

GRUNDIG

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



GEKW12401B

385444159_5/ RU/ R.AC/ 30.05.2024 13:40
7727188454



Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Grundig. 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 Джадесн № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция**

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	4
1.1 Использование по назначению	4
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	5
1.3 Электробезопасность	6
1.4 Микроволновая безопасность ..	8
1.5 Безопасность при транспортировке	13
1.6 Меры безопасности во время монтажа	13
1.7 Безопасность использования ...	14
1.8 Предупреждения о температуре	15
1.9 Использование аксессуаров	15
1.10 Безопасность во время приготовления	15
1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	17
2 Руководство по окружающей среде	18
2.1 Директива по отходам	18
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	18
2.2 Информация об упаковочном материале	18
2.3 Советы по энергосбережению ..	18
3 Ваш прибор	19
3.1 Описание изделия	19
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	19
3.2.1 Панель управления	20
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой	21
3.3 Функциональные возможности духовки	22
3.4 Аксессуары для устройства	23
3.5 Использование аксессуаров устройства	24
3.6 Технические характеристики	27
4 Первое использование	28
4.1 Настройка первого таймера	28
4.2 Первичная очистка	28
5 Использование духовки	29
5.1 Общие сведения об использовании духовки	29
5.2 Работа блока управления духовкой	29
5.3 Настройки	34
6 Общая информация о выпечке. ..	37
6.1 Общие предупреждения о выпечке в микроволновой печи	37
6.2 Общие предупреждения о выпечке в духовке	43
6.2.1 Выпечка и блюда в духовке ...	43
6.2.2 Мясо, Рыба и Птица	46
6.2.3 Гриль	47
6.2.4 Продукты для тестирования ..	47
6.2.5 Микроволновая печь	48
7 Техническое обслуживание и чистка	51
7.1 Общая информация об очистке ..	51
7.2 Аксессуары для очистки	53
7.3 Очистка панели управления	53
7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	53
7.5 Чистка лампы духовки	53
8 Устранение неполадок	55



1 Инструкция по технике безопасности

- 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, мотелях и других типах жилых помещений;
 - в домашних гостиницах типа «ночлег и завтрак»

- 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.



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.
- 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 значению 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.

- 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 проволочные 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 вызвать 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**

- 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.

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.
- 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.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перегибаются 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. Очистите 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 соприкоснуться с нагревательными элементами и воспламениться.

- 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.

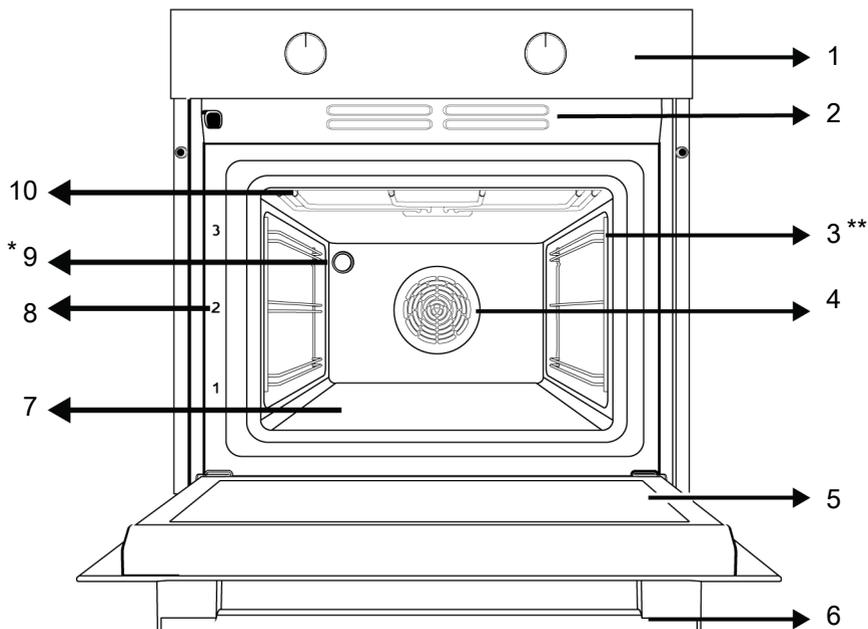
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- 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.

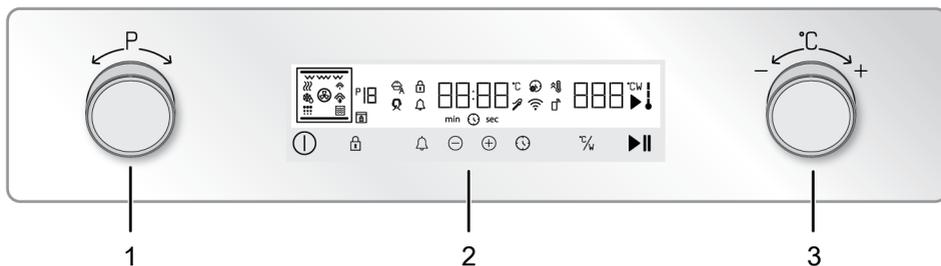
** Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

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 Переключатель выбора функции

2 Блок управления

3 Ручка выбора температуры/мощности

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 выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью ручки выбора функций. Чтобы выбрать, сначала коснитесь клавиши ① и включите духовку. Затем поверните ручку выбора функции вправо/влево.

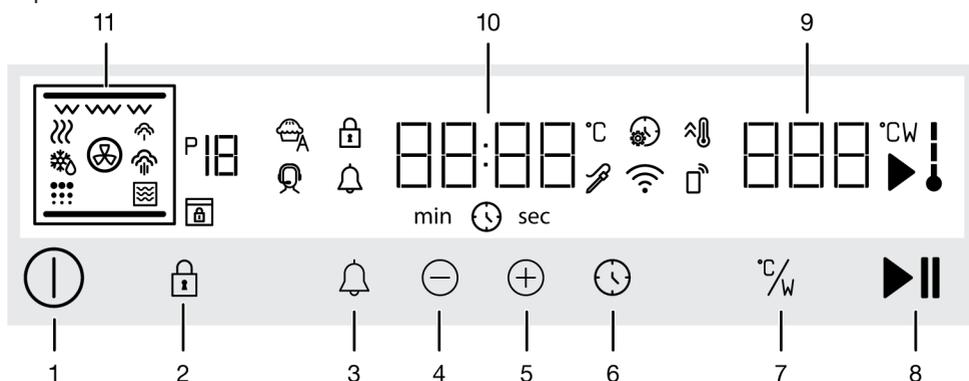
Ручка выбора температуры/мощности

Вы можете выбрать температуру и мощность микроволн, которую вы хотите использовать, с помощью ручки выбора температуры/мощности. Чтобы выбрать, коснитесь клавиши ① и включите духовку. Затем поверните ручку выбора температуры вправо/влево.

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.

Блок управления



Кнопки :

- 1 : Клавиша вкл./выкл.
- 2 : Кнопка блокировки кнопок
- 3 : Кнопка звукового таймера/будильника
- 4 : Кнопка уменьшения и продвижения
- 5 : Кнопка увеличения и продвижения
- 6 : Кнопка времени и настроек
- 7 : Кнопка температуры/питания
- 8 : Кнопка запуска/остановки выпечки

Области индикаторов :

- 9 : Область индикатора температуры
- 10 : Область индикатора таймера/продолжительности
- 11 : Дисплей функций

Символы на экране :

- 🕒 : Символ окончания выпечки

- min : Символ минуты
- sec : Символ секунд
- 🔔 : Символ звукового таймера/будильника
- ▶ : Символ выпечки
- ⏴ : Символ температуры в духовке
- 🔥 : Символ быстрого нагрева (бустера)
- ⚙️ : Символ настроек
- 🔒 : Символ блокировки кнопок
- P18 : Номер функции
- ❄️ : Символ размораживания
- 🔥 : Символ хранения в тепле
- 📶 : Микроволновый символ
- 📵 : Символ отмены контроля *

-  : Символ Wi-Fi *
-  : Символ низкого уровня пара *
-  : Символ высокого уровня пара *
-  : Символ очистки *
-  : Символ термощупа *

* 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	Пицца 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 использовать эту функцию вместо использования режима «Конвекция» в диапазоне 160-220°C. Но; время приготовления немного увеличится. При выборе этой функции на дисплее в течение 2 секунд отображается "ECO". Через 2 секунды отображается рекомендуемое значение температуры.
	Функция пиццы	40-280	Работают нижний нагреватель и вентиляционный 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.

Микроволновый и комбинированный режимы

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-

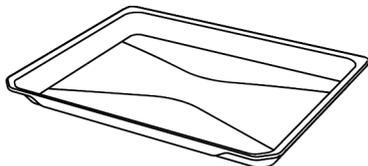
жет варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



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

Стандартный противень

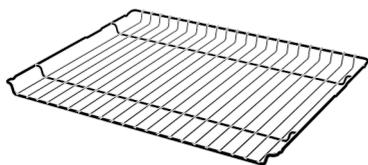
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



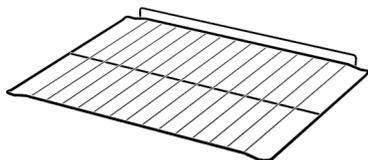
Решетка

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

На моделях с металлическими направляющими :



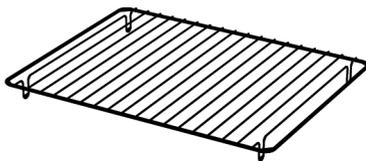
На моделях без металлических направляющих :



Решетчатый гриль в лотке

Помещая в лоток (если он есть), появляется гарантия того, что масла, текущие во время гриля, будут собираться в лотке и, таким образом, будет предотвращаться загрязнение духовки.

Проволочный гриль в противне не подходит для использования в глубоком противне.

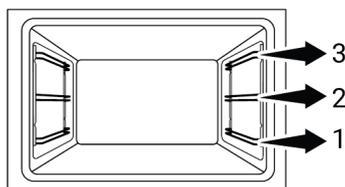


3.5 Использование аксессуаров устройства

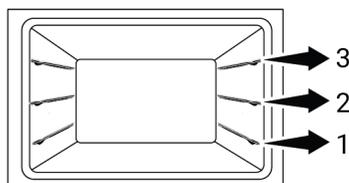
Полки для готовки

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 :

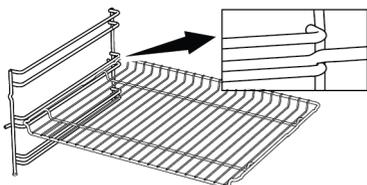


«Символ 0 уровня» - пол духовки. Не используйте его, кроме как для микроволновой печи.

Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

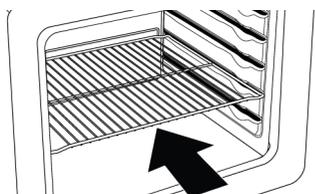
Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетчатый гриль должен быть закреплен на точке остановки полки. Он не должен проходить через точку остановки,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

На моделях с металлическими направляющими :



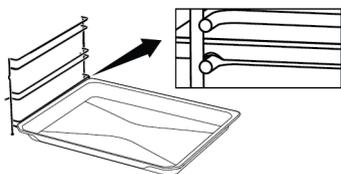
На моделях без металлических направляющих :

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.

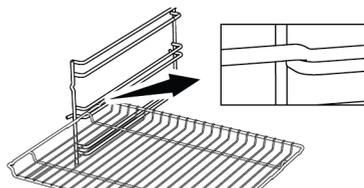


Функция остановки проволочной решетки

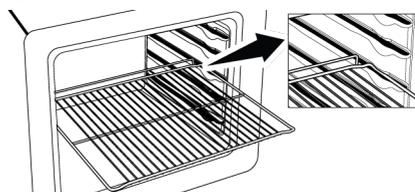
Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с проволочной полки. С помо-

щью 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 :

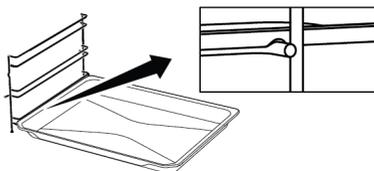


На моделях без металлических направляющих :



Функция остановки противня

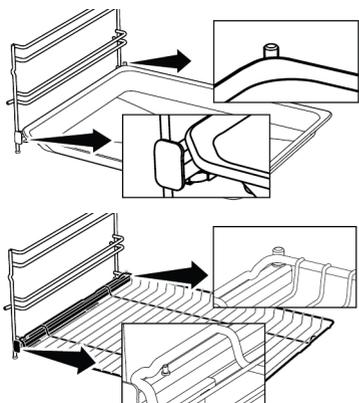
Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с решетчатой полки. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



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 необ-

ходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегли к краям гриля и лотка (показано на рисунке).



3.6 Технические характеристики

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

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-Нижний 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

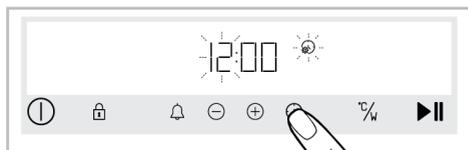
Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

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.

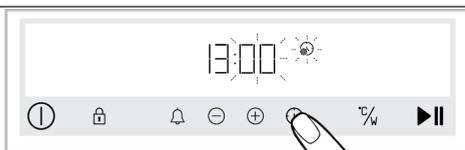
1. При первом запуске духовки на дисплее отображается время суток, установленное на духовке.
2. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
3. Нажимайте клавиши / , пока на экране не появится символ .
4. Нажмите кнопку , чтобы активировать поле таймера.
 - ⇒ На экране мигают поле таймера и символ .



5. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам / , и активируйте поле минут, нажав клавишу еще раз.



⇒ На экране мигают поле минут и символ .



6. Нажмите / , чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку .



⇒ Установлено время суток, и символ горит непрерывно.



Если первая настройка таймера не выполняется, время суток начинается с 12:00. 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 утилизуются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «**Функции управления духовкой**» [► 22]. 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 абразив-

ные 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.

В некоторых функциях выпечки лампа никогда не включается для экономии энергии.

Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в закрытом положении, освещение духовки включится автоматически.

5.2 Работа блока управления духовкой

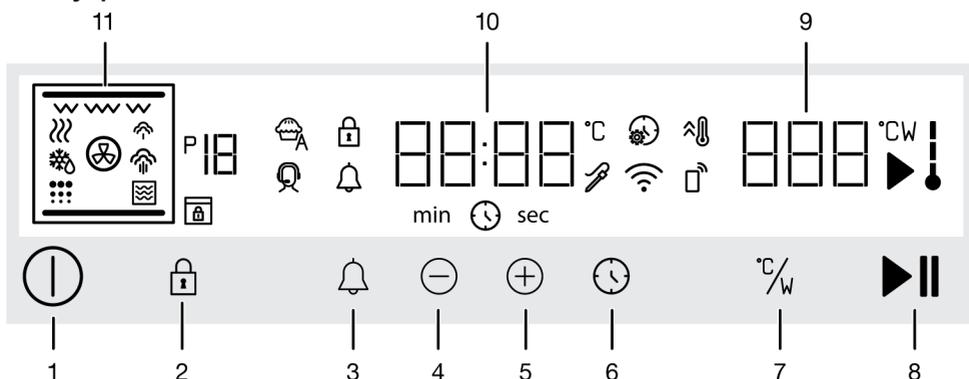
Общие предупреждения по блоку управления духовкой

- 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 подождав 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**».

Блок управления



Кнопки :

- 1 : Клавиша вкл./выкл.
- 2 : Кнопка блокировки кнопок
- 3 : Кнопка звукового таймера/будильника
- 4 : Кнопка уменьшения и продвижения
- 5 : Кнопка увеличения и продвижения
- 6 : Кнопка времени и настроек
- 7 : Кнопка температуры/питания
- 8 : Кнопка запуска/остановки выпечки

Области индикаторов :

- 9 : Область индикатора температуры
- 10 : Область индикатора таймера/продолжительности
- 11 : Дисплей функций

Символы на экране :

- : Символ окончания выпечки
- min : Символ минуты
- sec : Символ секунд
- : Символ звукового таймера/будильника
- : Символ выпечки
- : Символ температуры в духовке
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Номер функции
- : Символ размораживания
- : Символ хранения в тепле
- : Микроволновый символ
- : Символ отмены контроля *
- : Символ Wi-Fi *
- : Символ низкого уровня пара *

- : Символ высокого уровня пара *
- : Символ очистки *
- : Символ термощупа *

* 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 и время выпекания можно настроить, когда дисплей находится в этом состоянии.

Если на этом дисплее нет настроек, духовка выключается примерно через 3 минут, а на дисплее отображается время суток.

Выключить духовку

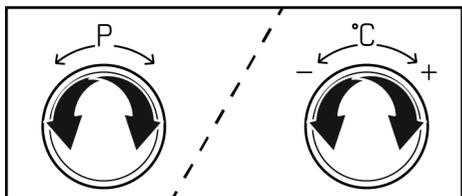
Выключите духовку, нажав на кнопку . Время суток отображается на дисплее.

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.

1. Включите духовку, нажав на кнопку

2. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
3. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Установите требуемую температуру с помощью ручки температуры/мощности, если вы хотите их изменить.



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



⇒ Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранной функции и температуре, и на дисплее появляется прошедшее время. На дисплее температуры отображаются символы ► и ↓. 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 вы-

печки. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить выпечку, или нажмите кнопку ⓘ, 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 запекания на блоке управления.

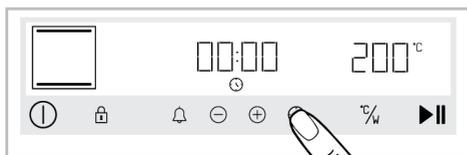
1. Включите духовку, нажав на кнопку ⓘ
2. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
3. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Установите требуемую температуру с помощью ручки температуры/мощности, если вы хотите их изменить.



i 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. Коснитесь клавиши ⌚ один раз для установки времени выпечки.

⇒ Символ ⌚ появится на дисплее.



i Чтобы быстро установить время выпекания, вы можете нажать кнопку (+), чтобы установить время выпекания на 30 минут после установки рабочей функции и температуры, а затем использовать кнопки (+/-) чтобы изменить время.

5. Установите время выпечки с помощью кнопок (+/-).



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

6. После настройки рабочей функции, температуры и времени выпечки, коснитесь кнопки ►||, чтобы начать выпечку.

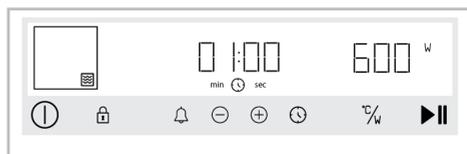
⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной рабочей функции и температуре. Время выпечки, установленное на дисплее, начнет обратный отсчет. На дисплее температуры отображаются символы ► и ↓. Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ ↓ будет загораться на каждом этапе. По истечении времени выпекания на дисплее появляется текст «Конец», подается звуковое предупреждение и выпечка останавливается.

7. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Если вы коснетесь кнопки ►|| во время звукового предупреждения и на дисплее отоб-

развится текст «Конец», духовка продолжит работать бесконечно. Духовка выключается, если прикоснуться к кнопке ①. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

Использование микроволнового режима

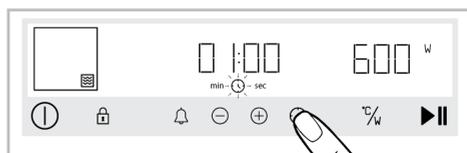
1. Включите печь, нажав на кнопку ①.
2. Вы можете выбрать функции управления духовкой "Микроволновая печь" с помощью ручки выбора функций.



3. Поверните ручку температуры/мощности вправо/влево, чтобы изменить уровень мощности микроволновой печи.

4. Коснитесь клавиши ⌚ один раз для установки времени выпечки.

⇒ Символ ⌚ мигает на дисплее.



5. Установите время выпечки с помощью кнопок (+/-).



6. Подтвердите время выпечки, нажав на кнопку ⌚.

i 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.

i 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.

7. 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.

8. 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.

Использование комбинированного режима (духовка и микроволновая печь вместе)

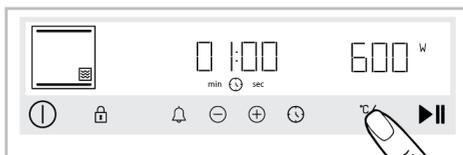
1. Включите печь, нажав на кнопку ①.

2. Выберите комбинированную функцию, с помощью которой вы хотите готовить, с помощью ручки выбора функции. (e.g. Микроволновая печь + Верхний и нижний нагрев)



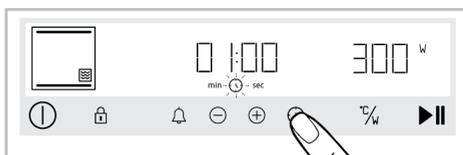
3. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Установите требуемую температуру с помощью ручки температуры/мощности, если вы хотите их изменить.

4. Нажмите кнопку °C/W и поверните ручку температуры/мощности вправо/влево, чтобы изменить уровень мощности микроволновой печи.

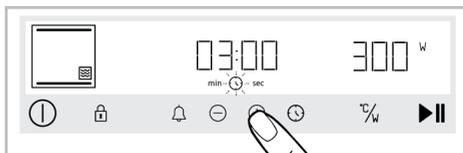


5. Коснитесь клавиши ⌚ один раз для установки времени выпечки.

⇒ Символ ⌚ мигает на дисплее.



6. Установите время выпечки с помощью кнопок (+)/(-).



7. Подтвердите время выпечки, 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.

8. Чтобы начать выпечку, коснитесь клавиши ►||



⇒ Ваша духовка начнет работать немедленно при выбранной функции комбинирования, температуре и мощности микроволновой печи. Установленное время выпечки начинает отсчитываться. На дисплее температуры отображаются символы $\langle x \text{ id}="1469"/\rangle$ и $\langle x \text{ id}="1468"/\rangle$. По истечении времени выпекания на дисплее появляется текст «Конец», подается звуковое предупреждение и выпечка останавливается.

9. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если вы коснетесь клавиши во время звукового предупреждения и на дисплее отобразится текст «Конец», печь продолжит работать еще одну минуту, а при касании клавиши печь выключится. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

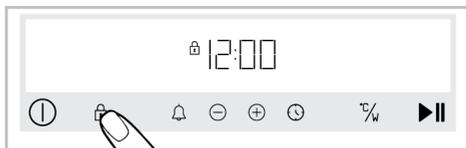
5.3 Настройки

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 , пока на экране не появится символ $\langle x \text{ id}="1467"/\rangle$.



⇒ На дисплее появится символ $\langle x \text{ id}="1467"/\rangle$ и активируется блокировка клавиш. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш подается звуковой сигнал, и символ $\langle x \text{ id}="1467"/\rangle$ мигает.

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

Отключение блокировки клавиш

1. Коснитесь кнопки , пока символ $\langle x \text{ id}="1467"/\rangle$ не исчезнет с экрана.

» Символ $\langle x \text{ id}="1467"/\rangle$ исчезает с дисплея, и блокировка клавиш будет отключена.

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 ис-

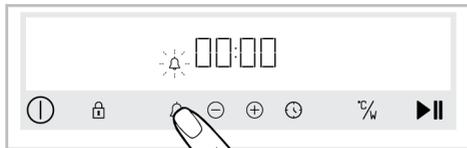
течении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.



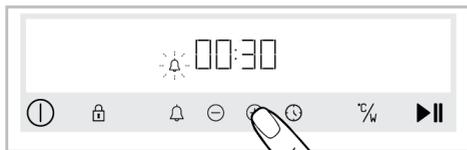
Максимальное время сигнала тревоги может составлять 23 часа 59 минут.

1. Нажмите кнопку , чтобы установить период срабатывания будильника.

⇒ Символ  начнет мигать на дисплее.



2. Установите время будильника с помощью кнопок . Нажмите еще раз, чтобы подтвердить настройку.



⇒ Символ  горит постоянно, и на экране начинается обратный отсчет времени будильника. Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее отображается более короткое время.

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

Выключение будильника

1. По окончании периода будильника предупреждение звучит в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

⇒ Звуковое предупреждение прекратится.

Если вы хотите отменить будильник:

1. Нажмите кнопку , чтобы сбросить период срабатывания будильника. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится **0:00** символ .

2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку .

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.

2. Нажимайте клавиши , пока на экране не появится **b-1** или **b-2** .

3. Нажимайте клавиши , пока на экране не появится .

4. Активируйте настройку громкости, снова нажав кнопку . (**b-1**, **b-2**)

5. Установите желаемую яркость с помощью кнопок .

⇒ Выбранная настройка громкости подтверждается немедленно. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

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.

2. Нажимайте клавиши , пока на экране не появится **d-1**, **d-2** или **d-3**.

3. Нажимайте клавиши , пока на экране не появится .

4. Активируйте настройку яркости, снова нажав кнопку .

5. Установите желаемую яркость с помощью кнопок \oplus/\ominus . (**d-1, d-2, d-3**)
- ⇒ Выбранная настройка яркости сразу подтвердится. Нажмите кнопку \odot , чтобы вернуться в меню настроек.

Настройка яркости дисплея в режиме ожидания

Вы можете установить низкий уровень яркости, когда блок управления выключен (на дисплее режима ожидания). Во время производства уровень яркости по умолчанию находится на нормальном уровне. Чтобы перевести его на низкий уровень;

1. При выключенной духовке (когда на дисплее отображается время суток) коснитесь кнопки \odot примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
 2. Касайтесь клавиш \oplus/\ominus , пока на дисплее не появится “ECO”.
 3. Активируйте настройку громкости, снова коснувшись кнопки \odot .
 4. С помощью клавиш \oplus/\ominus измените настройку “OFF” на “ON” на дисплее.
- ⇒ Выбранная настройка подтверждается немедленно. Коснитесь кнопки, чтобы вернуться в меню настроек.

 Вы можете отключить настройку яркости низкого уровня, выполнив ту же процедуру. Повернув настройку “OFF”, вы можете отменить настройку яркости низкого уровня.

Настройка функции быстрого предварительного нагрева (бустера)

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.

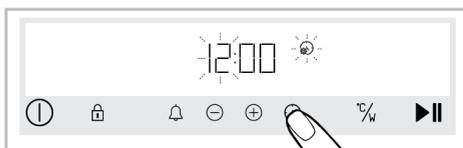
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку \odot примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
 2. Нажимайте клавиши \oplus/\ominus , пока на экране не появится символ \updownarrow .
 3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), снова нажав кнопку \odot .
 4. С помощью кнопок \oplus/\ominus установите настройку «OFF» (**ВЫКЛ.**) в положение «ON» (**ВКЛ.**) на дисплее.
- ⇒ Выбранная настройка быстрого предварительного нагрева немедленно подтверждается. Нажмите кнопку, чтобы вернуться в меню настроек.

 Вы можете отключить настройку быстрого предварительного нагрева с помощью той же процедуры. Установив 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 \odot примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
 2. Нажимайте клавиши \oplus/\ominus , пока на экране не появится символ \updownarrow .
 3. Нажмите кнопку \odot , чтобы активировать поле таймера.
- ⇒ На экране мигают поле таймера и символ \updownarrow .



4. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам ⊕ / ⊖, и активируйте поле минут, нажав клавишу ⌚ еще раз.



⇒ На экране мигают поле минут и символ ⌚.



5. Нажмите ⊕/⊖, чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку ⌚.

⇒ Настроенное время суток подтверждается немедленно. Нажмите кнопку ⌚, чтобы вернуться в меню настроек.

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 аксессуары 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 кипением. 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 питательную 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 меж-

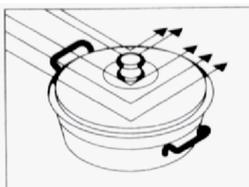
ду молекулами создает тепло, которое нагревает пищу, размораживает замороженные продукты, готовит или сохраняет тепло. Из-за повышения температуры внутри пищи

- 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.

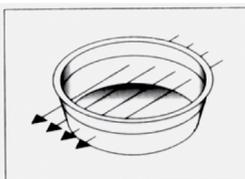
Подходящие контейнеры для микроволновых печей

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.

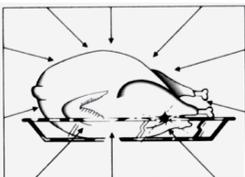
Микроволны отражаются от металла...



...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 контейнеров 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 меламин 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 рецепте, может значительно повлиять на время приготовления. Поэтому торт, приготовленный из ледяного масла, молока и яиц, будет печься 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 пережарены.

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 проко-

лоть 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 включения. 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, остаю-

щиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.

- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете сослаться 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.

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.
- 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.

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	35 ... 45
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

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 **	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
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”.

Пицца	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

Пицца	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 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	35 ... 45
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
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 разогревать 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	Аксессуар 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 гриaten	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

Пища	Рабочая функция	Вес (г)	Уровень направляющих	Аксессуар для использования	Температура (°C)	Микроволновая мощность (Вт)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Готовые к подаче блюда (горох куриный 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 средствами 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 мощного 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.

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие 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 чистяки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- 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.

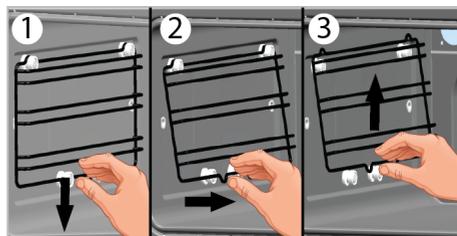
Чистка боковых стенок духовки

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

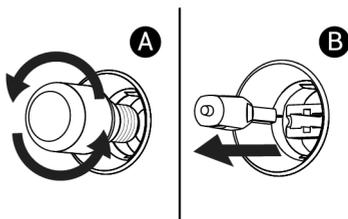
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой 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.



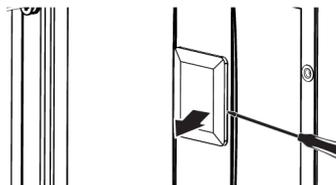
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



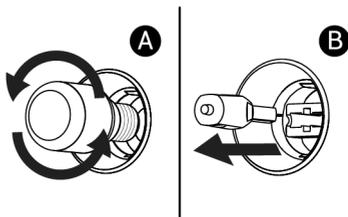
4. Установите на место стеклянную крышку.

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 изделии 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.
- 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 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.

(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.