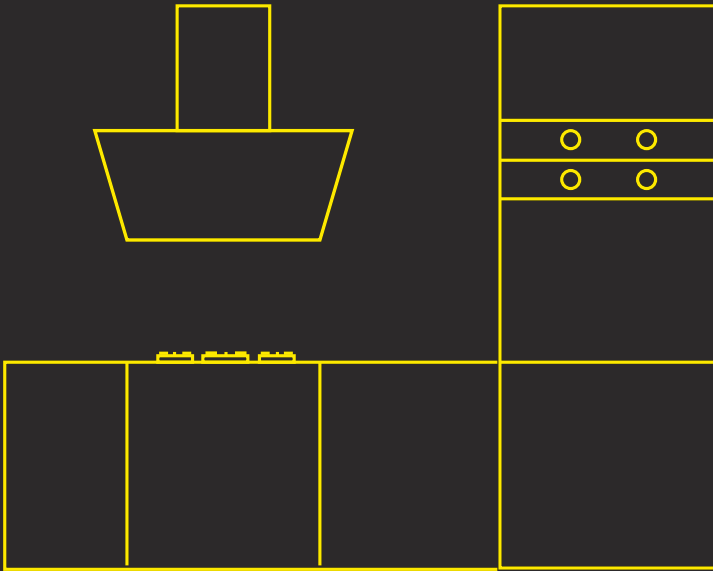


USER MANUAL



INDEX

Installation & Maintenance.....	3
Instruction manual.....	67
Cooking guide.....	109

HLC 84-G1 C

PL RU TR
RO

Cod. 1632496

INSTALLATION & MAINTENANCE

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa	4	OCHRONA ŚRODOWISKA	13
Bezpieczeństwo dzieci oraz słabszych osób pełnoletnich	4	Utylizacja opakowań ekologicznych.	13
Ogólne zasady bezpieczeństwa	5	Utylizacja produktu	13
Informacje dotyczące bezpieczeństwa - mikrofalowa	5	Zużycie energii.....	13
W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub wystąpienia niebezpiecznych sytuacji, prosimy stosować się do poniższych wskazówek	8	PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	13
Montaż.....	9	INNE WAŻNE INSTRUKCJE	14
Czyszczenie i konserwacja.....	10	AKCESORIA	14
Serwis i naprawy	10	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	14
Montaż	12	Czyszczenie zewnętrznych powierzchni piekarnika i akcesoriów.....	14
Przed montażem	12	Czyszczenie wnętrza piekarnika.....	14
Podłączenie elektryczne.....	12	Czyszczenie drzwiczek piekarnika... 15	
Montaż piekarnika	12	Sposób czyszczenia zewnętrznych powierzchni szklanych	16
		Wymiana żarówki.....	16
		ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	16
		DANE TECHNICZNE	17
		RYSUNKI	64

Instrukcje bezpieczeństwa



Przed montażem i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia ani obrażenia ciała powstałe w wyniku niewłaściwego montażu oraz eksploatacji. Instrukcję obsługi należy zachować, aby korzystać z niej podczas eksploatacji urządzenia.

Bezpieczeństwo dzieci oraz słabszych osób pełnoletnich

Uwaga! Zagrożenie uduszeniem, odniesieniem obrażeń lub trwałym kalectwem.

- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem oraz otrzymały stosowne instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w sposób prawidłowy i bezpieczny, a także rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem.
- Dzieci powinny znajdować się pod opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- **UWAGA:** Urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci w wieku poniżej 8 lat bez stałego nadzoru.
- **UWAGA:** Kiedy urządzenie pracuje w trybie łączonym, ze względu na wysokie temperatury dzieci mogą korzystać z niego wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie. Dzieci poniżej 3 lat nie wolno pozostawiać bez opieki w pobliżu urządzenia.

- Czyszczeniem i pielęgnacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do hotelu, sklepu, biura czy innego podobnego miejsca.
- Podczas pracy wewnątrz urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory urządzenia. Podczas wyjmowania/wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności oraz napojów. Suszenie żywności lub odzieży, a także ogrzewanie poduszek termicznych, pantofli, gąbek, wilgotnych szmatek lub podobnych materiałów może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.
- Jeśli z urządzenia ulatnia się dym lub ogień, jego drzwi należy pozostawić zamknięte w celu zduszenia płomieni. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć zasilanie.
- Upewnić się, że kabel zasilający innych urządzeń elektrycznych nie został zatrzaśnięty gorącymi drzwiami urządzenia, gdyż izolacja kabla może ulec uszkodzeniu i spowodować ryzyko zwarcia!
- Blachy i ruszt zostały wyposażone w specjalny system, który umożliwia ich częściowe wysuwanie i dzięki temu łatwy dostęp do przyrządzanej potrawy. Akcesoria zawsze przechowywać wewnątrz piekarnika - patrz: Akcesoria.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa - mikrofalowa

- **UWAGA:** Nie należy podgrzewać płynów ani innych produktów żywnościowych w zamkniętych

pojemnikach/naczyniach. Może to spowodować rozsadzenie zamkniętego naczynia.

- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzyw sztucznych, nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru – ww. materiały mogą zapalić/zwęglić się.
- **Uwaga!** Nie używać urządzenia, jeśli:
 - drzwi nie zamykają się prawidłowo,
 - zawiasy drzwi są uszkodzone,
 - powierzchnia styku drzwi z urządzeniem jest uszkodzona,
 - szyba w drzwiach jest uszkodzona,
 - w komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, choć wewnątrz nie ma przedmiotów metalowych.W opisanych przypadkach nie wolno korzystać z urządzenia. Uszkodzenie należy zgłosić do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego.
- Podgrzewane napoje mogą osiągnąć temperaturę wrzenia z opóźnieniem. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: ryzyko poparzenia wrzątkiem.



- Zachować szczególną ostrożność w trakcie podgrzewania napojów!
Podgrzewane napoje (woda, kawa, herbata, mleko itd.) mogą osiągnąć temperaturę wrzenia z opóźnieniem. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: **RYZIKO POPARZENIA WRZĄTKIEM!**
Aby uniknąć ww. sytuacji, do naczynia należy włożyć metalową łyżeczkę lub szklaną rurkę. (Łyżeczka nie może

stykać się ze ścianami komory urządzenia – zachować minimalny odstęp 3 cm).

- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu i nie dopuścić do poparzenia.
- W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek gotowanych, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania.
- **Uwaga!** W urządzeniu nie wolno podgrzewać czystego alkoholu ani napojów alkoholowych. RYZYKO POŻARU!
- **Uwaga!** W przypadku podgrzewania niewielkich ilości żywności nie należy ustawiać zbyt długiego czasu gotowania lub zbyt wysokiego poziomu mocy: ryzyko przypalenia przygotowywanej potrawy. Np. pieczywo może przypalić się po upływie 3 minut, jeżeli został wybrany zbyt wysoki poziom mocy.
- Do opiekania używać wyłącznie funkcji Grill oraz stale nadzorować wspomniany proces gotowania. Korzystając z funkcji łączonych, pieczywo przypali się po upływie bardzo krótkiego czasu.
- Aby osiągnąć najlepszy rezultat podczas podgrzewania małych ilości (takich jak szklanka wody, kubek mleka lub torebka popcornu), sugeruje się, aby umieścić je na szklanej tacy i ustawić na 1 lub wyższym poziomie.
- Jedzenie należy obracać lub mieszać w regularnych odstępach czasu, aby zapewnić równomierny rozkład temperatury.
- Aby osiągnąć najlepszy rezultat gotowania w kuchenkach mikrofalowych, należy wyjąć stojak, położyć jedzenie na szklanej tacy i ustawić na najniższym lub wyższym poziomie.
- Nie umieszczaj żywności ani opakowania z jedzeniem/ciecżą bezpośrednio na dnie. Aby uzyskać lepszy rezultat

podgrzewania, zawsze umieszczaj jedzenie lub opakowanie z jedzeniem/ciecżą nad szklaną tacą.

- Nie kłaść folii aluminiowej na dnie komory kuchenki, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.

W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub wystąpienia niebezpiecznych sytuacji, prosimy stosować się do poniższych wskazówek

- Nie wolno uruchamiać pustego urządzenia. RYZYKO przeciążenia oraz USZKODZENIA urządzenia!
- W trakcie nauki obsługi urządzenia do środka komory wstawić szklaną wodę. Woda zaabsorbuje mikrofałę, zaś urządzenie nie ulegnie uszkodzeniu.
- Otworów wentylacyjnych nie wolno zatykać ani przykrywać.
- Zwracać uwagę, aby w prawidłowy sposób umieszczać akcesoria w bocznych wspornikach lub prowadnicach teleskopowych (zob. punkt Akcesoria).
- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia zaleca się sprawdzić, czy używane naczynie nadaje się do stosowania w kuchenke mikrofalowej. Należy korzystać z naczyń przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń” w "Poradniku pieczenia" dołączonym do urządzenia).
- Nie wolno zdejmować pokrywy mikrowej na górnej ścianie komory urządzenia! Pokrywa chroni generator mikrofal przed osadzaniem się tłuszczu i resztek jedzenia.
- Do komory nie wolno wkładać przedmiotów łatwopalnych, gdyż w przypadku włączenia urządzenia mogą ulec zapaleniu.
- Komory urządzenia nie traktować jako miejsca do przechowywania przedmiotów.

- Podgrzewanie oleju lub tłuszczu wewnątrz urządzenia jest surowo zabronione.
- Nie wolno opierać się ani siadać na otwartych drzwiach urządzenia. Ryzyko uszkodzenia urządzenia, zwłaszcza zawiasów. Maksymalna wytrzymałość drzwi to 8 kg.
- Maksymalna wytrzymałość podstawy oraz rusztu wynosi 8 kg. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wolno przekraczać tej wagi.
- **Dokładnie dokręcić nakrętkę podpory, by nie dopuścić do jej przegrzania i uszkodzenia.**



Montaż

- W instalacji elektrycznej należy przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie od sieci o szerokości rozwarcia styku minimum 3 mm na wszystkich żyłach. Odpowiednimi urządzeniami rozdzielającymi są np. wyłączniki LS, wyłączniki ochronne prądowe i styczniki.
- Jeśli dokonano podłączenia elektrycznego poprzez wtyczkę oraz jest ona łatwo dostępna, to nie ma konieczności montażu dodatkowego urządzenia rozdzielającego.
- Urządzenie zawsze podłączyć do sprawnego uziemienia, a instalacja elektryczna musi być zgodna z obowiązującymi przepisami.
- Instalacja elektryczna musi zapewniać ochronę przed porażeniem elektrycznym.
- **Uwaga:** Urządzenie musi być uziemione.

- **UWAGA!** Urządzenie przeznaczone jest do zabudowy. Na końcowych stronach niniejszej instrukcji znajdują się szczegółowe informacje o wymiarach montażowych.

Czyszczenie i konserwacja

- **UWAGA:** Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- Czyścić regularnie urządzenie, dokładnie usuwając resztki jedzenia z powierzchni wewnętrznych.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni wewnętrznych, co negatywnie wpłynie na żywotność urządzenia oraz może spowodować niebezpieczne sytuacje.
- Nie wolno używać agresywnych środków ani metalowych skrobaków do czyszczenia szyby w drzwiach urządzenia, ryzyko zarysowania powierzchni, a w rezultacie stłuczenia szyby.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Powierzchnię styku drzwi z urządzeniem należy czyścić regularnie, by zagwarantować jego prawidłowe działanie.
- Wszelkie wskazówki i zalecenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Serwisowanie i naprawy

- **UWAGA:** Przed przystąpieniem do serwisowania i naprawy urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **UWAGA:** Wyłącznie wykwalifikowany specjalista może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.

- **UWAGA:** W przypadku uszkodzenia drzwi lub uszczelek drzwiowych, nie wolno korzystać z urządzenia do czasu naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Jeśli przewód zasilający został uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa jego wymianę powinien przeprowadzić producent, autoryzowany serwis lub inny wykwalifikowany specjalista. Ponadto do ww. czynności potrzebne są specjalne narzędzia.
- Nie wolno zdejmować obudowy ani samodzielnie naprawiać urządzenia, ponieważ grozi to obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia. Prace naprawcze oraz konserwacyjne, zwłaszcza elementów urządzenia przewodzących prąd elektryczny, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów upoważnionych przez producenta (autoryzowany serwis techniczny).
- **UWAGA:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone, aby nie dopuścić do porażenia prądem. Postępować zgodnie z instrukcją w punkcie WYMIANA ŻARÓWKI.



INFORMACJE

Niniejsza instrukcja opisuje ogólne cechy piekarnika, więc może nie odpowiadać w pełni konkretnemu modelowi. Szczegółowa charakterystyka oraz opis funkcji urządzenia znajduje się w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany charakterystyki produktu w celu poprawy jego działania.

Montaż

Poniższe informacje są przeznaczone wyłącznie dla instalatora, który jest odpowiedzialny za montaż i podłączenie elektryczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane samodzielnym zamontowaniem piekarnika przez użytkownika.

PRZED MONTAŻEM

- Przenosząc piekarnik należy podnosić go za boczne uchwyty, nigdy za uchwyt na drzwiczkach piekarnika.
- Nie należy montować piekarnika za drzwiami dekoracyjnymi. Może to spowodować jego przegrzanie.
- W przypadku montażu piekarnika pod blatem należy przestrzegać instrukcji montażu.
- Tylna część urządzenia nie powinna stykać się z wystającymi elementami szafki kuchennej, rurami, gniazdkami sieciowymi, itp.
- Gdy gniazdko sieci elektrycznej znajduje się wewnątrz szafki, w której jest montowany piekarnik, należy zainstalować je w zaciemnionym polu oznaczonym na Rysunku 2.
- Elementy szafki kuchennej, w której jest montowany piekarnik, muszą być odporne na temperatury przekraczające 85 °C.
- Należy ściśle przestrzegać instrukcji montażu. W przeciwnym razie obieg wentylacji piekarnika może zostać zablokowany, powodując wysokie temperatury, które mogą uszkodzić szafkę i urządzenie.
- W tym celu trzeba sprawdzić wymiary szafki i otworów, które mają być w niej wywiercone, jak pokazano na następujących rysunkach:

Montaż w słupku.

Piekarnik 45 cm: Rysunek 7

Montaż pod blatem.

Piekarnik 45 cm: Rysunek 8

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Instalator musi się upewnić, że:

- Napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej są zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej.
- Instalacja elektryczna w budynku wytrzyma maksymalną moc podaną na tabliczce znamionowej.
- Po podłączeniu do zasilania wszystkie elementy elektryczne piekarnika działają poprawnie.

MONTAŻ PIEKARNIKA

Dotyczy wszystkich piekarników. Po wykonaniu podłączenia elektrycznego:

1. Umieścić piekarnik wewnątrz szafki i upewnić się, że przewód zasilający nie jest zakleszczony i nie styka się z nagrzewającymi się elementami piekarnika.
2. Upewnić się, że korpus piekarnika nie styka się ze ściankami szafki kuchennej – należy zapewnić minimalny odstęp 2 mm.
3. Wyśrodkować piekarnik w szafce w taki sposób, aby pomiędzy piekarnikiem a drzwiczkami sąsiednich mebli zapewnić minimalny odstęp 5 mm. Rysunek 3.
4. Otworzyć drzwiczki, włożyć w odpowiednie otwory plastikowe zaślepki dostarczone z piekarnikiem. Rysunek 9.
5. Przymocować piekarnik do szafki za pomocą załączonych śrub, wkręcając je w otwory widoczne po otwarciu drzwiczek urządzenia.



UWAGA

Nie opierać się o otwarte drzwiczki piekarnika podczas wykonywania kroków 4 i 5, ponieważ piekarnik nie jest przymocowany, dlatego może wysunąć się z szafki i spaść na podłogę.

Ochrona środowiska


UTYLIZACJA OPAKOWAŃ EKOLOGICZNYCH

Opakowanie jest wykonane z materiałów podlegających recyklingowi; po przetworzeniu można je wykorzystać do innych celów. Należy skontaktować się z lokalnymi instytucjami, aby uzyskać informacje na temat utylizacji tych materiałów.

Należy skontaktować się z lokalnym organem władzy, zakładem utylizacji odpadów z gospodarstwa domowego lub sklepem, w którym został zakupiony produkt, aby uzyskać więcej informacji na temat jego recyklingu.

UTYLIZACJA PRODUKTU



Symbol  na produkcie lub opakowaniu wskazuje, że tego urządzenia nie można utylizować jak zwykłych odpadów z gospodarstwa domowego.

Należy je przekazać do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu poddania recyklingowi. W ten sposób można uniknąć negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia publicznego spowodowanych nieprawidłową utylizacją.



ZUŻYCIE ENERGII

Urządzenie przetestowano pod kątem spełniania wymogów rozporządzeń 66/2014 (ekoprojekt) i 65/2014 (etykiety efektywności energetycznej) zgodnie z normą EN 60350-1. Pomiarzy zużycia energii wykonywane w różnych warunkach mogą dać wartości inne niż podane dla Państwa piekarnika.

Aby uzyskać więcej informacji o zużyciu energii zakupionego piekarnika, należy zapoznać się z instrukcją obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

Przed pierwszym użyciem

W piekarniku mogą występować śladowe ilości smaru i innych substancji na skutek procesu produkcyjnego. Aby je usunąć, należy:

1. Usunąć całe opakowanie z piekarnika, w tym folię ochronną (o ile została użyta).
2. Ustawić funkcję grzania , lub, jeśli to ustawienie jest niedostępne, , na 200 °C na 1 godzinę. Patrz instrukcja obsługi

dołączona do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

3. Ostudzić piekarnik otwierając drzwiczki, aby wyeliminować wszystkie zapachy z wnętrza.
4. Po ostudzeniu wyczyścić piekarnik i akcesoria.

Podczas pierwszego uruchomienia może powstać dym i specyficzny zapach. Należy zapewnić dobrą wentylację kuchni.

Inne ważne instrukcje

Nie wykladać dolnej części piekarnika folią aluminiową, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na pieczenie i spowodować uszkodzenie emalii wewnątrz piekarnika, jak również wnętrza szafki.

Nie wolno wylewać wody na dno podczas użytkowania piekarnika; może to spowodować uszkodzenie emalii.

Skropliny na drzwiczkach piekarnika pojawiające podczas pieczenia żywności o

wysokiej zawartości wody to normalne zjawisko.

W trakcie zamykania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia można usłyszeć szum powietrza dobiegający z wewnątrz. Jest to normalne zjawisko ze względu na ciśnienie wywierane przez drzwiczki podczas zamykania, co gwarantuje uszczelnienie wnętrza.

Akcesoria

Nie pozostawiać żadnych pojemników ani żywności na dnie piekarnika. Zawsze używać blach do pieczenia oraz rusztów dostarczonych wraz z piekarnikiem.

Na celu przygotowania jogurtu umieścić słoiki na dnie piekarnika.

Aby przygotować inne potrawy, włożyć blachę do pieczenia lub ruszt w prowadnice wewnątrz piekarnika.

1. W szyny bocznych wsporników lub w prowadnice teleskopowe (zależy od modelu).

2. Ruszt oraz niektóre blachy mają rowki zabezpieczające, które uniemożliwiają ich przypadkowe wysunięcie. Rowki powinny znajdować się w tylnej części komory piekarnika, skierowane w dół. Rysunek 4.

3. Ruszt wsunąć pomiędzy szyny prowadnic. Uniemożliwi to przypadkowe wysunięcie się rusztu. Rysunek 5.

Czyszczenie i konserwacja



UWAGA

Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNYCH POWIERZCHNI PIEKARNIKA I AKCESORIÓW

Umyć zewnętrzne powierzchnie piekarnika i akcesoria ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergentem.

Zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej i powierzchni malowanych. Używać tylko miękkich gąbek lub ściereczek, które nie zarysują powierzchni.

CZYSZCZENIE WĘTRZA PIEKARNIKA

Regularnie czyścić wnętrze piekarnika, aby usunąć ślady tłuszczu i żywności, które mogą później wydzielać dym i zapachy oraz powodować powstawanie plam.

Do czyszczenia powierzchni emaliowanych, takich jak dno piekarnika, używać nylonowych szcetek lub gąbek i ciepłej wody z mydłem. Czyścić, gdy piekarnik jest zimny. Używać środków do czyszczenia piekarnika tylko na powierzchniach emaliowanych i zawsze przestrzegać instrukcji producenta.



UWAGA

Nie wolno czyścić wnętrza piekarnika za pomocą myjek parowych ani wysokociśnieniowych.

Nie używać drucianych zmywaków i szczotek ani innych narzędzi, które mogą zarysować emalię.

Z upływem czasu niektóre składniki potraw, np. sok pomidorowy, ocet, sól, itp., mogą spowodować odbarwienie emalii. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na działanie piekarnika. Nie należy próbować usuwać tych plam przy użyciu agresywnych metod, takich jak opisane, ponieważ może to spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni.

Regularnie czyścić uszczelkę piekarnika, aby usunąć wszelkie ślady tłuszczu i żywności. Zapobiegnie to uszkodzeniu i popękaniu uszczelki podczas kolejnych procesów pieczenia.

Zaleca się czyszczenie uszczelki bez jej wyjmowania.

Demontaż wsporników bocznych

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Odkręcić nakrętkę mocującą (A) przedni zaczepek, pociągnąć wspornik (B) do siebie i wyjąć. Rysunek 10.

Montaż wsporników bocznych

3. Tylny zaczepek umieścić na tylnej nakrętce mocującej.
4. Dokręcić nakrętkę mocującą (C) przedni zaczepek. Rysunek 11.
5. Zabezpieczyć podporę nakrętką (D), dokręcać aż do pełnego wyregulowania (E). Rysunek 11.



UWAGA

Dokładnie dokręcić nakrętkę podpory, by nie dopuścić do jej przegrzania i uszkodzenia.

CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

Demontaż / montaż wewnętrznej szyby drzwiczek



UWAGA

W trakcie demontażu szyby wewnętrznej jeśli drzwiczki nie zostały uprzednio zdemontowane, zawsze należy opuścić blokady zawiasów. W przeciwnym razie drzwiczki mogą samoczynnie zamknąć się - ryzyko uszkodzenia szyby wewnętrznej oraz obrażeń ciała.

W zależności od modelu piekarnik może mieć 1 lub 3 szyby wewnętrzne. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi drzwiczek posiadanego piekarnika.

1. Nacisnąć blokady szyb wewnętrznych znajdujące się w górnej części drzwiczek piekarnika. Rysunek 13.
2. Bez zwalniania blokad pociągnąć za górną ramę / uszczelkę drzwiczek. Rysunek 14.
3. Szyby wewnętrzne zostały zdemontowane. Zaleca się umyć je delikatną szmatką oraz płynem do mycia szyb lub naczyń.



UWAGA

Zwrócić uwagę na kolejność i pozycję szyb wewnętrznych podczas ich wyjmowania, ponieważ po wyczyszczeniu należy je ponownie zamontować w tej samej kolejności i pozycji.

4. Po umyciu zamontować szybę wewnętrzną nr 3, tak by wydrukowany na niej napis TERMOGLASS był widoczny, jak pokazano na rysunku 14.
5. Zamontować górną ramę / uszczelkę drzwiczek, tak by blokady wpadły w boczne otwory.



UWAGA

Nigdy nie włączać piekarnika jeśli nie zamontowano wszystkich szyb wewnętrznych.

SPOSÓB CZYSZCZENIA ZEWNĘTRZNYCH POWIERZCHNI SZKLANYCH

Należy używać mikrofibry i wody, a w razie potrzeby dodać łagodnego roztworu mydła. Nie stosować żrących środków czyszczących lub detergentów.

WYMIANA ŻARÓWKI



UWAGA

Przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Żarówka zamienna musi być odporna na temperatury do 300°C. Zamówienie należy

składać w autoryzowanym serwisie technicznym.

Wymiana górnej żarówki

Aby wymienić żarówkę, należy wykonać następujące czynności:

1. Odłączyć urządzenie od zasilania. Wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć obwód elektryczny.
2. Odkręcić szklaną osłonę żarówki (1).
3. Wyjąć przepaloną żarówkę (2). **Uwaga! Żarówka może być bardzo gorąca.**
4. Zamontować nową żarówkę G9 230V / 25W. **Uwaga! Nie wolno dotykać żarówki gołymi rękami: ryzyko uszkodzenia.** Prosimy zapoznać się z zaleceniami producenta.
5. Przykręcić osłonę żarówki z powrotem (1).
6. Podłączyć urządzenie do zasilania.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano niektóre z najczęstszych problemów, jak również ich przyczyny i możliwe rozwiązania.

Piekarnik nie działa

- Sprawdzić podłączenie elektryczne.
- Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik automatyczny instalacji elektrycznej.
- Sprawdzić ustawienia programatora.
- Sprawdzić pozycję pokrętki wyboru funkcji oraz pokrętki wyboru temperatury.

Oświetlenie nie działa

- Wymienić żarówkę.
- Sprawdzić w instrukcji obsługi, czy żarówka została poprawnie zamontowana.

Panel sterujący nie reaguje na dotyk

- Sprawdzić, czy włączono blokadę uruchomienia.

Wskaźnik temperatury nie podświetla się

- Ustawić temperaturę.

- Ustawić funkcję grzania.

- Wskaźnik podświetla się, tylko gdy piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury.

W trakcie pracy z piekarnikiem wydobywa się dym

- Normalne zjawisko podczas pierwszego uruchomienia.
- Regularnie czyścić wewnątrz komory piekarnika.
- Regularnie czyścić brytfannę na ociekające soki i tłuszcze.
- Nie piec w temperaturach wyższych niż podane w tabelach pieczenia.

Nie uzyskano oczekiwanych efektów pieczenia

- Sprawdzić tabele pieczenia w celu uzyskania informacji o działaniu piekarnika.

Akcesoria i wsporniki boczne są uszkodzone

- Należy pamiętać o wyjmowaniu akcesoriów oraz wsporników na czas programu czyszczenia.

Emalia odbarwiła się, pojawiły się ciemne plamy

- Skład chemiczny niektórych produktów spożywczych może spowodować odbarwienie emalii.
- Jest to normalne zjawisko i nie powoduje zmian właściwości emalii.

Podczas pracy urządzenie wydaje dziwne dźwięki

- W komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, gdyż użyto metalowych przedmiotów (patrz rozdział "Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń" w „Poradniku pieczenia” dołączonym do urządzenia).

- Sprawdzić, czy naczynie / pojemnik nie styka się ze ścianami komory urządzenia.
- Sprawdzić, czy wewnątrz komory nie pozostawiono łyżek, widelców lub innych metalowych przedmiotów.

Żywność nie podgrzewa się albo podgrzewa się bardzo powoli

- Sprawdzić, czy omyłkowo użyto metalowego naczynia / pojemnika.
- Sprawdzić, czy ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.
- Sprawdzić, czy w urządzeniu umieszczono większą lub bardziej zmrożoną ilość żywności.

Żywność jest zbyt gorąca, wysuszona lub przypalona

- Sprawdzić, czy ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.

Po zakończeniu pracy urządzenie wydaje dźwięki

- To normalna sytuacja, będąca wynikiem dalszej pracy wentylatora chłodzącego. Po wystarczającym obniżeniu temperatury, wentylator wyłączy się.

Dane techniczne



UWAGA

Jeśli urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy zgłosić problem do autoryzowanego serwisu technicznego.

Poinformować autoryzowany Serwis techniczny o rodzaju problem oraz podać:

1. Numer seryjny (S-No)
2. Model urządzenia (Mod.)

Informacje te umieszczono na tabliczce znamionowej urządzenia, która znajduje

się w bocznej części komory piekarnika (widoczne po otwarciu drzwiczek).

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z:

- **Bezpieczeństwo:** EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- **Wydajność:** EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- **EMC:** EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Содержание

Указания по безопасности.....	19	Утилизация изделия	29
Дети и люди с ограниченными		Энергетическая эффективность ...	29
возможностями	19	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	29
Общие правила безопасности	20	Другие важные указания.....	30
Сведения по технике безопасности -		Принадлежности	30
микроволновой	21	Очистка и обслуживание	30
Следуйте приведенным инструкциям,		Очистка наружных поверхностей печи и	
чтобы избежать повреждения печи и		принадлежностей.....	30
других опасных ситуаций	23	Очистка внутренних поверхностей печи	
Установка	25	30
Очистка и обслуживание	25	Очистка дверцы печи.....	31
Обслуживание и ремонт.....	26	Способ очистки внешних стекол ...	32
УСТАНОВКА	28	Замена лампы подсветки печи	32
Перед установкой	28	ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ	
Электрическое подключение	28	НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	32
Установка печи	28	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	34
Экологическая информация	29	РИСУНКИ.....	64
Режимы печи.....	29		

Указания по безопасности



Перед установкой и использованием вашего бытового прибора внимательно изучите данную инструкцию. Изготовитель не несет ответственности за материальный ущерб и травмы, к которым может привести неправильная установка и эксплуатация изделия. Держите инструкцию в доступном месте, чтобы к ней легко можно было обратиться при возникновении любых вопросов.

Дети и люди с ограниченными возможностями

Внимание! Риск удушья, травмы или стойкого расстройства здоровья.

- Данным прибором могут пользоваться дети с 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными возможностями и лица, имеющие недостаточный опыт и знания, лишь при условии, что они находятся под присмотром взрослого либо лица, отвечающего за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с данным бытовым прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступных детям местах.
- **ВНИМАНИЕ:** Некоторые открытые части данного бытового прибора могут сильно нагреваться в процессе эксплуатации. Проявляйте осторожность, чтобы случайно не коснуться их и не получить ожоги. Детей младше 8 лет не следует оставлять рядом с данным бытовым прибором без постоянного присмотра.
- **ВНИМАНИЕ:** Если бытовой прибор работает в комбинированном режиме, то дети не должны пользоваться им без присмотра взрослого, поскольку он разогревается до очень высокой температуры.

- Если ваш бытовой прибор оснащен функцией защиты от детей, то рекомендуем вам использовать ее. Не позволяйте детям до 3 лет подходить к бытовому прибору без присмотра взрослых.
- Не поручайте детям очистку и обслуживание бытового прибора без присмотра взрослых.

Общие правила безопасности

- Данный бытовой прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве, а не в каких-либо общественных местах, таких как отели, магазины или офисы.
- В процессе эксплуатации внутренняя часть печи сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к стенкам и нагревательным элементам. Обязательно используйте прихватки или специальные кухонные рукавички, когда достаете что-то из горячей печи либо ставите в нее.
- Если вы разогреваете еду в пластмассовой или картонной посуде, не оставляйте ее без присмотра, потому что такая посуда может загореться.
- Данный бытовой прибор предназначен для разогрева пищи и напитков. Попытка высушить в нем продукты или одежду, нагреть грелку, тапочки, губку, влажную ткань и пр. может привести к возгоранию, травмам и пожару.
- В случае появления дыма отключите печь от сети (извлеките вилку кабеля питания из розетки) и не открывайте дверцу, пока пламя не погаснет.
- Проявляйте особую осторожность, чтобы не зажать горячей дверцей печи кабеля питания других своих бытовых приборов. Изоляция может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

- Противень и решетка имеют систему облегчающую частичное извлечение. Используйте только эти аксессуары для обработки пищи. Всегда устанавливайте эти аксессуары внутри печи так, как это указано в разделе Аксессуары.

Сведения по технике безопасности - микроволновой

- **ВНИМАНИЕ:** Запрещается разогревать жидкости и прочие продукты в закрытых емкостях. Они могут взорваться.
- Используйте только посуду, специально предназначенную для микроволновой печи.
- Внимание! Не допускается использовать данный бытовой прибор в следующих случаях:
 - Дверца закрыта не до конца;
 - Повреждены петли дверцы;
 - Повреждены соприкасающиеся поверхности дверцы и передней части печи;
 - Повреждено стекло в дверце;
 - В печи нет металлических предметов либо посуды с металлизированным рисунком, но тем не менее в ее камере проскакивают искры.

В любом из перечисленных выше случаев немедленно отключите вашу печь от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту, который произведет ремонт.

- Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к взрывному отсроченному закипанию. Обращайтесь с ними особенно аккуратно.



- Будьте осторожны при нагревании жидкостей!

Если жидкость (вода, кофе, чай, молоко и пр.) приблизилась к точке закипания, то при попытке достать посуду с ней из микроволновой печи жидкость может резко вскипеть и выплеснуться.

ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ!

Чтобы избежать такой ситуации при нагреве жидкостей, поместите в посуду чайную ложку или стеклянную палочку.

- Во избежание ожогов содержимое бутылочек для кормления младенцев и банок с детским питанием необходимо тщательно встряхнуть / перемешать, проверить температуру, и лишь затем давать его детям.
- Не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца целиком, поскольку они могут взорваться даже после отключения нагрева.
- Внимание! Не разогревайте в микроволновой печи чистый спирт и спиртные напитки. ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!
- **Будьте осторожны!** Чтобы пища не перегрелась и не сгорела в печи, очень важно выбирать подходящее время разогрева и не ставить слишком высокую мощность при разогреве малого количества продуктов. Например, если булочку разогревать на слишком высокой мощности, то она может загореться всего через 3 минуты.
- Для приготовления тостов используйте отдельно режим гриля и не оставляйте печь без присмотра ни на минуту. При попытке сделать тосты в комбинированном режиме они очень быстро загорятся.
- Для достижения наилучших результатов при разогревании небольшого количества продуктов (например, стакана воды, чашки с молоком или пакета с воздушной кукурузой) рекомендуем поместить продукты

на стеклянный противень и установить его на 1-й уровень или выше.

- Регулярно поворачивайте или перемешивайте пищу, чтобы улучшить равномерность разогрева.
- Для достижения наилучших результатов при приготовлении пищи в микроволновой печи необходимо вынуть подставку, поместить продукты на стеклянный противень и установить его на нижний уровень или выше.
- Не помещайте продукты или посуду с продуктами/жидкостью непосредственно на нижнюю поверхность полости печи. Для достижения лучших результатов при разогреве всегда помещайте продукты или посуду с продуктами/жидкостью на стеклянный противень.
- Не закрывайте дно камеры микроволновой печи листами алюминиевой или оловянной фольги, так как существует опасность повреждения печи.

Следуйте приведенным инструкциям, чтобы избежать повреждения печи и других опасных ситуаций

- Ни в коем случае не включайте печь в режиме микроволн с пустой камерой. Если внутри нет продуктов, то может произойти перегрузка, и микроволновая печь будет повреждена. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!**
- Если вы хотите проверить выполнение программ, то поставьте в микроволновую печь стакан с водой. Вода поглощает микроволновое излучение, и это позволит избежать повреждения микроволновой печи.
- Не закрывайте и ничем не загораживайте вентиляционные отверстия.
- Располагайте принадлежности печи на боковых направляющих, как описано в разделе «Принадлежности».
- Используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей. Перед тем, как поставить посуду

или емкость в микроволновую печь, убедитесь, что она пригодна для такого использования (см. раздел о типах посуды).

- Ни в коем случае не снимайте слюдяную пластину, расположенную в верхней части камеры микроволновой печи! Она защищает генератор микроволнового излучения от повреждения брызгами жира и частицами пищи.
- Не держите в камере никакие горючие предметы: они могут вспыхнуть, если вы по ошибке включите микроволновую печь.
- Камера микроволновой печи — это не полка и не шкафчик.
- Не используйте микроволновую печь для жарки: невозможно даже приблизительно контролировать температуру масла, которое нагревается микроволновым излучением.
- Не опирайтесь на открытую дверцу печи и не садитесь на нее. Это может привести к повреждению дверцы и петель. Дверца рассчитана на максимальную нагрузку 8 кг.
- Основание и решетки также рассчитаны на максимальную нагрузку 8 кг. Не превышайте эту нагрузку, чтобы не повредить печь.
- **Недостаточная затяжка гаек, удерживающих опору, может привести к перегреву и повреждению.**



Установка

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатель линейных предохранителей, частотно импульсные выключатели и контакторы.
- Если электрическое соединение осуществляется через штекер, и это остается доступным после установки, тогда нет необходимости предоставлять упомянутое разделительное устройство.
- Установка должна соответствовать действующим правилам.
- При установке должны быть предусмотрены меры защиты от поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Бытовой прибор должен быть заземлен.
- **ВНИМАНИЕ!** Данный бытовой прибор предназначен для встраиваемой установки. Установочные размеры приведены на последней странице данного руководства.

Очистка и обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой и обслуживанием бытового прибора отключите его от электросети.
- Бытовой прибор требует регулярной очистки и удаления остатков пищи.
- Если не содержать бытовой прибор в чистоте, это может привести к порче его поверхностей, что в свою очередь ведет к сокращению срока службы и повышает риск возникновения опасных ситуаций.
- Для чистки стеклянной дверцы не используйте агрессивные / абразивные чистящие средства и

металлические скребки с острым лезвием, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

- Не используйте для очистки устройства паровой очиститель.
- Для надлежащего функционирования печи особенно важно поддерживать в идеальной чистоте контактирующие поверхности дверцы (переднюю часть печи и внутреннюю часть дверцы).
- Прочтите указания по очистке в разделе «Очистка и обслуживание печи».
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что бытовой прибор отключен от сети питания; в противном случае вы рискуете получить удар током. Ознакомьтесь с главой «ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ПЕЧИ».

Обслуживание и ремонт

- **ВНИМАНИЕ!** Перед ремонтом отключите бытовой прибор от электросети.
- **ВНИМАНИЕ!** Работы по техническому обслуживанию и ремонту, которые подразумевают снятие кожуха, защищающего от воздействия микроволнового излучения, должен выполнять только квалифицированный специалист.
- **ВНИМАНИЕ!** Не пользуйтесь бытовым прибором в случае повреждения дверцы или уплотнителя (обратитесь к квалифицированному специалисту, который произведет ремонт).
- В случае повреждения кабеля питания во избежание опасных ситуаций обратитесь за его заменой к изготовителю, его торговому представителю либо

специалисту, имеющему надлежащую квалификацию для выполнения подобной работы.

- Работы по ремонту и техническому обслуживанию, особенно токоведущих частей, разрешается выполнять только техническим специалистам, уполномоченным изготовителем.



ИНФОРМАЦИЯ

В этом руководстве описываются общие характеристики печи, поэтому они могут не полностью соответствовать характеристикам вашей конкретной модели.

Ознакомьтесь с Руководством пользователя, дополняющим данное руководство, чтобы узнать о конкретных характеристиках и принадлежностях именно для вашей печи.

Изготовитель оставляет за собой право изменять характеристики изделия для улучшения его функционирования.

Установка

Вся приведенная ниже информация предназначена исключительно для специалиста-установщика, отвечающего за сборку и электрическое подключение бытового прибора. Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб в случае установки печи неспециалистом.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

- Для перемещения печи используйте расположенные по бокам ручки. Не поднимайте печь за ручку на дверце.
- Не устанавливайте печь за декоративными дверцами мебели. Это может привести к ее перегреву.
- При установке печи под столешницу следуйте инструкциям по ее установке.
- В общем случае следует избегать наличия выступающих элементов (ребра жесткости мебели, трубы, основания розеток) за печью.
- Если розетка питания находится в том же мебельном модуле, где будет установлена печь, то она должна располагаться в области, выделенной серым цветом на рис. 2.
- Модуль, в котором будет установлена печь, а также все прилегающие к нему модули должны выдерживать температуру выше 85°C.
- Строго соблюдайте все инструкции по установке. В случае их несоблюдения может быть случайно перекрыт контур вентиляции печи, что приведет к ее перегреву и к повреждению как кухонной мебели, так и самого бытового прибора.
- Чтобы избежать этого, проверьте размеры модуля и ниши для установки по следующим эскизам.

Установка в шкаф-пенал.

Печь 45 см: Рисунок 7

Установка под столешницу.

Печь 45 см: Рисунок 8

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Установщик должен проверить следующее:

- Напряжение и частота питающей сети соответствуют указанным на заводской табличке бытового прибора.
- Внутренняя проводка выдерживает максимальную мощность, указанную на заводской табличке бытового прибора.
- После подключения питания необходимо убедиться, что все электрические цепи печи работают надлежащим образом.

УСТАНОВКА ПЕЧИ

Для всех печей. После выполнения всех электрических подключений:

1. Поместите печь в модуль; убедитесь, что кабель питания не пережат и не касается тех частей печи, которые могут нагреваться во время работы.
2. Убедитесь, что корпус печи не касается стенок модуля, а между прилегающими модулями остается расстояние не менее 2 мм.
3. Установите печь по центру модуля таким образом, чтобы между нею и дверцами прилегающей к ней мебели осталось расстояние не менее 5 мм. Рисунок 3.
4. Откройте дверцу и вставьте входящие в комплект пластмассовые заглушки в предназначенные для них отверстия. Рисунок 9.
5. Закрепите печь в модуле прилагаемыми винтами, завинчивая их в модуль через фиксаторы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При выполнении пунктов 4 и 5 не опирайтесь на открытую дверцу печи, поскольку она не прикреплена к модулю и может сместиться вперед и упасть на пол.

Экологическая информация

РЕЖИМЫ ПЕЧИ

Упаковка изготовлена из полностью перерабатываемых материалов, которые могут быть использованы повторно. Проконсультируйтесь с местными властями относительно процедур, необходимых для утилизации этих материалов.


обращения с подлежащим утилизации бытовым прибором.

Адреса таких пунктов приема можно узнать в местных органах власти, в службе по вывозу бытовых отходов либо в том месте, где вы приобрели данный бытовой прибор.

УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Символ  на изделии или упаковке обозначает, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт приема электрического и электронного оборудования для переработки. Благодаря этому удастся избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья населения из-за неправильного

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ



Тестирование на удовлетворения требований правил 66/2014 (экодизайн) и 65 2014 (энергетическая маркировка), в соответствии с нормативом ЕМ 60350-1.

Измерения потребления в различных условиях, могут давать значения отличные от показателей вашего духового шкафа.

Для того, чтобы узнать потребления энергии вашей духовки, обратитесь к руководству по эксплуатации сопровождающем данные инструкции.

Перед первым использованием

В новой печи при выпуске с завода могут остаться следы масла и других инородных веществ. Для их удаления выполните описанные ниже действия:

1. Снимите с вашей печи все упаковочные материалы, включая защитную пленку (при ее наличии).
2. Включите печь в режиме , а при отсутствии такого варианта в режиме  на 200°C в течение 1 часа.

Как это сделать, подробно описано в Руководстве пользователя, дополняющем данное руководство.

3. Дайте печи полностью остыть с открытой дверцей, чтобы внутри не осталось посторонних запахов.
4. После того, как печь полностью остынет, очистите ее и все входящие в комплект принадлежности.

Во время первого использования будет выделяться дым и неприятный запах, поэтому постарайтесь обеспечить хорошую вентиляцию вашей кухни.

Другие важные указания

Не прикрывайте нижнюю часть печи алюминиевой фольгой, так как это может отрицательно повлиять на качество приготовления пищи, а также вызвать повреждение эмали в камере печи и внутренней части вашего мебельного модуля.

Во время использования печи не лейте воду на дно камеры; это может привести к повреждению эмали.

Принадлежности

Не оставляйте на дне печи какую-либо посуду или продукты. Всегда используйте только противни и решетки, входящие в комплект печи.

Для приготовления йогурта поставьте баночки на дно печи.

Для приготовления любых других продуктов устанавливайте противень или решетку в направляющие в камере печи.

1. Между двумя рейками боковых опор, либо на выдвижные направляющие в случае их наличия.

Во время приготовления продуктов с большим содержанием влаги на дверце может образоваться конденсат; это нормально.

При закрытии дверцы печи во время готовки может быть слышен звук воздуха внутри.

Это нормально, так как при закрытии дверцы создается давление, гарантирующее герметичность камеры.

2. Решетка и некоторые противни имеют канавки для того, чтобы нечаянно не снять их с направляющих. Эти канавки должны находиться у задней стенки печи, углублением вверх, как показано на рис. 4.

3. Поверхность решетки, на которой будет стоять посуда, должна располагаться ниже боковых направляющих. Благодаря этому посуда не сможет соскользнуть. Рисунок 5.

Очистка и обслуживание



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед любыми действиями по очистке и обслуживанию обязательно отключите бытовой прибор от электросети.

ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Мойте наружные стенки печи и принадлежности теплой мыльной водой или мягким моющим средством.

При очистке нержавеющей стали и окрашенных поверхностей проявляйте осторожность. Чтобы не поцарапать их, используйте только мягкие ткани и губки.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ

Регулярно очищайте внутренние поверхности от брызг жира и остатков продуктов, в противном случае при следующем использовании печи они будут гореть и дымиться, а на стенках останутся трудновыводимые пятна.

Для очистки эмалированных поверхностей, например, дна камеры, используйте нейлоновую щетку или губку с теплой мыльной водой. Прежде чем приступить к очистке, дождитесь полного остывания печи. Используйте специальные средства для очистки духовок в строгом соответствии с рекомендациями изготовителя и только для очистки эмалированных поверхностей.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте для очистки внутренних поверхностей печи устройства для очистки паром или водой под давлением.

Не используйте железные мочалки, проволочные щетки и любые другие инструменты, которые могут поцарапать эмаль.

Со временем при частом приготовлении некоторых блюд, содержащих томаты и уксус, или продуктов, запеченных в соли, эмаль может изменить цвет. Это нормально и никак не влияет на работу печи. Не пытайтесь удалить такие пятна агрессивными средствами, такими как описано выше, так как при этом вы необратимо испортите эмаль.

Регулярно убирайте с уплотнителя дверцы печи любые следы жира и других продуктов. Так вы защитите уплотнитель от повреждения и разрушения в процессе готовки.

Рекомендуется очищать уплотнитель, не снимая его.

Снятие боковых опор

1. Уберите из печи все принадлежности.
2. Полностью отвинтите гайку перед крепежным элементом (А), выдвиньте опору вперед (В) и снимите ее. Рисунок 10.

Установка боковых опор

3. Совместите заднюю прорезь с задней крепежной гайкой.
4. Совместите переднюю прорезь опоры с передней крепежной гайкой (С). Рисунок 11.
5. Зафиксируйте опору гайкой (D) и полностью закрутите ее (E). Рисунок 11.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Недостаточная затяжка гаек, удерживающих опору, может привести к перегреву и повреждению.

ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ПЕЧИ

Снятие и установка внутреннего стекла дверцы



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если вы хотите снять стекло с дверцы, установленной на печь, то обязательно переведите дверцу в такое положение, в котором петли заблокированы. В противном случае дверца может самопроизвольно закрыться, а незакрепленное стекло упадет и разобьется.

В зависимости от модели, в дверце вашей печи может быть 1 или 3 стекла. Следуйте инструкциям, относящимся к вашей конкретной модели.

1. Зажмите пальцами кнопки, расположенные в верхней части дверцы, по обе ее стороны. Рисунок 12.
2. Удерживая кнопки нажатыми, снимите пластмассовый уплотнитель с верхней части дверцы. Рисунок 13.
3. Извлеките из дверцы стекло. Вымойте его специальным средством для чистки стекол либо тканью, смоченной в мыльном растворе.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении стекол обращайтесь внимание на то, в каком положении они стоят и в каком порядке расположены; после чистки их необходимо установить обратно точно в том же порядке и точно в том же положении.

4. После очистки установите стекло 3 в прежнее положение, чтобы надпись TERMOGLASS на нем располагалась так, как показано на Рисунке 14.
5. Установите на место уплотнитель так, чтобы боковые защелки встали на предназначенные для них места.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ни в коем случае не включайте печь, если снято какое-либо из стекол.

СПОСОБ ОЧИСТКИ ВНЕШНИХ СТЕКОЛ

Используйте микрофибровую полировальную салфетку и воду, при необходимости добавьте мягкое мыло.

Не следует использовать агрессивные чистящие или моющие средства.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ПЕЧИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед заменой лампы отключите печь от электросети.

Новая лампа должна быть рассчитана на температуру до 300°C. Запасную лампу можно приобрести в нашем Сервисном центре обслуживания клиентов.

Замена верхней лампы

Для замены верхней лампы выполните следующие действия:

1. Отключите печь от электросети. Выньте вилку из розетки или отключите цепь питания печи рубильником.
2. Отверните и снимите стеклянный плафон подсветки (1).
3. Снимите лампу (2). Внимание! Лампа может очень сильно нагреваться.
4. Установите новую лампу с цоколем G9, 230 В / 25 Вт. Внимание! Не прикасайтесь пальцами непосредственно к стеклянной колбе лампы, так как из-за отпечатков пальцев она может преждевременно выйти из строя. Следуйте указаниям изготовителя лампы.
5. Установите стеклянный плафон на место и вновь закрутите его (1).
6. Вновь подключите печь к электросети.

Диагностика и устранение неисправностей

В этом разделе описаны самые распространенные проблемы, возникающие при эксплуатации печи,

разъяснены их возможные причины и предложены меры по их устранению.

Печь выключается

- Проверьте подключение питания.
- Проверьте, замкнут ли рубильник и исправны ли предохранители.
- Убедитесь, что не сработал таймер.
- Проверьте положение рукояток выбора программы и температуры.

Не загорается внутренняя подсветка

- Замените лампу.
- Убедитесь, что новая лампа установлена правильно, в соответствии с инструкцией.

Печь не реагирует на кнопки

- Проверьте, не включена ли функция защиты от детей.

Не загорается индикатор нагрева

- Выберите температуру.
- Выберите настройку.
- Индикатор должен гореть, лишь пока печь разогревается до выбранной температуры.

При использовании из печи идет дым.

- Во время первого включения это нормально.
- Регулярно очищайте печь.
- Уменьшите количество масла или жира в противне.
- Выбирайте для приготовления температуру не выше той, которая рекомендована для данного продукта в таблице рецептов.

Не удается добиться желаемого результата

- Обратитесь к таблице рецептов за рекомендациями о приготовлении блюда именно в вашей модели печи.

Повреждены принадлежности или направляющие для них

- Их необходимо заменить и впредь снимать на время выполнения цикла очистки.

Изменился цвет эмали или на ней появились пятна

- Химический состав некоторых продуктов может вызвать изменение цвета эмали.
- Это нормально и не влияет на ее эксплуатационные свойства.

При работе печи слышны посторонние шумы

- Убедитесь, что в камере печи нет искрящихся металлических предметов либо посуды с металлизированным рисунком (см. раздел «Посуда для печи» в Руководстве по приготовлению блюд).
- Убедитесь, что посуда не задевает за стенки.
- Убедитесь, что внутри печи не остались ножи или другие столовые приборы.

Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно.

- Проверьте, не слишком ли сильно нагревается посуда, в которой лежат продукты. Возможно, эта посуда не подходит для микроволновой печи.
- Проверьте, правильно ли выбрана мощность и время нагрева.
- Убедитесь, что порция еды не больше, чем обычно, и ее изначальная температура была не ниже, чем обычно.

Еда слишком горячая, пересушена или сгорела

- Проверьте, правильно ли выбрана мощность и время нагрева.

После завершения приготовления слышны звуки

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает

работать еще некоторое время. Он отключится автоматически, как только температура достаточно снизится.

Технические характеристики



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если проблему не удастся устранить с помощью приведенных рекомендаций, то обратитесь в Службу технической поддержки.

Сообщите Службе технической поддержки суть проблемы, а также следующую информацию:

1. Серийный номер бытового прибора (S-No)
2. Модель бытового прибора (Mod.)

Эта информация приведена на заводской табличке, которая находится на обратной стороне дверцы вашей печи.


Данное устройство разработано, испытано и изготовлено в соответствии с:

- Требованиями безопасности: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- Требованиями к эффективности: EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- Требованиями к электромагнитной совместимости: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	36	Çevresel hususlar hakkında bilgi	44
Çocuklar ve Hassas Kişilerin Güvenliğine ilişkin Bilgiler	36	Fırın fonksiyonları	44
Genel Güvenlik Hususları	37	Ürünün elden çıkarılması	44
Mikrodalga Güvenlik Talimatları	37	Enerji bilgileri	44
Aşağıdaki talimatlara uyarak mikrodalga fırının zarar görmesini engelleyebilir veya diğer tehlikeli durumların önüne geçebilirsiniz	39	İlk kullanımdan önce	44
Kurulum	40	Diğer önemli talimatlar	44
Temizlik ve Bakım	41	Aksesuarlar	45
Servis ve Tamir İşlemleri	42	Temizlik ve bakım	45
Kurulum	43	Fırının dış kısmının ve fırın aksesuarlarının temizlenmesi	45
KURULUMDAN ÖNCE	43	Fırının iç kısmının temizlenmesi	45
ELEKTRİK BAĞLANTISI	43	Fırın kapağının temizlenmesi	46
FIRIN KURULUMU	43	Dış camlar için temizlik yöntemi	46
		Fırın ampulünün değiştirilmesi	46
		Arıza Giderme	47
		Teknik özellikler	48
		Şekiller	64

Güvenlik Bilgileri

 Cihazı kurmadan ve kullanmadan önce verilen talimatları dikkatlice okuyun. Yanlış kurulum ve kullanımın yaralanmalara ve hasara neden olması durumunda, üretici herhangi bir sorumluluk üstlenmemektedir. İlgili talimatları ileride kullanmak üzere saklayın.

Çocuklar ve Hassas Kişilerin Güvenliğine İlişkin Bilgiler

Uyarı! Boğulma, yaralanma veya kalıcı sakatlık riski.

- Bu cihaz, 8 yaş ve üstü çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlanmış veya bir yetişkin tarafından veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında tutulmaları durumunda, deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Ambalajlama malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- **UYARI:** Söz konusu cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım esnasında ısınır. Isınmış parçalara dokunulmaması adına gerekli özen gösterilmelidir. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli olarak gözetim altında olmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır.
- **UYARI:** Cihazın kombinasyon modunda çalıştırılması durumunda, yüksek sıcaklık değerleri nedeniyle çocukların fırını kullanmasına yalnızca gözetim altında tutulmaları şartıyla izin verilmelidir.
- Cihazda çocuk emniyet aygıtının bulunması halinde, ilgili aygıtın etkinleştirilmesi tavsiye edilir. 3 yaşından küçük çocukların gözetim altında tutulmadıkları takdirde cihazın yakınana yaklaşmalarına izin verilmemelidir.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemlerinin gözetim altında tutulmayan çocuklar tarafından yapılması yasaktır.

Genel Güvenlik Hususları

- Söz konusu cihaz ev tipi uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır, otel, mağaza, ofis ve benzeri ortamlarda kullanılmamalıdır.
- Cihaz çalışırken iç kısmı ısınır. Cihazın içerisinde yer alan ısınmış parçalara dokunmayın. Aksesuar veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerleştirirken her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Yiyecekleri plastik veya kağıt kaplarda ısıtırken, tutuşma ihtimali nedeniyle cihaza dikkat edin.
- Cihaz yiyecek ve içeceklerin ısıtılması için tasarlanmıştır. Yiyecek veya giysilerin kurutulması ve elektrikli battaniye, terlik, sünger, nemli bez ve benzer maddelerin ısıtılması yaralanma, alev alma veya yangın tehlikesine neden olabilir.
- Duman çıkması durumunda, alevi bastırmak için cihazı kapatın veya fişini çekin ve fırın kapağını kapalı tutun.
- Diğer elektrikli cihazların güç kablolarının sıcak fırın kapağı veya fırın ile temas halinde olmadığından emin olun. Kablo yalıtım maddesi eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!
- **Uyarı!** Yiyecek probunu kullanmıyorsanız lütfen boşluğun içindeki soketi kapatın. Soketin kapatılmaması fırına zarar verebilir.
- Sadece bu fırın için önerilen yiyecek probunu kullanın.
- Tepsi ve raf, yiyeceklerin kolayca kısmen çıkarılması ve kullanılması için bir sisteme sahiptir. Aksesuarlar bölümünde belirtildiği gibi bu aksesuarları daima fırının içine yerleştirin.

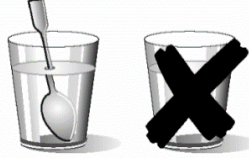
Mikrodalga Güvenlik Talimatları

- **UYARI:** Sıvıları ve diğer yiyecekleri kapalı kaplarda ısıtmayın. Patlayabilirler.
- Sadece mikrodalga fırınlarda kullanım için uygun kapları kullanın.
- **Uyarı!** Aşağıdaki durumlarda fırın kullanılamaz:

- Fırın kapağı doğru kapatılmamış;
- Kapak menteşeleri hasar görmüş;
- Kapak ile fırın önü arasındaki temas yüzeyleri zarar görmüş;
- Kapak camı zarar görmüş;
- İçinde metal bir nesne olmamasına rağmen fırının içinde devamlı elektrik arki var.

Fırın ancak Teknik Destek Servisi teknisyeni tarafından tamir edildikten sonra tekrar kullanılabilir.

- İçeceklerin mikrodalgada ısıtılması gecikmeli patlayıcı kaynamalara neden olabilir. Kabı kullanırken dikkatli olunmalıdır.



- Sıvıları ısıtırken dikkatli olun!
Sıvılar (su, kahve, çay, süt, vb.) fırının içinde neredeyse kaynama noktasına geldiğinde ve aniden alındığında, kaptan dışarı fıskırabilir.
YARALANMA VE YANIK TEHLİKESİ!
Sıvıları ısıtırken bu tarz durumlardan kaçınmak için kabın içine bir çay kaşığı veya cam çubuk yerleştirin.
- Biberonların ve bebek maması kavanozlarının içeriği yanma riskinden kaçınmak için karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve tüketilmeden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.
- Kabuklu yumurtalar ve çok pişmiş yumurtalar mikrodalga ısıtma işlemi sona erdikten sonra bile patlayabilecekleri için cihazda ısıtılmamalıdır.
- **Uyarı!** Mikrodalgada saf alkol veya alkollü içecekler ısıtmayın. **YANGIN TEHLİKESİ!**
- **Dikkatli olun!** Yiyeceklerin aşırı ısınmasını veya yanmasını önlemek için az miktarda yiyeceği ısıtırken uzun süre veya

çok yüksek güç seviyelerinin seçilmemesi çok önemlidir. Örneğin, seçilen güç seviyesi çok yüksekse küçük bir yuvarlak ekmek 3 dakika sonra yanabilir.

- Kızartma işlemi için sadece ızgara fonksiyonunu kullanın ve fırına her zaman dikkat edin. Ekmeği kızartmak için kombine fonksiyonu kullanırsanız ekmek çok kısa sürede alev alır.
- Küçük miktarları (bir bardak su, bir süt kupası veya bir patlamış mısır torbası gibi) ısıtırken en iyi sonuçları elde etmek için cam tepsiye konmaları önerilir ve 1. veya daha yüksek seviyelere yerleştirin.
- Isıtma homojenliğini artırmak için yiyecekleri düzenli aralıklarla çevirin veya karıştırın.
- Mikrodalgalarla en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için raf çıkarılmalıdır, yiyeceği cam tepsiye koyun ve alt veya daha yüksek seviyelere yerleştirin.
- Yiyecek/sıvı içeren yiyecekleri veya alıcıları doğrudan boşluğun altına koymayın. Daha iyi ısıtma sonuçları için yiyeceği veya yiyecek/sıvı içeren alıcıyı her zaman cam tepsinin üzerine koyun.
- Fırının hasar görme riski bulunduğundan, fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya kalay folyo levhalarla kapatmayın.

Aşağıdaki talimatlara uyararak mikrodalga fırının zarar görmesini engelleyebilir veya diğer tehlikeli durumların önüne geçebilirsiniz

- Boşken mikrodalga fırını asla çalıştırmayın. İçinde yiyecek yoksa, aşırı elektrik yüklenebilir ve fırın zarar görebilir. **ZARAR GÖRME RİSKİ!**
- Fırın programlama testlerini yapmak için fırının içine bir bardak su koyun. Su mikrodalgaları emecek ve fırın zarar görmeyecektir.
- Havalandırma deliklerini kapatmayın veya engellemeyin.

- Fırın aksesuarlarını yan raflara yerleştirin (“Aksesuarlar” bölümüne bakın).
- Sadece mikrodalgalar için uygun tabak-çanak kullanın. Mikrodalga fırında tabak-çanak ve kap kullanmadan önce, bunların uygun olup olmadığını kontrol edin (tabak-çanak türleri ile ilgili bölüme bakın).
- Fırın iç tavanındaki mika kapağını kesinlikle çıkarmayın! Bu kapak yağların ve yiyecek parçalarının mikrodalga üreticisine zarar vermesini engeller.
- Fırın açıkken yanabileceği için yanıcı herhangi bir nesneyi fırında tutmayın.
- Fırını kiler olarak kullanmayın.
- Mikrodalga fırınlarda ısıtılan yağın sıcaklığını kontrol etmek mümkün olmadığından kızartma için fırını kullanmayın.
- Açık fırın kapağına yaslanmayın veya oturmayın. Bu, özellikle menteşe bölgesine fırına zarar verebilir. Kapak maksimum 8 kg ağırlığa dayanabilir.
- Taban ve ızgaralar maksimum 8 kg yük taşıyabilir. Fırına zarar vermemek için bu yükü aşmayın.
- **Destek parçasının somunlarla sıkıca bağlanmaması aşırı ısınmaya ve cihazın hasar görmesine neden olabilir.**



Kurulum

- Elektrik tesisatı, cihaz minimum 3 mm'lik tüm kutuplu kontak ayırması ile şebekeden izole edilebilecek şekilde kurulmalıdır. Uygun ayırma cihazları; şalterler, RCD'ler ve

kontakörlerdir. Kurulum mevcut düzenlemelere uygun olmalıdır.

- Elektrik bağlantısının bir fiş yardımı ile yapılması ve kurulumdan sonra erişilebilir bir yerde tutulması durumunda, söz konusu ayırma cihazını kullanmaya gerek yoktur.
- Kurulum mevcut düzenlemelere uygun olmalıdır.
- Elektrik çarpmalarına karşı koruma ilgili elektrik tesisatı ile sağlanmalıdır.
- **UYARI!** Fırın topraklanmalıdır.
- **UYARI!** Cihaz ankastre kullanım için tasarlanmıştır. Kurulum boyutları hakkında ayrıntılı bilgi için lütfen bu kullanım kılavuzunun son sayfalarına bakın.

Temizlik ve Bakım

- **UYARI!** Temizlik ve bakım işlemlerinden önce güç bağlantısını kesin.
- Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek artıkları giderilmelidir.
- Cihazın temiz tutulmaması, cihazın ömrünü olumsuz yönde etkileyebilecek ve muhtemelen tehlikeli bir duruma neden olabilecek yüzey bozukluklarına neden olabilir.
- Cam kapağı temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve bu da camın kırılmasına neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Fırının doğru bir şekilde çalışmasını sağlamak için kapak temas yüzeyleri (boşluğun önü ve kapakların iç kısmı) çok temiz tutulmalıdır.
- Lütfen "Fırın Temizleme ve Bakımı" bölümündeki temizlik talimatlarına uyun.
- **UYARI:** Elektrik çarpması olasılığını önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

Lütfen "FIRIN AMPULÜNÜN DEĞİŞTİRİLMESİ" bölümüne bakın.

Servis ve Tamir İşlemleri

- **UYARI!** Tamir işleminden önce güç bağlantısını kesin.
- **UYARI!** Yalnızca yetkili bir kişi, mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruma sağlayan bir kapağın çıkarılmasını içeren herhangi bir servis veya tamir işlemi gerçekleştirebilir.
- **UYARI!** Kapak veya kapak contaları zarar görürse, yetkili bir kişi tarafından tamir edilene kadar cihaz çalıştırılmamalıdır.
- Elektrik kablosu zarar görürse, söz konusu kablo tehlikeli durumlardan kaçınmak için üretici, yetkili acenteler veya bu işleme uygun nitelikli teknisyenler tarafından değiştirilmelidir.
- Özellikle akım taşıyan parçaların tamir ve bakım çalışmaları sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş teknisyenler tarafından yapılabilir.



BİLGİ

Bu kılavuz genel fırın özelliklerini açıklar ve bu nedenle fırınınızın özelliklerine tam olarak uymayabilir. Fırınınızın özellikleri ve parçaları hakkında bilgi edinmek için bu kılavuzla birlikte verilen Kullanıcı kılavuzuna bakın.

Üretici, cihazın geliştirilmesi adına ürün özelliklerini değiştirme hakkını saklı tutar.

Kurulum

Bu bilgiler yalnızca kurulum ve elektrik bağlantısından sorumlu montaj personeli için sağlanmıştır. Üretici, fırını kendiniz kurmanız halinde ortaya çıkabilecek olası zararlar için sorumluluk kabul etmeyecektir.

KURULUMDAN ÖNCE

- Fırını taşımak için yanlardaki tutacakları kullanın. Fırını kaldırmak için kapak kolunu kullanmayın.
- Fırını dekoratif kapıların arkasına monte etmeyin. Bu, aşırı ısınmasına neden olabilir.
- Fırını bir tezgahın altına yerleştirirken, kurulum talimatlarına uyun.
- Genel olarak, ünitenin arkasındaki çıkıntılı elemanlardan (mobilya destek parçaları, borular, soket tabanları, vb.) kaçınılmalıdır.
- Ana prizın tabanı, fırının kurulduğu ünitenin içindeyse, bu taralı alanda yapılmalıdır. Şekil 2.
- Fırının monte edildiği ünite ve bitişik üniteler 85 °C'den yüksek sıcaklıklara dayanıklı yapıya sahip olmalıdır.
- Kurulum montajlarına harfiyen uyulmalıdır. Aksi takdirde, fırının havalandırma devresi engellenebilir ve mutfak ünitesine ve cihazın kendisine zarar verebilecek yüksek sıcaklıklara neden olabilir.
- Bunun için üniteyi ve ünitelerde açılacak deliklerin boyutlarını aşağıdaki şekillerde gösterildiği gibi kontrol edin:

Sütun kurulumu.

45 cm fırın: Şekil 7

Tezgah altı kurulum.

45 cm fırın: Şekil 8

ELEKTRİK BAĞLANTISI

Tesisatçı şunları sağlamalıdır:

- Şebeke güç voltajı ve frekansı, tanıtım plakasında işaretli olana karşılık gelmelidir.
- Evsel kablolama sistemi, tanıtım plakasında işaretli maksimum gücü kaldırabilir bir yapıya sahip olmalıdır.
- Güç kaynağını bağladıktan sonra, fırının tüm elektrikli parçalarının doğru çalışıp çalışmadığını kontrol edin.

FIRIN KURULUMU

Tüm fırınlar için. Elektrik bağlantısı yapıldıktan sonra:

1. Fırını ünitenin içine yerleştirin ve besleme kablosunun sıkışmadığından veya ısınan fırın parçalarıyla temas etmediğinden emin olun.
2. Fırının gövdesinin ünitenin duvarlarına temas etmediğinden ve bitişik üniteler arasında en az 2 mm boşluk olduğundan emin olun.
3. Fırın ile etrafındaki mobilyaların kapakları arasında en az 5 mm boşluk olacak şekilde fırını ünite içinde ortalayın. Şekil 3.
4. Kapağı açın ve fırınla birlikte verilen plastik tapaları yuvalarına yerleştirin. Şekil 9.
5. Fırını üniteye ürünle birlikte verilen vidalar ile sabitleyin ve bunları ünite içine tespit elemanları ile takın.



UYARI

4. ve 5. adımları uygularken fırının açık kapağına yaslanmayın; açık kapak üniteye sabitlenmemiştir ve ileri doğru hareket edip, yere düşebilir.

Çevresel hususlar hakkında bilgi

FIRIN FONKSİYONLARI


Ambalaj, diğer alanlarda kullanılmak üzere tamamen geri dönüştürülebilir malzemelerden yapılmıştır. Bu malzemelerin atılmasıyla ilgili gerekli işlemler için yerel belediye meclisinize danışın.

Cihazın geri dönüşümü hakkında daha fazla bilgi için yerel belediye meclisinize, evsel atık imha servisine veya ürünü satın aldığınız kuruluşa başvurun.

ÜRÜNÜN ELDEN ÇIKARILMASI



UYARI

Ürün veya ambalajın üzerindeki  sembolü, bu cihazın normal evsel atık olarak atılamayacağını gösterir. Geri dönüşüm için elektrikli ve elektronik ekipman toplama noktasına götürülmelidir. Böylece, çevre ve kamu sağlığı için yanlış kullanımdan doğabilecek olumsuz sonuçlardan kaçınılabilir.

ENERJİ BİLGİLERİ



EN 60350-1 Yönetmeliğine göre 66/2014 (Eko Tasarım) ve 65/2014 (Enerji Etiketleri) düzenlemelerinin gereksinimlerine uygunluğu test edilmiştir.

Farklı koşullar altında yapılan enerji tüketimi ölçümleri fırınınız için verilerden farklı değerleri gösterebilir.

Fırınıza özgü işlevler ve fırının enerji tüketimi hakkında bilgi almak için bu kılavuzu tamamlayıcı nitelikteki Kullanım kılavuzuna başvurun.

İlk kullanımdan önce

İmalat işlemi sonucunda fırında yağ ve diğer maddelerin izleri olabilir. Bunlar aşağıdaki prosedür kullanılarak çıkarılmalıdır:

1. Varsa, koruyucu plastik dahil tüm ambalajı fırınızdaki sökün.
2. Fırını  ayarında, veya bu ayar mevcut değilse,  ayarında 1 saat boyunca 200 °C'de çalıştırın. Bunu nasıl yapacağınızı öğrenmek için bu Kılavuz ile birlikte gönderilen Kullanım Kılavuzuna bakın.

3. Kapağı açık bırakarak fırını soğutun, böylece havalanacak ve içerisinde herhangi bir kötü koku kalmayacaktır.
4. Soğuduğunda, fırını ve aksesuarlarını temizleyin.

İlk çalıştırma esnasında duman ve koku oluşacaktır. Bu yüzden mutfak iyi bir şekilde havalandırılmalıdır.

Diğer önemli talimatlar

Fırının altını alüminyum folyo ile kapatmayın; bu pişirme performansını etkileyebilir ve fırın

indeki emayeye ve mutfak ünitenizin iç kısmına zarar verebilir.

Kullanımdayken alt yüzeye su dökmeyin; bu, emayeye zarar verebilir.

Sıvı içeriği yüksek yiyecekleri pişirirken fırın kapağında yoğunlaşma meydana gelmesi normaldir.

Pişirme sırasında fırın kapağını kapatırken içindeki havanın sesi duyulabilir. Bu etki kapağın kapalıyken uyguladığı basınç nedeniyle normaldir ve boşluğun sızdırmazlığını sağlar.

Aksesuarlar

Fırın tabanında herhangi bir kap veya yiyecek bırakmayın. Daima fırınla birlikte verilen tepsi ve rafları kullanın.

Yoğurt hazırlamak için kavanozları fırın zeminine yerleştirin.

Başka yiyecekleri pişirmek için tepsiyi veya rafı fırının içindeki yolluklara yerleştirin.

1. Yan desteklerdeki iki ray arasında veya fırında bulunması halinde, çıkarılabilir yollukların herhangi biri üzerine.

2. Raf ve bazı tepsiyerin yanlışlıkla çıkmasını önlemek için tutucu kanallar bulunmaktadır. Bu kanalları fırının arkasına doğru yukarı bakacak şekilde yerleştirin, bkz. Şekil 4.
3. Kabın dayanacağı rafın yüzeyi yan rayların altında olmalıdır. Bu, kabın yanlışlıkla kaymasını önler. Şekil 5.

Temizlik ve bakım



UYARI

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazı ana güç kaynağından çıkartın.

FIRININ DIŞ KISMININ VE FIRIN AKSESUARLARININ TEMİZLENMESİ

Fırının dış kısmını ve aksesuarlarını ılık sabunlu suyla veya yumuşak bir deterjanla temizleyin.

Paslanmaz çelik veya boyalı yüzeyleri temizlerken büyük özen gösterin. Sadece çizmeyen sünger veya bez kullanın.

FIRININ İÇ KISMININ TEMİZLENMESİ

Yağ ve yiyecek kalıntılarını gidermek için fırının iç kısmını düzenli olarak temizleyin; aksi takdirde, bu daha sonra duman, koku ve leke oluşumuna neden olabilir.

Fırının tabanı gibi emaye yüzeyleri temizlemek için naylon fırçalar veya ılık sabunlu su ile süngerler kullanın. Temizlik işlemi fırın soğukken yapın. Fırın temizleme

ürünlerini yalnızca emaye yüzeylerde kullanın ve daima üreticinin talimatlarına uyun.



UYARI

Fırın içini buhar veya basınçlı su temizlik ekipmanı ile temizlemeyin.

Metal bulaşık süngeri, tel fırça veya emayeyi çizebilecek herhangi bir alet kullanmayın. Zamanla, domates, sirke ve tuzla pişirilmiş yemekler gibi bazı yiyecek türleri emayenin renginin değişmesine neden olabilir. Bu normaldir ve fırının çalışmasını etkilemez. Bu lekeleri, tarif edilenler gibi agresif yöntemler kullanarak çıkarmaya çalışmayın; aksi takdirde yüzeyde kalıcı hasar oluşabilir. Tüm yağ veya yiyecek izlerini gidermek için fırın sızdırmazlık elemanını düzenli olarak temizleyin. Bu, sonraki pişirme işlemleri sırasında sızdırmazlık elemanının hasar görmesini ve kırılmasını önleyecektir. Bu sızdırmazlık elemanını sökmeden temizlemeniz önerilir.

Yan desteklerin sökülmesi

1. Fırının iç kısmındaki tüm aksesuarları sökün.
2. Sabitleme elemanının (A) önündeki somunu tamamen gevşetin, destekleri öne doğru (B) çekin ve çıkarın. Şekil 10.

Desteklerin yerine takılması

3. Arka çentiği arka tespit somununa yerleştirin.
4. Ön tespit somununu (C) desteğin ön çentiğine sabitleyin. Şekil 11.
5. Desteği somunla (D) sabitleyin ve tamamen oturana kadar (E) çevirin. Şekil 11.



UYARI

Destek parçasının somunlarla sıkıca bağlanmaması aşırı ısınmaya ve cihazın hasar görmesine neden olabilir.

FIRIN KAPAĞININ TEMİZLENMESİ

Kapağın iç camının sökülmesi/takılması



UYARI

Cam panelleri fırına takılı bir kapakla söküp takıyorsanız, menteşeyi her zaman kilitli pozisyonda tutun. Aksi takdirde, kapak kapanacaktır ve sökülmemiş cam paneller kırılıp yaralanmalara neden olabilir.

Modele bağlı olarak, fırında 1 veya 3 cam panel olabilir. Fırın kapağına ilişkin talimatlara ayun.

1. Parmaklarınızı kullanarak fırın kapağının her iki tarafının üstündeki düğmelere basın. Şekil 12.
2. Bunları basılı tutun ve kapağın üstündeki plastik contayı çekin. Şekil 13.

3. Cam panelleri kapaktan çıkarın. Bunları cam temizleyici veya sabun ve su ile yumuşak bir bezle temizleyin.



UYARI

Çıkarırken cam panellerin sırasına ve konumuna dikkat edin, çünkü temizlik işlemi bittiğinde aynı sıraya ve konuma göre takılmaları gerekir.

4. Temizledikten sonra, bölmeyi No. 3 üzerine aynı şekilde takın, böylece üzerindeki TERMOGLASS baskısı Şekil 14'te gösterildiği gibi görünecektir.
5. Kapağın üst contasını tekrar takın ve yan tırnakların yuvalarına oturduğundan emin olun.



UYARI

Kapaktaki cam panellerden herhangi birinin takılı olmaması durumunda fırını çalıştırmayın.

DIŞ CAMLAR İÇİN TEMİZLİK YÖNTEMİ

Mikrofiber bez ve su kullanın, gerekirse yumuşak sabun ekleyin.

Agresif temizlik maddeleri ve deterjan kullanılmamalıdır.

FIRIN AMPULÜNÜN DEĞİŞTİRİLMESİ



UYARI

Ampulü değiştirmeden önce fırının ana şebekeyle bağlantısının kesildiğinden emin olun.

Takılacak ampulün 300 °C sıcaklığa dayanabilecek bir yapıya sahip olması gerekir. Bunları Teknik Destek Servisi Bölümünden sipariş edebilirsiniz.

Üst Ampulün Değiştirilmesi

Ampulü değiştirmek için aşağıdakileri yapın:

1. Fırının güç bağlantısını kesin. Fişi prizden çıkarın veya fırının güç devresini kapatın.
2. Cam ampul kapağını gevşetin ve çıkarın (1).
3. Ampulü çıkarın (2). **Uyarı! Ampul çok sıcak olabilir.**

4. Yeni bir G9 230V / 25W ampul takın. **Uyarı! Ampul yüzeyine doğrudan parmaklarınızla dokunmayın; aksi halde ampule zarar verebilirsiniz.** Ampul üreticisinin talimatlarına uyun.
5. Cam ampul kapağını yerine takın (1).
6. Fırını tekrar güç kaynağına bağlayın.

Arıza Giderme

Bu bölümde, en sık karşılaşılan nedenler ve olası çözümleri ile birlikte fırınınızın

çalışmasını etkileyebilecek en yaygın sorunların bazıları açıklanmaktadır.

Fırın çalışmıyor

- Güç bağlantısını kontrol edin.
- Tesisatınızdaki sigortaları ve devre kesiciyi kontrol edin.
- Zamanlayıcının manuel veya programlanmış ayarda olduğundan emin olun.
- Kontrol ve sıcaklık kadranının konumunu kontrol edin.

İç ampul yanmıyor

- Ampulü değiştirin.
- Kurulum Talimatlarında belirtildiği şekilde doğru şekilde takıldığından emin olun.

Tuşlara basıldığında hiçbir şey olmuyor

- Emniyet Kilidinin etkin olup olmadığını kontrol edin.

Isıtma pilot ışığı yanmıyor

- Bir sıcaklık değeri seçin.
- Bir ayar seçin.
- Söz konusu ışık, fırın sadece seçilen sıcaklığa kadar ısıtıldığında yanmalıdır.

Kullanım sırasından fırından duman çıkıyor

- İlk kullanımda normaldir.
- Fırını düzenli olarak temizleyin.
- Tepsideki yağ miktarını azaltın.

- Pişirme tablosunda belirtilenden daha yüksek sıcaklıklarda pişirmeyin.

Beklenen pişirme sonuçları elde edilmiyor

- Fırınınızın nasıl çalıştığı hakkında bilgi almak için pişirme tablolarına bakın.

Aksesuar ve raf destekleri hasar gördü

- Bunları değiştirmeli ve ilgili temizlik dönemlerinde çıkarmalısınız.

Emayenin rengi değişti veya lekeler belirdi

- Bazı gıda maddelerinin kimyasal bileşimi, emaye içerisinde değişikliklere neden olabilir.
- Bu normaldir ve emaye özelliklerine zarar vermez.

Fırın çalışırken bazı garip sesler çıkıyor

- Fırın içinde yabancı metal cisimlerden kaynaklanan herhangi bir elektrik arkının olup olmadığını kontrol edin (Pişirme kılavuzu kitapçığındaki "Fırın Kabı" bölümüne bakın).
- Fırın kabının fırın duvarlarına temas edip etmediğini kontrol edin.
- Fırının içinde herhangi bir çatal bıçak veya pişirme aleti olup olmadığını kontrol edin.

Yiyecek ısınmıyor veya çok yavaş ısınıyor

- Yanlışlıkla metal fırın kabı kullanılıp kullanılmadığını kontrol edin.

- Doğru çalışma sürelerinin ve güç seviyesinin seçilip seçilmediğini kontrol edin.
- Fırının içindeki yiyecek miktarını (normalden daha fazla) veya sıcaklığını (normalden daha soğuk) kontrol edin

Yiyecek çok sıcak, kurumuş veya yanmış

- Doğru çalışma sürelerinin ve güç seviyesinin seçilip seçilmediğini kontrol edin.

Pişirme süreci tamamlandığında cihazdan bazı sesler geliyor.

- Endişe edilecek bir durum yok. Soğutma fanı bir süre çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterince düştüğünde, fan kendiliğinden kapanacaktır.

Titreşimli bir ses var, “PUMP” yanıp sönüyor ve hiçbir fonksiyon çalışmıyor

- Artık sıvıların giderilmesi işlemi yarıda kesildi ve pompa şimdi kuru çalışıyor. Sürecin tamamlanmasını bekleyin, fırın kullanıma hazır hale gelecektir.

Teknik özellikler



UYARI

Bu ipuçlarına rağmen söz konusu sorunlar devam ederse, Teknik Servis Departmanı ile iletişim kurun.

Teknik Servis Departmanına yaşadığınız problemi aşağıdaki bilgilerle birlikte bildirin:

1. Seri Numarası (S-No)
2. Cihazın Modeli

Bu bilgi açılan kapağın bir tarafında bulunan fırın tanımlama plakasında yer almaktadır.


Bu cihaz, aşağıdaki standartlara uygun şekilde tasarlanmış, test edilmiş ve üretilmiştir:

- **Güvenlik:** EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- **Performans:** EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- **Elektromanyetik Uyumluluk:** EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Cuprins

Informații privind siguranța	50	Eliminarea produsului	59
Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile	50	Informații energetice	59
Aspecte generale privind siguranța .	51	Înainte de prima utilizare	59
Evitati deteriorarea cuptorului si alte situatii periculoase prin respectarea urmatoarelor instructiuni	54	ALTE INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE .	60
Instalarea.....	55	ACCESORII	60
Curățarea și întreținerea.....	55	CURĂȚAREA ȘI ÎNȚEȚINEREA.....	60
Servisare și reparații.....	56	Curățarea exteriorului cuptorului și a accesoriilor	60
INSTALAREA.....	58	Curățarea interiorului cuptorului.....	60
Înainte de instalare	58	Curățarea ușii cuptorului.....	61
Conexiunea electrică	58	Metodă de curățare pentru geamul exterior.....	62
Instalarea cuptorului	58	Schimbarea becului cuptorului.....	62
INFORMAȚII LEGATE DE MEDIU	59	DEPANAREA	62
Eliminarea ambalajului ecologic	59	SPECIFICAȚII TEHNICE	63
		FIGURI.....	64

Informații privind siguranța

 Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răniri și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

Avertizare! Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se vor juca cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia se înfierbântă în timpul utilizării. Acționați cu atenție pentru a evita atingerea rezistențelor. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță de aparat sau să fie supraveghează în permanență când se află în apropierea acestuia.
- **AVERTISMENT:** Datorită temperaturilor înalte generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub stricta supraveghere a unei persoane adulte atunci când aparatul este utilizat în modul combinat.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați. Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați nesupravegheați în apropierea aparatului.

- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

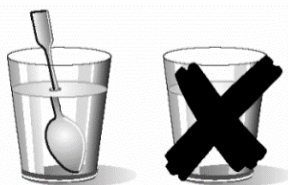
Aspecte generale privind siguranța

- Acest aparat este destinat utilizării în mediul casnic și nu în hoteluri, magazine, birouri și ale medii similare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie, supravegheați permanent aparatul datorită riscului de aprindere a acestora.
- Aparatul este destinat încălzirii de alimente și băuturi. Uscarea alimentelor sau rufelor și chiar încălzirea pernelor cu gel, a papucilor, bureților hainelor umede și altele poate produce vătămări, aprinderea produselor respective sau un incendiu.
- Dacă este emis fum, opriți sau scoateți din priză aparatul și țineți închisă ușa cuptorului pentru a înăbuși flăcările.
- Asigurați-va ca nu prindeți vreun cablu electric în ușa fierbinte sau în cuptor. Izolația cablului se poate topi. Pericol de scurtcircuit!
- Tava și raftul au un sistem pentru îndepărtarea parțială și manipularea ușoară ale alimentelor. Așezați întotdeauna ceste accesorii în interiorul cuptorului, așa cum se indică în secțiunea Accesorii.
- **AVERTIZARE:** Nu încălziți lichide și alte alimente în recipiente etanșe. Acestea pot exploda.
- Folosiți numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.

- **AVERTIZARE!** Cuptorul nu trebuie sa fie utilizat in urmatoarele cazuri:
 - Daca usa nu se inchide bine;
 - Daca balamalele usii sunt defecte;
 - Daca suprafata de contact intre usa si partea frontala este deteriorata;
 - Daca sticla este deteriorata;
 - Daca apar frecvent arcuri electrice in interiorul cuptorului, desi nu este niciun obiect metalic in interior.

Puteti utiliza din nou cuptorul doar dupa ce a fost reparat de catre un tehnician al Serviciului de Asistenta Tehnica.

- Încălzirea băuturilor la microunde poate duce la o fierbere explozivă cu întârziere. Procedați cu grijă când mânuiți recipientul.



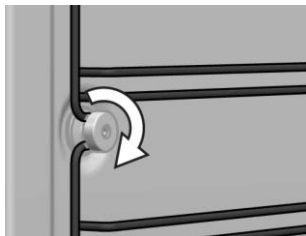
- Aveti grija cand incalziti lichide!
Atunci cand lichidele (apa, cafea, ceai, lapte, etc) sunt in apropierea punctului de fierbere si sunt scoase brusc din cuptor pot sa stropeasca si sa se imprastie in afara recipientului. **PERICOL DE VATAMARI SI ARSURI!**
Pentru a evita o asemenea situatie, cand incalziti lichide, introduceti in interiorul recipientului o lingurita sau o bagheta din sticla.
- Conținutul biberoanelor și al borcănașelor cu alimente pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de servire, pentru a se evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau ouăle fierte tare în coajă nu trebuie încălzite în aparat deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea la microunde s-a terminat.

- **Avertizare!** Nu incalziti alcool pur sau bauturi alcoolice in cuptor. **RISC DE FOC!**
- **AVETI GRIJA!** Pentru a evita supraincalzirea sau arderea mancarii este important sa nu selectati perioade lungi de timp sau nivele de putere prea mari cand incalziti cantitati mici de mancare. De exemplu o chifla se poate arde dupa 3 minute daca ati selectat nivelul maxim de putere.
- Utilizati functia de grill doar pentru rumenirea alimentelor timp in care cuptorul trebuie monitorizat in mod constant. Daca este utilizat un mod de functionare impreuna cu functia grill, trebuie sa aveti grija la perioada.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate atunci când încălziți cantități mici (cum ar fi un pahar de apă, o cană de lapte sau o pungă de popcorn), se sugerează să fie așezate pe tava de sticlă și să o poziționați la nivelul 1 sau mai sus.
- Întoarceți sau amestecați mâncare la anumite perioade de timp pentru a spori caracterul uniform al încălzirii.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate culinare cu cuptorul cu microunde, raftul trebuie scos, așezați mâncarea pe tava de sticlă și poziționați-o la nivelul de jos sau superioare.
- Nu așezați niciun aliment sau recipient cu mâncare/lichide direct pe partea inferioară a cavității. Pentru o încălzire mai bună, așezați întotdeauna mâncarea sau recipientul cu mâncare/lichid pe tava de sticlă.
- Nu acoperiți partea inferioară a cavității cuptorului cu folie de aluminiu sau staniol, deoarece există risc de deteriorare a cuptorului.

Evitati deteriorarea cuptorului si alte situatii periculoase prin respectarea urmatoarelor instructiuni

- Nu porniti cuptorul daca acesta este gol. Daca nu este mancare in interior poate exista o supraincercare electrica si cuptorul poate fi deteriorat. **RISC DE DETERIORARE!**
- Pentru a efectua teste de programare introduceti in cuptor un pahar cu apa; apa va absorbi microundele si cuptorul nu va fi deteriorat.
- Nu acoperiti sau obstructionati orificiile de ventilatie.
- Amplasați corect accesoriile cuptorului pe suporturile laterale (consultați secțiunea “Accesoriile”)
- Utilizati numai vase potrivite pentru cuptoare cu microunde. Inainte de utilizarea vaselor si a recipientelor, verificati ca acestea sa fie potrivite (vezi paragraful Ce fel de recipiente pot fi utilizate?)
- Nu demontati capacul protector din mica de pe tavanul cuptorului! Aceasta piesa protejeaza generatorul de microunde sa nu fie deteriorat de grasime sau bucati din alimentele preparate.
- Nu pastrati obiecte inflamabile in cuptor.
- Nu utilizati cuptorul ca spatiu de depozitare.
- Nu utilizati cuptorul cu microunde pentru a praji pentru ca este imposibil sa controlati temperatura uleiului incalzit de microunde.
- Nu va leganati sau asezati pe usa deschisa a cuptorului. Acest lucru poate deteriora cuptorul mai ales in zona balamalelor. Usa poate sustine o greutate maxima de 8 kg.
- Baza si gratarele pot suporta o greutate maxima de 8 kg. Pentru a nu deteriora cuptorul si accesoriile acestuia nu depasiti aceasta greutate.

- Dacă nu se fixează bine suportul cu piulițele se poate produce supraîncălzirea și pot apărea daune.



Instalarea

- Instalatia electrica trebuie montata astfel incat aceasta sa poata fi izolata de sursa de alimentare cu o distanta minim de 3 mm pentru toate contactele. Separarea corecta a aparatelor include de ex. intrerupatoare, RCD si contactori.
- Daca conexiunea electrica este realizata printr-un stecher si acest lucru ramane accesibil dupa instalare, atunci nu este necesar sa aveti un dispozitiv de separare.
- Instalarea trebuie să fie realizată în conformitate cu regulamentele actuale.
- La instalare trebuie să se prevadă și dispozitive de protecție la electrocutare.
- **AVERTISMENT!** Cuptorul trebuie să fie împământat.
- **AVERTISMENT!** Aparatul este destinat montării încorporate. Pentru informații detaliate privind dimensiunile de instalare, consultați ultimele pagini ale acestui manual de utilizare.

Curățarea și întreținerea

- **AVERTIZARE:** Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de curățarea și întreținerea.
- Aparatul trebuie curățat la intervale regulate și toate depunerile de alimente eliminate.

- Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcționare a acestuia și poate provoca o situație periculoasă.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Suprafetele de contact ale usii (partea frontala a cavitatii si partile interioare ale usilor) trebuie pastrate foarte curate pentru a asigura o functionare corecta a cuptorului.
- Va rugam sa retineti sfaturile din sectiunea "Curatare si intretinere".
- **AVERTISMENT:** Pentru a evita posibilitatea de electrocutare, asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa din interiorul acestuia. Consultați capitolul „ÎNLOCUIREA BECULUI DIN INTERIORUL CUPTORULUI”.

Servisare și reparații

- **AVERTIZARE:** Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de servisare și reparații.
- **AVERTIZARE:** Doar o persoană calificată poate efectua operațiile de service sau reparații care implică scoaterea capacului care oferă protecție la expunerea la energia microundelor.
- **AVERTIZARE:** Dacă ușa sau garnitura ușii sunt deteriorate, aparatul nu trebuie să mai fie folosit până când nu este reparat de o persoană calificată.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de

persoane cu o calificare calificare similară pentru a se evita pericolul.

- Reparatiile si lucrarile de intretinere, in special pentru partile alimentate cu energie, pot fi efectuate doar de tehnicieni care au fost autorizati de producator.



INFORMAȚII

Acest manual prezintă caracteristicile generale ale cuptorului, așadar este posibil ca acestea să nu corespundă integral cu cele ale cuptorului dumneavoastră. Consultați Ghidul de utilizare care însoțește acest manual pentru a afla despre caracteristicile și accesoriile specifice cuptorului dumneavoastră.

Producătorul își rezervă dreptul de a schimba caracteristicile produsului pentru a-i îmbunătăți performanța. caracteristicile produsului pentru a-i îmbunătăți performanța.

Instalarea

Aceste informații sunt destinate exclusiv instalatorului responsabil cu asamblarea și conexiunea electrică. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru eventualele daune survenite în cazul în care instalați singur cuptorul.

ÎNAINTE DE INSTALARE

- Pentru a manipula cuptorul, folosiți dispozitivele de prindere laterale. Nu folosiți mânerul ușii pentru ridicarea cuptorului.
- Nu instalați cuptorul în spatele unor uși decorative. Aceasta va cauza supraîncălzirea.
- Atunci când îl instalați sub blat, urmați instrucțiunile de instalare.
- În general, trebuie evitată prezența unor elemente proeminente (ranforsări ale mobilei, tevi, prize etc.) în spatele unității.
- Dacă baza prizei electrice se ană în interiorul unității în care se instalează cuptorul, instalarea trebuie realizată în zona hașurată. Figura 2.
- Unitatea în care se instalează cuptorul și unitățile adiacente trebuie să reziste la temperaturi de peste 85 °C.
- Instrucțiunile de instalare trebuie respectate cu strictețe. În caz contrar, circuitul de ventilație al cuptorului se poate bloca, generând temperaturi ridicate care ar putea deteriora mobilierul de bucătărie și chiar aparatul.
- În acest sens, verificați dimensiunile unității și cele ale orificiilor care vor fi perforate în unități, așa cum se arată în figurile următoare:

Instalarea tip coloană.

Cuptor de 45cm: Figura 7

Instalarea sub blat.

Cuptor de 45cm: Figura 8

CONEXIUNEA ELECTRICĂ

Instalatorul trebuie să se asigure că:

- Tensiunea și frecvența rețelei corespund celor inscripționate pe plăcuța de identificare.
- Instalația electrică a casei poate suporta puterea maximă inscripționată pe plăcuța de identificare.
- După conectarea sursei de alimentare, verificați dacă toate piesele electrice ale cuptorului funcționează corect.

INSTALAREA CUPTORULUI

Pentru toate cuptoarele. După realizarea conexiunii electrice:

1. Introduceți cuptorul în mobilier și asigurați-vă că nu ați prins sau pus cablul de alimentare în contact cu piese ale cuptorului care se încălzesc.
2. Asigurați-vă că nu există contact între corpul cuptorului și pereții mobilierului și că există un spațiu de minimum 2 mm între unitățile adiacente.
3. Centrați cuptorul în mobilier astfel încât să existe un spațiu de minimum 5 mm între cuptor și pereții mobilierului care îl înconjoară. Figura 3.
4. Deschideți ușa și introduceți dopurile de plastic furnizate cu cuptorul în orificiile corespunzătoare. Figura 9.
5. Fixați cuptorul în mobilier folosind șuruburile furnizate, înfiletându-le în mobilier prin oprițoare.



AVERTISMENT

Nu vă sprijiniți de ușa deschisă a cuptorului în timp ce parcurgeți pașii 4 și 5, deoarece cuptorul nu este fixat în unitate și s-ar putea deplasa înainte, căzând pe podea.

Informații legate de mediu

ELIMINAREA AMBALAJULUI ECOLOGIC


Ambalajul este confecționat din materiale complet reciclabile, care pot fi întrebuințate în alte scopuri. Consultați consiliul local referitor la procedurile necesare pentru eliminarea acestor materiale.

manipulării necorespunzătoare pot fi evitate. Contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul pentru mai multe informații despre reciclarea aparatului.

ELIMINAREA PRODUSULUI



AVERTISMENT

Simbolul  de pe produs sau ambalaj indică faptul că acest aparat nu poate fi eliminat ca deșeu menajer obișnuit. Acesta trebuie predat la un punct de colectare a echipamentelor electrice și electronice pentru reciclare. Astfel, orice consecințe negative pentru mediu și sănătatea publică rezultate în urma

INFORMAȚII ENERGETICE



Testat pentru conformitatea cu cerințele 66/2014. (Design Eco) și reglementările 65/2014 (Etichetare energetică) în contormitate cu Regulamentul EN 60350-1.

Măsurătorile pentru consumul de energie efectuate în condiții diferite pot genera valori diferite de cele recomandate pentru cuptorul dumneavoastră.

Consultați Ghidul de utilizare care însoțește acest manual pentru a afla despre consumul de energie al cuptorului dumneavoastră.

Înainte de prima utilizare

În cuptor pot exista urme de grăsime și alte substanțe ca urmare a procesului de fabricație. Acestea trebuie îndepărtate procedând astfel:

1. Îndepărtați complet ambalajul cuptorului, inclusiv folia de protecție din plastic, dacă este cazul.
2. Pomiți cuptorul cu funcția , dacă aceasta nu este disponibilă, cu funcția , la 200 °C timp de 1 oră. Consultați Ghidul

de utiizare care însoțește acest manual pentru a afla cum să faceți acest lucru.

3. Lăsați cuptorul să se răcească cu ușa deschisă pentru ca acesta să se aerisească și mirosurile din interior să fe eliminate.
4. După ce s-a răcit, curățați cuptorul și accesoriile.

În timpul primei utilizări, se vor produce fum și mirosuri. Prin urmare, bucătăria trebuie bine aerisită.

Alte instrucțiuni importante

Nu acoperiți fundul cuptorului cu folie de aluminiu, deoarece aceasta poate afecta performanța de preparare și poate deteriora interiorul emailat al cuptorului și interiorul mobilierului de bucătărie.

Nu vărsați apă pe suprafața inferioară în timpul utilizării; aceasta poate deteriora emailul.

Accesorii

Nu așezați recipiente sau alimente pe fundul cuptorului. Folosiți întotdeauna tăvile și grătarele furnizate împreună cu cuptorul.

Pentru a prepara iaurt, așezați borcanele pe fundul cuptorului.

Pentru a prepara orice alte mâncăruri, așezați tava sau grătarul pe suporturile din cuptor.

1. Așezați-le între cele două șine ale suporturilor laterale sau pe oricare dintre suporturile detașabile, dacă există.

Este normală formarea condensului pe ușa cuptorului atunci când preparați mâncăruri cu un conținut ridicat de lichide.

Atunci când închideți ușa cuptorului în timpul preparării, puteți auzi aerul cum circulă în interior. Acest efect este normal, datorită presiunii exercitate de închiderea ușii, care garantează etanșarea interiorului.

2. Grătarul și unele tăvi au caneluri de fixare, pentru a preveni scoaterea accidentală a acestora. Așezați aceste caneluri în partea din spate a cuptorului, cu fața în jos. Figura 4.
3. Suprafața grătarului pe care va fi plasat recipientul trebuie să rămână sub șinele laterale. Aceasta împiedică alunecarea accidentală a recipientului. Figura 5.

Curățarea și întreținerea



AVERTISMENT

Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de orice operațiune.

CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI ȘI A ACCESORIILOR

Curățați exteriorul cuptorului și accesoriile cu apă caldă cu săpun sau cu un detergent neutru.

Aveți deosebită atenție atunci când curățați suprafețe vopsite sau din oțel inoxidabil. Folosiți doar burei sau lavete care nu gărie.

CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI

Curățați periodic interiorul cuptorului pentru a îndepărta urmele de grăsimi sau alimente, care pot cauza apariția fumului și a mirosurilor sau a petelor.

Folosiți perii de nailon sau bureți și apă caldă cu săpun pentru a curăța suprafețele emailate, precum fundul cuptorului. Curățați cuptorul atunci când este rece. Folosiți produse pentru curățarea cuptorului doar pe suprafețele emailate și urmați întotdeauna instrucțiunile producătorului.

**AVERTISMENT**

Nu curățați interiorul cuptorului folosind dispozitive de curățare cu aburi sau cu jet de apă sub presiune.

Nu folosiți bureți de curățare metalici, perii de sârmă sau orice instrument care poate zgâria emailul.

În timp, anumite tipuri de alimente precum roșiile, oțetul și mâncărurile preparate cu sare pot schimba culoarea emailului. Acest lucru este normal și nu afectează funcționarea cuptorului. Nu încercați să scoateți aceste pete folosind metode agresive precum cele descrise, deoarece acestea pot cauza deteriorarea permanentă a suprafeței.

Curățați periodic gamitura cuptorului pentru a îndepărta orice urme de grăsimi sau alimente. Aceasta va preveni deteriorarea și ruperea gamiturii în timpul operațiunilor ulterioare de preparare a alimentelor.

Se recomandă curățarea acestei gamituri fără demontare.

Demontarea suporturilor laterale

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Desfaceți complet piulița din partea frontală a elementului de fixare (A), trageți suporturile spre înainte (B) și scoateți-le. Figura 10.

Asamblarea suporturilor

3. Introduceți adâncitura posterioară sub piulia de fixare posterioară.
4. Fixați piulița de fixare frontală (C) în adâncitura frontală a suportului. Figura 11
5. Fixați suportul folosind piulița (D) și rotind-o până când este ajustată complet (E). Figura 11.

**AVERTISMENT**

Dacă nu se fixează bine suportul cu piulițele se poate produce supraîncălzirea și pot apărea daune.

CURĂȚAREA UȘII CUPTORULUI**Demontarea/asamblarea panourilor interioare de sticlă ale ușii****AVERTISMENT**

Dacă demontați panourile de sticlă cu ușa cuptorului montată, efectuați întotdeauna operațiunea cu balamaua în poziția de blocare intermediară. În caz contrar, ușa se va închide și panourile de sticlă nemontate se pot sparge și pot provoca vătămarea.

Depending on the model, your oven may have 1 or 3 panes of glass. Follow the instructions for the type of door your oven has.

1. Folosindu-vă degetele, apăsați butoanele din partea superioară a ambelor laturi ale ușii cuptorului. Figura 12.
2. Țineți-le apăsată și trageți de garnitura de plastic montată deasupra ușii. Figura 13.
3. Scoateți panourile de sticlă din ușă. Curățați-le folosind o soluție de curățare a geamurilor sau săpun și apă și o lavetă moale.

**AVERTISMENT**

Acordați atenție ordinii și poziției panourilor de sticlă atunci când le scoateți, deoarece acestea trebuie reasamblate în aceeași ordine și poziție după ce le curățați.

4. După curățare, introduceți panoul cu numărul 3 în aceeași poziție, astfel încât marcajul TERMOGLASS imprimat pe acesta să fie vizibil, așa cum se arată în Figura 14

5. Ataşați la loc garnitura superioară a ușii, asigurându-vă că dispozitivele de fixare laterale intră în locașuri.



AVERTISMENT

Nu aprindeți niciodată cuptorul dacă unul dintre panourile de sticlă ale ușii lipsește.

METODĂ DE CURĂȚARE PENTRU GEAMUL EXTERIOR

Folosiți microfaser și apă, dacă este nevoie; adăugați detergent diluat.

Nu folosiți materiale de curățare sau detergent agresive.

CHIMBAREA BECULUI CUPTORULUI



AVERTISMENT

Asigurați-vă că ați deconectat cuptorul de la rețeaua electrică înainte de a schimba becul.

Depanarea

Această secțiune descrie câteva dintre cel mai frecvent întâlnite probleme care vă pot afecta

Becul de schimb trebuie să reziste la temperaturi de până la 300 °C. Îl puteți comanda de la departamentul de service pentru asistență tehnică.

Inlocuirea becului cuptorului

Pentru a înlocui becul procedați astfel:

1. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare cu energie electrică. Scoateți fișa din priză sau decuplați circuitul de alimentare al cuptorului.
2. Desurubați și scoateți capacul protector al becului (1).
3. Scoateți becul (2). **Avertizare! becul poate fi fierbinte.**
4. Montați un bec similar G9 230V / 25W. **Avertizare! nu atingeți balonul becului cu degetele pentru ca îl puteți deteriora.** Respectați indicațiile producătorului becului.
5. Insurubați la loc capacul protector (1).
6. Conectați cuptorul la sursa de alimentare cu energie electrică.

cuptorul, împreună cu cele mai comune cauze și soluții posibile.

Cuptorul nu mai funcționează

- Verificați conexiunea de alimentare.
- Verificați siguranțele și disjunctorul instalației dumneavoastră.
- Asigurați-vă că ceasul este în modul manual sau programat.
- Verificați poziția butonului de reglare a funcțiilor și a temperaturii.

Lumina interioară a cuptorului nu funcționează

- Schimbați becul.
- Verificați dacă acesta a fost montat corect, conform Instrucțiunilor de instalare.

Nu se întâmplă nimic când se apasă tastele

- Verificați dacă este activă blocarea de siguranță.

Indicatorul luminos de încălzire nu se aprinde

- Selectați o temperatură.
- Selectați o setare.
- Acesta trebuie să se aprindă numai când cuptorul atinge temperatura selectată.

Cuptorul scoate fum în timpul utilizării

- Acest lucru este normal la prima utilizare.
- Curățați periodic cuptorul.

- Reduceți cantitatea de grăsimi sau ulei din tavă.
- Nu gătiți la temperaturi mai mari decât cele indicate în tabelul pentru preparare.

Nu se obțin rezultatele de preparare așteptate

- Verificați tabelele pentru preparare pentru informații despre funcționarea cuptorului.

Accesoriile și suporturile pentru rafturi sunt deteriorate

- Trebuie să le înlocuiți și să le scoateți din cuptor în timpul ciclurilor de curățare viitoare.

Culoarea emailului s-a schimbat sau au apărut pete

- Compoziția chimică a unor alimente poate determina modificări ale emailului.
- Acest lucru este normal și nu afectează proprietățile emailului.

În cazul în care cuptorul funcționează și se observă anumite sunete neregulate

- Verificați dacă există un arc electric în interiorul cuptorului generat de obiecte metalice străine (consultați capitolul „Vase pentru cuptor” din broșura cu ghidul pentru gătit).

- Verificați dacă vasele pentru cuptor ating pereții cuptorului.
- Verificați dacă există vreun tacâm sau instrument de gătit desfăcut în interiorul cuptorului.

Alimentele nu se incalzesc sau se incalzesc foarte greu

- Ati folosit din greseala recipiente din metal.
- Ati selectat corect timpul de preparare si nivelul de putere.
- Mancarea introdusa este in cantitate mai mare sau este mai rece decat de obicei.

Mancarea este prea fierbinte, uscata sau arsa

- Verificati daca ati selectat corect timpul si nivelul de putere.

Se aud niste zgomote dupa terminarea ciclului de preparare

- Nu este o problema; ventilatorul de racire continua sa mai functioneze o perioada dupa incheierea ciclului de preparare pentru a raci componentele cuptorului. Cand temperatura scade suficient, ventilatorul se opreste in mod automat.

Specificații tehnice



AVERTISMENT

Dacă aceste probleme persistă în ciuda sfaturilor de mai sus, contactați epartamentul de service pentru asistență ehnică.

Informați departamentul de service pentru asistență tehnică cu privire la tipul de problemă cu care vă confrunțați și transmiteți:

1. Numărul de serie (S-No)

2. Modelul aparatului (Mod.)

Aceste informații se găsesc pe plăcuța de identificare a cuptorului, amplasată lateral pe ușa deschisă.

Rysunki / Рисунки / Şekiller Figuri

Fig. 1

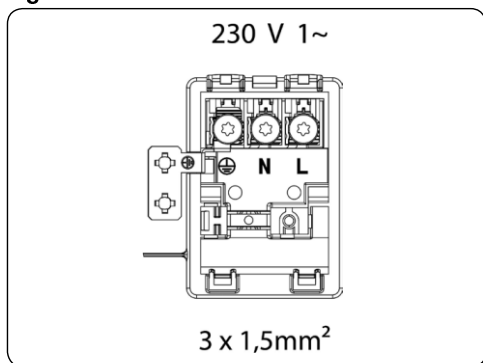


Fig. 2

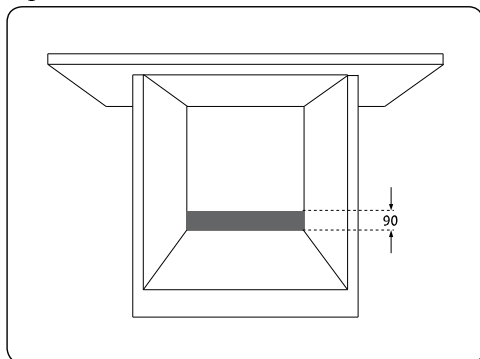


Fig. 3

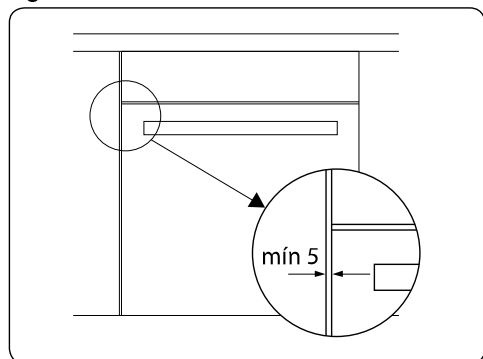


Fig. 4

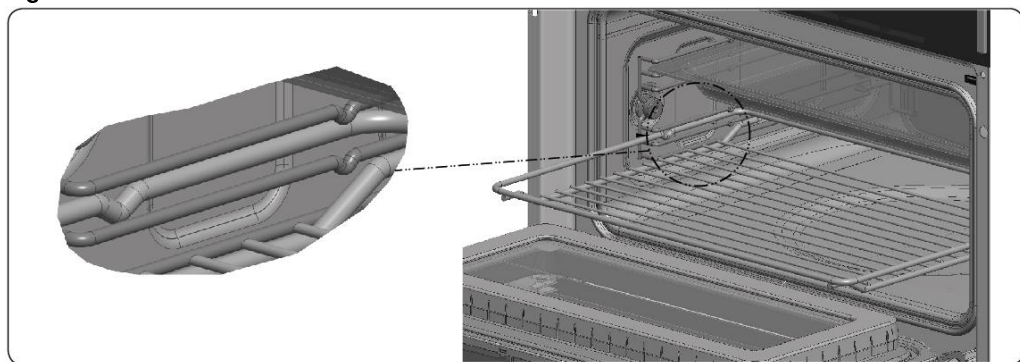


Fig. 5

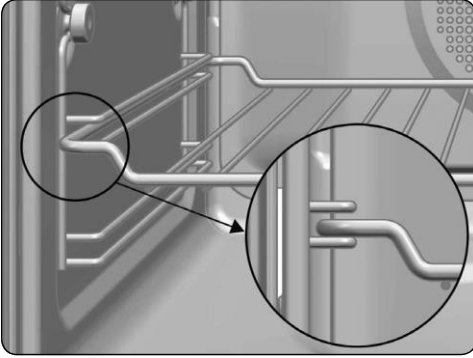


Fig. 6

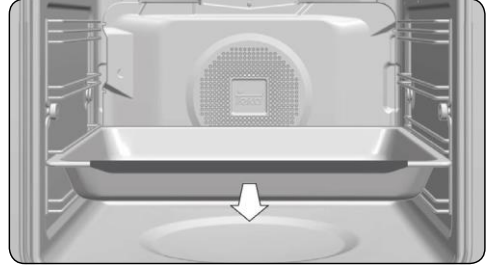


Fig. 7

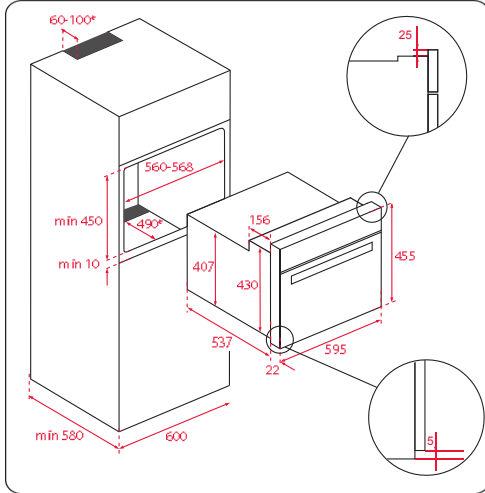


Fig. 8

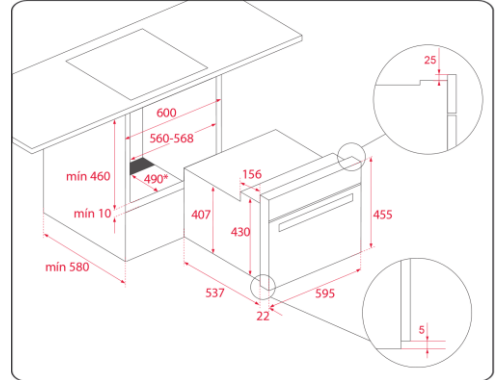


Fig. 9

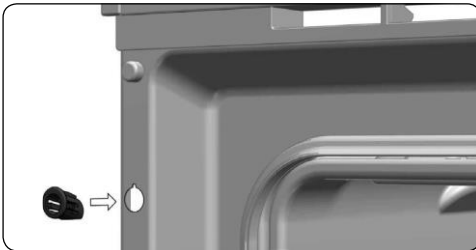


Fig. 10

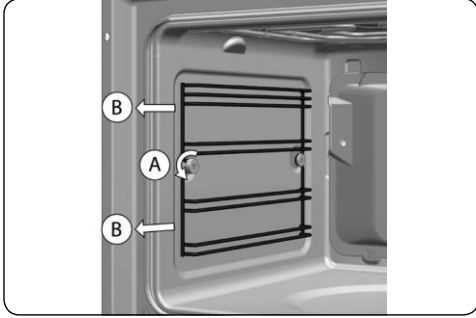


Fig. 11

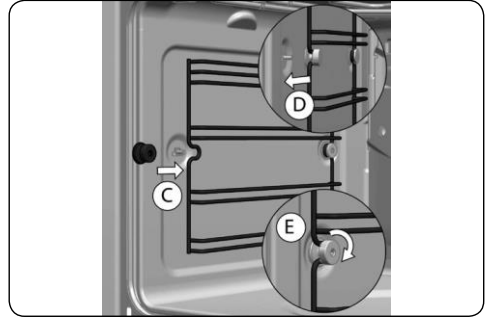


Fig. 12

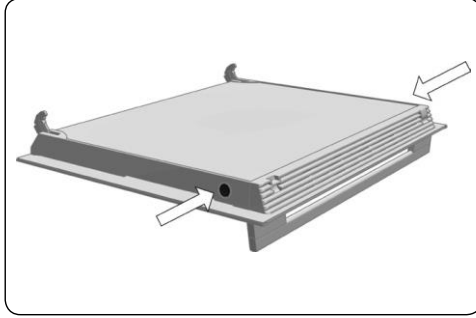


Fig. 13

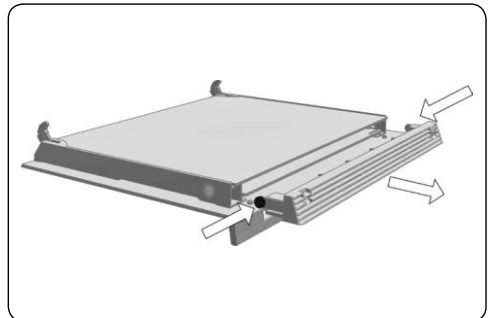


Fig. 14

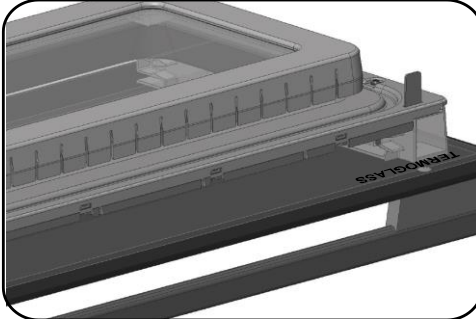


Fig. 15

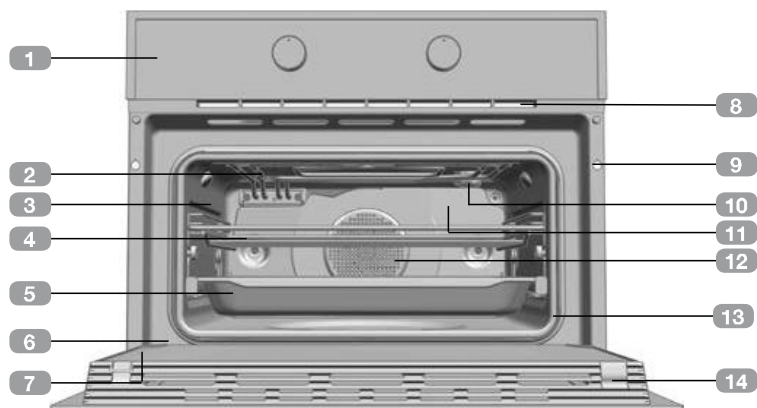


INSTRUCTION MANUAL

Spis treści

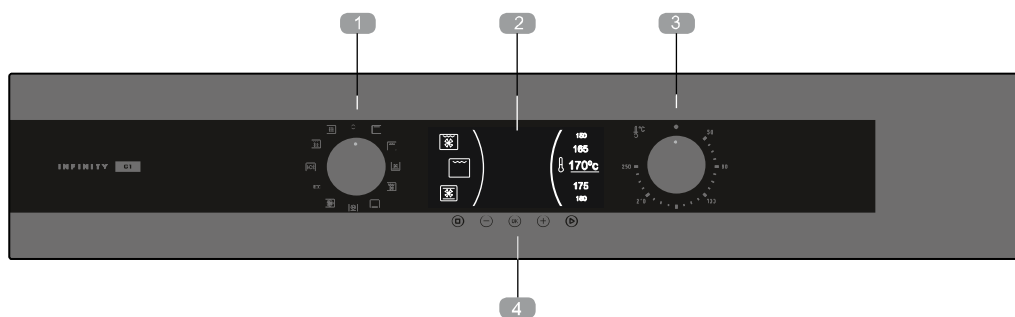
Opis urządzenia	69	DANE TECHNICZNE	77
Panel sterowania	69	Specyfikacje	77
Funkcje grzania.....	70	Opis funkcji grzania	111
Poziomy mocy mikrofal.....	70	Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska.....	112
Opis wyświetlacza / elektronicznego programatora	71	Tradycyjne funkcje grzania	113
Ustawianie godziny.....	72	Mikrofałe	113
Włączanie / wyłączanie podświetlenia zegara	72	Zalety kuchenki mikrofalowej.....	113
Obsługa piekarnika.....	72	Gotowanie w kuchenke mikrofalowej	114
Obsługa bez użycia elektronicznego programatora.....	72	Gotowanie przy użyciu mikrofal.....	115
Obsługa z użyciem elektronicznego programatora.....	72	Rozmrażanie	116
Mikrofałe.....	74	Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania	116
Szybki start.....	75	Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń.....	116
Rozmrażanie wg czasu	75	Funkcja grzania: mikrofałe	116
ROZMRAŻANIE WG WAGI.....	75	Test przydatności naczynia	117
Funkcje łączone	75	Funkcje konwencjonalne	117
Instrukcje bezpieczeństwa	76	Funkcje łączone.....	117
Blokada uruchomienia	76	Pojemniki i folia wykonane z aluminium	117
Tryb demo	76	Pokrywki	117
Funkcja Teka Hydroclean®.....	76		
Programowanie funkcji Teka Hydroclean®	76		

Opis urządzenia



- | | | | |
|----------|---------------------|-----------|----------------------|
| 1 | Panel sterowania | 8 | Odprowadzenie oparów |
| 2 | Grzałka grilla | 9 | Mocowanie do szafki |
| 3 | Wsporniki boczne | 10 | Oświetlenie |
| 4 | Ruszt | 11 | Panel tylny |
| 5 | Blacha do pieczenia | 12 | Wentylator nawiewu |
| 6 | Zawias | 13 | Uszczelka piekarnika |
| 7 | Szyba wewnętrzna | 14 | Drzwiczki |

Panel sterowania



- | | | | |
|----------|------------------------|----------|----------------------------|
| 1 | Pokręto wyboru funkcji | 3 | Pokręto wyboru temperatury |
| 2 | Wyświetlacz | 4 | Przyciski sensorowe |

Funkcje grzania



INFORMACJE

Opis poszczególnych funkcji grzania można znaleźć w poradniku pieczenia dołączonym do piekarnika.



POZYCJA WYŁĄCZENIA



GRZAŁKA GÓRNA + GRZAŁKA DOLNA



MAXIGRILL



GRZAŁKI GÓRNA I DOLNA + NAWIEW



MAXIGRILL + NAWIEW



GRZAŁKA DOLNA



TERMOOBIEG + GRZAŁKA DOLNA



TERMOOBIEG (NAWIEW + GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA)

ECO

ECO



MIKROFALE + TERMOOBIEG



MIKROFALE + GRILL

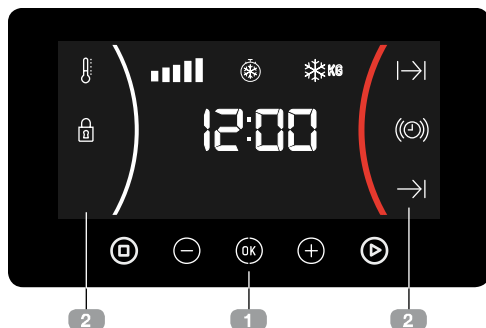


MIKROFALE

Poziomy mocy mikrofal

Poziom mocy (W)	Zastosowanie
200	Powolne rozmrażanie delikatnych produktów żywnościowych; utrzymywanie żywności w ciepłe.
400	Gotowanie na niskim poziomie ciepła, gotowanie ryżu. Szybkie rozmrażanie, podgrzewanie żywności dla małych dzieci.
600	Podgrzewanie i gotowanie żywności.
800	Gotowanie warzyw i innej żywności. Powolne gotowanie i podgrzewanie. Podgrzewanie i gotowanie małych porcji żywności.
1000	Szybkie podgrzewanie płynów.

Opis wyświetlacza / elektronicznego programatora



1 PRZYCISKI

⊖, OK i ⊕ : Umożliwiają zaprogramowanie funkcji.

▶ : Przycisk Start.

◻ : Przycisk Stop.

2 SYMBOLE

Ⓜ **ALARM:** Podświetli się, gdy użyto elektronicznego programatora. Sygnał dźwiękowy, który rozlegnie się po upływie zaprogramowanego czasu. Piekarnik nie wyłączy się po upływie zaprogramowanego czasu. Funkcji można używać także w trakcie pracy piekarnika.

⌂ i ⌂ **PROGRAMOWANIE:** Podświetli się, gdy piekarnik zostanie zaprogramowany (tj. zostanie ustawiona funkcja czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia lub łącznie).

- ⌂ **Czas pieczenia:** Możliwość zaprogramowania czasu pieczenia, po którego upływie piekarnik wyłączy się automatycznie.
- ⌂ **Czas zakończenia pieczenia:** Możliwość zaprogramowania godziny końca pieczenia, po której upływie piekarnik wyłączy się automatycznie.

- ⌂ i ⌂ **Czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia:** Możliwość zaprogramowania obu czasów. Piekarnik włączy się automatycznie o zaprogramowanej godzinie i będzie pracował przez ustawiony czas (czas pieczenia). Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie zaprogramowanej godziny (czas zakończenia pieczenia).

🔒 **BLOKADA URUCHOMIENIA:** Możliwość blokady przycisków elektronicznego programatora, by uniemożliwić dzieciom manipulowanie przy urządzeniu.

Pozostałe funkcje

🌡️ **TERMOSTAT:** Informuje, że piekarnik nagrzewa się i przekazuje ciepło do potrawy.

❄️ **ROZMRAŻANIE WG CZASU:** Wskaźnik podświetla się, gdy uruchomiono funkcję rozmrażania wg czasu.

❄️ KG **ROZMRAŻANIE WG WAGI:** Wskaźnik podświetla się, gdy uruchomiono funkcję rozmrażania wg wagi.



UWAGA

Czułość sensorów dotykowych, w które wyposażony jest elektroniczny programator, stale dopasowuje się do otaczających warunków.

Po podłączeniu piekarnika należy utrzymywać powierzchnię panelu sterowania w czystości oraz unikać kontaktu z innymi przedmiotami.

Jeśli programator elektroniczny nie reaguje na dotknięcia sensorów, zaleca się na kilka sekund odłączyć piekarnik od zasilania. Po podłączeniu układ sterujący automatycznie ustawi odpowiednią czułość sensorów.

USTAWIANIE GODZINY

- Po podłączeniu piekarnika na wyświetlaczu zacznie migać wartość 12:00.
- Naciskać \ominus lub \oplus , aby ustawić wartość godziny.
- Nacisnąć OK , aby potwierdzić ustawienie.
- Naciskać \ominus lub \oplus , aby ustawić wartość minut.
- Nacisnąć OK , aby potwierdzić ustawienie.
- Aby zmienić ustawienie godziny, należy naciskać \ominus lub \oplus do momentu aż bieżąca wartość godziny zacznie migać.
Nacisnąć OK , a następnie postępować wg instrukcji opisanych powyżej.



UWAGA

W przypadku awarii zasilania ustawienia zegara zostaną wykasowane, zaś na wyświetlaczu zacznie migać wartość 12:00. Ustawić godzinę wg powyższych wskazówek.

WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE PODSWIETLENIA ZEGARA

- Aby wyłączyć podświetlenie zegara, należy przez 5 sekund naciskać przycisk OK .
- Aby włączyć podświetlenie zegara, ponownie przez 5 sekund naciskać przycisk OK .

Obsługa piekarnika

OBSŁUGA BEZ UŻYCIA ELEKTRONICZNEGO PROGRAMATORA

- Po ustawieniu godziny piekarnik jest gotowy do użytku. Za pomocą odpowiedniego pokrętła wybrać funkcję grzania oraz ustawić temperaturę.



INFORMACJE

W modelach z elektroniczną regulacją temperatury, po obróceniu pokrętła na wyświetlaczu pojawi się temperatura.

Po ustawieniu temperatury na wyświetlaczu automatycznie pojawi się bieżąca godzina.

- W trakcie pieczenia będzie podświetlać się symbol f informujący, że piekarnik nagrzewa się i przekazuje ciepło do potrawy. Symbol zgaśnie, gdy piekarnik nagrzeje się do ustawionej temperatury.

- Ustawić pokrętła wyboru w pozycji O , aby wyłączyć piekarnik.



INFORMACJE

Po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu automatycznie pojawi się czas pieczenia, który już upłynął (o ile nie ustawiono czasu pieczenia lub czasu zakończenia pieczenia).

OBSŁUGA Z UŻYCIEM ELEKTRONICZNEGO PROGRAMATORA

Programowanie alarmu

1. Dotykać sensor \ominus lub \oplus aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol O , następnie nacisnąć OK . Na wyświetlaczu pojawi się wartość "0_00".
2. Ustawić czas, po którego upływie rozlegnie się alarm, naciskając przycisk

- ⊖ lub ⊕. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Rozpocznie się odliczanie, zaś symbol (Ⓢ) zacznie powoli migać.
- Po upływie zaprogramowanego czasu przez 90 sekund będzie rozbrzmiewał sygnał dźwiękowy, zaś symbol (Ⓢ) będzie szybko migał.



INFORMACJE

Piekarnik nie wyłączy się automatycznie po upływie zaprogramowanego czasu alarmu.

- Dotknąć dowolny sensor, aby wyłączyć alarm. Symbol (Ⓢ) zgaśnie.

Aby zmienić czas alarmu, dotykać sensor ⊖ lub ⊕ aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol (Ⓢ) a godziny nie migają, następnie nacisnąć OK i należy ponownie wykonać opisane wyżej czynności. Gdy użyto elektronicznego programatora, na wyświetlaczu będzie widoczny czas pozostały do włączenia alarmu. Czas ten można zmieniać.



INFORMACJE

Jeśli zaprogramowano alarm, czas pozostały do jego włączenia będzie stale widoczny na wyświetlaczu. Wtedy nie ma możliwości sprawdzenia bieżącej godziny ani zaprogramowanego czasu pieczenia.

Programowanie czasu pieczenia

- Wybrać funkcję grzania i ustawić temperaturę.
 - Dotykać sensor ⊖ lub ⊕ aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol |→|, następnie nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawi się wartość "0_00".
 - Ustawić czas pieczenia, po którego upływie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, naciskając przycisk ⊖ lub ⊕.
 - Nacisnąć OK, aby potwierdzić ustawienie. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Rozpocznie się odliczanie, zaś symbol |→| zacznie powoli migać.
 - Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się, zabrzmie sygnał dźwiękowy, zaś symbol |→| będzie szybko migać.
 - Dotknąć ⊕, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy oraz symbol |→|. Piekarnik włączy się ponownie.
 - Ustawić pokrętła wyboru w pozycji ⊙, aby wyłączyć piekarnik.
- W dowolnym momencie można zmienić pozostały czas pieczenia, dotykając sensor ⊖ lub ⊕, zaś symbol |→| zacznie szybko migać. Nacisnąć OK, aby zmienić czas.

Programowanie czasu zakończenia pieczenia

- Wybrać funkcję grzania i ustawić temperaturę.
- Dotykać sensor ⊖ lub ⊕, aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol →|, następnie nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawi się wartość aktualny czas.
- Ustawić czas zakończenia pieczenia, po którego upływie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, naciskając przycisk ⊖ lub ⊕.
- Nacisnąć OK, aby potwierdzić ustawienie. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji, a czas zatrzymania gotowania pojawi się na wyświetlaczu. Rozpocznie się odliczanie, zaś symbol →| zacznie powoli migać.

- Po upływie zaprogramowanego czasu zakończenia pieczenia piekarnik wyłączy się, zabrmi sygnał dźwiękowy, zaś symbol $\rightarrow|$ będzie szybko migać.
- Dotknąć \square , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy oraz symbol $\rightarrow|$. Piekarnik włączy się ponownie.
- Ustawić pokrętła wyboru w pozycji \circ , aby wyłączyć piekarnik.

W dowolnym momencie można zmienić pozostały czas pieczenia, dotykając sensor \ominus lub \oplus aż symbol $\rightarrow|$ zacznie szybko migać. Nacisnąć OK , aby zmienić czas.

Programowanie czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia

- Wybrać funkcję grzania i ustawić temperaturę.
- Dotykać sensor \ominus lub \oplus aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol $| \rightarrow$, następnie nacisnąć OK . Na wyświetlaczu pojawi się wartość "0_00".
- Ustawić czas pieczenia naciskając przycisk \ominus lub \oplus . Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Rozpocznie się odliczanie, zaś symbol $| \rightarrow$ zacznie powoli migać.
- Nacisnąć OK , aby potwierdzić ustawienie.
- Dotykać sensor \ominus lub \oplus aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol $\rightarrow|$, następnie nacisnąć OK . Na wyświetlaczu pojawi się wartość aktualny czas.
- Ustawić czas zakończenia pieczenia naciskając przycisk \ominus lub \oplus .
- Nacisnąć OK , aby potwierdzić ustawienie.
- Piekarnik pozostanie wyłączony, a symbole $| \rightarrow$ i $\rightarrow|$ podświetlą się. Piekarnik został zaprogramowany.



- Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia pieczenia, piekarnik włączy się i będzie pracował przez zaprogramowany czas pieczenia.
- Podczas pieczenia na wyświetlaczu będzie widoczny pozostały czas pieczenia, a symbol $| \rightarrow$ będzie powoli migać.
- Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się, zabrmi sygnał dźwiękowy, zaś symbol $| \rightarrow$ będzie szybko migać.
- Dotknąć \square , aby zatrzymać sygnał dźwiękowy i wyłączyć symbol $| \rightarrow$. Piekarnik włączy się ponownie.
- Ustawić pokrętła wyboru w pozycji \circ , aby wyłączyć piekarnik.

W dowolnym momencie można zmienić pozostały czas pieczenia, dotykając sensor \ominus lub \oplus aż symbol $| \rightarrow$ zeu acznie szybko migać. Nacisnąć OK , aby zmienić czas.








MIKROFALE

- Wybrać funkcję mikrofales.
- Na wyświetlaczu pojawi się wartość 0_30 (Szybki start) domyślnie. Naciskać \ominus lub \oplus aż na wyświetlaczu pojawi się 1_00.
- Nacisnąć OK , aby potwierdzić ustawienie.
- Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie czasu gotowania. Zmienić czas gotowania za pomocą \ominus lub \oplus .
- Nacisnąć OK , aby potwierdzić ustawienie.
- Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie poziomu mocy. Zmienić poziom mocy za pomocą \ominus lub \oplus .
- Nacisnąć OK , aby potwierdzić ustawienie.
- Nacisnąć przycisk Start \triangleright , by uruchomić funkcję mikrofales według ustawionych parametrów.

SZYBKI START

- Wybrać funkcję mikrofales.
- Nacisnąć przycisk Start , urządzenie rozpocznie pracę w trybie funkcji Mikrofales z maksymalnym poziomem mocy przez okres 30 sekund.
- Aby wydłużyć czas gotowania, ponownie nacisnąć przycisk . Każde naciśnięcie przycisku wydłuża czas gotowania o 30 sekund.

ROZMRAŻANIE WG CZASU










- Wybrać funkcję mikrofales.
- Naciskać  lub  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- Nacisnąć , aby potwierdzić ustawienie.
- Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie czasu rozmrażania. Zmienić czas rozmrażania za pomocą  lub .
- Nacisnąć przycisk Start , by uruchomić funkcję rozmrażanie wg czasu według ustawionych parametrów.





INFORMACJE

Wskazówki dotyczące czasów rozmrażania znajdują się w "Poradniku pieczenia".

ROZMRAŻANIE WG WAGI








- Wybrać funkcję mikrofales.
- Naciskać  lub  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  K^G.
- Nacisnąć , aby potwierdzić ustawienie.
- Na wyświetlaczu zacznie migać domyślne ustawienie "F01". Zmienić program rozmrażania za pomocą  lub .
- Nacisnąć , aby potwierdzić ustawienie.
- Na wyświetlaczu zacznie migać domyślne ustawienie wagi. Zmienić ustawienie wagi za pomocą  lub .

- Nacisnąć , aby potwierdzić ustawienie.
- Nacisnąć przycisk Start , by uruchomić funkcję rozmrażanie wg wagi według ustawionych parametrów.

Poniższa tabela przedstawia programy rozmrażania według wagi wskazując zakresy wagi, czasy rozmrażania i odczekania (aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność):

Prog.	Produkt	Waga (kg)	Czas (min)	Czas odczekania (min)
F01	Mięso	0.10 – 2.00	2:10 – 43	20 – 30
F02	Drób	0.10 – 2.50	2:20 – 58	20 – 30
F03	Ryby	0.10 – 2.00	2 – 40	20 – 30
F04	Owoce	0.10 – 0.50	2:36 – 13	10 – 20
F05	Pieczywo	0.10 – 0.80	2:25 – 19	10 – 20

FUNKCJE ŁĄCZONE

- Za pomocą pokrętki wybrać funkcję mikrofales + grzałki górna + grzałka dolna.
- Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie czasu gotowania. Zmienić czas gotowania za pomocą  lub .
- Nacisnąć , aby potwierdzić ustawienie.
- Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie poziomu mocy. Zmienić poziom mocy za pomocą  lub .
- Nacisnąć , aby potwierdzić ustawienie.
- Nacisnąć przycisk Start , by uruchomić funkcję według ustawionych parametrów.



INFORMACJE

W każdej chwili można zmienić temperaturę za pomocą pokrętki wyboru temperatury.




INFORMACJE

Maksymalna moc, jaką można wybrać to 600 W.

Instrukcje bezpieczeństwa

BLOKADA URUCHOMIENIA

Blokadę uruchomienia można włączyć w dowolnym momencie pracy urządzenia.

Aby uruchomić blokadę, należy przez kilka sekund naciskać **OK** do momentu aż zabrmi pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol . Urządzenie zostało zablokowane.

Jeżeli uruchomiono blokadę w momencie gdy piekarnik był wyłączony, urządzenie nie

będzie pracować, nawet jeśli ustawiono funkcję grzania.


Jeżeli uruchomiono blokadę uruchomienia podczas pracy urządzenia, zostaną


zablokowane jedynie wyświetlacz / elektroniczny programator oraz przyciski.

W celu odblokowania urządzenia ponownie przez kilka sekund naciskać **OK** do momentu aż zabrmi pojedynczy sygnał dźwiękowy.

TRYB DEMO

Tryb demo wykorzystywany jest w salonach wystawowych, aby zaprezentować klientom działanie urządzenia w poszczególnych funkcjach, lecz bez rozgrzewania bojlera.

Aby uruchomić Tryb demo, należy przez kilka sekund naciskać  lub **OK**.

Aby dezaktywować Tryb demo, należy przez kilka sekund naciskać  lub **OK**.

Funkcja Teka Hydroclean®

Funkcja ta pozwala w łatwy sposób usunąć tłuszcz oraz wszystkie zabrudzenia, które przywarły do ścian komory piekarnika.

Aby ułatwić czyszczenie, nie dopuszczać do nagromadzenia się zbyt wielu zanieczyszczeń. Regularnie czyścić piekarnik.

PROGRAMOWANIE FUNKCJI TEKA HYDROCLEAN®



UWAGA

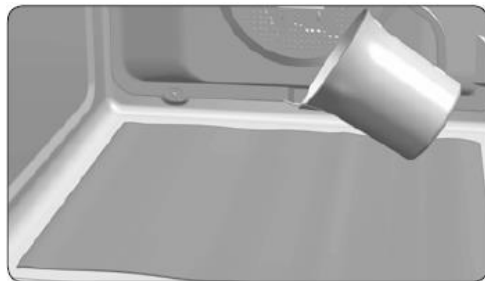
Nie wlewać wody do gorącego piekarnika, ponieważ można uszkodzić emalię.

Funkcję czyszczenia należy uruchomić wyłącznie wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Uruchomienie funkcji, gdy piekarnik jest gorący, może mieć niepożądane skutki (np. uszkodzić emalię).

Usunąć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe, z wnętrza piekarnika.

W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcją montażu i konserwacji dołączonej do piekarnika.

1. Gdy piekarnik jest zimny, rozłożyć ściereczkę na dnie komory.



2. Ostrożnie wylać 200 ml wody na dno komory piekarnika.

**INFORMACJE**

Aby uzyskać najlepszy rezultat czyszczenia, do szklanki wody dodać łyżeczkę łagodnego płynu do mycia naczyń, następnie wylać wodę na ściereczkę rozłożoną na dnie komory piekarnika.

3. Ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji .
4. Ustawić temperaturę na 90° C.
5. Ustawić programator czasu na 4 minuty.
6. Po upływie 4 minut zabrzmi sygnał dźwiękowy, zaś piekarnik przestanie grzać.
7. Ustawić pokrętko wyboru w pozycji .
8. Odczekać około 20 minut, aby wnętrze piekarnika ostygło.

**WAŻNE**

Nie otwierać drzwiczek do momentu, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Jest to konieczne dla zapewnienia poprawnego działania funkcji Hydroclean®.

9. W tym momencie resztki wody oraz brud można usunąć za pomocą wilgotnej szmatki.

Funkcję czyszczenia Hydroclean® należy uruchomić w niskiej temperaturze. Czas stygnięcia piekarnika zależy od temperatury otoczenia.

**UWAGA**

Przed przystąpieniem do wycierania wnętrza piekarnika należy upewnić się, czy ściany komory odpowiednio ostygły.

Jeśli po użyciu funkcji Hydroclean® zachodzi potrzeba dokładniejszego czyszczenia, użyć neutralnych detergentów i delikatnych gąbek.

Dane techniczne

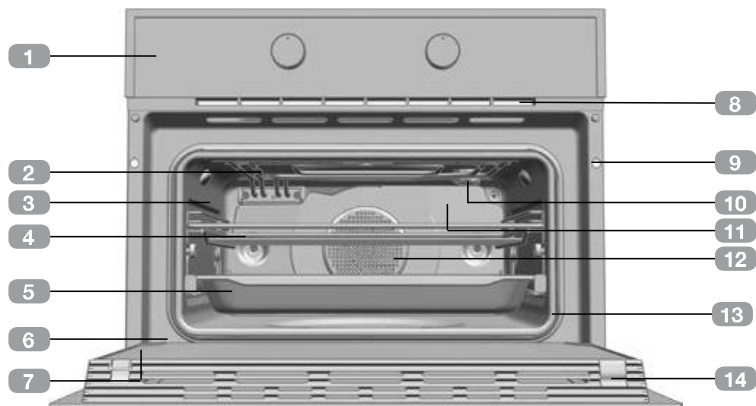
SPECYFIKACJE

- Napięcie..... (patrz tabliczka znamionowa)
- Moc znamionowa..... 3500 W
- Moc grilla/ maxigrill 1400 W/ 2500W
- Moc Grzałka dolna..... 1150 W
- Moc Termoobieg..... 1800 W
- Moc mikrofali 1000 W
- Częstotliwość mikrofali 2450 MHz
- Wymiary zewnętrzne (Szer./Wys./Gł.) 455 x 595 x 562 mm
- Wymiary wewnętrzne (Szer./Wys./Gł.) 475 x 365 x 232 mm
- Pojemność..... 40 l
- Waga..... 38,2 kg

СОДЕРЖАНИЕ

Описание бытового прибора	79	Разморозка по времени	85
Панель управления	79	Разморозка по весу	85
Режимы печи	80	Комбинированный режим	86
Уровни мощности микроволнового излучения	80	Инструкции по технике безопасности	86
Описание дисплея	81	Защитная блокировка	86
Установка времени	82	Демонстрационный режим	86
Скрытие и отображение часов	82	Функция Hydroclean® от Тека	87
Использование печи	82	Программирование функции Тека	
Режимы печи	82	Hydroclean®	87
Использование таймера	82	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 88	
Микроволны	84	Технические данные	88
Быстрый запуск	85		

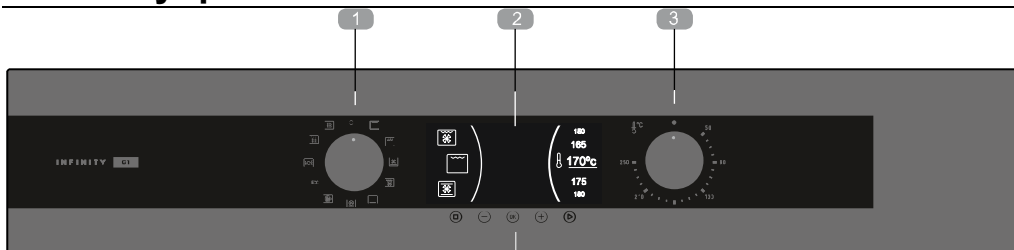
Описание бытового прибора



- 1 Панель управления
- 2 Нагревательный элемент гриля
- 3 Направляющие для противней
- 4 Полка-решетка
- 5 Противень
- 6 Петля
- 7 Внутреннее стекло

- 8 Отверстие для выхода горячего воздуха
- 9 Крепежное отверстие
- 10 Лампа
- 11 Задняя стенка
- 12 Вентилятор
- 13 Уплотнитель печи
- 14 Дверца

Панель управления



- 1 Рукоятка выбора режима
- 2 Дисплей

- 3 Рукоятка выбора температуры
- 4 Сенсорные кнопки

Режимы печи



ИНФОРМАЦИЯ

Рекомендации по использованию каждого из режимов приведены в Руководстве по приготовлению блюд, которое прилагается к вашей печи.



ОТКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ



ОТКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ



МАКСИГРИЛЬ



ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ С
ВЕНТИЛЯТОРОМ



МАКСИГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ



НИЖНИЙ НАГРЕВ



ТУРБОРЕЖИМ + НИЖНИЙ
НАГРЕВ



ТУРБОРЕЖИМ



ECO ЭКО-программа



МИКРОВОЛНЫ +
КОНВЕКЦИЯ



МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

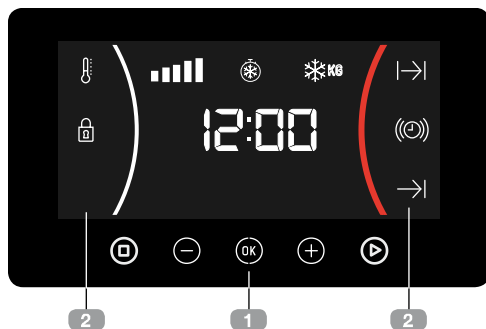


МИКРОВОЛНЫ

Уровни мощности микроволнового излучения

Мощность микроволнового излучения	Продукты
200	Медленная разморозка для нежных продуктов; поддержание блюда горячим
400	Готовка «на малом огне»; варка риса Быстрая разморозка, разогрев детского питания
600	Разогрев и приготовление
800	Приготовление овощей и других продуктов Бережное приготовление и разогрев Разогрев и приготовление небольших порций
1000	Быстрый нагрев жидкостей

Описание дисплея



1 СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ

⊖, OK и ⊕ : для программирования режимов и функций.

▶ : для запуска выбранного режима или функции.

⊞ : для остановки исполняемого режима или функции.

2 СИМВОЛЫ

⊞ **ТАЙМЕР ОПОВЕЩЕНИЯ:** Загорается, когда включен таймер. Когда заданное время истечет, раздастся звуковой сигнал. По этому таймеру печь не отключается автоматически, он служит лишь для оповещения. Этот таймер можно использовать и в процессе готовки.

⌂ и → **ПРОГРАММА:** Загорается, когда для печи задана программа (время приготовления, время выключения, либо и то и другое).

- ⌂ **Время приготовления:** Эта функция позволяет задать время приготовления, спустя которое печь автоматически отключится.

- **Время выключения:** Эта функция позволяет задать время, в которое печь автоматически отключится.

- ⌂ и → **Время приготовления и Время выключения:** Вы можете одновременно задать время приготовления и время выключения. Печь автоматически включится в нужное время и будет работать в течение заданного времени приготовления. После этого она автоматически отключится в заданное время выключения.

⊞ **ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА:** Означает, что включена функция блокировки сенсорных кнопок для защиты от детей.

Другие функции

⌂ **НАГРЕВ:** Показывает, что печь работает и передает тепло находящимся в ней продуктам.

⊞ **РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ:** Горит, когда выбрана функция разморозки по времени.

⊞ **РАЗМОРОЗКА ПО ВЕСУ:** Горит, когда выбрана функция разморозки по весу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чувствительность сенсорных кнопок автоматически подстраивается к условиям окружающей среды. Перед включением печи в сеть убедитесь, что поверхность панели управления чистая, без пятен и прилипших крошек. Если дисплей неправильно реагирует на нажатия сенсорных кнопок, то отключите печь от электросети, подождите минуту и вновь подключите ее. После такого перезапуска произойдет автоматическая перекалибровка сенсоров, и они снова будут правильно реагировать на прикосновения.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

- При подключении печи к электросети на дисплее появляется мигающая индикация 12:00.
- Задайте часы нажатиями кнопок \ominus и \oplus .
- Для подтверждения нажмите OK .
- Задайте минуты нажатиями кнопок \ominus и \oplus .
- Для подтверждения нажмите OK .
- Если вы хотите изменить текущее время, то нажимайте кнопку \ominus или \oplus , пока время не начнет мигать. Нажмите OK и установите время, как было описано выше.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае сбоя питания настройки текущего времени пропадут, и снова появится мигающая индикация 12:00. Задайте текущее время, как было описано выше.

СКРЫТИЕ И ОТОБРАЖЕНИЕ ЧАСОВ

- Для того, чтобы текущее время больше не отображалось, удерживайте кнопку OK нажатой 5 секунд.
- Для того, чтобы вернуть отображение текущего времени, удерживайте кнопку OK нажатой 5 секунд.

Использование печи

РЕЖИМЫ ПЕЧИ


- После настройки текущего времени печь готова к работе. Выберите желаемый режим и температуру с помощью соответствующих рукояток.



ИНФОРМАЦИЯ

В моделях с электронным управлением температурой при повороте рукоятки на дисплее отображается выбранная температура.

После окончательного выбора температуры на дисплее вновь отобразится текущее время.

- Во время приготовления блюда на дисплее отображается символ , показывающий, что печь работает и передает тепло находящимся в ней продуктам. После достижения заданной температуры этот символ пропадает.
- Переведите рукоятки в положение O для выключения печи.




ИНФОРМАЦИЯ


Если не задано время приготовления или выключения, то при запуске цикла приготовления печь автоматически покажет общее время выполнения цикла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Программирование таймера оповещения

1. Нажимайте кнопки \ominus и \oplus , пока на дисплее не появится мигающий символ ((O)) . Затем нажмите кнопку OK . На дисплее отобразится индикация «0_00».
2. С помощью кнопок \ominus и \oplus выберите время, спустя которое должен прозвучать сигнал. Вы услышите двойной звуковой сигнал, означающий, что таймер оповещения включен, а на


дисплее начнется обратный отсчет времени. Символ  будет медленно мигать.





- По истечении заданного времени на 90 секунд включится звуковой сигнал, а символ  будет быстро мигать.



ПРИМЕЧАНИЕ

При срабатывании таймера оповещения печь не отключается.

- Для выключения звукового сигнала коснитесь любой кнопки. Символ  погаснет.





Если нужно изменить время таймера оповещения, то нажимайте кнопки  и , пока символ  не начнет мигать (при этом индикация времени не должна мигать). Затем нажмите  и повторите указанные шаги. При переходе к управлению таймером отобразится оставшееся время, которое можно будет изменить.







ПРИМЕЧАНИЕ


При использовании таймера оповещения на дисплее постоянно отображается время, оставшееся до оповещения. В данном режиме нельзя посмотреть ни текущее время, ни запрограммированное время приготовления.



Программирование времени приготовления


- С помощью соответствующих рукояток выберите режим и температуру приготовления.
- Нажимайте кнопки  и , пока символ  на дисплее не начнет мигать, затем нажмите . На дисплее появится индикация «0_00».





- С помощью кнопок  и .

- Для выбора функции нажмите . Выберите время, спустя которое должен прозвучать сигнал. Вы услышите двойной звуковой сигнал, означающий, что таймер включен, а на дисплее начнется обратный отсчет времени. Символ  будет медленно мигать.





- По истечении заданного времени печь автоматически отключится, прозвучит сигнал, а символ  будет мигать.

- Нажмите кнопку  чтобы отключить звуковой сигнал и символ . Печь снова включится.

- Переведите рукоятки в положение  для выключения печи.

Вы можете в любое время изменить оставшееся время приготовления. Для этого нажимайте кнопки  и  пока символ  не начнет быстро мигать. Нажмите , чтобы изменить время.

Программирование времени выключения

- Выберите режим приготовления и температуру.
- Нажимайте кнопки  и , пока символ  на дисплее не начнет мигать, затем нажмите . На дисплее появится индикация текущего время.
- С помощью кнопок  и  выберите время, спустя которое должен прозвучать сигнал.
- Для выбора функции нажмите . Вы услышите двойной звуковой сигнал, означающий, что таймер включен, и на дисплее появится время остановки

приготовления. Символ $\rightarrow|$ будет медленно мигать.

5. После завершения цикла печь автоматически отключится, прозвучит сигнал, а символ $\rightarrow|$ будет быстро мигать.

6. Нажмите кнопку \square , чтобы отключить звуковой сигнал и символ $\rightarrow|$. Печь снова включится.

7. Переведите рукоятки в положение \circ для выключения печи.

Вы можете в любое время изменить оставшееся время приготовления. Для этого нажимайте кнопки \ominus и \oplus , пока символ $\rightarrow|$ не начнет быстро мигать.

Нажмите OK , чтобы изменить время.

Программирование времени приготовления и времени выключения

1. Выберите режим приготовления и температуру.

2. Нажимайте кнопки \ominus и \oplus пока символ $\rightarrow|$ на дисплее не начнет мигать, затем нажмите OK . На дисплее появится индикация «0_00».

3. Выберите время приготовления с помощью кнопок \ominus и \oplus . Вы услышите двойной звуковой сигнал, а на дисплее начнется обратный отсчет времени и появится мигающий символ $\rightarrow|$.

4. Для выбора функции нажмите OK .

5. Нажимайте кнопки \ominus и \oplus , пока символ $\rightarrow|$ на дисплее не начнет мигать, затем нажмите OK . На дисплее появится индикация текущего времени.

6. Выберите время завершения приготовления с помощью кнопок \ominus и \oplus .

7. Для выбора функции нажмите OK .

8. Печь останется выключенной, а на дисплее будут отображаться символы $\rightarrow|$ и $\rightarrow|$. Программирование печи завершено.

9. Когда наступит расчетное время начала приготовления, печь автоматически включится и будет работать в течение заданного времени приготовления.

10. В это время на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления, а символ $\rightarrow|$ будет мигать.

11. По истечении заданного времени приготовления печь автоматически отключится, прозвучит сигнал, а символ $\rightarrow|$ будет мигать.

12. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал и символ $\rightarrow|$. Печь снова включится.

13. Переведите рукоятки в положение \circ для выключения печи.

Вы можете в любое время изменить оставшееся время приготовления. Для этого нажимайте кнопки \ominus и \oplus пока символ $\rightarrow|$ не начнет быстро мигать.

Нажмите OK , чтобы изменить время.

МИКРОВОЛНЫ

1. Выберите микроволновый режим.

2. По умолчанию на дисплее будет отображаться время 00:30 (функция быстрого запуска). Нажимайте кнопки \ominus и \oplus , пока на дисплее не появится индикация 1:00.

3. Для подтверждения нажмите OK .

4. На дисплее появится время приготовления по умолчанию. Выберите желаемое время приготовления с помощью кнопок \ominus и \oplus .

5. Для подтверждения нажмите OK .

6. На дисплее появится уровень мощности по умолчанию. Выберите желаемый уровень мощности с помощью кнопок \ominus и \oplus .
7. Для подтверждения нажмите OK .
8. Нажмите ▶ для запуска приготовления в микроволновом режиме с выбранными параметрами.

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

1. Выберите микроволновый режим.
2. Нажмите кнопку ▶ ; сразу же начнется приготовление в режиме микроволн на максимальной мощности в течение 30 секунд.
3. Если нужно увеличить время приготовления, то еще раз нажмите ▶ . Каждым нажатием данной кнопки время увеличивается на 30 секунд.

РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ

1. Выберите микроволновый режим.
2. Нажимайте кнопки \ominus и \oplus пока на дисплее не появится символ ❄ .
3. Для выбора функции нажмите OK .
4. На дисплее появится время разморозки по умолчанию. Выберите желаемое время приготовления с помощью кнопок \ominus и \oplus .
5. Нажмите ▶ для запуска разморозки по времени с выбранными параметрами.



ПРИМЕЧАНИЕ

Рекомендации относительно времени разморозки приведены в Руководстве по приготовлению блюд.



ИНФОРМАЦИЯ

Если на дисплее появится надпись «Turn», откройте дверцу. Переверните размораживаемый продукт и нажмите ▶ для продолжения.

РАЗМОРОЗКА ПО ВЕСУ


1. Выберите микроволновый режим.
2. Нажимайте кнопки \ominus и \oplus пока на дисплее не появится символ ❄ kg .
3. Для выбора функции нажмите OK .
4. На дисплее появится мигающая надпись «F01», соответствующая продукту по умолчанию. Выберите нужный продукт нажатиями кнопок \ominus и \oplus .
5. Для подтверждения нажмите OK .
6. На дисплее появится мигающее число, соответствующее весу продукта по умолчанию. Выберите желаемый вес с помощью кнопок \ominus и \oplus .
7. Для подтверждения нажмите OK .
8. Нажмите ▶ для запуска разморозки по весу с выбранными параметрами.

В таблице ниже перечислены программы разморозки по весу с допустимыми диапазонами веса продуктов, а также с временем разморозки и последующей выдержки (выдержка требуется, чтобы выровнялась температура размороженного продукта):




Программа	Продукт	Вес (кг)	Время (минуты)	Время выдержки (мин.)
F01	Мясо	0.10 – 2.00	2:10 – 43	20 – 30
F02	Птица	0.10 – 2.50	2:20 – 58	20 – 30
F03	Рыба	0.10 – 2.00	2 – 40	20 – 30
F04	Фрукты	0.10 – 0.50	2:36 – 13	10 – 20
F05	Хлеб	0.10 – 0.80	2:25 – 19	10 – 20







ИНФОРМАЦИЯ

Когда на дисплее появится надпись «Turn», откройте дверцу, переверните продукт и нажмите  для продолжения.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

1. С помощью соответствующей рукоятки выберите комбинированный режим «микроволны + конвекция».
2. На дисплее появится время приготовления по умолчанию. Выберите желаемое время приготовления с помощью кнопок  и .
3. Для подтверждения нажмите .
4. На дисплее появится уровень мощности по умолчанию. Выберите

желаемую мощность нажатиями кнопок  и .

5. Для подтверждения нажмите .
6. Нажмите  для запуска приготовления с выбранными параметрами.



ПРИМЕЧАНИЕ

Вы можете в любое время изменить температуру поворотом соответствующей рукоятки.





ПРИМЕЧАНИЕ

В этом режиме можно выбрать мощность до 600 Вт.

Инструкции по технике безопасности


ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Вы можете включить эту функцию в любой момент во время использования печи.

Для включения блокировки удерживайте кнопку  нажатой в течение нескольких секунд, пока не раздастся звуковой сигнал, а на дисплее не появится символ  Печь заблокирована.



Если вы заблокируете выключенную печь, то она не включится даже после выбора режима приготовления.



Если вы заблокируете печь во время ее работы, то будут заблокированы только дисплей и сенсорные кнопки.

Для отключения блокировки удерживайте кнопку  нажатой в течение нескольких секунд, пока не раздастся звуковой сигнал.

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ

Демонстрационный режим используется в выставочных залах, чтобы покупатели видели, что каждая функция печи работает как описано, но без включения нагрева или микроволн.

Для включения демонстрационного режима нажмите кнопки  и .

Для отключения демонстрационного режима снова нажмите кнопки  и .

Функция Hydroclean® от Тека

Эта функция существенно облегчает очистку стенок печи от брызг жира и пригоревших остатков пищи. Для облегчения чистки не позволяйте грязи накапливаться. Очищайте печь регулярно.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТЕКА HYDROCLEAN®



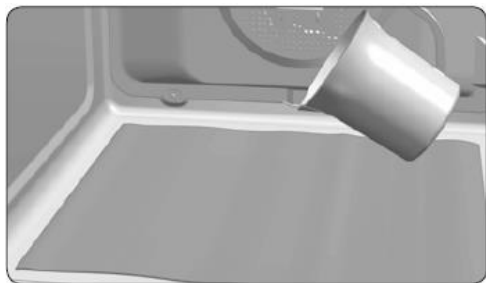
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не наливайте воду в разогретую печь — вы можете повредить эмаль.

Перед запуском цикла очистки обязательно дайте печи полностью остыть. При запуске цикла очистки слишком горячей печи результат будет существенно хуже, а покрытие может пострадать. Сначала извлеките из камеры печи все противни и решетки, а также опоры противней и телескопические направляющие.

Как это сделать, написано в прилагаемом к печи Руководстве по установке и обслуживанию.

1. Когда печь полностью остынет, расстелите на дне ткань.





2. Аккуратно залейте на дно печи 200 мл воды.



ИНФОРМАЦИЯ

Для лучшего результата можно добавить на стакан воды чайную ложку мягкого моющего средства и вместо чистой воды залить в печь полученный раствор.

3. Поверните рукоятку выбора режима в положение .
4. Выберите температуру 90°C.
5. С помощью таймера задайте время нагрева 4 минуты.
6. Через 4 минуты прозвучит сигнал, и нагрев отключится.
7. Поверните рукоятку выбора режима в положение .
8. Дайте печи остыть в течение примерно 20 минут.



ВАЖНО

Не открывайте дверцу печи, пока она полностью не остынет. Это необходимо для надлежащего выполнения функции Hydroclean®.

9. После этого можно стереть остатки загрязнений влажной тканью и удалить из камеры оставшуюся воду.

Функция Hydroclean® работает со слабым нагревом. Однако время остывания печи зависит от температуры в помещении.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прежде чем прикасаться к стенкам камеры, убедитесь, что они достаточно остыли.

Если после функции Hydroclean® требуется более основательная очистка, то ее можно произвести с помощью мягкого моющего средства и неабразивной губки.

Технические характеристики

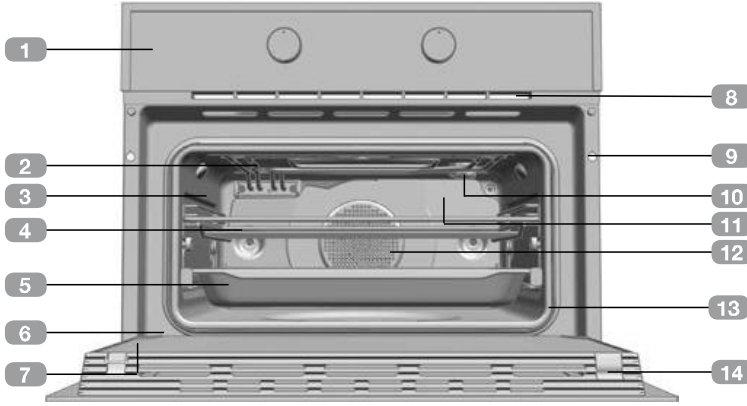
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Переменное напряжение..... (см. табличку данных)
- Потребляемая мощность 3500 Вт
- Мощность гриля / Maxigrill 1400 Вт / 2500 Вт
- Мощность Нижний нагрев 1150 Вт
- Мощность режима Горячий воздух..... 1800 Вт
- Мощность микроволн на выходе 1000 Вт
- Частота микроволн 2450 МГц
- Габаритные размеры (ш×в×г) 455 x 595 x 562 мм
- Размеры камеры печи (ш×в×г)..... 475 x 365 x 232 мм
- Объем камеры печи..... 40 л
- Вес 38,2 кг

İçindekiler

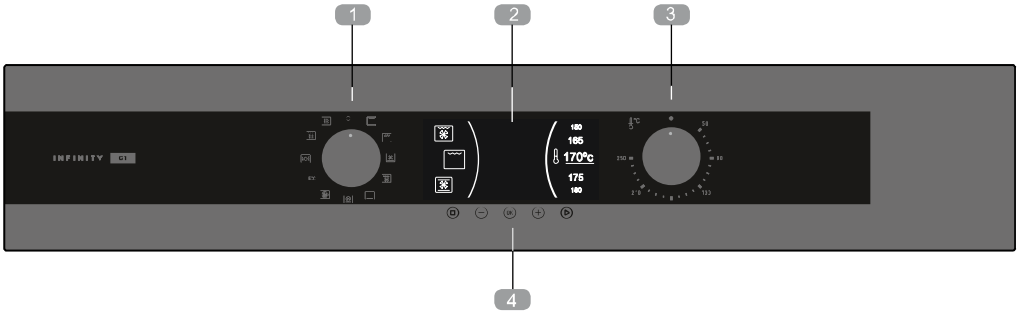
Cihazın açıklaması.....	90	Ağırlığa Göre Buz Çözme.....	96
Kontrol paneli.....	90	Birleşik Fonksiyonlar.....	96
Mikrodalga Güç Seviyeleri	91	Güvenlik talimatları.....	97
Gösterge açıklaması.....	92	Emniyet Kilidi	97
Saat Ayarı.....	92	Teşhir Modu.....	97
Saati Gizleme Ve Gösterme	93	Teka Hydroclean® fonksiyonu.....	97
Fırının kullanımı	93	Teka Hydroclean® Fonksiyonunun	
Fırın Fonksiyonları.....	93	Programlanması	97
Fırın Zamanlayıcısının Kullanımı	93	Teknik özellikler	98
Mikrodalga.....	95	Özellikler	98
Hızlı Başlatma	95		
Süreye Göre Buz Çözme.....	95		

Cihazın açıklaması



- | | | | |
|---|------------------|----|----------------------|
| 1 | Kontrol paneli | 8 | Hava soğutma çıkışı |
| 2 | Izgara elemanı | 9 | Ünite montaj elemanı |
| 3 | Tepsi destekleri | 10 | Lamba |
| 4 | Izgara rafı | 11 | Arka duvar paneli |
| 5 | Tepsi | 12 | Fan |
| 6 | Menteşe | 13 | Fırın contası |
| 7 | İç cam | 14 | Kapak |

Kontrol paneli



- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Fonksiyon kontrol düğmesi | 3 | Sıcaklık kontrol düğmesi |
| 2 | Gösterge | 4 | Dokunmatik tuşlar |

Fırın Fonksiyonları



BİLGİ

Özelliklerden her birini nasıl kullanacağınızı görmek için, fırınınzla birlikte verilen pişirme kılavuzuna göz atın.



FIRIN KAPATMA



KONVANSİYONEL



MAXİ IZGARA



FANLI KONVANSİYONEL



FANLI MAXİ IZGARA



ALT ISITMA ELEMANI



TURBO + ALT ISITMA ELEMANI



TURBO

ECO

EKO



MİKRODALGA + SICAK HAVA



MİKRODALGA + IZGARA



MİKRODALGA

Mikrodalga Güç Seviyeleri

Mikrodalga güç çıkışı	Yiyecekler
200	Hassas yiyecekler için yavaş buz çözme, yiyeceği sıcak tutma
400	Az ısıyla pişirme, pirinç haşlama Hızlı buz çözme, bebek maması ısıtma
600	Yiyecek ısıtma ve soğutma
800	Sebze ve yemek pişirme Dikkatli bir şekilde pişirme ve ısıtma Küçük porsiyonlarda yemek ısıtma ve pişirme
1000	Sıvıları hızlı ısıtma

Gösterge açıklaması



1 TUŞLAR

⊖, ⊕ ve OK: Fonksiyonları programlamanıza olanak sağlar.

▶: Pişirme fonksiyonlarını başlatmanızı sağlar.

⊞: Pişirme fonksiyonlarını durdurmanızı sağlar.

2 SEMBOLLER

⊞ **UYARI ZAMANLAYICISI:** Saat/zamanlayıcı seçildiğinde ışığı yanar. Süre bittiğinde bir sinyal çalar. Zamanlayıcı süresi sona erdiğinde fırın kapanmaz. Bu fonksiyon, fırın pişirme yaparken de kullanılabilir.

⊞ ve ⊞ **PROGRAMLAMA:** Fırının programlandığını (pişirme süresi, durma zamanı veya toplam) belirtmek için yanar.

- ⊞ **Pişirme Süresi:** Bu program, pişirme süresini ayarlamanıza olanak sağlar. Pişirme süresi son erdiğinde fırın otomatik olarak kapanır.
- ⊞ **Durma Zamanı:** Bu ayar, pişirme işleminin duracağı zamanı programlamanızı sağlar. Bu süre sona erdiğinde fırın otomatik olarak kapanır.

- ⊞ ve ⊞ **Pişirme Süresi ve Durma Zamanı:** Bu ayar, pişirme süresini ve durma zamanını programlamanızı sağlar. Fırın, ayarladığınız zamanda otomatik olarak açılır ve seçtiğiniz pişirme süresi (Pişirme Süresi) boyunca çalışır. Ardından, belirttiğiniz zamanda (Durma Zamanı) otomatik olarak kapanır.

⊞ **EMNİYET KİLİDİ:** Dokunmatik tuşların kilitlendiğini belirtir. Bu sayede çocuklar üründe işlem yapamaz.

Diğer fonksiyonlar

⊞ **ISITMA:** Fırının yiyeceği ısı ilettiğini belirtir.

⊞ **SÜREYE GÖRE BUZ ÇÖZME:** Süreye göre buz çözme fonksiyonu etkinken yanar.

⊞ **AĞIRLIĞA GÖRE BUZ ÇÖZME:** Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonu etkinken yanar.










⚠ UYARI

Dokunmatik tuşların hassasiyeti, çevresel koşullara bağlı olarak sürekli değişir. Fırının fişini prize takarken, kontrol panelinin yüzeyinin temiz olduğundan ve üzerinde herhangi bir engel bulunmadığından emin olun.

Tuşlara dokunduğunuzda gösterge doğru şekilde yanıt vermiyorsa fırının fişini prizden, birkaç saniye bekleyin ve tekrar takın. Bu işlem, sensörlerin otomatik olarak ayarlanmasını sağlar. Bu sayede sensörler, parmak ucuyla kontrole tekrar yanıt verebilir.

SAAT AYARI

- Fırının fişini prize taktığınızda saatin 12:00 olarak yanıp söndüğünü göreceksiniz.



-  veya  düğmesine basarak saati ayarlayın.
-  düğmesine basarak saati onaylayın.
-  veya  düğmesine basarak dakikayı ayarlayın.
-  düğmesine basarak dakikayı onaylayın.
- Saati değiştirmek istiyorsanız saat yanıp sönmeye başlayana kadar  veya  düğmesine basın.  düğmesine basın ve önceki maddelerde belirtilen talimatları uygulayın.



UYARI

Elektrik kesintisi olursa saat ayarları silinir ve saat göstergesinde 12:00 yanıp söner. Bu uyarı sıfırlayın ve yeniden programlayın.

SAATİ GİZLEME VE GÖSTERME

- Saati gizlemek istiyorsanız  düğmesine 5 saniye basılı tutun.
- Saati göstergede tekrar görüntülemek isterseniz  düğmesine 5 saniye basılı tutun.

Fırının kullanımı

FIRIN FONKSİYONLARI



- Saat ayarlandıktan sonra fırın kullanıma hazırdır. Fonksiyon seçme düğmesini kullanarak bir pişirme fonksiyonu, sıcaklık kontrol düğmesini kullanarak da bir sıcaklık değeri seçin.



BİLGİ

Elektronik sıcaklık kontrolü olan modellerde, seçici düğmesi çevrildiğinde göstergede sıcaklık görüntülenir.

Sıcaklık seçildikten sonra saat otomatik olarak tekrar görüntülenir.

- Pişirme sırasında  sembolü yanarak yiyeceğe ısı iletildiğini belirtir. Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında bu sembol kaybolur.
- Fırını kapatmak için kontrol birimlerini  konumuna ayarlayın.










BİLGİ

Pişirme işlemi başladığında, pişirme süresi veya durma zamanı ayarlanmadıysa fırın, pişirme işlemi için toplam süreyi otomatik olarak görüntüler.

FIRIN ZAMANLAYICISININ KULLANIMI

Alarmin programlanması

1. Göstergedeki  sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar  veya  düğmesine dokununuz. Göstergede "0_00" değeri görüntülenir.
2.  veya  düğmesine basarak, alarmin çalması için geçmesi gereken süreyi seçin. Sürenin ayarlandığını belirten 2 bip sesi duyulur ve saat, ayarladığınız süreden geri saymaya başlar.  sembolü yavaşça yanıp söner.
3. Süre sona erdiğinde 90 saniye boyunca bir sinyal çalar ve  sembolü hızlı bir şekilde yanıp söner.



NOT

Alarm fonksiyonu etkinken, süre sona erdiğinde fırın kapanmaz.

- Alarmı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunabilirsiniz. (⏸) sembolü tekrar görüntülenir.

Alarmdaki saati değiştirmek istiyorsanız (⏸) yanıp sönmeye başlayana kadar (⊖) veya (⊕) düğmesine basın. Ardından (OK) düğmesine basın ve gösterilen adımları tekrarlayın. Zamanlayıcı kontrolüne girildiğinde, o anda kalan süre görüntülenir. Bu süreyi ayarlayabilirsiniz.



NOT

Alarm fonksiyonu etkinken, kala süre göstergede sürekli olarak gösterilir. Bu programlı fonksiyon etkinken saati veya programlanan toplam pişirme süresini görmek mümkün değildir.

Pişirme Süresinin Programlanması

- Fırın komutlarını kullanarak bir fonksiyon ve pişirme sıcaklığı seçin.
- Göstergede (→) sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar (⊖) veya (⊕) düğmesine, ardından (OK) düğmesine basın. Göstergede "0_00" değeri görüntülenir.
- (⊖) veya (⊕) düğmesine basarak, alarmın çalması için geçmesi gereken süreyi seçin.
- (OK) düğmesine basarak seçeneği belirleyin. Sürenin ayarlandığını belirten 2 bip sesi duyulur ve saat, ayarladığınız süreden geri saymaya başlar. (→) sembolü yavaşça yanıp söner.
- Pişirme süresi sona erdiğinde fırın kapanır, alarm çalar ve (→) sembolü yanıp söner.

- (⏸) düğmesine basarak alarmı durdurun ve (→) sembolünü kapatın. Fırın tekrar açılır.


- Fırını kapatmak için kontrol birimlerini (⊖) konumuna ayarlayın.

Kalan pişirme süresini istediğiniz zaman değiştirmek için, (→) sembolü hızlı bir şekilde yanıp sönmeye başlayana kadar (⊖) veya (⊕) düğmesine dokunabilirsiniz. Süreyi değiştirmek için (OK) düğmesine basın.






Durma Zamanının Programlanması


- Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçin.
- Göstergede (→) sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar (⊖) veya (⊕) düğmesine, ardından (OK) düğmesine basın. Göstergede o anki saat görüntülenir.
- (⊖) veya (⊕) düğmesine basarak, alarmın çalması için geçmesi gereken süreyi seçin.
- (OK) düğmesine basarak onaylayın. Zamanın ayarlandığını belirten 2 bip sesi duyulur ve göstergede, ayarlanan durma zamanı görüntülenir. (→) sembolü yavaşça yanıp söner.
- Pişirme işlemi sona erdiğinde fırın kendiliğinden kapanır, alarm çalar ve (→) sembolü hızlı bir şekilde yanıp söner.
- (⏸) düğmesine basarak alarmı durdurun ve (→) sembolünü kapatın. Fırın tekrar açılır.
- Fırını kapatmak için kontrol birimlerini (⊖) konumuna ayarlayın.

Kalan pişirme süresini istediğiniz zaman değiştirmek için, (→) sembolü hızlı bir şekilde yanıp sönmeye başlayana kadar (⊖) veya (⊕)





düğmesine dokunabilirsiniz. Süreyi değiştirmek için  düğmesine basın.

Pişirme Süresinin ve Durma Zamanının Programlanması



1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçin.
2. Göstergede \rightarrow sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar \ominus veya \oplus düğmesine, ardından  düğmesine basın. Göstergede "0 00" değeri görüntülenir.
3. \ominus veya \oplus düğmesine dokunarak pişirme süresini seçin. 2 bip sesi duyulur, göstergede kalan süre görüntülenir ve \rightarrow sembolü yanıp söner.
4.  düğmesine basarak seçeneği belirleyin.
5. Göstergede \rightarrow sembolü yanıp sönmeye başlayana kadar \ominus veya \oplus düğmesine, ardından  düğmesine basın. Göstergede o anki saat görüntülenir.
6. \ominus veya \oplus düğmesine basarak durma zamanını seçin.
7.  düğmesine basarak seçeneği belirleyin.
8. Fırın, \rightarrow ve \rightarrow sembolleri açık şekilde bağlantısı kesik halde kalır. Fırın programlanmıştır.
9. Pişirme işlemine başlama zamanı geldiğinde fırın açılır ve programlanan süre boyunca çalışır.
10. Pişirme sırasında, kalan pişirme süresi görüntülenir ve \rightarrow sembolü yanıp söner.
11. Pişirme süresi sona erdiğinde fırın kapanır, alarm çalar ve \rightarrow sembolü yanıp söner.
12. Herhangi bir tuşa basarak alarmı durdurun ve \rightarrow sembolünü kapatın. Fırın tekrar açılır.
13. Fırını kapatmak için kontrol birimlerini  konumuna ayarlayın.

Kalan pişirme süresini istediğiniz zaman değiştirmek için, \rightarrow sembolü hızlı bir şekilde yanıp sönmeye başlayana kadar \ominus veya \oplus düğmesine dokunabilirsiniz. Süreyi değiştirmek için  düğmesine basın.

MİKRODALGA








1. Mikrodalga fonksiyonunu seçin.
2. Göstergede varsayılan olarak 00:30 (Hızlı başlatma fonksiyonu) görüntülenir. Göstergede 1:00 görüntülenene kadar \ominus veya \oplus düğmesine basın.
3.  düğmesine basarak onaylayın.
4. Göstergede, varsayılan pişirme süresi görüntülenir. \ominus veya \oplus düğmesine basarak istediğiniz pişirme süresini seçin.
5.  düğmesine basarak onaylayın.
6. Göstergede varsayılan Güç ayarı görüntülenir. \ominus veya \oplus düğmesine basarak istediğiniz güç ayarını seçin.
7.  düğmesine basarak onaylayın.
8.  düğmesine basarak mikrodalga fonksiyonunu istediğiniz parametrelerle başlatın.

HIZLI BAŞLATMA

1. Mikrodalga fonksiyonunu seçin.
2.  düğmesine bastığınızda mikrodalga hemen, 30 saniye boyunca Mikrodalga fonksiyonunda maksimum güçte çalışmaya başlar.
3. Çalışma süresini uzatmak isterseniz  düğmesine tekrar basın. Bu düğmeye her bastığınızda çalışma süresi 30 saniye artar.

SÜREYE GÖRE BUZ ÇÖZME

1. Mikrodalga fonksiyonunu seçin.

2. Göstergede  sembolü görüntülenene kadar  veya  düğmesine basın.
3.  düğmesine basarak seçeneği belirleyin.
4. Göstergede varsayılan buz çözme süresi görüntülenir.  veya  düğmesine basarak istediğiniz pişirme süresini seçin.
5.  düğmesine basarak, süreye göre buz çözme fonksiyonunu istediğiniz parametrelerle başlatın.




NOT











Buz çözme süreleriyle ilgili bilgi almak için Pişirme Kılavuzuna göz atın.




BİLGİ

Göstergede “Turn” (“Çevirin”) mesajı görüntülendiğinde fırın kapağını açın, yiyeceği çevirin ve  düğmesine basarak devam edin.

AĞIRLIĞA GÖRE BUZ ÇÖZME

1. Mikrodalga fonksiyonunu seçin.
2. Göstergede  KG sembolü görüntülenene kadar  veya  düğmesine basın.
3.  düğmesine basarak seçeneği belirleyin.
4. Göstergede varsayılan olarak “F01” yanıp söner.  veya  düğmesine basarak istediğiniz buz çözme seçeneğini belirleyin.
5.  düğmesine basarak onaylayın.
6. Varsayılan ağırlık göstergede yanıp söner.  veya  düğmesine basarak istediğiniz ağırlığı seçin.
7.  düğmesine basarak onaylayın.


8.  düğmesine basarak, ağırlığa göre buz çözme fonksiyonunu istediğiniz parametrelerle başlatın.

Aşağıdaki tablo, ağırlığa göre buz çözme fonksiyonu programlarını; ağırlık aralıklarını, buz çözme sürelerini ve bekleme sürelerini (yiyeceğin eşit ısı almasını sağlamak için) belirterek gösterir.








Prog.	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Süre (dk.)	Bekleme süresi (dk.)
F01	Meat	0,10 – 2,00	2:10 – 43	20 – 30
F02	Kümes hayvanları	0,10 – 2,50	2:20 – 58	20 – 30
F03	Fish	0,10 – 2,00	2 – 40	20 – 30
F04	Fruit	0,10 – 0,50	2:36 – 13	10 – 20
F05	Bread	0,10 – 0,80	2:25 – 19	10 – 20



BİLGİ

Göstergede “Turn” (“Çevirin”) mesajı görüntülendiğinde fırın kapağını açın, yiyeceği çevirin ve  düğmesine basarak devam edin.

BİRLEŞİK FONKSİYONLAR

1. Fonksiyon seçiciyi kullanarak bir mikrodalga + konvansiyonel fırın fonksiyonu seçin.
2. Göstergede, varsayılan pişirme süresi görüntülenir.  veya  düğmesine basarak istediğiniz pişirme süresini seçin.
3.  düğmesine basarak onaylayın.
4. Göstergede varsayılan Güç ayarı görüntülenir.  veya  düğmesine basarak istediğiniz güç ayarını seçin.
5.  düğmesine basarak onaylayın.
6.  düğmesine basarak fonksiyonu istediğiniz parametrelerle başlatın.

**NOT**

Sıcaklık kontrol düğmesini çevirerek sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.



**NOT**

Seçilebilecek maksimum güç seviyesi 600 W'tir.

Güvenlik talimatları


EMNİYET KİLİDİ

Bu fonksiyonu, fırını kullanırken istediğiniz zaman seçebilirsiniz.

Fonksiyonu etkinleştirmek için, bip sesi duyulana ve göstergede  sembolü görüntülenene kadar birkaç saniye boyunca  düğmesine basın. Fırın kilitletir.



Fırın kapalıyken emniyet kilidi fonksiyonunu etkinleştirirseniz, bir pişirme fonksiyonu seçerseniz bile fırın çalışmaz.



Pişirme işlemi sırasında bu fonksiyonu etkinleştirirseniz yalnızca gösterge ve tuşlar kilitletir.

Emniyet kilidi fonksiyonunu devre dışı bırakmak için, bip sesi duyana kadar birkaç saniye boyunca  düğmesine basın.

TEŞHİR MODU

Teşhir modu, fırının her fonksiyonda belirtildiği şekilde nasıl çalıştığını müşterilere göstermek adına teşhir salonlarında kullanılır fakat bu modda ısıtma yükleri etkinleştirilemez.

Teşhir modunu etkinleştirmek için lütfen  ve  düğmesine basın.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için  ve  düğmesine tekrar basın.

Teka Hydroclean® fonksiyonu

Bu fonksiyon, fırının yan taraflarına yapışan yağ ve diğer yiyecek kalıntılarını çıkarmayı kolaylaştırır.

Temizliğin daha kolay olması için, kirlerin birikmesini beklemeyin. Fırını sık sık temizleyin.

TEKA HYDROCLEAN® FONKSİYONUNUN PROGRAMLANMASI

**UYARI**

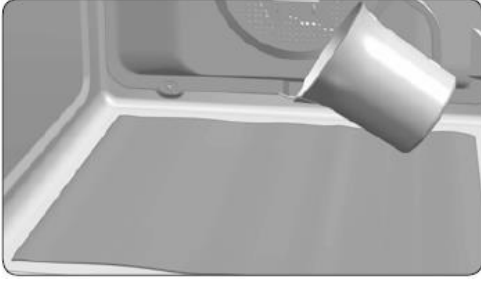
Sıcak fırına su dökmeyin. Aksi takdirde, fırının emayesi zarar görebilir.

Çevrimi her zaman soğuk fırında çalıştırın. Fırın çok sıcakken çalıştırırsanız sonuç etkilenebilir ve fırının cilası zarar görebilir.

Öncelikle fırının içindeki tüm tepsileri ve tepsi destekleri ile teleskopik kılavuz raylar da dahil olmak üzere tüm aksesuarları çıkarın.

Bunu yapmak için, fırınla birlikte verilen kurulum ve bakım kılavuzundaki talimatları uygulayın.

1. Fırın soğukken tabanına bir bez serin.



2. Fırın boşluğunun tabanına 200 ml suyu yavaşça dökün.



BİLGİ

En iyi sonucu elde etmek için, suyu beze dökmeden önce içine bir çay kaşığı yumuşak bulaşık deterjanı ekleyin.

3. Kontrol düğmesini konumuna getirin.
4. Sıcaklığı 90°C'ye ayarlayın.
5. Zamanlayıcıda 4 dakikalık bir süre ayarlayın.
6. 4 dakika sonra alarm çalar ve fırın ısınmayı durdurur.
7. Kontrol düğmesini konumuna getirin.

8. 20 dakika boyunca fırının iç kısmının soğumasını bekleyin.



BİLGİ

Soğuma safhası sona erene kadar fırının kapağını açmayın.

Bu, Hydroclean® fonksiyonunun düzgün çalışması için şarttır.

9. Şimdi nemli bezi kullanarak tüm kir kalıntılarını ve fazla suyu temizleyebilirsiniz.

Hydroclean® fonksiyonu düşük sıcaklıkta çalışır. Ancak, soğuma süresi oda sıcaklığına göre değişiklik gösterir.



UYARI

Fırının iç yüzeyine dokunmadan önce tamamen soğuduğundan emin olun.

Hydroclean® fonksiyonunu kullandıktan sonra daha derin bir temizlik gerekirse nötr deterjanlar ve aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın.

Teknik özellikler

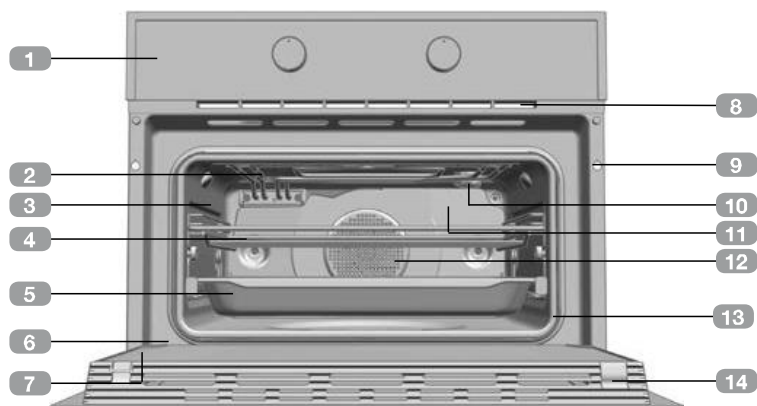
ÖZELLİKLER

- AC Voltajı.....(karakteristikler etiketine bakın)
- Gereken güç 3500 W
- Izgara / Maxi izgara gücü 1400 W/ 2500W
- Alt ısıtma elemanı gücü 1150 W
- Sıcak hava gücü 1800 W
- Mikrodalga gücü 1000 W
- Mikrodalga frekansı 2450 MHz
- Dış boyutlar (G×Y×D). 455 x 595 x 562 mm
- İç boyutlar (G×Y×D). 475 x 365 x 232 mm
- Fırın kapasitesi. 40 l
- Ağırlık 38,2 kg

Cuprins

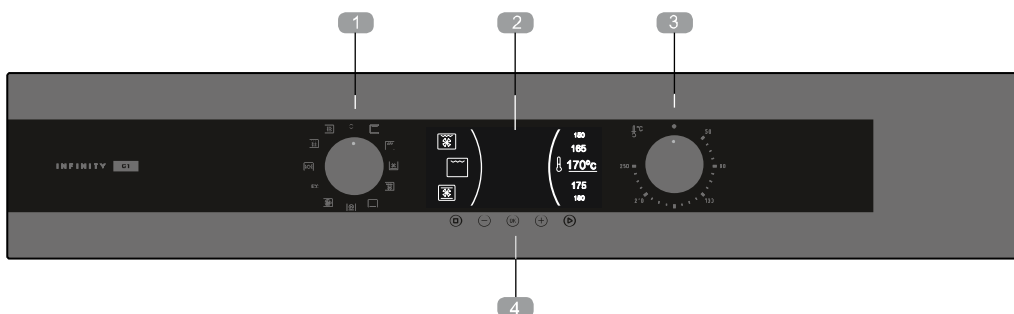
Descrierea aparatului	100	Dezghetare În Funcție De Timp	105
Panou de control	100	Decongelare În Funcție De Greutate	106
Funcțiile cuptorului.....	101	Funcții Combinate.....	106
Nivelurile de putere ale microundelor	101	Instrucțiuni de siguranță	107
Descrierea afișajului	102	Blocarea De Siguranță.....	107
Setarea Orei	102	Modul Prezentare	107
Ascunderea Și Reafișarea Ceasului	103	Funcția Teka Hydroclean®.....	107
Utilizarea cuptorului	103	Programarea Funcției Teka Hydroclean®	107
Funcțiile Cuptorului.....	103	107
Funcționarea Temporizatorului Cuptorului	103	Caracteristici tehnice.....	108
.....	103	Specificații	108
Microunde.....	105		
Pornire Rapidă	105		

Descrierea aparatului



- | | | | |
|---|-----------------------|----|---------------------------|
| 1 | Panou de control | 8 | Fantă de răcire cu aer |
| 2 | Element grătar | 9 | Sistem de montare unitate |
| 3 | Suporturi pentru tăvi | 10 | Bec |
| 4 | Raft de grilaj | 11 | Panou perete posterior |
| 5 | Tavă | 12 | Ventilator |
| 6 | Balama | 13 | Garnitură cuptor |
| 7 | Sticlă interioară | 14 | Ușă |

Panou de control



- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Cadranul de controlare a funcțiilor | 3 | Cadranul de controlare a temperaturii |
| 2 | Afișaj | 4 | Taste tactile |

Funcțiile cuptorului



INFORMAȚII

Pentru o descriere a modului de utilizare a fiecăreia dintre funcții, consultați ghidul de gătit furnizat împreună cu cuptorul.



**BUTON DE OPRIRE A
CUPTORULUI**



CONVENȚIONAL



GRĂTAR SUPERIOR



**CONVENȚIONAL CU
VENTILATOR**



**GRĂTAR SUPERIOR CU
VENTILATOR**



ELEMENT INFERIOR



ELEMENT TURBO + INFERIOR



TURBO

ECO

ECO



MICROUNDE+ AER CALD



MICROUNDE + GRĂTAR

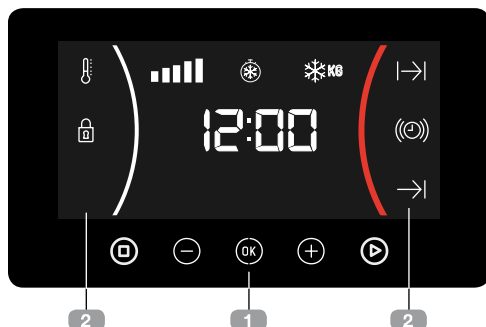


MICROUNDE

Nivelurile de putere ale microundelor

Puterea produsă de microunde	Alimente
200	Dezghețare lentă pentru alimente delicate; menținerea caldă a mâncării
400	Gătire cu căldură redusă; fierberea orezului Dezghețare rapidă, încălzirea mâncării pentru bebeluși
600	Încălzirea și gătirea alimentelor
800	Gătirea legumelor și alimentelor Gătirea și încălzirea atente, Încălzirea și gătirea porțiilor mici de mâncare
1000	Încălzirea rapidă a lichidelor

Descrierea afișajului



1 TASTE

⊖, OK și ⊕ : Vă permite să programați funcțiile.

▶ : Vă permite să porniți funcțiile de gătire.

◻ : Vă permite să opriți funcțiile de gătire.

2 SIMBOLURI

Ⓢ **TEMPORIZATOR DE AVERTIZARE:** Se aprinde când se selectează ceasul/temporizatorul. Emite un semnal sonor când expiră timpul. Cuptorul nu se oprește la finalul perioadei contorizate de temporizator. Această funcție poate fi utilizată și în timp ce funcționează cuptorul pentru gătit.

PROGRAMAREA |→| și →|: Se aprinde pentru a indica faptul că este programat cuptorul (timp de gătit, timp de oprire și total)

- |→| **Timp de gătire:** Acest program vă permite să programați timpul de gătire, după care cuptorul se oprește automat.
- →| **Timp de oprire a gătitului:** Această setare vă permite să programați timpul de oprire a gătitului, după care cuptorul se oprește automat.
- |→| și →| **Timp de gătire și Timp de oprire a gătitului:** Această setare vă

permite să programați timpul de gătire și timpul de oprire a gătitului. Cuptorul pornește automat la ora setată și funcționează timpul de gătire selectat (Timp de gătire). Apoi se oprește automat la ora indicată (Timp de oprire a gătitului).

🔒 **BLOCARE DE SIGURANȚĂ** Indică faptul că tastele tactile sunt blocate, împiedicând copiii mici să facă modificări.

Alte funcții

🔥 **ÎNCĂLZIRE:** Indică faptul că cuptorul transmite căldură alimentelor.

⌘ **DEZGHEȚARE ÎN FUNCȚIE DE TIMP:** Se aprinde cât timp este activă funcția dezghețare în funcție de timp.

⌘ KG **DEZGHEȚARE ÎN FUNCȚIE DE GREUTATE:** Se aprinde cât timp este activă funcția dezghețare în funcție de greutate.







⚠️ AVERTISMENT

Sensibilitatea tastelor tactile se adaptează continuu la condițiile de mediu. Asigurați-vă că suprafața panoului de control este curată și nu prezintă obstacole atunci când băgați cuptorul în priză.

Dacă afișajul nu răspunde corect atunci când atingeți tastele, scoateți cuptorul din priză câteva secunde și apoi băgați-l din nou. Acest lucru determină senzorii să se regleze automat, astfel încât să reacționeze încă o dată la controlul tactil.

SETAREA OREI

- Atunci când băgați cuptorul în priză ceasul va lumina intermitent 12:00.
- Apăsăți ⊖ sau ⊕ pentru a regla ora.
- Apăsăți OK pentru a confirma ora.

- Apăsăți  sau  pentru a regla minutele.
- Apăsăți  pentru a confirma minutele.
- Dacă doriți să modificați ora, apăsați  sau  până când ora începe să lumineze intermitent. Apăsăți  și urmați instrucțiunile de la punctul anterior.



AVERTISMENT

În cazul unei pene de curent, setările ceasului se șterg și pe afișajul ceasului apare din nou 12:00 intermitent. Resetați ceasul și programați-l din nou.

Utilizarea cuptorului

FUNCȚIILE CUPTORULUI



- După setarea ceasului, cuptorul este gata de utilizare. Selectați o funcție de gătit cu cadranul selector de funții și temperatura cu un cadran de control al temperaturii.





INFORMAȚII

La modelele cu control electronic al temperaturii, atunci când comutatorul pentru temperatură este activat, pe afișaj se vede temperatura.

După selectarea temperaturii ceasul reappare automat.

- Veți observa că simbolul  se aprinde în timpul gătitului pentru a indica faptul că se transmite căldură alimentelor. Acest simbol dispare atunci când se atinge temperatura selectată.
- Setăți comenzile pe  pentru a opri cuptorul.

ASCUNDEREA ȘI REAFIȘAREA CEASULUI

- Dacă doriți să ascundeți ceasul, apăsați  timp de 5 secunde.
- Dacă doriți să vedeți din nou ceasul pe afișaj, apăsați  timp de 5 secunde.











INFORMAȚII

Atunci când începe un ciclu de gătit, cuptorul afișează automat timpul total pentru progresul gătitului, dacă nu s-a setat timpul de gătire sau timpul de oprire a gătitului.

FUNCȚIONAREA TEMPORIZATORULUI CUPTORULUI

Programarea soneriei


1. Atingeți  sau  până când simbolul  de pe afișaj începe să lumineze intermitent, apoi apăsați . Pe afișaj apare mențiunea „0_00”.
2. Selectați timpul după care doriți să sune alarma, apăsând  sau . Se emit 2 semnale sonore pentru a confirma că s-a setat timpul respectiv și ceasul va începe numărătoarea inversă de la timpul selectat. Simbolul  luminează intermitent lent.





3. După ce expiră timpul se emite un semnal acustic timp de 90 de secunde și simbolul  luminează intermitent rapid.



NOTĂ

În cazul funcției sonerie, cuptorul nu se oprește după ce expiră timpul.

4. Atingeți orice tastă pentru a opri alarma. Spoi simbolul  dispăre.









Dacă doriți să modificați timpul de pe sonerie, apăsați  sau  până când  luminează intermitent și orele nu luminează intermitent, apoi apăsați  și repetați pașii indicați. După accesarea comenzii pentru temporizator, apare timpul rămas în acel moment și îl puteți regla.











NOTĂ

În cazul funcției sonerie, timpul rămas apare permanent pe afișaj. În cazul acestei funcții programate nu se poate vedea ora sau timpul de gătire programat total.













Programarea timpului de gătire



1. Selectați o funcție și o temperatură de gătire folosind comenzile cuptorului.
2. Apăsați  sau  până când simbolul  începe să lumineze intermitent, apoi apăsați . Pe afișaj apare mențiunea „0_00”.
3. Selectați timpul după care doriți să sune alarma, apăsând  sau .
4. Apăsați  pentru a selecta opțiunea. Se emit 2 semnale sonore pentru a confirma că s-a setat timpul respectiv și ceasul va începe numărătoarea inversă de la timpul selectat. Simbolul  luminează intermitent lent.


5. După ce se scurge timpul de gătire, cuptorul se oprește, se emite o alarmă sonoră și simbolul  luminează intermitent.
6. Apăsați  pentru a opri alarma și a dispărea simbolul . Cuptorul pornește din nou.
7. Setați comenzile în poziția  pentru a opri cuptorul.

Puteți modifica în orice moment timpul de gătire rămas apăsând  sau  până când simbolul  începe să lumineze intermitent rapid. Apăsați  pentru a schimba ora.





Programarea timpului de oprire a gătitului


1. Selectați o funcție de gătit și o temperatură.
2. Apăsați  sau  până când simbolul  începe să lumineze intermitent, apoi apăsați . Pe afișaj apare ora curentă.
3. Selectați timpul după care doriți să sune alarma, apăsând  sau .
4. Apăsați  pentru a confirma. Se emit 2 semnale sonore pentru a confirma că s-a setat ora și timpul de oprire a gătitului apare pe afișaj. Simbolul  luminează intermitent lent.
5. Când se încheie ciclul, cuptorul se oprește singur, se emite o alarmă sonoră și simbolul  luminează intermitent rapid.
6. Apăsați  pentru a opri alarma și a dispărea simbolul . Cuptorul pornește din nou.
7. Setați comenzile în poziția  pentru a opri cuptorul.

Puteți modifica în orice moment timpul de gătire rămas apăsând  sau  până când





simbolul $\rightarrow|$ începe să lumineze intermitent rapid. Apăsați  pentru a schimba ora.

Programarea timpului de gătire și a timpului de oprire a gătitului



1. Selectați o funcție de gătit și o temperatură.
2. Apăsați \ominus sau \oplus până când simbolul $\rightarrow|$ începe să lumineze intermitent, apoi apăsați  Pe afișaj apare mențiunea „0_00”.
3. Selectați timpul de gătire atingând \ominus sau \oplus . Se emit 2 semnale sonore, timpul rămas apare pe afișaj și simbolul $\rightarrow|$ luminează intermitent.
4. Apăsați  pentru a selecta opțiunea.
5. Apăsați \ominus sau \oplus până când simbolul $\rightarrow|$ începe să lumineze intermitent, apoi apăsați  Pe afișaj apare ora curentă.
6. Selectați timpul de oprire a gătitului apăsând \ominus sau \oplus .
7. Apăsați  pentru a selecta opțiunea.
8. Cuptorul rămâne deconectat, cu simbolurile $\rightarrow|$ și $\rightarrow|$ aprinse. Cuptorul este acum programat.
9. Când sosește momentul să înceapă gătitul, cuptorul pornește și funcționează perioada de timp programată.
10. În timp ce gătește, timpul de gătire rămas este afișat și simbolul $\rightarrow|$ luminează intermitent.
11. După ce se scurge timpul de gătire, cuptorul se oprește, se aude o sonerie și simbolul $\rightarrow|$ luminează intermitent.
12. Apăsați orice tastă pentru a opri soneria și a face să dispară simbolul $\rightarrow|$. Cuptorul pornește din nou.
13. Setați comenzile în poziția \circ pentru a opri cuptorul.

Puteți modifica în orice moment timpul de gătire rămas apăsând \ominus sau \oplus până când simbolul $\rightarrow|$ începe să lumineze intermitent rapid. Apăsați  pentru a schimba ora.


MICROUND





1. Selectați funcția microunde
2. Afișajul indică în mod implicit 00:30 (funcția de pornire rapidă). Apăsați \ominus sau \oplus până când pe afișaj apare 1:00.
3. Apăsați  pentru a confirma.
4. Afișajul arată timpul de gătire implicit. Selectați timpul de gătire dorit apăsând \ominus sau \oplus .
5. Apăsați  pentru a confirma.
6. Afișajul arată setarea de putere implicită. Selectați setarea de putere dorită apăsând \ominus sau \oplus .
7. Apăsați  pentru a confirma.
8. Apăsați  pentru a porni funcția microunde cu parametrii doriți.

PORNIRE RAPIDĂ

1. Selectați funcția microunde
2. Apăsați  și cuptorul cu microunde începe imediat să funcționeze în funcția Microunde, la o putere maximă, timp de 30 de secunde.
3. Dacă doriți să creșteți timpul de funcționare, apăsați din nou . De fiecare dată când apăsați această tastă timpul de funcționare crește cu 30 de secunde.

DEZGHEȚARE ÎN FUNCȚIE DE TIMP

1. Selectați funcția microunde
2. Apăsați \ominus sau \oplus până când apare simbolul  pe afișaj.

- Apăsați  pentru a selecta opțiunea.
- Afișajul arată timpul de dezghețare implicit. Selectați timpul de gătire dorit apăsând  sau .
- Apăsați  pentru a porni funcția dezghețare în funcție de timp cu parametrii doriți.




NOTĂ












Consultați Ghidul de gătit pentru recomandări privind timpii de dezghețare.



INFORMAȚII

Când pe afișat apare „turn” (întoarceți), deschideți ușa, întoarceți mâncarea și apăsați  pentru a continua.

DECONGELARE ÎN FUNCȚIE DE GREUTATE


- Selectați funcția microunde
- Apăsați  sau  până când apare simbolul  KG pe afișaj.
- Apăsați  pentru a selecta opțiunea.
- Pe afișaj apare „F01” clipind intermitent în mod implicit. Selectați opțiunea de dezghețare dorită apăsând  sau .
- Apăsați  pentru a confirma.
- Pe ecran apare greutatea implicită luminând intermitent. Selectați greutatea dorită apăsând  sau .
- Apăsați  pentru a confirma.
- Apăsați  pentru a porni funcția dezghețare în funcție de greutate cu parametrii doriți.

Tabelul de mai jos prezintă programul cu funcția dezghețare în funcție de greutate, indicând intervalele de greutate și timpii de dezghețare și așteptare (pentru a vă asigura că alimentele sunt la o temperatură uniformă):








Prog.	Aliment	Greutate (kg)	Timp (min)	Timp de așteptare (min)
F01	Carne	0,10 - 2,00	2:10 – 43	20 – 30
F02	Carne de pasăre	0,10 - 2,50	2:20 – 58	20 – 30
F03	Pește	0,10 - 2,00	2 – 40	20 – 30
F04	Fructe	0,10 - 0,50	2:36 – 13	10 – 20
F05	Pâine	0,10 - 0,80	2:25 – 19	10 – 20



INFORMAȚII

Când pe afișat apare „turn” (întoarceți), deschideți ușa, întoarceți mâncarea și apăsați  pentru a continua.

FUNCȚII COMBINATE

- Selectați o funcție cuptor cu microunde + cuptor convențional cu selectorul de funcții.
- Afișajul arată timpul de gătire implicit. Selectați timpul de gătire dorit apăsând  sau .
- Apăsați  pentru a confirma.
- Afișajul arată setarea de putere implicită. Selectați setarea de putere dorită apăsând  sau .
- Apăsați  pentru a confirma.
- Apăsați  pentru a porni funcția cu parametrii doriți.



NOTĂ

Temperatura se poate modifica în orice moment rotind cadranul de control a temperaturii.





NOTĂ

Puterea maximă care poate fi selectată este 600 W.

Instrucțiuni de siguranță


BLOCAREA DE SIGURANȚĂ

Această funcție poate fi selectată în orice moment în care se utilizează cuptorul.

Pentru a activa funcția, apăsați  timp de câteva secunde, până auziți un semnal sonor și apare simbolul  pe afișaj. Cuptorul este blocat.



Dacă cuptorul este oprit și activați funcția blocare de siguranță, cuptorul nu va funcționa nici chiar dacă este selectată o funcție de gătit.



Dacă această funcție este activată în timp ce gătiți, blochează doar afișajul și tastele.

Pentru a dezactiva funcția blocare de siguranță, apăsați  timp de câteva secunde, până auziți un semnal sonor.

MODUL PREZENTARE

Modul prezentare este folosit în magazine de prezentare, pentru a le arăta clienților cum funcționează cuptorul, așa cum se descrie fiecare funcție, dar nu se activează încălzirea conținutului.

Pentru a activa modul prezentare, apăsați  și .

Pentru a dezactiva funcția, apăsați din nou  și .

Funcția Teka Hydroclean®

Această funcție facilitează îndepărtarea grăsimii și a altor reziduuri alimentare care s-ar fi putut lipi pe lateralele cuptorului.

Pentru o curățare mai ușoară, nu lăsați să se acumuleze murdărie. Curățați frecvent cuptorul.

PROGRAMAREA FUNCȚIEI TEKA HYDROCLEAN®



AVERTISMENT

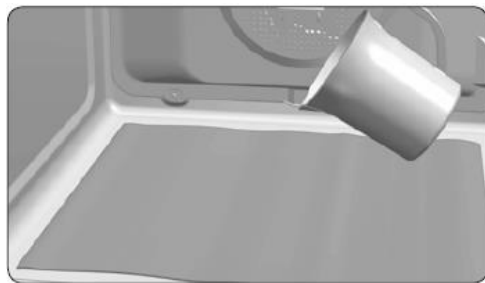
Nu turnați apă într-un cuptor fierbinte deoarece poate deteriora emailul cuptorului.

Rulați întotdeauna ciclul într-un cuptor rece. Rezultatul poate fi afectat și lacul poate fi deteriorat dacă este rulat atunci când cuptorul este prea încălzit.

Mai întâi scoateți tăvile și toate accesoriile din interiorul cuptorului, inclusiv suporturile pentru tăvi și șinele de ghidaj telescopice.

Pentru aceasta, urmați instrucțiunile din ghidul de instalare și întreținere care însoțește cuptorul.

1. Cu cuptorul rece, întindeți o lavetă pe partea de jos a cuptorului.





2. Turnați încet 200 ml de apă pe partea inferioară a cavității cuptorului.



INFORMAȚII

Pentru rezultate optime, adăugați o linguriță de detergent neagresiv de vase în sticla de apă, înainte de a o turna pe lavetă.

3. Rotiți cadranul de control în poziția .
4. Setati temperatura la 90 °C.
5. Programați pe temporizator o durată de 4 minute.
6. După 4 minute se emite o alarmă sonoră și cuptorul oprește încălzirea.
7. Rotiți cadranul de control în poziția .
8. Așteptați aproximativ 20 de minute până se răcește interiorul cuptorului.



IMPORTANT

Nu deschideți cuptorul până nu se încheie faza de răcire.

Acest aspect este necesar pentru ca funcția Hydroclean® să funcționeze corect.

9. Orice urme de murdărie și apă în exces pot fi acum îndepărtate din cuptor cu laveta umedă.

Funcția Hydroclean® are loc la o temperatură scăzută. Cu toate acestea, timpii de răcire pot varia în funcție de temperatura camerei.



AVERTISMENT

Înainte de a atinge suprafața interioară a cuptorului, asigurați-vă că s-a răcit corespunzător.

Dacă este necesară o curățare mai profundă după utilizarea funcției Hydroclean®, utilizați detergenți neutri și bureți neabrazivi..

Caracteristici tehnice

SPECIFICAȚII

- Tensiune c.a. (consultați plăcuța cu caracteristici)
- Putere necesară 3500 W
- Putere grătar/grătar superior 1400 W/ 2500W
- Putere încălzitor inferior..... 1150 W
- Putere aer cald 1800 W
- Putere microunde 1000 W
- Frecvență microunde..... 2450 MHz
- Dimensiuni exterioare (l×h×)..... 455 x 595 x 562 mm
- Dimensiuni interioare (l×h×)..... 475 x 365 x 232 mm
- Capacitatea cuptorului: 40 l
- Greutate..... 38,2 kg

COOKING GUIDE

Spis treści

Opis funkcji grzania.....	111	Funkcje łączone.....	117
Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska.....	112	Pojemniki i folia wykonane z aluminium	117
Tradycyjne funkcje grzania.....	113	Pokrywki	117
Mikrofale	113	Tabele temperatur i czasów	144
Zalety kuchenki mikrofalowej.....	113	Drób.....	144
Gotowanie w kuchence mikrofalowej	114	Mięso	145
Gotowanie przy użyciu mikrofal... ..	115	Ryby	147
Rozmrażanie.....	116	Pizza.....	148
Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania	116	Chleb	149
Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń.....	116	Przystawki i makarony	150
Funkcja grzania: mikrofae.....	116	Ciasta i desery	151
Test przydatności naczynia	117	Rozmrażanie wg czasu.....	154
Funkcje konwencjonalne	117	Naczynia zalecane do stosowania w urządzeniu	155

Opis funkcji grzania



UWAGA

Należy pamiętać, że dostępne funkcje zależą od modelu urządzenia.

Aby sprawdzić, które funkcje są dostępne w Państwa urządzeniu, należy skorzystać z instrukcji obsługi dostarczonej z niniejszym poradnikiem pieczenia.

GRZAŁKA GÓRNA + GRZAŁKA

DOLNA

Klasyczny sposób grzania, pieczenie prawie wszystkich potraw. Równomierne grzanie idealne do pieczenia ciast.

GRZAŁKI GÓRNA I DOLNA + NAWIEW

Funkcja odpowiednia do pieczenia mięsa i ciast. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie we wnętrzu całego piekarnika, skracając tym czas pieczenia oraz obniżając temperaturę.

GRILL + GRZAŁKA DOLNA

Funkcja idealna do pieczenia mięsa. Stosować do każdej części mięsa, niezależnie od wielkości.

MAXIGRILL

Umożliwia opiekanie powierzchni większych niż pozwala na to zwyczajny Grill. Większa moc opiekania pozwala szybciej uzyskać złoty kolor potrawy.

GRILL

Opiekanie i podrumienianie. Pozwala uzyskać efekt zrumienienia wierzchniej warstwy potrawy. Zaleca się użycie funkcji do przygotowania dań płaskich, takich jak steki, żeberka, ryby i tosty.

GRILL / MAXIGRILL + NAWIEW

Umożliwia równomierne pieczenie oraz jednoczesne opiekanie warstwy wierzchniej na złocisty kolor. Funkcja idealna do potraw z rusztu. Sprawdza się również w przypadku większych dań, jak drób i dziczyzna.

Zaleca się, aby po umieszczeniu potrawy na ruszcie podłożyć pod spód brytfannę na spływające soki i tłuszcze.

GRZAŁKA DOLNA

Tylko dolna grzałka wytwarza ciepło. Funkcja odpowiednia do podgrzewania potraw oraz utrzymywania ich w ciepłe, opiekania spodów ciast, a także wyrastania ciasta.

TERMOOBIEG + GRZAŁKA DOLNA (PIZZA)

Funkcja idealna do pieczenia pizzy, ciast, tar owocowych oraz ciasta biszkoptowego.

TERMOOBIEG (NAWIEW + GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA)

Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło pochodzące z grzałki umieszczonej w tylnej części urządzenia. Dzięki jednolitej temperaturze wewnątrz urządzenia, potrawy można piec na dwóch poziomach jednocześnie.

SLOW FOOD

Funkcja idealna do przygotowywania potraw duszonych w garnku oraz przepisów wymagających długiego czasu gotowania / pieczenia w niskiej temperaturze.

ECO ECO

Funkcja umożliwia przygotowanie potraw przy minimalnym zużyciu energii. Zastosowanie konwekcji wymuszonej sprawia, że piekarnik wyłącza się kilka minut przed pełnym przygotowaniem potrawy, wykorzystując ciepło nagromadzone we wnętrzu, by idealnie dopiec potrawę. Funkcja odpowiednia do pieczenia ryb oraz wszelkich rodzajów mięsa.

ROZMRAŻANIE

Funkcja idealna do powolnego rozmrażania żywności, zwłaszcza spożywanej na zimno, takiej jak zupy, ciastka, tarty, ciasta, itp.

W niektórych modelach w funkcji Rozmrażanie wykorzystuje się system gorącego powietrza w dwóch wariantach: poziom HI (wyższa temperatura) dla mięs; poziom LO (niższa temperatura) dla ryb, ciast i chleba.

MIKROFALE

Funkcja idealna do gotowania i podgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb oraz mięsa.

MIKROFALE W POŁĄCZENIU Z INNYMI FUNKCJAMI

Funkcja idealna do gotowania lasagne, drobiu, pieczonych ziemniaków oraz opiekania.

WYRASTANIE CIASTA

Specjalna funkcja do wyrastania ciasta na chleb i ciastka.

SZYBKE NAGRZEWANIE

Funkcja pozwala szybko nagrzać piekarnik do ustawionej temperatury.

Użyć funkcji, gdy przepis wymaga nagrzania piekarnika do określonej temperatury przed użyciem.

Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska

Porady dotyczące oszczędzania energii:

- Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie będą używane.
- Używać naczyń, które można stosować w piekarniku, najlepiej w ciemnym kolorze.
- W trakcie pieczenia drzwiczki urządzenia otwierać najrzadziej jak to możliwe.
- Starać się nie nagrzewać pustego piekarnika. Jeśli pozwala na to dany przepis, umieszczać żywność w zimnym piekarniku.
- Jeśli piekarnik wyposażono w funkcję ECO, należy używać tej funkcji zawsze, gdy pozwala na to przepis.
- W przypadku przepisów wymagających długiego czasu pieczenia wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed upływem czasu pieczenia, aby wykorzystać nagromadzone w nim ciepło.
- Jeżeli piekarnik wyposażono w nawiew, można piec kilka dań jednocześnie.



Tradycyjne funkcje grzania

Funkcje grzania różnią się w zależności od modelu. Dostępne tabele zawierają podstawowe czasy pieczenia.

Czasy i temperatury pieczenia podane w tabelach są orientacyjne. Zaleca się ustawić niższe wartości i zwiększać je w miarę potrzeby.

Zawsze ustawić dolną wartość zakresu podanego w tabelach.

Ogólnie rzecz biorąc, czasy pieczenia podane w tabelach obliczono dla produktów wkładanych do zimnego piekarnika.

Przepisy wymagające szybkiego nagrzania piekarnika będą o tym wyraźnie informować.

Niektóre modele są wyposażone w funkcję szybkiego nagrzewania. Funkcja ta skraca

czas pieczenia w stosunku do wartości podanych w tabelach. Podczas korzystania z tej funkcji przed włożeniem żywności do piekarnika należy poczekać, aż zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Poziom pieczenia (licząc od dołu):

1: Niski.

2/3: Średni.

4: Wysoki.

Poziom 4 jest odpowiedni do grillowania i opiekania.

Umieścić żywność na środku blachy do pieczenia lub rusztu, aby uzyskać równomierne wyniki.

Mikrofale

ZALETY KUCHENKI MIKROFALOWEJ

W tradycyjnych piekarnikach ciepło, wytwarzane przez elementy grzewcze lub palniki gazowe, powoli penetruje żywność od zewnątrz do wewnątrz. Skutkuje to dużą utratą energii na ogrzanie powietrza, komponentów urządzenia oraz naczyń.

W kuchenke mikrofalowej ciepło jest wytwarzane wewnątrz produktu żywnościowego i rozprowadzane od wewnątrz do zewnątrz. W tym przypadku nie występuje niepotrzebna utrata energii na ogrzanie powietrza, komponentów urządzenia, naczyń i pojemników (o ile nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych), gdyż podgrzewana jest wyłącznie żywność.

Zalety kuchenki mikrofalowej:

1. Krótszy czas gotowania; w porównaniu z tradycyjnym piekarnikiem czas gotowania skraca się nawet o $\frac{3}{4}$.

2. Ultraszybkie rozmrażanie zapobiega nadmiernemu rozwojowi bakterii.
3. Oszczędność energii.
4. Zachowanie wartości odżywczych (dzięki krótszym czasom grzania).
5. Łatwość czyszczenia.

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Urządzenie zostało wyposażone w zawór wysokonapięciowy, zwany magnetronem, który przetwarza energię elektryczną w energię mikrofalową. Powstałe fale elektromagnetyczne są wprowadzane do wnętrza komory urządzenia przez falowód, a następnie rozprowadzane przez metalowy rozsiewacz lub poprzez talerz obrotowy.

Wewnątrz urządzenia mikrofale rozchodzą się we wszystkich kierunkach, odbijają od metalowych ścianek komory, a następnie są wchłaniane przez żywność, penetrując ją równomiernie.

Dlaczego żywność nagrzewa się

Większość produktów żywnościowych zawiera wodę, która dzięki mikrofalom jest wprawiana w drgania.

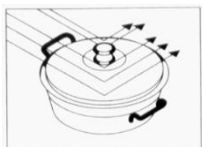
Tarcia między cząsteczkami produkują ciepło, które podwyższa temperaturę żywności, rozmrażając ją, gotując lub podgrzewając.

Dzięki ciepłu wytwarzanemu wewnątrz produktu żywnościowego:

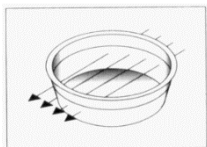
- możliwe jest gotowanie jedynie z odrobiną płynu lub tłuszczu/oleju;
- rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie odbywa się szybciej niż w tradycyjnym piekarniku;
- żywność zachowuje witaminy, wartości odżywcze oraz minerały;
- żywność zachowuje swój kolor i aromat.

Mikrofałe przechodzą przez porcelanę, szkło, karton i tworzywa sztuczne, natomiast nie przenikają przez metal. Dlatego w kuchenkach mikrofalowych nie powinno się stosować pojemników metalowych lub z częściami metalowymi.

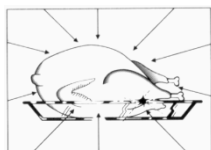
Mikrofałe odbijają się od metalu...



... lecz przechodzą przez szkło i porcelanę...



... a następnie są pochłaniane przez żywność.



GOTOWANIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ



UWAGA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się z "Instrukcją montażu i konserwacji".

Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej zaleca się stosować do poniższych wskazówek:

- **Skórkę** owoców (np. jabłek, pomidorów) oraz kiełbasek należy **naciąć / nakłuć**, aby nie pękła podczas podgrzewania czy gotowania. Pokroić żywność przed włożeniem do komory urządzenia.
- Przed użyciem jakiegokolwiek naczynia należy najpierw upewnić się, czy jest ono przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”).
- Podgrzewając / gotując produkty żywnościowe o niskiej zawartości wody (np. **rozmróżając pieczywo**, przygotowując popcorn itp.) parowanie następuje bardzo szybko, dlatego też żywność może ulec zwęgleniu. Ryzyko uszkodzenia urządzenia oraz pojemnika używanego do przyrządzenia potrawy. Nie należy przekraczać sugerowanych wartości czasu gotowania. Zaleca się nadzorować cały proces gotowania.
- Nie należy podgrzewać (**smażyć**) dużych ilości oleju w kuchenke mikrofalowej.
- **Dania gotowe** do podgrzania należy wyjąć z oryginalnego opakowania, ponieważ nie zawsze jest ono żaroodporne. Przestrzegać instrukcji producenta.
- W przypadku wstawienia do komory kuchenki **kilku naczyń / pojemników**, np. filiżanek, należy rozstawić je równomiernie na podstawie.

- Nie wolno zamykać **plastikowych torebek** metalowymi klipsami. Stosować wyłącznie klipsy plastikowe. Torebkę należy nakłuć w kilku miejscach, aby umożliwić ujście pary.
- Gotując żywność należy upewnić się, że osiągnęła ona **temperaturę co najmniej 70°C**.
- W trakcie procesu gotowania okienko w drzwiach może zaparować, zaś **para wodna** skropi się po pewnym czasie. Jest to normalne zjawisko, które może nasilić się, gdy w pomieszczeniu panuje niska temperatura. Nie stanowi zagrożenia. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć wodę powstałą w wyniku skraplania się pary.
- Podgrzewając płyny, stosować **pojemniki z szerokim otworem**, aby ułatwić ujście pary.

Przygotować żywność zgodnie ze wskazówkami i stosować się do sugerowanych wartości czasu gotowania oraz poziomu mocy podanych w tabelach.

Należy pamiętać, że wartości podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą zmienić się w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody oraz rodzaju żywności. Zaleca się każdorazowo dostosować czas i poziom mocy. W zależności od rodzaju produktu żywnościowego należy wydłużyć lub skrócić czas gotowania bądź zwiększyć lub zmniejszyć poziom mocy.

GOTOWANIE PRZY UŻYCIU MIKROFAL...

1. Im większa ilość żywności, tym dłuższy czas gotowania. Należy pamiętać o poniższych zasadach:
 - podwójna ilość » podwoić czas
 - połowa ilości » zmniejszyć czas o połowę
2. Im niższa temperatura pożywienia, tym dłuższy czas gotowania.
3. Im rzadsza konsystencja pożywienia, tym krótszy czas gotowania.
4. Równomierne rozłożenie pożywienia we wnętrzu komory kuchenki zagwarantuje lepsze rezultaty. Równoczesne gotowanie różnego rodzaju produktów żywnościowych jest możliwe, kładąc bardziej „gęste” produkty na zewnątrz talerza, zaś mniej „gęste” na środku.
5. Drzwi można otworzyć w dowolnym momencie. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Wznowi pracę po zamknięciu drzwi oraz naciśnięciu przycisku start.
6. Żywność pod przykryciem wymaga krótszego czasu grzania, dzięki czemu lepiej zachowuje wartości odżywcze. Pokrywy muszą pozwalać na przenikanie przez nie mikrofal oraz posiadać otwory dla swobodnego ujścia pary.
7. Aby osiągnąć najlepszy rezultat podczas podgrzewania małych ilości (takich jak szklanka wody, kubek mleka lub torebka popcornu), sugeruje się, aby umieścić je na szklanej tacy i ustawić na 1 lub wyższym poziomie.
8. Jedzenie należy obracać lub mieszać w regularnych odstępach czasu, aby zapewnić równomierny rozkład temperatury.
9. Aby osiągnąć najlepszy rezultat gotowania w kuchenkach mikrofalowych, należy wyjąć stojak, położyć jedzenie na szklanej tacy i ustawić na najniższym lub wyższym poziomie.
10. Nie umieszczaj żywności ani opakowania z jedzeniem/cieczą bezpośrednio na dnie. Aby uzyskać lepszy rezultat podgrzewania, zawsze umieszczaj jedzenie lub opakowanie z jedzeniem/cieczą nad szklaną tacą.
11. Nie kładź folii aluminiowej na dnie komory kuchenki, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.

Rozmrażanie

OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA

1. Do rozmrażania zawsze należy używać naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (porcelana, szkło, odpowiednie tworzywa sztuczne).
2. Tabele rozmrażania według wagi zawierają dane dotyczące surowych produktów żywnościowych.
3. Czas rozmrażania zależy od ilości i wagi / grubości produktu. Podczas zamrażania porcji żywności należy wziąć pod uwagę późniejszy proces rozmrażania. Żywność należy równomiernie ułożyć w naczyniu / pojemniku.
4. Produkty żywnościowe przeznaczone do rozmrożenia należy równomiernie rozłożyć wewnątrz komory urządzenia. Zaleca się, aby grubsze części układać na zewnątrz. Delikatne części przykryć folią aluminiową. **Uwaga!** Krawędzie folii aluminiowej nie powinny stykać się ze ściankami komory urządzenia, w przeciwnym wypadku może wystąpić iskrzenie.
5. Grube partie produktów powinny być obracane kilkakrotnie.
6. Mrożonki należy rozłożyć równomiernie we wnętrzu komory urządzenia. Wąskie i płaskie partie żywności ulegają szybszemu rozmrożeniu.
7. Nie należy całkowicie rozmrażać produktów bogatych w tłuszcz (masło, twaróg, produkty mleczne). Wystarczy odczekać tylko kilka minut, aby mogły być zaserwowane. Jeżeli w rozmrożonym produkcie znajdują się kryształki lodu, należy wymieszać potrawę.
8. Drobń umieścić na odwróconym talerzu, aby ułatwić spływanie soków.
9. Pieczywo należy owinać w serwetkę, aby nie dopuścić do zbytowego przesuszenia.
10. Obrócić / zamieszać potrawę w regularnych odstępach czasu.
11. Zamrożoną żywność wyjąć z opakowania (pamiętać o usunięciu metalowych klipsów zamykających). Stosując pojemniki, które mogą służyć zarówno do przechowywania żywności w zamrażarce, jak i do podgrzewania / gotowania, wystarczy jedynie zdjąć pokrywkę. W przeciwnym wypadku należy przełożyć żywność do pojemnika przeznaczonego do użycia w kuchenke mikrofalowej.
12. Ciecz, powstającą podczas rozmrażania (zwłaszcza drobiu), należy wylać. Nie dopuścić do jej zetknięcia z pozostałą żywnością.
13. Należy pamiętać, iż funkcja Rozmrażanie wymaga czasu oczekania, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność..

Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń

FUNKCJA GRZANIA: MIKROFALE

Korzystając z funkcji grzania Mikrofales, należy pamiętać, że mikrofales odbijają się od powierzchni metalowych. Przenikają natomiast przez szkło, porcelanę, glinę, tworzywa sztuczne oraz papier.

Z tego względu **w kuchenke mikrofalowej nie wolno używać metalowych garnków ani naczyń / pojemników z metalowymi elementami lub zdobieniami**. Powyższe zalecenie dotyczy również **wyrobów szklanych i ceramicznych z metalowymi zdobieniami lub zawierających metal** (np.

szkło ołowiowe). Nie stosować naczyń drewnianych.

Należy **stosować** naczynia / pojemniki wykonane ze szkła (żaroodpornego), porcelany, ceramiki lub żaroodpornego plastiku. Naczyń / pojemników z kryształu i porcelany używać w kuchence mikrofalowej wyłącznie przez krótki okres czasu, np. do odgrzewania potraw.

Przyrządzana żywność przekazuje ciepło do naczynia / pojemnika. Ryzyko poparzenia!

Zaleca się użycie **rękawic kuchennych!**

TEST PRZYDATNOŚCI NACZYNIA

Wstawić naczynie / pojemnik do komory urządzenia, na ok. 20 sekund ustawić najwyższy poziom mocy mikrofal. Jeśli naczynie / pojemnik jest zimne lub ledwo ciepłe, nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. W przypadku gdy jest bardzo gorące lub powoduje iskrzenie wewnątrz komory urządzenia, nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.



UWAGA

Jeśli korzystają Państwo z funkcji gotowania Mikrofałe, należy upewnić się, że wewnątrz komory nie ma żadnych niepotrzebnych przedmiotów, w tym blach do pieczenia (również do pieczenia na wolnym ogniu) ani rusztów, które stanowią wyposażenie kuchenki mikrofalowej, ponieważ zaleca się ich użycie wyłącznie z funkcją Grill lub Termoobieg.

FUNKCJE KONWENCJONALNE

W przypadku ww. funkcji stosować naczynia żaroodporne, tj. odporne na działanie wysokich temperatur - co najmniej 300°C.

Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych.

FUNKCJE ŁĄCZONE

Należy upewnić się, czy stosowane naczynie jest odpowiednio do gotowania, gdy używa się obu sposobów grzania, tj. mikrofal i grill.

POJEMNIKI I FOLIA WYKONANE Z ALUMINIUM

Wstawiając do komory urządzenia dania gotowe do podgrzania w pojemnikach aluminiowych lub owinięte w folię aluminiową, należy pamiętać:

Stosować się do zaleceń producenta podanych na opakowaniu.

- Pojemniki aluminiowe nie powinny być wyższe niż 3 cm ani nie powinny stykać się ze ścianami komory urządzenia (**minimalny odstęp to 3 cm**). Zdjąć aluminiowe wieczko.
- Pojemnik aluminiowy ustawić bezpośrednio na dnie komory. W przypadku użycia rusztu zaleca się umieścić pojemnik na talerzu porcelanowym. Nigdy nie stawiać aluminiowego pojemnika bezpośrednio na ruszcie!
- Czas gotowania wydłuży się, ponieważ mikrofałe przenikają żywność od góry. W razie wątpliwości użyć naczynia / pojemnika przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Folię aluminiową można wykorzystać do odbijania mikrofal w trakcie procesu rozmrażania. W ten sposób można chronić przed przegrzaniem delikatną żywność (drób, mięso mielone).
- **Ważne:** folia aluminiowa nie powinna stykać się ze ścianami komory urządzenia, gdyż może wystąpić iskrzenie.

POKRYWKI

Zaleca się używanie szklanych lub plastikowych pokrywek bądź folii, ponieważ:

1. zapobiegają nadmiernemu parowaniu (zwłaszcza w trakcie długich procesów gotowania);
2. proces gotowania przebiega szybciej;
3. żywność nie wysusza się;
4. żywność zachowuje naturalny aromat.
Pokrywki powinny mieć otwory, by w naczyniu nie powstawało zbyt wysokie ciśnienie. Plastikowe torebki należy nakłuć. Żywność dla dzieci podgrzewać w butelkach bez smoczków oraz słoikach

bez nakrętek: ryzyko rozsadzenia pojemnika.



INFORMACJE

Ogólne informacje na temat rodzaju naczyńia odpowiedniego dla każdej funkcji grzania znajdują się w tabeli **“Naczynia zalecane do stosowania w urządzeniu”** na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Содержание

Описание функций печи	120	Комбинированный режим.....	127
Использование печи и охрана		Металлические емкости и алюминиевая	
окружающей среды	121	фольга	127
Традиционные режимы	122	Крышки	127
Микроволны	122	ПТИЦА	144
Преимущества микроволнового		Таблицы температур и времени	144
излучения для приготовления пищи		Мясо	145
.....	122	Рыба.....	147
Приготовление блюд в микроволновой		Пицца	148
печи.....	123	Хлеб	149
Приготовление блюд в микроволновой		Гарниры и блюда из макарон.....	150
печи.....	124	Кондитерские изделия	151
Разморозка	125	Разморозка по времени.....	154
Общие указания по разморозке....	125	Посуда	156
Посуда для печи	126		
Микроволны	126		
Проверка посуды	126		
Обычные функции	126		

Описание функций печи



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доступные функции зависят от конкретной модели печи.

Чтобы проверить, какие функции доступны именно для вашей печи, обратитесь к Руководству пользователя, прилагаемому к данному Руководству по приготовлению блюд.



ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Этот режим используется для выпечки кексов, когда требуется равномерный нагрев, чтобы получить пористую структуру.



ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Подходит для жарки и запекания. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух по камере печи, благодаря чему уменьшается время приготовления и необходимая температура.



ГРИЛЬ И НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Отлично подходит для жарки. Можно использовать для жарки любых кусков мяса любого размера.



МАКСИГРИЛЬ

Для жарки поверхностей больше, чем под обычным грилем, на большей мощности для ускоренного поджаривания продуктов.



ГРИЛЬ

Поджаривание и подрумянивание. Гриль поджаривает продукт снаружи, не затрагивая его внутреннюю часть.

Подходит для плоских кусков продуктов, таких как стейки, ребрышки, рыба и тосты.



ГРИЛЬ / МАКСИГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Для равномерной жарки с одновременным подрумяниванием снаружи. Идеально подходит для одновременного приготовления в гриле нескольких видов продуктов. Хорошо справляется с крупными кусками, например, с птицей или дичью целиком. Кладите мясо на решетку для гриля, а под нее ставьте противень для сбора мясного сока.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Нагрев идет только снизу, со дна печи. Подходит для подогрева тарелок, для расстойки и подъема теста и для других подобных задач.



ТУРБОРЕЖИМ + НИЖНИЙ НАГРЕВ (РЕЖИМ ПИЦЦЫ)

Отлично подходит для приготовления пиццы, выпечки закрытых и открытых пирогов и бисквитов.



ТУРБОРЕЖИМ

Вентилятор распределяет горячий воздух, поступающий от нагревательного элемента, расположенного в задней части духовки. Благодаря равномерному распределению тепла можно одновременно готовить на двух полках.



МЕДЛЕННАЯ ВАРКА

Этот режим специально разработан для приготовления традиционных запеканок, тушеных блюд, а также для любых других блюд, требующих

длительного приготовления при слабом нагреве.

ЕСО ЭКО-программа

Для готовки с минимальным расходом электроэнергии. Печь работает в режиме традиционного нагрева и автоматически выключается за несколько минут до истечения заданного времени. За оставшееся время блюдо успевает дойти благодаря остаточному теплу в печи. Рекомендуется для рыбы и разных видов жареного мяса.

❄️ РАЗМОРОЗКА

Этот режим подходит для медленной разморозки продуктов, особенно для тех, которые употребляют без разогрева, например, соусы, кондитерские изделия, пироги, кексы и пр. В некоторых моделях этот режим позволяет разогревать пищу горячим воздухом на двух уровнях. HI (высокий уровень) лучше подходит для разнообразных мясных блюд, а LO (низкий уровень) для рыбы, выпечки и хлеба.

🌀 МИКРОВОЛНЫ

Этот режим идеально подходит для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

🍲 КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ С МИКРОВОЛНАМИ

Этот режим отлично подходит для приготовления лазаньи, птицы, жареного картофеля и подрумяненных блюд.

🍞 ПОДЪЕМ ТЕСТА

Этот режим специально предназначен для подъема и расстойки теста для хлеба и выпечки.

🔥 БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Этот режим позволяет быстро разогреть печь до выбранной температуры.

Используйте его, когда по рецепту нужно начинать приготовление блюда при какой-то определенной температуре.

Использование печи и охрана окружающей среды

Советы по энергосбережению:

- Уберите из печи все принадлежности, которые не нужны для приготовления вашего блюда.
- Используйте посуду, предназначенную для микроволновых печей, предпочтительно темную.
- Во время работы печи как можно меньше открывайте дверцу.
- Избегайте разогрева пустой печи. Предпочтительно класть продукты в холодную печь, если это допускается по рецепту.

- Если ваша печь имеет эко-программу, готовьте на ней все блюда, рецепт которых допускает такое приготовление. Если блюдо готовится долго, то выключите печь за 5–10 минут до окончания времени приготовления: таким образом вы сможете использовать остаточное тепло печи для того, чтобы блюдо дошло.
- Если ваша печь оснащена вентилятором, то старайтесь одновременно готовить в ней несколько блюд.



Традиционные режимы

Режимы приготовления различаются для разных моделей. В приведенных таблицах представлено рекомендуемое время приготовления основных блюд.

Однако в этих таблицах показано лишь ориентировочное время и температура приготовления блюд. Рекомендуется для начала выбрать минимальные значения и при необходимости увеличивать их.

Старайтесь всегда использовать нижнюю границу соответствующего диапазона, приведенного в таблице.

Как правило, время приготовления определено из расчета того, что продукты будут помещены в холодную печь.

Если по рецепту требуется предварительно нагреть печь, это будет указано отдельно.

Некоторые модели оснащены режимом быстрого предварительного нагрева. При

использовании этого режима время приготовления будет меньше, чем указано в таблицах. При использовании данного режима кладите продукты в печь, только когда она нагреется до выбранной температуры.

Уровни решеток и противней в печи считаются снизу вверх:

1: Нижний.

2/3: Средний.

4: Верхний.

Уровень 4 предназначен для поджаривания и подрумянивания грилем. Для того, чтобы блюдо готовилось как можно более равномерно, кладите продукты на середину решетки или противня.

Микроволны

ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

В традиционных духовых шкафах тепло, выделяемое электрическими нагревательными элементами или газовыми горелками, медленно распространяется от наружного слоя продуктов в их толщу. При этом очень большая часть энергии расходуется впустую, на нагрев воздуха, стенок духового шкафа и посуды.

В микроволновой печи тепло образуется в самом продукте и распространяется из его середины к наружному слою. Тепло не расходуется на нагрев воздуха, стенок печи и посуды (если посуда подходит для использования в микроволновой печи);

иными словами, нагреваются только продукты.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Быстрое приготовление: в общем случае время приготовления на 3/4 меньше, чем при традиционном способе нагрева.
2. Чрезвычайно быстрая разморозка, за время которой не успевают размножиться вредные бактерии.
3. Экономия электроэнергии.
4. Сохранение полезных веществ в продуктах благодаря сокращению времени их приготовления.
5. Простота очистки.

Как работает микроволновая печь

Сердцем микроволновой печи является высоковольтная электронная лампа-магнетрон, которая преобразует электрическую энергию в микроволновое излучение. Это электромагнитное излучение направляется в камеру микроволновой печи по волноводу и распределяется с помощью специального металлического отражателя или благодаря вращению столика с продуктами.

В камере печи микроволновое излучение распространяется в разных направлениях, отражается от металлических стенок и равномерно проникает в продукты.

Почему еда нагревается

В большинстве продуктов содержится вода, молекулы которой под действием микроволнового излучения начинают вибрировать.

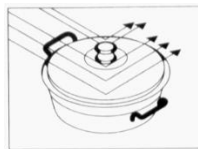
Благодаря этой вибрации молекул образуется тепло, которое поднимает температуру продуктов, размораживает их, готовит или разогревает.

Поскольку тепло возникает в толще продуктов:

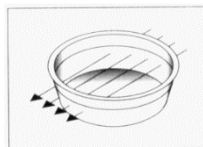
- их можно готовить практически без жидкости, кулинарного жира или масла;
- разморозка, нагрев и приготовление в микроволновой печи происходят гораздо быстрее, чем в традиционном духовом шкафу;
- в продуктах сохраняются витамины, минеральные и питательные вещества;
- сохраняется натуральный цвет, вкус и аромат продуктов.

Микроволновое излучение проникает через фаянс, стекло, картон и пластмассу, но не проходит через металл. По этой причине нельзя использовать в микроволновых печах металлические емкости и посуду с металлическими частями, включая металлизированный («золотой» или «серебряный») рисунок.

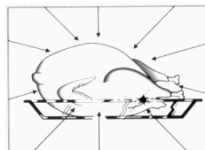
Микроволны отражаются от металла...



...но легко проникают через стекло и фаянс...



...и поглощаются продуктами.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Микроволновой печи, прочитайте брошюру «Установка и обслуживание».

При готовке в микроволновой печи следуйте приведенным ниже рекомендациям:

- Перед разогревом или приготовлением продуктов **со шкуркой либо кожей** (напр., яблок, помидоров, картофеля, сосисок) **наколите их**, чтобы они не взорвались. Если продукты нужно порезать на кусочки, то сделайте это до приготовления.
- Перед использованием посуды убедитесь, что она подходит для микроволновой печи (см. раздел о типах посуды).
- При приготовлении продуктов с малым содержанием влаги (напр., **при размораживании хлеба**, приготовлении попкорна и пр.) вода из них очень быстро

испаряется. После этого микроволновая печь работает так, как будто она пустая, и продукты могут загореться. В этом случае может быть повреждена как посуда, так и сама микроволновая печь. Поэтому для таких продуктов следует выставлять минимальное время приготовления и постоянно следить за процессом.

- В микроволновой печи нельзя нагревать большое количество масла (**для жарки**).
- **Готовые блюда** перед разогревом часто приходится переключать в тарелки, так как контейнеры, в которых они продаются, не всегда подходят для микроволновой печи. Следуйте рекомендациям на упаковке готового блюда.
- Если вы хотите поставить в микроволновую печь **одновременно несколько емкостей**, например, чашек, то равномерно распределите их по столу/основанию.
- Не закрывайте пакеты **металлическими зажимами**. Используйте только пластмассовые зажимы. Для свободного выхода пара наколите пакет в нескольких местах.
- При разогреве и приготовлении пищи проследите, чтобы она нагрелась **до температуры не ниже 70°C**.
- Во время приготовления на дверце печи может образоваться **конденсат**, который может даже начать стекать по стеклу. Это нормально, особенно при достаточно низкой температуре в помещении. Образование конденсата не мешает работе печи. После того, как еда будет готова, просто вытрите стекающую воду.
- Для разогрева жидкостей используйте **посуду с широким горлышком**, чтобы пар мог легко выходить.

Готовьте блюда в соответствии с рецептами, учитывая приведенные в таблицах время приготовления и мощность.

Однако не следует забывать, что все данные в таблицах носят лишь рекомендательный характер и сильно зависят от исходного состояния продуктов, их температуры, содержания влаги и состава. Рекомендуется выбирать время приготовления и мощность индивидуально для каждой ситуации. В зависимости от конкретных характеристик продукта вам, возможно, придется увеличить или сократить время приготовления или выбрать другой уровень мощности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1. Чем больше продуктов вы положите в микроволновую печь, тем дольше придется их готовить. Следуйте простому правилу:
 - две порции вместо одной >> удвоенное время
 - половина порции вместо целой >> половина времени
2. Чем ниже температура, тем дольше приготовление.
3. Продукты, содержащие много влаги, нагреваются значительно быстрее.
4. Для более равномерного приготовления как можно более равномерно распределяйте продукты по дну посуды. Если вы положите более плотные продукты по краям тарелки, а менее плотные посередине, то можно добиться одновременного нагрева разных видов продуктов.
5. Дверцу микроволновой печи можно открывать в любой момент, даже когда печь работает. При этом срабатывает блокировка, и печь останавливается автоматически. Для возобновления ее работы закройте дверцу и нажмите кнопку пуска.
6. Для сокращения времени приготовления и сохранения полезных свойств продуктов можно накрывать их специальной крышкой. Крышка для использования в микроволновой печи

должна свободно пропускать микроволны и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

7. Для достижения наилучших результатов при разогревании небольшого количества продуктов (например, стакана воды, чашки с молоком или пакета с воздушной кукурузой) рекомендуем поместить продукты на стеклянный противень и установить его на 1-й уровень или выше.
8. Регулярно поворачивайте или перемешивайте пищу, чтобы улучшить равномерность разогрева.
9. Для достижения наилучших результатов при приготовлении пищи в

микроволновой печи необходимо вынуть подставку, поместить продукты на стеклянный противень и установить его на нижний уровень или выше.

10. Не помещайте продукты или посуду с продуктами/жидкостью непосредственно на нижнюю поверхность полости печи. Для достижения лучших результатов при разогреве всегда помещайте продукты или посуду с продуктами/жидкостью на стеклянный противень.
11. Не закрывайте дно камеры микроволновой печи листами алюминиевой или оловянной фольги, так как существует опасность повреждения печи.

Разморозка

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО РАЗМОРОЗКЕ

1. Для разморозки продуктов используйте только посуду, подходящую для микроволновой печи (фаянс, стекло, некоторые виды пластмасс).
2. Функция «разморозки по весу» и время, приведенное в соответствующих таблицах, действуют только для сырых продуктов.
3. Время разморозки зависит не только от веса продукта, но и от толщины куска. Учитывайте это при замораживании продуктов. Укладывайте продукты в емкость равномерно.
4. Распределяйте продукты в камере печи как можно более равномерно. Самая толстая часть куска рыбы или куриной ножки должна быть направлена наружу. Самые тонкие части куска можно защитить кусочком алюминиевой фольги. Важно: Алюминиевая фольга ни в коем случае не должна касаться стенок печи, иначе она будет искрить.
5. Если вы размораживаете слишком толстый кусок, его нужно будет несколько раз перевернуть.

6. Раскладывайте замороженные продукты как можно ровнее, так как слишком тонкие и узкие части куска оттаивают существенно быстрее, чем толстые и широкие, и могут начать поджариваться, в то время как остальная часть еще не растаяла до конца.
7. Не пытайтесь полностью разморозить продукты с высоким содержанием жира, такие как сливочное масло, сливочный сыр или сливки. Лучше дополнительно подержать их несколько минут при комнатной температуре перед подачей на стол. Если в подвергавшихся ультра-заморозке сливках вы обнаружите кусочки льда, то достаточно перемешать их перед употреблением.
8. При размораживании птицы кладите ее на перевернутую тарелку, чтобы сок мог свободно стекать.
9. Чтобы при размораживании хлеб не пересыхал, заверните его в салфетку.
10. Регулярно переворачивайте продукты.
11. Перед разморозкой извлеките продукты из упаковки и не забудьте

снять с них любые металлические предметы, например, проволоку и зажимы. Если продукты были заморожены в контейнере, подходящем для использования как в морозильной камере, так и в микроволновой печи, то достаточно снять с него крышку. Во всех других случаях придется переложить замороженные продукты в емкости, которые можно использовать в микроволновой печи.

12. Жидкость, образовавшуюся при размораживании продуктов, особенно птицы, нужно вылить. Ни в коем случае нельзя допускать контакта этой жидкости с другими продуктами.
13. Не забывайте, что после размораживания в микроволновой печи нужно дать продуктам некоторое время постоять при комнатной температуре, чтобы они окончательно оттаяли.

Посуда для печи

МИКРОВОЛНЫ

При использовании режима микроволн не забывайте, что микроволновое излучение отражается от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, глина, пластмасса и бумага пропускают микроволновое излучение.

Поэтому в микроволновой печи нельзя использовать металлическую посуду, а также посуду из других материалов с металлическими деталями, в том числе с металлизированным («золотым» и «серебряным») рисунком. Посуду из стекла или глины с металлизированной отделкой или с входящим в ее состав металлом (напр., хрусталь) тоже нельзя использовать в микроволновых печах.

Идеальная посуда для микроволновых печей — это посуда из стекла, жаростойкого фарфора или глины, либо из жаростойкой пластмассы. Очень тонкое и хрупкое стекло либо фарфор можно использовать только для кратковременного подогрева.

Тепло от горячих продуктов передается посуде, которая может очень сильно нагреться. Поэтому никогда не прикасайтесь к посуде без прихватки!

ПРОВЕРКА ПОСУДЫ

Возьмите посуду, насчет которой у вас возникли сомнения, поставьте ее в печь и включите режим микроволн на максимальной мощности на 20 секунд. Если после этого посуда останется холодной или чуть теплой на ощупь, то ее можно использовать. Если же посуда станет горячей или начнет искрить, это означает, что она непригодна для использования в микроволновой печи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если вы собираетесь готовить в режиме микроволн, то убедитесь, что в камере печи нет ничего лишнего; в том числе необходимо убрать и металлические противни и решетки, входящие в комплект бытового прибора, но предназначенные для использования в других режимах.

ОБЫЧНЫЕ ФУНКЦИИ

Для использования в режимах гриля и конвекции посуда должна выдерживать температуру не ниже 300°C.

В режиме гриля нельзя использовать посуду из пластмассы.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

Для использования в комбинированном режиме посуда должна подходить как для режима гриля, так и для режима микроволн.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ И АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Готовые блюда в алюминиевых контейнерах или в алюминиевой фольге можно разогревать в микроволновой печи только при соблюдении следующих условий:

Учитывайте рекомендации изготовителя готового блюда, приведенные на упаковке.

- Металлические контейнеры не должны быть выше 3 см и не должны касаться стенок камеры (**минимальное расстояние до стенки 3 см**). Необходимо снять алюминиевую крышку или фольгу, которой закрывается контейнер.
- Ставьте металлический контейнер непосредственно на дно печи. Если вы используете металлическую решетку, то поставьте контейнер на керамическую тарелку. Ни в коем случае не ставьте контейнер прямо на решетку!
- Время разогрева придется увеличить, так как микроволновое излучение будет попадать в продукты только сверху. Если вы сомневаетесь, то лучше переложите еду в посуду, заведомо подходящую для микроволновой печи.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для защиты отдельных

участков продуктов при разморозке. Можно прикрыть фольгой от чрезмерного нагрева края и углы нежных продуктов, таких как птица или рубленое мясо.

- **Важно:** алюминиевая фольга не должна касаться стенок камеры микроволновой печи, поскольку она может начать искриться.

КРЫШКИ

Рекомендуем накрывать продукты стеклянной или пластмассовой крышкой либо пищевой пленкой, поскольку:

1. Это предотвратит излишнее испарение (особенно при длительном приготовлении);
2. Сократится время приготовления;
3. Блюдо не пересохнет;
4. Сохранится вкус и аромат еды.

В крышке должны быть отверстия для выхода пара, чтобы под ней не создавалось избыточное давление. Полиэтиленовые пакеты тоже следует открывать. Бутылочки и баночки с детским питанием и прочие подобные емкости можно разогревать только без крышечек, иначе они могут взорваться.



ПРИМЕЧАНИЕ

Общее представление о том, какая посуда подходит для каждого случая, можно получить из главы «Посуда для печи» в настоящем Руководстве.

İçindekiler

Fırın fonksiyonlarının tanımlanması.	129	Metal kaplar ve alüminyum folyo.....	134
Çevre dostu fırın kullanımı.....	130	Kapaklar	135
Geleneksel Fonksiyonlar.....	130	Kuşlar	144
Mikrodalga İşlevleri.....	131	Sıcaklık ve zaman tablosu.....	144
Mikrodalganın sunduğu avantajlar...	131	Et	145
Mikrodalga fırın ile yemek pişirme ...	132	Balık.....	147
Mikrodalga fırın ile yemek pişirme...	133	Pizza.....	148
Mikrodalga ile buz çözme	133	Ekmek.....	149
Fırın kabı tipleri	134	Başlangıç yemekleri ve makarnalar .	150
Mikrodalga fonksiyonu.....	134	Pastane	151
Fırın kabının test edilmesi	134	Zamana göre buz çözme	154
Gelişmiş fonksiyonlar.....	134	Fırın kapları	157
Kombine fonksiyonlar	134		

Fırın fonksiyonlarının tanımlanması



UYARI

Mevcut fonksiyonların modele bağlı olarak değişiklik göstereceğini unutmayınız. Fırınınızda bulunan fonksiyonları kontrol etmek için bu Pişirme Kılavuzu ile birlikte sağlanan Kullanım Kılavuzuna bakınız.



GELENEKSEL

Bu fonksiyon kekleri pişirirken ısıyı eşit derecede tutarak süngerimsi bir doku vermek için kullanılır.



FANLI GELENEKSEL

Fırında kızartma ve pişirme işlemleri için uygundur. Fan, pişirme süresini ve sıcaklığı azaltmak için fırının içindeki sıcaklığı eşit bir şekilde dağıtır.



IZGARA VE ALT KISIM

Fırında kızartma işlemi için idealdir. Bu ayar, boyutlarına bakılmaksızın herhangi bir et parçası için kullanılabilir.



BÜYÜK IZGARA

Izgara ayarında pişirilmesi imkansız daha büyük yüzeylerin kızartılması için kullanılır, gıdanın daha hızlı bir şekilde pembeleşmesi için daha büyük kızartma gücü sağlar.



IZGARA

Kızartma ve pembeleşme. Bu ayar, gıdanın iç kısmını etkilemeden yüzeyin pembeleşmesine olanak tanır. Biftek, kaburga, balık ve kızarmış ekme gibi düz yüzeyli yiyecekler için uygundur.



FANLI IZGARA/BÜYÜK IZGARA

Kızartma işlemi ile yüzey pembeleştirme işlemlerini aynı aynda yapmak için. Karışık ızgaralar için uygundur. Kanatlı hayvan ve av eti gibi büyük parçalar için mükemmeldir.

Etin sıvısını toplamak adına et alt kısmında tepsi bulunan ızgara rafına yerleştirilir.



ALTTAN ISITMA (ZEMİN)

Isı sadece alttaki parçadan gelir. Yemekleri ısıtmak veya hamur veya benzeri ürünlerin kabarmasını sağlamak için uygundur.



TURBO + ALTTAN ISITMA (PIZZA)

Pizza, turta, meyveli turta ve pandispanya pişirmek için idealdir.



TURBO

Fan, fırının arka kısmında yer alan bir parçadan gelen ısıyı dağıtır. Isının eşit bir şekilde dağıtılması sonucunda aynı anda iki rafta yemek pişirilebilir.



YAVAŞ PIŞİRİCİ

Geleneksel güveç, yahni gibi yemekleri pişirmek ve özellikle uzun pişirme süreleri ve düşük ısı gerektiren her türlü yemek için özel olarak tasarlanmıştır.

ECO EKO

Mümkün olan minimum enerji tüketimi ile fırında pişirmek için. Cebri konvansiyon ısıtma özelliğinden faydalanan fırın, fırının içerisindeki artık ısıyı kullanarak ve yemeğin mükemmel bir şekilde pişmesini sağlayarak pişirme işleminden birkaç dakika önce kapanır. Balıklar ve tüm et kızartmaları için önerilir.

BUZ ÇÖZME

Bu fonksiyon, özellikle çorbalar, hamur işleri, turtalar, kekler, vb. ısıtılmadan tüketilen yiyecekleri yavaşça çözmek için uygundur. Bazı modellerde, buz çözme fonksiyonu, iki seviyede bir sıcak hava sistemi kullanarak yiyeceği ısıtmak için kullanılabilir. HI genel olarak et için uygun olup, LO balık, pasta ve ekmek için kullanılır.

MİKRODALGA

Bu fonksiyon sebze, patates, pirinç pilavı, balık, et pişirmek ve ısıtmak için idealdir.

MİKRODALGA VE KOMBİNE FONKSİYONLAR

Bu fonksiyon lazanya, kümes hayvanları, kızarmış patates ve yiyecekleri pişirmek için idealdir.

HAMURU KABARTMAK

Ekmek ve pastada kullanılan hamurun kabarması için özel olarak tasarlanmıştır.

HIZLI ÖN ISITMA

Bu fonksiyon fırının seçilen sıcaklık değerine kadar hızlı ön ısıtma işlemi yapmasına imkan tanır. Tarifinizde kullanımdan önce fırının belirli bir sıcaklıkta olması gerekiyorsa bu işlevi kullanın.

Çevre dostu fırın kullanımı

Enerjiden tasarruf etmeye yönelik ipuçları:

- Kullanılmayan aksesuarları fırından çıkarın.
- Fırında pişirme işlemine dayanıklı, tercihen siyah renkli tabak-çanak kullanın.
- Pişirme sırasında fırın kapağını mümkün olduğunca az açın.
- Fırın boşken ön ısıtma işleminden kaçının. Tarifiniz izin verdiği takdirde, yiyecekleri soğuk fırına yerleştirin.
- Fırınızdaki EKO fonksiyonu bulunuyorsa tarifinizde uygun görülmesi halinde bu fonksiyonu kullanın.
- Uzun pişirme süresi gerektiren tariflerde, artık ısıdan yararlanmak adına toplam pişirme süresinin sonuna gelmeden 5-10 dakika önce fırını kapatın.
- Fırınınızın fan özelliği varsa birden fazla yemeği aynı anda pişirin.

Geleneksel Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonları modele bağlı olarak değişiklik gösterir. Aşağıda sağlanan tablolar önemli pişirme sürelerini göstermektedir.

Tabloda gösterilen sıcaklık değerleri ve süreler sadece referans amaçlı sağlanmıştır. En düşük değerlerden başlayıp, gerekli oldukça artırılması tavsiye edilir.

Her zaman tablolarda verilen en düşük değer aralığını kullanın.

Genelde, Tablolarda gösterilen süreler yemeğin soğuk fırına yerleştirildiği durumlar için hesaplanmıştır.

Fırına ön ısıtma işleminin uygulanmasını gerektiren tarifler söz konusu durumu açık bir şekilde belirtecektir.

Bazı modeller Hızlı Ön Isıtma fonksiyonuna sahiptir. Bu fonksiyon Tablolarda verilen değerlerle bağlantılı olarak pişirme süresini düşürür. Bu fonksiyonu kullanırken, seçilen sıcaklık değerine yemeği fırına yerleştirilmeden önce ulaşılmasını bekleyin.

Pişirme işlemine yönelik raf seviyeleri şu şekildedir (aşağıdan yukarı doğru):

- 1: Düşük.
- 2: Orta.
- 3: Yüksek

Seviye 4 ızgara ve kızartma işlemleri için uygundur.

Mümkün olan en düzgün sonucu elde etmek için yiyecekleri rafın veya ızgaranın ortasına yerleştirin.

Mikrodalga İşlevleri

MİKRODALGANIN SUNDUĞU AVANTAJLAR

Geleneksel fırınlarda, elektrikli elemanlar veya gaz brülörleri tarafından yayılan ısı, yiyeceğe dışarıdan içeriye yavaşça nüfuz eder. Bundan dolayı havayı, fırın bileşenlerini ve yemek kaplarını ısıtmak için büyük miktarda enerji israf edilir.

Bir mikrodalga fırında ısı, yiyeceğin kendisi tarafından üretilir ve ısı içeriden dışarıya doğru hareket eder. Havada, fırının boşluklu duvarları veya tabak-çanak ve kaplarda (bunlar mikrodalga fırında kullanım için uygunsu) ısı kaybı olmaz, başka bir deyişle sadece yiyecek ısıtılır.

Mikrodalga fırınlar aşağıdaki avantajlara sahiptir:

1. Daha kısa pişirme süreleri; genel olarak bunlar geleneksel pişirme için gereken süreden 3/4 daha azdır.
2. Çok hızlı buz çözme işlemi, böylece bakteri oluşma tehlikesi azalır.
3. Enerji tasarrufu.
4. Daha kısa pişirme süreleri nedeniyle yiyeceklerin besin değerinin korunması.
5. Kolay temizlik.

Mikrodalga fırının çalışma prensibi

Bir mikrodalga fırında, elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine dönüştüren magnetron

adı verilen yüksek gerilimli bir valf vardır. Bu elektromanyetik dalgalar, bir dalga kılavuzundan fırının içine yönlendirilir ve metal bir yayıcı veya bir döner levha aracılığıyla dağıtılır.

Fırının içinde mikrodalgalar her yöne yayılır ve metal duvarlar tarafından yansıtılır ve yiyeceğe düzgün bir şekilde nüfuz eder.

Yiyecekler neden ısınır

Yiyeceklerin çoğu su içerir ve su molekülleri mikrodalgalara maruz kaldıklarında titreşirler.

Moleküller arasındaki sürtünme, yiyeceğin sıcaklığını yükselten, yiyeceği çözen, pişiren veya sıcak tutan ısıyı üretir.

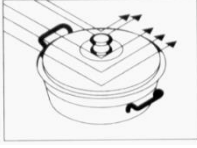
Isı yiyeceğin içerisinde arttığından:

- Yiyecek hiç su ya da katı/sıvı yağ kullanmadan veya çok az kullanarak pişirilebilir;
- Bir mikrodalga fırında çözme, ısıtma veya pişirme işlemi geleneksel bir fırından daha hızlıdır;
- Gıdalardaki vitaminler, mineraller ve besin maddeleri korunur;
- Yiyeceklerin doğal rengi ve aroması değişmez.

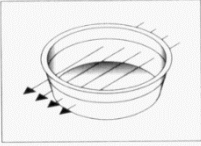
Mikrodalgalar porselenden, camdan, kartondan veya plastikten geçer ancak metalden geçmez. Bu nedenle, metal kaplar

veya metal parçalara sahip kaplar mikrodalgada fırında kullanılmamalıdır.

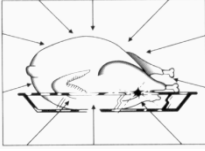
Metal parçalar mikrodalgaları yansıtır...



... ancak cam veya porselenden geçer...



... ve yiyeceklere nüfuz eder.



MİKRODALGA FIRIN İLE YEMEK PİŞİRME



UYARI

Mikrodalgalı fırınında yemek pişirmeden önce Kurulum ve Bakım kitapçığını okuyun.

Mikrodalgalı ile pişirenken şu önerilere uyun:

- Kabuk veya derili yiyecekleri ısıtmadan veya pişirmeden önce (örneğin elmalar, domatesler, patatesler, sosisler) şişip çatlamalarını engellemek adına üzerlerinde **delikler açın**. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği kesin.
- Bir kap veya tabak-çanak kullanmadan önce, mikrodalgada kullanılmasının uygun olup olmadığını kontrol edin (fırın kabı tipleri bölümüne bakın).
- Çok az nemli yiyecekleri pişirenken (örneğin **ekmeğin buzunu çözmek**, patlamış mısır yapmak, vb.) buharlaşma çok hızlı bir şekilde gerçekleşir. Bunun

sonucunda fırın sanki boşmuş gibi çalışmaya başlar ve yiyecek yanabilir. Bu tarz bir durumda fırın ve kap hasar görebilir. Bu nedenle, gerekli pişirme süresini ayarlamalısınız ve pişirme prosesini takip etmelisiniz.

- Mikrodalgada büyük miktarlarda yağın (**kızartma**) ısıtılması mümkün değildir.
- **Önceden ısıtılmış** yiyecekleri içinde buldukları kaplardan çıkarın çünkü bu kaplar her zaman ısıya dayanıklı değildir. Gıda üreticisinin talimatlarına uyun.
- Örneğin bardak gibi **birkaç kabınız varsa**, bunları alt kısma eşit bir şekilde yerleştirin.
- **Plastik torbaları** metal klipslerle kapatmayın. Bunun yerine plastik klipsler kullanın. Buharın kolayca çıkması için torbaları birkaç yerinden delin.
- Yiyecekleri ısıtırken veya pişirenken, **en az 70 °C sıcaklığa** ulaşmış olup olmadığını kontrol edin.
- Pişirme sırasında, fırının kapak camında **buhar** oluşabilir ve su damlamaya başlayabilir. Bu durum normaldir ve oda sıcaklığı düşükse daha belirgin olabilir. Fırının güvenli çalışması bundan etkilenmez. Pişirme işlemini tamamladıktan sonra, yoğunlaşma nedeniyle oluşan suyu temizleyin.
- Sıvıları ısıtırken, kolay buharlaşma işlemi için **ağzı geniş kaplar** kullanın.

Yiyecekleri talimatlara göre hazırlayın ve tablolarla belirtilen pişirme sürelerini ve güç seviyelerini dikkate alın.

Verilen değerlerin sadece referans amaçlı olduğunu ve ilk duruma, sıcaklığa, neme ve yiyecek türüne bağlı olarak değişebileceğini unutmayın. Süre ve güç seviyelerinin duruma özel olarak ayarlanması tavsiye edilir. Yemeğin kesin özelliklerine bağlı olarak pişirme süresini artırmanız veya kısaltmanız veya güç seviyelerini artırmanız veya azaltmanız gerekebilir.

MİKRODALGA FIRIN İLE YEMEK PİŞİRME...

1. Yiyecek miktarı arttıkça, pişirme süresi de uzar. Şu hususları göz önünde bulundurun:
 - Miktar iki katına çıkarsa süre de aynı şekilde uzar
 - Miktarı yarıya düşürürseniz süre de aynı oranda azalır
2. Sıcaklık ne kadar düşük olursa, pişirme süresi o kadar uzun olur.
3. Çok fazla sıvı içeren yiyecekler daha çabuk ısınır.
4. Yemek tabağa eşit şekilde dağıtıldığında pişirme daha homojen olacaktır. Tabağın dış kısmına kıvamlı yiyecekler yerleştirirseniz ve tabağın merkezine daha az kıvamlı yiyecekler koyarsanız, aynı anda farklı yiyecek türlerini ısıtabilirsiniz.
5. Fırın kapağını dilediğiniz zaman açabilirsiniz. Kapağı açtığınızda fırın otomatik olarak kapanacaktır. Mikrodalga sadece kapağı kapattığınızda ve çalıştırma düğmesine tekrar bastığınızda çalışmaya başlar.
6. Üstü kapatılan yiyecekler daha az pişirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korurlar. Kullanılan kapaklar mikrodalgaların geçmesine izin vermeli ve buhar çıkışına imkan tanıyan küçük deliklere sahip olmalıdır.
7. Küçük miktarları (bir bardak su, bir süt kupası veya bir patlamış mısır torbası gibi) ısıtırken en iyi sonuçları elde etmek için cam tepsiye konmaları önerilir ve 1. veya daha yüksek seviyelere yerleştirin.
8. Isıtma homojenliğini artırmak için yiyecekleri düzenli aralıklarla çevirin veya karıştırın.
9. Mikrodalgalarla en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için raf çıkarılmalıdır, yiyeceği cam tepsiye koyun ve alt veya daha yüksek seviyelere yerleştirin.
10. Yiyecek/sıvı içeren yiyecekleri veya alıcıları doğrudan boşluğun altına koymayın. Daha iyi ısıtma sonuçları için

yiyeceği veya yiyecek/sıvı içeren alıcıyı her zaman cam tepsinin üzerine koyun.

11. Fırının hasar görme riski bulunduğundan, fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya kalay folyo levhalarla kapatmayın.

MİKRODALGA İLE BUZ ÇÖZME

1. Buz çözme işlemi sırasında yalnızca mikrodalgaların geçişine uygun tabak-çanak (porselen, cam, uygun plastik) kullanın.
2. Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonu ve tablolar, çiğ yiyeceklerin buzunu çözme işlemine atıfta bulunur.
3. Buz çözme süresi yiyeceğin miktarına ve kalınlığına bağlıdır. Yiyecekleri dondururken buz çözme işlemi göz önünde bulundurun. Yiyecekleri kaba eşit şekilde dağıtın.
4. Yiyecekleri fırının içinde mümkün olduğu kadar dağıtın. Balık veya tavuk bagetlerinin en kalın kısımları dışa doğru döndürülmelidir. Yiyeceklerin en hassas kısımlarını alüminyum folyo parçaları ile koruyabilirsiniz. **Önemli:** Alüminyum folyo, fırın boşluğunun iç kısmına temas etmemelidir çünkü bu elektrik çarpmasına neden olabilir.
5. Kalın yiyecek kısımları birkaç kez çevrilmelidir.
6. Dondurulmuş gıdayı mümkün olduğu kadar eşit bir şekilde dağıtın çünkü dar ve ince porsiyonlar daha kalın ve daha geniş kısımlardan daha hızlı çözülür.
7. Tereyağı, krem peynir ve krema gibi yağ bakımından zengin besinler tamamen çözülmemelidir. Oda sıcaklığında tutulurlarsa birkaç dakika içinde servise hazır olurlar. Ultra donmuş kremaya yönelik işlemlerde, içinde küçük buz parçalarına denk gelmeniz halinde, servis yapmadan önce bunları karıştırmanız gerekir.

8. Kümes hayvanlarını kenar kısmı hafif kalkık bir tabağa koyun, böylece et suları daha kolay akabilir.
9. Ekmeğin çok kuru olmaması için bir peçeteye sarılması gerekir.
10. Fırın "bip" sesi çıkarıp ekranda aşağıdaki sözcük görüntülediğinde, fırındaki yiyeceği çevirin. TURN.
11. Donmuş yiyecekleri ambalajlarından çıkarın ve bükülmüş metal etiketleri çıkarmayı unutmayın. Dondurulmuş yiyecekleri dondurucuda tutmak için kullanılan ve ısıtma ve pişirme için de

kullanılabilen kaplar için tek yapmanız gereken kapağını çıkarmaktır. Diğer tüm durumlarda, yiyecekleri mikrodalga kullanımına uygun kaplara koymalısınız.

12. Buz çözme işlemi sonucunda oluşan, temel olarak kümes hayvanlarından elde edilen sıvı atılmalıdır. Hiçbir koşul altında, bu tür sıvıların diğer yiyeceklerle temas etmesine izin verilmemelidir.
13. Buz çözme fonksiyonunu kullanırken, yiyeceğin tamamen çözülmesi için gerekli bekleme süresini göz önünde bulundurun.

Fırın kabı tipleri

MİKRODALGA FONKSİYONU

Mikrodalga fonksiyonu için mikrodalgaların metal yüzeylerden yansıdığını unutmayın. Cam, porselen, kil, plastik ve kağıt mikrodalgaların geçmesine izin verir.

**Bu nedenle, metal tavalar ve tabak-
çanaklar veya metal parçaları veya
süslemeleri bulunan kaplar mikrodalga
fırında kullanılamaz.** Mikrodalga fırınlarda cam eşya ve **metalik süslemeli ya da içerikli** (örneğin kurşunlu kristal) kil kullanılamaz.

Mikrodalga fırınlarda kullanılmaya **uygun** malzemeler arasında cam, erimez porselen veya kil ya da ısıya dayanıklı plastikler yer almaktadır. Çok ince, kırılabilir cam veya porselen yalnızca kısa süre kullanılmalıdır (örneğin ısıtma).

Sıcak yiyecekler, ısıyı yiyeceğin bulunduğu kaba iletir. Bu kaplar çok fazla ısınabilir. Bu nedenle, daima bir **fırın eldiveni** kullanmalısınız!

FIRIN KABININ TEST EDİLMESİ

Kullanmak istediğiniz malzemeyi maksimum mikrodalga gücünde 20 saniye fırına koyun. Bu süreden sonra, soğuk ve sadece hafif ılık ise, kullanımı uygundur. Bununla birlikte, çok

fazla ısınması veya elektrik arkına neden olması durumunda, mikrodalga kullanım için uygun değildir.



UYARI

Mikrodalga kullanılıyorsa, fırının içinde, cihazın parçası olan tel raflar veya ızgaralar dahil olmak üzere uygunsuz nesnelere olmadığından ve yalnızca ızgara veya fırın fonksiyonları kullanıldığından emin olun.

GELİŞMİŞ FONKSİYONLAR

Gelişmiş fonksiyonlar, fırın kabı en az 300 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Plastik tabaklar ızgarada kullanım için uygun değildir.

KOMBİNE FONKSİYONLAR

Kombine fonksiyonlarda, kullanılan fırın kabının hem mikrodalga hem de ızgarada kullanım için uygun olması gerekir.

METAL KAPLAR VE ALÜMİNYUM FOLYO

Alüminyum kaplarda veya alüminyum folyodaki önceden pişirilmiş yiyecekler,

aşağıdaki hususlara uyulduğu takdirde, mikrodalga fırına konabilir:

Ambalaj üzerinde yer alan üretici talimatlarına uyun.

- Metal kaplar en fazla 3 cm yükseklikte olabilir ve boşluklu duvarlar ile temas etmemelidir (**minimum mesafe 3 cm**). Herhangi bir alüminyum kapak veya üst parça çıkarılmalıdır.
- Metal kabı doğrudan tabanın üstüne koyun. Demir ızgara kullanıyorsanız kabı porselen bir tabağa koyun. Kabı hiçbir zaman doğrudan demir ızgaranın üstüne koymayın!
- Mikrodalgalar yiyeceğe sadece üstten nüfus ettiği için pişirme süresi uzar. Herhangi bir şüphenez varsa, yalnızca mikrodalga kullanımına uygun kapları kullanmak en iyisidir.
- Buz çözme işlemi sırasında mikrodalgaları yansıtmak için alüminyum folyo kullanılabilir. Kümes hayvanı veya kıyma gibi hassas yiyecekler ilgili uç/kenarları kaplayarak aşırı sıcaktan korunabilir.
- **Önemli:** Alüminyum folyo boşluklu duvarlarla temas etmemelidir çünkü bu elektrik arkına neden olabilir.

KAPAKLAR

Aşağıdaki nedenlerden ötürü cam ya da plastik kapaklar ya da streç film kullanmanızı öneririz:

1. Bu, aşırı buharlaşmayı durduracaktır (özellikle çok uzun pişirme sürelerinde);
2. Pişirme süreleri daha kısadır;
3. Yiyecek çok fazla kurumaz;
4. Yiyeceğin aroması korunur.
Kapakta basınç oluşmaması için delikler veya açıklıklar bulunmalıdır. Plastik poşetler de açılmalıdır. Biberonlar veya içinde bebek maması bulunan kavanozlar ya da benzeri kaplar yalnızca üst kısımları/kapakları çıkartıldıktan sonra ısıtılabilir, aksi takdirde patlayabilirler.



NOT

Her durum için ne tür bir fırın kabının uygun olduğuna dair genel bir fikir edinmek için söz konusu Kullanım Kılavuzunun "**Fırın Kabı**" bölümündeki tabloya bakın.

Cuprins

Descrierea funcțiilor de preparare ale cuptorului	137
Utilizarea ecologică a cuptorului	138
Ghid de preparare	138
Funcții cuptor cu microunde	139
Avantajele microundelor	139
Cum funcționeaza microundele	139
De ce se incalzesc alimentele	139
Prepararea la microunde	140
Dezghetare cu microunde	141
Ce tip de vase pentru microunde pot fi folosite?.....	142
Cum sa testati vasele pe care le veti folosi	142
Funcții convenționale.....	142
Funcții combinate.....	142
Recipiente si folie de aluminiu	142
Carne de pasăre.....	144
Tabele cu temperaturi și durate de preparare	144
Carne.....	145
PEȘTE.....	147
Pizza.....	148
Păine	149
Aperitive și paste	150
COFETĂRIE	151
Decongelare în funcție de timp	154
Vasoare	158

Descrierea funcțiilor de preparare ale cuptorului



WARNING

Rețineți că funcțiile disponibile vor varia în funcție de fiecare model.

Pentru a verifica funcțiile disponibile pentru cuptorul dumneavoastră, consultați Manualul de utilizare furnizat împreună cu acest Ghid de preparare.



CONVENȚIONAL

Această funcție se utilizează la coacerea prăjiturilor, proces pentru care căldura trebuie să fie uniformă în vederea obținerii unei texturi spongioase.



CONVENȚIONAL CU VENTILATOR

Funcție potrivită pentru fripturi și coacere. Ventilatorul distribuie uniform aerul în interiorul cuptorului pentru a reduce timpul de preparare și temperatura.



RĂȚAR ȘI ELEMENTUL INFERIOR

Funcție ideală pentru fripturi. Această setare poate fi utilizată pentru orice bucăți de carne, indiferent de mărime.



GRĂȚAR MAXI

Permite igrigerea unor suprafețe mai mari decât în cazul setării Grătar, cu o putere de igrigere mai mare pentru rumenirea mai rapidă a alimentelor.



GRĂȚAR

Frigere și rumenire. Această setare permite rumenirea la suprafață fără a afecta interiorul alimentelor. Funcție potrivită pentru alimente plate precum coilete, coaste, pește și pâine prăjită.



GRĂȚAR/GRĂȚAR MAXI CU

VENTILATOR

Pentru coacere uniformă și rumenirea simultană la suprafață. Funcție ideală

pentru grătare mite. Perfectă pentru bucăți mari, precum carne de pui și vânat.

Carnea trebuie așezată pe grătar cu tava dedesubt, pentru a colecta sucurile cărnii.



CĂLDURĂ DE JOS (BAZĂ)

Căldura este generată numai din partea de jos. Funcție potrivită pentru încălzirea preparatelor sau dospirea aluatului sau a produselor similare.



TURBO + CĂLDURĂ DE JOS (PIZZA)

Funcție ideală pentru prepararea pizzei și coacerea plăcintelor, a tartelor cu fructe și a panisșanului.



TURBO

Ventilatorul distribuie căldura generată de un element situat în partea din spate a cuptorului. Ca urmare a temperaturii distribuite uniform, alimentele pot fi preparate pe două rafturi Simultan.



O PREPARARE LENTĂ

Funcție creată special pentru prepararea unor tăvi tradiționale, a tocănițelor etc. și pentru orice preparate pentru care se recomandă durate de preparare foarte lungi și temperaturi mici.

ECO ECO

Pentru coacerea în cuptor cu cel mai mic consum de energie posibil. Cuptorul utilizează încălzirea prin convecție, și în funcție de model, se oprește cu câteva minute. Înainte de terminarea preparării, folosind căldura reziduală din interiorul cuptorului pentru a termina coacerea preparatului. Funcție recomandată pentru pește și toate tipurile de fripturi.



DECONGELAREA

Această funcție este potrivită pentru decongelarea lentă a alimentelor, în

special a alimentelor consumate neîncălzite, precum supe, produse de patiserie, tarte, prăjituri etc. La unele modele, funcția de decongeiere poate fi utilizată pentru a încălzi alimente folosind un sistem cu aer cald pe două niveluri. HI (Mare) este potrivit pentru carne în general și LO (Mic) este folosit pentru pește, produse de patiserie și pâine.

MICROUNDE

Utilizați această funcție pentru a prepara și a încălzi legume, cartofi, orez, pește și carne.

MICROUNDE ȘI FUNCȚII

COMBINATE

Utilizați această funcție pentru a prepara lasagna, carne de pasăre, cartofi copti și preparate prăjite.

DOSPIREA ALUATULUI

Funcție creată special pentru dospirea pâinii și a produselor de patiserie.

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Această funcție permite preîncălzirea rapidă a cuptorului la temperatura selectată.

Folosiți această funcție atunci când rețeta dumneavoastră necesită încălzirea cuptorului la o anumită temperatură înainte de utilizare.

Utilizarea ecologică a cuptorului

Sfaturi pentru economia de energie:

- Scoateți din cuptor toate accesoriile pe care nu le utilizați.
- Folosiți vase termorezistente, de preferință închise la culoare.
- Deschideți cât mai puțin ușa cuptorului în timpul procesului de gătit.
- Evitați să preîncălziți cuptorul când este gol. În măsura în care rețeta permite acest lucru, puneți mâncarea în cuptorul rece.
- În cazul în care cuptorul are o funcție ECO, utilizați această funcție în măsura în care rețeta permite acest lucru.
- Pentru rețetele care necesită timp de gătit îndelungat, opriți cuptorul cu 5 — 10 minute înainte de finalul timpului total de gătit pentru a utiliza căldura reziduală.
- În cazul în care cuptorul are funcții de ventilare, gătiți mai multe feluri de mâncare în același timp.

Ghid de preparare

Funcțiile de preparare variază de la un model la altul. Tabelele furnizate indică duratele de preparare de bază.

Duratele și temperaturile prezentate în tabel sunt oferite în scop orientativ. Se recomandă să începeți cu cele mai mici valori și să le creșteți după cum este necesar.

Folosiți întotdeauna valoarea inferioară a intervalului indicat în tabele.

În general, duratele indicate în tabele sunt calculate în cazul introducerii alimentelor în cuptorul rece.

Rețetele care necesită preîncălzirea cuptorului vor menționa în mod explicit acest lucru.

Unele modele sunt dotate cu funcția Preîncălzire rapidă. Această funcție reduce timpul de preparare față de valorile furnizate

în tabele. Atunci când utilizați această funcție, așteptați ca temperatura selectată să fie atinsă înainte de a introduce alimentele în cuptor.

Nivelurile rafturilor pentru preparare sunt după cum urmează (începând de jos):

1: Mic.

Funcții cuptor cu microunde

AVANTAJELE MICROUNDELOR

La cuptoarele conventionale, caldura emanata de elementele electrice sau arzatoarele pe gaz patrunde usor mancarea din exterior spre interior. Din aceasta cauza se pierde o mare cantitate de energie cand se incalzesc aerul, componentele cuptorului si recipientele cu mancare.

Intr-un cuptor cu microunde, caldura este generata de mancarea in sine si caldura circula din interior spre exterior. Nu exista pierderi de caldura in aer, la peretii cavitatii cuptorului sau la vase si recipiente (daca acestea sunt adecvate folosirii in cuptorul cu microunde), cu alte cuvinte doar mancarea este incalzita.

Cuptoarele cu microunde au urmatoarele avantaje:

1. Durata de gatire mai scurta; in general este de pana la 3/4 mai scurta decat cea necesara pentru gatirea conventionala
2. Dezghetarea ultrarapida a mancarii, astfel reducand riscul dezvoltarii bacteriilor.
3. Economisirea energiei.
4. Pastrarea calitatilor nutritive ale alimentelor datorita perioadei mai scurte de preparare.
5. Usor de curatat.

CUM FUNCTIONEAZA MICROUNDELE

Intr-un cuptor cu microunde exista o valva cu tensiune crescuta numita magnetron care transforma energia electrica in energie a microundelor. Aceste unde electromagnetice sunt canalizate spre interiorul cuptorului printr-un conductor de unde si distribuite printr-un distribuitor metallic sau printr-un disc rotativ. In interiorul cuptorului undele sunt

2/3: Mediu.

4: Mare.

Nivelul 4 sunt potrivite pentru frigere la grătar și prăjire.

Așezați alimentele în mijlocul raftului sau a suportului pentru un rezultat cât mai uniform.

propagate in toate directiile si sunt reflectate de peretii metalici, patrundand alimentele uniform.

DE CE SE INCALZESC ALIMENTELE

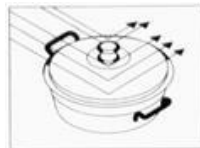
Majoritatea alimentelor contin apa iar moleculele de apa vibreaza sub actiunea microundelor. Frecarea dintre molecule produce caldura si astfel creste temperatura alimentelor, dezghetand-le, preparand-le sau mentinandu-le fierbinti.

Deoarece temperatura din interiorul alimentelor creste:

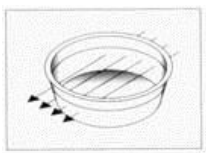
- Acestea pot fi preparate cu putin lichid ori grasimi/ulei sau deloc;
- Dezghetarea, incalzirea sau gatirea intr-un cuptor cu microunde este mai rapida decat intr-un cuptor conventional;
- Vitaminele, mineralele si substantele nutritive ale alimentelor sunt pastrate;
- Culoarea naturala si aromele alimentelor raman neschimbate.

Microundele patrund prin portelan, sticla, carton sau plastic dar nu patrund prin metal. De aceea, recipientele metalice sau cele care au parti metalice nu trebuie folosite intr-un cuptor cu microunde.

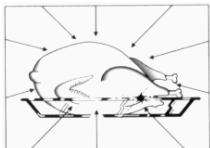
Microundele sunt reflectate de metal...



... dar trec prin sticla si portelan...



... si sunt absorbite de alimente.



PREPARAREA LA MICROUND



AVERTISMENT

Citiți broșura privind instalarea și întreținerea înainte de a găti folosind cuptorul cu microunde.

Urmați aceste recomandări atunci când gătiți cu microunde:

- Inainte de a incalzi sau prepara alimente care au coaja sau **membrana** (de ex. mere, rosii, cartofi, carnati) **intepati-le cu o furculita** pentru ca acestea sa nu plesneasca.
- Cand preparati alimente cu putina umiditate (de ex. **dezghetarea painii**, prepararea floricelelor etc.) umiditatea se va evapora foarte repede. Cuptorul va functiona in vid si alimentele se vor carboniza. Cuptorul si recipientul utilizat se pot deteriora intr-o astfel de situatie. Trebuie astfel sa setati timpul necesar pentru preparare si trebuie sa supravegheati atent procesul de preparare.
- Nu este posibil sa incalziti cantitati mari de ulei (**prajire**) in cuptorul cu microunde.
- Nu incalziti lichide in recipiente inchise ermetic. **Pericol de explozie!**
- **Bauturile alcoolice nu trebuie** incalzite la temperaturi crescute. Trebuie astfel sa setati timpul necesar pentru preparare si trebuie sa supravegheati atent procesul de preparare.

- Nu incalziti materiale sau lichide explozive in cuptorul cu microunde.
 - Scoateti **alimentele semi-preparate din ambalaje**, deoarece acestea nu sunt intotdeauna rezistente la caldura. Urmati instructiunile producatorului.
 - **Daca sunt mai multe recipiente** cum ar fi canile, de exemplu, asezati-le uniform pe platoul rotativ.
 - Incalziti biberonanele sau **recipientele cu mancare pentru bebelusi** fara capace sau tetine. Dupa incalzire, agitati sau amestecati continutul recipientelor pentru distribuirea uniforma a caldurii. Temperatura recipientelor este considerabil mai reduca decat cea a continutului care este incalzit. Verificati temperatura preparatelor inainte de a hrani copilul, pentru a evita arsurile.
 - **Pungile de plastic** nu trebuie legate cu agrafe metalice, ci cu agrafe de plastic. Punga trebuie perforata de cateva ori pentru a permite aburului sa fie eliminat cu usurinta.
 - Cand incalziti sau preparati alimentele, acestea trebuie sa tina o temperatura minima de **70°C**.
 - In timpul prepararii alimentelor, se poate forma **abur** pe geamul usii care poate incepe sa picure. Acest lucru este normal si se poate observa mai ales daca temperatura camerei este scazuta. Functionarea sigura a cuptorului nu este afectata de acest lucru. Dupa ce ati terminat prepararea, stergeti apa produsa prin condensare.
 - Cand incalziti lichide, folositi recipiente cu o deschidere larga, pentru ca aburul sa se evapore cu usurinta.
- Preparati alimentele cum este indicat in instructiuni si tineti cont de duratele de preparare si nivelul puterii indicate in tabele. Tineti cont de faptul ca valorile sunt orientative si pot varia in functie de stadiul initial, temperatura, umiditatea si tipul de alimente. Se recomanda setarea duratelor si a nivelului puterii pentru fiecare situatie in parte. In

functie de alimente, trebuie sa prelungiti sau sa scurtati timpul de preparare sau sa mariti sau reduceti nivelul puterii.

PREPARAREA CU MICROUNDE...

1. Cu cat cantitatea de alimente este mai mare, cu atat va fi mai crescut timpul de preparare. Retineti:
 - Cantitate dubla - timp dublat
 - Cantitate injumatatita - timp injumatatit
2. Cu cat temperatura este mai redusa, cu atat va fi mai indelungat timpul de preparare.
3. Alimentele lichide se incalzesc mai repede.
4. Daca alimentele sunt distribuite corespunzator pe platoul rotativ prepararea va fi mai uniforma. Daca asezati alimente solide in partea exterioara a platoului si pe cele mai putin solide in centrul platoului, puteti incalzi diferite tipuri de alimente simultan.
5. Usa cuptorului poate fi deschisa in orice moment. Cuptorul se opreste automat si va porni din nou doar cand inchideti usa.
6. Alimentele care sunt acoperite necesita un timp de preparare mai scurt si isi pastreaza mai bine caracteristicile. Capacele folosite trebuie sa permita microundelor sa treaca prin ele si sa aiba mici deschideri prin care sa iasa aburul.
7. Pentru a obtine cele mai bune rezultate atunci când încălziți cantități mici (cum ar fi un pahar de apă, o cană de lapte sau o pungă de popcorn), se sugerează să fie așezate pe tava de sticlă și să o poziționați la nivelul 1 sau mai sus.
8. Întoarceți sau amestecați mâncare la anumite perioade de timp pentru a spori caracterul uniform al încălzirii.
9. Pentru a obține cele mai bune rezultate culinare cu cuptorul cu microunde, raftul trebuie scos, așezați mâncarea pe tava de sticlă și poziționați-o la nivelul de jos sau superioare.
10. Nu așezați niciun aliment sau recipient cu mâncare/lichide direct pe partea inferioară a cavității. Pentru o încălzire mai bună, așezați întotdeauna mâncarea sau

recipientul cu mâncare/lichid pe tava de sticlă.

11. Nu acoperiți partea inferioară a cavității cuptorului cu folie de aluminiu sau staniol, deoarece există risc de deteriorare a cuptorului.

DEZGHETARE CU MICROUNDE

1. Folositi doar vase care pot fi folosite in cuptorul cu microunde (portelan, sticla, plastic adecvat).
2. Indicatiile din tabele se refera la dezghetarea alimentelor crude.
3. Durata dezghetarii depinde de cantitatea si grosimea alimentelor. Cand congelati alimentele pregatiti-le pentru procesul de decongelare. Asezati alimentele in bucati care se potrivesc dimensiunii recipientului.
4. Repartizati cat mai bine alimentele in interiorul cuptorului. Partile cele mai groase ale pestelui sau pulpelor de pui trebuie asezate deasupra. Puteti proteja partile cele mai delicate cu folie de aluminiu. Important: Folia de aluminiu nu trebuie sa vina in contact cu peretii cavitatii cuptorului deoarece acest lucru poate produce arcuri electrice.
5. Portiunile groase ale alimentelor trebuie intoarse de mai multe ori.
6. Distribuiti alimentele congelate cat mai uniform deoarece portiunile stramte si subtiri se dezgheata mai repede decat cele groase de deasupra.
7. Alimentele bogate in grasimi cum sunt untul, branza si frisca nu trebuie decongelate total. Daca sunt tinute la temperatura camerei vor fi gata sa fie servite in cateva minute. Daca gasiti bucati mici de gheata in frisca ultra congelata, trebuie sa o amestecati inainte de a o servi.
8. Asezati carnea de pasare pe o farfurie inclinata pentru a permite lichidului din carne sa se scurga.
9. Painea trebuie invelita intr-un servet pentru a nu deveni prea uscata.

10. Întoarceți alimentele la intervale regulate.
11. Îndepărtați ambalajul alimentelor congelate și nu uitați să scoateți orice clama metalică. La recipientele folosite pentru păstrarea alimentelor în congelator și care pot fi de asemenea folosite pentru încălzire și preparare, tot ce trebuie să faceți este să scoateți capacul. În toate celelalte cazuri trebuie să așezați alimentele în recipiente adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

12. Lichidul rezultat din dezghețare, mai ales de la carnea de pasare, trebuie aruncat. Astfel de lichide nu trebuie să intre în contact cu alte alimente.
13. Nu uitați că pentru funcția de dezghețare trebuie să permiteți un timp de repaus până alimentele sunt complet dezghețate. Acest lucru durează între 15 și 20 de minute.

Ce tip de vase pentru microunde pot fi folosite?

FUNCTIA MICROUNDE

Pentru funcția microunde rețineți că microundele sunt reflectate de suprafețele metalice. Sticla, porțelanul, lutul, plasticul și hârtia permit microundelor să treacă.

Din această cauză, **tigăile metalice și vasele sau recipientele cu părți metalice sau ornamente nu pot fi folosite în cuptorul cu microunde.** Vasele din sticlă și lut cu **ornamente sau continut metalic** (de ex. cristal cu plumb) nu pot fi folosite în cuptorul cu microunde.

Materialele ideale pentru folosirea în cuptorul cu microunde sunt sticla, porțelanul sau lutul refractar, sau plasticul rezistent la căldură. Sticla sau porțelanul foarte subțiri și fragile trebuie folosite doar pentru perioade scurte de timp (de ex. pentru încălzire).

Alimentele fierbinti transmit căldura vaselor care se pot încălzi. Astfel, trebuie să folosiți întotdeauna manusi!

CUM SA TESTATI VASELE PE CARE LE VETI FOLOSI

Așezați în cuptor vasul pe care vreți să-l utilizați timp de 20 secunde la puterea maximă a microundelor. După scurgerea timpului dacă este încă rece și doar puțin cald, este adecvat pentru folosirea în cuptor. Dacă se încălzește prea tare sau provoacă formarea de arcuri

electrice nu este adecvat pentru folosirea în cuptorul cu microunde.



AVERTISMENT

Dacă se folosesc microundele, asigurați-vă că în interiorul cuptorului nu există obiecte necorespunzătoare, inclusiv rafturile de sârmă sau grilajele care fac parte din aparat și care trebuie utilizate doar împreună cu funcțiile grătar sau cuptor.

FUNȚII CONVENȚIONALE

La funcțiile Grătar și Aer cald, vasele pentru cuptor trebuie să reziste la o temperatură de cel puțin 300 °C.

Recipientele din plastic nu sunt potrivite pentru a fi utilizate pentru funcția grill.

FUNȚII COMBINATE

În cazul funcțiilor combinate, vasele pentru cuptor trebuie să fie adecvate pentru utilizarea atât pentru microunde, cât și pentru grătar.

RECIPIENTE SI FOLIE DE ALUMINIU

Alimentele semi-preparate în recipiente și folie de aluminiu pot fi introduse în cuptorul cu microunde dacă sunt respectate următoarele aspecte:

- Țineți cont de recomandările producătorului scrise pe ambalaj.

- Recipientele de aluminiu nu pot avea mai mult de 3 cm înălțime și nu pot intra în contact cu pereții cavității (distanța minimă de 3 cm). Orice capac de aluminiu trebuie îndepărtat.
- Așezați recipientul de aluminiu direct pe plită mesei rotative. Dacă folosiți grilajul de fier, așezați recipientul pe o farfurie de porțelan. Nu așezați recipientul direct pe grilajul de fier!
- Timpul de preparare este mai crescut deoarece microundele patrund alimentele doar de sus. Dacă aveți îndoieli, este recomandat să folosiți doar vase pentru utilizarea la microunde.
- Folia de aluminiu poate fi folosită pentru a reflecta microundele în timpul procesului de decongelare. Alimentele delicate, cum sunt carnea de pasare sau carnea tocată, pot fi protejate de căldura excesivă acoperind extremitățile/marginile respective.
- **Important:** folia de aluminiu nu poate intra în contact cu pereții cavității deoarece acest lucru poate provoca formarea de arcuri electrice.

CAPACE

Recomandăm folosirea capacelor de sticlă sau plastic sau folie aderență deoarece:
NUMAI PENTRU FUNCȚIA MICROUND!



















1. Astfel veți opri evaporarea (mai ales în timpul preparării îndelungate);
2. Timpul de preparare este mai scurt;
3. Alimentele nu devin uscate;
4. Aromele sunt păstrate.

Capacul trebuie să aibă găuri sau deschideri pentru a nu se crea presiune. Pungile de plastic trebuie să fie deschise. Biberonele sau borcanele cu mâncare pentru bebeluși și recipientele asemănătoare pot fi încălzite fără capace/tetine altfel acestea pot pleși.



NOTĂ

Pentru a vă face o idee generală privind ce tip de vase pentru cuptor sunt adecvate în fiecare situație, consultați tabelul de la finalul acestui manual, în capitolul „Vase pentru cuptor”.
















	WAGA ВЕС AĞIRLIK GREUTATE (KG)	POZIOM ПРОТИВЕНЬ ПОЛОЖЕНИЕ POZİSYONU NİVEL	FUNKCJA РЕЖИМ FONKSIYON FUNCȚIE	TEMPERAT. ТЕМПЕРАТУРА SICAKLIK TEMPERAT. (°C)	CZAS ВРЕМЯ SÜRE TİM (MIN)	RODZAJ ПОСУДА КАР VAS DE COLECTARE
Kaczka Утка Ördek Rață	1,50	1		190-210	55-60	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavă
				170-190	45-55	
						
Piers z kaczki Утиная грудка Ördek göğsü Piept de rață	0,40	4		180-190	10-12	Ruszt Решетка Izgara Gratăr
				200-210	8-10	
						
Udka z kaczki Утиные бедрышки Ördek budu Pulpe de rață	2 sztuki 2 шт 2 parça 2 bucăți	2/3		170-190	45-50	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavă
				160-180	55-60	
						
Kurczak Курица Tavuk Pui	1,20	1		190-210	55-60	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavă
				170-190	50-55	
						
Udka z kurczaka Куриные бедрышки Tavuk budu Pulpe de pui	4 sztuki 4 шт 4 parça 4 bucăți	2/3		190-210	25-30	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavă
				190-200	20-25	
						
Indyk Индейка Hindi Curcan	4,00	1		190-200	70-75	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavă
				180-200	65-70	
						

MIĘSO / МЯСО / ET / CARNE

	WAGA ВЕС AĞIRLIK GREUTATE (KG)	POZIOM ПРОТИВЕНЬ ПОЛОЖЕНИЕ ROZISYONU NIVEL	FUNKCJA РЕЖИМ FONKSIYON FUNCTIE	TEMPERAT. ТЕМПЕРАТУРА SICAKLIK TEMPERAT. (°C)	CZAS ВРЕМЯ SÜRE TIMP (MIN)	RODZAJ ПОСУДА КАР VAS DE COLECTARE
Pieczeń cielęca Жаркое из телятины Dana rostosu Carne de vițel friptă	2, 00	1		190-210	85-90	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Pieczeń wołowa Жаркое из говядины Biftek Carne de vită la cuptor	0,60	2/3		190-200	45-50	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
Pieczeń faszerowana Изделия из мясного фарша Piliç dolması Friptură umplută	1,00	2/3		175-180	45-50	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Kotlety wołowe Отбивные из говядины Sığır pirzolası Cotlete de vită	0,50	2/3		220	15	Ruszt Решетка Izgara Gratâr
Stek wołowy Говяжий стейк Biftek Friptură de vită	1,00	2/3		220	15	Ruszt Решетка Izgara Gratâr
				220	25-30	
Stek z łaty wołowej Тушеная говядина Kızarmış biftek Friptură înăbușită	1,00	2/3		180-200	33-45	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				180-200	25-30	
Pieczeń wieprzowa Жаркое из свинины Domuz rostosu Carne de porc friptă	1,00	2/3		180-190	50-55	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Kotlety wieprzowe Свинные отбивные Domuz pirzolası Cotlete de porc	0,50	2/3		200-220	15	Ruszt Решетка Izgara Gratâr

MIĘSO / МЯСО / ET / CARNE

	WAGA BES AĞIRLIK GREUTATE (KG)	POZIOM ПРОТИВЕНЬ ПОЛОЖЕНИЕ POZİSYONU NIVEL	FUNKCJA РЕЖИМ FONKSİYON FUNCȚIE	TEMPERAT. ТЕМПЕРАТУРА SICAKLİK TEMPERAT. (°C)	CZAS ВРЕМЯ SÜRE TİMP (MIN)	RODZAJ ПОСУДА КАР VAS DE COLECTARE
Łopatka wierzowa Свинная лопатка Domuz kürek eti Spată de porc	1,50	2/3		190-200	55-60	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				190-200	40-50	
Prosię Молочный поросенок Süt domuzu Purcel de lapte	1,40	2/3		190-210	60-70	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				170-190	70-75	
Żeberka wierzowe Свинные ребрышки Domuz kaburgası Coaste de porc	0,50	2/3		190-210	25-30	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				190-210	30	
Golonka Свинная рулька Jambon çenesi Ciolan	1,00	2/3		190-210	50-55	Ruszt Решетка Izgara Gratâr
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Mięso z dzika Кабанятина Yaban domuzu Mistreț	2 sztuki 2 шт 2 parça 2 bucăți	2/3		180	15	Ruszt Решетка Izgara Gratâr
				190-200	12-15	
Jagnięcina Баранина Kuzu Miel	1,00	2/3		190-210	35-40	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Udziec bez kości Мясо на кости с суставом Kemikli ayak eklemi Pulpă cu os	0,60	2/3		170-190	45-55	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				180-190	35-40	
Mięso z kangura Кенгурятина Kanguru Cagur	2,00	1		190-210	55-60	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				180-200	45-55	

	WAGA BES AĞIRLIK GREUTATE (KG)	POZIOM ПРОТИВЕНЬ ПОЛОЖЕНИЕ POZİSYONU NİVEL	FUNKCJA РЕЖИМ FONKSIYON FUNCTİE	TEMPERAT. ТЕМПЕРАТУРА SICAKLİK TEMPERAT. (°C)	CZAS ВРЕМЯ SÜRE TİMP (MIN)	RODZAJ ПОСУДА КАР VAS DE COLECTARE
Solony okoń morskı Сибас, запеченный в соли Tuzla pişirilen levrek Biban de mare în crustă de sare	1,00	2/3		180-200	20-25	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
			 	190-200	18-20	
Morlesz Морской лещ Mercan Plătică de mare	1,00	2/3		190-200	20-25	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
			 	190-200	10-15	
Medaliony z morszczuka Медальоны из хека Barlam madalyon Medalioane de merluciu	1,10	2/3		190-210	15-20	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
			 	180-200	10-12	
Medaliony z lososia Медальоны из лосося Somon madalyon Medalioane de somon	1,10	2/3		190-200	15-20	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
			 	200-210	10-15	
Pudding rybny Рыбный мусс Balik mus Mousse de pește	2,00	1	 	160	50	Plytka forma Неглубокое блюдо Derinliği az tabak-çanak Vas cu pereți joși
				150-160	60-65	
Vol-au-vent z rybą Волован с рыбой Vol-au-vent (balik) Pește vol-au-vent	0,50	2/3		180-190*	18-20	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ







* W przypadku tych dań zaleca się nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić w piekarniku po osiągnięciu ustawionej temperatury.

* Для приготовления этих блюд сначала разогрейте пустую печь и кладите в нее продукты, лишь когда будет достигнута нужная температура.

* Bu yemekler için boş fırını önceden ısıtın ve ardından seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra yiyeceği fırına yerleştirin.

* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate.

PIZZA / ПИЦЦА / PÌZZA / PIZZA

	WAGA BES AĞIRLIK GREUTATE (KG)	POZIOM ПРОТИВЕНЬ ПОЛОЖЕНИЕ POZİSYONU NİVEL	FUNKCJA РЕЖИМ FONKSIYON FUNCȚIE	TEMPERAT. ТЕМПЕРАТУРА SICAKLİK TEMPERAT. (°C)	CZAS ВРЕМЯ SÜRE TIMP (MIN)	RODZAJ ПОСУДА КАР VAS DE COLECTARE
Pizza na grubym cieście Пицца на толстом тесте Kalın hamurlu pizza Pizza cu blat pufos	0,60	2/3		190-210	30-35	Ruszt Решетка Izgara Gratär
			 	190-200	20-25	
Pizza na cienkim cieście Пицца на тонком тесте İnce hamurlu pizza Pizza cu blat subtire	0,60	2/3		190-200	15-20	Ruszt Решетка Izgara Gratär
			 	200-210	10-15	


CHLEB / ХЛЕБ / ЕКМЕК / PÄINE

	WAGA BES AĞIRLIK GREUTATE (KG)	POZIOM ПРОТИВЕНЬ ПОЛОЖЕНИЕ POZİSYONU NİVEL	FUNKCJA РЕЖИМ FONKSIYON FUNCTİE	TEMPERAT. ТЕМПЕРАТУРА SICAKLİK TEMPERAT. (°C)	CZAS ВРЕМЯ SÜRE TİMP (MIN)	RODZAJ ПОСУДА КАР VAS DE COLECTARE
Chleb biały Белый хлеб Beyaz ekmeğ Päine albă	0,50	2/3		200-220	20-25**	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
Chleb żytni Ржаной хлеб Çavdar ekmeği Päine de secară	0,15	2/3		200-220	10-15**	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
Chleb pełnoziarnisty Хлеб из цельнозернов ой муки Кеpekli ekmeğ Päine integrală	0,15	2/3		200-220	10-30**	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ







** Ustawić funkcję grzania "grzałka dolna" , 100 °C, ok. 30 min.

** Подъем и расстойка, 100°C, примерно 30 мин. 


















** Ön kabartma fonksiyonu , 100 °C'de, yaklaşık olarak 30 dakika.

** Funcție de predospire , 100 °C, aprox. 30 min.















PRZYSTAWKI I MAKARONY / ГАРНИРЫ И БЛЮДА ИЗ МАКАРОН / BAŞLANGIÇ YEMEKLERİ VE MAKARNALAR / APERITIVE ŞI PASTE

	WAGA BEC AĞIRLIK GREUTATE (KG)	POZIOM ПРОТИВЕНЬ ПОЛОЖЕНИЕ POZİSYONU NİVEL	FUNKCJA РЕЖИМ FONKSİYON FUNCȚIE	TEMPERAT. ТЕМПЕРАТУРА SICAKLİK TEMPERAT. (°C)	CZAS ВРЕМЯ SÜRE TIMP (MIN)	RODZAJ ПОСУДА КАР VAS DE COLECTARE
Pieczone ziemniaki Печеный картофель Fırında patates Cartofi la cuptor	1,00	1	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Blacla do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
Grillowane warzywa Овощи-гриль Izgarada sebzeler Legume la grătar	1,00	2/3		190-210	30-45	Ruszt Решетка Izgara Gratâr
Pieczarki Грибы Mantarlar Ciuperci	0,50	2/3		200-210	13	Ruszt Решетка Izgara Gratâr
Lasagne Лазанья Lazanya Lasagna		2/3		200-210	35-40	Blacla do pieczenia Противень Tepsi Tavâ









CIASTA I DESERY / КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / PASTANE / COFETĂRIE

	WAGA BEC AĞIRLIK GREUTATE (KG)	POZIOM ПРОТИВЕНЬ ПОЛОЖЕНИЕ POZİSYONU NİVEL	FUNKCJA РЕЖИМ FONKSİY ON FUNCTİE	TEMPERAT. ТЕМПЕРАТУРА SICAKLIK TEMPERAT. (°C)	CZAS ВРЕМЯ SÜRE TİMP (MIN)	RODZAJ ПОСУДА КАР VAS DE COLECTARE
Ciasto biszkoptowe Бисквиты Pandişpanya karışımı Mix pentru pandişpan	0,50	2/3		180-200*	25-30	Plytka forma Неглубокое блюдо Derinliği az tabak- çanak Vas cu pereti
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Ciasto drożdżowe Дрожжевое тесто Mayalı hamur Aluat dospit	0,50	2/3		170-190*	20-25	Plytka forma Неглубокое блюдо Derinliği az tabak- çanak Vas cu pereti
				170-180*	25-30	
						
Ciasto kruche Песочное тесто Tuzlu tart hamuru Produse de patiserie cu miere	0,50	2/3		180-190*	15-20	Plytka forma Неглубокое блюдо Derinliği az tabak- çanak Vas cu pereti
				170-180*	15-20	
						
Ciasto francuskie Слоеное тесто Pasta Produse de patiserie	0,30	2/3		180-190*	20-22	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				180-190*	18-20	
						
Ciasto ptysiowe Дрожжевое слоеное тесто Puf böreği Foietaj	0,50	2/3		180-190*	18-20	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
Buteczki francuskie z serem Творожная запеканка Süzme peynirli turta Plăcintă cu brânză	0,40	2/3		180*	24	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
				180-190*	20	
						
Ciasto parzone (np. empanadas) Заварное пирожное Profiterol/ekler hamuru Produse de patiserie cu lichior	0,50	2/3		190*	30	Plytka forma Неглубокое блюдо Derinliği az tabak- çanak Vas cu pereti

CIASTA I DESERY / КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / PASTANE / COFETĂRIE

	WAGA ВЕС ĂĞIRLIK GREUTATE (KG)	POZIOM ПРОТИВЕНЬ ПОЛОЖЕНИЕ POZİSYONU NIVEL	FUNKCJA РЕЖИМ FONKSİY ON FUNCȚIE	TEMPERAT. ТЕМПЕРАТУРА SICAKLIK TEMPERAT. (°C)	CZAS ВРЕМЯ SÜRE TIMP (MIN)	RODZAJ ПОСУДА КАР VAS DE COLECTARE
Sernik Чизкейк Cheesecake Plăcintă cu brânză	0,80	2/3		180	30-35	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavă
				180-290	25-30	
						
Miodownik Медовое печенье Ballı pasta Produse de patiserie cu miere	0,60	2/3		170-190*	40-45	Plytka forma Блюдо Derinliği az tabak- çanak Vas cu pereți
				180-190*	35-40	
						
Bezy Безе Kremalı pasta Bezele		2/3		100-110	190	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavă
				100-110	170-180	
						
Макароники Миндальное печенье-безе Bademli mereng bisküviler Biscuiți cu beza și migdale	0,50	4		110-120*	15-20	Blacha do pieczenia Противень Tepsi Tavă
Jogurt Йогурт Yoğurt Iaurt	1 litr 1 литр 1 litre 1 litru	***		45-50	8 godzin 8 часов 8 saat 8 ore	Miseczki Баночки для йогурта Yoğurt kapları Vase pentru iaurt
Konfitury Конфитюр Meyve konservesi Dulceață	1,00	2/3		100-110	18-20	Naczynie Посуда Кар Vas de colectare
Babeczki Кексы-магдаленки Fincan kek Madlene	0,40	2/3	 	200-210* 200*	30	Foremki Формочки Kaplar Forme de prăjitură

CIASTA I DESERY / КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / PASTANE / COFETĂRIE

	WAGA ВЕС AĞIRLIK GREUTATE (KG)	POZIOM ПРОТІВЕНЬ ПОЛОЖЕНИЕ POZİSYONU NİVEL	FUNKCJA РЕЖИМ FONKSIYON FUNCȚIE	TEMPERAT. ТЕМПЕРАТУРА SICAKLİK TEMPERAT. (°C)	CZAS ВРЕМЯ SÜRE TİM (MIN)	RODZAJ ПОСУДА КАР VAS DE COLECTARE
Ciasto Тесто Hamur Aluat	0,40	1	 	200-220* 200*	25-30 25	Blacla do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
Biszkopt Бисквит Pandispanya Pandişpan	0,60	2/3	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Plytka forma Неглубокое блюдо Vas cu pereți joși
Pieczone jabłko Компот из яблок Elma kompostosu Compot de mere	0,50	1		160-170	35	Blacla do pieczenia Противень Tepsi Tavâ
Crème caramel / Pudding Пудинг Krem karamel Crema de caramel	1 litr 1 литр 1 litre 1 litru	2/3		100	60-70	Foremki Форма для пудинга Pasta tabağı Vas pentru tartă
Ciasto parzone Заварное пирожное Profiterol/ekler hamuru Produse de patiserie cu aluat de choux	0,20	2/3	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Blacla do pieczenia Противень Tepsi Tavâ

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić w piekarniku po osiągnięciu ustawionej temperatury.

*** Mıseczki z jogurtem umieścić bezpośrednio na dnie piekarnika.

* Для приготовления этих блюд сначала разогрейте пустую печь и кладите в нее продукты, лишь когда будет достигнута нужная температура.

*** Ставьте баночки для йогурта прямо на дно печи

* Bu yemekler için boş fırını önceden ısıtın ve ardından seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra yiyeceği fırına yerleştirin.

*** Yoğurt kaplarını doğrudan fırın tabanına yerleştirin.

ROZMRAŽANIE WG CZASU / РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ / ZAMANA GÖRE BUZ ÇÖZME / DECONGELARE ÎN FUNCȚIE DE TIMP

PRODUKT ПРОДУКТ YİYECEK ALIMENTE	WAGA BEC AĞIRLIK GREUTATE (KG)	FUNKCJA РЕЖИМ FONKSİYON FUNCȚIE	CZAS ВРЕМЯ SÜRESİ TİMP (MIN)	CZAS ODCZEKANIA ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ BEKLEME SÜRESİ DURATA REPAUS (MIN)
Mięso (cielęcina, wołowina, wieprzowina) Мясо (телятина, говядина, свинина) Et (dana eti, siğir eti, domuz eti) Bucati de carne, vitel, vita, porc	100	☺☺☺	2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Międo duszone/ Гуляш/ Gulaş/ Carne inabusita	500	☺☺☺	8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Mięso mielone/ Рубленое мясо/ Kıyma/ Carne tocata	100	☺☺☺	2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Kiełbasa/ Сосиски/ Sosis/ Carnati	200	☺☺☺	4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Drób (porcje)/ Птица (порционно)/ Kūmes havyani eti (ilgili parçaları)/ Carne de pasare, carne de pasare portionata	250	☺☺☺	5-6	5-10
Kurczak/ Курица/ Tavuk/ Carne de pui	1000	☺☺☺	20-24	20-30
Filety rybne/ Рыбное филе/ Fileto balık/ Peste	200	☺☺☺	4-5	5-10
Pstrąg/ Форель/ Alabalık/ Păstrăv	250	☺☺☺	5-6	5-10
Krewetki/ Креветки/ Karides/ Creveti	100	☺☺☺	2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Фрукты/ Owoc/ Meyve/ Fructe	200	☺☺☺	4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Pieczywo/ Хлеб/ Ekmek/ Paine	200	☺☺☺	4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Masło/ Сливочное масло/ Tereyağı/ Unt	250	☺☺☺	8-10	10-15
Twaróg/ Сливочный сыр/ Krem peynir/ Ranza de vaci	250	☺☺☺	6-8	10-15
Śmietana/ Сливки/ Krema/ Crema	250	☺☺☺	7-8	10-15

NACZYNIA ZALECANE DO STOSOWANIA W URZĄDZENIU

RODZAJ NACZYNIA	FUNKCJA	MIKROFALE		FUNKCJE KONWENCJONALNE	FUNKCJE ŁĄCZONE
		ROZMRAŻANIE / PODGRZEWANIE	GOTOWANIE		
Szkoło i porcelana 1) nieżaroodporne, możliwość mycia w zmywarce		tak	tak	nie	nie
Ceramika glazurowana żaroodporne szkło i porcelana		tak	tak	tak	tak
Naczynia ceramiczne, fajans nieglazurowane glazurowane bez metalowych ozdób		tak	tak	nie	nie
Naczynia gliniane glazurowane nieglazurowane		tak nie	tak nie	nie nie	nie nie
Naczynia plastikowe 2) żaroodporne do 100°C żaroodporne do 250°C		tak tak	nie tak	nie nie	nie nie
Folie plastikowe 3) Folia spożywcza Celofan		nie tak	nie tak	nie nie	nie nie
Papier, tektura, pergamin 4)		tak	nie	nie	nie
Metal Folia aluminiowa Pojemniki aluminiowe 5) Akcesoria (ruszt)		tak nie tak	nie tak tak	tak tak tak	nie tak nie

1. Bez złotych ani srebrnych ozdób. Szkło ołowiowe jest nieodpowiednie
2. Należy przestrzegać zaleceń producenta!
3. Nie używać metalowych klipsów do zamykania torebek. Nakłuć torebki. Folię stosować tylko do przykrywania żywności.
4. Nie używać papierowych talerzy.
5. Stosować wyłącznie płytkie aluminiowe naczynia/pojemniki bez pokrywek. Aluminium nie może stykać się ze ścianami komory urządzenia

РАБОЧИЙ РЕЖИМ ТИП ПОСУДЫ	МИКРОВОЛНЫ		ОБЫЧНЫЕ ФУНКЦИИ	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ
	РАЗМОРОЗКА/ РАЗОГРЕВ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Стекло и фарфор 1) Бытовой, не-жаростойкий, для мытья в посудомоечной машине	Да	Да	Нет	Нет
Глазурованная керамика Жаростойкое стекло и фарфор	Да	Да	Да	Да
Фаянсовая и глиняная посуда неглазурованная глазурованная без металлизированного рисунка	Да	Да	Нет	Нет
Глиняная посуда глазурованная неглазурованная	Да Нет	Да Нет	Нет Нет	Нет Нет
Пластмассовая посуда 2) жаростойкая до 100°C жаростойкая до 250°C	Да Да	Нет Да	Нет Нет	Нет Нет
Полимерные пленки 3) Пленка для пищевых продуктов Целлофан	Нет Да	Нет Да	Нет Нет	Нет Нет
Бумага, картон, пергамент 4)	Да	Нет	Нет	Нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевые емкости 5) Принадлежности (решетка)	Да Нет Да	Нет Да Да	Да Да Да	Нет Да Нет

1. Не допускается использовать посуду с «золотыми» и «серебряными» каемками, а также хрустальную посуду.
2. Следуйте указаниям изготовителя!
3. Не закрывайте пакеты металлическими зажимами. Накальвайте пакеты. Пищевую пленку можно использовать только для того, чтобы прикрыть продукты сверху.
4. Не используйте бумажные тарелки.
5. Используйте только неглубокие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен соприкасаться со стенками камеры.

FIRIN KAPLARI

TABAK- ÇANAK TÜRÜ	ÇALIŞMA MODU	MİKRODALGA		GELENEKSEL İŞLEVLER	KOMBİNE FONKSİYONLAR
		BUZ ÇÖZME /ISITMA	PİŞİRME		
Cam ve porselen 1) Evsel, ateşe dayanıklı olmayan, bulaşık makinesinde yıkanabilir		evet	evet	hayır	hayır
Sırlı seramik Ateşe dayanıklı cam ve porselen		evet	evet	evet	evet
Seramik, topraktan yapılmış tabak- çanak sırsız Metal parçaları bulunmayan, sırlı		evet	evet	hayır	hayır
Topraktan yapılmış tabak-çanak sırlı sırsız		evet hayır	evet hayır	hayır hayır	hayır hayır
Plastik tabak-çanak 2) 100 °C'ye kadar ısıya dayanıklı 250 °C'ye kadar ısıya dayanıklı		evet evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Plastik filmler 3) Streç film Jelatin kağıdı		hayır evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Kağıt, karton, parşömen kağıdı 4)		evet	Hayır	hayır	hayır
Metal Alüminyum folyo Alüminyum kaplar 5) Aksesuarlar (raf)		evet hayır evet	hayır evet evet	evet evet evet	hayır evet hayır

1. Altın veya gümüş kenarı olmayacak ve kurşun cam içermeyecek.
2. Üretici talimatlarını göz önünde bulundurun!
3. Torbaları kapatmak için metal klipsler kullanmayın. Torbaları delin. Filmleri sadece yiyecekleri örtmek için kullanın.
4. Kağıt tabak kullanmayın.
5. Sadece kapaksız, derinliği az alüminyum kaplar. Alüminyum boşluk duvarlarına temas etmemelidir

Tip de vas	Mod de functionare	Microunde		Funcții convenționale	Funcții combinate
		Dezghetare / încălzire	Preparare		
Sticla si portelan 1)					
Utilizare in casa, nu sunt rezistente la foc, pot fi folosite in masina de spalat vase		da	da	nu	nu
Portelan emailat					
Sticla si portelan rezistente la foc		da	da	da	da
Portelan, base de ceramica 2)					
Emailate sal fara email fara ornamente metalice		da	da	nu	nu
Vase din lut 2)					
Emailate		da	da	nu	nu
Fara email		nu	nu	nu	nu
Vase din plastic 2)					
Rezistente la temperaturi de 100°C		da	nu	nu	nu
Rezistente la temperaturi de 250° C		da	da	nu	nu
Folii de plastic 3)					
Folie de plastic pentru alimente		nu	nu	nu	nu
Celofan		da	da	nu	nu
Hartie, carton, pergament 4)					
Hartie		da	nu	nu	nu
Metal					
Folie de aluminiu		da	nu	da	nu
Ambalaje de aluminiu 5)		nu	da	da	da
Accesorii (grilaj de fier)		da	da	da	da

1. Fara ornamente aurite sau argintii pe margini; fara cristal cu plumb
2. Tineti cont de instructiunile producatorului!
3. Nu folositi agrafe metalice pentru legarea pungilor. Faceti gauri in pungi. Folositi folia doar pentru a acoperi alimentele.
4. Nu folositi farfurii de hartie.
5. Doar recipiente de aluminiu putin adanci fara capace. Aluminiul nu trebuie sa intre in contact cu peretii cavitatii.

'TEKA