

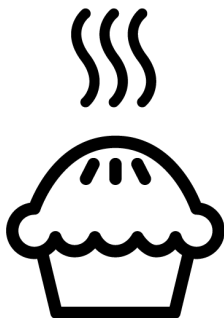
# GRUNDIG

## Built-in Oven

User Manual

## Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации



GEKW12400B

385442087\_3/ EN/ RU/ R.AB/ 09/08/23 14:31  
7757883867

## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for heating, plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- For the safety of children, cut the power plug and make the product inoperable before disposing the product.



### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the hob). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.

- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- If your product does not have a power cable, only use the power cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or intermediate cables.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.

#### **1.4 Microwave Safety**

- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - for clients in hotels, motels and other residential type environments;

- for bed and breakfast type environments.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the microwave oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
- The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
- Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact by the Authorised Service Agent.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person or Authorised Service Agent.
- Before operating your oven ensure that the door has been closed properly. A safety mechanism in the door lock prevents your appliance from operating when the door is open, halting the cooking operation if you open the door. You should not interfere with the door locking system or attempt to override this system. If the door locking system is overridden, risk of exposure to microwaves arises if the appliance is operated with an open door.
- Do not place any kind of object between the front of the oven and the door. You should not operate your oven if objects such as paper towels or napkins prevent it from being closed properly.
- Radio Interference: Place the oven no less than 2 metres from TVs, radios, wireless modems, access points and aerials. Otherwise it may cause interference.
- Do not cook your meals with the cooking time and microwave power set excessively high. Excessive cooking may desiccate, burn or ignite some parts of the meal.

- Never use aluminum foil or aluminum utensils for microwave cooking.
- Do not use metal objects closer than 3 cm to the oven door while cooking with microwave.
- Do not place corrosive chemicals or materials containing corrosive vapor into the oven.

**When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:**

- Clean door and sealing surface of the oven.
- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
- Place the oven away from other heating appliances and avoid using it in damp or steamy environments.
- It is hazardous for anyone other than a competent person or the Authorised Service Agent to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover

which gives protection against exposure to microwave energy.

- This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic environments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating or warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Your oven has not been designed for drying any living beings.
- Do not operate your oven when it is empty. This may damage the oven. Should you wish to test the oven, place a glass of

water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will suffer no damage.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Do not use earthenware containers for microwave cooking. Moisture in the earthenware may expand and cause cracking of your container.

**To reduce the risk of fire in the oven cavity:**

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- If you use materials like paper, wood or plastic for cooking in your microwave, do not leave the oven unattended. Paper, wood and similar materials may ignite, while plastic materials may melt. Do not use con-

tainers made of materials for fan oven, grilling and mixed cooking operations.

- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- Eggs in shell and hard-boiled eggs should not be heated in the microwave, as they may explode even after being heated in the microwave.
- Do not use your oven to heat carbonated drinks or foods stored in airtight containers like tin cans. This will cause pressure to build up inside the oven that may result in damage or explosion when the door is opened.
- Do not use your microwave oven for cooking or reheating unwhisked eggs, whether shelled or not. Ensure that you pierce the skins of potatoes,

- apples, chestnut or similar fruits and vegetables before cooking.
- Do not use porcelain containing metal (silver, gold, etc.). Ensure that you remove all metal twist-ties from food packages. Pieces of metal inside the oven can cause arcing that may result in serious damage.
  - Do not use your oven with oil fry food as you will not be able to adjust the temperature of the oil.
  - Do not use the microwave to warm cooking oil or drinks with high alcohol volume only.
  - Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near flammable materials.
  - Do not use the interior of your oven for storage purposes.
  - Should the contents of the oven catch fire or should you notice any smoke, keep the oven door closed. Switch off the oven and remove the plug from the socket, or else remove or switch off the fuses for your home.
  - Do not lean on the oven door when it is open, or let children tinker it. This will warp the oven door and prevent it from closing properly.
- Put a metal teaspoon or glass rod in the container when heating up liquids. This will prevent delay of boiling of the liquid, thus prevent sudden overflowing when the container is moved.
  - Do not use the oven, if:
    - The door is not closed properly;
    - The door hinges are damaged;
    - The contact surfaces between the door and the front side of the oven are damaged;
    - The door window is damaged;
    - An electrical arch occurs within the oven although there are no metal object in the cooking segment.
  - It is very important not to select long durations or extremely high power levels while cooking a small amount of food in order to avoid overheating or burning the meal. For example, a slice of bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
  - Do not use the oven for frying as it is not possible to control the temperature of oil heated in microwave.

- Contact surfaces of the door (front side of the inner segment and inner side of the doors), must be kept clean to ensure proper operation of the oven.

### **1.5 Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from getting damaged.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

### **1.6 Installation Safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

### **1.7 Safety of Use**

- Ensure that the product is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.

- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- During operation, the product may become hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always use heat resistant oven gloves while placing food in the hot oven, or removing the food from the hot oven, etc.

### 1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** The accessible parts of the product will be hot during use. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.

### 1.9 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.

### 1.10 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heater elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



### **1.11 Maintenance and Cleaning Safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end

of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### 2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the pack-

aging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

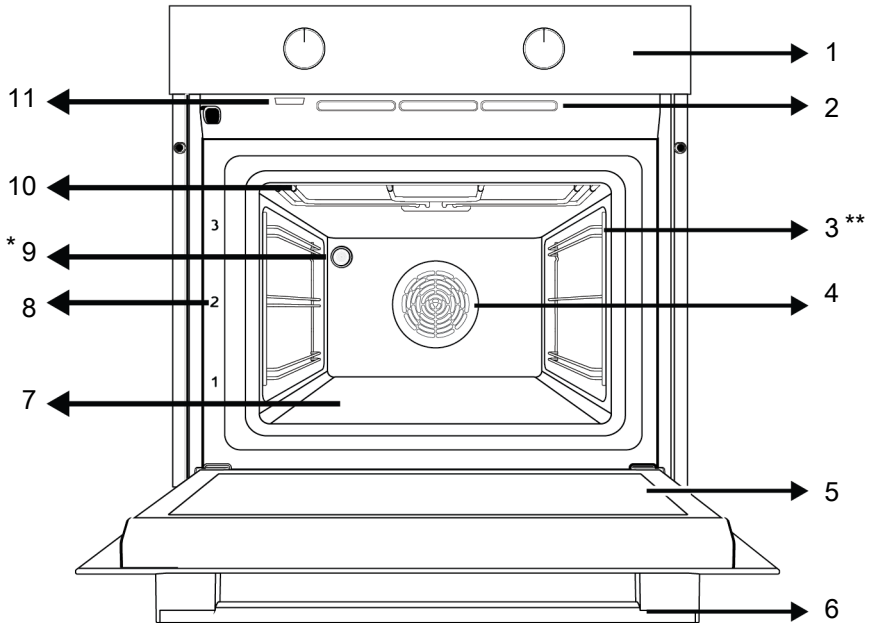
### 2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

### 3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Lamp

11 Steam exit hole: Steam is discharged from here during the operation of microwave. Condensation may form on the surrounding surfaces.

2 Ventilation holes

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Upper heater

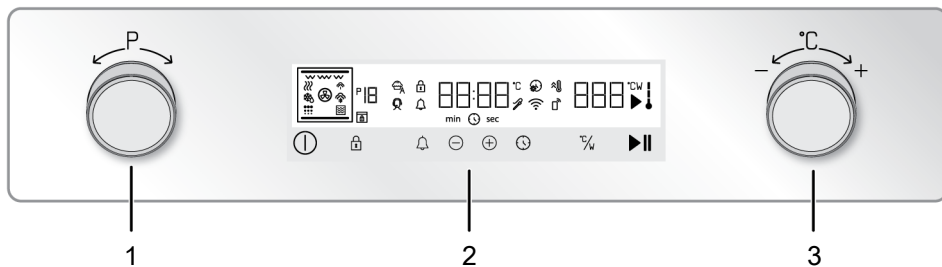
\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

\*\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

### 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### 3.2.1 Control Panel



1 Function selection knob

2 Control unit

3 Temperature/Power selection knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

### 3.2.2 Introduction of the oven control panel

#### Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. To select, first touch the ① key and turn on the oven. Then, rotate the function selection knob to the right/left.

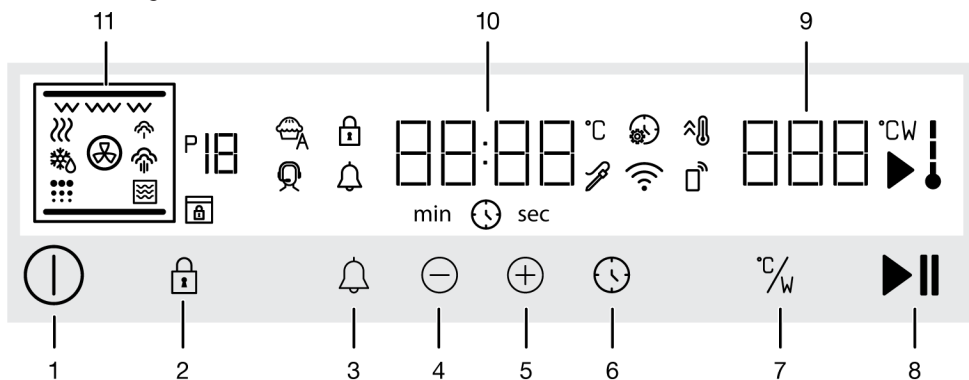
#### Temperature/Power selection knob

You can select the temperature and microwave power you want to cook with the temperature/power selection knob. To select touch the ① key and turn on the oven. Then, rotate the temperature selection knob to the right/left.

#### Oven inner temperature indicator

You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

#### Control unit



#### Keys :

1 : On/off key

2 : Key lock key

3 : Alarm key

4 : Decrease and advance key


5 : Increase and advance key

- 6 : Time and settings key  
 7 : Temperature/Power key  
 8 : Baking start/stop key

#### Indicator areas :

- 9 : Temperature indicator area  
 10 : Timer/duration indicator area  
 11 : Function display

#### Display symbols :

 : Baking time symbol


min : Minutes symbol

sec : Seconds symbol


 : Alarm symbol

 : Baking symbol

 : In-oven temperature symbol


 : Quick heating (booster) symbol

 : Settings symbol


 : Key lock symbol

 : Function number

 : Defrosting symbol

 : Keep warm symbol

 : Microwave symbol


 : Remove control symbol \*

 : Wifi symbol \*

 : Low level steam symbol \*

 : High level steam symbol \*

 : Self-cleaning symbol \*

 : Meat probe symbol \*

\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.




### 3.3 Oven operating functions








On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Operating functions of your oven work in 3 different principles which are only microwave function, only oven function, and combined mode.







Operation Mode	Specifications
Microwave	By operating in only microwave mode, the oven directly heats the inside of the meal. You may use the microwave for heating pre-cooked meals and drinks, defrosting and cooking. A meal would cook at the microwave mode but it would not be roasted.
Oven function	By operating only the oven heaters, it cooks the meal by heating. You may use the oven for all your cookings and defrostings. In the oven function, the meal both cooks and roasts.
Combined mode	In the combined mode, both the oven heaters and the microwave operates at the same time. The meal cooks and roasts faster in the combined mode.

#### Oven functions

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.

	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer. When this function is selected, "ECO" is seen on the display for 2 seconds. After 2 seconds, suggested temperature value is shown.
	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.

### Microwave and combined modes

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Power range (W)	Description and use
	Microwave	-	100 200 300 600 800	Only works at microwave. It may be used to heat premade meals and drinks, and cooking meals. Meals cook without roasting.
	Microwave + Fan assisted full grill	40-280	100 200 300 600	The hot air heated by the large grill and the microwave is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Microwave + Defrost	-	100 200 300 600	The microwave and only the fan (on the back wall) operates. It is suitable for melting frozen grained foods in room temperature and cooling the cooked meals.
	Microwave + Fan Heating	40-280	100 200 300 600	The back heater of the oven operates with the microwave. The hot air heated by the rear heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. You may cook the meal quickly while also roasting it.
	Microwave + Top and bottom heating	40-280	100 200 300 600	Food is heated with the microwave from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Microwave + Pizza function	40-280	100 200 300 600	The lower heater and fan heating work together with the microwave. It is suitable for cooking pizza.

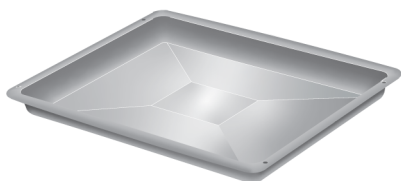
### 3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

**i** The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

#### Standard tray

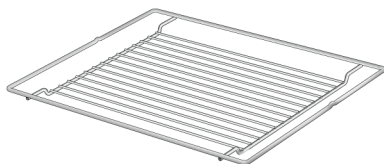
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



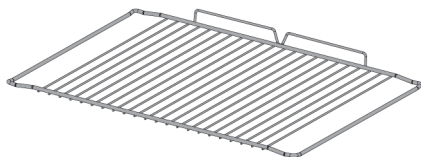
#### Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



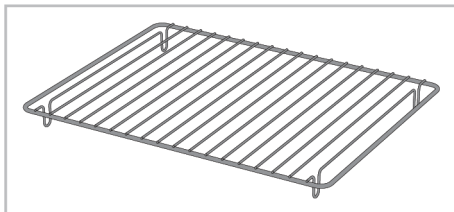
On models without wire shelves :



#### Wire grill in tray

By placing it in the tray (if provided), it is ensured that the oils flowing while grilling are collected in the tray and thus the contamination of the oven is prevented.

Wire grill in tray is not suitable for use in deep tray.

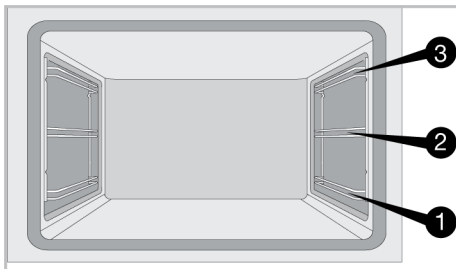


### 3.5 Use of Product Accessories

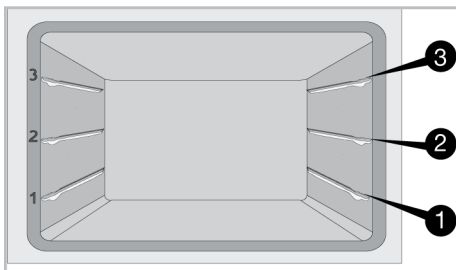
#### Cooking shelves

There are 3 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

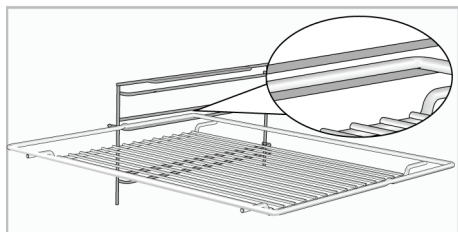


**i** "0 shelf spot" is the oven floor. Do not use it other than for microwave.

## Placing the wire grill on the cooking shelves

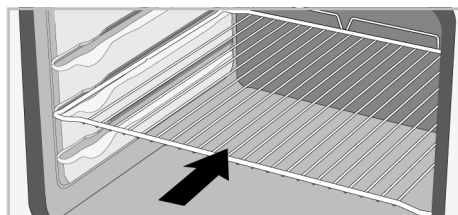
It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.

### On models with wire shelves :



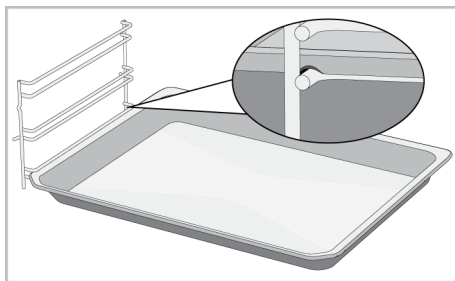
### On models without wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



## Placing the tray on the cooking shelves

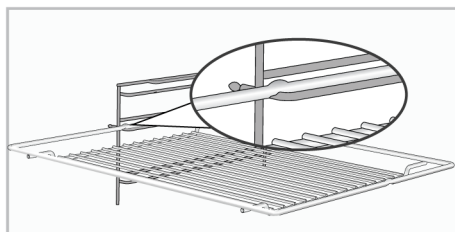
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



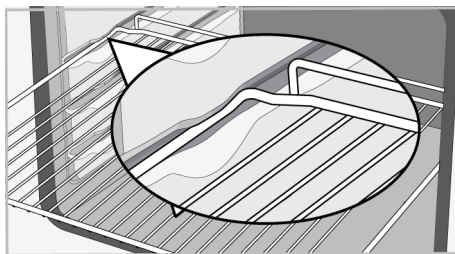
### Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

### On models with wire shelves :

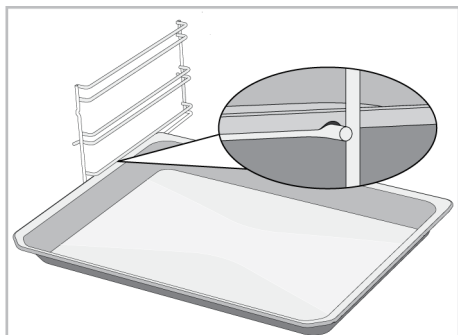


### On models without wire shelves :



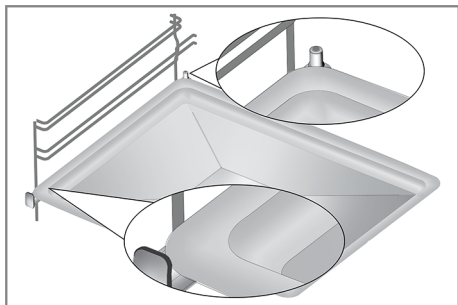
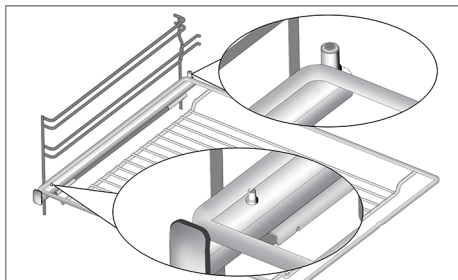
### Tray stopping function

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



**Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models**

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



### 3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	455 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	2,7
Oven type	Multifunction oven

Microwave features	
Net volume	48 lt
Microwave power	max. 800 W
Microwave frequency	2465 MHz

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## 4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

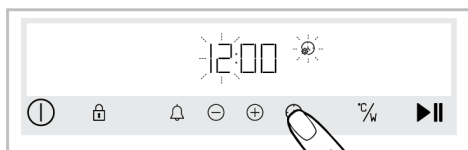
### 4.1 First Timer Setting



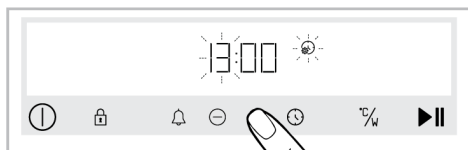
Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

1. When oven is started for the first time the time of day set on the oven is shown on the display.
2. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
3. Touch the ⌚/+ keys until the - symbol appears on the display.
4. Touch the ⌚ key to activate the timer field.

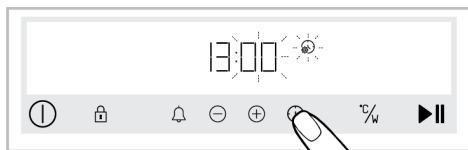
⇒ The timer field and the ⌚ symbol flash on the display.



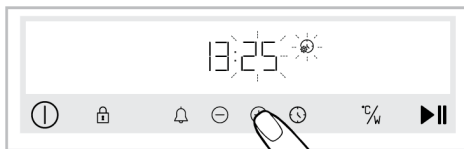
5. Set the time of day by touching the +/ - keys and activate the minutes field by touching the ⌚ key again.



⇒ The minutes field and the ⌚ symbol flash on the display.



6. Touch the +/ - keys to set the minute. Confirm the setting by touching the ⌚ key.



⇒ The time of day is set and the ⌚ symbol illuminates continuously.



If the first timer setting is not performed, the time of day starts from 12:00. You can change the time of day setting later as described in the “Settings” section.



In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

### 4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See “Oven operating functions [▶ 15]”. You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

#### Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

## 5 Using the Oven

### 5.1 General Information on Using the Oven

**Cooling fan ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time,

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.



the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

#### Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

In some baking functions the lamp never turns on to save energy.


If the product door is opened while the oven is operating or in the closed position, the oven lighting turns on automatically.

If there is  key on the control panel: In cases where the oven lamp is automatically switched on or off, you can turn the lamp on and off at any time by touching the  key.

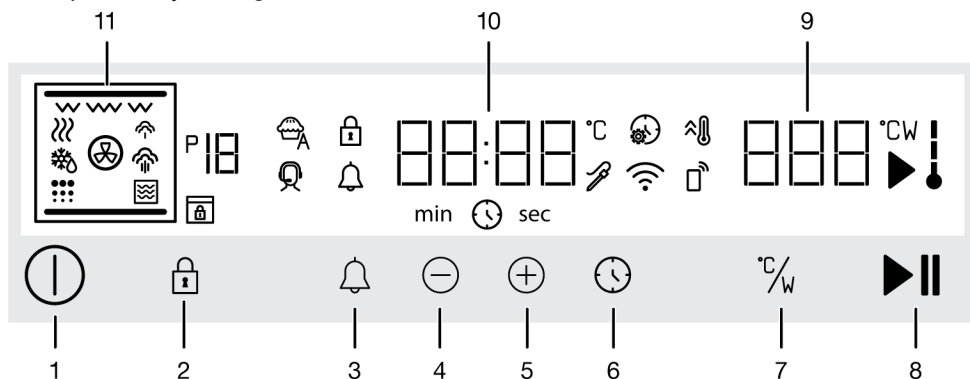
## 5.2 Operation of the Oven Control Unit

### General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the pre-set baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.

- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the  symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the “Settings” section.

### Control unit







#### Keys :


- 1 : On/off key
- 2 : Key lock key
- 3 : Alarm key
- 4 : Decrease and advance key
- 5 : Increase and advance key
- 6 : Time and settings key
- 7 : Temperature/Power key
- 8 : Baking start/stop key

#### Indicator areas :


- 9 : Temperature indicator area
- 10 : Timer/duration indicator area
- 11 : Function display

#### Display symbols :

-  : Baking time symbol
- min : Minutes symbol
- sec : Seconds symbol
-  : Alarm symbol
-  : Baking symbol
-  : In-oven temperature symbol


 : Quick heating (booster) symbol

 : Settings symbol


 : Key lock symbol

 : Function number

 : Defrosting symbol

 : Keep warm symbol


 : Microwave symbol

 : Remove control symbol \*

 : Wifi symbol \*

 : Low level steam symbol \*


 : High level steam symbol \*


 : Self-cleaning symbol \*

 : Meat probe symbol \*


\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

## Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the  key.
  - ⇒ After the oven is turned on, the first operating function is shown on the display. The operating function, temperature and baking time can be adjusted when the display is in this status.


 If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 3 minutes and the time of day is shown on the display.

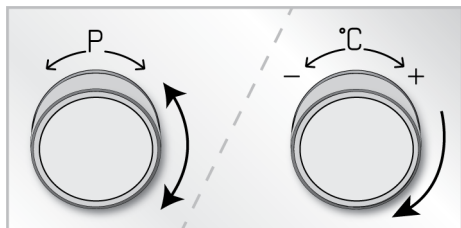
## Turning off the oven


Turn off the oven by touching the  key. The time of day is shown on the display.


## Manual baking by selecting temperature and oven operating function

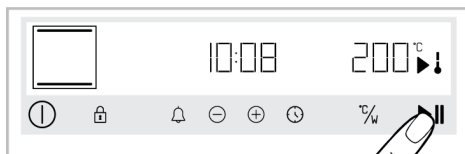
You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.






1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
3. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Set the temperature you want to cook with the temperature / power knob if you would like to change this temperature.



 If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.


4. After setting up operating function and the temperature touch the  key to start baking.



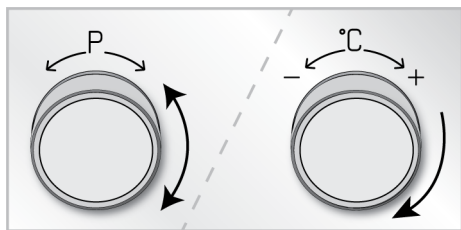
- ⇒ Your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the display. On the display, the  and  symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the  symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the  key to end the baking or touch the  key to turn off the oven completely.

## Baking by setting the baking time;


You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on control unit.


1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
3. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Set the temperature you

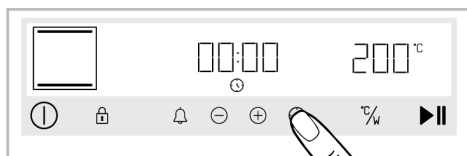
want to cook with the temperature / power knob if you would like to change this temperature.






**i** If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

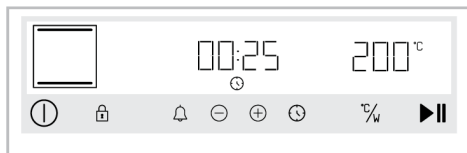
4. Touch the  key once for the baking time.

⇒ The  symbol appears on the display.







**i** To quickly set the baking time, you can touch the  key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use / keys to change the time.



5. Set the baking time with the / keys.




**i** The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

6. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the  key to start baking.


⇒ Your oven will start operating immediately at the selected operating function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the  and  symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the  symbol will light up. When the baking time is completed, “End” text appears on the display, audible warning is given and baking stops.


7. The warning sounds for two minutes. If you touch the  key while the audible warning is given and the “End” text is shown on the display, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the  key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

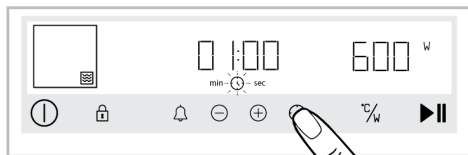
### Using the microwave mode

1. Turn the oven on by touching the  key.
2. Select the "Microwave" operating function with the function selection knob.



3. Turn the temperature/power knob to the right/left to change the microwave power level.
4. Touch the  key once for the baking time.

⇒ The  symbol flashes on the display.



5. Set the baking time with the  $\oplus/\ominus$  keys.



6. Confirm the baking time by touching the  $\text{⌚}$  key.

**i** The maximum microwave power is limited to 600W when the selected baking time in microwave mode exceeds 12 minutes. The microwave power is automatically set to 600W when the selected baking times exceed 12 minutes.

**i** The baking time intervals are determined automatically based on the microwave power you set and cannot be changed. The 800 W / 1 minute and 30 second settings are shown as examples in the pictures.

7. To start the baking touch the  $\blacktriangleright\parallel$  key.

⇒ Your oven will start operating immediately in microwave function and power. The adjusted baking time starts to count down. On the display, the  $\blacktriangleright$  and  $W$  symbols are shown. When the baking time is completed, “End” text appears on the display, audible warning is given and baking stops.

8. The warning sounds for one minute. If you touch the  $\blacktriangleright\parallel$  key while the audible warning is given and the “End” text is shown on the display, the oven continues operating for one more minute. Turn off the oven by touching the  $\text{⌚}$  key. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

## Using the Combi mode (Oven and microwave together)

1. Turn the oven on by touching the  $\text{⌚}$  key.
2. Select the combi function you want to cook with the function selection knob. (e.g. Microwave + Top and bottom heating)



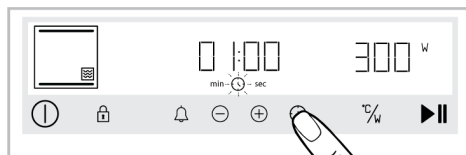
3. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Set the temperature you want to cook with the temperature / power knob if you would like to change this temperature.

4. Touch the  $\text{°C/W}$  key and turn the temperature/power knob to the right/left to change the microwave power level.

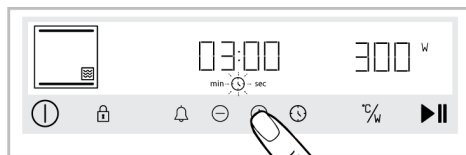


5. Touch the  $\text{⌚}$  key once for the baking time.

⇒ The  $\text{⌚}$  symbol flashes on the display.



6. Set the baking time with the  $\oplus/\ominus$  keys.



7. Confirm the baking time by touching the  $\text{⌚}$  key.

**i** When baking in combi modes, the maximum microwave power is limited to 600W and is not dependent on the selected baking time.

**i** The baking time intervals are determined automatically based on the microwave power you set and cannot be changed. The 300 W/ 3 minute setting is shown as examples in the pictures.

8. To start the baking touch the **▶▶** key.



⇒ Your oven will start operating immediately at the selected combi function, temperature and microwave power. The adjusted baking time starts to count down. On the display, the and symbols are shown. When the baking time is completed, "End" text appears on the display, audible warning is given and baking stops.

9. The warning sounds for one minute. If you touch the key while the audible warning is given and the "End" text is shown on the display, the oven continues operating for one more minute and if the key is touched, the oven turns off. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

### 5.3 Settings

**i** The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the countdown expires, the relevant menu or setting is activated.

#### Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.

1. Touch the key until the **🔒** symbol appears on the display.



⇒ The **🔒** symbol appears on the display and the key lock is activated. When any key is touched after the key lock is set, an audible signal is heard and the **🔒** symbol flashes.

**i** While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

#### Deactivating the key lock

1. Touch the key until the **🔒** symbol disappears from the display.

» The **🔒** symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

#### Setting the alarm

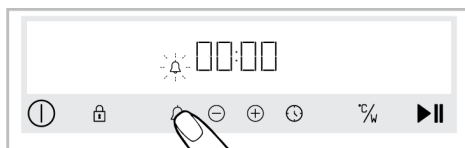
You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking.

The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

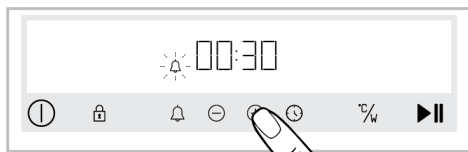
**i** The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the key to set the alarm period.

⇒ The **🔔** symbol starts to flash on the display.



- Set the alarm time with the  $\oplus/\ominus$  keys. Touch the key again to confirm the setting.



- ⇒ The  $\bell$  symbol illuminates continuously and the alarm time starts to count down on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.
- After the alarm time is completed, the  $\bell$  symbol starts flashing and gives you an audible warning.

### Turning off the alarm

- At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.
- ⇒ The audible warning is stopped.

### If you want to cancel the alarm;

- Touch the key to reset the alarm period. Touch the  $\ominus$  key until the "00:00" symbol appears on the display.
- You can also cancel the alarm by pressing the key for a long time.

### Setting the volume

You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

- With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  $\odot$  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
- Touch the  $\oplus/\ominus$  keys until the **b-1** or **b-2** appears on the display.
- Touch the  $\oplus/\ominus$  keys until the  $\llcorner$  appears on the display.
- Activate the volume setting by touching the  $\odot$  key again. (**b-1**, **b-2**)

- Set the desired tone with the  $\oplus/\ominus$  keys.
  - ⇒ Selected volume setting is confirmed immediately. Touch the  $\odot$  key to return to the settings menu.

### Setting the display brightness

You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.

- With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  $\odot$  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
- Touch the  $\oplus/\ominus$  keys until the **d-1**, **d-2** or **d-3** appears on the display.
- Touch the  $\oplus/\ominus$  keys until the  $\bullet$  appears on the display.
- Activate the brightness setting by touching the  $\odot$  key again.
- Set the desired brightness with the  $\oplus/\ominus$  keys. (**d-1**, **d-2**, **d-3**)
  - ⇒ Selected brightness setting is confirmed immediately. Touch the  $\odot$  key to return to the settings menu.

### Setting the quick preheating (Booster) function

You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheating setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

- With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  $\odot$  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
- Touch the  $\oplus/\ominus$  keys until the  $\approx$  symbol appears on the display.
- Activate the quick preheating setting (booster) by touching the  $\odot$  key again.
- With the  $\oplus/\ominus$  keys turn the "OFF" setting to "ON" on the display.
  - ⇒ Selected quick preheating setting is confirmed immediately. Touch the key to return to the settings menu.



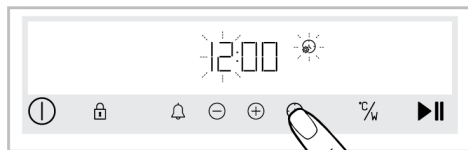
You may turn off the quick preheating setting with the same procedure. By turning the setting “OFF” you may cancel the automatic quick preheating setting.

### Changing the time of day

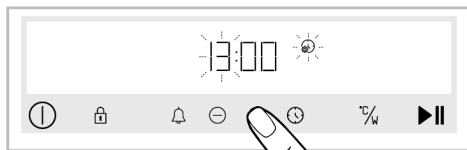
To change the time of day that you have previously set,

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the (+)/(-) keys until the 🌞 symbol appears on the display.
3. Touch the ⌚ key to activate the timer field.

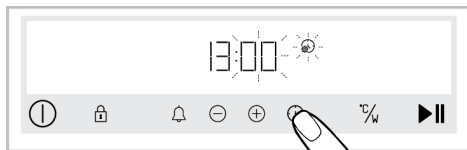
⇒ The timer field and the 🌞 symbol flash on the display.



4. Set the time of day by touching the (+)/(-) keys and activate the minutes field by touching the ⌚ key again.



⇒ The minutes field and the 🌞 symbol flash on the display.



5. Touch the (+)/(-) keys to set the minute. Confirm the setting by touching the ⌚ key.

⇒ Adjusted time of the day is confirmed immediately. Touch the ⌚ key to return to the settings menu.

## 6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### 6.1 General Warnings About Baking in the Microwave Oven

To prevent overflow when heating water and other liquids in the microwave oven:

- Do not use closed or narrow lidded containers.
- Do not over heat.
- Before putting the container into the microwave, stir it with a spoon and open the lid, then in the middle of heating stir it again. Do not leave the spoon inside while the oven is operational.
- While heating liquids such as soup and sauce, these liquids may bubble and overflow unexpectedly before boiling. While heating such liquids, do not leave its side.
- While heating baby food or drink inside a baby bottle, before giving it to the baby, shake it and control its temperature. Remove the lid and the mouthpiece before heating.
- Remove the food from the plastic package before cooking or defrosting it. In certain exceptional cases, you may need to cover the food with a special nylon stretch film.
- Unless you use specially designed bags for microwave ovens, do not use your appliance for popcorn.
- Chocolate candies and baked goods with low liquid content should be heated carefully.

- Eggs in shell and hard-boiled eggs should not be heated in the microwave, as they may explode even after being heated in the microwave.

### Advantages of microwave

- In traditional ovens, the heat spread into the device through electrical elements and gas hobs penetrate the food from outside in. Because of that lots of energy was wasted to heat up the inside air, oven components and the food containers.
- In microwave oven, the heat is created through the food itself and the heat wave moves inside out. There is no heat loss at the inner walls of the oven or the containers (if they are the right material for microwave use), in other words only the food gets heated.
- Microwave ovens seriously decrease the cooking time. Microwave cooking requires about half to one-third of the time required in normal ovens. This depends on the density, heat and quantity of the content to be cooked.
- You may cook the food in its own juice without adding too much or no seasoning, and preserve its natural taste.
- Microwave ovens waste less energy. The energy is only used at cooking. Energy does not go to waste in a microwave.
- You do not need to worry about the meat being defrosted or not. Microwave ovens defrost frozen foods in little time, hence you may start cooking immediately. This reduces the risk of bacterial growth.
- Due to the shorter cooking time, it preserves the nutritional values of the food.
- It offers easier cleaning than conventional ovens.

### In theory the microwave

- Microwave is a sort of energy that is similar to radio and television waves. The magnetron tube inside your microwave oven creates microwave energy. Microwave energy spreads in all directions inside the oven and is reflected from the side walls, penetrating the food evenly.

Microwaves cause the molecules in the food to vibrate rapidly. This vibration creates the heat that cooks the food.

- Microwaves do not pass through the metal walls of your oven. Microwaves can pass through materials such as ceramics, glass or paper.

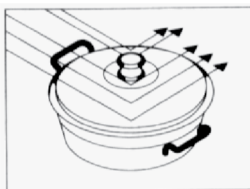
### Why does food get hot?

- Most foods contain water, and water molecules vibrate when exposed to microwaves. The friction between the molecules creates the heat that warms the food, defrosts the frozen goods, cooks or keeps the warmth. Because of the rising heat inside the food
- Food can be cooked with little to no oil at all;
- Defrosting, heating or cooking is a lot faster in a microwave than it is in traditional ovens;
- The vitamins, minerals and nutrients are kept inside the food;
- The natural colour and flavour of the food does not change.

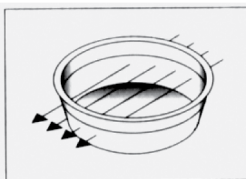
### Suitable containers for microwave ovens

Microwaves can pass through porcelain, glass, cardboard or plastic, but not metals. Therefore, metal containers or containers with metal parts cannot be used in a microwave oven.

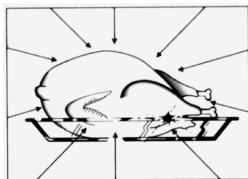
Microwaves are reflected from metal...



...but go through glass or porcelain...



...and are absorbed by foods.



### Fire risk!

Never put your metal or metal coated containers into the microwave oven.

- Microwaves cannot penetrate metal. Microwaves will reflect off any metal objects in the oven causing dangerous electric arcing. Most heatproof non-metallic containers are suitable for use in a microwave oven. But some containers may include inappropriate material for use in a microwave oven. To determine if a container is suitable for a microwave, you may use the following test:
- Place the empty container you want to test and another container filled with water inside the oven.
- Run the oven at high power for one minute. If the water is warm and the container you are testing is cold, then the container is suitable for the microwave.
- On the other hand, if the water is cold and the container next to it gets hot, then microwaves have been absorbed by the container and this container is not suitable for microwave use.

### Glass containers

- Do not use thin glass or lead crystal containers. Heatproof containers are suitable for microwave ovens. But do not use fragile glass containers like water and wine glasses, materials of which can be broken when heated, in the microwave oven.

### Plastic containers

- Do not hold containers and dishes made of plastic or melamine in the microwave for too long; that goes for the plastic

bags used to hold frozen food as well. The reason behind that is, the heat of a hot meal will eventually melt and deform the material. Use these types of material in the microwave for just a limited amount of time.

### Cooking bags

- Cooking bags can be used in the microwave oven as long as they are designed for cooking. Do not forget to pierce the bags to allow the steam inside to escape. Do not use regular plastic bags for cooking as they will melt and open.

### Paper

- Do not use any type of paper for prolonged cooking. This will cause the paper to burst into flames. Paper plates are only good for oily or dry food that requires small amount of time to cook.
- Do not use recycled paper. These papers may have molecules that may cause arches.

### Wooden and wicker containers

- Large wooden containers should not be used, as the microwave causes the wood structure to dry out and become brittle.

### Porcelain containers

- Generally, containers made of these types of material are good to use inside microwave ovens, but you need to test it to be sure.

### Metal containers

- Metal containers reflect microwaves away from food. So do not use them.



Certain cookware with high iron and lead content is not suitable for use in microwave ovens. Be sure to check if your containers are microwave-safe.

Cooking vessel	Microwave	Low grill	Top and bottom heating	Combined modes
Heatproof Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Heat Transmitting Glass	No	No	No	No
Heatproof Ceramic	Yes	Yes	Yes	Yes
Plastic Plate that can be Used in a Microwave	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	Yes*	Yes	Yes	Yes*
Metal Grill	No	Yes	Yes	No
Aluminium Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

\* Only use the metal tray given with the oven.

### Placement of the food

- You will have the optimum outcome if you spread the food equally on the container. This method can be applied in many ways with satisfactory results.
- You can cook large quantities of similar items (e.g. potatoes) together. They will cook better if you place them in evenly spaced circles in the oven. Be careful not to overlap the pieces.
- When cooking dishes of different shapes and thicknesses, place the thicker parts in the middle of the tray, as microwaves will have a stronger effect on the outer layers of these food. Therefore you will have them cook faster.
- Place fish and other uneven food with the tail on the edge of the tray.
- You can stack thinly cut pieces of meat on top of each other. Thicker items such as sausages and pieces of meat should be placed side by side.
- Warm the broth and sauces in a different plate. Narrow and deep plates are better for this job than wide and shallow plates. When heating broth, sauce or soup, the containers should not be more than two-thirds full.
- If you are cooking the whole fish, poke holes to it so that the skin does not burst.
- When using stretch film, bags or baking paper, poke holes or leave an opening to allow steam to escape.

- Small pieces of food will cook faster than large pieces, equal pieces will cook faster than uneven ones. For best results, cut your food into equal sized portions.

### Food height

- Very thick foods (usually roasts) will cook faster on the bottom. That means you may have to turn them several times.
- Thick or dense parts can be placed in a higher position so that the microwaves can also affect the lower and middle part of the piece.

### Cooking tips

#### Factors effecting the microwave time:

- Microwave time depends on a few factors. The heat of the ingredients used in the recipe can significantly affect the cooking time required. Therefore, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take longer to bake than a cake made from room-temperature ingredients.
- Especially some recipes for bread, cake and cream sauces, recommend removing it from the oven before it is fully cooked. Such dishes kept closed outside the oven, will allow the food to continue to cook as the heat travels from the outside of it to the inside.
- If you keep the pieces in the oven until they are fully cooked, there is a risk of burning the outer layer. You will get the

hang of which meals to be left to cook and which to be taken out and waited as time goes by.

- Do not leave the side of the pieces while they are cooking. The light of the microwave oven will automatically switch on while operational, and let you see the state of the pieces cooked.

### **Defrosting:**

- Defrosting time may differ depending on the size of the package. Shallow, rectangular packages defrost faster than deep containers.
- Pick apart the pieces that start melting. This way they will melt easier.
- As the amount of food you cooked increase, the time needed will do too. Twice as large a meal will roughly take twice the time. If a potato takes four minutes to cook, two potatoes will take seven minutes or so. However much food you put inside the oven, the amount of microwave created will stay the same. That is, the more food you put in it, the longer it will take to cook.

### **Liquid content**

- As microwaves are sensitive against liquids, liquid content will effect the cooking time. Meals with natural liquid ingredients (eg. vegetables, fish and poultry) will cook faster and easier. It is recommended to add water when cooking dry foods such as rice and legumes.
- It should be noted that the microwave removes moisture, so before cooking drier items such as certain vegetables, you should soak them with a little water or wrap them so that they retain their moisture.
- When cooking foods that contain very little water (like defrosting bread, popping popcorn), evaporation happens very quickly. In this case, the oven works as if it is empty and the food may burn. In such a case, the oven and the container may be damaged. Therefore, only set it to the required cooking time, and keep a close eye on the oven during the cooking process.

### **Steam**

- Moisture in food can sometimes cause steam to form inside the oven while it is operating. This is normal.

### **Sugar**

- Follow the recommendations in the microwave recipe book when making dishes with a very high sugar content, such as puddings and pies. If you exceed the recommended cooking time, it may cause the food to burn or damage the oven.

### **Food density**

- Lighter, porous foods like bread and cake will cook faster than heavier, dense foods like roasts and stews. Be careful when heating porous items without hard, dry surfaces in the microwave.

### **Bone and fat content**

- Bones transmit the heat and fat cooks faster than the meat. When cooking pieces of meat that contain bone and fat, make sure they are spread equally and are not over cooked.

### **Color of the dish**

- Meat or poultry that has been cooked for fifteen minutes or longer will darken slightly with its own fat. To prepare a quickly-cooked meal with an appetizing and toasty look, you can coat it with barbecue or soy sauce. If you use a small amount of this sauce, it will not affect the taste of the food itself.

### **Reducing the internal pressure of food**

- Most food are covered with skin. As they cook, pressure builds up inside them and this can cause them to burst. To prevent this, the skin must be punctured with a fork or knife. You should apply this process on potatoes, chicken livers, mussels, egg yolks, sausages, and certain types of fruit and vegetables.

### **Turning and stirring of pieces while cooking**

- Stirring is important while cooking with microwave. While cooking in a regular manner, food are stirred so that they do

not mash together. While cooking in a microwave on the other hand, the food are stirred to ensure that the heat spreads it equally. As the outer layer will heat faster than the inside, always stir from the outside in.

- Large, long pieces such as roasts and whole poultry should be turned over to ensure even top and bottom cooking. Thus you may also need to turn cut meat and chicken over.
- Turning and stirring the pieces while cooking is important to ensure they are cooked evenly throughout.

### **Different cooking times**

- Initially, always try the minimum cooking time and control if the meal is ready or not. The cooking times given in this manual are close estimates. Cooking times may vary depending on the size and type of food and container.

### **Waiting time**

- Let the food sit for a while after taking it out of the oven. When defrosting, cooking and reheating, letting the pieces sit for a while will always give better results. This is because the heat being evenly distributed over the food.
- In the microwave oven, food will continue to cook even after the oven is turned off. The waiting time will increase the temperature of the food between 3°C and 8°C. This process is carried out not by the microwave oven, but by the heat in the food. The waiting time varies according to the type of food. Sometimes this time can be as short as taking the food out of the oven and putting it on the table. Or it may take up to ten minutes for large pieces.
- Remove the food from the plastic package before cooking or defrosting it. In certain exceptional cases, you may need to cover the food with a special nylon stretch film.

- It is especially recommended that some dishes such as meat, chicken, bread, cakes and cream sauce be taken out of the oven before they are fully cooked and left to wait until they are fully cooked.

## **6.2 General Warnings About Baking in the Oven**

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

## 6.2.1 Pastries and oven food

### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

### Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	2	180	20 ... 30
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	2	150	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	1	150 ... 160	35 ... 50
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill** **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill** **	Fan Heating	1	160	35 ... 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	2	170	25 ... 35
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	1	170	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	180	35 ... 45
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
Bun	Standard tray *	Fan Heating	1	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	1	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	1 or 2	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 60
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	200 ... 220	10 ... 15

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".

- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	2	160	30 ... 40
Cookie	Standard tray *	2	180	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	2	200	45 ... 55
Bun	Standard tray *	2	200	35 ... 45

\* These accessories may not be included with your product.

## 6.2.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	1	15 mins. 250/ max, after 190	70 ... 90
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	1	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## 6.2.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven

tray to the lower shelf to collect the oils.  
The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This

tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

### Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	2	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	2	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	2	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	2	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	2	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	2	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	2	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	2	250	3 ... 5

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### 6.2.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

### Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	2	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	2	150	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	1	150 ... 160	35 ... 50
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill** **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill** **	Fan Heating	1	160	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 60

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	2	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	2	250	3 ... 5

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

### 6.2.5 Microwave

- “0 shelf spot” is the oven floor. Do not use it other than for microwave.

- It is recommended to perform microwave cooking in “Shelf position 0”. For uses other than “Shelf position 0”, see cooking.
- Preheating should be done with oven operating modes.

### Cooking table for microwave and combi modes

Food	Operating function	Weight (g)	Shelf position	Accessory to be used	Temperature (°C)	Microwave power (W)	Baking time (min) (approx.)
Chicken drumstick	Microwave + Fan Heating	1000	1	Standard tray *	210	600	25 ... 30
Whole chicken	Microwave + Fan Heating	1500	1	Standard tray *	15 mins. 230 / after	600	32 ... 38
Frozen pizza	Microwave + Pizza function	450	1	Standard tray *	230	200	10 ... 15
Turkey leg (bone-in meat)	Microwave + Fan assisted full grill	1000	1	Standard tray *	230	300	28 ... 32
Turkey leg (bone-in meat)	Microwave + Fan Heating	1000	1	Standard tray *	180	600	25 ... 30
Potato gratin	Microwave + Fan Heating	1250	1	Round springform pan with a diameter of 20 cm on a standard tray*	180	600	25 ... 30
Dalyan meatballs	Microwave + Fan Heating	1800	1	Standard tray *	5 mins. 230 / after 170	300	18 ... 23
Whole fish	Microwave + Fan assisted full grill	1000	1	Standard tray *	250	600	8 ... 14
Breaded fish fingers	Microwave + Fan Heating	600	1	Standard tray *	230	300	10 ... 15
Sauce meatballs with potatoes	Microwave + Fan Heating	1500	1	Standard tray *	210	200	32 ... 40
Ready-to-serve food (chick peas with meat)	Microwave	400	1	Standard tray *	-	600	3 ... 5

Food	Operating function	Weight (g)	Shelf position	Accessory to be used	Temperature (°C)	Microwave power (W)	Baking time (min) (approx.)
Rice dish	Microwave	400	1	Standard tray *	-	600	3 ... 5
Fresh corn (80 g , 17 g oil , 3 g salt )	Microwave	80	0	Borate glass lid over the glass tray **	-	800	8 ... 11
Ready-to-cook packed corn	Microwave	100	2	Glass Tray **	-	800	4 ... 7

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

### Microwave + Defrost - Table

Food	Weight (g)	Shelf position	Accessory to be used	Microwave power (W)	Thawing time (min) (approx.)	Waiting time (min.)	Suggestion
Whole red meat	250	1	Standard tray *	200	8 ... 10	10	Turn over after half the time
	500	1	Standard tray *	200	12 ... 16	10	Turn over after half the time
Ground meat	100	1	Standard tray *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Standard tray *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Standard tray *	200	8 ... 10	10	Turn over after half the time
Whole chicken	1500	1	Standard tray *	200	25 ... 30	10	Turn over after half the time
Chicken leg	750	1	Standard tray *	300	6 ... 10	10	-
Chicken drumstick	500	1	Standard tray *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Standard tray *	600	6 ... 10	10	-
Fish	250	1	Standard tray *	200	7 .. 12	5	Turn over after half the time
	500	1	Standard tray *	200	10 ... 15	5	Turn over after half the time
Sausage	300	1	Standard tray *	200	5 ... 10	5	-

\* These accessories may not be included with your product.

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.

- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
  - Do not use steam cleaning products for cleaning.
  - Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
  - No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
  - Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
  - Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

### **Enamelled surfaces**

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.

### **Catalytic surfaces**

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

### **Glass surfaces**

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
  - Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
  - Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
  - Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
  - Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
  - If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
  - Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.

- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## 7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

## 7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## 7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

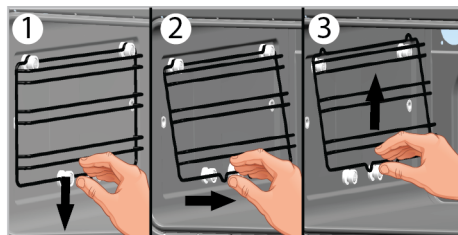
### Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

### To remove the side wire shelves:

1. Hold the side wire shelf at the bottom. Pull it down and free it from the bottom slots.
2. Pull the side wire shelf in the opposite direction of the side wall.
3. Completely remove the side wire shelf by pulling it up.



## 7.5 Cleaning the Oven Lamp

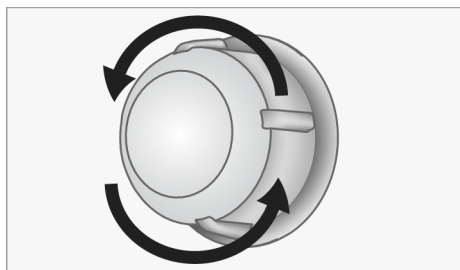
In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

### Replacing the oven lamp General Warnings

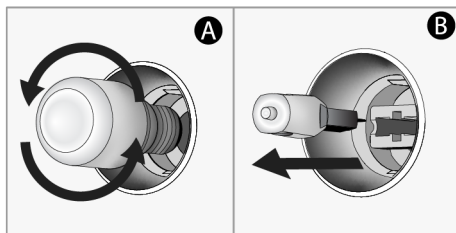
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

**If your oven has a round lamp,**

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



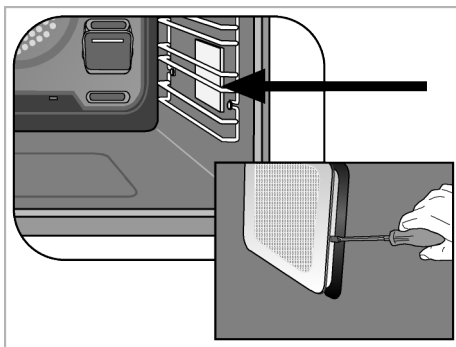
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



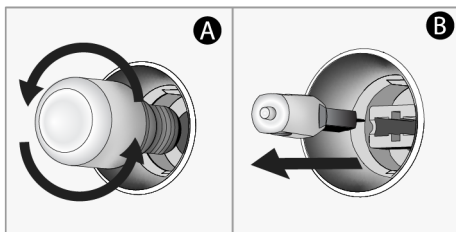
4. Refit the glass cover.

**If your oven has a square lamp,**

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### **Steam is emanated while the oven is working.**

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

### **Water droplets appear while cooking**

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

### **Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.**

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

### **The product does not work.**

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

### **Oven light is not on.**

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### **Oven is not heating.**

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### **(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.**

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

### **The microwave does not work.**

- It was not properly plugged in. >>> Plug the cord.
- There might be an object between the door and the oven. >>> Remove the object and completely shut the lid.

### **The microwave makes strange noises whilst operating.**

- There is some electrical arch inside, caused by a metal object in the oven. >>> Remove the metal object from the oven.
- The hardware of the oven is touching the wall. >>> Cut its touch with the oven wall.
- There is a loose fork, knife or a cooking tool in the oven. >>> Remove the fork, knife or a cooking tool from the oven.

### **The meal does not heat up, or it is too slow.**

- The correct operation time and/or power level is not chosen. >>> Choose the right cooking power and time for the type of meal you are heating.
- The quantity of food may be too much or it may be too cold. >>> Set additional cooking time. Constantly check for the meal not to burn.
- There is a loose fork, knife or a cooking tool in the oven. >>> Remove the fork, knife or a cooking tool from the oven.

**The meal is too hot, dry or burnt.**

- The correct operation time and/or power level is not chosen. >>> Check if you have chosen the right cooking power and time for the type of meal you are heating. Call the authorized service if your appliance is damaged.

**Some sounds come from the oven once the cooking time is over.**

- Cooling fan might be working. >>> This is not an error. The cooling fan continues operating after the oven shuts down. When the temperature is low enough, the fan shuts down automatically.

**After cooking starts ► symbol flashes on the display and there is an audible warning.**

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.



## 1 Инструкция по технике безопасности

RU

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



### 1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

## 1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных



- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.

- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отрежьте штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



## 1.3 Электробезопасность

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

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя варочной панели). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значению напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет питающего кабеля, используйте только кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели или промежуточные кабели.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! Никогда не отключайте вилку, потянув за кабель, всегда вынимайте вилку, потянув за ее корпус.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.



#### 1.4 Микроволновая безопасность

- Прибор предназначен для использования в домашних или в аналогичных условиях:
  - в помещениях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - на фермах;
  - в гостиницах, мотелях и других типах жилых помещений;
  - в домашних гостиницах типа «ночлег и завтрак»

- Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.
- Во время работы прибора в комбинированном режиме дети должны пользоваться печью исключительно под наблюдением взрослых вследствие создаваемых температур.
- Открытые части изделия нагреваются во время и после использования изделия.
- Проверьте печь на наличие повреждений, таких как смещенная или погнутая дверца, поврежденные уплотнители дверцы и уплотняющая поверхность, сломанные или ослабленные дверные петли и защелки, а также вмятины внутри камеры или на дверце. Если есть какие-либо повреждения, не эксплуатируйте печь и не обращайтесь к уполномоченному сервисному агенту.
- Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отре-

мантирует специалист авторизованного сервисного центра.

- Перед началом работы с духовкой убедитесь, что дверца была закрыта надлежащим образом. Предохранительный механизм в дверном замке предотвращает работу вашего прибора, когда дверь открыта, останавливая приготовление пищи, если вы открываете дверь. Вы не должны вмешиваться в работу системы блокировки дверей или пытаться перекрыть эту систему. Если система запираения дверей будет обойдена, возникает риск воздействия микроволн, если прибор работает с открытой дверью.
- Не помещайте какие-либо предметы между передней частью печи и дверцей. Вы не должны использовать духовку, если такие предметы, как бумажные полотенца или салфетки, препятствуют ее надлежащему закрытию.
- Радиопомехи: Поместите духовку на расстоянии не менее 2 метров от телевизоров, радиоприемников, беспроводных модемов, точек доступа и антенн. В противном случае могут быть помехи.

- Не готовьте блюда с установленным чрезмерно высоким временем приготовления и мощностью микроволновой печи. Чрезмерное приготовление пищи может привести к высушиванию, подгоранию или воспламенению некоторых частей пищи.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу или алюминиевую посуду для приготовления пищи в микроволновой печи.
- Не используйте металлические предметы ближе 3 см к дверце при приготовлении пищи с помощью микроволновой печи.
- Не помещайте коррозионные химикаты или материалы, содержащие коррозионные пары, в печь.

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

- Очистите дверцу и уплотняющую поверхность печи.
- Переориентируйте приемную антенну радиоприемника или телевизора.
- Переместите микроволновую печь относительно приемника.
- Отодвиньте микроволновую печь от приемника.

- Включите микроволновую печь в другую розетку так, чтобы микроволновая печь и приемник находились в разных параллельных цепях.
  - Поместите печь подальше от других нагревательных приборов и избегайте ее использования во влажной или паровой среде.
  - Для всех, кроме компетентных лиц и агентов авторизованного сервисного центра, может быть опасным выполнение любых операций по обслуживанию или ремонту при которых снимается крышка, обеспечивающая защиту от воздействия микроволновой энергии.
  - Данный продукт является оборудованием ISM класса В группы 2. Определение группы 2, которое включает все оборудование ISM (промышленное, научное и медицинское), в котором преднамеренно генерируется и/или используется радиочастотная энергия в виде электромагнитного излучения для обработки материала, и оборудование для искровой эрозии. К классу В относится оборудование, которое подходит для использования в бытовых помещениях и в помещениях, непосредственно подключенных к сети низкого
- напряжения электропитания, питающей здания, используемые для бытовых целей.
- Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также подогрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к риску травмирования, возгорания или пожара.
  - Ваша печь не предназначена для сушки живых существ.
  - Не используйте печь, когда она пуста. Это может привести к повреждению прибора. Если вы хотите проверить печь, поместите в нее стакан воды. Вода поглощает микроволновую энергию, и печь не будет повреждена.
  - Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
  - Не используйте контейнеры с глиняной посудой для приготовления пищи в микроволновой печи. Влага в глиняной посуде может расширяться и вызвать растрескивание контейнера.
- Для снижения риска возникновения пожара в полости печи:**

- Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика или бумаги, следите за процессом из-за возможности возгорания. Если наблюдается дым, выключите прибор или отключите его от электросети и держите дверцу закрытой, чтобы заглушить любое пламя.
- Перед помещением пакета в печь удалите проволочные стяжки из бумажных или полиэтиленовых пакетов.
- Не используйте полость духовки для хранения. Не оставляйте бумажные изделия, кухонную утварь или продукты питания в камере, когда они не используются.
- Если для приготовления пищи в микроволновке вы используете такие материалы, как бумага, дерево или пластик, не оставляйте духовку без присмотра. Бумага, древесина и аналогичные материалы могут воспламениться, в то время как пластмассы могут расплавиться. Не используйте контейнеры, изготовленные из этих материалов, для печи с вентилятором, гриля и смешанного приготовления пищи.
- Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а перед употреблением проверить температуру, чтобы избежать ожогов.
- Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.
- Микроволновый нагрев напитков может привести к отложенному закипанию и разбрызгиванию, поэтому необходимо соблюдать осторожность при перемещении емкости.
- Яйца в скорлупе и яйца вкрутую не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже после нагрева в микроволновой печи.
- Не используйте печь для нагрева газированных напитков или продуктов, хранящихся в герметичных контейнерах, таких как жестяные банки. Это приведет к повышению давления внутри печи, что может привести к повреждению или взрыву при открытии двери.
- Не используйте микроволновую печь для приготовления или повторного нагрева яиц без взбивания, как в скорлупе, так и без. Перед приготовлением необходимо обязательно проколоть кожуру

- картофеля, яблок, каштанов или аналогичных фруктов и овощей.
- Не используйте фарфор, содержащий металл (серебро, золото и т. д.). Убедитесь, что вы удалили все металлические зажимы-закрутки из пищевых упаковок. Куски металла внутри печи могут вызвать образование дуги, что может привести к серьезным повреждениям.
  - Не используйте печь с едой с маслом, так как вы не сможете регулировать температуру масла.
  - Не используйте микроволновку только для нагрева масла для приготовления пищи или напитков с высоким содержанием алкоголя.
  - Не устанавливайте печь в местах, где выделяется тепло, влага или высокая влажность, или рядом с горючими материалами.
  - Не используйте внутреннюю часть печи для хранения.
  - Если содержимое печи загорелось или вы заметили какой-либо дым, держите дверцу духовки закрытой. Выключите печь и выньте вилку из розетки, либо снимите или отключите предохранители для вашего дома.
  - Не опирайтесь на дверцу духовки, когда она открыта, и не позволяйте детям размахивать ею. Это приведет к деформации дверцы духовки и предотвратит ее надлежащее закрытие.
  - При разогреве жидкостей положите в контейнер металлическую чайную ложку или стеклянный стержень. Это предотвратит задержку кипения жидкости, тем самым предотвращая внезапное переполнение при перемещении контейнера.
  - Не используйте духовку, если:
    - Дверь не закрыта должным образом;
    - Повреждены дверные петли;
    - Повреждены контактные поверхности между дверцей и передней стороной печи;
    - Повреждено дверное окно;
    - Внутри печи возникает электрическая дуга, хотя в кухонном сегменте нет металлических предметов.
  - Очень важно не выбирать длительные периоды или чрезвычайно высокие уровни мощности при приготовлении небольшого количества пищи, чтобы избежать перегрева или подгорания еды.

Например, ломтик хлеба может подгореть через 3 минуты, если выбран очень высокий уровень мощности.

- Не используйте печь для жарки, так как невозможно контролировать температуру масла, нагретого в микроволновой печи.
- Контактные поверхности двери (передняя сторона внутреннего сегмента и внутренняя сторона дверей) должны быть чистыми для обеспечения правильной работы прибора.

### 1.5 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите

изделие с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.

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

### 1.6 Меры безопасности во время монтажа

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

### 1.7 Безопасность использования

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

те его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

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

сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



## 1.8 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части изделия будут горячими во время использования. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.
- Во время работы изделие может нагреваться. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- Всегда используйте жаропрочные перчатки при размещении пищи в горячей печи или удалении пищи из горячей печи и т. д.

## 1.9 Использование аксессуаров

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

## 1.10 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.

- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

### 1.11 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!

- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.

## 2 Руководство по окружающей среде

### 2.1 Директива по отходам

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

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



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно, запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом по-

могает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

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

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

### **2.2 Информация об упаковочном материале**

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

### **2.3 Советы по энергосбережению**

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

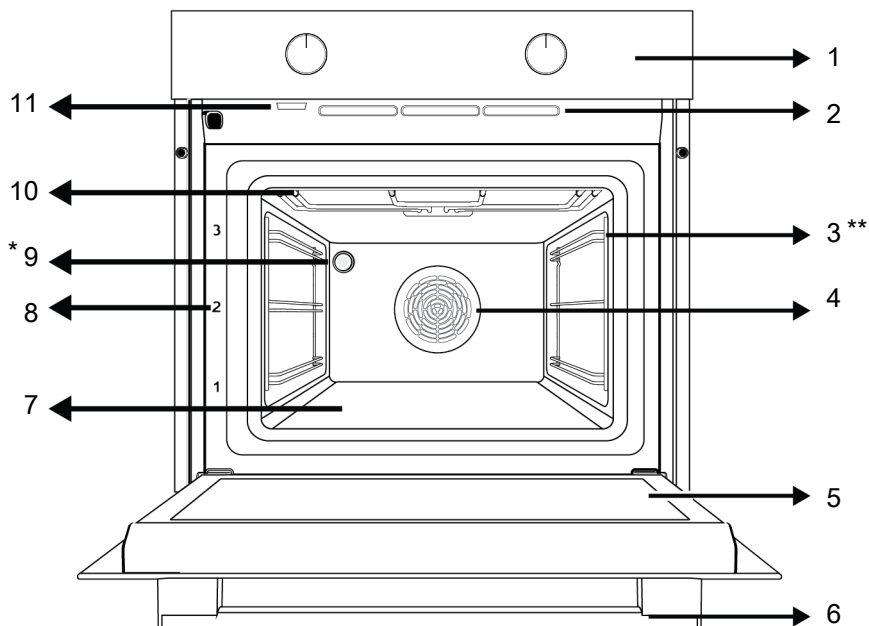
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

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

## 3 Ваш прибор

### 3.1 Описание изделия

RU



1 Панель управления

3 Металлические направляющие

5 Дверца

7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)

9 Лампа

11 Отверстие выхода пара: Пар сбрасывается отсюда во время работы микроволновой печи. На окружающих поверхностях может образовываться конденсат.

2 Вентиляционные отверстия

4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)

6 Ручка

8 Уровень расположения противня

10 Верхний нагреватель

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

\*\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может не иметь металлических направляющих. На

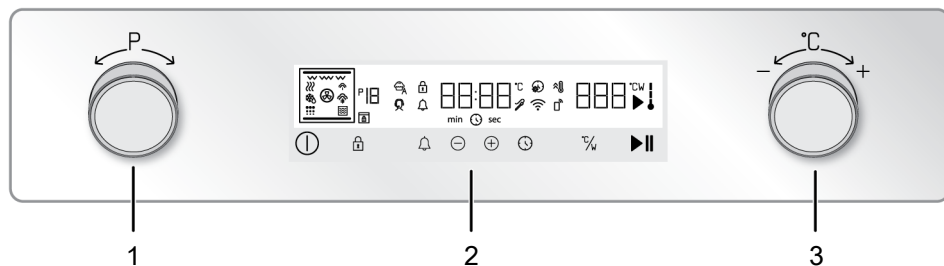
рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

## 3.2 Принципы работы и использование панели управления устройством

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

RU

### 3.2.1 Панель управления



1 Переключатель выбора функции

2 Блок управления

3 Ручка выбора температуры/мощности

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

### 3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

#### Ручка выбора функции

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

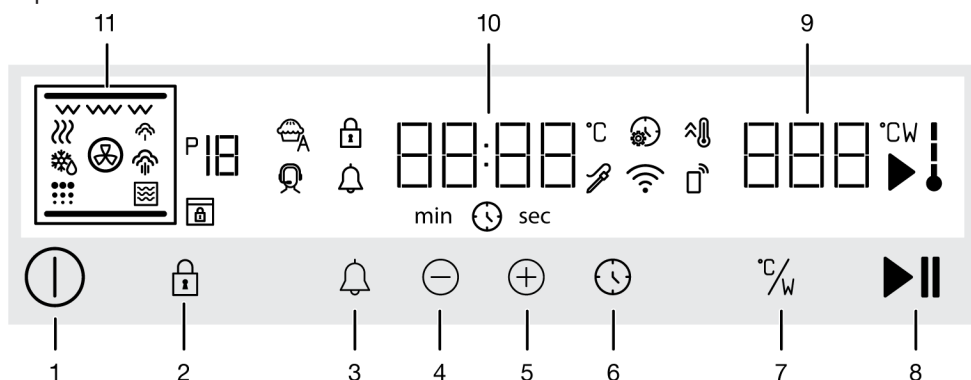
#### Ручка выбора температуры/мощности

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

#### Индикатор внутренней температуры духовки

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

#### Блок управления



#### Кнопки :

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

#### Области индикаторов :

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

#### Символы на экране :

- ⌚ : Символ окончания выпечки

min : Символ минуты

sec : Символ секунд

🔔 : Символ звукового таймера/будильника

▶ : Символ выпечки

⬇️ : Символ температуры в духовке

🔥 : Символ быстрого нагрева (бустера)

⚙️ : Символ настроек

🔒 : Символ блокировки кнопок






P18 : Номер функции

❄️ : Символ размораживания

🔥 : Символ хранения в тепле

📶 : Микроволновый символ

📵 : Символ отмены контроля \*

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

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

### 3.3 Функциональные возможности духовки







На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а





также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

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






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

#### Функции духовки

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пицца нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании.
	Конвекция	40-280	Горячий воздух, нагретый вентилятором нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Эко вентилятор с нагревом	160-220	В целях экономии энергии вы можете использовать эту функцию вместо использования режима «Конвекция» в диапазоне 160-220°C. Но; время приготовления немного увеличится. При выборе этой функции на дисплее в течение 2 секунд отображается "ECO". Через 2 секунды отображается рекомендуемое значение температуры.
	Функция пиццы	40-280	Работают нижний нагреватель и вентиляционный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40-280	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пиццы используется только один противень.

	Низкий гриль	40-280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40-280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Вентилятор с полным грилем	40-280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддержание тепла	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.

### Микроволновый и комбинированный режимы

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

### 3.4 Аксессуары для устройства

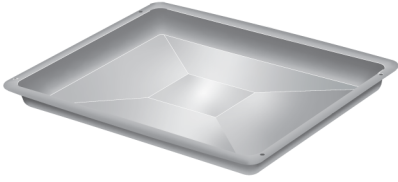
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар мо-

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

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

**Стандартный противень**

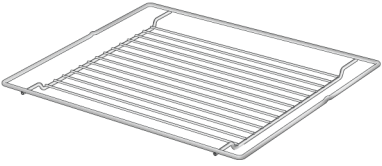
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



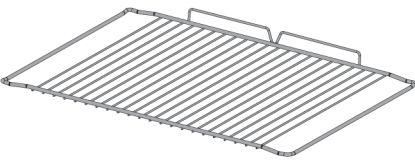
**Решетка**

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

**На моделях с металлическими направляющими :**



**На моделях без металлических направляющих :**



**Решетчатый гриль в лотке**

Помещая в лоток (если он есть), появляется гарантия того, что масла, текущие во время гриля, будут собираться в лотке и, таким образом, будет предотвращаться загрязнение духовки. Проволочный гриль в противне не подходит для использования в глубоком противне.

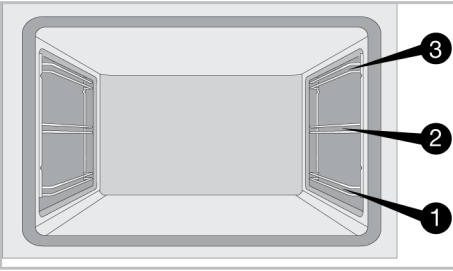


**3.5 Использование аксессуаров устройства**

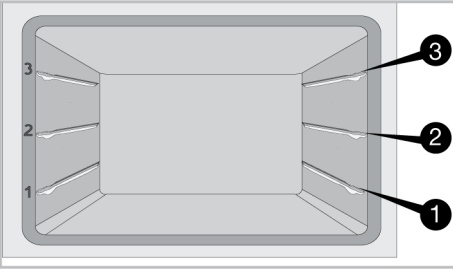
**Полки для готовки**

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

**На моделях с металлическими направляющими :**



**На моделях без металлических направляющих :**



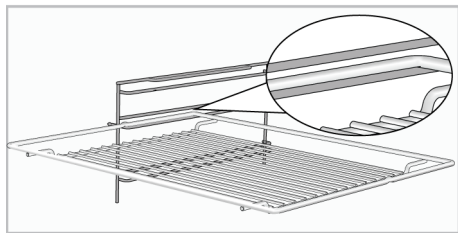
**i** «Символ 0 уровня» - пол духовки. Не используйте его, кроме как для микроволновой печи.

**Размещение решетчатого гриля на полках для готовки**

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть

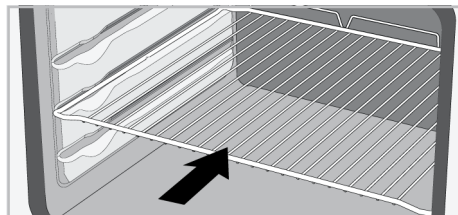
должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетчатый гриль должен быть закреплен на точке остановки полки. Он не должен проходить через точку остановки, чтобы соприкоснуться с задней стенкой духовки.

#### На моделях с металлическими направляющими :



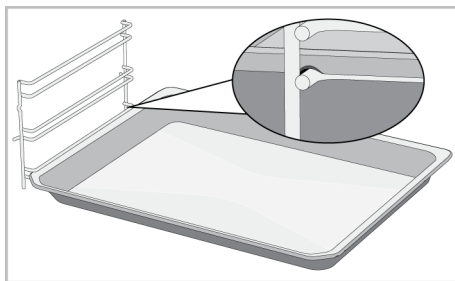
#### На моделях без металлических направляющих :

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



#### Размещение лотка на полках для готовки

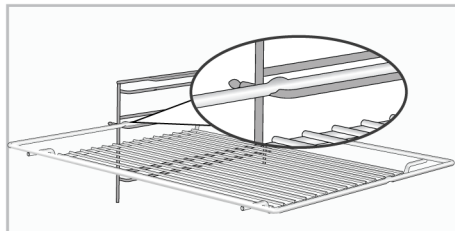
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи противень должен быть закреплен на стопорном гнезде на проволочной полке. Он не должен проходить через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



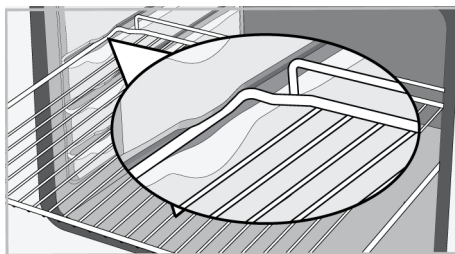
#### Функция остановки проволочной решетки

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

#### На моделях с металлическими направляющими :



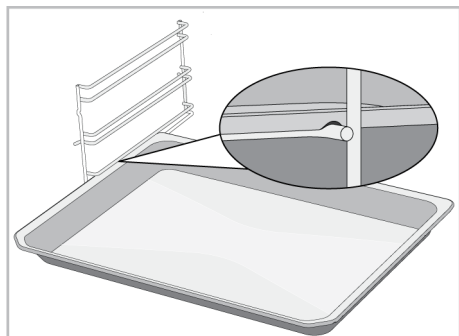
#### На моделях без металлических направляющих :



#### Функция остановки противня

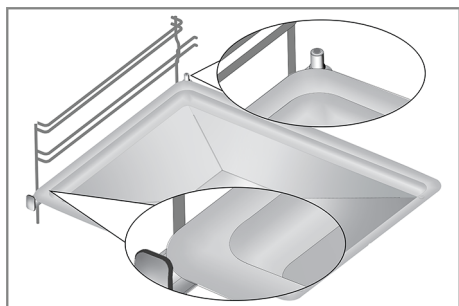
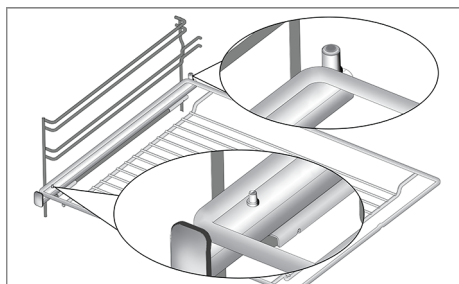
Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с решетчатой полки. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не

достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



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

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



## 3.6 Технические характеристики

RU

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

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

<b>Класс защиты -1</b>	
<b>Степень защиты IP 44</b>	

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

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



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



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



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

## 4 Первое использование

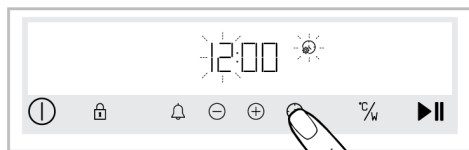
Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

### 4.1 Настройка первого таймера

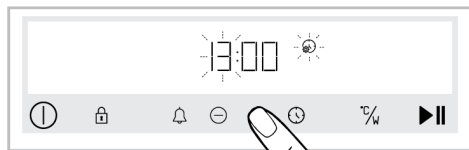


Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

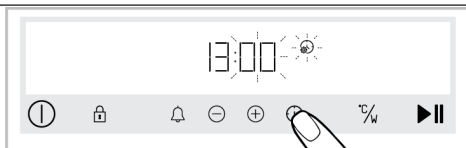
1. При первом запуске духовки на дисплее отображается время суток, установленное на духовке.
2. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
3. Нажимайте клавиши / , пока на экране не появится символ .
4. Нажмите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



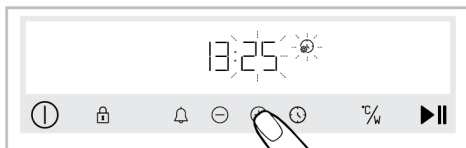
5. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам / , и активируйте поле минут, нажав клавишу еще раз.



⇒ На экране мигают поле минут и символ .



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



⇒ Установлено время суток, и символ горит непрерывно.



Если первая настройка таймера не выполняется, время суток начинается с 12:00. Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе «**Настройки**».



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

### 4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизуются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой» [► 62]. О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.

6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

#### **Перед использованием аксессуаров:**

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразив-

ные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

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

## **5 Использование духовки**

### **5.1 Общие сведения об использовании духовки**

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

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентиля-



тора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

#### **Освещение духовки**

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

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

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


Если на панели управления имеется кнопка : В случаях, когда лампа духовки автоматически включается или выключается, вы можете включить и выключить лампу в любое время, коснувшись клавиши .

### **5.2 Работа блока управления духовкой**

#### **Общие предупреждения по блоку управления духовкой**

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

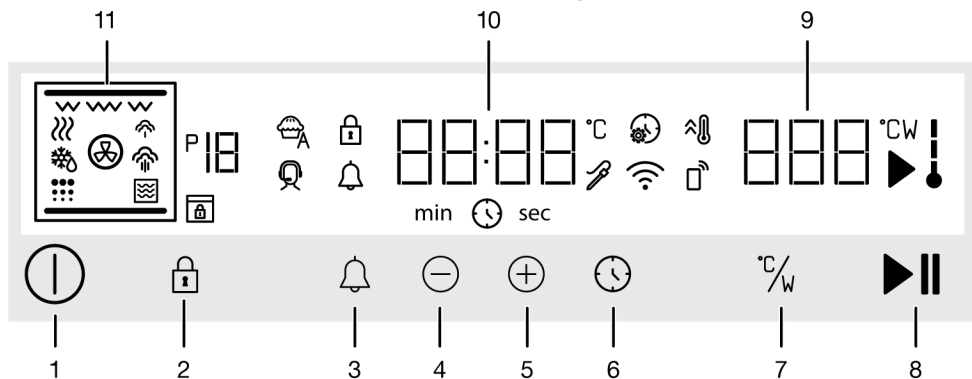
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут сохраняться на дисплее. Необходимо сохранить сделанные настройки, либо нажав соответствующую клавишу в описании, либо подождав некоторое время.
- Если время выпечки установлено в начале выпечки, оставшееся время отображается на дисплее.
- Если на блоке управления активна настройка быстрого предварительного нагрева, на дисплее появляется сим-

вол , когда вы начинаете выпекать, и печь достигает температуры, которую вы устанавливаете для быстрого вы-

пекания. Быстрые настройки предварительного нагрева см. в разделе «Настройки».

RU

## Блок управления














### Кнопки :






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

### Области индикаторов :

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


### Символы на экране :

-  : Символ окончания выпечки
- min : Символ минуты
- sec : Символ секунд
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ выпечки
-  : Символ температуры в духовке
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок
- °|B : Номер функции
-  : Символ размораживания
-  : Символ хранения в тепле
-  : Микроволновый символ
-  : Символ отмены контроля \*


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

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


## Включение духовки

1. Включите духовку, нажав на кнопку 

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

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

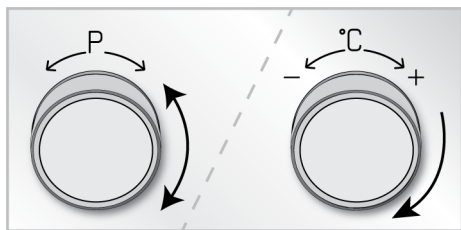
## Выключить духовку

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

## Ручная выпечка путем выбора температуры и рабочей функции духовки

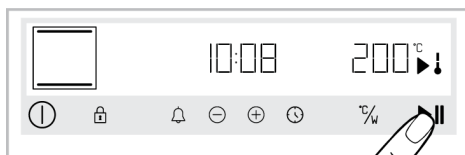
Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время выпекания, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.

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



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

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

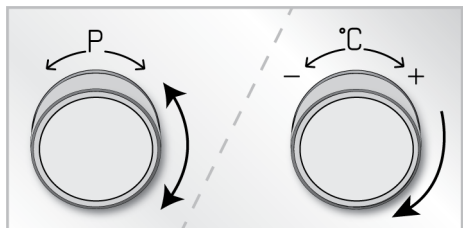


- ⇒ Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранной функции и температуре, и на дисплее появляется прошедшее время. На дисплее температуры отображаются символы ► и ↓. Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ ↓ будет загораться на каждом этапе. Печь не выключается автоматически, так как ручная выпечка выполняется без установки времени выпечки. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить выпечку, или нажмите кнопку ①, чтобы полностью выключить духовку.

## Выпечка путем установки времени выпечки;

Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время запекания на блоке управления.

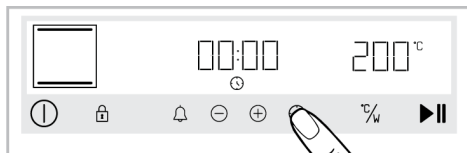
1. Включите духовку, нажав на кнопку ①.
2. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
3. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Установите требуемую температуру с помощью ручки температуры/мощности, если вы хотите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



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

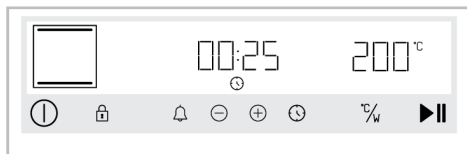
4. Коснитесь клавиши один раз для установки времени выпечки.

⇒ Символ появится на дисплее.



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

5. Установите время выпечки с помощью кнопок /.



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

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

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

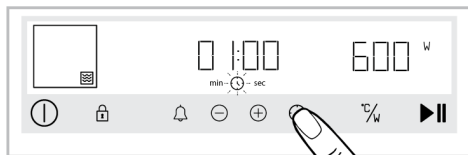
7. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Если вы коснетесь кнопки во время звукового предупреждения и на дисплее отобразится текст **«Конец»**, духовка продолжит работать бесконечно. Духовка выключается, если прикоснуться к кнопке . При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

### Использование микроволнового режима

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



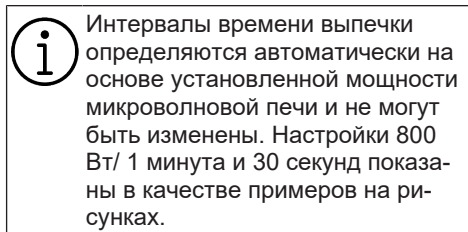
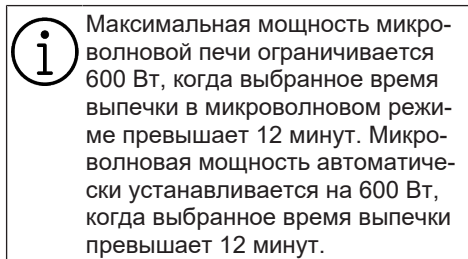
3. Поверните ручку температуры/мощности вправо/влево, чтобы изменить уровень мощности микроволновой печи.
4. Коснитесь клавиши один раз для установки времени выпечки.  
⇒ Символ мигает на дисплее.



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



6. Подтвердите время выпечки, нажав на кнопку (⌚).



7. Чтобы начать выпечку, коснитесь клавиши ►||

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

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

### Использование комбинированного режима (духовка и микроволновая печь вместе)

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

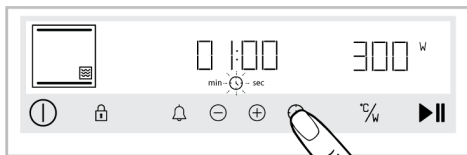


3. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Установите требуемую температуру с помощью ручки температуры/мощности, если вы хотите их изменить.
4. Нажмите кнопку °C/W и поверните ручку температуры/мощности вправо/влево, чтобы изменить уровень мощности микроволновой печи.

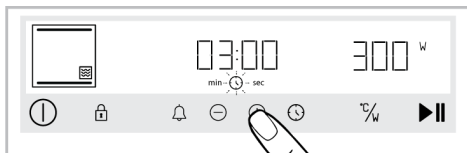


5. Коснитесь клавиши (⌚) один раз для установки времени выпечки.

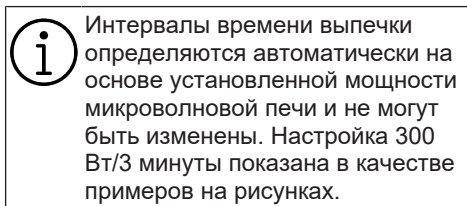
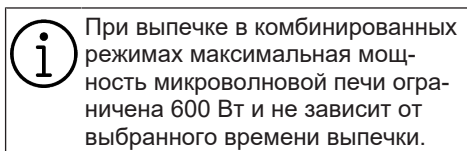
⇒ Символ (⌚) мигает на дисплее.



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



7. Подтвердите время выпечки, нажав на кнопку ⏸.



8. Чтобы начать выпечку, коснитесь клавиши ▶▶

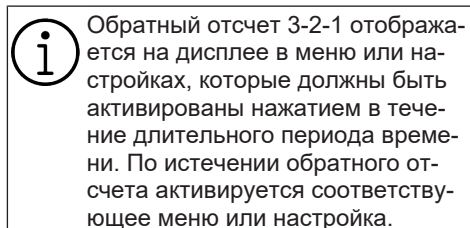


- ⇒ Ваша духовка начнет работать немедленно при выбранной функции комбинирования, температуре и мощности микроволновой печи. Установленное время выпечки начинает отсчитываться. На дисплее температуры отображаются символы <x id="1469"/> и <x id="1468"/>. По истечении времени выпекания на дисплее появляется текст

«Конец», подается звуковое предупреждение и выпечка останавливается.

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

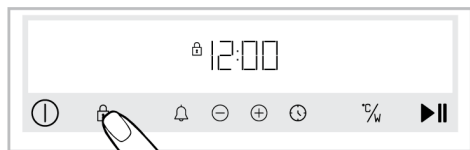
### 5.3 Настройки



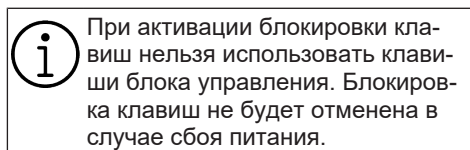
#### Активация блокировки кнопок

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




1. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится символ 🔒.



- ⇒ На дисплее появится символ 🔒 и активируется блокировка клавиш. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш подается звуковой сигнал, и символ 🔒 замигает.




## Отключение блокировки клавиш



1. Касайтесь кнопки , пока символ  не исчезнет с экрана.  
» Символ  исчезает с дисплея, и блокировка клавиш будет отключена.

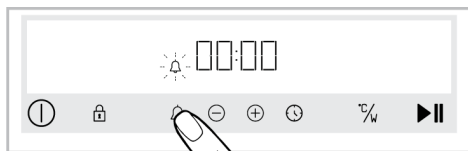
## Установка будильника


Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме выпечки.

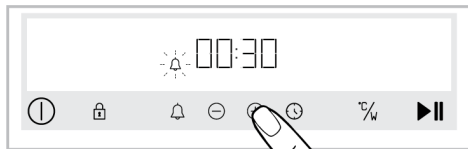
Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.


 Максимальное время сигнала тревоги может составлять 23 часа 59 минут.


1. Нажмите кнопку , чтобы установить период срабатывания будильника.  
⇒ Символ  начнет мигать на дисплее.



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






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

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

## Выключение будильника








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

## Если вы хотите отменить будильник:

1. Нажмите кнопку , чтобы сбросить период срабатывания будильника. Нажимайте клавишу , пока на экране не появится **0:00** символ.
2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку .





## Настройка громкости

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

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
  2. Нажимайте клавиши , пока на экране не появится **b-1** или **b-2**.
  3. Нажимайте клавиши , пока на экране не появится .
  4. Активируйте настройку громкости, снова нажав кнопку  (**b-1**, **b-2**).
  5. Установите желаемую яркость с помощью кнопок .
- ⇒ Выбранная настройка громкости подтверждается немедленно. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.




## Настройка яркости дисплея

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

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
2. Нажимайте клавиши  $\oplus/\ominus$ , пока на экране не появится **d-1**, **d-2** или **d-3**.
3. Нажимайте клавиши  $\oplus/\ominus$ , пока на экране не появится .
4. Активируйте настройку яркости, снова нажав кнопку .
5. Установите желаемую яркость с помощью кнопок  $\oplus/\ominus$ . (**d-1**, **d-2**, **d-3**)
  - ⇒ Выбранная настройка яркости сразу подтвердится. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

### Настройка функции быстрого предварительного нагрева (бустер)

Вы можете использовать выпечку на вашем продукте автоматически с быстрой функцией предварительного нагрева. Для этого необходимо активировать настройку быстрого предварительного нагрева. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.





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

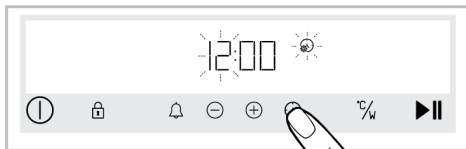



Вы можете отключить настройку быстрого предварительного нагрева с помощью той же процедуры. Установив настройку «OFF» (**ВЫКЛ.**), вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.

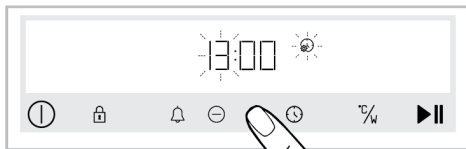
### Смена времени суток


Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

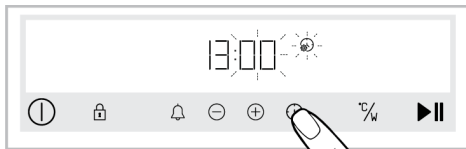
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.
2. Нажимайте клавиши  $\oplus/\ominus$ , пока на экране не появится символ .
3. Нажмите кнопку , чтобы активировать поле таймера.
  - ⇒ На экране мигают поле таймера и символ .



4. Установите время суток, прикоснувшись к клавишам  $\oplus/\ominus$ , и активируйте поле минут, нажав клавишу  еще раз.



- ⇒ На экране мигают поле минут и символ .



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

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

## 6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи. Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

### 6.1 Общие предупреждения о выпечке в микроволновой печи

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

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

- Шоколадные конфеты и выпечку с низким содержанием жидкости следует тщательно нагревать.
- Яйца в скорлупе и яйца вкрутую не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже после нагрева в микроволновой печи.

### Преимущества микроволновой печи

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

замороженные продукты за короткое время, поэтому вы можете немедленно начать готовить. Это снижает риск роста бактерий.

- Благодаря меньшему времени приготовления сохраняется питательная ценность пищи.
- Обеспечивается более легкая очистка, чем в случае обычных духовок.

### Микроволновая печь в теории

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

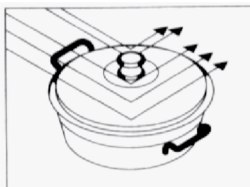
### Почему еда становится горячей?

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

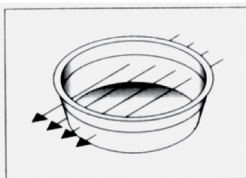
### Подходящие контейнеры для микроволновых печей

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

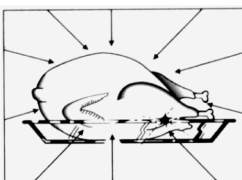
Микроволны отражаются от металла...



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



...и всасываются пищевыми продуктами.



### Опасность возникновения пожара!

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

- Микроволны не могут проходить через металл. Микроволны будут отражаться от любых металлических предметов в печи, что будет вызывать опасную электрическую дугу. Большинство термостойких неметаллических контейнеров пригодны для использования в микроволновой печи. Но некоторые контейнеры могут содержать неподходящий материал для использования в

микроволновой печи. Чтобы определить, подходит ли контейнер для микроволновой печи, можно использовать следующий тест:

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

#### **Стеклянные емкости**

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

#### **Пластиковые контейнеры**

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

#### **Кулинарные пакеты**

- Кулинарные пакеты можно использовать в микроволновой печи, если они предназначены для приготовления пи-

щи. Не забудьте проколоть пакет, чтобы выпустить пар изнутри. Не используйте обычные пластиковые пакеты для приготовления пищи, так как они будут плавиться и открываться.

#### **Бумага**

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

#### **Деревянные и плетеные контейнеры**

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

#### **Фарфоровые контейнеры**

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

#### **Металлические контейнеры**

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



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

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

\* Используйте только металлический противень, поставляемый с духовкой.

### Размещение пищи

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

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

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

### Высота пищи

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

## Советы по приготовлению

### Факторы, влияющие на время воздействия микроволн:

- Время работы микроволновой печи зависит от нескольких факторов. Тепло ингредиентов, используемых в рецепте, может значительно повлиять на время приготовления. Поэтому торт, приготовленный из ледяного масла, молока и яиц, будет печься дольше, чем торт, приготовленный из ингредиентов комнатной температуры.
- Особенно некоторые рецепты хлеба, торта и сливочных соусов: рекомендуется удалить их из духовки, прежде чем они полностью приготовлены. Такие блюда хранятся закрытыми за пределами духовки, что позволит еде и дальше готовиться, когда тепло проходит от внешней ее части к внутренней.
- Если вы держите продукты в духовке до тех пор, пока они не будут полностью приготовлены, существует риск сжигания внешнего слоя. Вы со временем наловчитесь узнавать о том, какие блюда должны быть оставлены готовиться и какие нужно достать и оставить на некоторое время.
- Не оставляйте боковые части во время приготовления. Свет микроволновой печи автоматически включится во время работы, и вы увидите состояние приготовленных кусков.

### Размораживание:

- Время размораживания может варьироваться в зависимости от размера упаковки. Неглубокие прямоугольные упаковки размораживаются быстрее, чем глубокие контейнеры.
- Разместите отдельно куски, которые начинают плавиться. Так они легче расплавятся.
- По мере того как количество приготовленной пищи увеличивается, время, необходимое для этого, тоже будет увеличиваться. В два раза больше еды - примерно в два раза больше времени. Если на приготовление картофеля уходит четыре минуты, то на приготовление двух картофелей уйдет около семи минут. Какое бы коли-

чество пищи вы не положили внутрь печи, количество созданной микроволновой энергии останется прежним. То есть, чем больше еды вы кладете в нее, тем дольше она будет готовиться.

### Содержание жидкости

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

### Пар

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

### Сахар

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

### **Плотность пищи**

- Легкие, пористые продукты, такие как хлеб и торт, будут готовиться быстрее, чем более тяжелые, плотные продукты, такие как жаркое и рагу. Будьте осторожны при нагреве пористых продуктов без твердых, сухих поверхностей в микроволновой печи.

### **Содержание костей и жиров**

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

### **Цвет блюда**

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

### **Снижение внутреннего давления пищи**

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

### **Поворот и перемешивание кусков во время приготовления**

- Перемешивание важно при приготовлении пищи с помощью микроволновой печи. При обычном приготовлении пищи ее перемешивают так, чтобы она не сминалась вместе. При приготовлении пищи в микроволновой печи, с другой стороны, продукты перемешиваются, чтобы гарантировать, что тепло распространяется равномерно. По-

скольку внешний слой будет нагреваться быстрее, чем внутренний, всегда перемешивайте снаружи.

- Большие длинные кусочки, такие как жаркое и целая птица, необходимо переворачивать, чтобы обеспечить равномерное приготовление пищи сверху и снизу. Таким образом, также может потребоваться перевернуть нарезанное мясо и курицу.
- Поворот и перемешивание кусочков во время приготовления важно, чтобы они готовились равномерно на протяжении всего времени.

### **Различное время приготовления**

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

### **Время ожидания**

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

- Особенно рекомендуется некоторые блюда, такие как мясо, курица, хлеб, пирожные и сливочный соус, извлекать из печи, прежде чем они будут полностью приготовлены, и оставлять их до полной готовности.

## 6.2 Общие предупреждения о выпечке в духовке

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

бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.

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

### 6.2.1 Выпечка и блюда в духовке

#### Общая информация

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

бораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.

- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.

### Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 °С и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 °С.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

### Советы по выпечке

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 °С и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если нижняя поверхность блюда все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижний уровень для последующего приготовления.

**Таблица для выпечки и запеканки**

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

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

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

### Таблица приготовления с функцией управления “Эко вентилятор с нагревом”

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

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

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

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	2	160	30 ... 40
Печенье	Стандартный противень *	2	180	30 ... 40
Выпечка	Стандартный противень *	2	200	45 ... 55
Сдобная булочка	Стандартный противень *	2	200	35 ... 45

\* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

## 6.2.2 Мясо, Рыба и Птица

### Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.

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

### Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

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

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

## 6.2.3 Гриль

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

### Общие предупреждения

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слиш-

ком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

- **Закройте дверцу духовки во время приготовления на гриле. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

### Ключевые моменты по приготовлению на гриле

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

- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку или решетчатый противень, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку или решетчатый противень до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке,

сдвиньте противень к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставляться вместе с вашим изделием. Налейте немного воды в противень духовки для легкой очистки.

### Таблица гриля

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

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.  
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

### 6.2.4 Продукты для тестирования

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

### Таблица приготовления тестовых блюд

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

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

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

## Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	2	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	2	250	3 ... 5

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.  
 Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

## 6.2.5 Микроволновая печь

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

- Рекомендуется приготовление в микроволновой печи в «Положении полки 0». Для использования, отличного от «Положения полки 0», см. информацию о приготовлении пищи.
- Предварительный нагрев должен выполняться в режимах работы печи.

## Таблица приготовления пищи в микроволновом и комбинированном режимах

Пища	Рабочая функция	Вес (г)	Уровень направляющих	Аксессуар для использования	Температура (°C)	Микроволновая мощность (Вт)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Куриные голени	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1000	1	Стандартный противень *	210	600	25 ... 30
Курица целиком	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1500	1	Стандартный противень *	15 минут 230 / после	600	32 ... 38
Замороженная пицца	Микроволновая печь + функция пиццы	450	1	Стандартный противень *	230	200	10 ... 15

Пища	Рабочая функция	Вес (г)	Уровень направляющих	Аксессуар для использования	Температура (°C)	Микроволновая мощность (Вт)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Окорок индейки (мясо без костей)	Микроволновая печь + Вертел с полным грилем	1000	1	Стандартный противень *	230	300	28 ... 32
Окорок индейки (мясо без костей)	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1000	1	Стандартный противень *	180	600	25 ... 30
Картофель graten	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1250	1	Круглый пружинный поддон диаметром 20 см на стандартном лотке*	180	600	25 ... 30
Фрикадельки Dalyan	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1800	1	Стандартный противень *	5 минут 230 / после 170	300	18 ... 23
Цельная рыба	Микроволновая печь + Вертел с полным грилем	1000	1	Стандартный противень *	250	600	8 ... 14
Палочки рыбные панированные	Микроволновая печь + Тепловентилятор	600	1	Стандартный противень *	230	300	10 ... 15
Фрикадельки в соусе с картофелем	Микроволновая печь + Тепловентилятор	1500	1	Стандартный противень *	210	200	32 ... 40
Готовые к подаче блюда (горох куриный с мясом)	Микроволновая печь	400	1	Стандартный противень *	-	600	3 ... 5
Рисовые блюда	Микроволновая печь	400	1	Стандартный противень *	-	600	3 ... 5
Свежая кукуруза (80 г, 17 г масло, 3 г соль)	Микроволновая печь	80	0	Боратная стеклянная крышка на стеклянном лотке **	-	800	8 ... 11
Готовая к кулинарной обработке кукуруза	Микроволновая печь	100	2	Стеклянная тарелка **	-	800	4 ... 7

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

## Микроволновая печь + Работа с вентилятором - Таблица

Пища	Вес (г)	Уровень направляющих	Аксессуар для использования	Микроволновая мощность (Вт)	Время размораживания (мин) (прибл.)	Время ожидания (мин.)	Рекомендация
Целое красное мясо	250	1	Стандартный противень *	200	8 ... 10	10	Переверните через половину времени
	500	1	Стандартный противень *	200	12 ... 16	10	Переверните через половину времени
Фарш	100	1	Стандартный противень *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Стандартный противень *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Стандартный противень *	200	8 ... 10	10	Переверните через половину времени
Курица целиком	1500	1	Стандартный противень *	200	25 ... 30	10	Переверните через половину времени
Куриная ножка	750	1	Стандартный противень *	300	6 ... 10	10	-
Куриные голени	500	1	Стандартный противень *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Стандартный противень *	600	6 ... 10	10	-
Рыба	250	1	Стандартный противень *	200	7 .. 12	5	Переверните через половину времени
	500	1	Стандартный противень *	200	10 ... 15	5	Переверните через половину времени
Сосиски	300	1	Стандартный противень *	200	5 ... 10	5	-

\* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

## 7 Техническое обслуживание и чистка

### 7.1 Общая информация об очистке

#### Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.

- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.

- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливков, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты вашего прибора в посудомоечной машине.

### **Нержавеющие поверхности**

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

### **Эмалированные поверхности**

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

### **Поверхности каталитического покрытия**

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

### **Стеклянные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназна-

ченной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.

- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

#### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

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

### **7.2 Аксессуары для очистки**

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

### **7.3 Очистка панели управления**

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

### **7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)**

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

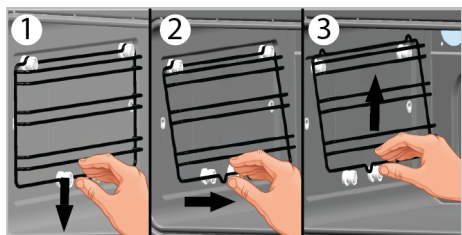
#### **Чистка боковых стенок духовки**

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией. Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

#### **Чтобы удалить боковые решетчатые полки:**

1. Удерживайте боковую проволочную полку вниз. Потяните ее вниз и освободите от нижних пазов.

2. Потяните боковую проволочную полку в противоположном направлении от боковой стенки.
3. Полностью снимите боковую проволочную полку, потянув ее вверх.



### 7.5 Чистка лампы духовки

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

#### Замена лампы духовки

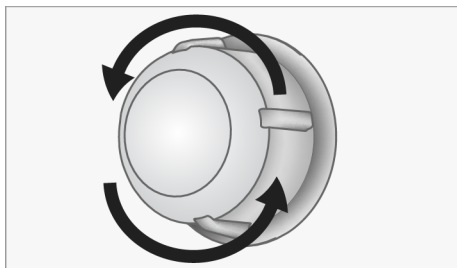
##### Общие предупреждения

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

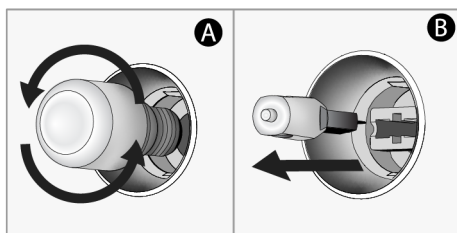
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

#### Если в вашей духовке круглая лампа,

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



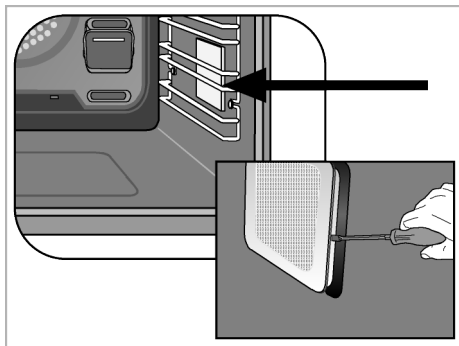
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



4. Установите на место стеклянную крышку.

#### Если в вашей духовке квадратная лампа

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



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии есть винт на квадратной лампе.

## 8 Устранение неполадок

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

### Во время работы духовки испускается пар.

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

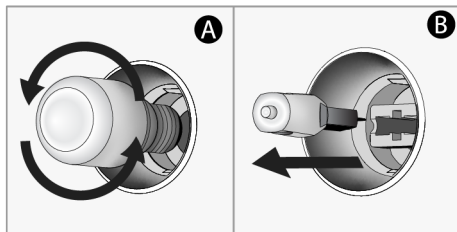
### Во время приготовления пищи появляются капли воды

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

### Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

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

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



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

### Изделие не работает.

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

### Свет в духовке не горит.

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

### **Духовка не нагревается.**

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

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

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

### **Микроволновая печь не работает.**

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

### **Микроволновая печь издает странные звуки.**

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

### **Еда не нагревается или нагревается слишком медленно.**

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

### **Еда слишком горячая, сухая или подгорелая.**

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

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

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

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

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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

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

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

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







