

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**ВБУДОВАНА КОМПАКТНА ДУХОВА
ШАФА З ФУНКЦІЄЮ НВЧ**

GL 760 EXN BA/GL 760 EXN XA

Перед використанням продукції
Interline™ уважно ознайомтеся з цією
інструкцією.

У разі виникнення складностей з
використанням продукту зверніться
до сервісного центру:

 0 800 30 33 34



скануйте для переходу
на офіційний сайт

Зміст інструкції

Заходи безпеки	2	Програма розморожування.....	12
Додатки	2	Налаштування параметрів встановлення часу.....	13
Важливі інструкції з безпеки	3	Налаштування таймеру.....	13
Причини пошкодження.....	6	Налаштування часу для приготування їжі.....	13
Інсталяція	6	Налаштування годинника	13
Ваш новий прилад	8	Блокування від дітей.....	13
Панелі контролю	8	Увімкнення блокування від дітей.....	13
Сенсорні кнопки та дисплей	8	Вимкнення блокування від дітей.....	13
Вибір функцій	8	Блокування від дітей з іншими кухонними операціями	13
Вибір параметрів	8	Догляд та прибирання.....	14
Вентилятор охолодження.....	8	Миючі засоби	14
Аксесуари	9	Технічні засоби.....	14
Перед використанням приладу вперше.....	9	Таблиця несправностей.....	15
Налаштування годинника.....	9	Акриламід у харчових продуктах	15
Нагрівання	9	Поради щодо енергії та довкілля	16
Очищення аксесуарів	9	Економія енергії.....	16
Налаштування печі	9	Екологічно чиста утилізація	16
Налаштування нагрівання і температури	9	Експерт Cooking Guide	16
Швидке нагрівання.....	10	Розморожування, нагрівання, приготування їжі у печі	16
Мікрохвильова піч	10	Поради для мікрохвильової печі.....	19
Примітки щодо посуду	10	Торти та тістечка	19
Налаштування мікрохвильової енергії.....	10	Поради щодо вилінки.....	20
Налаштування мікрохвильової печі.....	11	Обсмаження та гриль.....	21
MicroCombi	11	Поради для обсмаження та грилю.....	23
Налаштування Microwave Combi	11	Випічки, грінки тости з начинкою	23
Автоматичні програми	11	Продукти для розмороження.....	24
Налаштування програми.....	11		

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- (a) Не намагайтесь викростовувати цю духовку з відкритими дверима, оскільки це може призвести до шкідливого впливу мікрохвильової енергії . Важливо не ламати запобіжні замки.
- (b) Не розміщуйте жодного предмета між передньою по верхню печі та дверцятами і не допускайте скупчення залишків бруду чи очищувача на герметизованих поверхнях.
- (c) **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо пошкоджені дверцята або дверні прокладки, піч не повинна експлуатуватися, доки її не відремонтує компетентна особа.

ДОДАТКИ

Якщо пристрій не підтримується в чистоті, його поверхня може швидко зіпсуватися, може вплинути на термін експлуатації та може призвести до небезпечної ситуації.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ WARNING

Щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом, травмування людей або надмірної енергії мікрохвильової печі під час користування приладом, дотримуйтеся основних заходів безпеки, включаючи наступні:

1. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше та люди зі зниженими фізичними або розумовими можливостями чи відсутністю досвіду та знань, якщо за ними є нагляд або вони знають інструкцію щодо безпечного використання приладу та розуміння небезпеки. Діти не повинні грати з приладом. Прибирання не повинні робити дітей без нагляду.

2. Прочитайте та дотримуйтеся конкретного «Міра безпеки, щоб уникнути можливого впливу надмірної мікрохвильової енергії».

3. Тримайте прилад та його шнур недоступними для дітей віком менше 8 років.

4. Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити виробником, його сервісним агентом або аналогічно кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки (для пристрою з кріпленням типу Y)

5. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Будь-кому, окрім компетентної особи, небезпечно виконувати будь-яку операцію з ремонту, яка передбачає зняття

6. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Рідини та інші продукти не слід нагрівати в закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

7. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше та осіб зі зниженими фізичними або розумовими можливостями чи відсутністю досвіду та знань, якщо за ними є нагляд або вони знають інструкцію щодо безпечного використання приладу та розуміння небезпеки.

Діти не повинні грати з приладом. Прибирання не повинні робити дітей без нагляду.

8. Нагріваючи їжу в пластикових або паперових ємностях, слідкуйте за духовкою через можливість займання.

9. Використовуйте лише посуд, який підходить для використання в мікрохвильовій печі.

10. Якщо виділяється дим, вимкніть або вимкніть вилку з розетки та тримайте двері закритими, щоб заглушити полум'я.

11. Мікрохвильовий нагрів напоїв може призвести до затримки виверження кипіння, тому при поводженні з контейнером потрібно бути обережним.

12. Вміст пляшок для годування та баночок для дитячого харчування потрібно розмішувати або струшувати, а температуру попередньо перевіряти перед споживанням, щоб уникнути опіків.

13. Яйця в їх шкаралупі та цілі зварені яйця не слід нагрівати в мікрохвильових печах, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після закінчення мікронагрівання.

14. Мікрохвильову піч слід регулярно чистити і видаляти будь-які харчові відкладення

15. Відмова підтримувати піч в чистому стані може привести до погіршення стану поверхні, що може негативно вплинути на термін служби приладу і, можливо, привести до виникнення небезпечної ситуації.

16. Використовуйте тільки датчик температури, рекомендований для цієї печі. (Для печей, забезпечених приладом для використання температурного зонда.)

17. Мікрохвильова піч повинна працювати з відкритими декоративними дверцятами.

18. Цей прилад призначений для використання в побутових та подібних програмах, таких як: кухонні приміщення персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах клієнтами в готелях, мотелях та інших житлового типу -господарські будинки; середовища; . середовища з ліжком та сніданком.

19. Слід бути обережними, щоб не зміщувати поворотний стіл при вийманні контейнерів з приладу. (Для стаціонарних приладів та вбудованих приладів, які використовуються рівним або вище 900 мм над підлогою і мають знімні вертушки).

20. Прилад не слід чистити пароочисником.

21. УВАГА: Переконайтесь, що прилад вимкнено перед заміною лампи, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

22. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Доступні деталі можуть нагріватися під час використання. Маленьких дітей слід тримати подалі.

23. Пароочисник не використовувати.

24. Мікрохвильова піч призначена для обігріву їжі та напоїв. Сушіння їжі чи одягу та нагрівання нагрівальних прокладок, тапочок, губок, вологої тканини тощо можуть призвести до небезпеки травмування, займання або пожежі.

25. Поверхня ящика для зберігання може нагрітися.

26. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей, які не досягли 8 років, слід утримувати подалі, якщо їх постійно не контролюють.

27. Під час використання прилад нагрівається, слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів всередині духовки.

28. Металеві контейнери для їжі та напоїв не дозволяються під час готування в мікрохвильовій печі

29. Не використовуйте жорсткі абразивні очищувачі, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.

декоративними дверима, щоб уникнути перегріву. (Це не стосується приладів з декоративними дверцятами.)

30. Прилад призначений для ВБУДУВАННЯ.

ЧИТАЙТЕ УВАЖНО ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ІНСТРУКЦІЮ У ДОСТУПНОМУ МІСЦІ

31. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Коли прилад працює в комбінованому режимі, дітям слід використовувати духовку лише під наглядом дорослих через температури, що утворюється.

32. Прилад не слід встановлювати за

Причини пошкоджень

УВАГА!

- Створення іскор: Метал, ложка в склянці повинна триматися не менше 2 см від стінок печі та внутрішньої частини дверей. Іскри можуть непоправно пошкодити скло з внутрішньої сторони дверей.
- Вода в гарячому відділенні для приготування їжі: ніколи не наливайте воду в гарячу камеру для приготування їжі. Це спричинить пар. Зміна температури може призвести до пошкодження.
- Волога їжа: Не зберігайте вологу їжу у закритому кухонному відсіку тривалий час. Не використовуйте прилад для зберігання їжі. Це може призвести до корозії.
- Охолодження при відкритих дверях приладу: залишайте тільки кухонне відділення для охолодження із закритими дверима. Не захоплюйте нічого у двері приладу. Навіть якщо двері лише трохи зачинені, фасади сусідніх підрозділів можуть з часом пошкодитися.
- Сильно забруднена плomba: Якщо ущільнювач сильно забруднений, дверцята пошкоджені. Завжди тримайте плomбу в чистоті. Приладу більше не закриватимуться належним чином під час роботи. Фасади сусідніх частин можуть бути пошкоджені.
- Робота з мікрохвильовою піччю без їжі: робота приладу без їжі в кухонному відсіку може призвести до перевантаження. Ніколи не включаєте прилад, якщо немає їжі в кухонному відсіку.

Виняток із цього правила - короткий тест на посуд (див. Розділ «Мікрохвильова піч, придатний посуд»).

- Використання дверей приладу для стояння на предметах або розміщення предметів: Не стояти і не ставити нічого на відкриті двері приладу. Не кладіть посуд або аксесуари на двері приладу.

- Транспортування приладу: не носіть і не тримайте прилад за ручку дверей. Ручка дверей не може підтримувати вагу приладу і може зламатися.

- Попкорн для мікрохвильовки: ніколи не встановлюйте занадто високу потужність мікрохвильової печі. Використовуйте налаштування потужності не вище 600 Вт. Завжди кладіть пакетик з попкорном на скляну тарілку. Диск може стрибати, якщо він перевантажений.

- Рідина, що закипіла, не повинна пропускати поворотний диск у внутрішню частину приладу. Контролюйте процес приготування. Виберіть спочатку коротший час та збільшуйте час приготування, якщо потрібно.

- Піч слід регулярно чистити та видаляти будь-які харчові відкладення, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після закінчення нагрівання мікрохвильовим піч.

- Якщо не підтримувати піч в чистому стані, це може призвести до погіршення поверхні, що може негативно вплинути на термін служби приладу і, можливо, призвести до небезпечної ситуації.

Установка

Вбудовані блоки

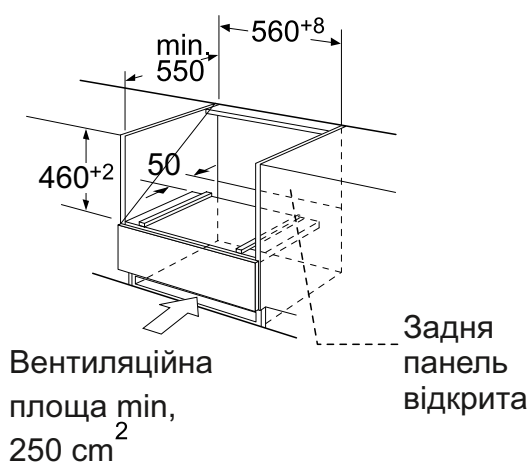
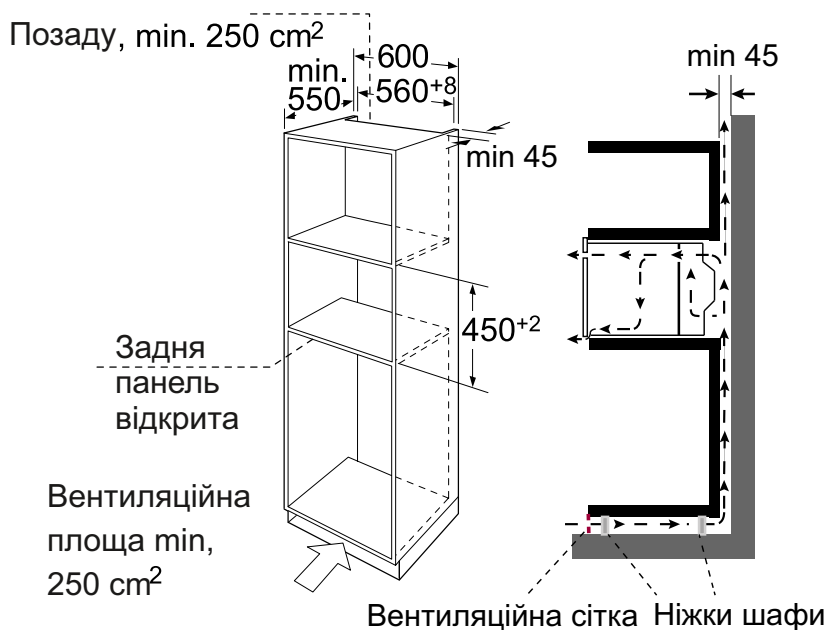
- Цей прилад призначений лише для повного встановлення на кухні.
- Цей прилад не призначений для використання як настільний прилад або всередині шафи.
- У вбудованій шафі не повинно бути задньої стінки за приладом.
- Між стіною та базовою або задньою панеллю пристрою вгорі слід підтримувати зазор не менше 45 мм.
- Вбудована шафа повинна мати вентиляційний отвір на 250 см² спереду. Щоб це зробити, відріжте базову панель

або встановіть вентиляційну решітку.

- Вентиляційні прорізи та впускні отвори не повинні закриватися.
- Безпечна робота цього приладу може бути гарантована лише в тому випадку, якщо він встановлений відповідно до цих інструкцій.
- Монтажник несе відповідальність за будь-які пошкодження внаслідок неправильної установки.
- Агрегати, в які встановлений прилад, повинні бути термостійкими до 90 градусів С.

Розміри установки

Вентиляційні отвори

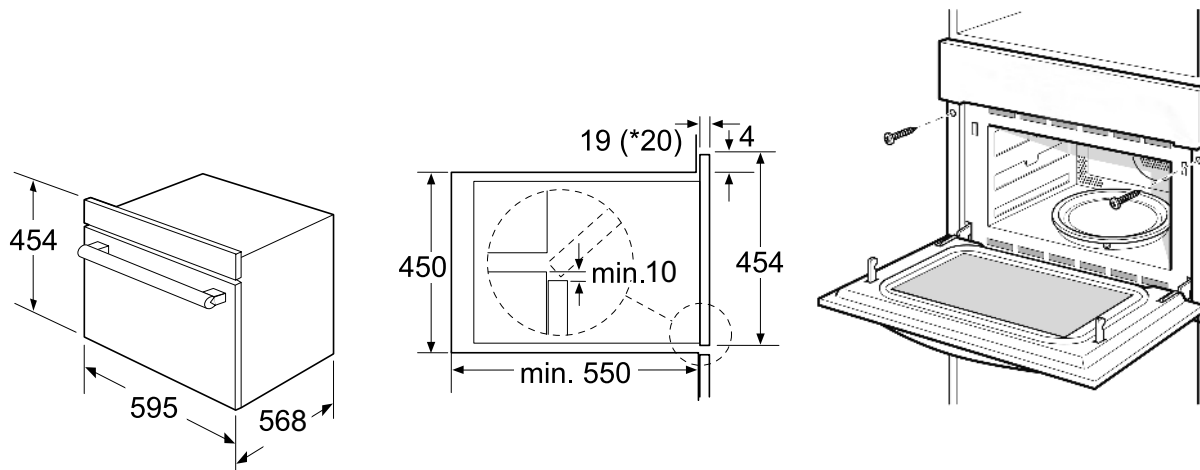


Примітка : Над піччю має бути проміжок

Вбудування

- Не тримайте і не носіть прилад за ручку дверей. Ручка дверей не може утримувати вагу приладу і може зламатися.

1. Обережно засуньте духовку в коробку, переконавшись, що вона знаходиться в центрі.
2. Відкрийте дверцята і зафіксуйте мікрохвильову піч гвинтами, що постачаються.



Вставте прилад повністю та відцентруйте його.

Не згинайте з'єднувальний кабель.

Прикрутіть прилад на місце.

Проміжок між робочою поверхнею та приладом не повинен закриватися додатковими пристроями.

Електричне підключення

Прилад має бути оснащений штепсельною вилкою і повинен бути підключений лише до правильно встановленої заземленої розетки. Тільки кваліфікований електрик, який враховує відповідні правила, може встановити розетку або замінити з'єднувальний кабель. Якщо після встановлення штепсельної вилки на стороні установки повинен бути присутнім полюсний ізолюючий вимикач з контактним зазором не менше 3 мм. Захист від контакту повинен забезпечуватися установкою. Захист від запобіжників: див. Інструкції щодо використання технічних

Ваш новий прилад

Використовуйте цей розділ, щоб ознайомитись з вашим новим приладом. Панель управління і окремі органи

управління пояснюються. Ви знайдете інформацію про кухонне відділення та аксесуари.

Панель управління



Сенсорні кнопки та дисплей

Сенсорні кнопки використовуються для встановлення різних додаткових функцій. На дисплеї ви можете прочитати встановлені вами налаштування.

Символ	Функція
	Сила/Вага
	Швидке нагрівання
	ON/OFF
	Температура/АВТО меню
	Годинник
	Початок/Пауза

Примітка:

Натисніть і зажміть and на 3 секунди щоб активувати блокування від дітей. І після цього піч не буде регувати на будь-які налаштування

Вибір Функцій

Використовуйте селектор функцій, щоб встановити тип нагріву.

Функція	Використання
3D Гаряче повітря	Для випікання бісквітних тортів у формах для випічки, сирників, а також піци та невеликих запечених предметів на деко. 50 °C може підтримувати смак їжі після збереження тепла протягом 1-2 год.
Гриль із вентилятором	Домашня птиця виходить зі смачною скоринкою. Запіканки та страви на грилі найкраще готуються за допомогою цього налаштування.
Pizza setting	Для заморожених продуктів та страв, які потребують тепло низу.
Grill	Виберіть між рівнями високий, середній або низький. Це ідеальний режим, якщо ви бажаєте на грилі кілька стейків, сосисок, шматочків риби або скибочок хліба.
Microwave+Hot air	Використовуйте цю функцію для швидкого смаження страв. І в той же час функцію 3DГаряче повітря
Microwave+Grill Fan	Домашня птиця виходить зі смачною скоринкою. Запіканки та страви на грилі найкраще готуються за допомогою цього налаштування.
Microwave+Pizza	Використовуйте цю функцію для швидкого смаження страв. І в той же час використовуйте функцію налаштування піци.

Функція	Використання
Microwave+Grill	Використовуйте цю функцію для швидкого приготування страв і якщо ви хочете скоринку на вашій страві.
Defrost	2 програми розморожування
Auto-programs	13 програм готування. Час нагрівання та приготування їжі визначається за вагою.
Microwave	Розморожування, нагрівання, готування.

Вибір параметрів

Використовуйте щоб обрати параметри

параметр	функція
Auto menu	Обери 13 автоматичних програм. 3 P 01 to P 1 .
Temperature	Обери температуру приготування(C). : 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
Weight	Встановіть вагу приготування.
Time	Встановіть час приготування
Microwave	Select microwave power.100W,300W 450W,700W and 900W

Вентилятор Охолодження

Ваш прилад має вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження включається під час роботи. Гаряче повітря виходить над дверима. Вентилятор охолодження продовжує працювати протягом певного часу після роботи. Обережно!

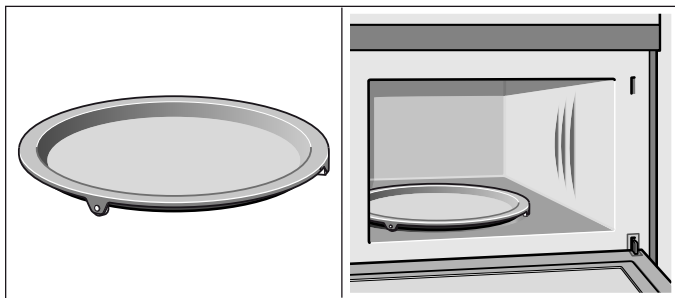
Не закривайте вентиляційні прорізи. В іншому випадку прилад перегріється.

Примітки

■ Прилад залишається холодним під час роботи мікрохвильової печі. Вентилятор охолодження все ще вмикається. Вентилятор може працювати навіть тоді, коли робота мікрохвильової печі закінчилася.

■ Конденсація може з'явитися на дверях, внутрішніх стінах та підлозі. Це нормально і не впливає негативно на роботу мікрохвильової печі. Витирайте конденсат після приготування.

Accessories



Поворотний стіл

Як поверхня для дрітної стійки.

Їжа, яка особливо потребує багато тепла знизу, може готуватися безпосередньо на вертушці.

Поворотний стіл може повертатися за годинниковою або проти годинникової стрілки.

Покладіть вертушку на привід в центрі кухонного відсіку.

Переконайтеся, що вона правильно встановлена.

■ Ніколи не використовуйте мікрохвильову піч без вертушки.

■ Поворотний стіл витримує макс. 5 кг.

■ Поворотний стіл повинен повертатися при використанні всіх видів обігріву.



■ Нижня дрітна стійка

Для мікрохвильовки і для запікання і обсмажування в духовці.



■ Вища дріт-стійка

Для грилю, наприклад стейки, ковбаси та тости хліба. Як опора для неглибокого посуду.

Примітка:

Тип та кількість аксесуарів залежить від фактичного попиту.

Перед тим як використовувати пристрій вперше.

Тут ви знайдете все, що вам потрібно зробити, перш ніж використовувати піч для приготування їжі вперше. Спочатку прочитайте розділ Інформація про безпеку.

Налаштування годинників

Після підключення приладу буде світитися "00:00", зумер задзвонить. Після цього можете встановити годинник.

1. Поверніть ручку між 00:00 та 23:59.
2. Натисніть Час встановлено.

Чищення аксесуарів

Перш ніж використовувати аксесуари вперше, очистіть їх ретельно гарячою мильною водою та м'якою серветкою для посуду.

Нагрівання печі

Щоб прибрати новий запах плити, нагрійте порожню піч.

Одна година з гарячим повітрям при 230 °C є ідеальним. Переконайтеся, що в кухонному відсіку не залишилося залишків упаковок.

1. Використовуйте функцію щоб встановити нагрів. Поверніть ручку і оберіть функцію гарячого повітря.
2. Натисніть Поверніть ручку щоб темп. була 230°C.
3. Натисніть Поверніть цю ручку щоб встановити час до 60 хвилин.
4. Натисніть Піч почне нагріватися.

Налаштування печі

Існують різні способи налаштування печі. Тут ми пояснимо, як ви можете вибрати бажаний тип обігріву та температури або налаштування гриля. Ви також можете вибрати час приготування для своєї страви. Перегляньте розділ Налаштування параметрів встановлення часу.

Налаштування типу нагріву та температури

Приклад : Гаряче повітря 200°C за 25 хвилин.

1. Налаштуйте функції до . Поверніть ручку до .
2. Натисніть кнопку. Типова температура 180 °C. Поверніть ручку, щоб встановити темп. до 200°C.
3. Натисніть Поверніть ручку щоб встановити час приготування 25 хвилин.
4. Натисніть Піч почне нагріватися.

Відкривання дверцят духовки під час роботи

Готування призупинено. Зачинивши двері, торкніться Приготування триває.

Призупинення готування

Натисніть щоб призупинити готування. Потім цю кнопку, щоб продовжити.

Зміна часу приготування

У будь-який час можете змінити час Поверніть ручку щоб змінити час приготування.

Зміна температури

У будь-який час можете змінити температуру. Натисніть для налаштування нової температури. Поверніть ручку щоб встановити температуру.

Відміна готування

У будь-який час можна відмінити. Кнопку натисніть щоб вимкнути.

Швидке нагрівання

З швидким нагріванням ваша піч швидко нагріється та буде мати гаряче повітря.

Швидке нагрівання доступне для таких видів нагрівання:

- 3D Гаряче повітря
- Гриль із вентилятором
- + Мікрохвилі + Гаряче повітря
- + Мікрохвилі + Гриль і вентилятор
- Налаштування для піци
- + Мікрохвилі + Піца

Щоб забезпечити результат приготування в печі, покладіть їжу в кухонне відділення лише після завершення попереднього нагрівання

1. Оберіть тип нагрівання та температури.

2. Натисніть .

Цей символ з'явиться на дисплеї.

3. Натисніть .

Піч почне нагріватися.

Процес нагрівання завершено

Пролунає звук. Цей символ на дисплеї буде блимати. Покладіть вашу страву до печі.

Відміна швидкого нагрівання

Під час налаштування швидкого приготування натисніть, щоб відмінити цю функцію.

Під час швидкого приготування або може відмінити функцію. Також можна відчинити двері, щоб відмінити цю дію.

Примітка: 1. Функція швидкого попереднього нагрівання працює лише в тому випадку, якщо ви вже обрали один із вищезазначених режимів. Під час попереднього нагрівання функція мікрохвильової печі вимикається.

2. Тільки коли ви чуєте сигнал тривоги попереднього нагрівання блимає, ви можете відкрити двері і покласти їжу всередину.

Мікрохвильова піч

Мікрохвильові печі перетворюють холодні продукти на теплі або гарячі. Мікрохвильову піч можна використовувати самостійно, або в поєднанні з різним типом обігріву. Ви знайдете інформацію про посуд для духовки та як встановити мікрохвильову піч.

Примітка:

У Посібнику з приготування їжі ви знайдете приклади для розморожування, нагрівання та приготування їжі за допомогою мікрохвильової печі.

Примітка:

Кількість ступенів часу регулювання перемикача кодування є наступним:

0-1 min	: 1сек.
1-5 min	10сек..
5-15 min	30сек.
15-60 min	1хв.
60 min	5хв.

Примітки щодо посуду

Підходящий посуд

Підходящий посуд - жаростійкий посуд зі скла, склокераміки, порцеляни, кераміки або жаростійкого пластику. Ці матеріали дозволяють пройти мікрохвилі. Ви повинні використовувати тільки посуд з декоративним золотом або сріблом, якщо виробник гарантує, що вони придатні для використання в мікрохвильовій печі.

Непридатний посуд

Металевий посуд не підходить. Метал не пропускає мікрохвилі. Їжа в критих металевих контейнерах залишиться холодною.

Обережно!

Створення іскор: метал - наприклад, ложка в склянці - повинна бути принаймні 2 см від стінок печі і внутрішньої частини дверей. Іскри можуть пошкодити скло на внутрішній стороні дверей.

Тестування посуду

Не включайте мікрохвильову піч, якщо всередині є їжа.

Тестування посуду є єдиним винятком із цього правила.

Виконайте наступний тест, якщо ви не впевнені, чи підходить ваш посуд для використання в мікрохвильовій печі:

1. Нагрійте порожній посуд на максимальній потужності від ½ до 1 хвилини.

2. Час від часу перевіряйте температуру. Посуд для печі повинен бути холодним або теплим на дотик.

Посуд для духовки непридатний, якщо нагрівається або утворюються іскри.

Налаштування енергії мікрохвильової печі

Натисни / щоб встановити бажану потужність.

100 W	-Розморож. чутливих / делікатних продуктів -Розморож. продуктів неправильної форми -Заморожування морозива -Підняття тіста
300 W	-Розморозка -Розтаяння шоколаду та масла
450 W	-Приготування отсу або супу
700 W	-Розігрівання -Приготування грибів -Приготування страв які містять яйця та сир
900 W	-Кипятіння води -Приготування курки, іби, овочів.

Примітки

■ Коли ви торкаєтесь кнопки, загоряється вибрана потужність.

■ Потужність мікрохвильової печі можна встановити на 900 Вт протягом максимум 30 хвилин. З урахуванням усіх інших параметрів живлення можливий максимальний час приготування 1 година 30 хвилин.

Налаштування мікрохвильової печі

Приклад: Встановлення енергії 300 W, час приготування 1 хвилини.

1. У вимкненому стані тисніть щоб увімкнути мікрохв. піч. З'явиться стандартна потужність 900W. Стандартний час буде показано на дисплеї.
2. Натисніть / щоб активувати потужність мікрохв. печі. Поверніть ручку щоб зменшити потужність печі до 300W.
3. Натисніть Поверніть ручку щоб встановити час готування до 17 хвилин.
4. Натисніть >||

Починається готування. Час приготування - відлік часу на дисплеї.

Час приготування минув

Відкривання дверцят духовки під час роботи

Операція призупинена. Зачинивши двері, торкніться Операція триває.

Зміна часу приготування

Це може бути зроблено будь - коли. Натисніть Поверніть ручку щоб змінити час приготування.

Зміна налаштувань потужності мікрохвильової печі

Це може бути зроблено у будь-який час.

Натисніть / для налаштування нових налаштувань потужності.

Поверніть ручку щоб встановити потужність мікрохвильової печі.

Призупинення готування

Натисніть різко. Піч буде на паузі. Торкніться

знову, щоб продовжити готування.

Відміна готування

Це можна зробити будь-коли. Натисніть щоб вимкнути.

Примітки

■ Коли ви вибрали функцію найвище налаштування потужності мікрохвильової печі завжди світиться як запропоноване.

■ Якщо відкрити дверцята приладу під час готування, вентилятор може продовжувати працювати.

MicroCombi

Це передбачає одночасну роботу гриля та мікрохвильової печі. Використання мікрохвиль робить ваші страви швидше готовими.

Ви можете увімкнути всі параметри живлення мікрохвильової пічки. Виняток: 900 Вт

Налаштування Combi

Приклад: потужність 100 Вт 17 хвилин і гаряче повітря 190°C.

1. Поверніть ручку на . Поверніть ручку до .
2. Натисніть / Типова тем пература печі 180°C . Поверніть ручку на температуру до 190°C .
3. Типова потужність печі зазвичай 300Вт. Натисніть / Поверніть ручку щоб встановити потужність 100 Вт.
4. Натисніть Поверніть ручку щоб поставити час приготування до 17 хвилин.
5. Натисніть >||

Починається приготування.

Почався відлік часу.

Час приготування минув

Звучить сигнал. Combi режим завершено

Відкривання печі під час приготування

Приготування призупиняється. Після закриття дверцят натисніть коротко. Програма продовжиться.

Призупинення

Натисніть різко. Піч буде на на паузі. Натисніть

знову щоб продовжити готування.

Зміна часу приготування

Це може бути зроблено будь - коли. Натисніть Поверніть ручку щоб змінити час приготування.

Зміна налаштувань потужності мікрохвильової печі

Це може бути зроблено у будь-який час.

Натисніть / для налаштування нових налаштувань потужності.

Поверніть ручку щоб встановити потужність мікрохвильової печі.

Призупинення готування

Натисніть різко. Піч буде на паузі. Торкніться

знову, щоб продовжити готування.

Відміна готування

Це можна зробити будь-коли. Натисніть щоб вимкнути.

Автоматичні програми

Автоматичні програми дозволяють готувати їжу дуже легко. Ви обираєте програму і вводите вагу їжі. Автоматична програма робить оптимальне налаштування. Ви можете обрати з 13 програм.

Завжди поміщайте їжу у відділення для холодного приготування їжі.

Налаштування програми

Вибравши програму, встановіть піч. Селектор температури повинен знаходитись у вимкненому положенні.

Приклад: Програма 3 вагою 1 кілограм.

1. Оберіть функцію автоматичні програми . Номер першої з'явиться на дисплеї.

2. Натисніть / Поверніть ручку щоб обрати номер програми.

3. Натисніть /

4. Поверніть ручку щоб обрати вагу, час приготування.

5. Натисніть >|| Програма почала працювати. Можете бачити час готування .

Авто Меню

Номер програми	Категорія	Виріб
P 01**	Овочі	Свіжі овочі
P 02**	Гарніри	Картопля очищена
P 03*	Гарніри	Смажена картопля Якщо ви почуєте звуковий сигнал, переверніть їжу. Комбінована мікрохвильова піч автоматично розпочне наступну програму..
P 04	Птиця/риба	Шматочки курки Якщо ви почуєте звуковий сигнал, переверніть їжу. Комбінована мікрохвильова піч автоматично розпочне наступну програму..
P 05*	Випічка	Торт
P 06*	Випічка	Пиріг із яблук
P 07*	Випічка	Заварний пиріг
P 08**	Розігрівання	Суп
P 09**	Розігрівання	Покрита їжа
P 10**	Розігрівання	Соус/тушонка
P 11*	Зручність	Заморожена піца
P 12*	Зручність	Чіпси Якщо ви почуєте звуковий сигнал, переверніть їжу. Комбінована мікрохвильова піч автоматично розпочне наступну програму..
P 13*	Зручність	Лазанья

Примітки

- Програми з * є попередньо підігрітими. Під час попереднього нагрівання час приготування призупиняється, і символ попереднього нагрівання увімкнено. Після попереднього нагрівання ви почуєте сигнал, дисплей блимне.
- Програми з ** використовують лише функцію мікрохвильової печі.

Закінчення програми

Сигнал. Піч перестала працювати.

Зміна програми

Після того як ви запустили програму, номер та вагу змінити не можливо.

Відміна програми

Це може бути зроблено будь-коли. Натисніть  щоб вимкнути.

Зміна часу приготування

Якщо використовувати авто. програми ви не можете змінити час будь-коли.

Програми розмороження

Ви можете використовувати дві програми розмороження для м'яса птиці риби та тіста.

1. Оберіть функцію для  автоматичної програми .
- Перша програма з'явиться на дисплеї.
2. Поверніть  ручку щоб обрати номер програми.
3. Натисніть .
4. Поверніть  ручку щоб встановити вагу.
5. Натисніть  Програма почне працювати.
Час готування зображено на дисплеї.

Примітки

- Приготування їжі
Вживайте їжу, яка була заморожена при температурі -18 ° C і зберігалася в порційних розмірах, якомога тонкіших. Вийміть їжу з розморожування з усієї упаковки і зважте її. Потрібно знати вагу, щоб встановити програму.
- Рідина буде утворюватися при розморожуванні м'яса або птиці. Зливайте цю рідину при перевертанні м'яса та птиці і ні в якому разі не використовуйте її для інших цілей або не допускайте контакту з іншими продуктами.
- Посуд
Помістіть їжу в неглибокий посуд, наприклад, фарфору чи скляну тарілку, але не накривайте.
- При розморожуванні курячих порцій (d 01) два рази пролунає звуковий сигнал, який вказує на те, що їжу слід повернути.
- Час паузи
Розморожену їжу слід залишити постояти ще 10 - 30 хвилин, поки вона не досягне рівномірної температури. Великі шматки м'яса потребують більш тривалого часу, ніж більш дрібні. Плоскі шматки м'яса і предмети, виготовлені з фаршу, повинні бути відокремлені один від одного. Після закінчення цього часу ви можете продовжувати готувати їжу, навіть незважаючи на те, що в середині все ще можуть бути заморожені товсті шматки м'яса.

Номер програми	Розморозка	Вага в кг.
d 01*	м'ясо, птиця і риба	0.20 - 1.00
d 02*	тісто, торти і фрукти	0.10 - 0.50
*Під час розморожування покладіть їжу на низ		

Налаштування параметрів встановлення часу

Ваша духовка має різні варіанти встановлення часу.

Ви можете скористатися клавішею

 меню та переключення між окремими функціями.

Параметр встановлення часу,  який уже встановлений, можна змінити безпосередньо за допомогою ручки.

Налаштування часу приготування

Час приготування страви можна встановити на духовці.

Коли час готування закінчиться, духовка автоматично

вимикається. Це означає, що вам не доведеться

переривати інші роботи, щоб вимкнути духовку. Час

приготування не можна випадково перевищити.

Піч запускається. Час приготування відбивається на дисплеї

Час приготування минув

Звучить чутний сигнал. Піч припиняє нагрівання.

Налаштування годинника

Вперше під час підключення "00:00" буде блимати на дисплеї

1. Поверніть  ручку
між 00:00 та 23:59.

2. Натисніть 
Час встановлено

Зміна часу

1. У режимі очікування  натисніть і потримайте протягом 3 секунд. Фактичний час зникає, і тоді на дисплеї буде блимати час.

2. Поверніть праву ручку, щоб встановити новий час 
торкніться клавіші, щоб підтвердити налаштування.

Захист від дітей

Піч має захист від дітей, щоб запобігти випадковому увімкненню. Піч не реагує на будь-які налаштування.

Таймер і годинник також можна встановити, коли увімкнено захист від дітей.

Увімкнення захисту від дітей

Вимога: Час приготування не повинен встановлюватися, і перемикач функцій перебуває у вимкненому положенні.

Натисніть і утримуйте  >|| протягом прибіл. 3 сек.  Символ з'являється на дисплеї. Увімкнено захист від дітей.

Вимкнення захисту від дітей

Натисніть і утримуйте  >|| протягом прибіл. 3 сек.  Символ з'являється на дисплеї. Увімкнено захист від дітей.

Захист від дітей з іншими функціями

Якщо встановлено інші програми приготування, захист від дітей не працює.

Догляд та прибирання

При ретельному догляді та чищенні Ваша мікрохвильова піч збереже зовнішній вигляд та залишиться в належному порядку. Ми пояснимо тут, як слід доглядати і чистити прилад правильно.

Ⓢ **Небезпека ураження електричним струмом.!**

Проникнення вологи може спричинити ураження електричним струмом. Не використовувати будь-які очищувачі високого тиску або пароочищувачі.

Ⓢ **Небезпека опіків!**

Ніколи не чистіть прилад відразу після вимкнення. Дайте приладу охолонути.

Ⓢ **Небезпека серйозної шкоди здоров'ю!**

Енергія мікрохвильової печі може уникнути, якщо пошкоджені двері кухонного куточка або ущільнення дверей. Ніколи не користуйтеся приладом, якщо двері кухонного відсіку або ущільнення дверей пошкоджені. Зверніться в службу післяпродажного обслуговування.

Примітки

- Невеликі відмінності в кольорі на передній панелі пристрою обумовлені використанням різних матеріалів, таких як скло, пластик та метал.
- Тіні на дверній панелі, які виглядають як прожилки, викликають відблиски, що виробляються світлом духовки.
- Неприємні запахи, наприклад після того як риба була приготовлена. Додайте в склянку води кілька крапель лимонного соку. Помістіть ложку в ємність, щоб запобігти затримці кипіння. Нагрійте воду протягом 1 - 2 хвилин при максимальній потужності мікрохвильової пічки.

Миючі засоби

Щоб уникнути пошкодження поверхонь за допомогою неправильного миючого засобу, дотримуйтеся інформації в таблиці. Не використовувати:

- гострі миючі засоби,
 - металеві або скляні скребки для очищення скла у дверцятах приладу
 - металеві або скляні скребки для очищення ущільнення дверей,
 - жорсткі чистячі прокладки та губки,
 - миючі засоби з високою концентрацією спирту.
- Перед використанням ретельно вимийте нові губки. Перед повторним використанням пристрою залиште всі поверхні ретельно висохли.

Місце	Миючі засоби
Прилад спереду	Гаряча мильна вода: Почистіть і висушіть м'якою тканиною. Не використовуйте для чищення склоочисники або металеві губки.
Прилад спереду з нержавіючої сталі	Гаряча мильна вода: Почистіть губкою і висушіть м'якою тканиною. Негайно видаліть плями з вапна, жиру, крохмалю та альбуміну (наприклад, яєчного білка). Під такими залишками може утворюватися корозія. Спеціальні засоби для чищення нержавіючої сталі можна отримати в післяпродажній службі або в спеціалізованих магазинах. Не використовуйте для чищення склоочисники або металеві шітки.
Кухонне відділення	Гаряча мильна вода або розчин оцту: Почистіть посуд і висушіть м'якою тканиною. Якщо піч дуже забруднена: не використовуйте розпилювач або інші агресивні очищувачі або абразивні матеріали. Чистячі прокладки, грубі губки також непридатні. Ці предмети дряпають поверхню. Дайте внутрішнім поверхням добре просохнути.
Поглиблення в кухонному відсіку	Вологі тканини: Переконайтесь, що вода не потрапляє через поворотний столик в салон приладу.
Дротяні стелажі	Гаряча мильна вода: Чистіть за допомогою миючого засобу з нержавіючої сталі або в посудомийній машині.
Дверяні панелі	Очисник скла: Почистіть губкою. Не використовуйте жорсткої щітки для скла.
Пломба у дверях	Почистіть губкою. Не використовуйте металеву щітку для чищення.

Технічні дані

Номинальна напруга	230 В, 50 Гц
Максимальна потужність	3350 Вт
Номинальна вихідна потужність	900 Вт
Номинальний струм	15А
Ємність печі	44л
Діаметр поворотного столу	Ø 360мм
Зовнішні розміри без ручки	595(W) × 568(D) × 454(H)мм
Маса Нетто	Прибл. 36кг

Таблиця несправностей

Несправності часто мають прості пояснення. Будь ласка, зверніться до таблиці несправностей, перш ніж зателефонувати в службу обслуговування. Якщо їжа не виходить точно так, як ви хотіли, зверніться до розділу Посібника з приготування їжі, де ви знайдете велику кількість кулінарних порад та рекомендацій.

® Небезпека ураження електричним струмом!
Неправильний ремонт небезпечний. Ремонт може проводити тільки один з наших спеціалістів.

Таблиця несправностей

Проблема	Можлива причина	Засоби вирішення/інформація
Прилад не працює	Несправний вимикач	Загляньте в коробку запобіжників і переконайтеся, що автоматичний вимикач приладу працює.
	Не підключена розетка	Підключіть розетку
	Вимкнення живлення	Перевірте чи працює світло на кухні
Прилад не працює з'явилося на дисплеї	Захист від дітей активовано	Деактивуйте захист від дітей. (див. у розділі Захист від дітей.
На дисплеї	Вимкнення живлення	Скиньте годинник
Мікрохвильова піч не вмикається	Двері не замкнені повністю	Перевірте, чи залишки їжі або сміття потрапляють у двері.
Займає більше часу щоб розігріти їжу у мікрохвильовій печі	Обрана потужність занадто низька	Оберіть вищу потужн.
	Більша кількість їжі ніж зазвичай поміщена в прилад.	Подвійна к-ть = подвійному часу приготування
	Ця їжа була холодніша ніж раніше	Поверніть їжу під час готування
Повороний стіл не крутиться	Бруд або сміття навколо	Почистіть ролики під поворотним столом і поглиблення в середині
Конкретний режим або потужність не можна встановити	Температуру, потужність і час не можна встановити у конкретному режимі.	Оберіть дозволені налаштування
“ ’ з'явилося на дисплеї	Активована функція вимк. теплової безпеки	Телефонуйте до сервісу
“ ... з'явилося на дисплеї	Активована функція вимк. теплової безпеки activated.	Телефонуйте до сервісу
“ ” з'явилося на дисплеї	Волога в панелі управління	Дайте контрольній панелі висохнути
“ ^ з'явилося на дисплеї	Швидке нагрівання не вдалося	Телефонуйте до сервісу

Акриламід у харчових продуктах

На які страви відбувається вплив?
Акриламід в основному виробляється в зернах та картопляних продуктах, які нагріваються до високих

температур, таких як картопляні чіпси, тости, хлібні булочки, хліб, дрібні хлібобулочні вироби (печиво, пряники, печиво).

Поради щодо мінімізації акриламід у під час приготування їжі	
Основні	Готуйте страви до тих пір, поки вони не стануть золотисто-коричневими, але не надто темними. Великі, товсті шматочки їжі містять менше акриламід.
Випічка бісквітів Чіпси в печі	Макс. 200 ° C у верхньому / нижньому нагріванні або макс. 180 ° C в режимі 3D гарячого або гарячого повітря. Макс. 190 ° C у верхньому / нижньому нагріванні або макс. 170 ° C Яєчний білок яєчний жовток зменшують утворення акриламід. Розподіліть рівномірно по формі для запікання. Готуйте принаймні 400 г на бляху, щоб стружка не висохла.

Поради щодо енергії та довкілля

Тут ви можете знайти поради щодо економії енергії під час випікання та смаження та як правильно утилізувати прилад.

Збереження енергії

- Розігрійте духовку лише у випадку, якщо це вказано в рецепті або в таблицях інструкцій з експлуатації.
- Використовуйте темні, чорні лакові або емальовані форми для випічки. Вони особливо добре поглинають тепло.
- Відкривайте дверцята духовки якомога рідше, коли ви готуєте, випікаєте чи обсмажуєте.
- Найкраще спекти кілька тортів один за одним. Духовка ще тепла. Це скорочує час випічки другого пирога. Ви також можете поставити два поруч один з одним.

- Для більш тривалого часу готування можна вимкнути духовку за 10 хвилин до закінчення часу приготування і використовувати залишкове тепло для закінчення приготування.

Екологічно чиста утилізація

Утилізуйте упаковку екологічно чистим способом.



Цей прилад відповідає європейській директиві 2002/96 / EC щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Директива дає рамки для збору та переробки старих приладів, що є чинними в ЄС.

Посібник з приготування їжі

Тут ви знайдете добірку рецептів та ідеальні налаштування для них. Ми покажемо, який тип нагріву та температура чи мікрохвильова потужність найкраще підходить для вашої їжі. Ви можете знайти інформацію про відповідні аксесуари та висоту, на яку вони повинні бути вставлені. Також є поради щодо посуду та способів приготування.

Помітки

- Значення в таблиці завжди стосуються їжі, поміщеної в кухонне відділення, коли вона холодна і порожня. Підігрійте прилад лише тоді, коли в таблиці вказано, що ви повинні це зробити. Перш ніж користуватися приладом, вийміть усі приладдя з кухонного відсіку, які ви не будете використовувати.
- Не вичікуйте аксесуари жиростійким папером до попереднього нагрівання.
- Час, вказаний в таблицях, є лише вказівками. Вони будуть залежати від якості та складу їжі.
- Використовуйте додані аксесуари. Додаткові аксесуари можна отримати у спеціалізованих роздрібних торговців або у службі обслуговування.
- Завжди використовуйте ганчірку або рукавички для духовки, коли виймаєте аксесуари або посуд з духовки з кухонного приміщення

Розмороження , нагрівання і готування у мікрохвильовій печі

.У наступних таблицях ви знайдете безліч варіантів та налаштувань мікрохвильової печі.

Час, вказаний в таблицях, є лише вказівками. Вони можуть відрізнятися залежно від використовуваного посуду, якості, температури та консистенції їжі.

Часові діапазони часто вказуються в таблицях. Спочатку встановіть найкоротший час, а потім при необхідності продовжте час.

Можливо, у вас є різні кількості від зазначених у таблицях.

Можна застосувати правило: Подвійна кількість - трохи менше, ніж удвічі більше часу приготування, половина - половина часу приготування.

Розмороження

Помітки

- Заморожену їжу помістіть у відкриту ємність на нижню поверхню.
- Делікатні деталі, такі як ніжки та крила курки або жирні зовнішні шари смаженої форми, можна накрити невеликими шматочками алюмінієвої фольги. Фольга не повинна торкатися стінок кухонного відсіку. Можна видалити фольгу після розмороження.
- Поверніть або перемішайте їжу один або два рази протягом часу розморожування. Великі шматки їжі слід кілька разів перевертати. Під час обертання видаліть всю рідину, що виникла внаслідок розмороження.
- Залиште розморожені предмети постояти при кімнатній температурі ще 10 - 60 хвилин, щоб температура могла стабілізуватися.

Розмороження	Вага	Налаштування потужності печі у Вт Час приготування у хвиликах	Помітки
Цілі шматки м'яса (яловичина, телятина або свинина на кістці)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 min	Поверніть пару разів
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
М'ясо шматочками яловичини, телятини або свинини	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Відеднайте заморожені частини один від одного, поверніть
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
М'ясний фарш, змішаний	200 g	100 W, 10-15 mins	Заморожуйте їжу плоскою, якщо можливо Поверніть пару разів, відеднайте нерозморожене м'ясо
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Домашня птиця або порції птиці	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Поверніть протягом приготування
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Качка	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Поверніть декілька разів

Розмороження	Вага	Налаштування потужності печі у Вт Час приготування у хвиликах	Примітки
Філе риби, рибячий стейк	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Розділіть нерозморожені частини
Ціла рибина	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	-
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Овочі	300 g	300 W, 10-15 mins	Ретельно перемішайте під час розм.
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Фрукти	300 g	300 W, 710 mins	Ретельно перемішайте під час розм. Розділіть нерозморожені частини
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	
Масло	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Викиньте упаковку
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	
Тісто	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Поверніть під час готування
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Пироги	500 g	100 W, 15-20 mins	Для пирогів без крему, глазури
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Пироги, чізкейк	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Тільки для тортів без глазури, вершків
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

■ Помістіть їжу прямо на вертушку
Розморожування, нагрівання або приготування
замороженої їжі

Примітки

- Вийміть готову їжу з упаковки. Вона нагріватиметься швидше і рівномірніше в мікрохвильовій посуді. Для нагрівання різних компонентів їжі може не знадобитися однакова кількість часу.
- Їжа, яка лежить рівномірно, готуватиметься швидше, ніж їжа, яка накопичена у великій кількості. Тому слід

розподіляти їжу так, щоб вона була максимально плоскою в духовці. Різні харчові продукти не слід розміщувати шарами один над одним.

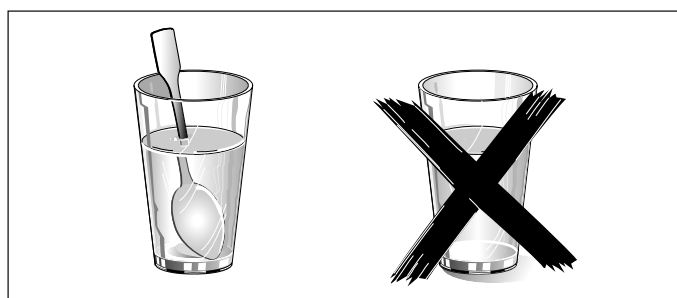
- Завжди накривайте їжу. Якщо у вас немає підходящої кришки для посуду, використовуйте тарілку або спеціальну мікрохвильову фольгу.
- Перемішайте або поверніть їжу 2 або 3 рази під час готування.
- Після нагрівання дайте їжі постояти ще 2 - 5 хвилин, щоб вона могла досягти рівномірної температури.
- Завжди використовуйте ганчірку або рукавички духовки, виймаючи тарілки з духовки.
- Це допоможе їжі зберегти свій виразний смак, тому вона

Розмороження , нагрів або готування Вага холодної їжі	Вт, час приготування	Примітки
Меню, готова їжа	400 g 700 W, 10-15 mins	Вийміть їжу з упаковки;
Суп	400-500 g 700 W, 8-10 mins	Посуд з кришкою
Пюре	500 g 700 W, 10-15 mins	Посуд з кришкою
	1 kg 700 W, 20-25 mins	
Щматочки мяса в соусі гуляш	500 g 700 W, 15-20 mins	Посуд з кришкою
	1 kg 700 W, 25-30 mins	
Риба, філе	400 g 700 W, 10-15 mins	Накритий
	800 g 700 W, 18-20 mins	
Гарніри, рис, паста	250 g 700 W, 2-5 mins	Посуд з кришкою
	500 g 700 W, 8-10 mins	
Овочі, брокколі, морква carrots	300 g 700 W, 8-10 mins	Посуд з кришкою
	600 g 700 W, 15-20 mins	
Кремкові страви	450 g 700 W, 11-16 mins	Без додавання води

Нагрівання їжі

® Небезпека ошпарювання!

Існує можливість затримки кипіння при нагріванні рідини. Це означає, що рідина досягає температури кипіння без звичних бульбашок пари, що піднімаються на поверхню. Навіть якщо ємність рухається лише трохи, гаряча рідина може раптом закипіти і розбризкуватися. Нагріваючи рідини, завжди кладіть ложку в ємність. Це запобіжить затримку кипіння.



Обережно!

Метал, наприклад ложка в склянці повинна триматися не менше 2 см від стінок духовки і внутрішньої частини дверей. Іскри можуть непоправно пошкодити скло з внутрішньої сторони дверей.

Примітки

■ Вийміть готову їжу з упаковки. Вони нагріватимуться швидше і рівномірніше в мікрохвильовій посуді. Для нагрівання різних компонентів їжі може не знадобитися однакова кількість часу.

- Завжди накривайте їжу. Якщо у вас немає підходящої кришки для контейнера, використовуйте тарілку або спеціальну мікрохвильову фольгу.
- Перемішайте або поверніть їжу кілька разів під час нагрівання. Перевірте температуру.
- Після нагрівання дайте їжі постояти ще 2 - 5 хвилин, щоб вона могла досягти рівномірної температури.
- Завжди використовуйте ганчірку або рукавички духовки, виймаючи тарілки з духовки.
- Помістіть їжу прямо на вертушку

Нагрівання їжі	Вага	Налаштування потужності печі у Вт. час приготування у хв.	Примітки
Меню, готова їжа	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Вийміть їжу з упаковки
Напої	150 ml	900 W, 1-2 mins	Обережно! Покладіть ложку в чашку! Не нагрівайте алкогольні напої, перевірте спершу.
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Дитяча їжа, дитячі баночки	50 ml	300 W, approx. 1 min	Поставте без кришки Після нагрівання Перевірте температуру.
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Суп, одна чашка	175 g	900 W, 2-3 mins	-
2 чашки	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 чашки	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Шматочки мяса в соусі	500 g	700 W, 10-15 mins	Накрити
Пагу	400 g	700 W, 5-10 mins	Посуд з кришкою
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Овочі	150 g	700 W, 2-3 mins	Додайте трохи рідини
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Приготування їжі

Примітки

■ Їжа, яка лежить рівномірно, готуватиметься швидше, ніж їжа, яка накопичена у великій кількості. Тому слід розподіляти їжу так, щоб вона була максимально плоскою в духовці. Різні харчові продукти не слід розміщувати шарами один над одним.

■ Помістіть їжу прямо на вертушку.

- Готуйте їжу в духовці з кришкою. Якщо у вас немає підходящої кришки для посуду, використовуйте тарілку або спеціальну мікрохвильову фольгу.
- Це допоможе їжі зберегти власний виразний смак, так і буде вимагати менше приправ.
- Після приготування дайте їжі постояти ще 2 - 5 хвилин, щоб вона могла досягти рівномірної температури.
- Завжди використовуйте ганчірку або рукавички духовки, виймаючи тарілки з духовки.

Приготування їжі	Вага	Потужність у Вт Час приготування у хв.	Примітки
Вся курка, свіжа	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Переверніть наполовині час приготування
Свіже філе риби	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Свіжі овочі	250 g	700 W, 5-10 mins	Поріжте на маленькі шматки, додайте води до 100g під час готування
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Картопля	250 g	700 W, 8-10 mins	Поріжте на маленькі шматки, додайте води до 100g під час готування
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Рис	125 g	700 W, 7-9 mins+ 300 W, 15-20 mins	Додайте вдвічі більше рідини і використовуйте глибоку посудину
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Солодощі	500 ml	700 W, 7-9 mins	Перемішайте 2 - 3 рази яєчним віночком під час нагрівання
Фрукти, компот	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Попкорн у мікрохвильовій печі

Примітки

- Використовуйте жаростійкий посуд зі скла, напр. кришка неізолюваного посуду, скляна тарілка або скляний піднос (Pyrex)
- Завжди розміщуйте посуд на дротяній стійці.
- Не використовуйте порцелянові чи надмірно зігнуті тарілки.

- Зробіть налаштування, як описано в таблиці. Ви можете налаштувати терміни залежно від продукту та кількості.
- Щоб попкорн не пригорів, ненадовго вийміть пакетик з попкорну з духовки через 1 хвилину і 30 секунд і струсіть його. Бережіть, як мішок буде гарячим!

® Небезпека опарювання!

- Відкрийте мішок з попкорну обережно, оскільки може виділитися гаряча пара.
- Ніколи не встановлюйте мікрохвильову піч на повну потужність.

	Вага	Акcesуари	Потужність у Вт Час приготування у хвилинах
Попкорн для мікрохвильової печі	100g	Посуд	700 W, 3-5 mins

Підказки для мікрохвильовки

Ви не можете знайти будь-яку інформацію про налаштування кількості приготованої їжі	Збільшити або зменшити час приготування, використовуючи таке правило: Подвійна кількість = майже вдвічі більший час приготування Половина кількості = половина часу приготування
Їжа має бути сухою	Наступного разу встановіть коротший час готування інше налаштування потужності печі. Накрийте їжу і додайте більше рідини.
Коли час минув, їжа не розморожується, не готується	Встановіть більш тривалий час. велика кількість їжі потребує більш тривалого часу.
Коли час минув, їжа перегрівається збоку але не всередині	Перемішайте його під час готування та наступного разу, виберіть нижче налаштування потужності печі. Накрийте їжу і додайте більше рідини.
Після розморожування птиця або м'ясо розморожуються зовні, але не розморожуються посередині.	Наступного разу виберіть нижчу настройку потужності печі Якщо ви розморожуєте велику кількість, поверніть її кілька разів.

Торти та тістечка

Про стіл

Примітки

- Зазначені часи стосуються їжі, поміщеної в холодну духовку.
- Температура та час випікання залежать від консистенції та кількості суміші. Ось чому діапазони температур наведені в таблицях. Почніть з нижчої температури і, якщо необхідно,

наступного разу скористайтеся вищим налаштуванням потужності

- Додаткову інформацію можна знайти в розділі Поради щодо випічки, що слідує за таблицями.

- **Завжди розміщуйте вміст для торта в центрі нижньої дротяної стійки. Але їжу з ** слід розмістити на вертушці.**

Випікання бляшанок

Примітка. Найкраще використовувати металеві форми для випічки темного кольору.

Випікання в формах	Акcesуари	Тип Нагрів.	Температура °C	Потужність печі у Вт	Час приготуванняooking time у хвилинах
Бісквіт, простий	Кільце / форма для пирога	☼	170-180	100	40-50
Бісквіт делікатний, пісочний	Кільце / форма для пирога	☼	150-170	-	70-90
Sponge flan base	Фланцева основа для торта	☼	160-180	-	30-40
Нижній фруктовий фланець	Кругла форма	☼	170-180	100	35-45
Губчаста основа, 2 яйця	Фланцева основа для торта	☼	160-170	-	20-25
Губчаста основа, 6 яєць	Чорна форма для торта	☼	170-180	-	35-45
Основа для кондитерських вир.	Чорна форма для торта	☼	170-190	-	30-40
Фруктовий торт/чізкейк	Чорна форма для торта	☼	170-190	100	35-45
Швейцарський флан**	Чорна форма для торта	☼	190-200	-	45-55
Круглий торт	Кругла форма	☼	170-180	-	40-50
Піцца** Кругла форма для піци		☼	220-230	-	15-25
Пікантні торти **	Чорна форма для торта	☼	200-220	-	50-60
Горіховий торт	Чорна форма для торта	☼	170-180	100	35-45
Дріжджове тісто з начинкою	Кругла форма для піци	☼	160-180	-	50-60

* Дайте пирогу охолонути в духовці протягом приблизно 20 хвилин

** ** їжа повинна бути розміщена у вертушці

Випікання в формах	Акcesуари	Тип нагрів.	Температура °C	Потужність печі у Вт.	Час приготування у хвиликах
Дріжджове тісто з топінгом	Круглий піднос для піци		170-190	-	55-65
Плетений хліб з 500 г борошна	Круглий піднос для піци		170-190	-	35-45
Торт із 500 г борошна	Круглий піднос для піци		160-180	-	60-70
Штрудель	Круглий піднос для піци		190-210	100	35-45

* * Дайте пирогу охолонути в духовці протягом приблизно 20 хвилин.

Small baked items	Акcesуари	Тип нагрів.	Температура в °C	Час приготування в хвиликах
Бісквіти	Круглий піднос для піци		150-170	25-35
Макаруни	Круглий піднос для піци		110-130	35-45
Безе	Круглий піднос для піци		100	80-100
Мафіни	Лоток для мафінів		160-180	35-40
Заварне тісто	Круглий піднос для піци		200-220	35-45
Листкове тісто	Круглий піднос для піци		190-200	35-45
Дріжджове тісто	Круглий піднос для піци		200-220	25-35

Хліб і булочки	Акcesуари	Тип нагрівання	Температура в °C	Час приготування в хвиликах
Дріжджовий хліб з 1,2 кг борошна	Круглий піднос для піци		210-230	50-60
Корж	Круглий піднос для піци		220-230	25-35
Булочки	Круглий піднос для піци		210-230	25-35
Рулетки, зроблені з дріжджового тіста	Круглий піднос для піци		200-220	15-25

Поради щодо випічки

Ви хочете запікати за власним рецептом.	Використовуйте подібні предмети в таблицях для випічки в якості керівництва.
Використовуйте форми для випічки з силіконових, скляних, пластикових або керамічних матеріалів.	Форма для випічки повинна бути термостійкою до 250 ° C. Торти в цих формах для випічки будуть менш коричневими. Під час використання мікрохвильової печі час приготування буде коротшим, ніж час, показаний у таблиці.
Як готується, чи випікається бісквіт.	Приблизно за 10 хвилин до закінчення часу випічки, зазначеного в рецепті, просуньте пиріг коктейльною паличкою у найвищій її точці. Якщо коктейльна паличка вийде чистою, торт готовий.
Торт руйнується.	Наступного разу використовуйте менше рідини або встановіть температуру духовки на 10 градусів нижче та продовжте час випікання. Дотримуйтесь у рецепті часу перемішування.
Торт піднявся лише посередині	Змастіть основу для торта. Після випічки обережно розпустіть торт ножом.
Торт занадто темний.	Виберіть нижчу температуру і запікайте торт трохи довше.
Торт занадто сухий	Зробіть невеликі отвори в торті за допомогою зубочистки. Потім капніть фруктовий сік або алкогольний напій над ним. Наступного разу виберіть температуру на 10 градусів вище та скоротіть час випікання.
Хліб або пиріг (наприклад, чізкейк) виглядає добре, але зсередини вологе (липкий, пронизаний водою).	Наступного разу вживайте трохи менше рідини і запікайте трохи довше при більш низькій температурі. Коли випікає коржі з вологим начинням, спочатку запікайте основу, а потім додайте топінг. Дотримуйтесь рецепту та дотримуйтесь часу.
Торт не можна вивернути з форми, коли його перевернули	Після випікання дайте пирогу охолонути ще 5 - 10 хвилин, тоді вийде легше. Якщо вона все-таки прилипає, обережно розкрутіть пиріг по краях за допомогою ножа. Форму для торта знову переверніть догори дном і кілька разів накрийте холодною мокрою ганчіркою.
Ви виміряли температуру печі за допомогою власного термометра для м'яса і виявили, що є розбіжність.	Температуру печі виробник вимірює через визначений проміжок часу за допомогою тестової стійки в центрі кухонного відсіку. Посуд та акcesуари впливають на вимірювання температури, тому завжди виміряйте температуру.
Іскри утворюються між жерстяною та дротяною стійкою.	Переконайтесь, що зовні все чисте. Змініть положення форми в кухонному відсіку. Якщо це не допомагає, продовжуйте випічку, але без мікрохвильовки. Час випічки буде потім довше.

Обсмаження та гриль

Про столи

Температура та час смаження залежать від виду та кількості їжі, що готується. Ось чому діапазони температур наведені в таблицях. Почніть з нижчої температури і, якщо необхідно, наступного разу скористайтеся більш вищим налаштуванням.

Для отримання додаткової інформації дивіться розділ «Поради щодо приготування на грилі та обсмажування. Посуд»

Ви можете використовувати будь-який жаростійкий посуд, який підходить для використання в мікрохвильовій печі. Страви з обсмажування з металу не підходять для смаження з мікрохвильовими печами.

Посуд для духовки може стати дуже гарячим.

Використовуйте рукавички духовки, щоб вийняти посуд з духовки.

Помістіть гарячий скляний посуд на сухий кухонний рушник після того, як вони вийняті з духовки. Скло може тріснути, якщо його розмістити на холодній чи мокрій поверхні.

Поради щодо смаження

Примітки

- Використовуйте глибоку обсмажувальну страву для смаження м'яса та птиці.
- Переконайтеся, що ваш посудомийний прилад розміщений у кухонному відділенні. Вона не повинна бути занадто великою.
- М'ясо:
Обкладинка при бл. дві третини основи посуду з рідиною. Додайте трохи більше рідини для горшкових смажених. Переверніть шматочки м'яса наполовину через час

приготування. Коли смажена готова, вимкніть духовку і дайте їй відпочити ще 10 хвилин. Це дозволяє краще розподіляти м'ясні соки.

■ Домашня птиця:

Переверніть шматки м'яса після того, як минув Z час готування.

Поради щодо грилю

Примітки

- Під час грилю завжди тримайте дверцята духовки закритими і не розігрівайте.
- Наскільки це можливо, шматки їжі, на грилі, повинні бути однакової товщини. Стейки повинні бути не менше 2 - 3 см. Це дозволить їм рівномірно підрум'янитися і залишатися соковитими. Не додайте сіль до стейків, поки вони не будуть на грилі.
- За допомогою щипців поверніть шматки їжі, яку ви грилі. Якщо проткнути м'ясо виделкою, соки будуть витікати, і воно стане сухим.
- Темне м'ясо, наприклад яловичина, коричневішає, швидше, ніж м'ясо більш світлого кольору, наприклад, телятина або свинина. Коли на грилі м'ясо або риба світлого кольору, вони часто лише трохи коричневі на поверхні, хоча зсередини вони приготовані і соковиті.
- Елемент гриля автоматично вимикається та знову включається. Це нормально. Налаштування грилю визначає, як часто це буде відбуватися.
- Яловичина
Яловичину, обсмажену в горщику, поверніть після Y і Z часу приготування. Дайте постояти бл. ще 10 хвилин.
- Поверніть на половині приготування. Дайте постояти бл. ще 10 хвилин.
- Обертайте стейки після Z часу приготування.

Яловичина

Смажена яловичина, при бл. 1кг *	Посуд з кришкою		180-200	-	120-143
Філе яловичини, при бл. 1 кг *	Посуд без кришки		180-200	100	30-40
Філе, середнє при бл. 1 кг. *	Посуд без кришки		210-230	100	30-40
Стейк, середній, 3см. тов ** Вища дротяна стійка			3	-	кожна сторона 10-15

* Нижча дротяна стійка

** Вища дротяна стійка

Телятина

Примітка: поверніть суглоби та суглоби телятини наполовину через час приготування. Дайте постояти бл. ще 10 хвилин

Телятина	Акcesуар	Тип нагрів.	Температура °C	Потужність печі у Вт	Час приготування в хвилинах
Суглоб телятини, бл. 1 кг *	осуд з кришкою		180-200	-	110-130
Рулька телятини бл. 1.кг. *	Посуд з кришкою		200-220	-	120-130

* Нижня дрітна стійка

Свинина

Примітки

- Поверніть суглоби зі свинини та шкурки на половині приготування. Дайте постояти бл. 10 хвилин.
- Не повертайте філе зі свинини чи свинячі відбивні.

Дайте постояти бл. ще 5 хвилин.

- Переверніть шийку свинини після Z часу приготування.

Свинина	Акcesуар	Тип нагрів.	Температура у °C	Потужність печі у Вт	Час приготування в хвилинах
Суглоб без шкірки прибл. 750г.*	Посуд з кришкою		220-230	100	40-50
Суглоб зі шкіркою прибл. 1,5 кг.*	Посуд без кришки		190-210	-	130-150
Філе свинини прибл. 500г*	Посуд з кришкою		220-230	100	25-30
Суглоб свинини прибл. 1 кг.*	Посуд з кришкою		210-230	100	60-80
Копчена свинина на кістці прибл. 1кг*	Посуд без кришки	-	-	300	45-50
Шия свиняча, 2см. в ширину**			3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

* Нижня дрітна стійка
** Вища дрітна стійка

Ягнятина

Примітка: Переверніть ніжку ягняти наполовині часу приготування.

Ягнятина	Акcesуар	Тип нагрів.	Температура у °C	Потужність печі у Вт	Час приготування в хвилинах
Ніжка ягня на кістці, прибл. 1кг*	Посуд без кришки		210-230	-	40-50
Ніжка ягняти прибл. 1.5кг*	Посуд з кришкою		190-210	-	90-95

* Нижня дрітна стійка

Інше

Примітки

- Нарешті, дозволяйте м'ясу постояти прибл. ще 10 хвилин.
- Поверніть ковбаси після Z часу приготування.

Інше	Акcesуар	Тип нагрів.	Температура у °C	Потужність печі у Вт	Час приготування в хвилинах
М'ясний рулет, прибл. 1кг.	Посуд без кришки		180-200	700W + 100W	-
4 або сосисок на грилі	-		3	-	кожна сторона: 10-15

прибл. 150г. кожна**
* Нижня дрітна стійка
** Вища дрітна стійка

Птиця

Примітки

- Покладіть цілу курку і курячі грудки донизу. Поверніть після Z час приготування.
- Покладіть грудку на груди вниз. Поверніть через 30 хвилин і встановіть потужність мікрохвильової печі на 180 Вт.

- Помістіть половину курчати і курячі частини шкірою догори. Не повертайте.
- Переверніть шкіру грудки качки та гуски вгору. Не повертайте.
- Поверніть гусячі стегна наполовину через час приготування. Укол шкіри.
- Покладіть груди індички та стегна стороною вниз.

Птиця	Акcesуар	Тип нагрів.	Температура у °C	Потужність печі у Вт	Час приготування в хвилинах
Курка повн. приблизно 1.2кг*	Посуд з кришкою		220-230	300	35-45
Курка повністю прибл. 1.6kg *	Посуд з кришкою		220-230	300 100	30 20-30
Курка половинки, 500г кожна*	Посуд без кришки		180-200	300	30-35
Порції курочки прибл. 800g*	Посуд без кришки		210-230	300	20-30
Куряча грудка зі шкірою та кістками, 2 штуки, бл 350-450 г.	Посуд без кришки		190-210	100	30-40

Птиця	Акcesуар	Тип нагрів.	Температура у °C налаштування грилю	Потужність печі у Вт	Час приготування в хвиликах
Качиня грудка зі шкірою, 2 шт., 300-400 кожна**	Посуд без кришки		3	100	20-30
Гусяча грудка, 2 штуки, по 500 г кожна *	Посуд без кришки		210-230	100	25-30
Гусячі ніжки, 4 штуки, бл. 1,5 кг *	Посуд без кришки		210-230	100	30-40
Грудка індички, бл. 1 кг *	Посуд з кришкою		200-220	-	90-100
Тушка індички, бл. 1,3 кг *	Посуд з кришкою		200-220	100	50-60

* Нижня дрітна стійка
** Вища дрітна стійка

Риба

Примітки

- Для приготування на грилі покладіть всю рибу, наприклад, форель, на середину вищої дрітної стійки.
- Заздалегідь змастіть дрітну стійку маслом.

Риба	Акcesуар	Тип нагрів.	Температура у °C налаштування грилю	Потужність печі у Вт
Рибний стейк, наприклад, лосось, товщиною 3 см,	Вища дрітна стійка		3	20-25
Цільна риба, 23 штуки, по 300 г кожна, на грилі	Вища дрітна стійка		3	20-30

Поради щодо смаження та грилю

У таблиці не міститься інформація про вагу суглоба.	Для невеликих смажених продуктів виберіть більш високу температуру та короткий час приготування. Для більших обсмажених продуктів виберіть нижчу температуру та більший час приготування.
Кколи страва готова.	Скористайтеся термометром для м'яса або «ложкою».
Смажене добре виглядає, але сок зі страви ні	Використовуйте менший посуд для смаження або додайте рідини
Смаження виглядає добре, але соки занадто прозорі та водянисті.	Наступного разу використовуйте більший посуду для смаження і додайте менше рідини.
Смаження недостатньо добре	Приготуйте підливку в посуді для обсмажування і покладіть шматочки смаженого м'яса в соус.

Запіканки, тости з начинками

Примітки

- Значення в таблиці застосовуються до їжі, поміщеної в холодну піч.
- Для випікання лазаньї використовуйте мікрохвильову піч, термостійкий посуд глибиною 4 - 5 см.

- Помістіть випічку на нижній дріт.
- Залиште випічки та решітки готувати в духовці ще 5 хвилин після вимкнення.
- Сир на тості: попередньо підсмажте скибочки хліба.

Запіканки, тости з начинкою	Акcesуар	Тип нагрів.	Температура у °C	Потужність печі у Вт	Час приготування в хвиликах
Солодке, бл. 1,5 кг *	Посуд без кришки		140-160	300	25-35
Пікантний запіканка прибл. 1 кг*	Посуд без кришки		150-160	700	20-25
Лазанья*	Посуд без кришки		200-220	300	25-35
Картопляна запіканка з сирих іінгрідієнтів, приб.1.1 кг*	Посуд без кришки		180-200	700	25-30
Тост з начинкою, 4 скибочки **			3	-	8-10

* Нижня дрітна стійка
** Вища дрітна стійка

Зручні продукти, заморожені

Примітки

■ Дотримуйтесь інструкцій на упаковці.

- Значення в таблиці застосовуються до їжі, поміщеної в холодну духовку.
- Не кладіть чіпси, крокети або картопляні грізлі один на одного. Переверніть наполовину через час приготування.
- Помістіть їжу прямо на вертушку.

Зручні продукти	Акcesуар	Тип нагрів.	Температура у °C	Потужність печі у Вт	Час приготування в хвилинах
Піца з тонкою основою *	поворотний круг		220-230	-	10-15
Піца з товстою основою	поворотний круг		-	700	3
			220-230	-	13-18
Маленька піца*	поворотний круг		220-230	-	10-15
Багет для піци *	поворотний круг		-	700	2
			220-230	-	13-18
Чіпси	поворотний круг		220-230	-	8-13
Крокети *	поворотний круг		210-220	-	13-18
Фарширована картопля	поворотний круг		200-220	-	25-30
Частково зварені булочки або багет	Нижня дрітна стійка		170-180	-	13-18
Рибні палички	поворотний круг		210-230	-	10-20
Курячі нагетси	поворотний круг		200-220	-	15-20
Лазанья, припл. 400 г.**	Нижня дрітна стійка		220-230	700	12-17

* Підігрійте кухонну шафу протягом 5 хвилин.

** Помістіть їжу в підходящий жаростійкий посуд.

2	4	6	8	1	0	1	0	8	6	7	3	6	2	0	1	9	0	1	2	3	0	0	0	0	1
код складського обліку																				номер партії					
												рік виробництва													
																місяць виробництва									
																тиждень виробництва									

Імпортёр КР «Емір»
Україна, м. Київ, вул. Ямська 72
www.interline.ua

Імпортёр: ТОВ "КП Емір",
Україна, 03150,
м. Київ, вул. Ямська 72

У разі виникнення складностей з
використанням продукту зверніться до
сервісного центру:

 0 800 30 33 34

interline

Бажаємо вам гарного настрою та чекаємо на вас в
мережі! Скануйте відповідний QR-код та
приєднуйтеся до нас



interline.ua



Facebook



Instagram

