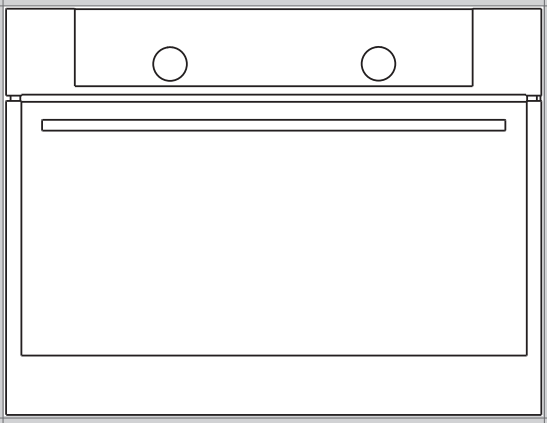
UA

ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ КОМБІНОВАНОЇ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

gorenje



Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашого побутового приладу

Ця докладна інструкція з експлуатації покликана полегшити процес користування приладом. З її допомогою Ви зможете навчитися роботі з новим приладом якомога швидше.

Переконайтеся, що придбаний вами прилад не пошкоджено. Якщо Ви виявили пошкодження, що виникли внаслідок транспортування, зверніться до продавця товару або регіонального складу компанії, відповідального за доставку. Відповідний номер телефону зазначено в рахунку-фактурі або накладній.

Інструкції з установлення та підключення наведені на окремому аркуші.

Інструкція з експлуатації також доступна на нашому веб-сайті:

www.gorenje.ua / < http://www. gorenje. ua />

Важлива інформація,

порада або примітка

ЗМІСТ

ВСТУП

4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

8 Перед підключенням приладу

9 КОМБІНОВАНА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

12 Блок керування
14 Технічні характеристики

ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ

15 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ

16 ЕТАПИ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ (1–6)

16 Крок 1. УВІМКНЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ
17 Крок 2. ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ
19 Крок 3. ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ
23 Крок 4. ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ
25 Крок 5. ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ
25 Крок 6. ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ

26 ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

44 ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ЧИЩЕННЯ

45 Звичайне чищення печі
46 Використання функції вологого чищення (aqua clean)
47 Зняття та очищення дротових напрямних
48 Заміна лампочки

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

49 ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

50 УТИЛІЗАЦІЯ

ІНШЕ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.

Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють небезпеку, пов'язану з цим. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Прилад і його відкриті для доступу частини нагріваються під час використання. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте до приладу малих дітей .

Під час використання прилад нагрівається. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів, розташованих усередині духової шафи.

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнуто, щоб уникнути удару електричним струмом.

Не використовуйте для чищення скляних дверцят духовки або скла навісних кришок варильної поверхні (якщо потрібно) абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що, у свою чергу, може призвести до розколювання скла.

Не використовуйте пароочищувач або очищувач високого тиску для чищення приладу, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

Засоби відключення мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил підключення електропроводки.

Якщо шнур живлення пошкоджено, він підлягає заміні виробником, його сервісним агентом або іншими кваліфікованими спеціалістами, щоб запобігти виникненню небезпеки (тільки для приладів зі з'єднувальним проводом).

Прилад не можна закривати декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.

Цей прилад призначено для побутового використання. Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, як-от опалення приміщень, сушіння домашніх або інших тварин, паперу, тканин, рослин тощо, оскільки це може призвести до травм або виникнення пожежі.

Прилад має підключати до електромережі лише уповноважений спеціаліст з обслуговування або фахівець. Непрофесійне втручання або спроби некваліфікованих осіб полагодити прилад можуть призвести до серйозних травм чи пошкодження приладу.

Якщо **шнури живлення** інших розташованих поряд приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть бути пошкоджені, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Тому необхідно тримати шнури живлення інших приладів на певній відстані від плити.

Не вкривайте стінки духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або інший посуд на її дно. Алюмінієва фольга перешкоджатиме циркуляції повітря й таким чином заважатиме процесу приготування їжі, а також може спричинити пошкодження емалевого покриття.

Дверцята духовки можуть сильно нагріватися під час роботи. Для додаткового захисту встановлено третє скло, що зменшує температуру зовнішньої поверхні дверцят духовки (лише в деяких моделях).

У разі перенавантаження петлі дверцят духовки можуть пошкодитися. Не встановлюйте важкі сковороди на відчинені дверцята та не обпирайтеся на них під час чищення внутрішньої поверхні духовки. Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духовки (особливо це стосується дітей!).

Не піднімайте прилад, тримаючи його за дверну ручку.

Експлуатація плити є безпечною як із використанням напрямних для дек, так і без них.

У жодному разі не накривайте та не перекривайте вентиляційні отвори.

Безпечна експлуатація мікрохвильової печі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Через температури, що досягаються під час роботи приладу в комбінованому режимі, діти можуть використовувати його в цьому режимі виключно під наглядом дорослих.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо дверцята або ущільнення дверцят пошкоджено, не використовуйте піч, доки її не відремонтує спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Тільки кваліфіковані фахівці можуть виконувати операції з обслуговування або ремонту, що включають знімання кришки, яка захищає від впливу мікрохвильової енергії, оскільки це небезпечно.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна підігрівати в герметичних
ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Цей прилад призначено для побутового або подібного застосування, наприклад:
- на кухнях, призначених для працівників магазинів, офісів або інших робочих середовищ;
- у заміських будинках;
- у номерах готелів і мотелів або в інших житлових приміщеннях;
- у закладах типу міні-готелів.

Користуйтеся лише начинням, придатним для використання в мікрохвильових печах.

Забороняється використовувати металеві контейнери для їжі та напоїв для розігрівання в мікрохвильовій печі.

Під час розігрівання продуктів у пластикових або паперових ємностях, стежте за піччю, оскільки існує ризик займання.

Мікрохвильове нагрівання напоїв може призвести до їх перегрівання, у результаті чого вони можуть раптово закипіти. Тому

беріть ємність з обережністю. Щоб уникнути перегрівання напою, перед увімкненням мікрохвильової печі покладіть у контейнер неметалевий предмет (наприклад, дерев'яну, скляну чи пластикову ложку).

Щоб уникнути опіків, вміст дитячих пляшок і ємностей для дитячого харчування необхідно перемішувати або струшувати та перевіряти його температуру перед споживанням.

Сирі яйця в шкарлупці та цілі круто зварені яйця не можна нагрівати в мікрохвильових печах, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення нагрівання мікрохвилями.

Якщо з'явився дим, вимкніть або від'єднайте прилад від розетки та не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло.

Мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі або одягу, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологих тканин тощо може призвести до травм, займання або пожежі.

Необхідно регулярно чистити піч і видаляти з неї будь-які залишки продуктів.

Недотримання чистоти печі може призвести до псування поверхні, що може негативно вплинути на термін експлуатації приладу та призвести до ризику виникнення небезпечної ситуації.

Під час використання приладу всі дверцята мають бути зачиненими.

Дотримуйтеся мінімальної відстані між верхнім краєм печі та найближчим предметом над нею.

Мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі або одягу, а також нагрівання гарячих компресів або грілок, капців, губок, вологих тканин тощо може призвести до травм, займання або пожежі.

Завжди використовуйте спеціальні рукавиці для виймання посуду з печі. Деякі каструлі, сковорідки та дека поглинають тепло продуктів і дуже нагріваються.

Використовуйте лише посуд, придатний для використання в мікрохвильових печах. Забороняється використовувати посуд, виготовлений зі сталі, або посуд із золотими або срібними обідками.

Не залишайте жодних аксесуарів або начиння в печі, коли вона вимкнута. Щоб уникнути пошкодження, не вмикайте піч, коли вона порожня.

Забороняється використовувати посуд, виготовлений із порцеляни, кераміки або глини, якщо в матеріалі є пори, або якщо внутрішня сторона посуду не вкрита поливою. За нагрівання волога, що проникає в пори, може призвести до утворення тріщин. Використовуйте лише посуд, призначений для використання в мікрохвильових печах.

Завжди читайте інструкції щодо нагрівання в мікрохвильовій печі, зазначені на упаковці продуктів.

Будьте обережними під час нагрівання продуктів, що містять спирт, оскільки всередині печі може утворюватися горюча суміш зі спирту та повітря. Відкривайте дверцята з обережністю.

У режимах «мікрохвилі» та «мікрохвилі + конвекція» не рекомендується використовувати металевий посуд, виделки, ложки, ножі. Також слід видаляти металеві скоби або скріпки, що застосовуються в пакетах для заморожених продуктів. Після нагрівання перемішайте їжу або залиште її остигати до рівномірного розподілення тепла.

Не підключайте прилад до джерела живлення, якщо коло живлення містить автоматичний вимикач для уникнення замикання на землю (ELCB).

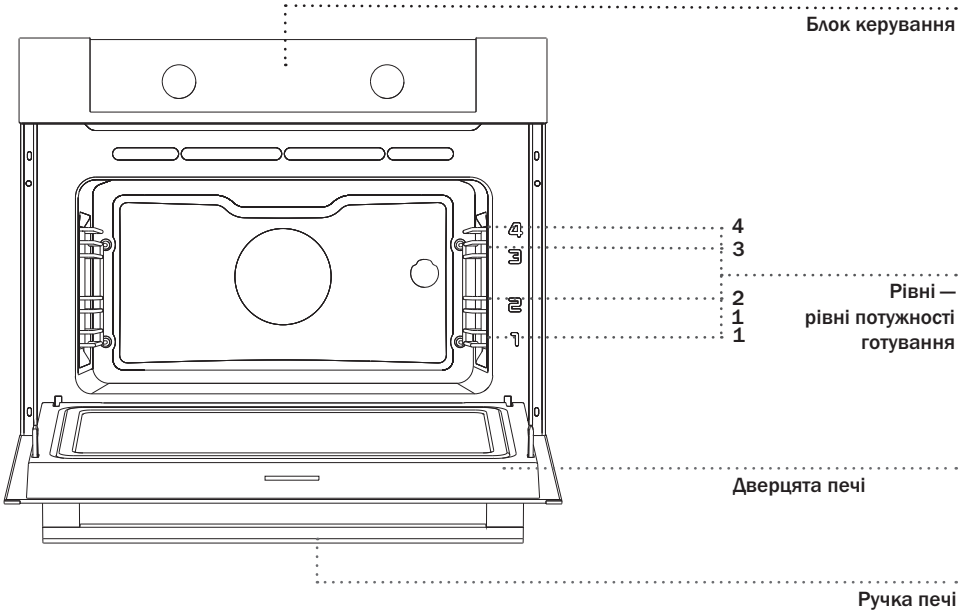
ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ

Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

КОМБІНОВАНА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

(ОПИС ПЕЧІ ТА ПРИЛАДДЯ — ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

На малюнку представлена одна з вбудованих моделей приладу. Оскільки прилади, для яких складена ця інструкція, можуть відрізнятись обладнанням, деякі описані функції або приладдя можуть бути відсутніми у вашому приладі.



ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

Дротові напрямні дають змогу готувати їжу на чотирьох рівнях (рівні або напрямні рахуються знизу). Напрямні 3 та 4 призначені для смаження на грилі, а напрямний 1 використовується в режимах мікрохвиль, коли їжа готується в скляному деку.

ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Перемикачі вимикають нагрівальні елементи печі, вентилятор і подачу мікрохвиль, якщо відкрити дверцята в процесі готування. Після закривання дверцят, перемикачі повторно вмикають нагрівальні елементи та відновлюють подачу мікрохвиль.

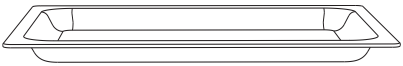
ВЕНТИЛЯТОР

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування.

ПРОДОВЖЕНА РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

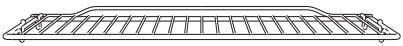
Після вимикання печі вентилятор продовжує деякий час працювати для додаткового охолодження приладу. (Продовжена робота вентилятора залежить від температури в центрі печі.)

ПРИЛАДДЯ Й АКСЕСУАРИ ПЕЧІ (залежать від моделі)



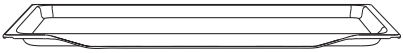
СКЛЯНЕ ДЕКО використовується для приготування в усіх режимах печі та для приготування за допомогою мікрохвиль. Його також можна використовувати як піднос для сервірування.

Забороняється використовувати решітку, мілке або глибоке деко, а також будь-який інший металевий посуд або аксесуари при роботі з мікрохвильовими приладами!

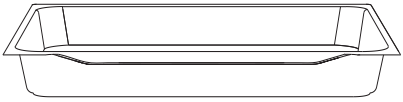


РЕШІТКА використовується для готування на грилі або як підставка для сковороди, дека для випічки або дека з їжею.

На решітці є запобіжний фіксатор. Тому, виймаючи решітку з печі, слід трохи підняти її спереду.



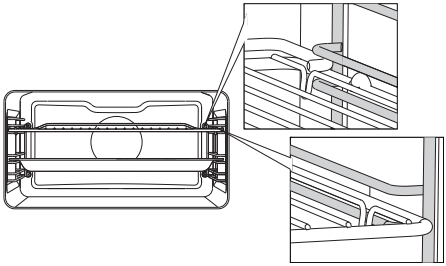
НИЗЬКЕ ДЕКО використовується лише для випікання кондитерських виробів.



ГЛИБОКЕ ДЕКО використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон.

Забороняється розміщувати глибоке деко на першому рівні напрямних під час приготування, окрім випадків, коли ви готуєте страви на грилі або рожні та використовуєте глибоке деко як піддон.

Під час нагрівання форма аксесуарів для запікання може змінюватися. Це не впливає на їхню функціональність. Після охолодження їхня початкова форма відновиться.

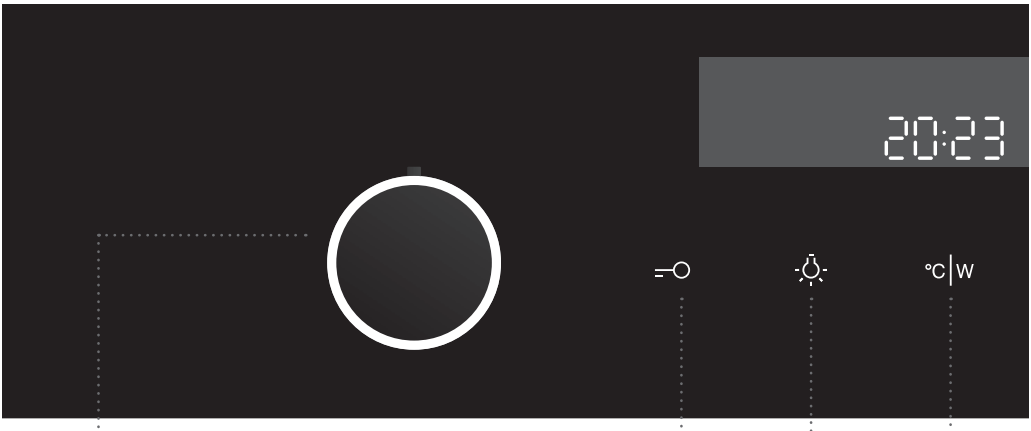


Завжди вставляйте решітку або піддон у паз між двома дротовими профілями.

Забороняється використовувати решітку, мілке або глибоке деко, а також будь-який інший металевий посуд або аксесуари при роботі з мікрохвильовими приладами!

БЛОК КЕРУВАННЯ

(ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ)



1 КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ
(залежить від моделі)

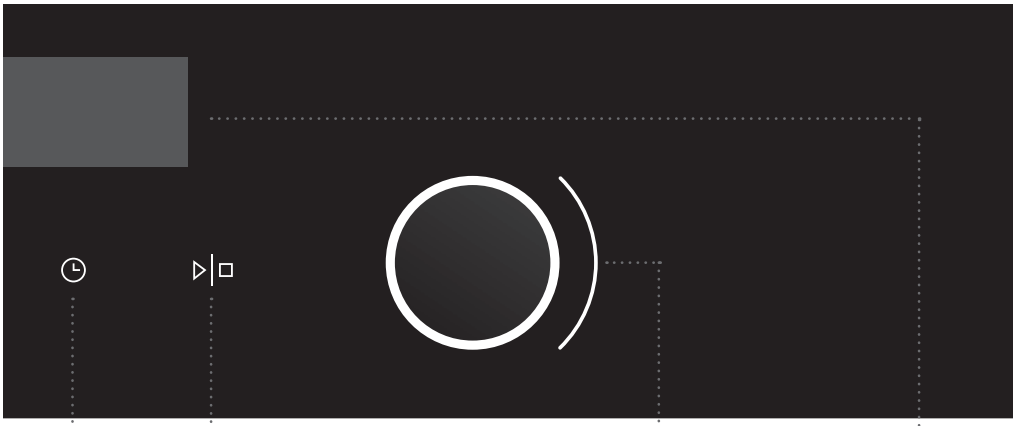
2 КНОПКА «ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ»

3 ОСВІТЛЕННЯ: УВІМКНЕННЯ/ КНОПКА ВИМКНЕННЯ

4 КНОПКА РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/ ПОТУЖНОСТІ

ПРИМІТКА.
Символи режимів готування можуть бути розташовані на регуляторі або передній панелі (залежно від моделі).

640406



5 ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМОВАНИЙ ТАЙМЕР

Тривалість готування

Завершення готування

Сигнал

Годинник

6 КНОПКА «ПУСК/ СТОП»

За допомогою цієї кнопки запускайте або зупиняйте програми.

7 РЕГУЛЯТОР НАЛАШТУВАНЬ (-/+)

Використовуйте цей регулятор, щоб налаштувати час, температуру та потужність мікрохвиль.

8 ІНФОРМАЦІЯ ПРО ГОТУВАННЯ ТА ДИСПЛЕЙ ГОДИННИКА

ПРИМІТКА:
Реакція приладу буде швидшою при більшій поверхні дотику пальця до кнопок. При кожному натисканні кнопок лунає короткий звуковий сигнал.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

(ЗАЛЕЖАТЬ ВІД МОДЕЛІ)

XXXXXX TIP: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.1 kW Freq. : 2,45 GHz	TN XXXXX

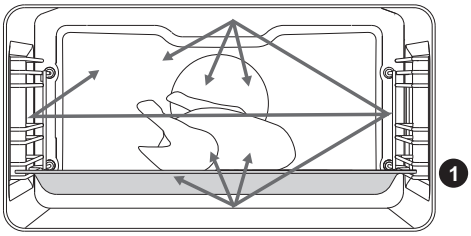
Паспортна табличка з основними даними про прилад розташована на його торцевій поверхні й добре помітна, якщо відчинити дверцята печі.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

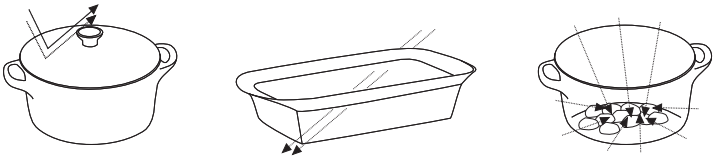
Після отримання приладу від'єднайте від мікрохвильової печі всі деталі, включно з будь-яким транспортним обладнанням.
Очистьте всі аксесуари та начиння теплою водою з додаванням звичайного миючого засобу. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.
Коли піч уперше нагріється, з'явиться характерний запах нової речі. Ретельно провітріть приміщення під час експлуатації печі вперше.

ФУНКЦІЯ МІКРОХВИЛЬ

Мікрохвильові печі використовуються для приготування, смаження та розморожування їжі. Вони дають змогу готувати страви швидше й ефективніше, не змінюючи при цьому колір і форму продуктів.
Мікрохвилі — це вид електромагнітного випромінювання. У навколишньому середовищі вони розповсюджені як радіоелектричні, світлові та інфрачервоні хвилі. Частота цих хвиль становить 2450 МГц.



Їх властивості:
- відбиваються металами;
- проходять через усі інші матеріали;
- поглинаються молекулами води, жиру й цукру;



Коли продукти потрапляють під вплив мікрохвиль, їх молекули починають швидко рухатися, що призводить до нагрівання.

Мікрохвилі проникають усередину їжі приблизно на 2,5 см у глибину. Якщо продукт має більшу товщину, його внутрішня частина готуватиметься завдяки теплопровідності як за звичайного приготування.

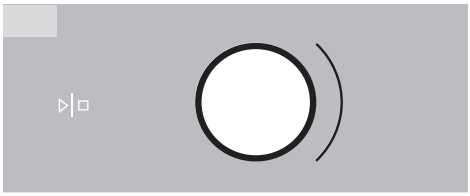
Забороняється використовувати режим мікрохвиль, коли піч порожня.

ЕТАПИ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ (1–6)

КРОК 1. УВІМКНЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ

Після підключення приладу або тривалого відключення його від джерела живлення індикатор «12:00» на дисплеї почне блимати, а символ світитиметься.
Установіть поточний час.

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА



1 Поверніть РЕГУЛЯТОР (-/+) і налаштуйте спочатку хвилини. Потім курсор перейде до годин. Через три секунди налаштування буде збережено.

Щоб параметри змінювалися швидше, поверніть перемикач трохи далі праворуч або ліворуч.

2 Підтвердьте, натиснувши кнопку «ПУСК/СТОП». Якщо протягом трьох секунд жодну кнопку не буде натиснуто, налаштування буде збережено автоматично.

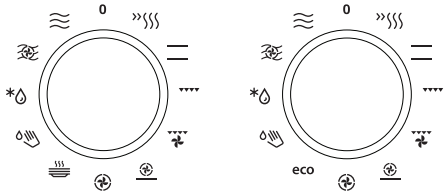
Піч працюватиме, навіть якщо годинник не налаштовано. Однак функції таймера будуть недоступними (див. розділ «НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ ТАЙМЕРА»).

Якщо прилад не використовуватиметься протягом кількох хвилин, він перейде в режим очікування.

ЗМІНЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ ГОДИННИКА

Параметри годинника можна змінювати, коли функцію таймера не активовано.
Натисніть клавішу (🕒), щоб установити поточний час. Підтвердьте, натиснувши кнопку «ПУСК/СТОП».

КРОК 2. ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ



Повертайте регулятор (уліво та вправо), щоб вибрати РЕЖИМ ГОТУВАННЯ 0 (див. таблицю програм). Вибраний елемент відобразиться на дисплеї.

Параметри також можна змінювати під час роботи приладу.

РЕЖИМ	ОПИС	РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	РЕКОМЕНДОВАНА ПОТУЖНІСТЬ (Вт)
	РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ		
	МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти піч до потрібної температури. Ця функція не підходить для приготування страв. Коли піч розігріється до потрібної температури, процес буде завершено.	160	-
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ Нагрівачі в нижній і верхній частині печі рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Випічку та м'ясо можна пекти або смажити лише на одному рівні висоти.	200	-
	ГРИЛЬ Працюють верхній нагрівач і нагрівач для гриля. Тепло випромінює нагрівач для гриля, установлений у верхній частині печі. Щоб покращити ефективність нагрівання, додатково вмикається верхній нагрівач. Цей режим використовується для смаження на грилі невеликих бутербродів, шматків м'яса або сосисок до пива, а також для приготування тостів.	240	-
	ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ Працюють нагрівач для гриля й вентилятор. Цей режим призначений для смаження великих шматків м'яса та птиці на одному рівні висоти. Він також підходить для приготування запіканок і підсмажування страв до хрусткої скоринки.	170	-
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Цей режим використовується для випікання піци, вологої випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста одночасно на кількох рівнях.	200	-
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленого в задній частині печі, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки одночасно на кількох рівнях.	180	-

РЕЖИМ	ОПИС	РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	РЕКОМЕНДОВАНА ПОТУЖНІСТЬ (Вт)
	ПРОГРІВАННЯ ПОСУДУ За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.	60	-
eco	**ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ** [1)] Під час готування в цьому режимі оптимізується енергоспоживання. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.	180	
	ВОЛОГЕ ЧИЩЕННЯ Тепло виділяють лише мікрохвилі. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з печі. Процес триває 4 хвилини.	-	750
	АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ		
	РОЗМОРОЖУВАННЯ Повітря циркулює без активації нагрівачів. Працює лише вентилятор. Цей режим використовується для повільного танення заморожених продуктів. Для розморожування продуктів використовуються мікрохвилі. Автоматичні програми також дають змогу розморожувати продукти за допомогою мікрохвиль (від A1 до A5).	-	-
	КОМБІНОВАНІ РЕЖИМИ/РЕЖИМИ МІКРОХВИЛЬ		
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА МІКРОХВИЛІ Використовуйте цей режим для приготування різних видів м'яса, тушкованих страв, овочів, пирогів, тортів, хліба й запіканок (тобто страв, готування яких потребує багато часу).	160	600
	МІКРОХВИЛІ Мікрохвилі використовуються для готування та розморожування їжі. Вони дають змогу готувати страви швидше й ефективніше, не змінюючи при цьому колір і форму продуктів.	-	750

[1)] Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1. У цьому режимі поточна температура всередині духової шафи не відображається, оскільки застосовується спеціальний алгоритм роботи обладнання та використовується залишкове тепло.

КРОК 3. ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ

Кожен режим готування має основні налаштування й налаштування за замовчуванням, які можна регулювати.

Відредагуйте параметри, натиснувши відповідну клавішу (перш ніж натискати клавішу «СТАРТ/СТОП» (START/STOP)). Деякі налаштування недоступні для певних програм; у таких випадках лунатиме звуковий сигнал.

ЗМІНЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТУВАННЯ Й ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬ

Налаштовуйте потужність (Вт) лише для комбінованих режимів і режимів із мікрохвилями.

1 Виберіть РЕЖИМ ГОТУВАННЯ. Вибраний елемент відобразиться на дисплеї, і почне блимати ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА.

2 Виберіть РЕЖИМ ГОТУВАННЯ. Вибраний елемент відобразиться на дисплеї, і почне блимати ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА.

3 Двічі торкніться ТЕМПЕРАТУРИ, щоб налаштувати потужність. На дисплеї відобразиться значення потужності у ватах (Вт). Поверніть РЕГУЛЯТОР (-/+) і встановіть потужність.

У деяких режимах є обмеження для максимальної температури або потужності.

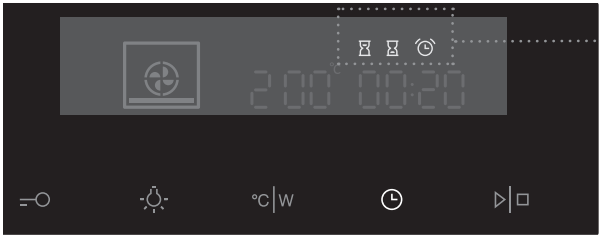
Після ввімкнення приладу натисканням кнопки «Старт» (START) на дисплеї по черзі відображатимуться температура й потужність мікрохвиль (лише в комбінованих режимах).
На дисплеї блиматиме символ «°C/W», доки не буде досягнуто вибраного значення.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ЗАСТОСУВАННЯ
1000 W	• Швидке розігрівання напоїв, води й страв, що містять велику кількість рідини. • Приготування страв із високим вмістом води (супи, соуси тощо).
750 W	• Приготування свіжих або заморожених овочів.
600 W	• Розтоплювання шоколаду. • Приготування риби й морепродуктів, розігрівання на двох рівнях. • Готування сухої квасолі за невисокої температури. • Розігрівання й приготування ніжних страв на основі яєць.
360 W	• Готування за невисокої температури молочних продуктів або варення.
180 W	• Розморожування вручну; розтоплювання масла або морозива.
90 W	• Розтоплювання випічки з кремовою начинкою.

ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА

Спершу поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ, а потім установіть температуру. Торкніться клавіші «Таймер» (TIMER) кілька разів, щоб вибрати потрібний символ.
Значок вибраної функції таймера загориться, а на дисплеї почне блимати час початку або завершення процесу готування, який можна змінити. Інші значки будуть злегка підсвічуватися.

Натисніть кнопку «СТАРТ», щоб розпочати приготування. При цьому на дисплеї буде показано ЧАС ПРИГОТУВАННЯ, ЩО МИНУВ.



Функція таймера

Вибір тривалості готування

У цьому режимі можна визначити тривалість роботи печі (час готування). Установіть потрібну тривалість готування, указавши спочатку хвилини, а потім години. На дисплеї відобразяться значок і час готування.

Налаштування відкладеного запуску

У цьому режимі можна зазначити тривалість процесу готування (тривалість готування), а також час, коли потрібно завершити готування (час завершення). Переконайтеся, що на годиннику встановлено правильний поточний час.

Приклад.
Поточний час: 12:00
Тривалість готування: 2 години
Час завершення готування: 18:00

Спочатку встановіть ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ (2 години). Двічі натисніть кнопку «CLOCK», щоб вибрати ЧАС ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ. На дисплеї автоматично відображається мигаючий показник суми поточного часу дня та тривалості експлуатації духовки (14:00).
Встановіть час закінчення випічки (18:00)
Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати процес готування. Таймер чекатиме відповідного часу, щоб розпочати готування, а позначки при цьому світитимуться. Піч увімкнеться автоматично (о 16:00) і завершить готування у вибраний час (о 18:00).

Налаштування таймера стеження за часом

Таймер стеження за часом можна використати незалежно від роботи печі.
Максимальний можливий час готування — 24 годин.
Остання хвилина роботи таймера стеження за часом відображатиметься в секундах.

Коли встановлений час мине, піч автоматично припинить роботу (завершення готування). Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись будь-якої кнопки. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично.

Щоб скасувати будь-яку функцію таймера, потрібно встановити час на «0».

Якщо прилад не використовуватиметься протягом кількох хвилин, він перейде в режим очікування.

КРОК 4. ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ

Вмикайте або вимикайте функції, натискаючи потрібні кнопки або комбінації кнопок.

Деякі функції недоступні для певних режимів. У таких випадках лунатиме звуковий сигнал.

ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

Активуйте його, торкнувшись кнопки «Замок від дітей» (CHILD LOCK). На дисплеї відобразиться значок замка. Щоб вимкнути цю функцію, натисніть відповідну кнопку ще раз. Значок замка на дисплеї зникне.

Якщо замок від дітей увімкнено без застосування функції таймера (відображається лише годинник), піч не працюватиме.
Якщо ввімкнути замок від дітей після встановлення функції таймера, піч працюватиме в нормальному режимі, хоча її налаштування не можна буде змінити.
Коли замок від дітей активовано, не можна змінювати режими готування й додаткові функції. Можна лише завершити процес готування, повернувши перемикач на «0». Замок від дітей залишається активним навіть після вимкнення печі. Щоб вибрати новий режим, спочатку слід вимкнути замок від дітей.

ОСВІТЛЕННЯ ПЕЧІ

Освітлення печі вмикається автоматично, коли відчиняються дверцята або вмикається піч.
Після завершення процесу готування освітлення залишається ввімкненим ще протягом хвилини.
Освітлення всередині печі можна ввімкнути або вимкнути, натиснувши кнопку «ОСВІТЛЕННЯ» (LIGHT).

ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

Гучність звукового сигналу можна налаштувати лише за умови відсутності налаштування таймера (при цьому на дисплеї відображається лише поточний час).

Натисніть клавішу «Температура/Потужність» (TEMPERATURE/POWER) і втримуйте її протягом 5 секунд. На дисплеї відобразяться дві яскраво підсвічені планки індикатора. Поверніть РЕГУЛЯТОР (-/+), щоб вибрати один із трьох рівнів гучності (одна, дві або три планки). Через три хвилини параметри буде збережено автоматично й на дисплеї відобразиться поточний час.

ЗМЕНШЕННЯ КОНТРАСТНОСТІ ДИСПЛЕЯ

Перемикач режиму готування має бути встановлений у положення «0». Натисніть клавішу «Підсвічування» (LIGHT) й утримуйте її протягом 5 секунд. На дисплеї відобразяться дві яскраво підсвічені планки індикатора. Поверніть РЕГУЛЯТОР (-/+), щоб налаштувати світлорегулятор дисплея (одна, дві або три планки). Через три секунди налаштування буде збережено автоматично.

ОЧІКУВАННЯ

Підсвічування дисплея може вимикатись автоматично, якщо він не використовується протягом 10 хвилин.

Щоб вимкнути дисплей, натисніть комбінацію клавіш «Ключ» (KEY) + «Таймер» (TIMER). Якщо активовано функцію таймера, на дисплеї з'являться позначки «Вимк.» (OFF) і «Таймер» (TIMER), щоб повідомити, що активовано цю функцію.

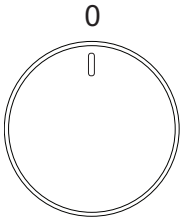
Після відключення від джерела живлення або вимкнення приладу параметри додаткових функцій зберігатимуться лише протягом кількох хвилин. Потім усі параметри, окрім звукового сигналу й замка від дітей, буде скинуто до заводських значень за замовчуванням.

КРОК 5. ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ

Запустіть мікрохвильову піч, натиснувши кнопку «ПУСК/СТОП» і втримуючи її деякий час.

КРОК 6. ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ

Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення «0».



Після завершення процесу готування, а також після вимикання печі на дисплеї відобразиться зменшення температури до 50 °C.
Усі налаштування таймера також буде призупинено й скасовано. На дисплеї відобразиться поточний час (годинник). Якщо прилад не використовуватиметься протягом кількох хвилин, він перейде в режим очікування.

Після використання духовки в каналі конденсування (під дверцятами) може залишитися трохи води. Витріть канал губкою або тканиною.

ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ

Якщо в таблиці готування немає потрібної страви, скористайтесь інформацією для схожої. Дані в таблиці стосуються готування на одному рівні.

У таблиці вказано інтервал рекомендованих температур. Почніть із найнижчої температури та збільште її, якщо страва видасться вам недостатньо обсмаженою.

Наведений час готування лише приблизний і може різнитися залежно від обставин.

Символ «*» означає, що піч слід попередньо нагріти у вибраному режимі готування.

Попередньо розігрівайте піч, лише якщо це необхідно за рецептом страви, наведеним у таблицях цього посібника з експлуатації. Нагрівання порожньої печі потребує великих енерговитрат. Таким чином, випікання кількох типів кондитерських виробів або кількох піц поспіль збереже багато електроенергії, оскільки піч уже буде попередньо розігріта.

Використовуйте темні (чорні) дека для випічки з прошарками кремнію або емальовані, оскільки вони добре проводять тепло.

За використання пергаментного паперу переконайтеся, що він жаростійкий.

Під час приготування великих шматків м'яса або випічки всередині печі накопичується багато пари, яка може конденсуватися на дверцятах. Це нормальне явище, що не впливає на роботу приладу. Після завершення приготування страви насухо витріть дверцята й скло.

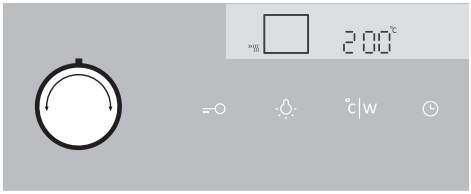
Мікрохвильову піч можна вимкнути приблизно за 10 хвилин до завершення випікання, щоб заощадити електроенергію: у такому разі буде використано накопичене тепло (це не стосується режимів із мікрохвилями).

Щоб запобігти утворенню конденсату (запотіванню), не охолоджуйте їжу в закритій печі.

РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ

МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ

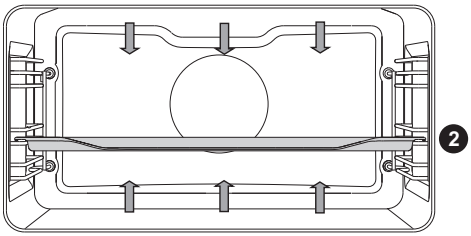
Використовуйте цю функцію, щоб швидко розігріти піч до потрібної температури. Цей режим не підходить для приготування страв.



Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ на миттєве нагрівання.
На дисплеї відобразиться ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА. Ці температурні налаштування можна змінювати.

Коли ввімкнеться цей значок, піч почне нагріватися. На дисплеї блиматиме символ «°C». Коли буде досягнуто встановленої температури, нагрівання завершиться й спрацює звуковий сигнал. Звуковий сигнал можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку. Через одну хвилину він вимкнеться автоматично.

ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ



Нагрівачі в нижній і верхній частині печі рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру.

Смаження м'яса.
Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми для випікання або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми для випікання або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Смажена свинина	1500	2	180-190	150
Свиняча лопатка	1500	2	190-200	120-140
Рулет зі свинини	1500	2	190-200	120-140
М'ясний рулет	1500	2	200-210	60-70
Ростбіф	1500	2	180-210	90-120
Ростбіф, добре просмажений	1000	2	200-210	40-60
Рулет із телятини	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягняти	1500	2	190-200	100-120
Кроляче філе	1500	2	190-200	100-120
Нога косулі	1500	2	190-200	70-90
Пиріжки з м'ясом	1500	2	180-200	15-30
РИБА				
Тушкована риба	1000	1	190-210	60-80

Готування кондитерських виробів

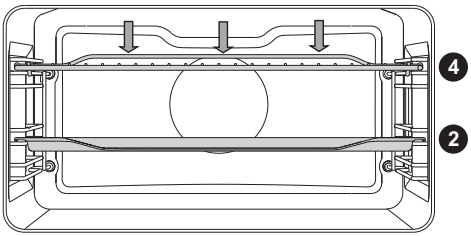
Використовуйте тільки однорівневі дека або піддони темних кольорів. У деках або піддонах світлих кольорів скоринка у випічці буде утворюватися гірше, адже такий посуд відбиває тепло. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту печі, решітку слід витягти. Час готування буде коротшим, якщо піч попередньо розігріти.

Тип продуктів харчування	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
ВИПІЧКА			
Пшеничний хліб*	2	180-190	60
Гречаний хліб*	2	180-190	50
Пшеничний хліб із цільного зерна*	2	180-190	50
Житній хліб*	2	180-190	50
Хліб зі спельти*	2	180-190	60
Солодке суфле	1	170-180	35-45
Суфле	1	170-180	35-45
Булочки*	2	200-220	30-40
Горіховий торт	1	180	55-60
Бісквіт*	2	160-170	20-30
Макаруни (меренгові тістечка)	2	120-140	15-30
Пиріжки з овочами	2	190-200	15-20
Пиріжки з фруктами	2	190-200	25-30
Чизкейк	1	170-180	65-75
Капкейки (порційні кекси)	2	160-170	20-30
Невеликі пиріжки з дріжджового тіста	2	190-200	20-25
Пиріжки з капустою*	2	180-190	30-40
Фруктовий пиріг	2	130	120
Меренги	2	90	120

Порада	Використання
Готовність пирога	• Проколіть торт зверху дерев'яною зубочисткою або рожнем. • Якщо на рожні не залишилося слідів, торт готовий.
Пиріг сів	• Звіртеся з рецептом. • Наступного разу використовуйте менше рідини. • Якщо ви користуєтеся невеликими міксерами, блендерами тощо, пильнуйте за тривалістю вимішування.
Пиріг знизу занадто світлий	• Використовуйте піддони або дека темних кольорів. • Установіть деко на один рівень нижче та ввімкніть нижній нагрівач незадовго до кінця готування.
Пиріг із соковитою начинкою не пропікся	• Збільште температуру і продовжте час випікання.

Не ставте глибокі дека на перший рівень.

ГРИЛЬ



Під час готування їжі на грилі працюють верхній нагрівач і нагрівач грилю, що знаходиться у верхній панелі камери печі.

Попередньо розігрійте інфрачервоний нагрівач (гриль) протягом п'яти хвилин.
Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти.
Режим гриля підходить для смаження хрустких і нежирних ковбасок, шматків м'яса й риби (стейк, ескалоп, лосось, філе тощо) або для приготування тостів.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо не пригоряло до решітки, і встановіть її на четвертий рівень. На першому або другому рівні розмістіть піддон для збирання жиру й соків. Під час смаження на деку стежте за достатньою кількістю рідини в ньому, щоб запобігти пригорянню.
У процесі готування перевертайте м'ясо.

Після готування на грилі очистьте піч, приладдя й посуд.

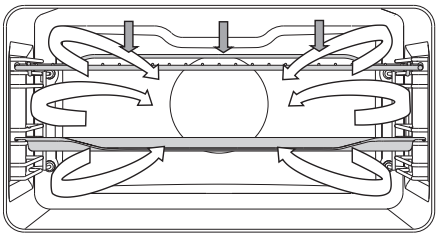
Тип продуктів харчування	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Біфштекс, непросмажений з кров'ю	180 г/шт	4	220-240	14-16
Біфштекс глибокого просмажування	180 г/шт	4	220-240	18-21
Філе зі свинячого ошийка	180 г/шт	4	220-240	19-23
Відбивні або котлети	180 г/шт	4	220-240	20-24
Телячий ескалоп	180 г/шт	4	220-240	19-22
Сосиски для готування на грилі	100 г/шт	4	220-240	11-14
Ковбасний фарш (леберкезе)	200 г/шматок	4	220-240	9-15
РИБА				
Стейки з лосося/філе	600	3	220-240	19-22
ТОСТИ				
6 шматочків білого хліба*	/	4	240	1,5-3
4 шматочки пшенично-житнього хліба*	/	4	240	2-3
Гарячі бутерброди*	/	4	240	3,5-7

Під час користування інфрачервоним нагрівачем (грилем) завжди зачиняйте дверцята печі. Гриль, решітка й інше приладдя під час готування на грилі дуже нагріваються. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями та щипцями для м'яса.

Під час користування інфрачервоним нагрівачем (грилем) завжди зачиняйте дверцята печі.

Нагрівач грилю, гриль і деталі печі під час готування на грилі дуже нагріваються.

ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ

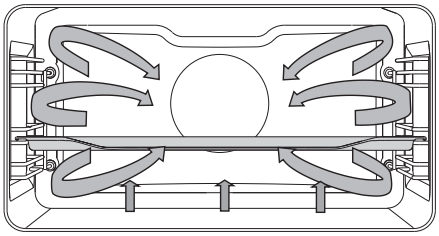


У цьому режимі експлуатації нижній нагрівач і вентилятор працюють одночасно. Режим підходить для смаження м'яса, риби й овочів.

(Див. описи й поради для режиму «ГРИЛЬ»).

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Качка*	2000	1	150-170	80-100
Смажена свинина	1500	2	160-170	60-85
Свиняча лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиняча рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина курки	600	2	180-190	25 (з одного боку) 20 (з іншого боку)
Курка*	100	1	210	60
РИБА				
Форель	200 г/шматок	2	170-180	45-50

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ

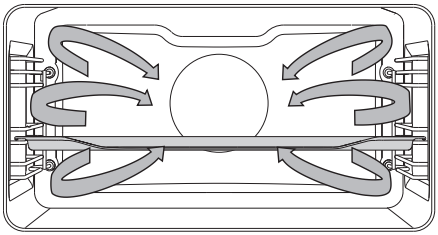


У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Він підходить для готування піци, яблучних пирогів і кексів.

(Див. описи й поради для режиму «ВЕРХНІЙ і НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ»).

Тип продуктів харчування	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
Чизкейк із пісочного тіста	2	150-160	65-75
Піца*	2	200-210	15-20
Кіш Лорен, пісочне тісто	2	180-200	35-40
Яблучний пиріг, дріжджове тісто	2	150-160	35-40
Яблучний штрудель, листкове тісто	2	170-180	45-65

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ



У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленого в задній частині печі, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки.

Смаження м'яса.

Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми для випікання або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

Щоб м'ясо не підгоріло, у процесі готування додавайте достатню кількість рідини. У процесі смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться соковитішим.

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Смажена свинина зі шкірочкою	1500	2	170-180	140-160
Свиняча грудинка	1500	2	170-180	120-150
Ціла курка	1200	2	180-190	60-80
Качка	1700	2	160-170	120-150
Куряча грудинка без кістки	1000	2	180-190	60-70
Фарширована курка	1500	1	170-180	100-120

Готування кондитерських виробів

Рекомендується попередньо розігріти піч.

Бісквіти та печиво можна пекти в мілких деках на кількох рівнях одночасно (другому та третьому).

Слід зазначити, що час випікання може відрізнятися, навіть якщо ви використовуєте однакові дека.

Бісквіти у верхньому деці можуть приготуватися раніше, ніж у нижньому. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту печі, решітку слід витягти.

Для рівномірного пропікання важливо, щоб бісквіти були однакової товщини.

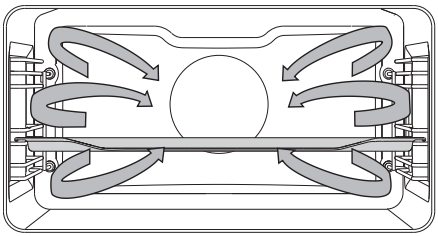
Тип продуктів харчування	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
ВИПІЧКА			
Пиріг	2	150-160	45-60
Бісквіт	2	150-160	25-35
Пиріг із посипкою	2	160-170	25-35
Фруктовий бісквіт	2	150-160	45-65
Сливовий пиріг	2	150-160	35-60
Бісквітний рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	2	160-170	50-70
Хала (плетені дріжджові булочки)	2	160-170	35-50
Яблучний штрудель	2	170-180	40-60
Булочки з солодкою начинкою	2	170-180	30-35
Піца*	2	190-210	25-45
Бісквіти з пісочного тіста	2	150-160	15-25
Пресовані бісквіти	2	150-160	15-28
Бісквіти на дріжджовому тісті	2	170-180	20-35
Печиво з листкового тіста	2	170-180	20-30
Випічка з кремовою начинкою	2	180-190	25-45
ЗАМОРОЖЕНА ВИПІЧКА			
Яблучний, сирний штрудель	2	170-180	50-70
Чизкейк	2	160-170	65-85
Піца	2	170-180	20-30
Картопля для смаження в печі	2	170-180	20-35
Крокети для запікання в печі	2	170-180	20-35
Йогурт	3	240	40

Не ставте глибокі дека на перший рівень.

ПРОГРІВАННЯ ПОСУДУ

Використовуйте цю функцію для розігрівання свого посуду (тарілок і чашок) перед подачею їжі, щоб він довше утримував тепло.

ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ



У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленого в задній частині печі, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки.

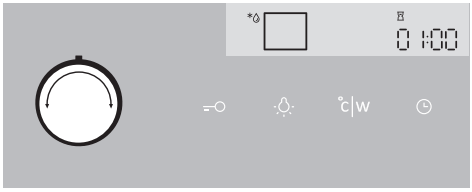
Тип продуктів харчування	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО			
Смажена свинина, 1 кг	2	190	150-170
Смажена свинина, 2 кг	2	190	160-190
Смажена яловичина, 1 кг	2	210	120-140
РИБА			
Ціла риба, 200 г/шт.	2	200	40-50
Філе риби, шматки по 100 г	2	210	25-35
ВИПІЧКА			
Пресоване печиво*	2	180	25-30
Маленькі кекси	2	190	30-35
Бісквітний рулет	2	190	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	2	190	55-65
ОВОЧІ			
Картопляна запіканка	2	190	40-50
Лазанья	2	200	40-50
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Картопля фрі, 1 кг	2	220	25-40
Курячі медальйони, 0,7 кг	2	220	25-35
Рибні палички, 0,6 кг	2	220	20-30

Не ставте глибокі дека на перший рівень.

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Мікрохвильова піч також має автоматичні програми для розморожування продуктів харчування за допомогою мікрохвиль. Придатні для розмороження продукти харчування включають торти з кремом або начинкою на основі масла, інші типи тортів і випічки, хліб, булочки та фрукти глибокого заморожування.



1 Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення розморожування. На дисплеї почне блимати значок і програма A1 (виберіть одну з п'яти програм із таблиці нижче).

2 Поверніть РЕГУЛЯТОР НАЛАШТУВАННЯ (-/+) і виберіть потрібну програму. Натисніть кнопку «°C/W», щоб змінити вагу. Натисніть кнопку START (ПУСК).

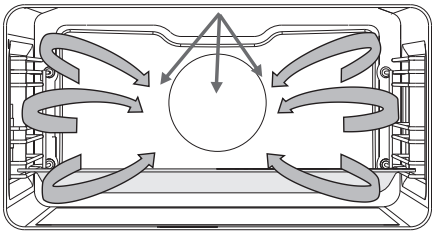
Програма	Рецепт	Вага (кг)	Тривалість готування (хв)
A1	М'ясо	1	29:30
A2	Птиця	1	17:00
A3	Риба	1	12:00
A4	Хліб	1	12:00
A5	Заморожені овочі	1	16:00

Час розморожування автоматично розраховується залежно від ваги продуктів за замовчуванням.

У більшості випадків продукти необхідно вийняти з пакування (не забудьте зняти металеві кріплення або затискачі).
Посередині процесу розморожування необхідно перевернути або перемішати шматки чи роз'єднати їх, якщо вони примерзли один до одного.

КОМБІНОВАНІ РЕЖИМИ

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА МІКРОХВИЛІ



У цьому режимі їжа готується за допомогою поєднання мікрохвиль і гриля.

Рівні потужності: 90, 180, 360, 600 Вт

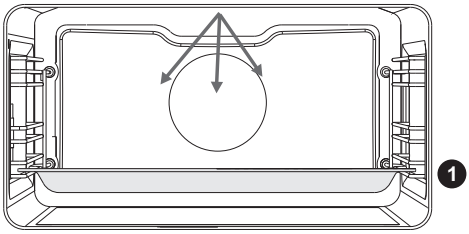
1 Установіть скляне деко на перший рівень.

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
Птиця	1000	360	190-200 °C	30-40
Птиця	половина	360	190-200 °C	25-35
Курячі стегна	1000	180	190-200 °C	20-30
Качка	1500	360	190-200 °C	40-50
Птиця: крильця	500	600	190-200 °C	15-20

Під час використання цієї функції забороняється застосовувати металевий посуд або приладдя.

РЕЖИМИ МІКРОХВИЛЬ

МІКРОХВИЛІ



Мікрохвилі використовуються для готування та розморожування їжі.

Рівні потужності: 90, 180, 360, 600, 750, 100 Вт.

Установіть скляне деко на перший рівень.

Готування заморожених продуктів

Продукт	Вага (г)	Потужність (Вт)	Тривалість готування (хв)
М'ясний рулет	1000	850	35-40
Курка	1500	600	52-55
Смажена свинина	1000	600	50-55

Готування свіжих овочів

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Потужність (Вт)	Тривалість готування (хв)
Баклажани	500	1000	5-8
Кабачки	500	1000	5-8
Морква	500	1000	7-10
Цибуля	200	1000	2-4
Стручкова квасоля	500	750	10-15
Броколі	1000	750	15-18
Солодкий перець	500	1000	3-5
Цвітна капуста	1000	750	17-20
Цибуля порей	200	1000	9-12
Брюссельська капуста	500	1000	9-12
Печериці	500	1000	10-14
Спаржа	500	750	5-8
Горох*	500	650	15-20
Капуста	500	1000	10-14

Готування рису та макаронних виробів

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Потужність (Вт)	Тривалість готування (хв)
Рис*	250	1000	14-16
Макаронні вироби**	250	1000	11-13
Макаронні вироби з цільного зерна*	250	1000	11-13
Вівсянка*	500	1000	7-9
Коричневий рис***	200	750	31-33
Різото **	200	750	19-21
Кус-кус ***	200	1000	2-4
Полента ***	200	1000	6-8
Просо ***	200	1000	9-11

** Додайте воду в співвідношенні 1:2.
*** Додайте воду в співвідношенні 1:3.

Розігрів їжі та напоїв

Тип продуктів харчування	Об'єм (дл, г)	Потужність (Вт)	Тривалість готування (хв)
Вода	2 дл (200 мл)	1000	1-2
Кава	2 дл (200 мл)	1000	1-2
Глінтвейн	2 дл (200 мл)	1000	1-2
Молоко	2 дл (200 мл)	1000	1-1,5
Гарніри	500 г	600	1,5-2
Соуси	500 г	600	3-5
Супи, тушкування	5 дл (500 мл)	750	5-7
Попкорн	90 г	1000	5-7
Пляшки для дитячого харчування	2 дл (200 мл)	350	3-4
Дитяче харчування	4 дл (400 мл)	180	2

М’ясо

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Потужність (Вт)	Тривалість готування (хв)
Курячі стегна	500	600	15-20
Курячі крильця	500	600	15-20
Фрикадельки	1000	1000	10-15
Свинячі відбивні	500	750	30-35
Курка, тушкована в соусі	500	1000	8-13
Ескалопи/стейки	500	1000	8-12
Ціла курка	1500	600	50-55
Смажена свинина	1000	600	50-55
М’ясний рулет	700	750	35-40

Десерти

Тип продуктів харчування	Чашки	Потужність (Вт)	Тривалість готування (хв)
Шоколадне суфле	6	360	7-9
Сирне суфле	скляне деко	600-750	15-20
Фруктове пюре	скляне деко	750-850	10-15
Заварний крем	скляне деко	600	20

ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ЧИЩЕННЯ

Перш ніж почати чистити прилад, від'єднайте його від мережі живлення й дайте йому охолонути.

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду.

Алюмінієве покриття

Алюмінієве покриття слід мити спеціально призначеними для цього неабразивними рідкими миючими засобами. Нанесіть миючий засіб на вологу тканину й помийте поверхню. Потім сполосніть її водою. Не наносьте миючий засіб безпосередньо на алюмінієве покриття.
Не використовуйте абразивні миючі засоби або губки.
Примітка. Поверхня не має контактувати зі спреями для чищення печі, оскільки ці засоби можуть пошкодити її.

Передня сторона корпусу з нержавіючої листової сталі

(залежить від моделі)
Очищайте поверхню приладу тільки м'яким миючим засобом (наприклад, мильною піною) з використанням м'якої губки, що не залишає подряпин. Не використовуйте абразивні миючі засоби або миючі засоби, які містять розчинники, оскільки вони можуть пошкодити поверхню корпусу.

Лаковані та пластикові деталі

(залежить від моделі)
Очищайте ручки регуляторів і ручку дверцят рідким миючим засобом, призначеним для очищення гладких лакованих поверхонь, і м'якою ганчіркою. Ви також можете використовувати миючі засоби, призначені для таких поверхонь виробником.

Дверцята

Дверцята прикріплені до пристрою та не знімаються. Крім того, забороняється розбирати або модифікувати їх.

Покриті алюмінієм поверхні не мають контактувати зі спреями для чищення печі, оскільки ці засоби можуть пошкодити її.

ЗВИЧАЙНЕ ЧИЩЕННЯ ПЕЧІ

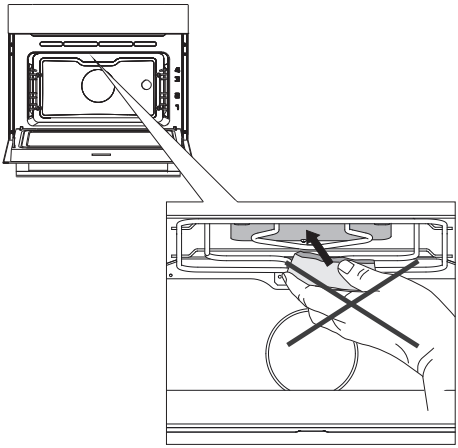
Щоб видалити стійкі забруднення в печі, використовуйте стандартну процедуру очищення (за допомогою миючих засобів або спреїв для очищення печі). Після цього ретельно змийте залишки цих засобів або спреїв.

Мийте мікрохвильову піч і приладдя після кожного використання, щоб бруд не пригорав до поверхні. Найлегше позбутися жиру можна за допомогою теплої мильної піни, поки піч іще тепла.

Використовуйте звичайні миючі засоби для мікрохвильових печей, щоб змити стійкі забруднення та жир. Потім ретельно сполосніть піч чистою водою, щоб видалити залишки миючих засобів.
Не використовуйте абразивні або агресивні миючі засоби, абразивні губки й засоби для видалення плям та іржі.

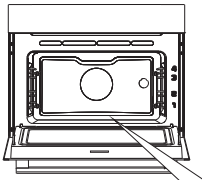
Щоб очистити приладдя, як-от дека, піддони, решітки тощо, використовуйте гарячу воду та миючий засіб.

Піч, її внутрішня камера та дека мають гладке й міцне покриття зі спеціальної емалі. Воно полегшує очищення печі за кімнатної температури.



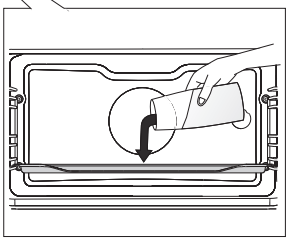
Не використовуйте абразивні або агресивні мийні засоби, абразивні губки й засоби для видалення плям та іржі тощо на верхній стінці духової шафи.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ВОЛОГОГО ЧИЩЕННЯ (AQUA CLEAN)

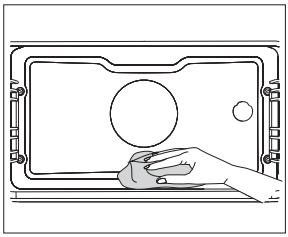


1 Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення «Aqua Clean». Відобразиться значок ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА та годинник, на якому буде встановлено 30 хвилини.

Тривалість очищення регулювати не можна.



2 У скляне або мілке деко налийте 0,6 л води та встановіть його на нижній рівень.

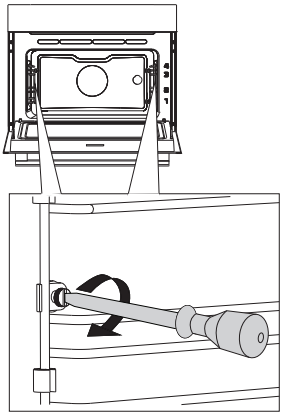


3 Через 30 хвилин залишки їжі на емальованих стінках печі розм'якнуть, завдяки чому їм можна легко відтерти вологою тканиною.

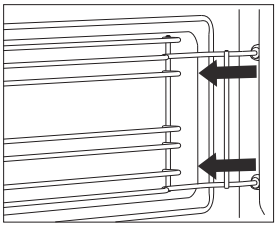
Перед використанням режиму Aqua Clean піч має охолонути.

ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ДРОТОВИХ НАПРЯМНИХ

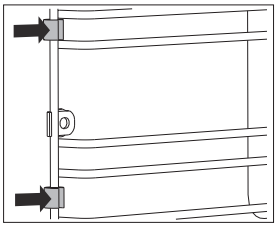
Для чищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



1 Відкрутіть гвинт за допомогою викрутки.



2 Зніміть напрямні з гнізд на задній стінці печі.



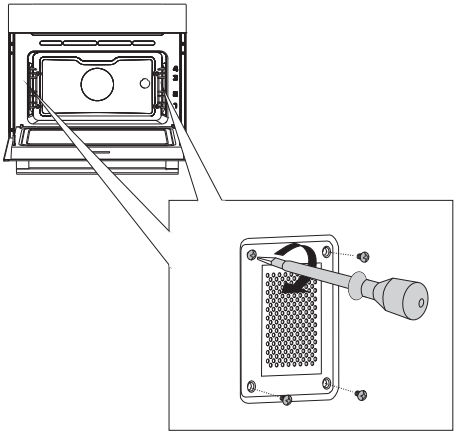
Будьте уважні, щоб не загубити прокладки, розташовані на напрямних. Після очищення знову встановіть прокладки, інакше під час роботи можуть з'явитись іскри.

Також заново затягніть гвинти на напрямних за допомогою викрутки. У випадку заміни дротових напрямних встановлюйте їх тією ж стороною, якою вони були встановлені спочатку.

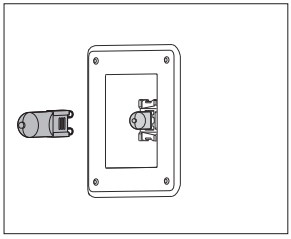
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж почати мити мікрохвильову піч, витягніть із неї дека, решітку та напрямні.

Використовуйте хрестову викрутку (Phillips).
(Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт)

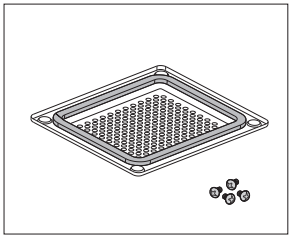


1 Відкрутіть чотири гвинти на кришці. Зніміть кришку та скло.



2 Зніміть галогенну лампочку та замініть її новою.

Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.



На кришці розташована прокладка, яку не можна знімати. Не відділяйте прокладку від кришки. Прокладка повинна щільно торкатися стінки печі.

Заново затягніть гвинти на напрямних за допомогою викрутки, інакше під час роботи можуть з'явитись іскри.

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема/помилка	Причина
Датчики або дисплей не реагують.	Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Викличте спеціаліста з обслуговування.
Не працює освітлення печі.	Процес заміни лампочки описано в цьому розділі. Чищення й обслуговування.
Випічка готова наполовину.	Чи вибрали ви правильну температуру й режим нагріву? Чи зачинені дверцята печі?
Відображається код помилки (E1, E2, E3 тощо).	Помилка в роботи електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Потім знову підключіть його та встановіть час доби. Якщо проблему не вирішено, зверніться до спеціаліста з обслуговування.
У печі з'являються іскри.	Переконайтеся, що всі ковпачки лампочок закріплені, а на дротових напрямних встановлені прокладки. Перевірте, чи правильно встановлені напрямні.

Якщо проблему не вдається вирішити, попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте вповноваженого спеціаліста з обслуговування. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням пристрою, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню. У такому випадку користувач сплачує вартість ремонту самостійно.

Перед початком ремонту необхідно відключити прилад від джерела живлення, видаливши запобіжник або витягнувши штепсельну вилку з мережевої розетки.

УТИЛІЗАЦІЯ

Пакування виготовлене з безпечних для довкілля матеріалів, які можна повторно переробити, утилізувати або знищити без жодної небезпеки для навколишнього середовища. З цією метою пакувальні матеріали позначено відповідним чином.

Цей символ на приладі або пакуванні вказує, що техніку не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його необхідно передати в авторизований центр збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

Належна утилізація приладу допоможе уникнути будь-якого негативного впливу на навколишнє середовище і здоров'я людей, що може виникнути у випадку неправильної утилізації. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

Ми зберігаємо за собою право на будь-які зміни й помилки в інструкціях із використання.