

Руководство по эксплуатации

RU



HKL 970SC

TeKa

1630461

Уважаемый покупатель!

Прежде всего, мы благодарим вас за выбор нашего изделия. Мы уверены, что эта современная, функциональная и практичная микроволновая печь, изготовленная из высококачественных материалов, удовлетворит все ваши ожидания.

Просим вас внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в проспекте, так как это позволит вам добиться наилучших результатов в использовании вашей микроволновой печи.

СОХРАНИТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ ПО ИЗДЕЛИЮ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СПРАВОЧНЫХ ЦЕЛЯХ.

Всегда храните руководство по эксплуатации под рукой. Передавая кому-либо микроволновую печь, передайте и эту инструкцию.

Защита окружающей среды

Утилизация упаковки



На упаковке нанесен знак «Зеленая точка» (Green Point).

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и полиэтиленовую обертку, выбросив их в соответствующие контейнеры для отходов. Таким образом вы можете быть уверены в том, что упаковочные материалы будут переработаны и использованы повторно.

Утилизация оборудования, вышедшего из



употребления

В соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об обращении с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует выбрасывать в обычные городские контейнерные системы для сбора твердых отходов.

Устаревшую бытовую технику следует собирать отдельно для оптимизации утилизации и переработки материальных компонентов, а также для предупреждения нанесения возможного вреда здоровью людей и окружающей среде. Символ контейнера для отходов, зачеркнутый крестом по диагонали, наносится на все подобные изделия, напоминая об обязанности отдельно собирать такие предметы.

Для получения информации о соответствующих местах сбора старых бытовых электроприборов потребителям следует обратиться в местные органы власти или по месту их приобретения.

Прежде чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, вынув шнур питания, отрезав и утилизировав его.

| | |
|--|----|
| Руководство по установке | 35 |
| Инструкции по технике безопасности | 36 |
| Описание Вашего духового шкафа | 38 |
| Базовые настройки | 40 |
| Базовые функции | 43 |
| Специальные функции | 46 |
| Программируемые функции | 49 |
| Термощуп | 51 |
| Подача воды | 52 |
| Во время работы микроволновой печи | 53 |
| Использование - таблицы и рекомендации | 54 |
| Уход и обслуживание | 62 |
| Чистка печи | 66 |
| Что делать, если печь не работает? | 67 |
| Технические характеристики | 68 |
| Монтаж | 69 |

Уважаемый клиент

Благодарим Вас за выбор продукции компании **ТЕКА**.

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в данном руководстве, т.к. они помогут вам добиться лучших результатов при использовании Вашего духового шкафа.

ПОЖАЛУЙСТА, СОХРАНИТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ ДАННОГО ПРИБОРА ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Держите ваше руководство по эксплуатации под рукой. Если вы даете духовой шкаф кому-нибудь другому, не забудьте также дать соответствующее руководство!

Руководство пользователя также доступно для скачивания на веб-сайте www.teka.com.

Руководство по установке

Перед установкой

Проверьте, соответствует ли напряжение в сети, к которой подключается аппарат, значению, указанному в табличке данных прибора.

Откройте дверцу микроволновой печи, **выньте все принадлежности** и уберите упаковочные материалы.

Не снимайте с потолка камеры печи **слюдяную защитную пластину!** Она предохраняет магнетрон от попадания на него брызг жира и пищи.

Предупреждение! Фронтальная поверхность микроволновой печи может быть покрыта **защитной пленкой.** Перед первым использованием аккуратно снимите пленку, начав с внутренней стороны.

Убедитесь, что печь не имеет повреждений. Убедитесь, что дверца не перекошена и плотно закрывается, на внутренней стороне дверцы и передних торцевых поверхностях отсутствуют вмятины. В случае обнаружения повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПЕЧЬЮ, если вы обнаружили, что вилка или присоединительный кабель повреждены, если печь не функционирует нормально, если она была повреждена или ее уронили. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Установите печь на ровную устойчивую поверхность. Не размещайте печь вблизи источников тепла, радио- и телеприемников.

Во время установки убедитесь, что вблизи присоединительного кабеля нет источников влаги, он не пролегает под печью и не соприкасается с предметами, имеющими острые края. Высокие температуры могут повредить кабель.

Предупреждение! После установки убедитесь, что обеспечен свободный доступ к розетке, в которую включена печь.

После установки

Печь оснащена сетевым шнуром, 230 .. 240V ~ 50Hz

Установку печи стационарно должен производить специалист. В этом случае духовка подключается к электросети через автоматический всеполюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.

Производитель и продавец не несут ответственности за причиненный людям, животным или имуществу ущерб, вызванный несоблюдением условий установки прибора.

Печь работает только при правильно закрытой дверце.

Перед первым использованием, чистая внутри печи и аксессуары, следуя указаниям уборку в "очистки духовки" данной статьи.

Для установки воспользуйтесь отдельной прилагаемой инструкцией



- **Внимание!** Не оставляйте печь без присмотра.
- **Внимание!** Если вы заметили дым или пламя, держите дверцу закрытой, чтобы погасить огонь. Выключите печь и выньте вилку из розетки либо отключите источник питания печи.
- Перегретый жир или растительное масло легко могут воспламениться. Нельзя подогреть растительное масло в пространстве для приготовления пищи с тем, чтобы подогреть мясо – это очень опасно. Ни в коем случае не пытайтесь погасить водой горящий жир или масло – это может привести к взрыву! Загасите пламя влажной тканью и закройте все дверцы и окна.
- **Внимание!** В процессе приготовления пищи в печи нельзя использовать алкоголь. Это может вызвать перегрев пищи. Может произойти взрыв!
- **Внимание!** Данное устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими и умственными возможностями или способностями восприятия (включая детей) либо лицами, не имеющими необходимого опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, либо действуют по его указаниям. Не оставляйте детей без присмотра вблизи данного устройства, чтобы они не могли играть с ним.
- Не оставляйте детей без присмотра вблизи данного устройства, чтобы они не могли играть с ним. Используйте защитные фиксаторы.
- **Внимание!** Во время работы устройство сильно нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретым элементам внутри него. **БЕРЕГИТЕСЬ ОЖОГОВ!**
- **Внимание!** Во время работы открытые участки печи могут нагреваться. Не разрешайте маленьким детям приближаться к печи.
- **Внимание!** При открывании дверцы во время или по окончании цикла приготовления пищи опасайтесь вырывающегося из камеры потока горячего воздуха и/или пара, а также капель воды. Чтобы избежать ожогов, отойдите назад или в сторону.
- **Внимание!** Примите меры к тому, чтобы шнуры питания других электроприборов не были зажаты горячей дверцей или самой печью. Изоляция кабеля может расплавиться. **Опасность короткого замыкания!**
-

Инструкции по технике безопасности

Данная печь предназначена исключительно для бытового использования!

Устройство предназначено для приготовления пищи в домашних условиях. Производитель не несёт никакой ответственности за ущерб, вызванный его неправильным или ненадлежащим использованием.

Не допускайте повреждения печи или возникновения прочих опасных ситуаций, соблюдая следующие указания:

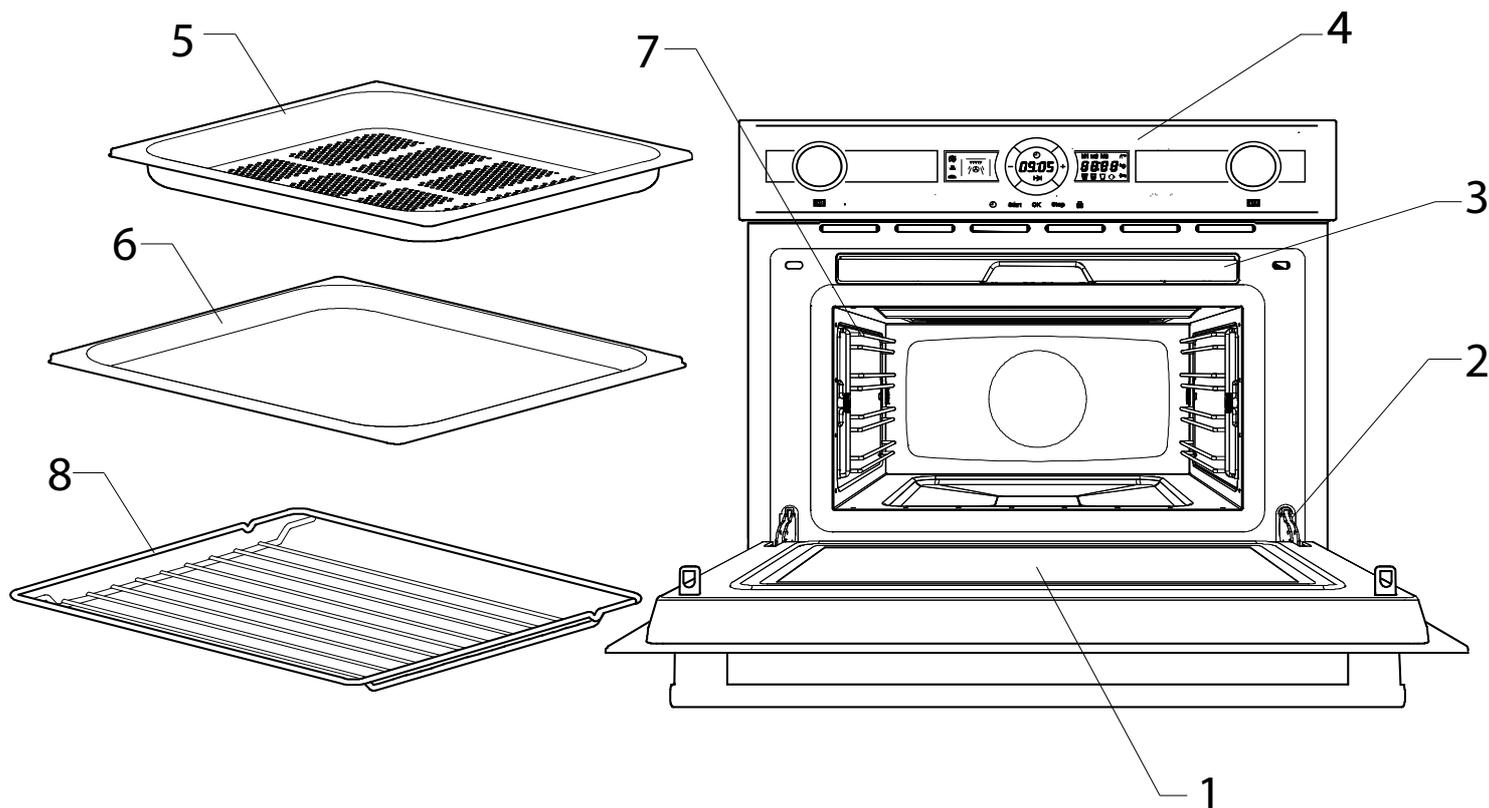
- Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия.
- Не храните в печи никаких **воспламеняющихся предметов**, так как при включении печи они могут загореться.
- Не используйте печь в качестве **хранилища продуктов**.
- Не лейте алкогольные напитки (бренди, виски, шнапс и т.д.) на горячую пищу. Может произойти взрыв!
- При нахождении в пространстве для приготовления пищи такие принадлежности, как решётки и подносы, сильно нагреваются. Всегда надевайте защитные перчатки или используйте матерчатые прихватки.
- **Чтобы не обжечься**, всегда пользуйтесь рукавицами-прихватками для печи при обращении с посудой и контейнерами, а также при любом прикосновении к печи.
- **Не прислоняйтесь к открытой дверце печи и не садитесь на нее**. Этим можно повредить печь, особенно в области петель. Дверца может выдержать максимум 8 кг.
- Решётки могут выдержать максимум 8 кг. Чтобы не повредить печь, не превышайте данной нагрузки.

Чистка

- После выключения устройство некоторое время остаётся нагретым, медленно охлаждаясь до комнатной температуры. Перед тем, как, например, производить чистку устройства, дайте ему достаточное время, чтобы остыть.
- Для чистки стеклянной дверцы печи не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность и привести к растрескиванию стекла.
- Для поддержания нормального функционирования печи контактные поверхности дверцы (передняя сторона пространства для приготовления пищи и внутренняя сторона дверцы) следует содержать в полной чистоте.
- Соблюдайте указания в отношении чистки, содержащиеся в разделе «Чистка и обслуживание печи».

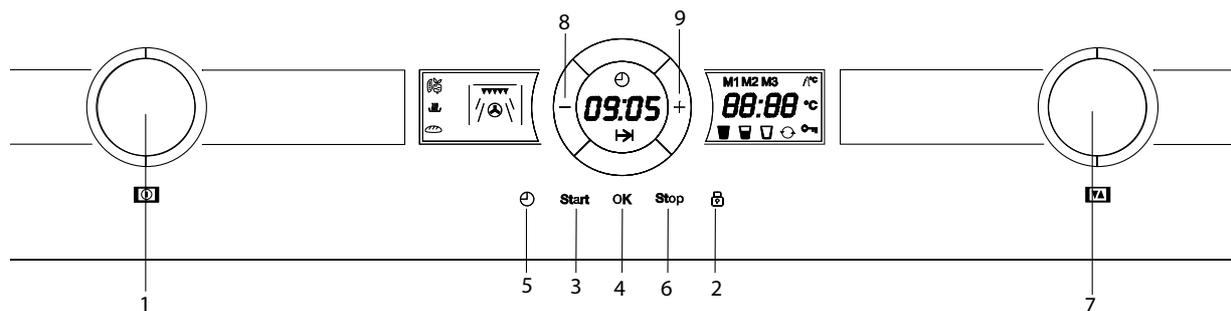
Ремонт

- Во избежание несчастных случаев при повреждении шнура питания его замена должна осуществляться производителем, его уполномоченными представителями или специалистами, имеющими соответствующую квалификацию. Кроме того, для этой работы требуется специальный инструмент.
- Работы по ремонту и обслуживанию, особенно в отношении токнесущих деталей, должны выполняться только специалистами, уполномоченными производителем.



- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. – Смотровое стекло дверцы | 5. – Перфорированный противень для выпечки |
| 2. – Предохранительные стопоры | 6. – Противень для выпечки |
| 3. – Резервуар для воды | 7. – Направляющие полок |
| 4. – Панель управления | 8. – Решетка |
| | 9. – Лампочка |

Панель управления



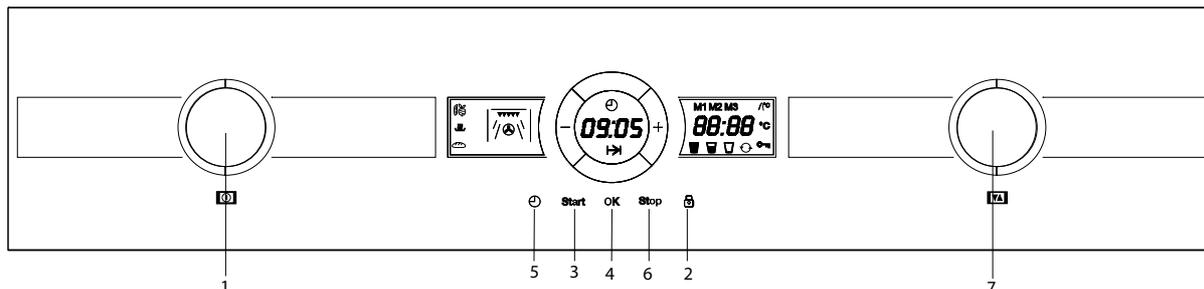
- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Селекторный переключатель функций. | 5. Клавиша Часы |
| 2. Клавиша блокировки в целях безопасности | 6. Клавиша Стоп |
| 3. Клавиша Старт | 7. Поворотный регулятор |
| 4. Клавиша ОК | 8. Клавиша "Минус" |
| | 9. Клавиша "Плюс" |

Описание вашего духового шкафа

Описание функций

| Символ | Функция | Пища |
|---|--------------------------------------|--|
|  | Пар | Приготовление всевозможных овощей, риса, зерновых и мяса. Отжим сока из ягод. Одновременное размораживание и приготовление овощей. |
|  | Разогрев и стерилизация | Разогрев пищи и готовых блюд. Стерилизация / кипячение фруктов. |
|  | Готовка "Профи" | Печенье и пирожные. |
|  | Горячий воздух | Запекание и выпечка. |
|  | Горячий воздух + Пар | Приготовление блюд при циркуляции горячего влажного воздуха. Приготовление картофеля, риса. Влажный гарнир. |
|  | Гриль | Приготовление мяса и рыбы на гриле. Приготовление замороженного картофеля на гриле – разморозка и запекание. |
| M1 M2 M3 | Программируемые функции | |
|  | Пищевой зонд | |
|  | Резервуар для воды | Индикация того, что резервуар для воды полон. |
|  | Резервуар для воды – средний уровень | Индикация того, что резервуар для воды заполнен наполовину. |
|  | Резервуар для воды | Индикация того, что резервуар для воды пуст. |
|  | Функция удаления накипи | |

Настройка часов



После первоначального подключения вашей печи в сеть или после сбоя питания индикатор часов будет мигать, указывая на то, что время отображается неправильно. Чтобы настроить часы, выполните следующие действия:

1. Нажмите на клавишу Часы (5), когда на дисплее Часы / Продолжительность отображается время. Начнут мигать цифры, отображающие часы.

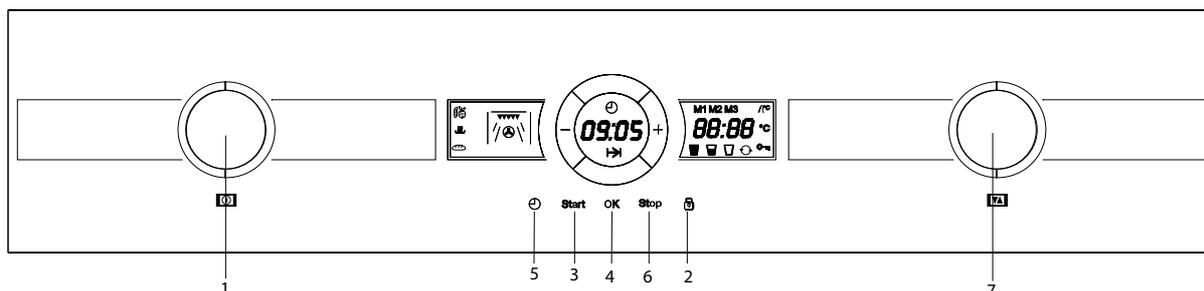
2. Нажмите клавиши "+" и "-" для настройки правильного значения часов.

3. Еще раз нажмите клавишу Часы (5) для настройки минут. Начнут мигать цифры, отображающие минуты.

4. Нажмите клавиши "+" и "-" для настройки правильного значения минут.

5. Для завершения операции еще раз нажмите клавишу Часы (5).

Настройка жесткости воды



Прибор оснащен системой, которая автоматически указывает, когда пришло время для удаления накипи.

Система может быть оптимизирована для домов с очень мягкой водой (также за счет использования устройства для смягчения воды) и очень жесткой водой, путем изменения настроек пользователя в соответствующем диапазоне жесткости воды (см. приведенную ниже таблицу).

Для настройки параметров жесткости воды действуйте следующим образом:

3. Нажмите клавиши "+" и "-" для настройки жесткости воды. Выберите нужную жесткость воды в соответствии с приведенной ниже таблицей. Выбранный параметр начнет мигать на дисплее (шаг 1 не требуется, если прибор первый раз включен в сеть или после сбоя питания).

4. Нажмите клавишу "OK" (4) для настройки параметра. Духовка возвращается в состояние "включено".

Базовые настройки

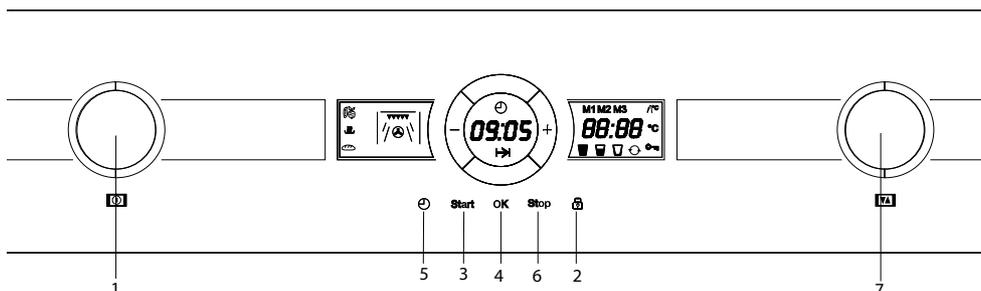
| Тип | Жесткость воды | | | | Индикация на дисплее |
|--------------------|----------------|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|----------------------|
| | Ca + Mg (м.д.) | Градусы жёсткости Кларка [°eH] | Французские градусы жесткости [°dF] | Немецкие градусы жесткости [°dH] | |
| Мягкая вода | от 0 до 150 | от 0 до 11 | от 0 до 15 | от 0 до 8 | 1 |
| Среднежесткая вода | от 151 до 350 | от 12 до 25 | от 16 до 35 | от 9 до 20 | 2 |
| Жесткая вода | от 501 до 500 | от 26 до 35 | от 36 до 50 | от 21 до 28 | 3 |

Включение/выключение отображения часов

Если индикация часов беспокоит вас, вы можете скрыть ее, удерживая клавишу Часы в нажатом положении в течение 3 секунд. Точки, которые разделяют часы и минуты, будут мигать, но остальная часть индикации часов будет скрыта.

Если вы хотите снова видеть индикацию часов, еще раз нажмите на клавишу Часы и удерживайте ее в нажатом положении в течение 3 секунд.

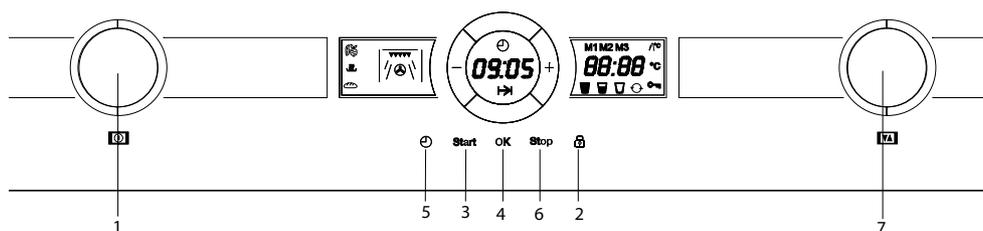
Блокировка в целях безопасности



Работа духовки может быть заблокирована (например, чтобы предотвратить ее использование детьми).

1. Чтобы заблокировать духовку, нажмите клавишу Блокировка в целях безопасности (2) и удерживайте ее в нажатом положении в течение 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, и загорится индикатор Блокировка в целях безопасности. В этом состоянии духовка заблокирована и не может быть использована.
2. Чтобы разблокировать духовку, еще раз нажмите клавишу Блокировка в целях безопасности (2) и удерживайте ее в нажатом положении в течение 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, и индикатор Блокировка в целях безопасности выключится.

Демонстрационный режим



1. Одновременно нажмите клавиши Часы (5) и Блокировка в целях безопасности (2) и удерживайте их в нажатом положении в течение примерно 5 секунд.
2. На дисплее отображения времени / продолжительности отображается сообщение "OFF".

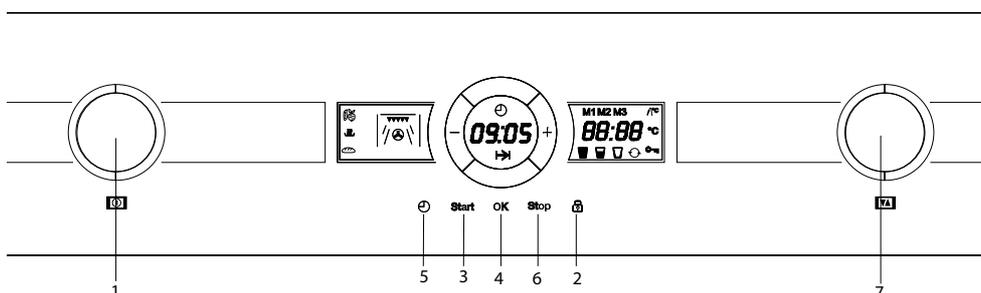
3. Значение отображения веса / мощности / температуры показывает мигающее сообщение "OFF" (отображение реального статуса).

Для возврата в нормальный режим повторите Шаг 1.

Базовые функции

Функция Пар

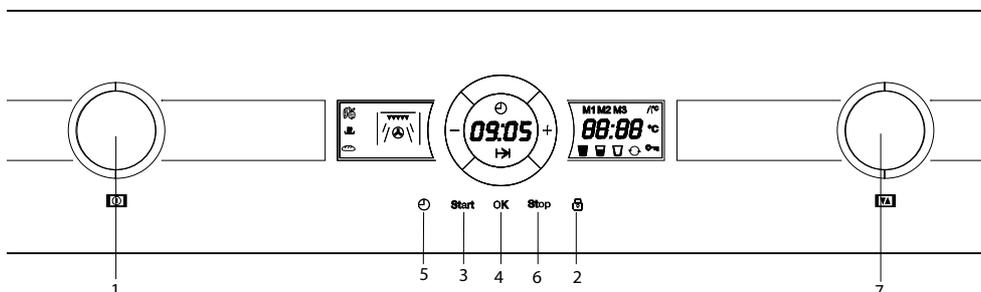
Используйте эту функцию для приготовления всех видов овощей, риса, зерновых и мяса. Она также подходит для извлечения сока из ягод и для одновременного размораживания и приготовления овощей.



1. Поворачивайте Селекторный переключатель функций (1) до тех пор, пока индикатор функции Пар не начнет мигать.
2. Поверните поворотный регулятор (7) в любом направлении для настройки продолжительности готовки.
3. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения. Значение температуры начинает мигать. Поверните поворотный регулятор (7) в любом направлении для настройки температуры.
4. Значение температуры начинает мигать. Поверните поворотный переключатель (7) в любом направлении для настройки температуры.
5. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения.
6. Нажмите клавишу Старт (3). Духовка начнет работать.

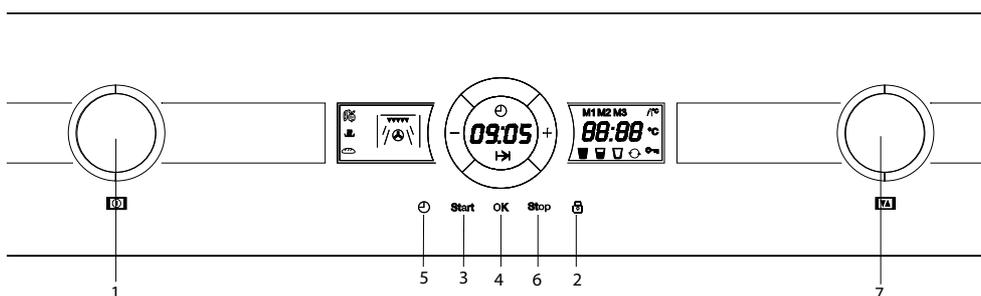
Горячий воздух

Используйте эту функцию для запекания пищи.



1. Поворачивайте Селекторный переключатель функций (1) до тех пор, пока индикатор функции Горячий воздух не начнет мигать.
2. Поверните поворотный регулятор (7) в любом направлении для настройки продолжительности готовки.
3. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения. Значение температуры начинает мигать. Поверните поворотный регулятор (7) в любом направлении для настройки температуры.
4. Значение температуры начинает мигать. Поверните поворотный переключатель (7) в любом направлении для настройки температуры.
5. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения.
6. Нажмите клавишу Старт (3). Духовка начнет работать.

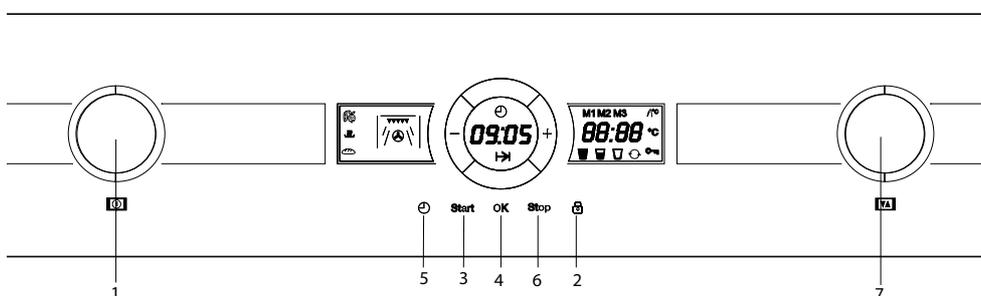
Функция Пар + Горячий воздух



1. Поворачивайте Селекторный переключатель функций (1) до тех пор, пока индикатор функции Пар + Горячий воздух не начнет мигать.
2. Поверните поворотный регулятор (7) в любом направлении для настройки продолжительности готовки.
3. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения. Значение температуры начинает мигать. Поверните поворотный регулятор (7) в любом направлении для настройки температуры.
4. Значение температуры начинает мигать. Поверните поворотный переключатель (7) в любом направлении для настройки температуры.
5. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения.
6. Нажмите клавишу Старт (3). Духовка начнет работать.

Гриль

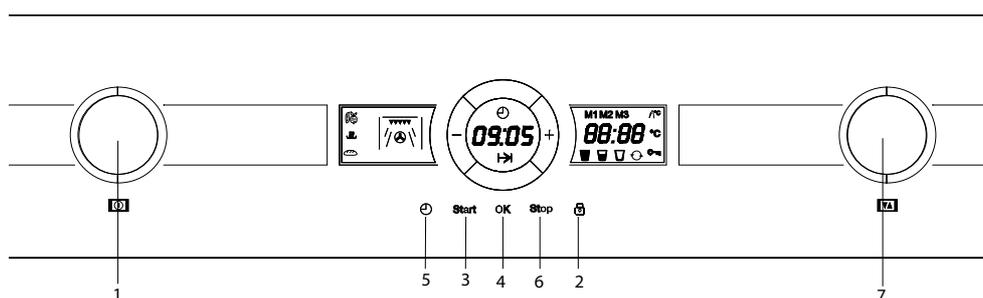
Используйте эту функцию для быстрого подрумянивания пищи.



1. Поворачивайте Селекторный переключатель функций (1) до тех пор, пока индикатор функции Гриль не начнет мигать. На дисплее отображается мигающая индикация 15:00.
2. Поверните поворотный регулятор (7) в любом направлении для настройки продолжительности готовки.
3. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения.
4. Нажмите клавишу Старт (3). Духовка начнет работать.

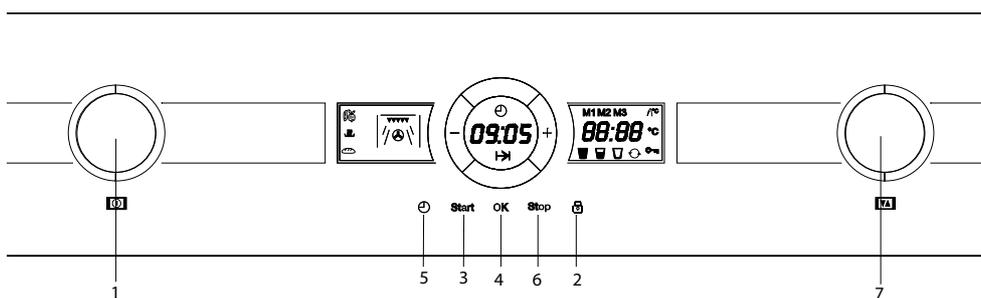
Базовые функции

Функция Гриль + Горячий воздух



1. Поворачивайте Селекторный переключатель функций (1) до тех пор, пока индикатор функции Гриль + Горячий воздух не начнет мигать.
2. Поверните поворотный регулятор (7) в любом направлении для настройки продолжительности готовки.
3. Нажмите клавишу Старт (3). Духовка начнет работать.

Автоматическая готовка, функция А



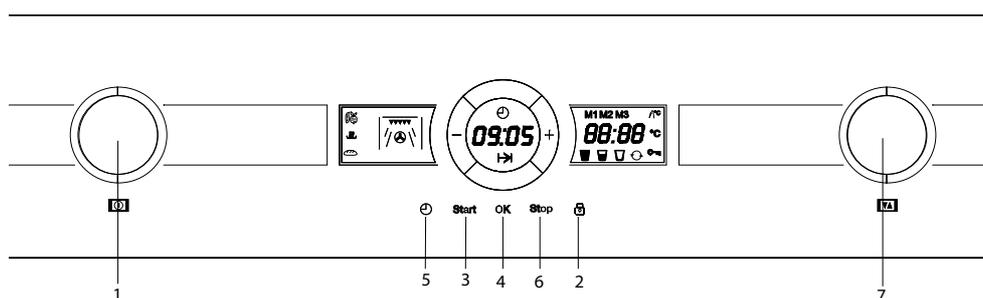
1. Поворачивайте Селекторный переключатель функций (1) до тех пор, пока индикатор функции Автоматической готовки А не начнет мигать.
2. Поверните поворотный регулятор (7) в любом направлении для настройки нужной функции.
3. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения. Поверните поворотный регулятор (7) для выбора нужной суб-функции (А1.1, А1.2...). См. приведенную ниже таблицу.
4. Нажмите клавишу Старт (3). Духовка начнет работать.

В следующей таблице показаны 3 доступные функции, их программы, температуры и время приготовления.

| Функция | Программа | Температура (°C) | Продолжительность (мин) |
|----------------|-----------|------------------|-------------------------|
| Фрукты | | | |
| А1 | A1.1 | 100 | 20 |
| | A1.2 | 100 | 25 |
| | A1.3 | 100 | 15 |
| Рыба | | | |
| А2 | A2.1 | 80 | 25 |
| | A2.2 | 90 | 15 |
| | A2.3 | 80 | 18 |
| Гарниры | | | |
| А3 | A3.1 | 100 | 20 |
| | A3.2 | 100 | 25 |
| | A3.3 | 100 | 30 |

Специальные функции

Автоматическая готовка, функция В

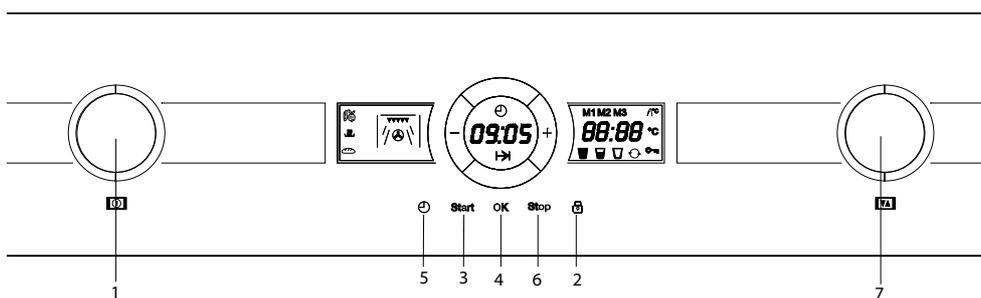


1. Поворачивайте Селекторный переключатель функций (1) до тех пор, пока индикатор функции Автоматической готовки В не начнет мигать.
2. Поверните поворотный регулятор (7) в любом направлении для настройки нужной функции.
3. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения. Поверните поворотный регулятор (7) для выбора нужной суб-функции (В1.1, В1.2...). См. приведенную ниже таблицу.
4. Нажмите клавишу Старт (3). Духовка начнет работать.

В следующей таблице показаны 3 доступные функции, их программы, температуры и время приготовления.

| Функция | | Настройки по умолчанию | | Регулировки | | | |
|----------------------|----|------------------------|-------------------------|------------------|-------|-------------------|--------|
| | | Температура (°C) | Продолжительность (мин) | Температура (°C) | | Продолжительность | |
| | | | | Миним. | Макс. | Миним. | Макс. |
| Пар + Горячий воздух | В1 | 110 | 13 | 100 | 140 | 5 мин | 45 мин |
| | В2 | 100 | 35 | По умолчанию | | 0 | 9ч50 |
| Пар | В3 | 80 | 35 | По умолчанию | | 0 | 9ч50 |

Автоматическая готовка, функция С



1. Поворачивайте Селекторный переключатель функций (1) до тех пор, пока индикатор функции Автоматической готовки С не начнет мигать.
2. Поверните поворотный регулятор (7) в любом направлении для настройки нужной функции.
3. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения. Поверните поворотный регулятор (7) для выбора нужной суб-функции (С1.1, С1.2...). См. приведенную ниже таблицу.
4. Нажмите клавишу Старт (3). Духовка начнет работать.

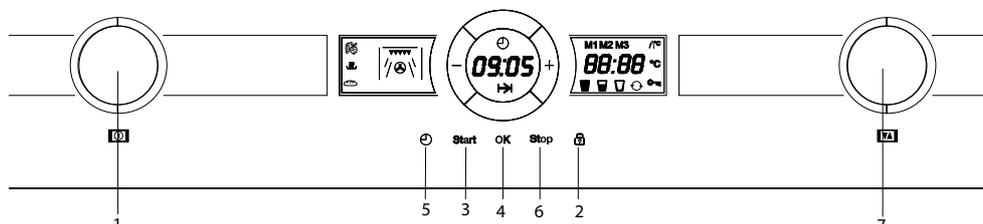
| Функция | Программа | Температура (°C) | Продолжительность (мин) | |
|----------------------------------|-----------|------------------|-------------------------|----|
| Хлеб | | | | |
| Запеченные в духовке булочки | С1 | C1.1 | 200 | 15 |
| Замороженные булочки | | C1.2 | 200 | 20 |
| Свежее тесто | | C1.3 | 180 | 25 |
| Белый хлеб | | C1.4 | 190 | 50 |
| Хлеб-плетенка | | C1.5 | 200 | 40 |
| Блюда в панировке / пицца | | | | |
| Блюдо в панировке, свежее | С2 | C2.1 | 160 | 60 |
| Блюдо в панировке, полуфабрикат | | C2.2 | 160 | 50 |
| Солянка, свежая | | C2.3 | 180 | 35 |
| Солянка, полуфабрикат | | C2.4 | 180 | 30 |
| Свежая пицца | | C2.5 | 220 | 25 |
| Замороженная пицца | | C2.6 | 220 | 35 |

Программируемые функции

Программируемые функции (M1 – M3)

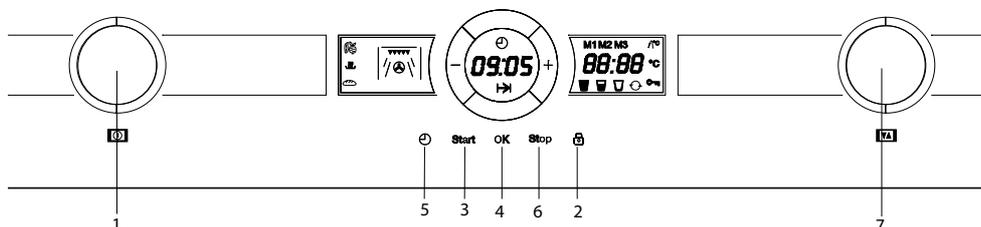
Эта функция предназначена для настройки трех отдельных программ, которые могут быть сохранены и вызваны.

Сохранение программы



6. Поверните Селекторный переключатель функций (1) и выберите нужную функцию.
7. Поверните поворотный регулятор (7) для настройки нужных параметров для выбранной функции.
8. Нажмите клавишу Часы (5) на 5 секунд. По прошествии 5 секунд индикатор M1 начинает мигать.
9. Поверните поворотный регулятор (7) для навигации по меню и выбора одной из доступных программ M1 – M3.
10. Нажмите клавишу **OK** (4) для подтверждения

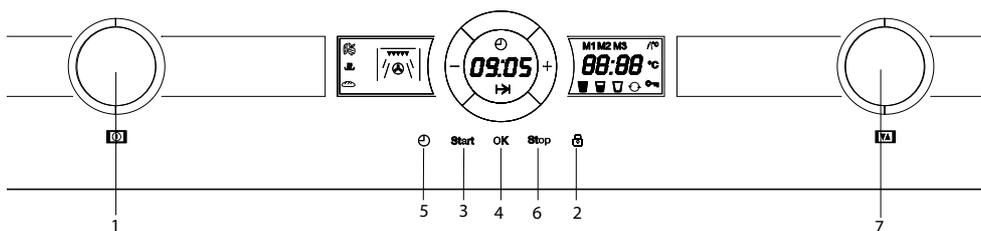
Выбор сохраненной программы



Для использования одной из сохраненных программ выполните следующие действия:

1. Поверните Селекторный переключатель функций (1) для выбора сохраненной программы (M1-M3).
2. Нажмите клавишу Старт (3).

Удаление программы



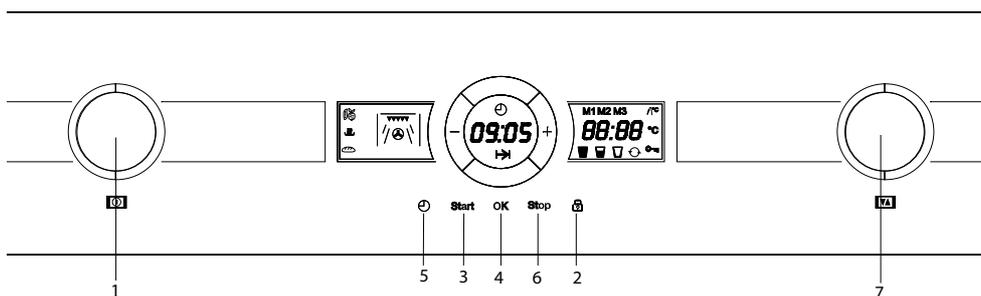
Для удаления программы выполните следующие действия, когда духовка находится в режиме ожидания:

4. Поверните Селекторный переключатель функций (1) для выбора сохраненной программы (M1-M3).

5. Нажмите клавишу Часы (5) и удерживайте ее в нажатом положении в течение приблизительно 3 секунд.
6. На правом дисплее отображается слово "dEL".

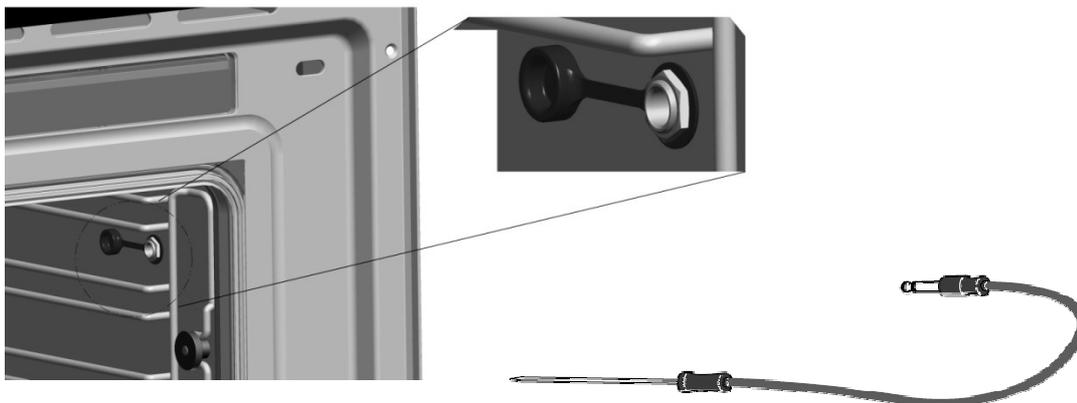
Термощуп

Термощуп измеряет внутреннюю температуру приготовляемой пищи и останавливает работу действующей функции, когда достигнута выбранная температура.



6. Вставьте термощуп в гнездо внутри полости духовки.
7. Мигает индикатор термощупа, и на дисплее значения температуры отображается мигающее значение температуры термощупа по умолчанию.
8. Поверните поворотный регулятор (7) для выбора новой температуры.
9. Нажмите клавишу **OK** (4) для подтверждения настройки температуры.
10. Нажмите клавишу **Старт** (3).

Предупреждение! Пожалуйста, закрывайте гнездо внутри полости крышкой, если вы не используете термощуп. Это позволит предотвратить возможные повреждения прибора.

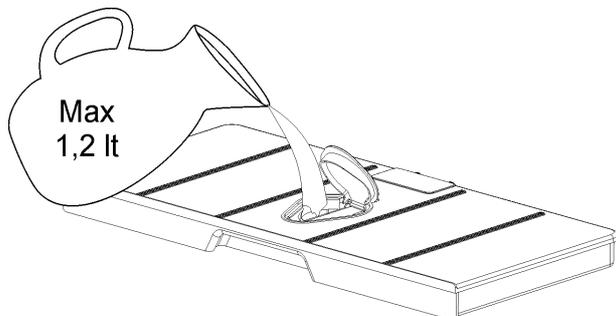


Используйте только рекомендованный для этой духовки термощуп

Наполнение водяного бака

Для выполнения всех функций требуется, чтобы водяной бак был заполнен.

Заполните водяной бак до отметки «МАКС» холодной пресной питьевой водой и установите его в отверстие, расположенное над камерой (примерно 1 л).



Наполнение водяного бака

Содержимого водяного бака обычно хватает на один сеанс приготовления пищи продолжительностью 50-60 минут.

Если, однако, водяной бак необходимо пополнить, об этом свидетельствует мигающий на дисплее символ, означающий, что водяной бак пуст.

Внимание! Заливайте в водяной бак не более 0,5 л воды, чтобы вода не перелилась при обратной закачке в водяной бак. ОПАСНОСТЬ ПЕРЕПОЛНЕНИЯ.

Опорожнение водяного бака

Когда устройство отключено, оставшаяся вода закачивается обратно в водяной бак.

Пока вода перекачивается, на дисплее отображается слово «НАСОС».

Это сообщение сохраняется до тех пор, пока температура воды не достигнет 75° С, прежде чем её можно будет перекачать обратно в водяной бак.

Внимание! Вода в баке может оказаться горячей. Берегитесь ожогов!

После перекачки воды в водяной бак на дисплее появится сообщение «ВОЗВ», что требует выполнения следующих действий:

1. Снимите и слейте водяной бак.
2. Высушите водяной бак и вставьте его обратно в отверстие, расположенное над камерой. Очистите и высушите пространство для приготовления пищи.
3. Дверцу устройства оставьте открытой с тем, чтобы пространство для приготовления пищи полностью остыло и высохло.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: После завершения цикла приготовления пищи рекомендуется снять водяной бак и слить его. Это предотвращает скопление внутри устройства бактерий и известняка.

Если водяной бак не был извлечен из печи и начался новый цикл приготовления пищи, печь отображает предупреждение «ВОЗВ».

Это предупреждение можно сбросить, нажав кнопку **Стоп** и продолжив выполнение нового цикла приготовления пищи без снятия и опорожнения водяного бака.

Во время работы микроволновой печи...

Прерывание цикла приготовления пищи

Вы можете в любое время остановить процесс приготовления пищи, один раз нажав кнопку **Стоп**.

Печь располагает функцией уменьшения подачи пара, которая активируется при нажатии кнопки **Стоп**; при этом пар постепенно выпускается из камеры для того, чтобы при открывании дверцы устройства не произошло внезапного выброса пара.

Этот процесс занимает около 3 минут и пока он продолжается, на дисплее отображается слово "ПАР".

Внимание! При открывании дверцы во время или по завершении цикла приготовления пищи опасайтесь вырывающегося из камеры потока горячего воздуха и/или пара. Чтобы избежать ожогов, отойдите назад или в сторону.

В этот момент:

- Парообразование прерывается..
- Стенки камеры и водяной бак остаются сильно нагретыми. **Опасность получения ожогов!**
- Таймер останавливается и на экране отображается оставшееся время работы (если так было установлено).

При желании в этот момент вы можете:

1. Перевернуть продукты или перемешать их для обеспечения равномерного приготовления.
2. Изменить параметры приготовления пищи.

Чтобы снова запустить процесс, закройте дверцу и нажмите кнопку **Пуск**.

Изменение параметров

Для изменения параметров активной функции нажмите кнопки «<» или «>» для выбора параметра и затем кнопки «+» и «-» для установки другого значения. Чтобы подтвердить новое значение параметра нажмите кнопку «ОК» или несколько секунд подождите.

Отмена цикла приготовления пищи

Если вы хотите отменить процесс приготовления пищи, дважды нажмите кнопку «**Стоп**».

Послышится звуковой сигнал и на дисплее отобразятся часы.

Окончание цикла приготовления пищи

По окончании установленного времени либо при нажатии кнопки «**Стоп**» для окончания цикла приготовления пищи послышатся три звуковых сигнала и на дисплее появится слово «Конец»; печь активирует процесс уменьшения подачи пара.

В ходе этого процесса пар постепенно выпускается из камеры для того, чтобы при открывании дверцы устройства не было внезапного выброса пара.

Этот процесс занимает около 3 минут и пока он продолжается, на дисплее отображается слово "ПАР".

Внимание! При открывании дверцы во время или по завершении цикла приготовления пищи, опасайтесь вырывающегося из камеры потока горячего воздуха и/или пара. Чтобы избежать ожогов, отойдите назад или в сторону.

После выключения устройства охлаждающий вентилятор некоторое время может вращаться и дальше. Это нормальный режим, призванный уменьшить температуру внутри печи.

Оставшуюся в кипятильнике воду следует охладить до 75° С, прежде чем её можно будет перекачать обратно в водяной бак. Пока вода перекачивается, на дисплее отображается слово «НАСОС».

Внимание! Вода в баке может оказаться горячей. Берегитесь ожогов!

Когда на дисплее отображается слово «ВОЗВ», это означает, что вся вода перекачана и водяной бак можно снять.

Снимите водяной бак и тщательно его высушите. Дайте пространству для приготовления пищи немного остыть, затем вымойте его и просушите куском ткани. Дверца некоторое время должна оставаться открытой с тем, чтобы устройство полностью высохло.

Использование принадлежностей

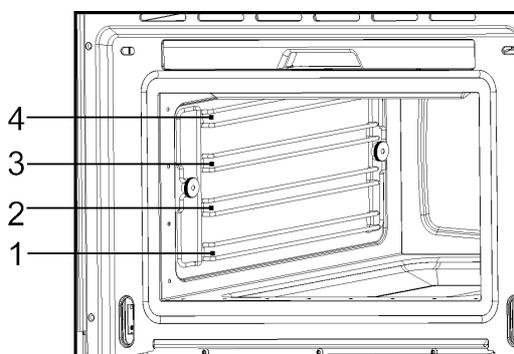
Перфорированный контейнер используется для приготовления свежих или глубоко замороженных овощей, мяса и домашней птицы. В этом случае важно, чтобы на первом уровне был установлен неперфорированный контейнер. Тогда капли жидкости подбираются и устройство не загрязняется. Перфорированный контейнер с пищей необходимо установить на втором уровне.

Неперфорированный контейнер используется для обработки паром деликатной пищи, например, компотов и яблок, запеченных в тесте.

Решётка используется при приготовлении пищи в небольших контейнерах, например, десертных тарелках, и при регенерации блюд на тарелках.

Более подробную информацию см. в таблицах.

Приведенные значения времени и температуры являются лишь примерными. Реальное время приготовления пищи может изменяться в зависимости от вида и качества пищевых продуктов.



Рыба

| Рыба | Количество | Температура °С | Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|------------------------|---------------|----------------|--------------|-----------------|---------|
| Золотистый морской лещ | 800 – 1200 г | 80 | 30-40 | Перфорированный | 2 |
| Форель | 4 x 250 г | 80 | 20-25 | Перфорированный | 2 |
| Филе лосося | 500 – 1000 г | 80 | 15-25 | Перфорированный | 2 |
| Навага | 1000 – 1200 г | 80 | 25-35 | Перфорированный | 1/2 |
| Королевские креветки | 500 – 1000 г | 80 | 15-20 | Перфорированный | 2 |
| Зеленые мидии | 1000 – 1500 г | 100 | 25-35 | Перфорированный | 2 |
| Филе палтуса | 500 – 1000 г | 80 | 20-25 | Перфорированный | 2 |
| Моллюск-сердцевидка | 500 – 1000 г | 100 | 10-20 | Перфорированный | 2 |
| Омары | 800 – 1200 г | 100 | 25-30 | Перфорированный | 1/2 |
| Филе трески | 1000 – 1200 г | 80 | 20-25 | Перфорированный | 2 |
| Голубые мидии | 1000 – 1200 г | 100 | 15-25 | Перфорированный | 2 |
| Озёрная форель | 4 x 250 г | 80 | 25-30 | Перфорированный | 2 |
| Пикша | 1000 – 1200 г | 80 | 20-25 | Перфорированный | 2 |
| Филе тунца | 500 – 1000 г | 80 | 15-20 | Перфорированный | 2 |
| Судак | 4 x 250 г | 80 | 25-30 | Перфорированный | 2 |

RU

Использование - таблицы и рекомендации

Мясо

| Мясо | Количество | Температура °C | Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|-----------------------------------|--------------|----------------|--------------|-----------------|---------|
| Куриные окорочка | 4-10 | 100 | 40-45 | Перфорированный | 2 |
| Куриные грудки | 4-6 | 100 | 25-35 | Перфорированный | 2 |
| Копчёная свинина - филейная часть | 500 – 1000 г | 100 | 40-50 | Перфорированный | 2 |
| Эскалоп индейки | 4-8 | 100 | 20-25 | Перфорированный | 2 |
| Свиное филе цельное | 4-8 | 100 | 20-30 | Перфорированный | 2 |
| Сосиски | | 80-100 | 10-15 | Перфорированный | 2 |

Яйца

| Яйца | Температура °C | Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|--------------------------|----------------|--------------|-----------|---------|
| Яйца в стеклянной посуде | 100 | 10-15 | Решётка | 2 |
| Яйца вкрутую | 100 | 15 | Решётка | 2 |
| Яйца всмятку | 100 | 10-12 | Решётка | 2 |

Гарниры

| Гарниры | Количество | Температура °C | Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---------------------------|----------------|----------------|--------------|----------------------------|---------|
| Перловая крупа + жидкость | 500 г + 400 мл | 100 | 30-35 | Решётка, стеклянная посуда | 2 |
| Манная крупа + жидкость | 200 г + 300 мл | 100 | 10-20 | Решётка, стеклянная посуда | 2 |
| Чечевица + жидкость | 200 г + 375 мл | 100 | 20-50 | Решётка, стеклянная посуда | 2 |
| Рис + жидкость | 200 г + 250 мл | 100 | 25-40 | Решётка, стеклянная посуда | 2 |

Использование - таблицы и рекомендации

Овощи

| Овощи | | Температура °C | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|-----------------------------------|---------------------------|-------------------|-----------------------|-----------------|--|
| Баклажаны | ломтики | 100 | 15-20 | Перфорированный | Баклажаны |
| Фасоль | | 100 | 35-45 | Перфорированный | Фасоль |
| Капуста брокколи | грозди со стеблями | 100 | 25-30 | Перфорированный | Капуста брокколи |
| Капуста брокколи | грозди без стеблей | 100 | 15-20 | Перфорированный | Капуста брокколи |
| Цветная капуста | грозди | 100 | 25-30 | Перфорированный | Цветная капуста |
| Цветная капуста | головка целиком | 100 | 40-45 | Перфорированный | Цветная капуста |
| Горошек | | 100 | 30-35 | Перфорированный | Горошек |
| Фенхель | полоски | 100 | 15-20 | Перфорированный | Фенхель |
| Фенхель | половинки | 100 | 20-30 | Перфорированный | Фенхель |
| Картофель неочищенный | цельный, очень мелкий | 100 | 20-25 | Перфорированный | Картофель неочищенн ый |
| Картофель неочищенный | цельный, очень крупный | 100 | 45-50 | Перфорированный | Картофель неочищенн ый |
| Картофель очищенный | дольки | 100 | 20-25 | Перфорированный | Картофель очищенный |
| Турнепс | побеги | 100 | 20-25 | Перфорированный | Турнепс |
| Гороховые стручки | | 100 | 15-20 | Перфорированный | Гороховые стручки |
| Морковь | ломтики | 100 | 25-30 | Перфорированный | Морковь |
| Сердцевина кукурузного початка | | 100 | 50-60 | Перфорированный | Сердцевин а кукурузного початка |
| Паприка | полоски | 100 | 12-15 | Перфорированный | Паприка |
| Острый перец | | 100 | 12-15 | Перфорированный | Острый перец |
| Грибы | четверти | 100 | 12-15 | Перфорированный | Грибы |
| Лук-порей | ломтики | 100 | 10-12 | Перфорированный | Лук-порей |
| Брюссельская капуста | | 100 | 25-35 | Перфорированный | Брюссельс кая капуста |
| Сельдерей | полоски | 100 | 15-20 | Перфорированный | Сельдерей |
| Спаржа | | 100 | 20-35 | Перфорированный | Спаржа |
| Шпинат | | 100 | 12-15 | Перфорированный | Шпинат |
| Стебли сельдерея | | 100 | 25-30 | Перфорированный | Стебли сельдерея |
| Цуккини | ломтики | 100 | 12-18 | Перфорированный | Цуккини |

Клёцки

| Клёцки | Температура °С | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|--------------------------|----------------|-----------------------|--------------------|---------|
| Сладкие клёцки | 100 | 20-30 | Не перфорированный | 2 |
| Сладкие дрожжевые клёцки | 100 | 15-20 | Не перфорированный | 2 |
| Дрожжевые клёцки | 100 | 15-25 | Не перфорированный | 2 |
| Хлебные клёцки | 100 | 20-25 | Не перфорированный | 2 |
| Салфеточные клёцки | 100 | 25-30 | Не перфорированный | 2 |

Десерты

| Десерты | Количество | Температура °С | Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|-------------------|--------------|----------------|-----------------|--------------------|---------|
| Яблочный компот | 500 – 1500 г | 100 | 15-25 | Не перфорированный | 2 |
| Грушёвый компот | 500 – 1500 г | 100 | 25-30 | Не перфорированный | 2 |
| Крем-брюле | | 80 | 20-25 | Решетка - посуда | 2 |
| Крем-карамель | | 80 | 25-30 | Решетка - посуда | 2 |
| Йогурт | | 40 | 4-6 час. | Решетка - посуда | 2 |
| Персиковый компот | 500 – 1500 г | 100 | 15-20 | Не перфорированный | 2 |

Фрукты (Стерилизация/выварка)

| Фрукты | Количество | Температура °С | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---------|---------------------|----------------|-----------------------|-----------|---------|
| Груши | 4-6 ёмкостей по 1 л | 100 | 30-35 | Решётка | 1 |
| Вишни | 4-6 ёмкостей по 1 л | 80 | 30-35 | Решётка | 1 |
| Персики | 4-6 ёмкостей по 1 л | 80 | 30-35 | Решётка | 1 |
| Сливы | 4-6 ёмкостей по 1 л | 80 | 30-35 | Решётка | 1 |

Использование - таблицы и рекомендации

Регенерация

| Разогрев | Количество | Температура °C | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|-------------------|------------|-------------------|-----------------------|-----------|---------|
| Блюда на тарелках | 1-2 | 100 | 12-15 | Решётка | 2 |
| Блюда на тарелках | 3-4 | 100 | 15-20 | Решётка | 2 |
| Готовые блюда | | 100 | 15-20 | Решётка | 2 |

Бланшировка

| Овощи | Количество | Температура °C | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|-------------------------------|---------------|-------------------|-----------------------|-----------------|---------|
| Например, фасоль, лук-порей | | 100 | 10-12 | Перфорированный | 2 |
| Браунколь | 1000 – 2000 г | 100 | 12-16 | Перфорированный | 2 |
| Савойская капуста | 10-20 | 100 | 12-15 | Перфорированный | 2 |
| Белокочанная капуста, целиком | 2000 – 2500 г | 100 | 30-45 | Перфорированный | 1 |
| Помидоры очищенные | | 80 | 12 | Решётка | 2 |

Размораживание

| Овощи/гарниры | | Температура °C | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|----------------------|--------------------|-------------------|-----------------------|--------------------|----------------------|
| Капуста брокколи | грозди со стеблями | 100 | 15-20 | Перфорированный | Капуста брокколи |
| Овощная смесь | | 100 | 15-20 | Перфорированный | Овощная смесь |
| Листья шпината | порции | 100 | 10-15 | Не перфорированный | Листья шпината |
| Цветная капуста | грозди | 100 | 15-20 | Перфорированный | Цветная капуста |
| Горошек | | 100 | 15-25 | Перфорированный | Горошек |
| Браунколь | крупные порции | 100 | 25-35 | Не перфорированный | Браунколь |
| Морковь | ломтики | 100 | 15-20 | Перфорированный | Морковь |
| Брюссельская капуста | | 100 | 20-25 | Перфорированный | Брюссельская капуста |
| Спаржа | | 100 | 25-30 | Перфорированный | Спаржа |
| Готовые блюда | | 100 | по мере надобности | Решётка | Готовые блюда |
| Хлеб | | 100 | 10-25 | Решётка | Хлеб |
| Рис | | 100 | 15-25 | Не перфорированный | Рис |
| Чечевица | | 100 | 15-20 | Не перфорированный | Чечевица |
| Лапша | | 100 | 15-20 | Не перфорированный | Лапша |

Использование - таблицы и рекомендации

Приготовление пищи в двух уровнях

Некоторые рекомендации:

При приготовлении пищи в двух уровнях решётку необходимо обязательно установить на 2-м или 3-м уровне снизу.

В этом случае в печь можно устанавливать обычные сосуды из фарфора, йенского стекла или нержавеющей стали.

Перфорированный или неперфорированный контейнер для приготовления пищи необходимо установить на 1-м уровне снизу. Его можно также использовать с двумя решётками.

Таким образом можно использовать пищевые продукты с различным временем приготовления.

Пищевые продукты, требующие более длительного времени приготовления, необходимо помещать в верхнюю зону печи. Пищевые продукты с более коротким временем приготовления необходимо помещать на 1-й уровень.

Например: Овощи, картофель и рыба.

Поместите овощи и картофель в любой подходящий контейнер и установите на решётку, вставленную на 2-й или 3-й уровень.

Установите рыбу на 1-й уровень.

При использовании для приготовления рыбы перфорированного подноса необходимо установить на дне устройства неперфорированный поднос для сбора жидкости, капавшей с рыбы. Таким образом устройство содержится в чистоте..

Время: Для овощей и картофеля 25-35 мин.

Время: Для рыбы – в зависимости от типа – 15-25 мин.

Выберите самое длительное время приготовления. Благодаря использованию различных уровней пища готовится одновременно без какой-либо передержки.

Очистка пространства для приготовления пищи

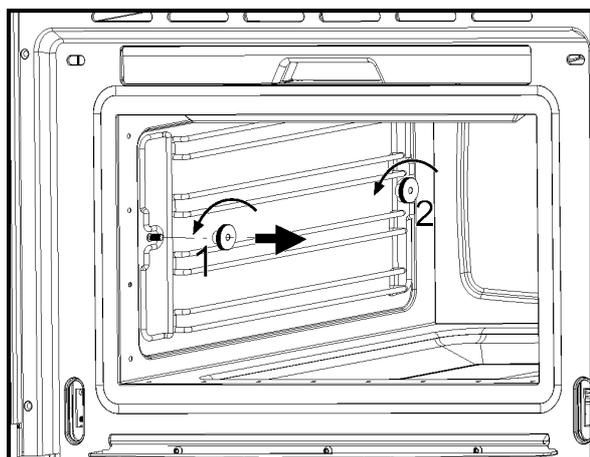
Избегайте использования абразивных чистящих средств типа абразивных пластин, стальной стружки и т.д., поскольку они могут повредить поверхность.

С помощью влажной ткани протрите пространство для приготовления пищи, пока устройство ещё не остыло. Высушите пространство для приготовления пищи.

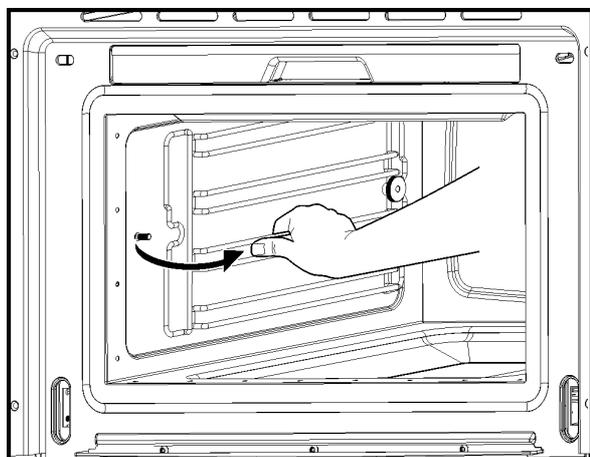
Для облегчения очистки направляющие полок можно снять (см. следующую главу).

Снятие направляющих полок

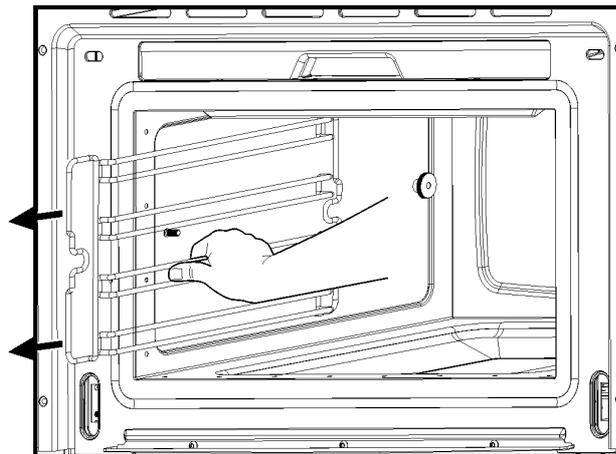
Действуя против часовой стрелки, отвинтите и снимите рифлёные гайки 1 в передней части направляющих полок.



Действуя против часовой стрелки, ослабьте рифлёные гайки 2 в задней части направляющих полок. Не снимайте полностью эти гайки.



Втяните направляющие полок во внутреннюю часть камеры и снимите с передней части.

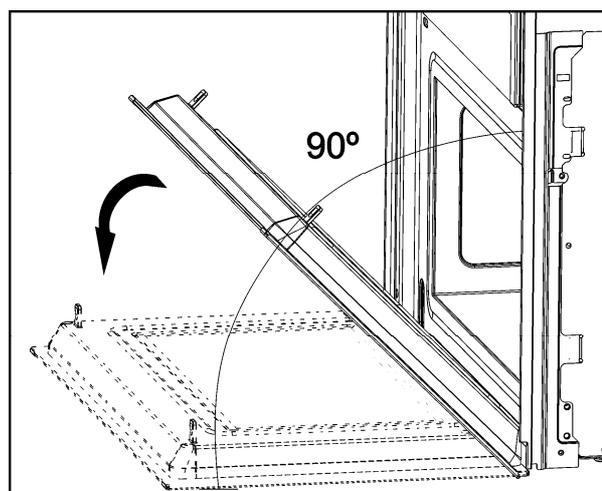


Чтобы вернуть их на место, вставьте направляющие полок в рифлёные гайки 2 в задней части и установите на винты в передней части. Затяните по часовой стрелке до упора рифлёные гайки 1 и 2.

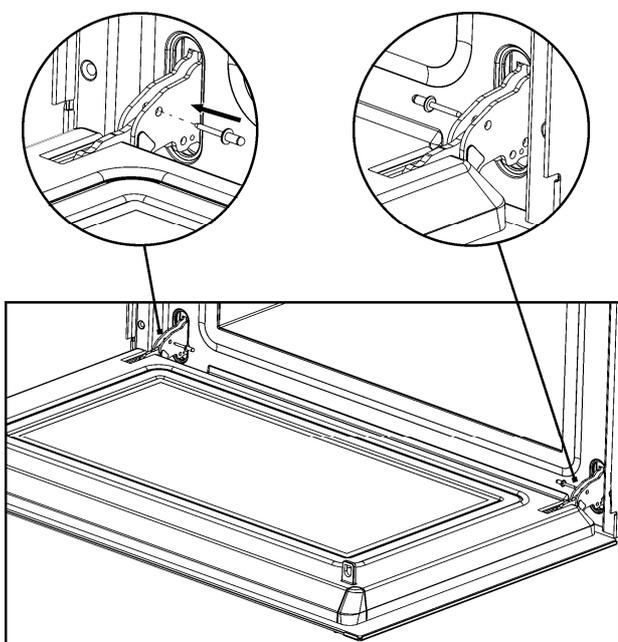
Уход и обслуживание

Снятие дверцы устройства

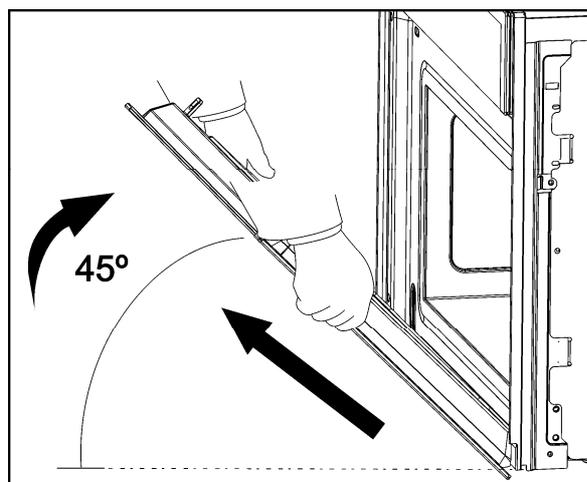
Откройте дверцу устройства как можно шире.



Вставьте 2 штифта в отверстия петель.



Прикройте дверцу устройства так, чтобы его можно было поднять.



При повторной сборке вставьте петли в отверстия спереди.

Откройте дверцу устройства как можно шире и удалите штифты.

Удаление накипи

При парообразовании независимо от жёсткости местного источника воды (т.е. от содержания в воде твёрдого осадка) на поверхности парогенератора осаждается накипь.

Промежуток времени между процедурами удаления накипи зависит от жёсткости воды и частотой использования устройства. Если обработка паром применяется 4×30 минут в неделю, в зависимости от жёсткости воды необходимо удалять с устройства накипь примерно со следующей периодичностью:

| Жёсткость воды | Снятие накипи через |
|-------------------|---------------------|
| Очень мягкая | 18 месяцев |
| Средней жёсткости | 9 месяцев |
| Очень жёсткая | 6 месяцев |

Устройство автоматически определяет, когда необходимо удалить накипь, и когда это происходит, на дисплее отображается:

Если процедура удаления накипи не выполнена, то через несколько циклов приготовления пищи этот символ начинает мигать.

Если процедура удаления накипи так и не выполнена, через несколько циклов приготовления пищи работа печи блокируется и на дисплее появляется:

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Если не удалять с устройства накипь, это вполне может привести к ухудшению его работы или повреждению устройства.

Приемлемые растворы для удаления накипи

Для удаления накипи используйте раствор для удаления накипи «DURGOL®».

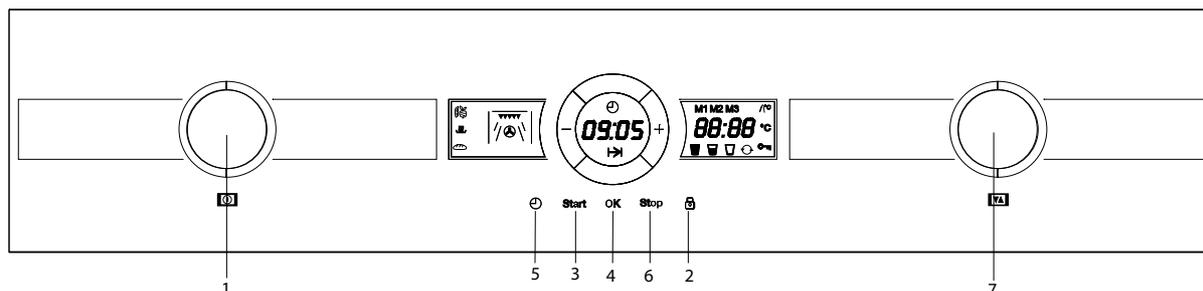
Этот раствор позволяет осуществить профессиональное и тщательное удаление накипи с Вашего устройства. Он имеется в наличии в Центрах по обслуживанию клиентов.

Внимание! Не используйте для этих целей уксус или продукты на его основе, так как они могут повредить внутреннюю цепь печи.

Традиционные растворы для удаления накипи в данном случае не подходят, поскольку они могут содержать вспенивающие агенты.

Уход и обслуживание

Процедура удаления накипи



Внимание! По соображениям безопасности процесс удаления накипи нельзя прерывать; он занимает примерно 45 минут.

Удаление накипи можно производить как при закрытой, так и при открытой дверце. Перед тем, как начать цикл удаления накипи, устройство должно быть приведено в нерабочее состояние.

Для удаления накипи действуйте следующим образом:

1. Для включения печи нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Одновременно нажмите кнопки «Влево» и «Вправо» и удерживайте их в течение 5 секунд. На дисплее отобразится «КАЛ» и послышится прерывистый звуковой сигнал. Если вы хотите отменить процесс удаления накипи, дважды нажмите кнопку «Стоп».
3. Нажмите кнопку «Пуск».
4. Когда на дисплее появится надпись «0,5 л», снимите водяной бак.
5. Залейте в водяной бак 0,5 л пригодного для этих целей раствора для удаления накипи и поставьте водяной бак обратно на место.
6. Нажмите кнопку «Пуск». Цикл удаления накипи активирован, он займет около 30 минут.

7. Когда на дисплее появится мигающая надпись «1,5 л» и печь подаст звуковой сигнал, снимите и слейте водяной бак.
8. Налейте в водяной бак 1 л холодной воды и поставьте его на место.
9. Нажмите кнопку «Пуск». Начнется первый цикл промывки.
10. Когда на дисплее появится мигающая надпись «1,0 л» и печь подаст новый звуковой сигнал, снимите и слейте водяной бак.
11. Налейте в водяной бак 1,0 л холодной воды и поставьте его на место.
12. Нажмите кнопку «Пуск». Начнется второй цикл промывки.
13. Когда цикл промывки завершится, на дисплее появится слово «Конец».
14. Снимите, слейте и просушите водяной бак.

Внимание! Чистка должна выполняться при отключенном электропитании печи. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, металлические мочалки, оставляющие царапины на поверхности, а также острые предметы, так как вследствие этого могут появиться пятна.

Не допускается использование для очистки высоконапорных систем промывки или парочистителей.

Лицевая панель

Как правило, поверхность печи следует лишь протирать влажной тканью. Если она сильно загрязнена, добавьте в воду несколько капель жидкости для мытья посуды. Затем вытрите печь сухой тканью.

Если печь имеет алюминиевую лицевую панель, используйте средство для чистки стекол и мягкую ткань, не оставляющую волокон и нитей. Протирайте панель движениями из стороны в сторону, не оказывая давления на поверхность.

Немедленно удаляйте пятна накипи, жира, крахмала или яичного белка. Под этими пятнами может развиться коррозия.

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

Внутренняя часть печи

После использования удалите мягкой тканью всю воду с нижней части пространства для приготовления пищи. Дверца устройства должна оставаться открытой с тем, чтобы пространство для приготовления пищи полностью остыло.

Для удаления более твердых загрязнений используйте неагрессивные чистящие средства. **Не используйте аэрозольные средства для чистки печей и прочие агрессивные или абразивные чистящие средства.**

Всегда содержите дверцу и лицевую панель печи в полной чистоте, чтобы дверца свободно открывалась и закрывалась.

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия печи.

Стеклянная крышка лампочки расположена на потолочной панели и может легко сниматься для чистки. Для этого её следует отвинтить и промыть водой со средством для мытья посуды.

Принадлежности

Принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, сначала смочите их, а затем очистите с помощью щётки и губки. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Что делать, если печь не работает?

ВНИМАНИЕ! Любые ремонтные работы должен выполнять только квалифицированный специалист. Безопасность прибора, отремонтированного персоналом, не уполномоченным производителем, не может быть гарантирована.

Для разрешения следующих проблем Вам не нужно обращаться в Службу технической поддержки:

- **Дисплей не отображает информацию.** Проверьте следующее:
 - включена ли индикация времени (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Когда я нажимаю кнопки, ничего не происходит.** Проверьте следующее:
 - включена ли предохранительная блокировка (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Печь не работает.** Проверьте следующее:
 - правильно ли вставлена вилка в розетку;
 - включено ли питание печи.
- **Во время работы печи я слышу странные звуки.** Это не является неисправностью.
 - Во время приготовления пищи могут слышаться звуки, связанные с работой устройства, например, водяных насосов парогенератора.
 - Пар внутри камеры повышает давление и иногда стенки камеры могут издавать шум, реагируя на это давление.
 - Эти шумы не означают наличия неисправности.
- **Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно.** Проверьте следующее:
 - Правильно ли Вы выбрали время работы и температурный режим.
 - Возможно, Вы поместили в печь продукты большего объема или более охлажденные, чем обычно.

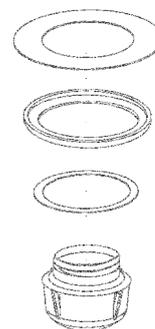
Если на дисплее появляется сообщение «Ош_», просим связаться с Центром по обслуживанию клиентов.

- После окончания процесса приготовления пищи устройство всё равно издаёт шум. Это не является неисправностью.
 - Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени. Когда температура снизится до достаточного уровня, вентилятор выключится автоматически.
- **Печь включается, но внутреннее освещение не работает.**
 - Если все функции работают нормально, вероятно, перегорела лампочка. Вы можете продолжать пользоваться печью.

Замена лампочки освещения

Для замены лампочки действуйте следующим образом:

- Отсоедините печь от электросети. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.
- Выверните и снимите стеклянную крышку лампочки (1).
- Снимите лампочку освещения (2). **Внимание! Лампочка может быть очень горячей.**
- Вставьте новую лампочку E14 на 230-240 В/15 Вт. Следуйте инструкциям производителя лампочки.
- Вверните на место стеклянную крышку лампочки (1). **ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что уплотнительные кольца следуют в нужном порядке.**
 - Снова включите печь в сеть электропитания.



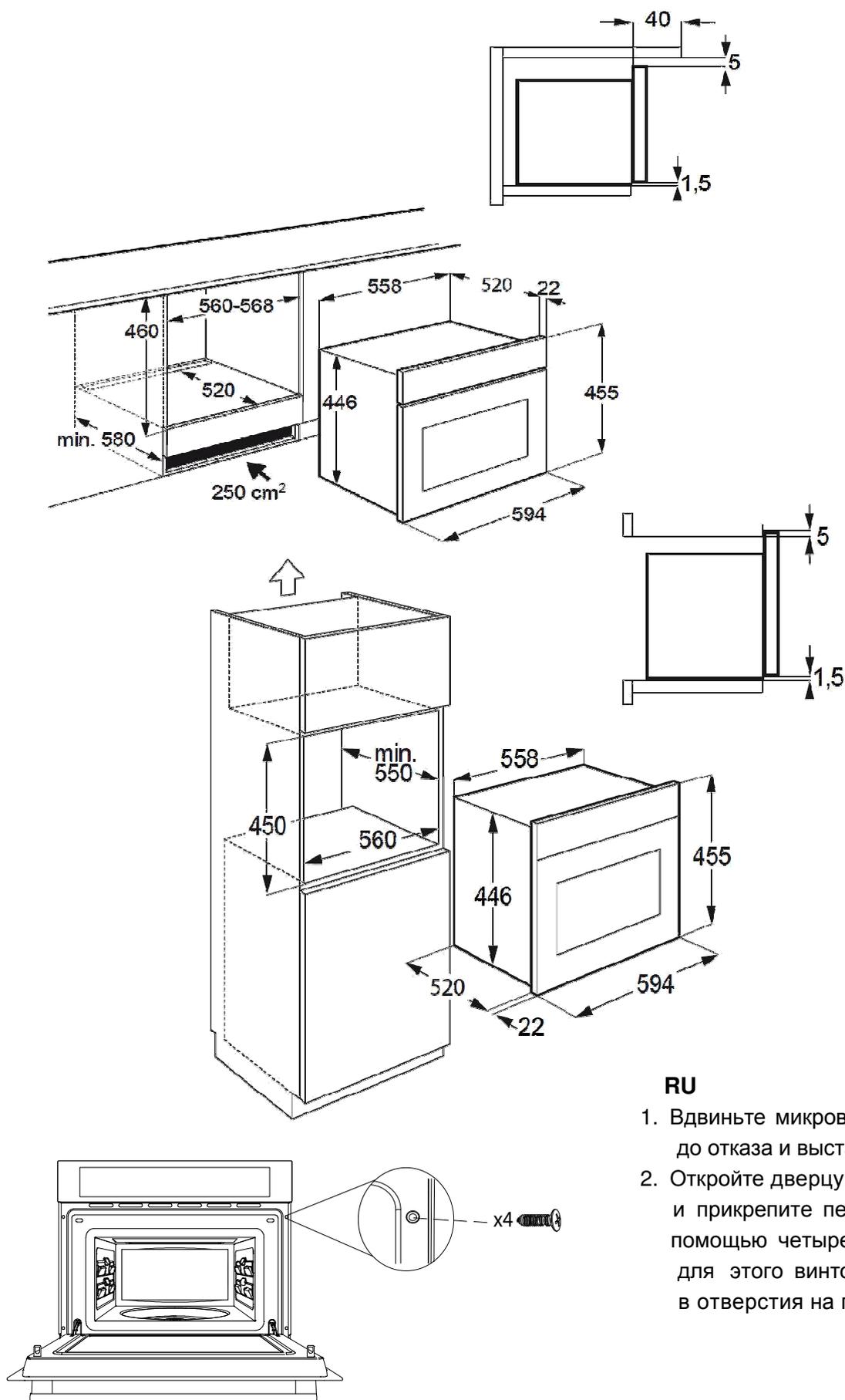
Сообщения на дисплее

| Сообщение | Описание |
|---|--|
| Водяной бак | |
|  | |
|  | Водяной бак отсутствует. |
| DEP | Водяной бак необходимо снять, слить и снова вставить на место. |
| Уменьшение подачи пара | |
| VAP | Идёт процесс уменьшения подачи пара. |
| PUMP | В водяной бак закачивается горячая вода. |
| Удаление накипи | |
| CAL | Из устройства необходимо удалить накипь. Сообщение мигает - удаление накипи началось. |
| 0,5 л | Залейте в водяной бак 0,5 л раствора для удаления накипи. |
| 1,0 л | Для промывки залейте в водяной бак 1,0 л холодной воды. |
| Предупреждения системы | |
| HOT | Температура электронной платы слишком высока. |
| Err_ | Обращайтесь в Центр по обслуживанию клиентов |

Характеристики

- Напряжение переменного тока..... 230-240 В / 50 Гц
- Потребляемая мощность..... 1500 Вт
- Внешние габариты (Ш x В x Г)..... 595 × 455 × 472 mm
- Внутренние размеры (Ш x В x Г) 420 × 210 × 390 mm
- Внутренний объем печи..... 35 л
- Вес 32 кг

Монтаж



RU

1. Вдвиньте микроволновую печь в шкаф до отказа и выставьте ее по центру.
2. Откройте дверцу микроволновой печи и прикрепите печь к шкафу с помощью четырех предназначенных для этого винтов. Вставьте винты в отверстия на передней панели.

Teka Subsidiaries

| Country Subsidiary | Address | City | Phone |
|--|---|--|-------------------|
| Austria Küppersbusch Austria | Eitnergasse, 13 | 1231 Wien | +43 18 668 022 |
| Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L. | Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7 | 1731 Zellik | +32 24 668 740 |
| Bulgaria Teka Bulgaria EOOD | Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135 | 1784 Sofia | +359 29 768 330 |
| Chile Teka Chile S.A. | Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea | Pudahuel, Santiago de Chile | + 56 24 386 000 |
| China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd. | 6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd. | 200025 Shanghai | +86 2 153 076 901 |
| Czech Republic Teka CZ S.R.O. | V Holesovickách, 593 | 182 00 Praha 8 - Liben | +420 284 691 940 |
| Denmark Juvél A/S | Københavnsvej 222 | DK-4600 Køge | +45 36 340 288 |
| Ecuador Teka Ecuador S.A. | Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12 | Guayaquil | +593 42 100 311 |
| Germany Teka Küchentechnik GmbH | Sechsheldener Str. 122 | 35708 Haiger | +49 27 713 950 |
| Great Britain Teka Products Ltd. | 177 Milton Park | OX14 4SE Milton, Abingdon | +44 1 235 861 916 |
| Greece Teka Hellas A.E. | Thesi Roupaki - Aspropyrgos | 193 00 Athens | +30 2 109 760 283 |
| Hungary Teka Hungary Kft. | Bajcsy Zsilinszky u. 53 | 1065 Budapest | +36 13 542 110 |
| Indonesia PT Teka Buana | Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3 | 12950 Jakarta | +62 215 762 272 |
| Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd | 10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie | 40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan | +60 376 201 600 |
| Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V. | Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma | 15500 Mexico D.F. | +52 5 551 330 493 |
| Morocco Teka Maroc S.A. | 73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa | Casablanca | +212 22 674 462 |
| Netherlands Teka B.V. | Wijkermeerstraat, 34 | 2131 HA Hoofddorp | + 31 235 656 480 |
| Norway Intra, A.S | Storsand | 7563 Malvik | +47 73 980 100 |
| Poland Teka Polska Sp. ZO.O. | ul. 3-go Maja 8 / A2 | 05-800 Pruszków | +48 227 383 270 |
| Portugal Teka Portugal S.A. | Estrada da Mota - Apdo 533 | 3834-909 Ilhavo, Aveiro | +35 1 234 329 500 |
| Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L. | Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15 | 010992 Bucharest Sector 1 | +40 212 334 450 |
| Russia Teka Rus LLC | Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402 | 121087 Moscow â™™ Russia | +7 4 956 450 064 |
| Singapore Teka Singapore PTE Ltd | Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square | 239920 Singapore | +65 67 342 415 |
| Spain Teka Industrial, S.A. | C/ Cajo,17 | 39011 Santander | +34 942 355 050 |
| Sweden Intra Mölntorp AB | Säbyvägen, 8 | 734 93 Kolbäck | +46 22 040 300 |
| Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd. | 364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee | 10400 Bangkok | +66 -26 424 888 |
| Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve | Büyükdere Cad. 24/13 | 80290 Mecidiyeköy, Istanbul | +90 2 122 883 134 |
| Ukraine Teka Ukraine LLC | 86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance | 03150 Kyiv | +380 444 960 680 |
| United Arab Emirates Teka Middle East Fze | Building LOB 16, Office 417 | P.O. Box 18251 Dubai | +971 48 872 912 |
| United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC | Bin Khedia Centre | P.O. Box 35142 Dubai | +971 42 833 047 |
| Venezuela Teka Andina S.A. | Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito) | 1070 Caracas | +58 2 122 912 821 |
| Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd. | 803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor | 77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh | +84 854 160 646 |