

beko

Vstavaná rúra

Návod na použitie

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



BBCW13400X

385441449_4/ SK/ RU/ R.AA/ 18.05.2022 8:52
7758089214

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektivitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	4	6.2.1 Pečivo a potraviny v rúre	40
1.1 Zamýšľané použitie.....	4	6.2.2 Mäso, ryby a hydina	42
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat.....	4	6.2.3 Grilovanie	43
1.3 Elektrická bezpečnosť	5	6.2.4 Testovanie potravín	44
1.4 Bezpečnosť mikrovlnnej rúry	7	6.2.5 Mikrovlnná rúra.....	45
1.5 Bezpečnosť dopravy.....	11	7 Údržba a čistenie.....	47
1.6 Bezpečnosť pri inštalácii	12	7.1 Všeobecné informácie o čistení.....	47
1.7 Bezpečnosť používania.....	12	7.2 Čistiace príslušenstvo	48
1.8 Upozornenia týkajúce sa teploty ...	13	7.3 Čistenie ovládacieho panela.....	48
1.9 Používanie príslušenstva	13	7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie).....	49
1.10 Bezpečnosť varenia	13	7.5 Čistenie lampy rúry	49
1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia.....	14	8 Riešenie problémov	50
2 Pokyny na ochranu životného prostredia.....	15		
2.1 Smernica o odpadoch	15		
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	15		
2.2 Informácie o balení	15		
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	15		
3 Váš produkt	16		
3.1 Predstavenie výrobku	16		
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	16		
3.2.1 Ovládací panel	17		
3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry.....	17		
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	18		
3.4 Príslušenstvo k produktu	20		
3.5 Používanie príslušenstva produktu	20		
3.6 Technické špecifikácie	23		
4 Prvé uvedenie do prevádzky	24		
4.1 Prvé nastavenie časovača	24		
4.2 Prvé čistenie	24		
5 Používanie rúry	25		
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry.....	25		
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry.	25		
5.3 Nastavenia.....	31		
6 Všeobecné informácie o pečení ..	35		
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v mikrovlnnej rúre.....	35		
6.2 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	40		

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.

1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na vykurovanie, ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.

1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové

alebo mentálne zručnosti, alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.

- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.
- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
- Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.

- Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
- Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.
- V záujme bezpečnosti detí pred likvidáciou výrobku odrežte sieťovú zástrčku a znefunkčnite výrobok.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka výrobku musí byť na ľahko prístupnom mieste (kde nebude ovplyvnená plameňom varnej dosky). Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poist-

ka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddelujúci všetky póly od siete.

- Výrobok nesmie byť počas inštalácie, opravy a prepravy zapojený do zásuvky.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- Ak váš produkt nemá napájací kábel, použite iba napájací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, mohlo by dôjsť k poškodeniu spojov.
- Nezasekávajte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prerezané alebo poškodené káble alebo medzikáble.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

• **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Výrobok nezapájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, vypadla zo zásuvky, je poškodená, špinavá, mastná, s rizikom kontaktu s vodou (napríklad voda, ktorá môže vytekať z pultu).
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami! Nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, vždy vyťahujte držaním za zástrčku.

- Uistite sa, že zástrčka výrobku je bezpečne zapojená do zásuvky, aby ste predišli vzniku elektrického oblúka.

1.4 **Bezpečnosť mikrovlnnej rúry**

- Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti a v podobných podmienkach, ako sú napríklad:
 - kuchynské miestnosti pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných pracovných prostrediach;
 - farmové domy;
 - pre potreby zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných typoch bytových zariadení;
 - pre prostredie typu nocľaháreň a raňajky.
- Deti smú používať rúru bez dozoru iba vtedy, ak im boli poskytnuté adekvátne pokyny, aby bolo dieťa schopné mikrovlnnú rúru používať bezpečne a chápu riziká nesprávneho použitia.
- Keď je spotrebič prevádzkovaný v kombinovanom režime, deti môžu kvôli použitým teplotám rúru používať iba pod dohľadom dospeljej osoby.
- Odhalené časti výrobku sa počas používania výrobku a potom zahrievajú.
- Skontrolujte, či rúra nie je poškodená, ako napríklad či nie sú nesprávne nastavené alebo ohnuté dvierka, poškodené tesnenia dvierok a tesniaci prvky, zlomené alebo uvoľnené pánty dvierok a západky a preliačiny vo vnútri dutiny alebo na dvierkach. Ak dôjde k akémukoľvek poškodeniu, rúru nepoužívajte a kontaktujte autorizovaný servis.
- Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nepoužívajte rúru, kým nebude opravená kvalifikovanou osobou alebo autorizovaným servisným technikom.
- Pred uvedením rúry do prevádzky sa uistite, že dvierka boli riadne zatvorené. Bezpečnostný mechanizmus v zámku dvierok zabraňuje prevádzke vášho spotrebiča, keď sú dvierka otvorené, a zastaví varenie, ak dvierka otvoríte. Do systému blokovania dvierok nesmiete zasahovať ani sa pokúšať tento systém prekonať. Ak je systém blokovania dvierok prekonaný, vzniká rizi-

ko vystavenia mikrovlnám, ak spotrebič prevádzkujete s otvorenými dvierkami.

- Medzi prednú časť rúry a dvierka neumiestňujte žiadne predmety. Rúru nesmiete prevádzkovať, ak jej riadnemu zatvoreniu bránia predmety, ako sú papierové utierky alebo obrúsky.
- Rádiové rušenie: Rúru umiestnite do vzdialenosti najmenej 2 metre od televízorov, rádií, bezdrôtových modemov, prístupových bodov a antén. V opačnom prípade môže spôsobovať rušenie.
- Nepripravujte pokrmy s nastaveným časom varenia a príliš vysokým výkonom mikrovlnnej rúry. Nadmerné varenie môže vysušiť, spáliť alebo zapáliť niektoré časti jedla.
- Na varenie v mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte hliníkové fólie ani hliníkový riad.
- Pri varení v mikrovlnnej rúre nepoužívajte kovové predmety bližšie ako 3 cm od dvierok rúry.
- Do rúry nekladajte korozívne chemikálie ani materiály obsahujúce korozívne výpary.

Ak dôjde k rušeniu, možno ho znížiť alebo odstrániť vykonaním nasledujúcich opatrení:

- Vyčistite dvierka a tesniaci povrch rúry.
- Zmeňte orientáciu prijímacej antény rádia alebo televízie.
- Premiestnite mikrovlnnú rúru vzhľadom na prijímač.
- Presuňte mikrovlnnú rúru ďalej od prijímača.
- Zapojte mikrovlnnú rúru do inej zásuvky tak, aby mikrovlnná rúra a prijímač boli v rôznych vetvách obvodov.
- Rúru umiestnite mimo iných vykurovacích zariadení a nepoužívajte ju vo vlhkom alebo parnom prostredí.
- Pre iné, ako kompetentné osoby alebo autorizovaných servisných technikov je nebezpečné vykonávať akúkoľvek údržbu alebo opravy, ktorá zahŕňajú odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.
- Tento produkt je zariadenie Skupiny 2 triedy B ISM. Definícia Skupiny 2, ktorá obsahuje všetky zariadenia ISM (priemyselné, vedecké a lekárske), v ktorých sa zámerne generuje

a/alebo používa rádiový frekvenčná energia alebo sa používa vo forme elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálu, a zariadenie na eróziu iskier. Pre zariadenie triedy B je zariadenie vhodné na použitie v domácich zariadeniach a v zariadeniach priamo pripojených k nízkonapäťovej elektrickej sieti, ktorá napája budovy používané na domáce účely.

- Mikrovlnná rúra je určená na ohrev jedál a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrev otepľovacích podložiek, papúč, spongií, vlhkej handričky a podobne môže viesť k riziku poranenia, vznietenia alebo požiaru.
- Vaša rúra nebola navrhnutá na sušenie akýchkoľvek živých bytostí.
- Nepoužívajte vašu rúru, ak je prázdna. Mohlo by dôjsť k poškodeniu rúry. Ak chcete rúru otestovať, umiestnite do nej pohár s vodou. Voda pohltí mikrovlnnú energiu a rúra neuťrpí žiadne škody.
- Používajte iba riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.

- Na mikrovlnné varenie nepoužívajte hlinené nádoby. Vlhkosť v kameninových nádobách môže expandovať a spôsobiť prasknutie nádoby.

Pre zníženie rizika vzniku požiaru v priestore rúry:

- Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách, sledujte rúru vzhľadom k možnosti vznietenia. V prípade vzniku dymu spotrebič vypnite alebo odpojte zo zásuvky a nechajte dvierka zatvorené, aby sa plamene udusili.
- Pred vložením vrečka do rúry odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené krúžky.
- Nepoužívajte dutinu na skladovacie účely. V dutine nenechávajte papierové výrobky, kuchynský riad alebo potraviny, keď sa nepoužívajú.
- Ak na varenie v mikrovlnnej rúre používate materiály ako papier, drevo alebo plast, nenechávajte rúru bez dozoru. Papier, drevo a podobné materiály sa môžu vznietiť, zatiaľ čo plastové materiály sa môžu roztopiť. Nepoužívajte nádoby

vyrobené z materiálov pre ventilátorovú rúru, grilovanie a zmiešané varenie.

- Obsah dojčenských fliaš a nádob s detským jedlom premiešajte alebo pretrepte a pred spotrebou skontrolujte ich teplotu, aby nedošlo k popáleniu.
- Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože sú náchylné na explóziu.
- Mikrovlnný ohrev nápojov môže vyústiť do oneskoreného varu; preto pri manipulácii s nádobou si dávajte pozor.
- V mikrovlnnej rúre nezohrievajte vajcia v škrupine a celé natvrdo uvarené vajcia, pretože môžu explodovať, a to aj po skončení mikrovlnného ohrevu.
- Nepoužívajte rúru na ohrev sytených nápojov alebo potravín uložených vo vzduchotesných nádobách, ako sú plechovky. Spôsobí to vznik tlaku vo vnútri rúry, ktorý môže mať za následok poškodenie alebo výbuch pri otvorení dvierok.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na varenie alebo ohrievanie vajec bez šupky, či už so škrupinou alebo bez nej. Uistite sa, že ste pred varením prepichli šupku zemiakov, jablák, gaštanov alebo podobného ovocia a zeleniny.
- Nepoužívajte porcelán obsahujúci kov (striebro, zlato atď.). Uistite sa, že ste z obalov potravín odstránili všetky kovové krúžky. Kúsky kovu vo vnútri rúry môžu spôsobiť vznik elektrického oblúka, ktorý môže mať za následok vážne poškodenie.
- Nepoužívajte rúru s olejom na smaženie jedla, pretože nebudete môcť regulovať teplotu oleja.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte len na ohrievanie oleja na varenie alebo nápojov s vysokým obsahom alkoholu.
- Rúru neumiestňujte na miesta, kde sa vytvára teplo, vlhkosť alebo vysoká vlhkosť, ani do blízkosti horľavých materiálov.
- Vnútorný priestor rúry nepoužívajte na skladovacie účely.
- Ak by sa obsah rúry vznietil alebo by ste spozorovali dym, nechajte dvierka rúry zatvorené. Vypnite rúru a vytiahnite

zástrčku zo zásuvky, prípadne vyberte alebo vypnite poistky pre vašu domácnosť.

- Neopierajte sa o dvierka rúry, keď sú otvorené, ani nedovoľte deťom, aby s nimi manipulovali. Tým sa dvierka rúry deformujú a nedajú sa správne zatvoriť.
- Pri ohrievaní tekutín vložte do nádoby kovovú čajovú lyžičku alebo sklenenú tyčinku. Zabráni to oneskoreniu varu tekutiny, a tým aj náhlemu pretečeniu pri premiestňovaní nádoby.
- Rúru nepoužívajte, ak:
 - Dvere nie sú správne uzatvorené;
 - sú závesy dvierok poškodené;
 - kontaktné plochy medzi dvierkami a prednou stranou rúry sú poškodené;
 - je poškodené okienko dvierok;
 - V rúre sa vyskytne elektrický oblúk, hoci v segmente pečenia nie je žiadny kovový predmet.
- Je veľmi dôležité, aby ste pri varení malého množstva jedla nezvolili dlhé trvanie alebo extrémne vysoký výkon, aby

nedošlo k prehriatiu alebo spáleniu jedla. Napríklad krajček chleba sa môže spáliť po 3 minútach, ak sa zvolí veľmi vysoká úroveň výkonu.

- Nepoužívajte rúru na vyprázdňanie, pretože nie je možné kontrolovať teplotu oleja ohrievaného v mikrovlnnej rúre.
- Kontaktné plochy dvierok (predná strana vnútorného segmentu a vnútorná strana dvierok), sa musia udržiavať čisté, aby sa zabezpečila správna prevádzka rúry.



1.5 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na výrobok nekladte iné predmety a noste ho vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Produkt pevne zaistíte páskou, aby ste zabránili poškodeniu

odnímateľných alebo pohyblivých častí produktu a samotného produktu.

- Skontrolujte celkový vzhľad produktu, či sa počas prepravy nepoškodil.



1.6 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je výrobok poškodený, neinštalujte ho.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti zdrojov tepla (radiátory, kachle atď.).
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby ste zabránili prehriatiu, výrobok by nemal byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami.



1.7 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.

- Nepoužívajte chybné alebo poškodené produkty. V prípade potreby odpojte elektrické/plynové prípojky výrobku a zavolajte autorizovaný servis.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté.
- Nelezte na výrobok, aby ste na niečo dosiahli alebo z akéhokoľvek iného dôvodu.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- Horľavé predmety uložené v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Nikdy neukladajte horľavé predmety v priestore na varenie.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybuju a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.

1.8 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti výrobku budú počas používania horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k výrobku bez sprievodu dospeléj osoby.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože okraje budú počas prevádzky horúce.
- Keďže môže dôjsť k vydychovaniu pary, počas otvárania dvierok rúry sa držte ďalej. Para môže popáliť ruky, tvár a/alebo oči.
- Počas prevádzky môže byť výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri vkladaní jedla do horúcej rúry alebo vyberaní jedla z horúcej rúry a pod. vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

1.9 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach.

Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".

- Príslušenstvo môže pri zatváraní dvierok výrobku poškodiť sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasúvajte na koniec varného priestoru.

1.10 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Potravinový odpad, olej a pod. v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Pred varením takéto hrubé nečistoty odstráňte.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.
- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Vložte masťný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený

rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry. Odstráňte všetky prebytočné kusy mastného papiera visiace z príslušenstva alebo nádoby, aby ste predišli riziku dotyku s výhrevnými telesami rúry. Nikdy nepoužívajte mastný papier pri teplote rúry vyššej, ako je maximálna teplota použitia uvedená na použitom mastnom papieri. Nikdy neumiestňujte mastný papier na dno rúry.

- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a mastné potraviny sa môžu vznietiť.



1.11 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odnesť ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom pro-

stredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odnesť ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

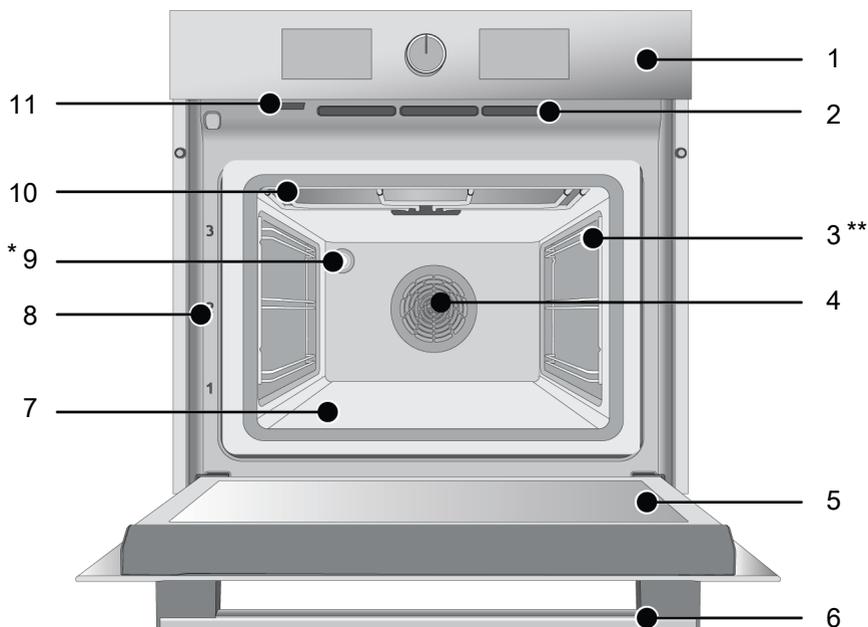
V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dverka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.
- Pri pečení v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dverka rúry. Ak dverka neotvoríte, vnútorná teplota sa v prevádzkovej funkcii Ekologické ohrievanie ventilátorom optimalizuje na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku



- | | |
|--|--|
| 1 Ovládací panel | 2 Ventilačné otvory |
| 3 Drôtené police | 4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou) |
| 5 Dvere | 6 Rukoväť |
| 7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou) | 8 Polohy políc |
| 9 Svetidlo | 10 Horný ohrievač |
| 11 Otvor na výstup pary: Počas prevádzky mikrovlnnej rúry sa odtiaľto vypúšťa para. Na okolitých povrchoch sa môže tvoriť kondenzát. | |

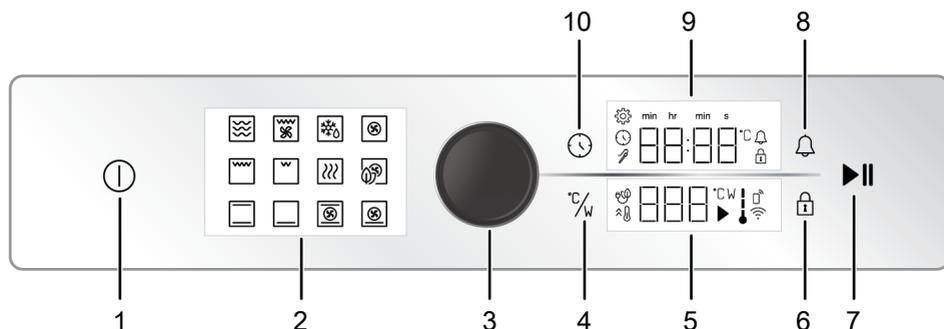
* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

V tejto časti nájdete prehľad a základné spôsoby použitia ovládacieho panela výrobku. V závislosti od typu výrobku sa môžu vyskytnúť rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.2.1 Ovládací panel



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia | 2 Zobrazenie funkcií |
| 3 Gombík riadenia rúry | 4 Tlačidlo výberu teploty/výkonu |
| 5 Oblasť kontrolky teploty | 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidla |
| 7 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia | 8 Tlačidlo alarmu |
| 9 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania | 10 Tlačidlo času a nastavenia |

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

Gombík riadenia rúry

Pomocou ovládacieho gombíka rúry môžete skontrolovať nastavenia na plochách ukazovateľa časovača/hodín a ukazovateľa teploty. Tieto nastavenia môžete prechádzať otáčaním tohto ovládacieho gombíka rúry doprava a doľava a aplikovať ich zatlačením gombíka.

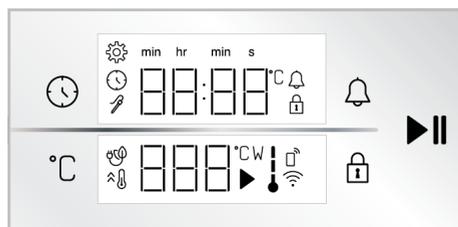
Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnútnu teplotu rúry môžete pochopiť podľa symbolu vnútornej teploty na displeji. Keď sa začne varenie, symbol je vidieť na displeji a keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé úrovne symbolu.

Zobrazenie funkcií

Pracovné funkcie vašej rúry sa nachádzajú na displeji funkcií na vašej rúre. Každá funkcia sa aktivuje jej dotykom. Všetky funkcie umiestnené na displeji sú schematické, nemusia byť prítomné vo vašom spotrebiči. Funkcie vášho výrobku sú opísané v časti "Prevádzkové funkcie rúry".

Indikačné plochy:



Tlačidlá :

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo výberu teploty/výkonu
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidla
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania :

 : Symbol času pečenia/denného času

 : Symbol alarmu

 : Symbol nastavení

 : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

s : Symbol sekúnd

min : Symbol minút

hr : Symbol časovača

 : Symbol sondy na mäso *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Oblasť kontrolky teploty :

 : Symbol na pečenie

 : Symbol teploty

 : Symbol mikrovlnného výkonu

 : Symbol teploty v rúre

 : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom

 : Symbol rýchleho ohrevu (booster)

 : Odstráňte symbol ovládania *

 : Symbol Wifi *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Prevádzkové funkcie vašej rúry fungujú na 3 rôznych princípoch, ktorými sú iba mikrovlnná funkcia, iba funkcia rúry a kombinovaný režim.

Prevádzkový režim	Technické údaje
Mikrovlnná rúra	Prevádzkou v režime iba mikrovlnnej funkcie rúra priamo ohrieva vnútro pokrmu. Mikrovlnnú rúru môžete používať na ohrev predvarených jedál a nápojov, rozmrazovanie a varenie. V režime mikrovlnnej rúry sa jedlo varí, ale sa nepečie.
Funkcia rúry	Prevádzkou iba ohrievačov rúry sa jedlo uvarí ohrievaním. Rúru môžete používať na všetky vaše varenia a rozmrazovanie. V prípade funkcie rúry sa jedlo uvarí aj upečie.
Kombinovaný režim	V kombinovanom režime pracujú súčasne ohrievače rúry aj mikrovlnná rúra. V kombinovanom režime sa jedlo varí a pečie rýchlejšie.

Funkcie rúry

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane.
	Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba varenia bude o niečo dlhšia. Použitie tejto funkcie je vysvetlené v časti "Obsluha riadiacej jednotky rúry".
	Funkcia „pizza“	40-280	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze.

	Funkcia „3D“	40-280	Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Slabé grilovanie	40-280	Funguje malý gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Grilovanie naplno	40-280	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Ražeň s grilovaním naplno	40-280	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Udržujte v teple	40-100	Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.

Mikrovlnné a kombinované režimy

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Rozsah výkonu (W)	Popis a použitie
	Mikrovlnná rúra	-	100 200 300 600 800	Funguje len pri mikrovlnnej rúre. Môže sa používať na ohrievanie vopred pripravených jedál a nápojov a na varenie jedál. Jedlá sa pripravujú bez opekania.
 	Mikrovlnný režim + Ražeň s grilovaním naplno	40-280	100 200 300 600	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom a mikrovlnnou rúrou sa rýchlo rozvádza do rúry pomocou ventilátora. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
 	Mikrovlnný režim + Rozmrazovanie	-	100 200 300 600	Pracujú mikrovlnná rúra a iba ventilátor (na zadnej stene). Je vhodná na rozpúšťanie mrazených zrnitých potravín pri izbovej teplote a chladenie uvarených jedál.

 	Mikrovlnný režim + Ohrievanie ventilátorom	40-280	100 200 300 600	Zadné vykurovacie teleso rúry pracuje s mikrovlnami. Horúci vzduch ohrievaný zadným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Jedlo môžete rýchlo uvariť a zároveň ho aj upiecť.
 	Mikrovlnný režim + Horné a spodné ohrievanie	40-280	100 200 300 600	Jedlo sa pomocou mikrovlnnej rúry ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
 	Mikrovlnný režim + Piz- za	40-280	100 200 300 600	Spodný ohrievač a ohrev s ventilátorom pracujú spoločne s mikrovlnnou rúrou. Je vhodný na prípravu pizze.

3.4 Príslušenstvo k produktu

Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

Štandardný plech

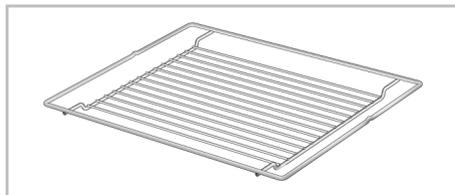
Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



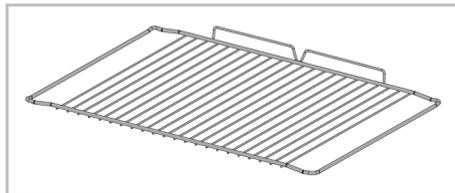
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :



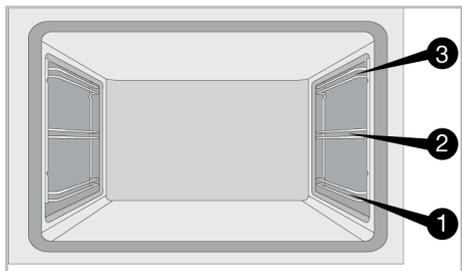
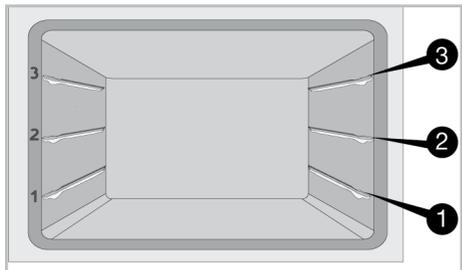
Pri modeloch bez drôtených políc :



3.5 Používanie príslušenstva produktu

Poličky na pečenie

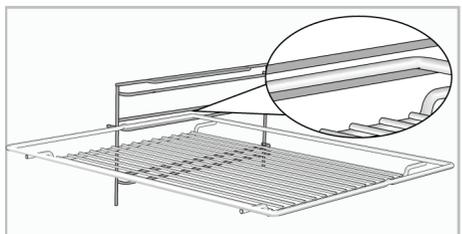
V priestore na pečenie sú 3 úrovne polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :**Pri modeloch bez drôtených polic :**

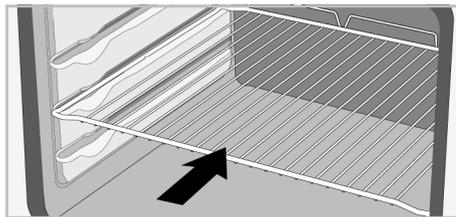
„0 miesto na polici“ je dno rúry. Nepoužívajte ho na iné účely ako na mikrovlnný ohrev.

Umiestnenie drôteného grilu na varné police

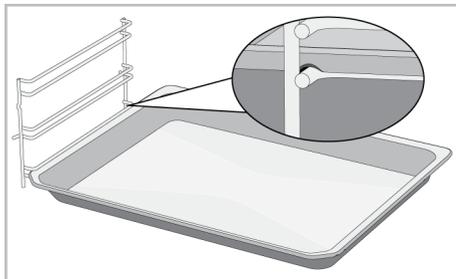
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :**Pri modeloch bez drôtených polic :**

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.

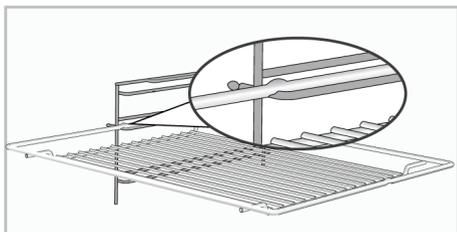
**Umiestnenie plechu na varné police**

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvky zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.

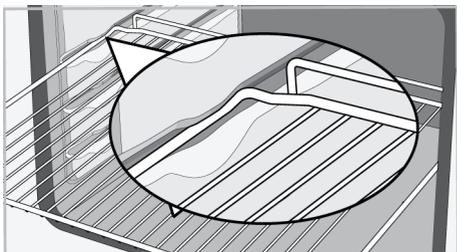
**Zastavovacia funkcia drôteného roštu**

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :

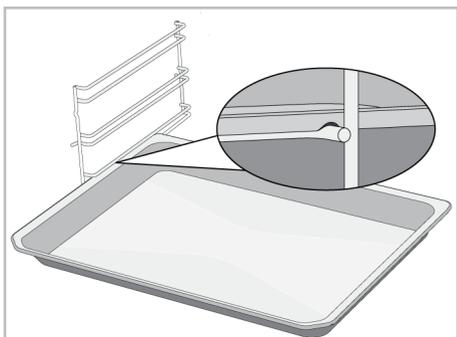


Pri modeloch bez drôtených polic :



Funkcia zastavenia podnosu

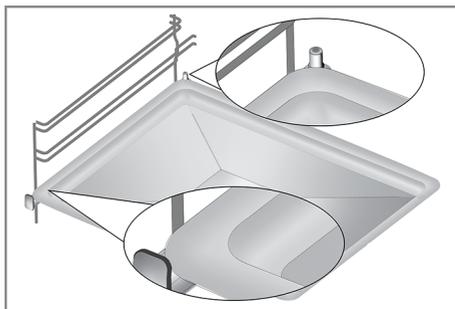
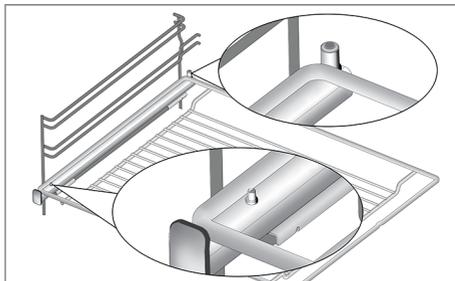
K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania podnosu ho uvoľnite zo zadnej zarážky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách - Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým koľajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou koľajni-

cou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických koľajnic opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).



3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	455 /594 /567
Inštaláčnne rozmery rúry (výška / šírka / hĺbka) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	2,7
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Funkcie mikrovlnnej rúry	
Čistý objem	48 lt
Mikrovlnný výkon	max. 800 W
Mikrovlnná frekvencia	2465 MHz

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie. 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

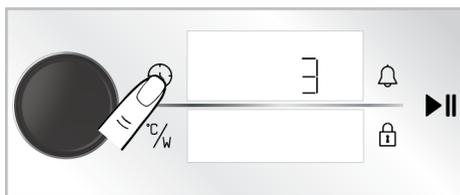
4 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

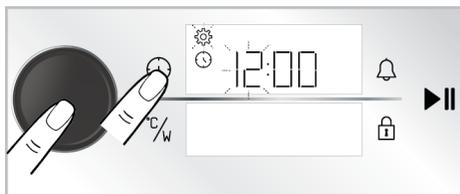
4.1 Prvé nastavenie časovača

i Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

- a. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
- ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.



- b. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykem tlačidla ⌚ aktivujete pole časovača.
- ⇒ Pole časovača a symbol ⚙️ bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



- c. Nastavte denný čas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole minút stlačením ovládacieho gombíka rúry jedenkrát alebo jedným dotykem tlačidla ⌚.
- ⇒ Pole minút a symbol ⚙️ bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



- d. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte minúty. Nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykem tlačidla ⌚.
- ⇒ Denný čas je nastavený a symbol ⚙️ svieti nepretržite.

i Ak sa nevykoná prvé nastavenie časovača, denný čas sa začne počítať od času nastaveného pri výrobnom procese. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.

i V prípade dlhšieho výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

4.2 Prvé čistenie

- a. Odstráňte všetky obalové materiály.
- b. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
- c. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
- d. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 18]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
- e. Počkajte, kým rúra vychladne.
- f. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

5 Používanie rúry

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozičii vo vašom produkte.)

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry

5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania tepla je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku elektrického prúdu sa prednastavené pečenie a doba pečenia zrušia.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Vykonané nastavenia je potrebné uložiť, a to buď dotykom príslušného tlačidla v popise, alebo krátkym počkaním.

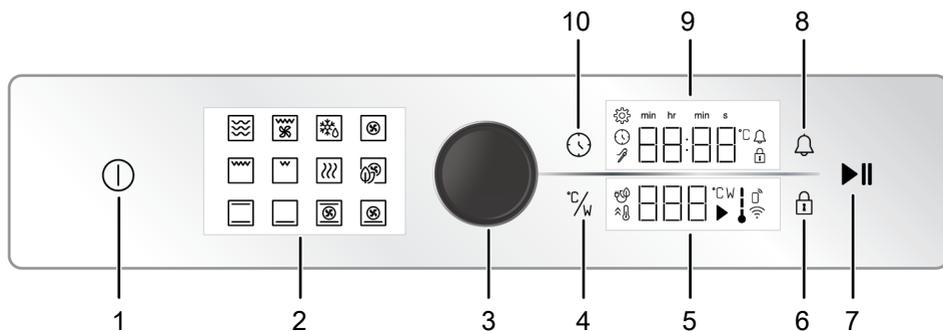
UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

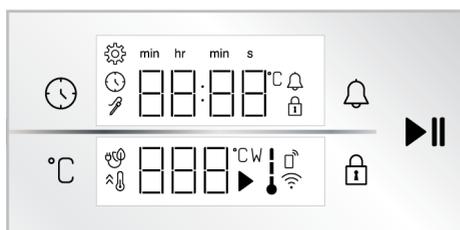
Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne. Ak sa dvierka výrobku otvoria počas prevádzky rúry alebo v zatvorenej polohe, osvetlenie rúry sa automaticky zapne.

- Ak je nastavený čas pečenia pri začatí pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Ak je na ovládacom paneli aktívne nastavenie rýchleho predohrevu, na displeji sa po začatí pečenia zobrazí symbol  a rúra dosiahne teplotu, ktorú ste nastavili pre rýchle pečenie. Informácie o nastavení rýchleho predohrevu nájdete v časti "**Nastavenia**".



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia | 2 Zobrazenie funkcií |
| 3 Gombík riadenia rúry | 4 Tlačidlo výberu teploty/výkonu |
| 5 Oblasť kontrolky teploty | 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel |
| 7 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia | 8 Tlačidlo alarmu |
| 9 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania | 10 Tlačidlo času a nastavenia |



Tlačidlá :

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo výberu teploty/výkonu
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu

▶▶ : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania :

- : Symbol času pečenia/denného času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- s** : Symbol sekúnd
- min** : Symbol minút
- hr** : Symbol časovača
- : Symbol sondy na mäso *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Oblasť kontrolky teploty :

- : Symbol na pečenie
- : Symbol teploty
- : Symbol mikrovlnného výkonu
- : Symbol teploty v rúre
- : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
- : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
- : Odstráňte symbol ovládania *
- : Symbol Wifi *

* : Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zapnutie rúry

- a. Zapnite rúru dotykem klávesy .
 - ⇒ Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí funkcia prvej prevádzky. Keď je displej v tomto stave, je možné nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu, čas pečenia a alarm.



Ak sa na tomto displeji nevykoná žiadne nastavenie, rúra sa približne za 5 minút vypne a na displeji sa zobrazí denný čas.

Vypnutie rúry

Vypnite rúru dotykom tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí denný čas.

Manuálne pečenie výberom teploty a funkcie prevádzky rúry

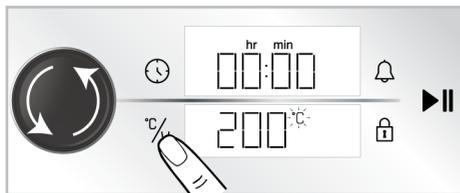
Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo. Ako príklad sú na obrázkoch zobrazené funkcie "Horné a spodné ohrevanie" a nastavenia 180 °C.

- Zapnite rúru dotykom klávesy ①.
- Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorú chcete aktivovať na displeji funkcií.



- Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa dotknite tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/dola.

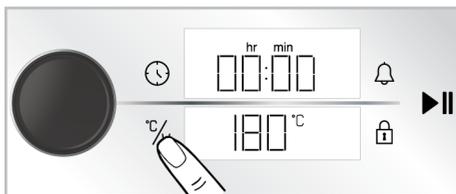
⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.



Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

- Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.



- Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ▶||, aby ste začali piecť.



⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly ! a ▶. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Keď teplota vo vnútri rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé stupne symbolu ! teploty rúry. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné pečenie vykonáva bez nastavenia času pečenia. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po skončení pečenia sa dotknite tlačidla ▶|| pre ukončenie pečenia alebo sa dotknite tlačidla ① pre úplné vypnutie rúry.

Pečenie nastavením času pečenia;

Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času pečenia na časovači. Ako príklad sú na obrázkoch zobrazené nastavenia funkcie "Horné a spodné ohrievanie", 180 °C a 45 minút pečenia.

- Zapnite rúru dotykom klávesy ①.
- Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorú chcete aktivovať na displeji funkcií.



- Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa dotknite tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/doľava.

⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.



Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

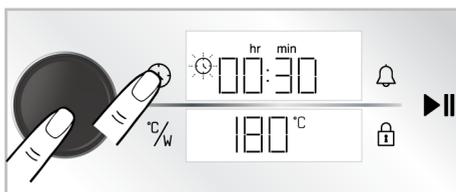
- Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.



- Stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa raz dotknite tlačidla ⌚ pre čas pečenia.

⇒ Na displeji časovača/dĺžky pečenia sa zobrazí nastavená hodnota 30 minút a bliká symbol ⌚.



Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete po nastavení funkcie prevádzky a teploty aktivovať čas pečenia ako 30 minút stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo dotykom tlačidla ⌚ a čas môžete zmeniť otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.

- Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava. Potvrďte nastavenia opätovným dotykom tlačidla ⌚.



Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

- g. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla ►||, aby ste začali piecť.



⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí odpočet času pečenia. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly ↓ a ►. Keď teplota vo vnútri rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé stupne symbolu ↓ teploty rúry. Po uplynutí času pečenia sa na displeji teploty zobrazí text **"Koniec"**, časovač vydá zvukové upozornenie a pečenie sa zastaví.

- h. Počas jednej minúty zaznie varovný signál. Ak sa dotknete tlačidla ►|| počas zvukového upozornenia a na displeji teploty sa zobrazí text **"End"** (Koniec), rúra pokračuje v prevádzke na dobu neurčitú. Vypnite rúru dotykem tlačidla Ⓛ. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

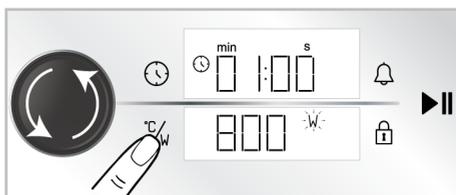
Používanie mikrovlnného režimu

- a. Zapnite rúru dotykem klávesy Ⓛ.
b. Dotknite sa funkcie "Mikrovlnná rúra" prevádzky na displeji funkcií.



- c. Dotknite sa tlačidla $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{W}}$ na zmenu úrovne mikrovlnného výkonu. Požadovaný mikrovlnný výkon nastavíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava.

⇒ Na displeji bliká symbol W.

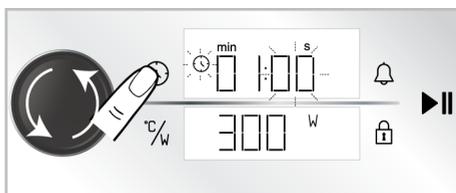


- d. Potvrďte nastavený výkon dotykem tlačidla $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{W}}$.

⇒ Na displeji sa trvalo zobrazí symbol W.

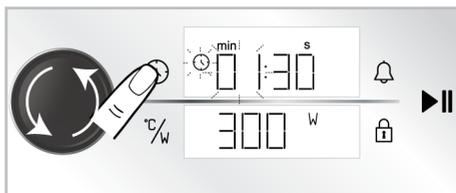
- e. Stlačte raz ovládacie gombík rúry alebo sa raz dotknite tlačidla Ⓛ pre čas pečenia.

⇒ Na displeji bliká symbol Ⓛ a druhé pole.



- f. Čas pečenia v sekundách nastavíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava.
g. Dotknutím sa tlačidla Ⓛ potvrdíte sekundú času pečenia.

⇒ Na displeji bliká symbol Ⓛ a pole minút.



- h. Čas pečenia v minútach nastavíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava.
i. Dotknutím sa tlačidla Ⓛ potvrdíte čas pečenia v minútach.

i Maximálny výkon mikrovlnnej rúry je obmedzený na 600 W, keď zvolený čas pečenia v mikrovlnnom režime prekročí 12 minút. Mikrovlnný výkon sa automaticky nastaví na 600 W, keď zvolený čas pečenia prekročí 12 minút.

i Časové intervaly pečenia sa určujú automaticky na základe nastaveného mikrovlnného výkonu a nie je možné ich zmeniť. Na obrázkoch sú ako príklady uvedené nastavenia 800 W/ 1 minúta a 30 sekúnd.

- j. Ak chcete spustiť pečenie, dotknite sa tlačidla ▶▶.

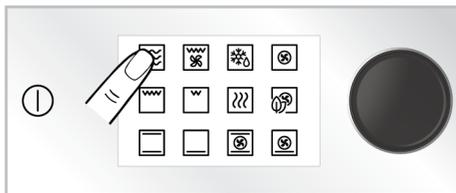


⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať vo funkcii a výkone mikrovln. Nastavený čas pečenia sa začne odpočítavať. Na displeji sa zobrazujú symboly ▶ a W. Po uplynutí času pečenia sa na displeji zobrazí text **"Koniec"**, ozve sa zvukové upozornenie a pečenie sa zastaví.

- k. Počas jednej minúty zaznie varovný signál. Ak sa dotknete tlačidla ▶▶ v čase, keď je vydaná zvuková výstraha a na displeji sa zobrazuje text **"End"** (Koniec), rúra pokračuje v prevádzke ešte jednu minútu. Vypnite rúru dotykem tlačidla ⓪. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

Používanie kombinovaného režimu (rúra a mikrovlnná rúra spolu)

- a. Zapnite rúru dotykem klávesy ⓪.
- b. Dotknite sa funkcie "Mikrovlnná rúra" prevádzky na displeji funkcií.

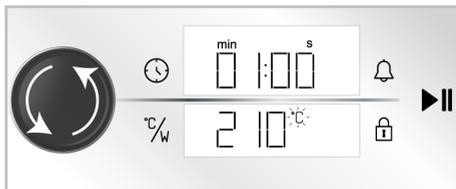


- c. Dotknite sa kombinovanej funkcie, v ktorej chcete variť s funkciou mikrovlnnej rúry. Aktivujú sa obe funkcie. (napr. Mikrovlnný režim + Horné a spodné ohrievanie)



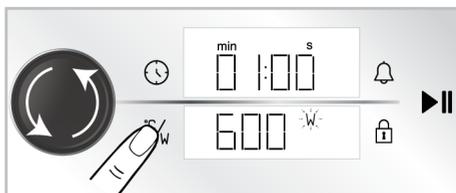
- d. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava túto teplotu zmeníte.

⇒ Na displeji bliká symbol °C.



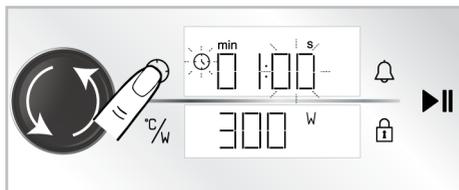
- e. Potvrďte teplotu dotykem tlačidla °C/W.

⇒ Aktivuje sa úroveň mikrovlnného výkonu a na displeji sa zobrazí preddefinovaný mikrovlnný výkon. Na displeji bliká symbol W.



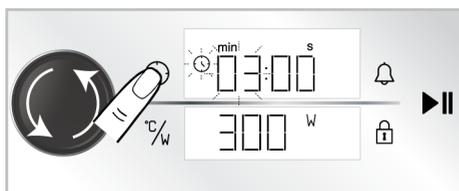
- f. Ak chcete zmeniť úroveň mikrovlnného výkonu, otočte ovládací gombík rúry doprava / doľava a nastavenie výkonu potvrdíte dotykom tlačidla °W .
- g. Stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa raz dotknite tlačidla ⌚ pre čas pečenia.

⇒ Na displeji bliká symbol ⌚ a druhé pole.



- h. Čas pečenia v sekundách nastavíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.
- i. Dotknutím sa tlačidla ⌚ potvrdíte sekundu času pečenia.

⇒ Na displeji bliká symbol ⌚ a pole minút.



- j. Čas pečenia v minútach nastavíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.
- k. Dotknutím sa tlačidla ⌚ potvrdíte čas pečenia v minútach.

i Pri pečení v kombinovaných režimoch je maximálny výkon mikrovln obmedzený na 600 W a nezávisí od zvoleného času pečenia.

i Časové intervaly pečenia sa určujú automaticky na základe nastaveného mikrovlnného výkonu a nie je možné ich zmeniť. Na obrázkoch je ako príklad uvedené nastavenie 300 W / 3 minúty.

- l. Ak chcete spustiť pečenie, dotknite sa tlačidla ▶|| .



⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej kombinovanej funkcii, teplote a mikrovlnnom výkone. Nastavený čas pečenia sa začne odpočítavať. Na displeji sa zobrazujú symboly ▶ a ! . Po uplynutí času pečenia sa na displeji zobrazí text **"Koniec"**, ozve sa zvukové upozornenie a pečenie sa zastaví.

- m. Počas jednej minúty zaznie varovný signál. Ak sa dotknete tlačidla ▶|| v čase, keď je vydaná zvuková výstraha a na displeji sa zobrazuje text **"End"** (Koniec), rúra pokračuje v prevádzke ešte jednu minútu. Vypnite rúru dotykom tlačidla ⌚ . Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

5.3 Nastavenia

i Odpočítavanie 3-2-1 sa zobrazuje na displeji v menu alebo v nastaveniach, ktoré by sa mali aktivovať dlhým stlačením. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušné menu alebo nastavenie.

Aktivácia zámku kláves

Pomocou funkcie uzamknutia kľúča môžete zabezpečiť zásah do riadiacej jednotky.

- a. Klepnite na tlačidlo 🔒 kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí symbol 🔒 .



⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, na displeji časovača / trvania sa zobrazí symbol  a zámok klávesov bude aktívovaný. Po nastavení blokovania tlačidla, ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla alebo stlačíte ovládací gombík rúry, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.



Kým je aktívovaný zámok tlačidiel, nie je možné používať tlačidlá ovládacej jednotky. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

a. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí symbol .

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, na displeji časovača / trvania sa zobrazí symbol  a zámok klávesov bude deaktivovaný.

Nastavenie budíka

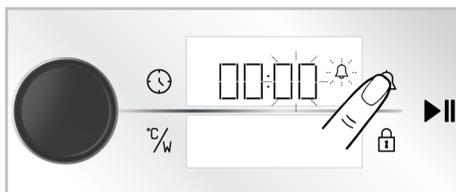
Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.

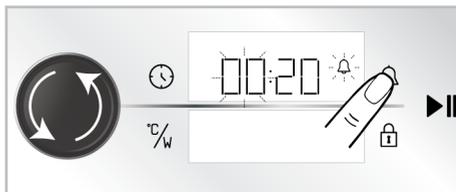
a. Klepnutím raz na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.

⇒ Na displeji časovača/dĺžky odpočtu začne blikáť minútové pole a symbol .



b. Najprv nastavte minúty otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole časovača jednorazovým dotykom tlačidla .

c. Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava. Dotykom tlačidla  znova potvrdíte nastavenie.



⇒ Na displeji časovača/dĺžky trvania sa nepretržite rozsvieti symbol  a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu.

d. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.



Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na displeji časovača / trvania sa zobrazí kratší čas.

Vypnutie alarmu

a. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní jednej minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

⇒ Zvukové varovanie sa zastaví.

Ak chcete zrušiť alarm;

a. Dotykom raz tlačidla  resetujete dobu alarmu.

⇒ Na displeji časovača / trvania začne blikať symbol 🔔.

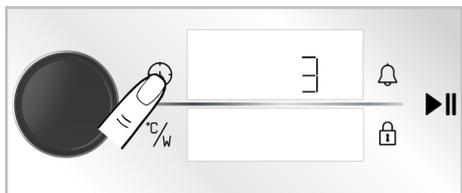
- b. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/doľava, kým čas budíka nedosiahne hodnotu "00:00".

Nastavenie hlasitosti

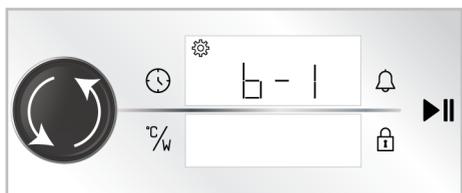
Môžete nastaviť hlasitosť vašej riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

- a. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

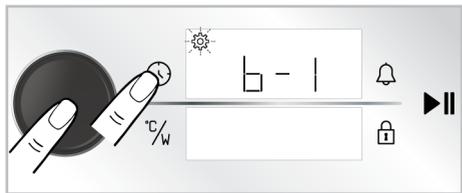


- b. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava / doľava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí "b-1" alebo "b-2".



- c. Nastavenie tónu aktivujte opätovným dotykem tlačidla ⌚ alebo jednorazovým stlačením ovládacieho gombíka rúry.

⇒ Symbol 🔔 bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



- d. Požadovaný tón nastavte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.

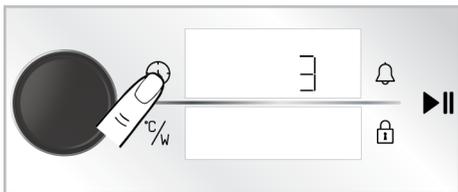
- e. Nastavený tón potvrdte opätovným dotykem tlačidla ⌚ alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

Nastavenie jasu displeja

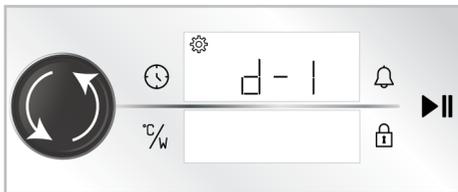
Môžete nastaviť jas riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

- a. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

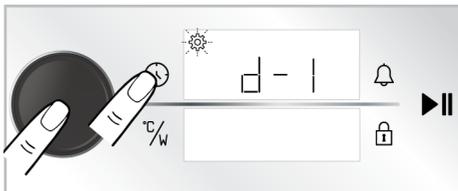


- b. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava/doľava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí „d-1“, „d-2“ alebo „d-3“.



- c. Nastavenie jasu aktivujte opätovným dotykem tlačidla ⌚ alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

⇒ Symbol 🔔 bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.

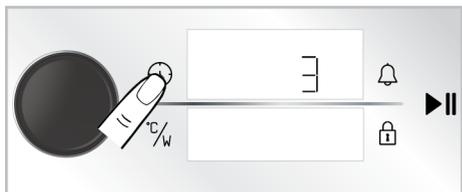


- d. Nastavte požadovaný jas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.
- e. Nastavenie jasu potvrdíte opätovným dotykotom tlačidla ⌚ alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)

Pečenie na vašom výrobku môžete prevádzkovať automaticky s funkciou rýchleho predohrevu. Na tento účel by ste mali aktivovať nastavenie rýchleho predohrevu. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

- a. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.



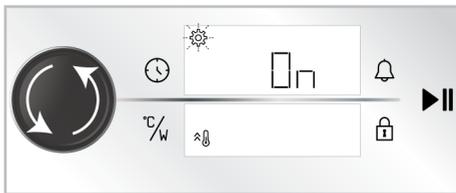
- b. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/doľava, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⌚ a "OFF".



- c. Aktivujte nastavenie rýchleho predohrevu (Booster) tak, že sa raz dotknete tlačidla ⌚ alebo stlačíte ovládací gombík rúry.
 - ⇒ Symbol ⚙️ bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



- d. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava nastavte nastavenie "OFF" na displeji na "ON".



- e. Nastavenie predhrevu (Booster) potvrdíte opätovným dotykotom tlačidla ⌚ alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

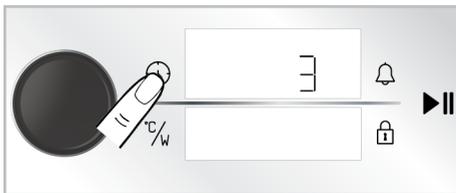
i Rovnakým postupom môžete vypnúť nastavenie rýchleho predohrevu. Vypnutím nastavenia "OFF" môžete zrušiť nastavenie rýchleho predohrevu.

Zmena denného času

Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

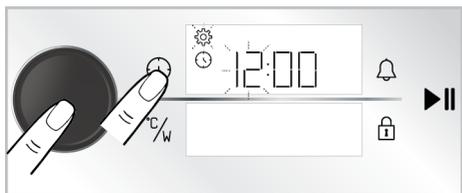
- a. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.



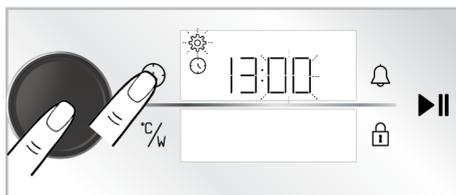
- b. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla  aktivujete pole časovača.

⇒ Pole časovača a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



- c. Nastavte denný čas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole minút stlačením ovládacieho gombíka rúry jedenkrát alebo jedným dotykom tlačidla .

⇒ Pole minút a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



- d. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavíte minúty. Nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla .

⇒ Denný čas je nastavený a symbol  svieti nepretržite.

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v mikrovlnnej rúre

Aby ste zabránili pretečeniu pri ohrievaní vody a iných tekutín v mikrovlnnej rúre:

- Nepoužívajte uzavreté nádoby alebo nádoby s úzkym vekom.
- Neohrievajte nadmerne.
- Pred vložením nádoby do mikrovlnnej rúry ju premiešajte lyžicou a otvorte veko, potom ju uprostred ohrievania opäť premiešajte. Nenechávajte lyžicu vo vnútri, kým je rúra v prevádzke.
- Počas ohrievania tekutín, ako je polievka a omáčka, môžu tieto tekutiny pred vykypením nečakane vybublať a pretekať. Počas ohrievania takýchto tekutín neopúšťajte miesto.

- Počas ohrievania detskej stravy alebo nápoja vo vnútri dojčenskej fľaše ju pred podaním dieťaťu pretrepte a kontrolujte jej teplotu. Pred ohrievaním odstráňte viečko a náustok.
- Pred varením alebo rozmrazovaním vyberte potraviny z plastového obalu. V niektorých výnimočných prípadoch môže byť potrebné zakryť potraviny špeciálnou nylonovou strečovou fóliou.
- Ak nepoužívate špeciálne určené vrecká pre mikrovlnnú rúru, nepoužívajte spotrebič na prípravu popcornu.
- Čokoládové cukríky a pečivo s nízkym obsahom tekutín by sa mali ohrievať opatrne.
- V mikrovlnnej rúre nezohrievajte vajcia v škrupine a celé natvrdo uvarené vajcia, pretože môžu explodovať, a to aj po skončení mikrovlnného ohrevu.

Výhody mikrovlnnej rúry

- V tradičných rúrach teplo šíriace sa do zariadenia prostredníctvom elektrických prvkov a plynových varných dosiek preniká do potravín zvonku dovnútra. Z tohto dôvodu sa na ohrev vnútorného vzduchu, komponentov rúry a nádob s potravinami strácalo veľa energie.

- V mikrovlnnej rúre sa teplo vytvára prostredníctvom samotného jedla a tepelná vlna sa pohybuje smerom dovnútra. Na vnútorných stenách rúry alebo nádob (ak sú z vhodného materiálu na použitie v mikrovlnnej rúre) nedochádza k žiadnym tepelným stratám, inými slovami, ohrieva sa len jedlo.
- Mikrovlnné rúry výrazne skracujú čas varenia. Mikrovlnné varenie si vyžaduje približne polovicu až tretinu času potrebného v bežných rúrach. Závisí to od hustoty, tepla a množstva obsahu, ktorý sa má variť.
- Jedlo môžete variť vo vlastnej šťave bez pridania príliš veľkého množstva korenia alebo bez neho a zachovať jeho prirodzenú chuť.
- Mikrovlnné rúry plynú menej energiou. Energia sa využíva len pri varení. V mikrovlnnej rúre sa energia neplytvá.
- Nemusíte sa obávať, či sa mäso rozmrazí alebo nie. Mikrovlnné rúry rozmrazia mrazené potraviny za krátky čas, preto môžete začať variť okamžite. Znižuje sa tak riziko rastu baktérií.
- Vďaka kratšiemu času varenia sa zachovávajú nutričné hodnoty potravín.
- Ponúka jednoduchšie čistenie ako bežné rúry.

Teória mikrovln

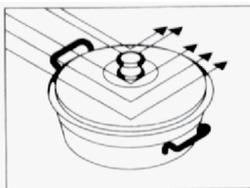
- Mikrovlny sú druhom energie, ktorá je podobná rádiovým a televíznym vlnám. Magnetronová trubica vo vnútri mikrovlnnej rúry vytvára mikrovlnnú energiu. Mikrovlnná energia sa vo vnútri rúry šíri všetkými smermi a odráža sa od bočných stien, čím rovnomerne preniká do potravín. Mikrovlny spôsobujú rýchle vibrácie molekúl v potravinách. Tieto vibrácie vytvárajú teplo, ktoré jedlo uvarí.
- Mikrovlny neprechádzajú cez kovové steny rúry. Mikrovlny môžu prechádzať cez materiály, ako je keramika, sklo alebo papier.

Prečo sa jedlo zahrieva?

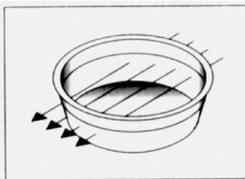
- Väčšina potravín obsahuje vodu a molekuly vody pri pôsobení mikrovln vibrujú. Trením medzi molekulami vzniká teplo, ktoré potraviny ohrieva, rozmrazuje zmrazené výrobky, varí alebo udržiava teplo. V dôsledku stúpajúceho tepla vo vnútri potraviny
- Potraviny sa môžu variť s malým množstvom oleja alebo bez neho;
- Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie je v mikrovlnnej rúre oveľa rýchlejšie ako v tradičných rúrach;
- Vitamíny, minerály a živiny sa uchovávajú vo vnútri potravín;
- prirodzená farba a chuť potravín sa nemení.

Vhodné nádoby pre mikrovlnné rúry

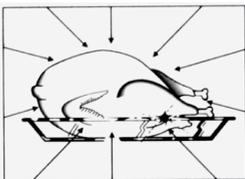
Mikrovlny môžu prejsť cez porcelán, sklo, kartón alebo plast, ale nie cez kovy. Preto sa v mikrovlnnej rúre nemôžu používať kovové nádoby alebo nádoby s kovovými časťami. Mikrovlny sa odrážajú od kovových...



...ale prechádzajú cez sklo alebo porcelán...



...a sú absorbované potravinami.



**Nebezpečenstvo požiaru!**

Nikdy nekladajte do mikrovlnnej rúry kovové nádoby alebo nádoby s kovovým povrchom.

- Mikrovlny nemôžu preniknúť cez kov. Mikrovlny sa odrážajú od akýchkoľvek kovových predmetov v rúre a spôsobujú nebezpečné elektrické oblúky. Väčšina tepelne odolných nekovových nádob je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre. Niektoré nádoby však môžu obsahovať nevhodný materiál na použitie v mikrovlnnej rúre. Ak chcete zistiť, či je nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry, môžete použiť nasledujúci test:
- Umiestnite prázdnu nádobu, ktorú chcete otestovať, a inú nádobu naplnenú vodou do rúry.
- Zapnite rúru na vysoký výkon na jednu minútu. Ak je voda teplá a testovaná nádoba studená, nádoba je vhodná do mikrovlnnej rúry.
- Na druhej strane, ak je voda studená a nádoba vedľa nej horúca, potom nádoba absorbovala mikrovlny a táto nádoba nie je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.

Sklenené nádoby

- Nepoužívajte nádoby z tenkého skla alebo olovnatého krištáľu. Tepelne odolné nádoby sú vhodné do mikrovlnných rúr. V mikrovlnnej rúre však nepoužívajte krehké sklenené nádoby, ako sú poháre na vodu a víno, ktorých materiály sa môžu pri ohrievaní rozbiť.

Plastové nádoby

- Nádoby a riady vyrobené z plastu alebo melamínu nedržte v mikrovlnnej rúre príliš dlho; to platí aj pre plastové vrecká používané na uchovávanie mrazených potravín.

Dôvodom je, že teplo horúceho jedla nakoniec materiál roztopí a zdeformuje. Tieto typy materiálov používajte v mikrovlnnej rúre len obmedzený čas.

Vrecká na varenie

- Vrecká na varenie sa môžu používať v mikrovlnnej rúre, pokiaľ sú určené na varenie. Nezabudnite vrecúška prepichnúť, aby para vo vnútri mohla uniknúť. Na varenie nepoužívajte bežné plastové vrecká, pretože sa roztavia a otvoria.

Papier

- Na dlhodobé varenie nepoužívajte žiadny typ papiera. To spôsobí, že papier začne horieť. Papierové platne sú vhodné len na masťné alebo suché jedlá, ktoré si vyžadujú malý čas varenia.
- Nepoužívajte recyklovaný papier. Tieto papiere môžu obsahovať molekuly, ktoré môžu spôsobiť oblúky.

Drevené a prútené nádoby

- Nesmú sa používať veľké drevené nádoby, pretože mikrovlnná rúra spôsobuje vysychanie a krehnutie štruktúry dreva.

Porcelánové nádoby

- Všeobecne platí, že nádoby vyrobené z týchto typov materiálov sú vhodné na použitie vo vnútri mikrovlnnej rúry, ale pre istotu ich musíte vyskúšať.

Kovové nádoby

- Kovové nádoby odrážajú mikrovlny od potravín. Preto ich nepoužívajte.



Určitý riad s vysokým obsahom železa a olova nie je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach. Nezabudnite skontrolovať, či sú vaše nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry.

Nádoba na varenie	Mikrovlnná rúra	Slabé grilovanie	Horné a spodné ohrievanie	Kombinované režimy
Žiaruvzdorné sklo	Áno	Áno	Áno	Áno
Sklo prepúšťajúce teplo	Nie	Nie	Nie	Nie
Žiaruvzdorná keramika	Áno	Áno	Áno	Áno
Plastový tanier, ktorý možno používať v mikrovlnnej rúre	Áno	Nie	Nie	Nie

Nádoba na varenie	Mikrovlnná rúra	Slabé grilovanie	Horné a spodné ohrievanie	Kombinované režimy
Kuchynský papier	Áno	Nie	Nie	Nie
Kovový podnos	Áno*	Áno	Áno	Áno*
Kovová mriežka	Nie	Áno	Áno	Nie
Hliníková fólia a fóliová nádoba	Nie	Áno	Áno	Nie

* Používajte iba kovový plech dodaný s rúrou.

Umiestnenie potravín

- Optimálny výsledok dosiahnete, ak jedlo rozložíte na nádobu rovnomerne. Túto metódu možno použiť mnohými spôsobmi s uspokojivými výsledkami.
- Môžete variť veľké množstvo podobných položiek (napr. zemiakov) spoločne. Lepšie sa upečú, ak ich v rúre umiestnite do rovnomerne rozmiestnených kruhov. Dávajte pozor, aby sa kusy neprekryvali.
- Pri varení jedál rôznych tvarov a hrúbok umiestnite hrubšie časti do stredu plechu, pretože mikrovlny budú mať silnejší účinok na vonkajšie vrstvy týchto potravín. Preto ich budete mať rýchlejšie uvarené.
- Ryby a iné nerovnomerné potraviny umiestnite chvostom na okraj podnosu.
- Tenko nakrájané kúsky mäsa môžete ukladať na seba. Hrubšie položky, ako sú klobásy a kúsky mäsa, musia byť umiestnené vedľa seba.
- Vývar a omáčky zohrejte na inom tanieri. Úzke a hlboké taniere sú na túto prácu vhodnejšie ako široké a plytké taniere. Pri ohrievaní vývaru, omáčky alebo polievky by nádoby nemali byť plné viac ako do dvoch tretín.
- Ak varíte celú rybu, urobte do nej otvory, aby koža nepraskla.
- Ak používate strečovú fóliu, vrecká alebo papier na pečenie, urobte do nich otvory alebo nechajte otvor, aby mohla uniknúť para.
- Malé kusy potravín sa uvaria rýchlejšie ako veľké kusy, rovnaké kusy sa uvaria rýchlejšie ako nerovnomerné. Na dosiahnutie najlepších výsledkov nakrájajte jedlo na rovnako veľké porcie.

Výška potravín

- Veľmi hrubé potraviny (zvyčajne pečienky) sa budú rýchlejšie variť na spodnej strane. To znamená, že ich možno budete musieť niekoľkokrát otočiť.
- Hrubé alebo husté časti môžete umiestniť do vyššej polohy, aby mikrovlny mohli pôsobiť aj na spodnú a strednú časť kúska.

Tipy na varenie

Faktory ovplyvňujúce čas mikrovlnnej rúry:

- Čas mikrovlnnej rúry závisí od niekoľkých faktorov. Teplota zložiek použitých v recepte môže výrazne ovplyvniť potrebný čas varenia. Preto sa koláč z ľadového masla, mlieka a vajec bude piecť dlhšie ako koláč zo surovín izbovej teploty.
- Najmä niektoré recepty na chlieb, koláče a krémové omáčky odporúčajú vybrať z rúry pred úplným upečením. Takéto pokrmy držané zatvorené mimo rúry umožnia, aby jedlo pokračovalo v pečeni, pretože teplo sa šíri z jeho vonkajšej strany do vnútra.
- Ak necháte kúsky v rúre až do úplného upečenia, hrozí riziko spálenia vonkajšej vrstvy. Postupom času si osvojíte, ktoré jedlá treba nechať dopiecť a ktoré treba vybrať a počkať.
- Počas pečenia nenechávajte kúsky na boku. Svetlo mikrovlnnej rúry sa počas prevádzky automaticky zapne a umožní vám vidieť stav uvarených kúskov.

Rozmrazovanie:

- Čas rozmrazovania sa môže líšiť v závislosti od veľkosti balenia. Plytké obdĺžnikové balenia sa rozmrazujú rýchlejšie ako hlboké nádoby.
- Rozoberte kúsky, ktoré sa začnú roztápať. Takto sa ľahšie roztopia.

- So zvyšujúcim sa množstvom uvarených potravín sa bude zvyšovať aj potrebný čas. Dvakrát väčšie jedlo bude trvať zhruba dvakrát dlhšie. Ak varenie jedného zemiaka trvá štyri minúty, varenie dvoch zemiakov bude trvať približne sedem minút. Nech do rúry vložíte akékoľvek množstvo jedla, množstvo vytvorené mikrovlnami zostane rovnaké. To znamená, že čím viac jedla do nej vložíte, tým dlhšie bude trvať varenie.

Obsah tekutín

- Keďže mikrovlny sú citlivé na tekutiny, obsah tekutín ovplyvní čas varenia. Jedlá s prirodzenými tekutými zložkami (napr. zelenina, ryby a hydina) sa uvaria rýchlejšie a ľahšie. Pri varení suchých potravín, ako je ryža a strukoviny, sa odporúča pridať vodu.
- Je potrebné poznamenať, že mikrovlnná rúra odstraňuje vlhkosť, preto by ste pred varením suchších položiek, ako je napríklad určitá zelenina, mali tieto položky namočiť s trochou vody alebo ich zabaliť, aby si zachovali vlhkosť.
- Pri varení potravín, ktoré obsahujú veľmi málo vody (napríklad rozmrazovanie chleba, popcorn), dochádza k veľmi rýchlemu odparovaniu. V takom prípade rúra pracuje, akoby bola prázdna, a jedlo sa môže spáliť. V takom prípade môže dôjsť k poškodeniu rúry a nádoby. Preto ju nastavte len na požadovaný čas pečenia a počas pečenia rúru pozorne sledujte.

Para

- Vlhkosť v potravinách môže niekedy spôsobiť, že sa v rúre počas jej prevádzky vytvorí para. To je normálne.

Cukor

- Pri príprave jedál s veľmi vysokým obsahom cukru, ako sú pudinky a koláče, dodržiavajte odporúčania uvedené v knihe receptov pre mikrovlnné rúry. Ak prekročíte odporúčaný čas varenia, môže dôjsť k spáleniu jedla alebo poškodeniu rúry.

Hustota potravín

- Ľahšie, porézne potraviny, ako je chlieb a koláč, sa uvaria rýchlejšie ako ťažšie, husté potraviny, ako je pečené mäso a dusené mäso. Pri ohrievaní poréznych predmetov bez tvrdého, suchého povrchu v mikrovlnnej rúre buďte opatrní.

Obsah kostí a tuku

- Kostí prenášajú teplo a tuk sa varí rýchlejšie ako mäso. Pri varení kusov mäsa, ktoré obsahujú kosti a tuk, dbajte na to, aby boli rovnomerne rozložené a neboli prepečené.

Farba pokrmu

- Mäso alebo hydina, ktoré sa varili pätnásť minút alebo dlhšie, mierne stmavnú vlastným tukom. Ak chcete pripraviť rýchlo uvarené jedlo s lákavým a opečeným vzhľadom, môžete ho potrieť grilovacou alebo sójovou omáčkou. Ak použijete malé množstvo tejto omáčky, neovplyvní to chuť samotného jedla.

Zníženie vnútorného tlaku potravín

- Väčšina potravín je pokrytá kožou. Počas varenia sa v nich vytvára tlak, ktorý môže spôsobiť ich prasknutie. Aby sa tomu zabránilo, je potrebné kožu prepichnúť vidličkou alebo nožom. Tento postup by ste mali použiť na zemiaky, kuracie pečienky, mušle, vaječné žĺtky, klobásy a niektoré druhy ovocia a zeleniny.

Otáčanie a miešanie kusov počas varenia

- Pri varení v mikrovlnnej rúre je dôležité miešanie. Pri bežnom varení sa potraviny miešajú tak, aby sa vzájomne nerozmazali. Pri varení v mikrovlnnej rúre sa naopak potraviny miešajú, aby sa zabezpečilo rovnomerné rozloženie tepla. Keďže vonkajšia vrstva sa zohrieva rýchlejšie ako vnútro, vždy miešajte zvonka dovnútra.
- Veľké, dlhé kusy, ako sú pečienky a celá hydina, by sa mali obracať, aby sa zabezpečilo rovnomerné varenie zhora aj zdola. Preto môže byť potrebné obrátiť aj nakrájané mäso a kurča.

- Obracanie a miešanie kúskov počas varenia je dôležité, aby sa zabezpečilo ich rovnomerné prepečenie v celom objeme.

Rôzne časy varenia

- Na začiatku vždy vyskúšajte minimálny čas varenia a kontrolujte, či je jedlo hotové alebo nie. Časy varenia uvedené v tomto návode sú približné odhady. Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti a typu jedla a nádoby.

Čakacia doba

- Po vybratí z rúry nechajte jedlo chvíľu odstáť. Pri rozmrazovaní, varení a opätovnom ohrievaní nechajte kúsky chvíľu odstáť, čím sa vždy dosiahnu lepšie výsledky. Dôvodom je rovnomerné rozloženie tepla na jedlo.
- V mikrovlnnej rúre sa jedlo bude variť aj po jej vypnutí. Čakacia doba zvýši teplotu jedla v rozmedzí od 3 °C do 8 °C. Tento proces nevykonáva mikrovlnná rúra, ale teplo v potravinách. Čakací čas sa líši podľa typu potravín. Niekedy môže byť tento čas taký krátky, ako keď vyberiete jedlo z rúry a položíte ho na stôl. Alebo môže trvať až desať minút v prípade veľkých kusov.
- Pred varením alebo rozmrazovaním vyberte potraviny z plastového obalu. V niektorých výnimočných prípadoch môže byť potrebné zakryť potraviny špeciálnou nylonovou strečovou fóliou.
- Niektoré jedlá, ako napríklad mäso, kuračie mäso, chlieb, koláče a smotanové omáčky, sa odporúča vybrať z rúry ešte pred ich úplným upečením a nechať ich čakať, kým sa úplne upečú.

6.2 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a

na horných častiach nábytku skondenované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.

- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu políčku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

6.2.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobcu. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepríľhavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.

- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policica rúry je označená ako policica 1.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.

- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policičku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	180	20 ... 30
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	150	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	150 ... 160	35 ... 50
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	1	160	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	2	170	25 ... 35
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1	170	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 40
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádobna na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	1 alebo 2	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 60
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	2	200 ... 220	10 ... 15

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou “Ekologické ohrievanie ventilátorom”

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii “Ekologické ohrievanie ventilátorom” ne-
meňte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii “Ekologické ohrievanie ventilátorom” neot-
várajte dvierka rúry. Ak sa dvierka neotvo-

ria, vnútorná teplota je optimalizovaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

- V prevádzkovej funkcii “Ekologické ohrievanie ventilátorom” neuskutočňujte predohrev.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	2	160	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	2	180	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	2	200	45 ... 55
Buchta	Štandardný plech *	2	200	35 ... 45

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

6.2.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši vý-
kon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30
minút dlhšie ako filé vyprázaním.

- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami va-
renia.
- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v
rúre približne 10 minút. Štava z mäsa sa
lepšie rozloží do vyprázaného mäsa a pri
krájaní mäsa nevyteká.

- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolenko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	170	85 ... 110
Vyprázané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Funkcia „3D“	1	15 minúty 250/ max, po 190	70 ... 90
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Funkcia „3D“	1	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

6.2.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masť potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtenú grilovaciu podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú poličku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stůl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	2	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	2	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	2	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	2	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	2	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	2	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	2	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	2	250	3 ... 5

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

6.2.4 Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	140	15 .. 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	150	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	150 ... 160	35 ... 50
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	1	160	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 60

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	2	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	2	250	3 ... 5

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

6.2.5 Mikrovlnná rúra

- „0 miesto na polici“ je dno rúry. Nepoužívajte ho na iné účely ako na mikrovlnný ohrev.

- Odporúča sa vykonávať mikrovlnné varenie v "polohe police 0". Pre iné použitie ako "Poloha police 0" si pozrite varenie.
- Predohrev by sa mal vykonávať s prevádzkovými režimami rúry.

Tabuľka varenia pre mikrovlnné a kombinované režimy

Potraviny	Prevádzková funkcia	Hmotnosť (g)	Poloha police	Príslušenstvo na použitie	Teplota (°C)	Výkon mikrovlnnej rúry (W)	Čas pečenia (min) (cca)
Kuracie paličky	Mikrovlnný režim + Ohrievanie ventilátorom	1000	1	Štandardný plech *	210	600	25 ... 30
Celé kura	Mikrovlnný režim + Ohrievanie ventilátorom	1500	1	Štandardný plech *	15 minúty 230 / po	600	32 ... 38
Mrazená pizza	Mikrovlnný režim + Pizza	450	1	Štandardný plech *	230	200	10 ... 15
Morčacie stehno (mäso s kosťou)	Mikrovlnný režim + Ražeň s grilováním naplno	1000	1	Štandardný plech *	230	300	28 ... 32
Morčacie stehno (mäso s kosťou)	Mikrovlnný režim + Ohrievanie ventilátorom	1000	1	Štandardný plech *	180	600	25 ... 30
Gratinované zemiaky	Mikrovlnný režim + Ohrievanie ventilátorom	1250	1	Okrúhla pružinová panvica s priemerom 20 cm na štandardnom plechu*	180	600	25 ... 30
Dalyan mäsové guľky	Mikrovlnný režim + Ohrievanie ventilátorom	1800	1	Štandardný plech *	5 minúty 230 / po 170	300	18 ... 23
Celá ryba	Mikrovlnný režim + Ražeň s grilováním naplno	1000	1	Štandardný plech *	250	600	8 ... 14

Potraviny	Prevádzková funkcia	Hmotnosť (g)	Poloha police	Príslušenstvo na použitie	Teplota (°C)	Výkon mikrovlnnej rúry (W)	Čas pečenia (min) (cca)
Zapečené rybie prsty	Mikrovlnný režim + Ohrievanie ventilátorom	600	1	Štandardný plech *	230	300	10 ... 15
Omáčka z mäsových guľôčok so zemiakmi	Mikrovlnný režim + Ohrievanie ventilátorom	1500	1	Štandardný plech *	210	200	32 ... 40
Potraviny pripravené na podávanie (cícer s mäsom)	Mikrovlnná rúra	400	1	Štandardný plech *	-	600	3 ... 5
Ryžové jedlo	Mikrovlnná rúra	400	1	Štandardný plech *	-	600	3 ... 5
Čerstvá kukurica (80 g , 17 g olej , 3 g soľ)	Mikrovlnná rúra	80	0	Poklop z boritanového skla nad sklenenou vaničkou **	-	800	8 ... 11
Balená kukurica pripravená na varenie	Mikrovlnná rúra	100	2	Sklenený pekáč **	-	800	4 ... 7

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Mikrovlnný režim + Rozmrazovanie - Tabuľka

Potraviny	Hmotnosť (g)	Poloha police	Príslušenstvo na použitie	Výkon mikrovlnnej rúry (W)	Čas rozmrazovania (min) (približne)	Doba čakania (min.)	Návrh
Celé červené mäso	250	1	Štandardný plech *	200	8 ... 10	10	Po polovici času otočte
	500	1	Štandardný plech *	200	12 ... 16	10	Po polovici času otočte
Mleté mäso	100	1	Štandardný plech *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Štandardný plech *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Štandardný plech *	200	8 ... 10	10	Po polovici času otočte
Celé kura	1500	1	Štandardný plech *	200	25 ... 30	10	Po polovici času otočte
Kuracie stehno	750	1	Štandardný plech *	300	6 ... 10	10	-
Kuracie paličky	500	1	Štandardný plech *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Štandardný plech *	600	6 ... 10	10	-

Potraviny	Hmotnosť (g)	Poloha police	Príslušenstvo na použitie	Výkon mikrovlnnej rúry (W)	Čas rozmrazovania (min) (približne)	Doba čakania (min.)	Návrh
Ryby	250	1	Štandardný plech *	200	7 .. 12	5	Po polovici času otočte
	500	1	Štandardný plech *	200	10 ... 15	5	Po polovici času otočte
Klobása	300	1	Štandardný plech *	200	5 ... 10	5	-

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tektutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenných a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzavieť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvŕny od vápnika (žlté škvŕny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.

- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvŕnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvŕny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nevkladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení [► 47]" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

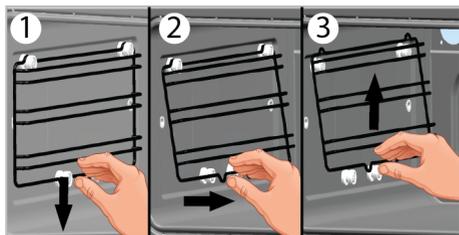
Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy [► 48]".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení [► 47]" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

- Bočnú drôtenú policičku držte v spodnej časti. Potiahnite ju nadol a uvoľnite ju zo spodných otvorov.
- Potiahnite bočnú drôtenú policičku v opačnom smere ako bočnú stenu.
- Úplne odstráňte bočnú drôtenú policičku jej vytiahnutím nahor.



7.5 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistíte ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

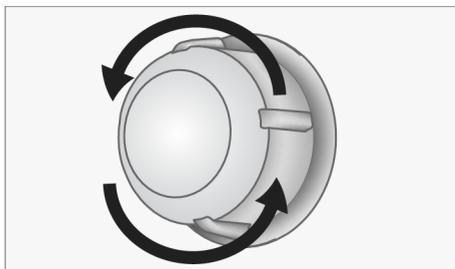
Výmena lampy rúry

Všeobecné upozornenia

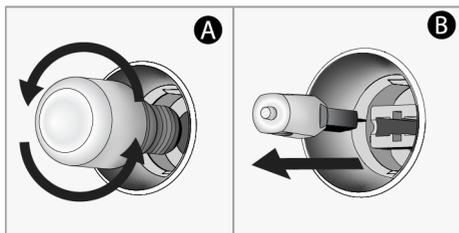
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

- Odpojte výrobok od elektrickej energie.
- Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



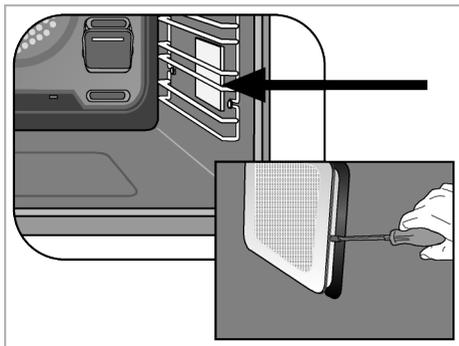
- Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



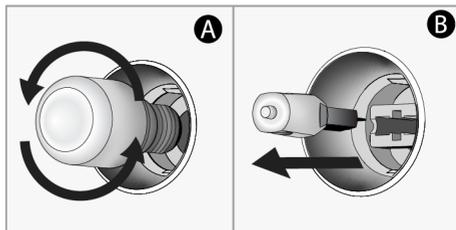
d. Nasadíte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

- Odpojte výrobok od elektrickej energie.
- Odstráňte drôtené police podľa popisu.



- Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy.
- Ak je lampu rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



- Opäť nasadíte sklenený kryt a drôtené police.

8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozprátať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrínke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.
- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry zostanú otvorené dlhšie ako 5 minút, nastavenie času vykonané pre varenie sa zruší a ohrievač nefungujú.

(Pre modely s časovačom) Displej časovača bliká alebo symbol časovača zostane otvorený.

- Predtým došlo k výpadku elektrického prúdu. >>> Nastavenie času / Vypnite funkčné gombíky výrobu a opäť ich prepnite do požadovanej polohy.

Mikrovlnná rúra nefunguje.

- Nebola správne zapojená do elektrickej siete. >>> Zapojte kábel.
- Medzi dvierkami a rúrou môže byť nejaký predmet. >>> Odstráňte predmet a úplne zatvorte veko.

Mikrovlnná rúra vydáva pri prevádzke zvláštne zvuky.

- Vo vnútri je nejaký elektrický oblúk, spôsobený kovovým predmetom v rúre. >>> Odstráňte kovový predmet z rúry.
- Príslušenstvo rúry sa dotýka steny. >>> Prerušte jeho dotyk so stenou rúry.

- V rúre je voľne položená vidlička, nôž alebo kuchynský nástroj. >>> Vyberte vidličku, nôž alebo kuchynský nástroj z rúry.

Pokrm sa neohrieva alebo sa ohrieva príliš pomaly.

- Nie je zvolený správny čas prevádzky a/alebo úroveň výkonu. >>> Zvoľte správny výkon a čas pečenia pre typ ohrievaného jedla.
- Množstvo jedla môže byť príliš veľké alebo môže byť príliš studené. >>> Nastavte ďalší čas varenia. Neustále kontrolujte, aby sa jedlo nepripálilo.
- V rúre je voľne položená vidlička, nôž alebo kuchynský nástroj. >>> Vyberte vidličku, nôž alebo kuchynský nástroj z rúry.

Jedlo je príliš horúce, suché alebo spálené.

- Nie je zvolený správny čas prevádzky a/alebo úroveň výkonu. >>> Skontrolujte, či ste zvolili správny výkon a čas varenia pre typ ohrievaného jedla. Ak je spotrebič poškodený, zavolajte autorizovaný servis.

Z rúry sa po skončení varenia ozývajú niektoré zvuky.

- Môže byť v prevádzke chladiaci ventilátor. >>> Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti aj po vypnutí rúry. Keď je teplota dostatočne nízka, ventilátor sa automaticky vypne.

Po začatí varenia bliká na displeji symbol ► a ozýva sa zvukové upozornenie.

- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie úplne zatvorené. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

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

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

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

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

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

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	54
1.1 Использование по назначению.....	54
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	55
1.3 Электробезопасность	56
1.4 Микроволновая безопасность ..	57
1.5 Безопасность при транспортировке	63
1.6 Меры безопасности во время монтажа	63
1.7 Безопасность использования ...	63
1.8 Предупреждения о температуре.....	64
1.9 Использование аксессуаров	65
1.10 Безопасность во время приготовления	65
1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки.....	66
2 Руководство по окружающей среде.....	67
2.1 Директива по отходам	67
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора.....	67
2.2 Информация об упаковочном материале	67
2.3 Советы по энергосбережению..	67
3 Регулирование отходов	69
3.1 Описание изделия	69
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	69
3.2.1 Панель управления.....	70
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой.....	70
3.3 Функциональные возможности духовки	71
3.4 Аксессуары для устройства	73
3.5 Использование аксессуаров устройства	74
3.6 Технические характеристики	77
4 Первое использование	78

4.1 Настройка первого таймера	78
4.2 Первичная очистка.....	78
5 Использование духовки.....	79
5.1 Общие сведения об использовании духовки.....	79
5.2 Работа блока управления духовкой.....	79
5.3 Настройки	86
6 Общая информация о выпечке..	90
6.1 Общие предупреждения о выпечке в микроволновой печи.....	90
6.2 Общие предупреждения о выпечке в печи	96
6.2.1 Выпечка и блюда в духовке	96
6.2.2 Мясо, Рыба и Птица	99
6.2.3 Гриль	99
6.2.4 Продукты для тестирования ...	100
6.2.5 Микроволновая печь	101
7 Техническое обслуживание и чистка.....	104
7.1 Общая информация об очистке.....	104
7.2 Аксессуары для очистки	105
7.3 Очистка панели управления	105
7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	106
7.5 Чистка лампы духовки	106
8 Устранение неполадок.....	107

RU



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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.

- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных



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

- В целях безопасности детей отрежьте штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



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.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя варочной панели). 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.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет питающего кабеля, используйте только 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.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В про-

тивном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.

- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели или промежуточные кабели.
- 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:

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена,

маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).

- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! Никогда не отключайте вилку, потянув за кабель, всегда вынимайте вилку, потянув за ее корпус.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.



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, мотелях 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 пользо-

ваться 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 запираения 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 уставленным 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 металла 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, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите изделие с помо-

щью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.

- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

1.6 **Меры безопасности во время монтажа**

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

1.7 **Безопасность использования**

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключи-

те его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не

вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.

- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



1.8 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части изделия будут горячими во время использования. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.
- Во время работы изделие может нагреваться. Следует соблюдать осторож-

ность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.

- Всегда используйте жаропрочные перчатки при размещении пищи в горячей печи или удалении пищи из горячей печи и т. д.



1.9 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе **«Использование аксессуаров»**.
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



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.

- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- 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.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге.

проницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.
- 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. Кроме того, 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 жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.

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 ЕС (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:

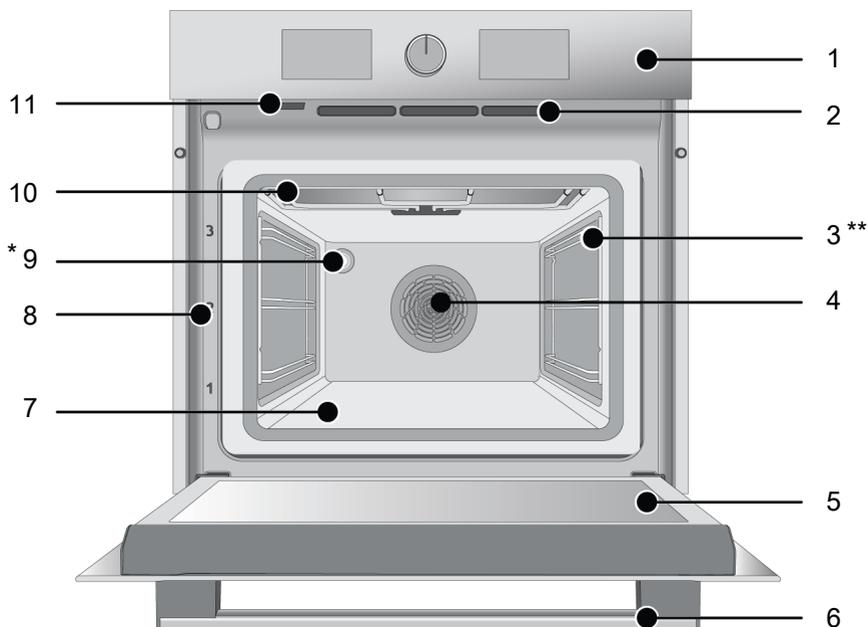
- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- 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 того, если вы будете готовить еду одним за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка 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 Регулирование отходов

3.1 Описание изделия

RU



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Панель управления | 2 | Вентиляционные отверстия |
| 3 | Решетчатая полки | 4 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 5 | Дверца | 6 | Ручка |
| 7 | Нижний нагреватель (под стальной пластиной) | 8 | Положение полки |
| 9 | Лампа | 10 | Верхний нагрев |
| 11 | Отверстие выхода пара: Пар сбрасывается отсюда во время работы микроволновой печи. На окружающих поверхностях может образовываться конденсат. | | |

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

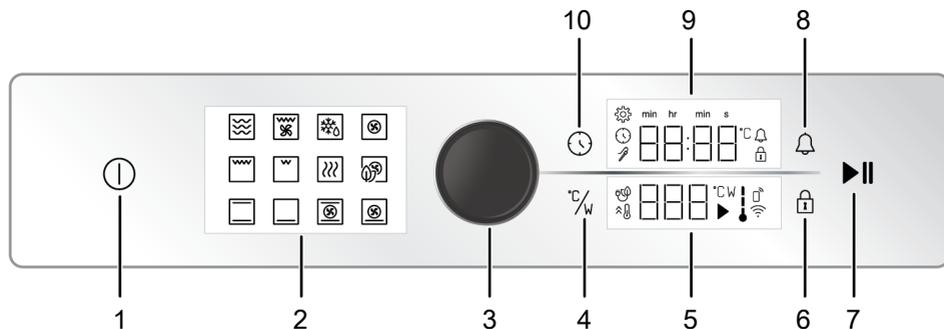
** Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может быть не оснащен проволочной стойкой. На рисунке в качестве примера показано изделие с проволочной стойкой.

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

Если есть ручки для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эта/эти ручки могут быть выдвжными при нажатии (заглубленные ручки). Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте ручку.

3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

Ручка управления духовкой

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

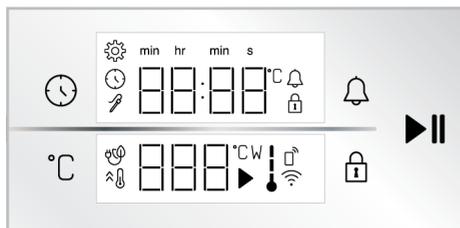
Индикатор внутренней температуры духовки

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

Дисплей функций

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

Области индикаторов:



Кнопки :

: Кнопка времени и настроек

: Кнопка температуры/питания

: Кнопка блокировки кнопок

: Кнопка тревоги

: Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

: Символ времени выпечки/времени суток

: Символ тревоги

: Символ настроек

: Символ блокировки кнопок

s : Символ секунд

min : Символ минуты

hr : Символ таймера

: Символ термошупа *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Область индикатора температуры :

: Символ выпечки

: Символ температуры

W : Символ микроволновой мощности

: Символ температуры в духовке

: Символ выпечки с эко-вентилятором

: Символ быстрого нагрева (бустера)

: Символ отмены контроля *

: Символ Wi-Fi *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

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 варьироваться от порядка расположения устройства.

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

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

Функции духовки

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

Микроволновый и комбинированный режимы

RU

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

3.4 Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного ис-

пользования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может 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 лоток

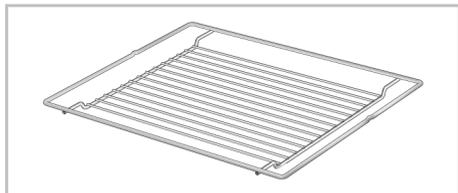
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



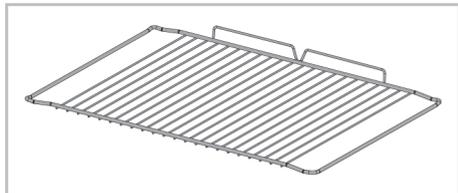
Решетчатый гриль

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

На моделях с решетчатыми полками :



На моделях без решетчатых полок :

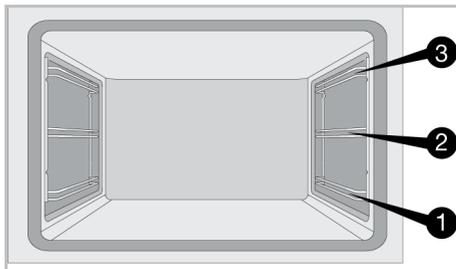


3.5 Использование аксессуаров устройства

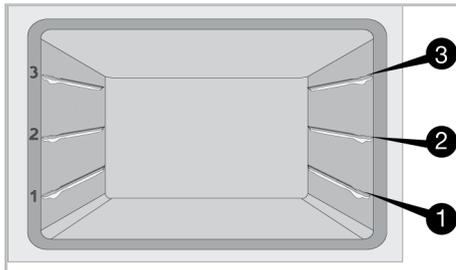
Полки для готовки

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

На моделях с решетчатыми полками :



На моделях без решетчатых полок :

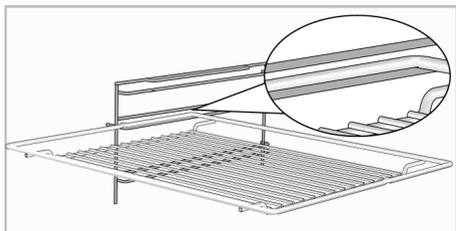


«Символ 0 уровня» - пол духовки. Не используйте его, кроме как для микроволновой печи.

Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

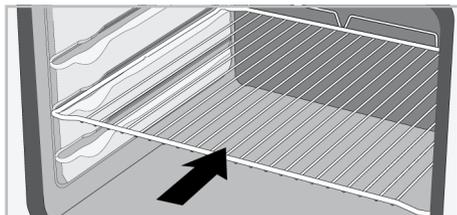
Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть гриля должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетчатый гриль должен быть закреплен на точке остановки полки. Он не должен проходить через точку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

На моделях с решетчатыми полками :

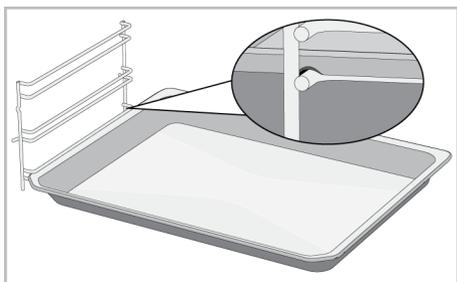


На моделях без решетчатых полок :

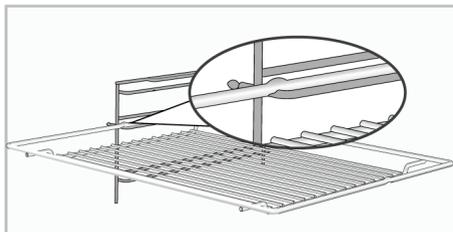
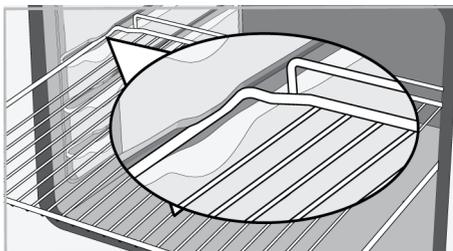
При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.

**Размещение лотка на полках для готовки**

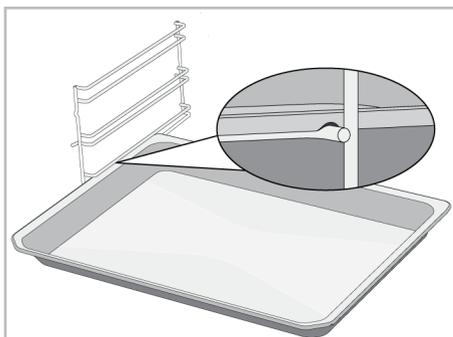
Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи противень должен быть закреплен на стопорном гнезде на проволочной полке. Он не должен проходить через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

**Функция остановки проволочной решетки**

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

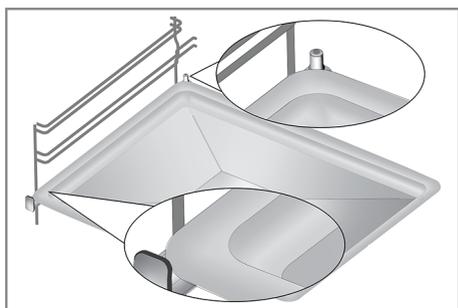
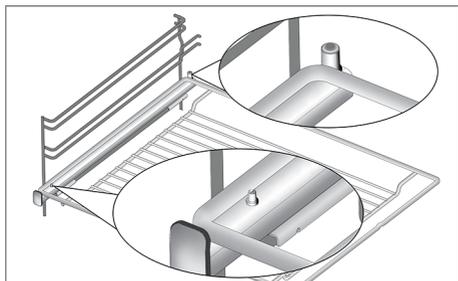
На моделях с решетчатыми полками :**На моделях без решетчатых полок :****Функция остановки противня**

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-На моделях с решетчатыми полками и телескопических моделях**

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля

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



3.6 Технические характеристики

RU

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

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

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 нагрежкой.

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



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



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



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

4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах соответственно.

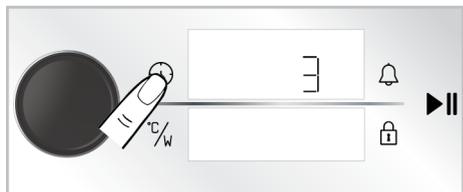
4.1 Настройка первого таймера



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

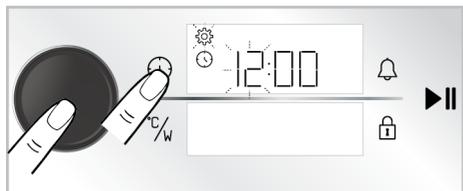
- a. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

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



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

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



- c. Установите время суток, повернув ручку управления духовкой вправо/влево и активируйте поле минут, на-

жав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки  один раз.

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



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

⇒ Установлено время суток, и символ  горит непрерывно.



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



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

4.2 Первичная очистка

- a. Уберите все упаковочные материалы.
- b. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
- c. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.

- d. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой» [► 71]. О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
- e. Подождите, пока духовка остынет.
- f. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

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

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

Вентилятор охлаждения (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.)

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 (при-

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

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

мерно 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.

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

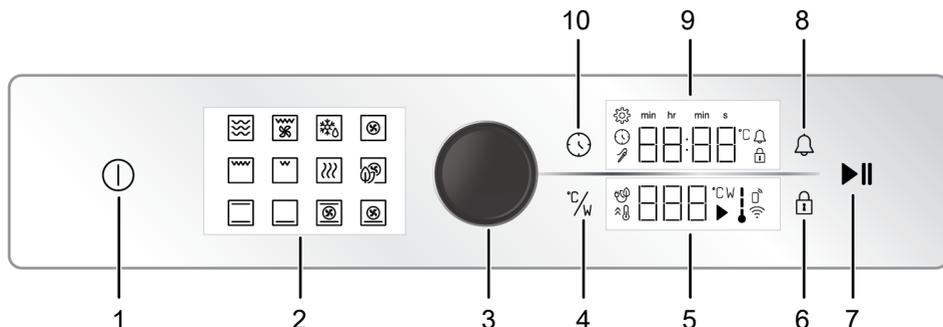
- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5:59 часов. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии

предварительно заданная продолжительность выпечки и запекания отменяется.

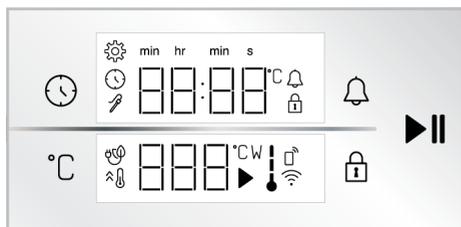
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо сохранить сделанные настройки, либо нажав соответствующую клавишу в описании, либо подождяв некоторое время.

- Если время выпечки установлено в начале выпечки, оставшееся время отображается на дисплее.
- Если на блоке управления активна настройка быстрого предварительного нагрева, на дисплее появляется сим-

вол , когда вы начинаете выпекать, и печь достигает температуры, которую вы устанавливаете для быстрого выпекания. Быстрые настройки предварительного нагрева см. в разделе «**Настройки**».



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



Кнопки :

-  : Кнопка времени и настроек
 -  : Кнопка температуры/питания
 -  : Кнопка блокировки кнопок
 -  : Кнопка тревоги
 -  : Кнопка запуска/остановки выпечки
- Область индикатора таймера/продолжительности :**
-  : Символ времени выпечки/времени суток
 -  : Символ тревоги
 -  : Символ настроек
 -  : Символ блокировки кнопок

- s** : Символ секунд
 - min** : Символ минуты
 - hr** : Символ таймера
 -  : Символ термощупа *
- * Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Область индикатора температуры :

-  : Символ выпечки
 -  : Символ температуры
 -  : Символ микроволновой мощности
 -  : Символ температуры в духовке
 -  : Символ выпечки с эко-вентилятором
 -  : Символ быстрого нагрева (бустера)
 -  : Символ отмены контроля *
 -  : Символ Wi-Fi *
- * Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Включение духовки

- а. Включите печь, нажав на кнопку ①.
- ⇒ После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. Рабочую функцию, температуру, время выпекания и сигнал тревоги можно настроить, когда дисплей находится в этом состоянии.



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

Выключить духовку

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

Ручная выпечка путем выбора температуры и рабочей функции духовки

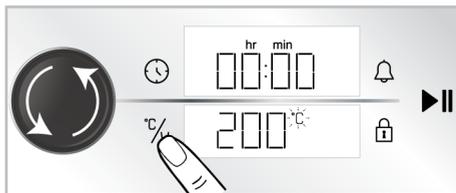
Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время выпекания, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде. , качестве примера Функция “Верхний и нижний нагрев” и настройки 180°C показаны в на изображениях.

- а. Включите печь, нажав на кнопку ①.
- б. Нажмите на рабочую функцию, которую вы хотите активировать на дисплее функций.



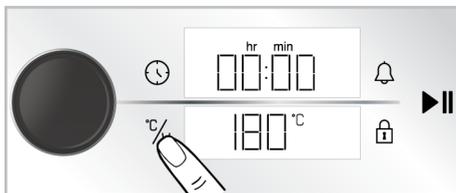
- с. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки °C и поверните ручку управления духовкой вправо/влево.

⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.



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

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



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



- ⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. На дисплее температуры отображаются символы ↓ и ►. Время выпекания начинает отсчитываться на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры, на каждой ступени загорится символ ↓ температуры духовки.

ки. Печь не выключается автоматически, так как ручная выпечка выполняется без установки времени выпечки. 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 выпечки по таймеру. В качестве примера функция “Верхний и нижний нагрев”, настройки 180 °C и 45 минут показаны в на изображениях.

- Включите печь, нажав на кнопку ⓘ.
- Нажмите на рабочую функцию, которую вы хотите активировать на дисплее функций.



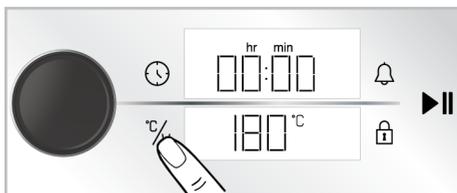
- На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки °C и поверните ручку управления духовкой вправо/влево.

⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.

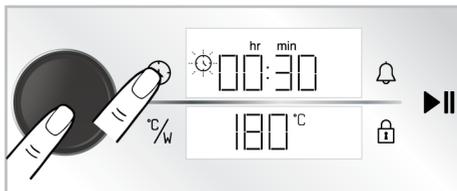


ⓘ При изменении рабочей функции после изменения предварительно заданной температуры рабочей функции на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, отображается самая высокая температура для этой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

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



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





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

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



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

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



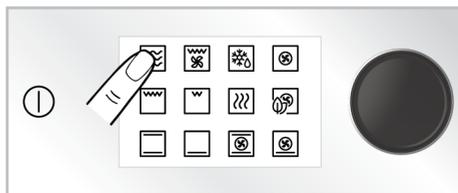
- ⇒ Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранной функции и температуре, и на дисплее появляется обратный отсчет времени выпечки. На дисплее температуры отображаются символы  и . Когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры, на каждой ступени загорится символ  температуры духовки. По истечении времени выпекания на

дисплее температуры появляется текст **«Конец»**, таймер подает звуковое предупреждение и выпекание останавливается.

- h. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если вы коснетесь кнопки  во время звукового предупреждения и на дисплее температуры отобразится текст **«Конец»**, духовка продолжит работать бесконечно. Выключите духовку, нажав на кнопку . При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

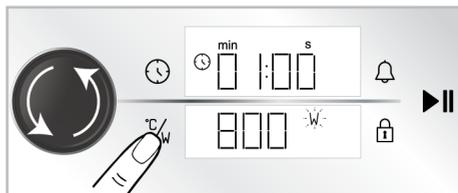
Использование микроволнового режима

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



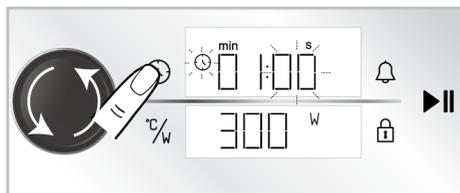
- c. Коснитесь кнопки , чтобы изменить уровень мощности микроволнового излучения. Отрегулируйте необходимую мощность микроволновой печи, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

⇒ Символ  мигает на дисплее.



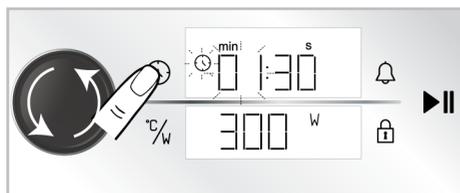
- d. Подтвердите установленную мощность, нажав на кнопку .
- ⇒ Символ  будет постоянно отображаться на дисплее.
- e. Нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки  один раз в течение времени выпечки.

- ⇒ На дисплее мигает символ  и второе поле.



- f. Отрегулируйте время выпечки в секундах, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.
- g. Подтвердите время выпечки, нажав на кнопку .

- ⇒ На дисплее мигают символ  и поле минут.



- h. Отрегулируйте время выпечки в минутах, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.
- i. Подтвердите время выпечки в минутах, нажав на кнопку .



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



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

- j. 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 . По истечении времени выпекания на дисплее появляется текст **«Конец»**, подается звуковое предупреждение и выпечка останавливается.

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

Использование комбинированного режима (духовка и микроволновая печь вместе)

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



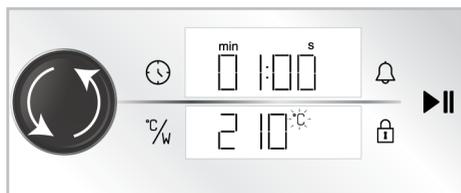
- c. Коснитесь комбинированной функции, с помощью которой вы хотите выполнить готовку в микроволновом

режиме. Оба активируются. (e.g. Микроволновая печь + Верхний и нижний нагрев)



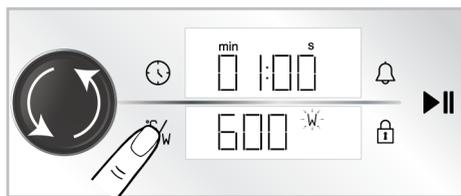
- d. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Поверните ручку управления духовкой вправо/влево, чтобы изменить эту температуру.

⇒ Символ °C мигает на дисплее.



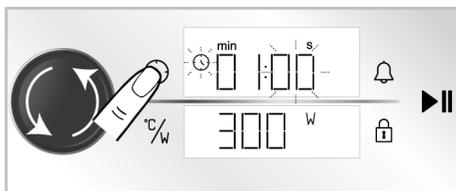
- e. Подтвердите температуру, нажав на кнопку $\frac{W}{W}$.

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



- f. Чтобы изменить уровень мощности микроволновой печи, поверните ручку управления духовкой вправо/влево и подтвердите настройку мощности, коснувшись кнопки $\frac{W}{W}$.
- g. Нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки ⌚ один раз в течение времени выпечки.

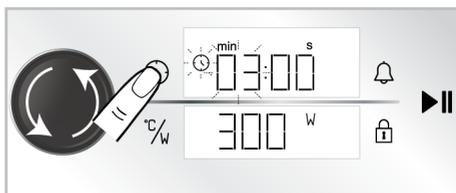
⇒ На дисплее мигает символ ⌚ и второе поле.



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

- i. Подтвердите время выпечки, нажав на кнопку ⌚ .

⇒ На дисплее мигают символ ⌚ и поле минут.



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

- k. Подтвердите время выпечки в минутах, нажав на кнопку ⌚ .

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

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

- l. 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 ► и ↓. По истечении времени выпекания на дисплее появляется текст **«Конец»**, подается звуковое предупреждение и выпечка останавливается.

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

5.3 Настройки

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

Активация блокировки кнопок

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

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



⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ  и активируется блокировка клавиш. После установки блокировки клавиш, при нажатии любой клавиши или нажатии ручки управления духовкой таймер подает звуковой сигнал и мигает символ .



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

Отключение блокировки клавиш

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

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности исчезает символ  и деактивируется блокировка клавиш.

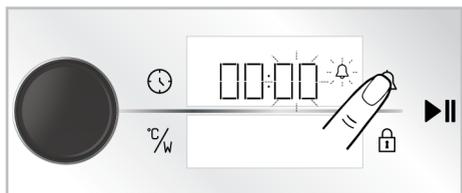
Установка будильника

Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме выпечки. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По ис-

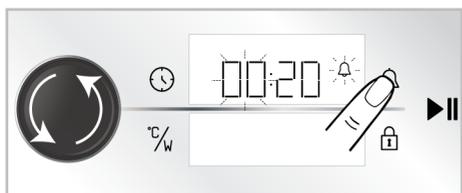
течении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.

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

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



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



- ⇒ На дисплее таймера/продолжительности непрерывно горит символ  и на дисплее начинается обратный отсчет времени сигнала тревоги.
- d. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

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

Выключение будильника

- a. По окончании периода будильника звуковой сигнал будет звучать в течение одной минуты. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.
- ⇒ Звуковое предупреждение прекратится.

Если вы хотите отменить будильник:

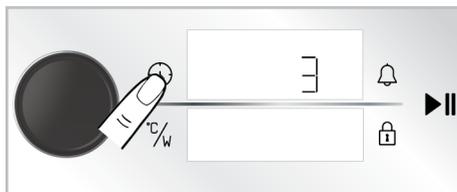
- a. Нажмите кнопку  один раз, чтобы сбросить период срабатывания сигнала тревоги.
- ⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .
- b. Поверните ручку управления духовкой вправо/влево, пока время сигнализации не достигнет «00:00».

Настройка громкости

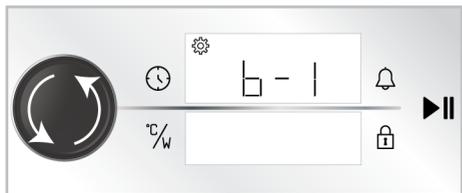
Вы можете установить громкость блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

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

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

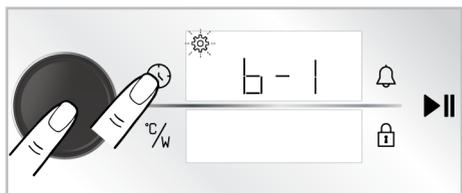


- b. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее таймера/продолжительности не отобразится «b-1» или «b-2».



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

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



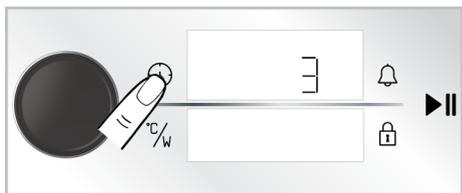
- д. Отрегулируйте время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.
- е. Подтвердите заданный звуковой сигнал, снова коснувшись кнопки  или нажав ручку управления духовкой один раз.

Настройка яркости дисплея

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

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

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

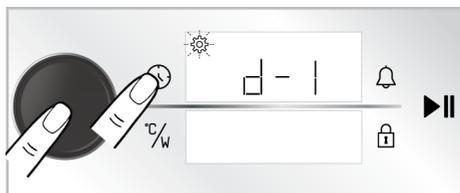


- б. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее таймера/продолжительности не отобразится “d-1”, “d-2” или “d-3”.



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

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



- д. Отрегулируйте яркость, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

- е. Подтвердите яркость, снова коснувшись кнопки  или нажав ручку управления духовкой один раз.

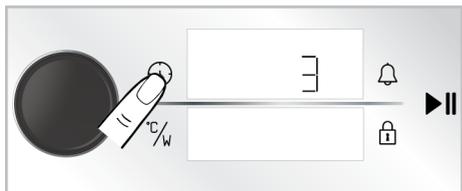
Настройка функции быстрого предварительного нагрева (бустер)

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

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

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

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



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



- c. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустер), коснувшись кнопки или нажав ручку управления духовкой один раз.

⇒ На дисплее таймера/продолжительности мигает символ .



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



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

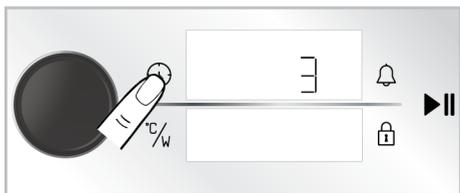
Вы можете отключить настройку быстрого предварительного нагрева с помощью той же процедуры. Повернув настройку «OFF» (ВЫКЛ.) вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.

Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

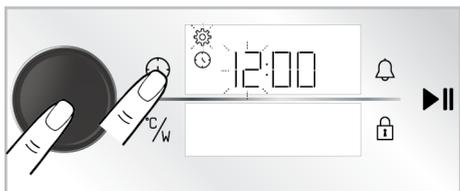
- a. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

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



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

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



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

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



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

⇒ Установлено время суток, и символ  горит непрерывно.

6 Общая информация о выпечке

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

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

тельных случаях вам может потребоваться покрыть пищу специальной нейлоновой стрейч-пленкой.

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

Преимущества микроволновой печи

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

- Вы можете приготовить пищу в собственном соку, не добавляя слишком приправы много или без нее, и сохранить ее естественный вкус.
- Микроволновые печи расходуют меньше энергии. Энергия используется только для приготовления пищи. В микроволновой печи энергия не расходуется бесполезно.
- Вам не нужно беспокоиться о том, нужно ли размораживать мясо или нет. Микроволновые печи размораживают замороженные продукты за короткое время, поэтому вы можете немедленно начать готовить. Это снижает риск роста бактерий.
- Благодаря меньшему времени приготовления сохраняется питательная ценность пищи.
- Обеспечивается более легкая очистка, чем в случае обычных духовок.

Микроволновая печь в теории

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

Почему еда становится горячей?

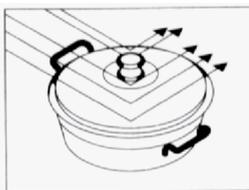
- Большинство продуктов содержат воду, и молекулы воды вибрируют под воздействием микроволн. Трение между молекулами создает тепло, которое нагревает пищу, размораживает замороженные продукты, готовит или сохраняет тепло. Из-за повышения температуры внутри пищи
- Пища может быть приготовлена с небольшим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

- Размораживание, нагрев или приготовление пищи в микроволновой печи намного быстрее, чем в традиционных печах;
- Витамины, минералы и питательные вещества сохраняются внутри пищи;
- Естественный цвет и аромат пищи не меняется.

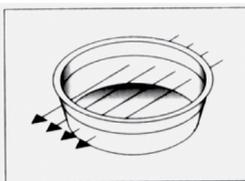
Подходящие контейнеры для микроволновых печей

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

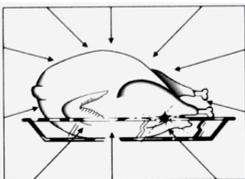
Микроволны отражаются от металла...



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



...и всасываются пищевыми продуктами.



Опасность возникновения пожара!

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

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

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	Да*	Да	Да	Да*
Металлический гриль	Нет	Да	Да	Нет
Контейнер из алюминиевой фольги и фольги	Нет	Да	Да	Нет

* Используйте только металлический противень, поставляемый с духовкой.

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 предот-

вратить это, кожу необходимо проколоть вилкой или ножом. Этот процесс следует применять к картофелю, куриной печени, мидиям, яичным желткам, колбасам и определенным видам фруктов и овощей.

Поворот и перемешивание кусков во время приготовления

- Перемешивание важно при приготовлении пищи с помощью микроволновой печи. При обычном приготовлении пищи ее перемешивают так, чтобы она не сминалась вместе. При приготовлении пищи в микроволновой печи, с другой стороны, продукты перемешиваются, чтобы гарантировать, что тепло распространяется равномерно. Поскольку внешний слой будет нагреваться быстрее, чем внутренний, всегда перемешивайте снаружи.
- Большие длинные кусочки, такие как жаркое и целая птица, необходимо переворачивать, чтобы обеспечить равномерное приготовление пищи сверху и снизу. Таким образом, также может потребоваться перевернуть нарезанное мясо и курицу.
- Поворот и перемешивание кусочков во время приготовления важно, чтобы они готовились равномерно на протяжении всего времени.

Различное время приготовления

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

Время ожидания

- Оставьте еду на некоторое время внутри до того, как вытащите ее из печи. При размораживании, приготовлении пищи и повторном нагреве, оставляя кусочки на некоторое время, вы всегда получите лучшие результаты. Это связано с тем, что тепло распределяется равномерно.

- В микроволновой печи еда будет продолжать готовиться даже после 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 печи

- 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 перетекает из контейнера, 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 рекомендуемую нужную полку. 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 решетчатого гриля, поставьте продукты в центр гриля, 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 подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 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 нижнюю полку, 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 лотка.
- 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 дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	180	20 ... 30
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	150	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Тепловентилятор	1	150 ... 160	35 ... 50
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Тепловентилятор	1	160	35 ... 45
Печенье	Кондитерский лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	170	25 ... 35
Печенье	Кондитерский лоток *	Тепловентилятор	1	170	30 ... 40
Выпечка	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	180	35 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Сдобная булочка	Стандартный лоток *	Тепловентилятор	1	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	200	30 ... 40
Цельный хлеб	Стандартный лоток *	Тепловентилятор	1	200	30 ... 40
Лазанья	Стеклоянный/металлический прямоугольный контейнер на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	1 или 2	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 60
Пицца	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20
Пицца	Стандартный лоток *	Функция пиццы	2	200 ... 220	10 ... 15

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары не могут 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	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	2	160	30 ... 40
Печенье	Стандартный лоток *	2	180	30 ... 40
Выпечка	Стандартный лоток *	2	200	45 ... 55
Сдобная булочка	Стандартный лоток *	2	200	35 ... 45

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

6.2.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты по грилю

- 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	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный лоток *	Функция "3D"	1	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный лоток *	Функция "3D"	1	170	85 ... 110
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетчатый гриль * Поместите один лоток на нижнюю полку.	Функция "3D"	1	15 минут 250/ макс., после 190	70 ... 90
Индейка (5,5 кг)	Стандартный лоток *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетчатый гриль * Поместите один лоток на нижнюю полку.	Функция "3D"	1	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары не могут 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 пересыха-

ют. 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 гриля. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.

- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток 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 продуктом. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	2	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетчатый гриль	2	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетчатый гриль	2	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетчатый гриль	2	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетчатый гриль	2	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетчатый гриль	2	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетчатый гриль	2	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	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	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	140	20 ... 30
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный лоток *	Тепловентилятор	2	140	15 .. 25
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	150	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Тепловентилятор	1	150 ... 160	35 ... 50
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Тепловентилятор	1	160	35 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 60

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

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

Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетчатый гриль	2	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	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)	Место полки	Аксессуар для использования	Температура (°C)	Микроволновая мощность (Вт)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Куриные голени	Микроволновая печь + Теплоventильатор	1000	1	Стандартный лоток *	210	600	25 ... 30
Курица целиком	Микроволновая печь + Теплоventильатор	1500	1	Стандартный лоток *	15 минут 230 / после	600	32 ... 38
Замороженная пицца	Микроволновая печь + Функция пиццы	450	1	Стандартный лоток *	230	200	10 ... 15
Окорок индейки (мясо без костей)	Микроволновая печь + Вертел с полным грилем	1000	1	Стандартный лоток *	230	300	28 ... 32
Окорок индейки (мясо без костей)	Микроволновая печь + Теплоventильатор	1000	1	Стандартный лоток *	180	600	25 ... 30
Картофель graten	Микроволновая печь + Теплоventильатор	1250	1	Круглый пружинный поддон диаметром 20 см на стандартном лотке*	180	600	25 ... 30
Фрикадельки Dalyan	Микроволновая печь + Теплоventильатор	1800	1	Стандартный лоток *	5 минут 230 / после 170	300	18 ... 23
Цельная рыба	Микроволновая печь + Вертел с полным грилем	1000	1	Стандартный лоток *	250	600	8 ... 14
Палочки рыбные паннированные	Микроволновая печь + Теплоventильатор	600	1	Стандартный лоток *	230	300	10 ... 15
Фрикадельки в соусе с картофелем	Микроволновая печь + Теплоventильатор	1500	1	Стандартный лоток *	210	200	32 ... 40
Готовые к подаче блюда (горох куриный с мясом)	Микроволновая печь	400	1	Стандартный лоток *	-	600	3 ... 5

Пища	Рабочая функция	Вес (г)	Место полки	Аксессуар для использования	Температура (°C)	Микроволновая мощность (Вт)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рисовые блюда	Микроволновая печь	400	1	Стандартный лоток *	-	600	3 ... 5
Свежая кукуруза (80 г, 17 г масло, 3 г соль)	Микроволновая печь	80	0	Боратная стеклянная крышка на стеклянном 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 не могут 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)	Место полки	Аксессуар для использования	Микроволновая мощность (Вт)	Время размораживания (мин) (прибл.)	Время ожидания (мин.)	Рекомендация
Целое красное мясо	250	1	Стандартный лоток *	200	8 ... 10	10	Переверните через половину времени
	500	1	Стандартный лоток *	200	12 ... 16	10	Переверните через половину времени
Фарш	100	1	Стандартный лоток *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Стандартный лоток *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Стандартный лоток *	200	8 ... 10	10	Переверните через половину времени
Курица целиком	1500	1	Стандартный лоток *	200	25 ... 30	10	Переверните через половину времени
Куриная ножка	750	1	Стандартный лоток *	300	6 ... 10	10	-
Куриные голени	500	1	Стандартный лоток *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Стандартный лоток *	600	6 ... 10	10	-
Рыба	250	1	Стандартный лоток *	200	7 .. 12	5	Переверните через половину времени
	500	1	Стандартный лоток *	200	10 ... 15	5	Переверните через половину времени
Сосиски	300	1	Стандартный лоток *	200	5 ... 10	5	-

* Эти аксессуары не могут 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 сливков, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какие-либо компоненты вашего прибора в посудомоечной машине.

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 появления 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

- 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.

- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.

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.

Стеклопанные поверхности

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

- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие средства 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 ручками управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг ручки могут быть стертые.
- 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» [► 104], в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

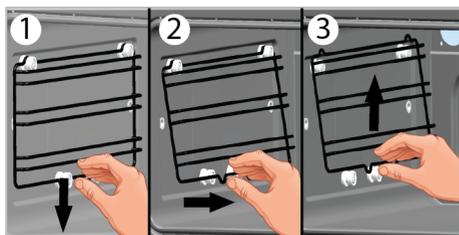
Чистка боковых стенок духовки

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» [► 105] за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке» [► 104], в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

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



7.5 Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязняется: 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.

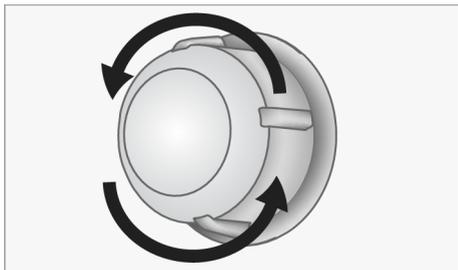
Замена лампы духовки

Общие предупреждения

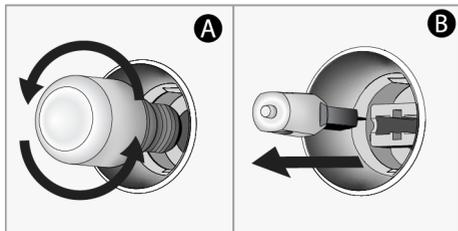
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой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

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



- с. 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.



- д. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

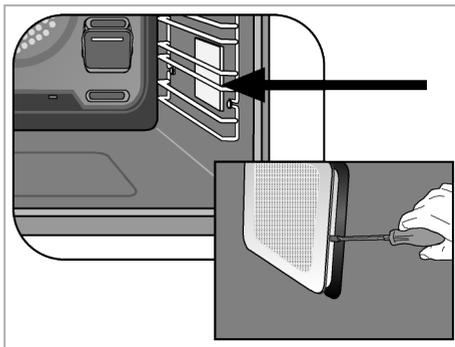
- Отключите духовку от электричества.
- Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.

8 Устранение неполадок

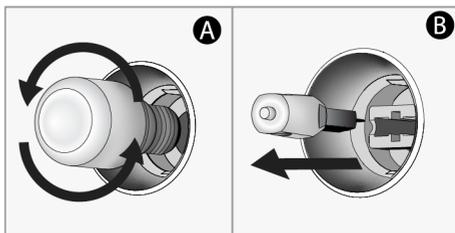
Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось решить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Во время работы духовки испускается пар.

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



- Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.
- 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.



- Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

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.

Продукт не работает.

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

Свет в духовке не горит.

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

Духовка не нагревается.

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

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

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

Микроволновая печь не работает.

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

Микроволновая печь издает странные звуки.

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

Еда не нагревается или нагревается слишком медленно.

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

Еда слишком горячая, сухая или подгорелая.

- Не выбрано правильное время работы и/или уровень мощности. >>> Проверьте, выбрали ли вы правильную мощность и время приготовления для типа пищи, которую вы нагреваете. Если устройство повреждено, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

- Может работать охлаждающий вентилятор. >>> Это не ошибка. Охлаждающий вентилятор продолжает работать

после выключения печи. Когда температура достаточно низкая, вентилятор автоматически выключается.

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

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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

