

Günter & Hauer

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ВИКОРИСТАННЮ

**ВБУДОВАНА ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА
із функцією мікрохвильової печі**



EOK 4502

**Дякуємо Вам за довіру
та придбання продукції
GÜNTER & HAUER!**

*Ця інструкція була розроблена,
щоб полегшити користування приладом.*

*Вона допоможе ознайомитись
із новою технікою якомога швидше.*

Переконайтеся, що Ви отримали прилад без ушкоджень.

*При виявленні пошкоджень зверніться, будь ласка, до тієї
торговельної організації, де Ви здійснили придбання.*

Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті:

www.gunter-hauer.ua

ЗМІСТ

1) Запобіжні заходи.....	4
2) Установка захисту від замикання.....	8
3) Чищення.....	9
4) Контрольна панель.....	10
5) Монтаж та підключення.....	14
6) Інструкція з вибору посуду.....	17
8) Експлуатація.....	20
9) Рекомендації з приготування.....	29
10) Несправності та їх усунення.....	53
11) Технічні характеристики.....	55

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ!

Для запобігання можливого впливу електромагнітного випромінювання:

1) Ні за яких обставин не слід включати піч з відчиненими дверцятами, ламати блокувальні фіксатори або вставляти будь-які предмети в отвори для блокувальних фіксаторів.

2) НЕ допускайте потрапляння сторонніх предметів між дверцятами і передньою поверхнею печі, а також накопичення частинок їжі або осаду м'якочого засобу на ущільнюючих поверхнях.

(!) УВАГА: Не використовуйте піч у разі пошкодження дверцят і / або поломки її деталей (петлі, замки) або ущільнювачів. Усі ремонтні роботи і регулювання у мікрохвильовій печі повинен здійснювати тільки кваліфікований фахівець.

ДОПОВНЕННЯ

Якщо не підтримувати чистоту печі, може відбутися пошкодження поверхні, що несе ризик скорочення терміну служби пристрою, а також виникнення небезпечної ситуації.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Щоб уникнути виникнення пожежі, враження струмом, травм або впливу електромагнітного випромінювання печі, під час експлуатації приладу дотримуйтеся основних вимог з безпеки, описаних нижче:

(!) УВАГА: Рідини та інші продукти не можна розігрівати в герметично закритих контейнерах, адже вони можуть вибухнути.

(!) УВАГА: Будь-які модифікації та ремонт мікрохвильової печі, пов'язані зі зняттям захисту від впливу електромагнітного випромінювання, повинні виконуватися тільки кваліфікованими фахівцями.

3. Цей пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років і дорослі люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи, у яких відсутні необхідні знання або досвід, якщо їх дії контролюються або якщо вони проінструктовані щодо безпечного використання приладу і усвідомлюють можливі ризики. Дітям не слід грати з пристроєм. Очищення та обслуговування пристрою можуть виконуватися дітьми тільки під наглядом.

4. Тримайте прилад і його провід в недоступному місці для дітей молодше 8 років.

5. Використовуйте тільки той посуд, яка підходить для мікрохвильових печей.

6. Необхідно регулярно чистити піч, а також видаляти з неї залишки їжі.

7. При розігріві їжі в пластиковому або паперовому контейнері стежте за піччю, оскільки можливе займання.

8. При появі диму вимкніть пристрій або відключіть його від джерела живлення і залиште дверцята печі закритими, щоб стримати полум'я.

9. Не допускайте перегріву їжі. Особливо це актуально при розігріванні невеликої кількості їжі.

10. Не використовуйте внутрішній простір печі для зберігання. Не зберігайте всередині різні предмети, у тому числі хліб, печиво і т.д.

11. Зніміть з проводів будь-які зтяжки, металеві ручки з паперового або пластикового посуду перед розміщенням їх у печі. Причина: може утворитися електрична дуга або іскріння, що призведе до пошкодження печі.

12. Встановіть дану піч тільки згідно інструкції з монтажу, яка поставляється разом із приладом.

13. Яйця, зварені круто, не можна розігрівати в мікрохвильових печах, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення розігрівання в мікрохвильовій печі. Також не можна розігрівати герметично закриті пляшки, банки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори і т.д.

14. Дана піч призначена для домашнього або аналогічного використання, як наприклад:

-на кухні для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих просторах;

-
- гістями в готелях, мотелях та інших житлових просторах;
 - фермерських будинках;
 - житло типу «bed and breakfast».

15. Щоб уникнути небезпечних ситуацій, заміна пошкодженого кабелю живлення повинна виконуватись виробником, співробітником сервісної служби або іншим кваліфікованим фахівцем.

16. Не використовуйте і не зберігайте прилад на вулиці.

17. Не використовуйте дану піч біля води, у вологому приміщенні (напр. підвал) або біля басейну.

18. Пристрій і його деталі можуть сильно нагріватися при використанні. Будьте обережні, уникайте контакту з нагрівальними елементами. Тримайте кабель далеко від нагрітих деталей і джерел тепла. Не перекривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Ці матеріали можуть спалахнути при контакті з гарячим повітрям, що виходить з печі.

19. Не залишайте кабель звисаючим з краю столу або стільниці.

20. Якщо не підтримувати чистоту печі, може відбутися пошкодження поверхні, що несе ризик скорочення

терміну служби пристрою, а також виникнення небезпечної ситуації.

21. Для запобігання опіку вміст пляшечок для годування і банок для дитячого харчування слід розмішати або струсити, а перед споживанням необхідно перевірити температуру.

22. Нагрівання в мікрохвильовій печі ємностей з напоями може призвести до сповільненого бурхливого кипіння, тому для запобігання цій ситуації при поводженні з такими ємностями необхідно вжити заходів обережності.

Для запобігання цій ситуації ЗАВЖДИ витримуйте 20 секунд після того, як піч відключиться, щоб дати температурі можливість вирівнятися.

23. Люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями (включаючи дітей) та особи, що не мають достатньо досвіду та навичок, не повинні користуватися цим пристроєм, якщо їх дії не контролюються, або якщо вони попередньо НЕ проінструктовані особою, яка відповідає за їх безпеку.

25. Дітям не слід грати з пристроєм. Очищення та обслуговування пристрою можуть виконуватися дітьми тільки під наглядом.

26. Прилад не може управлятися за допомогою зовнішнього таймера або окремого дистанційного пульта управління.

27. Зовнішні частини приладу можуть сильно нагріватися при його використанні. Щоб уникнути опіків, не залишайте дітей без нагляду поряд з приладом.

28. Забороняється використовувати для чищення приладу паровий очищувач.

29. Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні, уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.

30. Використовуйте тільки датчик температури, рекомендований для даної печі (для печей укомплектованих місцем для датчика температури).

31. Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Щоб уникнути опіків, іскріння і спалахів не нагрівайте тканини і пакети, килимки, тапочки, губки, сирий одяг, пакети, наповнені зернами, і так далі.

РОЗПАКОВУВАННЯ



Обладнання під час транспортування було захищено від пошкодження.

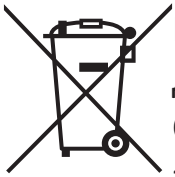
Після розпакування обладнання просимо Вас зняти елементи пакування способом, безпечним для навколишнього середовища.

Всі матеріали, які застосовувалися для упаковки, є безпечними для навколишнього середовища та на 100% підлягають вторинній переробці, що позначено відповідним символом.

УВАГА! Пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, шматки пінопласту і т.п.) у процесі розпакування повинні бути недоступні для дітей.

Для отримання більш докладної інформації з вторинної переробки цього приладу слід звертатися у відповідне відомство (департамент екології та охорони навколишнього середовища), в службу очищення або в магазин, де Ви придбали прилад.

ПІСЛЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Цей прилад відповідає Директиві ЄС 2002/96/ЄС. Спеціальний знак, який зображає перекреслений

■ сміттєвий контейнер, означає, що цей прилад

повинен бути утилізований окремо від побутових відходів відповідно до існуючих норм. Ви допоможете уникнути негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людей, які можуть бути викликані неправильною переробкою по закінченні терміну служби.

Утилізація приладу повинна проводитися відповідно до чинного природоохоронного законодавства та правил утилізації відходів.

УСТАНОВКА ЗАХИСТУ ВІД ЗАМИКАННЯ

Дотик до деяких внутрішніх деталей і елементів може призвести до серйозних травм або смерті.

Не розбирайте даний прилад.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

НЕБЕЗПЕКА ВРАЖЕННЯ СТРУМОМ!

Неправильне застосування заземлення може стати причиною ураження електричним струмом.

Не вставляти штекер в гніздо, перш ніж обладнання не буде правильно підключено і заземлено.

Дане обладнання слід заземлити. У разі короткого замикання заземлення зменшує ступінь небезпеки ураження електричним струмом, забезпечуючи відтік електричного струму. Даний виріб обладнано кабелем, що має дрід заземлення і відповідний штекер.

Штекер повинен підключатися до правильно встановленої розетки із заземленням.

Якщо Ви неповністю зрозуміли інструкцію заземлення або у Вас виникли сумніви, чи правильно заземлено обладнання, слід звернутися до висококваліфікованого електрика чи техніка з ремонту обладнання.

Якщо необхідно використовувати подовжувач, то слід застосовувати тільки трьохжильний кабель із гніздом для електрозаземлення.

Виробник не несе відповідальності за шкоду або травми, які є результатом підключення мікрохвильової печі до джерела електроживлення без захисту заземлення або з несправним захистом заземлення.

1. У мікрохвильовій печі передбачений короткий мережевий кабель, щоб уникнути небезпеки у разі спалаху, а також раптового відключення мікрохвильової печі з причини того, що хтось спіткнувся об довгий кабель.

2. Якщо застосовується подовжувач:

1) Номінальні знаки електричних даних на подовжувачі повинні відповідати (бути такої ж величини) номінальним електричним даним устаткування.

2) Подовжувач повинен бути з трьохжильного кабеля із заземленням.

3) Довгий кабель повинен бути проведений так, щоб не звисати зі стільниці або столу, щоб діти не могли потягнути за нього, а також щоб хтось не зачепився за нього і мимоволі не відключив обладнання.

ЧИЩЕННЯ

Щоб уникнути скупчення жиру і частинок продуктів, слід регулярно чистити наступні деталі мікрохвильової печі:

- Внутрішні та зовнішні поверхні.
- Дверцята та ущільнювачі дверцят.
- Обертовий піднос і роликів підставки.

Перед початком чищення переконайтеся, що прилад відключений від живлення.

1. Видаляйте всі бризки і плями з внутрішніх поверхонь або роликів підставки за допомогою мильного розчину і тканини. Промивайте і витирайте насухо.

2. Для чищення зовнішніх поверхонь і аксесуарів печі використовуйте м'яку тканину і теплу мильну воду. Промивайте і витирайте насухо.

3. **ЗАВЖДИ** підтримуйте в чистоті ущільнювачі дверцят і надійно закривайте дверцята.















4. Не використовуйте абразивні матеріали, хімічно активні речовини і гострі металеві скребки для чистки скляних дверцят мікрохвильової печі, так як це може стати причиною подряпин і тріщин на склі.

5. **ПОРАДА:** Щоб розм'якшити затверділі частинки продуктів і усунути запахи, поставте на обертовий піднос чашку води (300 мл) з розбавленим лимонним соком (половина лимона) і нагривайте її протягом десяти хвилин, включивши піч на повну потужність. По завершенню протріть поверхні сухою і м'якою тканиною.





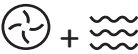
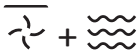
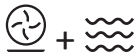
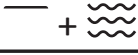

КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ












Символи на контрольній панелі

	Мікрохвильова піч
	Конвекція за технологією 3D Hot air
	Гриль та вентилятор
	Гриль
	Режим «Піца»
	Пам'ять
	Налаштування параметрів
	Температура / Вага
	Автоматичні програми
	Розморожування
	Затиснути: Захист від дітей Швидке натискання: Швидке розігрівання
	Годинник
	Кнопка старту
	Одне натискання: Стоп Подвійне натискання: Відміна

ОПИС ФУНКЦІЙ

Функція	Використання
	Класичний режим мікрохвильової печі. Підходить для розморожування, підігріву та приготування.
	Для приготування бісквітів у формах для випікання, тартів, чизкейків, а також тортів, піци та невеликої випічки.
	Дозволяє приготувати страви із птиці зі скоринкою. Також підходить для приготування запіканок та страв на грилі.
	Для заморожених напівфабрикатів та страв які потребують багато тепла знизу.
—	Гриль. Ідеальний варіант, для приготування стейків, сосисок, шматочків риби або хлібу.
	Для швидкого смаження страв
	Найкраще підходить до приготування запіканок та страв на грилі, напр. із птиці. Дозволяє рівномірно приготувати страву.
	Для швидкого смаження страв.
	Для швидкого приготування страв та додавання їм скоринки.
* 	2 програми розморожування.
A	13 автоматичних програм приготування на вибір.

Параметр	Опис
Авто	13 автоматичних програм приготування на вибір
Температура	 : 50,100,105,110...230  : 100,105,110...230  : 100,105,110...230  +  : 50,100,105,110...230  +  : 100,105,110...230  +  : 100,105,110...230
Вага	Встановлення ваги страви
Час	Встановлення часу приготування
НВЧ	Оберіть необхідну потужність мікрохвиль: 100W, 300W 450W, 700W або 900W

Вентилятор охолодження

Даний прилад обладнаний вентилятором охолодження, який вмикається під час роботи духової шафи. Тепло виводиться у вентиляційний отвір над дверцятами шафи.

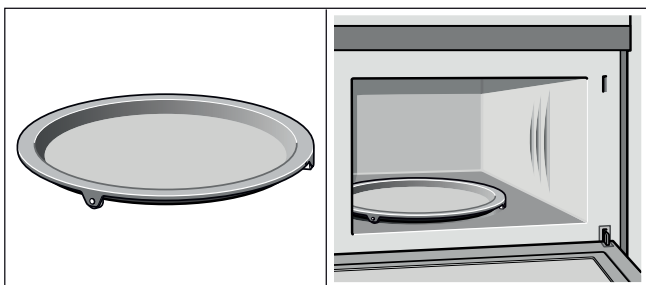
Вентилятор охолодження працює деякий час після завершення приготування.

Під час роботи духової шафи на дверцятах та внутрішніх стінках приладу може з'являтися конденсат. Це не є дефектом та не впливає на роботу приладу. Видаліть конденсат після приготування м'якою тканиною.

УВАГА!

Не блокуйте вентиляційні отвори: це може спричинити перегрівання приладу.

АКСЕСУАРИ



Обертальна тарілка

Використається для приготування їжі, а також є основою для встановлення решітки.

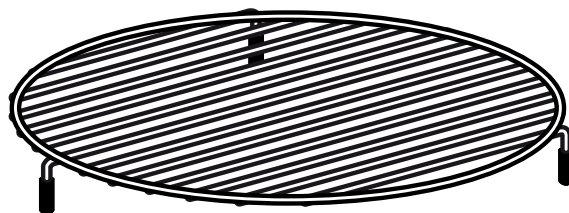
Продукти, які потребують багато тепла знизу, можна класти безпосередньо на обертальну тарілку. Тарілка може обертатися як за годинниковою, так і проти годинникової стрілки.

Встановіть обертальну тарілку на спеціальне кріплення у центрі шафи. Перед використанням переконайтесь, що тарілка надійно та правильно встановлена.

- Ніколи не використовуйте духову шафу без обертальної тарілки.
- Обертальна тарілка може витримати вагу до 5 кг.
- Обертальна тарілка повинна обертатися під час усіх режимів приготування.

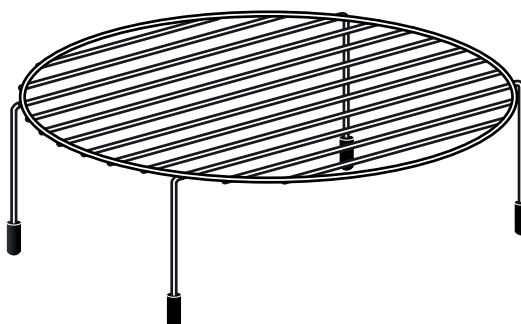
Низька решітка

Потрібна для приготування у режимі НВЧ, а також для випікання та підсмажування.



Висока решітка

Використовується у режими грилю. Наприклад, для стейків, ковбасок та приготування тостів.

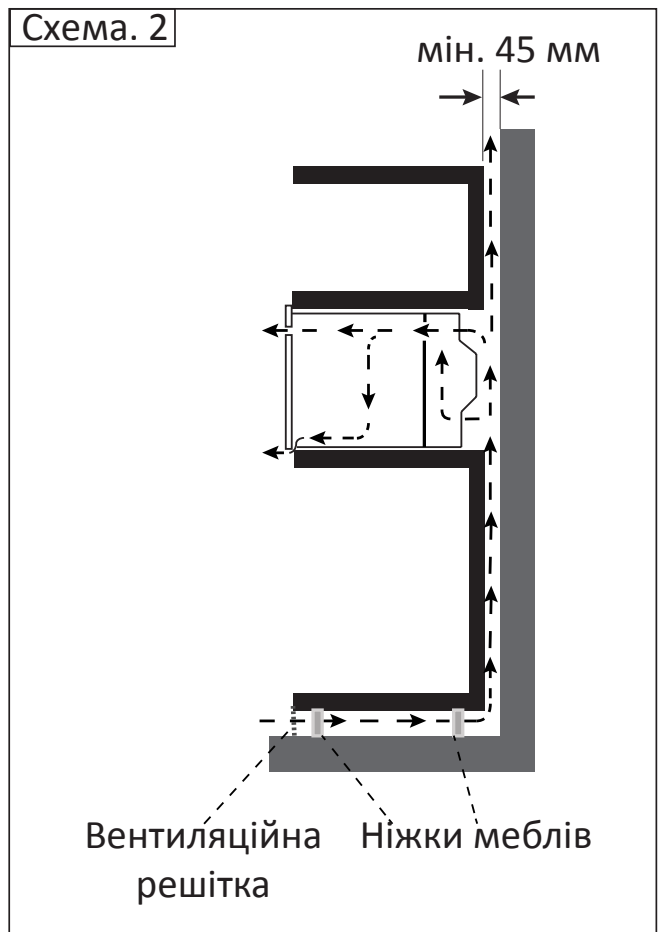


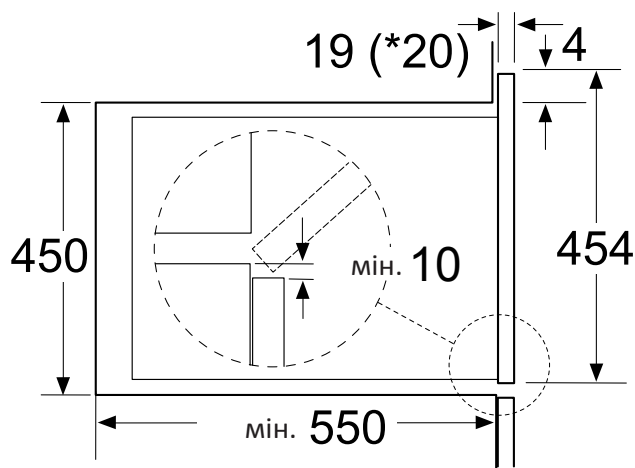
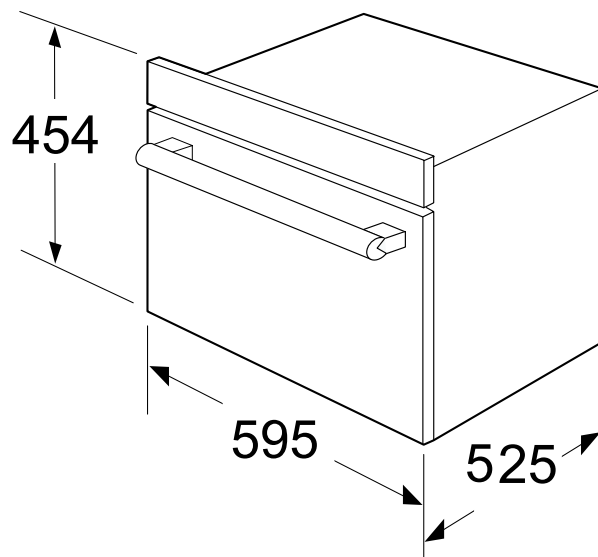
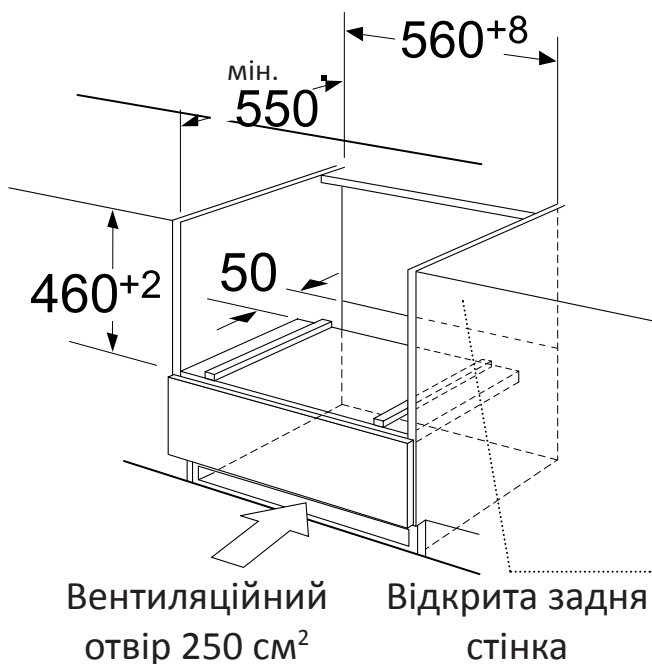
Примітка:

Типи, кількість та наявність певних аксесуарів у комплекті можуть відрізнятися.

МОНТАЖ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Обладнання призначене винятково для домашнього використання.
- Духовою шафою можна користуватися тільки після вбудовування її в кухонні меблі.
- Забороняється встановлювати даний прилад на стільницю або в шафу.
- Меблева ніша під установку приладу не повинна мати задньої стінки.
- Слід залишити зазор мінімум у 45 мм між стіною і задньою стінкою приладу (див. Схему 2).
- Слід передбачити у меблях вентиляційний отвір розміром 250 см^2 спереду.
- Не блокуйте вентиляційні та усмоктувальні отвори.
- Меблі під установку повинні бути термостійкими та витримувати температури до $90\text{ }^\circ\text{C}$.





Примітка: Залиште невеличкий проміжок над духовою шафою.

Вбудовування

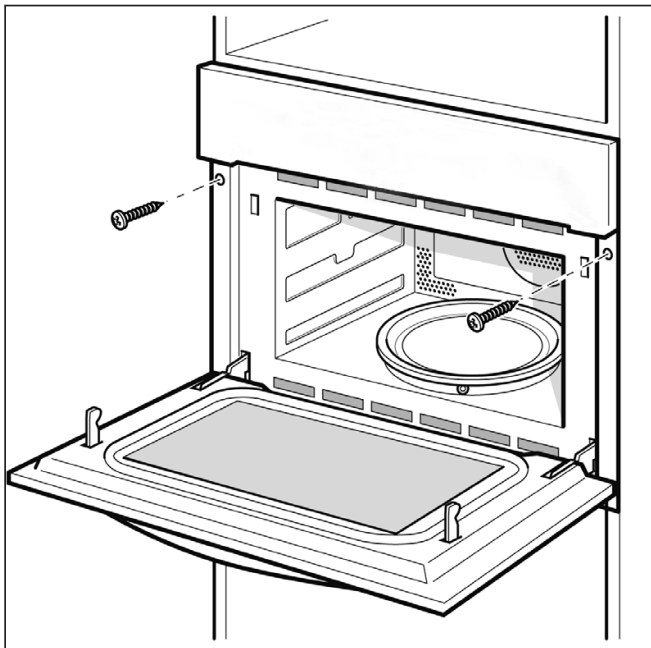
Не тримайте прилад за ручку дверцят при монтажі та перенесенні. Ручка дверцят не витримає вагу приладу та може зламатися.

1. Обережно вставте духову шафу у нішу для вбудовування. Переконайтесь при цьому, що шафа відцентрована.
2. Відкрийте дверцята та зафіксуйте шафу гвинтами.

(!) УВАГА: Виробник не несе відповідальність за травми та пошкодження обладнання і майна, отримані внаслідок недотримання описаних вимог.

(!) УВАГА: доступні поверхні можуть бути гарячими під час роботи духової шафи.

*Розміри можуть змінюватись.
Актуальну інформацію уточнюйте на офіційному сайті виробника.*



▪ Довгий кабель повинен бути проведений так, щоб він не звисав зі стільниці або столу, щоб не могли потягнути за нього діти, а також, щоб хтось не зачепився за нього і мимоволі не відключив обладнання.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

1. Прилад поставляється зі штекером і повинен бути підключений тільки в правильно встановлену розетку.
2. Параметри струму повинні відповідати значенням, зазначеним у заводській табличці.
3. Встановлення розетки і заміна кабелю живлення повинні здійснюватися тільки кваліфікованим спеціалістом.
4. Якщо потрібно виконати постійне підключення, переконайтеся, що на лінії живлення наявний багатополісний перемикач з відстанню між контактами не менше 3 мм.
5. Дозволяється підключення через адаптери та подовжувачі за умови, що вони повністю відповідають технічним вимогам і стандартам, що й кабель живлення, який додається до печі.

У всіх інших випадках перевантаження може призвести до пожежі.

ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ ДЛЯ НВЧ

ТИП ПОСУДУ	ПРИДАТНІСТЬ ДЛЯ НВЧ	ПРИМІТКИ
Алюмінієва фольга	✓X	Може використовуватися в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від пригорання. Близьке розташування фольги до стінок печі або використання фольги у великій кількості може призвести до утворення електричної дуги.
Посуд для отримання скоринки	✓	Не розігрівайте попередньо більш восьми хвилин. Дотримуйтесь інструкцій виробника. Дно посуду повинно бути товщиною мінімум 5 мм. Неправильне використання може призвести до пошкодження поворотної тарілки.
Фарфор та кераміка	✓	Фарфор, кераміку, глазуровану кераміку і тонкостінний фарфор зазвичай можна використовувати, якщо на них немає металевих оздоблень.
Одноразовий посуд з поліефірного волокна	✓	Такий посуд зазвичай використовується для упаковки заморожених продуктів.
Вощений або жиронепроникний папір	✓	Може використовуватися для збереження вологості та попередження розбризкування.
Пакети для приготування їжі	✓X	Дотримуйтесь інструкцій виробника. Не закривати металевими затяжками. Робіть прорізи для виходу пари.
Термометри	✓X	Тільки призначені для використання в мікрохвильових печах (для м'яса і цукерок / карамелі).

Упаковка продуктів швидкого приготування:

- | | | |
|--|----|---|
| • Полістиролові стаканчики і контейнери | ✓X | Можна використовувати для розігріву продуктів. При перегріві полістирол може плавитися. |
| • Паперові пакети або газети | X | Ризик займання. |
| • Виготовлений із вторсировини папір або посуд з металевим оздобленням | X | Може стати причиною виникнення електричної дуги. |

Скляний посуд:

- | | | |
|------------------------------|---|---|
| • посуд для приготування | ✓ | Може використовуватися при відсутності металевої обробки. |
| • тонкостінний скляний посуд | ✓ | Може використовуватися для розігріву продуктів та рідин. При різкому нагріванні крихке скло може розбитися або лопнути. |
| • скляні банки | ✓ | Слід зняти кришку. Підходять тільки для розігріву. |

Метал:

- | | | |
|--|---|---|
| • Блюда | | |
| • Пакети для заморозки із дротовою обв'язкою | X | Може стати причиною виникнення електричної дуги або займання. |

Пластик		
• Контейнери	✓X	Зокрема, жароміцний термопластик. Деякі інші види пластику при високій температурі можуть деформуватися або знебарвлюватись. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Харчова плівка	✓X	Може використовуватись для збереження вологи. Не повинна торкатися продуктів. Будьте обережні, щоб не обпектися гарячою парою, знімаючи плівку.
• Пакети для заморожування та/або приготування їжі	✓X	Тільки, якщо вони придатні для кип'ятіння або використання в печі. Дотримуйтеся інструкцій виробника. Не закривати металевими зтяжками. Не повинні бути закриті герметично. При необхідності проткніть виделкою.
Папір та дерево		
• Тарілки, чашки, серветки з текстилю або паперу	✓	Для приготування протягом короткого часу і розігрівання. Для поглинання надлишкової вологи.
• Перероблений папір	✓X	Може стати причиною виникнення електричної дуги.
• Дерево	✓X	Дерево буде постійно втрачати вологу і висихати в НВЧ, що призведе до його подальшого руйнування.

✓: Рекомендується

✓X: Використовувати з обережністю

X: Не рекомендується


ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Духова шафа обладнана сучасною системою електронного управління для регулювання параметрів приготування або розігрівання їжі, що дозволить отримати відмінні результати.


1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ.


Коли духовна шафа буде підключена до розетки, на табло з'явиться значення "00:00", пролунає звуковий сигнал. Потім слід:

1) Користуючись кнопками « — + » виставте бажаний час від 00:00 до 23:59.

2) Для підтвердження часу натисніть .

2. ЗМІНА ЧАСУ.

1. Затисніть кнопку  на 3 секунди в стані очікування. Поточний час зникне, а потім почне блимати на дисплеї.


2. Встановіть необхідний час кнопками « — + », та натисніть  для підтвердження.

4. НАЛАШТУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.

Ця духовна шафа дає широкі можливості способів приготування Ваших улюблених страв. Нижче — короткий опис вибору бажаного способу нагріву, температури, часу та налаштування грилю.


Вибір типу нагрівання та температури:


Приклад: Приготування їжі в режимі конвекції при температурі 200 °C протягом 25 хвилин.

1) Оберіть режим конвекції, натиснувши кнопку .

2) Температура за замовчуванням 180 °C буде блимати на дисплеї.


3) Встановіть температуру на 200 °C кнопками « — + ».

4) Натисніть кнопку  та встановіть час приготування на 25 хвилин.


5) Для початку приготування натисніть  +30Sec.


Відкриття дверцят під час приготування.

Робота шафи буде призупинена.


Після закриття дверцят натисніть кнопку  +30Sec, щоб продовжити приготування.

Призупинення операції.


Натисніть , щоб поставити приготування на паузу.

Для продовжування приготування натисніть  +30Sec.


ЗМІНА ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ.

Можна виконати у будь-який час. Натисніть кнопку . Потім за допомогою кнопок « — + » встановіть бажаний час приготування.

ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ.

Можна виконати у будь-який час. Натисніть кнопку . Потім за допомогою кнопок « — + » встановіть бажаний час приготування.

ВІДМІНА ОПЕРАЦІЇ.

Щоб відмінити будь-яку операцію, натисніть кнопку  двічі.

ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Завдяки цій функції ваша духовна шафа може досягти необхідної температури за дуже короткий час.

Швидкий попередній нагрів доступний тільки у наступних режимах:



 - Конвекція

 - Гриль та вентилятор

 +  - Мікрохвилі та конвекція



 +  - Мікрохвилі та гриль


 - Режим «Піца»

 +  - НВЧ + Піца


Для досягнення максимального ефекту страву слід ставити тільки після завершення фази попереднього нагріву.

1) Оберіть тип приготування та температуру.

2) Натисніть кнопку .
На дисплеї з'явиться символ .

3) Для старту натисніть "".

Після завершення попереднього нагріву пролунає сигнал та символ на дисплеї зникне. Покладіть страву в духову шафу.

Для того, щоб припинити попередній нагрів, натисніть кнопку  або відкрийте дверцята духовки.

ПРИМІТКИ:

1. Функція попереднього нагріву працює тільки, якщо вже було обрано та налаштовано режим приготування. Протягом попереднього нагріву функція мікрохвильової печі відключена.

2. Відкрити дверцята духовки та покласти їжу для подальшого приготування в обраному режимі можна тільки після того як пролунає сигнал та іконка попереднього нагріву буде блимати на дисплеї.

РЕЖИМ НВЧ

Режимом мікрохвильової печі можна користуватися незалежно від інших режимів приготування або комбінувати з іншими режимами.

Примітка:


У кінці цієї інструкції, у розділі рекомендацій, Ви знайдете приклади щодо розморожування, нагріву та приготування їжі у режимі мікрохвильової печі.

(!) УВАГА! Регулювання часу з точністю в межах:

0---1 хв:	5 секунд
1---5 хв:	10 секунд
5---15 хв:	30 секунд
15---60 хв:	1 хвилина
60 хв:	5 хвилин


За допомогою меню даної печі Ви зможете обрати режим потужності, найбільш відповідний під конкретні задачі. Існує 5 рівнів потужності на вибір.

Максимальний час приготування становить 99 хвилин і 99 секунд.

Для вибору потужності натискайте кнопку  до появи на дисплеї бажаного рівня.


ПОТУЖНІСТЬ	ПРИЗНАЧЕННЯ
100W	-Розморожування чутливих/делікатних продуктів -розморожування продуктів неправильної форми -Пом'якшення морозива -приготування опари
300W	-Розморожування -Топлення шоколаду та масла
450W	-приготування рису, супу
700W	-Розігрівання -приготування грибів, молюсків, приготування страв з яйцями та сиром
900W	-Кип'ятіння води, повторний підігрів -приготування курча, риби, овочей


Примітки:


- При натисканні кнопки  на дисплеї загоряється максимальна потужність.
- Максимальний час приготування з потужністю 900 W — 30 хвилин.
- З рештою потужностей — 1 година 30 хвилин.


НАЛАШТУВАННЯ

Приклад: Потужність: 300 W; Час приготування: 17 хвилин.

1. Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикатор потужності 900 W, та стандартний час приготування.

2. Натисніть кнопку  ще раз — індикатор потужності почне блимати. Встановіть потужність на 300 W за допомогою кнопок « — + ».

3. Натисніть кнопку . Індикатор часу почне блимати. Встановіть час приготування на 17 хвилин кнопками « — + ».

4. Натисніть кнопку  для початку приготування. Час почне зворотній відлік.


Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал та піч вимкнеться.

Відкривання дверцят протягом приготування автоматично припиняє роботу.


Щоб продовжити приготування закрийте дверцята та натисніть

кнопку  _{+30Sec}.

Зміна часу приготування



Можна зробити у будь-який момент. Натисніть кнопку . Встановіть необхідний час кнопками « — + ».

Зміна потужності приготування.


Можна зробити у будь-який момент. Натисніть кнопку .

Встановіть необхідну потужність кнопками « — + ».

Призупинення операції

Натисніть один раз кнопку . Піч буде поставлена на паузу. Щоб продовжити приготування, натисніть кнопку  +30Sec.

Відміна операції

Для відміни операції натисніть кнопку  двічі.

Примітка:

- При відкриванні дверцят під час приготування вентилятор може продовжувати працювати. Це не є несправністю.







КОМБІ РЕЖИМ

У даному режимі для приготування їжі також використовується гриль та конвекція. Мікрохвилі дозволяють приготувати вашу страву швидше, а гриль — додати рум'яної скоринки.

Приготування у цьому режимі можливе на усіх рівнях потужності, окрім 900 W.

НАЛАШТУВАННЯ КОМБІ РЕЖИМУ

Приклад: мікрохвилі 100 W, конвекція 190 °C , 17 хвилин.

1. Натисніть кнопку .
2. Початкова температура буде встановлена на 180 °C . Виставте кнопками « — + » температуру 190 °C .
3. Натисніть кнопку , щоб увімкнути режим « + ». На дисплеї з'явиться потужність 300 W. Встановіть кнопками « — + » потужність 100 W.
4. Натисніть кнопку  та встановіть час приготування — 17 хвилин.
5. Натисніть кнопку  +30Sec для початку приготування. Час почне зворотній відлік.

Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал та піч вимкнеться.

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

Автоматичні програми дозволяють готувати їжу дуже легко. Все, що потрібно, — це обрати програму та встановити вагу страви. Автоматична програма встановить оптимальні налаштування. Ви можете обрати між 13 програмами. Завжди кладіть їжу в ненагріту шафу.


ПРИКЛАД: Автоматична програма №3, вага 1 кг.

1. Натисніть кнопку **A**. На дисплеї з'явиться номер першої програми.

2. Оберіть програму P03 кнопками «— +».

3. Натисніть кнопку 

4. Встановіть вагу кнопками «— +». Час приготування також буде на дисплеї.

5. Натисніть кнопку  +30Sec для початку приготування. Час почне зворотній відлік.

ПРОГРАМИ	КАТЕГОРІЯ ПРОДУКТІВ	ПРОДУКТИ
P-01**	Овочі	Свіжі овочі
P-02**	Гарніри	Чищена картопля
P-03*		Смажена картопля
P-04	Птиця / Риба	Курча шматочками
P-05*	Випічка	Тістечко
P-06*		Яблучний пиріг
P-07*		Пиріг із заварним кремом
P-08**	Підігрів	Напій / Суп
P-09**		Готова страв
P-10**		Соус / Тушкована страв / Підготовлена страв
P-11*	Напівфабрикат	Заморожена піца
P-12		Заморожені чіпси
P-13*		Заморожена лазанья

Примітки:


■ Програми, позначені *, призначені для попереднього підігріву страв.

Під час підігріву час приготування буде поставлене на паузу. На дисплеї буде світитись символ попереднього нагріву. Після завершення програми пролунає сигнал та символ підігріву буде блимати.

■ Програми, позначені **, використовують тільки режим НВЧ.

▪ У програмах P03, P04, P05, P06, P07, P11, P12 та P13 їжу слід класти на високу (60 мм) решітку.

Відміна операції

Для відміни операції натисніть кнопку  двічі.

Зміна часу приготування

Під час використання автоматичних програм зміна часу приготування неможлива.

Завершення програми

Після завершення програми пролунає сигнал. Піч вимкнеться.

Зміна програми приготування

Після старту програми змінити вагу або обрати іншу програму неможливо.

РОЗМОРОЖУВАННЯ


Можливо використовувати 2 програми для розморожування м'яса, птиці та хліба.

1. Натисніть кнопку. На дисплеї з'явиться номер першої програми.

2. Оберіть необхідну програму кнопками.

3. Натисніть кнопку 

4. Встановіть вагу продуктів кнопками « — + ».

5. Натисніть кнопку  для початку приготування. Час почне зворотній відлік.

ПРОГРАМА	ПРОДУКТИ	ВАГА
d 01*	м'ясо, птиця та риба	0.20 - 1.00
d 02*	хліб, випічка та фрукти	0.10 - 0.50

ПРИМІТКИ.

▪ Підготовка їжі

Використовуйте їжу, яка була заморожена при температурі -18 °C та зберігалася порціями. Звільніть їжу від упаковки, щоб розморозити її та зважити. Щоб обрати оптимальну програму, слід знати вагу їжі.

▪ Видаліть всю рідину, яка з'явиться під час розморожування м'яса та птиці.

▪ Жароміцний посуд

Використовуйте тільки рекомендований тип посуду. Не накривайте їжу під час приготування.

■ Під час розморожування курки та її частин (d 01), два рази пролунає сигнал, коли слід перевернути їжу на інший бік.


Час відстоювання

Після розморожування їжу слід залишити ще на 10-30 хвилин, доки вона не досягне стабільної температури. Великі шматки м'яса потребують більше часу.

Пласкі шматки м'яса та вироби з фаршу слід розділити для запобігання злипання.

Після цього Ви можете продовжити приготування їжі. На цьому етапі можна видалити тельбухи з птиці.


ФУНКЦІЇ НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Дана духова піч має різні варіанти налаштування часу. Щоб увійти до меню та обрати індивідуальні опції, натисніть . Будь-яку функцію часу, що була обрана раніше, можна змінити за допомогою кнопок « — + ».



Встановлення таймеру.

Ви можете використовувати таймер незалежно від духової шафи.


Таймер має самостійний звуковий сигнал. Це дозволяє розрізнити сигнали таймеру та сигнал духової шафи.

1. У режимі очікування натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться «00:00».

2. Встановіть необхідний час кнопками « — + ». Максимальний час таймеру — 5 годин.

3. Для запуску таймеру натисніть кнопку  .

4. Після завершення таймеру пролунає сигнал.

5. Щоб вимкнути таймер, натисніть кнопку .

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете встановити бажаний час приготування вашої страви. Коли час приготування завершується, духові шафи вимикаються автоматично.

Після початку роботи час приготування почне зворотній відлік на дисплеї.

Після завершення приготування страви пролунає сигнал. Духова шафа припинить роботу.




ЗАХИСТ ВІД ДІТЕЙ

Духова шафа має функцію захисту від дітей для попередження випадкового включення печі дітьми.



При активному режимі захисту від дітей духовна шафа не реагує на будь-які налаштування. При цьому можна виставити час або таймер.

Включення захисту від дітей

Увага: будь-які налаштування часу приготування повинні бути анульовані.

Затисніть кнопку  /  приблизно на 3 секунди. На дисплеї з'явиться відповідний символ . Функція буде активована.

Вимкнення захисту від дітей

Затисніть кнопку  /  приблизно на 3 секунди. Символ функції на дисплеї зникне. Функція захисту від дітей деактивована.


Взаємодія з іншими функціями

Якщо будь-яка програма приготування була вже налаштована, включення функції захисту від дітей неможливе.



ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

Налаштування функції пам'яті

1. Після завершення налаштування режиму приготування замість

кнопки  натисніть **M**, щоб увійти до меню пам'яті. На дисплеї поперемінно будуть відображатися час приготування та поточний сегмент пам'яті.

Натисніть кнопку **M** ще раз, щоб обрати один із слотів пам'яті N1-N3. На дисплеї поперемінно будуть з'являтися символи N1, N2, N3. Після вибору слоту припиніть натискати.


3. Натисніть кнопку  для початку приготування з функцією пам'яті. Щоб скасувати налаштування, натисніть . Дисплей повернеться у попередній стан з часом приготування.

4. Якщо обраний слот пам'яті було вже використано раніше, усі дані будуть стерті новими налаштуваннями приготування.


Використання функції пам'яті


1. У стані очікування натисніть **M**. На дисплеї відобразиться програма. Час приготування та слот пам'яті будуть блимати поперемінно. Якщо раніше ви не налаштували жодного слоту пам'яті, на дисплеї буде відображатися поточний слот.

2. Натисніть **M** ще раз, щоб обрати бажаний слот пам'яті. На дисплеї поперемінно будуть з'являтися символи N1, N2, N3. Після вибору слоту припиніть натискати.

3. Натисніть , щоб почати приготування ^{+30Sec} згідно налаштувань в обраному слоті пам'яті.

ШВИДКИЙ СТАРТ

1. У стані очікування натисніть  ^{+30Sec} щоб почати приготування протягом 30 секунд з потужністю НВЧ — 900 W.

2. Під час приготування (окрім автоматичних програм та розморожування), кожне додаткове натискання  ^{+30Sec} збільшує час приготування мінімум на 30 секунд до максимально можливого.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

У цьому розділі представлена добірку рецептів та рекомендацій щодо оптимальних налаштувань.

А також інформація про відповідні аксесуари та їх правильну експлуатацію, поради щодо жароміцного посуду та методів його підготовки.

УВАГА

■ Усі дані щодо температури та часу приготування у таблицях далі приведені з урахуванням продуктів харчування та страв, поміщених у ненагріту попередньо духову шафу.

■ Попередній нагрів слід робити тільки, якщо це вказано у таблиці.

■ Перед використанням видаліть усі зайві аксесуари з духовки, які не будуть використані.

■ Не кладіть пергаментний папір, доки аксесуари попередньо не підігріті.

■ Час, приведений у таблицях, є орієнтовним і залежить від якості та складу їжі.

- Використовуйте аксесуари у комплекті. Додаткові аксесуари можна придбати у спеціалізованих магазинах або відділах післяпродажного обслуговування.

- Завжди користуйтеся терморухавичками під час вилучення аксесуарів або посуду з нагрітої духовки.

РОЗМОРОЖУВАННЯ, ПІДГРІВ ТА ПРИГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ НВЧ.

Час, приведений у таблицях, є орієнтовним. Він може змінюватися залежно від використовуваного посуду, якості, температури і консистенції їжі.

У таблицях наведено діапазон часу приготування. Починайте з найменшого часу, а при необхідності збільшуйте тривалість приготування.

У разі відсутності даних щодо налаштувань часу приготування для кількості їжі, яку Ви підготували, скористуйтеся наступним правилом вибору необхідного часу:

- Вдвічі більше їжі = подвойте час приготування.

- В половину менше їжі = зменшіть час приготування на 50%.

Розморожування

■ Покладіть заморожену їжу у відкритий контейнер на низьку решітку.

■ Делікатні продукти, наприклад, такі як ноги і крила курчати можна накрити невеликими шматочками фольги.

Фольга не повинна торкатися внутрішніх стінок духової шафи.

Фольгу можна видалити після досягнення половини часу розморожування.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Тип продукту	Вага	Потужність мікрохвиль, W Час приготування, хв	Примітки
Цілі шматки м'яса (яловичина, телятина або свинина — на кості або без)	800г	300W, 15хв + 100W, 10-20хв	Перевернути декілька разів.
	1кг	300W, 20хв + 100W, 15-25хв	
	1,5кг	300W, 30хв + 100W, 20-30хв	
Скибочки або шматочки м'яса яловичини, телятини або свинини	200г	300W, 3хв + 100W, 10-15хв	Прибрати будь-які розморожені частини під час перевертання.
	500г	300W, 5хв + 100W, 15-20хв	
	800г	300W, 8хв + 100W, 15-20хв	
М'ясний фарш	200г	100W, 10-15хв	Перевернути декілька разів. Видалити будь-яке розморожене м'ясо.
	500г	300W, 5хв + 100W, 10-15хв	
	800г	300W, 8хв + 100W, 15-20хв	
Птиця або частини птиці	600г	300W, 8хв + 100W, 10-15хв	Перевернути під час приготування.
	1,2кг	300W, 15хв + 100W, 25-30хв	
Качка	2кг	300W, 20хв + 100W, 30-40хв	Перевернути кілька разів.
Філе, стейк або шматочки риби	400г	300W, 5хв + 100W, 10-15хв	Прибрати будь-які розморожені частини.
Ціла риба	300г	300W, 3хв + 100W, 10-15хв	-
	600г	300W, 8хв + 100W, 10-15хв	

Тип продукту	Вага	Потужність НВЧ, W Час приготування, хв	Примітки
Овочі, напр., горох	300г	300W, 10-15хв	Обережно помішуйте під час розморожування.
	600г	300W, 10хв + 100W, 10-15хв	
Фрукти, напр., малина	300г	300W, 7-10хв	Помішуйте обережно під час розморожування, приберіть розморожені частини.
	500г	300W, 8хв + 100W, 5-10хв	
Розморожування масла	125г	300W, 1хв + 100W, 2-4хв	Прибрати упаковку.
	250г	300W, 1хв + 100W, 2-4хв	
Буханка хліба	500г	300W, 6хв + 100W, 5-10хв	Перевертати під час приготування.
	1кг	300W, 12хв + 100W, 15-25хв	
Сухі торти, напр., бісквіт	500г	100W, 15-20хв	Тільки для тортів без глазури, вершків або заварного крему.
	750г	300W, 5хв + 100W, 10-15хв	
Вологі торти. напр., фруктовий флан, чизкейк	500г	300W, 5хв + 100W, 10-15хв	Тільки для тортів без крему, желатину та глазури.
	750г	300W, 7хв + 100W, 10-15хв	

- Покладіть їжу безпосередньо на обертальну тарілку

РОЗМОРОЖУВАННЯ, ПІДІГРІВ АБО ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНОЇ ЇЖІ.

▪ Звільніть готові страви від упаковки. Вони розігріються набагато швидше у жароміцному посуді. Різні компоненти страви можуть потребувати різного часу підігріву.

▪ Їжа, яка покладена плоско, приготується набагато швидше. Намагайтеся покласти їжу максимально плоско. Різні продукти не рекомендується укладати шарами один на одного.

▪ Розмішуйте або перевертайте їжу 2-3 рази протягом приготування.

▪ Завжди накривайте їжу. Якщо Ви не маєте необхідної кришки, скористайтеся тарілкою або спеціальною фольгою для НВЧ.

▪ Після підігріву залиште страву на 2-5 хвилин, доки вона досягне рівномірної температури.

▪ Завжди користуйтеся термо-рукавичками, щоб дістати розігріту страву.

Тип продукту	Вага	Потужність НВЧ, W Час приготування, хв	Примітки
Готові страви, страви на тарілці	300-400г	700W, 10-15хв	Звільніть страву від упаковки. Накрийте під час приготування.
Суп	400-500г	700W, 8-10хв	Жароміцний посуд з кришкою.
Тушковані страви	500г	700W, 10-15хв	
	1кг	700W, 20-25хв	
Скибочки або шматочки м'яса в соусі, напр., гуляш	500г	700 W, 15-20хв	
	1кг	700 W, 25-30хв	
Риба, напр., філе стейк	400г	700 W, 10-15хв	Накритий посуд.
	800г	700 W, 18-20хв	

Тип продукту	Вага	Потужність НВЧ, W Час приготування, хв	Примітки
Гарніри, напр., рис, паста	250г	700 W, 2-5хв	Жароміцний посуд з кришкою; додайте рідину.
	500г	700 W, 8-10хв	
Овочі, напр., горох, броколі, морква	300г	700 W, 8-10хв	Жароміцний посуд з кришкою; додайте 1 столову ложку води.
	600г	700 W, 15-20хв	
Шпинат	450г	700W, 11-16хв	Готувати без додавання рідини.

НЕБЕЗПЕКА ОПІКУ!

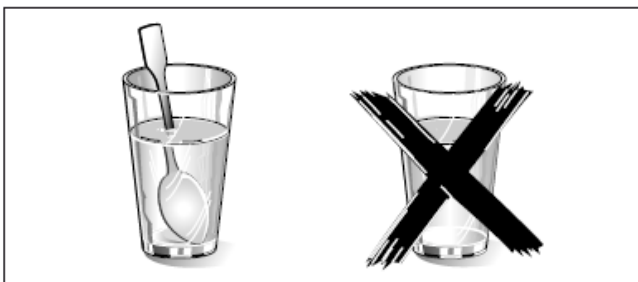
Є можливість відстроченого закипання при розігріванні рідини.

Це означає, що рідина досягає температури кипіння без звичних ознак кипіння. Але гаряча рідина може раптово закипіти та окропити, спричинивши опік.

Кожного разу при розігріванні рідини кладіть ложку в ємність. Це дозволить запобігти вищеописаній небезпеці опіку.

(!) УВАГА.

- Метал, напр. ложку у стакані, необхідно тримати на відстані якнайменш 2 см від стінок духової шафи. Іскри можуть пошкодити скло з внутрішньої сторони дверцят духовки.
- Перемішуйте або перевертайте їжу декілька разів під час приготування. Перевіряйте температуру.



Тип продукту	Вага	Потужність НВЧ, W Час приготування, хв	Примітки
Готові страви, страви на тарілці	350- 500г	700 W, 5-10хв	Звільніть страву від упаковки. Накрийте під час приготування.
Напої	150мл	900 W, 1-2хв	УВАГА! Покладіть ложку у стакан. Не перегрівайте алкогольні напої. Перевіряйте протягом підігріву.
	300мл	900 W, 2-3хв	
	500мл	900 W, 3-4хв	

Дитяча їжі, напр., дитяча пляшка	50мл	300 W, approx. 1хв	Покладіть пляшечки на обертальну тарілку, не накриваючи їх. Добре струсити або перемішати після підігріву. Обов'язково перевірте температуру їжі, перш ніж давати дитині.
	100мл	300 W, 1-2хв	
	200мл	300 W, 2-3хв	
Суп (1 чашка)	175г	900 W, 2-3хв	-
2 чашки	175г x2	900 W, 4-5хв	
3 чашки	175г x3	900 W, 5-6хв	
Скибочки або шматочки м'яса в соусі, напр., гуляш	500г	700 W, 10-15хв	Готувати накритими кришкою.
Тушковане м'ясо	400г	700 W, 5-10хв	Жароміцний посуд з кришкою.
	800г	700 W, 10-15хв	
Овочі	150г	700 W, 2-3хв	Додайте трішки рідини.
	300г	700W, 3-5хв	

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Тип продукту	Вага	Потужність НВЧ, W Час приготування, хв	Примітки
Ціла курка, свіжа, без тельбухів	1,5кг	700 W, 30-35хв	Переверніть по досягненні половини часу приготування.
Свіже філе риби	400г	700 W, 5-10хв	-
Свіжі овочі	250г	700 W, 5-10хв	Нарізати однаковими шматочками. Додати 1-2 столові ложки води на кожні 100 г; помішувати під час приготування.
	500г	700 W, 10-15хв	
Картопля	250г	700 W, 8-10хв	
	500г	700 W, 11-14хв	
	750г	700 W, 15-22хв	
Рис	125г	700W, 7-9хв + 300W, 15-20хв	
	250г	700W, 10-12хв + 300W, 20-25хв	
Солодка їжа, напр., желе	500мл	700 W, 7-9хв	Помішувати 2-3 рази віночком під час приготування.
Фрукти, компот	500г	700 W, 9-12хв	-

ПОПКОРН

▪ Використовуйте плаский скляний жароміцний посуд, напр., кришка блюда, скляна тарілка або скляна таця.

▪ Завжди ставте посуд на решітку.

▪ Не використовуйте фарфоровий посуд або надмірно вигнуті тарілки.

▪ Зробіть налаштування згідно даних, наведених у таблиці. Встановіть час приготування відповідно до продукту та його кількості.

▪ Щоб уникнути пригорання попкорну, дістаньте упаковку з печі після 1 хв 30 секунд та струсіть її. Будьте обережні, бо упаковка може бути гарячою.

РИЗИК ОПІКУ!

▪ Обережно відкривайте упаковку з попкорном — можливий викид гарячої пари.

▪ Ніколи не встановлюйте максимальну потужність НВЧ.

Тип продукту	Вага	Потужність мікрохвиль, W Час приготування, хв	Примітки
Попкорн	100 г	700 W, 3-5 хв	Жароміцний посуд

ПОРАДИ ЩОДО РЕЖИМУ НВЧ

Якщо Ви не можете знайти інформацію щодо налаштувань часу приготування для кількості їжі, яку Ви підготували.

Скористуйтеся наступним правилом щодо вибору необхідного часу:

Удвічі більше їжі = подвойте час приготування.

Уполовину менше їжі = зменшіть час приготування на 50%.

Страва стала занадто сухою.	Наступного разу встановіть менший час приготування або меншу потужність. Накрийте страву та додайте рідини.
Коли час приготування закінчився, а їжа не розморозилася, не нагрілася або не готова до вживання.	Встановіть більший час приготування. Велика кількість продуктів потребує більше часу.
Після приготування / підігріву страва дуже гаряча скраю та холодна всередині.	Помішуйте їжу під час приготування та наступного разу встановіть меншу потужність та більш тривалий час приготування.
Після розморожування птиця або м'ясо не розморозилися всередині.	Наступного разу оберіть меншу потужність. Якщо Ви розморожуєте велику кількість продуктів, скористайтеся функцією кілька разів поспіль.












Торти та тістечка

- Час приготування, наведений у таблиці, вказаний для продуктів, покладених у холодну духову шафу.

- Температура та час випікання залежить від об'єму та консистенції суміші. Тому у таблиці наведено діапазон температур. Почніть з мінімальної температури та при необхідності встановіть більш високі значення

- Додаткову інформацію можна знайти у розділі «Поради щодо випікання».

Завжди встановлюйте форму для випікання посередині низької решітки, але страви, позначені **, слід класти безпосередньо на обертальну тарілку.

Випічка у формах	Акcesуари	Тип нагріву	°C	Потужність НВЧ, W	Час приготування
Бісквіт, простий	форма для пасок або випічки		170-180	100	40-50хв
Бісквіт, пісочний*			150-170	-	70-90хв
Тарт, основа	форма для випічки		160-180	-	30-40хв
Нижній фруктовий пиріг, бісквіт	форма для випічки або пасок		170-180	100	35-45хв
Бісквіт основа, 2 яйця	форма для випічки		160-170	-	20-25хв
Бісквітний пиріг, 6 яєць	форма для випічки		170-180	-	35-45хв
Паска	форма для пасок		170-180	-	40-50хв
Пісочне тісто база зі скоринкою			170-190	-	30-40хв
Фруктовий тарт/чизкейк*			170-190	100	35-45хв
Швейцарський тарт**			190-200	-	45-55хв
Піца, тонка основа, легка начинка**	Круглий тацю для піци		220-230	-	15-25хв

Випічка у формах	Акcesуари	Тип нагріву	°C	Потужність НВЧ, W	Час приготування
Пиріг з начинкою**	Форма для випічки		200-220	-	50-60хв
Горіховий торт			170-180	100	35-45хв
Дріжджове тісто з сухою начинкою	Кругла таця для піци		160-180	-	50-60хв

* Залиште випічку охолонути у духовці на, приблизно, 20 хвилин.

Випічка у формах	Акcesуари	Тип нагріву	°C	Потужність НВЧ, W	Час приготування
Дріжджове тісто з вологою начинкою	Кругла таця для піци		170-190	-	55-65хв
Плетінка, 500 г борошна			170-190	-	35-45хв
Штолен, 500 г борошна			160-180	-	60-70хв
Штрудель, солодкий			190-210	100	35-45хв

* Залиште випічку охолонути у духовці на, приблизно, 20 хвилин.

Невелика випічка	Акcesуари	Тип нагріву	°C	Час приготування
Бісквіт	Кругла таця для піци		150-170	25-35хв
Макаруни			110-130	35-45хв
Меренга			100	80-100хв
Мафін	Форма для кексів на решітці		160-180	35-40хв
Заварне тісто	Кругла таця для піци		200-220	35-45хв
Листкове тісто			190-200	35-45хв
Торт на заквасці			200-220	25-35хв

* Залиште випічку охолонути у духовці на, приблизно, 20 хвилин.

Хліб та булочки	Акcesуари	Тип нагріву	°C	Час приготування
Хліб на заквасці із 1.2 кг борошна	Кругла таця для піци		210-230	50-60хв
Корж			220-230	25-35хв
Булочки			210-230	25-35хв
Булочки із солодкого дріжджового тіста			200-220	15-25хв

ПОРАДИ ЩОДО ВИПІКАННЯ

Випікання згідно свого рецепту.	Використовуйте ті ж самі аксесуари, що вказані у таблиці.
Використання форм для випікання з силікону, скла або кераміки.	Форми для випікання повинні бути жаростійкими та витримувати до 250 °С. При використанні НВЧ час приготування буде коротшим, ніж вказано у таблиці.
Як встановити готовність бісквіту.	Приблизно за 10 хв до завершення програми випікання або часу, вказаного у рецепті, проткніть бісквіт у його вищій точці коктейльною паличкою. Якщо паличка легко вийде з бісквіту — страва готова.
Торт руйнується.	Наступного разу використовуйте менше рідини або встановіть температуру на 10 градусів менше та збільшіть час випікання.
Торт збільшився у центрі та впав по краях.	Слід змастити тільки дно форми для випікання. Після приготування звільніть краї торта за допомогою ножа.
Торт занадто темний.	Встановіть меншу температуру та випікайте протягом трохи більшого часу.
Торт занадто сухий.	Після завершення випікання зробіть маленькі отвори у бісквіті зубочисткою. Потім побризкайте трохи фруктового соку або алкогольного напою. Наступного разу оберіть на 10 градусів більшу температуру, але зменшіть час випікання.

Неможливо витягнути торт з форми для випікання.	Після випікання дайте торту охолонути протягом 5-10 хв. Якщо це не допомогло, обережно звільніть краї торта за допомогою ножа, переверніть форму догори дном та кілька разів покладіть зверху холодну та вологу тканину. Наступного разу слід краще намастити дно форми та посипати хлібними крихтами.
Під час приготування виникають іскри між формою для випікання та решіткою.	Перевірте чистоту форми зовні. Змініть позицію форми у духовій шафі. Якщо це не вирішує проблему — готуйте страву без використання режиму НВЧ. У цьому випадку випікання займе більше часу.

СМАЖЕННЯ ТА ГРИЛЬ

Температура та час смаження залежать від типу та кількості їжі. Тому у таблицях наведено діапазон. Почніть з меншої температури та, якщо необхідно, використовуйте більш високу температуру наступного разу.

Жароміцний посуд

Ви можете готувати у будь-якому посуді, який підходить для використання у НВЧ. Металічний посуд не підходить для смаження у режимі НВЧ.

Посуд може бути дуже гарячим під час приготування. Завжди користуйтеся термо-рукавичками.

Після приготування ставте скляний посуд на сухий рушник. Скляний посуд може тріснути, якщо його поставити на холодну або вологу поверхню одразу після вилучення з духовки.

Поради щодо смаження

- Використовуйте глибокі блюда для смаження м'яса та птиці.
- Переконайтесь, що ваш посуд підходить за розміром. Він повинен бути не дуже великим.

- М'ясо:

Додайте приблизно 2/3 дна посуду рідини. Переверніть шматки м'яса по досягненні 2/3 часу приготування. Коли м'ясо готове, вимкніть піч та залиште страву «відпочити» ще приблизно на 10 хв. Це сприяє кращому розподіленню соків у м'ясі.

- Птиця:

Переверніть шматки птиці по досягненні 2/3 часу приготування.

Поради щодо приготування на грилі

- Завжди тримайте дверцята зачиненими під час приготування на грилі та не робіть попереднього нагріву.

- Шматки м'яса для приготування на грилі повинні бути однакової товщини, наскільки це можливо.

Стейки повинні бути завтовшки якнайменш 2-3 см. Це дозволить їм рівномірно підсмажитися та зберегти соковитість. Не додавайте до стейків сіль під час приготування.

- Використовуйте щипці для перевертання шматочків їжі.

Якщо проколоти м'ясо виделкою, воно втратить увесь сік та стане сухим.

- Темне м'ясо, напр., яловичина, підрум'янюється швидше та сильніше, ніж світле, як телятина або свинина. Світле м'ясо та риба підрум'янюється лише трохи під час приготування на грилі, але в той самий час вони вже готові та дуже соковиті.




- Нагрівач грилю вмикається та вимикається автоматично протягом приготування. Це нормально. Налаштування програми приготування визначає наскільки часто це буде відбуватися.

Яловичина:

- Переверніть по досягненні 1/3 та 2/3 часу приготування. По завершенні смаження залиште страву «відпочити» ще приблизно на 10 хв.

- Переверніть шматки вирізки та філея по досягненні половини часу приготування. По завершенні смаження залиште страву «відпочити» ще приблизно на 10 хв.

- Переверніть стейки по досягненні 2/3 часу приготування.

Яловичина	Акcesуари	Тип нагріву	Гриль та °C	Потужність НВЧ, W	Час приготування
Тушкована яловичина, при бл. 1 кг*	Жароміцний посуд з кришкою		180-200	-	120-140 хв
Філе яловичини, середньої прожарки при бл. 1 кг*	Жароміцний посуд без кришки			100	30-40 хв
Філей, середньої прожарки, при бл. 1 кг				210-230	
Стейк, середньої прожарки, 3 см товщиною**	Висока решітка	-	3	-	кожен бік: 10-15 хв

* Низька решітка

** Висока решітка

Телятина:

Переверніть шматочки та ніжки телятини по досягненні половини часу приготування.

Після завершення приготування дозвольте страві відстоятись ще приблизно 10 хв.

Телятина	Акcesуари	Тип нагріву	Гриль та °C	Потужність НВЧ, W	Час приготування
Тушкована телятина, припл. 1 кг*	Жароміцний посуд з кришкою		180-200	-	110-130 хв
Рулька телятини, припл. 1.5 кг*			200-220	-	120-130 хв

Баранина:

Переверніть ногу ягняти по досягненні половини часу приготування.

Баранина	Акcesуари	Тип нагріву	°C	Потужність НВЧ, W	Час приготування
Сідло ягняти на кістки, припл. 1 кг*	Жароміцний посуд без кришки		210-230	-	40-50хв
Ніжка ягняти, середньої прожарки, припл. 1.5кг*	Жароміцний посуд з кришкою		190-210	-	90-95хв

* Низька решітка

Свинина





- Переверніть нежирні шматки свинини по досягненні половини часу приготування. Після приготування залиште їх «відпочити» на 10 хв.

- Кладіть шматки свинини шкірою догори. Не перевертайте шматок. Після приготування залиште страву ще приблизно на 10 хв.

- Не перевертайте філе свинини або свинячі відбивні.

Після приготування залиште страву ще приблизно на 5 хв.

- Переверніть свинячу шию по досягненні 2/3 часу приготування.

Свинина	Акcesуари	Тип нагріву	Гриль та °C	Потужність НВЧ, W	Час приготування
Шматок без шкіри (напр. шия), прибл. 750 г*	Жароміцний посуд з кришкою		220-230	100	40-50 хв
Шматок зі шкірою (напр. плече) прибл. 1.5 кг*	Жароміцний посуд без кришки		190-210	-	130-150 хв
Філе свинини, прибл. 500 г*	Жароміцний посуд з кришкою		220-230	100	25-30 хв
Шматок свинини, прибл. 1 кг*			210-230	100	60-80 хв
Копчена свинина на кістці, прибл. 1 кг*	Жароміцний посуд без кришки	-	-	300	45-50 хв
Ошийок свинячий, 2 см товщиною**	-	-	3	-	1 бік: прибл. 15-20 хв 2 бік: прибл. 10-15хв


* Низька решітка

** Висока решітка

Різне

■ По завершенні залиште страву «відпочити» ще приблизно на 10 хв.

■ Переверніть ковбаски по досягненні 2/3 часу приготування.

Різне	Акcesуари	Тип нагріву	°C або гриль	Потужність НВЧ, W	Час приготування
М'ясний рулет, при бл. 1 кг*	Жароміц-ний посуд з кришкою		180-200	700 W + 100 W	40-50 хв
4-6 ковбасок для грилю при бл. 150 г кожна**	-		3	-	кожен бік: 10-15 хв

* Низька решітка

Птиця

■ Кладіть курячу грудку та цілу курку грудкою донизу. Переверніть по досягненні 2/3 часу приготування.

■ Кладіть птицю грудкою донизу. Переверніть через 30 хв та встановіть потужність НВЧ на 180 W.

■ Кладіть половинки та шматок курки шкірою догори. Не перевертайте.








■ Кладіть качину або гусячу грудку шкірою догори. Не перевертати.

■ Переверніть гусячі стегна по досягненні половини часу приготування. Проколiть шкіру.

■ Покладіть грудку та стегна індички шкірою донизу.

Переверніть по досягненню 2/3 часу приготування.

Птиця	Акcesуари	Тип нагріву	Гриль та °C	Потужність НВЧ, W	Час приготування
Курка, ціла, при бл. 1.2 кг*	Жароміц-ний посуд з кришкою		220-230	300	35-45 хв
Птиця, ціла, при бл. 1.6 кг*				300 100	30 хв 20-30 хв

Курка, половинки, 500 г кожна*	Жароміцний посуд без кришки		180-200	300	30-35хв
Курячі частини, припл. 800 г*			210-230	300	20-30хв
Куряча грудка зі шкірою та кістками, 2 шматки, припл. 350-450 г*			190-210	100	30-40хв
Качина грудка зі шкірою, 2 шматки, 300-400 г кожний**		-	3	100	20-30хв
Філе гуся, 2 шматки, 500 г кожний*			210-230	100	25-30хв
Гусячі гомілки, 4 шматка, припл. 1.5 кг*			210-230	100	30-40хв
Філе індички, припл. 1 кг*	Жароміцний посуд з кришкою		200-220	-	90-100хв
Гомілки індички, припл. 1.3 кг*			200-220	100	50-60хв

* Низька решітка

** Висока решітка

Риба

■ Для приготування на грилі (напр. форель) покладіть цілу рибу у центрі високої решітки.

■ Намастіть решітку маслом перед приготуванням.

Риба	Акcesуари	Тип нагріву	°C	Час приготування
Стейк з риби на грилі, напр., лосось, 3 см товщиною.	Висока решітка	-	3	20-25 хв
Ціла риба на грилі, 2-3 шматки, 300 г кожний.		-	3	20-30 хв

* Низька решітка

ПОРАДИ ЩОДО СМАЖЕННЯ ТА ГРИЛЮ

У таблиці немає інформації щодо ваги шматків м'яса.	Для шматків меншого розміру обирайте більш високу температуру та коротший час приготування. Для великих шматків встановлюйте меншу температуру та більший час приготування.
Як встановити готовність смаженого м'яса.	Використовуйте термометр (можна придбати у спеціалізованих магазинах) або зробіть «тест ложкою». Натисніть ложкою підсмажене м'ясо. Якщо м'ясо пружне — воно готове. Якщо м'ясо відчувається м'яким, воно потребує більше часу на приготування.
Страва добре виглядає, але соку дуже мало або він засмажений.	Наступного разу оберіть посуд меншого розміру та додайте більше рідини.
Страва добре виглядає, але сік дуже прозорий та рідкий.	Наступного разу використовуйте більш великий посуд та додавайте менше рідини.

Випічка, запіканки та тости з топінгами (начинками)

▪ Для приготування випічки, страв з картоплі та лазаньї, використовуйте жароміцний посуд глибиною 4-5 см.

▪ Залишайте випічку та гратени ще на мінімум на 5 хв після завершення основного приготування.

▪ Кладіть випічку на низьку решітку.

Випічка, запіканки та тости	Акcesуари	Тип нагріву	Гриль та °C	Потужність НВЧ, W	Час приготування
Солодка випічка, при бл. 1.5 кг*	Жароміцний посуд без кришки		140-160	300	35-45 хв
Пиріг з начинкою, із приготовлених інгредієнтів при бл. 1 кг*			150-160	700	30 хв 20-30 хв
Лазанья, свіжа*			200-220	300	30-35 хв
Картопляний гратен із сирих інгредієнтів, при бл. 1.1 кг*			180-200	700	20-30 хв
Тост з топінгом, 4 шматочки**			3	-	30-40 хв

* Низька решітка



** Висока решітка

Заморожені напівфабрикати

■ Ознайомтеся з інструкціями на упаковці.

■ Кладіть продукти на обертальну тарілку.

■ Не кладіть чіпси, крокети або картопляні рьошті один на одного. Переверніть по досягненні половини часу приготування.

Заморожені напівфабрикати	Акcesуари	Тип нагріву	Гриль та °C	Потужність НВЧ, W	Час приготування
Піца на тонкій основі*	Обертальна тарілка		220-230	-	10-15хв
Піца на товстій основі			- 220-230	700 -	3хв 13-18хв
Міні піца*			220-230	-	10-15хв
Піца на багеті*			- 220-230	700 -	2хв 13-18хв
Чіпси			220-230	-	8-13хв
Крокети*			210-220	-	13-18хв
Рьошті, фарширована картопля				200-220	-
Булочки або багет	Нижня решітка		170-180	-	13-18хв
Рибні палички	Обертальна тарілка		210-230	-	10-20хв
Курячі нагетси			200-220	-	15-20хв
Лазанья, при бл. 400 г**	Нижня решітка		220-230	700	12-17хв

* Слід зробити попередній нагрів протягом 5 хв.

** Слід класти страву у відповідний жаростійкий посуд.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Мікрохвильова піч порушує телевізійне зображення.		Радіотрансляція і телевізійне зображення можуть порушуватися під час роботи мікрохвильової печі. Такі порушення також можуть відбуватися під час роботи малогабаритного електричного обладнання, наприклад, міксерів, пилососів та електричних вентиляторів. Це нормальне явище.
У режимі "Мікрохвильова піч" слабке освітлення.		При приготуванні на низькій потужності мікрохвильового світла у мікрохвильовій печі може стати слабким. Це нормальне явище.
Пара осідає на дверцятах, гаряче повітря виходить через вентиляційні отвори.		Під час приготування страви може утворюватися пара. Велика частина її виходить через вентиляційні отвори, але певна її частина може збиратися в холодному місці, наприклад, на дверцятах у мікрохвильовій печі. Це нормальне явище.

Прилад не працює.	Несправний перемикач.	Перевірте блок запобіжників і переконайтеся, що автоматичний вимикач для приладу у робочому стані.
	Штекер не підключений до розетки.	Підключіть штекер до робочої розетки.
	Немає живлення.	Перевірте живлення у кухні / квартирі.
Мікрохвильова піч не гріє.	Погано закриті дверцята.	Добре закрити дверцята.
Обертальна тарілка шумить під час роботи мікрохвильової печі.	Забруднена система обертального кільця і дно мікрохвильової печі.	Дивіться розділ "Профілактика мікрохвильової печі".
Прилад не працює. На дисплеї світиться символ "замок".	Активована функція захисту від дітей.	Вимкніть функцію захисту від дітей (див. розділ: Захист від дітей).
На дисплеї світиться 00:00.	Зникло живлення.	Переналаштуйте час.
Мікрохвильова піч не вмикається.	Дверцята закриті не повністю.	Перевірте дверцята на предмет залишків їжі або інших предметів.
Їжа розігрівається довше, ніж раніше у режимі НВЧ.	Обрана потужність НВЧ занадто мала.	Встановіть більшу потужність НВЧ.
	У піч була покладена більша кількість їжі, ніж завжди.	Удвічі більше їжі = удвічі більший час приготування.
	Їжа була холодніша, ніж раніше.	Помішуйте або перевертайте їжу під час приготування.

Неможливо встановити бажаний режим приготування або рівень потужності.	Приготування при обраних температурі, потужності або комбінації налаштувань не можливе в обраному режимі.	Встановіть дозволені налаштування для обраного режиму приготування.
Символ E1 на дисплеї.	Була активована функція автоматичного термозахисту.	Зверніться у сервісний центр.
Символ E4 на дисплеї.	Системна помилка.	Зверніться у сервісний центр.
Символ E11 на дисплеї.	Волога всередині контрольної панелі	Дозвольте контрольній панелі висохнути.
Символ E17 на дисплеї.	Швидкий нагрів не працює.	Зверніться у сервісний центр.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга струму	230 V ~ 50 Hz
Потужність	3350 W
Номінальна потужність мікрохвиль	900 W
Об'єм мікрохвильової печі	44 літрів
Діаметр обертальної тарілки	360 мм
Зовнішні розміри (ШхВхГ), мм	595 x 455 x 580
Маса нетто	36 кг

*Розміри можуть змінюватись.
Актуальну інформацію уточнюйте на офіційному сайті виробника.*

Цей прилад відповідає Директиві ЕС 2002/96/СЕ



Спеціальний знак, який зображає перекреслений сміттєвий контейнер, означає, що цей прилад повинен бути утилізований окремо від побутових відходів відповідно до існуючих норм. Ви допоможете уникнути негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людей, які можуть бути викликані неправильною переробкою по закінченні терміну використання.

Утилізація приладу повинна проводитися відповідно до чинного природоохоронного законодавства і правил утилізації відходів. Для отримання більш докладної інформації із вторинної переробки цього приладу слід звертатися у відповідне відомство (департамент екології та охорони навколишнього середовища), в службу очищення або в магазин, де Ви придбали прилад.

**ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ ЗМІН,
ЯКІ НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ.**



Офіційний представник Günter & Hauer в Україні:

www.gunter-hauer.ua
e-mail: info@gunter-hauer.ua

Служба інформаційної підтримки на території України:

0 800 60 44 69