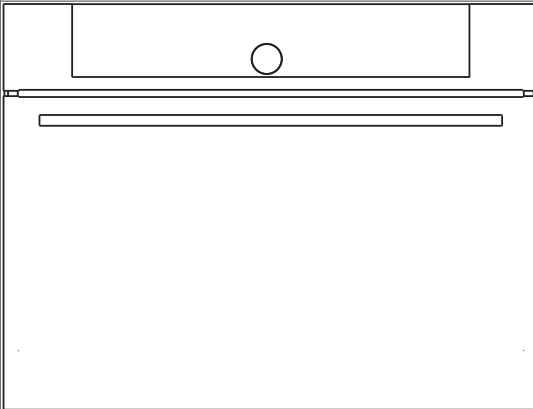


UA

ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ КОМБІНОВАНОЇ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

gorenje



Дякуємо за вашу довіру та придбання нашої продукції.

Ці докладні інструкції розроблено, щоб пришвидшити вивчення принципів роботи нового приладу.

Переконайтеся, що придбаний вами прилад не пошкоджено.

Якщо виявлено будь-які пошкодження, що виникли під час транспортування, зверніться до продавця товару або регіонального складу компанії, у якій ви придбали товар.

Відповідний номер телефону зазначено в рахунку-фактурі або накладній.

Інструкції зі встановлення та підключення наведені на окремому аркуші.

Інструкції з експлуатації також доступні на нашому веб-сайті

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



Важлива інформація



Порада, примітка

ЗМІСТ

4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 8 Перед підключенням приладу	ПОПЕРЕДЖЕННЯ
9 КОМБІНОВАНА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ 12 Блок керування 14 Характеристики приладу – паспортна табличка (залежить від моделі)	ВСТУП
15 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ 16 ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ	ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ
17 ВИБІР ГОЛОВНИХ МЕНЮ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ 18 А) Випікання за типом страви 20 В) Випікання за режимом нагрівання 26 С) Приготування за допомогою мікрохвиль 27 D) Збереження власної програми (мій режим) 28 ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ВИПІКАННЯ 28 ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ 29 ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ 31 ВИБІР ЗАГАЛЬНИХ НАЛАШТУВАНЬ 33 ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ	НАЛАШТУВАННЯ ТА ВИПІКАННЯ
53 ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ 54 Звичайне чищення духовки 55 Програма вологого очищення aqua clean 56 Зняття та очищення дротяних спрямовувачів 57 Заміна лампочки	ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ
58 ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 59 УТИЛІЗАЦІЯ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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, 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

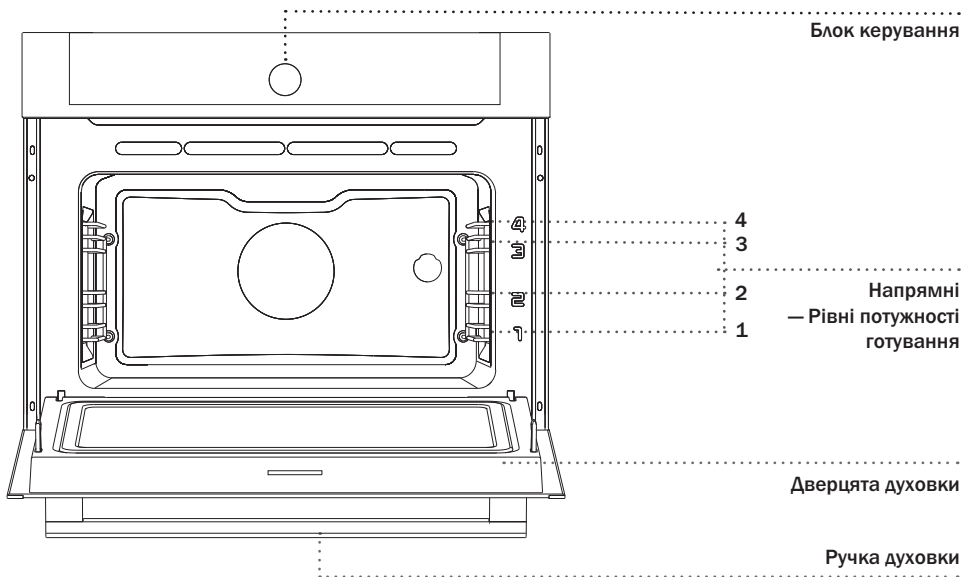


Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

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 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). Напрявні 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 закриття дверцят, перемикачі повторно вмикають нагрівальні елементи та відновлюють подачу мікрохвиль.

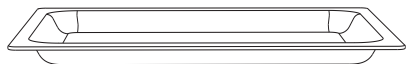
ВЕНТИЛЯТОР

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.)

ОБЛАДНАННЯ Й АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ (залежить 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.



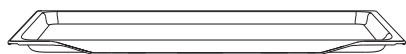
Забороняється використовувати решітку, мілке або глибоке деко, а також будь-який інший металевий посуд або аксесуари при роботі з мікрохвильовими приладами!



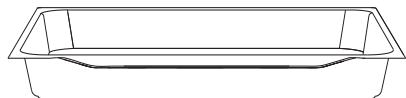
РЕШІТКА використовується для готування на грилі або як підставка для сковороди, дека для випічки або дека з їжею.



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



НИЗЬКЕ ДЕКО використовується лише для випікання кондитерських виробів.



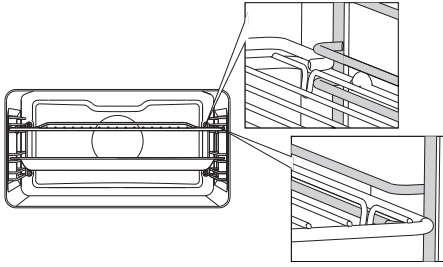
ГЛИБОКЕ ДЕКО використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон.



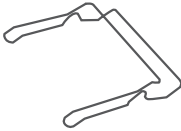
Забороняється розміщувати глибоке деко на першому рівні напрямних під час приготування, окрім випадків, коли ви готуєте страви на грилі або рожні та використовуєте глибоке деко як піддон.



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.



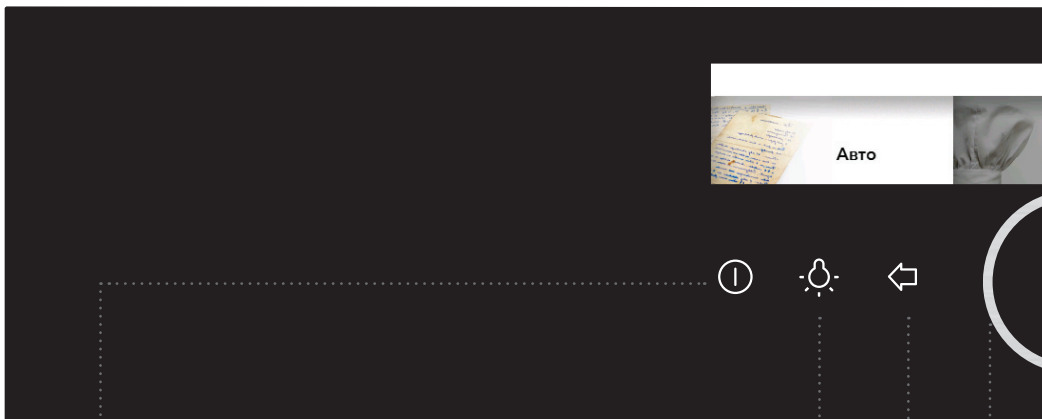
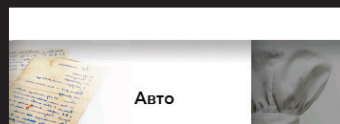
ТРИМАЧ ДЕКА ДЛЯ ВИПІКАННЯ забезпечує легше виймання гарячих дек із духовки після приготування.



Під час готування прилад і деякі відкриті до доступу деталі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся кухонними рукавицями.

БЛОК КЕРУВАННЯ

(залежить від моделі)



1 КНОПКА «УВІМК./
ВИМК.»
КНОПКА

2 ВВІМКЕННЯ/
ВИМКЕННЯ
ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

3 КНОПКА «НАЗАД»

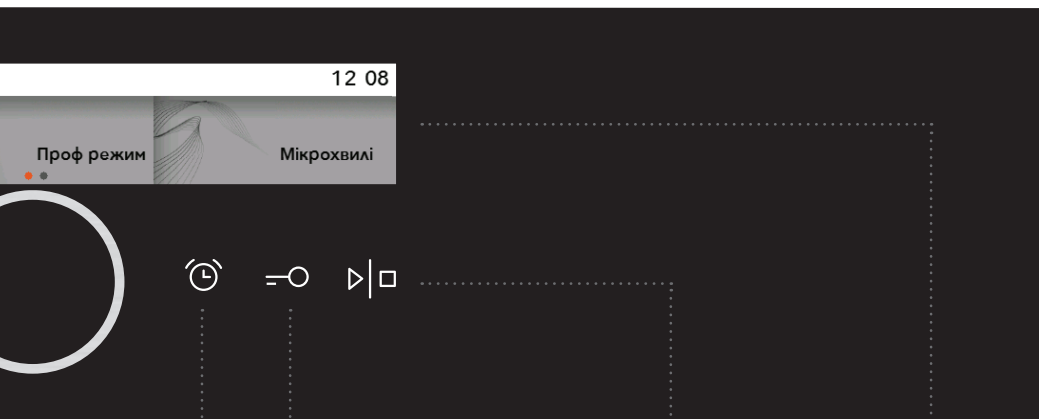
4 РЕГУЛЯТОР вибору
й ПІДТВЕРДЖЕННЯ

Коротке торкання
— повернення до
попереднього меню.

Довге торкання —
повернення до
головного меню

Вибір налаштувань
повертанням регулятора.

Підтвердження вибору
натисканням регулятора.



5 ОТАЙМЕР
ЗВОРотноГО
ВІДЛІКУ/СИГНАЛ

6 КНОПКА
БЛОКУВАННЯ ВІД
ДІТЕЙ

7 КНОПКА «ПУСК/
СТОП»

Довге торкання – ПУСК

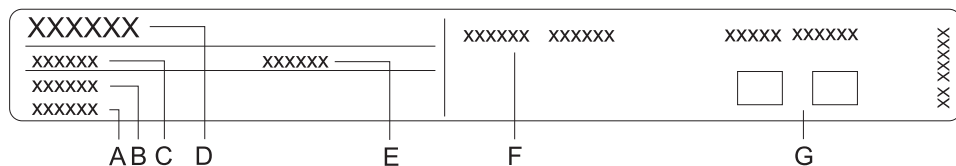
Довге торкання під час
роботи – СТОП

8 ДИСПЛЕЙ –
відображення всіх
налаштувань

ПРИМІТКА.

Що більшої площі торкається палець, то краще сенсорні кнопки реагують на натискання. Кожне торкання підтверджується коротким звуковим сигналом.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ — ПАСПОРТНА ТАБЛИЧКА (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ)



- A Серійний номер
- B Код
- C Тип
- D Бренд
- E Модель
- F Технічні дані
- G Символи відповідності

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

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИБАДУ

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

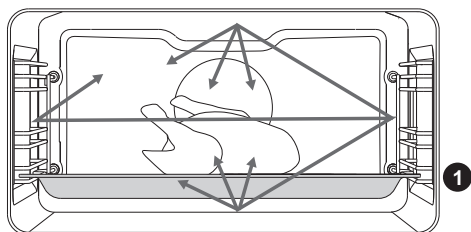
Очистьте всі аксесуари та начиння теплою водою з додаванням звичайного миючого засобу. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

Коли піч уперше нагріється, з'явиться характерний запах нової речі. Ретельно провітрити приміщення під час експлуатації печі вперше.

ФУНКЦІЯ МІКРОХВИЛЬ

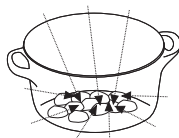
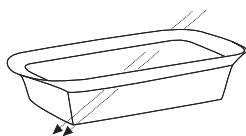
Мікрохвильові печі використовуються для приготування, смаження та розморожування їжі. Вони дають змогу готувати страви швидше й ефективніше, не змінюючи при цьому колір і форму продуктів.

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.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

ВИБІР МОВИ

Під час першого підключення приладу до електромережі або після тривалого відключення потрібно налаштувати мову. За замовчуванням встановлюється англійська мова.

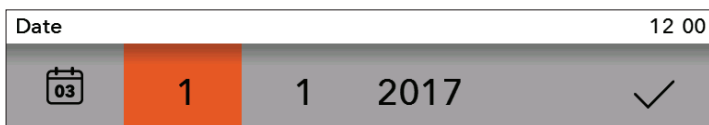


Підтверджуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть потрібну мову. Підтвердьте вибір.

НАЛАШТУВАННЯ ДАТИ



Натиснувши РЕГУЛЯТОР, встановіть ДЕНЬ, МІСЯЦЬ і РІК. Поверніть регулятор і підтвердьте вибір, торкнувшись позначки.

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА



Поверніть РЕГУЛЯТОР і налаштуйте ГОДИННИК. Торкніться позначки, щоб підтвердити вибір.



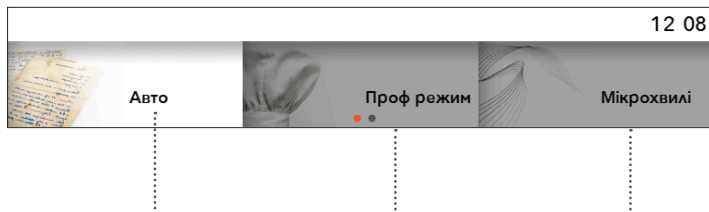
Духовка також працює, якщо час не встановлено, однак у такому разі неможливо встановити функції таймера (див. розділ «ВИБІР ФУНКЦІЙ ТАЙМЕРА»).

Якщо прилад не використовується протягом кількох хвилин, він переходить у режим очікування.

ЗМІНА НАЛАШТУВАНЬ ГОДИННИКА

Змінити час можна тоді, коли не активовано таймер (див. розділ «ВИБІР ЗАГАЛЬНИХ НАЛАШТУВАНЬ»).

ВИБІР ГОЛОВНИХ МЕНЮ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть назву меню. Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР. Зверху відобразиться НАЗВА вибраного меню.



Підтверджуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.

А) Авто

У цьому режимі спочатку виберіть категорію продуктів, а потім страву з автоматичними параметрами її розміру, рівня готовності та часу завершення приготування.

Програма пропонує безліч попередньо встановлених рецептів, перевірених шеф-кухарями й експертами з харчування.

В) Проф режим

У цьому режимі доступні на вибір страви з попередньо заданими значеннями, які можна змінювати.

С) Мікрохвилі

Цей режим призначений для приготування, смаження та розморожування їжі.

Д) Мій режим

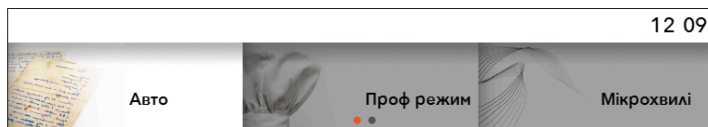
Цей режим дає змогу готувати страви на власний смак, щоразу застосовуючи однакові кроки та налаштування. Вибрані налаштування можна зберегти в пам'яті духовки й відновити їх наступного разу, коли виникне потреба.

A) ВИПІКАННЯ ЗА ТИПОМ СТРАВИ

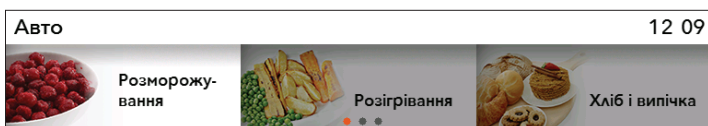
(автоматичний (авто) режим)



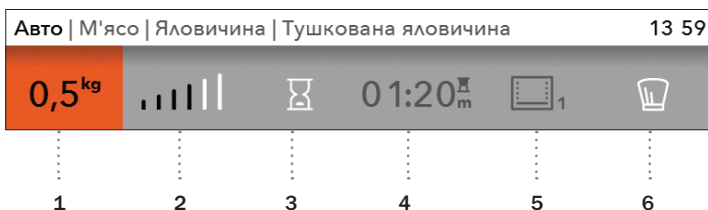
Підтвердуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть «Авто». Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.




Виберіть категорію продуктів і страву. Підтвердьте вибір.



Відображаються попередньо встановлені значення. Можна змінити розмір страви, рівень готовності та відкладений запуск (завершення випікання).


- 1 Розмір
- 2 Рівень готовності
- 3 Відкладений запуск
- 4 Тривалість випікання
- 5 Режим випікання та рекомендований рівень
- 6 Професійний режим (проф режим)



Якщо в автоматичному режимі вибрано символ , програма перемикається на професійний режим (проф режим) (див. розділ «ВИПІКАННЯ ЗА РЕЖИМОМ НАГРІВАННЯ»).

Щоб розпочати процес приготування, торкніться кнопки «ПУСК/СТОП». На дисплеї відобразатимуться вибрані налаштування.

ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ

Для деяких страв в автоматичному режимі передбачена функція попереднього розігрівання .

Після вибору страви на дисплеї відобразиться попередження **«Обрана програма містить функцію попереднього розігрівання»**. (Підтвердьте вибір за допомогою РЕГУЛЯТОРА.) **«Підігрів увімкнено»**.

Після цього ще не розміщуйте їжу в духовці. На дисплеї почергово відобразатиметься значення поточної та заданої температури.

Коли досягнуто встановленої температури, процес попереднього нагрівання припиняється та лунає звуковий сигнал. На дисплеї відображається попередження **«Підігрів завершено»**. Відчиніть дверцята та помістіть страву. Програма продовжить приготування відповідно до вибраних параметрів.

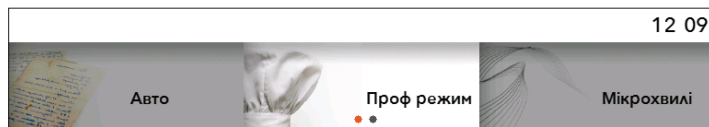


Якщо ввімкнено функцію попереднього нагрівання, неможливо скористатися функцією відкладеного запуску.

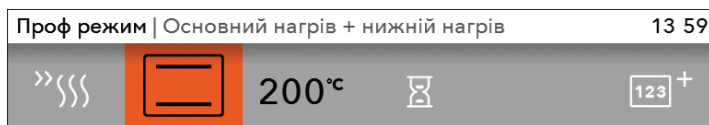
В) ВИПІКАННЯ ЗА РЕЖИМОМ НАГРІВАННЯ

(Професійний режим)

 Підтверджуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть «Проф режим». Підтвердьте вибір.



Виберіть власні основні налаштування.

1 2 3 4 5


ОСНОВНІ НАЛАШТУВАННЯ

- 1 Попереднє розігрівання
- 2 Режим (див. таблицю «РЕЖИМИ ДУХОВКИ»)
- 3 Температура в духовці

ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ


- 4 Тривалість випікання (див. розділ «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА — ТРИВАЛІСТЬ»)
- 5 Багатофазне приготування (див. розділ «БАГАТОФАЗНЕ ПРИГОТУВАННЯ»)

ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ











Використовується для того, щоб якнайшвидше розігріти духовку до потрібної температури. Якщо натиснути цей символ  увімкнеться функція попереднього нагрівання та відобразиться попередження «Підігрів увімкнено». Після цього ще не розміщуйте їжу в духовці. На дисплеї почергово відображатиметься значення поточної та заданої температури.


Коли досягнуто встановленої температури, процес попереднього нагрівання припиняється та лунає звуковий сигнал.

На дисплеї відображається попередження «Підігрів завершено». Відчиніть дверцята та помістіть страву. Програма продовжить приготування відповідно до вибраних параметрів.

 Якщо ввімкнено функцію попереднього нагрівання, неможливо скористатися функцією відкладеного запуску.

РЕЖИМИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)

РЕЖИМ	ОПИС	ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	МІН. – МАКС. ТЕМПЕРАТУРА (°C)
РЕЖИМИ ДУХОВКИ			
	ОСНОВНИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ Нагрівачі в нижній і верхній частині духовки рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Здобну випічку та м'ясо можна пекти або смажити лише на одному рівні висоти.	200	30 – 250
	ОСНОВНИЙ НАГРІВ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований у верхній панелі камери духовки. Режим використовується, щоб підрум'янити страву зверху.	150	30 – 235
	НИЖНІЙ НАГРІВ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований у нижній частині духовки. Режим використовується, щоб підрум'янити страву знизу.	160	30 – 235
	МАЛИЙ ГРИЛЬ Працює тільки нагрівач грилю – частина великого грилю. За допомогою цього нагрівача можна підсмажити невеликі бутерброди, сосиски до пива, а також приготувати тости.	240	30 – 250
	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ Працюють верхній нагрівач і нагрівач для гриля. Тепло випромінює нагрівач для гриля, установлений у верхній частині духовки. 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	30 – 250
	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР Одночасно працюють нагрівач для гриля та вентилятор. Режим призначений для приготування м'яса на грилі та смаження великих шматків м'яса та птиці на одному рівні висоти. Він також підходить для приготування запіканок і підсмажування страв до хрусткої скоринки.	170	30 – 250
	КРУГОВИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ Одночасно працюють нижній і круговий нагрівачі, а також вентилятор. Цей режим використовується для випікання піци, вологій випічки, кексів, дріжджового й пісочного тіста одночасно на кількох рівнях.	200	30 – 250
	КРУГОВИЙ НАГРІВ У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки одночасно на кількох рівнях.	180	30 – 250
	КРУГОВИЙ НАГРІВ ECO ⁴⁾ Під час готування в цьому режимі оптимізується енергоспоживання. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.	180	120-275
	НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР Цей режим використовується для випікання виробів із дріжджового тіста, що не піднімаються високо, а також для консервації фруктів і овочів.	180	30 – 230


РЕЖИМ	ОПИС	ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	МІН. – МАКС. ТЕМПЕРАТУРА (°C)
РЕЖИМИ ДУХОВКИ			
	СМАЖЕННЯ У режимі автосмаження верхній нагрівач працює в поєднанні з круговим та інфрачервоним (гриль) нагрівачами. Цей режим використовується для смаження всіх видів м'яса.	180	30 – 240

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.

РЕЖИМИ ПРИГОТУ- ВАННЯ	ОПИС	ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)
	МІКРОХВИЛІ Мікрохвилі використовуються для приготування та розморожування їжі. Вони дають змогу готувати страви швидше й ефективніше, не змінюючи при цьому колір і форму продуктів.	-	1000
	КРУГОВИЙ НАГРІВ + МІКРОХВИЛІ Використовуйте цей режим для приготування різних видів м'яса, тушкованих страв, овочів і запіканок (тобто страв, готування яких потребує багато часу).	160	600
	ГРИЛЬ + КОНВЕКЦІЯ + МІКРОХВИЛІ Використовуйте цю комбінацію для невеликих шматків м'яса, риби й овочів. Цей режим дає можливість швидше готувати страви й підсмажує їх до хрусткої та рум'яної скоринки.	200	600

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

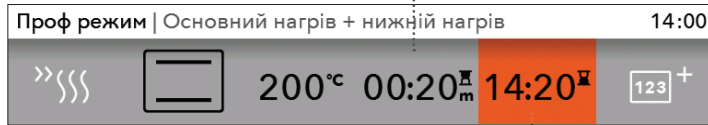
Щоб розпочати процес приготування, торкніться кнопки «ПУСК/СТОП». На дисплеї відобразитимуться вибрані налаштування.

 На дисплеї блиматиме символ «°C», доки не буде досягнуто встановленої температури. Пролунає звуковий сигнал. Під час приготування міняти режими випікання неможливо.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА — ТРИВАЛІСТЬ



Під час використання основного професійного режиму можна ввімкнути таймер. Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Тривалість роботи духовки

Відкладений запуск




Налаштування тривалості приготування

У цьому режимі можна визначити тривалість роботи духовки. Установіть потрібну тривалість приготування та підтвердьте вибір (макс. тривалість приготування — 10 годин). Відобразиться відповідний час завершення приготування. Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати приготування. На дисплеї відобразитимуться вибрані налаштування. Вимкніть усі функції таймера, установивши час на «0».



Налаштування відкладеного запуску

 Функція відкладеного ввімкнення недоступна в таких системах: малий гриль, великий гриль і гриль із конвекцією.

У цьому режимі можна зазначити тривалість процесу готування (тривалість готування), а також час, коли потрібно завершити готування (час завершення) (відкласти запуск можна на 24 години).

Переконайтеся, що годинник правильно показує поточний час.

Приклад.

Поточний час: 12:00

Тривалість готування: 2 години

Завершення готування: 18:00

Спочатку встановіть ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ (2 години). Автоматично відобразиться сума поточного часу й тривалості готування (14:00). Потім виберіть ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ та встановіть таймер (18:00).

Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати готування. Таймер не запускатиметься, доки не почнеться процес готування. На дисплеї відобразиться повідомлення **«Відкладений запуск. Приготування почнеться о 16:00»**.

Коли встановлений час мине, духовка автоматично припинить роботу.



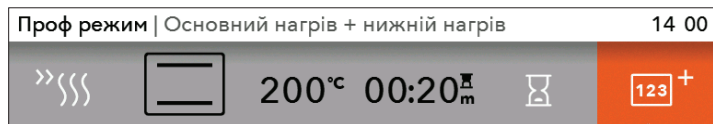
Коли встановлений час мине, духовка автоматично припинить роботу (завершення готування). Прозвучить короткий звуковий сигнал, і відобразиться меню «Завершено».

Якщо прилад не використовується протягом кількох хвилин, він переходить у режим очікування.

БАГАТОФАЗНЕ ПРИГОТУВАННЯ

За допомогою цього режиму під час одного процесу випікання можна поєднувати три різних послідовних способи приготування їжі.

Вибираючи різні налаштування, можна приготувати страви на будь-який смак.



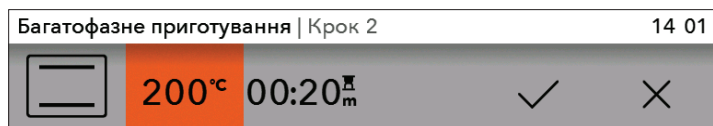
Під час використання основного професійного режиму (проф режиму), можна вибрати «Багатофазне» приготування. Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Виберіть: крок 1, крок 2, крок 3. Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Якщо попередньо ввімкнено функції таймера, крок 1 вже буде вибрано.



Установіть режим, температуру та тривалість. Підтвердьте вибір, торкнувшись галочки й натиснувши РЕГУЛЯТОР.








Час завершення процесу

Тривалість поточного кроку

Температура й тривалість вибраного кроку

Якщо торкнутися кнопки «ПУСК», духовка почне працювати відповідно до кроку 1. (Індикатор виконання в нижній частині дисплея показує поточний крок процесу випікання.) Коли певний час минає, запускається крок 2, а потім і крок 3, якщо його було вибрано.

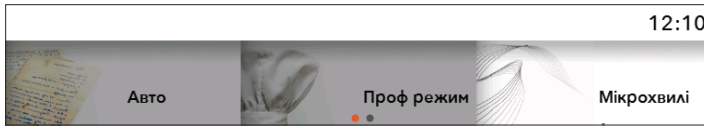
Багатофазне приготування Крок 1/2		14 01
 200 °C 20:00 s	 240 °C 06:00 s	 14:27  26:00 s

 Якщо під час роботи потрібно скасувати будь-який із кроків, поверніть РЕГУЛЯТОР, виберіть крок і скасуйте його, торкнувшись ПОЗНАЧКИ. Такі дії можна виконати тільки для кроків, які ще не почалися.

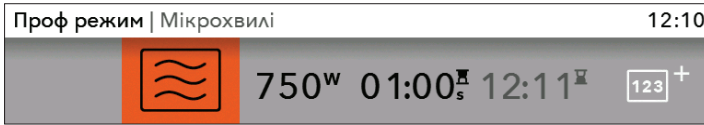
С) ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬ



Підтвердьте кожне налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть режим «Мікрохвилі». Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Виберіть налаштування, повертаючи РЕГУЛЯТОР, і натисніть його, щоб підтвердити.

1 2 3 4 5

- 1 Режим «Мікрохвилі»
- 2 Потужність/температура (для комбінованих режимів)
- 3 Тривалість приготування
- 4 Відкладений запуск
- 5 Покроковий режим (див. розділ «БАГАТОФАЗНЕ ПРИГОТУВАННЯ»)


У режимах мікрохвиль функція відкладеного запуску недоступна.

Торкніться кнопки «ПУСК/СТОП», щоб запустити духову шафу.
На дисплеї відобразяться вибрані налаштування та відлік часу.



Якщо вибрано комбінований режим із мікрохвилями, символ °C блиматиме, поки не буде досягнуто встановленої температури.

D) ЗБЕРЕЖЕННЯ ВЛАСНОЇ ПРОГРАМИ (МІЙ РЕЖИМ)

Коли процес приготування завершено, відображається меню «Завершено». Щоб зберегти власні налаштування в пам'яті духовки, виберіть символ .



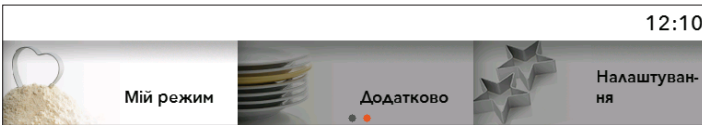
Виберіть поле із зірочками, у якому буде введено назву нового рецепта.



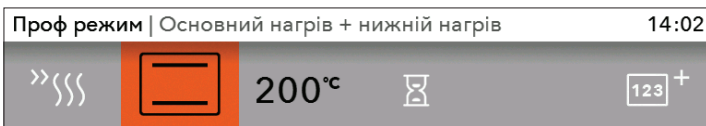
У пам'яті можна зберегти до 12 рецептів.




Поверніть РЕГУЛЯТОР і підтвердьте відповідні літери, щоб ввести назву. Якщо потрібно видалити знак, виберіть стрілку. Збережіть назву, торкнувшись позначки.



Улюблені рецепти можна використати, вибравши пункт «Мої рецепти» в головному меню. Підтвердьте вибір за допомогою РЕГУЛЯТОРА.



Відображаються попередньо встановлені значення, які, якщо потрібно, можна змінити.

Коли програму завершено, відображається меню «Завершено». Якщо вносилися певні зміни, їх можна зберегти, вибравши символ . Виберіть рецепт із такою ж назвою. На дисплеї відобразиться повідомлення «Режим буде перезаписано».

- Щоб зберегти рецепт під цією або новою назвою, підтвердьте вибір.
- Також можна скасувати свій вибір. Відобразиться дисплей, на якому можна вибрати нове поле та зберегти новий рецепт.


ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ВИПІКАННЯ

Перед початком приготування кнопка «ПУСК/СТОП» блимає.

Щоб почати приготування, натисніть кнопку «ПУСК/СТОП».

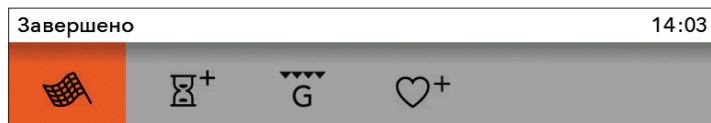
Натисніть і повертайте РЕГУЛЯТОР, щоб змінити поточні налаштування під час готування.



 Якщо відчинити дверцята під час роботи, готування зупиниться. Щоб воно відновилося, потрібно зачинити дверцята. Це слід зробити протягом 3 хвилин, інакше роботу духовки буде припинено, а на дисплеї відобразиться повідомлення «Завершено».

ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

Щоб зупинити процес приготування, натисніть і трохи потримайте кнопку «ПУСК/СТОП».



Поверніть РЕГУЛЯТОР. Відобразиться меню «Завершено», а також показані піктограми.



«Завершено»

Виберіть цю піктограму, щоб завершити процес готування. На дисплеї відобразиться головне меню.



Збільшити тривалість

Вибравши цю піктограму, можна збільшити тривалість випікання. Можна визначити новий час завершення випікання (див. розділ «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА – ТРИВАЛІСТЬ»).




Запіканка

Виберіть цю піктограму, щоб підрум'янити страву зверху, коли вона готова.



Додати до улюбленого

Вибрані налаштування можна зберегти в пам'яті духовки й використати їх наступного разу.

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

ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть пункт «Додатково» в головному меню. Підтвердьте вибір. Відобразиться Меню додаткових функцій.



Деякі функції недоступні для певних режимів. У такому разі лунатиме звуковий сигнал.

Парове очищення

Виконання цієї програми полегшує видалення плям усередині духовки. (Див. розділ «ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».)

Розморожування

У цьому режимі в духовці циркулює повітря, але нагрівачі не вмикаються. Працює лише вентилятор.

Режим використовується для повільного розморожування продуктів (тортів, здобної випічки, хліба, булочок і сильно заморожених фруктів).

Вибравши цей символ, установіть категорію та вагу продукту, час початку й завершення розморожування.

Коли спливе половина часу розморожування, шматочки слід перевернути, перемішати й роз'єднати, якщо вони примерзли один до одного.

Розігрівання

Використовується, щоб готові страви залишалися теплими. Виберіть відповідний символ, щоб задати температуру та час початку й завершення розігрівання.

Підігрівання посуду

Використовуйте цю функцію для попереднього підігрівання посуду (тарілок, чашок) перед подаванням їжі, щоб страви на столі довше залишалися теплими. Вибравши цей символ, установіть температуру та час початку й завершення підігрівання.

Швидке попереднє нагрівання

Використовуйте цю функцію, щоб якнайшвидше розігріти духовку до потрібної температури. Не підходить для приготування страв. Щойно духовка розігрівається до заданої температури, функція нагрівання вимикається, а духовка готова до роботи у вибраному режимі.

Шабат


У цьому режимі можна встановити температуру 85–180 °С і таймер (до 74 годин) для справ у день шабату. Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати зворотний відлік. У духовці горітиме світло. Усі звуки й роботу буде вимкнено. Активною буде тільки кнопка «УВИМК./ВИМК.». Після завершення можна зберегти встановлені параметри.



У разі відключення електроенергії режим «Шабат» буде скасовано, а духовка повернеться до початкового стану.



Попередження. Виробник не несе відповідальності за некоректне використання режиму «Шабат».

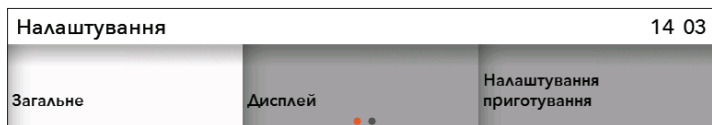
Завершено	14:03
	

Щоб відобразилося меню «Завершено» та піктограми, поверніть РЕГУЛЯТОР.

ВИБІР ЗАГАЛЬНИХ НАЛАШТУВАНЬ



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть «Налаштування» в головному меню. Підтвердіть вибір.



Повертаючи РЕГУЛЯТОР, можна переміщуватися по меню. Щоразу підтверджуйте вибір, натискаючи РЕГУЛЯТОР.

«Загальне»

«**Мова**» — вибір мови, на якій відобразатиметься текст.

«**Дата**» — дату потрібно встановлювати під час першого підключення приладу до електромережі або після тривалого відключення приладу (понад тиждень) від живлення. Установіть день, місяць і рік.

«**Час**» — час доби потрібно встановлювати під час першого підключення приладу до електромережі або після тривалого відключення приладу (понад тиждень) від живлення. Налаштуйте ГОДИННИК. У полі «Час» також можна вибрати спосіб відображення годинника — цифровий або аналоговий.

«**Звук**» — гучність звукового сигналу можна встановити, тільки якщо не ввімкнено жодної функції часу (відображається лише час доби).

«Гучність» — доступні три рівні гучності. «Звук кнопок» — можна ввімкнути або вимкнути.

«Звук під час пуску та зупинки» — можна ввімкнути або вимкнути.

«Дисплей»

У цьому меню можна вибрати зазначені далі параметри.

«**Яскравість**» — доступні три різні рівні.

«**Нічний режим**» — встановлення часового інтервалу, у якому яскравість дисплея буде приглушено.

«**Пристрій у режимі очікування**» — дисплей автоматично вимикається через 1 год.

Налаштування приготування

Мої налаштування мікрохвильової печі.

Інтенсивність програми за умовчанням.

«Система»

«Інформація про пристрій»

«Заводські налаштування»

«Освітлення духовки впродовж роботи» — якщо під час випікання відчинити дверцята, підсвічування вимикається.

«Підсвічування духовки» — підсвічування вмикається автоматично, якщо відчинити дверцята або ввімкнути духовку. Коли процес випікання завершено, світло світиться ще приблизно 1 хвилину. Увімкнути або вимкнути освітлення можна, натиснувши кнопку ввімкнення освітлення.



БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Ця функція активується, якщо торкнутися кнопки «БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ». Відобразиться повідомлення «Захист від дітей увімкнено». Щоб вимкнути цю функцію, повторно торкніться кнопки.



Якщо ввімкнути блокування, коли не задіяно жодної функції таймера (відображається лише поточний час), духовка не працюватиме. Якщо ввімкнути блокування після встановлення функції таймера, духовка працюватиме в нормальному режимі, проте змінити її налаштування буде неможливо. Коли блокування від дітей активовано, неможливо змінити режими або додаткові функції. Можна лише завершити процес готування. Блокування від дітей залишається активним навіть після вимкнення духовки. Щоб вибрати новий режим, спочатку потрібно вимкнути блокування.



ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Таймер зворотного відліку можна використовувати незалежно від роботи духовки. Він вмикається натисканням відповідної кнопки. Максимальний можливий час — 24 годин. Після завершення встановленого часу лунає звуковий сигнал. Його можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку, або він вимкнеться автоматично приблизно через одну хвилину.



Після відключення від джерела живлення або вимкнення приладу всі додаткові налаштування зберігатимуться.

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 видається вам недостатньо обсмаженою.

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

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

Якщо використовується пергаментний папір, переконайтеся, що він жаростійкий.

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

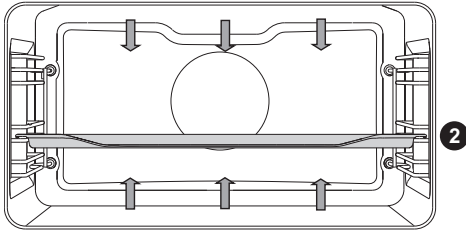
Вимкніть духовку приблизно за 10 хвилин до завершення випікання, щоб заощадити електроенергію; у такому разі буде використано накопичене тепло.

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



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

ОСНОВНИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ



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 або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, оскільки вони сильно відбивають тепло.

Під час смаження потрібно забезпечити достатнє зволоження духовки, щоб м'ясо не пригоріло. У процесі смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо накрити, воно буде соковитішим.

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО				
Смажена свинина	1500	1	180-200	90-120
Свиняча лопатка	1500	1	180-200	110-140
Рулет зі свинини	1500	2	180-200	90-110
Смажена яловичина	1500	1	170-190	120-150
Рулет із телятини	1500	2	180-200	80-100
Спинка ягняти	1500	1	180-200	60-80
Кроляче філе	1000	2	180-200	50-70
Нога косулі	1500	1	180-200	90-120
Пиріжки з м'ясом	/	2	180-200	15-30
РИБА				
Тушкована риба	1000 г/шматок	2	190-210	40-50

Випікання здобної випічки

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 духовки, решітку слід витягти. Час готування буде коротшим, якщо духовку попередньо розігріти.

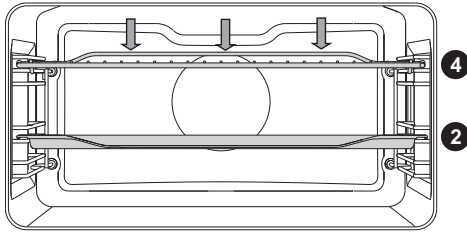
Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
ВИПІЧКА			
Пшеничний хліб, 1 кг*	2	220	10-15
		180-190	30-40
Buckwheat bread, 1 kg *	2	180-190	50-60
Пшеничний хліб із цільного зерна, 1 кг*	2	180-190	50-60
Житній хліб, 1 кг*	2	180-190	50-60
Хліб із пшениці спельта, 1 кг*	2	180-190	50-60
Солодке суфле	2	170-190	40-50
Булочки *	2	190-210	20-30
Горіховий торт	1	170-180	50-60
Бісквіт*	1	160-170	30-40
Макарони (меренгові тістечка)	2	130-150	15-25
Пиріжки з овочами	2	190-200	25-35
Пиріжки з фруктами	2	190-200	25-35
Невеликі пиріжки з дріжджового тіста	2	200-210	20-30
Пиріжки з капустою*	2	190-200	25-35
Фруктовий пиріг	1	130-150	80-100
Меренги	2	80-90	110-130
Булочки з солодкою начинкою	2	170-180	30-40

Порада	Дії
Готовність торта	<ul style="list-style-type: none"> Проткніть торт зверху дерев'яною зубочисткою або рожном. Якщо на зубочистці або рожні не залишилося слідів, торт готовий.
Торт сів.	<ul style="list-style-type: none"> Звіртеся з рецептом. Наступного разу використовуйте менше рідини. Якщо ви користуєтеся невеликими міксерами, блендерами тощо, пильнуйте за тривалістю вимішування.
Торт знизу занадто світлий.	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте піддони або дека темних кольорів. Установіть деко на один рівень нижче та ввімкніть нижній нагрівач незадовго до кінця готування.
Торт із соковитою начинкою не пропікся.	<ul style="list-style-type: none"> Збільште температуру та продовжте час випікання.



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, МАЛИЙ ГРИЛЬ



Під час готування на великому грилі працюють верхній нагрівач та інфрачервоний нагрівач (гриль), розташований у верхній панелі камери духовки.

Під час готування на грилі працюють верхній нагрівач та інфрачервоний нагрівач (гриль), розташований у верхній панелі камери духовки.

Максимально дозволена температура: 230 °С.

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 тощо) або для приготування тостів.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо не пригоріло до решітки, і встановіть її на четвертий рівень. На першому або другому рівні розмістіть піддон для збирання жиру та соків.

Під час готування на грилі забезпечте достатню вологу в духовці, щоб м'ясо не пригоріло. У процесі готування на грилі перевертайте м'ясо.

Після використання грилю щоразу ретельно вимивайте духовку та всі її аксесуари.

Настільний гриль — маленький гриль

Тип продукту	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°С)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Біфштекс, непросмажений із кров'ю	180 г/шматок	3	230	20 – 25
Філе зі свинячого ошіяка	150 г/шматок	3	230	25 – 30
Відбивні або котлети	280 г/шматок	3	230	30 – 35
Сосиски для готування на грилі	70 г/шматок	3	230	20 – 25
ТОСТИ				
Тост	/	3	230	5 – 10
Гарячі бутерброди	/	3	230	5 – 10

Настільний гриль — великий гриль

Тип продукту	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Біфштекс, непросмажений із кров'ю	180 г/шматок	3	230	10-15
Біфштекс глибокого просмажування	180 г/шматок	3	230	15-20
Філе зі свинячого ошийка	150 г/шматок	3	230	15-20
Відбивні або котлети	280 г/шматок	3	230	20-25
Телячий ескалоп	140 г/шматок	3	230	15-20
Сосиски для готування на грилі	70 г/шматок	3	230	10-20
Ковбасний фарш (леберкезе)	150 г/шматок	3	230	15-20
РИБА				
Стейки з лосося/філе	200 г/шматок	3	230	15-20
ТОСТИ				
6 шматочків хліба	/	3	230	1-4
Гарячі бутерброди	/	3	230	2-5

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

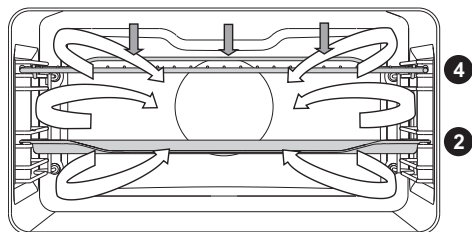
Гриль, решітка й інші аксесуари під час готування на грилі дуже нагріваються. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями та щипцями для м'яса.



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

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

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР

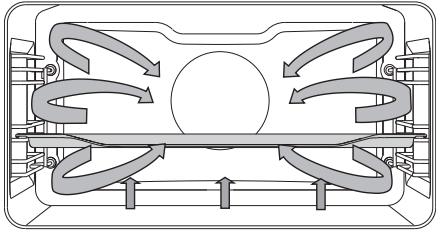


У цьому режимі нижній нагрівач і вентилятор працюють одночасно. Підходить для готування на грилі м'яса, риби та овочів.

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

Тип продукту	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Качка	2000	1	180-200	90-110
Запечена свинина	1500	1	170-190	90-120
Свиняча лопатка	1500	1	160-180	100-130
Половина курки	700	1	190-210	50-60
Курка, 1,5 кг	1500	1	200-220	60-80
М'ясний рулет	1500	1	160-180	70-90
РИБА				
Форель	200 г/шматок	2	200-220	20-30

КРУГОВИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ

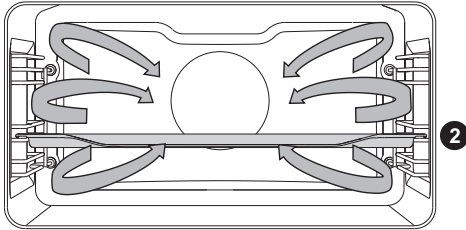


У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Він підходить для випікання піци, яблучних пирогів і кексів.

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

Тип продукту	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
ЗДОБНА ВИПІЧКА			
Чизкейк, пісочне тісто	2	160-170	60-70
Піца*	2	220-230	10-15
Кіш-лорен, пісочне тісто	1	200-210	50-60
Яблучний штрудель, листкове тісто	2	180-190	50-60

КРУГОВИЙ НАГРІВ



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

Смаження м'яса.

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

Під час смаження забезпечте в духовці достатньо вологи, щоб м'ясо не пригоріло. У процесі смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо накрити, воно буде соковитішим.

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО				
Смажена свинина зі шкірочкою	1500	1	170-190	90-120
Ціла курка	1500	2	180-200	70-90
Качка	2000	1	170-190	120-150
Куряча грудинка без кістки	1000	2	190-210	50-60
Фарширована курка	1500	1	190-210	110-130

Готування кондитерських виробів

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

Печиво й коржики можна випікати в низьких деках на кількох рівнях (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 духовки, решітку слід витягти.

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

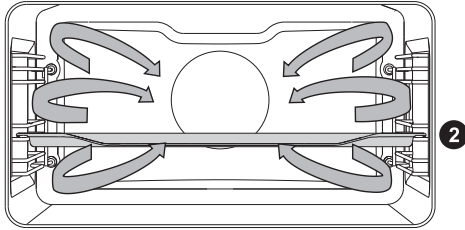
Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
ВИПІЧКА			
Бісквіт	1	160-170	30-40
Крамбл	2	170-180	25-35
Сливовий пиріг	1	160-170	30-40
Бісквітний рулет*	2	170-180	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	1	170-180	50-70
Хала (плетені дріжджові булочки)	2	170-180	35-50
Яблучний штрудель	2	180-190	50-60
Піца*	2	210-220	15-20
Печиво з пісочного тіста *	2	160-170	15-25
Пресоване печиво *	2	150-160	20-30
Маленькі тістечка *	2	150-160	20-30
Печиво з дріжджового тіста	2	180-190	20-35
Печиво з листового тіста	2	180-190	20-30
Випічка з кремовою начинкою	2	190-200	25-45
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Яблучний, сирний штрудель	2	180-190	55-70
Піца	2	190-200	20-35
Картопля для смаження в духовці	2	210-220	25-40
Крокети для запікання в духовці	2	210-220	20-35



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

КРУГОВИЙ НАГРІВ ECO

eco



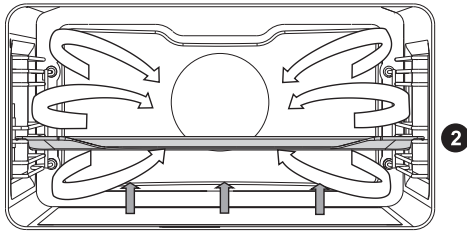
У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленного в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса, овочів або випічки.

Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО			
Смажена свинина, 1 кг	1	200-210	110-130
Смажена свинина, 2 кг	1	200-210	130-150
Смажена яловичина, 1 кг	1	210-220	100-120
РИБА			
Ціла риба, 200 г/шматок	2	200-210	40-50
Філе риби, 100 г/шматок	2	210-220	25-35
ВИПІЧКА			
Пресоване печиво	2	180-190	20-30
Маленькі кекси	2	190-200	30-35
Бісквітний рулет	2	200-210	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	1	190-200	55-65
ЗАПІКАНКИ			
Картопляна запіканка	2	190-200	40-50
Лазанья	2	200-210	45-55
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Картопля фрі, 1 кг	2	220-230	35-45
Курячі медальйони, 0,7 кг	2	220-230	30-40
Рибні палички, 0,6 кг	2	220-230	30-40



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР



Цей режим використовується для випікання виробів із дріжджового тіста, що не піднімаються високо, а також для консервації фруктів і овочів. Використовуйте другий рівень знизу й відносно низьке деко для випікання, щоб гаряче повітря могло вільно обдувати страву зверху.

КОНСЕРВУВАННЯ

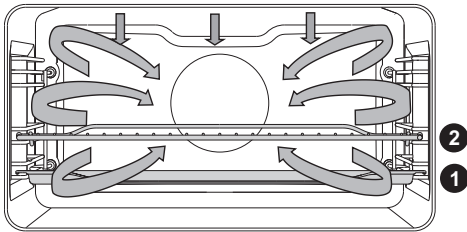
Приготуйте банки та продукти для консервування, як зазвичай. Використовуйте банки з гумовим ущільненням і скляною кришкою. Не використовуйте банки з металевими кришками або такими, що закручуються, а також металеві бляшанки. Переконайтеся, що банки однакового розміру, наповнені однаковими продуктами та щільно закриті.

У глибоке деко налейте 1 літр гарячої води (прибл. 70 °C) і помістіть у деко 6 літрових банок. Поставте деко з банками в духовку на другий рівень.

Під час процесу консервування спостерігайте за продуктами, доки рідина в банках не почне кипіти – у першій банці ви побачите бульбашки.

Тип продукту	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)	Температура на початку кипіння	Витримування у вимкненій духовці (хв)
ФРУКТИ					
Полуниця (6 × 1 л)	2	180	40 – 60	вимкнуті	20 – 30
Плоди з кісточкою (6 × 1 л)	2	180	40 – 60	вимкнуті	20 – 30
Фруктове пюре (6 × 1 л)	2	180	40 – 60	вимкнуті	20 – 30
ОВОЧІ					
Мариновані огірки (6 × 1 л)	2	180	40 – 60	вимкнуті	20 – 30
Боби/морква (6 × 1 л)	2	180	40 – 60	120 °C, 60 хв	20 – 30

СМАЖЕННЯ

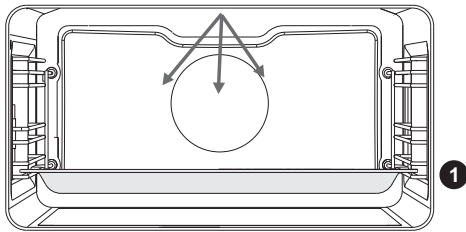


У режимі автосмаження верхній нагрівач працює в поєднанні з круговим та інфрачервоним (гриль) нагрівачами. Цей режим використовується для смаження всіх видів м'яса.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо не пригоріло, і встановіть решітку на другий рівень. На першому або другому рівні розмістіть піддон для збирання жиру та соків. Якщо ви смажите м'ясо на деку, поставте його на перший рівень. Установіть режим і температуру приготування, а також кінцеву температуру страви.

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Яловичина (вирізка)	1000	2	170-190	60-80
Ціла курка	1500	2	180-200	65-85
Індик	4000	2	170-190	150-180
Смажена свинина	1500	2	170-190	100-120
М'ясний рулет	1000	2	170-190	50-65
Телятина	1000	2	170-190	70-90
Ягнятина	1000	2	180-200	50-70
Дичина	1000	2	180-200	60-90
Ціла риба	1000	2	170-190	40-50
Курачі стегна	1000	2	190-210	45-55

МІКРОХВИЛІ



Мікрохвилі використовуються для приготування та розморожування їжі.

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

Встановіть скляне деко на перший рівень.

Розморожування

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Потужність (Вт)	Тривалість розморожування (хв.)
М'ЯСО			
М'ясний фарш**	500	90	35-45
М'ясо шматочками**	500	90	20-30
Стейки**	500	90	20-30
Цілі шматки м'яса**	1000	90	70-80
Птиця порціями**	500	90	25-35
Ціла риба**	200	90	15-20
ВИПІЧКА			
Хліб**	1000	90	20-25
Булочки**	500	90	10-15
Горіховий торт**	500	90	15-25
Фруктовий бісквіт**	500	90	15-25
ФРУКТИ ТА ОВОЧІ			
Фрукти	500	90	15-25
Овочі	500	90	20-30

** Переверніть, коли спливе половина часу приготування.

Окремі шматочки. Після завершення приготування лишть страву при кімнатній температурі на 10-20 хвилин, щоб нею рівномірно розподілилося тепло.

Розігрівання

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Потужність (Вт)	Тривалість розморожування (хв.)
ЇЖА			
Стейки	300 г	600	3-5
Ціла риба	200 г	600	3-5
Овочева суміш*	500 г	600	3-5
Гарніри*	500 г	600	3-5
Соуси*	500 г	600	2-4
Супи/тушкування*	5 dl	750	2-4
Піца	500 г	600	2-4
Курячі медальйони	500 г	600	2-4
Гарячі бутерброди	/	600	2-4
Попкорн	90 г	1000	2-4
Розтоплювання шоколаду	100 г	600	2-4
Пом'якшення масла	250 г	180	2-4
Пляшки для дитячого харчування	2 дл	360	3-4
Дитяче харчування	4 дл	180	2-3
НАПОЇ			
Вода	2 дл	1000	1-2
Кава	2 дл	1000	1-2
Глінтвейн	2 дл	1000	1-2
Молоко	2 дл	1000	1-2

* Перемішайте їжу кілька разів під час нагрівання.

Приготування їжі

Для приготування м'яса й овочів рекомендовано використовувати скляний посуд із кришкою.

Поставте скляний посуд на скляне деко, яке встановлене на перший рівень.

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Потужність (Вт)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО			
Курячі стегна**	1000	600	20-30
Курячі крильця**	1000	600	15-25
Курка тушкована в соусі*	500	1000	15-25
Ціла курка**	1500	600	45-60
Смажена свинина**	1000	600	45-60
Свинячі відбивні**	500	750	25-35
Стейки**	500	1000	10-20
М'ясний рулет	700	600	25-35
Фрикадельки*	1000	1000	10-20
Риба**	200	600	15-20
ДЕСЕРТИ			
Шоколадне суфле	6	360	12-17
Сирне суфле	Скляне деко	750	15-20
Фруктове пюре	Скляне деко	750	12-17
Заварний крем	Скляне деко	360	23-28

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Додавання води	Потужність (Вт)	Тривалість готування (хв.)
ОВОЧІ				
Картопля	500	1 столова ложка/100 г	1000	13-18
Баклажани	500	1 столова ложка/100 г	600	13-18
Кабачки	500	1 столова ложка/100 г	360	10-15
Морква	500	1 столова ложка/100 г	1000	10-15
Цибуля	200	1 столова ложка/100 г	1000	5-10
Стручкова квасоля	500	1 столова ложка/100 г	750	10-15
Броколі	1000	1 столова ложка/100 г	750	10-15
Солодкий перець	500	1 столова ложка/100 г	1000	8-13
Цвітна капуста	1000	1 столова ложка/100 г	750	18-23
Цибуля порей	200	1 столова ложка/100 г	1000	10-15
Брюссельська капуста	500	1 столова ложка/100 г	1000	10-15
Печериці	500	1 столова ложка/100 г	1000	10-15

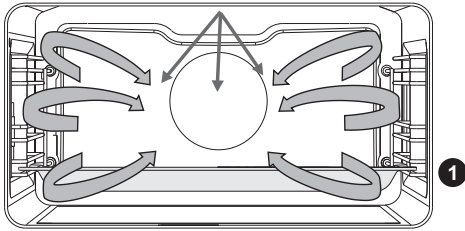
Тип продуктів харчування	Вага (г)	Додавання води	Потужність (Вт)	Тривалість готування (хв.)
Спаржа	500	1 столова ложка/100 г	750	5-10
Горох	500	1 столова ложка/100 г	750	25-30
Капуста	500	1 столова ложка/100 г	750	15-20
ГАРНІРИ				
Рис	200	Співвідношення їжі до рідини 1:2	750	15-20
Макаронні вироби	200	Співвідношення їжі до рідини 1:2	750	10-15
Макаронні вироби з цільного зерна	200	Співвідношення їжі до рідини 1:2	1000	10-15
Вівсянка	500	Співвідношення їжі до рідини 1:2	1000	5-10
Коричневий рис	200	Співвідношення їжі до рідини 1:2	750	25-30
Різото	500	Співвідношення їжі до рідини 1:2	750	20-25
Кус-кус	250	Співвідношення їжі до рідини 1:2	1000	3-8
Полента	250	Співвідношення їжі до рідини 1:3	1000	5-10
Просо	250	Співвідношення їжі до рідини 1:3	1000	10-15

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Потужність (Вт)	Тривалість готування (хв.)
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
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

* Перемішайте їжу кілька разів під час нагрівання.

** Переверніть, коли спливе половина часу приготування.

КРУГОВИЙ НАГРІВ + МІКРОХВИЛІ



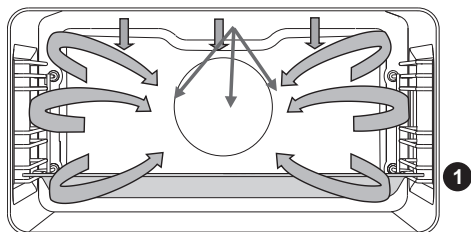
У цьому режимі їжа готується за допомогою поєднання мікрохвиль і гриля.

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

Встановіть скляне деко на перший рівень.

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Птиця	1000	360	200-220	35-45
Птиця	Половина	360	190-200	25-35
Курячі стегна	1000	600	190-200	20-30
Качка	1500	360	190-200	45-60
Птиця (крильця)	500	600	190-200	15-20

ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР + МІКРОХВИЛІ



У цьому режимі використовується поєднання мікрохвиль і грилю з конвекцією, що дає змогу скоротити час приготування.

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

1 Встановіть скляне деко на перший рівень.

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Потужність (Вт)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО				
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
ВИПІЧКА				
Солодкий струдель	/	600	180-200	15-20
ОВОЧІ				
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.

Духову шафу не потрібно попередньо розігрівати.

Ступені готовності м'яса

СОРТ М'ЯСА	Температура всередині (°С)
ЯЛОВИЧИНА	
Сира	40 – 45
З кров'ю	55 – 60
Середньопросмажена	65 – 70
Добре просмажена	75 – 80
ТЕЛЯТИНА	
Добре просмажена	75 – 85
СВИНИНА	
Середньопросмажена	65 – 70
Добре просмажена	75 – 85
ЯГНЯТИНА	
Добре просмажена	79
БАРАНИНА	
Сира	45
З кров'ю	55 – 60
Середньопросмажена	65 – 70
Добре просмажена	80
КОЗЛЯТИНА	
Середньопросмажена	70
Добре просмажена	82
ПТИЦЯ	
Добре просмажена	82
РИБА	
Добре просмажена	65 – 70

ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ



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

Дітям заборонено здійснювати чищення й обслуговування приладу без належного нагляду!

Алюмінієві поверхні

Алюмінієву поверхню слід мити спеціально призначеними для цього неабразивними рідкими мийними засобами.

Нанесіть мийний засіб на мокру ганчірку й помийте поверхню. Потім сполосніть поверхню водою. Не наносьте мийний засіб безпосередньо на поверхню приладу.

Не використовуйте абразивні мийні засоби або губки.

Примітка. Поверхня не має контактувати зі спреями для чищення духовки, оскільки ці засоби можуть пошкодити її.

Передні панелі з іржостійкої сталі

(залежить від моделі)

Очистьте поверхню приладу м'яким мийним засобом (наприклад, мильною піною) з використанням м'якої неабразивної губки. Не використовуйте абразивних мийних засобів або засобів на основі розчинника, щоб не пошкодити поверхню.

Лаковані та пластикові поверхні

(залежить від моделі)

Не використовуйте для чищення регуляторів, ручок дверцят, етикеток і паспортних табличок абразивні губки або мийні засоби, мийні засоби на основі спирту або чистий спирт.

Одразу видаляйте будь-які плями за допомогою м'якої ганчірки й рідкого мийного засобу. Ви також можете скористатися спеціальними мийними засобами, призначеними для очищення поверхонь такого типу. У такому разі дотримуйтесь інструкції виробника.



Алюмінієві поверхні не мають контактувати зі спреями для чищення духовки, оскільки ці засоби пошкодять її.

Дверцята

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

ЗВИЧАЙНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

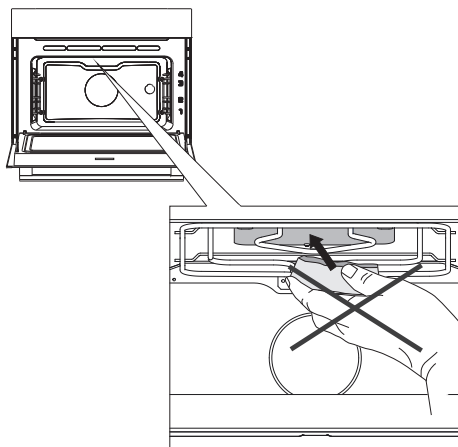
Щоб видалити стійкі забруднення в духовці, використовуйте стандартну процедуру очищення (за допомогою мийних засобів або спреїв для очищення духовки). Після очищення ретельно змийте залишки цих засобів або спреїв.

Мийте духовку та аксесуари після кожного використання, щоб бруд не пригоряв до поверхні. Найлегше позбутися жиру можна за допомогою теплої мильної піни, доки духовка ще тепла.

Використовуйте звичайні мийні засоби для духовок, щоб змити стійкі забруднення та жир. Потім ретельно сполосніть духовку чистою водою, щоб видалити залишки мийних засобів. Не використовуйте абразивні або агресивні мийні засоби, абразивні губки й засоби для видалення плям та іржі тощо.

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

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

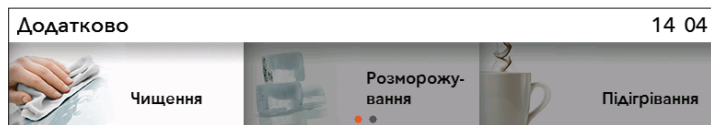


Не використовуйте абразивні або агресивні мийні засоби, абразивні губки й засоби для видалення плям та іржі тощо на верхній стінці духової шафи.

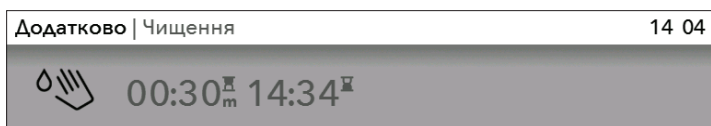
ПРОГРАМА ВОЛОГОГО ОЧИЩЕННЯ AQUA CLEAN

Перш ніж починати програму очищення, видаліть усі великі шматки бруду та залишки їжі з поверхні духовки.


Налийте в глибоке деко 0,6 л теплої води та встановіть його на другий рівень напрямних. Виберіть програму чищення духовки.




Виберіть пункт «Додатково» і «Чищення» у головному меню. Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Натисніть кнопку «ПУСК».

 Коли програма завершиться, зачекайте, доки духовка охолоне, щоб безпечно витерти її зсередини. Після 30-хвилинної програми бруд на емальованих стінках духовки розм'якне, і його можна буде легко очистити за допомогою вологої ганчірки.

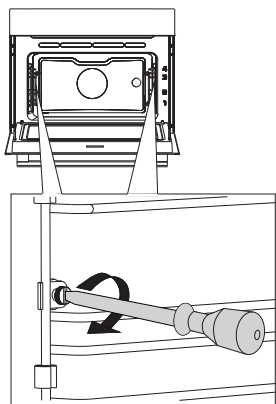
 Якщо результати процесу очищення незадовільні (у разі особливо стійкого забруднення), повторіть процес.



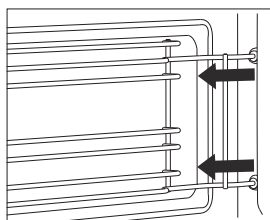
Перед використанням програми очищення духовка має повністю охолонути.

ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ДРОТЯНИХ СПРЯМОВУВАЧІВ

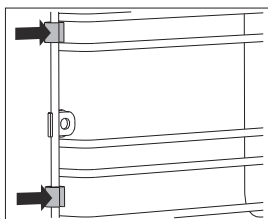
Для очищення спрямовувачів використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



1 Відкрутіть гвинт за допомогою викрутки.



2 Зніміть спрямовувачі з гнізд на задній стінці печі.



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



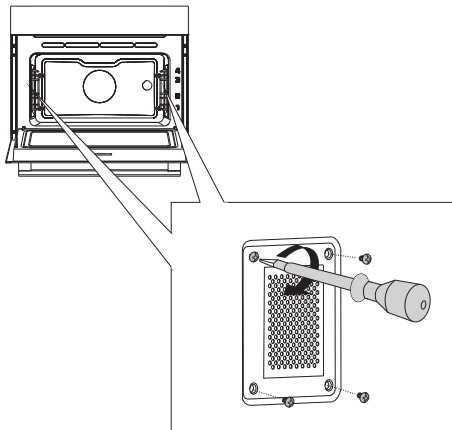
Будьте уважні, щоб не загубити прокладки, розташовані на спрямовувачах. Після очищення знову встановіть прокладки, інакше під час роботи можуть з'явитись іскри.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

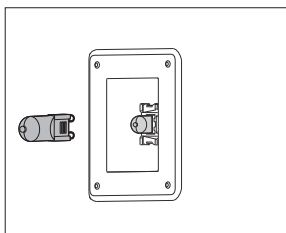
Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж почати мити піч, витягніть із неї дека, решітку та напрямні.

Використовуйте хрестову викрутку (Phillips).

(Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт)

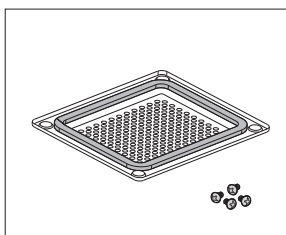



1 Відкрутіть чотири гвинти на кришці. Зніміть кришку та скло.



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	Спосіб усунення
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 духовки.	Інформацію про заміну електричної лампочки надано в розділі «Чищення та обслуговування».
Випічка готова наполовину.	Чи вибрали ви правильну температуру й режим нагріву? Чи зачинені дверцята духовки?
Відображається код помилки: ERRXX ... * XX означає номер або код помилки.	Сталася помилка в роботі 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 дровових напрямних встановлені прокладки. Перевірте, чи правильно встановлені напрямні.

Якщо проблему не вдається вирішити, попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте вповноваженого спеціаліста з обслуговування. На несправності, спричинені неправильним підключенням або неналежним використанням пристрою, не поширюється гарантія. У такому разі користувач сплачує вартість ремонту самостійно.



Перед початком ремонту потрібно вимкнути прилад із джерела живлення, видаливши запобіжник або витягнувши штепсель із розетки.

УТИЛІЗАЦІЯ



Упакування 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 упаковці вказує, що прилад 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 в разі неправильної утилізації. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органу 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.

COMBI MW_DM_45



uk (12-21)