

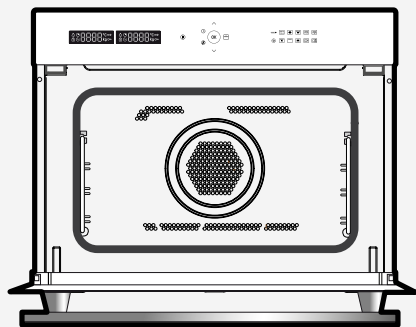
Brandt



УКР

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПІЧ МІКРОХВИЛЬОВА (НВЧ)
КОМБІНОВАНА
BRANDT ВКС7153*



Шановний покупець,

Щойно ви познайомилися з продуктом виробництва **BRANDT** – ми вдячні за Ваш вибір.

Ми задумали й виробили цей продукт разом із Вами, враховуючи ваші уподобання й запити та отримали в результаті прилад, який відповідати-ме усім вашим очікуванням. Спираючись на наші професійні знання й технології, наш інноваційний дух й пристрасть до поновлень, ми виробляємо наші продукти вже протягом 60 років.

З метою задоволення будь-яких ваших потреб наш Департамент зв'язків зі споживачами будь-якого часу готовий відповісти на ваші запити й вислухати ваші пропозиції.

Відвідавши сайт **www.brandt.com** ви знайдете інформацію щодо новітніх розробок, наших інновацій, а також корисну інформацію щодо наших продуктів.

BRANDT щиро насолоджується можливістю допомагати вам щодня й отримувати від вашої покупки найбільшого ефекту.

www.brandt.com



facebook.com/BrandtUkraine



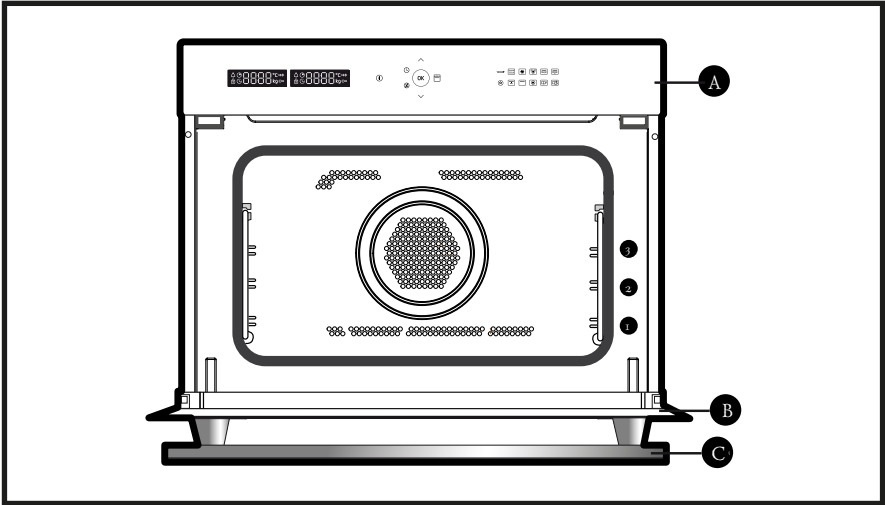
brandt.com.ua



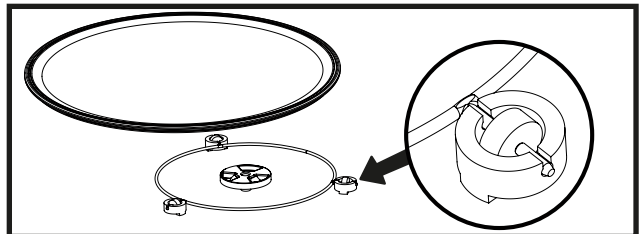
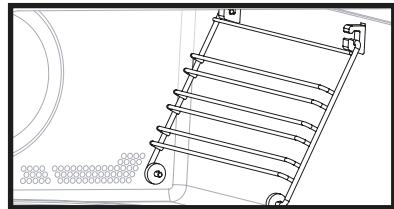
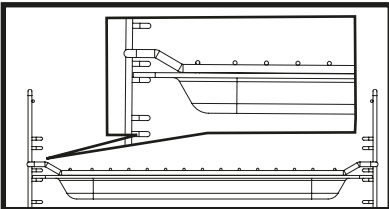
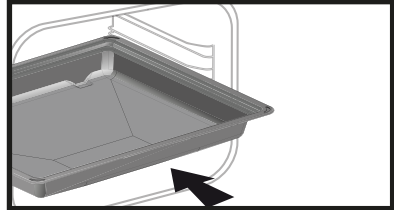
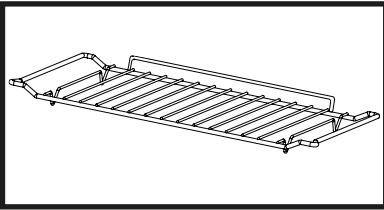
Важливо: Перш ніж скористатися вашим приладом, уважно ознайомтеся з інструкціями з експлуатації та техніки безпеки.



1.1

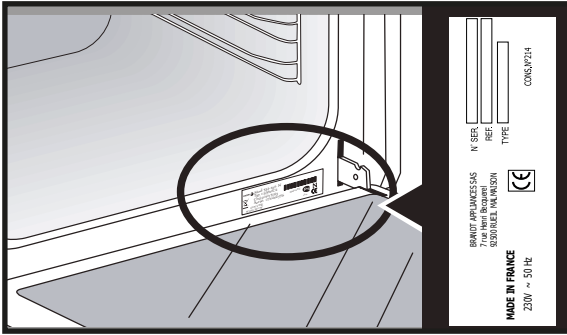


1.4



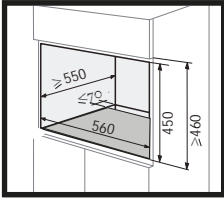


2.1

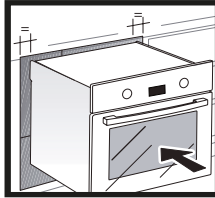


2.1.1

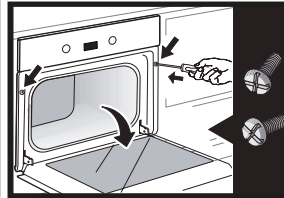
2.2



2.2.1



2.2.2



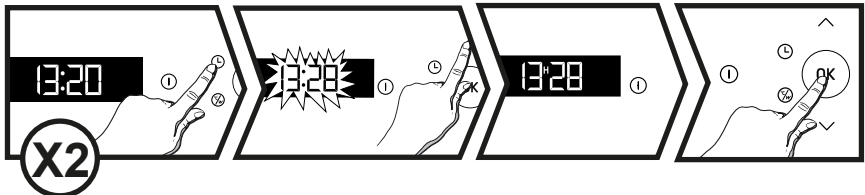
2.2.3



3.1

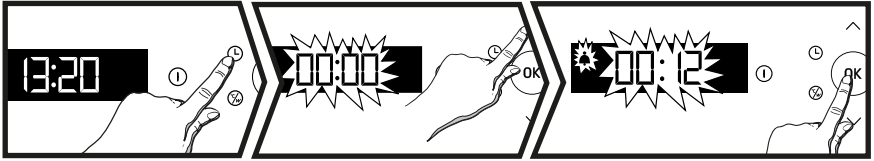


3.2





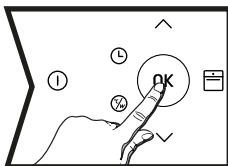
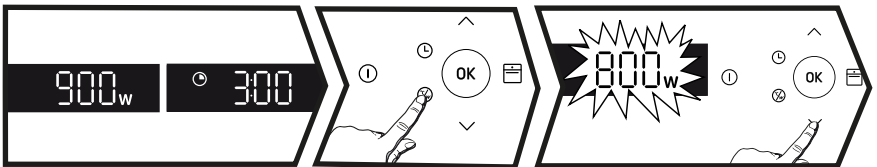
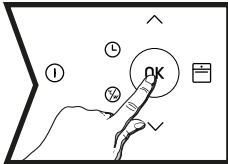
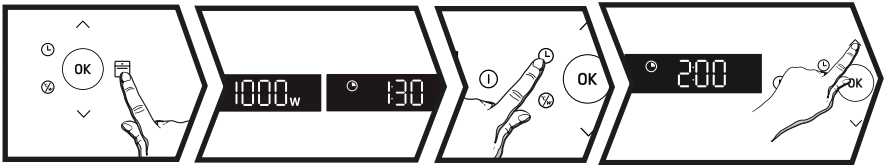
3.3



3.4

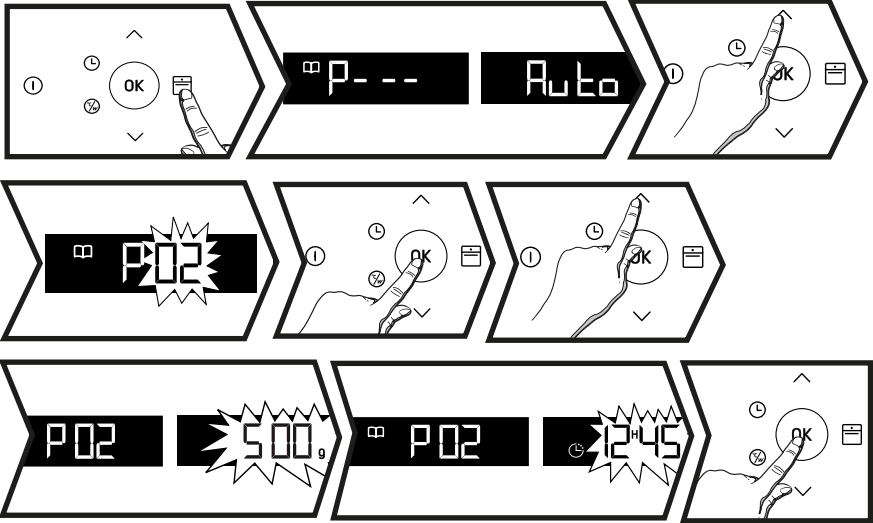


4.1

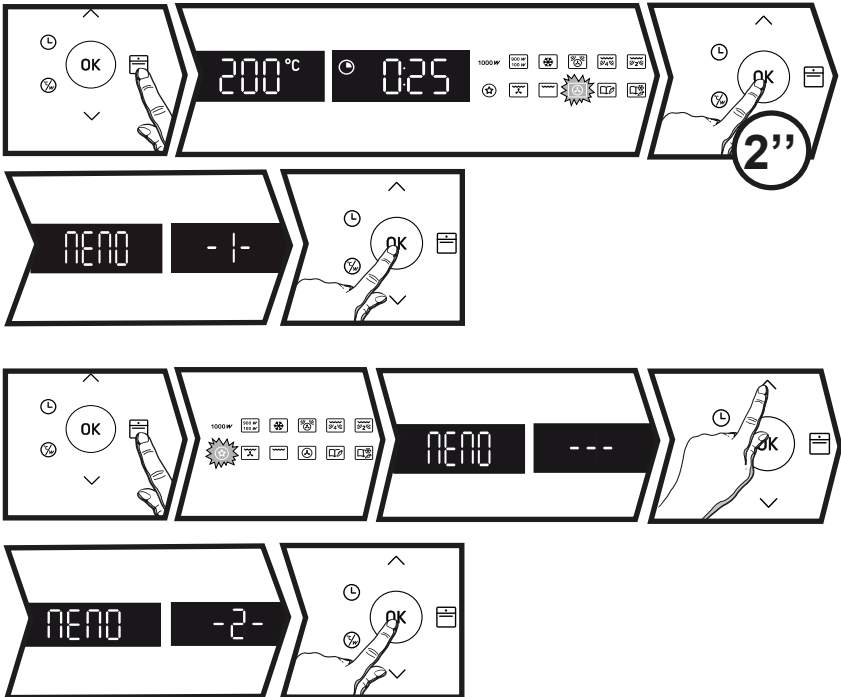




5.1



6.1





Перш ніж використовувати прилад, уважно ознайомтеся з інструкціями щодо його експлуатації, які розроблено з метою забезпечення безпеки використання приладу його власниками та іншими особами.

Зберігайте інструкцію разом з приладом й забезпечте передачу інструкції будь-якому іншому користувачеві.

– Прилад призначено тільки для побутового/домашнього використання, а також в аналогічних цілях: в кухонних приміщеннях/їдальнях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць підприємств, установ та організацій, фермерських будинків; клієнтами в готелях, мотелях та інших засобах розміщення та проживання, а також у закладах, що надають послуги тимчасового перебування типу хостелів, гостевих домів тощо.

– Прилад може бути використано дітьми віком від 8 років й старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й ментальними можливостями, або особами, яким бракує досвіду або знань, – таким особам дозволено використання приладу за умови, що вони знаходяться під наглядом осіб, відповідальних за перелічених осіб, або якщо таким особам були надані інструкції щодо належного використання приладу й вони усвідомлюють ризики використання приладу.

– Дітям заборонено гратися та/або бавитися приладом.

Дітям, які не знаходяться під наглядом відповідальних осіб, заборонено виконувати чищення та догляд за приладом.

– Дітям молодше 8 років заборонено використання приладу, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом осіб, відповідальних за них.

– Операції з обслуговування та ремонту приладу, які передбачають зняття захисного корпусу робочої камери мікрохвильової печі мають виконувати тільки кваліфіковані фахівці.

Заборонено нагрівання у приладі будь-якої рідини та харчової сировини, які знаходяться в герметично закритому контейнері – це може призвести до вибуху.

При використанні приладу в комбінованому режимі діти мають знаходитися під наглядом відповідальних осіб (дорослих).

– Використовуйте в приладі тільки посуд та допоміжні інструменти й аксесуари, які спеціально призначені для мікрохвильових печей.

– Під час нагрівання харчової сировини в пластикових або паперових контейнерах слідкуйте за процесом нагрівання – існує ризик самозаймання (раптового,



спонтанного займання й пожежі).

– При появі диму негайно вимкніть прилад, від'єднайте його від електромережі й залиште прилад із зачиненими дверцятами аби пригасити можливе полум'я.

– Після нагрівання продуктів дитячого харчування в пляшках або глечиках їх слід ретельно перемішати й струсити; при годуванні дитини перевірте температуру харчового продукту. Існує ризик опіку!

– Заборонено використання у мікрохвильовій печі металевих контейнерів для харчової сировини та напоїв.

– В мікрохвильовій печі не рекомендовано нагрівати сирі або варені яйця в шкаралупі – вони можуть вибухнути навіть після закінчення процесу нагрівання.

– Конструкція приладу розроблена для приготування їжі із закритими дверцятами.

– Заборонено використовувати прилад для нагрівання або сушіння подушок, губок, вологих серветок або ганчірок та інших подібних предметів – це може призвести до пошкодження, поранення, займання й пожежі.



УВАГА: Заборонено використання приладу, якщо його дверцята або ущільнювач на дверцятах пошкоджено. Зверніться за ремонтом до уповноваженого сервісного центру або кваліфікованого фахівця.

– Рекомендовано регулярно виконувати чищення приладу й видаляти залишки харчової сировини.

– В приладі, в якому не виконується регулярне очищення на його поверхнях утворюються забруднення, котрі можуть викликати пошкодження, а також це може призвести до скорочення терміну життя приладу й безпеки його використання, а також підвищення потенційного ризику при використанні приладу.

– Заборонено використовувати для чищення приладу пароочищувачі, відпарювачі та інші подібні прилади на основі пари.

– Не використовуйте для очищення скляних дверцят приладу абразивні засоби й тверді металеві шпательі та інші подібні інструменти – це може пошкодити поверхню, викликати утворення подряпин й призвести до руйнації скла.



Забезпечте вільний доступ до вилки після встановлення приладу та під час його експлуатації.

– Вільний доступ до вилки й розетки слід забезпечити таким чином, що будь-якого часу прилад можна буде від'єднати від електромережі будь-якого часу або витягнувши вилку з розетки, або кнопкою вимкнення, вбудованою безпосередньо до стаціо-



нарної електромережі. Захисна жила кабелю (жовто-зеленого кольору) під'єднана до відповідної шини заземлення в приладу й має бути під'єднана до заземлення в електромережі.

– Заміну пошкодженого мережевого кабелю має виконувати виробник, або його уповноважений представник, або авторизований сервісний центр або фахівець відповідної кваліфікації.

– Встановіть прилад в монтажному отворі, відцентрувавши його таким чином, щоб залишилися вільний простір 10 мм завширшки між зовнішніми стінками приладу й шафи. Забезпечте екранування поверхонь шафи, в котру вбудовується прилад, термостійкими матеріалами. Зафіксуйте прилад в монтажному отворі за допомогою 2 ґвинтів в бічних стінках.

Мінімальна відстань від приладу до підлоги має становити щонайменше 850 мм.

З метою уникнення перегріву приладу заборонено закривати його фронтальні дверцята додатковою декоративною панеллю.

1 ОПИС ПРИЛАДУ

1.1 ЗАГАЛЬНИЙ УСТРІЙ

- А Панель управління
- В Дверцята
- С Ручка

У приладі є 3 направляючих для полиць (1 – 3).

1.2 дисплей

ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ



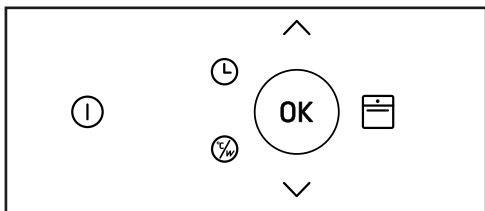
- ⌚ Тривалість приготування
- 🕒 Час закінчення приготування
- 🔒 Блокування дверцят
- 🕒 Таймер
- ⚖ Індикатор ваги

ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ



- °C Температура нагрівання
- W Індикатор потужності приготування
- 📖 Стандартний режим приготування
- ⚡ Зупинка руху піддона

1.3 кнопки



- ⓘ УВІМКНЕНО/ON (коротке натискання) / ВИМКНЕНО/OFF (тривале натискання)
- ⌚ Налаштування тривалості приготування
- ⊗ Налаштування температури/потужності

- ^ Кнопка «+» для переміщення по пунктах меню
- ✓ Кнопка «-» для переміщення по пунктах меню
- ☰ Режими приготування
- OK Підтвердження вибору

1.4 Аксесуари (залежно від моделі)

• Решітчаста полиця-гриль (1.4.1)

Решітку можна використовувати для будь-яких страв, що вимагають засмаження або підсмажування для отримання скоринки, а також страв-барбекю й грилю. Решітку, а також будь-які інші металеві контейнери заборонено використовувати в режимах приготування з мікрохвилями (НВЧ), а також у комбінованих режимах «гриль + мікрохвилі» або «обдування + мікрохвилі».

Проте можна нагрівати їжу в алюмінієвому піддоні, ізолювавши його від решітки тарілкою

• Багатофункціональний глибокий піддон 45 мм (1.4.2)

Піддон можна наполовину наповнити водою для утворення додаткової пари й варіння продуктів в режимі нагрівання з обдувом. Піддон можна використовувати також для смаження.

🔍 УВАГА:

Відцентруйте піддон у направляючих таким чином, щоб не заважати нормальному руху гарячого повітря.

• Гриль + Багатофункціональний піддон 45 мм (1.4.3)

Встановивши решітку на піддон 45 см можна підсмажувати сировину, зберігаючи її соки.

• Направляючі для піддонів (1.4.4)

2 направляючі встановлюються на бічних сторонах робочої камери приладу й мають 3 рівні висоти.

• Поворотний піддон-таріль з кареткою (1.4.5)

Поворотний піддон дозволяє приготувати страву, не торкаючись її. Піддон обертається в двох напрямках. Якщо піддон не обертається, перевірте правильність встановлення всієї системи обертання. Цей піддон можна використовувати подачі страви на стіл. Зняти таріль можна узявши руками з обох боків. Каретка дозволяє встановити піддон і обернути його. При видаленні каретки не допускайте потрапляння води в отвір моторного відсіку.

Уважно зберіть усю конструкцію, встановивши піддон, роликову рамку й каретку. Не намагайтеся вручну крутити встановлений піддон – це може пошкодити двигун. Якщо піддон рухається повільно або неправильно, переконайтеся, що під скляним піддоном ніякі предмети не заважають руху. Якщо піддон заблоковано, страви великого розміру можна приготувати, використовуючи увесь об'єм робочої камери. В

цьому випадку необхідно обертати контейнер з сировиною вручну або використовувати запрограмовані режими приготування.

1.5 ПРИНЦИПИ ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬ

У приладові для приготування їжі використовуються електромагнітні хвилі надвисокої частоти (мікрохвилі), аналогічні електромагнітному випромінюванню, яке існує в навколишньому середовищі – радіохвилі, світло, інфрачервоне випромінювання тощо.

Частота мікрохвильового випромінювання – 2450 МГц.

Особливості мікрохвиль:

- їх екранують (відбивають) металеві поверхні;
- вони проходять крізь будь-які інші матеріали (крім металів);
- вони поглинаються водою, жирами й молекулами цукру.

У харчових продуктах під впливом мікрохвиль відбувається прискорення руху молекул, що викликає їх нагрів. Глибина проникнення мікрохвиль крізь поверхню становить 2,5 см.

Для сировини більшої товщини приготування використовуйте традиційний спосіб приготування або подрібніть сировину.

За будь-яких умов, мікрохвилі викликають нагрів сировини й не завдають жодного негативного впливу здоров'ю людини.

2 МОНТАЖ ПРИЛАДУ

2.1 РОЗПАКУВАННЯ

Отримавши новий прилад, негайно розпакуйте його й перевірте комплектність та функціональність. Зауваження, які виникли у вас під час отримання приладу, занесіть в супроводжувальні транспортні документи й зберігайте їхні копії.

Зніміть усю упаковку. Перевірте й дотримуйтесь інформації, нанесеної на заводський табличці приладу.

2.2 ВИБІР МІСЦЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

Прилад призначений для монтажу в шафі (кабінеті) як показано на Рис. 2.2.1 – 2.2.3).

Витримайте прилад 1-2 години після того, як його було доставлено з холодного місця в тепле – конденсат, який утворився, може пошкодити прилад.

Встановіть прилад в ніші, відцентрувавши його таким чином, щоб залишилися вільний простір 10 мм завширшки між зовнішніми стінками приладу й шафи. Шафа, в котру вбудовується прилад, має бути виготовлена з матеріалів,

стійких до нагрівання. Зафіксуйте прилад в монтажному отворі за допомогою 2 гвинтів в бічних стінках.

2.3 ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Увага:

Монтаж приладу та під'єднання його до електромережі мають виконувати тільки кваліфіковані фахівці.

Прилад вимагає суворого дотримання техніки безпеки при під'єднанні до електромережі. Усі електричні під'єднання мають бути виконані перед установленням приладу в монтажній ніші.

Необхідно забезпечити під'єднання приладу до електромережі, яка обладнана запобіжним приладом автоматичного вимикання номіналом 16 Ампер.

УВАГА:

Захисна жила кабелю (жовто-зеленого кольору) під'єднана до відповідної шини заземлення в приладу й має бути під'єднана до заземлення в електромережі.

При виникненні будь-яких порушень у роботі приладу, негайно припиніть його використання, від'єднайте від електромережі або видаліть запобіжник.



Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, отриману під час експлуатації приладу, якщо його не було правильно під'єднано до електромережі або не було забезпечено його заземлення.

При виникненні потреби у внесенні змін в електромережу для під'єднання приладу, зверніться до кваліфікованого фахівця.

При виконанні операцій з обслуговування й догляду за приладом, його слід від'єднати від електромережі й вимкнути або видалити запобіжники.




3 Налаштування годинника

3.1 ПОЧАТКОВЕ НАЛАШТУВАННЯ

При вмиканні приладу на табло блимає первинне значення годинника 12:00. За допомогою клавіш  та  встановіть актуальний час на годиннику й підтвердіть вибір клавішею **OK**.




3.2 ПЕРЕНАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Вимкніть прилад.

Двічі натисніть клавішу . Показники часу блиматимуть на дисплеї. За допомогою клавіш  та  встановіть актуальний час на годиннику й підтвердіть вибір клавішею **OK**.

3.3 ТАЙМЕР




Налаштування таймеру слід виконувати при вимкненому приладові.

Натисніть клавішу . На дисплеї блимає значення тривалості приготування. За допомогою клавіш  та  встановить потрібну тривалість приготування на годиннику й підтвердить вибір клавішею **OK**. Таймер починає роботу.





Після того, як час приготування витік лунає звуковий сигнал, який можна зупинити натисканням будь якої клавіші.

ПРИМІТКА: Таймер можна зупинити або переналаштувати тривалість в будь-який момент. Для зупинки таймеру зайдіть в меню й налаштуйте значення 00:00. Якщо ви не підтвердили, за кілька секунд значення часу автоматично зберігається в пам'ять приладу.

3.4 БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

Вимкніть прилад. Утримуйте натиснутими водночас клавіші  та  – на дисплеї з'явиться символ  й панель управління буде заблоковано. Для розблокування повторіть ті самі дії.

3.5 ПРИПИНЕННЯ ОБЕРТАННЯ ПІДДОНУ

Якщо розмір страви здається надто великим, можна припинити автоматичний рух поворотного піддону. Одночасне натискання клавіш  та  зупиняє рух піддону, підтвердження чого буде звуковий сигнал. Повторне одночасне натискання клавіш  та  увімкне обертання піддону.

4



ПРИГОТУВАННЯ

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ



УВАГА:

При приготуванні страв тільки в режимі мікрохвиль не використовуйте емальований посуд.

1000 W / 1000 Вт

Призначено для швидкого нагріву напоїв, води й страв, які містять значну кількість води, а також для приготування страв з високим вмістом рідини (супи, соуси, томати тощо).



900 W / 100 W (900 Вт / 100 Вт)

800 W / 700 W (800 Вт / 700 Вт)

Приготування риби або заморожених овочів.

600 W (600 Вт)

Для розтоплення шоколаду.

600 W (600 Вт)

Для розтоплення шоколаду.

500 W (500 Вт)

Приготування риби й молюсків. 2 рівні розігріву. Приготування сушених овочів на низьких температурах. Розігрівання або приготування страв з додаванням яєць.

400 W / 300 W (400 Вт / 300 Вт)

Приготування молочних страв або джемів на низьких температурах.

200 W (200 Вт)

Ручне розморожування. Розм'якшення масла або морозива.

100 W (100 Вт)

Розморожування кондитерських виробів з кремом.



РОЗМОРОЖУВАННЯ



ПРИМІТКА:

В комбінованих режимах з використанням мікрохвиль можна використовувати емальований піддон з решіткою.



МІКРОХВИЛІ + ОБДУВ

Цей режим комбінує приготування на мікрохвилях з нагрівом й обдувом (конвекція), що дозволяє значно прискорити приготування.

Мікрохвильова піч в цьому режимі має три рівні потужності: 100 Вт, 200 Вт й 300 Вт.

Температура приготування варіює від 50°C до 200°C.



ГРИЛЬ НА МАКСИМАЛЬНІЙ ПОТУЖНОСТІ

Комбінований режим гриль + мікрохвилі значно прискорює час приготування. Можна окремо налаштувати рівні потужності грилю (від 1 до 4) й мікрохвиль (від 100 Вт до 700 Вт).



ГРИЛЬ ПОМІРНОЇ ПОТУЖНОСТІ

Комбінований режим гриль + мікрохвилі значно прискорює час приготування. Можна окремо налаштувати рівні потужності грилю (від 1 до 4) й мікрохвиль (від 100 Вт до 700 Вт).

МЕМО 1/2/3 (Функція ПАМ'ЯТЬ)

Функція дозволяє зберегти в пам'ять 3 будь-які найчастіші програми приготування або розморожування, щоб прискорити їх пошук за потреби.

ГРИЛЬ З КОНВЕКЦІЄЮ (ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ)

Ця програма дозволяє отримати страви з хрусткою скоринкою (м'ясні страви, реберця, птиця) без попереднього розігріву. В цьому режимі по чергово виконується нагрів верхнього нагрівального елемента й вмикається обдування робочої камери.

Програма діє в температурному діапазоні від 50°С до 200°С.

ГРИЛЬ

Режим для приготування й підсмажування м'ясних страв та кулінарних виробів (гратен, хліб, піца тощо). Залежно від рецепту цю програму можна використовувати перед або після закінчення приготування. Передбачені 4 рівня нагрівання – від легкого підсмажування (рівень 1) до гарячого грилю (рівень 4).

ДУХОВА ШАФА З КОНВЕКЦІЄЮ

Використовується для смаження страв як у традиційній духовій шафі. Використовується нижній нагрівальний елемент й обдув вентилятором робочої камери.

Програма діє в температурному діапазоні від 50°С до 200°С.





КУХОННИЙ ГІД З ПРИГОТУВАННЯ

Гід дозволяє обрати найоптимальнішу програму приготування залежно від характеру сировини та її ваги.

АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ




Ця програма дозволяє використовуючи мікрохвилю швидко й зручно виконати розморожування продуктів.




4.1 МІКРОХВИЛІ

Натисніть клавішу  й оберіть значення **1000 Вт**. Прилад запрограмований час використання цього режиму протягом 1,30 хвилин. Для зміни тривалості натисніть клавішу  й кнопками  й  налаштуйте потрібну

процедуру програмування, натиснувши клавішу **OK**. Прилад починає нагрів.



Функція **900 Вт / 100 Вт** дозволяє обрати потрібний рівень нагріву.




Для налаштування потрібного рівня нагріву натисніть клавішу , потім клавішами  й  оберіть потрібне значення.

Для налаштування тривалості приготування натисніть клавішу , потім клавішами  й  оберіть потрібне значення.




Закінчіть процедуру програмування, натиснувши клавішу **OK**. Прилад починає нагрів.

4.2 КОМБІНОВАНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Оберіть в меню функцію  натискаючи клавішу . На правому дисплеї відображається стандартна тривалість приготування (30 хвилин), на лівому дисплеї – стандартна потужність (500 Вт) і температура (200°С).




Тривалість приготування можна змінити, натиснувши меню , а потім за допомогою клавіш  й  налаштувати потрібне значення.




Після закінчення програмування натисніть **OK** й прилад почне нагрів.




Для налаштування потужності натисніть клавішу , а потім за допомогою клавіш  й  налаштуйте потрібне значення. Після закінчення програмування натисніть **OK** й прилад почне нагрів.

4.3 КЛАСИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ






Класичні програми приготування можна обрати в пункті меню . Для обраної програми передбачена відповідна стартова температура нагріву, яку можна змінити клавішами  й , а потім закінчити програмування, натиснувши **OK**. Прилад починає нагрів. Під час набору обраної температури індикатор блимає на дисплеї, поки не буде досягнуто потрібний нагрів.

Для налаштування температури натисніть клавішу , а потім за допомогою клавіш  й  налаштуйте потрібне значення. Після закінчення програмування натисніть **OK** й прилад почне нагрів. На дисплеї блимає символ обраного режиму приготування. Після досягнення обраної температури лунають короткі звукові сигнали.


Тривалість приготування можна змінити, натиснувши меню , а потім за допомогою клавіш  й  налаштувати потрібне значення. Після закінчення програмування натисніть **OK**.



В приладі передбачена функція «**SMART ASSIST**» (**АСИСТЕНТ**), яка пропонує при програмуванні тривалості приготування рекомендоване її значення, котре можна для

певного режиму приготування налаштувати вручну (див. таблицю):

РЕЖИМ	РЕКОМЕНДОВАНА ТРИВАЛІСТЬ, ХВИЛИН
 ГРИЛЬ З КОНВЕКЦІЄЮ (ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ)	15 мін.
 ГРИЛЬ ПОМІРНОЇ ПОТУЖНОСТІ	10 мін.
 ДУХОВА ШАФА З КОНВЕКЦІЄЮ	30 мін.

4.4 ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

Виконайте програмування режиму приготування. Після налаштування тривалості приготування натисніть клавішу  – на дисплеї блиматиме час закінчення програми.


Налаштуйте необхідний час закінчення приготування клавішами  й . Завершіть програмування, натиснувши клавішу **OK**. Час закінчення програми закінчує блимати на дисплеї.

4.5 ФУНКЦІЯ «АКТИВНА ПАМ'ЯТЬ»

Ця функція вбудована в меню приладу. Її призначення:


– якщо одна й та сама програма використовувалась під час трьох останніх циклів роботи приладу, вона автоматично зберігається у пам'яті приладу й буде автоматично запропонована під час наступного циклу;

– якщо для будь-якої програми/режиму приготування користувачем тричі налаштовувалась одна й та ж температура, інша ніж зазначена для даної програми виробником, температура користувача автоматично зберігається у пам'яті приладу й буде автоматично запропонована під час наступного циклу приготування.

 Цю функцію за умовчуванням деактивовано. Для активації функції зайдіть у меню (див. п. Налаштування функцій).

5 КУХОННИЙ ГІД

5.1 Кухонний гід

Функція «Кухонний гід»  дозволяє налаштувати автоматичну програму приготування залежно від характеристик сировини та її ваги. Оберіть в меню функцію «Кухонний гід» (COOKING GUIDE). Користувач має обрати з переліку певний пункт гіда:

P01: Заморожена харчова сировина, готова для приготування

P02: Охолоджена харчова сировина, готова для приготування (комбінований режим приготування)

P03: Заморожена піца (комбінований режим приготування)

P04: Заморожена піца (традиційний режим приготування)

P05: Свіжа піца

P06: Фруктовий пиріг, кіш, шарлотка

P07: М'ясний пиріг

P08: Птиця

P09: Яловичина

P10: Свинина





P11: Охолоджена харчова сировина, готова для приготування (приготування на мікрохвильях)



P12: Риба

P13: Свіжі волокнисті овочі

P14: Свіжі овочі

P15: Заморожені овочі

Оберіть функцію  в пункті меню . Налаштуйте необхідний підпункт (тип харчової сировини з переліку) клавішами  й . Завершіть програмування, натиснувши клавішу **OK**.

Залежно від типу сировини буде запропонована рекомендована вага або тривалість приготування, які блиматимуть на дисплеї. За допомогою клавіш  й  можна змінити рекомендовані значення й завершити програмування, натиснувши **OK**.

АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ




Ця функція дозволяє використовувати кілька режимів розморожування залежно від типу харчової сировини та її ваги. Для розморожування не використовується програма відкладеного старта.

Оберіть в меню один з необхідних пунктів:

DEFR1: Розморожування м'яса, птиці, напівфабрикатів, готових для приготування.

DEFR2: Розморожування риби.

DEFR3: Розморожування хліба.

Оберіть в меню функцію розморожування . Оберіть за допомогою клавiш  й  необхідну програму розморожування й введіть вагу сировини (з кроком 50 г). Завершіть програмування, натиснувши **OK**. Прилад починає розморожування.

Після закінчення половини часу роботи програми, звуковий сигнал сигналізує про необхідність перегорнути сировину на інший бік, на дисплеї з'являється напис «TURN» (ПЕРЕГОРНУТИ).

6






ФУНКЦІЯ «ПАМ'ЯТЬ»

6.1 МЕМО 1/2/3 (Функція ПАМ'ЯТЬ)





Функція дозволяє зберегти в пам'ять 3 будь-які найчастіші програми приготування або розморожування, щоб прискорити їх пошук за потреби.

Програмування режиму приготування

Перш за все запрограмуйте режим приготування в пункті меню  (наприклад приготування з конвекцією). Налаштуйте температуру/потужність (наприклад 220°C) й тривалість приготування (наприклад 25 хв).

Збережіть програму приготування в пам'ять приладу, натиснувши й утримуючи клавiшу **OK** поки на дисплеї з'явиться сповіщення **МЕМО-1**, яке блимає на табло. Клавiшами  й  оберіть пункт меню ПАМ'ЯТЬ (1, 2 або 3). Завершіть програмування, натиснувши клавiшу **OK**. Звуковий сигнал підтверджує завершення зберігання обраної програми в пам'ять приладу.

Використання програми, збереженої в пам'ять

Натисканням клавiші  оберіть пункт меню . На дисплеї з'явиться надпис **МЕМО**. Клавiшами  й  оберіть пункт меню ПАМ'ЯТЬ (1, 2 або 3), в котрий занесена необхідна програма приготування. Після натискання **OK** буде викликана з пам'яті потрібна програма. Після повторного натискання **OK** вмикається прилад й починає працювати на обраній програмі приготування.

ПРИМІТКА: Для заміни програми, яку занесено в пам'ять приладу, виконайте аналогічні процедури. В пам'ять можна внести будь-які функції окрім програм автоматичного приготування.

7



ЧИЩЕННЯ

ЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНІХ ПОВЕРХОНЬ

Для чищення скляних поверхонь використовуйте спеціалізований миючий засіб й м'яку ганчірку. НЕ використовуйте абразивні миючі засоби й жорсткі губки.

УВАГА!

Заборонено використовувати агресивні та абразивні миючі засоби, жорсткі губки, металеві предмети для чищення скляних поверхонь приладу – це може привести до їх пошкодження, утворення подряпин, руйнації скла.

CLEANING THE CAVITY

ЧИЩЕННЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ ПРИЛАДУ

Рекомендовано проводити регулярне чищення приладу й видаляти залишки харчової сировини на внутрішніх та зовнішніх поверхнях приладу. Чищення проводьте вологою губкою з м'яким миючим засобом.

Якщо дверцята приладу або ущільнювач дверцят пошкоджено, прилад заборонено використовувати; його ремонт має виконувати кваліфікований фахівець.

Якщо у приладі виник неприємний запах або його робоча камера забруднена, закип'ятить чашку воду з додаванням лимонного соку (протягом 2 хвилин) й помийте утвореним розчином стінки робочої камери.

ЗАМІНА ЛАМП

Для заміни ламп зверніться до авторизованого сервісного центру, вказаного в гарантійному талоні до приладу, або до кваліфікованого фахівця.






8



НАЛАШТУВАННЯ

8.1 МЕНЮ

Для активації службових налаштувань:

Утримуйте натиснутою клавішу , поки на дисплеї з'явиться надпис «MENU» (МЕНЮ), повторно натисніть клавішу  й увійдіть в пункт службових налаштувань. Клавішами  й  оберіть службові налаштування (див. таблицю нижче). Вийти з цього пункту меню можна натиснувши й утримуючи клавішу , поки на дисплеї з'явиться годинник.

	Активація/Деактивація звукового сигналу клавіш
	Активація/Деактивація деморежиму
	Активація/Деактивація режиму МЕМО/ПАМ'ЯТЬ
	Активація (ON) / Деактивація (OFF) функції підігрівання

ФУНКЦІЯ ПІДІГРІВАННЯ

Якщо дверцята залишалися закритими після закінчення приготування, прилад через 2 хвилини автоматично вмикається на нагрів протягом 15 хвилин. На дисплеї з'являється сповіщення «НН».

9



ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Деякі проблеми, котрі виникають під час експлуатації приладу, можна вирішити самостійно.

Прилад не нагрівається.

Перевірте правильність під'єднання приладу до електромережі. Перевірте цілісність запобіжника в електромережі. Перевірте, чи не переведено прилад в деморежим.

Не працює освітлення.

Замініть лампу або запобіжник.

Перевірте правильність під'єднання приладу до електромережі.

Після закінчення роботи приладу вентилятор продовжує робити.

Це нормальне явище; деякий час після завершення програми приготування вентилятор продовжує обертатись (до 1 години) для зниження температури нагріву всередині та зовні приладу. Якщо вентилятор продовжує робити довше ніж одну годину після закінчення програми приготування, зверніться в авторизований сервісний центр.

10

НАВКОЛИШНЄ
СЕРЕДОВИЩЕОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО
СЕРЕДОВИЩА

Пакувальні матеріали приладу можна використовувати повторно. Утилізуйте упаковку в спеціальних контейнерах/пунктах сортування та збирання, призначених місцевою владою для утилізації побутових відходів.

Прилад містить матеріали, котрі можна повторно використовувати. На прилад нанесено відповідне маркування, яке свідчить, що прилад та його вузли заборонено утилізувати разом із іншими побутовими відходами.

Прилад та його складові слід утилізувати окремо з урахуванням вимог чинного законодавства України та Директиви ЄС 2002/96/ЄС, які регулюють утилізацію електричного та електронного обладнання.

Зверніться до органів місцевої влади, які відповідають за регулювання сфери побутових відходів, за інформацією щодо найближчих спеціалізованих пунктів збору побутової техніки після закінчення її експлуатації.

Ми вдячні вам за ваш внесок у захист навколишнього середовища.

ТЕСТОВІ РЕЖИМИ РОБОТИ ПРИЛАДУ

Тестові режими розроблено згідно нормативу IEC/EN/NF EN 60705.

Міжнародна електротехнічна комісія постановою SC.59K встановила стандарт порівняних характеристик для мікрохвильових печей.

Рекомендовані значення для приладу згідно стандартів та нормативів:

Тест	Вага, г	Тривалість, хв	Потужність, Вт	Контейнер
Білковий крем (12.3.1)	1000	16 - 18	500	Ругех 227/ Поворотний піддон
	750	13 - 15		Ругех 220/ Поворотний піддон
Савойський бісквітний торт (12.3.2)	475	6 - 7	700	Ругех 827/ Поворотний піддон
М'ясний рулет (12.3.3)	900	14	700	Ругех 238/ Поворотний піддон/ Лавсановий рукав
М'ясо заморожене (13.3)	500	11 - 12	200	Поворотний піддон
Малина заморожена (В.2.1)	250	6 - 7	200	Пласка таріль/ Поворотний піддон
Картопляний гратен (12.3.4)	1100	23 - 25	Гриль помірний нагрів + 700 Вт	Ругех 827/ Поворотний піддон
Курка (12.3.6)	1200	24 - 26	Гриль максимальна потужність +500 Вт	Сировину розмістити на решітці+глибокий піддон 45 мм на рівні 1 від дна. Перегорнути після витікання половини часу приготування
		35 - 40	Режим конвекції (обдуву) 200°C +200 Вт	Емальований посуд встановити на рівні 1 від дна
Тістечко, кекс (12.3.5)	700	20	Режим конвекції (обдуву) 200°C +200 Вт	Ругех 828/ встановити на рівні 1 від дна

Brandt

Редакція від 25.11.2022 р.