nie przypala.
- W piekarniku znajduje się widelec, nóż lub akcesorium do gotowania. >>> Wyjmij widelec, nóż lub narzędzie do gotowania z kuchenki.

Potrawa jest zbyt gorąca, sucha lub przypalona.

- Nie wybrano prawidłowego czasu pracy i/lub poziomu mocy. >>> Sprawdź, czy wybrano odpowiednią moc i czas gotowania dla rodzaju podgrzewanej potrawy. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać autoryzowany serwis.

Po upływie czasu gotowania z kuchenki dobiegają pewne dźwięki.

- Wentylator chłodzący może pracować. >>> To nie jest błąd. Wentylator chłodzący nadal pracuje po wyłączeniu piekarnika. Gdy temperatura jest wystarczająco niska, wentylator wyłącza się automatycznie.

Po rozpoczęciu pieczenia na ekranie miga symbol ► i słychać ostrzeżenie dźwiękowe.

- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki są dokładnie zamknięte. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, jeśli usterka nadal występuje.

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддесн № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	60
1.1 Использование по назначению	60
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	61
1.3 Электробезопасность	62
1.4 Микроволновая безопасность ..	64
1.5 Безопасность при транспортировке	69
1.6 Меры безопасности во время монтажа	69
1.7 Безопасность использования ...	70
1.8 Предупреждения о температуре	71
1.9 Использование аксессуаров	71
1.10 Безопасность во время приготовления	71
1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	73
2 Руководство по окружающей среде	74
2.1 Директива по отходам	74
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	74
2.2 Информация об упаковочном материале	74
2.3 Советы по энергосбережению ..	74
3 Ваш прибор	75
3.1 Описание изделия	75
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	75
3.2.1 Панель управления	76
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой	76
3.3 Функциональные возможности духовки	77
3.4 Аксессуары для устройства	79
3.5 Использование аксессуаров устройства	80
3.6 Технические характеристики	83
4 Первое использование	84

4.1 Настройка первого таймера	84
4.2 Первичная очистка	84
5 Использование духовки	85
5.1 Общие сведения об использовании духовки	85
5.2 Работа блока управления духовкой	85
5.3 Настройки	92
6 Общая информация о выпечке. ..	96
6.1 Общие предупреждения о выпечке в микроволновой печи	96
6.2 Общие предупреждения о выпечке в духовке	102
6.2.1 Выпечка и блюда в духовке ...	102
6.2.2 Мясо, Рыба и Птица	104
6.2.3 Гриль	105
6.2.4 Продукты для тестирования ..	106
6.2.5 Микроволновая печь	107
7 Техническое обслуживание и чистка	110
7.1 Общая информация об очистке ..	110
7.2 Аксессуары для очистки	112
7.3 Очистка панели управления	112
7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	112
7.5 Чистка лампы духовки	112
8 Устранение неполадок	114

RU



1 Инструкция по технике безопасности

RU

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- Устройство предназначено для использования в домашних или в аналогичных условиях, например:
 - в помещениях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - на фермах;
 - в гостиницах, отелях и других типах жилых помещений;
 - в домашних гостиницах типа «ночлег и завтрак»

- Изделие следует использовать только для приготовления пищи и напитков. Не используйте печь для сушки живых существ.
- Этот прибор не предназначен для использования в передвижных домах, транспортных средствах для отдыха и аналогичных местах.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.

- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- Перед утилизацией изношенных и неиспользуемых изделий:
 1. Отсоедините вилку от розетки.
 2. Срежьте кабель питания и отсоедините его от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы предотвратить попадание детей в изделие.
 4. Не позволяйте детям играть с изделием, когда оно находится в режиме ожидания.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.

- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
 - При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Кабели питания не должны касаться задней поверхности изделия. В противном случае оно может быть повреждено.
 - Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
 - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
 - Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
 - Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
 - Если длина линии питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
 - Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:
- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
 - Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми

или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.

- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.



1.4 Микроволновая безопасность

- Прибор предназначен для использования в домашних или в аналогичных условиях:
 - в помещениях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - на фермах;
 - в гостиницах, отелях и других типах жилых помещений;
 - в домашних гостиницах типа «ночлег и завтрак»
- Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.
- Во время работы прибора в комбинированном режиме дети должны пользоваться печью исключительно под наблюдением взрослых вследствие создаваемых температур.
- Открытые части изделия нагреваются во время и после использования изделия.
- Проверьте печь на наличие повреждений, таких как смещенная или погнутая дверца, поврежденные уплотнители дверцы и уплотняющая поверхность, сломанные или ослабленные дверные петли и защелки, а также вмятины внутри камеры или на дверце. Если есть какие-либо повреждения, не эксплуатируйте печь и не обращайтесь к уполномоченному сервисному агенту.
- Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист авторизованного сервисного центра.
- Перед началом работы с духовкой убедитесь, что дверца была закрыта надлежащим образом. Предохранительный механизм в дверном замке предотвращает работу вашего прибора,

когда дверь открыта, останавливая приготовление пищи, если вы открываете дверь. Вы не должны вмешиваться в работу системы блокировки дверей или пытаться перекрыть эту систему. Если система запирания дверей будет обойдена, возникает риск воздействия микроволн, если прибор работает с открытой дверью.

- Не помещайте какие-либо предметы между передней частью печи и дверцей. Вы не должны использовать духовку, если такие предметы, как бумажные полотенца или салфетки, препятствуют ее надлежащему закрытию.
- Радиопомехи: Поместите духовку на расстоянии не менее 2 метров от телевизоров, радиоприемников, беспроводных модемов, точек доступа и антенн. В противном случае могут быть помехи.
- Не готовьте блюда с установленным чрезмерно высоким временем приготовления и мощностью микроволновой печи. Чрезмерное приготовление пищи может привести к высушиванию, подгоранию или воспламенению некоторых частей пищи.

- Никогда не используйте алюминиевую фольгу или алюминиевую посуду для приготовления пищи в микроволновой печи.
- Не используйте металлические предметы ближе 3 см к дверце при приготовлении пищи с помощью микроволновой печи.
- Не помещайте коррозионные химикаты или материалы, содержащие коррозионные пары, в печь.

При наличии помех их можно уменьшить или устранить, приняв следующие меры:

- Очистите дверцу и уплотняющую поверхность печи.
- Переориентируйте приемную антенну радиоприемника или телевизора.
- Переместите микроволновую печь относительно приемника.
- Отодвиньте микроволновую печь от приемника.
- Включите микроволновую печь в другую розетку так, чтобы микроволновая печь и приемник находились в разных параллельных цепях.
- Поместите печь подальше от других нагревательных приборов и избегайте ее использования во влажной или паровой среде.

- Для всех, кроме компетентных лиц и агентов авторизованного сервисного центра, может быть опасным выполнение любых операций по обслуживанию или ремонту при которых снимается крышка, обеспечивающая защиту от воздействия микроволновой энергии.
- Данный продукт является оборудованием ISM класса В группы 2. Определение группы 2, которое включает все оборудование ISM (промышленное, научное и медицинское), в котором преднамеренно генерируется и/или используется радиочастотная энергия в виде электромагнитного излучения для обработки материала, и оборудование для искровой эрозии. К классу В относится оборудование, которое подходит для использования в бытовых помещениях и в помещениях, непосредственно подключенных к сети низкого напряжения электропитания, питающей здания, используемые для бытовых целей.
- Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также подогрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани и подобных предметов может

привести к риску травмирования, возгорания или пожара.

- Ваша печь не предназначена для сушки живых существ.
- Не используйте печь, когда она пуста. Это может привести к повреждению прибора. Если вы хотите проверить печь, поместите в нее стакан воды. Вода поглощает микроволновую энергию, и печь не будет повреждена.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- Не используйте контейнеры с глиняной посудой для приготовления пищи в микроволновой печи. Влага в глиняной посуде может расширяться и вызвать растрескивание контейнера.

Для снижения риска возникновения пожара в полости печи:

- Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика или бумаги, следите за процессом из-за возможности возгорания. Если наблюдается дым, выключите прибор или отключите его от электросети и держите дверцу закрытой, чтобы заглушить любое пламя.

- Перед помещением пакета в печь удалите проволоочные стяжки из бумажных или полиэтиленовых пакетов.
- Не используйте полость духовки для хранения. Не оставляйте бумажные изделия, кухонную утварь или продукты питания в камере, когда они не используются.
- Если для приготовления пищи в микроволновке вы используете такие материалы, как бумага, дерево или пластик, не оставляйте духовку без присмотра. Бумага, древесина и аналогичные материалы могут воспламениться, в то время как пластмассы могут расплавиться. Не используйте контейнеры, изготовленные из этих материалов, для печи с вентилятором, гриля и смешанного приготовления пищи.
- Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а перед употреблением проверить температуру, чтобы избежать ожогов.
- Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.
- Микроволновый нагрев напитков может привести к отложенному закипанию и разбрызгиванию, поэтому необходимо соблюдать осторожность при перемещении емкости.
- Яйца в скорлупе и яйца вкрутую не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже после нагрева в микроволновой печи.
- Не используйте печь для нагрева газированных напитков или продуктов, хранящихся в герметичных контейнерах, таких как жестяные банки. Это приведет к повышению давления внутри печи, что может привести к повреждению или взрыву при открытии двери.
- Не используйте микроволновую печь для приготовления или повторного нагрева яиц без взбивания, как в скорлупе, так и без. Перед приготовлением необходимо обязательно проколоть кожуру картофеля, яблок, каштанов или аналогичных фруктов и овощей.
- Не используйте фарфор, содержащий металл (серебро, золото и т. д.). Убедитесь, что вы удалили все металлические зажимы-закрутки из пищевых упаковок. Куски ме-

талла внутри печи могут вызывать образование дуги, что может привести к серьезным повреждениям.

- Не используйте печь с едой с маслом, так как вы не сможете регулировать температуру масла.
- Не используйте микроволновку только для нагрева масла для приготовления пищи или напитков с высоким содержанием алкоголя.
- Не устанавливайте печь в местах, где выделяется тепло, влага или высокая влажность, или рядом с горючими материалами.
- Не используйте внутреннюю часть печи для хранения.
- Если содержимое печи загорелось или вы заметили какой-либо дым, держите дверцу духовки закрытой. Выключите печь и выньте вилку из розетки, либо снимите или отключите предохранители для вашего дома.
- Не опирайтесь на дверцу духовки, когда она открыта, и не позволяйте детям размахивать ею. Это приведет к деформации дверцы духовки и предотвратит ее надлежащее закрытие.
- При разогреве жидкостей положите в контейнер металлическую чайную ложку или стеклянный стержень. Это

предотвратит задержку кипения жидкости, тем самым предотвращая внезапное переполнение при перемещении контейнера.

- Не используйте духовку, если:
 - Дверь не закрыта должным образом;
 - Повреждены дверные петли;
 - Повреждены контактные поверхности между дверцей и передней стороной печи;
 - Повреждено дверное окно;
 - Внутри печи возникает электрическая дуга, хотя в кухонном сегменте нет металлических предметов.
- Очень важно не выбирать длительные периоды или чрезвычайно высокие уровни мощности при приготовлении небольшого количества пищи, чтобы избежать перегрева или подгорания еды. Например, ломтик хлеба может подгореть через 3 минуты, если выбран очень высокий уровень мощности.
- Не используйте печь для жарки, так как невозможно контролировать температуру масла, нагретого в микроволновой печи.

- Контактные поверхности двери (передняя сторона внутреннего сегмента и внутренняя сторона дверей) должны быть чистыми для обеспечения правильной работы прибора.

1.5 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевезти его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы. Перемещайте прибор вертикально.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.

1.6 Меры безопасности во время монтажа

RU

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева монтаж изделия не следует проводить за декоративными покрытиями.

- В тех случаях, когда газовый шланг/труба или пластиковая водопроводная труба расположены за обозначенной зоной установки изделия, необходимо убедиться, что между изделием и этими соединениями нет соприкосновения. В противном случае шланг/труба могут быть раздавлены.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери. В противном случае существует риск получения травм и нанесения ущерба окружающей среде.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.



1.7 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.
- Не используйте духовку, если:
 - Дверь не закрыта должным образом;

- Повреждены дверные петли;
- Повреждены контактные поверхности между дверцей и передней стороной печи;
- Повреждено дверное окно;
- Внутри печи возникает электрическая дуга, хотя в кухонном сегменте нет металлических предметов.

1.8 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.
- Соблюдайте дистанцию при открытии дверцы духовки во время или в конце приготовления пищи. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза.

- Во время работы изделие нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- При работе с изделием всегда надевайте термостойкие перчатки.

1.9 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- Закройте дверцу духовки после полного перемещения принадлежностей в пространство для приготовления пищи, иначе они могут удариться о стекло дверцы и повредить его.

1.10 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

- Остатки пищи в зоне приготовления, такие как масло, могут воспламениться. Очищите эти остатки перед приготовлением.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.

При использовании жирной пергаментной бумаги или аналогичных материалов соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку.
- Чтобы предотвратить риск касания нагревательных элементов духовки и препятствования потоку горячего

воздуха, удалите все лишние части жиронепроницаемой бумаги, которые свисают с аксессуаров или контейнеров. Не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре духовки выше максимальной температуры использования, указанной производителем. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не размещайте ее поверх аксессуаров во время предварительного нагрева.
- Всегда прижимайте тарелку или аналогичный предмет, чтобы этот материал не летал из-за циркуляции воздуха внутри духовки.
- Покрывайте только необходимую поверхность внутри поддона.
- После каждого использования поддон следует очищать, а жиронепроницаемую бумагу или аналогичные материалы, используемые в поддоне, следует заменять. В противном случае жидкости, капающие на поддон, могут вызвать дымление или даже воспламенение.
- При открытии крышки изделия генерируется воздушный поток. Жиронепроницаемая бумага может соприкасаться с нагревательными элементами и воспламеняться.

- При использовании решетки для жарки поднос следует размещать на нижней стойке. В противном случае пищевое масло и другие компоненты, капающие на дно духовки, могут привести к сильному задымлению и возгоранию.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для очистки стекла передней дверцы духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

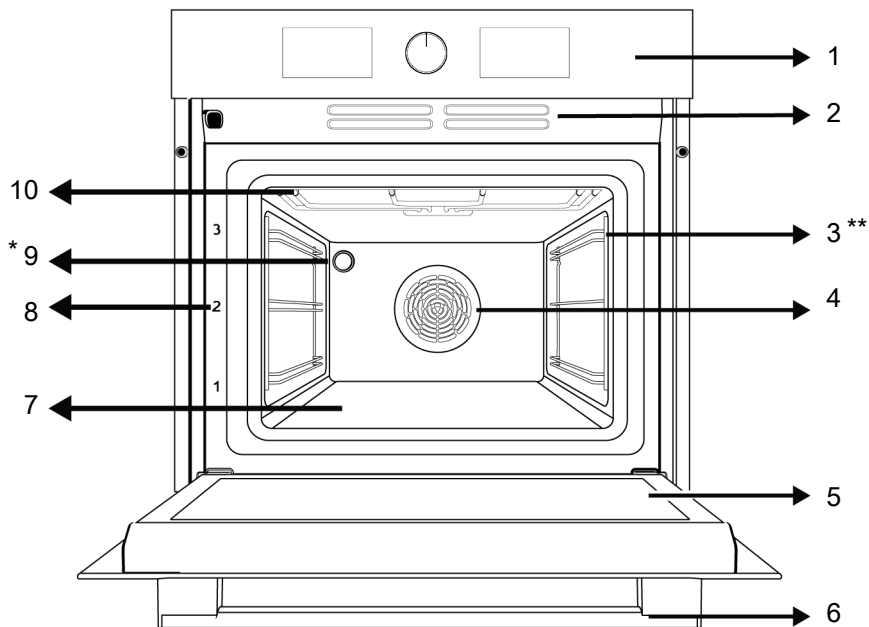
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Когда дверца не открыта, внутренняя температура оп-

тимизируется для экономии энергии в режиме “Эко вентилятор с нагревом”, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия



1 Панель управления

3 Металлические направляющие

5 Дверца

7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)

9 Лампа

2 Вентиляционные отверстия

4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)

6 Ручка

8 Уровень расположения противня

10 Верхний нагреватель

* Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

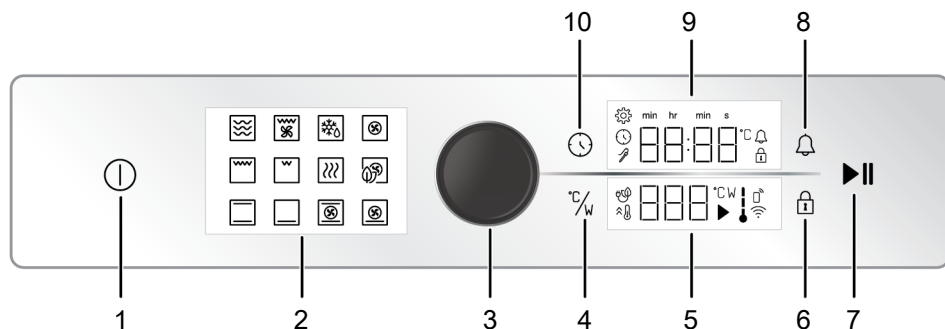
** Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройства. Могут быть

различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

3.2.1 Панель управления



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Клавиша вкл./выкл. | 5 Область индикатора температуры |
| 3 Переключатель управления духовкой | 7 Кнопка запуска/остановки выпечки |
| 5 Область индикатора температуры | 9 Область индикатора таймера/продолжительности |
| 7 Кнопка запуска/остановки выпечки | |
| | 2 Дисплей функций |
| | 4 Кнопка температуры/питания |
| | 6 Кнопка блокировки кнопок |
| | 8 Кнопка звукового таймера/будильника |
| | 10 Кнопка времени и настроек |

Если есть переключатели для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эти переключатели могут быть выдвижными при нажатии (утапливаемые переключатели). Чтобы выполнить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и поверните его. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте переключатель.

3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

Ручка управления духовкой

Вы можете проверить настройки на индикаторе таймера/часов и областях индикатора температуры с помощью ручки управления духовкой. Вы можете перейти через эти настройки, повернув эту ручку управления духовкой вправо и влево и применить их, нажав ручку.

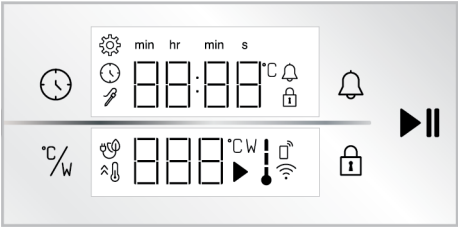
Индикатор внутренней температуры духовки

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. При запуске приготовления на дисплее отображается символ, а когда внутренняя температура духовки достигает заданной температуры, загорается каждый уровень символа.

Дисплей функций

Рабочие функции вашей духовки расположены на дисплее функций на вашей духовке. Каждая функция активируется прикосновением к ней. Все функции, расположенные на дисплее, являются схематическими, они могут отсутствовать в вашем устройстве. Функции вашего продукта описаны в разделе «Рабочие функции духовки».

Области индикаторов:



Кнопки :

- : Кнопка времени и настроек
- : Кнопка температуры/питания
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Кнопка звукового таймера/будильника
- : Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

- : Символ времени выпечки/времени суток
- : Символ звукового таймера/будильника
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- s** : Символ секунд
- min** : Символ минуты
- hr** : Символ таймера
- : Символ термощупа *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Область индикатора температуры :

- : Символ выпечки
- °C** : Символ температуры
- W** : Символ микроволновой мощности
- : Символ температуры в духовке
- : Символ выпечки с эко-вентилятором
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ отмены контроля *
- : Символ Wi-Fi *
- * : Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

3.3 Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

Рабочие функции вашей духовки работают в 3 различных режимах - только функция микроволновой печи, только функция духовки и комбинированный режим.

Режим функционирования	Технические характеристики
Микроволновая печь	Работая только в микроволновом режиме, духовка непосредственно нагревает внутреннюю часть блюда. Вы можете использовать микроволновку для нагрева предварительно приготовленных блюд и напитков, размораживания и приготовления пищи. Еда будет готовиться в микроволновой печи, но не будет жариться.
Функция духовки	Задействуя только нагревательные элементы духовки, она готовит еду путем нагрева. Вы можете использовать духовку для приготовления пищи и размораживания. При использовании функции духовки еда готовится и жарится.
Комбинированный режим	В комбинированном режиме одновременно работают нагревательные элементы духовки и микроволновая печь. Еда готовится и жарится быстрее в комбинированном режиме.

Функции духовки

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании.
	Конвекция	40-280	Горячий воздух, нагретый вентилятором нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Эко вентилятор с нагревом	160-220	В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования режима "Конвекция" в диапазоне 160-220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше. Использование этой функции описано в разделе «Работа блока управления духовкой».
	Функция пиццы	40-280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40-280	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Низкий гриль	40-280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40-280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Вентилятор с полным грилем	40-280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддержание тепла	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.

RU

Микроволновый и комбинированный режимы

RU

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Диапазон мощности (Вт)	Описание и использование
	Микроволновая печь	-	100 200 300 600 800	Работает только в микроволновке. Он может быть использован для нагрева предварительно приготовленных блюд и напитков, а также для приготовления пищи. Приготовление пищи без обжарки.
 	Микроволновая печь + Вертел с полным грилем	40-280	100 200 300 600	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке за счет вентилятора. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
 	Микроволновая печь + Работа с вентилятором	-	100 200 300 600	Работает микроволновая печь и только вентилятор (на задней стенке). Он подходит для плавления замороженных зернистых продуктов при комнатной температуре и охлаждения приготовленных блюд.
 	Микроволновая печь + Тепловентилятор	40-280	100 200 300 600	Задний нагреватель духовки работает с микроволновой печью. Горячий воздух, нагретый задним нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Вы можете быстро приготовить еду, также обжаривая ее.
 	Микроволновая печь + Верхний и нижний нагрев	40-280	100 200 300 600	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
 	Микроволновая печь + Функция пиццы	40-280	100 200 300 600	Нижний нагреватель и обогрев вентилятора работают вместе с микроволновой печью. Подходит для приготовления пиццы.

3.4 Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар мо-

жет варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

Стандартный противень

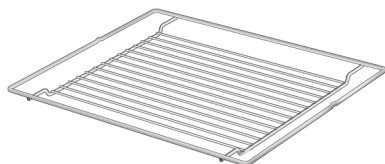
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



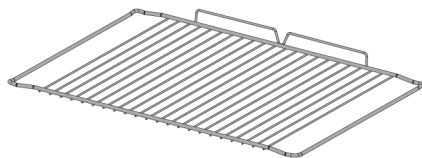
Решетка

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

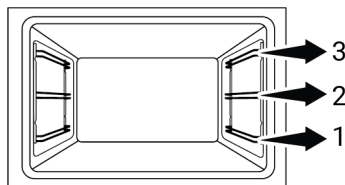


3.5 Использование аксессуаров устройства

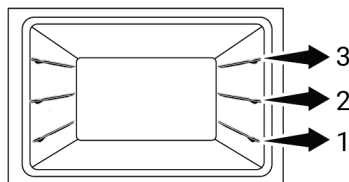
Полки для готовки

В зоне приготовления есть 3 уровня положения полок. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней раме духовки.

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

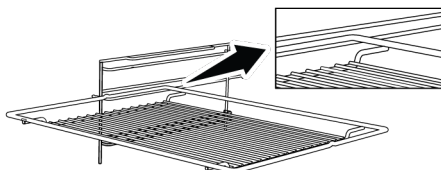


«Символ 0 уровня» - пол духовки. Не используйте его, кроме как для микроволновой печи.

Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетчатый гриль должен быть закреплен на точке остановки полки. Он не должен проходить через точку остановки, чтобы соприкоснуться с задней стенкой духовки.

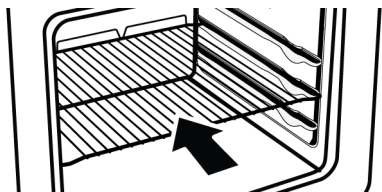
На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :

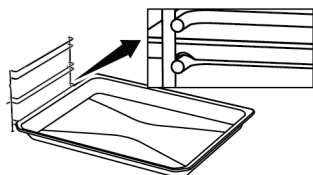
При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть

спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.



Размещение лотка на полках для готовки

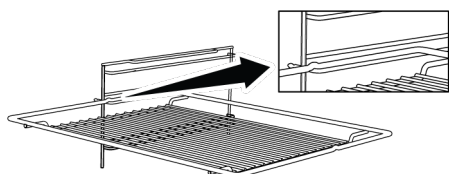
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи противень должен быть закреплен на стопорном гнезде на проволочной полке. Он не должен проходить через точку остановки и соприкоснуться с задней стенкой духовки.



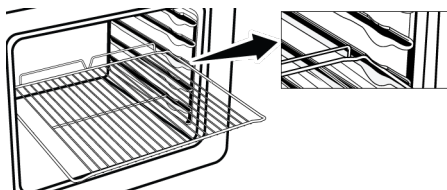
Функция остановки проволочной решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с проволочной полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его спрятать.

На моделях с металлическими направляющими :

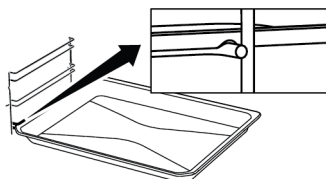


На моделях без металлических направляющих :



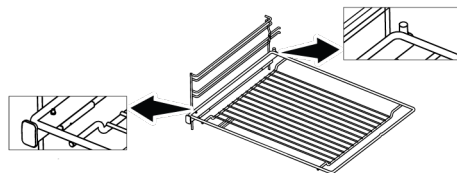
Функция остановки противня

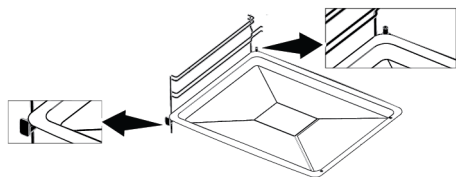
Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с решетчатой полки. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



Правильное размещение решетчатого гриля и лотка на телескопических направляющих-Модели с металлическими и телескопическими направляющими

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).





3.6 Технические характеристики

RU

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	455 /594 /567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	450 - 460 /560 /min. 550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Общая потребляемая мощность (кВт)	2,7
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Характеристики микроволновой печи	
Чистый объем	48 lt
Мощность микроволнового нагрева	max. 800 W
Частота микроволнового излучения	2465 MHz

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Конвекция , 3-Низкий гриль с вентилятором , 4-Верхний и нижний нагрев.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

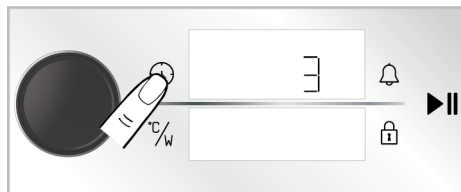
4.1 Настройка первого таймера



Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

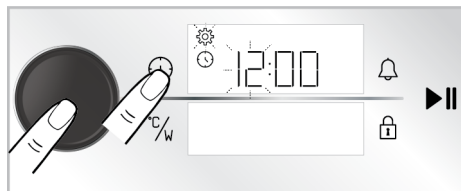
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.



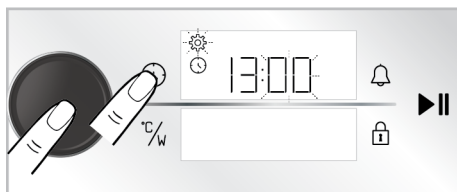
2. Активируйте поле таймера, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки один раз.

⇒ Поле таймера и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, повернув ручку управления духовкой вправо/влево и активируйте поле минут, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки один раз.

⇒ Поле минут и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите настройку, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки один раз.

⇒ Установлено время суток, и символ горит непрерывно.



Если первая настройка таймера не выполняется, время суток начинается с времени, установленного в процессе обработки пищи. Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе «Настройки».



В случае длительного отключения электроэнергии настройка времени суток отменяется. Ее следует установить заново.

4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизироваться.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой»

[► 77]. О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.

5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

Вентилятор охлаждения (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор

продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

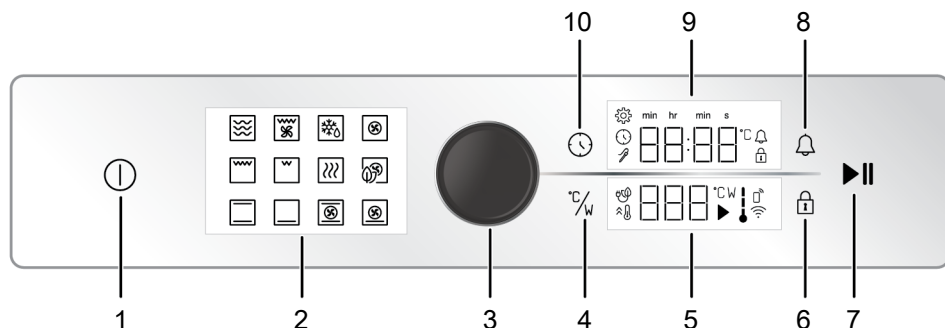
5.2 Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

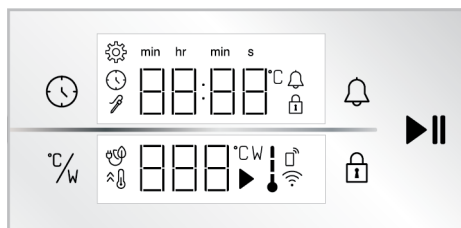
- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5:59 часов. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии предварительно заданная продолжительность выпечки и запекания отменяется.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо сохранить

сделанные настройки, либо нажав соответствующую клавишу в описании, либо подождя некоторое время.

- Если время выпечки установлено в начале выпечки, оставшееся время отображается на дисплее.
- Если на блоке управления активна настройка быстрого предварительного нагрева, на дисплее появляется символ , когда вы начинаете выпекать, и печь достигает температуры, которую вы устанавливаете для быстрого выпекания. Быстрые настройки предварительного нагрева см. в разделе «Настройки».



- 1 Клавиша вкл./выкл.
- 2 Дисплей функций
- 3 Переключатель управления духовкой
- 4 Кнопка температуры/питания
- 5 Область индикатора температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка запуска/остановки выпечки
- 8 Кнопка звукового таймера/будильника
- 9 Область индикатора таймера/продолжительности
- 10 Кнопка времени и настроек



Кнопки :

- : Кнопка времени и настроек
- : Кнопка температуры/питания
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Кнопка звукового таймера/будильника
- : Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

- : Символ времени выпечки/времени суток
- : Символ звукового таймера/будильника
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- s** : Символ секунд
- min** : Символ минуты
- hr** : Символ таймера
- : Символ термощупа *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Область индикатора температуры :

- : Символ выпечки
- : Символ температуры
- W** : Символ микроволновой мощности
- : Символ температуры в духовке
- : Символ выпечки с эко-вентилятором
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ отмены контроля *
- : Символ Wi-Fi *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Включение духовки

1. Включите духовку, нажав на кнопку

⇒ После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. Рабочую функцию, температуру, время выпекания и сигнал тревоги можно настроить, когда дисплей находится в этом состоянии.



Если на этом дисплее нет настроек, духовка выключается примерно через 5 минут, а на дисплее отображается время суток.

Выключить духовку

Выключите духовку, нажав на кнопку ①. Время суток отображается на дисплее.

Ручная выпечка путем выбора температуры и рабочей функции духовки

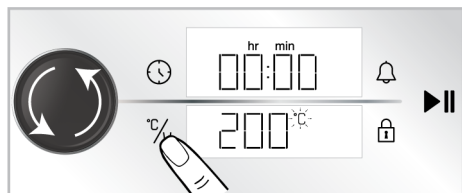
Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время выпекания, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде, качестве примера Функция “Верхний и нижний нагрев” и настройки 180°C показаны в на изображениях.

1. Включите духовку, нажав на кнопку ①.
2. Нажмите на рабочую функцию, которую вы хотите активировать на дисплее функций.



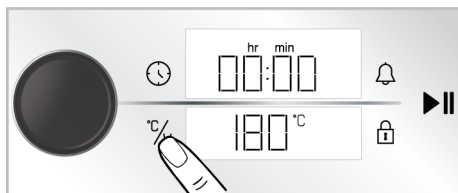
3. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки °C и поверните ручку управления духовкой вправо/влево.

⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.



При изменении рабочей функции после изменения предварительно заданной температуры рабочей функции на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, отображается самая высокая температура для этой рабочей функции.

4. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.
- ⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.



5. После настройки рабочей функции и температуры коснитесь кнопки ►►, чтобы начать выпечку.



- ⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. На дисплее температуры отображаются символы ! и ►. Время выпекания начинает отсчитываться на дисплее. Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ ! будет загораться на каждом этапе. Печь не выключается автоматически, так как ручная выпечка выполняется без установки времени выпекания. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании приготовления нажмите кнопку ►►.

чтобы завершить выпечку, или нажмите кнопку ①, чтобы полностью выключить духовку.

Выпечка путем установки времени выпечки;

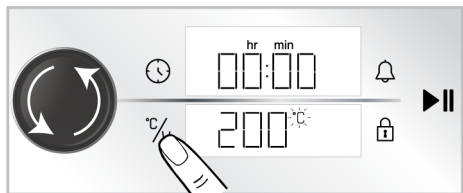
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время выпечки по таймеру. В качестве примера функция “Верхний и нижний нагрев”, настройки 180 °C и 45 минут показаны в на изображениях.

1. Включите духовку, нажав на кнопку ①
2. Нажмите на рабочую функцию, которую вы хотите активировать на дисплее функций.



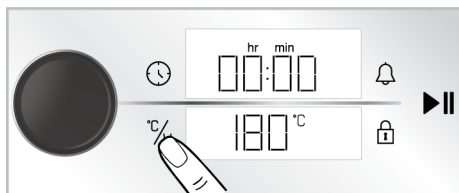
3. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки °C и поверните ручку управления духовкой вправо/влево.

⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.

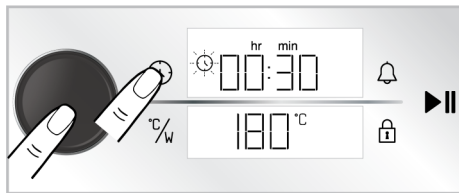


❗ При изменении рабочей функции после изменения предварительно заданной температуры рабочей функции на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, отображается самая высокая температура для этой рабочей функции.

4. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.
- ⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.

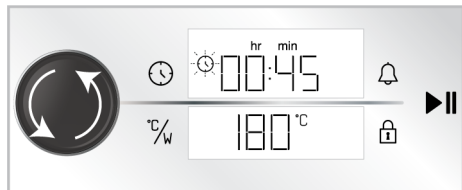


5. Нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки ⌚ один раз в течение времени выпечки.
- ⇒ Установленное значение 30 минут отображается на дисплее таймера/продолжительности, и мигает символ ⌚.



❗ Чтобы быстро отрегулировать время выпечки, вы можете активировать время выпекания в течение 30 минут, нажав ручку управления духовкой или коснувшись кнопки ⌚ после того, как функции работы и температура установлены, и вы можете изменить время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

- Отрегулируйте время выпечки, повернув ручку управления духовкой вправо/влево. Подтвердите настройку, нажав кнопку .



 Время выпечки увеличивается на 1 минуту в первые 15 минут и на 5 минут через 15 минут.

- После настройки рабочей функции, температуры и времени выпечки, коснитесь кнопки , чтобы начать выпечку.



⇒ Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранной рабочей функции и температуре, и на дисплее появляется обратный отсчет времени выпечки. На дисплее температуры отображаются символы  и . Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ  будет загораться на каждом этапе. По истечении времени выпекания на дисплее температуры появляется текст **«Конец»**, таймер подает звуковое предупреждение и выпекание останавливается.

- Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если вы коснетесь кнопки  во время звукового предупреждения и на дисплее температуры отобразится текст **«Конец»**, духовка продолжит работать бесконечно. Духовка выключает-

ся, если прикоснуться к кнопке . При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

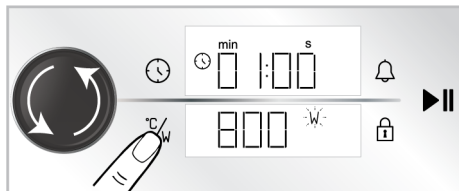
Использование микроволнового режима

- Включите печь, нажав на кнопку .
- Коснитесь кнопки “Микроволновая печь” на дисплее функции.



- Коснитесь кнопки , чтобы изменить уровень мощности микроволнового излучения. Отрегулируйте необходимую мощность микроволновой печи, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

⇒ Символ  мигает на дисплее.

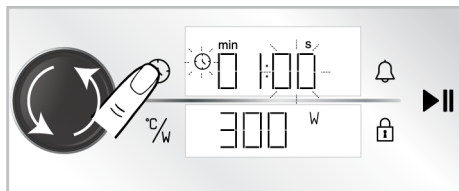


- Подтвердите установленную мощность, нажав на кнопку .

⇒ Символ  будет постоянно отображаться на дисплее.

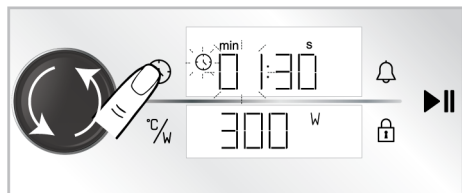
- Нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки  один раз в течение времени выпечки.

⇒ На дисплее мигает символ  и второе поле.



6. Отрегулируйте время выпечки в секундах, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.
7. Подтвердите время выпечки, нажав на кнопку ⌚.

⇒ На дисплее мигают символ ⌚ и поле минут.



8. Отрегулируйте время выпечки в минутах, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.
9. Подтвердите время выпечки в минутах, нажав на кнопку ⌚.



Максимальная мощность микроволновой печи ограничивается 600 Вт, когда выбранное время выпечки в микроволновом режиме превышает 12 минут. Микроволновая мощность автоматически устанавливается на 600 Вт, когда выбранное время выпечки превышает 12 минут.



Интервалы времени выпечки определяются автоматически на основе установленной мощности микроволновой печи и не могут быть изменены. Настройки 800 Вт/ 1 минута и 30 секунд показаны в качестве примеров на рисунках.

10. Чтобы начать выпечку, коснитесь клавиши ►►

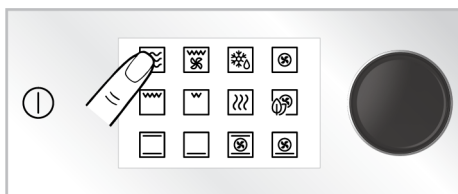


⇒ Ваша духовка начнет работать немедленно в микроволновом режиме и на соответствующей мощности. Установленное время выпечки начинает отсчитываться. На дисплее температуры отображаются символы ► и W. По истечении времени выпекания на дисплее появляется текст «Конец», подается звуковое предупреждение и выпечка останавливается.

11. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если прикоснуться к кнопке ►► во время звукового предупреждения и на дисплее появится текст «Конец», духовка продолжит работать еще одну минуту. Выключите духовку, нажав на кнопку ⌚. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

Использование комбинированного режима (духовка и микроволновая печь вместе)

1. Включите печь, нажав на кнопку ⌚.
2. Коснитесь кнопки «Микроволновая печь» на дисплее функции.

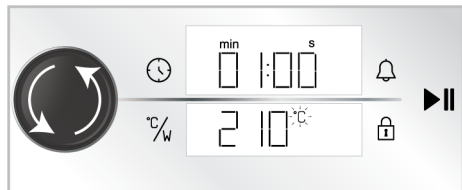


3. Коснитесь комбинированной функции, с помощью которой вы хотите выполнить готовку в микроволновом режиме. Оба активируются. (e.g. Микроволновая печь + Верхний и нижний нагрев)



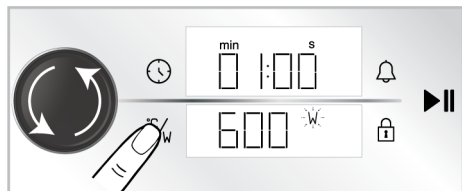
4. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Поверните ручку управления духовкой вправо/влево, чтобы изменить эту температуру.

⇒ Символ °C мигает на дисплее.



5. Подтвердите температуру, нажав на кнопку °C.

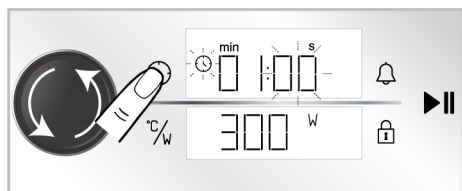
⇒ Уровень микроволновой мощности активируется, и на дисплее появляется предварительно определенная микроволновая мощность. Символ W мигает на дисплее.



6. Чтобы изменить уровень мощности микроволновой печи, поверните ручку управления духовкой вправо/влево и подтвердите настройку мощности, коснувшись кнопки °C.

7. Нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки ⌚ один раз в течение времени выпечки.

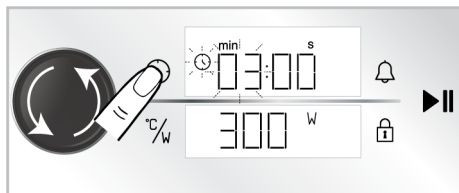
⇒ На дисплее мигает символ ⌚ и второе поле.



8. Отрегулируйте время выпечки в секундах, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

9. Подтвердите время выпечки, нажав на кнопку ⌚.

⇒ На дисплее мигают символ ⌚ и поле минут.



10. Отрегулируйте время выпечки в минутах, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

11. Подтвердите время выпечки в минутах, нажав на кнопку ⌚.

i При выпечке в комбинированных режимах максимальная мощность микроволновой печи ограничена 600 Вт и не зависит от выбранного времени выпечки.

i Интервалы времени выпечки определяются автоматически на основе установленной мощности микроволновой печи и не могут быть изменены. Настройка 300 Вт/3 минуты показана в качестве примеров на рисунках.

12. Чтобы начать выпечку, коснитесь клавиши ►►



⇒ Ваша духовка начнет работать немедленно при выбранной функции комбинирования, температуре и мощности микроволновой печи. Установленное время выпечки начинает отсчиты-

ваться. На дисплее температуры отображаются символы ► и ↓. По истечении времени выпекания на дисплее появляется текст «Конец», подается звуковое предупреждение и выпечка останавливается.

13. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если прикоснуться к кнопке ►|| во время звукового предупреждения и на дисплее появится текст «Конец», духовка продолжит работать еще одну минуту. Выключите духовку, нажав на кнопку ①. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

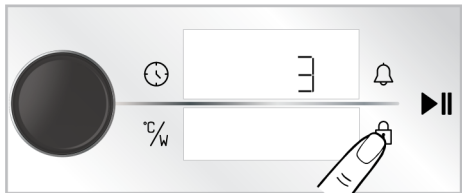
5.3 Настройки

i Обратный отсчет 3-2-1 отображается на дисплее в меню или настройках, которые должны быть активированы нажатием в течение длительного периода времени. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

Активация блокировки кнопок

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления от вмешательства.

1. Нажимайте клавишу  и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .



- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ  и активируется блокировка клавиш. После установки блокировки клавиш, при нажатии любой клавиши

или нажатии ручки управления духовкой таймер подает звуковой сигнал и мигает символ .



i При активации блокировки клавиш нельзя использовать клавиши блока управления. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш

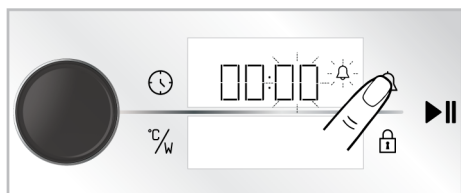
1. Нажимайте клавишу  и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .
- ⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности исчезает символ  и деактивируется блокировка клавиш.

Установка будильника

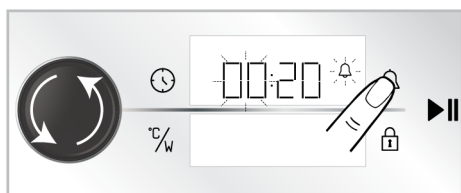
Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме выпечки. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.

i Максимальное время сигнала тревоги может составлять 23 часа 59 минут.

1. Нажмите кнопку  один раз, чтобы установить период срабатывания будильника.
 - ⇒ Минутное поле и символ  начинают мигать на дисплее таймера/продолжительности.



2. Сначала установите минуты, повернув ручку управления духовкой вправо/влево, и активируйте поле таймера, нажав кнопку один раз.
3. Отрегулируйте время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево. Нажмите еще раз, чтобы подтвердить настройку.



⇒ На дисплее таймера/продолжительности непрерывно горит символ и на дисплее начинается обратный отсчет времени сигнала тревоги.

4. По истечении времени будильника символ начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.



Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее таймера/продолжительности отображается более короткое время.

Выключение будильника

1. По окончании периода будильника звуковой сигнал будет звучать в течение одной минуты. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

⇒ Звуковое предупреждение прекратится.

Если вы хотите отменить будильник:

1. Нажмите кнопку один раз, чтобы сбросить период срабатывания сигнала тревоги.

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .

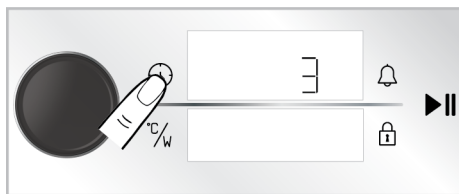
2. Поверните ручку управления духовкой вправо/влево, пока время сигнализации не достигнет «00:00».

Настройка громкости

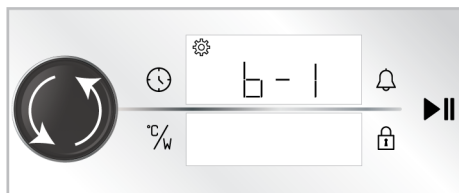
Вы можете установить громкость блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

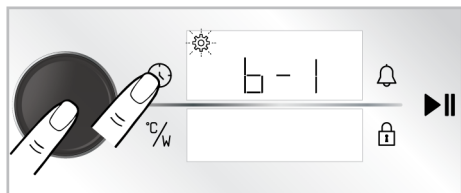


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее таймера/продолжительности не отобразится “b-1” или “b-2”.



3. Активируйте настройку звукового сигнала, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



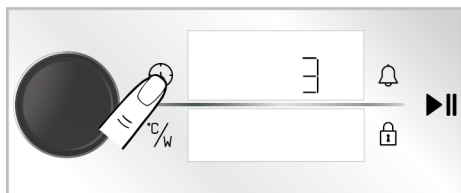
4. Отрегулируйте время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите заданный звуковой сигнал, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

Настройка яркости дисплея

Вы можете установить яркость экрана блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

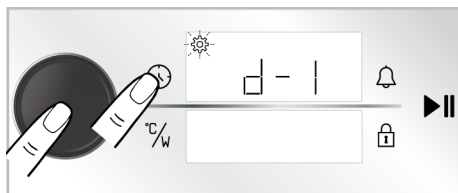


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее таймера/продолжительности не отобразится “d-1”, “d-2” или “d-3”.



3. Активируйте настройку яркости, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



4. Отрегулируйте яркость, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите яркость, снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

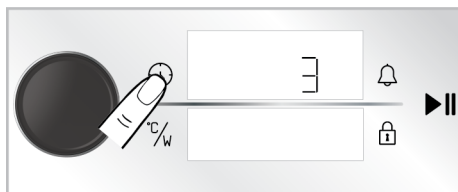
Настройка функции быстрого предварительного нагрева (бустер)

Вы можете использовать выпечку на вашем продукте автоматически с быстрой функцией предварительного нагрева.

Для этого необходимо активировать настройку быстрого предварительного нагрева. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

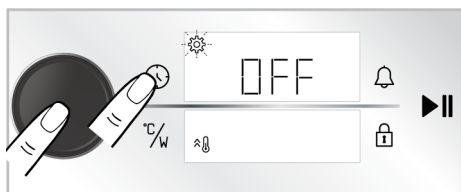


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево до тех пор, пока на дисплее не появится символ и «OFF/ВЫКЛ».

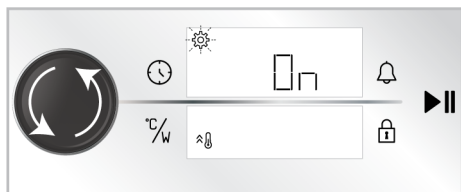


3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

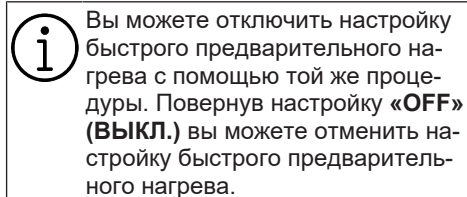
⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



4. Поверните настройку «OFF» (ВЫКЛ.) на дисплее в положение «ON» (ВКЛ.), повернув ручку управления духовкой вправо/влево.



5. Подтвердите настройку предварительного нагрева (бустера), снова коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.



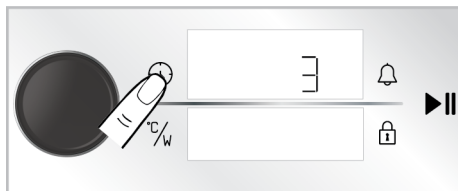
Вы можете отключить настройку быстрого предварительного нагрева с помощью той же процедуры. Повернув настройку «OFF» (ВЫКЛ.) вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.

Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

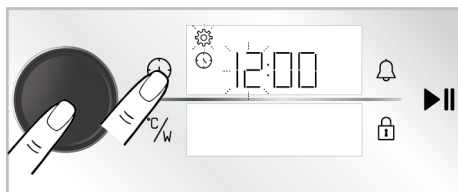
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.



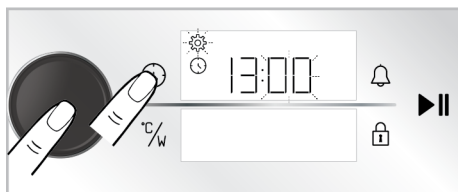
2. Активируйте поле таймера, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки один раз.

⇒ Поле таймера и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, повернув ручку управления духовкой вправо/влево и активируйте поле минут, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки один раз.

⇒ Поле минут и символ мигают на дисплее таймера/продолжительности.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите настройку, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки  один раз.

⇒ Установлено время суток, и символ  горит непрерывно.

6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуаров для этих продуктов.

6.1 Общие предупреждения о выпечке в микроволновой печи

Во избежание переполнения при нагреве воды и других жидкостей в микроволновой печи:

- Не используйте закрытые или узкие закрытые контейнеры.
- Не допускайте перегрева.
- Перед тем, как положить контейнер в микроволновую печь, перемешайте его ложкой и откройте крышку, затем в середине нагрева снова перемешайте его. Не оставляйте ложку внутри во время работы духовки.
- При нагревании жидкостей, таких как суп и соус, эти жидкости могут неожиданно образовывать пузырьки и переливаться перед кипячением. При нагревании таких жидкостей не оставляйте их сбоку.
- Нагревая детское питание или напиток внутри детской бутылки, перед тем, как дать его ребенку, встряхните его и контролируйте его температуру. Перед нагревом снимите крышку и мундштук.
- Прежде чем готовить или размораживать пищу, извлеките ее из пластиковой упаковки. В некоторых исключительных случаях вам может потребоваться покрыть пищу специальной нейлоновой стрейч-пленкой.

- Если вы не используете специально разработанные пакеты для микроволновых печей, не используйте ваш прибор для попкорна.
- Шоколадные конфеты и выпечку с низким содержанием жидкости следует тщательно нагревать.
- Яйца в скорлупе и яйца вкрутую не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже после нагрева в микроволновой печи.

Преимущества микроволновой печи

- В традиционных печах тепло попадает в устройство через электрические элементы и газовые конфорки, которые проникают внутрь пищи снаружи. Из-за этого много энергии тратилось на нагрев внутреннего воздуха, компонентов духовки и контейнеров для пищевых продуктов.
- В микроволновой печи тепло создается через саму пищу, и тепловая волна движется наизнанку. На внутренних стенках печи или емкостях (если они являются подходящим материалом для использования в микроволновой печи) нет потерь тепла, другими словами, нагревается только пища.
- Микроволновые печи значительно сокращают время приготовления. Для приготовления пищи в микроволновой печи требуется от половины до одной трети времени, необходимого в обычных печах. Это зависит от плотности, тепла и количества продуктов, которые нужно приготовить.
- Вы можете приготовить пищу в собственном соку, не добавляя слишком приправы много или без нее, и сохранить ее естественный вкус.

- Микроволновые печи расходуют меньше энергии. Энергия используется только для приготовления пищи. В микроволновой печи энергия не расходуется бесполезно.
- Вам не нужно беспокоиться о том, нужно ли размораживать мясо или нет. Микроволновые печи размораживают замороженные продукты за короткое время, поэтому вы можете немедленно начать готовить. Это снижает риск роста бактерий.
- Благодаря меньшему времени приготовления сохраняется питательная ценность пищи.
- Обеспечивается более легкая очистка, чем в случае обычных духовок.

Микроволновая печь в теории

- Микроволновая печь - это вид энергии, который похож на радио- и телевизионные волны. Магнетронная трубка внутри микроволновой печи создает микроволновую энергию. Микроволновая энергия распространяется во всех направлениях внутри духовки и отражается от боковых стенок, проникая в пищу равномерно. Микроволны заставляют молекулы в пище быстро вибрировать. Эта вибрация создает тепло, которое готовит пищу.
- Микроволновые печи не проходят через металлические стены вашей печи. Микроволны могут проходить через такие материалы, как керамика, стекло или бумага.

Почему еда становится горячей?

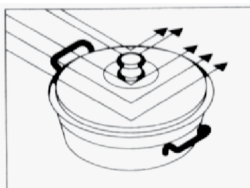
- Большинство продуктов содержат воду, и молекулы воды вибрируют под воздействием микроволн. Трение между молекулами создает тепло, которое нагревает пищу, размораживает замороженные продукты, готовит или сохраняет тепло. Из-за повышения температуры внутри пищи
- Пища может быть приготовлена с небольшим количеством масла или вообще без масла;
- Размораживание, нагрев или приготовление пищи в микроволновой печи намного быстрее, чем в традиционных печах;

- Витамины, минералы и питательные вещества сохраняются внутри пищи;
- Естественный цвет и аромат пищи не меняется.

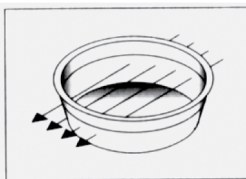
Подходящие контейнеры для микроволновых печей

Микроволновые печи могут проходить через фарфор, стекло, картон или пластик, но не металлы. Поэтому металлические контейнеры или контейнеры с металлическими частями нельзя использовать в микроволновой печи.

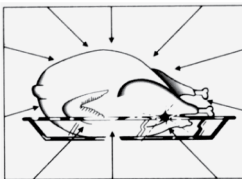
Микроволны отражаются от металла...



...но проходят через стекло или фарфор...



...и всасываются пищевыми продуктами.



Опасность возникновения пожара!

Никогда не помещайте контейнеры с металлом или металлическим покрытием в микроволновую печь.

- Микроволны не могут проходить через металл. Микроволны будут отражаться от любых металлических предметов в печи, что будет вызывать опасную электрическую дугу. Большинство термостойких неметаллических контей-

неров пригодны для использования в микроволновой печи. Но некоторые контейнеры могут содержать неподходящий материал для использования в микроволновой печи. Чтобы определить, подходит ли контейнер для микроволновой печи, можно использовать следующий тест:

- Поместите пустой контейнер, который вы хотите протестировать, и другой контейнер, заполненный водой, внутрь печи.
- Запустите печь на высокой мощности на одну минуту. Если вода теплая, а тестируемый контейнер холодный, то контейнер подходит для микроволновой печи.
- С другой стороны, если вода холодная и контейнер рядом с ней нагревается, то микроволновые печи поглощаются контейнером, и этот контейнер не подходит для использования в микроволновой печи.

Стеклянные емкости

- Не используйте тонкие стеклянные или свинцовые контейнеры. Термостойкие контейнеры подходят для микроволновых печей. Но не используйте хрупкие стеклянные контейнеры, такие как стаканы для воды и вина, материалы которых могут быть разбиты при нагревании в микроволновой печи.

Пластиковые контейнеры

- Не держите контейнеры и посуду из пластика или меламина в микроволновой печи слишком долго; это относится и к пластиковым пакетам, используемым для хранения замороженных продуктов. Причина этого заключается в том, что тепло горячей пищи в конечном итоге расплавит и деформирует материал. Используйте эти типы материала в микроволновой печи в течение ограниченного времени.

Кулинарные пакеты

- Кулинарные пакеты можно использовать в микроволновой печи, если они предназначены для приготовления пищи. Не забудьте проколоть пакет, чтобы выпустить пар изнутри. Не используйте обычные пластиковые пакеты для приготовления пищи, так как они будут плавиться и открываться.

Бумага

- Не используйте бумагу любого типа для длительного нагрева. Это приведет к тому, что бумага воспламенится. Бумажные пластины подходят только для жирной или сухой пищи, для приготовления которой требуется небольшое количество времени.
- Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья. Такая бумага может иметь молекулы, которые могут вызывать дуги.

Деревянные и плетеные контейнеры

- Не следует использовать большие деревянные контейнеры, так как микроволновая печь вызывает высыхание деревянной конструкции и ее ломкость.

Фарфоровые контейнеры

- Как правило, контейнеры из этих типов материала можно использовать внутри микроволновой печи, но вам нужно проверить его, чтобы быть уверенными.

Металлические контейнеры

- Металлические контейнеры отражают микроволны вдали от пищи. Поэтому не используйте их.



Некоторые кухонные принадлежности с высоким содержанием железа и свинца не подходят для использования в микроволновых печах. Убедитесь, что ваши контейнеры безопасны для использования в микроволновой печи.

Емкость для приготовления пищи	Микроволновая печь	Низкий гриль	Верхний и нижний нагрев	Комбинированные режимы
Термостойкое стекло	Да	Да	Да	Да
Теплопередающее стекло	Нет	Нет	Нет	Нет
Термостойкая керамика	Да	Да	Да	Да
Пластиковая пластина, которая может использоваться в микроволновой печи	Да	Нет	Нет	Нет
Кухонная бумага	Да	Нет	Нет	Нет
Металлический противень	Нет	Да	Да	Нет
Металлический гриль	Нет	Да	Да	Нет
Контейнер из алюминиевой фольги и фольги	Нет	Да	Да	Нет

Размещение пищи

- У вас будет оптимальный результат, если вы равномерно распределите пищу в контейнере. Этот метод может быть применен многими способами с удовлетворительными результатами.
- Вы можете готовить большое количество похожих продуктов (например, картофель) вместе. Они будут готовиться лучше, если вы поместите их равномерными кругами в духовке. Будьте осторожны, чтобы не перекрывать детали.
- При приготовлении блюд различной формы и толщины помещайте более толстые части в середину лотка, так как микроволны будут оказывать более сильное влияние на внешние слои этих продуктов. Поэтому они будут готовиться быстрее.
- Помещайте рыбу и другие неровные продукты с хвостом на край лотка.
- Вы можете складывать тонко нарезанные куски мяса поверх друг друга. Более толстые предметы, такие как сосиски и куски мяса, должны быть размещены бок о бок.
- Нагревайте бульон и соусы в отдельной тарелке. Узкие и глубокие тарелки лучше подходят в этом случае, чем широкие и неглубокие. При нагревании

бульона, соуса или супа емкости должны быть заполнены не более чем на две трети.

- Если вы готовите рыбу целиком, проткните в ней отверстия, чтобы кожа не лопнула.
- При использовании стрейч-пленки, мешков или бумаги для выпечки проткните отверстия или оставьте отверстие, чтобы пар мог выйти.
- Маленькие кусочки пищи будут готовиться быстрее, чем большие, равные кусочки будут готовиться быстрее, чем неровные. Для достижения наилучших результатов разрежьте пищу на порции одинакового размера.

Высота пищи

- Очень густые продукты (как правило, жаркое) будут готовиться быстрее снизу. Это означает, что вам, возможно, придется повернуть их несколько раз.
- Толстые или плотные части могут быть помещены в более высокое положение, так что микроволны могут также влиять на нижнюю и среднюю часть.

Советы по приготовлению

Факторы, влияющие на время воздействия микроволн:

- Время работы микроволновой печи зависит от нескольких факторов. Тепло ингредиентов, используемых в рецеп-

те, может значительно повлиять на время приготовления. Поэтому торт, приготовленный из лебяного масла, молока и яиц, будет пекься дольше, чем торт, приготовленный из ингредиентов комнатной температуры.

- Особенно некоторые рецепты хлеба, торта и сливочных соусов: рекомендуется удалить их из духовки, прежде чем они полностью приготовлены. Такие блюда хранятся закрытыми за пределами духовки, что позволит еде и дальше готовиться, когда тепло проходит от внешней ее части к внутренней.
- Если вы держите продукты в духовке до тех пор, пока они не будут полностью приготовлены, существует риск сжигания внешнего слоя. Вы со временем наловчитесь узнавать о том, какие блюда должны быть оставлены готовиться и какие нужно достать и оставить на некоторое время.
- Не оставляйте боковые части во время приготовления. Свет микроволновой печи автоматически включится во время работы, и вы увидите состояние приготовленных кусков.

Размораживание:

- Время размораживания может варьироваться в зависимости от размера упаковки. Неглубокие прямоугольные упаковки размораживаются быстрее, чем глубокие контейнеры.
- Разместите отдельно куски, которые начинают плавиться. Так они легче расплавятся.
- По мере того как количество приготовленной пищи увеличивается, время, необходимое для этого, тоже будет увеличиваться. В два раза больше еды - примерно в два раза больше времени. Если на приготовление картофеля уходит четыре минуты, то на приготовление двух картофелей уйдет около семи минут. Какое бы количество пищи вы не положили внутрь печи, количество созданной микроволновой энергии останется прежним. То есть, чем больше еды вы кладете в нее, тем дольше она будет готовиться.

Содержание жидкости

- Поскольку микроволновые печи чувствительны к жидкостям, содержание жидкости влияет на время приготовления. Еда с натуральными жидкими ингредиентами (например, овощи, рыба и птица) будет готовиться быстрее и легче. Рекомендуется добавлять воду при приготовлении сухих продуктов, таких как рис и бобовые.
- Следует отметить, что микроволновая печь удаляет влагу, поэтому перед приготовлением сухих продуктов, таких как определенные овощи, вы должны замочить их в небольшом количестве воды или обернуть их так, чтобы они сохраняли свою влагу.
- При приготовлении продуктов, содержащих очень мало воды (например, размораживание хлеба, попкорна) испарение происходит очень быстро. В этом случае печь работает так, как будто она пуста, и еда может подгореть. В этом случае печь и контейнер могут быть повреждены. Поэтому установите только необходимое время приготовления и внимательно следите за печью во время процесса приготовления.

Пар

- Влага в пище иногда может привести к образованию пара внутри печи во время ее работы. Это нормальное явление.

Сахар

- Следуйте рекомендациям в книге рецептов микроволновой печи при приготовлении блюд с очень высоким содержанием сахара, таких как пудинги и пироги. Если вы превысите рекомендованное время приготовления, это может привести к сгоранию или повреждению печи.

Плотность пищи

- Легкие, пористые продукты, такие как хлеб и торт, будут готовиться быстрее, чем более тяжелые, плотные продукты, такие как жаркое и рагу. Будьте

осторожны при нагреве пористых продуктов без твердых, сухих поверхностей в микроволновой печи.

Содержание костей и жиров

- Кости излучают тепло и жир готовится быстрее, чем мясо. При приготовлении кусков мяса, которые содержат кости и жир, убедитесь, что они равномерно распределены и не переварены.

Цвет блюда

- Мясо или птица, которые готовились в течение пятнадцати минут или дольше, будут немного темнеть с собственным жиром. Чтобы приготовить еду быстро с аппетитным и поджаренным видом, вы можете покрыть ее соусом барбекю или соевым соусом. Если вы используете небольшое количество этого соуса, это не повлияет на вкус самой пищи.

Снижение внутреннего давления пищи

- Большинство продуктов покрыты кожей. Когда они готовятся, внутри них повышается давление, и это может привести к их взрыву. Чтобы предотвратить это, кожу необходимо проколоть вилкой или ножом. Этот процесс следует применять к картофелю, куриной печени, мидиям, яичным желткам, колбасам и определенным видам фруктов и овощей.

Поворот и перемешивание кусков во время приготовления

- Перемешивание важно при приготовлении пищи с помощью микроволновой печи. При обычном приготовлении пищи ее перемешивают так, чтобы она не сминалась вместе. При приготовлении пищи в микроволновой печи, с другой стороны, продукты перемешиваются, чтобы гарантировать, что тепло распространяется равномерно. Поскольку внешний слой будет нагреваться быстрее, чем внутренний, всегда перемешивайте снаружи.
- Большие длинные кусочки, такие как жаркое и целая птица, необходимо переворачивать, чтобы обеспечить равномерное приготовление пищи

сверху и снизу. Таким образом, также может потребоваться перевернуть нарезанное мясо и курицу.

- Поворот и перемешивание кусочков во время приготовления важно, чтобы они готовились равномерно на протяжении всего времени.

Различное время приготовления

- Изначально всегда старайтесь соблюдать минимальное время приготовления пищи и контролировать, готово блюдо или нет. Время приготовления, указанное в данном руководстве, является приблизительным. Время приготовления может варьироваться в зависимости от размера и типа пищи и контейнера.

Время ожидания

- Оставьте еду на некоторое время внутри до того, как вытащите ее из печи. При размораживании, приготовлении пищи и повторном нагреве, оставляя кусочки на некоторое время, вы всегда получите лучшие результаты. Это связано с тем, что тепло распределяется равномерно.
- В микроволновой печи еда будет продолжать готовиться даже после выключения. Время ожидания увеличивает температуру пищи от 3°C до 8°C. Этот процесс осуществляется не микроволновой печью, а теплом в пище. Время ожидания зависит от типа пищи. Иногда это время может быть таким же коротким, как время для извлечения пищи из печи и помещения ее на стол. Или это может занять до десяти минут в случае крупных кусков.
- Прежде чем готовить или размораживать пищу, извлеките ее из пластиковой упаковки. В некоторых исключительных случаях вам может потребоваться покрыть пищу специальной нейлоновой стрейч-пленкой.
- Особенно рекомендуется некоторые блюда, такие как мясо, курица, хлеб, пирожные и сливочный соус, извлекать из печи, прежде чем они будут полностью приготовлены, и оставлять их до полной готовности.

6.2 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.

- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.

6.2.1 Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если нижняя поверхность блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.

Таблица для выпечки и запеканки

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	180	20 ... 30
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	150	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	1	150 ... 160	35 ... 50
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	1	160	35 ... 45
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	2	170	25 ... 35
Печенье	Кондитерский противень *	Конвекция	1	170	30 ... 40
Выпечка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	180	35 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	1	180	20 ... 30

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 ... 40
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Конвекция	1	200	30 ... 40
Лазанья	Стекланный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	1 или 2	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 60
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20
Блюдо	Стандартный противень *	Функция пиццы	2	200 ... 220	10 ... 15

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Таблица приготовления с функцией управления “Эко вентилятор с нагревом”

- Не изменяйте настройку температуры после начала приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Если дверь не бу-

дет открываться, то внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

- Не выполняйте предварительный подогрев в рабочем режиме “Эко вентилятор с нагревом”.

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	1	160	25 ... 35
Печенье	Стандартный противень *	1	180	25 ... 35
Выпечка	Стандартный противень *	1	200	45 ... 55
Сдобная булочка	Стандартный противень *	1	200	35 ... 45

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

6.2.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.

- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.

- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	170	85 ... 110
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	1	15 минут 250/ макс., после 190	70 ... 90
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	1	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

6.2.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Общие предупреждения

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время приготовления на гриле. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по приготовлению на гриле

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку или решетчатый противень, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку или решетчатый противень до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть

всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться вместе с вашим изделием. Налейте немного воды в противень духовки для легкой очистки.

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	2	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка	2	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	2	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка	2	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	2	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка	2	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка	2	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	2	250	3 ... 5

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

6.2.4 Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица приготовления тестовых блюд

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	140	20 ... 30
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Конвекция	2	140	15 .. 25
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	150	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	1	150 ... 160	35 ... 50

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	1	160	35 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 60

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	2	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	2	250	3 ... 5
Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.				
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.				

6.2.5 Микроволновая печь

- «Символ 0 уровня» - пол духовки. Не используйте его, кроме как для микроволновой печи.
- Рекомендуется приготовление в микроволновой печи в «Положении полки 0». Для использования, отличного от «Положения полки 0», см. информацию о приготовлении пищи.
- Предварительный нагрев должен выполняться в режимах работы печи.

Таблица приготовления пищи в микроволновом и комбинированном режимах

Пища	Рабочая функция	Вес (г)	Уровень направляющих	Аксессуары для использования	Температура (°C)	Микроволновая мощность (Вт)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Куриные голени	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1000	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	210	600	25 ... 30
Курица целиком	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	15 минут 230 / после 200	600	25 ... 35
Замороженная пицца	Микроволновая печь + Функция пиццы	450	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	230	200	10 ... 15
Окорок индейки (мясо без костей)	Микроволновая печь + Вертел с полным грилем	1000	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	230	300	28 ... 32
Окорок индейки (мясо без костей)	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1000	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	180	600	25 ... 30
Картофель graten	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1250	1	Круглая разъемная форма диаметром 20 см на противне, подходящем для приготовления в микроволновой печи**	180	600	25 ... 30
Фрикадельки Dalyan	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1800	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	5 минут 230 / после 170	300	18 ... 23
Цельная рыба	Микроволновая печь + Вертел с полным грилем	1000	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	250	600	8 ... 14
Палочки рыбные паннированные	Микроволновая печь + Тепловентилятор	600	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	230	300	10 ... 15
Фрикадельки в соусе с картофелем	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	210	200	32 ... 40

RU

Пища	Рабочая функция	Вес (г)	Уровень направляющих	Аксессуар для использования	Температура (°C)	Микроволновая мощность (Вт)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Готовые к подаче блюда (горох кукурузный с мясом)	Микроволновая печь	400	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	-	600	3 ... 5
Рисовые блюда	Микроволновая печь	400	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	-	600	3 ... 5
Свежая кукуруза (80 г , 17 г масло , 3 г соль)	Микроволновая печь	80	1	Боратная стеклянная крышка на стеклянным лотке **	-	800	8 ... 11
Готовая к кулинарной обработке кукуруза	Микроволновая печь	100	2	Стеклянная тарелка **	-	800	4 ... 7

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

**Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Микроволновая печь + Работа с вентилятором - Таблица

Пища	Вес (г)	Уровень направляющих	Аксессуар для использования	Микроволновая мощность (Вт)	Время размораживания (мин) (прибл.)	Время ожидания (мин.)	Рекомендация
Целое красное мясо	250	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	8 ... 10	10	Переверните через половину времени
	500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	12 ... 16	10	Переверните через половину времени
Фарш	100	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	10 ... 14	10	Переверните через половину времени
Курица целиком	1500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	25 ... 30	10	Переверните через половину времени

Пища	Вес (г)	Уровень направ- ляющих	Аксессуар для исполь- зования	Микровол- новая мощность (Вт)	Время размо- раживания (мин) (прибл.)	Время ожи- дания (мин.)	Рекомендация
Куриная ножка	750	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	300	6 ... 10	10	-
Куриные го- лени	500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	600	6 ... 10	10	-
Рыба	250	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	7 .. 12	5	Переверните че- рез половину времени
	500	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	10 ... 15	5	Переверните че- рез половину времени
Сосиски	300	1	Tavă de gătit potrivită pentru gătit la microunde **	200	5 ... 10	5	-

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средства-

ми являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливок, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).

- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Эмалированные поверхности

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.
- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стекланные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.

- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Аксессуары для очистки

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

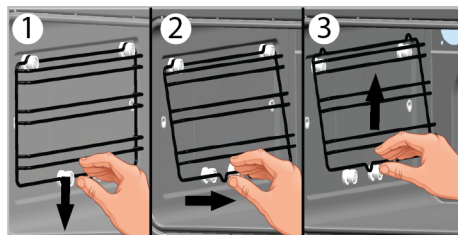
Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

1. Удерживайте боковую проволочную полку внизу. Потяните ее вниз и освободите от нижних пазов.
2. Потяните боковую проволочную полку в противоположном направлении от боковой стенки.
3. Полностью снимите боковую проволочную полку, потянув ее вверх.



7.5 Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

Замена лампы духовки

Общие предупреждения

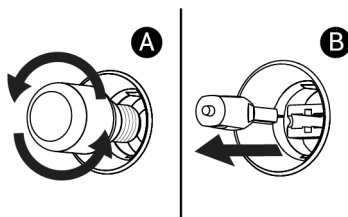
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызывать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



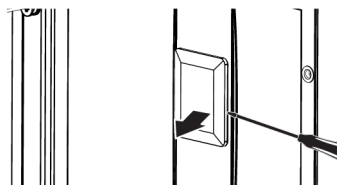
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



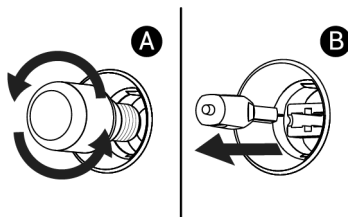
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем издании есть винт на квадратной лампе.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.
- Для моделей с таймером время не установлено. >>> Установите время.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.
- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духовки остается открытой более 5 минут, настройки времени, заданные для приготовления пищи, отменяются, а нагреватели не работают.

(Для моделей с таймером) Дисплей таймера мигает или символ таймера остается открытым.

- Раньше было отключение электричества. >>> Установите время / Выключите функциональные ручки продукта и снова переключите его в нужное положение.

Микроволновая печь не работает.

- Она не была правильно подключена. >>> Подключите шнур.
- Между дверью и духовкой может быть предмет. >>> Удалите предмет и полностью закройте крышку.

Микроволновая печь издает странные звуки.

- Внутри есть электрическая дуга, вызванная металлическим предметом в печи. >>> Удалите металлический предмет из печи.
- Фурнитура печи касается стены. >>> Исклучите его прикосновение к стенке печи.
- В печи есть утерянная вилка, нож или кухонный инструмент. >>> Извлеките вилку, нож или кухонный инструмент из печи.

Еда не нагревается или нагревается слишком медленно.

- Не выбрано правильное время работы и/или уровень мощности. >>> Выберите правильную мощность и время приготовления для типа пищи, которую вы нагреваете.
- Количество пищи может быть слишком большим или она может быть слишком холодной. >>> Установите дополнительное время приготовления. Постоянно проверяйте, чтобы еда не подгорала.
- В печи есть утерянная вилка, нож или кухонный инструмент. >>> Извлеките вилку, нож или кухонный инструмент из печи.

Еда слишком горячая, сухая или подгорелая.

- Не выбрано правильное время работы и/или уровень мощности. >>> Проверьте, выбрали ли вы правильную

мощность и время приготовления для типа пищи, которую вы нагреваете. Если устройство повреждено, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Некоторые звуки исходят из печи, как только время приготовления закончилось.

- Может работать охлаждающий вентилятор. >>> Это не ошибка. Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения печи. Когда температура достаточно низкая, вентилятор автоматически выключается.

После начала приготовления на дисплее мигает символ ► и появляется звуковое предупреждение.

- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца печи закрыта. Если неисправность не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütluçe, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49. Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

