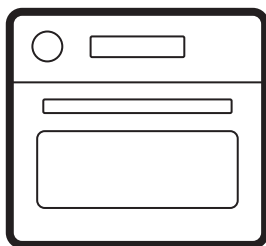




Electrolux

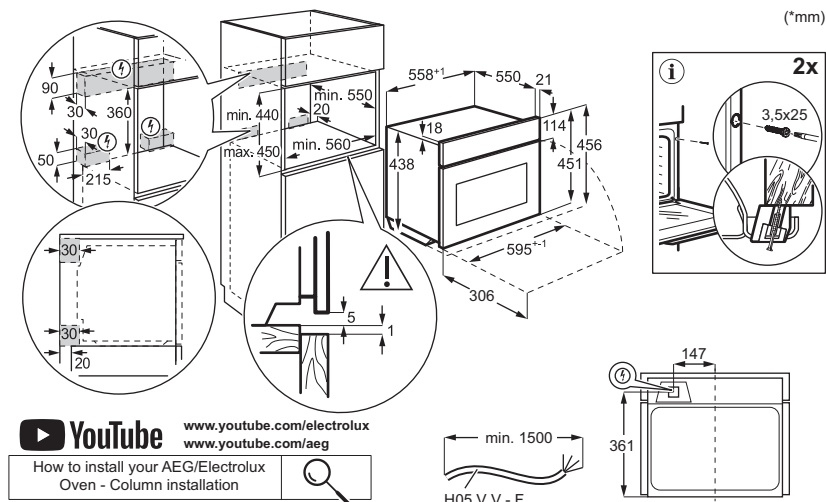
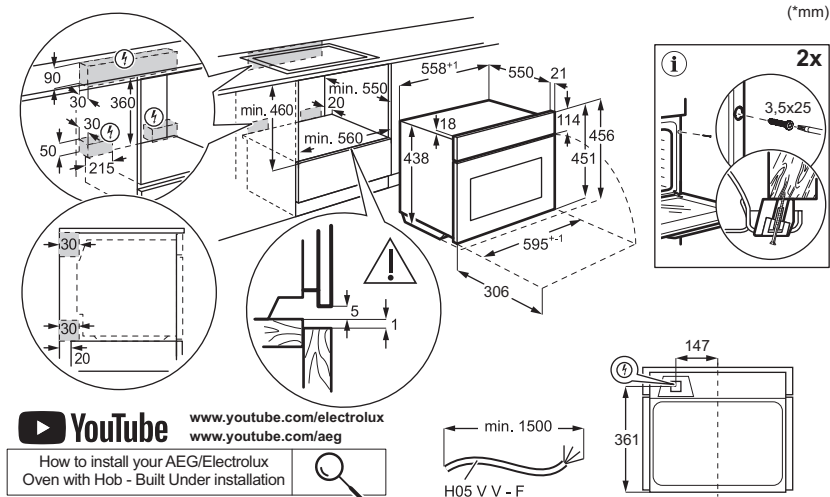


electrolux.com/register



COMP00CB
EOQKPB0B0
EOQKPB0V0
EVL7E06GE
KVLCE00GH
KVLCE06GE
OOMP00NT

მონტაჟი / INSTALAREA / МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕНИЯ



ქართული

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	3
2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია.....	7
3. პროდუქტის აღწერა.....	9
4. პირველად გამოყენებამდე.....	10
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	10

6. მინიმუმები და რჩევები.....	ენ 14
7. მოვლა და დასუფთავება.....	17
8. ხარვეზების აღმოფხვრა.....	17
9. ენერგოეფექტურობა.....	18
10. გარემოსდაცვითი საკითხები.....	18

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის
დამონტაჟებამდე და
გამოყენებამდე,
ყურადღებით წაიკითხეთ
მოწოდებული
ინსტრუქციები.
მწარმოებელი
პასუხისმგებელი არ არის
არასწორი მონტაჟის ან
მოხმარების შედეგად
მიყენებულ რაიმე
ფიზიკურ ზიანზე ან
ზარალზე. ყოველთვის
იქონიეთ ინსტრუქციები
უსაფრთხო და
ხელმისაწვდომ ადგილზე
სამომავლო
გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის
გამოყენება შეუძლიათ
ბავშვებს 8 წლის
ასაკიდან და
შეზღუდული ფიზიკური,

- გრძნობითი ან
მენტალური
შესაძლებლობის მქონე ან
გამოუცდელ
პიროვნებებს, თუ მათ
მიეცემათ მითითებები
მოწყობილობის
გამოყენებასთან
დაკავშირებით უსაფრთხო
გზით და გაიაზრებენ
დაკავშირებულ
საფრთხეებს. 8 წლამდე
ასაკის ბავშვები და
მნიშვნელოვნად
უწარმეზღუდული
პირები უნდა მოერიდონ
მოწყობილობასთან
სიახლოვეს ან
გამუდმებული
მეთვალყურეობის ქვეშ
იყვნენ.
- ბავშვები უნდა იყვნენ
ზედამხედველობის ქვეშ,
რომ არ ითამაშონ
მოწყობილობით.
 - შეფუთვა შეინახეთ
ბავშვებისთვის

მიუწვდომელ ადგილას და სწორად გადაადგეთ.

- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოყენებისა და გაგრილების დროს ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ.
- თუ შესაძლებელია, ჩართეთ ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა.
- ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ ან მოუარონ მოწყობილობას ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო

ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება საშუალო საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.

- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექმომსახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს

მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.

- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.
- არ დააყენოთ მოწყობილობა დეკორატიული კარის წინ, რათა თავიდან აიცილოთ გადახურება.
- გაფრთხილება: თუ კარი ან კარის საკეტები დაზიანებულია, არ გამოიყენოთ მოწყობილობა კვალიფიციური პირის მიერ მის შეკეთებამდე.
- გაფრთხილება: მიკროტალღური ენერგიის ზემოქმედებისგან დამცავი საფარის მოხსნასთან დაკავშირებული მომსახურების ან შეკეთების სამუშაოები მხოლოდ

კვალიფიციურმა პირმა უნდა შეასრულოს.

- გაფრთხილება: სითხეები და სხვა კერძები არ უნდა გაცხელდეს დალუქულ კონტეინერებში, რადგან ისინი შეიძლება აფეთქდეს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მიკროტალღური ღუმელებისთვის შესაფერისი ჭურჭელი.
- არ გაააქტიუროთ მიკროტალღურის ფუნქცია, როცა მოწყობილობა ცარიელი იქნება ელექტრული რკალის თავიდან ასაცილებლად.
- საკვების ან სასმელის მეტალის კონტეინერები არ არის დაშვებული მიკროტალღური მზადების დროს. ეს მოთხოვნა არ ეხება იმ შემთხვევას, როცა მწარმოებელს დაკონკრეტებული აქვს მიკროტალღური მზადებისთვის სასურველი მეტალის კონტეინერების ზომა და ფორმა.
- პლასტმასის ან ქაღალდის კონტეინერებში საკვების გაცხელებისას დააკვირდით

მოწყობილობას, რათა თავიდან აიცილოთ აალება.

- მოწყობილობა განკუთვნილია საჭმლისა და სასმელების გასაცხელებლად. საკვების ან ტანსაცმლის გაშრობა ან სათბობი საფენების, ფლოსტების, ღრუბლების, სველი ტილოების ან სხვა მსგავსი ნივთების გაცხელებამ, შესაძლოა, გამოიწვიოს ფიზიკური დაზიანების, აალების ან ცეცხლის გაჩენის რისკი.
- კვამლის გამოყოფის შემთხვევაში გამორთეთ ან ქსელიდან გამოაერთეთ მოწყობილობა, კარი კი დახურული დატოვეთ, ცეცხლის ალი რომ არ გავრცელდეს.
- მიკროტალღურ ღუმელში სასმელების გაცხელებამ, შესაძლოა, გამოიწვიოს შენელებული ერუფციული დუდილი. კონტეინერთან საჭიროა, გამოიჩინოთ სიფრთხილე.
- დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, კვების ბოთლებისა და ბავშვის საკვების ქილების შიგთავსი მოურიეთ ან

შეანჯღრიეთ და გამოყენებამდე შეამოწმეთ ტემპერატურა.

- არ გააცხელოთ კვერცხი ნაჭუჭში ან მთლიანი მაგრად მოხარშული კვერცხი, რადგან შეიძლება აფეთქდეს, მიკროტალღურ ღუმელში გაცხელების დასრულების შემდეგაც კი.
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა და მოაშორეთ საკვების ნარჩენები.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც

შეიძლება მინა
დააზიანოს.

- თუ მოწყობილობის სისუფთავე არ იქნება შენარჩუნებული, ამან შეიძლება გამოიწვიოს ზედაპირის დაზიანება,

რაც უარყოფითად
იმოქმედებს
მოწყობილობის
ექსპლუატაციის ვადაზე
და შესაძლებელია
გამოიწვიოს საფრთხის
შემცველი სიტუაცია.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქცია

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ
კვალიფიციურმა სპეციალისტმა
უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- გაეცანით ინსტალაციის ინსტრუქციებს, რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს ვებგვერდზე.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე დარწმუნდით, რომ ის სწორად არის დაყენებული და კარი ყოველგვარი შეზღუდვის გარეშე იღება.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.

2.2 ელექტრო კავშირი

⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

- დარწმუნდით, რომ საცნობარო ფირფიტაზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრულ მნიშვნელობებთან.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული. ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალმესაერთებელიანი გადამყვანები და დამაგრებლები.
- მოერიდეთ ქსელის შტეფსელისა და კაბელის დაზიანებას. თუ ჩანაცვლებაა საჭირო, ეს უნდა გააკეთოს ჩვენმა ავტორიზებული სერვის ცენტრმა.
- დენის სადენი არ უნდა ეხებოდეს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- ძაბვისა და იზოლაციის მქონე ნაწილების დარტყმისგან დაცვა საიმედოდ უნდა იყოს დამაგრებული და არ უნდა იყოს მოხსნადი ხელსაწყოების გარეშე.
- ქსელის შტეფსელი როზეტში მხოლოდ მონტაჟის დასრულების შემდეგ შეაერთეთ. დამონტაჟების შემდეგ უზრუნველყავით ქსელის შტეფსელზე წვდომა.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელი მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის მოქაჩეთ შტეფსელით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტროგაყვანილობას უნდა ჰქონდეს იზოლაციის მოწყობილობა, რომელიც გამორთავს მოწყობილობას

ქსელიდან ყველა პოლუსიდან, კონტაქტის ღიობის სიგანით მინიმუმ 3 მმ.

- წინამდებარე მოწყობილობის მიწოდება ხდება ჩამრთველთან და ქსელურ კაბელთან ერთად.

2.3 გამოყენება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ მოახდინოთ მოწყობილობის მოდიფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- ელემენტების დროს მოწყობილობა არ დატოვოთ უმეტესადაა ურთოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- მოწყობის დროს ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, რადგან შეიძლება გამოთავისუფლდეს ცხელი ჰაერი და სპირტის ინგრედიენტებიდან აალებადი ნარევები.
- არ ამოშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- როდესაც კარი ღიაა, მოწყობილობა მთავრდება ნაპერწკლებს და ღია ცეცხლს.
- არ მოათავსოთ აალებადი პროდუქტები მოწყობილობასთან ახლოს.
- არ გამოიყენოთ მიკროტალღური ფუნქცია მოწყობილობის წინასწარ გასაცხლებლად.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ დადოთ ალუმიინის ფოლგა პირდაპირ ღრუს ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
 - აქსესუარების ამოღების ან დამონტაჟებისას ფრთხილად იყავით.

- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- სველი ნამცხვრებისთვის გამოიყენეთ ღრმა ტაფა, რადგან ხილის წვეთმა შეიძლება მუდმივი ლაქები გამოიწვიოს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული ან მოწყობილობის კომპლექტში შემავალი აქსესუარები.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა ავეჯის პანელის უკანა დამონტაჟებული, არ დახუროთ პანელი გამოყენების დროს ან სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება, რათა თავიდან აიცილოთ სიგნისა და ტენიანობისგან დაზიანება.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.
- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.4 მოვლა და გაწმენდა

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ტექნიკურ მომსახურებამდე გამორთეთ და გამოაერთეთ მოწყობილობა დენიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია, რათა თავიდან აიცილოთ მინის გატეხვა. თუ კარის მინის პანელები დაზიანებულია, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს მის ჩასანაცვლებლად.

- ორთქლის კონდენსაციის, კოროზიის და ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გააშრეთ მოწყობილობა, მისი ღრუ და აქსესუარები.
- რეგულარულად შეამოწმეთ პროდუქტი გაუარესების ნიშნების აღმოსაჩენად, რამაც შეიძლება ის საკვებ პროდუქტებთან კონტაქტისთვის უვარგისი გახადოს, როგორიცაა ბზარები, ბუშტუკები, დელამინაცია, შეკუმშვა, წებოვნება, კოროზია ან ტექსტურის ან გარეგნობის სხვა თვალსაჩინო ცვლილებები. დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, დაიცავით დასუფთავებისა და მოვლის ინსტრუქციები.
- ცხიმისა და საჭმლის ნარჩენებმა მოწყობილობაში შეიძლება გამოიწვიოს ცეცხლისა და ელექტრული რკალის წარმოქმნა, როდესაც მიკროტალღური ფუნქცია მუშაობს.
- მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი,

თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან მეტალის ნივთები.

- ღუმელის სპრეის გამოყენებისას დაიცავით შეფუთვაზე მითითებული უსაფრთხოების ინსტრუქციები.

2.5 განკარგვა

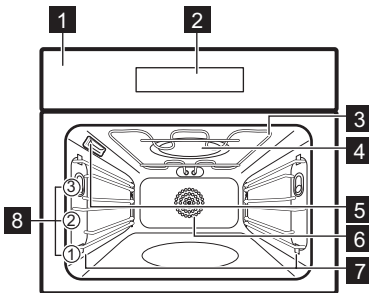
⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გათიშეთ მოწყობილობა ქსელისგან, შემდეგ მოაჭერით და გადაადგდით ელექტრო კაბელი.

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 გამათბობელი ელემენტი
- 4 მიკროტალღური გენერატორი
- 5 ნათურა
- 6 ვენტილატორი
- 7 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი

8 თაროს პოზიციები

3.2 თაჩ ველები

①	მოწყობილობის ჩასართავად და გამოსართავად.
^ v	მენიუში ნავიგაციისთვის.
+ -	პარამეტრების რეგულირებისთვის.
☐	დააჭირეთ ფუნქციის დასაყენებლად: მიკროტალღური.
☐	დანმარებით მზადების ფუნქციის დაყენებისთვის.
☐	ტაიმერის ფუნქციების დაყენებისთვის.
☐	პარამეტრებში შესვლისთვის.
OK	არჩევანის დასადასტურებლად.

4. პირველად გამოყენებამდე

4.1 დროის დაყენება.

1. დააჭირეთ $\pm$ ან $-$ -ს საათებისა და წუთების რეგულირებისთვის.
2. დააჭირეთ OK -ს დასადასტურებლად.

4.2 წინასწარ გაცხელება და წმენდა

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გაცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა. მოწყობილობამ შეიძლება არასასიამოვნო სუნი და კვამლი გაუშვას. გაანიავეთ ოთახი.

1. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თარების მოხსნადი დამჭერები.

2. დააყენეთ თითოეული ფუნქცია მაქსიმალურ ტემპერატურაზე და მიეცით მოწყობილობას მუშაობის საშუალება მითითებული დროის განმავლობაში: 1 სთ, 15 წთ, 15 წთ. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება.
3. გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
4. გაწმინდეთ მიკრობოჭკოვანი ქსოვილით, თბილი წყლითა და ზომიერ სარეცხ საშუალებასთან ერთად. შეცვალეთ აქსესუარი და თარების მოხსნადი დამჭერები.

5. ყოველდღიური გამოყენება

5.1 მომზადების ფუნქციები

სტანდარტული მომზადების ფუნქციები

	ნამდვილი კონვექციური მომზადება: თანაბარი ცხობა, სინაზე, გამოშრობა
	კონვენციური მომზადება: ტრადიციული ცხობა
	AirFry: საკვების შეწვა ნაკლები ზეთით და საცხობი ჭაღალდის გარეშე.
	გაყინული საკვები: კარტოფილი ფრი, კარტოფილის ნაჭრები ან სპრინგ-როლები
	პიცის ფუნქცია: პიცის გამოცხობა
	ქვედა წვა: ნამცხვრების ცხობა
	გრილი: შეწვა, გრილზე მომზადება
	გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში: ზორცის შეწვა, მოზარწვა

მიკროტალღური ღუმელის ფუნქციები

	გალღობა: სხვადასხვა ტიპის საკვების გაღღობა, სიმძლავრის დიაპაზონი: 100 - 200 ვტ
	ხელმეორედ გაცხელება: წინასწარ მომზადებული საჭმლის შეთბობა, სიმძლავრის დიაპაზონი: 300 - 700 W
	მიკროტალღური: გაცხელება, საკვების მომზადება, სიმძლავრის დიაპაზონი: 100 - 1000 ვტ

მიკროტალღური კომბი-ფუნქციები

	გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში + მიკროტალღური: დიდი ნაჭრების შეწვა, გრატენების გამოცხობა, სიმძლავრის დიაპაზონი: 100 - 400 ვტ.
	ნამდვილი კონვექციური მომზადება + MW: ცხობა, სიმძლავრის დიაპაზონი: 100 - 400 W.
	კონვენციური მომზადება + MW: ცხობა, შეწვა, სიმძლავრის დიაპაზონი: 100 - 400 W.
	გრილი + MW: საკვები პროდუქტის გრილზე შეწვა და შებრაწვა თაროს ერთ მოზივიაზე. ფუნქცია MW გაძლიერებით, სიმძლავრის დიაპაზონი: 100 - 400 W.

ღუმელის ზოგი ფუნქციის მუშაობისას 80°C-ზე დაბალ ტემპერატურაზე ნათურა შესაძლოა ავტომატურად გაითიშოს.

დანმარებით მომზადების პარამეტრში გაცხელების დამატებითი მომზადების ფუნქციებიცაა ხელმისაწვდომი. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება, ქვემენიუ: საჭმლის მომზადება დანმარებით.

5.2 პარამეტრი: მომზადების ფუნქციები

1. დაჭირეთ $\textcircled{1}$ -ს.
2. დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს ფუნქციების ნავიგაციისთვის.

- დააჭირეთ $\uparrow$ ან $\downarrow$ -ს ტემპერატურის დასაყენებლად.
- საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქციები.
- დააჭირეთ OK.
- სამზარეულოს ფუნქციის გამორთვისთვის დააჭირეთ ①.

ფუნქციის შესაცვლელად დააჭირეთ ①-ს მოწყობილობის გამოსართავად, შემდეგ კი კვლავ დააჭირეთ მას მის ხელახლა ჩასართავად.

— პროგრესის ზოლი - ვიზუალურად წარმოგიდგენთ, როდესაც მოწყობილობა მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას ან როცა მზადების დრო დასასრულს უახლოვდება.

5.3 ტაიმერი

- დააჭირეთ ②.
 - დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს ტაიმერის ფუნქციის ასარჩევად.
 - დააჭირეთ $\uparrow$ ან $\downarrow$ -ს დროის დასაყენებლად. დააჭირეთ OK.
- ტაიმერის ფუნქციის გაუქმებისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ 3 წამით ②.

ტაიმერის ფუნქციები	
	უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ზმა.
	უკუთვლის დაყენება. ტაიმერის დროის დასრულებისას, გაისმება სიგნალის ზმა და გაცხელება გაჩერდება.
	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწყვეად.
მუშაობის ტაიმერი	იმის საჩვენებლად, თუ რამდენ ხანს მუშაობს მოწყობილობა ფუნქციის დაწყების მომენტიდან.

5.4 მიკროტალღური ღუმელის ფუნქციები

- მოხსენით ყველა აქსესუარი ბადისებრი თაროს გარდა.
- მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში.
- დაჭირეთ ①-ს.

- დაჭირეთ -ს ფუნქციებში შესასვლელად. ნავიგაციისთვის დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$.
 - მიკროტალღური ღუმელის სიმძლავრის რეგულირებისთვის დააჭირეთ $\uparrow$ ან $\downarrow$. დააჭირეთ OK.
 - ხანგრძლივობის რეგულირებისთვის დააჭირეთ $\uparrow$ ან $\downarrow$. დააჭირეთ OK.
- საჭმლის მომზადების დროს შეგიძლია დაარეგულიროთ პარამეტრები.

① კარის გაღების შემთხვევაში მიკროტალღური ფუნქცია შეწყვეტს მუშაობას. ხელახლა დასაწყებად დაჭირეთ კარი. დააჭირეთ OK.

5.5 მიკროტალღური კომბი-ფუნქციები

მიკროტალღური ღუმელის კომბი-ფუნქციები აერთიანებს სტანდარტული მომზადების ფუნქციებს მიკროტალღურის დაჩქარებასთან, რათა შეამცროს საკვების მომზადების დრო და გააუმჯობესოს საკვების მზადების შედეგები.

- მოხსენით ყველა აქსესუარი ბადისებრი თაროს გარდა.
- მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში.
- დაჭირეთ ①-ს.
- ნავიგაციისთვის დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ მიკროტალღოვანი ღუმელის კომბი ფუნქციებზე წვდომისთვის.
- მიკროტალღური ღუმელის სიმძლავრისა და ტემპერატურის რეგულირებისთვის დააჭირეთ $\uparrow$ ან $\downarrow$. დააჭირეთ OK.

საჭმლის მომზადების დროს შეგიძლია დაარეგულიროთ პარამეტრები.

5.6 მომზადება დანმარებით ♣

მომზადება დანმარებით ქვემენიუ შედგება მომზადების დამატებითი ფუნქციების ნაკრებისა და პროგრამებისგან, რომლებიც შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. პროგრამები შესაბამისი პარამეტრით დაიწყება. მზადების განმავლობაში, შეგიძლიათ დაარეგულიროთ დრო, ტემპერატურა და თუ ხელმისაწვდომია, მიკროტალღური სიმძლავრეც კი.

- დაჭირეთ ①-ს.

- დააჭირეთ Ψ .
- დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს დახმარებით მომზადების ფუნქციების ასარჩევად.
- დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს პარამეტრების რეგულირებისთვის.
- დააჭირეთ OK -ს დასადასტურებლად.
- ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში. საკვების ზონდით დახმარებით მომზადებისას პროცედურა იგივეა.

ქვე-მენიუ: მომზადება დახმარებით

ლეგენდა	
	მიკროტალღური ღუმელის ფუნქცია. გამოიყენეთ მიკროტალღურ ღუმელთან თავსებადი აქსესუარი.
	საჭმლის მომზადების დაწყებამდე წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა.
	თაროს დონე. იხილეთ პროდუქტის აღწერა.
კერძები	
	პიჯა 1; საცნობი ლანგარი ამოფენილი საცნობი ქაღალდით
	ჭათამი 1000 - 1400 გრ. 1 ცხაურა პირდაპირ კორპუსის კამერის ცენტრში მოთავსებული ფირფიტით ჭათამი მოათავსეთ პირდაპირ ბადისებრ თაროზე, მკერდით დაბლა. 30 წთ შემდეგ, ჭათამი ამოატრიალეთ.
	საქონლის სორცი 1000 - 1500გრ.; 4 - 6სმ სქელი ნაკრები 1 საცნობი ლანგარი შეწვით სორცი რამდენიმე წუთის მანძილზე ცხელ ტაფაზე. მოათავსეთ ღუმელში.
	ფილე 150 - 300 გრ. 2 კერამიკის ან მინის კასეროლი ცხაურაზე
	ლაზანია 1000 - 1500 გრ. 1 კასეროლიცხაურაზე
	ბატიბუტი 2 კასეროლი ცხაურაზე

კერძები	
	კიში 4.5 სმ სქელი 1 თუნუქის საცნობი ფორმა ცხაურაზე
	კარტოფილი 1000 გრ. ახალი 2 საცნობი ლანგარი კარტოფილი
	ბოსტნეული ის გრადინი 1000 - 1500 გრ. 1 საცნობი ლანგარი ამოფენილი საცნობი ქაღალდით
	მაფინები 10-დან 20 ნაჭრამდე 2; საცნობი ლანგარი
	ჩიაბატა 600 - 800 გრ. ახალი ცომი 2 საცნობი ლანგარი ამოფენილი საცნობი ქაღალდით

5.7 პარამეტრები

- დაჭირეთ -ს.
- დააჭირეთ -ს პარამეტრებში შესასვლელად.
- დააჭირეთ $\wedge$ ან $\vee$ -ს პარამეტრების რეგულირებისთვის. დააჭირეთ OK-ს.
- დააჭირეთ $+$ ან $-$ -ს მნიშვნელობის რეგულირებისთვის.
- დააჭირეთ OK-ს რეგულირების რეჟიმის დადასტურებისთვის ან გამოსასვლელად.
- დააჭირეთ -ს პარამეტრებიდან გამოსასვლელად.

ქვე-მენიუ: პარამეტრები

პარამეტრი	მნიშვნელობა
01	-
02	დღის მონაკვეთი შეცვლა
03	სინათლე ჩართვა / გამორთვა
04	სწრაფი გაცხელება ჩართვა / გამორთვა
05	მუშაობის ტიპი ჩართვა / გამორთვა
06	ეკრანის სიკაშკაშე 1 - 5
07	ლილაკის ტონები Beep, Clic, None

პარამეტრი	მნიშვნელობა
08 ხმოვანი სიგნალის დონე	1 - 4
09 -	-
10 საკვები პროდუქტების სენსორი ¹⁾	1 $\mathcal{R}$ - გამაფრთხილებელი, 2 $\mathcal{R}$ სიგნალი და შეწყვეტა
11 წმენდის შემსენებელი ¹⁾	ჩართვა / გამორთვა
12 -	-
13 დემო-რეჟიმი	ლიცენზიის ამოქმედების კოდი: 2468
14 პროგრამული ვერსია	შემოწმება
15 ყველა პარამეტრის გაწვლვა	დიახ / არა

¹⁾ მხოლოდ შერჩეული მოდელებისთვის

პარამეტრები ნაგულისხმევად იწყება 02-ზე. გამოიყენეთ $\wedge$ და $\vee$ ნავიგაციისთვის.

5.8 ჩაკეტვა

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

როდესაც მოწყობილობის გამოყენების დროს ხდება გააქტიურება, ის ბლოკავს მართვის პანელს, რათა დარწმუნდეს რომ საჭმლის მზადების მიმდინარე პარამეტრები შეუფერხებლად აგრძელებს მუშაობას.

როდესაც მაშინ აქტიურდება, როდესაც მოწყობილობა გათიშულია, მართვის პანელი დაბლოკილი რჩება, რაც მოწყობილობის უნებლიე ჩართვის პრევენციას ახდენს.

 - ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს.

 - აციმციმდება 3-ჯერ, როდესაც ბლოკირება ჩაირთვება.

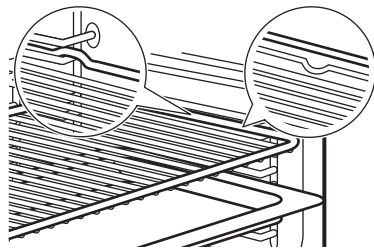
5.9 აქსესუარები



აქსესუარები ხელმისაწვდომია მოდელის მიხედვით. დაასკანირეთ QR-კოდი, რომ გაეცნოთ, როგორ გამოიყენოთ მოწყობილობასთან ერთად მოწოდებული აქსესუარები. დამატებითი აქსესუარების შეკვეთა ცალკე შეგიძლიათ. დამატებითი ინფორმაციისთვის, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.

გამოიყენეთ მხოლოდ შესაფერისი ჭურჭელი და მასალა. იხილეთ თავი მინიშნებები და რჩევები, მიკროტალღური მომზადებისთვის შესაფერისი ჭურჭელი და მასალები.

ჩასვით აქსესუარი (ცხაურა / ლანგარი) თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის. დარწმუნდით, რომ თარო უკანა მხარეს ეხება ღუმელის შიგნით და ფეხები ქვემოთ არის მიმართული. ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის და დაქანებისგან დაცვას უზრუნველყოფს. თაროს ირგვლივ კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.



თუ ლანგარი დახრილია, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის უკანა მხარისკენ.

თუ ცხაურას აქვს საფეხური, მოათავსეთ ის ღუმელის კამერის წინა მხარისკენ.

თუ აქსესუარზე არის წარწერა, დარწმუნდით, რომ ის მომართულია თქვენკენ.

თუ იყენებთ ნახვრეტების მქონე ლანგარს, მოათავსეთ ლანგარი/ტაფა ქვემოთ მწვეთავი სითხეების შესაგროვებლად.

6. მინიშნებები და რჩევები

6.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები

ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე. თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

საჭმლის მომზადებისა და ცხობის პროცესები შესაფერისია მხოლოდ ერთ დონეზე.

დაითვალებთ თაროების პოზიციები ღუმელის ძირიდან.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	მომზადების ფუნქცია
°C	ტემპერატურა
	მიკროტალღური ღუმელის სიმძლავრე (ვტ)
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)
	დამატებითი ინფორმაცია

6.2 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

ცნობა ერთ დონეზე

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე				
	2	150	18 - 28	1)2)
	2	150	18 - 28	1)2)
უცნიმო ბისკვიტი				
	1	170	25 - 35	3)2)

		°C		
	1	170	28 - 38	3)2)
ფხვიერი ნამცხვარი				
	2	140	28 - 38	1)2)
	2	140	25 - 35	1)2)
ვაშლის ღვეწი				
	1	170	65 - 75	3)4)
	1	170	57 - 67	3)4)
გახუთული პური				
	2	230	7 - 12	3)2)5)

- 1) მოათავსეთ საცხობი ლანგარი ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმელის უკანა მხარისკენ. ის უნდა ეხებოდეს ვენტელატორის საფარს.
- 2) წინასწარ გაცხელებით მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე, არ გამოიყენოთ ფუნქცია: სწრაფი გაცხელება.
- 3) გამოიყენეთ ცხაურა
- 4) 2 საცხობი ფორმა დიაგონალურად განათავსებული (Ø 20 სმ სმ). მარჯვენა უფრო წინ უნდა განათავსდეს, ვიდრე მარცხენა.
- 5) შემდეგის მიხედვით: IEC 60350-1:2016 და IEC 60350-1:2023.

მიკროტალღური და მიკროტალღური კომბინაციური ფუნქციები

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს EN 60705, IEC 60705.

		POWER	°C		
ბისკვიტი					
	1	500	-	8 - 10	1)2)
ხორცის რულეტი					
	1	300	-	30 - 35	1)2)3)
მოხარშული კრემი კვერცხით					
	1	400	-	18 - 23	1)4)
გატარებული ხორცის გაღობა (500 გრ.)					
	1	200	-	7 - 8	1)5)

			°C		
ნამცვარი					
	1	200	170	22 - 27	1)4)
კარტოფილის გრატენი					
	1	200	180	35 - 40	1)6)
ქათამი (1100 გრ.)					
		200		30	
	1		200		1)7)
		-		18 - 23	

- 1) გამოიყენეთ ცხაურა ის უნდა ეხებოდეს ვენტilatორის საფარს.
- 2) საჭმლის მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ შეაბრუნეთ კონტეინერი 1/2-ით.
- 3) საჭმლის მზადებისას გამოიყენეთ MW-ს შესაბამისი საკვების ცელოფანი. საჭმლის მომზადებამდე რამდენიმე ადგილას ჩაჩვლიტეთ საკვების ცელოფანი.
- 4) საკვების მომზადების დროს არ შეატრიალოთ ის.
- 5) გადმოატრიალეთ ზორცი ყველაზე გრძელი მხრიდან ერთხელ საჭმლის მომზადების 1/3 და მეორედ 2/3 დროის გასვლის შემდეგ.
- 6) საჭმლის მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ შეაბრუნეთ კონტეინერი 1/4-ით საათის ისრის მიმართულებით.
- 7) მოათავსეთ თევზი ღუმლის ქვედა ნაწილზე. ქათამი მოათავსეთ პირდაპირ ცხაურაზე, მკერდით დაბლა. 30 წთ-ის შემდეგ, ქათამი ამოატრიალეთ და შეცვალეთ გაცხელების ფუნქცია შემდეგზე: გრილზე შეწვა ტურბო რეჟიმში.

დამატებითი რეცეპტები

			°C		
ბეზე					
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
სკონები					
	3	-	200	11 - 13	1)3)
	3	-	190	10 - 12	1)3)
ქათამი					
	1	-	200	65 - 75	1)4)
ბატიბუტი					

		POWER	°C		
	-	700	-	3 - 4	5)6)
კერძები მომსახურებით, გაციებული (1 პორცია)					
	1	500	-	7 - 9	7)8)9)
სითხეები ჩვილის ბოთლებში					
	-	1000	-	0.5	10)
ლაზანია, გაყინული (400 გრ.)					
	1	100	210	23 - 28	7)11)
ლაზანია, გაყინული (600 გრ.)					
	1	200	190	48 - 53	7)11)
პიცა, გაყინული					
	1	200	210	12 - 16	7)11)

- 1) გამოიყენეთ საცხობი ლანგარი ისე, რომ ის დახრილი იყოს ღუმლის უკანა მხარისკენ.
- 2) გამოიყენეთ საცხობი ქაღალდი.
- 3) წინასწარ გააცხელეთ მოწყობილობა განსაზღვრული ტემპერატურის მიღწევამდე. არ გამოიყენოთ ფუნქცია: სწრაფი გაცხელება.
- 4) მოათავსეთ ქათამი მკერდით ქვემოთ. გადააბრუნეთ ის მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ.
- 5) გამოიყენეთ ბრტყელი კერამიკული თევზი ღრმულის ძირზე.
- 6) პაკეტი მოწყობილობიდან უნდა იქნას ამოღებული მას შემდეგ, რაც მარცვლები შეწყვეტს ტკაცუნს.
- 7) გამოიყენეთ ცხაურა ის უნდა ეხებოდეს ვენტilatორის საფარს.
- 8) დაახურეთ საჭმელს მიკროტალღურ ღუმელთან თავსებადი პლასტმასის თავსახური.
- 9) საჭმლის მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ შეაბრუნეთ კონტეინერი 1/2-ით.
- 10) მოათავსეთ ბოთლი კორპუსის ფსკერის ცენტრში ყოველგვარი აქსესუარების გამოყენების გარეშე.
- 11) საკვების მომზადების დროს არ შეატრიალოთ ის.

6.3 მიკროტალღურ ღუმელში მომზადების რეკომენდაციები

მოათავსეთ საკვები მავთულის თაროს ცენტრში. გამოიყენეთ პირველი თაროს პოზიცია.

მომზადების შუაში გადააბრუნეთ ან მოურიეთ საკვები.

თხევადი კერძები პერიოდულად და სერვირებამდე აურიეთ.

სითხეების გაცხელებისას, სითბოს განაწილების გასაუმჯობესებლად და ზედმეტად ადულების თავიდან ასაცილებლად, ჭიქაში კოვზი მოათავსეთ. კოვზი ღუმელის შიდა ნაწილს არ უნდა ეხებოდეს, რათა ნაპერწკლები არ გაჩნდეს.

მიკროტალღური ღუმელის კომბინირებული ფუნქციების გამოყენებისას არ დაახლოვდეთ საკვებს თავსახური. იხილეთ ყოველდღიური გამოყენება.

არ გამოიყენოთ მიკროტალღური ან მიკროტალღურის კომბი ღუმელის ფუნქციები მოწყობილობაში საკვების გარეშე.

მიკროტალღურ ღუმელში მომზადება
მომზადების ან გაცხელებისას საკვები დააფარეთ. თუ გსურთ ქერქის შენარჩუნება, თავსახილზე მოამზადეთ საჭმელი.

არ დააყენოთ სიმძლავრე ან დრო ძალიან მაღალ დონეზე, რათა თავიდან აიცილოთ გამოშრობა, დაწვა ან ხანძარი.

არ მოხარშოთ კვერცხი ან ლოკოკინა ნაჭუჭში; შეიძლება გასკდეს. გაცხელებამდე უჩხვლიტეთ კვერცხის გულს.

მომზადებამდე რამდენჯერმე დაჩხვლიტეთ კანიანი ან გასაფცქნელი საკვები.

დაჭერით ბოსტნეული მსგავსი ზომის ნაჭრებად.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ საკვები რამდენიმე წუთით, რათა სითბო თანაბრად გადანაწილდეს.

მიკროტალღურ ღუმელში გაღობა
მოათავსეთ გაყინული, შეუფუთავი საჭმელი პატარა გადმოტრიალებულ თეფშზე, რომლის ქვეშაც კონტეინერია ან საღობო თაროსა თუ პლასტმასის საცერზე, რომ გაღობილი სითხე დაიწროტოს

მოამზოვეთ გაღობილი ნაჭრები თანმიმდევრობით.

ხილის და ბოსტნეულის გაღობის გარეშე მოსამზადებლად ჯერ გამოიყენეთ მიკროტალღური ღუმლის შედარებით მაღალი სიმძლავრე.

გადაბრუნება აუმიჯობებს შედეგებს. ისეთი დელიკატური საკვების შემთხვევაში, როგორიცაა ხორცი, გადაბრუნეთ ორჯერ გაღობის პროცესში.

6.4 მიკროტალღური მომზადებისთვის შესაფერისი ჭურჭელი და მასალები

მიკროტალღური მომზადებისთვის გამოიყენეთ მხოლოდ შესაფერისი ჭურჭელი და მასალები. მითითების სახით გამოიყენეთ ქვემოთ მოცემული ცხრილი.

გამოყენებამდე გაეცანით სამზარეულოს ჭურჭლის / მასალის / საკვების კონტეინერის მანუსიათებლებს.

სხვა სპეციფიკური მიკროტალღური ჭურჭლისთვის, რომელიც არ არის ჩამოთვლილი ამ ცხრილში, მიჰყევით მწარმოებლის მითითებებს.

სამზარეულოს ჭურჭელი / მასალა			
ღუმელგამძლე მინა და ფაიფური ლითონის კომპონენტების გარეშე	✓	✓	✓
არაღუმელგამძლე მინა და ფაიფური ლითონის დეკორაციების გარეშე	✓	✗	✗
ღუმელგამძლე / ყინვაგამძლე მასალისგან დამზადებული მინა და მინის კერამიკა	✓	✓	✓
ღუმელგამძლე კერამიკული და თიხის ჭურჭელი ყოველგვარი კვარცხის ან ლითონის კომპონენტებისა და ლითონის შემცველი ჭიქურის გარეშე	✓	✓	✓
კერამიკა, ფაიფური და თიხის ჭურჭელი არამოჭრული ძირით ან პატარა ნახვრეტებით, მაგ.: სახელურებზე	✗	✗	✗
თბომდეგეი პლასტმასა მაქსიმუმ 200°C	✓	✓	✗
მუყაო, მხოლოდ ქაღალდი	✓	✗	✗
შესაფუთი ფირი	✓	✗	✗
მიკროტალღურ ღუმელში გამოსაყენებელი საკვების შესაფუთი გარსი	✓	✓	✗
ლითონისგან დამზადებული შესაწვავი თევზები, (მაგ., ემალის, თუჯის)	✗	✗	✗

სამზარეულოს ჭურჭელი / მასალა			
მავი ლაქით ან სილიკონით დაფარული საცხობი ფორმები	X	X	X
საცხობი ლანგარი	X	X	X
გისოსებიანი თარო	✓	✓	✓

6.5 ელკვების პარამეტრები

ქვემოთ მოცემული მონაცემები მხოლოდ საცნობაროა.

800 - 1000 გტ

- სითხეების გაცხელება

600 - 700 გტ

- ბრინჯის მოხარშვა

- ბოსტნეულის მომზადება
- ბატიბუტი

400 - 500 გტ

- ერთ თეფშზე მომზადებული კერძის გაცხელება
- ორთქლზე მოთუშული
- მზა გაყინული კერძების გაღობა და გაცხელება

300 გტ

- დელიკატური საკვების მომზადება / გაცხელება
- ბავშვის საჭმლის გაცხელება
- საჭმლის მომზადების გაგრძელება

100 - 200 გტ

- პურის, ხილის, ნამცხვრების, ფქვილიანი საკონდიტრო ნაწარმის, ყველის, კარაქის, ნორცისა და თევზის გაღობა
- შოკოლადისა და კარაქის გაღობა

7. მოვლა და დასუფთავება

7.1 მითითებები

დასუფთავებასთან დაკავშირებით

- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- ჩამჯდარი ლაქების მოსაშორებლად გამოიყენეთ ღუმელის სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- კირქვის ნარჩენების მოსაშორებლად გამოიყენეთ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული თხევადი ნადების მოსაშორებელი.
- არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტხანს.
- არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

7.2 თაროს დამჭერების

1. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია.

2. ყურადღებით აქაჩეთ თაროს დამჭერები ზემოთ და გამოიღეთ წინა ჩამკეტიდან.

3. გამოქაჩეთ დამჭერები უკანა ჩამკეტიდან.

4. დააბრუნეთ თაროების დამჭერები თავდაპირველ პოზიციაში. აღნიშნული ნაბიჯები უკუთანმიმდევრობით გაიმეორეთ.

ტელესკოპური სასხმების მოწოდების შემთხვევაში, მისი დამჭერი სარჭები წინ უნდა იყოს მიმართული.

7.3 ნათურის გამოცვლა

ნათურის გამოცვლა დასაშვებია მხოლოდ ტექნიკური სერვისის საშუალებით. დაუკავშირდით თქვენს უფლებამოსილ სერვის ცენტრს.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. მომსახურების დეტალზე მოცემულია ტექნიკური მახასიათებლების ფირფიტაზე, რომელიც წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. წილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ

მოწყობილობის ტექნიკური მახასიათებლების ფირფიტა.

თქვენ არ შეგიძლიათ მოწყობილობის ჩართვა ან მართვა. - მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

მოწყობილობა არ ცხელდება.

- ჩაკეტვა გააქტიურებულია.

- ავტომატური გამორთვის ფუნქცია აქტივირებულია.

ნათურა არ მუშაობს. - ნათურა გადამწვარია. ნათურა საჭიროებს შეცვლას, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

დისპლეიზე ნაჩვენებია "00:00". - ელექტროენერგიის მიწოდება გაითიშა. დააყენეთ დღის დრო.

9. ენერგოეფექტურობა

9.1 ინფორმაციის მოთხოვნები (EU) No 2023/826-ის შესაბამისად

ენერგიის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში	0.8 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	20 წთ

მოწყობილობამ ჩააბარა შემდეგი ტესტები: EN 50564.

9.2 ენერგიის დაზოგვის რჩევები

- მომზადების დროს კარი დაკეტილი გქონდეთ და ხშირად არ გააღეთ.
- შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.
- გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ან მუქი, არაამრეკლავი ჭურჭელი (მხოლოდ მაშინ, როდესაც არამიკროტალღურ ფუნქციას იყენებთ).
- წინასწარ არ გაცხელოთ, თუ ეს აუცილებელი არ არის.
- მიწინამდებ დაიყვანეთ შესვენებები რამდენიმე კერძის გამოცხობას შორის.
- როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილაციური მზადების ფუნქციები (შერჩეული მოდელისთვის).
- ნარჩენი სითბო გამოიყენეთ საჭმლისთვის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად. შეამციროთ მოწყობილობის ტემპერატურა მინიმუმ 3-10 წთ-მდე საჭმლის მომზადების დასრულებამდე.

- გამორთეთ ნათურა მომზადების დროს, თუ ეს საჭირო არ არის. იხილეთ პარამეტრები.
- ცნობა ტენიანი ვენტილაციური (შერჩეული მოდელისთვის) - ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). შემოწმებას გადის: IEC/EN 60350-1-ის შესაბამისად. ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს. ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება. ზოგიერთ მოდელში ესაჭიროება 30 წმ.
- ავტომატური გამორთვა - უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი პარამეტრი არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამორთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ. მომზადების ფუნქციის უფრო დიდი ხნის გასააქტიურებლად, დააყენეთ მომზადების დრო. ავტომატური გამორთვა არ ვრცელდება, როდესაც ნათურა ანთია ან  ფუნქციისას.
 - 12.5 სთ: 30-115 °C
 - 8.5 სთ: 120-195 °C
 - 5.5 სთ: 200-245 °C
 - 3 სთ: მაქსიმუმ 250 °C

10. გარემოსდაცვითი საკითხები

საჭიროა მასალების გადამუშავება, თუ პროდუქტზე გამოსახულია სიმბოლო . გადამუშავებისთვის შესაფუთი მასალა მოათავსეთ შესაბამის კონტეინერში. დაგვეხმარეთ გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვაში ელექტრული და

ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. მოწყობილობა, რომელზეც გამოსახულია სიმბოლო  არ უნდა გადაადგოდთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი თქვენს

ROMÂNĂ

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	19
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	22
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	24
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	24
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	24

6. SFATURI UTILE.....	28
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	31
8. DEPANARE.....	31
9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ... 31	
10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	32

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a

aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și eliminați-le în mod corespunzător.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Păstrați copiii și animalele de companie la distanță în timpul utilizării și răcirii.

- Activați dispozitivul de siguranță pentru copii, dacă este disponibil.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o califi-

care similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Nu instalați aparatul în spațiile unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- **AVERTISMENT:** Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, nu utilizați aparatul până când nu sunt reparate de o persoană calificată.
- **AVERTISMENT:** Operațiunile de service sau reparații care implică îndepărtarea capacelor de protecție împotriva expunerii la energia microundelor trebuie efectuate doar de o persoană calificată.
- **AVERTISMENT:** Lichidele și alte alimente nu trebuie

- încălzite în recipiente sigilate, deoarece acestea pot exploda.
- Folosiți doar ustensile potrivite pentru cuptoarele cu microunde.
 - Nu activați funcția cuptorului cu microunde când aparatul este gol pentru a evita arcul electric.
 - Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul gătitului la microunde. Această cerință nu este aplicabilă dacă producătorul specifică dimensiunea și forma recipientelor metalice adecvate pentru gătitul la microunde.
 - Supravegheați aparatul atunci când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie pentru a preveni aprinderea.
 - Aparatul este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea termofoarelor, a papucilor, bureților, lavetelor umede și a altor articole similare prezintă un risc de vătămare, aprindere sau incendiu.
 - În cazul în care aparatul degajă fum, va fi oprit sau scos din priză, cu ușa cuptorului închisă pentru a înăbuși flăcările.
 - Încălzirea băuturilor la microunde poate cauza fierberea eruptivă întârziată. Recipientul va fi manipulat cu grijă.
 - Amestecați sau agitați conținutul biberoanelor și al borcanelor cu alimente pentru bebeluși și verificați temperatura înainte de consum pentru a evita arsurile.
 - Nu încălziți ouă în coajă sau ouă fierte tari întregi, deoarece acestea pot exploda, chiar și după ce încălzirea la microunde s-a terminat.
 - Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
 - Curățați aparatul în mod regulat și îndepărtați orice depuneri de alimente.
 - Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
 - Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea

drept consecință spargerea sticlei.

- Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora,

ceea ce afectează negativ durata de funcționare a aparatului și poate provoca o situație periculoasă.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Installation

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți grijă când mutați aparatul, deoarece este greu. Folosiți întotdeauna încălțăminte și mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, asigurați-vă că este la nivel și că ușa se deschide fără nicio restricție.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Aparatul trebuie legat la pământ. Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evită să deteriorezi priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Servicii Autorizate.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.
- Introduceți fișa în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că aveți acces la priza de rețea după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să aibă un dispozitiv de izolare care să deconecteze aparatul de la rețeaua electrică la toți polii, cu o lățime a deschiderii de contact de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați acest aparat.
- Asigurați-vă că deschiderile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aveți grijă când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, deoarece pot fi eliberate aer cald și amestecuri inflamabile din ingredientele pe bază de alcool.

- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Păstrați scânteele și flăcările deschise departe de aparat când ușa este deschisă.
- Nu așezați produse inflamabile lângă aparat.
- Nu utilizați funcția microunde pentru a preîncălzi aparatul.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu așezați folie de aluminiu direct pe fundul cavității.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu lăsați preparate și alimente umede în aparat după gătit.
 - aveți grijă când scoateți sau instalați accesoriile.
- Decolorarea smaltului sau a oțelului inoxidabil nu afectează performanța aparatului.
- Utilizați o tigaie adâncă pentru prăjituri umede, deoarece sucurile de fructe pot provoca pete permanente.
- Utilizați doar accesorii furnizate cu acest aparat sau accesorii recomandate de producător.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilier, nu închideți panoul în timpul utilizării sau până când aparatul s-a răcit complet pentru a preveni deteriorarea cauzată de căldură și umiditate.
- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.

- Utilizați numai lămpi cu aceleași specificații.
- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendii sau deteriorare a aparatului!

- Opriti și deconectați aparatul de la priză înainte de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este rece pentru a evita spargerea sticlei. Dacă panourile din sticlă ale ușii sunt deteriorate, contactați centrul de service autorizat pentru înlocuire.
- Folosiți procedura de curățare cavități și uscarea cavități pentru aparatul, cavitățile acestuia și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni condensarea aburului, coroziunea și deteriorarea suprafeței.
- Verificați produsul în mod regulat pentru a depista semne de deteriorare care îl pot face impropriu pentru contactul cu alimentele, cum ar fi crăpături, bășici, delaminare, contracție, aderență, coroziune sau alte modificări vizibile ale texturii sau aspectului. Urmați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru a preveni deteriorarea.
- Grăsimile și alimentele rămase în aparat pot lua foc și pot forma un arc electric atunci când este utilizată funcția microunde.
- Pentru curățarea aparatului și a accesoriilor, utilizați o cârpă din microfibră, apă caldă și detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, tamponare, solvenți, obiecte ascuțite sau metalice.
- Respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj atunci când utilizați un spray pentru cuptor.

2.5 Eliminare

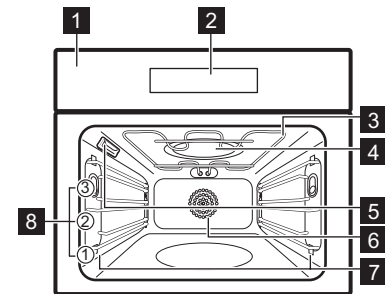
AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare, apoi tăiați și aruncați cablul electric.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișajul
- 3 Element de încălzire
- 4 Generator de microunde
- 5 Bec
- 6 Ventilator
- 7 Suport raft, detașabil

8 Poziții raft

3.2 Câmpuri tactile

	Pentru a porni și a opri aparatul.
	Pentru a naviga în meniu.
	Pentru a ajusta setările.
	Apăsăți pentru a seta funcția: Microunde.
	Pentru a seta funcția de gătire asistată.
	Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.
	Pentru a introduce setările.
	Apăsăți pentru a confirma selecția.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

4.1 Setarea orei

- Apăsăți sau pentru a regla orele și minutele.
- Apăsăți pentru a confirma.

4.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de a-l folosi prima dată. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Aerisiți încăperea.

- Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor.

- Setați fiecare funcție la temperatura maximă și lăsați aparatul să funcționeze pentru duratele specificate: 1 h, 15 min, 15 min. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.
- Opritiți aparatul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați cu o lavetă din microfibră, apă caldă și detergent delicat. Înlocuiți accesoriile și suporturile raftului.

5. UTILIZARE ZILNICĂ

5.1 Funcții de gătire

Funcții standard de gătit



Aer cald cu ventilație: Coacere uniformă, frăgezime, uscare



Încălzire sus și jos: Coacere tradițională



AirFry: Prăjirea mâncării folosind mai puțin ulei și fără hârtie de copt.



Prepare congelate: Cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri de primăvară



Funcție Pizza: Coacere pizza

	Încălzire jos: Coacere prăjituri
	Grill: Pâine prăjită, grătar
	Gătire intensivă: Frigerea cărnii, rumenire

Funcțiile Microunde

	Decongelare: Decongelarea diferitelor tipuri de preparate, interval de putere: 100 - 200 W
	Reîncălzire: Încălzire mâncăruri pre-gătite, putere: 300 - 700 W
	Microunde: Încălzire, gătire, interval valori putere: 100 - 1000 W

Funcții combinate la microunde

	Grill + Aer cald + MU: Frigerea bucăților mari, coacerea gratinelor, valori pentru putere: 100 - 400 W.
	Aer cald cu ventilație + MU: Coacere, interval de putere: 100 - 400 W.
	Încălzire sus/jos + MU: Coacere, prăjire, interval de putere: 100 - 400 W.
	Grill + MU: Pentru grill și rumenire alimente pe o poziție a raftului. Funcție cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 400 W.

Becul se poate opri automat la temperaturi de sub 80°C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.

Există funcții suplimentare de gătire disponibile în Gătire asistată. Consultați Utilizare zilnică, Submeniul: Gătire asistată.

5.2 Setare: funcții de gătit

1. Apăsați  pentru a porni aparatul.
2. Apăsați  sau  pentru a naviga prin funcții.
3. Apăsați  sau  pentru a seta temperatura.
4. Dacă este necesar, setați funcțiile temporizatorului.
5. Apăsați OK
6. Apăsați  pentru a opri funcția de încălzire.

Pentru a schimba funcția, apăsați  ca să oprească aparatul, apoi reapăsați pentru a-l reporni.

—Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

5.3 Timer

1. Apăsați .
2. Apăsați  sau  pentru a selecta o funcție a timer-ului.
3. Apăsați  sau  pentru a seta timpul. Apăsați OK.

Pentru a anula o funcție a timer-ului, apăsați și țineți apăsat timp de 3 secunde .

Funcțiile cronometrului

 Pentru a seta o numărătoare inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.

 Pentru a seta o numărătoare inversă. Când se termină timer-ul, sună semnalul și gătitul se oprește.

 START STOP Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.

Cronometru numărătoare directă Pentru a arăta cât timp funcționează aparatul din momentul în care pornești o funcție.

5.4 Funcțiile Microunde

1. Scoateți toate accesoriile, cu excepția raftului de sârmă.
2. Introduceți alimentele în aparat.
3. Apăsați  pentru a porni aparatul.
4. Apăsați  pentru a accesa funcțiile. Pentru a naviga, apăsați  sau .
5. Pentru a ajusta puterea cuptorului cu microunde, apăsați  sau . Apăsați OK.
6. Pentru a ajusta puterea cuptorului cu microunde, apăsați  sau . Apăsați OK.

Puteți regla setările în timpul gătirii.

 Dacă deschideți ușa, funcția microunde se oprește. Pentru a o porni din nou, închideți ușa. Apăsați OK

5.5 Funcții combinate la microunde

Funcțiile combi cu microunde îmbină funcțiile standard de gătire cu funcția de amplificare a

microundelor pentru a scurta durata de gătire și a îmbunătăți rezultatele gătirii.

1. Scoateți toate accesoriile, cu excepția raftului de sârmă.
2. Introduceți alimentele în aparat.
3. Apăsați ① pentru a porni aparatul.
4. Pentru navigare, apăsați ^ sau v pentru a accesa funcțiile combinate ale cuptorului cu microunde.
5. Pentru a ajusta puterea și temperatura cuptorului cu microunde, apăsați + sau -. Apăsați OK.

Puteți regla setările în timpul gătirii.

5.6 Gătire asistată

Gătire asistată submeniul cuprinde un set de funcții de gătire și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata, temperatura și, dacă este disponibilă, puterea microundelor pe durata gătirii.

1. Apăsați ① pentru a porni aparatul.
2. Apăsați
3. Apăsați ^ sau v pentru a selecta funcții de gătire asistată.
4. Apăsați + sau - pentru a ajusta setările.
5. Apăsați OK pentru a confirma.
6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie. Pentru gătire asistată cu sonda alimentară, procedura este aceeași.

Submeniu: Gătire asistată

Legendă	
	Funcționează cu puterea microundelor. Folosiți un accesoriu sigur pentru microunde.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft. Consultați secțiunea Descrierea produsului.
Preparate	
Pizza	1 tavă de copt tapetată cu hârtie de copt

Preparate	
Pui 1000 - 1400 g	1 grătar metalic cu farfuria plasată direct în centrul tăvii de copt Puneți puiul direct pe raftul de sârmă cu pieptul în jos. După 30 min, întoarceți puiul cu susul în jos.
Vită 1000 - 1500 g; 4 - 6 cm bucăți groase	1 tavă de copt Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
File 150 - 300 g	2 vas de gătit din ceramică sau sticlă pe grătar metalic
Lasagna 1000 - 1500 g	1 vas termorezistent pe grătar metalic
Popcorn	2; vas termorezistent pe grătar metalic
Quiche 4,5 cm grosă	1; formă de tort cu pereți detașabili pe grătar metalic
Cartofi 1000g de cartofi proaspeți	2 tavă de copt
Gratin de legume 1000 - 1500 g	1 tavă de copt tapetată cu hârtie de copt
Brioșe Între 10 și 20 de bucăți	2 tavă de copt
Ciabatta 600 - 800 g de aluat proaspăt	2 tavă de copt tapetată cu hârtie de copt

5.7 Setări

1. Apăsați ① pentru a porni aparatul.
2. Apăsați pentru a accesa setările.
3. Apăsați ^ sau v pentru a ajusta setările. Apăsați OK.
4. Apăsați + sau - pentru a ajusta valoarea.
5. Apăsați OK pentru a confirma sau a ieși din modul de ajustare.

6. Apăsați  pentru a ieși din setări.

Submeniu: Setări

Setare	Valoare
01	-
02	Timpul
03	Iluminare
04	Încălzire rapidă
05	Cronometru numărătoare directă
06	Luminozitate display
07	Tonul de la taste
08	Volum la apăsare taste
09	-
10	Senzor de gătire ¹⁾
11	Semnal De Reamintire La Curățare ¹⁾
12	-
13	Modul demo
14	Versiunea software
15	Resetați toate opțiunile

¹⁾ Doar pentru anumite modele

Setările implicite încep la **02**. Folosește  și  pentru navigare.

5.8 Blocare

Această funcție previne o schimbare accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

  - apasă și menține pentru a activa și dezactiva funcția.

 - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

5.9 Accesorii

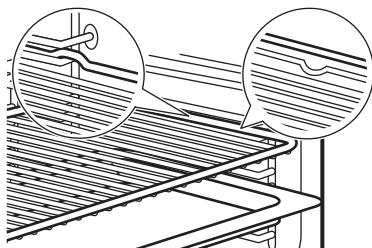


Accesorii disponibile în funcție de model. Scanati codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat.

Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

Folosește doar veselă și materiale adecvate. Consultați Sfaturi utile, Vesela și materialele adecvate pentru microunde.

Introduceți accesoriul (grătar metalic/tava) între barele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului și că picioarele sunt îndreptate în jos. O mică adâncitură în partea de sus crește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Marginea din jurul raftului previne alunecarea vaselor de gătit de pe raft.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă raftul de sârmă are un pas, poziționați-l spre partea din față a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

6. SFATURI UTILE

6.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Procesele de gătire și coacere sunt adecvate doar pe un singur nivel.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătit
	Temperatură
	Puterea microundelor (W)
	Poziție raft
	Durată gătire (min)
	Informații suplimentare

6.2 Informații pentru institutele de testare

Coacerea pe un singur nivel

Teste realizate conform cu EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă				
	2	150	18 - 28	1)2)
	2	150	18 - 28	1)2)
Pandișpan fără grăsimi				
	1	170	25 - 35	3)2)
	1	170	28 - 38	3)2)
-Prăjitură sfărâmicioasă				
	2	140	28 - 38	1)2)

				
	2	140	25 - 35	1)2)
Plăcintă cu mere				
	1	170	65 - 75	3)4)
	1	170	57 - 67	3)4)
Pâine prăjită				
	2	230	7 - 12	3)2)5)

1) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului. Trebuie să atingă capacul ventilatorului.

2) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu folosiți funcția: Încălzire rapidă.

3) Folosiți raftul de sârmă.

4) 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.

5) Conform: IEC 60350-1:2016 și IEC 60350-1:2023.

Funcțiile combi microunde și microunde

Teste realizate conform cu EN 60705, IEC 60705.

				
Pandișpan				
	1	500	-	8 - 10 1)2)
Ruladă de carne				
	1	300	-	30 - 35 1)2)3)
Royale				
	1	400	-	18 - 23 1)4)
Decongelarea cărnii tocate (500 g)				
	1	200	-	7 - 8 1)5)
Prăjitură				
	1	200	170	22 - 27 1)4)
Cartofi gratinați				
	1	200	180	35 - 40 1)6)

				
Pui (1100 g)				
	200	30		
1	200	18 - 23	1)7)	
	-			

- 1) Folosiți raftul de sârmă. Trebuie să atingă capacul ventilatorului.
- 2) La jumătatea duratei de gătire, întoarceți recipientul cu 1/2.
- 3) Utilizați folia MW potrivită în timpul gătirii. Înțepați folia de mai multe ori înainte de a găti.
- 4) Nu întoarceți alimentele în timpul procesului de gătire.
- 5) Întoarceți carnea pe cealaltă parte, pe latura cea mai lungă, o dată la 1/3 și a doua oară la 2/3 din durata de gătire scursă.
- 6) La jumătatea duratei de gătire, întoarceți recipientul în sensul acelor de ceasornic cu 1/4.
- 7) Puneți o farfurie în partea de jos a cuptorului. Puneți puilul direct pe raftul de sârmă cu pieptul în jos. După 30 min, întoarceți puilul pe cealaltă parte și schimbați funcția de gătire la: Gătire intensivă.

Rețete suplimentare

				
Bezele				
	2	100	90 - 180	1)2)3)
	2	100	90 - 180	1)2)3)
Turte				
	3	200	11 - 13	1)3)
	3	190	10 - 12	1)3)
Pui				
	1	200	65 - 75	1)4)
Popcorn				
	-	700	3 - 4	5)6)
Preparate puse pe farfurie, răcite (1 porție)				
	1	500	7 - 9	7)8)9)
Lichide în bieroane				
	-	1000	0.5	10)
Lasagne, congelate (400 g)				

				
Lasagne, congelate (600 g)				
	1	200	190	48 - 53
Pizza congelată				
	1	200	210	12 - 16

- 1) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.
- 2) Utilizați hârtie de copt.
- 3) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu folosiți funcția: Încălzire rapidă.
- 4) Puneți puilul cu pieptul în jos. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți-l pe cealaltă parte.
- 5) Utilizați o placă ceramică plată pe fundul cavității.
- 6) Punga cu floricele trebuie scoasă din aparat atunci când boabele de porumb nu mai pocnesc.
- 7) Folosiți raftul de sârmă. Trebuie să atingă capacul ventilatorului.
- 8) Acoperiți alimentele cu un capac din plastic, care poate fi folosit la microunde.
- 9) La jumătatea duratei de gătire, întoarceți recipientul cu 1/2.
- 10) Poziționați sticla în centrul părții inferioare a cavității fără a utiliza niciun accesoriu.
- 11) Nu întoarceți alimentele în timpul procesului de gătire.

6.3 Recomandări pentru microunde

Puneți alimentele în centrul raftului de sârmă. Utilizați raftul de pe primul nivel.

Întoarceți sau amestecați mâncarea la jumătatea timpului de gătire.

Amestecați preparatele lichide ocazional și înainte de servire.

Când încălziți lichide, puneți o lingură în cană pentru a îmbunătăți distribuția căldurii și a preveni fierberea excesivă. Lingura nu trebuie să atingă interiorul cuptorului pentru a evita scântelele.

Nu acoperiți alimentele când utilizați funcțiile combi pentru microunde. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.

Nu utilizați funcțiile Cuptor cu microunde sau Cuptor cu microunde combinat fără alimente în interiorul aparatului.

Gătirea la microunde

Acoperiți alimentele atunci când gătiți sau reîncălziți. Pentru a păstra o crustă, gătiți fără acoperire.

Nu setați puterea sau timpul la o valoare prea mare pentru a evita uscarea, arderea sau incendiul.

Nu gătiți ouă sau melci în cochilie; pot exploda. Înțeapă gălbenușul oului prăjit înainte de reîncălzire.

Înainte de gătire, înțeapă de câteva ori alimentele cu pielea sau coajă.

Porționează legumele în bucăți de dimensiuni cât mai egale.

După gătire, lăsați mâncarea să stea câteva minute pentru o distribuire uniformă a căldurii.

Decongelarea la microunde

Puneți alimentele congelate, fără ambalaj, pe o farfurie întoarsă sau pe un grilaj pentru dezghețare sau într-o sită de plastic, pe care o puneți apoi într-un recipient, astfel încât lichidul provenit din decongelarea alimentelor să se poată scurge și colectat în recipientul respectiv.

Îndepărtați bucățile decongelate pe măsură ce se dezgheață.

Utilizați un nivel mai mare de putere al microundelor pentru a găti fructele și legumele fără a le decongela mai întâi.

Întoarcerea îmbunătățește rezultatele. În cazul alimentelor sensibile, cum ar fi carnea, întoarceți invers de două ori în timpul dezghețării.

6.4 Vesela și materialele adecvate pentru microunde

La microunde folosiți doar veselă și materiale adecvate. Folosiți tabelul de mai jos ca referință.

Verificați specificațiile vasului/materialului/recipientului pentru alimente înainte de utilizare.

Pentru alte vase specifice pentru microunde care nu sunt enumerate în acest tabel, urmați instrucțiunile producătorului.

Vas de gătit/Material			
Sticlă și porțelan termorezistente în cuptor fără componente din metal	✓	✓	✓
Sticlă și porțelan non-termorezistente la cuptor fără decorațiuni din metal	✓	X	X
Sticlă termorezistentă la cuptor/rezistentă la îngheț și sticlă-ceramică	✓	✓	✓

Vas de gătit/Material			
Ceramică și teracotă termorezistente la cuptor fără componente din quartz sau metal sau emailuri care conțin metal	✓	✓	✓
Ceramică, porțelan și ceramică din lut cu bază nesmălțuită sau cu mici orificii, de ex. pe mănere	X	X	X
Plastic termorezistent până la 200 °C	✓	✓	X
Carton, doar hârtie	✓	X	X
Folie transparentă	✓	X	X
Folie pentru microunde	✓	✓	X
Vase metalice pentru prăjire (de exemplu, emailate, din fontă)	X	X	X
Vase de coacere, smălțuite sau cu acoperire de silicon	X	X	X
Tavă de gătit	X	X	X
Raft sârmă	✓	✓	✓

6.5 Setare putere

Datele de mai jos au doar scop orientativ.

800 - 1000 W

- Încălzirea lichidelor

600 - 700 W

- Fierbere la foc mic a orezului
- Gătirea legumelor
- Popcorn

400 - 500 W

- Încălzirea mâncărilor preparate într-o porție
- Fierbere tocănițe la foc mic
- Decongelarea și încălzirea mâncărilor congelate pregătite

300 W

- Gătirea/încălzirea mâncărilor fine
- Încălzirea alimentelor pentru bebeluși
- Continuare gătire

100 - 200 W

- Decongelare pâine, fructe și prăjituri, brânză, smântână, unt, carne și pește
- Topirea ciocolatei și a untului

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

7.1 Observații privind curățarea

- Folosiți o soluție de curățare pentru suprafețe metalice.
- Folosiți un detergent special pentru cuptoare pentru pete încăpățănate.
- Utilizați degresantul lichid recomandat de producător pentru a elimina reziduurile de calcar.
- depozitați alimente în aparat pentru mai mult de 20 de minute.
- Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

7.2 Scoaterea suporturilor raftului

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.

2. Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.
3. Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.
4. Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

7.3 Înlocuirea becului

Doar service-ul este permis pentru înlocuirea becului. Contactați centrul de service autorizat.

8. DEPANARE

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Detaliile de service sunt pe plăcuța de identificare, situată pe cadrul frontal. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța de identificare.

Nu poți activa sau opera aparatul.- Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Aparatul nu se încălzește.

- Blocare este activat.
- Oprirea automată este activă.

Lampa nu funcționează. - Lampa este arsă. Lampa trebuie înlocuită, contactează un Centru de Service Autorizat.

Afișajul arată "00:00". - A avut loc o întrerupere a curentului electric. Setați timpul.

9. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

9.1 Cerințe de informare conform (UE) nr. 2023/826

Consumul de putere în standby	0.8 W
-------------------------------	-------

Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min
---	--------

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.

9.2 Sfaturi pentru economisirea energiei

- Țineți ușa închisă în timpul gătitului și evitați să o deschideți des.
- Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.
- Folosiți vase metalice sau de culoare închisă, non-reflectorizante (numai atunci

când utilizați o funcție diferită de cea pentru microunde).

- Sari peste preîncălzire dacă nu este nevoie.
- Reduceți la minimum pauzele dintre coacerea mai multor feluri de mâncare.
- Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă. Reduceți temperatura aparatului la minimum 3 - 10 min înainte de sfârșitul gătirii.
- Opriți lampa în timpul gătitului, cu excepția cazului în care este necesar. Consultați Setări.
- Aer cald umed Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste realizate

conform cu: IEC/EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat. La unele modele durează 30 sec.

- Oprire automată - din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri

automat după o anumită perioadă de timp. Pentru a opera o funcție de gătit mai mult timp, setați timpul de gătire. Oprirea automată nu se aplică când lampa este aprinsă sau cu funcția:  **START STOP**.

- 12.5 h: 30-115 °C
- 8.5 h: 120-195 °C
- 5.5 h: 200-245 °C
- 3 h: 250 - maxim °C

10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate

electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ...	32
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	36
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	38
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	38
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	39
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	42

7. УХОД И ОЧИСТКА.....	45
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	46
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	46
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	47

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном месте

для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными спо-

собностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.

- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафу.
- Перед проведением любых операций по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный

сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.

- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- **ВНИМАНИЕ!** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, не пользуйтесь прибором, пока его не отремонтирует квалифицированный специалист.
- **ВНИМАНИЕ!** Только квалифицированный специалист должен выполнять сервисные или ремонт-

ные работы, связанные со снятием крышек, защищающих от воздействия микроволновой энергии.

- **ВНИМАНИЕ!** Не следует нагревать жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах, поскольку они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновой печи.
- Не включайте функцию микроволновой печи с пустым прибором, чтобы избежать образования электрической дуги.
- Запрещается использовать металлические контейнеры для продуктов и напитков во время приготовления в режиме микроволновой обработки. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко указывает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для использования в режиме микроволновой обработки.
- При нагревании продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах наблюдайте за прибором,

чтобы не допустить воспламенения.

- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также разогрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани и аналогичных предметов связаны с риском травм, возгорания или пожара.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку кабеля питания из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание напитков в режиме микроволновой обработки может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Перемешивайте или встряхивайте содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания и проверяйте температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не нагревайте яйца в скорлупе или целые яйца, сваренные вкрутую, так

как они могут взорваться даже после прекращения нагрева в микроволновой печи.

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Регулярно очищайте прибор и удаляйте остатки продуктов.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может сократить срок службы прибора и стать причиной возникновения опасной ситуации.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем веб-сайте.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.

- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время

работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.
- Не используйте режим микроволновой обработки для предварительного разогрева прибора.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
 - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
 - не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
 - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве

запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками.
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Жир и остатки продуктов в приборе могут привести к пожару и образованию электрической дуги при использовании функции микроволновой печи.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители,

- предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

2.5 Утилизация

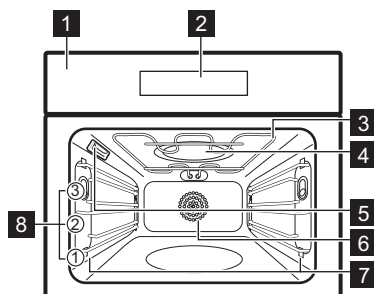
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- За информацией о надлежащей утилизации прибора обращайтесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Нагревательный элемент
- 4 Генератор микроволн
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор

7 Съемная опора противня

8 Положения противня

3.2 Сенсорные поля

ⓘ	Включение и выключение прибора.
^ v	Навигация по меню.
+ -	Регулировка настроек.
☰	Нажмите, чтобы выбрать функцию: Микроволны.
🍴	Настройка функции помощи в приготовлении.
🕒	Настройка функции таймера.
⚙	Ввод настроек.
OK	Подтверждение выбора.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Установка текущего времени

1. Нажмите **+** или **-** для настройки часов и минут.
2. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить.

4.2 Первый предварительный нагрев и очистка

Перед первым использованием прогрейте пустой прибор. Из прибора могут выделяться неприятные запахи и дым. Проветрите помещение.

1. Извлеките все аксессуары и направляющие.

2. Установите для каждой из функций максимальную температуру и дайте прибору поработать в течение указанного времени: 1 ч, 15 мин, 15 мин. Подробнее в разделе «Ежедневное использование».
3. Выключите прибор и дайте ему остыть.
4. Очистите салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством. Замените аксессуары и направляющие для противней.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Режимы приготовления

Стандартные режимы приготовления

	Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	Традиционное приготовление: Традиционное выпекание
	AirFry: Жарка продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки.
	Замороженные продукты: Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы
	Пицца: Приготовление пиццы
	Нижний нагрев: Выпекание тортов
	Гриль: Тосты, гриль
	Турбо-гриль: Жарка мяса, подрумянивание

Режимы микроволновой обработки

	Размораживание: Размораживание различных видов блюд и продуктов, диапазон мощности: 100–200 Вт
	Разогрев: Подогрев готовых блюд, диапазон мощности: 300–700 Вт
	Микроволны: Подогрев, приготовление, диапазон мощности: 100–1000 Вт

Комбинированные режимы с микроволновой обработкой

	Турбогриль + Микроволны: Жарка крупных кусков, приготовление запеканок, диапазон мощности: 100–400 Вт.
	Горячий воздух + Микроволны: Выпекание, диапазон мощности: 100–400 Вт.
	Традиционное + Микроволны: Выпекание, жарка, диапазон мощности: 100–400 Вт.
	Гриль + микроволны: Для подрумянивания на гриле на одном уровне. Режим с повышением мощности микроволновой обработки (MW Boost), диапазон мощности: 100–400 Вт.

В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80°C.

В разделе «Помощь в приготовлении» доступны дополнительные режимы. Подробнее в разделе Ежедневное использование, «Подменю: Помощь в приготовлении».

5.2 Настройки: функции приготовления

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите  или  для навигации по функциям.
3. Нажмите  или  для установки температуры.
4. При необходимости настройте функции таймера.
5. Нажмите **OK**.
6. Чтобы отключить функцию приготовления, нажмите .

Для смены функции нажмите , чтобы выключить прибор, затем нажмите его снова, чтобы включить.

Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.

5.3 Таймер

1. Нажмите .
 2. Нажмите  или  для выбора функции таймера.
 3. Нажмите  или  для установки времени. Нажмите **OK**.
- Чтобы отменить функцию таймера, нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд.

Функции таймера



Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.



Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.

Функции таймера



Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.

Таймер прямого отсчета

Отображение продолжительности работы прибора с момента запуска функции.

5.4 Режимы микроволновой обработки

1. Уберите все принадлежности, за исключением решетки.
2. Поместите продукты в прибор.
3. Нажмите , чтобы включить прибор.
4. Нажмите , чтобы войти в функции. Для навигации нажмите  или .
5. Чтобы отрегулировать мощность микроволн, нажмите  или . Нажмите **OK**.
6. Чтобы отрегулировать длительность, нажмите  или . Нажмите **OK**.

Настройки можно регулировать в процессе приготовления.



Открывание дверцы приводит к остановке работы функции микроволн. Для возобновления работы закройте дверцу. Нажмите **OK**.

5.5 Комбинированные режимы с микроволновой обработкой

Комбинированные режимы с микроволнами объединяют стандартные режимы приготовления с микроволновой обработкой для сокращения длительности и достижения лучших результатов.

1. Уберите все принадлежности, за исключением решетки.
2. Поместите продукты в прибор.
3. Нажмите , чтобы включить прибор.
4. Для навигации нажмите  или , чтобы выбрать функции комбинирования с микроволнами.
5. Для регулировки мощности микроволн и температуры нажмите  или . Нажмите **OK**.

Настройки можно регулировать в процессе приготовления.

5.6 Помощь в приготовлении

Подменю Помощь в приготовлении состоит из набора дополнительных режимов приготовления и программ, предназначенных для отдельных блюд. Программы начинаются с установки соответствующих параметров. Время, температуру и уровень мощности микроволновой обработки (если применимо) можно изменить в процессе приготовления.

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите .
3. Нажмите  или  для выбора вспомогательных функций приготовления.
4. Нажмите  или  для настройки параметров при необходимости.
5. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить.
6. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления с термощупом применяется та же процедура.

Подменю: Помощь в приготовлении

Условные обозначения



Режим с установкой мощности микроволновой обработки. Используйте аксессуары, пригодные для использования в микроволновой печи.



Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.



Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».

Блюда



Пицца



1 эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки



Курица

1000–1400 г



1 решетка с поддоном по центру нижней части внутренней камеры
Положите курицу прямо на решетку грудкой вниз. После 30 мин переверните курицу.

Блюда	
 Говядина 1000–1500 г; куски толщиной 4–6 см	 1 эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
 Филе 150–300 г	 2 керамическая или стеклянная форма для запекания на решетке
 Лазанья 1000–1500 г	 1 форма для запекания на решетке
 Попкорн	 2 форма для запекания на решетке
 Киш Толщиной 4,5 см	 1 разъемная форма для выпечки на решетке
 Картофель 1000 г сырого картофеля	 2 эмалированный противень
 Овощная запеканка 1000–1500 г	 1 эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки
 Маффины 10–20 штук	 2 эмалированный противень
 Чиабатта 600–800 г сырого теста	 2 эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки

5.7 Настройки

1. Нажмите , чтобы включить прибор.
2. Нажмите  для доступа к настройкам.
3. Нажмите  или  для настройки параметров. Нажмите **OK**.
4. Нажмите  или  для корректировки значения.
5. Нажмите **OK**, чтобы подтвердить или выйти из режима настройки.
6. Нажмите , чтобы выйти из настроек.

Подменю: Настройки

Установка	Значение
01	-

Установка	Значение
02	Установка Времени Суток Замените
03	Освещение Вкл / Выкл
04	Быстрый прогрев Вкл / Выкл
05	Таймер прямого отсчета Вкл / Выкл
06	Яркость дисплея 1–5
07	Тоны Кнопок Беер, Clic, None
08	Громкость сигнала 1–4
09	-
10	Термощуп ¹⁾ 1  – Сигнал, 2  – Сигнал и остановка
11	Напоминание об очистке ¹⁾ Вкл / Выкл
12	-
13	Деморежим Код запуска: 2468
14	Версия ПО Проверьте
15	Заводские Установки Да/Нет

¹⁾ только некоторые модели

По умолчанию настройки начинаются с **02**.

Для навигации используйте  и .

5.8 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

При включении во время работы прибора панель управления блокируется во избежание сброса или изменения текущих настроек процесса приготовления.

При включении после выключения прибора панель управления остается заблокированной во избежание случайного включения прибора.

  — нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить функцию.

 — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

5.9 Аксессуары



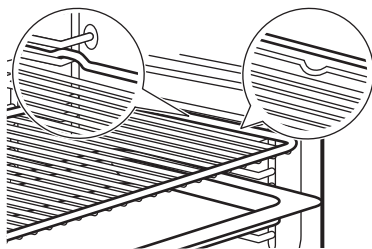
Доступные аксессуары зависят от модели.

Сканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора.

Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. За более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

Используйте только подходящую посуду и материалы. Подробности в главе Указания и рекомендации, Кухонная посуда и материалы, подходящие для использования в микроволновой печи.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Решетка должна касаться задней стенки камеры духового шкафа, а ножки должны быть направлены вниз. Небольшая выемка в верхней части повышает безопасность и предотвращает опрокидывание. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с нее.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если ваша комбинированная решетка имеет ступень, расположите ее поближе к передней части духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

6.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Для приготовления и выпекания подходит только один уровень.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Функция приготовления
°C	Температура
	Мощность микроволн (Вт)
	Положение противня



Время приготовления (мин)



Дополнительные сведения

6.2 Информация для испытательных организаций

Выпекание на одном уровне

Испытания в соответствии с требованиями EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Мелкая выпечка (20 шт. на противне)				
	2	150	18 - 28	1)2)
	2	150	18 - 28	1)2)
Нежирный бисквит				
	1	170	25 - 35	3)2)
	1	170	28 - 38	3)2)

				
Песочное печенье				
	2	140	28 - 38	1)2)
	2	140	25 - 35	1)2)
Яблочный пирог				
	1	170	65 - 75	3)4)
	1	170	57 - 67	3)4)
Тосты				
	2	230	7 - 12	3)2)5)

- 1) Установите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа. Она должна касаться крышки вентилятора.
- 2) Предварительно прогрейте прибор до достижения установленной температуры. Не используйте функцию Быстрый прогрев.
- 3) Используйте решетку.
- 4) 2 формы, размещенные по диагонали (Ø 20 см). Правая форма должна располагаться ближе к передней части решетки, чем левая.
- 5) Согласно IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

Режим микроволн и комбинированный режим с микроволнами

Испытания в соответствии с требованиями EN 60705, IEC 60705.

					
Бисквитный пирог					
	1	500	-	8 - 10	1)2)
Мясной рулет					
	1	300	-	30 - 35	1)2)3)
Белковый крем					
	1	400	-	18 - 23	1)4)
Размораживание мясного фарша (500 г)					
	1	200	-	7 - 8	1)5)
Пирог					
	1	200	170	22 - 27	1)4)
Картофельная запеканка					
	1	200	180	35 - 40	1)6)

					
Цыпленок (1100 г)					
	200	30			
	1	200	18 - 23	1)7)	

- 1) Используйте решетку. Она должна касаться крышки вентилятора.
- 2) По истечении половины времени приготовления поверните емкость на 1/2.
- 3) Во время приготовления используйте пригодную для микроволн пленку. Несколько раз проколите пленку перед приготовлением.
- 4) Не переворачивайте продукты в процессе приготовления.
- 5) Переверните мясо самой длинной стороной вниз один раз по истечении 1/3 и второй раз по истечении 2/3 от времени приготовления.
- 6) По истечении половины времени приготовления поверните емкость по часовой стрелке на 1/4.
- 7) Поместите тарелку на дно камеры духового шкафа. Положите курицу прямо на решетку грудкой вниз. Через 30 мин переверните курицу и измените режим нагрева на Турбо-гриль.

Дополнительные рецепты

					
Безе					
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
Лепешки					
	3	-	200	11 - 13	1)3)
	3	-	190	10 - 12	1)3)
Цыпленок					
	1	-	200	65 - 75	1)4)
Попкорн					
	-	700	-	3 - 4	5)6)
Готовые порции, охлажденные продукты (1 порция)					
	1	500	-	7 - 9	7)8)9)
Жидкости в бутылочках для детского питания					
	-	1000	-	0,5	10)

Лазанья, замороженная (400 г)						
	1	100	210	23 - 28	7)11)	
Лазанья, замороженная (600 г)						
	1	200	190	48 - 53	7)11)	
Пицца, замороженная						
	1	200	210	12 - 16	7)11)	

- 1) Используйте эмалированный противень. Установите его так, чтобы скос был направлен к задней части внутренней камеры духового шкафа.
- 2) Используйте бумагу для выпечки.
- 3) Предварительно прогрейте прибор до достижения установленной температуры. Не используйте функцию Быстрый прогрев.
- 4) Положите курицу грудкой вниз. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.
- 5) Используйте плоскую керамическую тарелку на дне камеры.
- 6) Пакет следует вынуть из прибора, когда зерна перестанут лопаться.
- 7) Используйте решетку. Она должна касаться крышки вентилятора.
- 8) Накройте блюдо пластиковой крышкой для микроволновой печи.
- 9) По истечении половины времени приготовления поверните емкость на 1/2.
- 10) Расположите бутылку в центре дна камеры без использования каких-либо аксессуаров.
- 11) Не переворачивайте продукты в процессе приготовления.

6.3 Рекомендации по использованию микроволн

Разместите продукты в центре решетки. Используйте первое положение противня.

На половине времени приготовления переверните или перемешайте продукты.

Жидкие блюда перемешивайте время от времени, а также перед подачей на стол.

При нагревании жидкостей поместите в чашку ложку, чтобы улучшить распределение тепла и предотвратить выплескивание при кипении. Во избежание образования искр ложка не должна касаться внутренних поверхностей печи.

При использовании комбинированных режимов с микроволновой обработкой не накрывайте блюдо. Подробнее в разделе «Ежедневное использование».

Не используйте функции микроволн или комбинированный режим с микроволнами, если в приборе нет продуктов.

Приготовление в режиме микроволн

При приготовлении или подогреве блюд накрывайте их. Для сохранения хрустящей корочки готовьте без крышки.

Не устанавливайте слишком высокую мощность или длительность работы, чтобы избежать пересушивания, подгорания или пожара.

Не готовьте яйца скорлупе и улиток в панцирях; они могут лопнуть. Перед разогревом протыкайте желтки в яичнице.

Перед приготовлением сделайте в коже или коже продукты несколько отверстий.

Нарежьте овощи на кусочки одинакового размера.

После приготовления дайте блюду постоять несколько минут для равномерного распределения тепла.

Размораживание в режиме микроволн

Положите замороженный продукт без упаковки на небольшую перевернутую тарелку в контейнере, на поддон для размораживания или на пластиковое сито, чтобы образующаяся жидкость могла свободно стекать.

По мере размораживания вынимайте оттаявшие кусочки.

Для приготовления овощей и фруктов без предварительного размораживания сначала задайте более высокую мощность микроволн.

Вращение позволяет улучшить результат. Чувствительные продукты, такие как мясо, необходимо переворачивать дважды в процессе размораживания.

6.4 Кухонная посуда и материалы, подходящие для использования в микроволновой печи

Для приготовления с микроволнами используйте только подходящую посуду и материалы. Воспользуйтесь для справки таблицей ниже.

Перед использованием посуды/материала/контейнеров для продуктов сверяйтесь с их спецификацией.

При использовании другой специальной посуды для микроволновой печи, не указанной в этой таблице, следуйте инструкциям производителя.

Посуда/материал			
Жаростойкое стекло и фарфор без металлических частей	✓	✓	✓
Обычное стекло и фарфор без металлических украшений	✓	✗	✗
Жаростойкое/стойкое к низкой температуре стекло и стеклокерамика	✓	✓	✓
Жаростойкая керамика и фаянс без содержания кварца, металлических компонентов или глазури с металлами	✓	✓	✓
Изделия из керамики, фарфора и фаянса с неглазурованным дном или маленькими отверстиями, например, на ручках	✗	✗	✗
Жаростойкий пластик, выдерживающий температуру до 200°C	✓	✓	✗
Только картон, бумага	✓	✗	✗
Пищевая пленка	✓	✗	✗
Пленка для микроволновой печи	✓	✓	✗
Металлические блюда для запекания (например, эмалированные, чугунные)	✗	✗	✗
Формы для выпечки, черные лакированные или с силиконовым покрытием	✗	✗	✗

Посуда/материал			
Эмалированный противень	✗	✗	✗
Решетка	✓	✓	✓

6.5 Уровни мощности

Приведенные ниже данные приведены только для справки.

800–1000 Вт

- Подогрев жидкостей

600–700 Вт

- Варка риса
- Приготовление овощей
- Попкорн

400–500 Вт

- Подогрев порционных блюд
- Приготовление на медленном огне
- Размораживание и разогрев готовых замороженных продуктов

300 Вт

- Приготовление / Разогрев деликатных продуктов
- Подогрев детского питания
- Непрерывное приготовление

100–200 Вт

- Размораживание хлеба, фруктов и тортов, мучных изделий, сыра, сливочного масла, мяса и рыбы
- Растапливание шоколада и сливочного масла

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное средство для очистки духовых шкафов.
- Для удаления остатков накипи используйте жидкое чистящее средство, рекомендованное производителем.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.

- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

7.2 Снятие направляющих

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.
3. Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.
4. Установите направляющие для противней обратно на место.

Повторите процедуру в обратном порядке.

Если в комплект поставки входят телескопические направляющие, их стопоры должны быть обращены вперед.

7.3 Замена лампы

Лампа освещения подлежит замене только в сервисном центре. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Информация об обслуживании указана на табличке с техническими данными в передней части прибора. Она видна при открытии дверцы. Не снимайте эту табличку.

Невозможно активировать прибор или управлять им. — Прибор не подключен к электросети или подключен неправильно.

Прибор не выполняет нагрев.

- Функция Блокировка кнопок включена.
- Включено автоматическое отключение.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Лампу необходимо заменить, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

На дисплее отображается "00:00". — Было отключение электропитания. Установка времени суток.

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

9.1 Требования по предоставлению информации в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2023/826

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
-------------------------------------	--------

Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин
---	--------

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564.

9.2 Советы по энергосбережению

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей (только при использовании функций, не связанных с микроволновой печью).
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь

электроэнергию (только на некоторых моделях).

- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна. Подробнее в разделе «Настройки».
- Влажная конвекция (только на некоторых моделях) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную энергоэффективность духового шкафа. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.
- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Чтобы продлить работу функции приготовления, установите ее время. Автоматическое отключения не

роботає при включеному освітленні
или використанні функції:  .
– 12,5 ч: 30–115 °C

- 8,5 ч: 120–195 °C
- 5,5 ч: 200–245 °C
- 3 ч: 250 – максимум °C

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку  Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья челове-

ка. Не утилизируйте приборы, помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ.....	47
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	50
3. ОПИС ВИРОБУ.....	52
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..	53
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	53

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	57
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ.....	60
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	60
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	60
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	61

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними,

сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо зна-

ходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для

фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.

- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо дверцята або ущільнення дверцят пошкоджено, не використовуйте пристрій, поки його не відремонтує кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Лише кваліфікований фахівець може проводити обслуговування або ремонт, пов'язані зі зняттям кришок, що захищають від впливу мікрохвильової енергії.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Рідини та інші продукти харчування не можна нагрівати в герметичних контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.
- Використовуйте лише посуд, призначений для мікрохвильових печей.
- Не вмикайте функцію мікрохвиль, коли прилад порожній, щоб уникнути створення електричної дуги.
- Металеві контейнери для їжі та напоїв заборонено використовувати під час готування в мікрохвильовій печі. Ця вимога не діє в тому разі, якщо виробник зазначив розмір і форму металевих контейнерів, які можна використовувати під час готування в мікрохвильовій печі.
- Слідкуйте за приладом під час нагрівання їжі в пластикових або паперових контейнерах, щоб запобігти займанню.
- Прилад призначений для нагрівання їжі та напоїв. Сушіння продуктів чи одягу, а також нагрівання грилок, капців, спонжів, вологих ганчірок тощо може призвести до травм, займання або пожежі.
- У разі виявлення диму вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки, щоб загасити полум'я.
- Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може призвести до вибухового закипання із запізненням. Будьте обережні під час поводження з контейнером.
- Помішуйте або струшуйте вміст пляшечок для годування та банок для дитячого харчування та перевіряйте температуру пе-

- ред вживанням, щоб уникнути опіків.
- Не підігрівайте яйця в шкаралупі або цілі тверді варені яйця, бо вони можуть вибухнути навіть після завершення нагрівання мікрохвилями.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Регулярно очищуйте прилад і прибирайте залишки їжі.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Недотримання чистоти приладу може призвести до погіршення властивостей поверхні, що негативно позначиться на терміні служби приладу та може спричинити небезпечні ситуації.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закрите взуття.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у прийнятному безпечному місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу перевірте, чи його вирівняно й чи дверцята відчиняються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Підключення до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Переконайтеся, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з

- електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Прилад має бути заземлений. Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.
 - Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
 - Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. В разі необхідності заміни звертайтеся до наших авторизованих сервісних центрів.
 - Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під ним, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
 - Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
 - Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
 - Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
 - Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
 - Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витoku струму на землю та контактори.
 - Електрична установка повинна мати ізолюючі пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.
 - Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте цей прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

- Будьте обережні, відкриваючи дверцята приладу під час роботи, оскільки з приладу може виходити гаряче повітря та легкозаймисті суміші, що утворюються з інгредієнтів, що містять спирт.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Не підносьте іскри та відкрите полум'я подалі від приладу з відчиненими дверцятами.
- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.
- Не використовуйте функцію мікрохвильової печі для попереднього прогрівання приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.
- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.
- Використовуйте лише аксесуари, які постачаються з цим приладом або рекомендовані виробником для нього.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад встановлено за меблевою панеллю, не закривайте панель під час використання або до повного охолодження приладу, щоб запобігти пошкодженню під впливом тепла та вологості.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру,

вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампи з тими самими технічними характеристиками.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщини, здуття, розшарування, скручування, липкості,

корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтеся інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.

- Залишки їжі та жир, що залишаються в приладі, можуть призвести до виникнення пожежі й електричної дуги під час роботи функції мікрохвиль.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтеся інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.

2.5 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

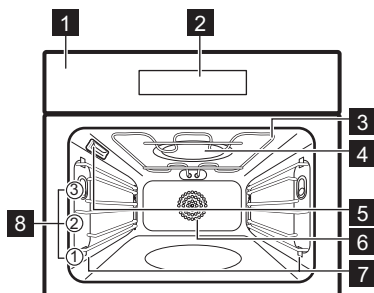
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Нагрівальний елемент
- 4 Генератор мікрохвиль
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Рівні полиць

3.2 Сенсорні кнопки

	Вмикання і вимикання приладу.
	Навігація по меню.
	Налаштування параметрів.
	Натисніть, щоб встановити функцію: Мікрохвилі.

	Установлення функції допомоги при готуванні.
	Установлення функцій таймера.
	Вхід до налаштувань.
OK	Підтвердження вибору.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Налаштування часу

- Натисніть **+** або **-**, щоб налаштувати години й хвилини.
- Натисніть **OK** для підтвердження.

4.2 Попереднє нагрівання та очищення на початку експлуатації

Перед першим використанням спочатку прогрійте порожній прилад. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітріть приміщення.

- Зніміть всі аксесуари та опорні рейки.

- Встановіть кожну функцію на максимальну температуру та дайте приладу попрацювати протягом визначеного періоду часу:  1 год,  15 хв,  15 хв. Докладніше в розділі «Щоденне користування».
- Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Протріть ганчіркою з мікрофібри, змоченою теплою водою з м'яким мийним засобом. Замініть аксесуари та опори полиць.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції приготування

Стандартні функції приготування

	Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	Традиційне готування: Традиційне випікання
	AirFry: Смаження страв із меншою кількістю олії та без паперу для випікання.
	Заморожена їжа: Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетки з начинкою
	Функція «Піца»: Випікання піци
	Нижній нагрів: Випікання тортів
	Гриль: Приготування тостів, гриль
	Турбо-гриль: Смаження м'яса, підрум'янювання

Мікрохвильові функції

	Розморожування: Розморожування різних типів страв, діапазон потужності: 100–200 Вт
	Розігріти: Розігрівання попередньо приготовлених страв, діапазон потужності: 300–700 Вт
	Мікрохвилі: Розігрівання, приготування, діапазон потужності: 100–1000 Вт

Комбіновані мікрохвильові функції

	Турбо-гриль + МХ: Смаження великих шматків, випікання запіканок, діапазон потужності: 100–400 Вт
	Вентилятор + МХ: Випікання, діапазон потужності: 100–400 Вт



Традиційне готування + МХ: Випікання, смаження, діапазон потужності: 100–400 Вт



Гриль + МХ: Для приготування на грилі й підрум'яювання страв на одному рівні полицки. Функція з MW boost, діапазон потужності: 100–400 Вт.

Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи за температури нижче 80°C.

Функція допомоги під час приготування містить додаткові налаштування. Докладніше в розділі Щоденне користування, Підменю: допомога під час приготування.

5.2 Налаштування: функції приготування

1. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть  або  для навігації між функціями.
3. Натисніть  або , щоб установити температуру.
4. За потреби налаштуйте функції таймера.
5. Натисніть ОК.
6. Натисніть , щоб вимкнути функцію приготування.

Для зміни функції натисніть , щоб вимкнути прилад, а потім натисніть його ще раз, щоб увімкнути.

— Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

5.3 Таймер

1. Натисніть .
2. Натисніть  або , щоб вибрати функцію таймера.
3. Натисніть  або , щоб встановити час. Натисніть ОК.

Щоб скасувати функцію таймера, натисніть і утримуйте протягом 3 секунд .

Функції таймера



Встановлення зворотнього відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.

Функції таймера



Встановлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.



Відкладання початку та/або завершення готування.



Відображення тривалості роботи приладу з моменту запуску функції.

5.4 Мікрохвильові функції

1. Вийміть усі аксесуари, крім комбінованої решітки.
2. Помістіть продукти в прилад.
3. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
4. Натисніть , щоб увійти до функцій. Для навігації натисніть  або .
5. Для регулювання потужності мікрохвиль натисніть  або . Натисніть ОК.
6. Для регулювання тривалості натисніть  або . Натисніть ОК.

Налаштування можна регулювати під час готування.

 Якщо відчинити дверцята, мікрохвильова функція зупиниться. Щоб увімкнути її знову, зачиніть дверцята. Натисніть ОК.

5.5 Комбіновані мікрохвильові функції

Функції комбінованого режиму мікрохвиль поєднують стандартні функції приготування з обробкою мікрохвилями для прискорення та покращення результатів готування.

1. Вийміть усі аксесуари, крім комбінованої решітки.
2. Помістіть продукти в прилад.
3. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
4. Для переходу натисніть  або , щоб відкрити функції комбінованого режиму мікрохвиль.
5. Щоб відрегулювати потужність мікрохвиль і температуру, натисніть  або . Натисніть ОК.

Налаштування можна регулювати під час готування.

5.6 допомога під час приготування

Підменю допомога під час приготування складається з набору додаткових функцій приготування і програм, які призначені для окремих страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час, температуру та, за наявності, потужність мікрохвиль під час готування.

1. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть  або , щоб вибрати функції допомоги у готуванні.
4. Натисніть  або , щоб відрегулювати налаштування за потреби.
5. Натисніть **OK** для підтвердження.
6. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування за потреби. В разі допомоги у готуванні з термощупом процедура та сама.

Підменю: допомога під час приготування

Позначення	
	Функція з потужністю мікрохвиль. Використовуйте аксесуари, придатні для використання в мікрохвильовій печі.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полиці. Докладніше в розділі «Опис виробу».

Страви	
	Піца   1; деко для випікання, вистелене пергаментним папером
	Курка 1000–1400 г  1 комбінована решітка з тарілкою, розташованою безпосередньо по центру дна камери Покладіть курку безпосередньо на комбіновану решітку грудкою донизу. Через 30 хв поверніть курку.

Страви	
	Яловичина 1000–1500 г; шматки товщиною 4–6 см  1 деко для випікання Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
	Філе 150–300 г   2; керамічна або скляна форма для запікання на комбінованій решітці
	Лазанья 1000–1500 г   1 форма для запікання на комбінованій решітці
	Попкорн   2 форма для запікання на комбінованій решітці
	Кіш Товщина 4,5 см   1 роз'ємна форма на комбінованій решітці
	Картопля 1000 г сирого картоплі   2 деко для випікання
	Овочевий гратен 1000–1500 г  1 деко для випікання, вистелене пергаментним папером
	Мафіни від 10 до 20 шт   2 деко для випікання
	Чиабатта 600–800 г сирого тіста   2 деко для випікання, вистелене пергаментним папером

5.7 Налаштування

1. Натисніть , щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть , щоб увійти в налаштування.
3. Натисніть  або , щоб відрегулювати налаштування. Натисніть **OK**.
4. Натисніть  або , щоб відрегулювати значення.
5. Натисніть **OK**, щоб підтвердити або вийти з режиму налаштування.
6. Натисніть , щоб вийти з налаштувань.

Підменю: Налаштування

	Налаштування	Значення
01	-	-
02	Час доби	Змінити
03	Підсвічування	Увімк / Вимк
04	Швидкий нагрів	Увімк / Вимк
05	Таймер прямого відліку	Увімк / Вимк
06	Яскравість дисплею	1–5
07	Звук кнопок	Веер, Clis, None
08	Рівень гучності	1–4
09	-	-
10	Термощуп ¹⁾	1  – сигнал, 2  – сигнал і зупинка
11	Нагадування про очищення ¹⁾	Увімк / Вимк
12	-	-
13	Деморежим	Код активації: 2468
14	Версія програмного забезпечення	Перевірте
15	Скинути всі налаштування	Так / Ні

¹⁾ тільки деякі моделі

Стандартно налаштування починаються з

02. Використовуйте  та  для навігації.

5.8 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

За ввімкнення під час використання приладу панель керування блокується, що гарантує продовження дії поточних налаштувань готування.

За ввімкнення, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному ввімкненню приладу.

  — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути або вимкнути функцію.

 — блимає 3 рази, коли увімкнено блокування.

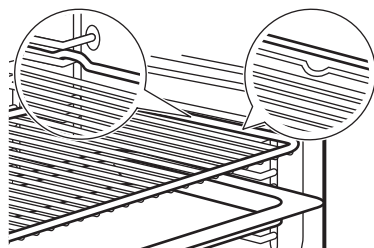
5.9 Аксесуари



Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що поставляються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. По додаткову інформацію зверніться до місцевого постачальника.

Використовуйте лише відповідний посуд і матеріали. Детальніше в розділі Поради та рекомендації, Посуд і матеріали, що підходять для використання в мікрохвильових печах.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Перевірте, чи торкається решітка задньої стінки духової шафи й чи ніжки спрямовані вниз. Невелике заглиблення зверху підвищує безпеку та забезпечує захист від перекидання. Обідок навкруги решітки не дає посуду зісковзнути з неї.



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Якщо ваша комбінована решітка має сходинку, розташуйте її ближче до передньої частини духової шафи.

Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він повернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть під нього інше деко/піддон для збору крапель рідини.

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Процеси приготування та випікання прийнятні лише на одному рівні.

Нумерація рівнів починається з дна духової шафи.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція приготування
	Температура
	Потужність мікрохвиль (Вт)
	Рівень полицки
	Час готування (хв)
	Додаткова інформація

6.2 Інформація для дослідницьких установ

Випікання на одному рівні

Тестування відповідно до EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	2	150	18 - 28	1)2)
	2	150	18 - 28	1)2)
Нежирний бісквіт				
	1	170	25 - 35	3)2)
	1	170	28 - 38	3)2)

		°C		
Пісочне печиво				
	2	140	28 - 38	1)2)
	2	140	25 - 35	1)2)
Яблучний пиріг				
	1	170	65 - 75	3)4)
	1	170	57 - 67	3)4)
Торт				
	2	230	7 - 12	3)2)5)

- 1) Розташуйте деко для випікання з нахилом до задньої частини духової шафи. Воно має торкатися кришки вентилятора.
- 2) Попередньо прогрійте прилад до досягнення встановленої температури. Не використовуйте функцію: Швидкий нагрів.
- 3) Використовуйте комбіновану решітку.
- 4) 2 форми розташовані по діагоналі (Ø 20 см). Права розташовується ближче до передньої частини, ніж ліва.
- 5) Відповідно до IEC 60350-1:2016 та IEC 60350-1:2023.

Функції мікрохвиль і комбінованого режиму

Тестування відповідно до EN 60705, IEC 60705.

		POWER	°C		
Бісквіт					
	1	500	-	8 - 10	1)2)
М'ясний хлібець					
	1	300	-	30 - 35	1)2)3)
Заварний крем					
	1	400	-	18 - 23	1)4)
Розморожування м'ясного фаршу (500 г)					
	1	200	-	7 - 8	1)5)
Торт					

	1	200	170	22 - 27	1)4)
Картопляна запіканка (гратен)					
	1	200	180	35 - 40	1)6)
Курка (1100 г)					
		200		30	
	1		200		1)7)
		-		18 - 23	

- 1) Використовуйте комбіновану решітку. Воно має торкатися кришки вентилятора.
- 2) Поверніть контейнер на 1/2 оберту, коли мине половина часу готування.
- 3) Під час готування використовуйте харчову плівку, що підходить для мікрохвиль. Перед готуванням зробіть у харчовій плівці кілька проколів.
- 4) Не перевертайте страву під час готування.
- 5) Переверніть м'ясо по найдовшій стороні один раз, коли мине 1/3 часу готування, а другий раз — 2/3.
- 6) Поверніть контейнер за годинниковою стрілкою на 1/4 оберту, коли мине половина часу готування.
- 7) Поставте тарілку на дно духової шафи. Покладіть курку безпосередньо на комбіновану решітку грудкою донизу. Через 30 хв переверніть курку й змініть функцію нагрівання на Турбо-гриль.

Додаткові рецепти

Безе					
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
Скони					
	3	-	200	11 - 13	1)3)
	3	-	190	10 - 12	1)3)
Курка					
	1	-	200	65 - 75	1)4)
Попкорн					
	-	700	-	3 - 4	5)6)
Страви в тарілці, охолоджені (1 порція)					
	1	500	-	7 - 9	7)8)9)

Рідини у дитячих пляшечках					
	-	1000	-	0,5	10)
Лазанья, заморожена (400 г)					
	1	100	210	23 - 28	7)11)
Лазанья, заморожена (600 г)					
	1	200	190	48 - 53	7)11)
Піца, заморожена					
	1	200	210	12 - 16	7)11)

- 1) Помістіть деко для випікання з нахилом до задньої стінки духової шафи.
- 2) Використовуйте папір для випікання.
- 3) Попередньо прогрійте прилад до досягнення встановленої температури. Не використовуйте функцію: Швидкий нагрів.
- 4) Покладіть курку грудкою донизу. Переверніть її, коли мине половина часу готування.
- 5) Використовуйте плоский керамічний лист на дні камери.
- 6) Пакет слід вийняти з приладу, коли зерна перестануть розкриватися.
- 7) Використовуйте комбіновану решітку. Воно має торкатися кришки вентилятора.
- 8) Накрийте продукти пластиковою кришкою, яку можна використовувати в мікрохвильовій печі.
- 9) Поверніть контейнер на 1/2 оберту, коли мине половина часу готування.
- 10) Помістіть пляшку в центр дна камери без використання аксесуарів.
- 11) Не перевертайте страву під час готування.

6.3 Рекомендації щодо режиму мікрохвиль

Помістіть продукти в центр комбінованої решітки. Використовуйте перший рівень полицки.

Переверніть або перемішайте страву в середині приготування.

Рідкі страви періодично помішуйте під час готування та перед подачею.

Під час нагрівання рідин покладіть ложку в чашку, щоб покращити розподіл тепла та запобігти переливанню під час кипіння. Ложка не повинна торкатися внутрішньої частини печі, щоб уникнути утворення іскор.

Не накривайте страву під час використання комбінованого режиму мікрохвиль. До-

кладніше в розділі «Щоденне користування».

Не використовуйте функції мікрохвиль або комбінований режим без страви всередині приладу.

Готування за допомогою мікрохвиль

Накривайте страву під час приготування або розігрівання. Щоб зберегти скоринку, готуйте без кришки.

Не встановлюйте занадто високу потужність або час, щоб уникнути пересихання, підгоряння або займання.

Не готуйте яйця в шкарлупі або равликів у панцирі; вони можуть лопнути. Проколіть жовток яєчні перед її розігріванням.

Перш ніж готувати продукти зі шкіркою, слід кілька разів проколоти її.

Овочі слід нарізати на однакові за розміром шматочки.

Після приготування дайте страві постояти кілька хвилин для рівномірного розподілу тепла.

Розморожування з використанням мікрохвиль

Помістіть заморожену страву без упаковки на маленьку перевернуту тарілку, розміщену над контейнером, або на підставку для розмороження чи пластикове сито, щоб утворювана рідина могла стікати.

Виймайте розморожені шматочки, коли вони розтануть.

Для приготування овочів і фруктів без попереднього розморожування спочатку встановіть більш високу потужність мікрохвиль.

Обертання покращує результати. Чутливі продукти, як-от м'ясо, переверніть двічі під час розморожування.

6.4 Посуд і матеріали, що підходять для використання в мікрохвильових печах

У мікрохвильових печах використовуйте лише відповідний посуд і матеріали. Для довідки див. таблицю нижче.

Перед використанням ознайомтеся з характеристиками посуду / матеріалу / харчового контейнера.

При використанні іншого спеціального посуду для мікрохвиль, не зазначеного в цій таблиці, дотримуйтесь інструкцій виробника.

Посуд / матеріал	  		
	  		
Жаростійке скло та порцеляна без металевих частин	✓	✓	✓
Звичайне скло та порцеляна без металевих прикрас	✓	✗	✗
Жаростійке/стійке до низьких температур скло й склокераміка	✓	✓	✓
Жаростійка кераміка та фаянс без вмісту кварцу, металевих компонентів або глазурі, що містить метали	✓	✓	✓
Керамічний, порцеляновий та фаянсовий посуд із неглазурованим дном чи маленькими отворами, як-от на ручках	✗	✗	✗
Жаростійкий пластик, що витримує температуру до 200°C	✓	✓	✗
Лише картон, папір	✓	✗	✗
Харчова плівка	✓	✗	✗
Харчова плівка для використання в мікрохвильових печах	✓	✓	✗
Металеві дека для обсмажування (наприклад, емальовані, чавунні)	✗	✗	✗
Форми для випікання, покриті чорним лаком або силіконовим покриттям	✗	✗	✗
Деко для випікання	✗	✗	✗
Комбінована решітка	✓	✓	✓

6.5 Налаштування потужності

Наведені нижче дані є лише орієнтовними.

800–1000 Вт

- Розігрівання рідин

600–700 Вт

- Повільне готування рису
- Готування овочів
- Попкорн

400–500 Вт

- Нагрівання страви для однієї тарілки

- Повільне приготування печені
- Розморожування та підігрів готових заморожених страв

300 Вт

- Готування / підігрів ніжних страв
- Підігрів дитячого харчування

- Продовження готування

100–200 Вт

- Розморожування хліба, фруктів, тортів, печива, сиру, масла, м'яса і риби
- Розтоплювання шоколаду та масла

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

- Використовуйте розчин для очищення металевих поверхонь.
- Для видалення стійких плям використовуйте спеціальний очищувач для духових шаф.
- Для видалення залишків накипу використовуйте рідкий мийний засіб, рекомендований виробником.
- Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

7.2 Знімання опорних рейок

1. Дайте пристрою охолонути.

2. Обережно потягніть опорні рейки вгору та зніміть їх з переднього кріплення.
3. Витягніть опори із заднього кріплення.
4. Поверніть опорні рейки назад у вихідне положення. Повторіть дії в зворотному порядку.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

7.3 Заміна лампи

Замінювати лампу можна лише в сервісному центрі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Деталі для сервісної служби зазначені на табличці з технічними даними, розташованій на передній рамі. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними.

Неможливо активувати прилад або керувати ним. — Прилад не підключений до електромережі або підключений неправильно.

Прилад не нагрівається.

- Функцію Блокування увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. В разі необхідності заміни лампи зверніться до авторизованого сервісного центру.

На дисплеї відображається "00:00". — Сталося відключення електроенергії. Установіть час доби

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

9.1 Вимоги щодо інформації за Регламентом (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії в режимі очікування 0,8 Вт

Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності 20 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.

9.2 Поради щодо енергозбереження

- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.

- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло (тільки для функцій без мікрохвиль).
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Вимикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна. Докладніше в розділі «Налаштування».
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності

та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. Під час використання цієї функції лампа вмикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.

- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Щоб функція приготування працювала довше, встановіть час її тривалості. Автоматичне вимкнення не застосовується з увімкненим освітленням або із функцією  .

- 12,5 год: 30–115 °C
- 8,5 год: 120–195 °C
- 5,5 год: 200–245 °C
- 3 год: 250 – максимум °C

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних прила-

дів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.



701138477-A-312026