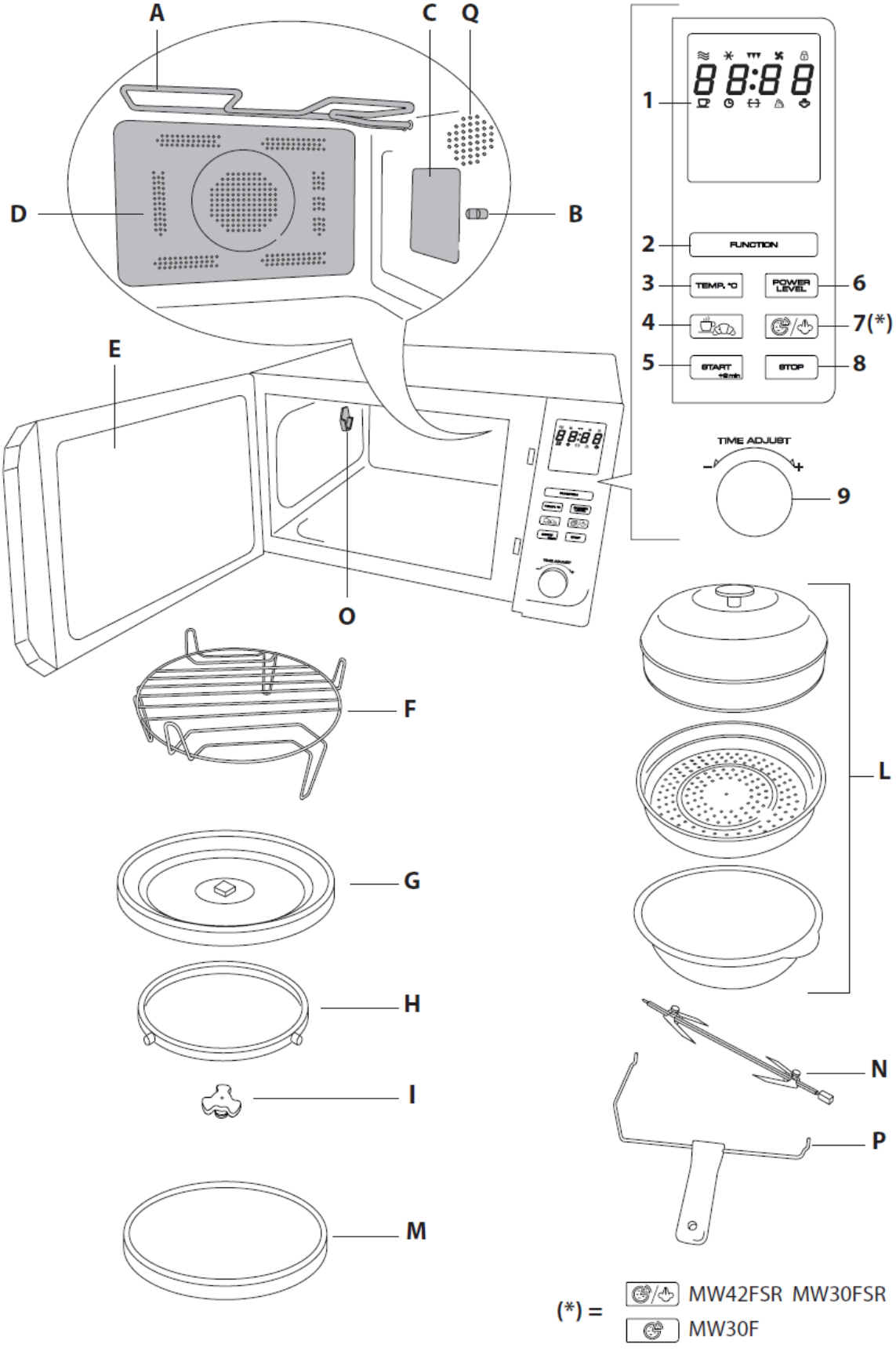
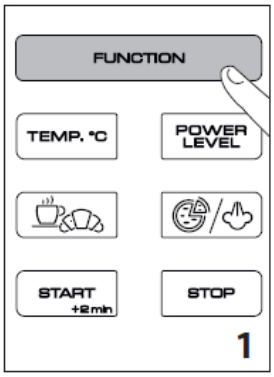
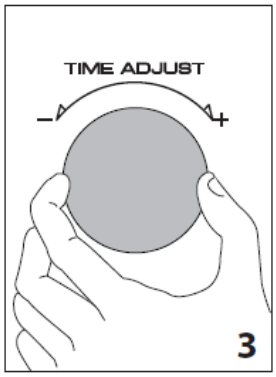
MW42FSR MW30FSR MW30F

Мікрохвильова піч

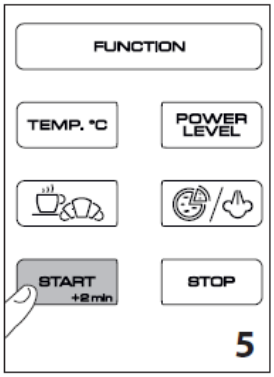

A
C
Q
D
B
E
O
1
2
FUNCTION
3
TEMP. °C
POWER LEVEL
6
4
7(*)
5
START
STOP
8
TIME ADJUST
9
F
L
G
H
I
N
P
M
(*) =
MW42FSR MW30FSR
MW30F


FUNCTION
TEMP. °C
POWER LEVEL
START +2 min
STOP
1

00:00
2


TIME ADJUST
3

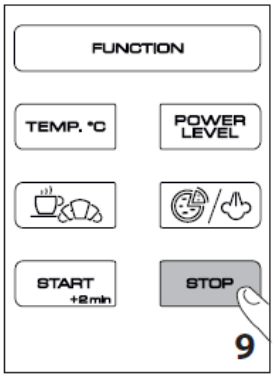
13:00
4

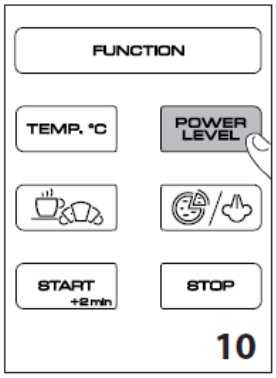

FUNCTION
TEMP. °C
POWER LEVEL
START +2 min
STOP
5

13:00
6

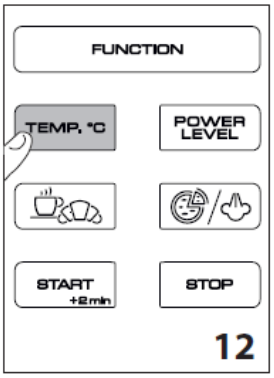
13:26
7

13:26
8


FUNCTION
TEMP. °C
POWER LEVEL
START +2 min
STOP
9


FUNCTION
TEMP. °C
POWER LEVEL
START +2 min
STOP
10

P 100
11

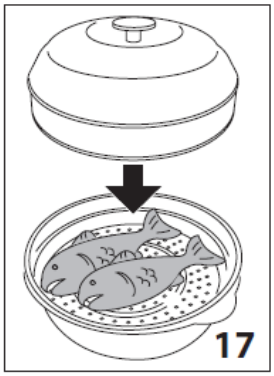

FUNCTION
TEMP. °C
POWER LEVEL
START +2 min
STOP
12

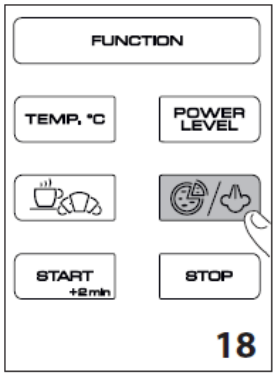
180C
13

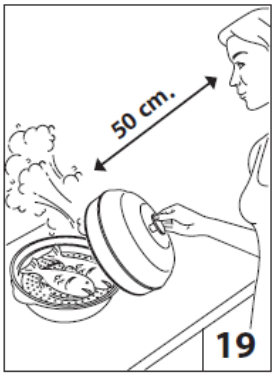
End
14

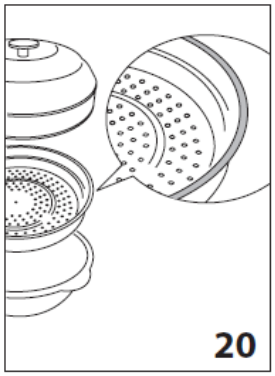
0
15

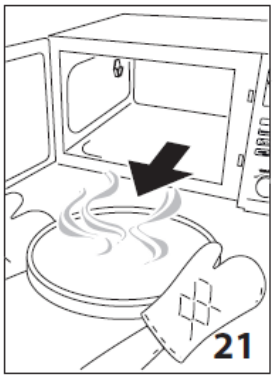
16

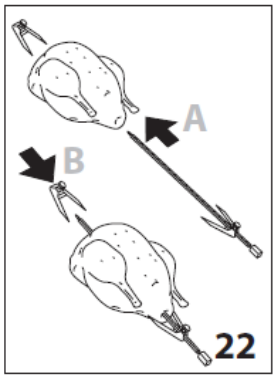

17

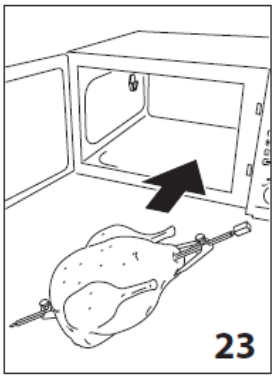

FUNCTION
TEMP. °C
POWER LEVEL
START
+2 min
STOP
18

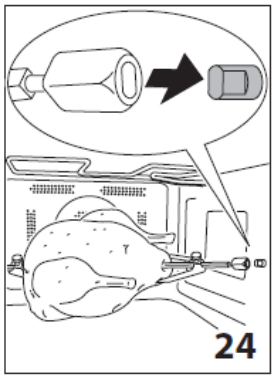

50 cm.
19

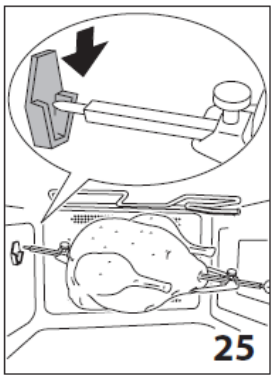

20

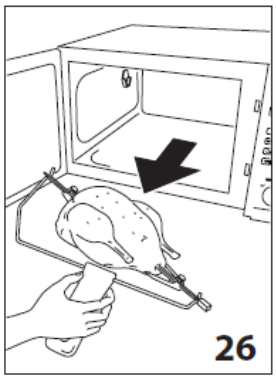

21

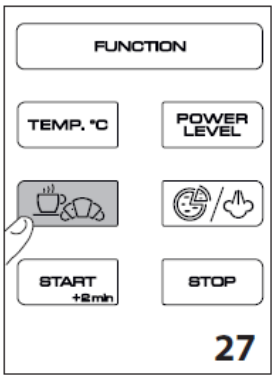

A
B
22


23


24

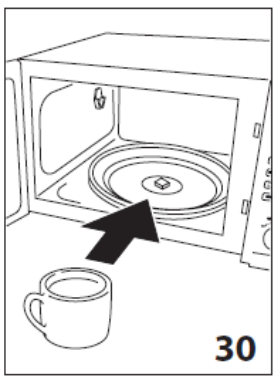

25

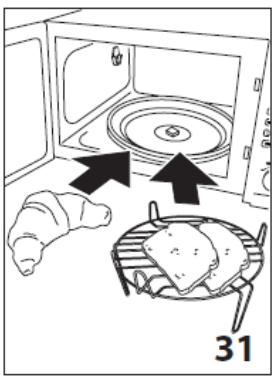

26


FUNCTION
TEMP. °C
POWER LEVEL
START
+2 min
STOP
27

1
28

2
29


30


31

Fct 1
32

Дані та інструкція для проведення тестів відповідно до IEC 60705 і EN 60705 (1999-04)

SC 59H Міжнародна електротехнічна комісія розробила стандарт для порівняльної перевірки нагрівальних характеристик мікрохвильових печей.

Ми рекомендуємо такі характеристики для цієї печі:

Тест №. по стандартну	**Пункт**	**Тривалість**	**Функція**	**Температура**	**Рівень потужності**	**Вага**	**Час витримки**	Примітки
12.3.1	Запіканка	15-17 хв.		-	P100	750 г	5 хв.	Верхня поверхня повинна бути оцінена після часу витримки. Оцінка внутрішньої частини страви здійснюється через дві години.
12.3.2	Бісквіт	5-7 хв.		-	P100	475 г	5 хв.	Використовуйте контейнер з боросилікатного скла, зазначений в стандарті (макс. діаметр 210 мм) або скляну ємність Pyrex® діам. 210 мм, висота 50 мм, стінка товщиною 6 мм. Покладіть контейнер на поворотний диск.
12.3.3	М'ясний рулет	18-20 хв.		-	P 100	900 г	5 хв.	Накрийте контейнер плівкою і проколіть плівку. Використовуйте прямокутний контейнер з боросилікатного скла, зазначений в стандарті або Arcopal® Кат. NR. Z1 / B8 (01) 10460-1.
13.3	Розморожування фаршу	13-15 хв.		-	-	500 г	15 хв.	Помістіть заморожені продукти безпосередньо на поворотний диск (G). Переверніть продукти догори ногами після половини часу розморожування.
12.3.4	Запечена картопля	45-50 хв.		-	P50	1100 г	5 хв.	Використовуйте контейнер з боросилікатного скла, зазначений в стандарті (макс. діаметр 210 мм) або скляну ємність Pyrex® діам. 210 мм, висота 50 мм, стінка товщиною 6 мм. Покладіть контейнер на поворотний диск. Не потрібно попередньо нагрівати піч.

12.3.6	Птиця	70 хв.		220 ° C	P50	1200 г	5 хв.	Ця інструкція повинна суворо дотримуватися для цього виду навантаження: покладіть курку в скляний контейнер Pyrex® Діаметр 210 мм, висота 50 мм і товщина стінки 6 мм.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ БЕЗПЕКИ

Прочитайте цю інструкцію з експлуатації перед використанням приладу.

Зберігайте інструкцію з експлуатації.

Будь ласка, зверніть увагу:

Цей символ вказує на важливу пораду або інформацію для користувача.

• Ця мікрохвильова піч призначена виключно для розігріву їжі та напоїв. Сушка продуктів харчування або одягу чи нагрівання вистілок, тапочок, губок, вологої тканини і подібне може спричинити ризик пошкодження, займання або пожежі. Прилад ніколи не повинен використовуватися для інших цілей, модифікуватися або фальсифікуватися у будь-якому випадку. Ця мікрохвильова піч не призначена для використання у вбудованому кухонному гарнітурі.

• Перед використанням печі переконайтеся, що вибраний посуд і контейнери придатні для використання у мікрохвильовій печі (див. розділ "Термостійкий посуд").

• Не використовуйте абразивні миючі засоби або металеві скребки для очищення скла дверей печі, оскільки це може призвести до пошкодження поверхні і спричинити поломку.

• Всі мікрохвильові печі протестовані і схвалені відповідно до чинних електромагнітних норм і стандартів безпеки та сумісності.

Як запобіжний захід, виробники кардіостимуляторів рекомендують власникам дотримуватися мінімальної відстані 20-30 см між працюючою мікрохвильовою піччю та кардіостимулятором, щоб уникнути можливих перешкод у роботі кардіостимулятора. Якщо ви підозрюєте можливість виникнення перешкоди, негайно вимкніть мікрохвильову піч і зверніться до виробника кардіостимулятора.

• Якщо мікрохвильова піч перегрівається (тривале використання, використання порожньою, і т.д.), термостат безпеки може вимкнути піч.

Після охолодження мікрохвильова піч буде працювати в нормальному режимі.

• Це виключно побутова техніка. Вона не призначена для використання: персоналом на кухнях магазинів, офісах та інших робочих середовищах; на фермах; клієнтами в готелях, мотелях та інших середовищах житлового типу.

• Даний прилад не повинен експлуатуватися за допомогою таймера або окремою системою дистанційного керування.

• Прилад повинен бути встановлений і експлуатуватися задньою частиною до стіни.

• Коли піч використовується вперше, запах "нового приладу" і невелика кількість диму можуть виникати приблизно протягом перших 10 хвилин. Це нормальне явище через захисні речовини, що застосовуються до нагрівальних елементів гриля.

Увага!

Недотримання попередження може призвести до травм, що загрожують життю або до пошкодження приладу

• **Увага!** Якщо дверцята або ущільнювачі пошкоджено, не використовуйте прилад, поки його не буде відремонтовано кваліфікованим персоналом (підготовленим виробником або дилером з обслуговування клієнтів).

• **Увага!** Небезпечно для усіх, окрім кваліфікованого сервісного інженера, виконання будь-яких дій або проведення ремонту, що включає зняття захисної кришки.

• **Увага!** Цей прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років і вище та особами з обмеженими

фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або нестачею досвіду і знань, якщо за ними наглядають або вони були проінструктовані щодо використання приладу безпечним способом і якщо вони усвідомлюють можливі небезпеки. Діти повинні бути під наглядом, вони не повинні гратися з приладом. Очищення і технічне обслуговування приладу не може виконуватися дітьми до 8 років. Діти повинні перебувати під постійним наглядом. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей до восьми років.

• Не вмикайте піч, якщо будь-які предмети потрапили між передньою панеллю печі і дверцятами.

Завжди підтримуйте внутрішню поверхню дверцят в чистоті, використовуючи вологу ганчірку і неабразивні миючі засоби. Не допускайте, щоб забруднення або залишки їжі накопичувалися між передньою панеллю печі і дверцятами.

• Ніколи не занурюйте поворотний круг у воду одразу після тривалого нагрівання, оскільки це може спричинити пошкодження поворотного круга.

• При приготуванні в режимах "ТІЛЬКИ ПІЧ" або "КОМБІ ПІЧ", ви ніколи не повинні розігрівати духовку порожньою. Ніколи не експлуатуйте прилад порожнім, оскільки можуть виникнути іскри.

• Невиконання очищення духовки може призвести до погіршення поверхні. Це може скоротити термін роботи приладу і створювати небезпечні ситуацій.

• Не допускається використання металевих ємностей для їжі та напоїв протягом приготування в мікрохвильовій печі, за винятком парового аксесуару або тарілки для піци, що поставляються разом з приладом.

• Ніколи не використовуйте паровий аксесуар для приготування яйця в шкаралупі.

Небезпека опіків!

Недотримання попереджень може призвести до опіків або ошпарювань.

• **Увага!** При роботі в режимі комбі, піч дуже нагрівається. Не дозволяйте дітям використовувати її без нагляду дорослих.

• При роботі в режимі комбі, піч дуже нагрівається. Не дозволяйте дітям використовувати його без нагляду дорослих.

• Використовуйте посуд, придатний тільки для мікрохвильових печей. Для того, щоб уникнути перегрівання і, як наслідок, ризику виникнення пожежі, рекомендується перевірити піч при приготуванні їжі в одноразовому пластиковому посуді, картонних ємностях або інших легкозаймистих матеріалах, а при нагріванні невеликих порцій їжі.

• **Увага!** Рідини та інші продукти не повинні нагріватися в герметичних контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути. Яйця в шкаралупі і зварені круто яйця не повинні нагріватися в мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після припинення нагрівання мікрохвильової печі.

• **Увага!** Прилад нагрівається під час роботи. Ніколи нічого не ставте на верхній частині печі під час використання. Ніколи не торкайтеся нагрівальних елементів всередині печі.

• Нагрівання рідин (вода, кава, молоко і т.д.), в режимі сповільненої дії може призвести до несподіваного кипіння з ризиком опіків. Щоб уникнути цього, ви повинні помістити пластмасову ложку або скляну паличку в контейнер перед початком нагрівання рідин. Завжди будьте обережними, коли тримаєте ємності.

• Не нагрівайте напої з високим вмістом алкоголю, або з великим вмістом олії. Обидва типи рідини є легкозаймистими!

• Пляшечки та баночки з дитячим харчуванням потрібно перемішати або струсити і перевірити температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків. Ви повинні помішати або змішати їжу, щоб гарантувати рівномірний розподіл температури. При використанні комерційних стерилізаторів пляшечок, ЗАВЖДИ переконайтеся, що ємність наповнена тією кількістю води, що зазначена виробником, перед початком нагрівання.

• **Увага!** Дверцята та інші поверхні печі можуть стати дуже гарячими, під час використання приладу.

• Під час приготування їжі, утворюється дуже гаряча пара. При відкритті печі та дверцят парового елементу, бережіться, щоб уникнути опіків, спричинених клубами пари.

Небезпека!

Недотримання попередження може призвести до загрозливих для життя уражень електричним струмом.

• Не вмикайте піч, якщо кабель живлення або вилка пошкоджені, оскільки є ризик ураження електричним струмом.

• Якщо кабель живлення пошкоджено, він повинен бути замінений виробником, персоналом з обслуговування клієнтів або кваліфікованим фахівцем з метою запобігання будь-яких ризиків.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

MW42FSR

Зовнішні розміри (ДхВхШ): 550x530x360мм

Внутрішні розміри (ДхВхШ): 400x385x265мм 40-42L

Діаметр поворотного диска: 36см

Вага: 20.5кг

MW30FSR / MW30F

Зовнішні розміри (ДхВхШ): 520x520x320мм

Внутрішні розміри (ДхВхШ): 335x245x350мм 28-30L

Діаметр поворотного диска: 31.5см

Вага: 18.5кг

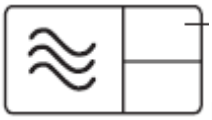
Для отримання додаткової інформації див. табличку на приладі.

Вихідна потужність

Вихідну потужність вашої печі у ВАТ подано на табличці вашого приладу під заголовком МІКРО ВИХІД.

Коли ви звертаєтеся до таблиці, завжди звертайте увагу на вихідні дані вашої печі!

Це також корисно при перегляданні книги рецептів мікрохвильової печі.


На деяких моделях, потужність мікрохвильової печі у ВАТ також подано в цьому символі, що відтворюються на панелі управління.

CE Цей прилад відповідає директиві ЄС 2004/108/ЕС щодо електромагнітної сумісності та Європейській регламентації № 1935/2004 від 27/10/2004 про контакти продуктів харчування.

Прилад класифіковано як група 2, клас B, ISM прилад.

Група 2 включає в себе всі ISM (промислові, наукові або медичні) прилади, в яких радіочастоти генеруються навмисно і/або використані у вигляді електромагнітного випромінювання для лікувальних матеріали, разом з електроерозійним обладнанням.

Клас B включає в себе обладнання для домашнього використання або використання в приміщеннях, безпосередньо пов'язаних з низькою напругою живлення для подачі електроенергії будівлі достатньої для побутового використання.

УТИЛІЗАЦІЯ

Відповідно до Європейської директиви 2002/96 / ЕС, прилад не повинен утилізуватися разом з побутовими відходами, а повинен бути доставлений до уповноваженого центру з поділу та переробки відходів.

ОПИС ПЕЧІ ТА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

A Нагрівальний елемент

B Основа обертового рожня (тільки в деяких моделях)

C Захисна кришка мікрохвильової печі

D Отвір виходу гарячого повітря

E Внутрішня поверхня дверцят

F Високого/низька дуофункціональна решітка

G Поворотний диск

H Основа поворотного диска

I Поворотний шпиндель

L Паровий елемент (тільки в деяких моделях)

M Гриль/для піци (тільки в деяких моделях)

N Рожні (тільки в деяких моделях)

O Основа рожні (тільки в деяких моделях)

P Тримач рожні (тільки в деяких моделях)

Q Підсвічування

1. Час і функції дисплею:

2. Кнопка ФУНКЦІЯ: Вибір функції

3. TEMP. °C кнопка: регулює температуру вентилятора

4. Кнопка : кнопка спеціально програмованої функції

5. Кнопка СТАРТ: початок приготування і швидке нагрівання

6. Кнопка РІВЕНЬ ЖИВЛЕННЯ: вибір рівня потужності мікрохвильової печі

	MW42FSR	MW30FSR / MW30F
P20 =	200W	180W
P25 =	250W	225W
P30 =	300W	270W
P50 =	500W	450W
P70 =	700W	630W
P80 =	800W	720W
P100 =	1000W	900W

7. кнопка: вибір приготування гриль/піца або парового елемента

8. Кнопка СТОП: припинення готування і очищення налаштувань

9. Циферблат УСТАНОВКА ЧАСУ: встановлення часу доби і часу приготування

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

• Розпакуйте піч і видаліть захисну упаковку, яка містить поворотний диск (G), основу поворотного диска (H/I) і все допоміжне обладнання. Переконайтеся, що основа (H/I) правильно вставлена в центрі столу.

• Очистіть внутрішню частину печі м'якою вологою тканиною.

• Переконайтеся, що піч не була пошкоджена під час транспортування. Перевірте, зокрема, що дверцята відчиняються і зачиняються належним чином.

• Помістіть піч на рівну, стійку поверхню на висоті не менше 85 см і в недоступному для дітей місці, дверцята можуть стати дуже гарячими під час приготування їжі.

• При установці печі на робочій поверхні, подбайте, щоб лишився проміжок приблизно 5 см між піччю і стінами в його задній і бічних сторонах, і проміжок не менше 30 см над піччю.

• Не закупорюйте вентиляційні отвори.

Зокрема, ніколи нічого не ставте зверху печі та переконайтеся, що отвори виходу повітря і пари (у верхній, нижній і задній частині приладу) завжди вільні.

• Помістіть основу поворотного диска (H/I) в центрі кругового корпусу і помістіть поворотний диск (G) на вершині.

Основа (H/I) повинна бути вставлена в корпус в центрі поворотного диска.

Зверніть увагу: ніколи не встановлюйте мікрохвильову піч на або поблизу джерел тепла (наприклад, холодильник).

• Підключайте прилад до роз'ємів з мінімальним рівнем струму 16A тільки. Переконайтеся, що головний вимикач має мінімальну потужність 16A, щоб уникнути його несподіваного відключення під час роботи печі.

• Встановіть піч таким чином, щоб штепсельна вилка і розетка були легко доступні.

• Перед тим, як увімкнути піч, переконайтеся, що напруга мережі відповідає зазначеному на табличці печі значенню і розетка має належне заземлення. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цього запобіжного заходу.

• Більшість сучасних електронних приладів (телевізор, радіо, стерео системи тощо) захищені від впливу радіочастотних (РЧ) сигналів. Проте, деякі електронні прилади можуть бути не захищені від впливу радіочастотних сигналів, що надходять від мікрохвильової печі. Тому ви повинні тримати ці прилади принаймні, на відстані 1-2 метри від працюючої мікрохвильової печі.

СТАНДАРТНЕ ПРИЛАДДЯ

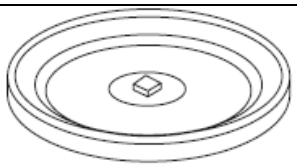
Висока/низька подвійна функція решітки

Решітка в нижньому положенні:

Використовуйте з функцією Вентилятор для всіх типів традиційної кулінарії і, зокрема, приготування випічки і десертів.

Решітка у високому положенні:

Використовуйте у функції гриль до швидкого приготування м'яса.

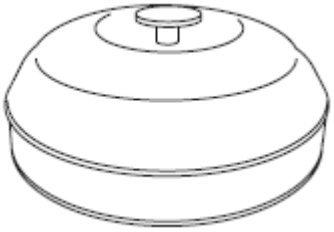


Поворотний диск(G)

Використовуйте поворотний диск у всіх функціях.

Тарілка гриль/піца (D)

Використовуйте тарілку у функції Піца.

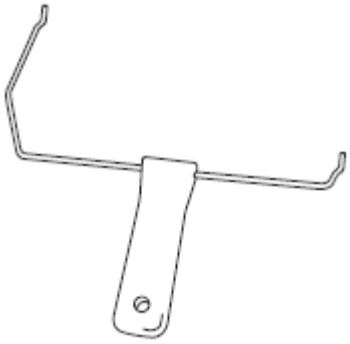


Паровий пристрій (L) (лише деякі моделі)

Використовуйте у функції Пара.

Рожні (N) (лише деякі моделі)

Дозволяє рожні автоматично обертатися протягом процесу приготування.



Тримач рожні (P) (лише деякі моделі)

Дає можливість легко та безпечно дістати рожні після приготування.

ТЕРМОСТІЙКИЙ ПОСУД

У функціях мікрохвильової печі Тільки піч і Комбі, будь-яке скло (переважно Pyrex), кераміка, фарфор або посуд теракота може бути використано за умови, що на ньому не має металевих прикрас або частин (наприклад, золоті прикраси, металеві ручки, підніжки, і т.д.).

Термостійкі пластикові пластини також можуть бути використані, але для приготування їжі лише у функції "Тільки Піч". Якщо у вас є сумніви щодо придатності конкретного контейнера, проведіть цей простий тест - помістіть порожню ємність в піч протягом 60 секунд при максимальній потужності (функція "Тільки Піч"). Якщо контейнер залишається холодним або лише трохи нагрівається, він підходить для мікрохвильової печі. Якщо він стає дуже гарячим (або іскрить), контейнер не підходить. При короткочасному нагріванні, паперові серветки, картонні лотки або одноразові пластикові тарілки можуть бути використані як основа. Розмір і форма контейнерів повинні дозволяти їм легко обертатися всередині печі. Металеві, дерев'яні, тростяні та кришталеві контейнери не придатні для приготування в мікрохвильовій печі.

Пам'ятайте, що мікрохвильові печі нагрівають їжу, а не посуд. Тому їжа може бути приготована прямо на тарілці, що допоможе уникнути використання та очищення каструль.

Завжди використовуйте рукавиці, оскільки дуже гаряча їжа може передавати тепло тарілці. Якщо піч встановлена на функцію Гриль, всі види посуду можуть бути використані. Наступна таблиця містить корисні рекомендації щодо вибору термостійкого посуду:

Функція	**Скло**	**Пірекс скло**	**Склокераміка**	**Кераміка**	**Алюмінієва фольга**	**Пластик**	**Папір або картон**	**Металеві ємності**
Піч Розморожування Пара (лише деякі моделі)	Так	Так	Так	Так	Ні	Так	Так	Ні
Піч+гриль Піч+Вентилятор Піца (лише у певних моделях) Сніданок	Ні	Так	Так	Так	Ні	Ні	Ні	Ні
Гриль Вентилятор Рожні (лише у певних моделях)	Ні	Так	Так	Так	Ні	Ні	Ні	Так

ПРАВИЛА І ПОРАДИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

Мікрохвильові печі це один з проявів електромагнітного випромінювання. Вони зустрічаються в природі у вигляді світлових хвиль (наприклад, сонячне світло). У печі, ці хвилі проникають у їжу з усіх боків, щоб нагріти воду, жир і цукор.

Тепло швидко генерується в самій їжі, тоді як контейнер нагрівається лише через поширення тепла з їжі.

У мікрохвильовій печі їжа не прилипає до посуду. Тому, можна використовувати дуже мало жиру, а в деяких випадках і не використовувати його взагалі.

При приготуванні страв у мікрохвильовій печі з низьким вмістом жиру, така їжа вважається дуже здоровою.

Приготування у мікрохвильовій печі відбувається на більш низькій температурі, ніж традиційні приготування їжі. Тому таке приготування менше зневоднює їжу, меншим чином руйнує її поживні цінності і зберігає більше оригінальний смак.

Основні правила для правильного приготування в мікрохвильовій печі

• Час приготування безпосередньо залежить від розміру і структурної рівномірності страви. Запіканка буде готуватися швидше, ніж печеня, тому що вона

складається з дрібніших та рівнозначних за розміром інгредієнтів. Коли ви будете звертати увагу на дані таблиці для правильного приготування їжі, подані далі у цій інструкції, пам'ятайте, що ви повинні збільшити або зменшити час приготування відповідно до обсягу страви, яку ви готуєте.

Завжди враховуйте час витримки, іншими словами, період, на який ви повинні залишити страву "відпочити" після приготування. Час витримки гарантує рівномірний розподіл температури у страві перед її подачею.

Температура м'яса, наприклад, може рости в межах від 5 ° C до 8 ° C протягом часу витримки.

Страву можна залишити або всередині, або зовні печі.

• Завжди помішуйте інгредієнти кілька разів під час приготування страви. Це не тільки забезпечує рівномірний розподіл температури, але також зменшує час приготування.

• Перевертайте їжу протягом процесу приготування. Це особливо важливо для м'яса, як і великих шматків (печеня, цілі курчата, і т.д.), так і дрібних шматочків (курячі грудки, запіканки тощо).

• Проколюйте вилкою страви з шкірою, оболонкою або кіркою (наприклад, яблука, картоплю, помідори, сосиски, рибу і т.д.) в декількох точках, щоб вийшла пара зсередини. Це запобігає вибуху цих продуктів в духовці.

• Якщо ви готуєте декілька порцій одного і того ж виду їжі (наприклад, відварну картоплю), розкладіть порції у вигляді кільця на термостійкій посудині, щоб вони готувалися рівномірно.

• Чим нижча температура, при якій страва поміщається в піч, тим більше часу потрібно для її приготування.

Їжа поміщена в піч при кімнатній температурі готуватиметься швидше, ніж їжа поставлена безпосередньо з холодильника.

• Завжди ставте посуд і контейнери посередині поворотного диска.

• Утворення конденсату усередині печі та поблизу вихідних вентиляційних отворів - абсолютно нормальне явище.

Щоб зменшити це, накривайте страву прозорою плівкою, папером для випічки, скляними ковпаками або просто перевернутою тарілкою.

Продукти з високим вмістом води (наприклад, зелень і овочі) готувати краще, коли вони накриті.

Крім того, накривання страв допомагає підтримувати внутрішню поверхню печі в чистоті.

Використовуйте прозору плівку, придатну для приготування в мікрохвильовій печі.

• У мікрохвильовій печі не можна готувати яйця в шкаралупі. Збільшення тиску всередині яйця може призвести до його вибуху, навіть після закінчення процесу приготування.

Не нагрівайте попередньо приготовані яйця, хіба що омлет.

• Завжди відкривайте герметичні або закриті контейнерах перед розміщенням їх в духовці, інакше підвищення тиску всередині призведе до їх набухання і вибуху навіть після закінчення процесу приготування.

<u>НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ</u>

При першому підключенні приладу до електромережі або після того, як він відключений від мережі живлення протягом деякого часу, привітання відображатиметься протягом 2-3 секунд, що супроводжуватиметься чотирма рисками (-: -).

Щоб встановити час, виконайте такі дії:

• Натисніть кнопку функції (2), поки значок не почне світитися на дисплеї.

Години заблимають на дисплеї.

• Встановіть годину (приклад 13), повернувши циферблат УСТАНОВКИ ЧАСУ (8) (рис. 4).

• Натисніть кнопку START (5).

Хвилини заблимають на дисплеї (рис. 6).

• Встановіть хвилини (рис. 7), повернувши УСТАНОВКИ ЧАСУ (8) (рис. 3).

• Натисніть кнопку START (5) (рис. 5). Відображається встановлений час (рис. 8).

Якщо ви захочете змінити час пізніше, повторіть процедуру налаштування, описану вище.

ПРОГРАМОВАНЕ ПРИГОТУВАННЯ

• Натисніть кнопку функції (2) і виберіть потрібну опцію. Відповідні значки загоряться на дисплеї.

Доступні такі функції:

Мікрохвильова піч

Розморожування

Гриль

Вентилятор

Мікрохвильова піч + Гриль

Мікрохвильова піч + Вентилятор

Рожні (лише у певних моделях)

• Встановіть час приготування поворотом диска регулювання часу (9).

Завжди дивіться таблиці приготування, щоб встановити правильний час приготування.

Зверніть увагу: можна також змінити час, встановлений під час приготування, просто натиснувши кнопку СТОП (8) (рис. 9) один раз або відчинивши дверцята печі, щоб на короткий час зупинити приготування.

• У режимах Тільки Піч та Комбі Мікрохвильова Піч, виберіть рівень потужності мікрохвильової печі, натиснувши кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ (6) (рис. 10) доти, поки необхідна потужність не виразиться у відсотках спалахів в центрі дисплея (рис. 11).

Завжди консультуйтеся з даними таблиці приготування, щоб встановити правильну потужність.

Зверніть увагу: ви не повинні вибрати рівень потужності в автоматичній функції розморожування.

Зверніть увагу: ви також можете змінити рівень потужності мікрохвильової печі під час приготування, просто натиснувши кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ (6) (рис. 10). Одноразове натиснення кнопки відображає поточний рівень потужності, повторне натискання змінює потужність.

У функціях Вентилятор та Комбі Мікрохвильова піч + вентилятор, оберіть необхідну температуру, натиснувши кнопку ТЕМР. °C (3) декілька разів (рис. 12).

Завжди консультуйтеся з даними таблиці приготування, щоб встановити правильну потужність.

• Натисніть кнопку СТАРТ (5), щоб почати приготування (рис. 5). Відлік часу до закінчення приготування з'являється на дисплеї.

Зверніть увагу: ви також можете змінити температуру мікрохвильової печі під час приготування, просто натиснувши кнопку ТЕМР. °C (3) (рис. 12). Одноразове натиснення кнопки відображає поточний рівень потужності, повторне натискання змінює температуру.

Зверніть увагу: якщо з будь-якої причини приготування їжі не почнеться протягом 2 хвилин, налаштування автоматично скасовуються.

Зверніть увагу: У режимах Вентилятор та Комбі Мікрохвильова піч + Вентилятор під час попереднього нагрівання печі, відображається задана температура: Після досягнення піччю цієї температури, на дисплеї з’являється відлік часу до закінчення приготування страви.

• Закінчення приготування ідентифікується 3

звуковими сигналами і "Закінчення" (рис. 14) відображається на дисплеї. Відчиніть дверцята і вийміть страву.

Час доби відображається, якщо кнопка СТОП (8) (рис. 9) натиснута або через 3 хвилини після закінчення приготування страви.

Зверніть увагу: Ви можете відчинити дверцята, щоб перевірити процес приготування в будь-який час.

Робота мікрохвильової печі зупиниться і почнеться знову, коли дверцята зачинені, а кнопка СТАРТ натиснута (5) (рис. 5).

Зверніть увагу: Якщо вам потрібно зупинити приготування страви з якої-небудь причини, не відкриваючи дверцят, просто натисніть кнопку СТОП (8) (рис. 9).

Зверніть увагу: щоб закінчити приготування страви, дійте наступним чином: Якщо дверцята печі відчинені, натисніть кнопку СТОП один раз (8) (рис. 9). Якщо дверцята печі зачинені та приготування страви відбувається, натисніть кнопку СТОП (8) двічі.

Час доби відображатиметься знову (рис. 9).

Блокування поворотного диска

У функціях гриль і вентилятор, при необхідності використання прямокутних каструль, які не можуть обертатися всередині печі, можна заблокувати обертання поворотної платформи (G).

Дійте таким чином:

• Використовуйте кнопку ФУНКЦІЯ (2), щоб обрати функцію Вентилятор (рис. 1).

• Натисніть і утримуйте кнопку СТОП (8) (рис. 9) протягом 2-3 секунд. Символ блокування поворотного диска (рис. 15) з'являється на дисплеї, і прилад видає сигнал.

• Закінчіть програмування параметрів приготування страви і розпочніть процес, натиснувши кнопку СТАРТ (5) (рис. 5). Поворотний диск не обертається.

Зверніть увагу: під час приготування страви, підсвічування печі (Q) залишається вимкненим.

Щоб перевірити процес приготування, відчиніть дверцята.

ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ

Ця функція ідеально підходить для нагрівання невеликих порцій їжі та напоїв.

Двічі натисніть кнопку СТАРТ (5) (рис. 5).

Піч буде працювати на максимальній потужності протягом 2 хвилин.

Ця функція також актуальна для продовження процесу приготування незавершеної страви.

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Піч оснащено запобіжним пристроєм для запобігання ненавмисного увімкнення приладу дітьми.

Щоб включити пристрій безпеки:

• Натисніть і утримуйте кнопку СТОП (8) (рис. 9) протягом 3 секунд.

• Прилад видає короткий звуковий сигнал і значок загорається на дисплеї. Піч не можливо увімкнути.

• Щоб відключити пристрій безпеки, утримуйте кнопку СТОП (8) (рис. 9) протягом 3 секунд.

ФУНКЦІЯ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Щороку, технологічний прогрес вимагає виробництва все більше електроенергії.

Результат ще більше впливає на навколишнє середовище у зв'язку зі збільшенням забруднювачів (CO_2, сірки і т.д.) та експлуатації невідновлюваних природних ресурсів (вугілля, газу, нафти).

При зниженні відходів електроенергії (наприклад, шляхом зниження споживання приладу в режимі очікування), економії енергії є значним джерелом "віртуальної" відновлюваної енергії, швидкої та доступної для всіх.

Щоб зменшити споживання енергії печі, коли вона не працює:

• Натисніть і утримуйте кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ (6) (рис. 10) протягом 2-3 секунд. Прилад подає звуковий сигнал.

• Якщо не натиснути жодної кнопки, дисплей автоматично згасне після 10 хвилин (налаштування годинника будуть збережені).

Прокрутка "-" відображається.

• Якщо дверцята залишаються відкритими більше 10 хвилин, підсвічування печі (Q) автоматично вимикається.

• Щоб увімкнути дисплей знову, натисніть будь-яку кнопку.

• Щоб відключити енергозбереження та відобразити знову, утримуйте кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ (6) (рис. 10) протягом 2-3 секунд; Прилад подає звуковий сигнал.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

• Заморожені продукти в пластикових пакетах, плівках, або в готових контейнерах можуть бути поміщені безпосередньо в піч. Проте, спочатку перевірте, що на них немає металевих предметів, таких як скоби або зв'язки.

• Деякі види їжі, такі як зелені овочі та риба не вимагають повного розморожування перед приготуванням.

• Страви з м'ясом та різними соусами розморожуються швидше і більш рівномірно, якщо їх помішувати, перевертати і / або розділяти час від часу.

• М'ясо, риба і фрукти втрачають всі рідини під час розморожування. Завжди ставте ці продукти в миску, щоб розморозити їх.

• Рекомендується розділити м'ясо і помістіть окремі частини в окремих пакетиках при заморожуванні.

Це дозволить вам заощадити дорогоцінний час при підготовці приготування.

• Завжди дотримуйтесь часу витримки між процесами розморожування і приготування. Час витримки – це час, на який ви повинні залишити їжу "відпочити" перед приготуванням. Час витримки гарантує, що їжа матиме рівномірну температуру при початку приготування.

НАГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч є найбільш корисним і ефективним методом нагрівання страв.

У порівнянні з традиційними методами, мікрохвильові печі заощаджують час і електроенергію.

• Рекомендується нагрівати їжу (особливо заморожену) до температури щонайменше, 70 ° C (вона повинна бути надзвичайно гарячою!).

Ви не зможете вживати страву одразу, оскільки вона буде дуже гарячою, але таке нагрівання гарантує повна стерилізація.

• Для нагрівання напівфабрикатів або заморожених продуктів, завжди дотримуйтесь таких правил:

- Дістаньте їжу з металевих контейнерів;

- Накрийте прозорою плівкою (для використання в мікрохвильовій печі) або пергаментним папером. Це збереже натуральний смак і піч залишиться чистою. Ви також можете накрити страву перевернутою тарілкою;

- По можливості, помішуйте або часто перевертайте страву, щоб процес нагрівання відбувався швидше і був більш рівномірним.

- Будьте обережні, дотримуючись часу, зазначеного на упаковці продуктів. Слід пам'ятати, що в певних умовах, цей час можливо доведеться збільшити;

• Заморожені продукти повинні бути розморожені перед початком нагрівання.

Чим нижча початкова температура страви, тим більше буде потрібно часу, щоб її нагріти.

ПРИГОТУВАННЯ ЗАКУСОК ТА ПЕРШИХ СТРАВ

Супи в цілому можуть бути приготовані з меншою кількістю води, тому що дуже мало води втрачається за

рахунок випаровування в мікрохвильових печах.

Додайте сіль наприкінці приготування або під час витримки, оскільки сіль має ефект зневоднення.

Слід зазначити, що час, необхідний, щоб приготувати рис (або макарони) в мікрохвильовій печі, більш-менш такий же, як потрібно, щоб приготувати це традиційно на плиті. Перевага приготування плову в мікрохвильовій печі полягає в тому, що він не вимагає постійного помішування (достатньо два або три рази).

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

Час приготування безпосередньо залежить від розміру й однорідності страви. Кебаби готувати швидше, ніж стегна, тому що шматочки є меншими та однакового розміру.

Щоб забезпечити ніжний смак печені, курки та кебабів, додайте 1/2 склянки води, коли ви починаєте готувати.

ПРИГОТУВАННЯ ГАРНІРІВ ТА ОВОЧІВ

У порівнянні з традиційними способами приготування, овочі зберігають природний колір і поживний смак, коли вони приготовані в мікрохвильовій печі.
Перед приготуванням, помийте і почистіть овочі.
Поріжте великі овочі шматочками однакового розміру.
Додайте 5 ложок води на кожні 500 г овочів (для волокнистих овочів потрібно більше води). Овочі, приготовлені у режимі Тільки ПІЧ, завжди повинні бути покриті прозорою плівкою.
Помішайте принаймні один раз посеред процесу приготування страви і додайте трохи солі лише в кінці

Зверніть увагу: час приготування, вказаний в таблиці, має виключно орієнтовний характер і залежить від ваги, температури їжі перед приготуванням, а також розміру і текстури овочів.

ПРИГОТУВАННЯ РИБИ

Риба готується швидко і з відмінними результатами.
Її можна приправити невеликою кількістю масла або олії (або не приправляти взагалі).
Накрийте прозорою плівкою. Виріжте шкірку перед приготуванням. Розкладіть рибне філе рівномірно. Не готуйте рибу в паніровці з яйцем.

ПРИГОТУВАННЯ ТОРТІВ, ТІСТЕЧОК І ФРУКТІВ

При низькій потужності, торти ростимуть набагато більше, ніж у традиційній кулінарії. Оскільки вони не утворюють кірку, поверхня переважно повинна бути вкрита кремом або глазур'ю (наприклад, шоколадною). Також накривайте торти після приготування, оскільки вони, як правило, стають сухими швидше, ніж ті, що готуються в традиційній печі.
При приготуванні фруктів з шкіркою, вони повинні бути пробиті і накриті. Важливо дотримуватися часу витримки (3 - 5 хвилин).

ПРИГОТУВАННЯ ВИКОРИСТОВУЮЧИ ПАРИ (НЕ ВСІ МОДЕЛІ)

Ця функція може бути використана для приготування парою всіх видів продуктів харчування, зокрема овочів, риби і т.д.

Увага! завжди ставте паровий пристрій (L) на скляний поворотний диск (G). Переконайтеся, що пристрій знаходиться саме в центрі поворотного диска, щоб уникнути його можливо дотику до внутрішніх стінок печі під час процесу приготування. Недотримання цих простих правил може призвести до пошкодження або до появи іскор у паровому пристрої.

• Налийте 500 мл води в пластиковий контейнер потім поставте його на основу металевого парового пристрою (рис. 16).

• Помістіть продукти в паровий пристрій і поставте їх на металеву основу (рис. 17). Закрийте пристрій металевою кришкою, переконавшись, що вона правильно розміщена.

• Натисніть кнопку (7) двічі (рис. 18).

Значок загориться на дисплеї

• Встановіть час приготування поворотом циферблату УСТАНОВКА ЧАСУ (9) (рис. 3).

Завжди консультуйтеся з даними таблиці приготування, щоб встановити правильний час приготування.

Зверніть увагу: Ви можете також змінити час, встановлений під час приготування, просто натиснувши кнопку СТОП (8) (рис. 9) один раз або відкривши

дверцята, щоб короткочасно зупинити приготування.

• Натисніть кнопку СТАРТ (5), щоб почати приготування (рис. 5).

• Закінчення приготування позначається 3 звуковими сигналами і "Закінчення" відображається на дисплеї (рис. 14). Відчиніть дверцята і дістаньте страву.

Час доби відображається, якщо кнопка СТОП (8) (рис. 9) натиснута або через 3 хвилини після закінчення приготування.

Небезпека опіків! під час приготування страв всередині парового пристрою виробляється дуже гаряча пара. При підйомі кришки, будьте обережні, щоб уникнути опіків, викликаних клубами пари. Беріть паровий пристрій лише за пластикову основу і підіймайте кришку лише за верхню ручку, уникаючи контакту з металевими частинами пристрою (рис. 19).

Приготування парою

Паровий пристрій готує їжу, використовуючи вологе тепло киплячої води, але без безпосереднього контакту між їжею і водою, що може призвести до втрати поживних солей.

Паровий пристрій має металеву кришку, яка запобігає проникненню мікрохвиль. Мікрохвилі нагрівають воду лише в пластиковій частині, вода утворює пару, що готує страву.

Увага! ніколи не використовуйте пристрій з вмістом менш ніж 500 мл води в контейнері (порожнім), щоб уникнути пошкодження або виникнення електричних розрядів всередині парового пристрою.

Якщо вода повністю випаровується до кінця приготування, додайте ще 500 мл води в контейнер.

Увага! не використовуйте пристрій, якщо є видимі пошкодження, віл зламаний або деформований. Ніколи не готувати без використання основи і металевої кришки.

Час, вказаний у таблиці, є приблизним і повинен бути скоректований з урахуванням цих простих основних правил.

• Час приготування залежить від розміру страви.

Овочі, нарізані шматочками, будуть готуватися швидше, ніж цілі овочі.

• Продукти кімнатної температури готуватимуться швидше, ніж продукти з холодильника.

• Результати приготування страви завжди будуть залежати від якості та свіжості інгредієнтів.

Таблиця часу приготування

Страва	**Порція**	**Час приготування**
Морква	400 г	20 хв.
Кабачки	400 г	12 хв.
Цвітна капуста	450 г	23 хв.
Картопля	500 г	20 хв.
Шматок лосося	350 г	13 хв.
Куряча грудка	300 г	13 хв.

Металева основа має гумовий ущільнювач навколо краю (рис. 20). Ущільнювач можна легко зняти для очищення пристрою. Після очищення його обов'язково потрібно встановити у вихідне положення.

Увага! ніколи не використовуйте пристрій без гумового ущільнювача, встановленого у правильному положенні навколо краю металевої основи (його відсутність може привести до пошкодження пристрою або спричинити утворення іскор під час використання).

ПРИГОТУВАННЯ ВИКОРИСТОВУЮЧИ ФУНКЦІЮ PIZZA

Ця функція може бути використана для приготування/нагрівання усіх заморожених продуктів категорії "снек", таких як хліб, солоні закуски, міні-піци, пироги із заварним кремом, ароматизовані гамбургери, картопля, випічка, круасани, і т.д.
Для отримання найкращих результатів, запам'ятайте ці прості загальні правила/поради:

• спеціальна тарілка гриль/піца (M), повинна бути попередньо нагріта щоразу, коли ви її використовуєте. Мікрохвильова піч виконує це автоматично, коли програму встановлено і кнопку СТАРТ (5) натиснуто (рис. 5).

• Перед використанням печі, ЗАВЖДИ звертайтеся до таблиці (на наступній сторінці), щоб перевірити категорію їжі, яку ви готуєте.

Дійте таким чином:

• Натисніть кнопку (7) один раз (рис. 18). Значок загориться на дисплеї

• Встановіть час приготування поворотом диска НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ (9) (рис. 3). Завжди консультуйтеся з даними таблиці приготування, щоб встановити правильний час приготування.

• Помістіть тарілку гриль/піца (M) (змащену, за бажанням) в піч прямо на поворотний диск (G). Зачиніть дверцята і натисніть кнопку (5) СТАРТ (рис. 5). Піч автоматично нагріває тарілку протягом 3 хвилин. Відображається відлік до закінчення нагрівання.

Зверніть увагу: час попереднього нагрівання поворотного диска не може бути змінено.

• В кінці нагрівання, прилад видає 2 звукових сигнали. Діставайте тарілку гриль/піца (M) з печі, використовуючи рукавиці (будьте обережні, вона дуже гаряча!) (Рис. 21) і помістіть їжу готуватися/нагріватися на тарілку.

• Помістіть тарілку гриль/піца (M) назад в піч і натисніть кнопку (5) СТАРТ (рис. 5) знову (якщо кнопку не натиснути протягом 1 хвилини, процес приготування автоматично поновиться). На дисплеї з'явиться встановлений час.

Зверніть увагу: Ви можете також змінити час, встановлений під час приготування, просто натиснувши кнопку СТОП (8) (рис. 9) один раз або відчинивши дверцята для короткочасного припинення приготування їжі.

• Закінчення приготування супроводжується 3 звуковими сигналами і "Закінчення" відображається (рис. 14) на дисплеї. Відчиніть дверцята і дістаньте страву.

Час доби відображається, якщо кнопка СТОП (8) (рис. 9) натиснута або через 3 хвилини після закінчення приготування.

Небезпека опіків! під час приготування/нагрівання страв, піч функціонує в режимі Комбі+гриль. Будьте обережні, виймаючи страви з печі, оскільки і тарілка гриль/піца (M), і елемент (A) у верхній частині печі дуже нагріваються.

Нижче наведені деякі поради щодо осягнення найкращих можливостей цієї функції та отримання оптимальних результатів:

Їжа	Примітки
Заморожена піца	• Помістіть піцу на тарілку і готуйте протягом 16-18 хвилин.
Заморожені Cordon Bleu	• Помістіть Cordon Bleu на тарілку і готуйте 7-9 хвилин. Не перевертайте протягом приготування.
Заморожені рибні палички	• Помістіть рибні палички на тарілку і готуйте протягом 6-8 хвилин. Не перевертайте протягом приготування.

ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ФУНКЦІЇ РОЖНІ

Ця функція може бути використана для смаження курчати, свинини і телятини.

Дійте таким чином:

• Вставте рожні (N) в курку і встановіть його в місці з двома виделками (рис. 22). Для отримання найкращих результатів, зв'яжіть кінцівки курчати кухонною ниткою, щоб запобігти їхнього контакту з внутрішньою частиною печі під час обертання.

• Помістіть рожні з куркою в піч (рис. 23).

• Вставте квадратний кінець рожні в обертальну основу(B) в піч праворуч (рис. 24).

• Вставте загострений кінець рожні на основу (O) ліворуч (рис. 25).

• Натисніть кнопку ФУНКЦІЯ (2) (рис. 1), поки значок не загориться на дисплеї.

• Встановіть час приготування поворотом циферблату УСТАНОВКА ЧАСУ (9) (рис. 3).

Завжди консультуйтеся з даними таблиці приготування, щоб встановити правильний час приготування.

• Натисніть кнопку СТАРТ (5) (рис. 5), щоб почати приготування страви. Відлік часу до закінчення приготування з’явиться на дисплеї.

Зверніть увагу: якщо з будь-якої причини приготування не почнеться протягом 2 хвилин, налаштування автоматично скасовується.

• Закінчення приготування позначається 3 звуковими сигналами і "Закінчення" відображається на дисплеї (рис. 14).

• Відчиніть дверцята і вийміть рожні за допомогою рукоятки (P), що входить в комплект поставки (рис. 26).

ФУНКЦІЯ "СНІДАНОК"

Функція сніданок може бути використаною для швидкого і легкого нагрівання класичних компонентів сніданку - чашка кави / молоко / чай і свіжі (Не заморожені) круасани / булочки або скибочки хліба. На першому етапі, вміст чашки нагрівається.

Завдяки високій температурі ваш напій залишається теплим протягом тривалого часу.

На другому етапі, страви нагріваються за допомогою нагрівальних елементів. Це робить поверхню булочок хрусткою і підсмажує хліб.

Дійте таким чином:

• Натисніть кнопку (4) (рис. 27).

Значок загоряється і "1" відображається (рис. 27).

Ви можете нагріти порції, необхідні для одного сніданку (наприклад, одна чашка молока і один круасан).

Якщо ви хочете великі порції, натисніть кнопку (4) (рис. 27), щоб вибрати другу програму ("2" відображається) (рис. 29).

• Залиште чашку з напоєм в печі на поворотному диску (G) (рис. 30).

Натисніть кнопку СТАРТ (5) (рис. 5), щоб почати приготування страви.

Відображається зворотний відлік часу, що залишився до завершення приготування.

• В кінці першого етапу, піч автоматично зупиняється і проводить два коротких звукових сигнали. Час приготування для другої фази миготить на дисплеї. Відчиніть дверцята і вийміть чашку.

Тепер помістіть круасани або скибочки хліба безпосередньо на поворотному диску (G). Ми рекомендуємо використовувати решітку (F) (рис. 31).

• Запустіть функцію "Сніданок", ще раз натиснувши кнопку СТАРТ (5) (рис. 5). Якщо ви не перезавантажте піч протягом 1 хвилини, натиснувши кнопку СТАРТ, процес приготування буде автоматично відновлено.

• В кінці другого етапу, піч зупиняється остаточно і "Закінчення" відображається на дисплеї (рис. 14).

• Відчиніть дверцята і дістаньте страву.

Час доби відображається, якщо кнопка СТОП (8) (рис. 9) натиснута або через 3 хвилини після закінчення приготування.

Небезпека опіків! під час приготування/нагрівання страв під час другого етапу, піч працює в режимі гриль та/або в режимі вентилятора. Будьте обережні, виймаючи їжу з печі, оскільки і нагрівальний елемент у верхній частині, і внутрішні стінки стають дуже гарячими.

Програмування за допомогою кнопки сніданок "

Ви також можете використовувати кнопку (4), щоб запрограмувати будь-який інший тип двофазного приготування, який ви хочете.

Два процеси приготування будуть виконуватися послідовно і піч робитиме паузу на 1 хвилину між двома фазами, щоб дати вам час перевірити стан приготування. Нова програма буде розміщена за замовчуванням у функції Сніданок.

Дійте таким чином:

• Натисніть і утримуйте кнопку (4) (рис. 27) протягом не менше 3 секунд. Прилад видає короткий звуковий сигнал і "Fct1" блимає на дисплеї (рис. 32).

• Встановіть першу функцію за допомогою кнопки ФУНКЦІЯ (2) (рис. 1) і підтвердіть за допомогою кнопки СТАРТ (5) (рис. 5).

• Після підтвердження першої функції, "Fct2" заблимає на дисплеї.

Зверніть увагу: якщо ви не хочете програмувати другий етап, натисніть кнопку СТАРТ безпосередньо (5) (рис. 5).

• Встановіть другу функцію за допомогою кнопки ФУНКЦІЯ (2) (рис. 1) і підтвердіть за допомогою кнопки СТАРТ (5) (рис. 5). Піч видає короткий звуковий сигнал і місцевий час відображається знову. Кнопка "Сніданок" тепер пов'язана з вашим новим процесом приготування, і ви можете запустити його швидко, натиснувши на кнопку (4) (рис. 27).

Зверніть увагу: у разі збою живлення, або якщо піч відключено від мережі електроживлення, коли електроенергія вмикається, піч автоматично скидає налаштування функції "Сніданок".

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Небезпека! Перед очищенням або обслуговуванням, завжди вимикайте прилад від електромережі і почекайте, поки він охолоне.

Увага! не використовуйте абразивні матеріали, жорсткі щітки або гострі металеві прилади. При чищенні печі зовні, не допускайте попадання води або рідкого миючого засобу в отвори виходу повітря та пари у верхній частині приладу. Ви не повинні використовувати спирт, абразивні миючі засоби, або миючі засоби на основі аміаку для очищення поверхні дверцят. Не використовуйте парові очищувачі для очищення внутрішньої поверхні духовки.

Щоб зберегти прилад в кращому стані, очищуйте дверцята і всередині, і зовні печі вологою ганчіркою і нейтральним милом або рідиною для миття посуду. Завжди підтримуйте захисну кришку мікрохвильової печі (C) чистою від жиру або бризок жиру. Для забезпечення ідеального закриття, завжди підтримуйте внутрішню поверхню дверцят в чистоті. Не допускайте, щоб забруднення або залишки їжі накопичувалися між передньою панеллю печі і дверцятами. Регулярно очищуйте повітрозабірні отвори в задній частині печі, щоб захищати їх від потрапляння пилу та бруду.

Час від часу, витягуйте поворотний диск (G) і основу (H/I) для очищення. Також очищуйте дно печі. Мийте поворотний диск і основу водою і нейтральним милом (їх можна мити в посудомийній машині). Двигун поворотного диска запечатаний.

При очищенні дна печі, ви повинні в будь-якому випадку подбати, щоб уникнути потрапляння води під основу (H/I).

Зверніть увагу: Ніколи не занурюйте гарячий поворотний диск в холодну воду. Раптова зміна температури може призвести до поломки.

ПОШУК НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі несправності або неправильного функціонування, зв'яжіться з кваліфікованими фахівцями виробника. Проте, перед тим, як звернутися до нас, варто виконати такі прості дії.

Проблема	**Проблема/Вирішення**
Прилад не працює	• Скиньте електронне управління, від'єднавши прилад від електромережі, принаймні на 1-2 хвилини. • Функція енергозбереження може бути увімкненою (дисплей вимкнений). Натисніть будь-яку кнопку. • Дверцята не зачинені правильно • Вилку не вставлено правильно в гніздо • Немає струму від розетки (перевірте запобіжник в будинку). • Пристрій блокування від дітей було включено (відображається символ).
Конденсат на поверхні печі, всередині печі або біля дверей	• При приготуванні страв з вмістом води, абсолютно нормальне явище генерування пари, виділення і конденсування всередині печі, на поверхні печі або навколо дверей.
Іскри всередині печі	• Ніколи не вмикайте піч без їжі при використанні функції мікрохвильова печі або Комбі. • При використанні вищезазначених функцій, не використовуйте металеві контейнери або пакети з металевими скріпками.
Страви не нагріваються або не готуються належним чином	• Виберіть правильну функцію або збільшіть час приготування • їжа не була повністю розморожена перед приготуванням.
Страви підгорають	• Виберіть правильну функцію або збільшіть час приготування
Страви не готуються рівномірно	• Помішуйте страви під час приготування їжі. Пам'ятайте, що страви готуються краще, якщо інгредієнти страви однакового розміру. • Поворотний диск заблоковано.

Зверніть увагу: якщо підсвічування печі (Q) перегоріло, ви можете без проблем продовжувати використовувати прилад. Щоб замінити підсвічування, зв'яжіться з уповноваженим представником по роботі з клієнтами.

Зверніть увагу: коли блокування поворотного диска активується, підсвічування печі залишається відключеним під час приготування страв. Це абсолютно нормально.