

UA

**ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ З  
ЕКСПЛУАТАЦІЇ КОМБІНОВАНОЇ  
МІКРОХВИЛЬНОЇ ПЕЧІ**

**gorenje**  
BY  
**ora ito**

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 установа та підключення наведені на окремому аркуші.

Інструкція з експлуатації також доступна на нашому веб-сайті:

[www.gorenje.ua](http://www.gorenje.ua) / < <http://www.gorenje.ua/> >



Важлива інформація



Підказка, примітка

# ЗМІСТ

<b>4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ</b> 7 Перед підключенням приладу .....	<b>INTRODUCTION</b>
<b>8 КОМБІНОВАНА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ</b> 11 Технічні характеристики 12 Блок керування	
<b>14 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ</b>	<b>PREPARING THE APPLIANCE FOR THE FIRST USE</b>
<b>15 ЕТАПИ ГОТУВАННЯ ЇЖИ (1–6)</b> 15 Крок 1. УВІМКНЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ 16 Крок 2. ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ 18 Крок 3. ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ 22 Крок 4. ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ 24 Крок 5. ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ 24 Крок 6. ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ .....	<b>COOKING STEPS</b>
<b>25 ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ</b>	
<b>45 ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ</b> 46 Звичайне чищення печі 47 Використання функції вологого чищення (aqua clean) 48 Зняття та очищення дровових напрямних 49 Заміна лампочки	<b>MAINTENANCE &amp; CLEANING</b>
<b>50 ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ</b>	<b>TROUBLE-SHOOTING</b>
<b>51 УТИЛІЗАЦІЯ</b>	<b>OTHER</b>

# 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 пароочишувач або очишувач 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, кушіння 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 прибор за ручку дверцят.

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

У жодному разі не накривайте та не перекривайте вентиляційні отвори.

Прибори и их детали в рамках одной дизайн-линии могут иметь несущественные отличия в цвете, что может быть обусловлено различными причинами, например, разный угол зрения, фон, материалы и освещенность помещения.

## 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.

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

**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:

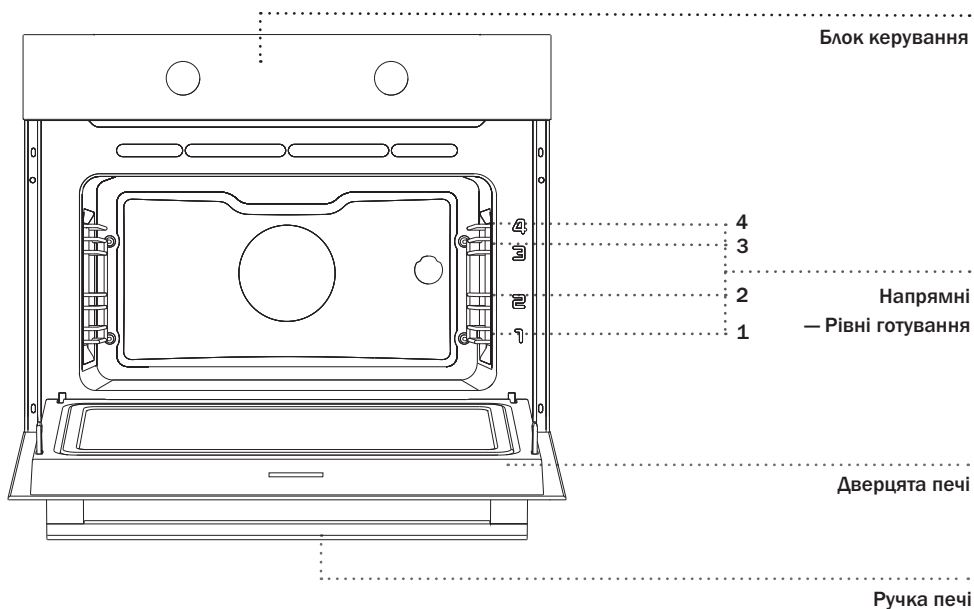


**Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.**

# 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 відрізнятися 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 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.

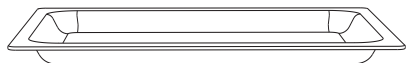
## ВЕНТИЛЯТОР

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



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



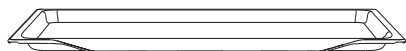
**Забороняється використовувати решітку, мілке або глибоке деко, а також будь-який інший металевий посуд або аксесуари при роботі з мікрохвильовими приладами!**



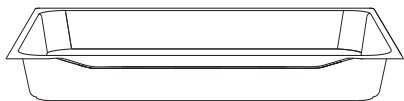
**РЕШІТКА** використовується для готування на грилі або як підставка для сковороди, дека для випічки або дека з їжею.



На решітці є запобіжний фіксатор. Тому, висуваючи з духовки решітку, трохи підніміть її спереду.



**НИЗЬКЕ ДЕКО** використовується лише для випікання кондитерських виробів.



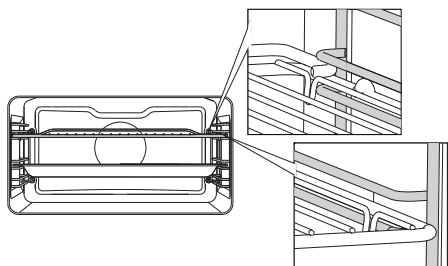
**ЛИБКЕ ДЕКО** використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон.



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 дрововими профілями.



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

# ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

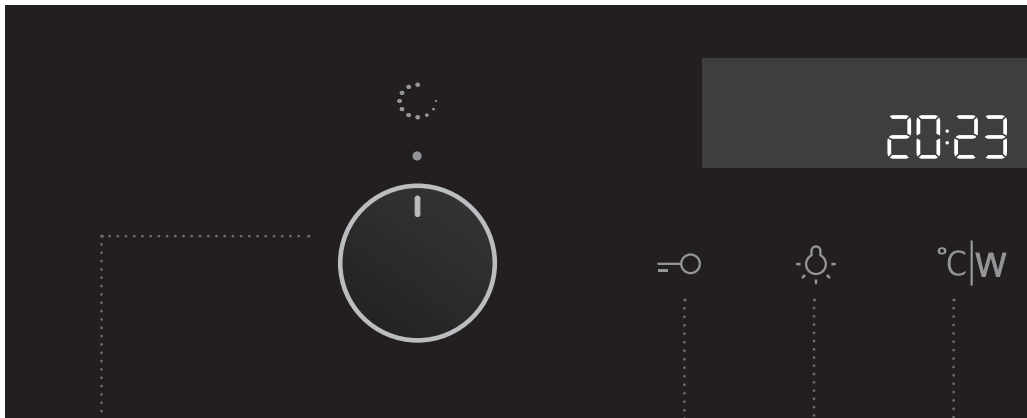
(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n\max}$ : 3.0 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

# БЛОК КЕРУВАННЯ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



**1** РЕЖИМ  
ПЕРЕМИКАЧ  
(залежно від моделі)

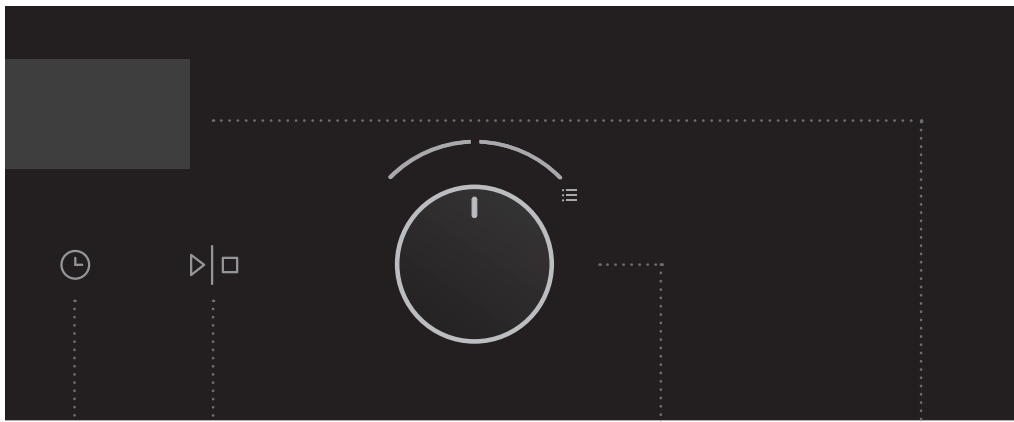
**2** КЛАВІША ЗАМКА  
ВІД ДІТЕЙ

**3** КЛАВІША  
ВВИМКНЕННЯ  
ТА ВИМКНЕННЯ  
ОСВІТЛЕННЯ ПЕЧІ

**4** КЛАВІША  
РЕГУЛЮВАННЯ  
ТЕМПЕРАТУРИ ТА  
ВВИМКНЕННЯ Й  
ВИМКНЕННЯ

## ПРИМІТКА.

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



## 5 ПРОГРАМНИЙ ТАЙМЕР

Тривалість готування

Завершення

готування Сигнал

Годинник

## 6 КНОПКА «ПУСК/СТОП»

За допомогою цієї кнопки можна запускати або зупиняти 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, якщо, торкаючись кнопки, охопити пальцем більшу поверхню. Під час кожного натискання кнопок лунає короткий звуковий сигнал.

# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИБАДУ

Після отримання приладу від'єднайте від печі всі деталі, включно з будь-яким транспортним обладнанням.

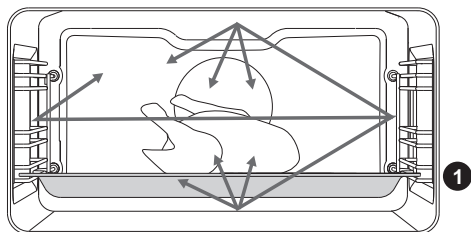
Очистьте всі аксесуари та начиння теплою водою з додаванням звичайного миючого засобу. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

Коли піч уперше нагріється, з'явиться характерний запах нової речі. Ретельно провітруйте приміщення під час першого використання.

## ФУНКЦІЯ МІКРОХВИЛЬ

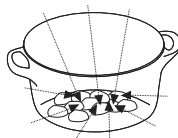
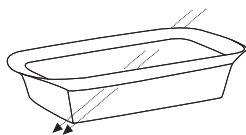
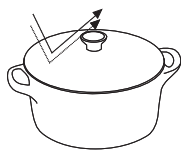
Мікрохвильові печі використовуються для приготування, смаження та розморожування їжі. Вони дають змогу готувати страви швидше й ефективніше, не змінюючи при цьому колір і форму продуктів.

Мікрохвилі – це вид електромагнітного випромінювання. У навколишньому середовищі вони розповсюджені як радіоелектронні, світлові та інфрачервоні хвилі. Частота цих хвиль становить 2,450 МГц.



Їх властивості:

- відбиваються металами;
- проходять через усі інші матеріали;
- поглинаються молекулами води, жиру та 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.**

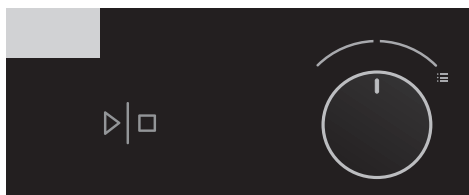
# ЕТАПИ ГОТУВАННЯ ЇЖІ (1–6)

## 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.

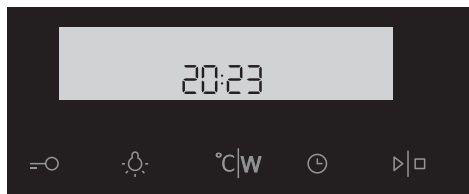
Установіть поточний час.

### 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, параметр збережеться 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 кнопку , щоб установити поточний час. Підтвердьте, натиснувши кнопку «ПУСК/СТОП».





РЕЖИМ	ОПИС	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	РЕКОМЕНДОВАНА ПОТУЖНІСТЬ (Вт)
	<b>ПРОГРІВАННЯ ПОСУДУ</b> За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.	60	-
<b>eco</b>	<b>ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ <sup>1)</sup></b> Під час готування в цьому режимі оптимізується енергоспоживання. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.	180	
	<b>ВОЛОГЕ ЧИЩЕННЯ</b> Тепло виділяють лише мікрохвилі. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з печі. Процес триває 4 хвилини.	-	750
<b>АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ</b>			
	<b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b> 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).	-	-
<b>КОМБІНОВАНИ РЕЖИМИ/РЕЖИМИ МІКРОХВИЛЬ</b>			
	<b>ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ ТА МІКРОХВИЛЯМИ</b> (Цей режим підходить для приготування невеликих шматків м'яса, риби й овочів. Це дозволяє швидше готувати страви й підсмажує їх до хрусткої та рум'яної скоринки.)	200	600
	<b>ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА МІКРОХВИЛІ</b> 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
	<b>МІКРОХВИЛІ</b> Мікрохвилі використовуються для готування та розморожування їжі. Вони дають змогу готувати страви швидше й ефективніше, не змінюючи при цьому колір і форму продуктів.	-	750

<sup>1)</sup> 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.

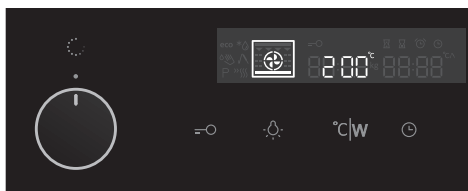
## КРОК 3. ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ

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

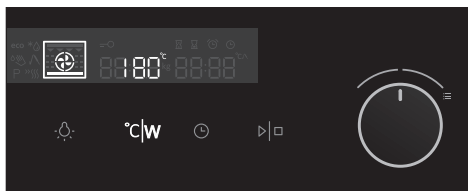
Відредагуйте параметри, натиснувши відповідну кнопку (перш ніж натискати кнопку «СТАРТ/СТОП»). Деякі налаштування недоступні для певних програм; у таких випадках лунатиме звуковий сигнал.

## ЗМІНЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТУВАННЯ Й ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬ

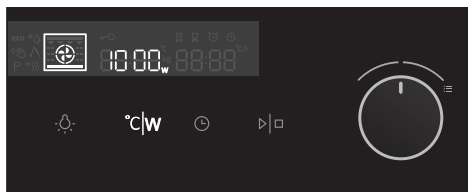
Налаштовуйте потужність (Вт) лише для комбінованих режимів і режимів із мікрохвилями.



**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 клавіші ТЕМПЕРАТУРИ, щоб налаштувати потужність. Вт На дисплеї відобразиться значення потужності у ватах (Вт).

Поверніть РЕГУЛЯТОР (-/+ ) і вкажіть потрібну потужність.

 У деяких режимах є обмеження для максимальної температури або потужності.

Після ввімкнення приладу натисканням кнопки «Старт» (START) на дисплеї по черзі відобразатимуться температура й потужність мікрохвиль (лише в комбінованих режимах).

На дисплеї блиматиме символ «°C/W», доки не буде досягнуто вибраного значення.

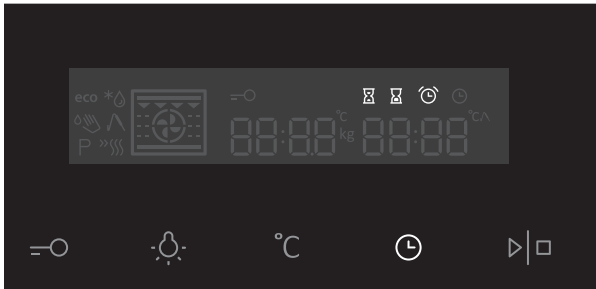
РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ЗАСТОСУВАННЯ
1000 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Швидке розігрівання напоїв, води та страв, які містять велику кількість рідини.</li> <li>• Приготування страв із високим вмістом води (супи, соуси тощо).</li> </ul>
750 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготування свіжих або заморожених овочів.</li> </ul>
600 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Розтоплення шоколаду.</li> <li>• Приготування риби та морепродуктів, розігрівання на двох рівнях.</li> <li>• Готування сухої квасолі при невисокій температурі.</li> <li>• Розігрівання й приготування ніжних страв, виготовлених на основі яєць.</li> </ul>
360 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Готування при невисокій температурі молочних продуктів або варення.</li> </ul>
180 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Розморожування вручну; розтоплення масла або морозива.</li> </ul>
90 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Розтоплення випічки з кремовою начинкою.</li> </ul>

## ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА

Спершу поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ, а потім установіть температуру. Торкніться кнопки «Таймер» (TIMER) кілька разів, щоб вибрати 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 «ПУСК», щоб розпочати приготування. При цьому на дисплеї буде показано ЧАС ПРИГОТУВАННЯ, ЩО МИНУВ.



Дисплей функцій таймера



### Вибір тривалості готування

У цьому режимі можна визначити тривалість роботи духовки (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 «СТАРТ», щоб розпочати процес готування. Таймер чекатиме відповідного часу, щоб розпочати готування, а позначка при цьому світитиметься. Духовка ввімкнеться автоматично (о 16:00) і завершить готування у вибраній час (о 18:00).



## Налаштування таймера зворотного відліку

Таймер зворотного відліку можна використати незалежно від роботи духовки.

Максимальний можливий час готування – 24 години.

Остання хвилина роботи таймера зворотного відліку відобразиться в секундах.

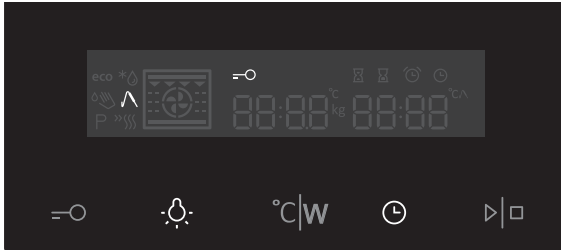


Коли встановлений час мине, духовка автоматично припинить роботу (завершення готування). Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись будь-якої кнопки. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично.


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), духовка не працюватиме. Якщо ввімкнути замок від дітей після встановлення функції таймера, духовка 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 духовки. Щоб вибрати новий режим, спочатку слід вимкнути замок від дітей.

### ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

Освітлення духовки вмикається автоматично, коли відчиняються дверцята або вмикається духовка.

Після завершення процесу готування їжі освітлення залишається ввімкненим ще протягом хвилини.

Освітлення всередині духовки можна ввімкнути або вимкнути, натиснувши кнопку «ОСВІТЛЕННЯ».

## 5sek °C|w **ACOUSTIC SIGNAL**

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

Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ПОТУЖНІСТЬ» (TEMPERATURE/POWER) і утримуйте 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 секунди параметри буде збережено автоматично й на дисплеї відобразиться поточний час.

## 5sek **ЗМЕНШЕННЯ КОНТРАСТНОСТІ ДИСПЛЕЯ**

Перемикач режиму готування має бути встановлений у положення «0».

Натисніть кнопку «ОСВІТЛЕННЯ» (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**

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

Щоб вимкнути дисплей, натисніть комбінацію кнопок «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.

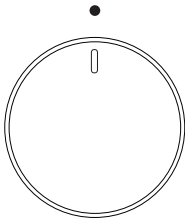
## КРОК 5. ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ

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



## КРОК 6. ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення «0».



Після завершення процесу готування, а також після вимикання духовки на дисплеї відобразиться зменшення температури до 50 °С.

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 й збільште її, якщо страва видається вам недостатньо обсмаженою.

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

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.

Перед використанням пергаментного паперу переконайтеся, що він жаростійкий.

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

Духову шафу 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).

Не охолоджуйте їжу в закритій печі, щоб запобігти утворенню конденсату (запотіванню).



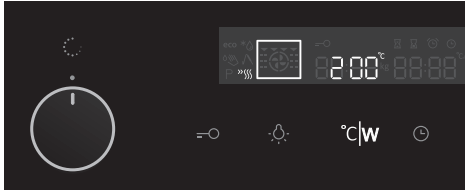
**Зірочка (\*) у таблиці означає, що за вибраної системи духовка має бути попередньо нагріта.**

## РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ

### МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ



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



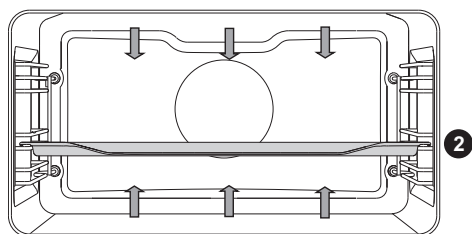
Поверніть ПЕРЕКЛАЧАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ на миттєве нагрівання.

На дисплеї відобразиться ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА. Ці температурні налаштування можна змінювати.



Коли ввімкнеться цей значок, духовка 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 духовки 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.

Продукт	Вара (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
<b>М'ЯСО</b>				
Смажена свинина	1500	2	180-190	130-150
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
<b>РИБА</b>				
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 харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
<b>ВИПІЧКА</b>			
Пшеничний хліб*	2	180-190	40-50
Гречаний хліб*	2	180-190	40-50
Пшеничний хліб із цільного зерна*	2	180-190	40-50
Житній хліб*	2	180-190	40-50
Хліб зі спельти*	2	180-190	45-55
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
Макарони (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	185-195	25-35
Фруктовий пиріг	2	140-150	85-95
Меренги	2	90	120-130
Булочки з солодкою начинкою	2	170-180	30-35

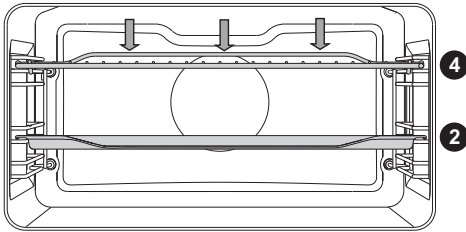
Порада	Використання
<b>Готовність пирога</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проколiть пирiг зверху дерев'яною паличкою. Якщо на паличці не залишилося слiдiв, пирiг готовий.</li> </ul>
<b>Пирiг сiв</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Звiртеся з рецептом.</li> <li>• Наступного разу використовуйте менше рiдини.</li> <li>• Якщо ви користуєтеся невеликими мiксерами, блендерами тощо, пильнуйте за тривалiстю вимiшування.</li> </ul>
<b>Пирiг знизу занадто свiтлий</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Використовуйте пiддони або дека темних кольорiв.</li> <li>• Установiть деко на один рiвень нижче та ввiмкнiть нижнiй нагрiвач незадовго до кiнця готування.</li> </ul>
<b>Пирiг iз соковитою начинкою не пропiкся</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Збiльште температуру та продовжте час випiкання.</li> </ul>



Не ставте глибокі дека на перший рівень.



## ГРИЛЬ



Під час готування страв на грилі працюють верхній нагрівач і гриль, розташовані у верхній частині 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 та 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.

## Приготування з грилем — великий гриль

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

Під час смаження на деку стежте за достатньою кількістю рідини в ньому, щоб запобігти пригорянню. У процесі готування перевертайте м'ясо.

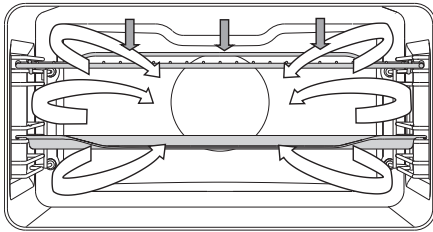
Готуючи форель, витріть її насухо паперовим рушником. Посипте спеціями зсередини, змастіть олією ззовні та помістіть на решітку. Під час готування на грилі не перевертайте рибу.



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

**Гриль, решітка й інше приладдя під час готування на грилі дуже нагріваються. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями та щипцями для м'яса.**

## ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ



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

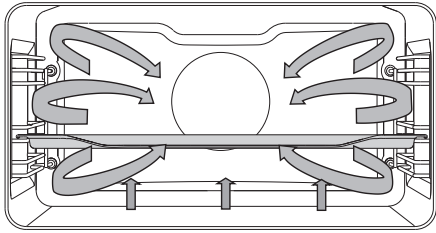
2 (Див. описи й поради для режиму «ГРИЛЬ»).

Продукт	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура	Час готування (хв)
<b>М'ЯСО</b>				
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*	1500	1	210	60
<b>РИБА</b>				
Форель	200 г/шматок	2	170-180	45-50





## ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ



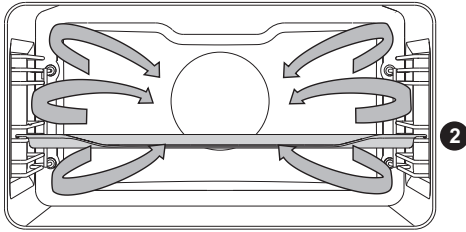
У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Він підходить для готування піци, яблучних пирогів і кексів.

2 (Див. описи д'я поради для режиму «ВЕРХНІЙ і НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ»).

Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Чизкейк, пісочне тісто	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, встановленого 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 харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура	Тривалість готування (хв.)
<b>М'ЯСО</b>				
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 відрізнятись, навіть якщо ви використовуєте однакові дека.

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

Для рівномірного підрум'янення важливо, щоб бісквіти були однакової товщини.

Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
<b>ВИПІЧКА</b>			
Пиріг	2	150-160	45-60
Бісквіт	2	150-160	25-35
Крамбл	2	160-170	25-35
Фруктовий бісквіт	2	150-160	45-65
Сливовий пиріг	2	150-160	30-40
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
Піца*	2	190-210	25-45
Печиво з пісочного тіста*	2	150-160	15-25
Пресоване печиво*	2	150-160	13-18
Печиво з дріжджового тіста	2	170-180	20-35
Печиво з листового тіста	2	170-180	20-30
Випічка з кремовою начинкою	2	180-190	25-45
<b>ЗАМОРОЖЕНА ВИПІЧКА</b>			
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	2	40	240



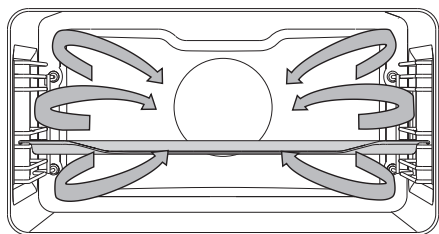
Не ставте глибокі дека на перший рівень.



## 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, встановленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки.

Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
<b>М'ЯСО</b>			
Смажена свинина, 1 кг	2	190	150-170
Смажена свинина, 2 кг	2	190	160-190
Смажена яловичина, 1,5 кг	2	210	120-140
<b>РИБА</b>			
Ціла риба, 200 г/шматок	2	200	40-50
Філе риби, 100 г/шматок	2	210	25-35
<b>ВИПІЧКА</b>			
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
<b>ОВОЧІ</b>			
Картопляна запіканка	2	190	40-50
Лазанья	2	200	40-50
<b>ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ</b>			
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



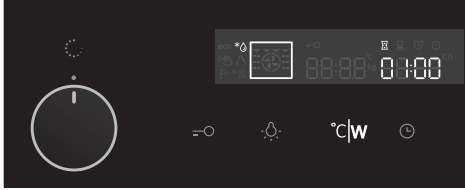
Не ставте глибокі дека на перший рівень.

# АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ

## РОЗМОРОЖУВАННЯ



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 режим розморожування. Відобразиться ЧАС. Налаштування часу можна змінювати. Натисніть кнопку «ПУСК».



**2** Поверніть РЕГУЛЯТОР НАЛАШТУВАННЯ (-/+ ) та виберіть потрібну програму. Натисніть клавішу «°C/W», щоб змінити вагу. Натисніть клавішу «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



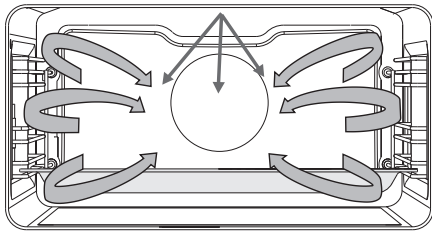
Час розморожування автоматично розраховується залежно від ваги продуктів за замовчуванням.

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

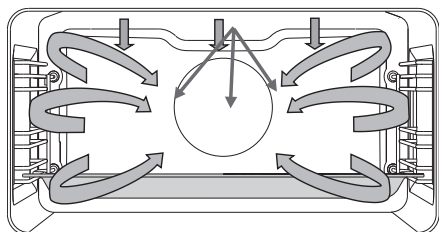
**1** Установіть скляне деко на перший рівень.

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Птиця	1000	360	190-200 °C	30-40
Птиця	polovica	36	190-200 °C	25-35
Курачі 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. Не розігрівайте піч.

## ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЮ ТА МІКРОХВИЛЯМИ



У цьому режимі використовується поєднання грилю та конвекції для коротшого часу приготування.

Рівні потужності: 90, 180, 360, 600 Вт

Установіть скляне деко на перший рівень.

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Час готування (хв)
<b>М'ЯСО</b>				
Смажена телятина	1500	360	180-190	70-90
Ягнятина: реберця	1500	360	180-190	50-60
М'ясний рулет	1000	360	180-190	40-50
Птиця: грудка	500	360	180-200	25-35
Качина грудинка	1000	360	200-210	25-35
Смажена свинина	1500	600	180-190	60-80
Смажена яловичина	1500	600	180-190	60-80
Ціла курка	1500	360	200-210	45-60
Половина курки	1500	360	200-210	35-45
Курячі стегна	1000	360	200-210	35-45
<b>ВИПІЧКА</b>				
Штрудель, солодкий	/	600	180-200	15-20
<b>СТРАВИ З ОВОЧІВ</b>				
Трубочки з тіста з начинкою	/	600	180-200	15-20
Українські голубці	/	750	180-200	25-35
Картопляна запіканка	800	600	180-200	25-35



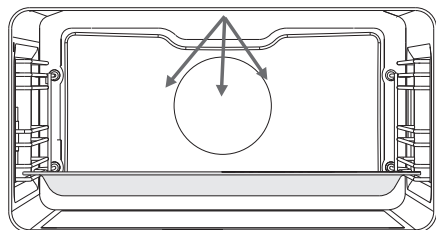
Під час використання режимів мікрохвиль забороняється застосовувати металевий посуд або приладдя.

Не розігрівайте піч.



# РЕЖИМИ МІКРОХВИЛЬ

## МІКРОХВИЛІ



Мікрохвилі використовуються для готування та розморожування їжі.

Рівні потужності: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 Вт.

1 Установіть скляне деко на перший рівень.

## Розморожування

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Потужність (Вт)	Час розморожування (хв)
<b>М'ЯСО</b>			
М'ясний фарш**	500	90	20-35
М'ясо, нарізане кубиками**	500	90	20-35
Ескалопи/стейки**	500	90	20-35
Шматки м'яса**	1000	90	50-70
Птиця, порції**	500	90	20-35
Риба**	200	90	10-15
<b>ВИПІЧКА</b>			
Хліб**	1000	90	15-25
Булочки**	500	90	10-15
Солодкий рулет із начинкою**	500	90	15-25
Фруктовий пиріг**	500	90	15-25
<b>ФРУКТИ ТА ОВОЧІ</b>			
Фрукти	500	90	10-20
Овочі	500	90	10-20

\*\* Перевертайте на інший бік під час готування.

Відділіть окремі шматки. Коли страва буде готова, залиште її при кімнатній температурі на 10–20 хвилин, щоб тепло в ній розподілилось рівномірно.

## Розігрівання

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Потужність (Вт)	Розігрівання/час готування (хв)
<b>ПРОДУКТ</b>			
Ескалопи/стейки	300 г	600	2-3
Риба	200 г	600	2-3
Овочева суміш*	500 г	600	2-3
Гарніри*	500 г	600	2-3
Соуси*	500 г	600	3-5
Супи, тушкування*	5 дл (500 мл)	750	5-7
Піца	500 г	600	2-3
Курячі медальйони	500 г	600	1-2
Бутерброди	/	600	1-2
Попкорн	90 г	1000	5-7
Розтоплення шоколаду	100 г	600	2-4
Розм'якшування масла	250 г	180	2-4
Пляшки для дитячого харчування	2 дл (200 мл)	360	3-4
Дитяче харчування	4 дл (400 мл)	180	2-3
<b>НАПОЇ</b>			
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	1-2

\* Під час розігрівання перемішуйте страву кілька разів.

## Готування

Для приготування м'яса та овочів рекомендуємо використовувати скляну каструлю з кришкою. Покладіть скляний посуд на скляне деко для запікання та встановіть на перший рівень.

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Потужність (Вт)	Час готування (хв)
<b>ПРОДУКТ</b>			
Курячі стегна**	1000	600	20-30
Курячі крильця**	1000	600	20-30
Курка, тушкована в соусі*	500	1000	10-20
Ціла курка**	1500	600	45-60
Смажена свинина**	1000	600	45-60
Свинячі відбивні**	500	750	25-35
Ескалопи/стейки**	500	1000	10-20
М'ясний рулет**	700	600	25-40
Фрикадельки*	1000	1000	10-20
Риба**	200	600	15-20
<b>ДЕСЕРТИ</b>			
Шоколадне суфле	6	360	5-10
Сирне суфле	скляне деко	750	15-20
Фруктове пюре	скляне деко	750	10-15
Солодкий крем	скляне деко	600	15-25

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Потужність (Вт)	Час готування (хв)
<b>ОВОЧІ</b>			
Картопля	500	1000	5-10
Баклажани	500	1000	5-10
Кабачки	500	600	10-15
Морква	500	1000	10-15
Цибуля	200	1000	2-5
Стручкова квасоля	500	750	10-15
Броколі	1000	750	15-20
Солодкий перець	500	1000	3-5
Цвітна капуста	1000	750	15-20
Цибуля порей	200	1000	10-15

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Потужність (Вт)	Час готування (хв)
Брюссельська капуста	500	1000	10-15
Печериці	500	1000	10-15
Спаржа	500	750	5-10
Горох***	500	750	15-20
Капуста	500	1000	10-15
<b>ГАРНІРИ</b>			
Рис****	200	1000	10-15
Макаронні вироби****	200	1000	10-15
Макаронні вироби з цільного зерна****	200	1000	10-15
Вівсянка****	500	1000	5-10
Коричневий рис****	200	750	25-30
Різото****	500	750	20-25
Кус-кус****	250	1000	2-5
Полента*****	250	1000	5-10
Просо*****	250	1000	10-15

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Потужність (Вт)	Час готування (хв)
<b>ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ</b>			
М'ясний рулет**	700	600	35-45
Ціла курка**	1500	600	55-65
Смажена свинина**	1000	600	50-60
Курячі медальйони**	500	750	10-15
Овочева суміш*	500	750	10-20
Риба**	200	600	10-15

\* Під час розігрівання перемішуйте страву кілька разів.

\*\* Перевертайте на інший бік під час готування.

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



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

(залежно 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

(залежно від моделі)

Очищайте ручки регуляторів і ручку дверцял 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.

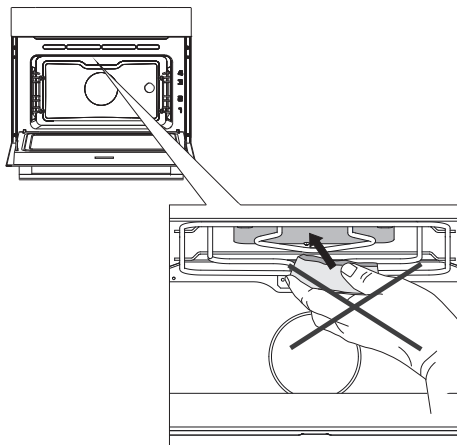
Мийте піч і приладдя після кожного використання, щоб бруд не пригорав до поверхні. Найлегше позбутися жиру можна за допомогою теплої мильної піни, поки піч ще тепла.

Використовуйте звичайні миючі засоби для 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.

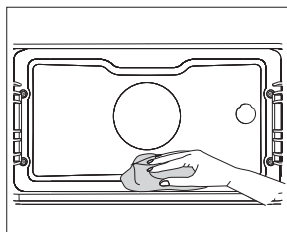
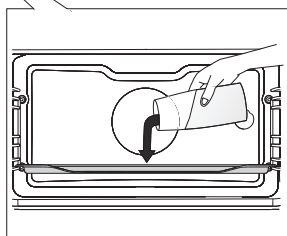
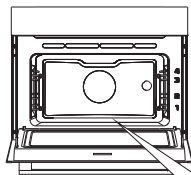
Щоб очистити приладдя, як-от деки, піддони, решітки тощо, використовуйте гарячу воду та миючий засіб.

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 ФУНКЦІ ВОЛОГОГО ЧИЩЕННЯ (AQUA CLEAN)



**1** Поверніть ПЕРЕМІКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення «Aqua Clean». На дисплеї з'явиться значок, ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНА ТЕМПЕРАТУРА та годинник, на якому буде встановлено 30 хвилини.



Тривалість очищення регулювати не можна.

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

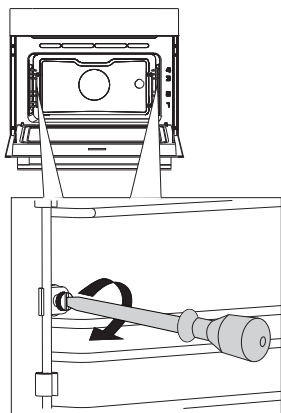
**3** Через 30 хвилин залишки їжі на емальованих стінках печі розм'якнуть, завдяки чому їх можна легко відтерти вологою тканиною.



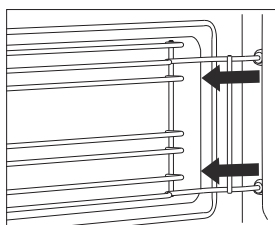
Перед використанням режиму Aqua Clean піч має охолонути.

# ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ДРотовИХ НАПРЯМНИХ

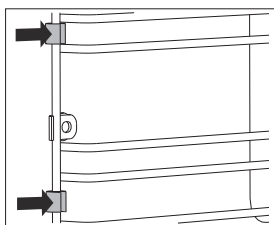
Для чищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



**1** Відкрутіть гвинт.



**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.

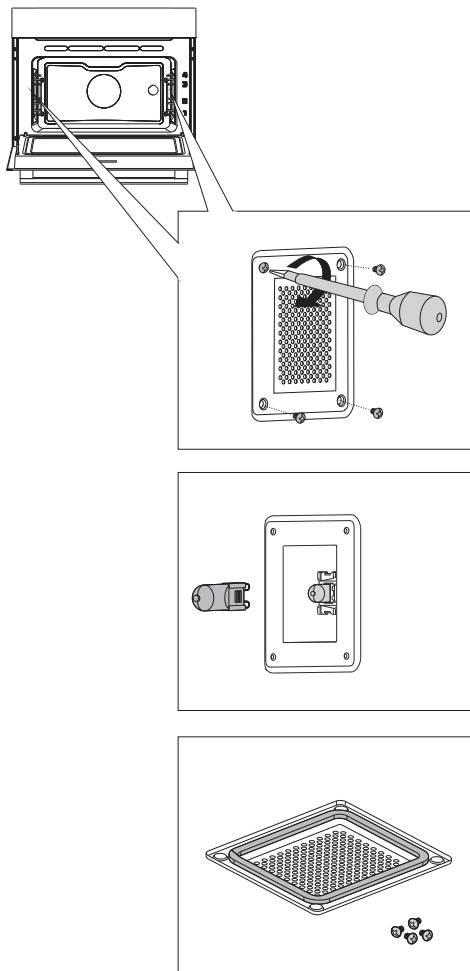


# ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж почати мити 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. В іншому випадку 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 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 роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Потім знову підключіть його та
У печі з'являються іскри.	Переконайтеся, що всі ковпачки лампочок закріплені, а на дровових 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 приладу, 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 та 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 та помилки в інструкціях із використання.*

COMBI MW\_IL\_ORAITO2



uk (09-21)