

Руководство по эксплуатации

Микроволновая печь

Інструкція з експлуатації

Мікрохвилі



CBM 9000E

gorenje

Уважаемый покупатель!

Благодарим за доверие, которое вы нам оказали, приобретя нашу микроволновую печь. Мы уверены, что благодаря своим функциональным возможностям это современное и практичное изделие, произведенное из высококачественных материалов, оправдывает ваши ожидания.

Для ознакомления со всеми возможностями новой микроволновой печи и получения наилучших результатов внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

**СОХРАНИТЕ ПРИЛАГАЕМУЮ
ДОКУМЕНТАЦИЮ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

Всегда держите инструкцию рядом с изделием. В случае передачи микроволновой печи новому владельцу передайте инструкцию вместе с ней!

Защита окружающей среды

Устранение упаковки



На упаковке стоит значок Green Point.

Сдайте упаковочные материалы (картон, пенопласт, пластиковая упаковка) в пункт приема вторичного сырья с тем, чтобы их можно было переработать или использовать повторно.



Отслужившее свой срок изделие

В соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по обращению с отходами от электрического и электронного оборудования (WEEE) бытовые электроприборы не подлежат утилизации вместе с твердыми бытовыми отходами.

Отслужившие свой срок изделия собирают в специальных местах для возможности использования материалов, подлежащих переработке и вторичному использованию, и во избежание причинения потенциального ущерба здоровью человека и окружающей среде. Символ перечеркнутого мусорного контейнера на изделии или его упаковке напоминает людям об этом и указывает, что отслужившее изделие необходимо сдать в специальный пункт сбора.

Для получения информации о местах приема отслуживших электроприборов вы можете обратиться к местным властям или в магазин, где вы приобрели товар.

Отслужившее свой срок изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого извлеките шнур питания из розетки и обрежьте его.

Руководство по установке	3
Перед установкой.....	3
После установки.....	3
Меры безопасности.....	4
Преимущества микроволн	6
Описание микроволновой печи	7
Основные функции и режимы.....	8
Установка часов	8
Uhr ausblenden/anzeigen	8
Защитная блокировка	8
Основные функции и режимы.....	9
Микроволны.....	9
Микроволны – Быстрый старт	9
Гриль.....	10
Микроволны + гриль.....	10
Конвекция	11
Микроволны + конвекция	11
Гриль с вентилятором.....	12
Размораживание по весу (автоматический режим).....	13
Размораживание по времени (ручной режим).....	14
Автоматические режимы.....	15
Автоматический режим F1: Подогрев.....	15
Автоматический режим F2: Приготовление	16
Автоматический режим F3: Размораживание и обжаривание	17
Во время работы печи.....	18
Изменение параметров.....	18
Отмена приготовления.....	18
Окончание приготовления	18
Размораживание	19
Приготовление с помощью микроволн	21
Приготовление на гриле	23
Зажаривание и приготовление выпечки в микроволновой печи	26
Подходящая посуда	29
Режим.....	29
Режим гриля и конвекции.....	29
Режим.....	29
Алюминиевые емкости и фольга.....	29
Крышки.....	29
Таблица типов посуды	30
Очистка и обслуживание микроволновой печи	31
Что делать, если микроволновая печь не работает?	33
Замена лампочки.....	33
Технические характеристики	34
Описание режимов.....	34
Технические данные	34
Установка	69

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 соединительный 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 соединительного 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

Ваша микроволновая печь оборудована соединительным кабелем и вилкой для однофазного подключения.

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.

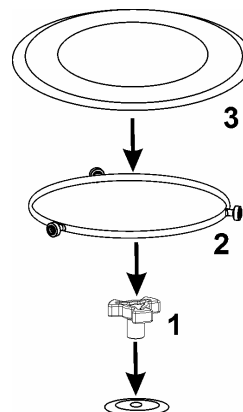
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.

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.

После первого использования очистите камеру печи и принадлежности в соответствии с указаниями, приведенными в разделе «Очистка и обслуживание микроволновой печи».

Установите в центре камеры печи привод поворотного стола (1), поставьте роликовую подставку поворотного стола (2) и сверху тарелку поворотного стола (3), убедитесь, что центр тарелки точно зафиксирован на приводе. Всегда при использовании печи все составные части поворотного стола должны быть правильно установлены внутри камеры. **Поворотный стол вращается как по, так и против часовой стрелки.**



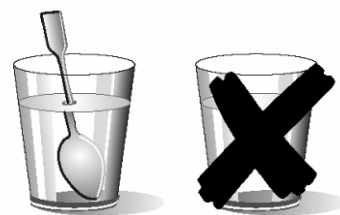
Для установки воспользуйтесь отдельной прилагаемой инструкцией



- **Предупреждение!** Никогда не оставляйте работающую печь без присмотра, особенно если используете посуду из бумаги, пластика и других горючих материалов: они могут оплавиться и загореться. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**
- **Предупреждение!** Если вы заметили дым или огонь, не открывайте дверцу печи, чтобы локализовать пламя. Выключите прибор и извлеките вилку из штепсельной розетки или отсоедините печь от электропитания.
- **Предупреждение!** Не нагревайте в печи спирт или алкогольные напитки. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**
- **Предупреждение!** Не нагревайте продукты в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.
- **Предупреждение!** Детям разрешается пользоваться печью без присмотра взрослых только в том случае, если им даны соответствующие указания, обеспечивающие безопасность пользования, и понимания детьми опасности, связанной с неправильным использованием печи.
- **Предупреждение!** Если печь оборудована комбинированным режимом приготовления (микроволны + другой способ нагрева), детям не разрешается ею пользоваться без присмотра взрослых из-за высоких температур в камере печи.
- **Предупреждение!** Запрещается пользоваться печью, если:
 - дверца неправильно закрыта;
 - повреждены шарниры дверцы;
 - повреждены внутренняя сторона дверцы и передние торцевые поверхности;
 - повреждено стекло окошка дверцы;
 - наблюдается частое искрение в печи, даже если внутри нет металлических предметов.
- Прибором **снова можно пользоваться только** после ремонта, произведенного специалистом авторизованного сервисного центра.

Предостережение!

- Не подогревайте детское питание в баночках и бутылках, закрытых винтовыми крышками или сосками. После подогрева тщательно перемешайте или встряхните продукт для обеспечения равномерной температуры. Перед кормлением обязательно проверьте температуру детского питания. **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!**
- Во избежание перегрева и ожогов важно устанавливать подходящую мощность микроволн и продолжительность при **приготовлении небольшого количества пищи**. Например, ломтик хлеба при установленной высокой мощности через 3 минуты может подгореть.
- Для обжаривания продуктов пользуйтесь грилем и постоянно следите за процессом. При приготовлении тостов в комбинированном режиме возгорание может произойти за очень короткое время.
- Проверяйте, чтобы сетевые кабели других электроприборов не соприкасались с горячей дверцей печи или самой печью. Изоляция кабеля может оплавиться. **Опасность короткого замыкания!**



Будьте внимательны при нагреве жидкостей!

Если вы резко достанете из микроволновой печи сосуд с жидкостью (вода, кофе, чай, молоко...), близкой к температуре закипания, она может забурлить и выплеснуться вам на руки. **ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ!**

Для предотвращения подобных ситуаций в сосуд с жидкостью кладите ложку или стеклянную палочку.

Меры безопасности

Данное изделие предназначено только для бытового использования!

Используйте микроволновую печь только для приготовления пищи.

Во избежание возникновения опасных ситуаций и повреждения печи, следуйте нашим рекомендациям:

- Не включайте печь без соответствующим образом установленных **привода, роликовой подставки и тарелки поворотного стола.**
- **Никогда не включайте пустую микроволновую печь.** Если в печи не будет продуктов, может произойти электрическая перегрузка и печь серьезно повредится. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!**
- **Для проверки функционирования печи** поставьте в нее стакан с водой. Вода поглотит микроволновую энергию, и повреждения печи не произойдет.
- Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия.
- Используйте **посуду, пригодную** для микроволн. Перед использованием посуды или емкостей проверьте, подходят ли они для микроволновой печи (см. раздел «Подходящая посуда»).
- **Никогда не снимайте с потолка камеры печи слюдяную защитную пластину!** Она предохраняет магнетрон от попадания на него брызг жира и пищи.
- Не кладите внутрь **воспламеняющиеся предметы**, так как они могут загореться, если вы включите печь.
- Не используйте печь **в качестве ящика для хранения.**
- Не готовьте и не подогревайте в микроволновой печи **яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца**, так как они могут взорваться.
- Не используйте микроволновую печь для приготовления пищи **во фритюре**, так как невозможно контролировать температуру нагрева растительного масла.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами **для предотвращения ожогов** при прикосновении к посуде и частям печи.

- **Не опирайтесь и не сидите на открытой дверце печи.** Это может повредить печь, особенно шарниры. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг.
- **Поворотный стол и решетка для гриля выдерживают нагрузку до 8 кг.** Чтобы не испортить печь, не превышайте нагрузку.

Очистка

- **Предупреждение!** Регулярно очищайте микроволновую печь. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи (см. раздел «Очистка и обслуживание микроволновой печи»). Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, **что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.**
- Внутренняя сторона дверцы и соприкасающиеся с ней передние торцевые поверхности должны всегда содержаться в чистоте — так вы обеспечите безупречную работу печи.
- При очистке печи следуйте указаниям, приведенным в разделе «Очистка и обслуживание микроволновой печи».

Ремонт

- **Внимание: микроволны! Не снимайте крышку!** Проведение сервисных работ неквалифицированными и неавторизованными производителем лицами опасно.
- В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен производителем, мастером авторизованного сервисного центра или квалифицированным специалистом для предотвращения опасных ситуаций. Для выполнения данных работ необходим специальный инструмент.
- Работы по ремонту и техническому обслуживанию аппарата должны проводиться только специалистом авторизованного сервисного центра.

В традиционных духовках тепло, излучаемое электрическим нагревательным элементом или газовой горелкой, снаружи постепенно проникает внутрь продуктов. За счет этого большее количество энергии расходуется на нагрев воздуха, частей духовки и посуды.

В микроволновой печи тепло генерируется в самих продуктах и распространяется изнутри к внешней поверхности. Тепло не расходуется на нагрев воздуха, внутренних стенок печи и посуды (если она подходит для использования в микроволновой печи), то есть нагревается только пища.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Сокращается время приготовления: в среднем можно сэкономить до 75% времени по сравнению с традиционными духовками.
2. Очень быстрое размораживание продуктов позволяет уменьшить опасность размножения бактерий.
3. Экономия энергии.
4. Сохранение пищевой ценности продуктов за счет сокращения времени приготовления.
5. Простота в очистке.

Как работает микроволновая печь

В микроволновой печи установлен высоковольтный прибор – магнетрон, преобразующий электрическую энергию в микроволновую. Порожденные магнетроном микроволны направляются в камеру печи волноводом и равномерно распределяются металлической крыльчаткой (диссектором) или с помощью поворотного стола.

Внутри камеры печи микроволны, отражаясь от металлических стенок, распространяются во всех направлениях и равномерно проникают в продукты.

Почему продукты нагреваются?

Большинство продуктов содержит воду, а молекулы воды под воздействием микроволн начинают вибрировать.

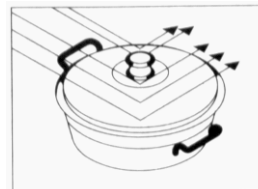
В результате трения молекул друг о друга возникает тепло, которое повышает температуру продуктов, позволяет их размораживать, готовить, поддерживать в горячем состоянии.

Поскольку нагрев происходит внутри продуктов:

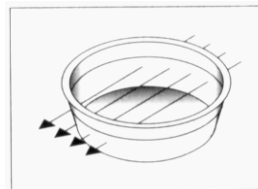
- их можно готовить без воды и жиров или с их небольшим количеством;
- размораживание, нагрев или приготовление в микроволновой печи происходит быстрее, чем в традиционной духовке;
- витамины, минералы и питательные вещества остаются в пище;
- сохраняется естественный цвет, вкус и аромат продуктов.

Микроволны проникают сквозь фарфор, стекло, картон и пластик, но не проникают сквозь металл. Поэтому не используйте металлическую посуду или посуду с металлическими деталями в микроволновой печи.

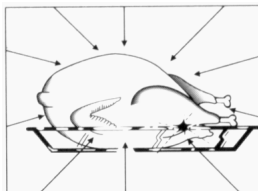
Микроволны отражаются металлом,...



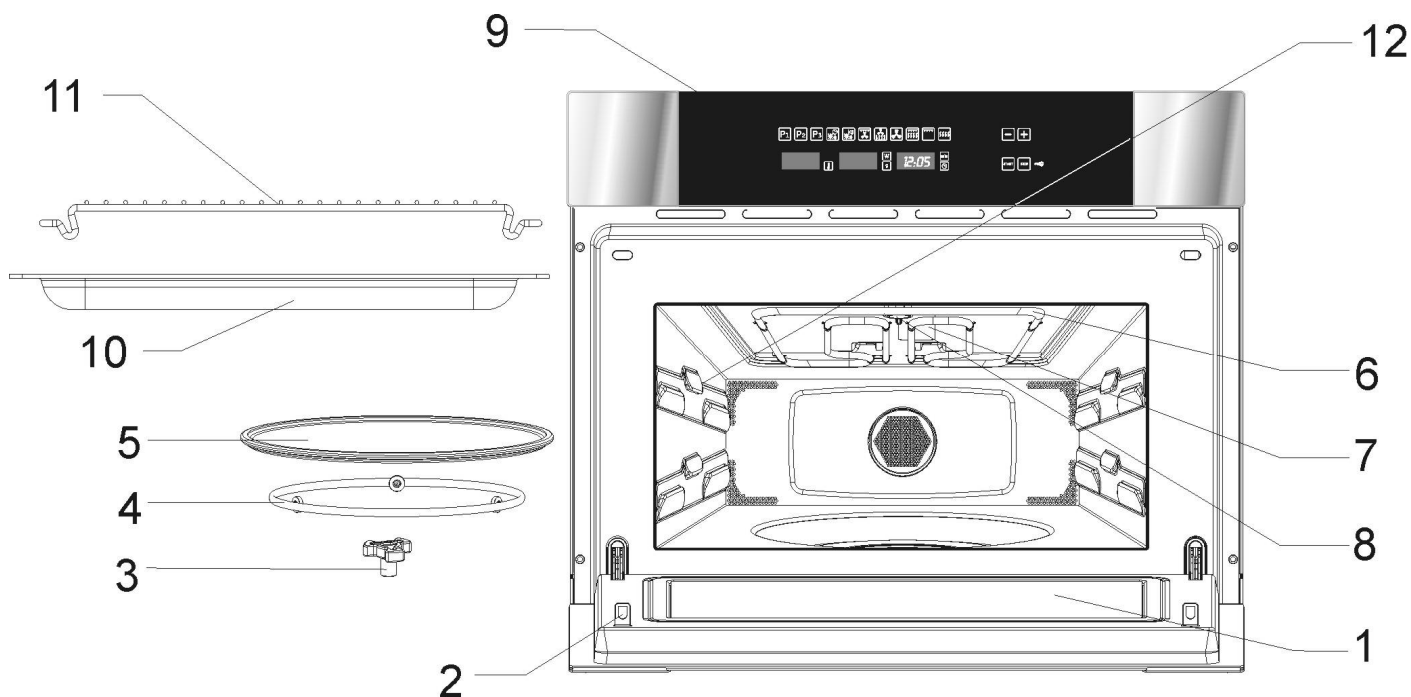
... но проникают сквозь стекло и фарфор...



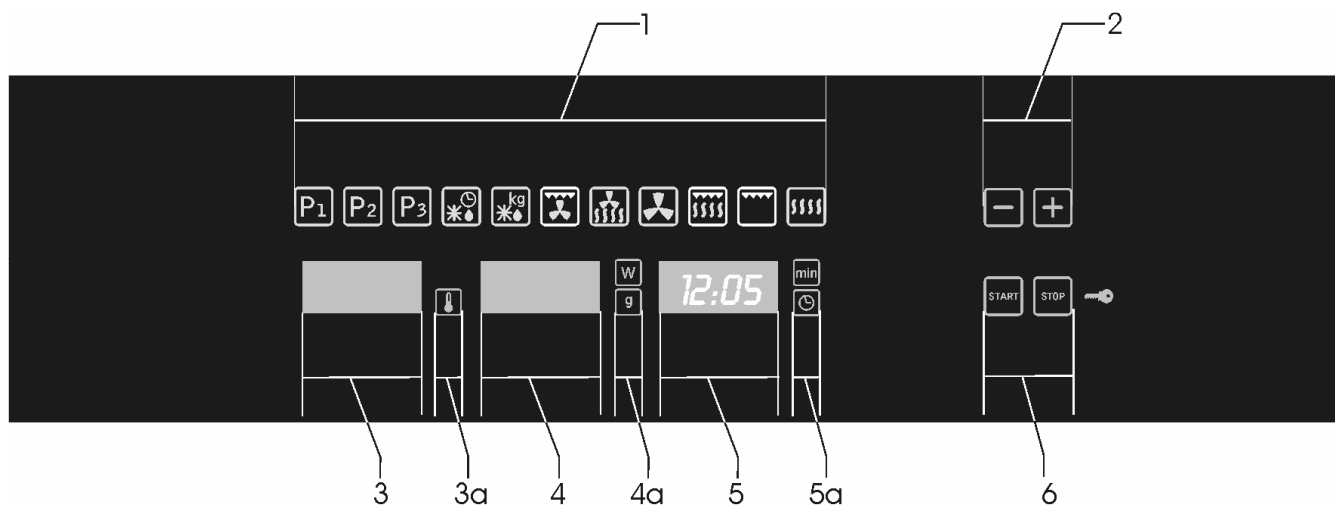
... и поглощаются продуктами.



Описание микроволновой печи

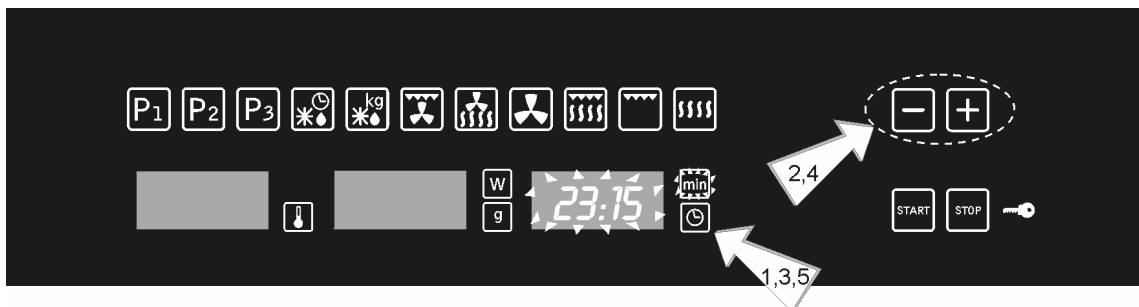


- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Стекло окошка дверцы | 7. Слюда́ная пластина |
| 2. Шарниры | 8. Лампочка |
| 3. Привод поворотного стола | 9. Панель управления |
| 4. Роликовая подставка поворотного стола | 10. Эмалированный мелкий противень |
| 5. Тарелка поворотного стола | 11. Прямоугольная решетка |
| 6. Откидной нагревательный элемент гриля | 12. Боковые направляющие |



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Индикаторы режима | 4а. Индикаторы мощности/веса |
| 2. Сенсор выбора функции/режима | 5. Сенсор выбора часов/таймера |
| 3. Сенсор выбора температуры | 5а. Индикаторы часов/таймера |
| 3а. Индикатор температуры | 6. Сенсоры Старт и Стоп / Защитная блокировка |
| 4. Сенсор выбора мощности/веса | |

Установка часов



После первого подключения к электросети или после отключения электроэнергии, индикация часов начнет мигать, показывая, что установлено неправильное текущее время. Чтобы выставить часы, выполните следующее:

1. Прикоснитесь к сенсору **Часы**. Цифры, показывающие часы, начнут мигать.
2. Прикасаясь к сенсорам «-» и «+», установите часы.

3. Снова прикоснитесь к сенсору **Часы**, чтобы установить минуты. Цифры, показывающие минуты, начнут мигать.

4. Прикасаясь к сенсорам «-» и «+», установите минуты.

5. Чтобы завершить процесс установки, снова прикоснитесь к сенсору **Часы**.

Скрыть/показать часы

Если вы не хотите, чтобы часы отображались на дисплее, вы можете их спрятать, прикоснувшись и в течение 3 секунд удерживая сенсор **Часы**. Точки, разделяющие часы и минуты, будут мигать, но времени не будет видно.

Чтобы снова вывести часы на дисплей, прикоснитесь и в течение 3 секунд удерживайте сенсор **Часы**.

Защитная блокировка



Работу печи можно заблокировать (например, для предотвращения использования детьми).

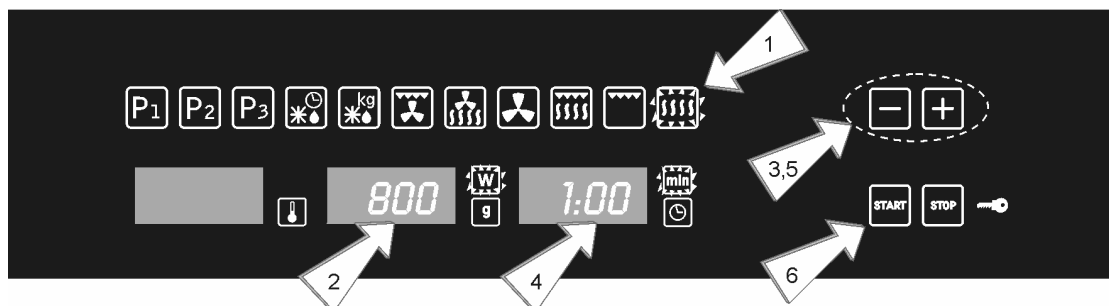
1. Чтобы включить блокировку, прикоснитесь и в течение 3 секунд удерживайте сенсор **Стоп**. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится надпись **SAFE**. Печь заблокирована, в этом состоянии вы не можете ею пользоваться.

2. Чтобы разблокировать печь, снова прикоснитесь и в течение 3 секунд удерживайте сенсор **Стоп**. Раздастся звуковой сигнал, и на **дисплее** высветится текущее время.

Основные функции и режимы

Микроволны

Используйте данный режим для приготовления и подогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

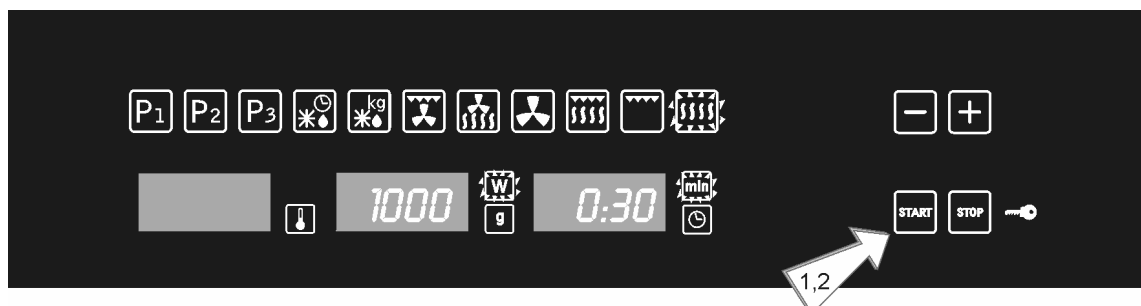


1. Прикоснитесь к сенсору режима **Микроволны**. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору **Выбор мощности** для изменения мощности микроволн. Начнет мигать соответствующий индикатор. Если вы не прикоснетесь к сенсору, печь будет автоматически работать при мощности 800 Вт.
3. Измените мощность микроволн с помощью сенсоров «-» и «+».
4. Прикоснитесь к сенсору **Выбор таймера** для изменения продолжительности приготовления. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Измените продолжительность приготовления с помощью сенсоров «-» и «+» (напр., 1 минута).
6. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать.

ПРИМЕЧАНИЕ: При установленной мощности 1000 Вт продолжительность приготовления ограничено 15 минутами.

Микроволны – Быстрый старт

Используйте данный режим для быстрого подогрева продуктов и блюд с высоким содержанием влаги, таких как вода, чай, кофе, жидкие супы.



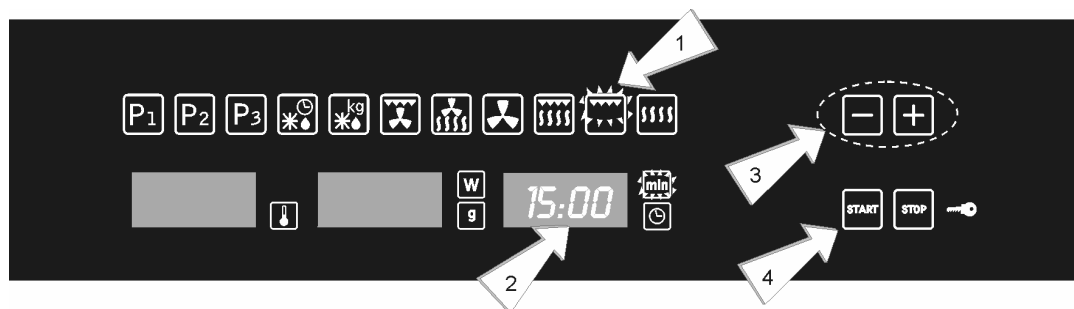
1. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать в режиме «Микроволны» на максимальной мощности в течение 30 секунд.
2. Если вы хотите увеличить продолжительность приготовления, снова прикоснитесь к сенсору **Старт**. Каждое прикосновение увеличивает продолжительность приготовления на 30 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: При установленной мощности 1000 Вт продолжительность приготовления ограничено 15 минутами.

Основные функции и режимы

Гриль

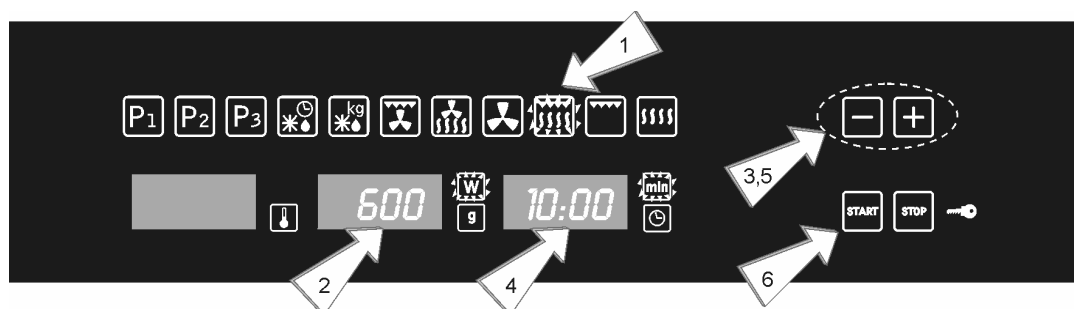
Используйте данный режим для подрумянивания верха блюда.



1. Прикоснитесь к сенсору режима **Гриль**. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору **Выбор таймера** для изменения продолжительности приготовления. Начнет мигать соответствующий индикатор.
3. Измените продолжительность приготовления с помощью сенсоров «-» и «+» (напр., 15 минут).
4. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать.

Микроволны + гриль

Используйте данный режим для приготовления лазаньи, птицы, запекания картофеля и обжаривания продуктов.

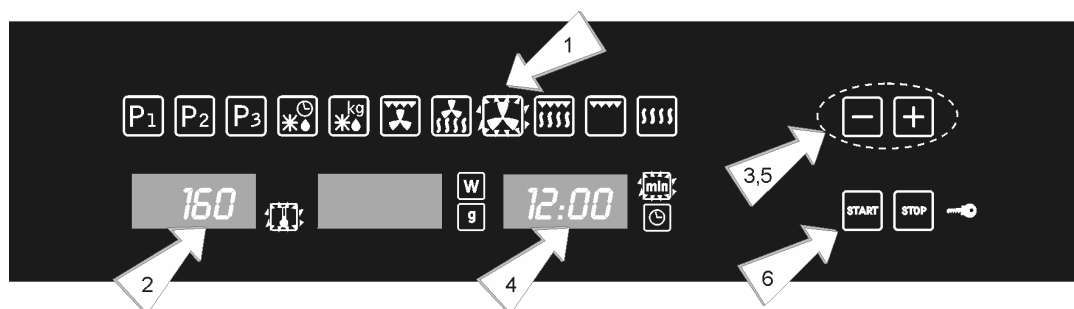


1. Прикоснитесь к сенсору режима **Микроволны + гриль**. Выбранный сенсор загорится.
 2. Прикоснитесь к сенсору **Выбор мощности** для изменения мощности микроволн. Начнет мигать соответствующий индикатор. Если вы не прикоснетесь к сенсору, печь будет автоматически работать при мощности 600 Вт.
 3. Измените мощность микроволн с помощью сенсоров «-» и «+».
 4. Прикоснитесь к сенсору **Выбор таймера** для изменения продолжительности приготовления. Начнет мигать соответствующий индикатор.
 5. Измените продолжительность приготовления с помощью сенсоров «-» и «+» (напр., 10 минут).
 6. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать.
- В комбинированном режиме мощность микроволн ограничена на 600 Вт.

Основные функции и режимы

Конвекция

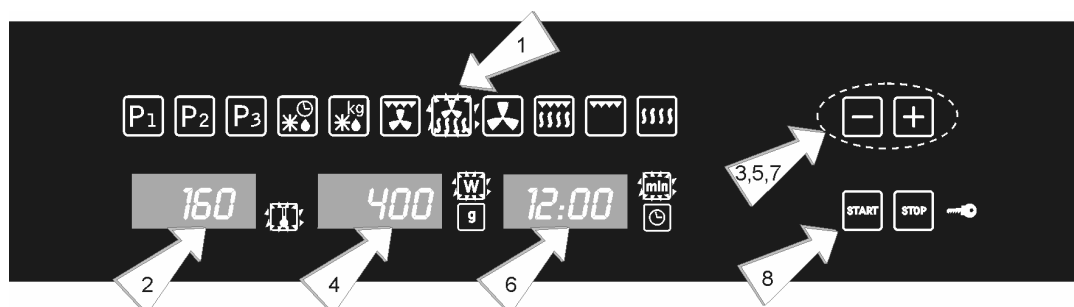
Используйте данный режим для зажаривания и выпекания.



1. Прикоснитесь к сенсору режима **Конвекция**. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору **Выбор температуры** для изменения температуры. Начнет мигать соответствующий индикатор. Если вы не прикоснетесь к сенсору, печь будет автоматически работать при 160°C.
3. Измените температуру с помощью сенсоров «-» и «+».
4. Прикоснитесь к сенсору **Выбор таймера** для изменения продолжительности приготовления. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Измените продолжительность приготовления с помощью сенсоров «-» и «+» (напр., 12 минут).
6. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать.

Микроволны + конвекция

Используйте данный режим для зажаривания и выпекания.



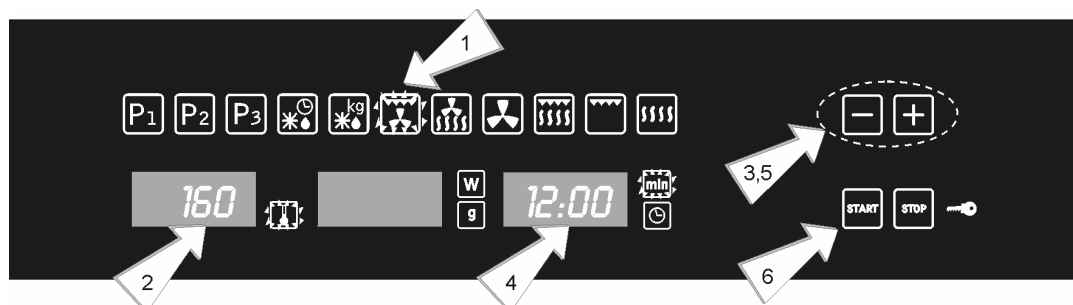
1. Прикоснитесь к сенсору режима **Микроволны + конвекция**. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору **Выбор мощности** для изменения мощности микроволн. Начнет мигать соответствующий индикатор. Если вы не прикоснетесь к сенсору, печь будет автоматически работать при мощности 400 Вт.
3. Измените мощность микроволн с помощью сенсоров «-» и «+».
4. Прикоснитесь к сенсору **Выбор температуры** для изменения температуры. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Измените температуру с помощью сенсоров «-» и «+».
6. Прикоснитесь к сенсору **Выбор таймера** для изменения продолжительности приготовления. Начнет мигать соответствующий индикатор.
7. Измените продолжительность приготовления с помощью сенсоров «-» и «+» (напр., 12 минут).
8. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать.

В комбинированном режиме мощность микроволн ограничена на 600 Вт.

Основные функции и режимы

Гриль с вентилятором

Используйте данный режим для приготовления мяса, рыбы, птицы с хрустящей корочкой или картофеля фри.

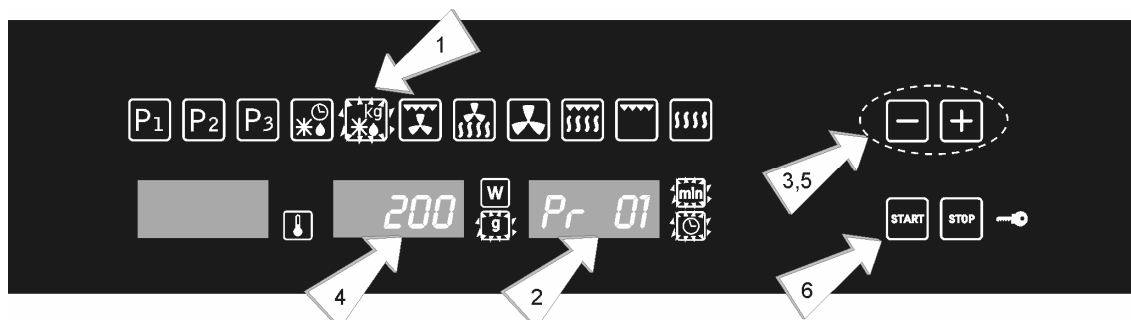


1. Прикоснитесь к сенсору режима **Гриль с вентилятором**. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору **Выбор температуры** для изменения температуры. Начнет мигать соответствующий индикатор. Если вы не прикоснетесь к сенсору, печь будет автоматически работать при 160°C.
3. Измените температуру с помощью сенсоров «-» и «+».
4. Прикоснитесь к сенсору **Выбор таймера** для изменения продолжительности приготовления. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Измените продолжительность приготовления с помощью сенсоров «-» и «+» (напр., 12 минут).
6. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать.

Основные функции и режимы

Размораживание по весу (автоматический режим)

Используйте данный режим для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.



1. Прикоснитесь к сенсору режима **Размораживание по весу**. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору **Тип продукта** для изменения типа продукта. Начнут мигать соответствующие индикаторы.
3. Выберите программу с помощью сенсоров «-» и «+», например, «**Pr 01**» (см. таблицу ниже).
4. Прикоснитесь к сенсору **Выбор веса** для установки веса продукта. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Установите вес с помощью сенсоров «-» и «+».
6. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать.

В таблице программ режима «Размораживание по весу» приведены пределы веса продуктов, время размораживания и время, на которое следует оставить продукт постоять, чтобы он приобрел равномерную температуру.

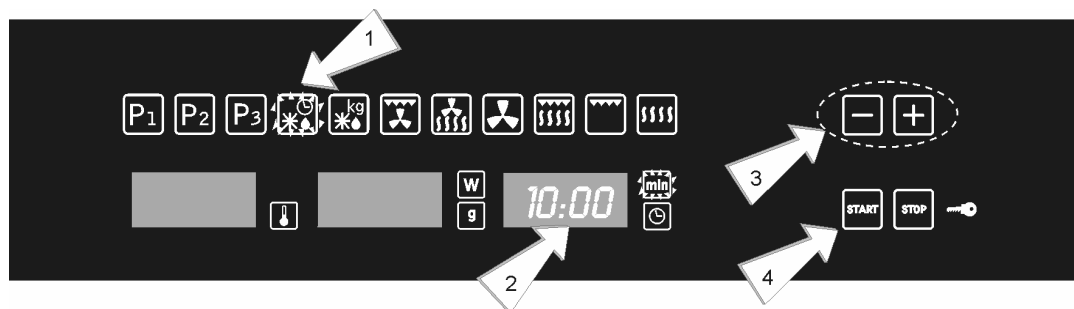
Программа	Продукт	Вес, г	Время, мин.	Время выдержки, мин.
Pr 01	Мясо	100-2000	2-43	20-30
Pr 02	Птица	100-2500	2-58	20-30
Pr 03	Рыба	100-2000	2-40	20-30
Pr 04	Фрукты	100-500	2-13	10-20
Pr 05	Хлеб	100-800	2-19	10-20

Внимание! См. также раздел «Основные рекомендации по размораживанию».

Основные функции и режимы

Размораживание по времени (ручной режим)

Используйте данный режим для быстрого размораживания различных видов продуктов.

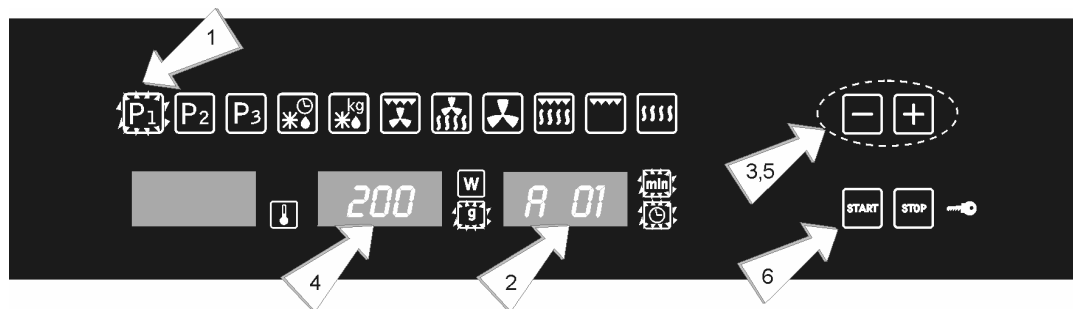


1. Прикоснитесь к сенсору режима **Размораживание по времени**. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору **Выбор таймера** для изменения продолжительности размораживания. Начнет мигать соответствующий индикатор.
3. Измените продолжительность размораживания с помощью сенсоров «-» и «+» (напр., 10 минут).
4. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать.

Автоматические режимы

Автоматический режим F1: Подогрев

Используйте данный режим для подогрева различных видов продуктов.



1. Прикоснитесь к сенсору **Автоматический режим F1**. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору **Тип продукта** для изменения типа продукта. Начнут мигать соответствующие индикаторы.
3. Выберите программу с помощью сенсоров «-» и «+», например, «**A 01**» (см. таблицу ниже).
4. Прикоснитесь к сенсору **Выбор веса** для установки веса продукта. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Установите вес с помощью сенсоров «-» и «+».
6. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать.

В таблице программ режима «Автоматический режим F1» приведены пределы веса продуктов, время приготовления и время, на которое следует оставить продукт постоять, чтобы он приобрел равномерную температуру.

Программа	Продукт	Вес, г	Время, мин.	Время выдержки, мин.
A 01	Суп	200-1500	3-15	Перемешать 1-2 раза, подогревать под крышкой, 1-2 мин.
A 02	Готовые блюда плотные продукты	200-1500	3-20	Перевернуть 1-2 раза, подогревать под крышкой, 1-2 мин.
A 03	Готовые блюда напр., гуляш	200-1500	3-18	Перемешать 1-2 раза, подогревать под крышкой, 1-2 мин.
A 04	Овощи	200-500	2,6-14	Перемешать 1-2 раза, подогревать под крышкой, 1-2 мин.

Внимание!

- Используйте посуду, пригодную для микроволновых печей, и всегда накрывайте крышкой во избежание потери влаги.
- Несколько раз во время подогрева перемешайте или подвигайте продукты, особенно если печь издает звуковой сигнал и на дисплее мигает **turn**.
- Время необходимое для разогрева зависит от изначальной температуры продукта. Для продукта комнатной температуры необходимо меньшее

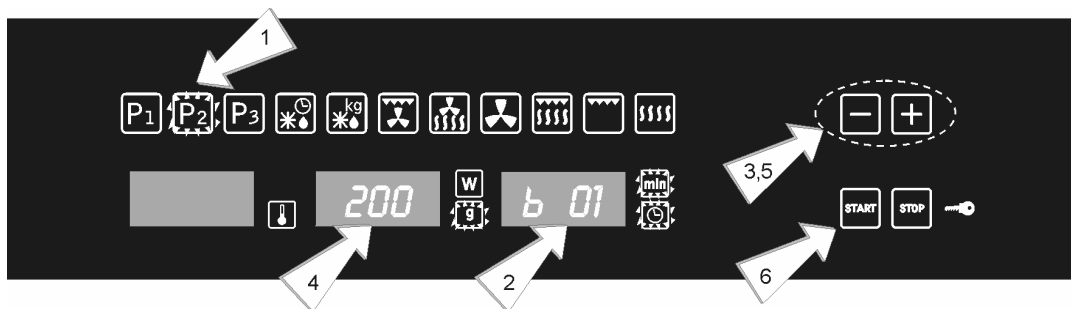
время, чем для продукта только что взятого из холодильника. Если при подогреве не была достигнута желаемая температура, в следующий раз установите соответственно больший или меньший вес продукта.

- После подогрева подвигайте продукт или встряхните посуду и дайте ему постоять некоторое время, чтобы тепло равномерно распределилось внутри продукта.

Предупреждение! После разогрева посуда может быть очень горячей. Большинство посуды не нагревается микроволнами, но она нагревается от тепла, генерируемого в продуктах.

Автоматический режим F2: Приготовление

Используйте данный режим для приготовления свежих продуктов.



1. Прикоснитесь к сенсору **Автоматический режим F2**. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору **Тип продукта** для изменения типа продукта. Начнут мигать соответствующие индикаторы.
3. Выберите программу с помощью сенсоров «-» и «+», например, «b 01» (см. таблицу ниже).
4. Прикоснитесь к сенсору **Выбор веса** для установки веса продукта. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Установите вес с помощью сенсоров «-» и «+».
6. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать.

В таблице программ режима «Автоматический режим F2» приведены пределы веса продуктов, время приготовления и время, на которое следует оставить продукт постоять, чтобы он приобрел равномерную температуру.

Программа	Продукт	Вес, г	Время, мин.	Примечание
b 01	Картофель	200-1000	4-17	Перевернуть 1-2 раза, готовить под крышкой
b 02	Овощи	200-1000	4-15	Перемешать 1-2 раза, готовить под крышкой
b 03	Рис	200-500	13-20	Одна часть риса, две части воды, готовить под крышкой
b 04	Рыба	200-1000	4-13	Готовить под крышкой

Внимание!

- Используйте посуду, пригодную для микроволновых печей, и всегда накрывайте крышкой во избежание потери влаги.
- Несколько раз во время разогрева перемешайте или подвигайте продукты, особенно если печь издает звуковой сигнал и на дисплее мигает **turn**.

Предупреждение! После разогрева посуда может быть очень горячей. Большинство посуды не нагревается микроволнами, но она нагревается от тепла, генерируемого в продуктах.

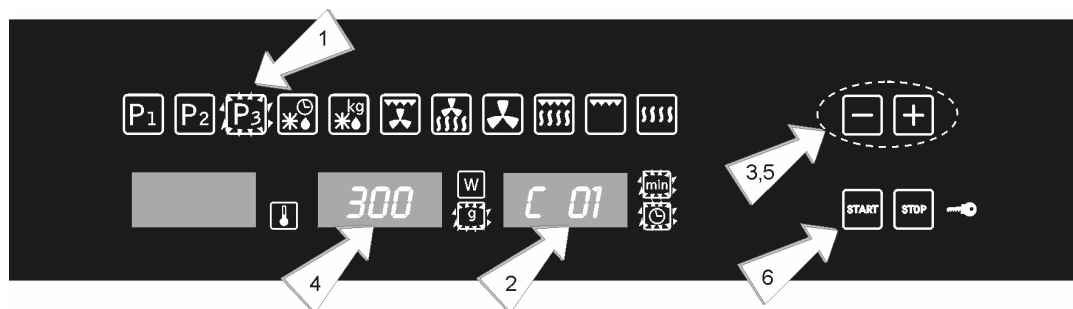
Рекомендации по приготовлению

- Куски рыбы – Добавьте 1-3 столовые ложки воды или лимонного сока.
- Рис – Добавьте в 2-3 раза больше воды, чем риса.
- Картофель в мундире – Выберите одинаковый по размеру картофель. Вымойте его и наколите кожуру в нескольких местах. Не добавляйте воды.
- Очищенный картофель и свежие овощи – Нарезьте на одинаковые по размеру кусочки. На каждые 100 г овощей добавьте 1 столовую ложку воды и посолите по вкусу.

Автоматические режимы

Автоматический режим F3: Размораживание и обжаривание

Используйте данный режим для приготовления и обжаривания различных видов продуктов.



1. Прикоснитесь к сенсору **Автоматический режим F3**. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору **Тип продукта** для изменения типа продукта. Начнут мигать соответствующие индикаторы.
3. Выберите программу с помощью сенсоров «-» и «+», например, «**C 01**» (см. таблицу ниже).
4. Прикоснитесь к сенсору **Выбор веса** для установки веса продукта. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Установите вес с помощью сенсоров «-» и «+».
6. Прикоснитесь к сенсору **Старт**. Печь начнет работать.

В таблице программ режима «Автоматический режим F3» приведены пределы веса продуктов, время размораживания/приготовления и время, на которое следует оставить продукт постоять, чтобы он приобрел равномерную температуру.

Программа	Продукт	Вес, г	Время, мин.	Примечание
C 01	Пицца	300-550	3-9	Предварительно нагрейте форму для выпечки
C 02	Продукты и блюда глубокой заморозки	400-1000	8-14	Перевернуть 2 раза, готовить под крышкой
C 03	Блюда из картофеля, замороженные	200-450	10-12	Перемешать 1 раз

Внимание!

- Используйте посуду, пригодную для микроволновых печей, и всегда накрывайте крышкой во избежание потери влаги.
- Несколько раз во время разогрева перемешайте или подвигайте продукты, особенно если печь издает звуковой сигнал и на дисплее мигает **turn**.

Предупреждение! После разогрева посуда может быть очень горячей. Большинство посуды не нагревается микроволнами, но она нагревается от тепла, генерируемого в продуктах.

Рекомендации по приготовлению

- Замороженная пицца – Используйте готовую замороженную пиццу.
- Продукты и блюда глубокой заморозки – Используйте лазанью, каннеллони, суфле из креветок и другие замороженные продукты и блюда. Готовьте под крышкой.
- Блюда из картофеля, замороженные – Чипсы, картофельные крокеты и картофель фри подходят для приготовления в печи.

Пауза

Вы можете в любой момент остановить процесс приготовления, один раз прикоснувшись к сенсору **Стоп** или открыв дверцу печи.

В обоих случаях:

- Немедленно прекращается излучение микроволн.
- Нагревательный элемент гриля перестает работать, но **остаётся горячим. Опасность ожога!**
- Таймер останавливается, на **дисплее** высвечивается время, оставшееся до конца приготовления.

Теперь вы можете:

1. Перевернуть или подвигать продукты, чтобы обеспечить их равномерное приготовление.
2. Изменить параметры приготовления.
3. Отменить приготовление, прикоснувшись к **Стоп**.

Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу печи и прикоснитесь к **Старт**.

Изменение параметров

Параметры приготовления (продолжительность, вес, мощность...) можно изменить в процессе приготовления или во время паузы, выполнив следующее:

1. С помощью сенсоров «-» и «+» измените продолжительность приготовления. Новое установленное значение начинает действовать сразу.
2. Чтобы изменить мощность, прикоснитесь к сенсору **Выбор мощности**. Дисплей и соответствующий индикатор начнут мигать. Измените мощность с помощью сенсоров «-» и «+» и подтвердите ввод повторным прикосновением к сенсору **Выбор мощности**.

Отмена приготовления

Если вы хотите отменить приготовление, прикоснитесь и в течение 3 секунд удерживайте сенсор **Стоп**.

Раздастся короткий звуковой сигнал, и на **дисплее** высветится текущее время.

Окончание приготовления Ende

После окончания приготовления раздастся три коротких звуковых сигнала, и на дисплее высветится слово **End**.

Звуковые сигналы повторяются каждые 30 секунд, пока вы не откроете дверцу печи или не прикоснетесь к **Стоп**.

Размораживание

В таблице ниже приведено время равномерного оттаивания) в зависимости от типа и размораживания и последующей выдержки (для веса продуктов, а также даны рекомендации.

Продукт	Вес, г	Время размораживания, мин.	Время выдержки, мин.	Рекомендации
Порционное мясо, телятина, говядина, свинина	100	2-3	5-10	Перевернуть 1 раз
	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть 2 раза
	1000	21-23	20-30	Перевернуть 2 раза
	1500	32-34	20-30	Перевернуть 2 раза
	2000	43-45	25-35	Перевернуть 3 раза
Гуляш	500	8-10	10-15	Перевернуть 2 раза
	1000	17-19	20-30	Перевернуть 3 раза
Фарш	100	2-4	10-15	Перевернуть 1 раз
	500	10-14	20-30	Перевернуть 2 раза
Сосиски	200	4-6	10-15	Перевернуть 1 раз
	500	9-12	15-20	Перевернуть 2 раза
Порционная птица	250	5-6	5-10	Перевернуть 1 раз
Цыпленок	1000	20-24	20-30	Перевернуть 2 раза
Жирная курица	2500	38-42	25-35	Перевернуть 3 раза
Филе рыбы	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
Форель	250	5-6	5-10	Перевернуть 1 раз
Креветки	100	2-3	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	8-11	10-20	Перевернуть 2 раза
Фрукты	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	300	8-9	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	11-14	10-20	Перевернуть 2 раза
Хлеб	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть 1 раз
	800	15-17	10-20	Перевернуть 2 раза
Сливочное масло	250	8-10	10-15	
Сливочный сыр	250	6-8	10-15	
Сливки	250	7-8	10-15	

Основные рекомендации по размораживанию

1. При размораживании используйте посуду, пригодную для микроволновых печей (фарфор, стекло, подходящий пластик).
2. Режим «Размораживание по весу» и соответствующие таблицы относятся к размораживанию сырых продуктов.
3. Время размораживания зависит от количества и размера продуктов. Постоянно следите за процессом. Равномерно распределите продукт в емкости.
4. По возможности равномерно распределите продукт внутри печи. Толстую часть рыбы и ножки курицы расположите ближе к краям емкости. Наиболее нежные участки продукта можно защитить, накрыв их кусочками алюминиевой фольги. **Важно:** следите, чтобы фольга не соприкасалась с внутренними поверхностями печи, в противном случае может возникнуть электрический дуговой разряд.
5. Крупные куски в процессе размораживания переверните несколько раз.
6. Распределяйте продукт как можно равномернее: тонкие и узкие куски оттаивают быстрее, чем толстые и широкие.
7. Жирные продукты, такие как сливочное масло, сливочный сыр и сливки, предпочтительнее размораживать не до конца. Если им дать постоять при комнатной температуре, они будут готовы к употреблению через несколько минут. Если в сильно замороженных сливках после оттаивания вы обнаружили кусочки льда, перед подачей перемешайте сливки.
8. Птицу кладите на перевернутую тарелку, чтобы легче стекал сок.
9. Заверните хлеб в полотенце, чтобы он не пересушился.
10. Переворачивайте продукты, когда печь оповещает вас коротким звуковым сигналом и на дисплее высвечивается **turn**.
11. Выньте замороженные продукты из упаковки и убедитесь, что не осталось никаких металлических предметов (например, скрепок). Емкости с продуктами из морозильника, подходящие для приготовления в микроволновой печи, поставьте в печь и снимите крышку. В любом другом случае перекладывайте продукты в емкости, пригодные для микроволновых печей.
12. Жидкость, образующуюся при оттаивании продуктов, особенно от птицы, выливайте. Ни в коем случае не допускайте попадания этой жидкости на другие продукты.
13. Не забывайте, что после завершения размораживания необходимо дать продукту свободно постоять до полного оттаивания.

Приготовление с помощью микроволн

Предупреждение! Перед приготовлением с использованием микроволн внимательно прочтите раздел «Меры безопасности».

Следуйте приведенным ниже рекомендациям при приготовлении с использованием микроволн:

- При приготовлении или подогреве **проткните кожуру или кожу** продуктов (таких как, яблоки, помидоры, картофель, сосиски...), чтобы они не лопнули. Крупные куски разрежьте на мелкие.
- Перед использованием емкости проверьте, подходит ли она для использования в микроволновой печи (см. раздел «Подходящая посуда»).
- При приготовлении продуктов с небольшим содержанием влаги (например, **размораживание хлеба**, кукуруза для попкорна...) ее испарение происходит очень быстро. Микроволновая печь начинает работать как пустая. В этом случае продукты могут подгореть, а печь и емкость могут повредиться. Поэтому точно устанавливайте продолжительность приготовления и постоянно следите за процессом.
- Запрещается нагревать большое количество масла (**фритюр**) в микроволновой печи.
- Выньте **готовые блюда** из упаковки, так как она не всегда подходит для использования в микроволновой печи. Далее следуйте указаниям производителя блюда.
- **Если вы одновременно используете несколько емкостей**, например, чашки, расставьте их на поворотном столе равномерно.
- Не закрывайте **пластиковые упаковки** металлическими скрепками. Вместо них пользуйтесь пластиковыми. Проткните упаковку в нескольких местах для обеспечения выхода пара.
- Подогревая или готовя продукты, убедитесь, что их температура **достигла не менее 70 °C**.
- Во время приготовления **пар** может конденсироваться на дверце печи и начать капать. Это нормальное явление, более характерное для помещений с низкой температурой и при этом не влияющее на

безопасность функционирования печи. После окончания приготовления протрите образовавшийся на дверце конденсат.

- При подогреве жидкостей пользуйтесь **сосудами с широким горлышком** для обеспечения свободного выхода пара.

Готовьте блюда в соответствии с инструкцией и учитывайте рекомендуемые в таблице время и уровень мощности.

Параметры приготовления блюд указаны ориентировочно и зависят от состояния продуктов, их температуры, влажности и типа. Учитывая изначальные свойства продуктов, уменьшайте или увеличивайте продолжительность приготовления и уровень мощности.

Приготовление с помощью микроволн...

1. Чем больше продуктов вы хотите приготовить, тем больше времени вам понадобится. Помните:

- двойное количество продуктов » двойное время,
- вдвое меньше продуктов » вдвое меньше времени.

2. Чем ниже температура продукта, тем больше времени потребуется на приготовление.

3. Продукты с большим содержанием влаги нагреваются быстрее.

4. Для получения успешного результата равномерно распределяйте продукты на поворотном столе. Уложив плотные куски ближе к краю, а тонкие – ближе к центру, вы можете готовить несколько видов продуктов одновременно.

5. Вы можете открыть дверцу во время приготовления пищи, и печь автоматически выключится. Процесс приготовления возобновится, как только вы закроете дверцу и прикоснетесь к сенсору **Старт**.

6. Блюда, готовящиеся накрытыми, требуют меньше времени для приготовления и лучше сохраняют свои питательные свойства. Крышки должны быть прозрачными для микроволнового излучения и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

RU

Приготовление с помощью микроволн

Таблица и рекомендации – Приготовление овощей

Продукт	Количество, г	Количество добавленной жидкости, мл	Мощность, Вт	Время, мин.	Время выдержки, мин.	Рекомендации
Цветная капуста	500	100	800	9-11	2-3	Нарезать тонкими ломтиками.
Брокколи	300	50	800	6-8	2-3	Готовить под крышкой.
Грибы	250	25	800	6-8	2-3	Перевернуть 1 раз.
Горошек с морковкой	300	100	800	7-9	2-3	Нарезать крупными или тонкими ломтиками.
Замороженная морковь	250	25	800	8-10	2-3	Готовить под крышкой. Перемешать 1 раз
Картофель	250	25	800	5-7	2-3	Очистить и нарезать на кусочки одинакового размера. Готовить под крышкой. Перевернуть 1 раз.
Перец	250	25	800	5-7	2-3	Нарезать крупными или тонкими ломтиками.
Порей	250	50	800	5-7	2-3	Готовить под крышкой. Перевернуть 1 раз.
Замороженная брюссельская капуста	300	50	800	6-8	2-3	Готовить под крышкой. Перевернуть 1 раз.
Квашеная капуста	250	25	800	8-10	2-3	Готовить под крышкой. Перемешать 1 раз.

Таблица и рекомендации – Приготовление рыбы

Продукт	Количество, г	Мощность, Вт	Уровень мощности	Время, мин.	Время выдержки, мин.	Рекомендации
Филе рыбы	500	600	10-12	3	3	Готовить под крышкой. Перевернуть по прошествии половины времени.
Рыба целиком	800	800 400	2-3 7-9	2-3	2-3	Готовить под крышкой. Перевернуть по прошествии половины времени. По желанию можно обернуть тонкие части фольгой от перегрева.

Приготовление на гриле

Для улучшения результата при приготовлении на гриле металлическую используйте решетку, поставляемую в комплекте с печью.

Установите решетку так, чтобы она не касалась металлических поверхностей камеры печи, в противном случае существует опасность электрического дугового разряда и повреждения печи.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ!

1. Во время первого использования микроволновой печи может появиться запах и дым от масла, используемого в процессе производства печи.
2. При приготовлении на гриле дверца печи сильно нагревается. **Не разрешайте детям подходить близко к печи.**
3. Во время работы гриля стенки камеры и решетка сильно нагреваются. Используйте кухонные перчатки.

4. Если гриль включен продолжительное время, нагревательный элемент может отключаться защитным термостатом.
5. **Важно!** Если вы собираетесь готовить в емкости, в том числе на гриле, проверьте, подходит ли эта емкость для использования в микроволновой печи (см. раздел «Подходящая посуда»).
6. Во время приготовления на гриле брызги жира могут попадать на нагревательный элемент и сгорать. Это не является неисправностью и не влияет на функционирование микроволновой печи.
7. После окончания приготовления тщательно очистите внутренние поверхности и аксессуары от остатков пищи для предупреждения их пригорания.

Таблица и рекомендации – Гриль

Продукт	Количество	Время, мин.	Рекомендации
Рыба			
Морской окунь	800 г	18-24	Слегка натереть сливочным маслом. По прошествии половины времени перевернуть и посыпать приправами.
Сардины/морской петух	6-8 шт.	15-20	
Мясо			
Сосиски	6-8 шт.	22-26	По прошествии половины времени наколоть и перевернуть.
Замороженный рубленый бифштекс	3 шт.	18-20	По прошествии половины времени наколоть.
Постные ребрышки (толщиной около 3 см)	400 г	25-30	Натереть растительным маслом. По прошествии половины времени полить собравшимся жиром и перевернуть.
Остальное			
Тосты	4 шт.	1½-3	Наблюдать за приготовлением. Перевернуть.
Горячие сэндвичи	2 шт.	5-10	Наблюдать за приготовлением.

Включите гриль за 2 минуты до начала приготовления. Используйте металлическую решетку, если нет других указаний. Установите решетку на емкость для сбора капающего сока и жира. Время, приведенное в таблице, ориентировочное и зависит от состояния и количества продуктов, а также от желаемого результата. Мясо и рыба получатся вкуснее, если их перед приготовлением натереть растительным маслом, специями и травами и оставить на несколько часов мариноваться. Блюда солить после приготовления.

Сосиски не лопнут, если по прошествии половины времени их наколоть вилкой.

По прошествии половины времени проверьте, как идет процесс приготовления, и по необходимости переверните продукты или полейте маслом или жиром.

Гриль особенно хорош для поджаривания тонких ломтиков мяса и рыбы. Тонкие кусочки во время приготовления достаточно перевернуть один раз, более толстые – несколько раз. Если вы готовите рыбу, сверните ее кольцом, положив хвост в рот, и в таком виде положите рыбу на металлическую решетку.

Приготовление на гриле

Таблица и рекомендации – Микроволны + гриль

Режим «Микроволны + гриль» идеален для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания верха блюд. Поэтому в данном режиме можно также готовить на гриле

или запекать блюда под сыром (гратинировать).

Гриль и микроволны работают одновременно. Микроволны готовят, а гриль зарумянивает продукты.

Продукт	Количество, г	Посуда	Мощность, Вт	Время, мин.	Время выдержки, мин.
Паста под сыром	500	низкая емкость	400	12-17	3-5
Картофель под сыром	800	низкая емкость	600	20-22	3-5
Лазанья	около 800	низкая емкость	600	15-20	3-5
Поджаренный сливочный сыр	около 500	низкая емкость	400	18-20	3-5
2 свежих куриных бедра (для приготовления на гриле)	200 каждое	низкая емкость	400	10-15	3-5
Цыпленок	около 1000	низкая и широкая емкость	400	35-40	3-5
Луковый суп под сыром	2 чашки × 200 г	суповые чашки	400	2-4	3-5

Перед использованием посуды, убедитесь, что она подходит для микроволн. Используйте посуду и емкости, пригодные для микроволновых печей.

Посуда, используемая в комбинированном режиме, одновременно должна допускать ее использование для гриля и являться прозрачной для микроволн и (см. раздел «Подходящая посуда»).

Помните, что параметры приготовления блюд указаны ориентировочно и зависят от состояния продуктов, их температуры, влажности и типа.

Если блюдо не достаточно подрумянилось, поставьте его под гриль еще на 5-10 минут.

Соблюдайте время выдержки и не забывайте переворачивать мясо.

Для приготовления пользуйтесь тарелкой поворотного стола, если нет других указаний.

Указанные в таблице значения действительны для холодной перед началом приготовления печи (нет необходимости предварительно разогревать печь).

Зажаривание и приготовление выпечки в микроволновой печи

Таблицы и рекомендации – Приготовление мяса и выпечки

Микроволны + конвекция

Продукт	Количество, г	Мощность, Вт	Температура, °C	Время, мин.	Время выдержки, мин.	Рекомендации
Жаркое из говядины	1000-1500	400	200	30-40	20	Не накрывать емкость крышкой. Перевернуть 1 раз
Свиное филе / Отбивная на или без кости Жаркое из свинины	800-1000	200	180-190	50-60	20	Не накрывать емкость крышкой. Перевернуть 1 раз
Цыпленок (целиком)	1000/1200	400	200	30-40	10	Не накрывать емкость крышкой. Положите грудкой вниз. Перевернуть 1 раз.
Половина цыпленка	500-1000	400	200	25-35	10	Не накрывать емкость крышкой. Положите кожей вниз. Перевернуть 1 раз.
Жаркое из телячьего филе	1500/2000	200	180	60-65	20	Не накрывать емкость крышкой. Перевернуть 1-2 раза. После переворачивания не накрывать крышкой.
Говядина – поясничная часть	1500-1800	200	200	80-90	20	Не накрывать емкость крышкой. Перевернуть 1-2 раза

Микроволны / Выпечка

Выпечка	Мощность, Вт	Температура, °C	Время, мин.	Время выдержки, мин.	Рекомендации
Шоколадно-вишневый пирог	200	200	30	5-10	Поворотный стол, маленькая решетка, разъемная форма Ø 28 см
Чизкейк с фруктами	400	180	40-45	5-10	Поворотный стол, маленькая решетка, разъемная форма Ø 28 см
Яблочный пирог	200	185	40-45	5-10	Поворотный стол, маленькая решетка, разъемная форма Ø 28 см
Пирог со сметаной и фруктами	400	180	35-40	5-10	Поворотный стол, маленькая решетка, разъемная форма Ø 28 см
Чизкейк с посыпкой	400	180	40-50	5-10	Поворотный стол, маленькая решетка, разъемная форма Ø 26 см
Ореховый торт	200	170	30-35	5-10	Поворотный стол, металлическая форма для торта

Зажаривание и приготовление выпечки в микроволновой печи

Рекомендации по жариванию и приготовлению выпечки

Куски мяса переворачивайте по прошествии половины времени. После того как мясо жарилось, дайте ему постоять 20 минут в выключенной и закрытой печи. Это поможет сокам равномерно распределиться.

Необходимая температура и время для жаривания зависят от типа и количества приготавливаемого мяса.

Если вес мяса, которое вы собираетесь готовить, не указан в таблице, выберите установку, следующую за необходимым вам значением, и увеличьте продолжительность приготовления.

Советы по использованию посуды

Убедитесь, что посуда, в которой вы собираетесь готовить, подходит микроволновой печи по размерам.

Вынимая из печи горячую стеклянную посуду, ставьте ее на сухое кухонное полотенце – на мокрой или холодной поверхности посуда может лопнуть. Для извлечения посуды из печи пользуйтесь кухонными перчатками.

Важно

При приготовлении в режиме «Микроволны + конвекция» всегда используйте маленькую круглую решетку и устанавливайте ее на поворотный стол. Разъемные формы, формы для выпечки и противни ставьте на круглую решетку.

Исключение: Разъемная металлическая форма для выпечки устанавливается непосредственно на поворотный стол.

Таблицы и рекомендации – Выпекание при конвекции

Блюдо	Посуда	Уровень	Температура	Время, мин.
Торт из грецких орехов	Разъемная металлическая форма	Поворотный стол	170/180	30/35
Фруктовый пирог	Разъемная металлическая форма Ø 28 см	Поворотный стол, маленькая круглая решетка	150/160	35/45
Рождественский пирог	Разъемная металлическая форма	Поворотный стол	170/190	30/45
Пикантная выпечка, например, пицца с картофелем	Круглая стеклянная форма	Поворотный стол, маленькая круглая решетка	160/180	50/70
Бисквит	Разъемная металлическая форма Ø 26 см	Поворотный стол, маленькая круглая решетка	160/170	40/45
Бисквитный рулет с джемом	Стеклянная форма	1	110	35/45
Вишневый пирог	Стеклянная форма	1	170/180	35/45

Советы по использованию посуды для выпечки

Самая распространенная посуда для выпечки – черные металлические формы. Если вы собираетесь готовить с помощью микроволн, пользуйтесь стеклянной, керамической или пластиковой посудой для выпечки, которая должна выдерживать температуру до 250 °C. Однако в таких формах блюда меньше подрумяниваются.

Советы по приготовлению выпечки

В зависимости от количества и типа выпечки меняется температура и продолжительность приготовления. Сначала попробуйте готовить с меньшим временем и на более низких температурах, затем по необходимости увеличивайте значения. При низких температурах изделие равномернее пропекается. Форму с выпечкой ставьте на середину поворотного стола.

Рекомендации по приготовлению выпечки

Как проверить, готова ли выпечка?

За 10 минут до окончания приготовления проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто не остается на палочке, изделие готово.

Выпечка слишком темная

В следующий раз установите более низкую температуру, а продолжительность выпекания увеличьте.

Выпечка слишком сухая

После завершения приготовления с помощью деревянной палочки проделайте в выпечке небольшие отверстия. Сбрызните изделие фруктовым соком или алкогольным напитком. В следующий раз увеличьте температуру приблизительно на 10 °C, а продолжительность выпекания сократите.

Выпечка при переворачивании не отстаёт от формы

Оставьте готовую выпечку постоять 5-10 минут, и она свободнее выйдет из формы. Если изделие все же не отстаёт, осторожно проведите ножом вокруг формы по краям. В следующий раз хорошо смажьте форму маслом.

Совет по экономии энергии

При приготовлении более чем одного изделия рекомендуется их выпекать одно за другим, пока печь еще не остыла. Это позволит сократить продолжительность приготовления второго и последующих блюд.

Предпочтительнее использовать темные формы для выпечки – крашенные или эмалированные черные, – так как они лучше поглощают тепло.

Если изделие требует длительного выпекания, выключите печь за 10 минут до окончания приготовления и используйте остаточное тепло для завершения процесса выпечки.

Подходящая посуда

Режим «Микроволны»

При использовании микроволн помните, что они отражаются металлическими поверхностями, а стекло, фарфор, глина, пластик и бумага пропускают микроволны.

По этой причине **в микроволновой печи нельзя использовать металлические сковороды и посуду или емкости с металлическими деталями и украшением. Декорированная или содержащая металлы** стеклянная и глиняная посуда (например, свинцовый хрусталь) не подходит для использования в микроволновой печи.

Идеальными материалами для микроволновой печи являются стекло, устойчивые к высоким температурам фарфор, глина и пластик. Очень тонкое и хрупкое стекло лучше использовать для непродолжительного приготовления (например, подогрева).

Горячая пища отдает тепло посуде, поэтому посуда тоже может сильно нагреваться. Поэтому всегда пользуйтесь **кухонными рукавами!**

Как проверить посуду, которую вы хотите использовать в микроволновой печи?

Поставьте в печь емкость, которую вы хотите использовать, и установите время 20 секунд и максимальную мощность. Если по истечении данного времени емкость осталась холодной или только слегка нагрелась, она подходит для микроволн. Если емкость сильно нагрелась или вызвала искрение, такая посуда для микроволновой печи не пригодна.

Режим гриля и конвекции

Для приготовления на гриле посуда должна выдерживать температуру не менее 300 °C.

Пластиковая посуда для использования на гриле не подходит.

Режим «Микроволны + гриль»

Для режима «Микроволны + гриль» посуда должна одновременно соответствовать требованиям по использованию посуды для микроволн и гриля.

Алюминиевые емкости и фольга

Готовые блюда в алюминиевых емкостях или фольге можно ставить в микроволновую печь, принимая во внимание приведенные ниже условия:

- Следуйте рекомендациям производителя, указанным на упаковке.
- Алюминиевые емкости не должны превышать 3 см в высоту и касаться стенок камеры печи (**минимальное расстояние 3 см**). Необходимо снять алюминиевую крышку, если она есть.
- Ставьте алюминиевую емкость непосредственно на поворотный стол. При использовании металлической решетки ставьте емкость на фарфоровую тарелку. Запрещается ставить алюминиевые емкости прямо на металлическую решетку!
- Время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в продукты только с верхней стороны. Если вы сомневаетесь, лучше пользуйтесь подходящей для микроволновой печи посудой.
- Алюминиевая фольга используется для отражения микроволн во время процесса размораживания. Края или выступающие части нежных продуктов, таких как птица или фарш, оберните фольгой для защиты от перегрева.
- **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками камеры печи, так как это может вызвать электрический дуговой разряд.

Крышки

Рекомендуем вам использовать стеклянные или пластиковые крышки или пищевую пленку по следующим причинам:

1. Помогает избежать излишнего испарения влаги (прежде всего, при длительном приготовлении);
2. Сокращается время приготовления;
3. Продукты не пересушиваются;
4. Сохраняется аромат продуктов.

Крышки должны иметь отверстия, предотвращающие возникновение излишнего давления пара. Пластиковые пакеты необходимо открывать. Баночки и бутылочки с детским питанием и подобные емкости разогревайте без крышек, в противном случае емкости могут лопнуть.

Таблица типов посуды

В таблице ниже представлены типы посуды, пригодной для использования в микроволновой печи.

Посуда \ Режим	Микроволны		Гриль	Микроволны + гриль
	Размораживание/подогрев	Приготовление		
Стекло и фарфор ¹⁾ Для использования в домашнем хозяйстве, неогнеупорные, пригодные для мытья в посудомоечной машине	да	да	нет	нет
Глазурованный фарфор Огнеупорное стекло и фарфор	да	да	да	да
Фарфор, каменная посуда ²⁾ Неглазурованная и глазурованная без декорирования металлом	да	да	нет	нет
Глиняная посуда ²⁾ Глазурованная Неглазурованная	да нет	да нет	нет нет	нет нет
Пластиковая посуда ²⁾ Термоустойчивая до 100 °C Термоустойчивая до 250 °C	да да	нет да	нет нет	нет нет
Пластиковые пленки ³⁾ Пищевая пленка Целлофан	нет да	нет да	нет нет	нет нет
Бумага, картон, пергамент ⁴⁾	да	нет	нет	нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевая упаковка ⁵⁾ Оборудование (металлическая решетка)	да нет нет	нет да нет	да да да	нет да да

1. Посуда без золотых и серебряных ободков; свинцовый хрусталь не пригоден.

2. Учитывайте рекомендации производителя!

3. Не закрывайте упаковки металлическими скрепками. Проделывайте отверстия в упаковке. Пользуйтесь пластиковой пленкой только, чтобы накрывать продукты.

4. Не используйте бумажные тарелки!

5. Только низкие емкости без крышек. Не допускайте соприкосновения алюминия со стенками камеры микроволновой печи.

Очистка и обслуживание микроволновой печи

Очистка, практически, единственное мероприятие необходимое для обслуживания микроволновой печи.

Предупреждение! Регулярно очищайте печь. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи. Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, **что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.**

Предупреждение! Перед очисткой печь необходимо отсоединить от питания. Извлеките вилку присоединительного кабеля из розетки или выключите автоматический выключатель питания.

Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками, которые могут поцарапать поверхности печи, или острыми предметами, так как они могут оставить пятна или повреждения на поверхностях печи.

Не пользуйтесь приборами, чистящими под высоким давлением, и приборами для очистки паром.

Передние поверхности

Обычно достаточно протирать печь влажной тряпкой. Если печь сильно загрязнена, добавьте в воду несколько капель средства для ручного мытья посуды. После очистки с использованием моющего средства протрите печь сухой тряпкой.

Для очистки передней панели из алюминия используйте средство для очистки стекол и мягкую тряпку, не оставляющую ворсинок. Протирайте движениями из стороны в сторону, не нажимая на поверхность.

Сразу вытирайте пятна накали, жира, крахмала и яичного белка, так как под ними может образовываться ржавчина.

Не позволяйте воде попадать внутрь камеры печи.

Внутренние поверхности

После каждого использования очищайте стенки камеры мягкой тряпкой: это самый простой способ устранить остатки пищи и брызги, осевшие на стенках во время приготовления.

Для удаления трудновыводимых загрязнений пользуйтесь неагрессивными чистящими средствами. **Не используйте спреи для очистки духовок и другие агрессивные и абразивные чистящие средства.**

Всегда содержите в полной чистоте дверцу и торцевые поверхности печи, так как таким образом вы обеспечите правильное открывание и закрывание дверцы.

Следите, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия микроволновой печи.

Регулярно вынимайте поворотный стол вместе с приводом и очищайте дно камеры, особенно при разливе жидкости.

Не включайте микроволновую печь без установленных на свое место поворотного стола и привода.

Если поверхности камеры сильно загрязнены, поставьте на поворотный стол чашку с водой и включите печь на 2-3 минуты при максимальной мощности микроволн. Пар размягчит грязь, и ее можно будет протереть мягкой тряпкой.

Для устранения неприятных запахов в печи (например, после приготовления рыбы) капните в чашку с водой несколько капель лимонного сока. Положите в чашку чайную или кофейную ложечку для предупреждения бурления. Нагревайте воду в течение 2-3 минут на максимальной мощности микроволн.

Потолок камеры печи

При сильнозагрязненном потолке камеры для облегчения очистки можно опустить нагревательный элемент гриля.

Во избежание ожогов подождите, пока нагревательный элемент полностью остынет. Опустите гриль следующим образом:

1. Поверните держатель нагревательного элемента на 90° (1).
2. Аккуратно опустите гриль (2). **Не применяйте силу, так как можете повредить печь.**
3. После очистки потолка, установите нагревательный элемент (2) на место так же, как вы его опустили.

Всегда содержите чистой защитную слюдяную пластину (3), расположенную на потолке камеры печи. Остатки пищи на пластине могут вызывать повреждение или искрение.

Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы.

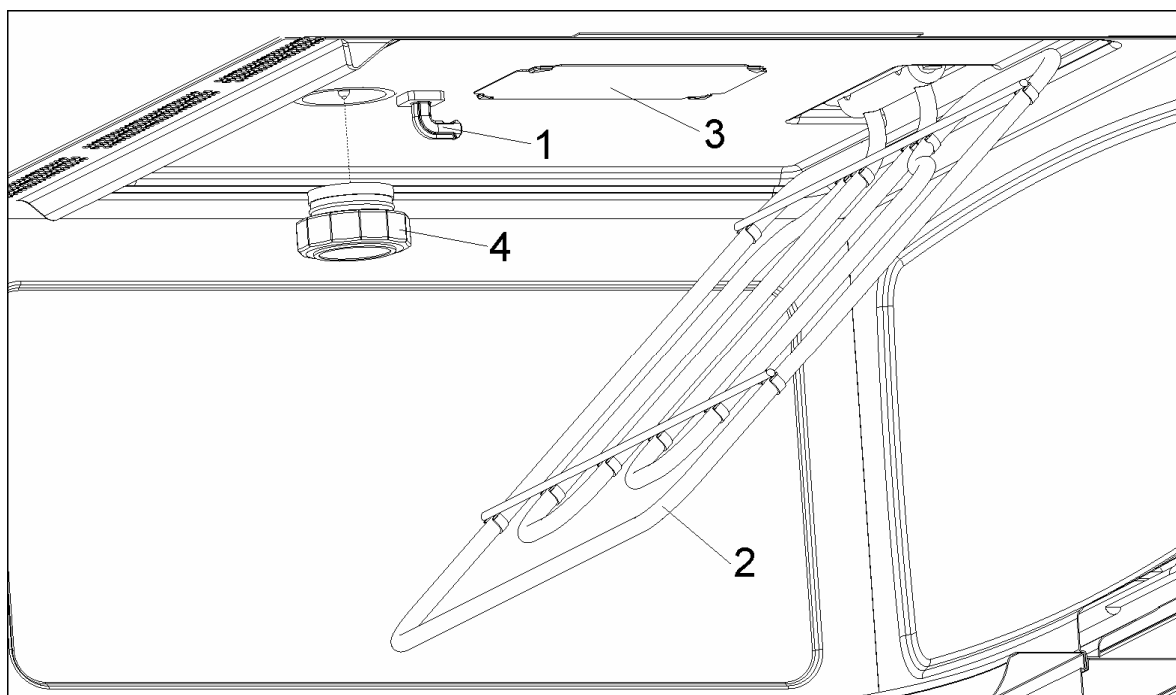
Во избежание риска не снимайте слюдяную пластину.

Крышка лампочки (4) находится на потолке камеры печи и легко снимается для очистки. Для этого вам необходимо отвинтить крышку и вымыть водой и средством для ручного мытья посуды.

Оборудование

Очищайте оборудование после каждого использования. При сильных загрязнениях принадлежности сначала замочите, а потом очистите щеткой и губкой. Оборудование можно мыть в посудомоечной машине.

Следите за постоянной чистотой тарелки и привода поворотного стола. Перед включением микроволновой печи убедитесь, что тарелка и привод установлены на свои места.



Что делать, если микроволновая печь не работает?

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ремонтные работы должны производиться только техническим специалистом. Ремонт, выполненный не авторизованным со стороны производителя лицом, опасен.

В следующих случаях нет необходимости обращаться в сервисный центр, так как вы можете определить причину неисправности самостоятельно:

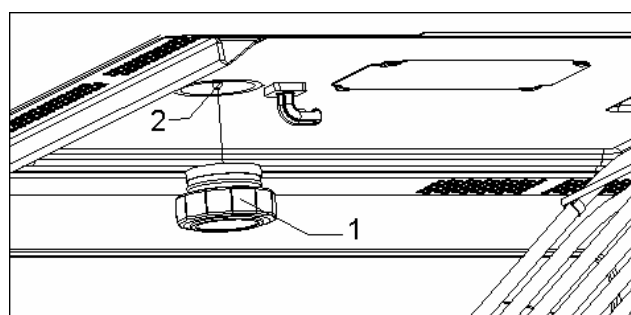
- **Дисплей не работает!** Проверьте:
 - Не скрыта ли индикация часов (см. раздел «Основные функции и режимы. Скрыть/показать часы»).
- **При прикосновении к сенсорам ничего не происходит!** Проверьте:
 - Может, включена защитная блокировка («Основные функции и режимы. Защитная блокировка»).
- **Микроволновая печь не работает!** Проверьте:
 - Правильно ли вставлена вилка в розетку.
 - Включена ли печь.
 - Плотно ли закрыта дверца. При закрывании дверцы должен раздастся щелчок.
 - Может, между дверцей и торцевой частью печи застрял предмет.
- **Во время работы печи слышны странные звуки!** Проверьте:
 - Не происходит ли в печи искрение из-за металлических предметов (см. раздел «Подходящая посуда»).
 - Не касается ли посуда стенок камеры.
 - Не оставлены ли в печи столовые приборы или приборы для приготовления пищи.
- **Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно!** Проверьте:
 - Может, вы случайно использовали металлическую посуду.
 - Установили ли вы соответствующую продолжительность и мощность приготовления.

- Может, вы положили в печь большее количество или более холодные продукты, чем обычно.
- **Продукты очень горячие, пересохли или подгорели!** Проверьте, правильно ли вы установили продолжительность и мощность приготовления
- **Слышны звуки после завершения процесса приготовления!** Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор еще некоторое время продолжает работать. Когда температура достаточно снизится, вентилятор выключится автоматически.
- **Микроволновая печь включается, но лампочка освещения не горит!** Если все функции печи работают нормально, значит, могла перегореть лампочка. Вы можете продолжать пользоваться печью.

Замена лампочки

Для замены лампочки выполните следующее:

- Отсоедините печь от питания. Извлеките вилку присоединительного кабеля из розетки или выключите автоматический выключатель питания.
- Отвинтите и снимите крышку лампочки (1).
- Выньте галогеновую лампочку (2).
- Предупреждение!** Лампочка может быть очень горячей.
- Вставьте новую галогеновую лампочку 12 В / 10 Вт. **Предупреждение!** Не касайтесь пальцами поверхности галогеновой лампочки, так как можете ее повредить. Следуйте инструкциям производителя лампочки.
- Привинтите крышку на место (1).
- Снова подсоедините микроволновую печь к питанию.



Описание режимов

Символ	Режим	Мощность микроволн	Продукты
	Микроволны	200 Вт	Медленное размораживание нежных продуктов, поддержание блюда горячим
		400 Вт	Приготовление на низкой температуре; приготовление риса
		600 Вт	Быстрое размораживание, подогрев детского питания
		800 Вт	Подогрев и приготовление продуктов
		1000 Вт	Приготовление овощей и другой пищи Медленное приготовление и подогрев Подогрев и приготовление небольших порций продуктов
	Микроволны + гриль	200 Вт	Обжаривание
		400 Вт	Приготовление птицы и мяса на гриле
		600 Вт	Выпекание пирогов и приготовление блюд под сыром
	Гриль		Приготовление блюд на гриле
	Гриль с вентилятором	---	Приготовление мяса и рыбы на гриле
			Приготовление птицы на гриле
			Картофель глубокой заморозки – размораживание и зажаривание
	Конвекция	---	Зажаривание и выпекание
	Микроволны + конвекция	200-600 Вт	Быстрое зажаривание мяса, рыбы и птицы Выпекание тортов

Технические данные

- Переменное напряжение..... (см. табличку данных)
- Потребляемая мощность..... 3400 Вт\
- Мощность гриля. 1500 Вт
- Мощность при конвекции..... 1500 Вт
- Мощность микроволн на выходе..... 1000 Вт
- Частота микроволн..... 2450 МГц
- Габаритные размеры (ш×в×г)..... 595 × 455 × 542 мм
- Размеры камеры печи (ш×в×г). 420 × 210 × 390 мм
- Объем камеры печи. 32 л
- Вес..... 38 кг

Шановний покупець:

Ми вдячні Вам за придбання цього приладу. Ми впевнені, що ця сучасна, функціональна та практична мікрохвильова духовка, виготовлена з високоякісних матеріалів, повністю задовольнить Ваші потреби.

Ми просимо Вас уважно прочитати інструкції в цьому буклеті перед початком експлуатації приладу. Це дозволить отримати найкращі результати від користування приладом.

ЗБЕРІГАЙТЕ ДОКУМЕНТАЦІЮ ДО ЦЬОГО ПРИЛАДУ.

Зберігайте інструкцію з експлуатації завжди під рукою. Якщо Ви передаєте духовку іншій людині, передайте разом і цю інструкцію!

Захист навколишнього середовища

Утилізація упаковки



На упаковці є символ Green Point (зелена точка).

Викидайте всі пакувальні матеріали, такі як картон, полістирол та пластикові частини у відповідні корзини (якщо такі існують). Так Ви будете певні, що ці матеріали будуть повторно перероблені.



Утилізація обладнання

Відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC по утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE), побутові електричні прилади не можна утилізувати як звичайні побутові відходи.

Електричні прилади, строк експлуатації яких закінчився, не можна викидати разом із звичайним сміттям – це може зашкодити здоров'ю людей та навколишньому середовищу. Символ закресленого контейнера для сміття на упаковці повинен знаходитися на всіх подібних приладах на позначення того, що утилізувати такі предмети слід окремо від іншого сміття.

Інструкції по установці	37
Перед установкою	37
Після установки	37
Мікрохвилі	38
Переваги мікрохвиль	40
Опис приладу	41
Управління	42
Установка годинника	42
Приховування/Показ часу	42
Блокування від дітей	42
Основні функції	43
Мікрохвильова піч.....	43
Мікрохвильова піч – Швидкий Старт	43
Гриль	44
Мікрохвилі + Гриль	44
Гаряче повітря	45
Мікрохвилі + Гаряче Повітря.....	45
Гриль з Вентилятором.....	46
Розморожування за вагою (автоматичне)	47
Розморожування за часом (вручну).....	48
Спеціальні функції	49
Спеціальна функція F1: Підігрівання їжі	49
Спеціальна функція F2: Готування.....	50
Спеціальна Функція F3: Розморожування & Приготування тостів	51
Під час роботи духовки	52
Переривання готування	52
Зміна параметрів	52
Відміна готування	52
Завершення готування.....	52
Розморожування	53
Готування у мікрохвильовій печі	55
Готування страв-гриль	57
Смаження та випікання	60
Який посуд можна використовувати?	63
Функція мікрохвиль	63
Функція Гриля і Гарячого повітря.....	63
Функція мікрохвилі + гриль	63
Алюмінієві контейнерами та фольга	63
Кришки	63
Догляд та чищення	65
Що робити, якщо духовка не працює?	67
Заміна лампочки.....	67
Технічні характеристики	68
Опис функцій	68
Специфікації	68
Установка	69

Інструкції по установці

Перед установкою

Перевірте, чи напруга, зазначена у таблиці даних, співпадає з напругою локальної електромережі.

Відкрийте дверцята духовки і **вийміть всі аксесуари**, зніміть весь пакувальний матеріал.

Не знімайте слюдяну кришку зі стелі духовки! Ця кришка запобігає потраплянню жиру і частинок їжі на генератор мікрохвиль.

Попередження! Лицьова панель духовки може бути загорнута у **захисну плівку**. Перед першим використанням духовки обережно зніміть всю плівку, починаючи зсередини.

Переконайтеся, що духовка не пошкоджена. Перевірте, чи правильно закриваються дверцята духовки, і що зовнішня і внутрішня поверхні дверцят неущоджені. Якщо Ви знайшли дефекти, зверніться до авторизованого сервісного центру.

НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ДУХОВКОЮ, якщо кабель або вилка пошкоджені, якщо духовка не функціонує належним чином, або ж якщо прилад пошкоджений. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

Поставте прилад на тверду та рівну поверхню. Духовка не повинна стояти близько до джерел тепла, радіо або телеприймача.

Під час установки переконайтеся, що кабель не контактує з вологою або предметами, які мають гострі краї, знаходяться позаду духовки. Висока температура може пошкодити кабель.

Попередження: після установки переконайтеся, що Ви можете легко дістатися вилки.

Після установки

Духовка обладнана приєднувальним кабелем і вилкою для однофазної напруги.

Якщо Ви встановлюєте прилад для довготривалого використання, встановлення має здійснювати кваліфікований спеціаліст.

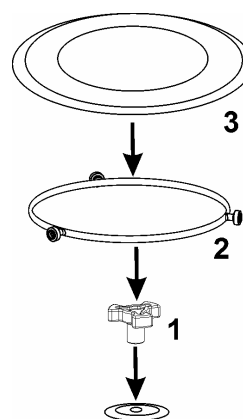
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.

Виробник та продавець не несуть відповідальності за будь-яку шкоду, яка може бути завдана людям, тваринам або майну через недотримання цієї інструкції.

Духовка працює тільки, якщо дверцята закриті належним чином.

Після першого використання почистіть інтер'єр та зовнішні панелі духовки, а також аксесуари, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі "Догляд та чищення".

Поставте опору для тарілки (1) по центру дна духовки, вставте також роликову опору (2), а зверху – скляну тарілку(3), переконавшись, що Ви зібрали комплект правильно. Коли б Ви не користувалися мікрохвилями, скляна тарілка та відповідні аксесуари повинні бути правильно зібрані в духовці. **Тарілка може обертатися в двох напрямках.**



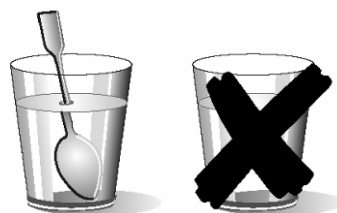
Під час установки дотримуйтеся інструкцій.



- **Попередження!** Не залишайте духовку без нагляду, особливо якщо використовуються паперові, пластикові або інші легкозаймисті матеріали. Ці матеріали можуть загорітися. **НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ!**
- **Попередження!** Якщо Ви помітили дим та вогонь, не відкривайте дверцята. Відключіть духовку і витягніть вилку з розетки, щоб перервати енергопостачання.
- **Попередження!** Не нагрівайте чистий спирт або алкогольні напої у мікрохвильовці. **НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ!**
- **Попередження!** Не нагрівайте рідину або інші продукти у щільно закритих контейнерах, тому що це призведе до вибуху.
- **Попередження!** Діти можуть користуватися мікрохвильовою піччю без нагляду дорослих, тільки якщо вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного користування приладом і як впізнати небезпеку, якщо піч використовується некоректно.
- **Попередження!** Якщо піч має комбінований режим готування (мікрохвилі у поєднанні з іншими видами нагріву), діти не повинні користуватися приладом без нагляду дорослих через утворення високих температур.
- **Попередження!** Духовку неможна використовувати, якщо:
 - дверцята некоректно закриті;
 - пошкоджені дверні шарніри;
 - поверхня між дверцятами та корпусом пошкоджена;
 - скло дверцят пошкоджене;
 - всередині часто лунає електричний тріск, навіть якщо там немає металевих предметів.
- Духовкою **можна знову користуватися** після того, як її відремонтував майстер сервісного центру.

Увага!

- **Не підігрівайте пляшечки та горщики з дитячим харчуванням, якщо на них надіта соска або кришка. Після нагріву їжі перемішайте її або добре потрусіть, щоб тепло рівномірно розподілилося. Перевірте температуру їжі перед годуванням дитини. НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ!**
- Щоб уникнути надмірного нагріву або пригорання страви, важливо встановити правильний час та потужність готування, особливо якщо Ви готуєте **невелику кількість їжі**. Наприклад, хлібна булка може пригоріти через 3 хвилини, якщо потужність надто висока.
- Для приготування тостів користуйтеся функцією гриля і не залишайте процес готування без нагляду. При використанні комбінованого методу готування для приготування тостів може виникнути пожежа через дуже незначний проміжок часу.
- Переконайтеся, що приєднувальні кабелі інших електроприладів не торкаються гарячих дверцят духовки. Ізоляція кабелів може розплавитися. **Небезпека короткого замикання!**



Будьте обережні, нагріваючи рідину!

Коли рідина (вода, кава, молоко, чай та ін.) досягає точки кипіння, і Ви її виймаєте з печі, вона може вихлюпнутися через край контейнера. **НЕБЕЗПЕКА ПОРАНЕНЬ ТА ОПІКІВ!**

Щоб уникнути цієї ситуації, покладіть у контейнер з рідиною неметалеву чайну ложечку або скляну паличку.

Безпечне використання мікрохвиль

Прилад призначений виключно для побутового використання!

Використовуйте піч тільки для приготування їжі.

Уникайте пошкоджень приладу та інших небезпечних ситуацій, дотримуючись наступного:

- Не включайте духовку без **роликової опори, тримача опори і тарілки** всередині.
- **Не включайте піч порожньою.** Якщо всередині приладу немає їжі, може статися електричне перевантаження і прилад може бути пошкоджено. **НЕБЕЗПЕКА УШКОДЖЕННЯ!**
- **Для здійснення тестових програм** поставте склянку води в піч. Вода абсорбує мікрохвилі і прилад не пошкодиться.
- Не закривайте і не блокуйте **вентиляційні отвори.**
- Користуйтеся тільки **посудом, придатним** для мікрохвиль. Перед тим, як поставити тарілку або контейнер в піч, перевірте, чи підходять вони для цього (дивіться розділ по вибору посуду).
- **Ніколи не знімайте слюдяну кришку зі стелі духовки!** Ця панель попереджує потрапляння жиру та частинок їжі на генератор мікрохвиль.
- Не зберігайте жодні **легкозаймисті предмети** всередині приладу. Це може призвести до пожежі, якщо Ви випадково активуєте піч.
- Не використовуйте піч як **сховище.**
- **Яйця в шкаралупі та варені яйця в шкаралупі** не можна готувати/підігрівати у мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути.
- Не використовуйте піч для **смаження**, тому що неможливо контролювати температуру олії, нагрітої мікрохвилями.
- **Щоб уникнути опіків**, завжди користуйтеся рукавичками при роботі з приладом.
- **Не сідайте та не кладіть жодні предмети на відкриті дверцята духовки.** Це може пошкодити прилад, особливо шарніри. Дверцята можуть витримати вагу максимум 8 кг.

- Не перевищуйте вагу 8 кг.

Чищення:

- **Попередження!** Прилад необхідно регулярно чистити. необхідно усунути всі частинки їжі (дивіться розділ Догляд та Чищення). Якщо прилад не чистити, її поверхня може пошкодитися і **це може скоротити строк експлуатації приладу і призвести до небезпечної ситуації.**
- Поверхні, які контактують з дверцятами (корпус духовки і внутрішня поверхня дверцят), повинні завжди бути чистими задля належного функціонування приладу.
- Будь ласка, дотримуйтеся інструкцій щодо чищення в розділі "Чищення та Догляд".

Ремонт:

- **Обережно – Мікрохвилі! Не можна знімати зовнішній захист приладу.** Для некваліфікованої людини небезпечно здійснювати ремонт даного приладу. Ремонт повинен здійснювати фахівець авторизованого сервісного центру.
- Якщо приєднувальний кабель пошкоджений, його необхідно замінити, щоб уникнути небезпеки. це має здійснювати тільки фахівець авторизованого сервісного центру.
- Всі роботи по ремонту та заміні запчастин має право здійснювати тільки кваліфікований спеціаліст авторизованого сервісного центру.

У звичайних духовках тепло, генероване нагрівальними елементами або газовими пальниками, повільно проникає у страву від зовнішньої поверхні до центру. Таким чином витрачається велика кількість енергії на нагрівання повітря, аксесуарів духовки і контейнера, в якому знаходиться страва.

У мікрохвильовій духовці тепло генерується всередині їжі, що нагрівається від центру до зовнішньої поверхні. Енергія не витрачається на нагрів повітря, стінок, аксесуарів та посуду (якщо він підходить для використання у мікрохвильовій печі), іншими словами, нагрівається тільки страва.

Мікрохвильові печі мають наступні переваги:

1. Більш короткий час готування; на 3/4 менше часу, ніж це необхідно для звичайної духовки.
2. Ультра-швидке розморожування, що зменшує ризик розмноження бактерій.
3. Економія електроенергії.
4. Збереження корисних речовин та енергетичної цінності продуктів.
5. Легко чистити.

Як працюють мікрохвилі

Мікрохвильова піч обладнана магнетроном, який перетворює електричну енергію у мікрохвильову. Ці електромагнітні хвилі спрямовуються у центр духовки.

Всередині печі мікрохвилі розповсюджуються у всіх напрямках і відбиваються від металевих стінок, рівномірно проникаючи у страву.

Чому страва підігрівається

Більшість продуктів містить воду, а молекули води вібрують під дією мікрохвиль.

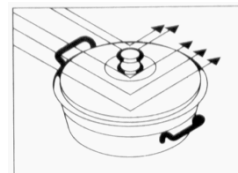
Тертя між молекулами виробляє тепло, яке підвищує температуру страви, розморожуючи, готуючи або підігріваючи її.

Після того, як всередині страви збільшується тепло:

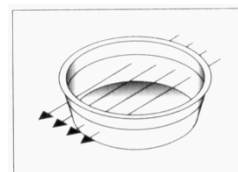
- Їжу можна готувати без додавання, або з додаванням невеликої кількості, води або жиру/олії;
- Розморожування, підігрівання або готування у мікрохвильовій печі набагато швидше, ніж у звичайній духовці;
- Вітаміни, мінерали та поживні речовини зберігаються в ставі;
- Незмінними залишаються також натуральний аромат та колір продуктів.

Мікрохвилі проходять крізь порцеляну, картон, пластик, але не проходять крізь метал. З цієї причини металеві контейнери, або ж такі, що мають металеве оздоблення, неможна використовувати у мікрохвильовій печі.

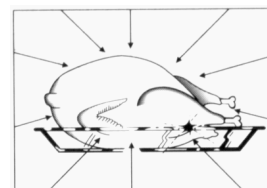
Мікрохвилі відбиваються від металу...



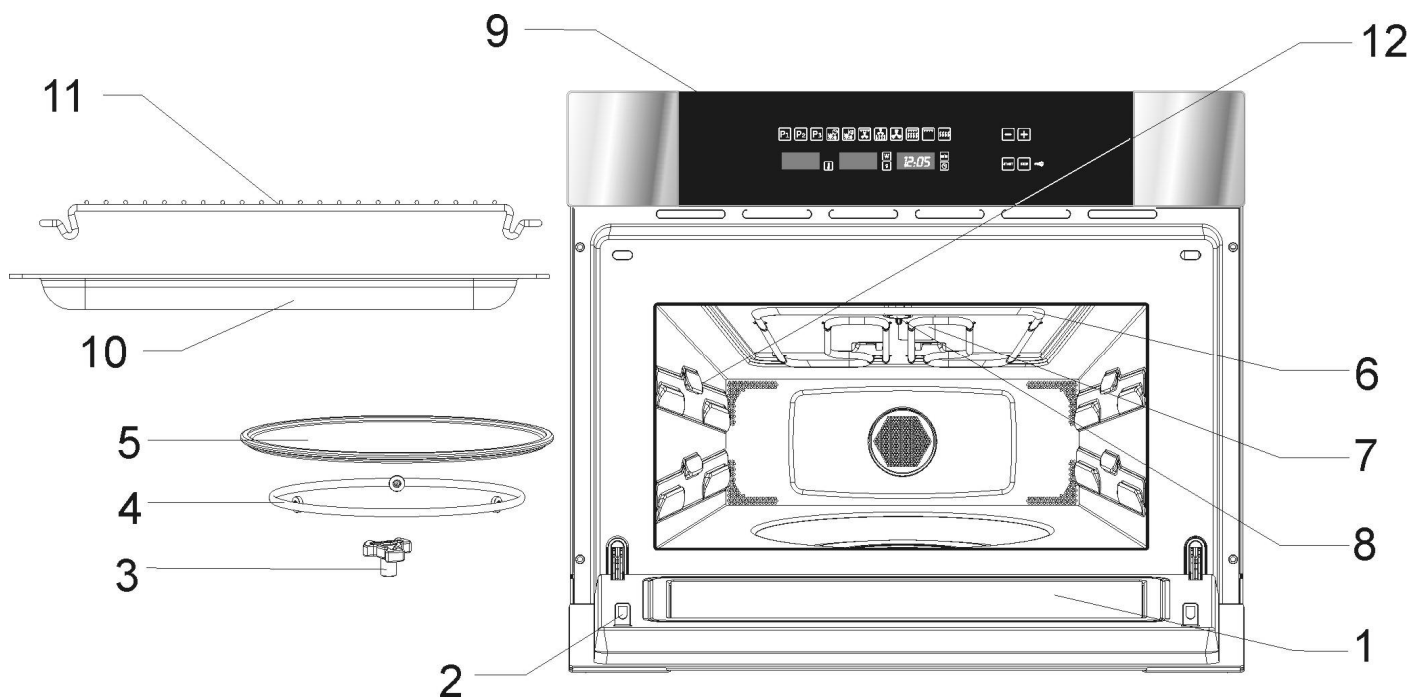
... але проходять крізь скло та порцеляну...



... і абсорбуються їжею.

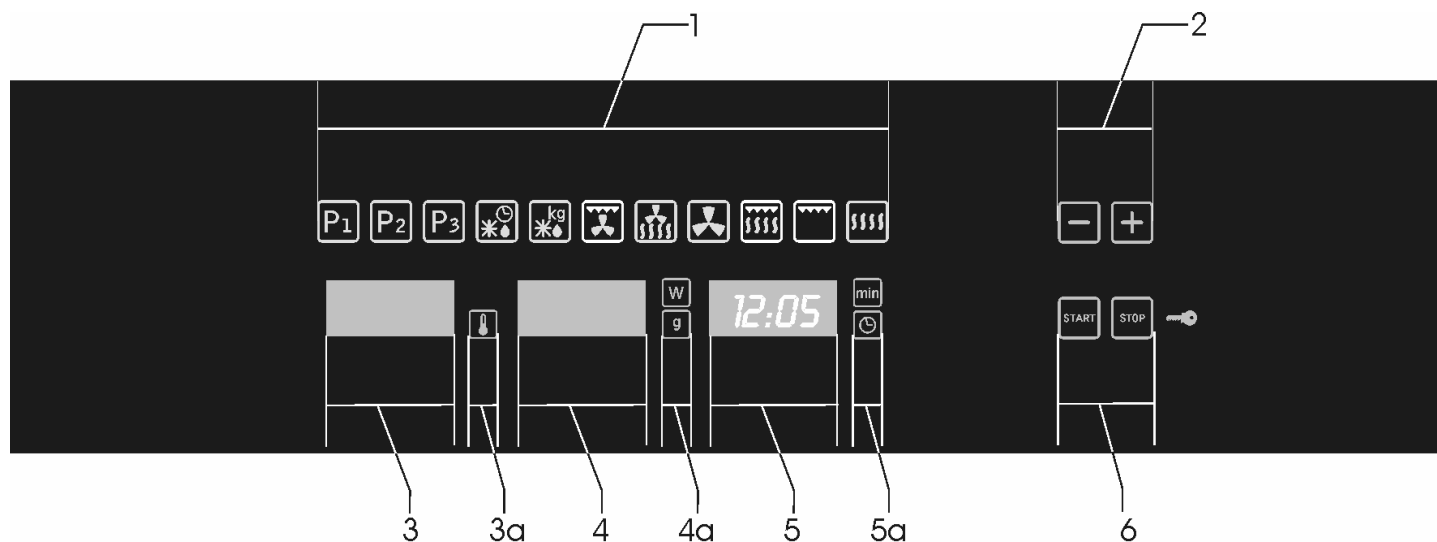


Опис приладу



- 1. – Оглядове вікно
- 2. – Шарніри
- 3. – Штифт для опори
- 4. – Роликова опора
- 5. – Скляна тарілка
- 6. – Гриль, що опускається

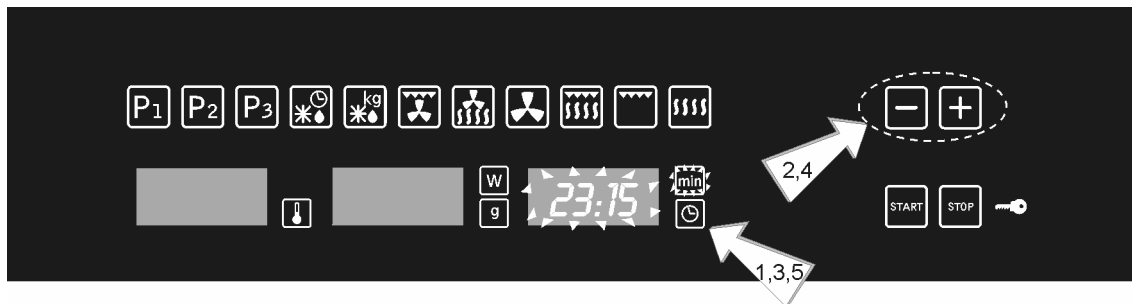
- 7. – Слюда́на пластина
- 8. – Лампочка
- 9. – Панель управління
- 10. – Емальоване деко для випікання
- 11. – Решітка
- 12. – Спрямовувачі



- 1. – Індикатори функцій
- 2. – Перемикач режимів готування
- 3. – Регулятор температури
- 3а.- Лампочка індикатора температури
- 4. – Вибір потужності/ваги

- 4а. – Індикаторні лампочки потужності/ваги
- 5. – Вибір годинника/часу
- 5а. – Індикаторні лампочки годинника/часу
- 6. – Старт і Стоп/ Блокування від дітей

Установка годинника



Після того, як Ви вперше увімкнули Вашу мікрохвильову піч або ж після збою в роботі електромережі дисплей годинника засвітиться, щоб показати, що час неправильний. Щоб встановити годинник, зробіть наступне:

1. Натисніть кнопку **Годинник**. Цифри на позначення годин почнуть мигати.
2. Натисніть кнопки “-” і “+” для встановлення годин.

3. Натисніть ще раз кнопку **Годинник**, щоб встановити хвилини. Цифри хвилин почнуть мигати.

4. Натискайте кнопки “-” і “+” для встановлення хвилин.

5. Щоб закінчити, натисніть ще раз кнопку **Годинник**.

Приховування/Показ часу

Якщо Ви не бажаєте, щоб дисплей показував час дня, Ви можете приховати його, натиснувши кнопку **Годинник** протягом 3 секунд. Крапка, що розділяє години і хвилини, мигатиме, але значення будуть схованими.

Якщо ж Ви знову хочете побачити дисплей годинника, натисніть кнопку **Годинник** на 3 секунди.

Блокування від дітей



Роботу духовки можна заблокувати (напр., щоб нею не користувалися діти).

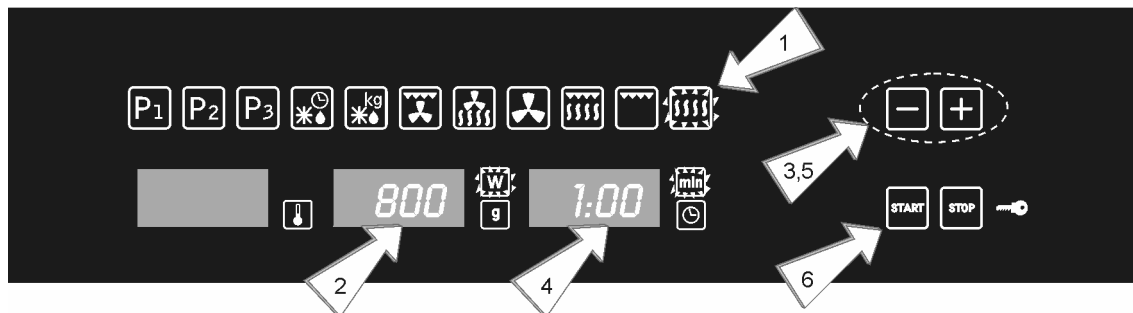
1. Для блокування духовки натисніть кнопку **Стоп** на 3 секунди. Ви почуєте акустичний сигнал і **дисплей** покаже слово “SAFE”. Духовка заблокована.

2. Для розблокування духовки натисніть кнопку **Стоп** на 3 секунди. Ви почуєте акустичний сигнал і **дисплей** показуватиме час знову.

Основні функції

Мікрохвильова піч

Користуйтеся цією функцією для приготування та підігрівання овочів, картоплі, рису, риби та м'яса.

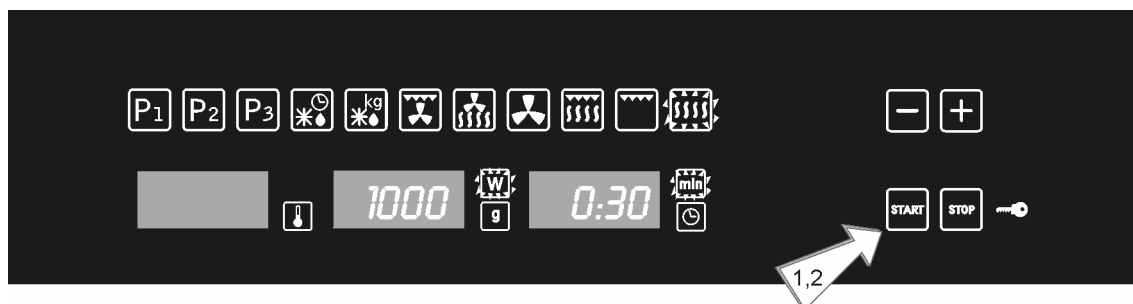


1. Натисніть кнопку **Мікрохвилі**. Засвітиться індикаторна лампочка.
2. Натискайте кнопку **Установки Потужності**, щоб обрати потужність мікрохвиль. Відповідна лампочка мигатиме. Якщо Ви не натиснете цю кнопку, духовка працюватиме при потужності 800 W.
3. Для зміни потужності натискайте кнопки “-” та “+”.
4. Натисніть кнопку **Установки Часу** для встановлення часу готування. Відповідна лампочка почне мигати.
5. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити час готування (напр., 1 хвилина).
6. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне працювати.

ПРИМІТКА: При виборі потужності 1000 W час готування обмежений до 15 хвилин.

Мікрохвильова піч – Швидкий Старт

Користуйтеся цією функцією, щоб швидко підігрівати їжу з високим вмістом води: воду, чай, каву або негустий суп.

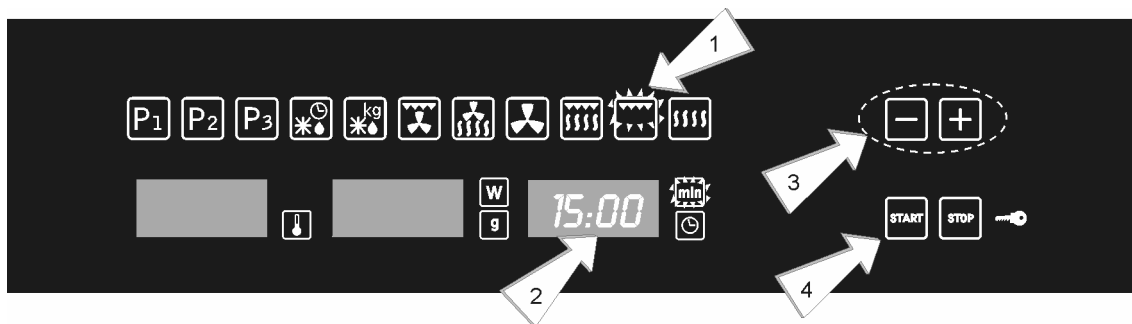


1. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне працювати в режимі мікрохвиль при максимальній потужності протягом 30 секунд.
2. Якщо Ви бажаєте продовжити готування, натисніть кнопку **Старт** знову. Кожний раз, як Ви натискаєте цю кнопку, час функціонування збільшуватиметься на 30 секунд.

ПРИМІТКА: При виборі потужності 1000 W час готування обмежений до 15 хвилин.

Гриль

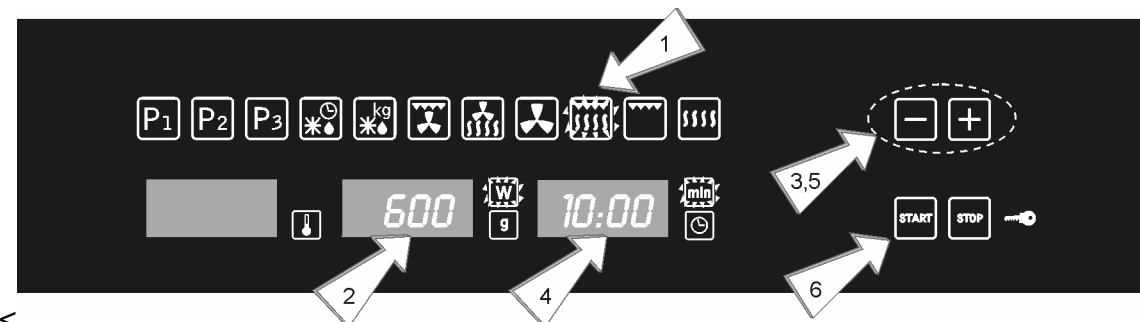
Користуйтеся цією функцією, щоб швидко підрум'янити верхівку страви.



1. Натисніть кнопку **Гриль**. Засвітиться лампочка.
2. Натисніть кнопку **Установки Часу**, щоб встановити час функціонування. Відповідна лампочка мигатиме.
3. Натисніть кнопки “-” та “+”, що змінити час (напр., 15 хвилин).
4. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне працювати.

Мікрохвилі + Гриль

Користуйтеся цією функцією для приготування лазаньї, птиці, смаженої картоплі.

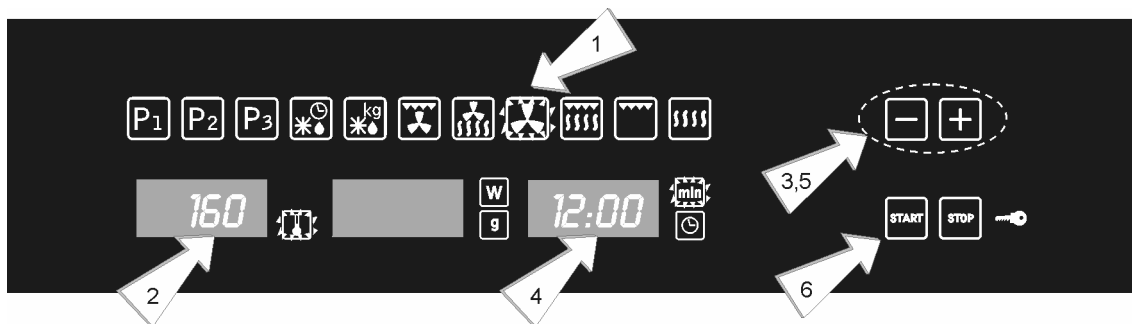


1. Натисніть кнопку **Мікрохвилі + Гриль**. Засвітиться відповідна лампочка.
 2. Натисніть кнопку **Установки потужності**, щоб змінити потужність мікрохвиль. Мигатиме відповідна лампочка. Якщо Ви не натиснете цю кнопку, духовка працюватиме при потужності 600 W.
 3. Щоб змінити мікрохвильову потужність, натисніть кнопки “-” і “+”.
 4. Натисніть кнопку **Установки Часу**, щоб встановити час готування. Відповідна лампочка мигатиме.
 5. Натисніть кнопки “-” і “+”, щоб змінити час готування (напр., 10 хвилин).
 6. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне працювати.
- При комбінованому готуванні потужність мікрохвиль обмежена до 600 W.

Основні функції

Гаряче повітря

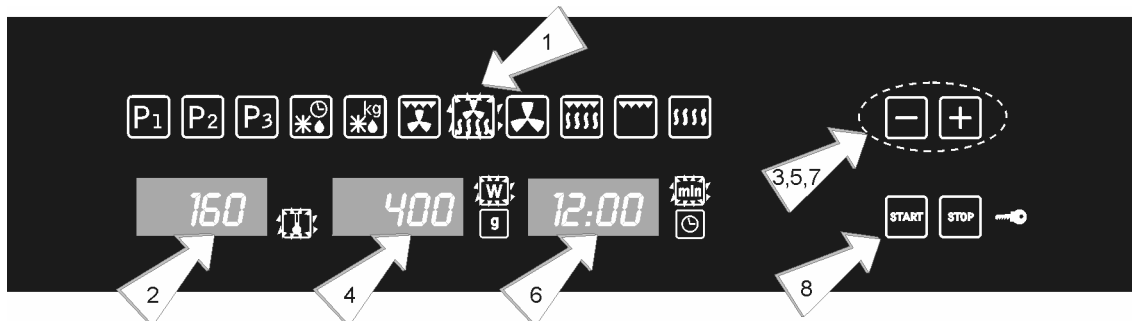
Користуйтеся цією функцією, щоб смажити та випікати.



1. Натисніть кнопку **Гаряче Повітря**. Засвітиться лампочка.
2. Натисніть температурний регулятор, щоб встановити температуру. Мигатиме відповідна лампочка. Якщо Ви не натиснете цю кнопку, духовка працюватиме при 160 °C.
3. Щоб змінити температуру, натисніть кнопки “-” та “+”.
4. Натисніть кнопку **Установки Часу**, щоб встановити час готування. Відповідна лампочка почне мигати.
5. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити час готування (напр., 12 хвилин).
6. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне готувати.

Мікрохвилі + Гаряче Повітря

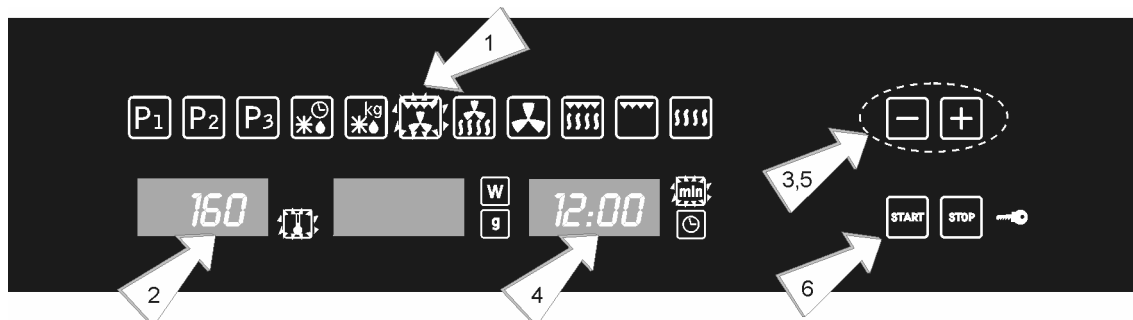
Користуйтеся цією функцією, щоб смажити та випікати.



1. Натисніть кнопку **Мікрохвилі + Гаряче Повітря**. Засвітиться відповідна кнопка.
 2. Натисніть кнопку **Установки Потужності**, щоб встановити мікрохвильову потужність. Мигатиме відповідна лампочка. Якщо Ви не натиснете цю кнопку, духовка працюватиме при потужності 400 W.
 3. Щоб змінити потужність мікрохвиль, натисніть кнопки “-” і “+”.
 4. Натисніть **Температурний Регулятор**, щоб встановити температуру. Відповідна лампочка мигатиме. Якщо Ви не натиснете цю кнопку, духовка працюватиме при 160 °C.
 5. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити температуру.
 6. Натисніть кнопку **Установки Часу**, щоб встановити час готування. Мигатиме відповідна лампочка.
 7. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити час (напр., 12 хвилин).
 8. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне готувати.
- При комбінованому готуванні потужність мікрохвиль обмежена до 600 W.

Гриль з Вентилятором

Користуйтеся цією функцією для готування хрусткого підсмаженого м'яса, риби, птиці або картоплі фрі.

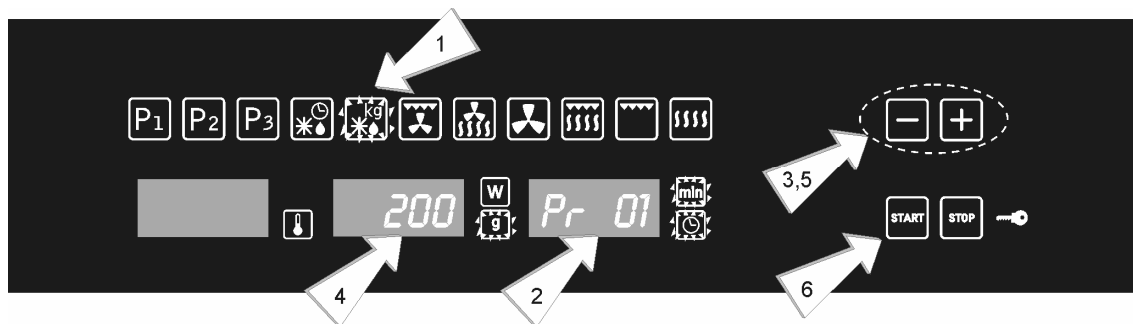


1. Натисніть кнопку Гриль з Вентилятором. Засвітиться відповідна кнопка.
2. Натисніть температурний регулятор, щоб встановити температуру. Мигатиме відповідна лампочка. Якщо Ви не натиснете цю кнопку, духовка працюватиме при 160 °C.
3. Щоб змінити температуру, натисніть кнопки “-” і “+”.
4. Натисніть кнопку **Установки Часу**, щоб змінити час готування. Мигатиме відповідна лампочка.
5. Натисніть кнопку “-” і “+”, щоб змінити час готування (напр., 12 хвилин).
6. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне готувати.

Основні Функції

Розморожування за вагою (автоматичне)

Користуйтеся цією функцією для швидкого розморожування м'яса, птиці, риби, фруктів та хліба.



1. Натисніть кнопку **Розморожування за вагою**. Засвітиться відповідна лампочка.
2. Натисніть кнопку вибору **Типу Продуктів** для вибору типу продуктів. Засвітяться відповідні лампочки.
3. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити програму, напр., “Pr 01” (див. таблицю нижче).
4. Натисніть кнопку **Встановлення Ваги**, щоб встановити вагу продукту. Засвітиться відповідна лампочка.
5. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити вагу.
6. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне готувати.

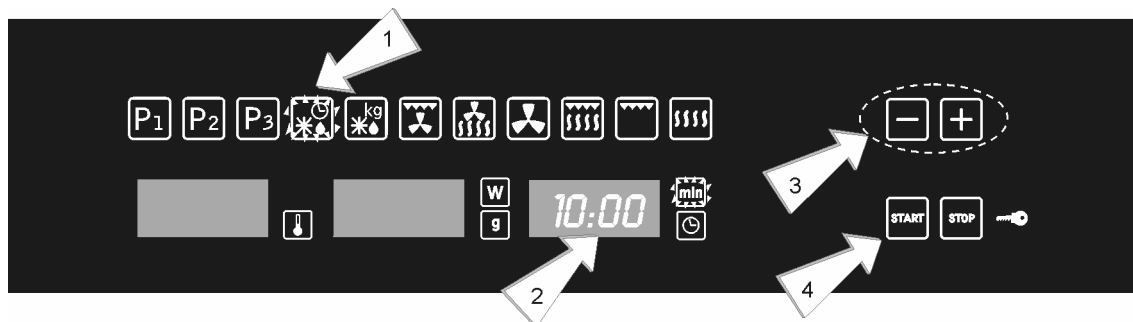
Наступна таблиця показує програми розморожування за вагою, із зазначенням інтервалів ваги, ясу розморожування і відстоювання (щоб забезпечити рівномірну температуру всієї страви).

Програма	Продукт	Вага (г)	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)
Pr 01	М'ясо	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Птиця	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Риба	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Фрукти	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Хліб	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Важлива примітка: див. “Загальні інструкції щодо розморожування”.

Розморожування за часом (вручну)

Користуйтеся цією функцією для швидкого розморожування будь-якого продукту.



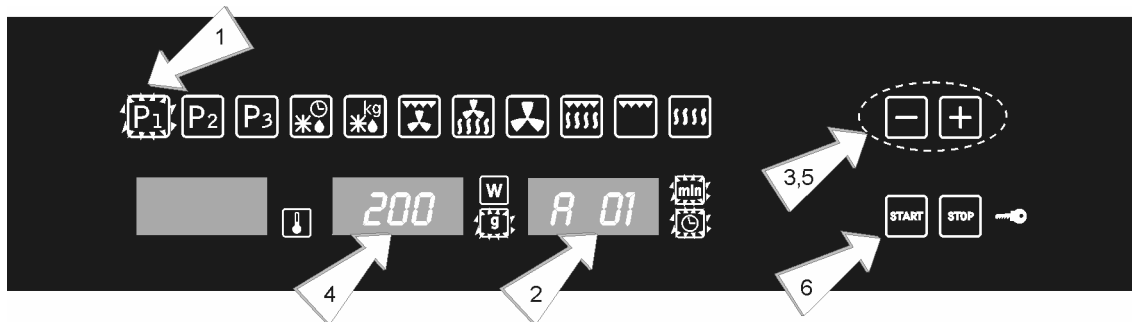
1. Натисніть кнопку **Розморожування за часом**. Засвітиться відповідна лампочка.
2. Натисніть кнопку **Установки Часу**, щоб змінити час готування. Мигатиме відповідна лампочка.

3. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити час готування (напр., 10 хвилин).
4. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне готувати.

Спеціальні функції

Спеціальна функція F1: Підігрівання їжі

Користуйтеся цією функцією для підігрівання різних типів продуктів.



1. Натисніть кнопку **Спеціальна функція 1**. Функціональна лампочка засвітиться.
2. Натисніть кнопку **Тип Продукту**, щоб змінити тип продукту. Мигатимуть відповідні кнопки.
3. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити програму, напр., “A 01” (див. таблицю нижче).
4. Натисніть кнопку **Установки ваги**, щоб встановити вагу. Засвітиться відповідна кнопка.
5. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити вагу.
6. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне працювати.

Наступна таблиця показує програми Спеціальної Функції F1, показує інтервали ваги, час розморожування та відстоювання (щоб забезпечити рівномірну температуру їжі).

Програма	Страва	Вага (кг)	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)
A 01	Суп	200 – 1500	3 – 15	Переверніть 1-2 х, не відкривайте, 1-2 хв.
A 02	Готові страви Густа їжа	200 – 1500	3 – 20	Переверніть 1-2 х, не відкривайте, 1-2 хв.
A 03	Готові страви Напр., гуляш	200 – 1500	3 – 18	Переверніть 1-2 х, не відкривайте, 1-2 хв.
A 04	Овочі	200 – 1500	2,6 – 14	Переверніть 1-2 х, не відкривайте, 1-2 хв.

Важливі примітки:

- Завжди користуйтеся посудом, придатним для готування у мікрохвильовій печі, накривайте страву, щоб уникнути зайвих втрат рідини.
- Перемішуйте або перевертайте страву кілька разів під час готування, особливо коли лунає акустичний сигнал і дисплей показує наступне: **turn**.
- Час, потрібний для підігрівання страви, залежить від її початкової температури. Їжа, яку щойно дістали з холодильника,

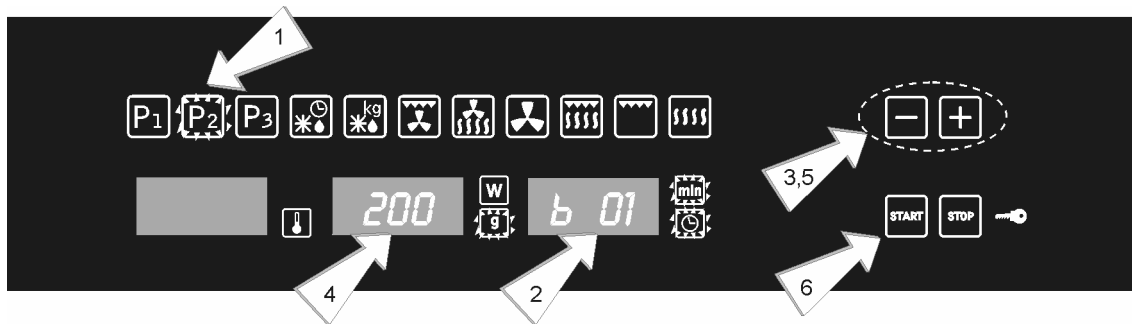
потребуватиме більше часу для підігрівання ніж страва кімнатної температури. Якщо температура підігрітої страви не така, як Вам би того хотілося, встановіть наступного разу меншу або більшу вагу відповідно.

- Після підігрівання перемішайте їжу або потрусіть контейнер і залиште страву постояти деякий час, щоб страва набула рівномірної температури.

Попередження! Після підігрівання контейнер може стати дуже гарячим. Хоча мікрохвилі і не нагрівають більшість контейнерів, вони можуть вбирати тепло від їжі.

Спеціальна функція F2: Готування

Користуйтеся цією функцією для готування свіжої їжі.



1. Натисніть кнопку **Спеціальна функція**. Засвітиться відповідна функціональна кнопка.
2. Натисніть кнопку **Тип Продукту**, щоб змінити тип продукту. Мигатимуть відповідні кнопки.
3. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити програму, напр., “b 01” (див. таблицю нижче).
4. Натисніть кнопку **Установки ваги**, щоб встановити вагу. Засвітиться відповідна кнопка.
5. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити вагу.
6. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне працювати.

Наступна таблиця показує програми Спеціальної Функції F2, показує інтервали ваги, час розморожування та відстоювання (щоб забезпечити рівномірну температуру їжі).

Програма	Страва	Вага (кг)	Час (хв.)	Примітки
b 01	Картопля	200 – 1000	4 – 17	Переверніть 1-2 х, не відкривайте
b 02	Овочі	200 – 1000	4 – 15	Переверніть 1-2 х, не відкривайте
b 03	Рис	200 – 500	13 – 20	Одна частина рису, дві частини води, не відкривайте
b 04	Риба	200 – 1000	4 – 13	Не відкривайте

Важливі примітки:

- Завжди користуйтеся посудом, придатним для готування у мікрохвильовій печі, накривайте страву, щоб уникнути зайвих втрат рідини.
- Перемішуйте або перевертайте страву кілька разів під час готування, особливо коли лунає акустичний сигнал і дисплей показує наступне: **turn**.

Попередження! Після підігрівання контейнер може стати дуже гарячим. Хоча мікрохвилі і не нагрівають більшість контейнерів, вони можуть вбирати тепло від їжі.

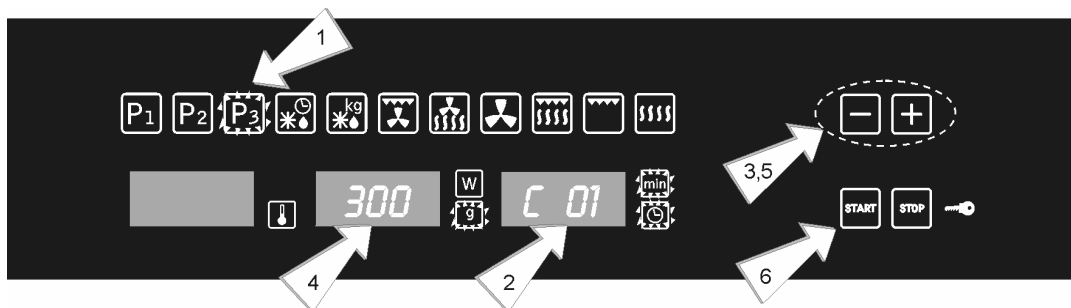
Інструкції з приготування:

- Риба – Додавайте 1 - 3 столові ложки води або лимонного соку.
- Рис – Додавайте води вдвічі або втричі більше за кількість рису.
- Картопля в мундирах – Готуйте картоплю приблизно однакового розміру. Помийте та проколійте шкірку кілька разів. Не додавайте води.
- Чищена картопля та свіжі овочі Подрібніть на шматочки однакового розміру. Додавайте столову ложку води на кожні 100 г овочів, посоліть за смаком.

Спеціальні функції

Спеціальна Функція F3: Розморожування & Приготування тостів

Користуйтеся цією функцією, щоб готувати тости з різних типів продуктів.



1. Натисніть кнопку **Спеціальна функція 3**. Відповідна кнопка засвітиться.
2. Натисніть кнопку **Типу Продукту**, щоб змінити тип продукту. Мигатимуть відповідні лампочки.
3. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити програму, напр., “C 01” (див. таблицю нижче).
4. Натисніть кнопку **Установки ваги**, щоб встановити вагу. Засвітиться відповідна кнопка.
5. Натискайте кнопки “-” і “+”, щоб змінити вагу.
6. Натисніть кнопку **Старт**. Духовка почне працювати.

Наступна таблиця показує програми Спеціальної Функції F3, показує інтервали ваги, час розморожування та відстоювання (щоб забезпечити рівномірну температуру їжі).

Програма	Страва	Вага (кг)	Час (хв.)	Примітки
C 01	Піца	300 – 550	3 – 9	Розігрійте деко
C 02	Глибоко заморожена їжа	400 – 1000	8 – 14	Перевіряйте 2 х, не відкривайте
C 03	Страви з картоплі, заморожені	200 – 450	10 – 12	Перевіряйте 1 х

Важливі примітки:

- Завжди користуйтеся посудом, придатним для готування у мікрохвильовій печі, накривайте страву, щоб уникнути зайвих втрат рідини.
- Перемішуйте або перевертайте страву кілька разів під час готування, особливо коли лунає акустичний сигнал і дисплей показує наступне: **turn**.

Попередження! Після підігрівання контейнер може стати дуже гарячим. Хоча мікрохвилі і не нагрівають більшість контейнерів, вони можуть вбирати тепло від їжі.

Інструкції з приготування:

- Заморожена піца – використовуйте попередньо приготовану заморожену піцу.
- Глибоко заморожені продукти – Готуйте лазанью, канеллоні, суфле з крилем, все заморожене. Не відкривайте.
- Заморожені страви з картоплі – Чіпси, картопляні крокети та смажена картопля повинні підходити для готування у мікрохвильовій печі.

Переривання готування

Ви можете припинити процес готування у будь-який час, натиснувши кнопку **Стоп** один раз або ж просто відкривши дверцята.

В обох випадках:

- вивільнення мікрохвиль негайно припиняється.
- Гриль відключається, але він **все ще дуже гарячий. Небезпека опіків!**
- Таймер припиняє відлік і **дисплей** показує час, що залишився до завершення готування.

Якщо Ви хочете, в цей момент можна:

1. Переверніть або помішайте страву, щоб переконатися в рівномірному приготуванні.
2. Змінити параметри готування.
3. Відмінити процес, натиснувши кнопку **Стоп**.

Для відновлення готування закрийте дверцята і натисніть **Старт**.

Зміна параметрів

Параметри готування (час, вага, потужність та ін.) можна змінити, коли духовка працює або ж коли процес готування зупинений, зробивши наступне:

1. Щоб змінити час, натискайте кнопки “-“ і “+”. Встановлюється новий час готування.
2. Щоб змінити потужність, натисніть кнопку Встановлення Потужності. Дисплей і відповідна лампочка почнуть мигати. Змінюйте параметри, натискаючи кнопки “-“ і “+”, підтвердьте установки натиснувши кнопку Вибору Потужності знову.

Відміна готування

Якщо Ви бажаєте припинити процес готування, натисніть кнопку **Стоп** тричі.

Ви почуєте акустичний сигнал і **дисплей** покаже час дня.

Завершення готування

по завершенні готування Ви почуєте три коротких акустичних сигнали і дисплей покаже слово “**End**”.

Сигнал повторюватиметься кожні 30 секунд, доки Ви не відкриєте дверцята і не натиснете кнопку **Стоп**.

Розморожування

Таблиця нижче показує час розморожування та відстоювання (щоб забезпечити рівномірну

температуру страви) для різних типів продуктів та різної ваги, а також рекомендації.

Страва	Вага (г)	Час розморожування (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Рекомендації
Порції м'яса, телятини, яловичини, свинини	100	2-3	5-10	Переверніть раз
	200	4-5	5-10	Переверніть раз
	500	10-12	10-15	Переверніть двічі
	1000	21-23	20-30	Переверніть двічі
	1500	32-34	20-30	Переверніть двічі
	2000	43-45	25-35	Переверніть тричі
Гуляш	500	8-10	10-15	Переверніть двічі
	1000	17-19	20-30	Переверніть тричі
М'ясний фарш	100	2-4	10-15	Переверніть раз
	500	10-14	20-30	Переверніть двічі
Сосиски	200	4-6	10-15	Переверніть раз
	500	9-12	15-20	Переверніть двічі
Птиця (порції)	250	5-6	5-10	Переверніть раз
Курча	1000	20-24	20-30	Переверніть двічі
Пулярка	2500	38-42	25-35	Переверніть тричі
Рибне філе	200	4-5	5-10	Переверніть раз
Форель	250	5-6	5-10	Переверніть раз
Криль	100	2-3	5-10	Переверніть раз
	500	8-11	10-20	Переверніть двічі
Фрукти	200	4-5	5-10	Переверніть раз
	300	8-9	5-10	Переверніть раз
	500	11-14	10-20	Переверніть двічі
Хліб	200	4-5	5-10	Переверніть раз
	500	10-12	10-15	Переверніть раз
	800	15-17	10-20	Переверніть двічі
Масло	250	8-10	10-15	
Вершковий сир	250	6-8	10-15	
Вершки	250	7-8	10-15	

Загальні інструкції щодо розморожування

1. При розморожуванні користуйтеся посудом, що придатний для мікрохвиль (порцеляна, скло, відповідний пластик).
2. Функція розморожування за вагою і таблиці відносяться до сирої їжі.
3. Час розморожування залежить від кількості та товщини продукту. При заморожуванні продуктів розподіліть їх рівно по контейнеру.
4. Розкладіть продукти в духовці так рівно, як це можливо зробити. Більш товсті частини покладіть ближче до країв. Делікатні частини страви можна захистити від пригорання алюмінієвою фольгою. **Важливо:** Алюмінієва фольга не повинна торкатися внутрішніх стінок духовки, це може призвести до іскріння.
5. Товсті порції їжі слід перевертати кілька разів.
6. Розкладіть заморожену їжу так рівно, як це можливо, оскільки тоненькі та вузькі порції розморожуються більш швидко та рівномірно, ніж товсті продукти.
7. Жирні продукти, такі як масло, вершковий сир та вершки не слід розморожувати повністю. Якщо вони кімнатної температури, то вистачить кілька хвилин для подачі на стіл. Якщо вершки надто заморожені і, навіть, з кришталіками льоду всередині, перемішайте їх перед подачею.
8. Птицю кладіть на перевернуту догори тарілку, щоб сік міг стікати більш вільно.
9. Хліб загорніть у серветку, щоб він не пересох.
10. Перевертайте їжу, коли лунає акустичний сигнал і дисплей показує слово: **turn**.
11. Зніміть із замороженої їжі все упакування, не забудьте вийняти металеві частинки, якщо вони є. Щодо контейнерів, в яких їжа зберігається в морозильнику, та які також можна використовувати для підігрівання та готування, все, що необхідно зробити – знати кришку. В інших випадках продукти слід класти в контейнери, які придатні для готування в мікрохвильових пічках.
12. Рідину, яка залишається від розморожених продуктів, особливо від птиці, обов'язково слід Вилии. В жодному випадку вона не повинна контактувати з іншими продуктами.
13. Використовуючи функцію розморожування, додайте також час відстоювання, щоб переконатися в рівномірності розморожування їжі.

Готування у мікрохвильовій печі

Попередження! Прочитайте розділ “Мікрохвилі” перед використанням приладу.

Дотримуйтеся наступного, готуючи у мікрохвильовій печі:

- Перед підігріванням або готуванням їжі, яка має **скоринку або шкаралупу** (напр., яблука, помідори, сосиски) **проколiть їх**, щоб не відбулося вибуху. Розріжте їжу перед початком готування.
- Перед використанням посуду впевніться, що він придатний до готування у мікрохвильовій печі (див. розділ стосовно типів посуду).
- При готуванні їжі з невеликим вмістом води (напр., **розморожування хлібу**, готування поп-корну та ін.) волога випаровується швидко. Піч в такому випадку працює так, ніби вона порожня і їжа може згоріти. В такій ситуації можуть пошкодитися і контейнер, і піч. Тому важливим є правильно встановити час і наглядати за процесом готування.
- Не нагрівайте велику кількість олії (**при смаженні**) у мікрохвильовій печі.
- Не підігрівайте **готову їжу** у контейнері, в якому Ви її придбали, якщо він не є термостійким. Дотримуйтеся інструкцій виробника.
- **Якщо у Вас кілька контейнерів**, напр., чашки, розставте їх рівномірно по тарілці.
- Не закривайте **пластикові пакети** металевими защіпками. Користуйтеся пластиковими защіпками. Проколюйте пакети кілька разів, щоб пара могла вивільнюватися.
- Підігріваючи або готуючи їжу, перевірте, щоб вона досягала **температури принаймні 70°C**.
- Під час готування на дверцятах приладу може залишатися **конденсат**. Це нормальна ситуація і пара може бути більш помітна, якщо кімнатна температура низька. Це не впливає на функціонування печі. Після того, як Ви закінчили готування, витріть конденсат м'якою сухою ганчіркою.

- Підігріваючи рідину, користуйтеся **контейнерами з широким верхом**, щоб пара могла легко виходити.

Готуйте страви, дотримуючись інструкції, звертайте увагу на час і потужність, вказану в таблицях.

Вказані дані є умовними і можуть варіюватися в залежності від початкової температури, вмісту води та типу продукту. Рекомендуємо „приспосовувати” час та рівень потужності для кожного окремого готування. Залежно від якостей певного продукту можна збільшувати або зменшувати час готування та рівень потужності.

Охолодження мікрохвилями...

1. чим більша кількість їжі, тим більший час готування. Не забувайте, що:

- подвоївши кількість їжі » подвійте час
- Половина страви » половина часу

2. Чим нижча початкова температура, тим більший час готування.

3. Їжа з високим вмістом води готується швидше.

4. Результат готування буде більш рівномірним, якщо добре розподілити продукти по тарілці. Якщо Ви покладете більш густу їжу по краях тарілки, а більш рідку – ближче до центра, можна готувати різні продукти одночасно.

5. Дверцята духовки можна відкривати будь-коли. Коли Ви це робите, духовка відключається автоматично. Прилад почне працювати тільки після того, як Ви закриєте дверцята і натиснете старт.

6. Накрита кришкою страва готується швидше і краще зберігає свої властивості. Кришка повинна пропускати мікрохвилі і мати невеликі отвори, щоб випускати пару назовні.

Готування мікрохвилями

Таблиці та поради – Готування овочів

Продукт	Кількість (г)	Додаткова рідина	Потужність (Ватт)	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Інструкції
Кольорова капуста	500	100мл	800	9-11	2-3	Подрібніть.
Броколі	300	50 мл	800	6-8	2-3	Готуйте накритою.
Гриби	250	25 мл	800	6-8	2-3	Перевіряйте раз.
Горох & морква	300	100 мл	800	7-9	2-3	Подрібніть.
Заморожена морква	250	25 мл	800	8-10	2-3	Готуйте накритою.
Картопля	250	25 мл	800	5-7	2-3	Перевіряйте раз.
Паприка	250	25 мл	800	5-7	2-3	Почистіть і подрібніть на однакові шматочки.
Цибуля	250	50 мл	800	5-7	2-3	Готуйте накритою.
Заморожена брюссельська капуста	300	50 мл	800	6-8	2-3	Перевіряйте раз.
Кисла капуста	250	25 мл	800	8-10	2-3	Готуйте накритою.
						Перевіряйте раз.

Таблиці та поради – Готування риби

Продукт	Кількість (г)	Потужність (Ватт)	Рівень потужності	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Інструкції
Рибне філе	500	600	10-12	3	3	Готуйте накритою зверху.
Ціла риба	800	800 400	2-3 7-9	2-3	2-3	Перевіряйте на середині процесу готування.
						Готуйте накритою зверху.
						Перевіряйте на середині процесу готування. Можна закрити маленькі частини фольгою.

Готування страв-гриль

Для хороших результатів готування у цьому режимі користуйтеся решіткою.

Встановіть решітку таким чином, щоб вона не контактувала з металевими стінками духовки, тому що це може призвести до іскріння, що, в свою чергу може пошкодити прилад.

ВАЖЛИВО:

1. Коли Ви користуєтеся грилем вперше, утвориться дим та запах горілого: це вигорає заводське мастило.
2. При роботі гриля сильно нагрівається оглядове віконце. **Наглядайте за дітьми.**
3. При роботі гриля сильно нагріваються стінки та решітка духовки. Користуйтеся рукавичками.

4. Якщо гриль працює тривалий період часу, нормальним є те, що елементи періодично відключаються – безпечна робота термостату.
5. **Важливо!** Якщо Ви готуєте або підігріваєте їжу в контейнері, переконайтеся, що він підходить для мікрохвильової печі. Дивіться розділ щодо типів посуду!
6. При роботі гриля можливо налипання частинок жиру та їжі на стінки та решітку приладу. Це нормальна ситуація.
7. Після завершення готування почистіть інтер'єр духовки та аксесуари, щоб залишки їжі, що пригоріли, не в'їлися в поверхню приладу.

Таблиці та поради – Гриль без мікрохвиль

Продукт	Кількість (г)	Час (хв.)	Інструкції
Риба			
Окунь	800	18-24	Змастіть маслом злегка. На середині готування переверніть і додайте спецій.
Сардини/морський півень	6-8 шт.	15-20	
М'ясо			
Сосиски	6-8 шт.	22-26	Проколіть на середині приготування і переверніть на інший бік.
Заморожені гамбургери	3 units	18-20	Проколіть на середині готування.
Ребра (приблизно 3 см товщиною)	400	25-30	Змастіть олією. На середині приготування змастіть олією ще раз і переверніть.
Інше			
Тост	4 шт.	1½-3	Наглядайте за процесом. Переверніть.
Сандвічі-тост	2 шт.	5-10	Наглядайте за процесом.

Розігрівайте гриль протягом 2 хвилин. Користуйтеся решіткою, якщо тільки це не заборонено рецептом. Ставте решітку на деко, щоб вода та жир могли в нього стікати. Вказаний час готування є умовним і може варіюватися залежно від якості, температури та бажаного результату. Риба та м'ясо чудово смакуватимуть, якщо Ви змастите їх рослинною олією, спеціями та додасте трав і залишите маринуватися на кілька годин. Сіль додавайте після готування.

Сосиски не вибухнуть, якщо Ви їх проколете перед готуванням.

На середині готування перевірте, як проходить процес готування і, якщо необхідно, переверніть страву або змастіть її олією.

Готування гриль підходить особливо для готування тоненьких порцій риби та м'яса. Тонкі шматочки м'яса необхідно тільки раз перевернути, товщі порції необхідно перевернути кілька разів. У випадку з рибою з'єднайте хвіст з головою і покладіть так на решітку.

Готування страв-гриль

Таблиці та поради – Мікрохвилі + Гриль

Функція мікрохвилі + гриль ідеальна для швидкого приготування і, в той же час, підрум'янювання їжі. Ви можете готувати їжу, посипану сиром.

Мікрохвилі і гриль працюють одночасно. Мікрохвилі готують, гриль засмажує.

Продукти	Кількість (г)	Посуд	Потужність (Ватт)	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)
Макарони з сиром	500	Низький	400	12-17	3-5
Картопля з сиром	800	Низький	600	20-22	3-5
Лазанья	приблизно 800	Низький	600	15-20	3-5
Вершковий сир-гриль	приблизно 500	Низький	400	18-20	3-5
2 свіжі курячі ніжки (гриль)	200 кожний	Низький	400	10-15	3-5
Курча	приблизно 1000	Низький і широкий	400	35-40	3-5
Цибульний суп з сиром	2 x 200 г чашка	Чашки для супу	400	2-4	3-5

перед використанням посуду переконайтеся, що він підходить для готування у мікрохвильовій печі. Користуйтеся тільки таким посудом, що придатний до готування у мікрохвильовій печі.

Посуд, що використовується для комбінованого готування, має бути придатним для мікрохвиль і для гриля. Дивіться розділ щодо типів посуду!

Зауважте, що наведені дані є умовними і можуть змінюватися в залежності від початкового стану їжі, температури, рівня вологості і типу продукту.

Якщо після готування страва не достатньо рум'яна, покладіть її ще на 5-10 хвилин під гриль.

Будь ласка, дотримуйтеся вказаного часу відстоювання і не забувайте перевертати шматки м'яса.

Користуйтеся скляною тарілкою для готування, якщо не вказано протилежне.

Дані, вказані в таблиці є дійсними, якщо піч холодна (не потрібно розігрівати духовку).

Таблиці та поради – Приготування м'яса і тортів

Мікрохвилі / Гаряче повітря

Продукт	Кількість (г)	Потужність (Вт)	Температура °C	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Інструкції
Ростбіф	1000-1500	400	200	30-40	20	Не накривайте кришкою Переверніть один раз
Філе, свинина / Котлета або кістки	800-1000	200	180-190	50-60	20	Не накривайте кришкою Переверніть один раз
Курча, ціле	1000/1200	400	200	30-40	10	Не накривайте кришкою. Покладіть курча грудинкою донизу. Переверніть один раз.
Курча, половина	500-1000	400	200	25-35	10	Не накривайте кришкою. Переверніть шматочки шкірою донизу. Переверніть один раз.
Телятина, філе	1500/2000	200	180	60-65	20	Не накривайте кришкою Переверніть один раз або двічі. Не накривайте.
Яловичина	1500-1800	200	200	80-90	20	Не накривайте кришкою Переверніть один раз або двічі.

Мікрохвилі / Випікання

Випічка	потужність (Вт)	Температура °C	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Інструкції
Шоколадно – вишневий пиріг	200	200	30	5-10	Скляна тарілка, невелика решітка, Форма для торта, Ø 28 см
Сирний пиріг з фруктами	400	180	40-45	5-10	Скляна тарілка, невелика решітка, Форма для торта, Ø 28 см
Яблучний пиріг	200	185	40-45	5-10	Скляна тарілка, невелика решітка, Форма для торта, Ø 28 см
Вершковий торт з фруктами	400	180	35-40	5-10	Скляна тарілка, невелика решітка, Форма для торта, Ø 28 см
Сирний торт з крихтами	400	180	40-50	5-10	Скляна тарілка, невелика решітка, Форма для торта, Ø 26 см
Горіховий торт	200	170	30-35	5-10	Скляна тарілка, Форма для торта

Смаження і випіканні

Поради щодо смаження та випікання

Перевертайте шматочки м'яса на середині процесу готування. Коли м'ясо готове, дайте йому постояти приблизно 20 хвилин в духовці, коли Ви вже її відключили, із закритими дверцятами. Так сік рівномірно розподілиться по страві.

Температура та час готування залежить від типу та кількості м'яса, яке Ви збираєтеся готувати.

Якщо Ви не знайшли в таблиці ваги м'яса, встановіть максимально наближену, але трохи меншу за дійсну і встановіть більший час готування.

Поради стосовно посуду

Переконайтеся, що посуд підходить для готування в духовці.

гарячі скляні контейнери слід виймати і ставити на сухий кухонний рушник. Якщо Ви поставите такий контейнер на холодну або вологу поверхню, скло може тріснути. Користуйтеся рукавичками, щоб виймати гарячий посуд з духовки.

Важливо

В режимі готування Гаряче Повітря / Мікрохвилі завжди використовуйте маленьку круглу решітку. Поставте решітку на тарілку. Форми для торта теж завжди ставте на круглу решітку.

Виключення: форму для торта необхідно поставити безпосередньо на скляну тарілку.

Тип	Контейнер	Рівень	Температура	Час (хв.)
Горіховий торт	Форма для торта	Тарілка	170/180	30/35
Фруктовий торт	Форма для торта Ø 28 см	Тарілка, маленька решітка	150/160	35/45
Кекс	Форма для торта	Тарілка	170/190	30/45
Пікантні пироги, напр., піца з картоплею	Кругла скляна тарілка	Тарілка, маленька решітка	160/180	50/70
Бісквіт	Форма для торта Ø 26 см	Тарілка, маленька решітка	160/170	40/45
Булочка з наповнювачем	Скляна тарілка	1	110	35/45
Вишневий пиріг	Скляна тарілка	1	170/180	35/45

Поради щодо посуду для тортів

Найчастіше використовуються бляшані чорні форми для тортів. Якщо Ви хочете готувати торт мікрохвилями, використовуйте скляні, керамічні або пластикові форми. Вони повинні витримувати температуру до 250°C. Якщо Ви користуєтеся таким типом посуду, торт не підрум'янюватиметься сильно.

Як пекти пиріг

Різні кількості та типи випічки потребують різних температур та часу готування. Спочатку запрограмуйте невисокі установки, а потім, якщо необхідно, використовуйте більш потужні. Низькі температури забезпечують більш рівномірне випікання. Форму з пирогом завжди ставте в центр скляної тарілки.

Рекомендації по випіканню

Як перевірити готовність пирога

За 10 хвилин до завершення готування проштрикніть пиріг зубочисткою. якщо тісто не прилипає до зубочистки, пиріг готовий.

Пиріг надто темний:

Наступного разу встановіть меншу температуру і більший час випікання.

Якщо пиріг надто сухий

Після того, як Ви спекли пиріг, зробіть в ньому кілька отворів зубочисткою. Потім побризкайте на пиріг трохи фруктового сиропу або алкогольного напою. Наступного разу збільште температуру на 10° та зменште час готування.

Якщо пиріг важко вийняти з форми

Дайте пирогу охолонути біля 5 - 10 хвилин після готування і він вийматиметься більш легко. Якщо ж проблема не зникла, підріжте краї пирога. Наступного разу добре змастіть форму жиром.

Економія електроенергії

Якщо Ви готуєте більше, ніж один торт, ми рекомендуємо випікати їх один за одним, щоб духовка не встигла охолонути. це дозволяє встановлювати менший час випікання для кожного наступного пирога.

рекомендується використовувати темний посуд для випікання – фарбований або в темній емалі – такий посуд швидше вбирає тепло. При установці тривалого часу готування Ви можете відключити духовку за 10 хвилин до завершення процесу і дозволити залишковому теплу довести процес до кінця.

Який посуд можна використовувати?

Функція мікрохвиль

Зважайте, що мікрохвилі відбиваються від металевих поверхонь. Скло, порцеляна, глина, пластик та папір пропускають мікрохвилі.

Через це **металевий посуд та посуд з металевим оздобленням не можна використовувати у мікрохвильовій печі**. Скляний та глиняний посуд з **металевим оздобленням або металевими домішками** не можна використовувати у мікрохвильовій печі.

Ідеальними матеріалами для мікрохвиль є посуд зі скла, термостійкої глини або термостійкого пластика. Тонке скло та порцеляну можна використовувати тільки на короткий період готування (напр., підігрівання).

Посуд, в якому готується страва, нагрівається від цієї страви. Тому по можливості користуйтеся **захисними рукавичками!**

Як дізнатися, чи підходить посуд для мікрохвиль

Поставте посуд, який Ви збираєтеся використовувати, у духовку на 20 секунд і встановіть максимальну мікрохвильову потужність. По закінченні цього часу, якщо посуд холодний або ледь теплий, він придатний для використання. Однак, якщо він нагрівається сильно і спричиняє іскріння, він не підходить для готування мікрохвилями.

Функція Гриля і Гарячого повітря

При використанні функції гриль слід користуватися посудом, стійким до температури 300°C.

Пластиковий посуд не підходить для гриль-готування.

Функція мікрохвилі + гриль

При використанні функції мікрохвилі + гриль посуд має підходити і для мікрохвиль, і для готування грилем.

Алюмінієві контейнерами та фольга

Готову їжу в алюмінієвому посуді або фользі можна підігрівати мікрохвилями, якщо дотримуватися наступного:

Зважайте на інструкції виробника посуду/плівки.

- Алюмінієвий посуд не повинен мати висоту більшу за 3 см і торкатися стінок духовки (**мінімальна відстань 3 см**). Не накривайте.
- Алюмінієвий посуд поставте прямо та тарілку. Якщо Ви користуєтеся решіткою, поставте контейнер на порцелянову тарілку. Не ставте алюмінієвий контейнер безпосередньо на решітку!
- Час готування довший, тому що мікрохвилі проникають у страву тільки зверху. Якщо Ви вагаєтеся, краще користуватися посудом, придатним до готування мікрохвилями.
- Алюмінієву фольгу можна використовувати для відбивання мікрохвиль під час готування. Делікатні страви, такі як птиця або м'ясний фарш, можна захистити від надмірного тепла, накривши певні ділянки шматочками фольги.
- **Важливо:** алюмінієва фольга не повинна контактувати зі стінками духовки – це може призвести до іскріння.

Кришки

Ми рекомендуємо користуватися скляними або пластиковими кришками або харчовою плівкою, тому що:

1. Це допоможе уникнути зайвого випаровування (особливо під час тривалого готування);
2. Зменшить час готування;
3. Страва не пересушиться;
4. Зберігається аромат.

Кришка повинна мати отвори, щоб випускати пару назовні. пластикові пакети слід відкривати. Пляшечки з дитячим харчуванням можна підігрівати тільки без соски або кришки, інакше може статися вибух.

Який посуд можна використовувати?

Таблиця по посуду

Таблиця допоможе Вам підібрати посуд для використання у мікрохвильовій духовці.

Режим готування Тип посуду	Мікрохвилі		Гриль	Мікрохвилі + Гриль
	Розморожування/ Підігрівання	Готування		
Скло та порцеляна 1) Звичайне скло, не термостійке, що можна мити в посудомийній машині	так	так	ні	ні
Глянцева порцеляна Термостійке скло та порцеляна	так	так	так	так
Порцеляна, кераміка 2) Не глянцева або глянцева, без металевих оздоблень	так	так	ні	ні
Глиняний посуд 2) глянцевий	так	так	ні	ні
Не глянцевий	ні	ні	ні	ні
Пластиковий посуд 2) Термостійкий до 100 °C	так	ні	ні	ні
Термостійкий до 250 °C	так	так	ні	ні
Пластикові плівки 3) Харчова пластикова плівка	ні	ні	ні	ні
целюфан	так	так	ні	ні
Папір, картон, пергамент 4)	так	ні	ні	ні
Метал Алюмінієва фольга	так	ні	так	ні
Алюмінієва обгортка 5)	ні	так	так	так
Акcesуари (металева решітка)	ні	ні	так	так

1. Без золотистого або срібного оздоблення; без свинцевого кришталю.
2. Дотримуйтеся інструкцій виробника посуду!
3. Не користуйтеся металевими заціпками, щоб закривати пакети. Проколюйте пакети. Плівку використовуйте тільки, щоб накривати їжу.

4. Не користуйтеся паперовими тарілками.
5. Тільки неглибоку алюмінієві контейнери, без кришки. Алюміній не повинен контактувати зі стінками духовки.

Догляд та чищення

Чищення – єдиний догляд, що потрібен приладу.

Попередження! Мікрохвильову піч слід регулярно чистити, усувати всі залишки їжі. Якщо Ви не будете зберігати поверхню чистою, вона може пошкодитися, **зменшуючи строк служби і збільшуючи можливість утворення небезпечних ситуацій.**

Попередження! Чистити духовку необхідно, коли вона відключена від енергопостачання. Витягніть вилку з розетки.

Не використовуйте абразивні або агресивні засоби для чищення, металеві мочалки та гострі предмети, які можуть подрпати поверхню.

Не користуйтеся також для чищення приладами, які працюють на парі.

Передня поверхня

Зазвичай необхідно просто протерти поверхню вологою ганчіркою. якщо поверхня сильно забруднена, додайте у воду трохи засобу для миття посуду. Після цього витріть сухою ганчіркою.

Для духовок з алюмінієвим фронтом використовуйте засіб для чищення та м'яку ганчірку, яка не може завдати шкоди поверхні. Протирайте від одного краю до іншого, не застосовуючи силу та не здійснюючи тиск на поверхню.

Відразу усувайте жирні, крохмальні та яєчні плями. Вони можуть призвести до корозії.

Слідкуйте, щоб всередину приладу не потрапила вода.

Внутрішня порожнина приладу

Після кожного використання духовки почистіть внутрішні стінки приладу вологою ганчіркою – це найлегший спосіб усунути бризки жиру і частинки їжі, що могли потрапити на стінки під час готування.

Щоб усунути складні плями, користуйтеся неабразивними засобами для чищення. **Не користуйтеся спреями для чищення духовки або іншими агресивними і абразивними засобами для чищення.**

Утримуйте дверцята і поверхню приладу чистими, щоб забезпечити належне відкривання і закривання дверцят.

Переконайтеся, що вода не потрапила у вентиляційні отвори духовки.

Регулярно виймайте тарілку і опору і чистьте їх, а також дно приладу, особливо якщо розлилася рідина.

Не включайте духовку без тарілки та опори, встановлених на місці.

Якщо порожнина духовки надто брудна, поставте склянку води на тарілку в духовці і включіть на 2-3 хвилини при максимальній потужності. Пара, що звільниться, розм'ячить бруд, який можна буде витерти ганчіркою.

Неприємні запахи (напр., після готування риби) можна легко усунути. Додайте кілька краплин лимонного соку у склянку води. Додайте також в цю чашку ложечку кави, щоб уникнути закипання. Підігрівайте воду 2 - 3 хвилини при максимальній потужності.

Стеля духовки

Якщо забруднилася стеля духовки, можна опустити гриль-нагрівач, щоб її почистити.

Щоб уникнути небезпеки опіків, перед тим, як опускати гриль, почекайте, поки він охолоне. Зробіть наступне:

1. Поверніть опору гриля на 90° (1).
2. Обережно опустіть гриль вниз (2). **не докладайте багато сили, оскільки це може пошкодити нагрівач.**
3. Після чищення стелі встановіть гриль (2) назад, здійснюючи ту ж саму процедуру.

Панель (3), розташована на стелі духовки повинна завжди бути чистою. якщо там накопичиться бруд, це може призвести до пошкодження приладу.

Для чищення не користуйтеся абразивними речовинами або гострими предметами.

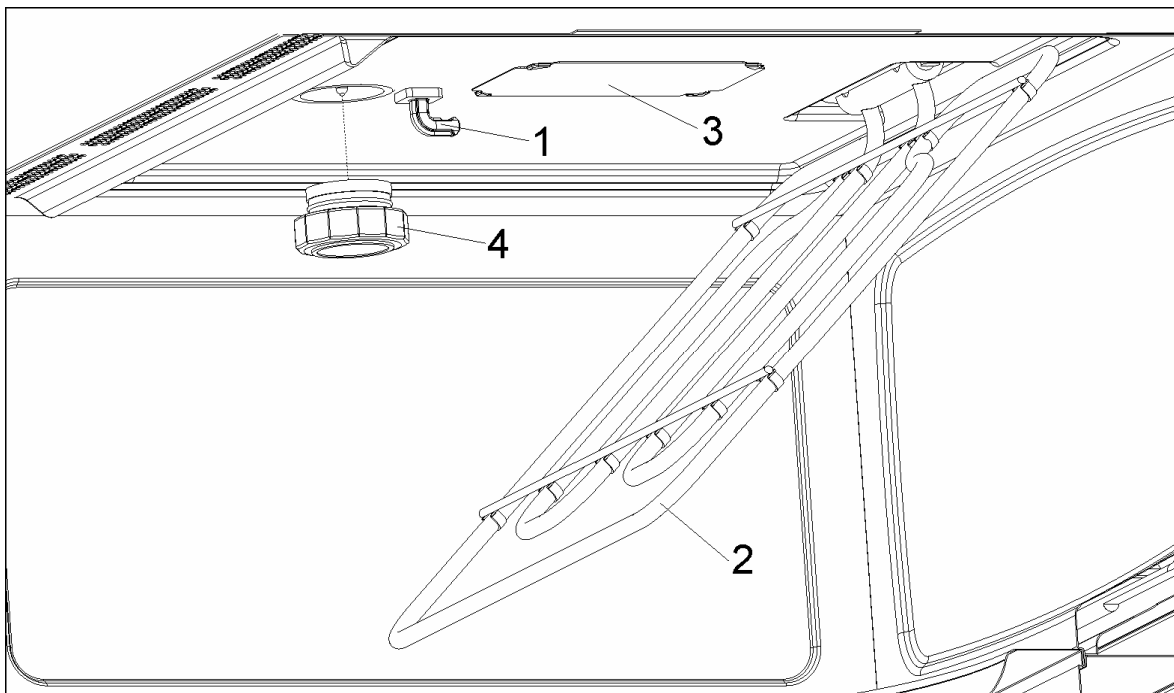
Не знімайте захисну планку.

Захисний корпус лампочки розташований на стелі (4) і його можна легко зняти для чищення. Вам просто слід відкрутити корпус і помити у воді із засобом для миття посуду.

Акcesуари

чиштє акcesуари після кожного готування. Якщо вони сильно забруднені, спочатку розмочіть бруд, а потім усуньте його ганчіркою. Акcesуари можна мити в посудомийній машині.

Скляну тарілку та роликову опору завжди утримуйте у чистоті. Не вмикайте прилад, доки ці частини не знаходяться на своїх місцях.



Що робити, якщо духовка не працює?

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Будь-який ремонт має право здійснювати тільки кваліфікований фахівець. Ремонт, що здійснює неавторизована виробником персона, є небезпечним.

Вам не потрібно дзвонити в сервісний центр, щоб вирішити наступні питання:

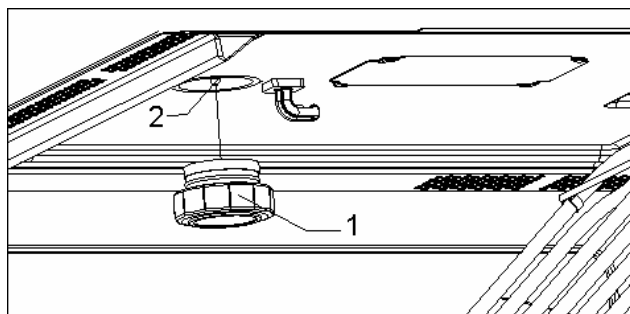
- **Дисплей не показує!** Перевірте:
 - Відключена функція індикації часу (див. розділ Основні установки).
- **Нічого не відбувається, якщо я натискаю на сенсори!** Перевірте:
 - Активовано блокування від дітей (див. розділ Основні установки).
- **Духовка не працює!** Перевірте:
 - Чи правильно вилка вставлена в розетку.
 - Увімкнена потужність духовки.
 - Дверцята неправильно закриті. Вони повинні закриватися із акустичним сигналом.
 - Між дверцятами та корпусом приладу потрапили зайві предмети.
- **Виникають дивні звуки при роботі духовки!** Перевірте:
 - Можливо, в духовці є металеві об'єкти, які спричиняють електричне іскріння (дивіться розділ щодо вибору посуду).
 - Посуд торкається стінок духовки.
 - Можливо, в духовці є зайві кухонні предмети.
- **Їжі не підігрівається або ж підігрівається, але дуже повільно!** Перевірте:
 - Можливо, Ви користуєтеся металевим посудом.
 - Ви неправильно встановили потужність або час готування.
 - Страва, яку Ви поклали в духовку, або ж має більшу вагу, або ж нижчу, ніж зазвичай температуру.

- **Страва надто гаряча, суха або пригоріла!** Перевірте, чи Ви правильно встановили рівень потужності та час готування.
- **Я чує якісь звуки після завершення готування!** Це не проблема. Ще деякий час працюватиме вентилятор. Коли температура всередині буде достатньо низькою, вентилятор автоматично відключиться.
- **Духовка включена, але внутрішнє освітлення не вмикається!** Якщо всі функції працюють, можливо, перегоріла лампочка. Духовка працюватиме.

Заміна лампочки

Для заміни лампочки зробіть наступне:

- Відключіть прилад від енергопостачання. Витягніть вилку з розетки.
- Відкрутіть та зніміть корпус лампочки (1).
- Вийміть галогенну лампочку (2). **Попередження! Лампочка може сильно нагрітися.**
- Вставте нову галогенну лампочку типу 12V / 10W. **Попередження! Не торкайтеся лампочки безпосередньо рукою – Ви можете її пошкодити.** Дотримуйтеся інструкцій виробника лампочки.
- Вкрутіть захисний корпус на місце (1).
- Підключіть духовку до енергопостачання знову.



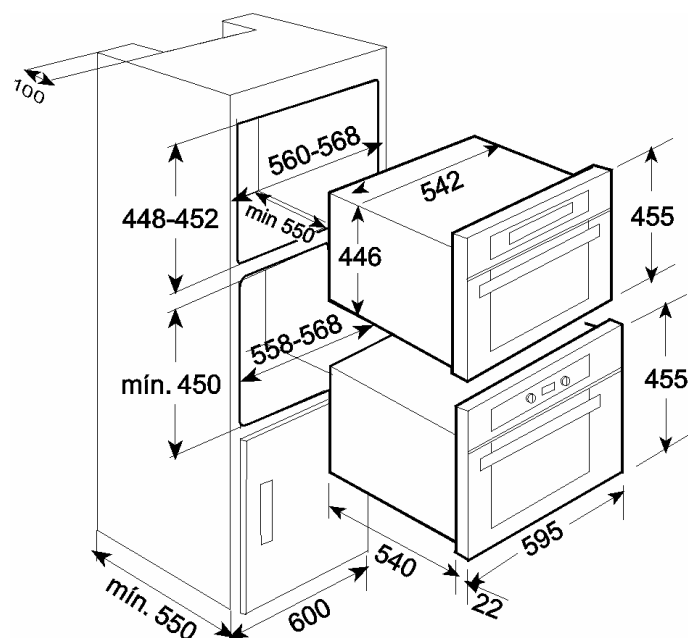
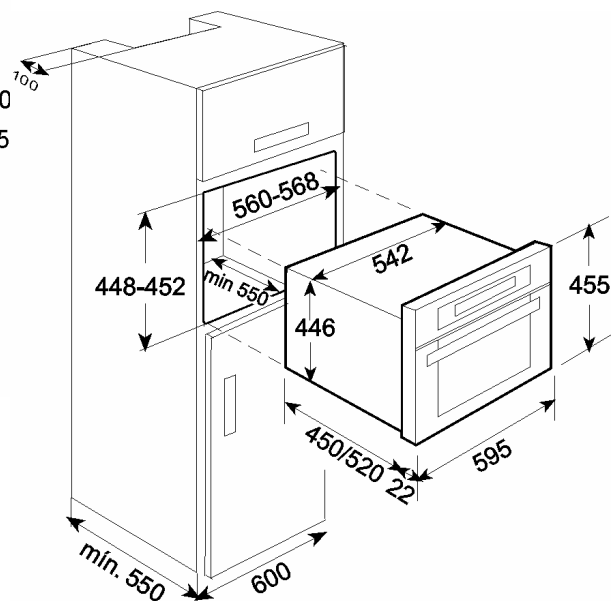
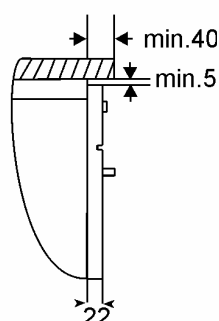
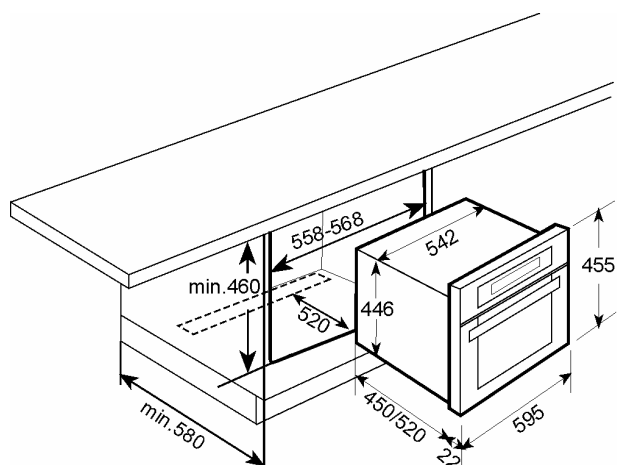
Технічні характеристики

Опис функцій

Символ	Функція	Вихідна потужність мікрохвиль	Продукти
	Мікрохвилі	200 W	Повільне розморожування делікатних продуктів; підігрівання їжі
		400 W	Повільне готування; кип'ятіння рису Швидке розморожування, підігрівання дитячої їжі
		600 W	Підігрівання та готування їжі
		800 W	Готування овочів та ін. страв Делікатне готування та підігрівання, Підігрівання і готування невеликої кількості їжі
		1000 W	Швидке підігрівання рідких страв
	Мікрохвилі + Гриль	200 W	Готування тостів
		400 W	Птиця та м'ясо-гриль
		600 W	Готування пирогів та страв, вкритих сиром
	Гриль		Страви-гриль
	Гриль + Вентилятор	---	Риба та м'ясо-гриль
			Птиця-гриль
	Гаряче повітря	---	Картопля – глибоко заморожена, розмороження та смаження
			Смаження та випікання
	Мікрохвилі + гаряче повітря	200-600W	Швидке смаження м'яса, риби та птиці. Готування тортів

Специфікації

- AC Напруга (дивіться наклейку)
- Необхідна потужність 3400 W
- Потужність гриля. 1500 W
- Потужність гарячого повітря 1500W
- Мікрохвильова потужність. 1000 W
- Частота мікрохвиль 2450 МГц
- Зовнішні розміри (Ш×В×Г)..... 595 × 455 × 542 мм
- Внутрішні розміри (Ш×В×Г)..... 420 × 210 × 390 мм
- Об'єм 32 л
- Вага 38 кг



RU

- До упора продвиньте печь в нишу для встраивания и выровняйте по центру.
- Откройте дверцу микроволновой печи и с помощью прилагаемых винтов привинтите печь к стенкам ниши. Винты вставляются в отверстия на передней стороне печи.

UA

- Вставте духовку повністю в кухонний елемент і вирівняйте її по центру.
- Відкрийте дверцята і зафіксуйте прилад до кухонного елемента за допомогою гвинтів, що додаються. вставляйте гвинти крізь зовнішні отвори.

