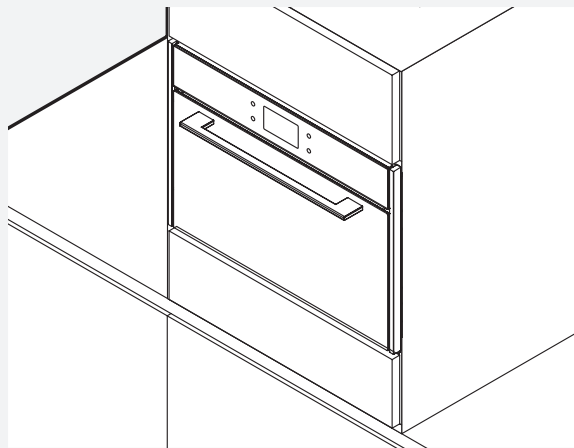


Frames by Franke



FMW 45 FS

UK Посібник користувача

Компактна комбінована піч із мікрохвильовим випромінювачем

ЗМІСТ

Шановний покупцю!	4
Про цей посібник	4
Комбінована мікрохвильова піч	5
ОБЛАДНАННЯ ПЕЧІ ТА АКСЕСУАРИ	6
БЛОК КЕРУВАННЯ	7
Важливі заходи безпеки	8
ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПЕЧІ	10
Перед першим використанням приладу	10
Кроки процесу приготування їжі (1–6)	11
КРОК 1: ПЕРШЕ ВМИКАННЯ ПРИЛАДУ	11
КРОК 2: ВИБІР ОСНОВНИХ МЕНЮ ПРИГОТУВАННЯ ТА НАЛАШТУВАНЬ	12
КРОК 3: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ	20
КРОК 4: ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ	20
КРОК 5: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ/ЕКСТРА	21
КРОК 6: ВИБІР ОСНОВНИХ НАЛАШТУВАНЬ	23
Опис систем (режимів приготування) та таблиць приготування страв	24
СИСТЕМИ ПРИГОТУВАННЯ	25
КОМБІНОВАНІ СИСТЕМИ	34
МІКРОХВИЛЬОВІ СИСТЕМИ	36
Обслуговування та очищення	38
ЗВИЧАЙНЕ ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІ	39
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІ	39
ЗНІМАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ДРОТОВИХ НАПРЯМНИХ	40
ЗАМІНА ЛАМПИ	41
Таблиця пошуку та усунення несправностей	42
Утилізація	42
Тестування приготування страв	43

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

Дякуємо за те, що обрали цей виріб Franke, який відрізняється неперевершеною якістю. Сподіваємося, він виправдає ваші очікування та задовольнить ваші потреби впродовж багатьох років. Скандинавський дизайн печі поєднує чіткі лінії, щоденні функції та високу якість. Ці ключові характеристики притаманні всім виробам нашої компанії, і саме тому нашу продукцію визнано в цілому світі.

Дякуємо вам за довіру та придбання нашого приладу.

Чинний детальний посібник з експлуатації призначено для більш зручного та простого користування виробом. Завдяки наведеним інструкціям ви якомога швидше опануєте новий прилад.

Переконайтеся в тому, що ваш прилад не має жодних пошкоджень. При виявленні пошкоджень, що виникли внаслідок транспортування, зверніться до продавця, в якого ви придбали виріб, або до працівників регіонального оптового складу, з якого він доставлявся. Номер телефону зазначено на накладній або у відомості поставки.

Інструкції із встановлення та підключення наводяться окремо.

Інструкції з експлуатації також доступні на нашому веб-сайті:
www.franke.com

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Цей посібник застосовується до кількох моделей пристрою. Таким чином, деякі описані особливості та функції можуть бути недоступними для вашої конкретної моделі.

Перед початком користування пристроєм слід ретельно ознайомитися з посібником користувача.

Збережіть посібник користувача.

Використовуйте пристрій, описаний в цьому посібнику, виключно за призначенням.

Символ Значення



Важлива інформація



Запобіжні заходи та попереджувальні примітки, що дозволяють уникнути травм чи пошкоджень.

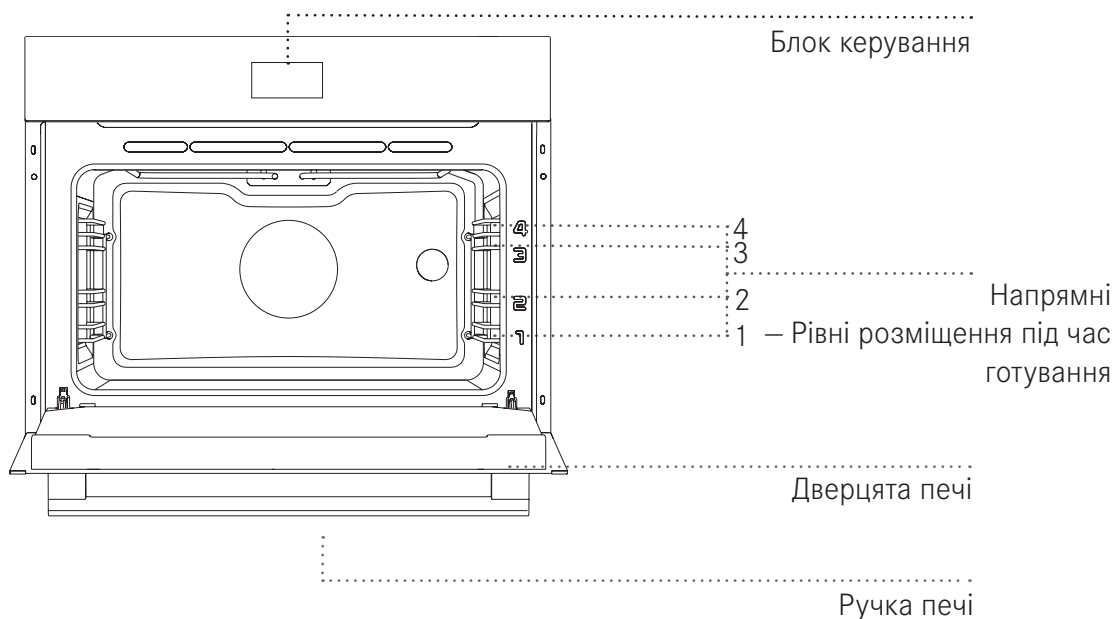
Ми зберігаємо за собою право вносити зміни до інструкцій з експлуатації та виправляти помилки в них.

КОМБІНОВАНА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Опис печі та обладнання

(залежно від моделі)

На малюнку зображено одну із вбудованих моделей печі. Прилади, для яких складено чинні інструкції, можуть оснащуватися різноманітним обладнанням, тому деякі функції або елементи обладнання, що описуються в посібнику, можуть бути відсутніми у вашій моделі печі.



Технічні характеристики

(залежно від моделі)

XXXXXX	XXX	P_{nmax} : XXX	XXXXXX
TYPE: XXXXXX		Freq. : 2450 MHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Паспортна табличка, що містить основні відомості про прилад, розташовується з краю печі; зазначену табличку видно при відкритому положенні дверцял печі.

ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

Завдяки дровотим напрямним можна готувати страви на чотирьох рівнях (зверніть увагу, що нумерація рівнів/напрямних здійснюється знизу вгору).

Напрямні 3 та 4 призначено для приготування страв на грилі, а напрямні 1 рівня використовуються спільно з мікрохвильовими системами під час готування продуктів у скляній формі для випічки.

ПЕРЕМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ПЕЧІ

Перемикачі слугують для деактивації нагрівання печі, вентилятора та мікрохвильового випромінювача при відчиненні дверцят печі в процесі приготування. Після зачинення дверцят перемикачі знову вмикають нагрівачі та мікрохвильовий випромінювач.

ВЕНТИЛЯТОР ОХОЛОДЖЕННЯ

Прилад оснащено вентилятором охолодження, що слугує для охолодження корпусу та панелі керування приладу.

ПОДОВЖЕНА РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА ОХОЛОДЖЕННЯ

Після вимкнення печі вентилятор охолодження продовжить працювати ще деякий час, щоб додатково охолодити піч. (Час подовженої роботи вентилятора залежить від температури в центральній частині печі.)

ОБЛАДНАННЯ ПЕЧІ ТА АКСЕСУАРИ

СКЛЯНА ФОРМА ДЛЯ ВИПІЧКИ використовується для приготування страв із застосуванням будь-яких систем печі, а також для приготування з мікрохвильовими системами. Вона також може використовуватися в якості сервірувальної таці.



! У жодному разі не використовуйте решітку, неглибоке деко для випічки, глибоку тацю для випічки або будь-яке інше металеве приладдя під час роботи системи з мікрохвильовим випромінювачем!

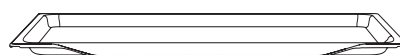
РЕШІТКА використовується для приготування на грилі, а також у якості підставки під сковорідку, тацю для випічки чи форму для випічки зі стравною.



! На решітці є запобіжна засувка, тому при витягуванні решітки з печі піднімайте її трохи з переднього краю.

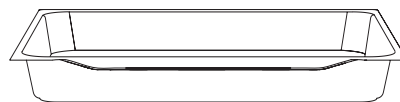
НЕГЛИБОКЕ ДЕКО ДЛЯ ВИПІЧКИ

використовується для випікання виробів із тіста та тортів.



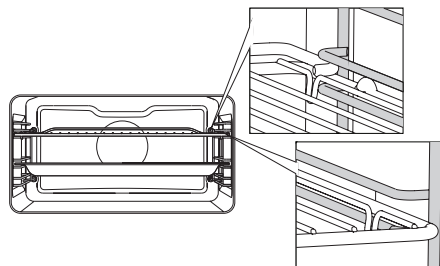
* (залежно від моделі)

ГЛИБОКА ТАЦЯ ДЛЯ ВИПІЧКИ використовується для запікання м'яса та випікання соковитих виробів із тіста. Вона так само може використовуватися в якості таці для збирання вологи.



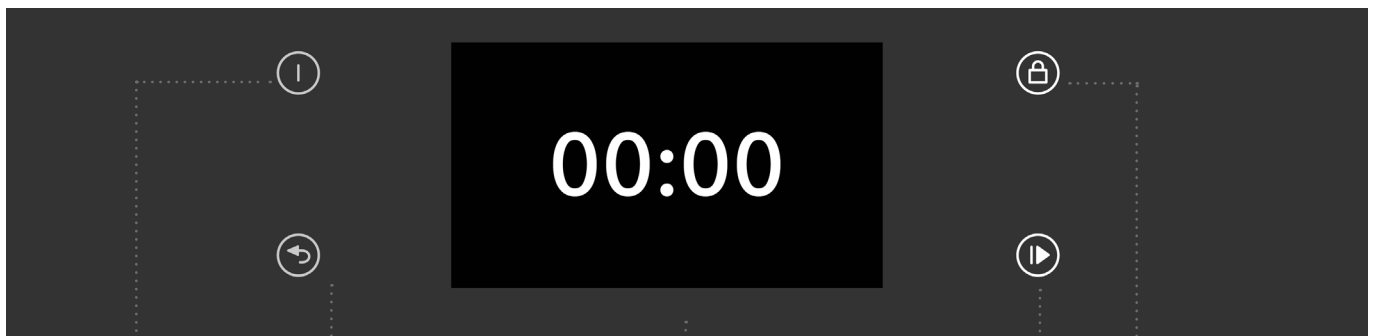
! Ставте глибоку тацю для випічки на першу пару напрямних при приготуванні їжі, лише якщо готуєте страви на грилі або на рожні, та використовуйте глибоку тацю для збирання вологи.

Завжди вставляйте решітку або деко в паз між двома дровотими профілями.



! У жодному разі не використовуйте решітку, неглибоке деко для випічки, глибоку тацю для випічки або будь-яке інше металеве приладдя під час роботи системи з мікрохвильовим випромінювачем!

БЛОК КЕРУВАННЯ



1 КЛАВІША
ВМИКАННЯ/
ВИМИКАННЯ

2 КЛАВІША
ПОВЕРНЕННЯ

3 ЕКРАН
вибір і
відображення
налаштувань

4 КЛАВІША
ЗАПУСКУ/
зупинки

5 КЛАВІША
БЛОКУВАННЯ
ВІД ДІТЕЙ

Торкніться
короткочасно
для повернення
до попереднього
меню.

Торкніться й
утримуйте для
повернення до
головного меню.

ПРИМІТКА.

Щоб сенсорні клавіші краще реагували на натиснення пальцем, площа натискання має бути якомога більшою. Кожне натиснення клавіші підтверджується коротким звуковим сигналом.

Для переходу між пунктами меню проводьте пальцем вгору і вниз або праворуч і ліворуч. Підтвердьте свій вибір дотиком.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З ПОСІБНИКОМ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЙОГО ДЛЯ ЗВЕРНЕННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.

Використання цього приладу дітьми від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також особами, що не мають належних знань і досвіду для експлуатації виробу, допускається виключно під наглядом або у випадку надання вказівок з експлуатації приладу з дотриманням заходів безпеки. При цьому слід переконатися, що зазначені особи усвідомлюють небезпеки, пов'язані з неправильним використанням пристрою. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть виконувати очищення та інше обслуговування пристрою тільки під наглядом!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад та деякі його частини, що перебувають у зоні доступу користувача, можуть дуже сильно розігріватися в процесі роботи. Не торкайтеся нагрівачів. Діти до 8 років мають знаходитися під постійним наглядом.

Прилад дуже сильно розігріватися в процесі роботи. Не торкайтеся нагрівачів печі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Деякі частини приладу, що перебувають у зоні доступу користувача, можуть дуже сильно розігріватися в процесі роботи. Слідкуйте за тим, щоб діти не наближалися до печі.

Користуйтеся лише тими температурними щупами, які рекомендовано для цієї печі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перед заміною лампи освітлення необхідно від'єднати прилад від мережі живлення, щоб усунути ризик електричних травм.

У процесі очищення печі заборонено використовувати абразивні засоби для чищення і гострі металеві засоби для видалення бруду, оскільки вони можуть пошкодити поверхню або захисне емалеве покриття, що може призвести до розтріскування скла.

Заборонено використовувати пароочисники або очисники високого тиску для очищення приладу через ризик електричних травм.

Цей прилад не розраховано на керування за допомогою зовнішніх таймерів або спеціальних систем керування. **Цей прилад призначено для використання в домашньому господарстві.**

Не застосовуйте його в інших цілях, наприклад для обігріву приміщень, висушування домашніх чи інших тварин, паперу, тканин, рослин тощо, оскільки це може призвести до травм або пожежі. **Підключення приладу до мережі живлення** має здійснювати виключно сертифікований технічний працівник або фахівець.

Втручання в конструкцію приладу або непрофесійний ремонт створюють ризик серйозних травм або пошкоджень виробу.

При затисненні дверцятами печі кабелів живлення приладів, розташованих поблизу цього приладу, кабелі можуть пошкодитися, що може призвести до короткого замикання. Тому слід розміщувати кабелі живлення інших приладів на безпечній відстані від даного виробу.

Щоб запобігти ризикам, заміну **шнура живлення** в разі його пошкодження має здійснювати представник виробника або сертифікований фахівець із технічного обслуговування.

Не **вистилайте стінки печі** алюмінієвою фольгою, а також не розміщуйте таці для випічки або інший кухонний посуд у нижній частині печі. Алюмінієва фольга блокує циркуляцію повітря в печі, створює завади при приготуванні та руйнує емалеве покриття.

Дверцята печі сильно **нагріваються в процесі її роботи.** Третя скляна панель установлюється для додаткового захисту та зниження температури зовнішньої поверхні (використовується лише в деяких моделях).

При розміщенні надмірного навантаження на дверцятах печі її **петлі** можуть пошкодитися. Не ставте важкі сковорідки на відчинені дверцята печі і не спирайтеся на відкриті дверцята під час

очищення внутрішньої частини печі. У жодному разі не ставайте на відчинені дверцята печі та не дозволяйте дітям сидіти на них.

Переконайтеся, що вентиляційні отвори нічим не перекриті й не заблоковані будь-яким іншим чином.

Безпечне використання мікрохвильової печі
ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Якщо у вашій печі передбачено комбінований режим (у якому мікрохвильова система використовується разом з іншими режимами приготування), не дозволяйте дітям користуватися піччю без нагляду дорослої особи. Це обумовлено тим, що в описаних режимах піч нагрівається до вкрай високих температур.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! При пошкодженні дверцят або їхнього ущільнення експлуатація печі не дозволяється, доки її не буде відремонтовано сертифікованим технічним фахівцем, що пройшов належне навчання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Обслуговування чи ремонт печі зі зняттям кришки, що захищає від мікрохвильового випромінювання, може здійснюватися виключно компетентною особою. Проведення таких робіт особою без відповідних досвіду й навичок вкрай небезпечно.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не розігрівайте рідини та інші продукти в герметичних контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.

Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані між верхнім краєм печі та найближчими предметами, що розташовуються над нею.

Цей прилад призначений для побутового та аналогічного використання, наприклад:
– у службових приміщеннях для прийому їжі в магазинах та в інших робочих середовищах;
– на родинних фермах;
– у гостьових житлових секціях в готелях, мотелях та в інших готельних чи рекреаційних закладах;
– у закладах, що надають послуги на кшталт «нічліг і сніданок».

Мікрохвильова піч призначена для розігріву харчових продуктів та напоїв. Висушування продуктів харчування або одягу, а також нагрівання гарячих компресів чи подушок,

домашнього взуття, губок, вологих ганчірок тощо може призвести до травм, займання чи пожежі.

Використовуйте виключно ті приладдя, які розраховані на застосування в мікрохвильових печах.

Під час розігрівання продуктів, запованих у пластикові чи паперові ємності, постійно слідкуйте за піччю, оскільки така упаковка може зайнятися. Розігрівання напоїв за допомогою мікрохвильового випромінювання може з певною затримкою призвести до вибухоподібного закипання, тому будьте вкрай обережними при поводженні з ємностями, що містять розігріті напої.

Перед годуванням дитини з **пляшечок** та **баночок із дитячим харчуванням** їх необхідно струснути або збовтати та перевірити температуру вмісту, аби уникнути опіків.

Не слід розігрівати в мікрохвильових печах яйця в шкарлупі: вони можуть вибухати, навіть коли дія мікрохвильового випромінювання завершиться.

Якщо ви помітили дим, відключіть живлення приладу або витягніть штепсель із розетки та не відчиняйте дверцята, щоб загасити будь-яке загоряння за рахунок відсутності кисню. Коли діставатимете страву з печі, **обов'язково використовуйте кухонні прихватки**. Деякі каструлі, сковорідки і таці вбирають тепло, що йде від страви, і внаслідок цього нагріваються до вкрай високих температур.

Обов'язково використовуйте лише той кухонний посуд, що призначений для мікрохвильової печі. Заборонено використовувати кухонний посуд, вироблений зі сталі або оздоблений золотими чи срібними обідками.

Не лишайте жодних аксесуарів та приладдя усередині вимкненої печі. Щоб уникнути пошкоджень, не вмикайте порожню піч.

Заборонено використовувати фарфоровий, керамічний чи глиняний посуд, який не глазуровано зсередини чи матеріал виготовлення якого має пори. При нагріванні волога, що потрапляє до пор, може призвести до

розтріскування посудини. Використовуйте лише той кухонний посуд, що призначений для мікрохвильової печі.

Обов'язково вивчіть та виконуйте вказівки з розігрівання в мікрохвильовій печі, зазначені на упаковці продуктів.

Будьте уважні при розігріванні продуктів, що містять алкоголь, оскільки всередині печі може утворюватися легкозаймиста суміш парів етилового спирта з повітрям. Відчиняйте дверцята обережно.

При застосуванні мікрохвильової системи або комбінованого режиму мікрохвильових і звичайних функцій не рекомендовано використовувати металевий посуд, виделки, ложки, ножі або металеві скоби/фіксатори для заморожених продуктів.

Після розігріву необхідно перемішати харчовий продукт або лишити його на деякий час, доки тепло не розподілиться рівномірно.

Регулярно очищуйте піч та видаляйте з неї будь-які залишки їжі. Якщо не підтримувати чистоту всередині печі, її поверхні можуть зношуватися. Це може негативно відбитися на терміні служби приладу та призвести до потенційно небезпечних ситуацій.

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПЕЧІ



Уважно ознайомтеся з інструкціями з експлуатації, перш ніж підключати прилад. Ремонтні роботи, а також будь-які заявки на гарантійне обслуговування, обумовлені неправильним підключенням або неналежною експлуатацією приладу, не підпадають під дію гарантії.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

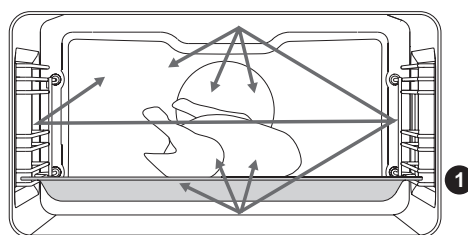
Після отримання приладу вийміть із печі всі пристосування, в тому числі будь-які застосунки для транспортування (вставки з картону та пластикової плівки).

Очистіть усі аксесуари й приладдя із застосуванням звичайного мийного засобу, розведеного в теплій воді. Не користуйтеся абразивними засобами для очищення.

При першому розігріві печі відчуватиметься запах, характерний для нового приладу. Ретельно провітріть кімнату при першому використанні.

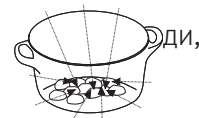
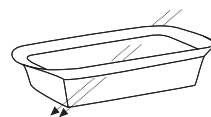
ФУНКЦІЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Мікрохвилі використовуються для приготування, запікання та розморожування харчових продуктів. Перевага цієї функції полягає в тому, що вона дозволяє швидко та ефективно готувати різноманітні страви без зміни їхнього кольору або форми.



Особливості мікрохвильового випромінення:

– такі хвилі відбиваються металевими поверхнями.



Коли на їжу діє мікрохвильове випромінення, швидкість руху молекул суттєво зростає, що призводить до вироблення тепла. Мікрохвилі проникають прибіл. на 2,5 см в товщу їжі. Якщо товщина страви перевищує наведене значення, її серцевина нагріватиметься за рахунок теплопровідності (як при звичайному готуванні).



У жодному разі не використовуйте та не активуйте мікрохвильову систему, якщо піч порожня.

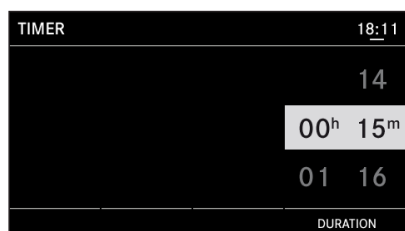
КРОКИ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ (1–6)

КРОК 1: ПЕРШЕ ВМИКАННЯ ПРИЛАДУ

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ НА ГОДИННИКУ

Після підключення приладу до мережі живлення або у випадку тривалого відключення електроживлення на екрані відобразяться налаштування CLOCK (ЧАС НА ГОДИННИКУ).

☼ Для переходу між пунктами меню проводьте пальцем вгору і вниз.



Задайте значення CLOCK (ЧАС НА ГОДИННИКУ), торкнувшись екрана. Підтвердьте значення налаштування за допомогою клавіші ЗАПУСКУ/зупинки.

☼ Якщо значення часу на годиннику не задано, піч все одно функціонуватиме. Однак у такому випадку функції таймера не будуть доступними (див. главу «НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ ТАЙМЕРА»). Після кількох хвилин простою прилад перейде до режиму очікування.

ЗМІНА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ НА ГОДИННИКУ


Якщо функції таймера не активовано, можна змінити налаштування часу на годиннику (див. главу «ВИБІР ОСНОВНИХ НАЛАШТУВАНЬ»).

ВИБІР МОВИ

Якщо вас не влаштовує мова повідомлень на екрані, ви можете змінити її. За стандартними налаштуваннями заводу-виробника встановлена мова – англійська.



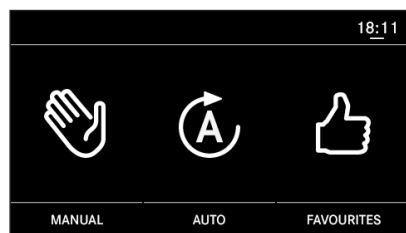
Коли ви торкаєтесь рядка з бажаною мовою, відповідна мова підсвічується.

☼ Натисніть клавішу  для повернення до меню MAIN MENU (ГОЛОВНЕ МЕНЮ).

КРОК 2: ВИБІР ОСНОВНИХ МЕНЮ ПРИГОТУВАННЯ ТА НАЛАШТУВАНЬ

Керування процесом приготування страв у печі здійснюється кількома способами.

☰ Для переходу між пунктами меню проводьте пальцем праворуч і ліворуч.



Виберіть бажаний режим, торкнувшись відповідного зображення. У верхній частині з'явиться назва вибраного меню.

Professional mode (Професійний режим)

Скористайтесь зазначеним режимом для приготування довільної порції страви будь-якого типу. При цьому користувач сам задає всі налаштування.

Automatic mode (Автоматичний режим)

У цьому режимі спочатку необхідно вибрати тип страви. Після цього здійснюється автоматичне налаштування кількості, рівня готовності та часу завершення приготування. За допомогою цієї програми можна вибирати чимало попередньо заданих рецептів, схвалених професійними кухарями й експертами з питань здорового харчування.

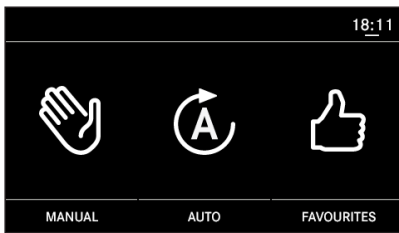
Favourites (Популярні рецепти)

Завдяки цьому режиму можна готувати страви найкращим та найзручнішим для вас способом із застосуванням однакових кроків і налаштувань кожного разу. Зберігайте свої популярні рецепти в пам'яті печі й активуйте їх за необхідності.

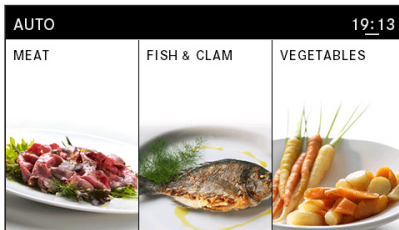
Microwaves (Мікрохвилі)

Цей режим підійде для приготування, запікання та розморожування харчових продуктів.

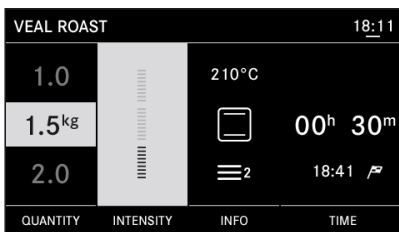
A) ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ ШЛЯХОМ ВИБОРУ ТИПУ СТРАВИ (в автоматичному режимі)



Виберіть режим **Auto (Автоматичний)**.



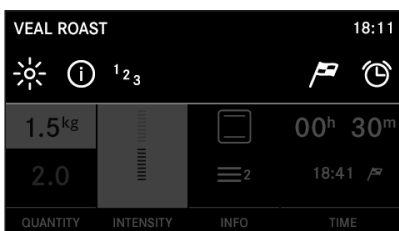
Виберіть тип страви та саму страву.



Відобразяться попередньо задані значення:

- **кількість**;
- **рівень готовності** (інтенсивність);
- **час приготування** (час завершення приготування відображається сірим).

Можна регулювати значення кількості та рівень готовності. Вибрані значення відобразатимуться на екрані.



ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ (EXTRAS/ЕКСТРА)

Для вибору додаткових налаштувань торкніться верхньої смуги або відповідного значка.



освітлення печі



спосіб приготування та інгредієнти для вибраного рецепта



покроковий режим (див. главу «ПОКРОКОВЕ ПРИГОТУВАННЯ»)




налаштування часу завершення приготування (див. главу «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА»)

У мікрохвильових системах функція таймера (відкладений запуск) недоступна.



щохвилинне нагадування (див. главу «ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ (EXTRAS/ЕКСТРА)»)


ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ

Процес приготування деяких страв в автоматичному режимі також включає функцію попереднього підігріву .

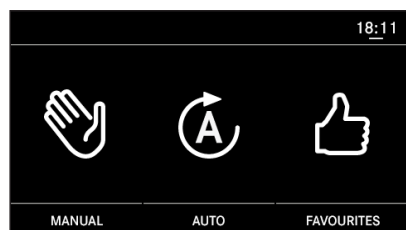
При виборі страви відобразатиметься наступне повідомлення: **“Selected program includes preheating” («Вибрана програма включає попередній підігрів»)**. Після цього буде активовано попередній підігрів. Поки не ставте вашу страву до печі. На екрані блиматиме символ ° C.

Коли вибраної температури буде досягнуто, попередній підігрів вимкнеться, та пролунає звуковий сигнал.

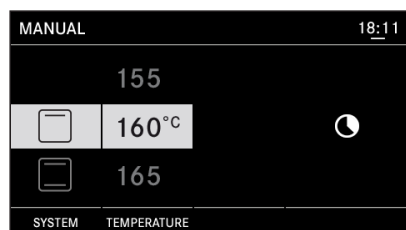
На екрані з'явиться наступне повідомлення: **“Preheating complete” («Попередній підігрів завершено»)**. Поставте вашу страву до печі. Відчиніть дверцята. Після цього програма відновить процес приготування із застосуванням вибраних налаштувань.

 Обираючи функцію попереднього підігріву, ви не зможете використовувати функцію відкладеного запуску.


Б) ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ ШЛЯХОМ ВИБОРУ РЕЖИМУ РОБОТИ (в професійному режимі та в режимі мікрохвиль)

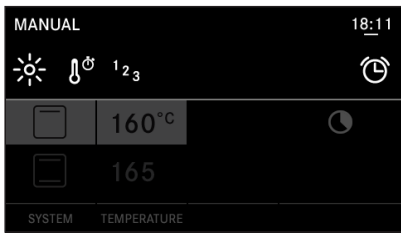


Виберіть режим **Professional (MANUAL) (Професійний (РУЧНИЙ))** або приготування з мікрохвилями.



Виберіть власні стандартні налаштування:

- **систему;**
 - **температуру печі;**
- вибрані значення відобразатимуться на екрані;
- **робочу потужність** (у комбінованих системах та системах із мікрохвильовим випроміненням); торкніться символу , щоб вибрати час приготування;
 - **час приготування** (час завершення приготування відображається сірим).



ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ (EXTRAS/ЕКСТРА)

Для вибору додаткових налаштувань торкніться верхньої смуги або відповідного значка.



освітлення печі



попередній підігрів

У мікрохвильових системах функція попереднього підігріву недоступна.



покроковий режим (див. главу «ПОКРОКОВЕ ПРИГОТУВАННЯ»)



щохвилине нагадування (див. главу «ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ (EXTRAS/ЕКСТРА)»)




При виборі тривалості можна задавати відкладений запуск за допомогою додаткових налаштувань (див. главу «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА»). У системах із мікрохвильовою функцією попередній підігрів недоступний.

Торкніться клавіші ЗАПУСКУ.

На екран буде виведено всі вибрані налаштування.

На екрані відобразитимуться температура печі, що підвищується, та час приготування, що минув; ці значення можуть змінюватися в процесі приготування.

ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ






Скористайтеся функцією попереднього підігріву, якщо необхідно розігріти піч до заданої температури якомога швидше. При виборі цього символу  буде увімкнено функцію попереднього підігріву і відобразиться наступне попередження: **“Preheating started”** («Попередній підігрів запущено»). Поки не ставте вашу страву до печі. На екрані блиматиме символ ° C.






Коли вибраної температури буде досягнуто, попередній підігрів вимкнеться, та пролунає звуковий сигнал. На екрані з'явиться наступне повідомлення: **“Preheating complete”** («Попередній підігрів завершено»). Поставте вашу страву до печі. Після цього програма відновить процес приготування із застосуванням вибраних налаштувань.

Обираючи функцію попереднього підігріву, ви не зможете використовувати функцію відкладеного запуску.




СИСТЕМИ ПРИГОТУВАННЯ

(залежно від моделі)

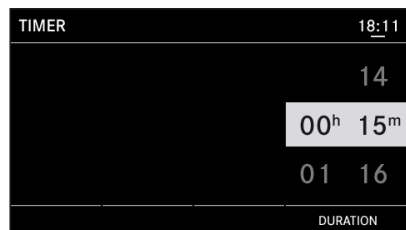
СИСТЕМА	ОПИС	ПОПЕРЕДНЬО ЗАДАНА ТЕМПЕРАТУРА (° C)
СИСТЕМИ ПРИГОТУВАННЯ		
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ Верхній і нижній нагрівачі приладу рівномірно розсіюватимуть тепло всередині печі. Приготування випічки або запікання м'яса можливе лише на одному рівні висоти.	200
	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ Лише нагрівач у стелі печі розсіюватиме тепло. Скористайтеся цим нагрівачем для підрум'янювання страви згори.	150
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ Лише нагрівач у нижній частині печі розсіюватиме тепло. Скористайтеся цим нагрівачем для підрум'янювання страви знизу.	160
	ГРИЛЬ Працює лише нагрівач гриля, який є частиною великої установки гриля. Скористайтеся цим нагрівачем для приготування на грилі кількох сандвічів без верхньої булочки або ковбасок до пива; він також підійде для підсмажування хліба.	240
	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ У даному режимі працюватимуть верхній нагрівач та нагрівач гриля. Тепло розсіюватиметься безпосередньо нагрівачем гриля, встановленим у стелі внутрішньої частини печі. Щоб процес нагрівання був більш ефективним, також запускається верхній нагрівач. Описана система використовується для приготування на грилі невеликої кількості сандвічів без верхньої булочки або ковбасок до пива, а також для підсмажування хліба.	240
	ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ У даному режимі запускаються нагрівач гриля та вентилятор. Таке поєднання використовується для приготування на грилі м'яса та для запікання великих шматків м'яса чи птиці на одному рівні висоти. Режим так само підійде для приготування страв, що передбачають панірування, а також для запікання страв до появи хрусткої скоринки.	170

СИСТЕМА	ОПИС	ПОПЕРЕДНЬО ЗАДАНА ТЕМПЕРАТУРА (° C)
СИСТЕМИ ПРИГОТУВАННЯ		
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ Запускаються нижній нагрівач, циркуляційний нагрівач і вентилятор. Цей режим використовується для випікання піци, соковитої випічки, фруктових пирогів, виробів із дріжджового тіста та пісочного печива одночасно на кількох рівнях.	200
	ТРЬОХВИМІРНЕ ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ Запускаються циркуляційний нагрівач і вентилятор. Вентилятор, установлений у задній стінці печі, забезпечує безперервну циркуляцію гарячого повітря навколо печені або виробів із тіста. Описаний режим використовується для запікання м'яса і випікання виробів із тіста одночасно на кількох рівнях.	180
	ЕКОЛОГІЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ ¹⁾ Використання цього режиму передбачає оптимізацію споживання електроенергії під час приготування. Зазначений режим використовується для запікання м'яса і випікання виробів із тіста.	180
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР Даний режим використовується для випікання виробів із дріжджового тіста, що сходять слабо, а також для консервації фруктів та овочів.	180
	АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА – РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПІКАННЯ В автоматичному режимі запікання (системі) верхній нагрівач працює одночасно з нагрівачем гриля та циркуляційним нагрівачем. Зазначений режим використовується для запікання всіх типів м'яса.	180

¹⁾ Використовується для визначення класу енергоефективності відповідно до стандарту EN 60350-1. У заданому режимі фактична температура всередині печі не відображається. Це обумовлено особливим алгоритмом експлуатації приладу та використанням залишкового тепла.

СИСТЕМИ ПРИГОТУВАННЯ	ОПИС	ПОПЕРЕДНЬО ЗАДАНА ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)
КОМБІНОВАНІ СИСТЕМИ / МІКРОХВИЛЬОВІ СИСТЕМИ			
	МІКРОХВИЛЬОВІ СИСТЕМИ Мікрохвилі використовуються для приготування та розморожування харчових продуктів. Перевага цієї функції полягає в тому, що вона дозволяє швидко та ефективно готувати різноманітні страви без зміни їхнього кольору або форми.	—	1000
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА МІКРОХВИЛІ Використовуйте цей режим для приготування всіх типів м'яса, тушкованих страв, овочів, пирогів, тортів, хліба та запечених страв (тобто для приготування страв, що потребують більш тривалого готування).	160	600
	ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ ТА МІКРОХВИЛЯМИ Скористайтеся цим поєднанням для приготування невеликих шматків м'яса, риби та овочів. Завдяки цьому режиму приготування займе менше часу, а страва матиме рум'яну хрустку скоринку.	200	600
РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ЗАСТОСУВАННЯ		
1000 Вт	<ul style="list-style-type: none"> - Швидкий повторний підігрів напоїв, води і страв, що містять велику кількість рідини. - Приготування страв із високим вмістом води (супів, соусів тощо). 		
750 Вт	<ul style="list-style-type: none"> - Приготування свіжих або заморожених овочів. 		
600 Вт	<ul style="list-style-type: none"> - Розтоплення шоколаду. - Приготування риби й морепродуктів; повторне нагрівання на двох рівнях. - Приготування сухих бобів за низьких температур. - Повторний підігрів і приготування смачних страв на яєчній основі. 		
360 Вт	<ul style="list-style-type: none"> - Низькотемпературне приготування молочних продуктів або джемів. 		
180 Вт	<ul style="list-style-type: none"> - Розморожування вручну; розм'якшення масла або морозива. 		
90 Вт	<ul style="list-style-type: none"> - Розморожування виробів із тіста з кремовою начинкою. 		

ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА – ТРИВАЛІСТЬ



Функції таймера можна вибирати в основному **професійному режимі**, а також в **автоматичному режимі** та режимі **мікрохвиль шляхом** вибору відповідного символу.



Налаштування часу приготування

У цьому режимі можна задавати тривалість роботи печі (час приготування). Задайте необхідний час приготування та підтвердьте значення налаштування. Час завершення приготування відрегулюється відповідним чином. Натисніть ЗАПУСК, щоб розпочати процес приготування. На екрані відобразяться всі вибрані налаштування. Усі функції таймера скидаються до нуля при встановленні значення часу, що дорівнює 0.



Установлення відкладеного запуску

У цьому режимі можна встановлювати тривалість процесу приготування (час приготування) та бажаний час завершення приготування (час завершення). Перевірте правильність установлення часу на годиннику відповідно до поточного часу.

Приклад

- Поточний час: 12:00
- Час приготування: 2 години
- Завершення приготування: 18:00

Спочатку необхідно встановити час приготування (тривалість приготування), тобто 2 години. Після цього автоматично відобразиться сума поточного часу та часу приготування (14:00). Далі необхідно встановити COOKING END TIME (ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ) та вказати значення часу (18:00). Натисніть ЗАПУСК, щоб розпочати процес приготування. Таймер дочекається початку процесу приготування. На екрані з'явиться наступна примітка: **“Your program is delayed. It will start at 4 pm.”** («Вашу програму відкладено. Вона запусниться о 16:00».)

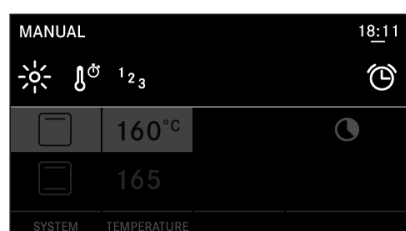
💡 Коли заданий час сплине, піч автоматично припинить роботу (завершить приготування). При цьому пролунає звуковий сигнал, який можна відключити натисненням клавіші ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНОГО СИГНАЛУ. Через одну хвилину звуковий сигнал відключиться автоматично.

Після кількох хвилин простою прилад перейде до режиму очікування. Відобразиться значення часу доби.

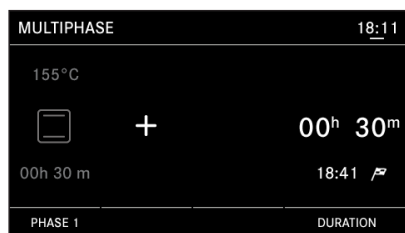
ПОКРОКОВЕ ПРИГОТУВАННЯ

Завдяки даному режиму можна послідовно поєднувати три різних налаштування в єдиному процесі приготування.

Вибирайте різноманітні налаштування приготування або час завершення приготування, щоб готувати страви саме так, як вам подобається.



Торкніться відповідного значка, щоб вибрати символ **Step Cooking (Покрокове приготування)** серед ДОДАТКОВИХ НАЛАШТУВАНЬ (EXTRAS/ЕКСТРА).



Торкніться екрана двічі, щоб вибрати кроки 2 і 3. Торкніться відповідного значка (назви кроку), щоб підтвердити чи видалити крок.

Торкніться символу ЗАПУСКУ, щоб увімкнути піч. Піч одразу ж розпочне свою роботу відповідно до налаштувань, заданих на кроці 1. (Вибраний крок буде виділено.) По завершенні часу приготування активуються кроки 2 і 3 (якщо їх задано).

💡 Щоб видалити крок під час роботи, виберіть сам крок і виберіть символ перехрестя, торкнувшись імені кроку. Описана дія стосується лише тих кроків, які ще не запусчено.

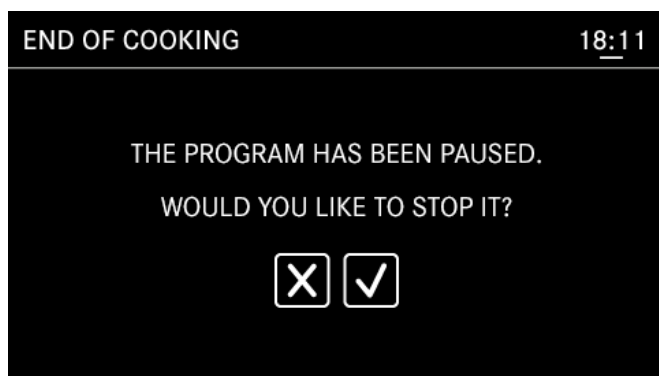
КРОК 3: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Перед початком процесу приготування клавіша ЗАПУСКУ/зупинки блиматиме.

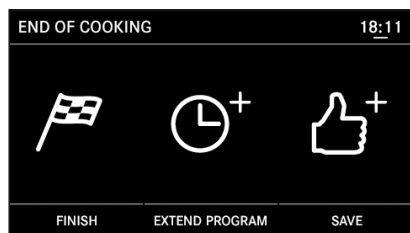
Запустіть процес приготування, торкнувшись клавіші ЗАПУСКУ.

Деякі налаштування можна змінювати безпосередньо в процесі роботи печі, торкаючись екрана (це стосується температури, тривалості приготування та покрокового режиму/програми).

Натисніть клавішу ЗАПУСКУ/зупинки, щоб змінити інші налаштування або завершити процес приготування. Відобразиться наступне попередження: “THE PROGRAM HAS BEEN PAUSED. WOULD YOU LIKE TO STOP IT?” («ПРОГРАМУ ПРИЗУПИНЕНО. СКАСУВАТИ ПРОГРАМУ?»)



КРОК 4: ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ



По завершенні процесу приготування з'явиться меню із символами.



Готово!

Виберіть цей символ, щоб завершити процес приготування. На екрані з'явиться головне меню.



Збільшення часу приготування

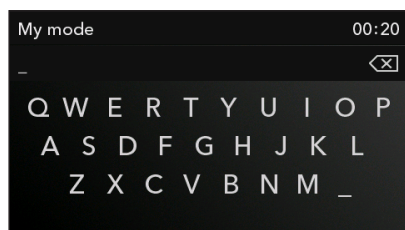
Для збільшення часу приготування необхідно вибрати цей символ. При цьому можна вибрати новий час завершення приготування (див. главу «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА»).




Додавання до моїх рецептів і збереження


Завдяки зазначеному режиму можна зберегти вибрані налаштування в пам'яті печі та використовувати їх знову в майбутньому.

ЗБЕРЕЖЕННЯ КОРИСТУВАЦЬКИХ ПРОГРАМ (MY RECIPES (МОЇ РЕЦЕПТИ))




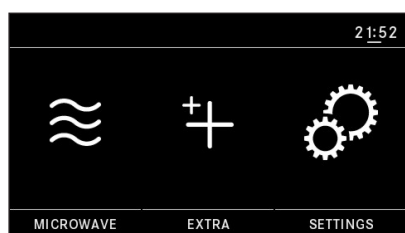
Виберіть символ  та уведіть ім'я, торкаючись відповідних літер. За необхідності видаліть символ за допомогою стрілки.

Торкніться клавіші ЗАПУСКУ/зупинки, щоб зберегти налаштування.

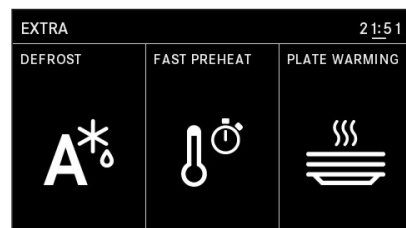
 Популярні рецепти, попередньо збережені вами в пам'яті печі, можна завантажувати звідти та використовувати в будь-який час. Виберіть процес і налаштування в головному меню **My Recipes (Мої рецепти)**.

КРОК 5: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ/ЕКСТРА

 Для переходу між пунктами меню проводьте пальцем праворуч і ліворуч.



Виберіть меню EXTRAS (ЕКСТРА), торкнувшись його. Відобразиться меню EXTRAS (ЕКСТРА).



Cleaning – Aqua Clean (Очищення – водяне очищення)

Скористайтеся зазначеною функцією для видалення плям і залишків їжі з поверхні печі. Налийте 0,6 л води до скляної таці та поставте її на нижні напярмні. Через 30 хвилин залишки їжі на емалевих

стінах печі достатньо розм'якнуть, відповідно, їх можна буде запросто видалити вологою тканиною. Використовуйте дану функцію тільки після повного охолодження печі! (Див. главу «ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ».)

Defrost (Розморожування)

У цьому режимі здійснюється циркуляція повітря без запуску нагрівачів. При цьому працюватиме лише вентилятор. Скористайтеся цією функцією для поступового розморожування заморожених продуктів (пирогів, виробів із тіста, хліба, рулетів та фруктів глибокої заморозки). Вибравши відповідний символ, можна задати тип страви, вагу, а також час початку й завершення розморожування. Після того як сплине половина часу розморожування, рекомендовано перегорнути продукти, перемішати їх та розділити шматочки, що примерзли один до одного.

Fast preheat (Швидкий попередній підігрів)

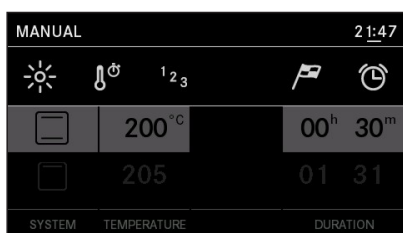
Скористайтеся функцією попереднього підігріву, якщо необхідно розігріти піч до заданої температури якомога швидше. Цей режим не підходить для приготування їжі. Коли піч нагріється до вибраної температури, процес попереднього підігріву завершиться, а піч буде готова до приготування страв у вибраному режимі.

Warming (Підігрів страв)

Для підігріву вже готових страв можна застосовувати повторне нагрівання. Виберіть символ для встановлення температури; також зазначте час початку та завершення повторного підігріву.

Plate heating (Підігрів тарілки)

Скористайтеся цією функцією для повторного підігріву харчового посуду (тарілок, чашок), перш ніж подавати страви та напої в них, аби ваша їжа довше залишалася теплою. Виберіть символ для встановлення температури; також зазначте час початку та завершення повторного підігріву.



Виберіть цей символ, щоб завершити процес приготування. На екрані з'явиться головне меню.



БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Для активації торкніться клавіші БЛОКУВАННЯ (із символом замка). На екрані з'явиться наступне повідомлення: **“Child lock activated” («Блокування від дітей активовано»)**. Торкніться клавіші ще раз, щоб вимкнути блокування від дітей.



Якщо блокування від дітей активовано без запуску таймера (відображається лише годинник), піч не функціонуватиме. Якщо блокування від дітей активовано після запуску функції таймера, піч працюватиме в звичайному режимі, але змінити налаштування буде неможливо.

Після активації функції блокування від дітей змінювати системи (режими приготування) або додаткові функції неможливо; можна лише зупинити чи відключити процес приготування/випікання/запікання.

Блокування від дітей лишатиметься активним і після вимкнення печі. Для вибору нової системи спершу необхідно деактивувати блокування від дітей.



ОСВІТЛЕННЯ ПЕЧІ

Освітлення печі вмикається автоматично при відчиненні дверцят, а також під час увімкнення печі. По завершенні процесу приготування освітлення буде увімкнено ще протягом хвилини.



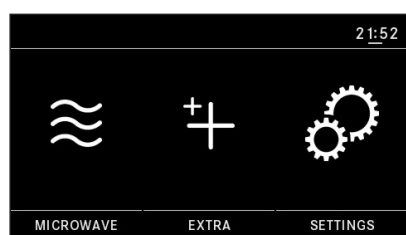
НАЛАШТУВАННЯ ЩОХВИЛИННОГО НАГАДУВАННЯ

Щохвилинне нагадування може використовуватися незалежно від роботи печі. Максимальне значення налаштування складає 10 годин. Коли час скінчиться, пролунає звуковий сигнал, який можна відключити натисненням довільної клавіші. Через одну хвилину звуковий сигнал відключиться автоматично.

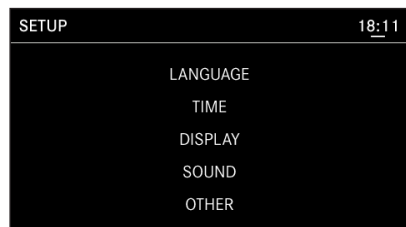
Вибрати освітлення й щохвилинне нагадування можна будь-якої миті. Для цього треба лише торкнутися верхньої смуги.

КРОК 6: ВИБІР ОСНОВНИХ НАЛАШТУВАНЬ

Для переходу між пунктами меню проводьте пальцем праворуч і ліворуч.



Виберіть меню **Settings (Налаштування)**, торкнувшись його.



Коли ви торкаєтесь рядка з бажаним налаштуванням, розмір літер у цьому рядку збільшується.

Language (Мова)

Вибір мови тексту на екрані.

Time (Час)

Встановлення часу доби після підключення приладу до мережі живлення вперше або після відключення від мережі живлення протягом тривалого періоду часу (більше тижня). Задайте значення часу CLOCK (ЧАС НА ГОДИННИКУ). Після цього можна вибирати режим відображення годинника (**цифровий чи аналоговий**) у полі TIME (ЧАС).

Sound (Звук)

Щоб налаштувати гучність звукового сигналу, треба відключити функцію таймера (тобто на екрані відображається тільки час доби). У зазначеному меню можна вибирати з двох доступних варіантів: **гучності звуку й тривалості попереджувального сигналу.**

Display (Екран)

У цьому меню доступні такі параметри:

яскравість/затемнення екрана;

нічний режим (задайте час, до настання якого екран має бути вимкнено).

Other settings (Інші налаштування)

Вимикання освітлення печі

Скидання до заводських стандартних налаштувань



Після перебою живлення або вимикання приладу всі додаткові користувацькі налаштування відновлюються.

ОПИС СИСТЕМ (РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ) ТА ТАБЛИЦЬ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Якщо в таблиці приготування ви не знайшли необхідної страви, орієнтуйтеся на дані аналогічної страви. Відображена інформація стосується приготування на одному рівні.

У таблиці вказано рекомендований інтервал температур. Починайте процес приготування з меншого налаштування температури; якщо ви бачите, що страва недостатньо підрум'янюється, підвищте температуру.

Значення часу приготування є лише орієнтовним і може змінюватися залежно від деяких умов.

Символ * вказує на необхідність попереднього підігріву печі із застосуванням вибраної системи приготування.

Попередній підігрів **печі є необхідним**, лише якщо це зазначено в рецепті або в таблиці, наведеній у чинному посібнику. При нагріванні порожньої печі споживається більша кількість енергії. Тому випікання кількох типів виробів із тіста або кількох піц одна за одною збереже значний обсяг енергії, оскільки піч вже буде підігріта.

Застосовуйте темні (чорні) дека або таці для випічки із силіконовим прошарком або емалевим покриттям, оскільки вони гарно проводять тепло.

При використанні харчового пергаменту слід переконатися, що він витримує дію високих температур.

Якщо ви готуєте великі шматки м'яса або вироби із тіста, всередині печі виділятиметься значна кількість пари, яка, в свою чергу, може конденсуватися на дверцятах печі. Таке явище є цілком нормальним і не впливає на роботу приладу. Після готування протріть насухо дверцята і скло дверцят.

Вимкніть піч приблизно за 10 хвилин до завершення приготування їжі, щоб зекономити енергію за рахунок застосування накопиченого тепла (зазначене не стосується мікрохвильових систем).

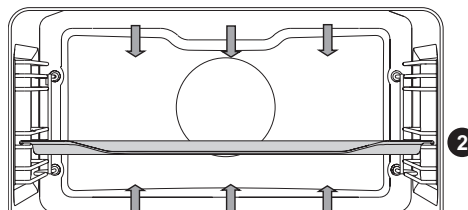
Не охолоджуйте продукти в закритій печі, оскільки це може призвести до утворення конденсату (роси).

СИСТЕМИ ПРИГОТУВАННЯ

ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ



Верхній і нижній нагрівачі приладу рівномірно розсіюватимуть тепло всередині печі.



Запікання м'яса

Скористайтеся сковорідкою або тацею із загартованого скла, глини, чавуну чи з емальованим покриттям. Таці з нержавіючої сталі не підійдуть, оскільки вони значною мірою відбивають тепло.

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
М'ЯСО				
Буженина	1500	2	180-190	130-150
Свиняча лопатка	1500	2	190-200	120-140
Рулет зі свинини	1500	2	190-200	120-140
М'ясний пиріг	1500	2	200-210	60-70
Ростбїф	1500	2	180-210	90-120
Гарно пропечений ростбїф	1000	2	200-210	40-60
Рулет із телятини	1500	2	180-200	90-120
Бараняче філе	1500	2	190-200	100-120
Кроляче філе	1500	2	190-200	100-120
Оленьча ніжка	1500	2	190-200	70-90
М'ясні рулети	1500	2	180-200	15-30
РИБА				
Тушкована риба	1000	1	190-210	60-80

Випікання виробів із тіста

Розміщуйте страви лише на одному рівні; застосовуйте тільки темні дека або таці для випічки. У світлих деках чи тацях випічка підрум'янюється слабше, оскільки вказані застосунки відбивають тепло. Обов'язково ставте таці для випічки на решітку. Зніміть решітку, якщо ви використовуєте деко для випічки, що входить до комплекту виробу. Попередній підігрів печі зменшить час приготування.

Тип страви	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвилинах)
ВИРОБИ З ТІСТА			
Білий хліб*	2	180-190	40-50
Гречаний хліб*	2	180-190	40-50
Цільнозерновий хліб*	2	180-190	40-50
Житній хліб*	2	180-190	40-50
Хліб зі спельти*	2	180-190	45-55
Солодке суфле	1	170-180	35-45
Суфле	1	170-180	35-45
Рулетики*	2	200-220	30-40
Горіховий пиріг	1	180	55-60
Бісквітний торт*	2	160-170	20-30
Макарон (випічка безе)	2	120-140	15-30
Овочеві рулети	2	190-200	15-20
Фруктові рулети	2	190-200	25-30
Чізкейк	1	170-180	65-75
Тістечка-корзиночки	2	160-170	20-30
Дрібна випічка з дріжджового тіста	2	190-200	20-25
Пиріжки з капустою*	2	180-190	25-35
Фруктовий пиріг	2	130	85-95
Тістечка безе	2	90	120-130
			30-35

Порада	Застосування
Як дізнатися, чи готовий пиріг?	- Проткніть пиріг зверху дерев'яною зубочисткою чи шпажкою. Якщо після виймання дерев'яної зубочистки чи шпажки на ній немає слідів тіста, пиріг готовий.
Пиріг осів?	- Перевірте рецепт. - Наступного разу використовуйте менше рідини. - Дотримуйтесь часу замішування тіста при використанні невеликих міксерів, блендерів тощо.
Пиріг занадто світлий знизу?	- Скористайтеся темним деком або тацею для випічки. - Розташуйте деко для випічки на рівень нижче й увімкніть нижній нагрівач наприкінці процесу приготування.
Пиріг із соковитою начинкою не пропікся до кінця?	- Збільште температуру та час випікання.

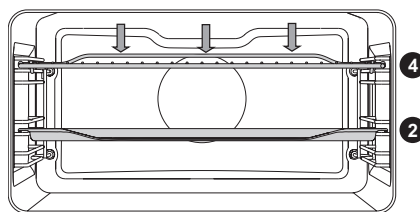


Не ставте глибоку тацю для випічки на перші напрямні знизу.

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ

Під час готування страв за допомогою великого гриля запускається верхній нагрівач і нагрівач гриля, встановлений у стелі внутрішньої частини печі.

Під час готування страв за допомогою звичайного гриля (не великого) запускається лише нагрівач гриля, який є частиною великої установки гриля.



Запустіть попередньо інфрачервоний нагрівач (гриль) на п'ять хвилин.

Постійно наглядайте за процесом приготування. Унаслідок високої температури м'ясо може достатньо швидко просмажитися й почати пригорати. Запікання з нагрівачем гриля підійде для приготування хрустких ковбасок, вирізки з м'яса й риби (стейків, ескалопів, стейків або філе з лосося тощо) з низьким вмістом жиру або для запікання хлібних тостів.

Під час готування із застосуванням гриля безпосередньо на решітці змастіть решітку олією, аби м'ясо не приставало до неї, та встановіть решітку на напрямних 4 рівня. Поставте тацю для збирання вологи на напрямні 1 чи 2 рівня. Під час приготування із застосуванням гриля на таці для запікання переконайтеся, що в таці достатньо рідини, для попередження пригорання. Перегортайте м'ясо в процесі приготування.

По завершенні приготування на грилі очистіть піч, аксесуари та приладдя.
Максимальна допустима температура: 240 °C

Таблиця приготування страв на грилі – невеликий гриль

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвилинах)
М'ЯСО				
Біфштекс (недосмажений)	180g/piece	4	240	18-21
Філе свинячої шийки	180g/piece	4	240	18-22
Котлети/відбивні	180g/piece	4	240	20-22
Ковбаски на грилі	100g/piece	4	240	11-14
ВИРОБИ З ТІСТА				
Тост	/	4	240	3-4
Сандвічі без верхньої булочки	/	4	240	5-7

Таблиця приготування страв на грилі – великий гриль

Тип страви	Вага (г)	Рівень напрямок (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
М'ЯСО				
Біфштекс (недосмажений)	180g/piece	4	220-240	14-16
Біфштекс (добре просмажений)	180g/piece	4	220-240	18-21
Філе свинячої шийки	180g/piece	4	220-240	19-23
Котлети/відбивні	180g/piece	4	220-240	20-24
Ескалопи з телятини	180g/piece	4	220-240	19-22
Ковбаски на грилі	100g/piece	4	220-240	11-14
Тушковане м'ясо (леберкезе)	200g/piece	4	220-240	9-15
РИБА				
Стейки/філе з лосося	600	3	220-240	19-22
ХЛІБНІ ТОСТИ				
6 шматочків білого хліба*	/	4	240	1,5-3
4 шматочки пшенично- житнього хліба*	/	4	240	2-3
Сандвічі без верхньої булочки*	/	4	240	3,5-7

При використанні гриля (інфрачервоного нагрівача) в жодному разі не відчиняйте дверцята печі.

Під час приготування на грилі нагрівач гриля, решітка та інші аксесуари в печі нагріваються до вкрай високої температури, тому слід використовувати кухонні прихватки (рукавички) та щипці для м'яса.

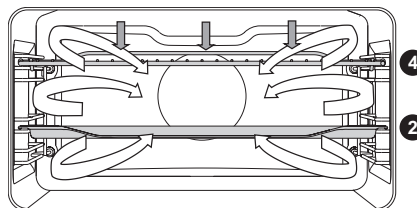


При використанні гриля (інфрачервоного нагрівача) в жодному разі не відчиняйте дверцята печі. Під час приготування на грилі нагрівач гриля, решітка та інші аксесуари в печі нагріваються до вкрай високої температури, тому слід використовувати кухонні прихватки (рукавички) та щипці для м'яса.

ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ

В описаному режимі роботи нагрівач гриля та вентилятор працюють одночасно. Цей режим підійде для приготування м'яса, риби та овочів на грилі.

(Див. опис і поради для ГРИЛЯ.)

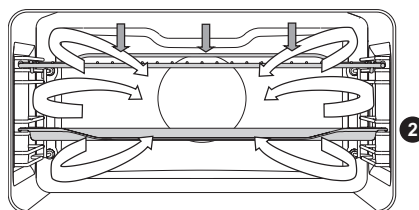


Тип страви	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
М'ЯСО				
Качка*	2000	2	150-170	80-100
Буженина	1500	4	160-170	60-85
Свиняча лопатка	1500	4	150-160	120-160
Свиняча ніжка	1000	4	150-160	120-140
Половина курчати	600	4	180-190	25 (з одного боку) 20 (з іншого боку)
Курча*	100	2	210	60
РИБА				
Форель	200g/piece	4	170-180	45-50

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ

Запускаються нижній нагрівач, циркуляційний нагрівач і вентилятор гарячого повітря. Цей режим підійде для випікання піци, а також яблучних та фруктових пирогів.

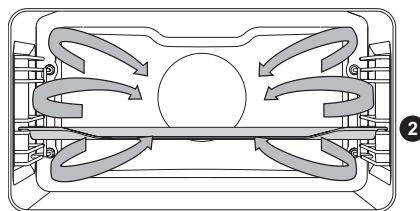
(Див. опис і поради для ВЕРХНЬОГО і НИЖНЬОГО НАГРІВАЧІВ.)



Тип страви	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Чізкейк із пісочного тіста	2	150-160	65-75
Піца*	2	200-210	15-20
Лотарингський пиріг із пісочного тіста	2	180-200	35-40
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	2	150-160	35-40
Яблучний штрудель із витяжного тіста	2	170-180	45-65

ТРЬОХВИМІРНЕ ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ 

Запускаються циркуляційний нагрівач і вентилятор. Вентилятор, установлений у задній стінці печі, забезпечує безперервну циркуляцію гарячого повітря навколо печені або виробів із тіста.

**Запікання м'яса**

Скористайтеся сковорідкою або тацею із загартованого скла, глини, чавуну чи з емальованим покриттям. Таці з нержавіючої сталі не підійдуть, оскільки вони значною мірою відбивають тепло.

Слідкуйте за достатньою кількістю рідини під час приготування м'ясних страв, аби вони не пригорали. Перегортайте м'ясо в процесі запікання. Ростбіф буде соковитішим, якщо його запікати під кришкою.

Тип страви	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Температура	Час приготування (в хвиликах)
М'ЯСО				
Свиняча буженина зі шкіркою	1500	2	170-180	140-160
Свиняча підчеревина	1500	2	170-180	120-150
Ціле курча	1200	2	180-190	60-80
Качка	1700	2	160-170	120-150
Куряча грудинка	1000	2	180-190	60-70
Фаршироване курча	1500	1	170-180	100-120

Випікання виробів із тіста

Рекомендовано попередньо розігріти піч.

Печиво та тістечка можна випікати в неглибоких деках для випічки на кількох рівнях одночасно (на 2 та 3).

Зверніть увагу, що час випікання може відрізнятись навіть при використанні однакових дек для випічки. Печиво, що випікається на верхньому деку для випічки, може готуватися швидше, ніж печиво на нижньому деку.

Обов'язково ставте таці для випічки на решітку. Зніміть решітку, якщо ви використовуєте деко для випічки, що входить до комплекту виробу.

Для рівномірного підрум'янювання печиво має бути максимально однакової товщини.

Тип страви	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
ВИРОБИ З ТІСТА			
Пиріг	2	150-160	45-60
Бісквітний торт	2	150-160	25-35
Тертий пиріг	2	160-170	25-35
Фруктовий бісквітний торт	2	150-160	45-65
Сливовий пиріг	2	150-160	35-60
Бісквітний рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	2	160-170	50-70
Хала (булка-плетеник із дріжджового тіста)	2	160-170	35-50
Яблучний штрудель	2	170-180	40-60
Рулетики з желе (бухтелі)	2	170-180	30-35
Піца*	2	190-210	25-45
Печиво з пісочного тіста	2	150-160	15-25
Формове печиво	2	150-160	15-28
Печиво з дріжджового тіста	2	170-180	20-35
Печиво з витяжного тіста	2	170-180	20-30
Вироби з тіста з кремовою начинкою	2	180-190	25-45
ВИРОБИ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОГО ТІСТА			
Штрудель із яблуками та домашнім сиром	2	170-180	50-70
Чізкейк	2	160-170	65-85
Піца	2	170-180	20-30
Картопля, засмажена в печі	2	170-180	20-35
Крокети, приготовані в печі	2	170-180	20-35
Йогурт	3	40	240

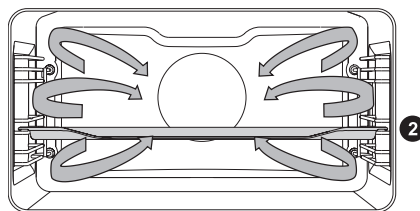


Не ставте глибоку тацю для випічки на перші напрямні знизу.

ЕКОЛОГІЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ



Запускаються циркуляційний нагрівач і вентилятор. Вентилятор, установлений у задній стінці печі, забезпечує безперервну циркуляцію гарячого повітря навколо печені або виробів із тіста.



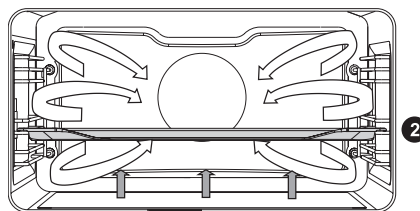
Тип страви	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
М'ЯСО			
Буженина, 1 кг	2	190	150-170
Буженина, 2 кг	2	190	160-190
Ростбїф, 1 кг	2	210	120-140
РИБА			
Цїла риба, шматки по 200 г	2	200	40-50
Рибне філе, шматки по 100 г	2	210	25-35
ВИРОБИ З ТІСТА			
Формове печиво*	2	180	25-30
Невеликі тістечка-корзиночки	2	190	30-35
Бісквітний рулет	2	190	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	2	190	55-65
ОВОЧІ			
Картопля, запечена в панїрувальних сухарях та/або тертому сирі	2	190	40-50
Лазанья	2	200	40-50
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Помфрі, 1 кг	2	220	25-40
Курячі медальйони, 0,7 кг	2	220	25-35
Рибні палички, 0,6 кг	2	220	20-30



Не ставте глибоку тацю для випїчки на перші напрямні знизу.

НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР

Даний режим використовується для випікання виробів із дріжджового тіста, що сходять слабко, а також для консервації фруктів та овочів. Скористайтеся другими напрямними знизу і не дуже глибокою тацею для випічки, щоб гаряче повітря могло циркулювати зверху над стравою.



Тип страви	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Фрукти:			
Полуниця	2	180	20-30
Кісточкові	2	180	25-40
Фруктова маса	2	180	25-40
Овочі:			
Мариновані корнішони	2	180	25-40
Боби/морква	2	180	25-40

КОНСЕРВАЦІЯ

Банки та продукти для консервації підготуйте, як ви це робите зазвичай. Використовуйте банки з гумовим ущільнювальним кільцем та скляною кришкою. Не використовуйте банки з різьбовими чи металевими кришками, а також металеві банки. Краще використовувати банки однакового розміру, заповнені однаковим вмістом і надійно закатані.

Налийте 1 літр гарячої води (прибл. 70° C) до глибокої таці та поставте в неї 6 1-літрових банок. Поставте тацю до печі на другий рівень напрямних.

Під час консервації постійно слідкуйте за продуктами; готуйте консервовану страву до тих пір, поки рідина в банках не почне закипати (тобто поки в першій банці не з'являться бульбашки).

Вид продукту	Кількість (Л)	T = 170–180° C, до появи в банках бульбашок / до закипання рідини в банках	Температура на початку закипання (коли з'явилися бульбашки)	Час перебування в печі (хв)
ФРУКТИ				
Полуниця	6 × 1 л	40-55	вимкнути	25
Кісточкові	6 × 1 л	40-55	вимкнути	30
Фруктова маса	6 × 1 л	40-55	вимкнути	35
ОВОЧІ				
Мариновані корнішони	6 × 1 л	40-55	вимкнути	30
Боби, морква	6 × 1 л	40-55	120 °C, 60min	30

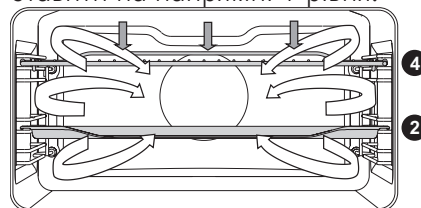
АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА – РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПІКАННЯ



В автоматичному режимі запікання верхній нагрівач працює одночасно з нагрівачем гриля та циркуляційним нагрівачем. Зазначений режим використовується для запікання всіх типів м'яса.

Під час готування із застосуванням гриля безпосередньо на решітці змастіть решітку олією, аби м'ясо не приставало до неї, та встановіть решітку на напрямних 2 рівня. Поставте тацю

для збирання вологи на напрямні 1 рівня. При запіканні м'яса в таці для випічки тацю потрібно ставити на напрямні 1 рівня.



Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)	Температура серцевини
Довгий яловичий філей	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Курча (ціле)	1500	2	170-190	60-70	85-90
Курча (ціле)	2000	2	170-190	90-110	85-90
Індичка	4000	2	160-180	150-180	85-90
Буженина	1000	2	150-170	100-120	70-85
М'ясний пиріг	1000	2	160-180	70-80	75-80
Телятина	1000	2	170-190	85-105	55-75
Баранина	1000	2	170-190	50-60	70-80
Оленина	1000	2	170-190	55-65	70-80
Риба	1500	2	160-180	35-55	75-85
Курячі стегенця	1000	2	180-200	45-55	85-90

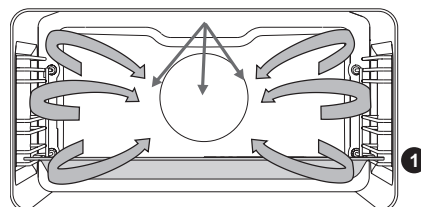
* з недосмаженою серцевиною = 55–60° C; середнє просмаження = 65–70° C; добре просмаження = 70–75° C

КОМБІНОВАНІ СИСТЕМИ

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА МІКРОХВИЛІ



У зазначеному режимі приготування їжа готується шляхом поєднання мікрохвиль та гриля. Рівні потужності: 90, 180, 360, 600 Вт. Поставте скляну форму для випічки на напрямні 1 рівня.



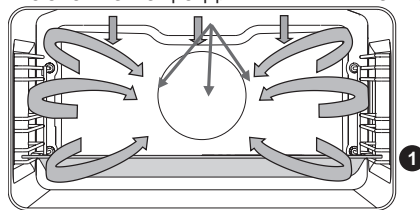
Тип страви	Вага (г)	Потужність (Вт)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Птиця	1000	360	190-200	30-40
Птиця	половина	36	190-200	25-35
Курячі стегенця	1000	180	190-200	20-30
Качка	1500	360	190-200	40-50
Крильця птиці	500	600	190-200	15-20

ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ ТА МІКРОХВИЛЯМИ

У зазначеній системі застосовується поєднання мікрохвиль, гриля та вентилятора, що дозволяє скоротити час приготування.

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

Поставте тацю для випічки на напрямні 1 рівня.



Страва	Вага (г)	Потужність (Вт)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
М'ЯСО				
Печеня з телятини	1500	360	170-190	70-90
Баранячі реберця	1500	360	170-190	70-90
М'ясний пиріг	1000	360	180-190	30-40
Пташина грудинка	500	360	180-200	25-35
Качина грудинка	1000	360	190-200	25-35
Буженина	1500	600	170-200	60-80
Ростбіф	1500	600	180-190	60-80
Ціле курча	1500	360	190-200	30-35
Половина курчати	1500	360	190-200	25-30
Курячі стегенця	1000	180	190-200	30-40
ВИРОБИ З ТІСТА				
Штрудель із солодкою начинкою	/	600	180-200	15-20
ОВОЧІ				
Канелоні	/	600	180-200	10-15
Голубці по-українськи	/	750	180-200	25-35
Картопля, запечена в панірувальних сухарях та/або тертому сири	800	600	180-200	25-35



Не застосовуйте металевий посуд або металеві пристосування при використанні мікрохвильових систем.

Не нагрівайте попередньо піч.

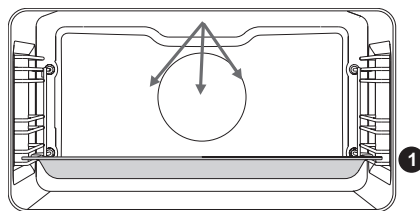
МІКРОХВИЛЬОВІ СИСТЕМИ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвилі використовуються для приготування та розморожування харчових продуктів.

Рівні потужності: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 Вт.

Поставте скляну форму для випічки на напрямні 1 рівня.



ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ

Страва	Вага (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (в хвиликах)
М'ясний пиріг	1000	850	35-40
Курча	1500	600	52-55
Буженина	1000	600	50-55

ПРИГОТУВАННЯ СВІЖИХ ОВОЧІВ

Тип страви	Вага (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (в хвиликах)
Баклажани (синенькі)	500	1000	5-8
Цукіні	500	1000	5-8
Морква	500	1000	7-10
Цибулеві овочі	200	1000	2-4
Стручкова квасоля з волокном	500	750	10-15
Броколі	1000	750	15-18
Болгарський перець	500	1000	3-5
Цвітна капуста	1000	750	17-20
Цибуля-порей	200	1000	9-12
Брюссельська капуста	500	1000	9-12
Шампінйони/печериці	500	1000	10-14
Спаржа	500	750	5-8
Горох*	500	650	15-20
Капуста	500	1000	10-14

ПРИГОТУВАННЯ РИСУ ТА ПАСТИ

Тип страви	Вага (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (в хвиликах)
Рис*	250	1000	14-16
Паста**	250	1000	11-13
Цільнозернова паста*	250	1000	11-13
Вівсянка*	500	1000	7-9
Коричневий рис***	200	750	31-33
Ризотто**	200	750	19-21
Кускус***	200	1000	2-4
Полента***	200	1000	6-8
Просо***	200	1000	9-11

** Додайте воду в співвідношенні 1:2.

*** Додайте воду в співвідношенні 1:3.

РОЗІГРІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І НАПОЇВ

Тип страви	Кількість (дл, г)	Потужність (Вт)	Час приготування (в хвиликах)
Вода	2 дл	1000	1-2
Кава	2 дл	1000	1-2
Глінтвейн	2 дл	1000	1-2
Молоко	2 дл	1000	1-1,5
Гарніри	500 г	600	1,5-2
Соуси	500 г	600	3-5
Супи/тушковані страви	5 дл	750	5-7
Попкорн	90 г	1000	5-7
Пляшечка з дитячим харчуванням	2dl	350	3-4
Дитяче харчування	4 дл	180	2

М'ЯСО

Тип страви	Вага (г)	Потужність (Вт)	Час приготування (в хвиликах)
Курячі стегенця	500	600	15-20
Курячі крильця	500	600	15-20
Фрикадельки	1000	1000	10-15
Свинячі відбивні	500	750	30-35
Курча, тушковане в соусі	500	1000	8-13
Ескалопи/стейки	500	1000	8-12
Курча (ціле)	1500	600	50-55
Буженина	1000	600	50-55
М'ясний пиріг	700	750	35-40

ДЕСЕРТИ

Тип страви	Чашки	Потужність (Вт)	Час приготування (в хвиликах)
Шоколадне суфле	6	360	7-9
Сирне суфле	скляна форма для випічки	600-750	15-20
Фруктове пюре	скляна форма для випічки	750-850	10-15
Заварні креми	скляна форма для випічки	600	20

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Обов'язково від'єднайте прилад від джерела живлення та дайте йому охолонути. Діти можуть чистити прилад або здійснювати обслуговування лише під відповідним наглядом.

Алюмінієве покриття

Чистіть алюмінієве покриття неабразивними рідкими засобами для очищення, призначеними для поверхонь такого типу. Нанесіть засіб для очищення на вологу тканину та протріть поверхню. Після цього промийте поверхню водою. Не наносьте засіб для очищення безпосередньо на алюмінієве покриття.

Не користуйтеся жодними абразивними засобами для очищення або губками.

Примітка. Уникайте контакту поверхні зі спреями для очищення печей, оскільки це може призвести до неусувних видимих пошкоджень виробу.

Лист із нержавіючої сталі, що розташовується в передній частині корпусу

(залежно від моделі)

Чистіть цю поверхню виключно із застосуванням м'якого мийного засобу (мильної піни) та м'якої губки, що не дряпатиме покриття. Не користуйтеся абразивними засобами для очищення або засобами для очищення, що містять розчинники, оскільки вони можуть пошкодити покриття корпусу.

Лаковані поверхні та пластикові деталі

(залежно від моделі)

Не чистіть ручки та кнопки, ручки дверцят, наклейки та таблички з відомостями про прилад із застосуванням абразивних засобів для очищення або абразивних матеріалів для очищення, а також засобів для очищення на основі етилового спирта або із вмістом етилового спирта.

Негайно видаляйте будь-які плями м'якою неабразивною тканиною з додаванням невеликої кількості води, щоб уникнути пошкоджень поверхні.

Ви також можете скористатися засобами для очищення та матеріалами, призначеними для таких поверхонь, дотримуючись інструкцій, наведених їхніми виробниками.

☀ Уникайте контакту поверхонь, що мають алюмінієве покриття, зі спреями для очищення печей, оскільки це може призвести до неусувних видимих пошкоджень.

Дверцята приладу

Дверцята кріпляться до приладу і не повинні зніматися. Окрім того, не можна розбирати дверцята чи в інший спосіб змінювати їхню конструкцію.

ЗВИЧАЙНЕ ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІ

Чистити піч також можна стандартним способом (із використанням засобів для очищення або спреїв для печей), однак робити це рекомендується лише для видалення бруду, що неможливо змити. Після такого очищення ретельно змивайте залишки засобу для очищення.

Очищуйте піч та аксесуари після кожного використання, щоб бруд не приставав до поверхні. Найпростіший спосіб видалення жиру полягає у використанні теплої мильної розчину, поки піч ще тепла.

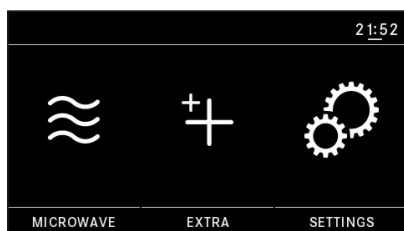
Для видалення бруду, що неможливо змити, та сажі використовуйте звичайні засоби для очищення печей. Ретельно промийте піч чистою водою, щоб видалити будь-які залишки засобу для очищення. У жодному разі не застосовуйте агресивні чи абразивні засоби для очищення, а також абразивні губки, засоби для видалення плям, іржі тощо.

Чистіть аксесуари (дека та таці для випічки, решітки тощо) із застосуванням гарячої води і мийного засобу.

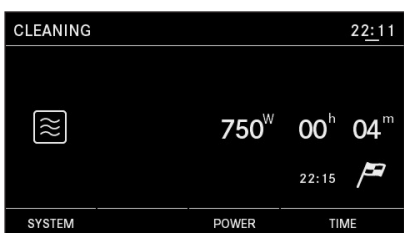
Піч, її внутрішня частина і таці для випічки вкриті спеціальним емалевим покриттям для надання поверхні гладкості та відштовхуючих властивостей. Завдяки такому покриттю спрощується очищення при кімнатних температурах.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІ

Налийте 0,6 л води до скляної таці та поставте її на нижні напрямні.



Виберіть Extra/Additional Functions (Екстра / додаткові функції) в головному меню та натисніть на символ очищення.



Натисніть клавішу ЗАПУСКУ.

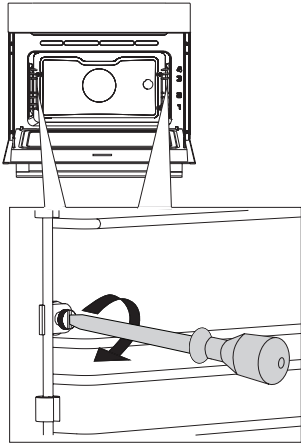
💡 Через 30 хвилин залишки їжі на емалевих стінах печі достатньо розм'якнуть, відповідно, їх можна буде запросто видалити вологою тканиною.



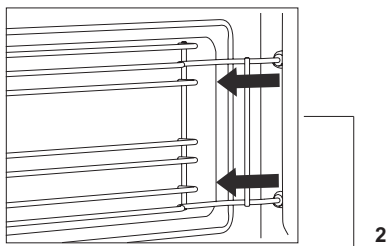
Використовуйте дану функцію тільки після повного охолодження печі!

ЗНІМАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ДРОВОВИХ НАПРЯМНИХ

Для очищення напрямних слід користуватися тільки звичайними засобами для очищення.

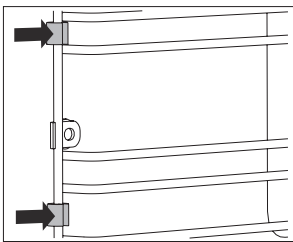


1Викрутіть гвинт. Скористайтеся викруткою.



2Дістаньте напрямні з отворів у бічній стінці.

Слідкуйте за тим, щоб не загубити вставки, що кріпляться до дровових напрямних. Після очищення встановіть вставки на місце, інакше можуть спалахнути іскри.



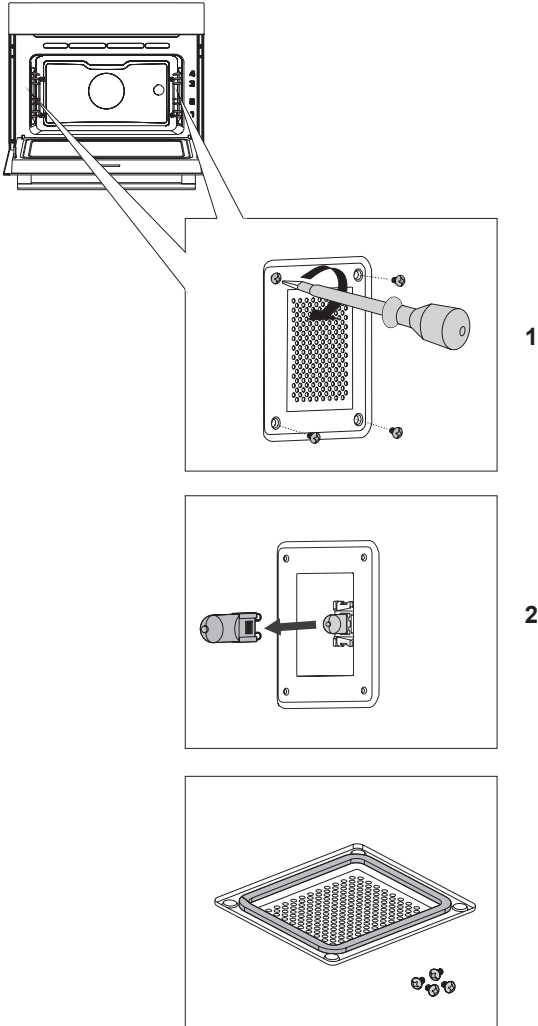
Після очищення знову закрутіть гвинти на напрямних за допомогою викрутки. При встановленні на місце дровових напрямних переконайтеся в тому, що вони закріплені з того ж боку, з якого розташовувалися до знімання.

ЗАМІНА ЛАМПИ

Лампа є витратним матеріалом, тому на неї не розповсюджується дія гарантії. Перед заміною лампи необхідно дістати таці, решітку та напрямні.


Скористайтеся викруткою Phillips (хрестоподібною).


(Галогенна лампа: G9, 230 В, 25 Вт)



1 Викрутіть чотири гвинти на кришці. Зніміть кришку і скло.

2 Зніміть галогенну лампу та замініть її на нову.

 Для уникнення опіків скористайтеся захисними засобами.

 На кришці є прокладка, що не повинна зніматися. Слідкуйте за тим, щоб не від'єднати прокладку від кришки. Прокладка має лягати належним чином на стінку внутрішньої частини печі.

Знову закрутіть гвинти на кришці надійним чином за допомогою викрутки; в іншому разі можуть спалахнути іскри.

ТАБЛИЦЯ ПОШУКУ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема/помилка	Причина/усунення
Датчики не відповідають; екран «зависнув».	Відключіть прилад від мережі живлення на кілька хвилин (дістаньте запобіжник або відключіть мережний вимикач); потім знову приєднайте прилад й увімкніть його живлення.
У вас вдома занадто часто вибиває головний запобіжник.	Зверніться до фахівця з технічного обслуговування.
Освітлення печі не працює.	Процес заміни лампи освітлення описано у відповідній главі. Очищення та обслуговування.
Вироби з тіста не випікаються до кінця.	Чи правильно вибрано температуру та систему нагріву? Чи зачинено дверцята печі?
Відображається код помилки: ERRXX... * XX відповідає номеру/коду помилки.	Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від мережі живлення на кілька хвилин. Потім знову підключіть його та задайте час доби. Якщо зазначена помилка все одно повторюється, зверніться до фахівця з технічного обслуговування.
У печі з'являються іскри.	Перевірте надійність кріплення плафонів освітлення та наявність усіх вставок на дротових напрямних. Перевірте правильність розташування напрямних у приладі.

Якщо попри наведені вище рекомендації проблеми все одно виникають, зверніться до сертифікованого фахівця з технічного обслуговування. Ремонтні роботи, а також будь-які заявки на гарантійне обслуговування, обумовлені неправильним підключенням або неналежною експлуатацією приладу, не підпадають під дію гарантії. У такому разі користувач сам сплачує вартість ремонту.



Перед початком ремонту відключіть прилад від мережі живлення (діставши запобіжник або витягнувши штепсель із розетки).

УТИЛІЗАЦІЯ



Упаковка виготовляється з екологічно безпечних матеріалів, що придатні для вторинної переробки, утилізації чи знищення без будь-якої шкоди для навколишнього середовища. У зв'язку з цим пакувальні матеріали маркуються відповідним чином.







Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не підлягає утилізації разом із побутовими відходами. Виріб необхідно передати до сертифікованого центру прийому й переробки використаного електричного та електронного обладнання.

Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти будь-яким негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей, що можуть виникнути при неправильній утилізації приладу. Для отримання докладної інформації щодо утилізації та переробки виробу зверніться до відповідних місцевих органів влади, що відповідають за управління сміттям, до вашої служби утилізації сміття або до магазину, в якому ви купили виріб.

ТЕСТУВАННЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ



Страви протестовано відповідно до стандарту EN 60350-1.

Традиційна випічка

Страва	Обладнання	Рівень напрямних (знизу)	Система	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Печиво – один рівень*	Неглибоке деко для випічки з емалевим покриттям	2		140	20-35
Печиво – два рівні*	Неглибоке деко для випічки з емалевим покриттям	2 і 3		140	20-35
Тістечка-корзиночки – один рівень*	Неглибоке деко для випічки з емалевим покриттям	2		140	40-55
Тістечка-корзиночки – два рівні	Неглибоке деко для випічки з емалевим покриттям	2 і 3		140	30-45
Пиріг	Кругла металева форма / дротова полиця (опорна решітка)	2		160	20-35
Яблучний пиріг	Кругла металева форма / дротова полиця (опорна решітка)	2		180	40-55

* Попередній підігрів упродовж 10 хвилин.

Гриль

Страва	Обладнання	Напрявні (знизу)	Система	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Тост*	Дротова полиця/решітка	3		240	0:30 - 2:30
Котлета з м'ясного фаршу (плескавиця)*	Дротова полиця/решітка + деко для випічки, що використовується в якості таці для збирання вологи	3		240	15-25

* Попередній підігрів упродовж 10 хвилин.

Microwaves (Мікрохвилі)

Страва	Примітка	Напрявні (знизу)	Потужність (Вт)	Система	Температура (° C)	Час (у хвилинах)
Заварні креми		1	600			15-20
Бісквітний торт		1	1000			5-10
М'ясний пиріг		1	600			20-30
Картопля, запечена в панірувальних сухарях та/або тертому сирі		1	360		190	25-30
Пиріг		1	180		180	25
Курча	Програма: гриль + гаряче повітря + мікрохвилі	1	360		200	30
Розморожування м'ясного фаршу		1	90 Вт* (автоматична програма)			20:30

* Попередній підігрів упродовж 10 хвилин.

Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

Franke Kindred Canada Limited
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems Egypt S.A.E.
6th of October City
Phone +202 3828 0000

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis (Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Limited
Aurangabad - 431 136
Phone +91 240 2556697/98

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Phone +39 045 644 9311

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke Kitchen Systems Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

P.R. China

Franke (China) Kitchen Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong, 529700
Phone +86 750 841 9288
Shanghai office +86 215 150 6715

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1503

Singapore

Franke Singapore Pte. Ltd.
068811 Singapore
Phone +65 6709 5608

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke Kitchen Systems (Pty.) Ltd.
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 62 787 3131

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10120
Phone +66 2 612 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771

