

AMW 848

ВСТАНОВЛЕННЯ, КОРОТКИЙ ПОСІБНИК
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



AMW 849

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ΑΣΕΝΝΟΣ, ΠΙΚΑΟΡΑΣ
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

Whirlpool

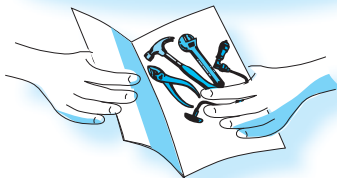
SENSING THE DIFFERENCE



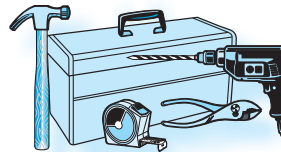
ВСТАНОВЛЕННЯ



ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ



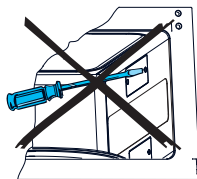
Дотримуйтеся окремих інструкцій зі встановлення, що постачаються в комплекті, під час встановлення приладу.



ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ

Переконайтеся, що напруга, вказана на табличці з паспортними даними, відповідає напрузі в мережі у вашому будинку.

Не знімайте захисні пластини на вході мікрохвиль, розташовані збоку порожнинної стінки печі. Вони запобігають потраплянню жиру та часток їжі в канали випромінювання мікрохвиль.



Перед встановленням переконайтеся, що камера печі порожня.

Переконайтеся, що прилад не пошкоджений. Переконайтеся, що дверцята печі щільно зачиняються відносно опори, а їх внутрішній ущільнювач не пошкоджено. Звільніть піч і почистьте камеру м'якою зволоженою ганчіркою.

Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження шнура живлення або штепселя, неналежної роботи або пошкодження чи падіння. Забороняється занурювати шнур живлення або штепсель у воду. Тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь. У протилежному разі може статися ураження електричним струмом, пожежа або інші небезпечні ситуації.

Не використовуйте подовжувачі:



Якщо шнур закороткий, зверніться до кваліфікованого електрика, щоб він встановив розетку поряд із приладом.

ПІСЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Піч може працювати, лише якщо дверцята щільно зачинені.

Заземлення цього приладу має бути виконано обов'язково. Виробник знімає з себе відповідальність за травмування людей, тварин або пошкодження предметів, що виникли внаслідок недотримання цієї вимоги.

При першому увімкненні печі потрібно буде встановити мову і поточний час. Дотримуйтеся інструкцій, наведених у розділі «Зміна параметрів» у цій інструкції з експлуатації. Після виконання цих двох дій прилад буде готовий до експлуатації.

Виробники не несуть відповідальність за будь-які проблеми, спричинені недотриманням користувачем цих інструкцій.



ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ЗВЕРТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ

Не нагрівайте та не використовуйте займисті матеріали в печі або біля неї. Випаровування можуть спричинити пожежу або вибух.

Не використовуйте мікрохвильову піч для просушування тканин, паперу, спецій, трав, деревини, квітів, фруктів або інших займистих матеріалів. Може виникнути пожежа.

У разі займання матеріалу всередині або ззовні печі чи появи диму зачиніть дверцята печі та вимкніть її. Від'єднайте шнур живлення або вимкніть живлення на запобіжнику або щиті автоматичних вимикачів.

Не тримайте продукти надто довго в печі. Може виникнути пожежа.

Не залишайте піч без нагляду, особливо в разі використання паперу, пластмаси або інших займистих матеріалів у процесі приготування. Папір може обуглюватися або займатися, а деякі види пластмаси можуть плавитися під час розігрівання їжі.

Забороняється використовувати їдкі хімічні речовини або пари в цьому приладі. Цей тип печі спеціально розроблено для розігрівання та приготування їжі. Піч не пристосована для промислового або лабораторного використання.

ЯЙЦЯ

Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування або розігрівання цілих яєць зі шкаралупою або без неї, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення розігрівання в печі.



Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років та люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями під наглядом або за вказівками щодо експлуатації приладу від особи, яка відповідає за їхню безпеку.

Забороняється дітям гратися з приладом.

Використовувати, чистити і обслуговувати прилад дозволяється дітям лише у тому разі, якщо вони досягли віку не менше 8 років і роблять це під наглядом.



ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



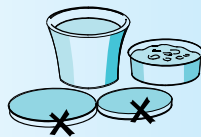
УВАГА!

Прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час експлуатації.

Необхідно дотримуватися обережності, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

Дітей у віці до 8 років не слід підпускати до приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

Забороняється використовувати мікрохвильову піч для розігрівання продуктів у герметичних запакованих контейнерах. Підвищений тиск може завдати травми під час відкривання або спричинити вибух.



За потреби в заміні шнура живлення встановлюйте лише оригінальний шнур, який можна отримати через організацію технічного обслуговування. Заміну шнура живлення може виконувати лише кваліфікований майстер із технічного обслуговування.

Технічне обслуговування має здійснювати лише майстер, який пройшов відповідну підготовку. Виконання будь-якої операції з ремонту чи технічного обслуговування, що передбачає знімання будь-якої кришки, яка захищає від дії мікрохвильової енергії, є небезпечним для будь-кого, окрім підготовленого фахівця.

Не знімайте жодних кришок. Ущільнювачі дверцят і місця їх прилягання потрібно регулярно перевіряти на предмет пошкодження. Якщо ці місця пошкоджені, приладом не можна користуватися, доки не буде проведено ремонт кваліфікованим майстром із технічного обслуговування.





ВАЖЛИВІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ



ЗАГАЛЬНІ

Цей прилад призначено для застосування лише в домашніх умовах.

Цим приладом можна користуватися, лише коли він вбудований, а не стоїть окремо.

Цей прилад призначений для розігрівання харчових продуктів і напоїв. Сушіння харчових продуктів або одягу та нагрівання грілоқ, капців, губок, вологих ганчірок і тому подібного може призвести до ризику травмування, займання або пожежі.

Цим приладом можна користуватися, лише коли він вбудований, а не стоїть окремо.

Цей прилад призначений для розігрівання харчових продуктів і напоїв. Сушіння харчових продуктів або одягу та нагрівання грілоқ, капців, губок, вологих ганчірок і тому подібного може призвести до ризику травмування, займання або пожежі.

Прилад не повинен працювати без продуктів усередині печі під час використання мікрохвиль. У протилежному разі прилад буде пошкоджено.

Під час навчання роботи з пічкою поставте в неї склянку води. Вода поглине мікрохвильову енергію, і піч не буде пошкоджено.

Не використовуйте камеру для зберігання будь-чого.

Видаліть перекручені дроти із паперових або поліетиленових пакетів перед їх розміщенням у печі.



ГЛИБОКЕ ПРОСМАЖУВАННЯ

Не використовуйте мікрохвильову піч для глибокого просмажування, оскільки температуру олії неможливо контролювати.



Використовуйте подушечки або рукавиці, щоб запобігти опікам під час торкання контейнерів, частин печі та посуду після приготування.

РІДИНИ

Наприклад, напої або вода. Перегрівання рідини до точки, що перевищує температуру кипіння, може статися без видимих бульбашок. Це може призвести до раптового викиду гарячої рідини.



Щоб запобігти цьому, потрібно виконати наведені нижче кроки.

1. Не користуйтеся посудом із прямими стінками та вузькою шийкою.
2. Перемішайте рідину перед укладанням контейнера в піч і залиште чайну ложку в контейнері.
3. Завершивши нагрівання, дайте контейнеру трохи постояти в печі, перемішайте вміст знову та лише потім обережно вийміть посуд із печі.

ОБЕРЕЖНІСТЬ

Для отримання додаткових відомостей завжди звертайтеся до книги рецептів для мікрохвильової печі. Особливо в разі приготування або розігрівання продуктів, що містять спирт.

Після розігрівання продуктів для дитячого харчування або рідин у дитячій пляшечці чи баночці необхідно перемішати їхній вміст і перевірити температуру, перш ніж давати продукти дитині. Це забезпечить рівномірний розподіл тепла та усунення ризику опікування чи опіків.



Перед розігріванням обов'язково зніміть кришечку та соску!



АКСЕСУАРИ



ЗАГАЛЬНІ

На ринку представлена ціла низка аксесуарів. Перед придбанням переконайтеся, що вони підходять для використання в мікрохвильовій печі.

Перед приготуванням переконайтеся, що використовуване приладдя є термостійким і пропускає мікрохвилі.



Під час вкладання продуктів та аксесуарів в мікрохвильову піч переконайтеся, що вони не торкаються її внутрішніх деталей.

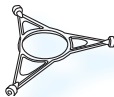
Це особливо стосується аксесуарів, виготовлених із металу або таких, що мають металеві деталі.

Якщо аксесуари, що містять метал, вступають у контакт із внутрішніми деталями печі під час її роботи, можуть виникнути іскри, що призведе до пошкодження приладу.

Перед запуском печі переконайтеся, що обертове блюдо здатне вільно обертатися.

ПІДПОРА ОБЕРТОВОГО БЛЮДА

Використовуйте підпору обертового блюда під його скло. Забороняється класти будь-яке інше приладдя на підпору обертового блюда.



Вставте підпору обертового блюда в піч.

СКЛЯНЕ ОБЕРТОВЕ БЛЮДО

Використовуйте скляне обертове блюдо для всіх методів приготування. На ньому збираються соки та частки їжі, які б за відсутності скла утворювали плями та забруднювали піч усередині.



Поставте скляне обертове блюдо на його підпору.

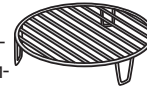
ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ

Деко для випікання використовуйте під час готування в режимі конвекції. Ніколи не використовуйте його в комбінації з мікрохвилями.



РЕШІТКА

Високу решітку використовуйте для смаження з використанням режиму грилю.

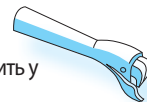


Під час готування з використанням конвекції завжди кладіть продукти на решітку, щоб забезпечити довкола них належну циркуляцію повітря.



РУЧКА ДЛЯ ДЕКА

Щоб вийняти з печі гаряче деко, користуйтеся спеціальною ручкою, що входить у комплект поставки.



ДЕКО

Продукти можна класти безпосередньо на деко.

Користуючись деком, завжди ставте його на скляне обертове блюдо.

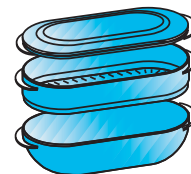


Не кладіть ніякий кухонний посуд на деко, бо воно швидко нагрівається і може зіпсувати посуд.

Деко можна попередньо нагріти перед користуванням ним (макс. впродовж 3 хв.). При попередньому прогріванні дека користуйтеся функцією «Crisp» (Запікання).

ПАРОВАРКА

Використовуйте пароварку зі встановленою сіткою для таких продуктів, як риба, овочі та помідори.



Використовуйте пароварку без сітки

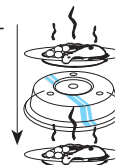
для таких продуктів, як рис, макарони та білі боби.

Завжди ставте пароварку на скло обертового блюда.

КРИШКА

Кришка призначена для накривання продуктів під час готування і розігрівання їжі тільки в режимі мікрохвиль. Вона сприяє зменшенню розбризкування, збереженню у продуктах вологи і зменшенню часу їх кулінарної обробки.

Використовуйте кришку для розігрівання на двох рівнях.





ЗАХИСТ ВІД ВМИКАННЯ



Функція захисту від вмикання активується за одну хвилину після того, як піч повертається до «режиму очікування».



Дверця потрібно відчинити та зачинити, наприклад для вкладання продуктів у піч, перед відпусканням запобіжного блокування.



ЗАПОБІЖНЕ БЛОКУВАННЯ



Використовуйте цю функцію для запобігання використанню печі дітьми за вашої відсутності.

Після увімкнення блокування усі кнопки не реагують на натискання.

- 1** Натисніть одночасно кнопки «ВАСК» (Назад) і «ОК» і тримайте їх натиснутими, поки не пролунає два сигнали (3 секунди).

Зверніть увагу: Одночасне натискання цих кнопок дає ефект лише тоді, коли піч ВИМКНЕНА.



На дисплеї протягом 3 секунд відображається повідомлення про підтвердження, після чого він повернеться до відображення попередньої інформації.

Блокування кнопок здійснюється так само, як і вмикання.





ГОТОВНІСТЬ (лише для автоматичних функцій)

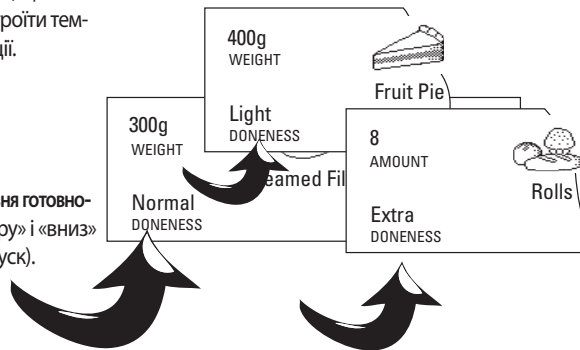


Готовність доступна для більшості автоматичних функцій. Існує можливість особисто контролювати кінцевий результат за допомогою функції налаштування готовності. Ця функція дає змогу досягти вищої або нижчої температури на виході порівняно зі стандартним параметром за промовчанням.

Під час використання однієї з цих функцій піч вибирає стандартний параметр за промовчанням. Зазвичай цей параметр забезпечує найкращий результат. Але якщо розігріта їжа стала надто гарячою, щоб їсти одразу, наступного разу можна легко налаштувати температуру перед використанням цієї функції.

| ГОТОВНІСТЬ | |
|------------|--|
| РІВЕНЬ | ЕФЕКТ |
| Високий | Досягається найвища температура на виході |
| Середній | Стандартний параметр за промовчанням |
| Низький | Досягається найнижча температура на виході |

Налаштування здійснюється шляхом вибору рівня готовності за допомогою кнопок зі стрілками «вгору» і «вниз» одразу після натискання кнопки «Start» (Пуск).



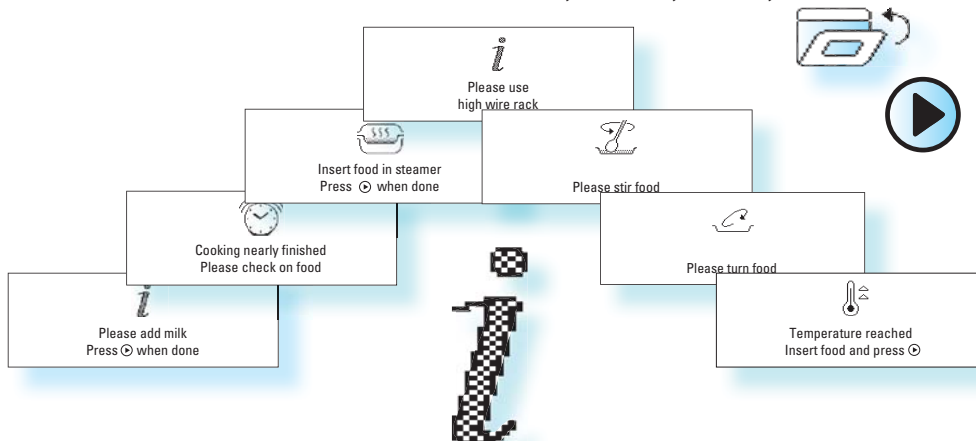
ПОВІДОМЛЕННЯ



При використанні деяких режимів піч може зупинитися; при цьому на дисплеї буде з'являтися вказівка про необхідність виконання тієї чи іншої дії або просто порада використовувати той чи інший аксесуар.

Коли з'являється повідомлення:

- 🔔 Відкрийте дверцята (якщо необхідно).
- 🔔 Виконайте дію (якщо необхідно).
- 🔔 Зачиніть дверцята та перезапустіть піч, натиснувши кнопку «Start» (Пуск).





ОХОЛОДЖЕННЯ



Після вимкнення функції піч може виконати процедуру охолодження. Це нормально.

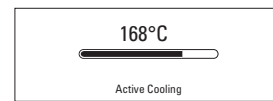
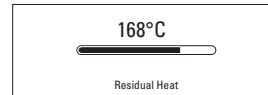
Після виконання цієї процедури піч автоматично вимикається.

Якщо температура перевищує 100°C, на дисплеї відображається поточна температура в камері печі. Будьте обережні, не торкайтеся внутрішньої поверхні печі, виймаючи з неї страви. Користуйтеся рукавичками.

Якщо температура не перевищує 50°C, на дисплеї відображається час у 24-годинному форматі.

Натисніть кнопку «Васк» (Назад), щоб подивитися час у 24-годинному форматі, коли відбувається охолодження.

Процедуру охолодження можна перервати відчиненням дверцят без будь-якої шкоди для печі.



ШВИДКИЙ ВИКЛИК РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ

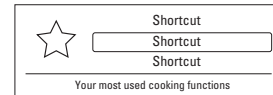


Для зручності користування піч автоматично створює список команд швидкого виклику режимів, що найчастіше використовуються.

Коли ви тільки починаєте користуватися піччю, список складається з 10 порожніх рядків, у кожному з яких міститься слово «shortcut» (швидкий виклик). По мірі користування піччю список буде автоматично заповнюватися командами швидкого виклику функцій, які найчастіше використовуються.

При вході в меню швидкого виклику функція, яка використовувалася найчастіше, буде попередньо вибрана і задана як команда швидкого виклику «shortcut #1».

Примітка: послідовність функцій в меню команд швидкого виклику буде змінюватися автоматично відповідно до частоти їх використання.



- 1 Натисніть кнопку швидкого виклику.
- 2 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть потрібну функцію, що є в меню швидкого виклику. Автоматично вибирається функція, що використовується найчастіше.
- 3 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 4 За допомогою кнопок «вгору/вниз» виконайте потрібні налаштування.
- 5 Натисніть на кнопку «Start» (Пуск).

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ

УВІМКНЕННЯ або **ВИМКНЕННЯ** приладу виконується за допомогою кнопки вмикання/вимкнення.



Коли прилад **УВІМКНЕНИЙ** всі кнопки працюють і час у 24-годинному форматі не відображається на дисплеї.

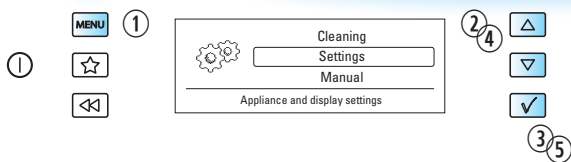
Коли прилад **ВИМКНЕНИЙ**, не працюють усі кнопки окрім двох, а саме, кнопка «Start» (Пуск) (див. «Миттєвий запуск») і кнопка «OK» (див. «Кухонний таймер»). На дисплеї відображається час у 24-годинному форматі.

Примітка: Поведінка мікрохвильової печі може відрізнятися від вищеописаної залежно від того, чи увімкнена функція ECO (див. детальнішу інформацію про режим ECO).

У цій інструкції в різних описах припускається, що мікрохвильова піч **УВІМКНЕНА**.



ЗМІНЕННЯ ПАРАМЕТРІВ



Під час першого вмикання приладу з'явиться запит на встановлення мови і часу у 24-годинному форматі.

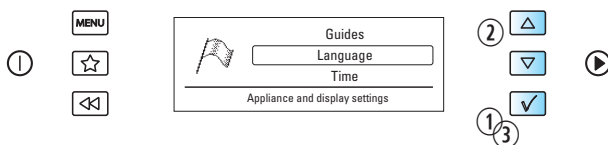
У разі збою енергопостачання годинник блиматиме та потребуватиме повторного налаштування.

Піч оснащено багатьма функціями, які можна настроїти відповідно до своїх уподобань.

- 1 Натисніть на кнопку МЕНЮ.
- 2 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Settings» (Налаштування).
- 3 Натисніть на кнопку «OK».
- 4 За допомогою кнопок «вгору/вниз» виберіть один із наведених нижче параметрів для налаштування.
- 5 Натисніть кнопку «Васк» (Назад), щоб вимкнути функцію налаштування параметрів після завершення.



МОВА



- 1 Натисніть кнопку «OK».
- 2 За допомогою кнопок «вгору/вниз» виберіть одну із доступних мов.
- 3 Натисніть кнопку «OK» знову для підтвердження зміни.

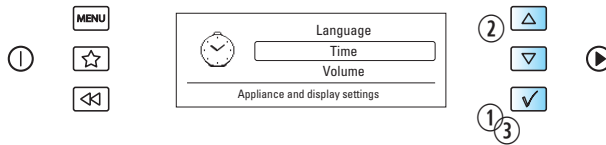




ЗМІНЕННЯ ПАРАМЕТРІВ

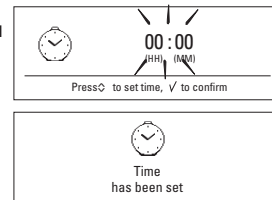


НАСТРОЮВАННЯ ГОДИННИКА

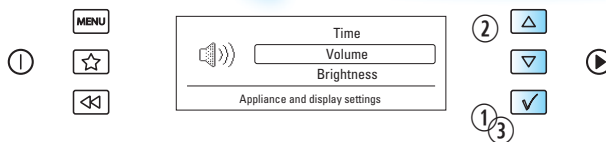


- 1 Натисніть кнопку «ОК». (Символи ліворуч (години) у напрямку праворуч блимають).
- 2 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» встановіть час у 24-годинному форматі.
- 3 Натисніть кнопку «ОК» знову для підтвердження зміни.

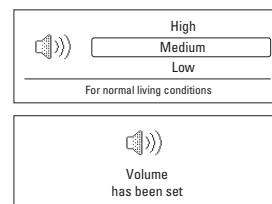
Після цього годинник буде налаштований і запрацює.



НАСТРОЮВАННЯ ЗВУКУ



- 1 Натисніть кнопку «ОК».
- 2 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть високий, середній, низький рівень звуку або режим без звуку.
- 3 Натисніть кнопку «ОК» знову для підтвердження зміни.

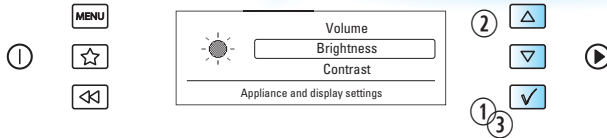




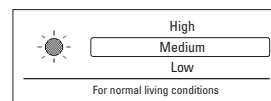
ЗМІНЕННЯ ПАРАМЕТРІВ



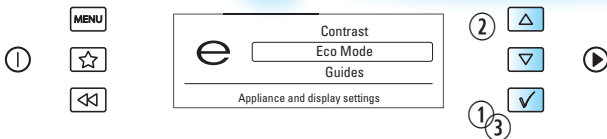
ЯСКРАВІСТЬ



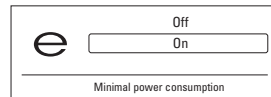
- 1 Натисніть кнопку «ОК».
- 2 Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити рівень яскравості відповідно до власних уподобань.
- 3 Натисніть кнопку «ОК» знову для підтвердження вибору.



РЕЖИМ ECO



- 1 Натисніть кнопку «ОК».
- 2 Натискайте кнопки «вгору/вниз» для ВВІМКНЕННЯ або ВИМКНЕННЯ режиму ECO.
- 3 Натисніть кнопку «ОК» знову для підтвердження зміни.



Коли ввімкнено режим **ECO**, яскравість дисплея автоматично зменшується через деякий час для економії електроенергії. Він автоматично вмикатиметься після натискання кнопки або відчинення дверцят.

Якщо встановлено значення «**OFF**» (**ВИМК.**), дисплей не вмикатиметься, і годинник у форматі 24 годин буде постійно видимим.



ЗМІНЕННЯ ПАРАМЕТРІВ



ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ



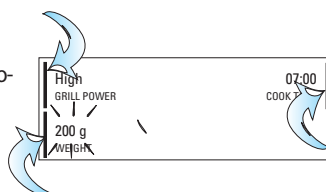
Коли розпочнеться процес готування:

Час можна легко збільшувати на 30 секунд натисканням кнопки «Start» (Пуск).

Кожне натискання збільшує тривалість на 30 секунд.



Натискаючи кнопки зі стрілками «вгору/вниз» можна переходити від одного параметру до іншого для їх зміни.



Натискаючи кнопки «ОК», можна вибрати потрібний параметр і зробити його доступним для зміни (при цьому його значення буде блимати). За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» змініть параметр.

Натисніть кнопку «ОК» знову для підтвердження вибору. Піч автоматично продовжить роботу з новим налаштуванням.



Натисканням кнопки «Васк» (Назад) можна повернутися безпосередньо до останнього параметра, який змінювався.



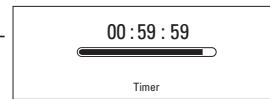
КУХОННИЙ ТАЙМЕР



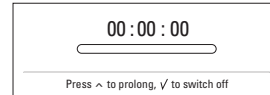
Використовуйте цю функцію, коли потрібен кухонний таймер для вимірювання точного часу для різних цілей, наприклад варення яєць або сходження тіста перед випіканням тощо.

Ця функція доступна лише тоді, коли піч вимкнена або знаходиться в режимі очікування.

- 1 Натисніть кнопку «ОК».
- 2 Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити потрібну тривалість таймера.
- 3 Натисніть кнопку «ОК», щоб почати зворотний відлік часу таймера.



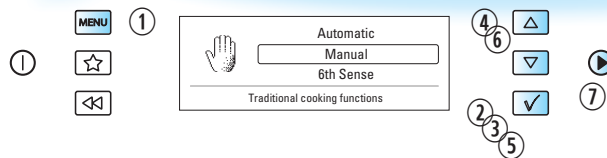
Пролунає звуковий сигнал після завершення відліку таймера.



Натискання кнопки «Стоп» (Стоп) до завершення відліку таймера призведе до його вимкнення.

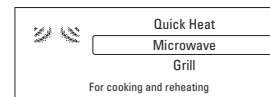


ПРИГОТУВАННЯ ТА РОЗІГРІВАННЯ ПРОДУКТІВ У МІКРОХВИЛЬОВИХ ПЕЧАХ



Використовуйте цю функцію для звичайного приготування та розігрівання овочів, риби, картоплі та м'яса.

- 1 Натисніть на кнопку меню.
- 2 Натисніть кнопку «ОК», коли відобразиться надпис «Manual» (Вручну).
- 3 Натисніть кнопку «ОК», коли відобразиться надпис «Microwave» (Мікрохвиля).
- 4 Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити час приготування.
- 5 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження налаштування.
- 6 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» встановіть рівень потужності мікрохвиль.
- 7 Натисніть на кнопку «START» (Пуск).



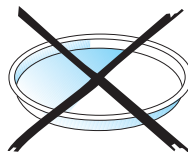
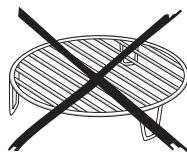


ПРИГОТУВАННЯ ТА РОЗІГРІВАННЯ ПРОДУКТІВ У МІКРОХВИЛЬОВИХ ПЕЧАХ



РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

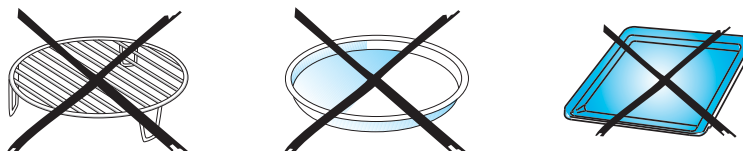
| ЛИШЕ МІКРОХВИЛІ | |
|-----------------|--|
| Потужність | Рекомендований спосіб використання |
| 900 Вт | Розігрівання напоїв, води, бульйонів, кави, чаю та інших продуктів із високим вмістом води. Якщо продукт містить яйця або вершки, виберіть меншу потужність. |
| 750 Вт | Приготування овочів, м'яса тощо. |
| 650 Вт | Приготування риби. |
| 500 Вт | Більш дбайливе приготування, наприклад соусів із високим вмістом протеїнів, страв із сиру та яєць, а також завершення приготування запіканок. |
| 350 Вт | Повільне прогрівання тушкованих страв, розтоплення масла та шоколаду. |
| 160 Вт | Розморожування. Розм'якшення масла, сирів. |
| 90 Вт | Розм'якшення морозива |
| 0 Вт | Під час використання лише таймера. |



МИТТЄВИЙ ЗАПУСК

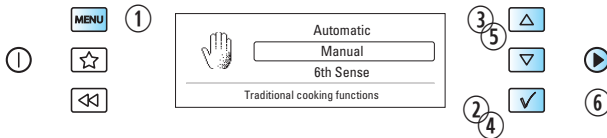
Ця функція використовується для швидкого розігрівання страви з високим вмістом води, наприклад: супів, а також кави чи чаю.
Ця функція доступна лише тоді, коли піч вимкнена або знаходиться в режимі очікування.

- 1 Натисніть кнопку «**START**» (Пуск) для автоматичного запуску з повною потужністю мікрохвиль і часом приготування 30 секунд. Кожне додаткове натискання збільшує тривалість на 30 секунд.



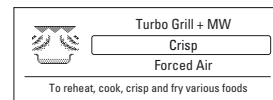


ЗАПІКАННЯ



Користуйтеся цією функцією для розігрівання і готування піци та інших страв на основі тіста. Вона також підходить для смаження бекону та яєць, ковбасок, гамбургерів тощо.

- 1 Натисніть на кнопку МЕНЮ.
- 2 Натисніть кнопку «ОК», коли відобразиться надпис «Manual» (Вручну).
- 3 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт Crisp («Запікання»).
- 4 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 5 Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити час приготування.
- 6 Натисніть на кнопку «START» (Пуск).



Піч автоматично застосовує мікрохвильову енергію та елемент гриля для розігрівання дека. Завдяки цьому деко швидко розігрівається до робочої температури і починає підрум'янювати та підсмажувати страву.

Подбайте про те, щоб деко було правильно встановлене посередині скляного обертового блюда.

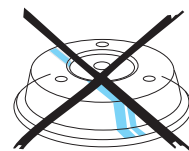
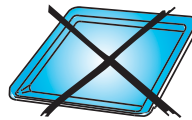
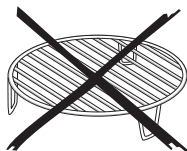
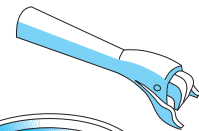
При користуванні цією функцією піч і деко дуже сильно нагріваються.

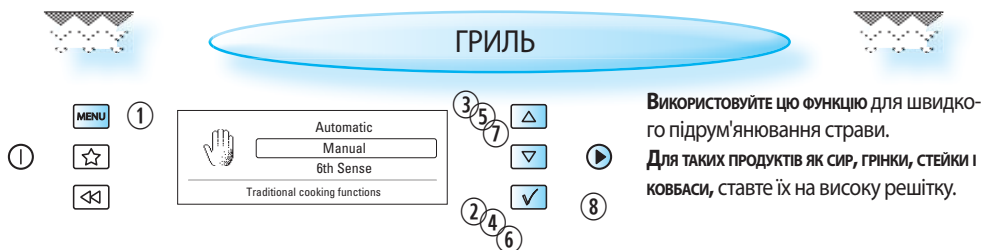
Не ставте гаряче деко на будь-яку поверхню, що може деформуватися від нагрівання.

Будьте обережні, не торкайтеся елементу гриля.

Дістаючи деко з печі, користуйтеся рукавичками або спеціальною ручкою для дека.

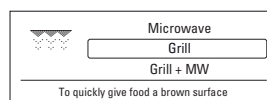
Під час користування цією функцією користуйтеся лише деком, що входить у комплект поставки печі. Інші наявні в продажу деки не дадуть необхідного результату при користуванні цією функцією.





Використовуйте цю функцію для швидкого підрум'янювання страви. Для таких продуктів як сир, грінки, стейки і ковбаси, ставте їх на високу решітку.

- 1 **Натисніть на кнопку меню.**
- 2 **Натисніть кнопку «ОК», коли відобразиться надпис «Manual» (Вручну).**
- 3 **За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт Grill («Гриль»).**
- 4 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.**
- 5 **Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити час приготування.**
- 6 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження налаштування.**
- 7 **За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» встановіть рівень потужності грилю.**
- 8 **Натисніть на кнопку «START» (Пуск).**



Поставте продукти на решітку.

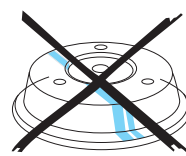
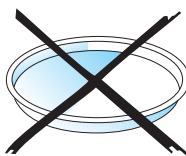
Кухонний посуд, що використовується при роботі функції гриля, має бути термостійким і придатним для використання в мікрохвильовій печі.

Не користуйтеся пластиком посудом, коли працює гриль. Він може розплавитися. Дерев'яний та паперовий посуд також не підходить.

ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

Розігрійте гриль протягом 3-5 хвилин на високому рівні потужності.

| ГРИЛЬ | |
|---|-----------------|
| Рекомендований спосіб використання | Потужність |
| Сирні грінки, рибні стейки і гамбургери | Високий |
| Сосиски і м'ясо на рожні | Середній |
| Легке підрум'янювання поверхні страви | Низький |



КОМБІГРИЛЬ

Користуйтеся цією функцією для готування таких страв, як лазанья, риба та смажена картопля.

- 1 **Натисніть на кнопку МЕНЮ.**
- 2 **Натисніть кнопку «ОК», коли відобразиться надпис «Manual» (Вручну).**
- 3 **За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Grill + MW» (Гриль + мікрохвилі).**
- 4 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.**
- 5 **Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити час приготування.**
- 6 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження налаштування.**
- 7 **За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» встановіть рівень потужності грилю.**
- 8 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження налаштування.**
- 9 **За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» встановіть рівень потужності мікрохвиль.**
- 10 **Натисніть на кнопку «Start» (Пуск).**

Grill

Grill+MW

TurboGrill

For food such as poultry, stuffed vegetables and...

High GRILL POWER

Grill + MW

350 w POWER

00:05 COOK TIME

19:00 END TIME

Low GRILL POWER

Grill + MW

650 w POWER

07:00 COOK TIME

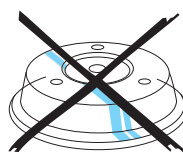
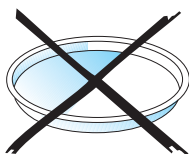
19:07 END TIME

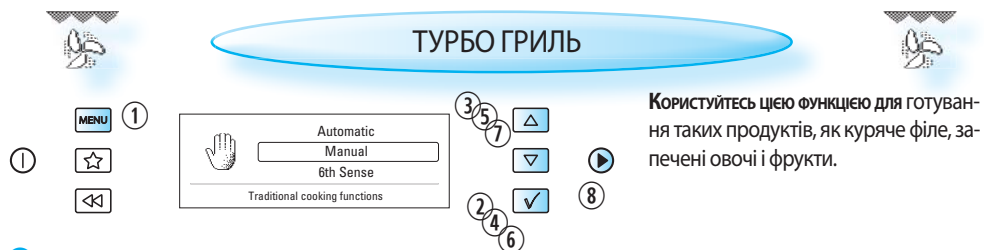
ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

Максимальний можливий рівень мікрохвильової енергії при використанні функції Grill Combi (Комбогриль) обмежений рівнем, заздалегідь встановленим на заводі.

Покладіть продукти на решітку або на скляне обертове блюдо.

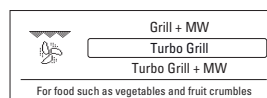
| КОМБІГРИЛЬ | | |
|------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Рекомендований спосіб використання | Потужність гриля | Потужність мікрохвильової енергії |
| Лазанья | Середній | 350 - 500 Вт |
| Картопляна запіканка | Середній | 500 - 650 Вт |
| Рибна запіканка | Високий | 350 - 500 Вт |
| Печені яблука | Середній | 160 - 350 Вт |
| Заморожена запіканка | Високий | 160 - 350 Вт |





Користуйтеся цією функцією для готування таких продуктів, як куряче філе, запечені овочі і фрукти.

- 1 Натисніть на кнопку меню.
- 2 Натисніть кнопку «ОК», коли відобразиться надпис «Manual» (Вручну).
- 3 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Turbo Grill» (Турбо гриль).
- 4 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 5 Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити час приготування.
- 6 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження налаштування.
- 7 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» встановіть рівень потужності грилю.
- 8 Натисніть на кнопку «Старт» (Пуск).



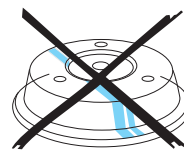
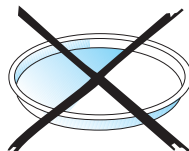
Поставте продукти на решітку.

Кухонний посуд, що використовується при роботі функції гриля, має бути термостійким і придатним для використання в мікрохвильовій печі.

Не користуйтеся пластиковим посудом, коли працює гриль. Він може розплавитися. Дерев'яний та паперовий посуд також не підходить.

ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

| ТУРБО ГРИЛЬ | |
|--|------------|
| Рекомендований спосіб використання | Потужність |
| Куряче філе, запіканка із картопляного пюре. | Високий |
| Запіканка із помідорів | Середній |
| Легке підрум'янювання поверхні страви | Низький |

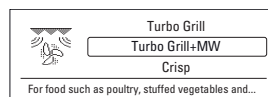


КОМБІНОВАНИЙ ТУРБО ГРИЛЬ



Користуйтеся цією функцією для готування таких страв, як фаршировані овочі та шматочки курки.

- 1 Натисніть на кнопку МЕНЮ.
- 2 Натисніть кнопку «ОК», коли відобразиться надпис «Manual» (Вручну).
- 3 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Turbo Grill + MW» (Турбо гриль + мікрохвилі).
- 4 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 5 Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити час приготування.
- 6 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження налаштування.
- 7 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» встановіть рівень потужності грилю.
- 8 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження налаштування.
- 9 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» встановіть рівень потужності мікрохвиль.
- 10 Натисніть на кнопку «Start» (Пуск).

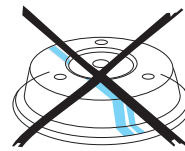
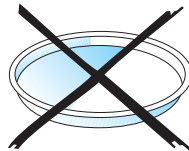


Максимальний можливий рівень мікрохвильової енергії при використанні функції Turbo Grill Combi (Комбінований турбо гриль) обмежений рівнем, заздалегідь встановленим на заводі.

ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

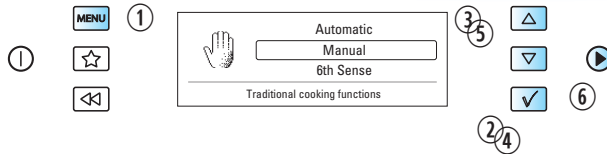
Покладіть продукти на решітку або на скляне обертове блюдо.

| КОМБІНОВАНИЙ ТУРБО ГРИЛЬ | | |
|------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| РЕКОМЕНДОВАНИЙ СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ | ПОТУЖНІСТЬ ГРИЛЯ | ПОТУЖНІСТЬ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ |
| ПОЛОВИНКИ КУРКИ | СЕРЕДНІЙ | 350 - 500 Вт |
| ФАРШИРОВАНІ ОВОЧІ | СЕРЕДНІЙ | 500 - 650 Вт |
| КУРЯЧІ СТЕГНА | ВИСОКИЙ | 350 - 500 Вт |
| ПЕЧЕНІ ЯБЛУКА | СЕРЕДНІЙ | 160 - 350 Вт |
| ЗАПЕЧЕНА РИБА | ВИСОКИЙ | 160 - 350 Вт |



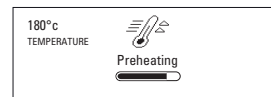
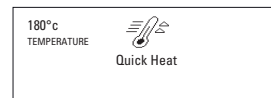
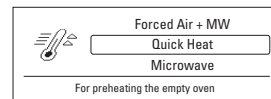


ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ

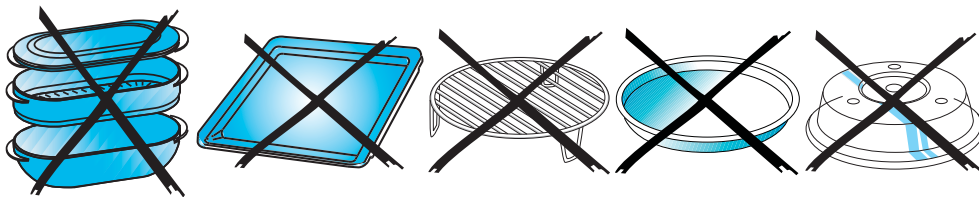


Використовуйте цю функцію для попереднього прогрівання порожньої печі. **Попереднє прогрівання завжди виконується з порожньою піччю, так само як і у звичайній духовій шафі перед приготуванням або випіканням різних страв.**

- 1 **Натисніть на кнопку меню.**
- 2 **Натисніть кнопку «ОК», коли відобразиться надпис «Manual» (Вручну).**
- 3 **За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Quick Heat» (Швидке нагрівання).**
- 4 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.**
- 5 **Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити температуру.**
- 6 **Натисніть на кнопку «Start» (Пуск).**

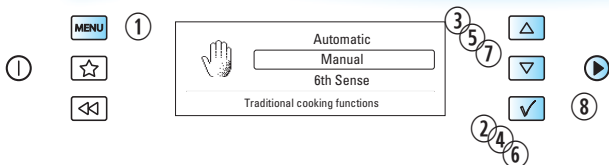


Не ставте продукти до або під час попереднього прогрівання печі. Вони можуть підгоріти від сильного жару. Після того як почнеться нагрівання, температуру можна легко відрегулювати за допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз». Після досягнення заданої температури піч підтримує задану температуру протягом 10 хвилин, перш ніж вимкнутися. У цей час піч «очікує», поки ви не поставите продукти і не виберете для приготування режим конвекції.



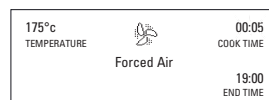
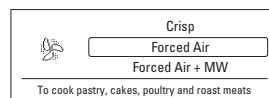


КОНВЕКЦІЯ



Використовуйте цю функцію для приготування безе, випічки, бісквітів, суфле, птиці та смаженого м'яса.

- 1 **Натисніть на кнопку меню.**
- 2 **Натисніть кнопку «ОК», коли відобразиться надпис «Manual» (Вручну).**
- 3 **За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Forced Air» (Конвекція).**
- 4 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.**
- 5 **Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити час приготування.**
- 6 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження налаштування.**
- 7 **Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити температуру.**
- 8 **Натисніть на кнопку «START» (Пуск).**





КОНВЕКЦІЯ



Завжди кладіть продукти на низьку решітку, щоб забезпечити довкола них належну циркуляцію повітря.

Використовуйте деко для випікання дрібних кулінарних виробів, наприклад, печива або булочок.



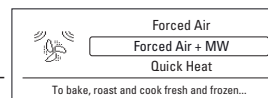
| ПРОДУКТ | ПРИЛАДДЯ | ТЕМП. В ПЕЧІ В °С | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ |
|--|-----------------------------------|--|------------------|
| Ростбюф, середньої готовності (1,3 - 1,5 кг) | СТРАВА на решітці | 170 - 180 °С | 40 - 60 хв. |
| Печеня зі свинини (1,3 - 1,5 кг) | СТРАВА на решітці | 160 - 170 °С | 70 - 80 хв. |
| Ціла курка (1,0 - 1,2 кг) | СТРАВА на решітці | 210 - 220 °С | 50 - 60 хв. |
| Бісквітний торт (щільний) | ФОРМА ДЛЯ ТОРТА на решітці | 160 - 170 °С | 50 - 60 хв. |
| Бісквітний торт (легкий) | ФОРМА ДЛЯ ТОРТА на решітці | 170 - 180 °С | 30 - 40 хв. |
| Печиво | ДЕКО для випікання | 170 - 180 °С, ПОПЕРЕДНЬО ПРОГРІТА ПІЧ | 10 - 12 хв. |
| Хлібина | ЗАПЕЧЕНА РИБА на решітці | 180 - 200 °С, ПОПЕРЕДНЬО ПРОГРІТА ПІЧ | 30 - 35 хв. |
| Булочки | ДЕКО для випікання | 210 - 220 °С, ПОПЕРЕДНЬО ПРОГРІТА ПІЧ | 10 - 12 хв. |
| БЕЗЕ | ДЕКО для випікання | 100 - 120 °С, ПОПЕРЕДНЬО ПРОГРІТА ПІЧ | 40 - 50 хв. |





Використовуйте цю функцію для смаження м'яса, птиці, картоплі в мундирі, заморожених харчових напівфабрикатів швидкого приготування, бісквітів, випічки, риби і пудингів.

- 1 **Натисніть на кнопку МЕНЮ.**
- 2 **Натисніть кнопку «ОК», коли відобразиться надпис «Manual» (Вручну).**
- 3 **За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Forced Air + MW» (Конвекція + мікрохвилі).**
- 4 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.**
- 5 **Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити час приготування.**
- 6 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження налаштування.**
- 7 **Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити температуру.**
- 8 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження налаштування.**
- 9 **За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» встановіть рівень потужності мікрохвиль.**
- 10 **Натисніть на кнопку «Start» (Пуск).**

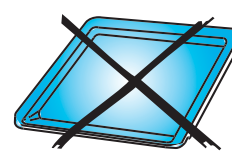
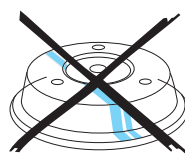
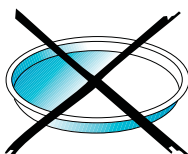


Завжди кладіть продукти на низьку решітку, щоб забезпечити довкола них належну циркуляцію повітря.

Максимальний можливий рівень потужності мікрохвиль при використанні режиму комбінованої конвекції обмежений рівнем, заздалегідь встановленим на заводі.

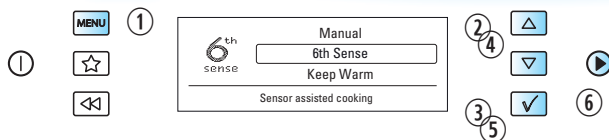


| КОМБІНОВАНА КОНВЕКЦІЯ | |
|-----------------------|------------------------------------|
| Потужність | Рекомендований спосіб використання |
| 350 Вт | Готування птиці, риби і запіканок |
| 160 Вт | Готування печені |
| 90 Вт | Випікання хліба і пирогів |
| 0 Вт | Підрум'янювання під час готування |





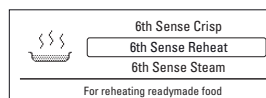
«6TH SENSE REHEAT» (6-ТЕ ЧУТТЯ РОЗІГРІВ)



Використовуйте цю функцію під час розігрівання замороженої, охолодженої або доведеної до кімнатної температури готової їжі.

Покладіть страву на термостійку тарілку або миску, призначену для використання в мікрохвильовій печі.

- 1 Натисніть на кнопку меню.
- 2 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «6th Sense» (6-те чуття).
- 3 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 4 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «6th Sense Reheat» (6-те чуття розігрів).
- 5 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 6 Натисніть на кнопку «Start» (Пуск).



Програму не можна переривати.

При використанні цієї функції чиста вага має становити 250 - 600 г. В іншому разі краще вибрати ручний режим для досягнення найкращого результату.

Щоб досягти найкращого результату, переконайтеся, що перед використанням цього режиму температура у печі відповідає температурі приміщення.

У разі зберігання їжі в холодильнику або її «розрівнювання» для розігрівання кладіть товстіші, твердіші



продукти із зовнішнього боку, а тонші або менш тверді продукти — посередині тарілки.

Перед використанням цієї функції завжди накривайте продукти.

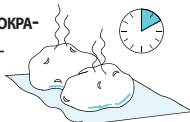


Якщо продукт запаковано так, що він уже накритий, у кришці потрібно зробити 2-3 надрізи, щоб надлишковий тиск виходив під час розігрівання.

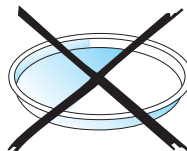
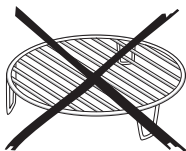
Кладіть тонкі скибки м'яса одну над одною або перемежайте їх.

Товсті скибки, зокрема м'ясний рулет і сосиски, потрібно класти близько одна до одної.

1-2 хвилини відстоювання завжди покращують результат, особливо це стосується заморожених продуктів.



У полімерній глівці потрібно зробити надрізи або проколи за допомогою виделки для вивільнення тиску та запобігання розтріскуванню, оскільки під час приготування утворюється пара.





РУЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ



Виконайте процедуру для «Приготування та розігрівання продуктів у мікрохвильових печах» і виберіть рівень потужності 160 Вт під час ручного розморожування.

Регулярно перевіряйте і контролюйте, як іде розморожування. Час, потрібний для певної кількості, слід визначити, виходячи з досвіду.

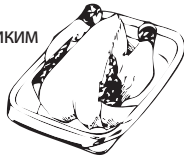
Заморожені продукти в поліетиленових пакетах, поліетиленових плівках або картонних коробках можна класти безпосередньо в піч, оскільки вказані упаковки не містять металевих частин (наприклад, металевих перекручених дротів).

Тривалість розморожування залежить від форми упаковки. Продукти, невеликі за товщиною, розморожуються швидше, ніж товсті.

Розділіть шматки після того, як вони почнуть розмрзатися.

Окремі скибки розморожуються легше.

Екрануйте длянки продуктів невеликим шматками алюмінієвої фольги, якщо вони почнуть нагріватися (наприклад, ніжки курки та кінчики крил).



Перевертайте великі шматки після закінчення половини часу розморожування.

Варені продукти, тушковані страви та соуси для м'ясних страв розморожуються краще, якщо перемішувати повертати їх під час розморожування.

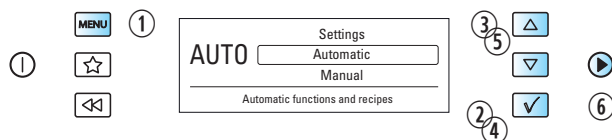
Під час розморожування краще злегка розтопити продукти та дочекатися, доки цей процес завершиться під час відстоювання.

Відстоювання після розморожування завжди покращує результат, оскільки сприяє рівномірному розподілу тепла в усьому об'ємі страви.



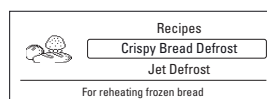


РОЗМОРОЖУВАННЯ ХЛІБА З ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ



Використовуйте цю функцію для швидкого розморожування і нагрівання попередньо випечених булочок, багетів і круасанів. Піч автоматично вибере необхідний режим готування, час і потужність.

- 1 Натисніть на кнопку МЕНЮ.
- 2 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Automatic» (Автоматично).
- 3 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 4 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Crispy Bread Defrost» (Розморожування хліба з хрусткою скоринкою).
- 5 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 6 Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити вагу.
- 7 Натисніть на кнопку «Start» (Пуск).



Піч автоматично застосовує мікрохвильову енергію та елемент гриля для спеціального дека, призначеного для отримання хрусткої кірки. У такий спосіб деко для отримання хрусткої кірки швидко досягає робочої температури. Після закінчення попереднього прогріван-

ня піч запропонує додати продукти. Відкрийте дверцята – додайте продукти і знову натисніть кнопку «Start» (Пуск).

Подбайте про те, щоб деко було правильно встановлене посередині скляного обертового блюда.

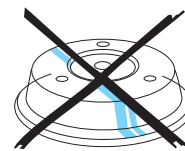
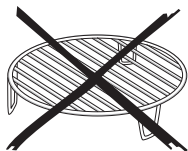
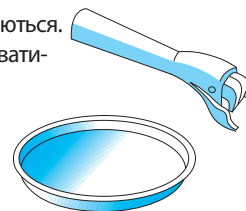
При користуванні цією функцією піч і деко дуже сильно нагріваються.

Не ставте гаряче деко на будь-яку поверхню, що може деформуватися від нагрівання.

Будьте обережні, не торкайтеся елементу гриля.

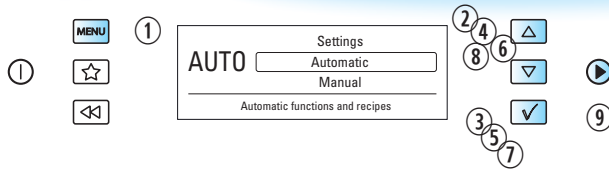
Дістаючи деко з печі, користуйтеся рукавичками або спеціальною ручкою для дека.

Під час користування цією функцією користуйтеся лише деком, що входить у комплект поставки печі. Інші наявні в продажу дека не дадуть необхідного результату при користуванні цією функцією.





МИТТЄВЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

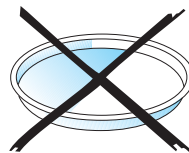
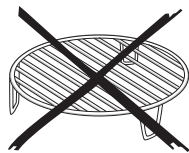
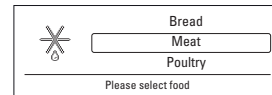
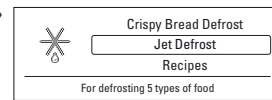


Використовуйте цю функцію для розморожування м'яса, птиці, риби, овочів і хліба.

Миттєве розморожування слід використовувати, якщо чиста вага продукту становить від 100 г до 3,0 кг.

Завжди кладіть продукти на скляне обертове блюдо.

- 1 **Натисніть на кнопку меню.**
- 2 **За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Automatic» (Автоматично).**
- 3 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.**
- 4 **За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Jet Defrost» (Миттєве розморожування).**
- 5 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.**
- 6 **Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб вибрати продукт.**
- 7 **Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.**
- 8 **Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити вагу.**
- 9 **Натисніть на кнопку «Start» (Пуск).**





МИТТЄВЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ



ВАГА

Для використання цієї функції потрібно знати чисту вагу продуктів. У такому разі піч автоматично підрахує час, потрібний для завершення процедури.



Якщо вага менша або більша за рекомендовану: При розморожування дотримуйтесь процедури для «готування і розігрівання за допомогою мікрохвиль»; рівень потужності встановіть на 160 Вт.

ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ:

Якщо температура продукту перевищує температуру глибокої заморозки (-18 °C), виберіть меншу вагу продукту.

Якщо температура продукту не перевищує температуру глибокої заморозки (-18 °C), виберіть більшу вагу продукту.

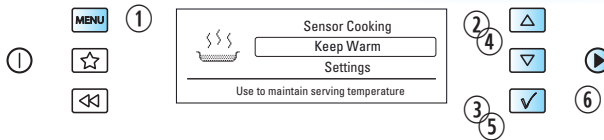


| ПРОДУКТ | | ПОРАДИ |
|---|-------------------------------|---|
|  | М'ясо (100 г - 2,0 кг) | М'ясний фарш, відбивні, стейки або печеня. |
|  | Птиця (100 г - 3,0 кг) | Ціла курка, шматки або філе. |
|  | Риба (100 г - 2,0 кг) | Ціла риба, стейки або філе. |
|  | Овочі (100 г - 2,0 кг) | Змішані овочі, горох, броколі тощо. |
|  | Хліб (100 г - 2,0 кг) | Буханка, булочки або рогалики. |

Для страв, які не вказані в цій таблиці, і якщо вага страви більша або менша від рекомендованої, вам слід дотримуватися процедури для "Готування і розігрівання за допомогою мікрохвиль", а для розморожування потужність слід встановити на 160 Вт.



ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

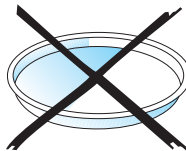
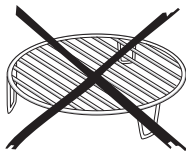


Ця функція використовується для підтримання температури подачі на стіл (~60°C) протягом встановленого періоду часу.

- 1 Натисніть на кнопку МЕНЮ.
- 2 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Keep Warm» (Підтримання тепла).
- 3 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 4 Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити час підтримання тепла.
- 5 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 6 Натисніть на кнопку «START» (Пуск).

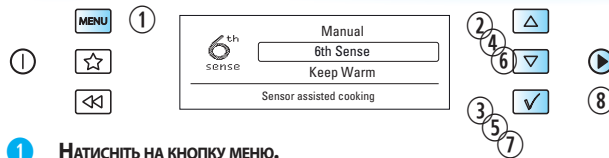


Роботу функції підтримання тепла можна перервати у будь-який час, відкривши дверцята. Вона призупиняється при перевірці страви.
Для продовження закрийте дверцята і знову натисніть кнопку пуску.
При використанні цієї функції чиста вага має становити 250 - 600 г.



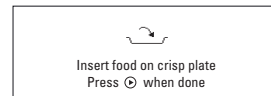
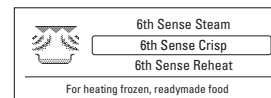


«6th SENSE CRISP» (6-ТЕ ЧУТТЯ РОЗІГРІВ ІЗ ЗАПІКАННЯМ)



Використовуйте цю функцію для швидкого розігрівання страви від замороженого стану до температури готовності. «Ауто Срісп» (Автоматичне запікання) використовується лише для заморожених готових страв.

- 1 Натисніть на кнопку меню.
- 2 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «6th Sense» (6-те чуття).
- 3 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 4 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «6th Sense Crisp» (6-те чуття розігрів із запіканням).
- 5 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 6 Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб вибрати продукт.
- 7 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 8 Натисніть на кнопку «Start» (Пуск).



Під час користування цією функцією

користуйтеся лише деком, що входить у комплект поставки печі. Інші наявні в продажу дека не дадуть необхідного результату при користуванні цією функцією.

Не кладіть будь-які ємності або упаковку на деко для запікання!
Лише продукти можна класти на деко для запікання.

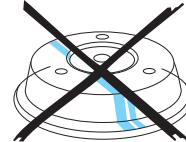
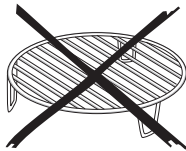


«6th SENSE CRISP» (6-ТЕ ЧУТТЯ РОЗІГРІВ ІЗ ЗАПІКАННЯМ)



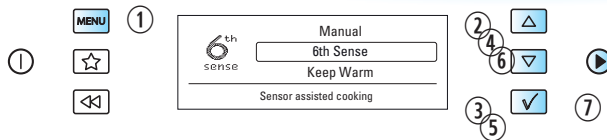
| ПРОДУКТ | | ПОРАДИ |
|---|--------------------------------|--|
|  | Картопля фри (300 г - 600 г) | Викладіть картоплю рівномірним шаром на деко. Посоліть на свій смак. |
|  | Піца, тонка (250 г - 500 г) | Для піци з тонким тістом. |
|  | Піца (300 г - 800 г) | Для піци з тонким тістом. |
|  | Курячі крильця (300 г - 600 г) | Щоб приготувати чікен нагетс, змастіть деко олією і готуйте, вибравши рівень готовності «Light» (Низький). |

Для продуктів, не вказаних у цій таблиці, та продуктів, вага яких є меншою або більшою ніж рекомендована, потрібно виконати процедуру для ручного режиму отримання хрусткої кірки.





«6TH SENSE STEAM» (6-ТЕ ЧУТТЯ ПАРА)

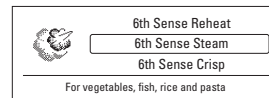


Використовуйте цю функцію для таких продуктів, як овочі, риба, рис та макарони.

Ця функція працює в 2 етапи.

- На першому етапі продукт швидко доходить до температури кипіння.
- На другому етапі відбувається автоматична корекція температури, що забезпечує повільне кипіння страви без переливання через краї посуду.

- Натисніть на кнопку меню.
- За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «6th Sense» (6-те чуття).
- Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «6th Sense Steam» (6-те чуття пара).
- Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб встановити час приготування.
- Натисніть на кнопку «Start» (Пуск).



Пароварку призначено для використання лише в мікрохвильових печах!

Забороняється її використання з будь-якою іншою функцією.

Використання пароварки з будь-якою іншою функцією може спричинити пошкодження.

Перед запуском печі переконайтеся, що обертове блюдо здатне вільно обертатися.

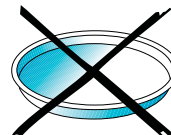
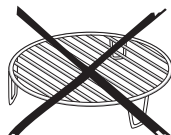
Завжди ставте пароварку на скло обертового блюда.

КРИШКА

Завжди накривайте їжу кришкою. Переконайтеся, що посуд і кришка підходять для використання у мікрохвильовій печі, перш ніж ними користуватися. Якщо у вас немає кришки для вибраного посуду, замість неї можна використовувати тарілку. Кладіть тарілку нижньою частиною повернутою до продуктів у посуді. Не використовуйте пластмасової або алюмінієвої упаковки, коли накриваєте продукти кришкою.

ПОСУД

Посуд слід наповнювати не більше, ніж наполовину. Якщо потрібно закип'ятити велику кількість, слід вибрати більший посуд і наповнювати його не більше, ніж наполовину. Це потрібно для того, щоб уникнути википання.



ГОТУВАННЯ ОВОЧІВ

Покладіть овочі у сито.

Налийте 100 мл води в нижню частину.

Накрійте кришкою і встановіть час.

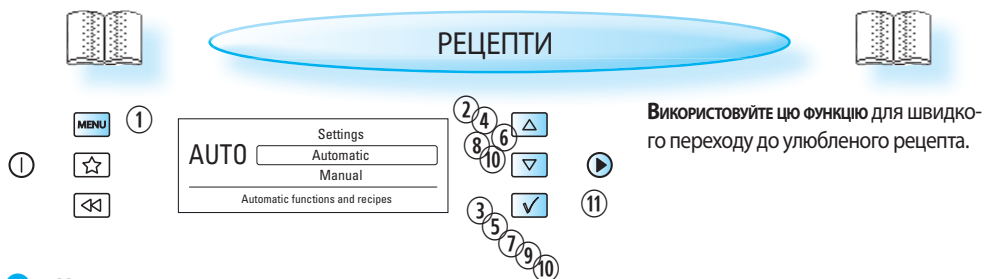
М'які овочі, такі як броколі і зелену цибулю, потрібно готувати 2-3 хвилини.

Твердіші овочі, такі як моркву і картоплю, потрібно готувати 4-5 хвилини.

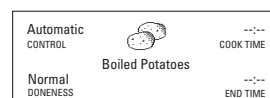
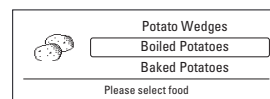
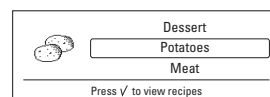
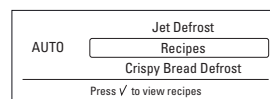
ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

Дотримуйтеся вказаних на упаковці рекомендацій стосовно часу готування, кількості води і рису.

Покладіть інгредієнти в нижню частину пароварки, накрійте їх кришкою і встановіть час.




- 1 Натисніть на кнопку МЕНЮ.
- 2 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Automatic» (Автоматично).
- 3 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 4 За допомогою кнопок зі стрілками «вгору/вниз» виберіть пункт «Recipes» (Рецепти).
- 5 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 6 Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб вибрати продукт.
- 7 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 8 Натискайте кнопки «вгору/вниз», щоб вибрати один із продуктів.
- 9 Натисніть кнопку «ОК» для підтвердження вибору.
- 10 Використовуйте кнопку «ОК» та кнопки зі стрілками «вгору/вниз» для навігації та здійснення потрібних налаштувань.
- 11 Натисніть на кнопку «START» (Пуск).





РЕЦЕПТИ




| ПРОДУКТ | | КІЛЬКІСТЬ | ПРИЛАДДЯ | ПОРАДИ |
|---|---------------------------|---------------|--|--|
| КАРТОПЛЯ  | ВАРЕНА | 300 г - 1 кг | НИЖНЯ ЧАСТИНА ПАРОВАРКИ + КРИШКА. | Покладть у нижню частину пароварки і додайте 100 мл води. Накрийте кришкою. |
| | ЗАПЕЧЕНА | 200 г - 1 кг | ТЕРМОСТІЙКА ТАРИЛКА, ПРИЗНАЧЕНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ, НА ОБОРОТНОМУ БЛЮДІ. | Помийте і проколить. Переверніть у відповідь на сигнал печі. |
| | ЗАПІКАНКА | 4 - 10 порції | ТЕРМОСТІЙКА ТАРИЛКА, ПРИЗНАЧЕНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ, НА НИЗЬКІЙ РЕШІТЦІ. | Наріжте сиру картоплю скибочками і викладіть уперемішку з цибулею. Приправте сіллю, перцем і часником та полийте сметаною. Зверху посипте сиром. |
| | (ЗАМОРОЖЕНІ) КАРТОПЛЯ ФРІ | 300 г - 600 г | | Посольть. |
| | ЧЕТВЕРТИНКИ | 300 г - 800 г | ДЕКО ДЛЯ ОТРИМАННЯ ХРУСТКОЇ КІРКИ | Почистьте від лущайок і наріжте четвертинками. Приправте і трохи змастіть олією деко та побризкайте олією зверху. Перемішайте після звукового сигналу печі |

Для продуктів, не вказаних у цій таблиці, та продуктів, вага яких є меншою або більшою ніж рекомендована, потрібно виконати процедуру для «Приготування та розігрівання продуктів у мікрохвильових печах».



РЕЦЕПТИ




| ПРОДУКТ | | КІЛЬКІСТЬ | ПРИЛАДДЯ | ПОРАДИ | |
|---|-------------------|---|---|---|--|
|  М'ЯСО | ПЕЧЕНЯ | Яловичина | 800 г - 1,5 кг | Термостійка тарилка, призначена для використання у мікрохвильовій печі, на низькій решітці. | Приправте печеню і покладіть у попередньо прогріту піч. |
| | | Свинина | 800 г - 1,5 кг | | Приправте печеню і покладіть у холодну піч. |
| | | Ягнятина | 1 кг - 1,5 кг | | Приправте печеню і покладіть у попередньо прогріту піч. |
| | | Телятина | 800 г - 1,5 кг | | |
| | Рєбра | 700 г - 1,2 кг | Деко для отримання хрусткої кірки | Приправте і покладіть на деко для отримання хрусткої кірки. | |
| | Антрекот | 2 - 6 шт. | Висока підставка на оборотному блюді | Додайте м'ясо, коли гриль прогріється. Переверніть у відповідь на сигнал печі. Приправте. | |
| | Бараняча відбивна | 2 - 8 шт. | | | |
| | Братвурст | 200 г - 800 г | Деко для отримання хрусткої кірки | Злегка змастіть деко для отримання хрусткої кірки. Додайте і переверніть продукт у відповідь на сигнал печі | |
| | (Варені) | Хотдог | 4 - 8 шт. | Нижня частина пароварки без кришки | Покладіть у нижню частину пароварки і залийте водою. |
| | (Заморожені) | Гамбургери | 100 г - 500 г | Деко для отримання хрусткої кірки | Злегка змастіть деко для отримання хрусткої кірки. Додайте м'ясо, коли деко для отримання хрусткої кірки прогріється. Повертайте продукт у відповідь на сигнал печі. |
| Бекон | 50 г - 150 г | Додайте продукти, коли деко прогріється, і переверніть їх у відповідь на сигнал печі. | | | |
| М'ясний рулет | 4 - 8 порцій | Термостійка тарилка, призначена для використання у мікрохвильовій печі, на оборотному блюді | Приготуйте м'ясний фарш за своїм улюбленим рецептом і надайте йому форму буханки. | | |

Для продуктів, не вказаних у цій таблиці, та продуктів, вага яких є меншою або більшою ніж рекомендована, потрібно виконати процедуру для «Приготування та розігрівання продуктів у мікрохвильових печах».



РЕЦЕПТИ




| ПРОДУКТ | | КІЛЬКІСТЬ | ПРИЛАДДЯ | ПОРАДИ | |
|---|-------|----------------|----------------|---|--|
|  ПТИЦЯ | Курка | Печеня | 800 г - 1,5 кг | Термостійка тарилка, призначена для використання у мікрохвильовій печі, на низькій решітці Приправте печеню і покладіть у холодну піч. | |
| | | Філе (на пару) | 300 г - 800 г | Пароварка Приправте і покладіть на решітку пароварки. Додайте 100 мл води у нижню частину і накрийте кришкою. | |
| | | Філе (смажене) | 300 г - 1 кг | Деко для отримання хрусткої кірки | Злегка змастть деко для отримання хрусткої кірки. Приправте і додайте філе, коли деко для отримання хрусткої кірки прогріється. Переверніть продукт у відповідь на сигнал печі. |
| | | Шт. | 500 г - 1,2 кг | | Приправте шматки і покладіть на деко для отримання хрусткої кірки шкіркою догори. |
| Для продуктів, не вказаних у цій таблиці, та продуктів, вага яких є меншою або більшою ніж рекомендована, потрібно виконати процедуру для «Приготування та розігрівання продуктів у мікрохвильових печах». | | | | | |



РЕЦЕПТИ




| ПРОДУКТ | | КІЛЬКІСТЬ | ПРИЛАДДЯ | ПОРАДИ | |
|---|----------------|---------------|-----------------------------------|---|--|
|  РИБА | РИБА, ЦІЛА | ЗАПЕЧЕНА | 600 г - 1,2 кг | ТЕРМОСТІЙКА ТАРИЛКА, ПРИЗНАЧЕНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ, НА НИЗЬКІЙ РЕШІТЦІ | ПРИПРАВТЕ і натріть зверху маслом. |
| | | ВАРЕНА | 600 г - 1,2 кг | ТАРИЛКА, ПРИДАТНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ, З КРИШКОЮ АБО З ПОЛІЕТИЛЕНОВОЮ ПЛІВКОЮ ЗАМІСТЬ КРИШКИ | ПРИПРАВТЕ і додайте 100 мл рибного бульйону. Готуйте під кришкою. |
| | ФІЛЕ (НА ПАРУ) | | 300 г - 800 г | ПАРОВАРКА | ПРИПРАВТЕ і покладіть на решітку пароварки. Додайте 100 мл води у нижню частину і накрийте кришкою. |
| | ВІДБИВНІ | СМАЖЕНІ | 300 г - 800 г | ДЕКО ДЛЯ ОТРИМАННЯ ХРУСТКОЇ КІРКИ | ЗЛЕГКА змастіть деко для отримання хрусткої кірки. Приправте і додайте філе, коли деко для отримання хрусткої кірки прогріється. Переверніть продукт у відповідь на сигнал печі. |
| | | ПАРА | 300 г - 800 г | ПАРОВАРКА | ПРИПРАВТЕ і покладіть на решітку пароварки. Додайте 100 мл води у нижню частину і накрийте кришкою. |
| | (ЗАМОРОЖЕНІ) | ЗАПІКАНКА | 600 г - 1,2 кг | ТЕРМОСТІЙКА ТАРИЛКА, ПРИЗНАЧЕНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ, НА ОБОРОТНОМУ БЛЮДІ | |
| ПАНИРОВАНЕ ФІЛЕ | | 200 г - 600 г | ДЕКО ДЛЯ ОТРИМАННЯ ХРУСТКОЇ КІРКИ | ЗЛЕГКА змастіть деко для отримання хрусткої кірки. Додайте продукт, коли деко для отримання хрусткої кірки прогріється. Переверніть продукт у відповідь на сигнал печі. | |

Для продуктів, не вказаних у цій таблиці, та продуктів, вага яких є меншою або більшою ніж рекомендована, потрібно виконати процедуру для «Приготування та розігрівання продуктів у мікрохвильових печах».



РЕЦЕПТИ





| ПРОДУКТ | | КІЛЬКІСТЬ | ПРИЛАДДЯ | ПОРАДИ | |
|---|---------------------------|--|--|---|--|
|  ОВОЧІ | (ЗАМОРОЖЕНІ) Овочі | 300 г - 800 г | ПАРОВАРКА | Покладіть на решітку пароварки. Додайте 100 мл води у нижню частину і накрийте кришкою. | |
| | Морква | 200 г - 500 г | | | |
| | (ЗЕЛЕНА) Квасоля | 200 г - 500 г | НИЖНЯ ЧАСТИНА ПАРОВАРКИ + КРИШКА | Покладіть у нижню частину пароварки і додайте 100 мл води. Накрийте кришкою. | |
| | Броколи | 200 г - 500 г | ПАРОВАРКА | Покладіть на решітку пароварки. Додайте 100 мл води у нижню частину і накрийте кришкою. | |
| | Цвітна капуста | 200 г - 500 г | | | |
| | (ЗАМОРОЖЕНІ) Запіканка | 400 г - 800 г | ТЕРМОСТІЙКА ТАРИЛКА, ПРИЗНАЧЕНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ, НА ОБОРОТНОМУ БЛЮДІ | | |
| | ПЕРЕЦЬ | ПАРА | 200 г - 500 г | ПАРОВАРКА | Покладіть на решітку пароварки. Додайте 100 мл води у нижню частину і накрийте кришкою. |
| | | СМАЖЕНІ | 200 г - 500 г | ДЕКО ДЛЯ ОТРИМАННЯ ХРУСТКОЇ КІРКИ | Злегка змастіть деко для отримання хрусткої кірки. Додайте продукт, нарізаний шматками, коли деко для отримання хрусткої кірки прогріється. Приправте і побризкайте олією. Перемішайте продукт у відповідь на сигнал печі. |
| | БАКЛАЖАН | 300 г - 800 г | РОЗРІЖТЕ НА ПОЛОВИНКИ ПОСОЛІТЬ і дайте трохи постояти. Злегка змастіть деко для отримання хрусткої кірки, коли воно прогріється. Переверніть у відповідь на сигнал печі. | | |
| | КАБАЧОК | ПАРА | 200 г - 500 г | ПАРОВАРКА | Покладіть на решітку пароварки. Додайте 100 мл води у нижню частину і накрийте кришкою. |
| КАЧАНИ КУКУРУДЗИ | 300 г - 1 кг | | | | |
| ПОМІДОРИ | 300 г - 800 г | ТЕРМОСТІЙКА ТАРИЛКА, ПРИЗНАЧЕНА ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ, НА НИЖЬКІЙ РЕШІТЦІ | РОЗРІЖТЕ НА ПОЛОВИНКИ, приправте і потрусіть зверху сиrom. | | |

Для продуктів, не вказаних у цій таблиці, та продуктів, вага яких є меншою або більшою ніж рекомендована, потрібно виконати процедуру для «Приготування та розігрівання продуктів у мікрохвильових печах».



РЕЦЕПТИ




| ПРОДУКТ | | КІЛЬКІСТЬ | ПРИЛАДДЯ | ПОРАДИ | |
|---|----------|------------|-----------------|---|---|
|  МАКАРОНИ | МАКАРОНИ | | 1 - 4 порції | Нижня частина пароварки і кришка | Встановіть рекомендований час готування макаронів. Налийте воду у нижню частину пароварки. Накрийте кришкою. Додайте макарони у відповідь на сигнал печі і готуйте під кришкою. |
| | ЛАЗАНЬЯ | Домашня | 4 - 10 порцій | Термостійка тарілка, призначена для використання у мікрохвильовій печі, на низькій решітці | Підготуйте ваш улюблений рецепт або дотримуйтеся рецепту на упаковці лазаньї. |
| | | Заморожена | 500 г - 1,2 кг | Термостійка тарілка, призначена для використання у мікрохвильовій печі, на оборотному блюді | |
|  РИС | Варена | Рис | 100 мл - 400 мл | Нижня частина пароварки і кришка | Встановіть рекомендований час готування рису. Додайте воду і рис у нижню частину і накрийте кришкою. |
| | Каша | Рис | 2 - 4 порції | Нижня частина пароварки і кришка | Додайте рис і воду у нижню частину пароварки. Накрийте кришкою. Додайте молоко у відповідь на сигнал печі і продовжуйте готування. |
| | | Вівсянка | 1 - 2 порції | Тарілка, придатна для використання у мікрохвильовій печі, без кришки | Змішайте вівсяні пластівці, сіль і воду. |

Для продуктів, не вказаних у цій таблиці, та продуктів, вага яких є меншою або більшою ніж рекомендована, потрібно виконати процедуру для «Приготування та розігрівання продуктів у мікрохвильових печах».



РЕЦЕПТИ




| ПРОДУКТ | | КІЛЬКІСТЬ | ПРИЛАДДЯ | ПОРАДИ | |
|--|------------|-----------------------|---|-----------------------------------|--|
|  ПИЦА / ПИРИГ | ПІЦА | Домашня | 2 - 6 порцій | Деко для випікання | Підготуйте за своїм улюбленим рецептом і покладіть на деко для випікання. Поставте у мікрохвильову піч, коли попереднє прогрівання завершиться. |
| | | Тонка (заморожена) | 250 г - 500 г | Деко для отримання хрусткої кірки | Зніміть упаковку |
| | | Пан-піца (заморожена) | 300 г - 800 г | | |
| | Охолоджена | 200 г - 500 г | Покладіть піцу, коли деко для отримання хрусткої кірки прогріється. | | |
| | Кіш- | Лорен | 1 порція | | Підготуйте тісто (250 г борошна, 150 г масла + 2½ ст. ложки води) і викладіть тісто на деко для отримання хрусткої кірки. Попробуйте його. Поставте тісто в піч. У відповідь на сигнал печі додати начинку покладіть 200 г шинки, 175 г сиру і залийте зверху 3 яйцями, змішаними у 300 мл вершків. Поставте у піч і продовжуйте готувати. |
| (Заморожені) | | 200 г - 800 г | Зніміть упаковку | | |
| <p>Для продуктів, не вказаних у цій таблиці, та продуктів, вага яких є меншою або більшою ніж рекомендована, потрібно виконати процедуру для «Приготування та розігрівання продуктів у мікрохвильових печах».</p> | | | | | |



РЕЦЕПТИ



| ПРОДУКТ | | КІЛЬКІСТЬ | ПРИЛАДДЯ | ПОРАДИ | |
|--|---|-----------|--|--|--|
|  ХЛІБ / ПИРОГИ | Хлібина | 1 - 2 шт. | Деко для випікання | Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Покладіть тісто на деко для випічки, щоб воно піднялося. Поставте у піч, коли вона прогріється. | |
| | Булочки | 1 порція | | Заморожені | Поставте у піч, коли вона прогріється. |
| | | | | Попередньо випечені | Для булочок у вакуумній упаковці. Поставте у піч, коли вона прогріється. |
| | | | | Консервовані | Вийміть з упаковки. Поставте у піч, коли вона прогріється. |
| | Коржики | 1 порція | Деко для отримання хрусткої кірки | Сформуйте один коржик або кілька менших на змащеному деко для отримання хрусткої кірки. | |
| | Бісквітний торт | | Термостійка форма для торта, призначена для використання у мікрохвильовій печі, на низькій решітці | Замість тіста за рецептом загальною вагою 700 - 800 г. Поставте пиріг у піч, коли вона прогріється. | |
| | Кекси | | Деко для випікання | Підготуйте рідке тісто на 16 - 18 шт. і заповніть ним паперові форми. Поставте у піч, коли вона прогріється. | |
| | Печиво | | | Викладіть на папір для випічки і додайте, коли піч прогріється. | |
| Безе | Підготуйте масу із 2 яєчних білків, 80 г цукру і 100 г кокосового порошку. Приправте ваніллю та мигдалевою есенцією. Розділіть масу на 20-24 кульки і викладіть на змащене деко або папір для випічки. Поставте у піч, коли вона прогріється. | | | | |

Для продуктів, не вказаних у цій таблиці, та продуктів, вага яких є меншою або більшою ніж рекомендована, потрібно виконати процедуру для «Приготування та розігрівання продуктів у мікрохвильових печах».



РЕЦЕПТИ



| ПРОДУКТ | | КІЛЬКІСТЬ | ПРИЛАДДЯ | ПОРАДИ | |
|---|-------------------|----------------------|--|--|--|
|  ЗАКУСКИ | Попкорн | | 90 г - 100 г | Поставте пакет на оборотне блюдо. Готуйте лише по одному пакету попкорну за один раз. | |
| | Смажені горішки | | 50 г - 200 г | Додайте горішки, коли деко для отримання хрусткої кірки прогріється. Перемішайте після звукового сигналу печі | |
| | Курка | Курячі крильця | 300 г - 600 г | Деко для отримання хрусткої кірки | Додайте нагетси, коли деко для отримання хрусткої кірки прогріється. Перевірте у відповідь на сигнал печі. |
| | | Нагетси (заморожені) | 250 г - 600 г | | |
|  ДЕСЕРТ | Пиріг із фруктами | Домашній | 1 порція | Зробіть тісто із 180 г борошна, 125 г масла та 1 яйця (або використовуйте готове тісто). Викладіть тісто на деко для отримання хрусткої кірки і покладіть зверху 700-800 г нарізаних яблук з цукром і корицею. | |
| | | Заморожений | 300 г - 800 г | Зніміть упаковку | |
| | Печені яблука | | 4 - 8 шт. | Термостійка тарілка, призначена для використання у мікрохвильовій печі, на оборотному блюді | Видаліть серцевину і наповніть марципаном або корицею, цукром і вершковим маслом. |
| | Фруктовий компот | | 300 г - 800 мл | Пароварка | Покладіть на решітку пароварки. Додайте 100 мл води у нижню частину і накрийте кришкою. |
| Суфле | | 2 - 6 порцій | Термостійка тарілка на низькій решітці | Приготуйте суміш для суфле з лимона, шоколаду або фруктів і налийте у термостійкий посуд з високими краями. Додайте продукти у відповідь на сигнал печі. | |

Для продуктів, не вказаних у цій таблиці, та продуктів, вага яких є меншою або більшою ніж рекомендована, потрібно виконати процедуру для «Приготування та розігрівання продуктів у мікрохвильових печах».

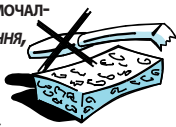
ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

Зазвичай обслуговування полягає лише в чищенні.

Якщо не тримати піч у чистоті, це може призвести до пошкодження поверхні, що негативно позначиться на термінові служби приладу і може призвести до виникнення небезпечних ситуацій.



НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ, АБРАЗИВНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ, мочалки зі сталі та вовни, абразивні серветки тощо, які можуть пошкодити панель керування та внутрішні і зовнішні поверхні печі. Використовуйте губку з м'яким миючим засобом або паперовий рушник із засобом для чищення скла у формі аерозолю. Нанесіть засіб для чищення скла у формі аерозолю на паперовий рушник. НЕ розпилюйте безпосередньо на піч.



Через певні проміжки часу, особливо в разі розливання, знімайте обертове блюдо, а також його опору та протирайте начисто дно печі.



Ця піч призначена для роботи зі встановленим обертовим блюдом.



НЕ використовуйте мікрохвильову піч, коли обертове блюдо знято для чищення.

Використовуйте м'який миючий засіб, воду та м'яку тканину для чищення внутрішніх поверхонь, передньої та задньої частини дверцят та їх прорізу.



НЕ допускайте накопичення жиру та часток їжі навколо дверцят.

Для видалення стійких плям прокип'ятіть чашку води в печі протягом 2–3 хвилин. Пара розм'якшить плями.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ ПАРОСТРУМИННІ МИЮЧІ ПРИСТРОЇ для чищення мікрохвильової печі.

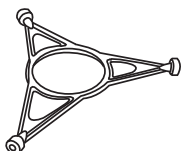
Додавання лимонного соку в чашку води та її розміщення на обертовому блюді й кип'ятіння протягом кількох хвилин може сприяти видаленню запахів усередині печі.

Елемент гриля не потребує чищення, оскільки інтенсивне нагрівання спалить будь-які рештки, що осіли на ньому. Водночас внутрішню поверхню над нагрівальним елементом необхідно регулярно мити. Це можна робити за допомогою теплої води, миючого засобу та губки. При нерегулярному користуванні грилем його треба вмикати на 10 хвилин щомісяця, щоб спалити рештки, що осіли на ньому.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

ДЕТАЛІ, ЯКІ МОЖНА МИТИ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНИ:

ПІДПОРА ОБЕРТОВОГО БЛЮДА



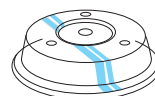
ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



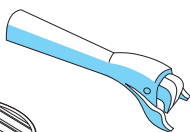
СКЛЯНЕ ОБЕРТОВЕ БЛЮДО



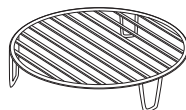
КРИШКА



РУЧКА ДЛЯ ДЕКА.

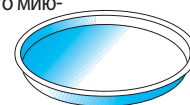


РЕШІТКА.



МИЙТЕ ОБЕРЕЖНО:

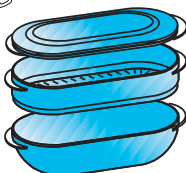
Деко слід мити розчином м'якого миючого засобу у воді. Сильно забруднені місця можна мити за допомогою мочалки та м'якого засобу для чищення.



Перш ніж мити деко, дайте йому спершу охолонути.

Не занурюйте деко у воду і не полощіть його водою, поки воно не охолоне Швидке охолодження може пошкодити деко.

ПАРОВАРКА



Не використовуйте металеві мочалки: Вони можуть подряпати поверхню.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо піч не працює, не телефонуйте до сервісного центру, доки не виконаєте наведені нижче перевірки.

- ❄️ Обертове блюдо та його підпора на місці.
- ❄️ Штепсель вставлено в розетку належним чином.
- ❄️ Дверцята зачинені належним чином.
- ❄️ Перевірте запобіжники та переконайтеся в наявності живлення.
- ❄️ Переконайтеся, що в печі наявна достатня вентиляція.
- ❄️ Почекайте 10 хвилин, потім спробуйте ввімкнути піч ще раз.
- ❄️ Відчиніть, а потім зачиніть дверцята перед повторною спробою.

Це дозволить уникнути необґрунтованого виклику майстра, за який вам довелось б заплатити. Телефонуючи до сервісного центру, надайте відомості про серійний номер і номер типу печі (див. таблицю сервісного обслуговування). Для отримання додаткової інформації ознайомтеся з гарантійною брошурою.



За потреби в заміні шнура живлення встановлюйте лише оригінальний шнур, який можна отримати через організацію технічного обслуговування. Заміну шнура живлення може виконувати лише кваліфікований майстер із технічного обслуговування.



Технічне обслуговування має здійснювати лише майстер, який пройшов відповідну підготовку. Виконання будь-якої операції з ремонту чи технічного обслуговування, що передбачає знімання будь-якої кришки, яка захищає від дії мікрохвильової енергії, є небезпечним для будь-кого, окрім підготовленого фахівця.

Не знімайте жодних кришок.



ДАНІ ДЛЯ ВИПРОБУВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ НАГРІВАННЯ

Відповідно до ІЕС 60705.

Міжнародна електротехнічна комісія розробила стандарт для порівняльного випробування ефективності нагрівання різних мікрохвильових печей. Для цієї печі рекомендовано наведене нижче.

| Випробування | Кількість | Прибл. тривалість | Рівень потужності | Контейнер |
|--------------|-----------|-------------------|---------------------------|--------------|
| 12.3.1 | 1000 г | 12 - 13 хв. | 650 Вт | Пірекс 3.227 |
| 12.3.2 | 475 г | 5 ½ хв. | 650 Вт | Пірекс 3.827 |
| 12.3.3 | 900 г | 13 - 14 хв. | 750 Вт | Пірекс 3.838 |
| 12.4.3 | 1100 г | 28 - 30 хв. | Конвекція 190 °С + 350 Вт | Пірекс 3.827 |
| 12.5.3 | 700 г | 28 - 30 хв. | Конвекція 175 °С + 90 Вт | Пірекс 3.827 |
| 12.6.3 | 1000 г | 30 - 32 хв. | Конвекція 210 °С + 350 Вт | Пірекс 3.827 |
| 13.3 | 500 г | 10 хв. | 160 Вт | |

Відповідно до ІЕС 60350.

Міжнародна електротехнічна комісія розробила стандарт для порівняльного випробування ефективності нагрівання різних печей. Для цієї печі рекомендовано наведене нижче.

| Випробування | Прибл. тривалість | Температура | Попередньо прогріта піч | Приладдя |
|--------------|-------------------|--------------|-------------------------|--------------------|
| 8.4.1 | 30 - 35 хв. | 150 °С | Ні | Деко для випікання |
| 8.4.2 | 18 - 20 хв. | 170 °С | Так | Деко для випікання |
| 8.5.1 | 33 - 35 хв. | 160 °С | Ні | Решітка |
| 8.5.2 | 65 - 70 хв. | 160 - 170 °С | Так | Решітка |

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|--|-----------------|
| Напруга джерела живлення | 230 В/50 Гц |
| Номінальна вхідна потужність | 2800 Вт |
| Запобіжник | 16 А |
| Вихідна потужність мікрохвиль | 900 Вт |
| Гриль | 1600 Вт |
| Конвекція | 1200 Вт |
| Зовнішні габаритні розміри (висота x ширина x глибина) | 455 x 595 x 560 |
| Внутрішні габаритні розміри (висота x ширина x глибина) | 210 x 450 x 420 |

ПОРАДИ ЩОДО ЗАХИСТУ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Пакувальна коробка підлягає повній переробці, що підтверджується відповідним символом. Дотримуйтеся місцевих норм з утилізації. Тримайте потенційно небезпечні пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, полістирол тощо) в недоступному для дітей місці.



Цей прилад марковано відповідно до Директиви ЄС 2002/96/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти заповідянню навколишньому середовищу і здоров'ю людей потенційної шкоди, що може статися у разі неналежного поводження з такими відходами.

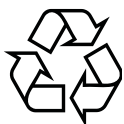
Символ на виробі або на супроводжувальних документах вказує на те, що цей прилад не може вважатися побутовими відходами. Натомість його слід здати у відповідний пункт приймання електронного та електричного устаткування для подальшої утилізації.



Утилізація повинна здійснюватися відповідно до місцевих екологічних норм з утилізації відходів.

За докладнішою інформацією про поводження, відновлення та утилізацію цього виробу просимо звертатися до місцевих органів влади, служби вивезення та утилізації відходів або в магазин, у якому придбано цей виріб.

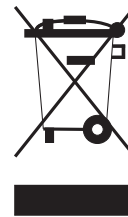
Перед здаванням на утилізацію відріжте шнур живлення, щоб прилад не можна було підключити до джерела струму.



EAC



CE



UA



4 0 0 0 - 1 0 5 - 6 9 0 7 4