



User's Guide

Models

ML 822 BIS L

ML 822 BIS R

ML 822 BIS L WHITE

PL Instrukcja obsługi
RU Руководство пользователя

POLSKI



Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi.

W zależności od modelu, akcesoria zawarte w kuchenice mogą się różnić od tych, które.

РУССКИЙ



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

В зависимости от модели, аксессуары, включенные в ваш духовой шкаф может отличаться от тех.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa .. 4	Zmiana parametrów..... 19
Bezpieczeństwo dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych..... 4	Przerywanie cyklu gotowania 19
Ogólne zasady bezpieczeństwa 5	Zakończenie cyklu gotowania..... 19
Montaż..... 7	Rozmrażanie..... 19
Czyszczenie 7	Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania 20
Naprawy 8	Gotowanie: Mikrofale..... 21
W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub wystąpienia niebezpiecznych sytuacji, prosimy stosować się do poniższych wskazówek 9	Gotowanie z użyciem funkcji Mikrofale .. 21
Zalety kuchenki mikrofalowej..... 10	Tabele i sugestie – gotowanie warzyw .. 22
Jak działa kuchenka mikrofalowa 10	Tabele i sugestie – gotowanie ryb 22
Dlaczego żywność nagrzewa się..... 10	Gotowanie: Grill 22
Opis urządzenia 11	Tabele i sugestie - gotowanie: Mikrofale + Grill 23
Opis funkcji..... 12	Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń..... 24
Ustawienia podstawowe..... 13	Funkcja gotowania: Mikrofale 24
Menu pomocnicze 13	Test przydatności naczynia 24
Ustawianie zegara 13	Funkcja gotowania: Grill 24
Włączanie/wyłączanie zegara 13	Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill 24
Czasomierz 13	Pojemniki i folia wykonane z aluminium. 24
Blokada bezpieczeństwa 14	Pokrywkki 25
Funkcje podstawowe..... 14	Tabela – pojemniki..... 25
Podstawowe funkcje..... 14	Czyszczenie i pielęgnacja 26
Menu główne 14	Czyszczenie obudowy 26
Szybkie uruchamianie 15	Czyszczenie wnętrza 26
Mikrofale 15	Czyszczenie górnej części komory urządzenia 26
Grill 15	Czyszczenie akcesoriów..... 27
Mikrofale + Grill 15	Rozwiązywanie problemów..... 27
Rozmrażanie wg czasu 15	Wymiana żarówki..... 28
Rozmrażanie wg wagi (automatyczne).. 15	Właściwości techniczne 28
Funkcje specjalne 16	Dane techniczne 28
Funkcja specjalna Auto 16	Opakowanie i wycofanie z eksploatacji .28
Naczynie do zapiekania..... 17	Wskazówki dotyczące montażu 29
Podczas pracy urządzenia 18	Przed montażem..... 29
Zatrzymywanie cyklu gotowania 18	Po montażu 29
	Montaż..... 60

Informacje dotyczące bezpieczeństwa



Przed montażem i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową montażem oraz eksploatacją. Instrukcję obsługi należy zachować, aby korzystać z niej podczas eksploatacji urządzenia.

Bezpieczeństwo dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych

UWAGA! Zagrożenie uduszeniem, odniesieniem obrażeń lub trwałym kalectwem.

- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem oraz otrzymały stosowne instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w sposób prawidłowy i bezpieczny, a także rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem.
- Nie dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- **UWAGA:** Dzieci nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy kuchenki mikrofalowej mocno nagrzewają się.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie. Dzieci poniżej 3 lat nie wolno pozostawiać bez opieki w pobliżu urządzenia.
- Czyszczeniem pielęgnacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytkowania wyłącznie w gospodarstwie domowym.
- Podczas pracy wewnątrz urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory urządzenia. Podczas wyjmowania/wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- **UWAGA:** Nie należy podgrzewać płynów ani innych produktów żywnościowych w zamkniętych pojemnikach/naczyniach. Może to spowodować rozsadzenie zamkniętego naczynia.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzyw sztucznych, nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru – ww. materiały mogą zapalić/zwęglić się.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności oraz napojów. Suszenie żywności lub odzieży, a także ogrzewanie poduszek termicznych, pantofli, gąbek, wilgotnych szmatek lub podobnych materiałów może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.
- **Uwaga!** Nie używać urządzenia, jeśli:
 - drzwi nie zamykają się prawidłowo,
 - zawiasy drzwi są uszkodzone,
 - powierzchnia styku drzwi z urządzeniem jest uszkodzona,
 - szyba w drzwiach jest uszkodzona,
 - w komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, choć wewnątrz nie ma przedmiotów metalowych. W opisanych przypadkach nie wolno korzystać z urządzenia. Uszkodzenie należy zgłosić do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego.

- Jeśli z urządzenia ulatnia się dym lub ogień, jego drzwi należy pozostawić zamknięte w celu zduszenia płomieni. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć zasilanie.
- Podgrzewane napoje mogą osiągnąć temperaturę wrzenia z opóźnieniem. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: ryzyko poparzenia wrzątkiem.
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu i nie dopuścić do poparzenia.
- W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek gotowanych, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania.
- **Uwaga!** W urządzeniu nie wolno podgrzewać czystego alkoholu ani napojów alkoholowych. **RYZIKO POŻARU!**
- **Uwaga!** W przypadku podgrzewania niewielkich ilości żywności nie należy ustawiać zbyt długiego czasu gotowania lub zbyt wysokiego poziomu mocy: ryzyko przypalenia przygotowywanej potrawy. Np. pieczywo może przypalić się po upływie 3 minut, jeżeli został wybrany zbyt wysoki poziom mocy.
- Do opiekania używać wyłącznie funkcji Grill oraz stale nadzorować wspomniany proces gotowania. Korzystając z funkcji Mikrofales + Grill, pieczywo przypali się po upływie bardzo krótkiego czasu.
- Upewnić się, że kabel zasilający innych urządzeń elektrycznych nie został zatrzaśnięty gorącymi drzwiami urządzenia, gdyż izolacja kabla może ulec uszkodzeniu i spowodować **ryzyko zwarcia!**



- **Zachować szczególną ostrożność w trakcie podgrzewania napojów!**

Podgrzewane napoje (woda, kawa, herbata, mleko itd.) mogą osiągnąć temperaturę wrzenia. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: **RYZIKO POPARZENIA WRZĄTKIEM!**

Aby uniknąć ww. sytuacji, do naczynia należy włożyć metalową łyżeczkę lub szklaną rurkę. (Łyżeczka nie może stykać się ze ścianami komory urządzenia – zachować minimalny odstęp 3 cm).

Montaż

- System elektryczny musi być wyposażony w wyłącznik, z separacją styków wszystkich biegunów, co zapewnia pełne odłączenie podczas wystąpienia przepięcia o kategorii III.
- Jeżeli wtyczka służy do podłączenia elektrycznego, musi być dostępna po jej zainstalowaniu.
- Instalacja elektryczna musi zapewniać ochronę przed porażeniem elektrycznym. **UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

Czyszczenie

- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni wewnętrznych, co negatywnie wpłynie na żywotność urządzenia oraz może spowodować niebezpieczne sytuacje.

- Nie wolno używać agresywnych środków ani metalowych skrobaków do czyszczenia szyby w drzwiach urządzenia, ryzyko zarysowania powierzchni, a w rezultacie stłuczenia szyby.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Powierzchnia drzwi (front oraz elementy) muszą pozostać w czystości w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania urządzenia.
- Wszelkie wskazówki i zalecenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Naprawy

- **UWAGA:** Przed przystąpieniem do naprawy urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **UWAGA:** Wyłącznie wykwalifikowany specjalista może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- **UWAGA:** W przypadku uszkodzenia drzwi lub uszczelek drzwiowych, nie wolno korzystać z urządzenia do czasu naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Jeśli przewód zasilający został uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa jego wymianę powinien przeprowadzić producent, autoryzowany serwis lub inny wykwalifikowany specjalista. Ponadto do ww. czynności potrzebne są specjalne narzędzia.
- Urządzenia nie wolno otwierać ani naprawiać samemu, ponieważ grozi to obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia. Powyższe prace powinien wykonywać jedynie personel autoryzowanego serwisu technicznego.

W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub wystąpienia niebezpiecznych sytuacji, prosimy stosować się do poniższych wskazówek

- Nie wolno włączać urządzenia, jeśli nie zamocowano wspornika obrotowego, podstawy obrotowej ani talerza obrotowego.
- Nie wolno uruchamiać pustego urządzenia. **RYZYKO** przeciążenia oraz **USZKODZENIA** urządzenia!
- W trakcie nauki obsługi urządzenia do środka komory wstawić szklankę wody. Woda zaabsorbuje mikrofałe, zaś urządzenie nie ulegnie uszkodzeniu.
- Otworów wentylacyjnych nie wolno zatykać ani przykrywać.
- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia zaleca się sprawdzić, czy używane naczynie nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej. Należy korzystać z naczyń przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”).
- Nie wolno zdejmować pokrywy mikowej na górnej ścianie komory urządzenia! Pokrywa chroni generator mikrofal przed osadzaniem się tłuszczu i resztek jedzenia.
- Do komory nie wolno wkładać przedmiotów łatwopalnych, gdyż w przypadku włączenia urządzenia mogą ulec zapaleniu.
- Komory urządzenia nie traktować jako miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Podgrzewanie oleju lub tłuszczu wewnątrz urządzenia jest surowo zabronione.
- Maksymalna wytrzymałość talerza obrotowego oraz rusztu wynosi 8 kg. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wolno przekraczać tej wagi.

Zalety kuchenki mikrofalowej

W tradycyjnych piekarnikach ciepło, wytwarzane przez elementy grzewcze lub palniki gazowe, powoli penetruje żywność od zewnątrz do wewnątrz. Skutkuje to dużą utratą energii na ogrzanie powietrza, komponentów urządzenia oraz naczyń.

W kuchence mikrofalowej ciepło jest wytwarzane wewnątrz produktu żywnościowego i roz- prowadzane od wewnątrz do zewnątrz. W tym przypadku nie występuje niepotrzebna utrata energii (nagrzanie wnętrza urządzenia oraz naczyń), gdyż podgrzewana jest wyłącznie żywność.

Zalety kuchenki mikrofalowej:

1. Krótszy czas gotowania; w porównaniu z tradycyjnym piekarnikiem czas gotowania skraca się nawet o ¼ .
2. Ultraszybkie rozmrażanie zapobiega nadmiernemu rozwojowi bakterii.
3. Oszczędność energii.
4. Zachowanie wartości odżywczych (dzięki krótszemu czasowi grzania).
5. Łatwość w utrzymaniu w czystości.

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Urządzenie zostało wyposażone w zawór wysokonapięciowy, zwany magnetronem, który przetwarza energię elektryczną w energię mikrofalową. Powstałe fale elektromagnetyczne są wprowadzane do wnętrza komory urządzenia przez falowod lub poprzez ceramiczną podstawę komory urządzenia.

Wewnątrz urządzenia mikrofałe rozchodzą się we wszystkich kierunkach, odbijają od metalowych ścianek komory, a następnie są wchłaniane przez żywność, penetrując ją równomiernie.

Dlaczego żywność nagrzewa się

Większość produktów żywnościowych zawiera wodę, która dzięki mikrofalom jest wprawiana w drgania.

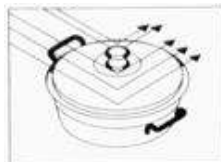
Tarcia między cząsteczkami produkują ciepło, które podwyższa temperaturę żywności, rozmrażając ją, gotując lub podgrzewając.

Dzięki ciepłu wytwarzanemu wewnątrz produktu żywnościowego:

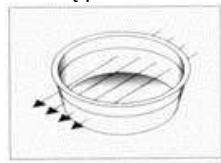
- możliwe jest gotowanie jedynie z odrobiną płynu lub tłuszczu/oleju.
- rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie odbywa się szybciej niż w tradycyjnym piekarniku.
- żywność zachowuje witaminy, wartości odżywcze oraz minerały.
- żywność zachowuje swój kolor i aromat.

Mikrofałe przechodzą przez porcelanę, szkło, karton i tworzywa sztuczne, natomiast nie przenikają przez metal. Dlatego w kuchenkach mikrofalowych nie powinno się stosować pojemników metalowych lub z częściami metalowymi.

Mikrofałe odbijają się od metalu ...



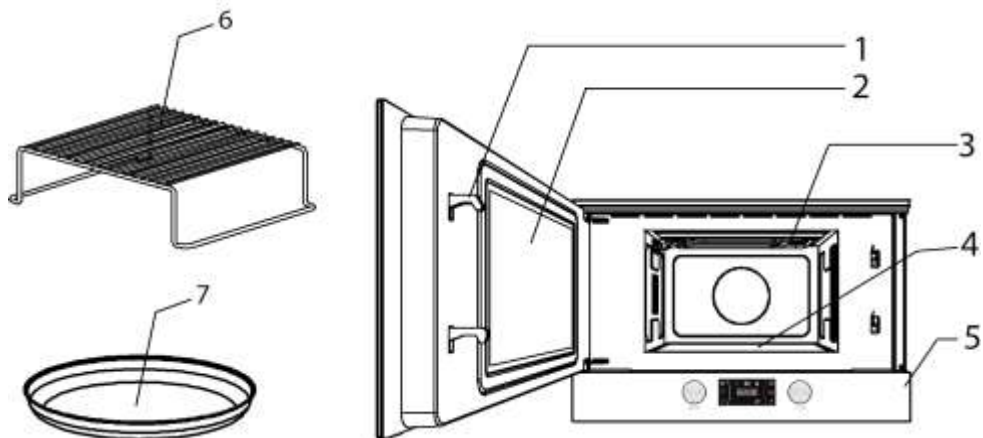
...lecz przechodzą przez szkło i porcelanę...



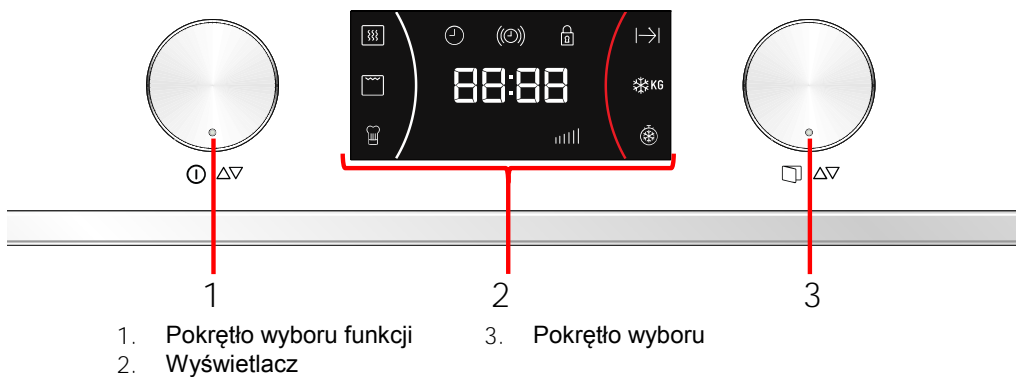
... a następnie są pochłaniane przez żywność.



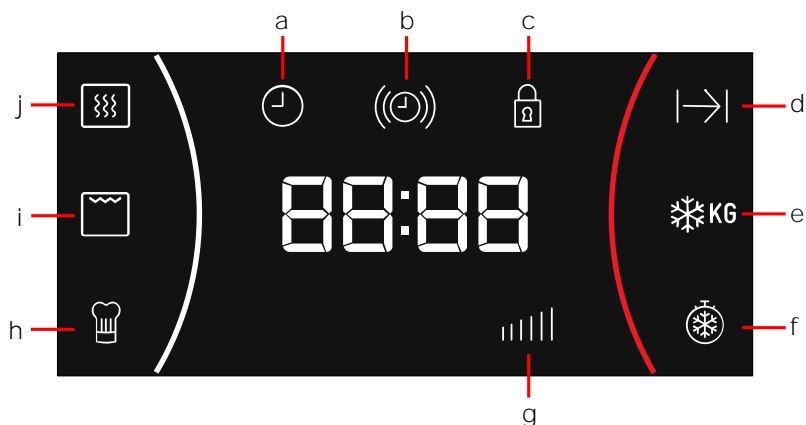
Opis urządzenia



- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1. Zatrzaski | 5. Panel sterujący |
| 2. Okienko drzwi | 6. Ruszt |
| 3. Opuszczana grzałka grilla | 7. Naczynie do zapiekania |
| 4. Ceramiczna podstawa komory | |







- | | |
|----------------------------|--------------------|
| 1. Pokrętko wyboru funkcji | 3. Pokrętko wyboru |
| 2. Wyświetlacz | |

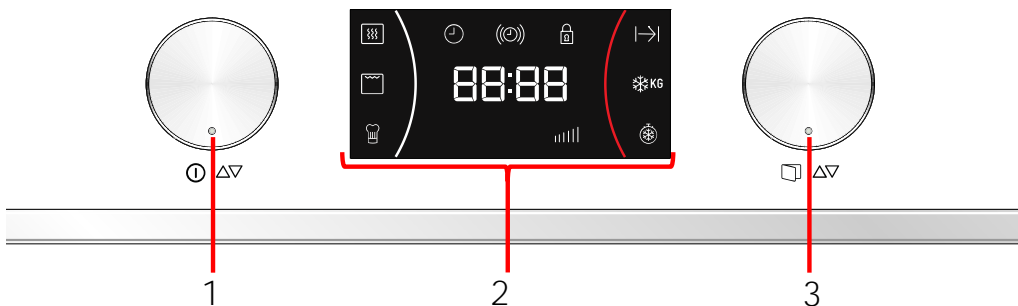


- a Wskaźnik zegara
- b Regulator czasowy
- c Przycisk Blokada uruchomienia
- d Wskaźnik Czasu trwania
- e Rozmrażania wg wagi
- f Rozmrażania wg czasu
- g Wskaźnik Mocy
- h Funkcji specjalnej
- i Funkcji gotowania Grill
- j Funkcji gotowania Mikrofałe

Opis funkcji

Symbol	Funkcja	Poziom mocy	Zastosowanie
	Mikrofałe	90 W	Powolne rozmrażanie delikatnych produktów żywnościowych; utrzymywanie żywności w ciepłe
		180 W	Gotowanie na niskim poziomie ciepła, gotowanie ryżu; szybkie rozmrażanie
		360 W	Rozpuszczanie masła Podgrzewanie żywności dla małych dzieci
		600 W	Gotowanie warzyw i innej żywności Powolne gotowanie i podgrzewanie Podgrzewanie i gotowanie małych porcji żywności Podgrzewanie delikatnych żywności
		850 W	Gotowanie i szybkie podgrzewanie płynów lub dań gotowych
	Mikrofałe + Grill	90 W	Opiekanie/tostowanie
		180 W	Grillowanie drobiu i mięsa
	Grill	360 W	Przyrządzanie dań zapiekanych ("au gratin")
		---	Grillowanie

Ustawienia podstawowe



Otwieranie drzwiczek

Aby otworzyć drzwiczki, nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy pokrętko (3).

Menu pomocnicze

Menu pomocnicze zapewnia dostęp do zegara (można go ustawić, ukryć albo wyświetlić), czasomierza i blokady bezpieczeństwa.



Aby wejść do menu pomocniczego, wykonać następujące czynności:

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy pokrętko funkcji (1).
2. Aby poruszać się po opcjach menu pomocniczego, należy obracać pokrętko (3). Żądana opcja podświetla się.
3. Aby potwierdzić wybór żądanej opcji, nacisnąć jeden raz pokrętko (3).

Ustawianie zegara

Po podłączeniu kuchenki do sieci albo po przerwie w dostawie prądu, zegar będzie mrugać, informując w ten sposób, że pokazywana godzina jest nieprawidłowa. Aby ustawić zegar, należy:

1. Przejść do ustawień zegara w menu pomocniczym, postępując zgodnie z instrukcjami powyżej.
2. Obrócić pokrętko funkcji (1), aby ustawić prawidłową godzinę.
3. Nacisnąć pokrętko (3), aby potwierdzić ustawioną godzinę.
4. Obrócić pokrętko (3), aby ustawić prawidłową minutę.
5. Nacisnąć pokrętko (3), aby potwierdzić.

Włączanie/wyłączanie zegara

Jeżeli wyświetlanie zegara przeszkadza, można go wyłączyć, postępując w następujący sposób:

1. Przejść do opcji wyłączenia zegara w menu pomocniczym.
2. Kiedy pojawi się symbol zegara (🕒), nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy pokrętko (3).
3. W celu ponownego wyświetlenia zegara należy wykonać tę samą procedurę.

Czasomierz

Aby ustawić czasomierz, należy:

1. Przejść do ustawień czasomierza w menu pomocniczym, postępując zgodnie z instrukcjami powyżej.
2. Przekręcić pokrętko (3), aby ustawić czas, po jakim ma się pojawić alarm.

3. Nacisnąć pokrętko (3), aby potwierdzić.

Blokada bezpieczeństwa

Kuchenkę można zablokować (na przykład, aby nie używały jej dzieci).

1. Przejść do ustawień blokady bezpieczeństwa w menu pomocniczym,

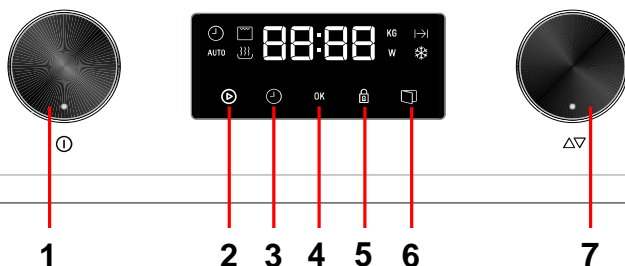
postępując zgodnie z instrukcjami powyżej.

2. Przekręcić pokrętko (3), aby włączyć lub wyłączyć opcję.

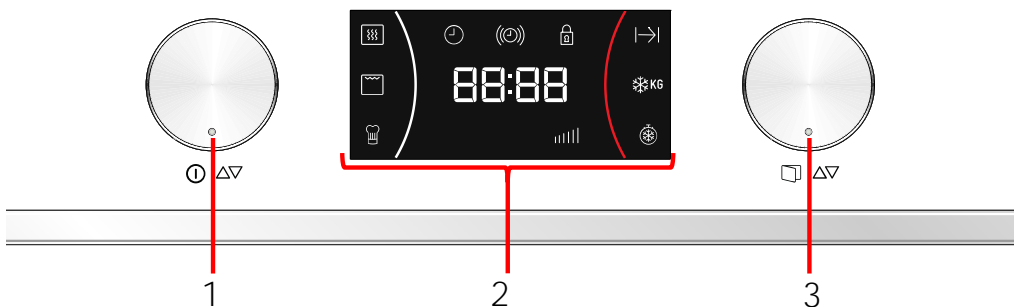
3. Nacisnąć pokrętko (3), aby potwierdzić.

4. Aby odblokować kuchenkę, nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy pokrętko (3).

Funkcje podstawowe



Podstawowe funkcje



Menu główne

W **głównym menu** znajdują się opcje gotowania takie jak: Mikrofale, Grill, Mikrofale + Grill, Auto oraz rozmrażanie wg czasu lub wagi.



Szybkie uruchamianie

Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania produktów o dużej zawartości wody, np. wody, kawy, herbaty czy rzadkiej zupy.

1. Nacisnąć jeden raz pokrętko funkcyjne (1).
2. Nacisnąć pokrętko (3), aby przedłużyć czas pracy. Czas pracy wydłuża się o kolejne 30 sekund po każdym naciśnięciu pokrętła w ciągu pierwszych 10 sekund.

Mikrofale

Funkcja ta służy do gotowania i podgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb i mięsa.

1. Przekręcić pokrętko funkcyjne (1), aż zacznie migać znacznik funkcji Mikrofale. Na wyświetlaczu miga domyślna moc (850).
2. Przekręcić pokrętko (3) w jedną lub drugą stronę, aby zwiększyć bądź zmniejszyć moc.
3. Nacisnąć pokrętko (3), aby zatwierdzić. Na wyświetlaczu miga 01:00.
4. Przekręcić pokrętko (3) w jedną lub drugą stronę, aby ustawić czas pracy.
5. Nacisnąć pokrętko (3), aby zatwierdzić.
6. Nacisnąć pokrętko funkcyjne (1). Kuchenka zacznie działać.

UWAGA:

Pokrętko funkcyjne można nacisnąć w każdej chwili podczas wykonywania powyższej procedury, wówczas kuchenka rozpocznie pracę zgodnie z wyświetlanymi parametrami.

Grill

Funkcja ta służy do szybkiego przyrumieniania żywności z wierzchu.

1. Przekręcić pokrętko funkcyjne (1), aż zacznie migać znacznik funkcji Grill. Na wyświetlaczu miga 15:00.
2. Przekręcić pokrętko (3) w jedną lub drugą stronę, aby ustawić czas pracy.
3. Nacisnąć pokrętko (3), aby zatwierdzić.

4. Nacisnąć pokrętko funkcyjne (1). Kuchenka zacznie działać.

Mikrofale + Grill

1. Przekręcić pokrętko funkcyjne (1), aż zaczną migać znaczniki funkcji Mikrofale oraz Grill. Na wyświetlaczu miga 360.
2. Przekręcić pokrętko (3) w jedną lub drugą stronę, aby zwiększyć bądź zmniejszyć moc.
3. Nacisnąć pokrętko (3), aby zatwierdzić. Na wyświetlaczu miga 15:00.
4. Przekręcić pokrętko (3) w jedną lub drugą stronę, aby ustawić czas pracy.
5. Nacisnąć pokrętko (3), aby zatwierdzić.
6. Nacisnąć pokrętko funkcyjne (1). Kuchenka zacznie działać.

UWAGA:

Pokrętko funkcyjne można nacisnąć w każdej chwili podczas wykonywania powyższej procedury, wówczas kuchenka rozpocznie pracę zgodnie z wyświetlanymi parametrami.

Rozmrażanie wg czasu (ręczne)

Funkcja ta służy do szybkiego rozmrażania dowolnego rodzaju żywności.

1. Przekręcić pokrętko funkcyjne (1), aż zacznie migać lampka rozmrażania wg czasu. Na wyświetlaczu miga 10:00.
2. Przekręcić pokrętko (3) w jedną lub drugą stronę, aby ustawić czas pracy.
3. Nacisnąć pokrętko (3), aby zatwierdzić.
4. Nacisnąć pokrętko funkcyjne (1). Kuchenka zacznie działać.
5. Odwracać produkt po każdym sygnale dźwiękowym i wyświetleniu hasła: E u r n.

Rozmrażanie wg wagi (automatyczne)

Funkcja ta służy do szybkiego rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, owoców i pieczywa.

1. Przekręcić pokrętko funkcyjne (1), aż zacznie migać lampka rozmrażania wg wagi. Na wyświetlaczu miga oznaczenie rodzaju produktu F01.

- Przekręcić pokrętło (3) w jedną lub drugą stronę, aby ustawić rodzaj produktu. Jeżeli pokrętło nie zostanie przekręcone, kuchenka będzie pracować z ustawieniem F01.
- Nacisnąć pokrętło (3), aby zatwierdzić. Na wyświetlaczu miga ustawienie wagi. Znacznik wagi zaczyna migać.
- Przekręcić pokrętło (3) w jedną lub drugą stronę, aby ustawić wagę. Jeżeli pokrętło nie zostanie przekręcone, kuchenka będzie pracować z ustawieniem 200 g.

- Nacisnąć pokrętło (3), aby zatwierdzić.
- Nacisnąć pokrętło funkcyjne (1). Kuchenka zacznie działać.
- Odwracać produkt po każdym sygnale dźwiękowym i wyświetleniu na hasła: turn.

W poniższej tabeli przedstawiono programy trybu rozmrażania wg wagi, przedziały wagowe oraz czasy rozmrażania i odstawienia (w celu zapewnienia równomiernej temperatury całej porcji).

Prog.	Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas (min)	Czas odstawienia (min.)
F01	Mięso	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30
F02	Drób	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30
F03	Ryby	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Owoce	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F05	Pieczynko	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Ważna wskazówka: Patrz: „Zalecenia ogólne dotyczące rozmrażania”.

Funkcje specjalne

Funkcja specjalna Auto

- Przekręcić pokrętło funkcyjne (1), aż zacznie migać znacznik funkcji specjalnych. Na wyświetlaczu miga oznaczenie programu P1.
- Przekręcić pokrętło (3) w jedną lub drugą stronę, aby ustawić program. Jeżeli pokrętło nie zostanie przekręcone, kuchenka będzie pracować wg programu P1.1.


- Nacisnąć pokrętło (3), aby zatwierdzić.
- Nacisnąć pokrętło funkcyjne (1). Kuchenka zacznie działać.
- Odwracać produkt po każdym sygnale dźwiękowym i wyświetleniu hasła: turn.

Poniższa tabela pokazuje programy dostępne w ramach funkcji specjalnej Auto:

Program	Rodzaj produktu	Waga (g)	Czas (min)	Dodatek wody (ml)	Instrukcje
P1.1	Gotowanie ziemniaków	250	7	100	Włożyć pokrojone w plastry (15-20 mm) ziemniaki do żaroodpornego naczynia, zalać wodą, przykryć pokrywką i ustawić naczynie na
P1.2		500	10	150	
P1.3		1000	15	200	

Program	Rodzaj produktu	Waga (g)	Czas (min)	Dodatek wody (ml)	Instrukcje
					ceramicznej podstawie w kuchence mikrofalowej.
P2.1	Risotto (gotowe)	150	42	600	Włożyć składniki przeznaczone do wolnego gotowania do żaroodpornego naczynia z pokrywką i ustawić naczynie na ceramicznej podstawie w kuchence mikrofalowej.
P2.2		400	45,5	800	
P2.3	Ciasto naleśnikowe (gotowe)	550	22	---	
P3.1	Ryba (mrożona)	700	30	300	Włożyć składniki przeznaczone do gotowania gratin do żaroodpornego naczynia i ustawić naczynie na ceramicznej podstawie w kuchence mikrofalowej.
P3.2	Ryba (świeża)	800	30	300	
P3.3	Warzywa (mrożone)	1000	30	300	Włożyć składniki przeznaczone do gotowania do żaroodpornego naczynia z pokrywką i ustawić naczynie na ceramicznej podstawie w kuchence mikrofalowej.

Ważne informacje:

- Zawsze korzystać z naczyń przeznaczonych do użycia w kuchenkach mikrofalowych i stosować pokrywki, aby uniknąć wyciekania produktów.
- Kilkakrotnie mieszać lub obracać podgrzewaną żywność, szczególnie kiedy kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu miga symbol: .
- Czas potrzebny do podgrzania żywności zależy od jej początkowej temperatury. Pogrzanie żywności wyciągniętej prosto z lodówki będzie trwać dłużej niż podgrzanie żywności o temperaturze pokojowej. Jeżeli temperatura podgrzanej

żywności nie jest zgodna z oczekiwaniami, należy podczas następnego podgrzewania wybrać ustawieniach mniejszą lub większą masę.

- Po podgrzaniu należy zamieszać podgrzaną żywność i odstawić na jakiś czas, aby jej temperatura rozłożyła się równomiernie.
- **Ostrzeżenie!** Pojemnik z żywnością może być po podgrzewaniu bardzo gorący. Choć mikrofałe nie podgrzewają większości pojemników, to pojemniki te mogą nagrzać się od znajdującej się w nich żywności.

Naczynie do zapiekania

Naczynie do zapiekania gwarantuje równomierne pieczenie oraz sprawia, że każda potrawa w nim przygotowana (pizza, ciasto czy zapiekanka) jest chrupiąca i doskonale wypieczona.

Naczynie można również stosować do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itd.

BARDZO WAŻNE WSKAZÓWKI:

- Zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ naczynie do zapiekania nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Zachodzi ryzyko poparzenia.
- Nie wolno wstawiać do naczynia do zapiekania naczyń, które nie są żaroodporne (np. plastikowe miski).

Zapewnić, że płytka Browning nie styka się z komory kuchenki, aby uniknąć szkód.

1. Podgrzać naczynie do zapiekania przez 3 -5 minut włączając funkcję Mikrofales + Grill na poziomie mocy mikrofales 360 W.
2. Dokładnie posmarować naczynie niewielką ilością oleju.

3. Umieścić świeży lub zamrożony produkt w naczyniu (nie ma potrzeby wcześniejszego rozmrożenia).
4. Ustawić naczynie na ceramicznej podstawie komory urządzenia.
5. Ustawić funkcję Mikrofales + Grill oraz czas trwania wg poniższej tabeli.

Produkt	Waga	Czas	Czas odczekania	Wskazówki
Pizza	200 g	5 min	2 min	Czas gotowania podano dla pizzy na cienkim cieście. Dla pizzy na grubym cieście wydłużyć czas o 1 - 2 minuty.
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	7 min	2 min	
Kisze i ciasta	200 g	5 min	2 min	Wyrównanie temperatury nastąpi w trakcie czasu odczekania
	300 g	6 min	2 min	
Hamburgery	---	8 min	2 min	Obrócić 2 x
Frytki	400 g	5 min	---	Obrócić 1 x

Czyszczenie

Naczynie do zapiekania należy myć z ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Starannie opłukać i wytrzeć do sucha. Do czyszczenia nie używać środków o właściwościach ściernych: ryzyko uszkodzenia powierzchni.

BARDZO WAŻNE WSKAZÓWKI:

- Naczynie do zapiekania jest pokryte powłoką teflonową, bardzo wrażliwą na uszkodzenia.

- Nie wolno kroić potraw znajdujących się w naczyniu do zapiekania. Przed pokrojeniem przełożyć potrawę do innego naczynia. Do obracania/mieszania potraw używać przyrządów plastikowych lub drewnianych.
- Zawsze należy umieścić naczynie do zapiekania w centrum podstawy ceramicznej.

Ostrzeżenie! Upewnij się, że naczynie do zapiekania nigdy nie dotyka ściany komory piekarnika, aby uniknąć uszkodzeń w piekarniku.

Podczas pracy urządzenia

Zatrzymywanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać naciskając pokrętkę funkcyjną (1) lub otwierając drzwi urządzenia.

W obu przypadkach:

- **Generowanie mikrofales zostanie natychmiast przerwane.**
- Praca grilla zostaje wstrzymana, lecz jest on nadal **bardzo gorący. Ryzyko poparzenia!**

- Czasomierz zatrzymuje się, a na **wyświetlaczu** pojawia się czas pozostały do zakończenia procesu gotowania.

W tym momencie można:

1. Obrócić lub zamieszać potrawę, aby rozprowadzić równomiernie temperaturę.
2. Zmienić ustawienia gotowania.
3. Anulować proces gotowania naciskając pokrętkę funkcyjną (1) przez 3 sekundy.

Aby wznowić proces gotowania, należy zamknąć drzwi urządzenia i nacisnąć przycisk **Start/Stop**.

Zmiana parametrów

Parametry procesu (czas, waga, moc itd.) można zmienić po przerwaniu procesu gotowania w następujący sposób:

1. Aby **zmienić** czas, **przekręcić** pokrętko (3) i potwierdzić naciskając pokrętko funkcji (1). Nowo ustawiony czas obowiązuje od razu.
2. Aby zmienić moc, **nacisnąć** pokrętko funkcyjne (1). Odpowiednia lampka zaczyna migać. Zamienić parametr, naciskając pokrętko (3) a następnie **przekręcając** je, po czym potwierdzić ponownym naciśnięciem pokrętki funkcji (1).

Rozmrażanie

Poniższa tabela przedstawia zalecany czas rozmrażania i odczekania (przed wyjęciem potrawy z kuchenki mikrofalowej należy odczekać kilka chwil, aby zapewnić

Przerywanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać naciskając pokrętko funkcyjne (1) przez 3 sekundy.

Zabrzmi sygnał dźwiękowy, zaś na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas.

Zakończenie cyklu gotowania

Po zakończeniu cyklu gotowania rozlegnie się potrójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” („Koniec”).

Sygnał dźwiękowy będzie powtarzany co 30 sekund do momentu otwarcia drzwi urządzenia lub naciśnięcia pokrętko funkcyjne (1).

uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność) w zależności od rodzaju produktu żywnościowego oraz jego wagi.

Produkt	Waga	Czas rozmrażania	Czas odczekania	Wskazówki
Cielęcina, wołowina, wieprzowina	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x obrócić
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x obrócić
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x obrócić
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x obrócić
	1000 g	29-30 min	25-30 min	2 x obrócić
Mięso duszone	500 g	42-45 min	30-35 min	3 x obrócić
	1000 g	12-14 min	10-15 min	2 x obrócić
Mięso mielone	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x obrócić
	100 g	4-5 min	5-6 min	2 x obrócić
	300 g	8-9 min	8-10 min	3 x obrócić
Kielbasa	500 g	12-14 min	15-20 min	1 x obrócić
	125 g	3-4 min	5-10 min	2 x obrócić
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x obrócić
Drób (porcje)	500 g	15-16 min	10-15 min	2 x obrócić
	200 g	7-8 min	5-10 min	3 x obrócić
	500 g	17-18 min	10-15 min	1 x obrócić
Kurczak,	1000 g	34-35 min	15-20 min	1 x obrócić

Produkt	Waga	Czas rozmrażania	Czas odczekania	Wskazówki
indyk	1200 g	39-40 min	15-20 min	1 x obrócić
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x obrócić
Ryba	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x obrócić
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x obrócić
Pstrąg	200 g	6-7 min	5-10 min	2 x obrócić
Krewetki	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x obrócić
	500 g	12-15 min	10-15 min	1 x obrócić
Owoce	200 g	4-5 min	5-8 min	2 x obrócić
	300 g	8-9 min	10-15 min	1 x obrócić
	500 g	12-14 min	15-20 min	1 x obrócić
Pieczywo	100 g	2-3 min	2-3 min	2 x obrócić
	200 g	4-5 min	5-6 min	2 x obrócić
	500 g	10-12 min	8-10 min	2 x obrócić
	800 g	15-18 min	15-20 min	3 x obrócić
Masło	250 g	8-10 min	10-15 min	1 x obrócić, pod przykryciem
Twaróg	250 g	6-8 min	5-10 min	1 x obrócić, pod przykryciem
Śmietana	250 g	7-8 min	10-15 min	zdać wieczko

Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania

1. Do rozmrażania zawsze należy używać naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (porcelana, szkło, odpowiednie tworzywa sztuczne).
2. Tabele rozmrażania według wagi zawierają dane dotyczące surowych produktów żywnościowych.
3. Czas rozmrażania zależy od ilości i wagi/grubości produktu. Podczas zamrażania porcji żywności należy wziąć pod uwagę późniejszy proces rozmrażania. Żywność należy równomiernie ułożyć w naczyniu/pojemniku.
4. Produkty żywnościowe przeznaczone do rozmrożenia należy równomiernie rozłożyć wewnątrz komory urządzenia. Zaleca się, aby grubsze części układać na zewnątrz. Delikatne części przykryć folią aluminiową. **Uwaga!** Krawędzie folii aluminiowej powinny znajdować się w odległości przynajmniej 2 cm od ścianek urządzenia, w przeciwnym wypadku styk folii ze ścianką może powodować iskrzenie.
5. Grube partie produktów powinny być obracane kilkakrotnie.
6. Mrożonki należy rozłożyć równomiernie we wnętrzu komory urządzenia. Wąskie i płaskie partie żywności ulegają szybszemu rozmrożeniu.
7. Nie należy całkowicie rozmrażać produktów bogatych w tłuszcz (masło, twaróg, produkty mleczne). Wystarczy odczekać tylko kilka minut, aby mogły być zaserwowane. Jeżeli w rozmrożonym produkcie znajdują się kryształki lodu, należy wymieszać potrawę.
8. Drób umieścić na odwróconym talerzu, aby ułatwić spływanie soków.
9. Pieczywo należy owinać w serwetkę, aby nie dopuścić do zbytznego przesuszenia.
10. Obróć potrawę w regularnych odstępach czasu.
11. Zamrożoną żywność wyjąć z opakowania (pamiętać o usunięciu metalowych klipsów zamykających). Stosując pojemniki, które mogą służyć zarówno do przechowywania żywności w zamrażarce, jak i do podgrzewania/gotowania,

wystarczy jedynie zdjąć pokrywkę. W przeciwnym wypadku należy przełożyć żywność do pojemnika przeznaczonego do użycia w kuchence mikrofalowej.

12. Ciecz, powstającą podczas rozmrażania (zwłaszcza drobiu), należy wylać. Nie

dopuszczać do jej zetknięcia z pozostałą żywnością.

13. Należy pamiętać, iż funkcja Rozmrażanie wymaga czasu odczekania, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność.

Gotowanie: Mikrofałe

Uwaga! Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy zapoznać się ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ważne instrukcje bezpieczeństwa”.

Podczas korzystania z funkcji Mikrofałe prosimy stosować się do poniższych wskazówek:

- **Skórkę** owoców oraz kielbasek należy **naciąć/nakłuć**, aby nie pękła podczas podgrzewania czy gotowania.
- Przed użyciem jakiegokolwiek naczynia należy najpierw upewnić się, czy jest ono przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podgrzewając/gotując produkty żywnościowe o niskiej zawartości wody (np. **rozmrządzając pieczywo**, przygotowując popcorn itp.) parowanie następuje bardzo szybko, dlatego też żywność może ulec zwęgleniu. Ryzyko uszkodzenia urządzenia oraz pojemnika używanego do przyrządzenia potrawy. Nie należy przekraczać sugerowanych wartości czasu gotowania. Zaleca się nadzorować cały proces gotowania.
- Nie należy podgrzewać (**smażyc**) dużych ilości oleju w kuchence mikrofalowej.
- **Dania gotowe do podgrzania** należy wyjąć z oryginalnego opakowania, ponieważ nie zawsze jest ono żaroodporne. Przestrzegać instrukcji producenta.
- W przypadku wstawienia do komory kuchenki **kilku naczyń/pojemników**, np. filiżanek, należy rozstawić je równomiernie na ceramicznej podstawie komory.

- Nie wolno zamykać **plastikowych torebek** metalowymi klipsami. Stosować wyłącznie klipsy plastikowe. Torebkę należy nakłuć w kilku miejscach, aby umożliwić ujście pary.
- Gotując żywność należy upewnić się, że osiągnęła ona **temperaturę co najmniej 70°C**.
- W trakcie procesu gotowania okienko w drzwiach może zaparować, zaś **para wodna** skropi się po pewnym czasie. Jest to normalne zjawisko, które może nasilić się, gdy w pomieszczeniu panuje niska temperatura. Nie stanowi zagrożenia. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć wodę powstałą w wyniku skraplania się pary.
- Podgrzewając płyny, stosować **pojemniki z szerokim otworem**, aby ułatwić ujście pary.

Przygotować żywność zgodnie ze wskazówkami i stosować się do sugerowanych wartości czasu gotowania oraz poziomu mocy podanych w tabelach.

Należy pamiętać, że wartości podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą zmienić się w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody oraz rodzaju żywności. Zaleca się każdorazowo dostosować czas i poziom mocy. W zależności od rodzaju produktu żywnościowego należy wydłużyć lub skrócić czas gotowania bądź zwiększyć lub zmniejszyć poziom mocy.

Gotowanie z użyciem funkcji Mikrofałe

1. Im większa ilość żywności, tym dłuższy czas gotowania. Należy pamiętać o poniższych zasadach:

- podwójna ilość » podwoić czas
 - połowa ilości » zmniejszyć czas o połowę
2. Im niższa temperatura pożywienia, tym dłuższy czas gotowania.
 3. Im rzadsza konsystencja pożywienia, tym krótszy czas gotowania.
 4. Równomierne rozłożenie pożywienia we wnętrzu komory kuchenki zagwarantuje lepsze rezultaty. Równoczesne podgrzewanie różnego rodzaju produktów żywnościowych jest możliwe, kładąc bardziej „gęste” produkty na zewnątrz

ceramicznej podstawy komory, zaś mniej „gęste” na środku.

5. Drzwi urządzenia można otworzyć w dowolnym momencie. Kuchenka mikrofalowa wyłączy się automatycznie. Urządzenie wznowi pracę po zamknięciu drzwi oraz naciśnięciu przycisku Start.
6. Żywność pod przykryciem wymaga krótszego czasu grzania, dzięki czemu lepiej zachowuje wartości odżywcze. Pokrywy muszą pozwalać na przenikanie przez nie mikrofal oraz posiadać otwory dla swobodnego ujścia pary.

Tabele i sugestie – gotowanie warzyw

Produkt	Waga (g)	Płyn	Moc (W)	Czas (min.)	Czas odczekania (min.)	Wskazówki
Kalafor	500	100 ml	850	9-11	2-3	Położyć trochę masła na wierzchu. Pokroić w plastry.
Brokuł	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Grzyby	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Marchewka z groszkiem, Mrożone marchewki	300	100 ml	850	7-9	2-3	Pokroić w kostkę lub w plastry.
	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Ziemniaki	250	25 ml	850	5-7	2-3	Obrać, pokroić na równe kawałki.
Papryka Por	250	25 ml	850	5-7	2-3	Pokroić w kawałki lub w plastry.
	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Mrożona brukselka	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Kapusta	250	25 ml	850	8-10	2-3	

Tabele sugestie – gotowanie ryb

Produkt	Waga (g)	Moc (W)	Czas (min.)	Czas odczekania (min.)	Wskazówki
Filety rybne	500	600	10-12	3	Gotować pod przykryciem. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania.
Ryba w całości	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Gotować pod przykryciem. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania. Ewentualnie zakryć cieńsze kawałki ryby.

Gotowanie: Grill

Dla uzyskania lepszych rezultatów należy użyć rusztu znajdującego się w wyposażeniu kuchenki mikrofalowej.

Ruszt umieścić w taki sposób, aby nie miał kontaktu z metalowymi

powierzchniami komory urządzenia. Zagrożenie zwarcieniem i uszkodzeniem kuchenki mikrofalowej.

WAŻNE WSKAZÓWKI:

1. Podczas pierwszej eksploatacji może wytworzyć się dym i specyficzny zapach, jako następstwo użycia smaru w procesie produkcji.
2. Podczas gotowania z użyciem funkcji Grill szkło okienka w drzwiach nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. **Trzymać dzieci z dala od urządzenia.**
3. Przed użyciem rozgrzewać grill przez 2 minuty. Jeśli nie zalecono inaczej, użyć rusztu.
4. W trakcie pracy grilla ściany komory urządzenia oraz ruszt nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury, dlatego zaleca się używanie rękawic kuchennych.
5. Jeśli grill pracuje przez dłuższy okres czasu, wyłączy się, by nie spowodować uszkodzenia urządzenia.
6. **Uwaga!** Jeśli żywność przyrządzana jest w naczyniach należy sprawdzić, czy są one przeznaczone do stosowania w

kuchenkach mikrofalowych. Patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”.

7. Podczas korzystania z grilla, plamy z przyskającego tłuszczu mogą przypalić się. Jest to normalne zjawisko.
8. Kuchenkę mikrofalową (wnętrze komory oraz akcesoria) należy czyścić każdorazowo po użyciu, jak tylko ostygnie.

Tabele i sugestie - gotowanie: Mikrofałe + Grill

Funkcja Mikrofałe + Grill jest idealna do jednoczesnego szybkiego gotowania oraz opiekania/zarumieniania mięsa. Używając tej funkcji można przyrządzać dania „au gratin”. Mikrofałe oraz grill działają naprzemiennie: mikrofałe gotują, zaś grill opieka przyrządzaną potrawę.

Produkt	Waga (g)	Rodzaj naczynia	Moc (W)	Czas (min.)	Czas odczekania (min.)
Makaron zapiekany („au gratin”)	500	Niskie naczynie	180	17-20	3-5
Ziemniaki zapiekane („au gratin”)	800	Niskie naczynie	600	24-28	3-5
Lasagne	ok. 800	Niskie naczynie	600	15-20	3-5
Twaróg zapiekany („au gratin”)	ok. 500	Niskie naczynie	180	18-20	3-5
2 świeże udka kurczaka (grillowane)	200 (każde)	Niskie naczynie	360	15-20	3-5
Kurczak	ok.1000	Wysokie, szerokie naczynie	360	40-45	3-5
Zupa cebulowa („au gratin”)	2 naczynia x 200	Miseczki na zupę	360	4-8	3-5

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia zaleca się sprawdzić, czy używane naczynie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Należy korzystać z naczyń przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Jeżeli zamierzają Państwo wykorzystać funkcję Mikrofałe + Grill należy upewnić się, czy stosowane naczynie jest odpowiednio do gotowania, gdy używa się obu sposobów grzania, tj. mikrofałi oraz grilla. Patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”.

Należy pamiętać, że wartości podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą zmienić się w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody oraz rodzaju żywności.

W przypadku gdy czas podany w tabeli okazał się zbyt krótki, aby odpowiednio zarumienić potrawę, należy ustawić funkcję Grill na kolejne 5 – 10 minut.

Prosimy pamiętać o przestrzeganiu czasu odczekania oraz obracaniu porcji mięsa.

O ile nie zalecono inaczej, podczas gotowania należy użyć ceramicznej podstawy komory.

Wartości podane w tabelach odnoszą się do nierozgrzanej kuchenki mikrofalowej. Nie zachodzi potrzeba wstępnego nagrzewania urządzenia.

Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń

Funkcja gotowania: Mikrofale

Korzystając z powyższej funkcji należy pamiętać, że mikrofale odbijają się od powierzchni metalowych. Przenikają natomiast przez szkło, porcelanę, glinę, tworzywa sztuczne i papier.

Z tego względu w kuchenice mikrofalowej **nie wolno używać metalowych garnków ani naczyń/pojemników z metalowymi elementami lub zdobieniami**. Powyższe zalecenie dotyczy również wyrobów szklanych i ceramicznych z **metalowymi zdobieniami lub zawierających metal** (np. szkło ołowiowe). Nie stosować naczyń drewnianych.

Należy **stosować** naczynia/pojemniki wykonane ze szkła (żaroodpornego), porcelany, ceramiki lub żaroodpornego plastiku. Naczyń/pojemników z kryształu i porcelany używać w kuchenice mikrofalowej wyłącznie przez krótki okres czasu, np. do rozmrażania lub odgrzewania potraw.

Test przydatności naczynia

Wstawić naczynie/pojemnik do komory kuchenki mikrofalowej, na ok. 20 sekund ustawić najwyższy poziom mocy. Jeśli naczynie/pojemnik jest zimne lub ledwo ciepłe, nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. W przypadku gdy jest bardzo gorące lub powoduje iskrzenie wewnątrz komory urządzenia, nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Przyrządzana żywność przekazuje ciepło do naczynia/pojemnika. Ryzyko poparzenia! Zaleca się użycie **rękawic kuchennych**.

Funkcja gotowania: Grill

Stosować naczynia żaroodporne, tj. odporne na działanie wysokich temperatur – co najmniej 250°C.

Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych.

Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill

Należy upewnić się, czy stosowane naczynie jest odpowiednio do gotowania, gdy używa się obu sposobów grzania, tj. mikrofal i oraz grilla.

Pojemniki i folia wykonane z aluminium

Wstawiając do komory kuchenki dania gotowe do podgrzania w pojemnikach aluminiowych lub owinięte w folię aluminiową, należy pamiętać:

- Stosować się do zaleceń producenta podanych na opakowaniu.
- Pojemniki aluminiowe nie powinny być wyższe niż 3 cm ani nie powinny stykać się ze ścianami komory urządzenia (minimalny odstęp to 3 cm). Zdjąć aluminiowe wieczko.
- Pojemnik aluminiowy ustawić bezpośrednio na talerzu obrotowym. W przypadku użycia ruszki zaleca się umieścić pojemnik na talerzu porcelanowym. Nigdy nie stawiać aluminiowego pojemnika bezpośrednio na ruszce.
- Czas gotowania wydłużyć się, ponieważ mikrofale przenikają żywność od góry. W razie wątpliwości użyć naczynia/pojemnika przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Folię aluminiową można wykorzystać do odbijania mikrofal w trakcie procesu rozmrażania. W ten sposób można

chronić przed przegrzaniem delikatną żywność (drób, mięso mielone).

- **Ważne:** folia aluminiowa nie powinna stykać się ze ścianami komory kuchenki mikrofalowej, gdyż może wystąpić iskrzenie.

Pokrywki

Zaleca się używanie szklanych lub plastikowych pokrywek bądź folii, ponieważ:

1. zapobiegają nadmiernemu parowaniu (zwłaszcza w trakcie długich procesów gotowania).

Tabela – pojemniki

Rodzaj naczynia	Funkcja		Grill	Mikrofałe + Grill
	Rozmrażanie / podgrzewanie	Gotowanie		
Szkoło i porcelana 1) Nie żaroodporne, możliwość mycia w zmywarce.	tak	tak	nie	nie
Ceramika glazurowana Żaroodporne szkło i porcelana	tak	tak	tak	tak
Naczynia ceramiczne, fajans Nieglazurowane, glazurowane bez metalowych zdobień	tak	tak	nie	nie
Naczynia gliniane Glazurowane Nieglazurowane	tak nie	tak nie	nie nie	nie nie
Naczynia plastikowe 2) Żaroodporne do 100°C Żaroodporne do 250°C	tak tak	nie tak	nie nie	nie nie
Folie plastikowe 3) Folia spożywcza Celofan	nie tak	nie tak	nie nie	nie nie
Papier, tektura, pergamin 4)	tak	nie	nie	nie
Metal Folia aluminiowa Pojemniki aluminiowe 5) Akcesoria (ruszt)	tak nie tak	nie tak tak	tak tak tak	nie tak tak

1. Bez złotych ani srebrnych zdobień. Szkło ołowiowe jest nieodpowiednie.
2. Należy przestrzegać zaleceń producenta!

2. proces gotowania przebiega szybciej.
3. żywność nie wysusza się.
4. żywność zachowuje naturalny aromat.

Pokrywki powinny mieć otwory, by w naczyniu nie powstawało zbyt wysokie ciśnienie. Plastikowe torebki należy nakłuć. Żywność dla dzieci podgrzewać w butelkach bez smoczków oraz słoikach bez nakrętek: ryzyko rozsadzenia pojemnika!

3. Nie używać metalowych klipsów do zamykania torebek. Nakłuć torebki. Folie stosować tylko do przykrywania żywności.
4. Nie używać papierowych talerzy.

5. Stosować wyłącznie płytkie aluminiowe naczynia/pojemniki bez pokrywek.

Aluminium nie może stykać się ze ścianami komory urządzenia.

Czyszczenie i pielęgnacja

By utrzymać urządzenie w dobrym stanie, zaleca się regularne czyszczenie.

Uwaga! Czyścić regularnie urządzenie, dokładnie usuwając resztki jedzenia z powierzchni wewnętrznych. W przeciwnym wypadku może dojść do **uszkodzenia urządzenia oraz wystąpienia niebezpiecznych sytuacji.**

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie zaleca się stosować czyszczyw metalicznych, zmywaków druczianych czy jakichkolwiek innych produktów, które mogą zarysować powierzchnię.

Nie należy czyścić urządzenia za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.

Czyszczenie obudowy

Obudowę należy czyścić miękką szmatką oraz letnią wodą z dodatkiem mydła bądź delikatnych środków myjących. Następnie wytrzeć do sucha.

Natychmiast usuwać plamy z wapnia, tłuszczu, skrobi lub białka jajek. Ryzyko korozji.

Nie wolno dopuścić, aby woda dostała się do środka urządzenia.

Czyszczenie wnętrza

Po każdym użyciu ściany komory kuchenki wytrzeć wilgotną szmatką. Jest to najprostszy sposób usuwania resztek jedzenia i utrzymania urządzenia w czystości.

By usunąć zaschnięty brud, należy użyć delikatnego środka czyszczącego. **Nie wolno używać spray'ów do czyszczenia piekarników, agresywnych środków czyszczących ani środków o właściwościach ściernych.**

Powierzchnię styku drzwi z urządzeniem należy czyścić regularnie, by zagwarantować prawidłowe działanie kuchenki mikrofalowej. Czyścić miękką szmatką oraz letnią wodą z dodatkiem delikatnych środków myjących. Wytrzeć do sucha.

Upewnić się, że przez otwory wentylacyjne do środka urządzenia nie przedostaje się żadna ciecz.

Regularnie czyścić spód komory, zwłaszcza w przypadku rozlania się płynów.

Jeżeli wnętrze komory jest bardzo zabrudzone (np. zaschnięty brud), należy ustawić szklankę wody na ceramicznej podstawie komory, a następnie włączyć urządzenie na 2 – 3 minuty na najwyższym poziomie mocy. Uwolniona para wodna zmięczy zanieczyszczenia, które będzie można łatwo usunąć miękką ściereczką.

Nieprzyjemne zapachy (np. z gotowania ryby) można wyeliminować w prosty sposób. Do szklanki wody dodać kilka kropel soku z cytryny. Następnie do szklanki włożyć łyżeczkę, by nie dopuścić do wrzenia. Podgrzewać przez 2 - 3 minuty na najwyższym poziomie mocy.

Czyszczenie górnej części komory urządzenia

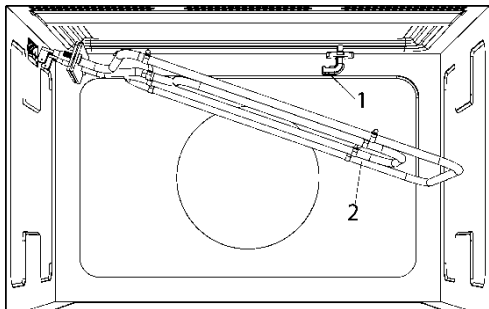
Opuszczana grzałka grilla umożliwia wyczyszczenie górnej części komory kuchenki mikrofalowej.

By uniknąć poparzenia, zaleca się, aby po zakończeniu użytkowania pozwolić, by urządzenie ostygło. Następnie:

1. Obrócić zaczep grzałki grilla o 90°C (1).
2. Delikatnie opuścić grzałkę grilla (2). **Nie stosować siły.**
3. Po wyczyszczeniu górnej części komory urządzenia, zamocować z powrotem

grzałkę grilla (2), przeprowadzając opisane czynności w odwrotnej kolejności.

UWAGA! Zaczep opuszczanej grzałki grilla (1) może wypaść podczas obracania. W tym przypadku należy włożyć go w otwór w górnej części komory urządzenia, a następnie obrócić o 90°C do pozycji, w której zaczepia się opuszczaną grzałkę grilla (2).



Rozwiązywanie problemów

UWAGA! Wszelkiego rodzaju naprawy urządzenia powinny być wykonywane przez pracowników autoryzowanego serwisu technicznego lub wykwalifikowanego specjalistę. Naprawy przeprowadzane przez inne osoby mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia i narażenia użytkownika na niebezpieczeństwo.

Przed wezwaniem serwisu prosimy zapoznać się z listą najczęstszych usterek, gdyż wiele z nich mogą Państwo usunąć samodzielnie.

- **Brak informacji na wyświetlaczu!**
Sprawdzić, czy:
 - Wyłączono podświetlenie zegara (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).
- **Panel sterujący nie reaguje na dotyk!**
Sprawdzić, czy:
 - Włączono blokadę uruchomienia (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).
- **Urządzenie nie działa! Sprawdzić, czy:**
 - Wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.

Czyszczenie akcesoriów

Akcesoria czyścić po każdym użyciu. W przypadku silnych zabrudzeń najpierw namoczyć je w wodzie, a następnie umyć używając szczoteczki lub gąbki. Akcesoria można także myć w zmywarce.

Upewnić się, że ceramiczna podstawa komory oraz wsporniki zawsze są czyste. Nie uruchamiać urządzenia bez zamontowanej ceramicznej podstawy oraz wsporników.

- W sieci jest zasilanie.
- Drzwi zostały dokładnie zamknięte. Przy zamykaniu słychać kliknięcie.
- Pomiędzy drzwiami a obudową nie znajdują się ciała obce.
- **Podczas pracy urządzenie wydaje dziwne dźwięki! Sprawdzić, czy:**
 - W komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, gdyż użyto metalowych przedmiotów (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”).
 - Naczynie/pojemnik styka się ze ścianami komory urządzenia.
 - Wewnątrz komory nie pozostawiono łyżek, widelców lub innych metalowych przedmiotów.
- **Żywność nie podgrzewa się albo podgrzewa się bardzo powoli!**
Sprawdzić, czy:
 - Użyto omyłkowo metalowego naczynia/pojemnika.
 - Ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.

- W mikrofalówce umieszczono większą lub bardziej zmrożoną ilość żywności.
- **Żywność jest zbyt gorąca, wysuszona lub przypalona!** Sprawdzić, czy ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.
- **Po zakończeniu pracy urządzenie wydaje dźwięki!** To normalna sytuacja, będąca wynikiem dalszej pracy wentylatora chłodzącego. Po wystarczającym obniżeniu temperatury, wentylator wyłączy się.
- **Po włączeniu urządzenia, oświetlenie nie działa!** Jeśli wszystkie inne funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie jest to przyczyną przepalanej żarówki. Urządzenie można używać.
- **Na wyświetlaczu pojawił się komunikat „cErr”!** Odłączyć wtyczkę od zasilania, odczekać ok. 5 sekund. Podłączyć urządzenie do zasilania, komunikat zniknął z wyświetlacza. Urządzenie można używać.

Wymiana żarówki

Wymianę żarówki może dokonać wyłącznie pracownik autoryzowanego serwisu technicznego. Konieczny będzie demontaż urządzenia.

Właściwości techniczne

Dane techniczne

- Napięcie..... (Patrz tabliczka znamionowa)
- Moc znamionowa..... 2700 W
- Moc grilla..... 1250 W
- Moc mikrofal..... 850 W
- Częstotliwość mikrofal 2450 MHz
- Wymiary zewnętrzne (Szer x Wys x Gł)..... 595 × 390 × 334 mm
- Wymiary wewnętrzne (Szer x Wys x Gł)..... 350 × 220 × 280 mm
- Pojemność..... 22 l
- Waga..... 22 kg

Opakowanie i wycofanie z eksploatacji

Opakowanie

Powyższy symbol oznacza, że wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku.

Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie zagrażający środowisku.

Wycofanie z eksploatacji

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Powyższy symbol

umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że ten produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego.

Urządzenie, z przeznaczeniem jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów, w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby

zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim

przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Przed złomowaniem zawsze należy doprowadzić urządzenie do stanu nieprzydatności, odcinając kabel elektryczny.

Wskazówki dotyczące montażu

Przed montażem

Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy **upewnić się, że napięcie i częstotliwość w sieci** mają wartości identyczne jak na tabliczce znamionowej urządzenia.

Otworzyć drzwi urządzenia, **wyjąć z niego wszystkie akcesoria**, a następnie usunąć opakowanie.

Uwaga! Front urządzenia może być pokryty **folią ochronną**. Przed pierwszym uruchomieniem należy ją ostrożnie usunąć, poczynając od dolnej części urządzenia.

Należy upewnić się, czy urządzenie nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. Sprawdzić, czy drzwi urządzenia otwierają i zamykają się prawidłowo, a powierzchnia wewnętrzna i zewnętrzna nie posiada zarysowań. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu technicznego.

NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA, jeśli: kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone; urządzenie nie działa prawidłowo; urządzenie zostało uszkodzone lub upuszczone. W przypadku zaistnienia powyższych sytuacji, prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem technicznym.

Ustawić urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni z dala od źródeł ciepła, odbiorników radiowych i telewizyjnych.

Podczas instalacji należy zachować ostrożność, aby kabel zasilający z tyłu urządzenia nie miał kontaktu z wilgocią

lub ostrymi przedmiotami. Wysokie temperatury mogą uszkodzić kabel zasilający.

Uwaga! Po montażu urządzenia gniazdko sieci zasilającej oraz wtyczka powinny być łatwo dostępne.

Po montażu

Urządzenie jest wyposażone w kabel zasilający oraz wtyczkę przeznaczoną do prądu jednofazowego o napięciu 230-240V ~ 50 Hz.

Montaż urządzenia na trwałej podstawie powinien być przeprowadzony przez wykwalifikowanego specjalistę.

Urządzenie powinno zostać zainstalowane do biegunowego wyłącznika elektrycznego (bezpiecznika) o minimalnej odległości 3 mm pomiędzy stykami.

UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Producent ani Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone ludziom, ich mieniu lub zwierzętom, które powstały w wyniku nieprzestrzegania instrukcji montażu.

Urządzenie będzie działało prawidłowo tylko w przypadku odpowiednio zamkniętych drzwi.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić komorę urządzenia oraz akcesoria zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Содержание

Сведения по технике безопасности 31	Окончание цикла готовки 47
Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями 31	Разморозка 47
Общие правила техники безопасности 32	Общие инструкции по разморозке 48
Установка 34	Готовка с использованием микроволн 49
Очистка 35	Готовка с использованием микроволн... 50
Ремонт 35	Таблицы и предложения – Готовка овощей..... 51
Во избежание повреждения печи или возникновения других опасных ситуаций, следуйте этим инструкциям 36	Готовка с использованием функции Гриль 51
Преимущества микроволновой печи 38	Таблицы и советы – Микроволны и гриль 52
Как работает микроволновая печь 38	Какой тип жаропрочной посуды можно использовать? 53
Почему еда нагревается 38	Функция микроволн 53
Описание микроволновой печи 39	Как протестировать посуду, которую вы хотите использовать 53
Описание функций 40	Функция Гриль 53
Базовые настройки 41	Режим 53
Вспомогательное меню 41	Алюминиевые емкости и фольга 53
Настройка часов 41	Крышки 54
Скрытие/отображение часов 41	Таблица типов посуды 54
Таймер 42	Очистка и обслуживание микроволновой печи 55
Предохранительная блокировка 42	Передние поверхности 55
Базовые функции 42	Внутренняя поверхность микроволновой печи 55
Главное меню 42	Потолок внутренней камеры микроволновой печи 56
Режим подогрева 42	Аксессуары 56
Микроволновый режим 42	Что нужно делать, если микроволновая печь не работает? 56
Гриль 43	Замена лампочки 57
Микроволновый режим + Гриль 43	Технические характеристики 57
Размораживание по времени (ручной режим) 43	Спецификации 57
Размораживание по весу (автоматический режим) 44	Защита окружающей среды 58
Специальные функции 44	Инструкции по монтажу 58
Специальная функция 44	Перед монтажом 58
Использование блюда для хрустящей корочки 45	После монтажа 59
Во время работы микроволновой печи 47	Установка микроволновой печ 60
Прерывание цикла готовки 47	
Изменение параметров 47	
Отмена цикла готовки 47	

Сведения по технике безопасности



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

ВНИМАНИЕ! Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения, например:
 - в помещениях, служащих кухнями для обслуживающего персонала в магазинах, офисах и на других рабочих местах;
 - в сельских жилых домах;
 - для использования клиентами отелей, мотелей и других мест проживания;
 - в мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак».
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- **ВНИМАНИЕ:** Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи"
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Подсушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- **Предостережение!** Запрещается пользоваться печью, если:
 - Дверца не закрыта должным образом;
 - Петли дверцы повреждены;
 - Контактная поверхность между дверцей и передней частью печи повреждена;
 - Смотровое стекло дверцы повреждено;

- Внутри микроволновой печи часто возникает электрическая дуга при отсутствии каких-либо металлических предметов. Печь может быть вновь использована только после того, как ее ремонт будет выполнен специалистом Службы технической поддержки.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.
- **Предостережение!** Запрещается нагревать чистый спирт или алкогольные напитки в микроволновой печи.
ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!
- Во избежание перегрева или сгорания пищи очень важно, чтобы не были выбраны длительные периоды времени работы или уровень мощности, которые являются чрезмерными для нагрева небольшого количества пищи. Например, булочка может сгореть через 3 минуты, если выбрана слишком большая мощность.
- Для приготовления тостов используйте только функцию Гриль, и все время держите печь под присмотром. Если

вы будете использовать комбинированную функцию для поджаривания хлеба, тосты очень быстро загорятся.

- Следите, чтобы силовые кабели и другие электроприборы не касались горячей дверцы или не попадали в печь. Изоляция кабеля может расплавиться.
Опасность короткого замыкания!



- **Соблюдайте осторожность при нагревании жидкостей!**

Жидкости (вода, кофе, чай, молоко и т.д.) практически достигают температуры кипения в печи; если в этот момент их сразу вынуть из печи, они могут выплеснуться из контейнеров.

ОПАСНОСТИ ТРАВМ И ОЖОГОВ!

Чтобы избежать подобной ситуации при нагреве жидкостей, поместите чайную ложку или стеклянную палочку внутрь контейнера.

Установка

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания
- контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатель линейных предохранителей, предохранители (винтовые необходимо выкручивать из гнезд), частотно импульсные выключатели и контакторы.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам.

Очистка

- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.
 - Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Контактные поверхности дверцы (передняя часть внутренней камеры и внутренняя сторона дверцы) должны содержаться в чистоте, чтобы обеспечить правильную работу печи
- Пожалуйста, следуйте инструкциям по очистке, приведенным в разделе "Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи".

Ремонт

- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ:** Все операции по обслуживанию и ремонту прибора, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ:** Если дверца или дверное уплотнение повреждено, прибором пользоваться нельзя, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом."

- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Ремонт и техническое обслуживание, особенно токоведущих частей, могут быть выполнены только специалистом, уполномоченным изготовителем печи.

Во избежание повреждения печи или возникновения других опасных ситуаций, следуйте этим инструкциям

- Не включайте прибор, если держатель тарелки, роликовая подставка и вращающийся поднос не находятся на соответствующих местах.
- Никогда не включайте микроволновую печь, когда она пустая. Если внутри печи нет никакой пищи, может возникнуть избыточный электрический заряд, и печь может быть повреждена. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА**
- Для тестирования программ печи поместите стакан воды внутрь печи. Вода поглощает микроволны, и печь не будет повреждена.
- Запрещается закрывать или загораживать вентиляционные отверстия.
Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновой печи. Перед использованием посуды и контейнеров в микроволновой печи, убедитесь, что они подходят для этого (см. раздел о типах посуды).
- Никогда не снимайте слюды крышку на потолке духового шкафа! Это покрытие останавливается жир и кусочки пищи повреждения микроволновый генератор.
- Не храните легковоспламеняющиеся объекты внутри печи, так как они могут загореться при включении печи.
- Не используйте печь для хранения продуктов.

- Не используйте печь для жарки, поскольку невозможно контролировать температуру масла при нагреве его микроволнами."
- Не наклоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Это может привести к повреждению печи, особенно в зоне шарнира. Дверь может иметь максимальный вес 8 кг.
- Керамическое основание во внутренней камере может нести максимальную нагрузку 8 кг. Чтобы не повредить печь, не следует превышать такую нагрузку".

Преимущества микроволновой печи

В обычной плите тепло, которое излучается через конфорки или газовые горелки, медленно проникает снаружи внутрь пищи. Вследствие этого, существует большая потеря энергии за счет нагревания воздуха, компонентов духовки и контейнеров, в которых находится пища.

В микроволновой печи тепло генерируется самими продуктами, то есть тепло идет изнутри пищи наружу. В данном случае не происходит потери тепла за счет нагревания воздуха, стенок внутренней камеры микроволновой печи, тарелок или контейнеров (при условии, что используется безопасная для использования в микроволновых печах посуда). Другими словами это означает, что нагревается только пища.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Общая экономия времени приготовления - уменьшение времени готовки на 3/4 по сравнению с обычной готовкой.
2. Сверхбыстрая разморозка продуктов, снижающая тем самым опасность размножения бактерий.
3. Энергосбережение.
4. Сохранение пищевой ценности продуктов из-за сокращения времени приготовления.
5. Легкая очистка.

Как работает микроволновая печь

Микроволновая печь содержит клапан высокого напряжения, который называется магнетрон, преобразующий электрическую энергию в энергию микроволн. Эти электромагнитные волны направляются внутрь духовки с помощью волновода и распространяются при помощи металлических рассеивателей или керамического основания.

Внутри микроволновой печи микроволны распространяются во всех направлениях и отражаются металлическими стенками, тем самым равномерно проникая в пищу.

Почему еда нагревается

Большинство продуктов содержат воду, и молекулы воды начинают вибрировать под воздействием микроволн.

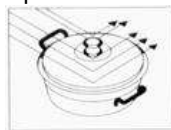
Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, что позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

- Пища может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или жиров/масел, либо с помощью очень небольшого их количества;
- Разморозка, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной духовке;
- В продуктах сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
- Естественный цвет и запах продуктов не меняются.

Микроволны проходят сквозь фарфор, стекло, картон или пластик, но не через металл. По этой причине в микроволновой печи нельзя использовать металлические контейнеры или контейнеры с металлическими частями.

Микроволны отражаются от металла...

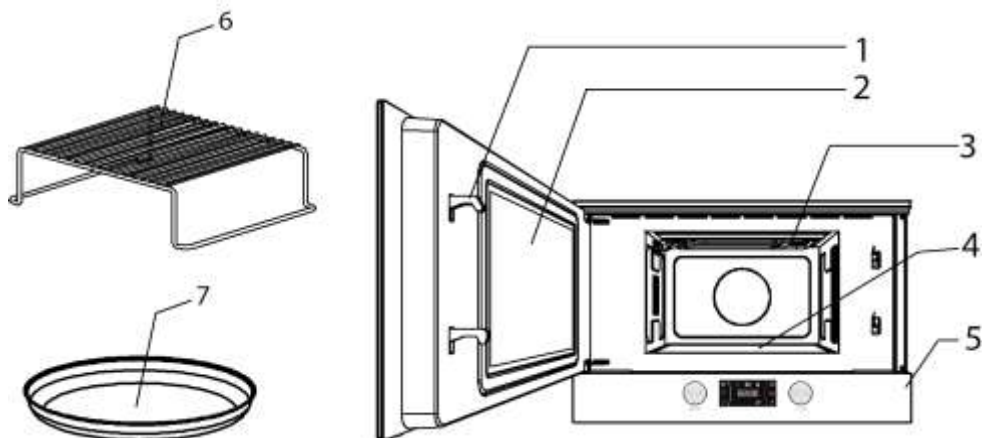


...но проходят через стекло и фарфор...

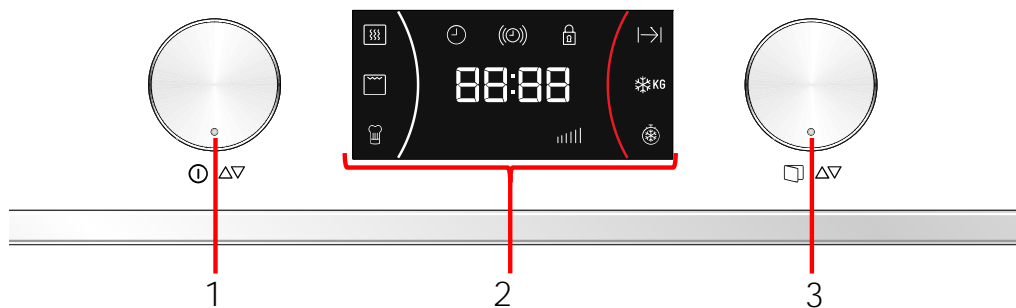


...и поглощаются продуктами.

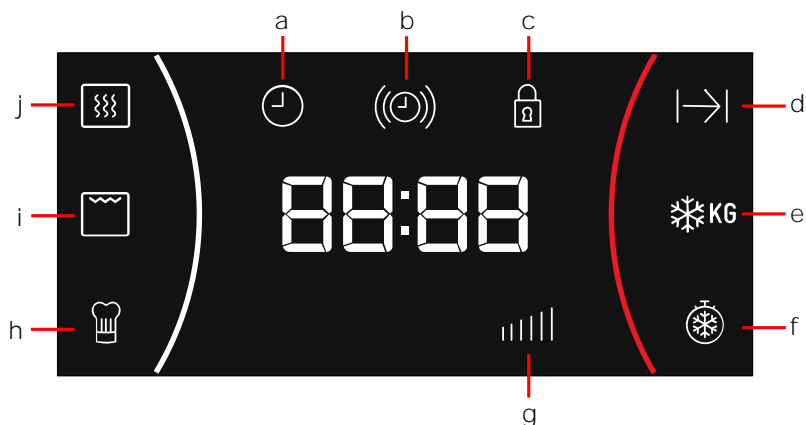
Описание микроволновой печи



- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Фиксаторы | 5. Панель управления |
| 2. Стекло дверцы | 6. Решетка |
| 3. Гриль | 7. Блюдо для хрустящей корочки |
| 4. Керамическое основание | |



- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Поворотный переключатель выбора функций | 3. Поворотный переключатель |
| 2. Экран | |

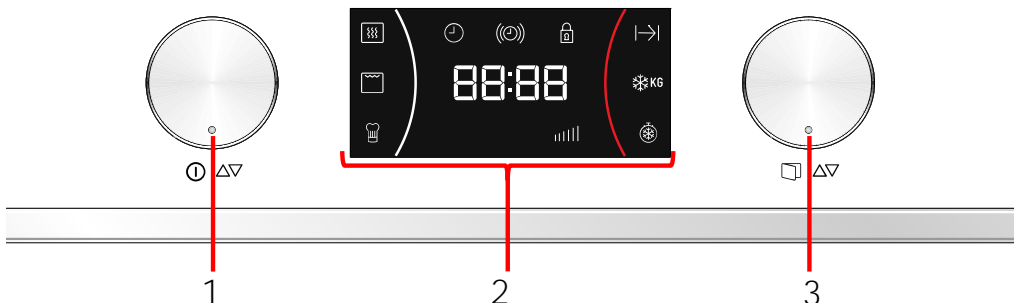


- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| a Индикатор часов | f Разморозки по времени |
| b Таймер | g Индикатор мощности |
| c Клавиша блокировки в целях | h Специальной функции |
| d Индикатор продолжительности | i Функции Гриль |
| e Разморозки по весу | j Функции Микроволны |

Описание функций

Символ	Описание	Мощность микроволновой печи	Продукты
	Микроволны	90 W	Медленное размораживание для деликатных продуктов, сохранение пищи в горячем виде
		180 W	Готовка на слабом огне, варка риса Быстрая разморозка
		360 W	Растапливание масла Нагревание детского питания
		600 W	Готовка овощей и других продуктов Деликатная готовка и нагрев, Нагрев и приготовление небольшого количества пищи Готовка деликатных продуктов
		850 W	Быстрая готовка и нагрев жидкостей и других продуктов
 +	Микроволны + Гриль	90 W	Приготовление тостов
		180 W	Приготовление мяса и птицы с румяной корочкой
		360 W	Готовка пирогов и блюд, посыпанных сыром
	Гриль	---	Приготовление пищи на гриле

Базовые настройки



Открытие дверцы

Чтобы открыть дверцу, нажмите на поворотную ручку (3) на 2 секунды.

Вспомогательное меню

Из вспомогательного меню имеется доступ к часам (для установки времени или отображения/скрытия времени), таймеру и блоку безопасности.



Доступ к вспомогательному меню

1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) один раз для подтверждения выбора желаемой опции.

Настройка часов


После первого включения микроволновой печи в сеть или после пропадания

электропитания дисплей часов начнет мигать, указывая на то, что показания времени неверны. Настройте часы следующим образом:

1. Доступ к опции настройки часов через доступ к вспомогательному меню, как описано выше.
2. Поверните переключатель функций (1) для установки правильного часа.
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения часов
4. Поверните поворотную ручку (3) для установки правильного значения минут.
5. В завершение нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.

Скрытие/отображение часов

Если вы не хотите, чтобы время отображалось на дисплее, вы можете скрыть его следующим образом:

1. Доступ к опции скрытия часов во вспомогательном меню.
2. При появлении символа часов  нажать поворотную ручку (3) на 2 секунды.

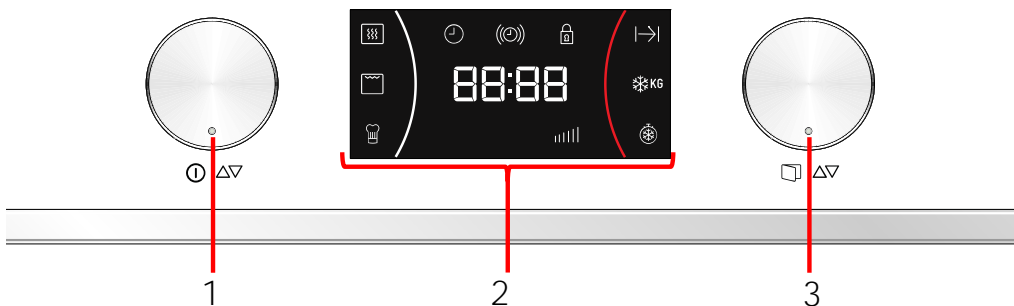
3. Если вы захотите, чтобы время снова отображалось на дисплее, следует повторить описанную процедуру.

Таймер

Таймер настраивается следующим образом:

1. Доступ к опции таймера через доступ к вспомогательному меню, как описано выше.
2. Поверните поворотную ручку (3), чтобы включить отсчет времени для сигнала таймера.
3. В завершение нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.

Базовые функции



Главное меню

Через **главное меню** осуществляется доступ к опциям варки: Микроволновый режим, гриль, микроволновый + гриль, автоматическое приготовление, размораживание по времени или по весу.



Предохранительная блокировка

Возможна блокировка работы печи (например, чтобы не допустить использование печи детьми).

1. Доступ к блокировке безопасности через доступ к вспомогательному меню, как описано выше.
2. Поверните поворотную ручку (3) для выбора включения или выключения опции.
3. В завершение нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
4. Для разблокирования печи нажмите поворотную ручку (3) на 2 секунды.

Режим подогрева

Данная функция используется для быстрого подогрева продуктов питания, содержащих воду, например, чая, кофе или супов.

1. Нажмите переключатель функций (1) один раз.
2. Чтобы увеличить время работы, нажмите поворотную ручку (3). Время работы увеличивается на 30 секунд в течение первых 10 секунд каждого нажатия на эту кнопку.

Микроволновый режим

Используйте эту функцию для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором индикатор функции микроволнового режима начинает мигать. На дисплее выводится мигающее отображение уровня мощности по умолчанию (850).
2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать уровень мощности.
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения. На дисплее мигая отображается 01:00.
4. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать продолжительность.
5. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
6. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Переключатель функций можно в любое время нажать в вышеуказанной последовательности, при этом печь начнет процесс варки при отображаемых параметрах.

Гриль

Используйте эту функцию для быстрого подрумянивания продуктов.

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором индикатор функции гриля начинает мигать. На дисплее мигая отображается 15:00.
2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать продолжительность.
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
4. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.

Микроволны + гриль

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором оба индикатора функций микроволнового

режима и гриля начинают мигать. На дисплее мигая отображается «360».

2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать уровень мощности.
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения. На дисплее мигая отображается 15:00..
4. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать продолжительность.
5. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
6. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Переключатель функций можно в любое время нажать в вышеуказанной последовательности, при этом печь начнет процесс варки при отображаемых параметрах.

Размораживание по времени (ручной режим)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания любых продуктов.

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором световой индикатор функции разморозки по времени начинает мигать. На дисплее мигая отображается 10:00.
2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать продолжительность.
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
4. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.
5. Перевернуть продукт, когда печь выдает звуковой сигнал, а на дисплее мигает надпись: Turn.

Размораживание по весу (автоматический режим)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором световой индикатор функции разморозки по весу начинает мигать. На дисплей выводится мигающее отображение типа продукта «F01».
2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать тип продукта. Если не поворачивать эту ручку, то печь работает с типом продукта «F01».
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения. Значение веса продукта выводится на дисплей мигающим отображением. Индикатор веса начинает мигать.
4. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать вес продукта. Если не поворачивать эту ручку, то печь работает с весом 200 г.
5. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.

6. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.
7. Перевернуть продукт, когда печь выдает звуковой сигнал, а на дисплее мигает надпись: *turn*.

В таблице ниже приведены программы функции размораживания по весу с указанием диапазонов веса и времени размораживания и ожидания (для обеспечения равномерного распределения температуры).

Прогр.	Продукт	Вес (г)	Время (мин)	Время ожидания (мин.)
F01	Мясо	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30
F02	Птица	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30
F03	Рыба	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Фрукты	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F05	Хлеб	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Важно! Ознакомьтесь с «Общими инструкциями по размораживанию».

Специальные функции

Специальная функция «Авто»

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором индикатор специальной функции начинает мигать. На дисплей выводится мигающее отображение программы «P1».
2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать программу. Если не поворачивать эту ручку, то печь работает с программой «P1.1».

3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
4. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.
5. Перевернуть продукт, когда печь выдает звуковой сигнал, а на дисплее мигает надпись: *turn*.

В следующей таблице приведены имеющиеся программы автоматического режима специальных функций:

Программа	Тип продукта	Вес (г)	Время (мин.)	Добавить воду (мл)	Инструкции
P1.1	Приготовление картофеля	250	7	100	Поместите нарезанный (15-20 мм) картофель, залитый водой, в теплоустойчивую емкость с крышкой и поставьте ее на
P1.2		500	10	150	
P1.3		1000	15	200	

Программа	Тип продукта	Вес (г)	Время (мин.)	Добавить воду (мл)	Инструкции
					керамическую основу в микроволновой печи.
P2.1	Ризотто (полуфабрикат)	150	42	600	Поместите ингредиенты, которые готовятся «на медленном огне», в термостойкую емкость с крышкой и поставьте ее на керамическую основу в микроволновой печи.
P2.2		400	45,5	800	
P2.3	Смесь для кексов (полуфабрикат)	550	22	---	
P3.1	Рыба (замороженная)	700	30	300	Поместите ингредиенты, которые готовятся «на медленном огне» и запекаются, в термостойкую емкость с крышкой и поставьте ее на керамическую основу в микроволновой печи.
P3.2	Рыба (свежая)	800	30	300	
P3.3	Овощи (замороженные)	1000	30	300	Поместите ингредиенты в термостойкую емкость с крышкой и поставьте ее на керамическую основу в микроволновой печи.

Важно!

- Всегда используйте специальную посуду для микроволновой печи и крышку во избежание испарения жидкостей.
- Помешивайте или перемешивайте продукты несколько раз в течение разогрева, особенно при издании пещью звукового сигнала и появлении надписи на дисплее **Turn**.
- Время, необходимое на разогрев продукта зависит от его исходной температуры. Продукты, только что взятые из холодильника, потребуют более длительного разогрева, чем продукты, хранившиеся при комнатной

температуре. Если вас не устраивает температура продукта, при следующем разогреве такого продукта укажите больший или меньший вес.

- После разогрева перемешайте продукт и затем оставьте его на некоторое время для равномерного распределения температуры.
- **Предупреждение!** После разогрева контейнер может быть очень горячим. Несмотря на то что микроволны не нагревают большинство контейнеров, они могут нагреваться от разогретых продуктов.

Использование блюда для хрустящей корочки

Обычно при приготовлении таких блюд, как пицца или пироги, на гриле или в микроволновой печи тесто становится мокрым. Этого можно избежать с помощью блюда для хрустящей корочки. Дно блюда быстро разогревается, обеспечивая румяную хрустящую корочку.

Блюдо для хрустящей корочки также можно использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т.д.

ОЧЕНЬ ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Всегда используйте варежки-прихватки, так как блюдо для хрустящей корочки становится очень горячим.
- Не ставьте на блюдо для хрустящей корочки никакие предметы, которые не

являются термостойкими (например, пластиковые миски).

Убедитесь, что потемнение пластина никогда не вступает в контакт с духовки, во избежание каких-либо повреждений.

Как готовить с использованием блюда для хрустящей корочки:

1. Разогрейте блюдо для хрустящей корочки, выбрав функцию Микроволны + Гриль длительностью от 3 до 5 минут при мощности микроволн 360 Вт.
2. Смажьте блюдо для хрустящей корочки растительным маслом, чтобы пицца хорошо подрумянилась.

3. Поместите свежие или замороженные продукты непосредственно на блюдо для хрустящей корочки. Вы можете поместить на блюдо замороженную пищу (например, замороженную пиццу) без предварительной разморозки.
4. Поместите на блюдо для хрустящей корочки на вращающееся стекло или керамическую основу в микроволновой печи.
5. Выберите функцию Микроволны + Гриль и время готовке согласно указанному ниже.

Пицца	Вес	Время готовки	Время выдерживания	Рекомендации
Пицца	200 г	5 мин	2 мин	Если пицца тонкая. Если пицца толстая, увеличьте время на 1 – 2 минуты
	300 г	6 мин	2 мин	
	400 г	7 мин	2 мин	
Заварные пирожки и пироги	200 г	5 мин	2 мин	Температурная компенсация достигается за счет времени выдерживания.
	300 г	6 мин	2 мин	
Гамбургеры	---	8 мин	2 мин	Перевернуть 2 раза.
Хрустящий картофель	400 г	5 мин	---	Перевернуть 1 раз.

Как чистить блюдо для хрустящей корочки

Лучший способ очистить на блюдо для хрустящей корочки - это вымыть его горячей водой и моющим средством, а затем ополоснуть чистой водой. Не используйте щетку или жесткую губку, в противном случае верхний слой будет поврежден.

ОЧЕНЬ ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Так как на блюдо для хрустящей корочки покрыто слоем тефлона, если вы будете

использовать его неправильно, оно может быть повреждено.

- Запрещается резать пищу на блюде. Уберите пищу с блюда перед тем как нарезать ее. Переворачивать пищу желательно при помощи пластиковой или деревянной лопаточки.
- Всегда устанавливайте блюдо в центре керамическая основа.

Важно: Убедитесь, что блюдо для хрустящей корочки никогда не соприкасается со стенками духового шкафа, чтобы избежать повреждения.

Во время работы микроволновой печи...

Прерывание цикла готовки

Вы можете прервать процесс готовки в любой момент, нажав переключатель функций (1) один раз или открыв дверцу

В обоих случаях:

- Излучение микроволн немедленно прекращается.
- Гриль выключается, но остается очень горячим. Опасность ожогов!
- Таймер останавливается и на дисплее отображается оставшееся время работы.

При желании, в этот момент вы можете:

1. Перевернуть или помешать пищу для ее равномерного приготовления.
2. Изменить параметры процесса.
3. Отменить процесс, нажав переключатель функций (1).

Для возобновления процесса закройте дверцу и нажмите переключатель функций (1)

Изменение параметров

Рабочие параметры (время, вес, мощность и т.д.) могут быть изменены при приостановке процесса приготовления пищи следующим образом:

Разморозка

В следующей таблице приводятся различные значения требуемого времени разморозки и выдерживания (для

1. Для изменения времени повернуть поворотную ручку (3) и нажать переключатель функций (1) для подтверждения. Новое заданное время вступает в силу немедленно.
2. Для изменения мощности нажмите на переключатель функций (1). Соответствующий светоиндикатор начинает мигать. Измените параметр, нажав на поворотную ручку (3), а затем поверните поворотную ручку (3), подтвердите повторным нажатием на переключатель функций (1).

Отмена цикла готовки

Если вы хотите отменить цикл готовки, нажмите переключатель функций (1) два раза.

Микроволновая печь выдаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразятся часы.

Окончание цикла готовки

По завершении процесса готовки раздадутся три коротких звуковых сигнала, и на дисплее появится слово "End".

Звуковые сигналы будут повторяться каждые 30 секунд до тех пор, пока не будет открыта дверца печи или не будет нажата переключатель функций (1).

гарантии равномерного прогрева пищи) для различных типов и веса продуктов, а также рекомендации.

Продукты	Вес	Время разморозки	Время выдерживания	Примечания
Куски мяса: телятина, говядина, свинина	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	14-15 мин	10-15 мин	Перевернуть два раза
	700 г	20-21 мин	20-25 мин	Перевернуть два раза

Продукты	Вес	Время разморозки	Время выдерживания	Примечания
	1000 г	29-30 мин	25-30 мин	Перевернуть два раза
	1500 г	42-45 мин	30-35 мин	Перевернуть три раза
Тушеное мясо	500 г	12-14 мин	10-15 мин	Перевернуть два раза
	1000 г	24-25 мин	25-30 мин	Перевернуть три раза
Мясной фарш	100 г	4-5 мин	5-6 мин	Перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	8-10 мин	Перевернуть три раза
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
Сосиски	125 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть два раза
	250 г	8-9 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	15-16 мин	10-15 мин	Перевернуть два раза
Птица, части птичьих тушек	200 г	7-8 мин	5-10 мин	Перевернуть три раза
	500 г	17-18 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
Курица	1000 г	34-35 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
	1200 г	39-40 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
	1500 г	48-50 мин	15-20 мин	Перевернуть два раза
Рыба	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
Форель	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть два раза
Креветки	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-15 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
Фрукты	200 г	4-5 мин	5-8 мин	Перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
Хлеб	100 г	2-3 мин	2-3 мин	Перевернуть два раза
	200 г	4-5 мин	5-6 мин	Перевернуть два раза
	500 г	10-12 мин	8-10 мин	Перевернуть два раза
	800 г	15-18 мин	15-20 мин	Перевернуть три раза
Масло	250 г	8-10 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз, оставить накрытым
Творог	250 г	6-8 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз, оставить накрытым
Сливки	250 г	7-8 мин	10-15 мин	Снять крышку

Общие инструкции по разморозке

1. При разморозке используйте только посуду, пригодную для микроволновых

печей (фарфор, стекло, подходящий пластик).

2. Используйте функцию разморозки по весу и таблицы, относящиеся к размораживанию сырых продуктов.
3. Время разморозки зависит от количества и толщины кусков пищи. При замораживании продуктов, подготовьте их к процессу размораживания. Разделите пищу на части, которые соответствуют размеру контейнера.
4. Как можно лучше распределите пищу внутри микроволновой печи. Самые толстые куски рыбы или куриные ножки должны быть помещены сверху. Самые тонкие куски могут быть защищены с помощью алюминиевой фольги. **Важно:** алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками внутренней камеры, так как это может привести к возникновению электрической дуги.
5. Наиболее толстые куски необходимо перевернуть несколько раз.
6. Распределите замороженные продукты максимально единообразно, потому что тонкие, узкие куски размораживаются быстрее, чем толстые куски, лежащие сверху.
7. Богатые жирами продукты, такие, как сливочное масло, творог и сливки, не должны размораживаться до конца. Если оставить их при комнатной температуре, они будут готовы к подаче на стол в течение нескольких минут. В случае глубокой заморозки сливок, если в них имеются маленькие кусочки льда, сливки необходимо взбить перед употреблением.
8. Поместите птицу на перевернутую тарелку с тем, чтобы сок мог легче вытекать.
9. Хлеб должен быть завернут в салфетку с тем, чтобы он не стал слишком сухим.
10. Включите пищу через регулярные промежутки времени.
11. Выньте замороженные продукты из упаковки и не забудьте удалить все металлические зажимы. Если контейнеры, которые используются для хранения продуктов в морозильной камере, могут также быть использованы для нагрева и приготовления пищи, просто удалите крышку. В противном случае, поместите продукты в контейнеры, которые подходят для микроволновых печей.
12. Жидкость, образующаяся в результате процесса разморозки, особенно в случае домашней птицы, должна быть утилизирована и ни при каких обстоятельствах она не должна контактировать с другими продуктами.
13. Имейте в виду, что при использовании функции автоматической разморозки требуется время выдерживания с тем, чтобы пища полностью разморозилась.

Готовка с использованием микроволн

Предупреждение! Прочтите раздел “Инструкции по технике безопасности для микроволновой печи” прежде чем готовить в микроволновой печи.

Следуйте этим рекомендациям при готовке с использованием микроволн:

- Перед нагревом или приготовлением продуктов, имеющих оболочку или **кожуру** (например, яблоки, помидоры, картофель, сосиски) необходимо **наколоть их вилкой**, чтобы они не полопались. Нарезьте пищу перед готовкой.
- Перед тем, как использовать контейнер, проверьте, подходит ли он для

использования в микроволновой печи (см. раздел о типах посуды, пригодной для использования для микроволновой печи).

- Когда продукты готовятся при очень небольшой влажности (например, **размораживание хлеба**, приготовление попкорна и т.д.), влага испаряется очень быстро. При этом внутри работающего устройства возникает вакуум, и пища может обуглиться. Такая ситуация может привести к повреждению устройства и используемого контейнера. Таким образом, печь должна быть установлена только на необходимое время готовки, и процесс приготовления должен проходить под вашим присмотром.
- Невозможно нагревать большое количество растительного масла (**жарить во фритюре**) в микроволновой печи.
- **Извлеките полуфабрикаты из упаковки**, так как последняя не всегда является термостойкой. Следуйте инструкциям изготовителя.
- **При наличии различных контейнеров**, таких как, например, чашки, разместите их равномерно на керамическом основании.
- Не закрывайте **пластиковые пакеты** при помощи металлических зажимов. Вместо этого используйте пластиковые зажимы. Проткните пакет в нескольких местах, чтобы обеспечить выход пара.
- При нагревании или приготовления пищи, убедитесь, что она достигает **минимальной температуры 70°C**.
- Во время процесса готовки, на стекле окна дверцы могут образовываться **водяные пары** и, через некоторое время, стекать вниз. Это нормальная ситуация, и даже может быть важным показателем, если температура в помещении низкая. Это не представляет опасности для прибора. По завершении приготовления пищи удалите воду, образовавшуюся в результате конденсации.

- При нагревании жидкостей, используйте **контейнеры с широким горлом** с тем, чтобы влага легче испарялась.

Подготовьте продукты в соответствии с инструкциями и обратите внимание на время приготовления и уровень мощности, указанные в таблицах.

Помните, что значения являются лишь ориентиром и что они могут изменяться в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа пищи. Рекомендуется регулировать время приготовления и уровень мощности в каждой конкретной ситуации. В зависимости от пищи, время приготовления должно быть продлено или сокращено, и уровень мощности должен быть увеличен или уменьшен.

Готовка с использованием микроволн...

1. Чем большее количество пищи вы готовите, тем дольше время приготовления. Запомните следующие правила:
 - Двойное количество пищи - вдвое больше времени
 - Половина количества – половина времени
2. Чем ниже температура, тем больше время приготовления.
3. Продукты с большим содержанием жидкости нагреваются быстрее.
4. Правильное распределение пищи на керамическом основании обеспечивает равномерное приготовление пищи. Если поместить твердую пищу на внешней части тарелки, а наименее твердую - в середине тарелки, можно одновременно нагревать различные виды пищи.
5. Дверцу можно открыть в любое время. При этом прибор автоматически выключается. Микроволновая печь продолжит работать только, когда вы закроете дверцу и нажмете клавишу запуска.
6. Накрытая пища требует меньшего времени приготовления, и ее свойства

лучше сохраняются. Крышка должна позволять микроволнам проходить и

должна иметь небольшие отверстия, которые обеспечивают выход пара.

Таблицы и предложения – Готовка овощей

Продукты	Количество (г)	Добавленная жидкость	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Советы
Цветная капуста	500	100 мл	850	9-11	2-3	Нарезать ломтиками.
Брокколи	300	50 мл	850	6-8	2-3	
Грибы	250	25 мл	850	6-8	2-3	
Горох и морковь, замороженная морковь	300	100 мл	850	7-9	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками. Оставить накрытым.
Картофель	250	25 мл	850	8-10	2-3	
Картофель	250	25 мл	850	5-7	2-3	Очистить, нарезать на одинаковые по размеру части. Оставить накрытым.
Перец	250	25 мл	850	5-7	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками. Оставить накрытым.
Лук-порей	250	50 мл	850	5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	300	50 мл	850	6-8	2-3	Оставить накрытым.
Капуста	250	25 мл	850	8-10	2-3	Оставить накрытым.

Таблицы и предложения – Готовка рыбы

Продукты	Количество (г)	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Советы
Филе рыбы	500	600	10-12	3	Готовьте под крышкой. Переверните по прошествии половины времени готовки.
Рыба целиком	800	850 400	2-3 7-9	2-3	Готовьте под крышкой. Переверните по прошествии половины времени готовки. Может быть необходимо накрыть концы рыбы.

Готовка с использованием функции Гриль

Для того чтобы получить наилучшие результаты при готовке на гриле, используйте решетку, которая поставляется вместе с прибором.

Поместите решетку в таком положении, чтобы она не вступала в контакт с металлическими поверхностями внутренней камеры, так как существует опасность возникновения

электрической дуги, которая может повредить устройство.

ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ:

1. При первоначальном использовании микроволновой печи возникает небольшое количество дыма, а также запах, который возникает из-за использования масла во время процесса производства.
2. Стекло в дверце достигает очень высоких температур во время использования гриля. Не подпускайте детей к печи.
3. Во время работы гриля стенки внутренней камеры и решетка достигают очень высоких температур. Рекомендуется использование варешек-прихваток.
4. Во время длительного использования гриля нормально, если резисторы временно выключаются в связи с работой защитного термостата.

5. Важно! Когда пища готовится на гриле или в контейнерах, важно проверить, подходит ли контейнер для этой цели или нет. См. таблицу по типам посуды!
6. При использовании гриля брызги жира могут попасть на резисторы и пригорать. Это нормальная ситуация и она не является неисправностью.
7. По завершении готовки очистите внутреннюю камеру прибора и аксессуары, чтобы предотвратить налипание остатков пищи.

Таблицы и советы – Микроволны и гриль

Функция микроволн с грилем идеально подходит для быстрого приготовления пищи и, в то же время, получения румяной корочки на мясе. Она также может быть использована для приготовления блюд, посыпанных сыром.

Микроволны и гриль работают одновременно. Микроволны готовят пищу, а гриль обеспечивает румяную корочку.

Блюдо	Количество (г)	Тип контейнера	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)
Макароны, посыпанные сыром	500	Тарелка с низким бортиком	180	12-17	3-5
Картофель, посыпанный сыром	800	Тарелка с низким бортиком	360	20-22	3-5
Лазанья	приблиз. 800	Тарелка с низким бортиком	360	15-20	3-5
Сливочный сыр гриль	приблиз. 500	Тарелка с низким бортиком	180	18-20	3-5
2 свежие куриные ножки (на гриле)	200 г каждая	Тарелка с низким бортиком	180	10-15	3-5
Курица	приблиз. 1000	Широкая тарелка с низким бортиком	180	35-40	3-5
Луковый суп, посыпанный сыром	2 чашки по 200 г	Суповые чашки	180	2-4	3-5

Перед использованием тарелок и контейнеров в микроволновой печи убедитесь, что они пригодны для этого. Используйте только те блюда, которые пригодны для использования в микроволновых печах.

Посуда, используемая при комбинированной функции готовки,

должна быть пригодна как для микроволн, так и для гриля. См. таблицу по типам используемой посуды!

Помните, что приведенные значения имеют только ориентировочный характер и что они могут изменяться в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа пищи.

Если времени готовки не хватает, чтобы пища подрумянилась надлежащим образом, настройте функцию гриля на 5 или 10 минут больше.

Пожалуйста, соблюдайте время выдерживания, и не забудьте перевернуть куски мяса.

Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?

Функция микроволн

При использовании функции микроволн важно помнить, что микроволны отражаются от металлических поверхностей. Стекла, фарфор, керамика, пластик и бумага позволяют микроволнам проходить.

Таким образом, **металлические сковородки и посуда для приготовления пищи или контейнеры с металлическими деталями или украшениями не могут быть использованы в микроволновой печи.** Стекло и керамическая посуда с **металлическими украшениями или примесями** (например, свинцовое стекло) также не может быть использована в микроволновой печи.

Идеальным материалом для использования при готовке пищи в микроволновой печи является стекло, термостойкий фарфор или глина, или термостойкий пластик. Очень тонкий хрусталь и фарфор должны использоваться только в течение короткого периода времени (например, для разогрева пищи).

Горячие продукты передают тепло посуде, которая может стать очень горячей. Поэтому всегда используйте **варежки-приватки!**

Если не имеется никаких противоположных инструкций, в процессе готовки должна использоваться керамическая база.

Значения, указанные в таблицах, действительны для холодной внутренней камеры (не требуется заранее разогреть печь).

Как протестировать посуду, которую вы хотите использовать

Поместите посуду в печь при максимальной мощности на 20 секунд. Если посуда остается холодной или не очень сильно нагревается, она подходит. Однако если она сильно нагревается или вызывает электрическую дугу, она не подходит.

Функция Гриль

Для использования с функцией Гриль посуда должна быть устойчива к температуре не ниже 300°C.

Пластиковая посуда не подходит для готовки в данном режиме.

Режим «Микроволны + гриль»

Для режима «Микроволны + гриль» посуда должна одновременно соответствовать требованиям по использованию посуды для микроволн и гриля.

Алюминиевые емкости и фольга

Готовые блюда в алюминиевых емкостях или фольге можно ставить в микроволновую печь, принимая во внимание приведенные ниже условия:

- Следуйте рекомендациям производителя, указанным на упаковке.
- Алюминиевые емкости не должны превышать 3 см в высоту и касаться стенок камеры печи (**минимальное**

расстояние 3 см). Необходимо снять алюминиевую крышку, если она есть.

- Ставьте алюминиевую емкость непосредственно на поворотный стол. При использовании металлической решетки ставьте емкость на фарфоровую тарелку. Запрещается ставить алюминиевые емкости прямо на металлическую решетку!
- Время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в продукты только с верхней стороны. Если вы сомневаетесь, лучше пользуйтесь подходящей для микроволновой печи посудой.
- Алюминиевая фольга используется для отражения микроволн во время процесса размораживания. Края или выступающие части нежных продуктов, таких как птица или фарш, оберните фольгой для защиты от перегрева.
- **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками камеры

печи, так как это может вызвать электрический дуговой разряд.

Крышки

Рекомендуем вам использовать стеклянные или пластиковые крышки или пищевую пленку по следующим причинам:

1. Помогает избежать излишнего испарения влаги (прежде всего, при длительном приготовлении);
2. Сокращается время приготовления;
3. Продукты не пересушиваются;
4. Сохраняется аромат продуктов.

Крышки должны иметь отверстия, предотвращающие возникновение излишнего давления пара. Пластиковые пакеты необходимо открывать. Баночки и бутылочки с детским питанием и подобные емкости разогревайте без крышек, в противном случае емкости могут лопнуть.

Таблица типов посуды

Посуда	Режим	Микроволны		Гриль	Микроволны + гриль
		Размораживание/ подогрев	Приготовление		
Стекло и фарфор ¹⁾ Для использования в домашнем хозяйстве, неогнеупорные, пригодные для мытья в посудомоечной машине		да	да	нет	нет
Глазурованный фарфор Огнеупорное стекло и фарфор		да	да	да	да
Фарфор, каменная посуда ²⁾ Неглазурованная и глазурованная без декорирования металлом		да	да	нет	нет
Глиняная посуда ²⁾ Глазурованная Неглазурованная		да нет	да нет	нет нет	нет нет
Пластиковая посуда ²⁾ Термоустойчивая до 100°C Термоустойчивая до 250°C		да да	нет да	нет нет	нет нет
Пластиковые пленки ³⁾ Пищевая пленка Целлофан		нет да	нет да	нет нет	нет нет
Бумага, картон, пергамент ⁴⁾		да	нет	нет	нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевая упаковка ⁵⁾ Оборудование		да нет да	нет да да	да да да	нет да да

1. Посуда без золотых и серебряных ободков; свинцовый хрусталь не пригоден.
2. Учитывайте рекомендации производителя!
3. Не закрывайте упаковки металлическими скрепками. Прodelывайте отверстия в упаковке. Пользуйтесь пластиковой

пленкой только, чтобы накрывать продукты.

4. Не используйте бумажные тарелки!
5. Только низкие емкости без крышек. Не допускайте соприкосновения алюминия со стенками камеры микроволновой печи.

Очистка и обслуживание микроволновой печи

Очистка, практически, единственное мероприятие необходимое для обслуживания микроволновой печи.

Предупреждение! Регулярно очищайте печь. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи. Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

Предупреждение! Перед очисткой печь необходимо отсоединить от питания. Извлеките вилку присоединительного кабеля из розетки или выключите автоматический выключатель питания.

Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками, которые могут поцарапать поверхности печи, или острыми предметами, так как они могут оставить пятна или повреждения на поверхностях печи.

Не пользуйтесь приборами, чистящими под высоким давлением, и приборами для очистки паром.

Передние поверхности

Обычно требуется просто очистить духовку при помощи влажной ткани. Если печь сильно загрязнена, добавьте несколько капель жидкости для мытья

посуды в воду для мытья печи. После этого протрите печь сухой тканью.

Немедленно удалите известковый налет, жир, крахмал или пятна яичного белка. От этих пятен может возникнуть коррозия

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

Внутренняя поверхность микроволновой печи

После каждого использования, очистите внутренние стенки при помощи влажной ткани, так как это - самый легкий способ удаления брызгов или потеков пищи, которые могли присохнуть к внутренней поверхности печи.

Для того чтобы удалить грязь, которую труднее отчистить, используйте неагрессивные чистящие средства. Не используйте спреи для очистки духовок или другие агрессивные и абразивные моющие средства.

Всегда содержите дверцу и переднюю поверхность печи в чистоте, чтобы дверца открывалась и закрывалась должным образом.

Следите, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия микроволновой печи.

Регулярно очищайте основание внутренней камеры, особенно после разлива любой жидкости.

Если печь сильно загрязнена, поставьте стакан воды на основание внутренней камеры и включите микроволновую печь на 2 или 3 минуты при максимальной мощности. Образующийся пар смягчит грязь, которую легко будет отчистить с помощью мягкой ткани.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) могут быть легко устранены. Добавьте несколько капель лимонного сока в чашку с водой. Поместите в чашку маленькую ложку, чтобы избежать выкипания воды. Нагревайте воду в течение 2~3 минут при максимальной мощности микроволн.

Потолок внутренней камеры микроволновой печи

Если потолок печи загрязнен, можно опустить гриль для облегчения процедуры очистки.

Чтобы избежать опасности получения ожогов, подождите, пока гриль остынет прежде, чем опускать его. Выполните следующие действия:

1. Поверните держатель гриля на 180° (1)
2. Аккуратно опустите гриль (2). Запрещается применять избыточное усилие, так как это может привести к повреждению гриля.
3. После очистки потолка верните гриль (2) на место, выполнив предыдущую операцию.

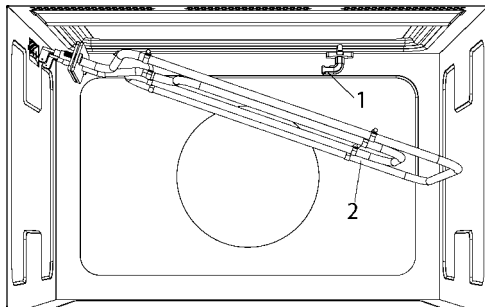
Что нужно делать, если микроволновая печь не работает?

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ремонтные работы любого типа должны выполняться квалифицированными техническими специалистами. Любые ремонтные работы, выполненные лицом, не уполномоченным на это производителем печи, опасны.

Вам нет необходимости связываться со Службой технической поддержки для того, что разрешить следующие вопросы:

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Держатель нагревательного элемента гриля (1) может упасть, когда его поворачивают. Если это произойдет, вставьте держатель нагревательного элемента гриля (1) в щель в потолке полости и поверните его на 90 ° в сторону нагревательного элемента гриля (2).



Аксессуары

Чистите аксессуары после каждого использования. Если они очень грязные, сначала замочите их, а затем используйте щетку и губку. Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

Убедитесь, что керамическое основание и соответствующий держатель всегда находятся в чистоте. Не включайте печь, если керамическое основание и соответствующий держатель не находятся на своих местах.

микроволновая печь не работает?

- На дисплее нет индикации!
Проверьте:
 - Не была ли выключена индикация времени (см. раздел, в котором описываются базовые настройки печи).
- Ничего не происходит, когда я нажимаю на клавиши! Проверьте:

- Не активирована ли функция Блокировки в целях безопасности (см. раздел, в котором описываются базовые настройки печи).
- **Печь не работает! Проверьте:**
 - Вставлена ли вилка питания правильно в розетку.
 - Включено ли питание печи.
 - Полностью ли закрыта дверца. При закрытии дверцы должен раздаваться слышимый щелчок.
 - Нет ли посторонних предметов между дверцей и передней частью внутренней камеры.
- **Во время работы печи раздаются странные шумы! Проверьте:**
 - Не возникает ли электрическая дуга внутри микроволновой печи, вызванная посторонними металлическими предметами (см. раздел о типе подходящей для печи посуды).
 - Не касается ли посуда стенок внутренней камеры.
 - Имеются ли незакрепленные столовые приборы или кулинарные принадлежности внутри микроволновой печи.
- **Пища не нагревается или нагревается очень медленно! Проверьте:**
 - Не использовали ли вы по ошибке металлическую посуду.
 - Правильно ли вы выбрали время работы и уровень мощности.
- Не поместили ли вы в микроволновую печь большее количество пищи или более холодную пищу, чем обычно.
- **Пища слишком горячая, сухая или подгоревшая!** Проверьте, правильно ли вы выбрали время работы и уровень мощности.
- **После завершения процесса готовки раздаются шумы!** Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время. Когда температура в достаточной степени снизится, вентилятор выключится.
- **Печь включается, но внутренняя подсветка не загорается!** Если все функции работают должным образом, скорее всего, причиной неисправности является перегоревшая лампочка. Вы можете продолжать использовать печь.
- **На дисплее отображается индикация “сErr”!**
Отсоедините вилку питания и подождите около 5 секунд. После этого, вы можете снова подключить микроволновую печь к сети питания, сообщение “сErr” исчезнет, и прибор будет полностью готов к работе.

Замена лампочки

Если лампочка требует замены, свяжитесь со Службой технической поддержки, так как необходимо демонтировать печь для замены лампочки.

Технические характеристики

Спецификации

- Напряжение переменного тока.....(см. таблицу характеристик)
- Требуемая мощность 2700 Вт
- Мощность гриля..... 1250 Вт

- Выходная мощность микроволновой печи 850 Вт
- Микроволновая частота 2450 МГц
- Габариты (Ш x В x Г) 595 × 390 × 334 мм
- Габариты внутренней камеры (Ш x В x Г)..... 350 × 220 × 280 мм
- Емкость печи..... 22 л
- Вес..... 22 кг

Защита окружающей среды

Утилизация упаковки

На упаковке имеется знак Green Dot.

При утилизации всех упаковочных материалов, таких как картон, пенополистирол и пластиковые пленки, используйте соответствующие мусорные контейнеры. Это гарантирует, что упаковочные материалы будут подвергаться вторичной переработке.

Утилизация старых электроприборов



В соответствии с требованиями Европейской директивы 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) необходимо, чтобы старые бытовые электроприборы не утилизировались вместе с обычными твердыми бытовыми отходами.

Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать их утилизацию и переработку материалов, которые они содержат, а также уменьшить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечёркнутое изображение мусорного контейнера должно находиться на всех устройствах для напоминания о необходимости отдельного сбора при утилизации прибора.

Потребители должны связаться со своим местным органом власти или продавцом для получения информации о правильной утилизации старых бытовых электроприборов.

Перед утилизацией Вашего прибора, отсоедините кабель питания и утилизируйте его.

Инструкции по монтажу

Перед монтажом

Необходимо убедиться, что входное напряжение, указанное на табличке характеристик, соответствует напряжению розетки, которую вы собираетесь использовать. Табличка расположена на передней части полости и она видна только после открытия двери.

Откройте дверцу и **выньте из микроволновой печи все вспомогательные приспособления**, а также удалите упаковочные материалы.

Предостережение!

Передняя поверхность микроволновой печи может быть обернута **защитной пленкой**. Перед первым включением необходимо осторожно удалить данную пленку, начиная с внутренней стороны.

Необходимо убедиться в отсутствии каких-либо повреждений микроволновой печи. Проверьте, закрывается ли дверца микроволновой печи должным образом, и нет ли повреждений на внутренней стороне дверцы и передней поверхности

микроволновой печи. Если вы обнаружили какие-либо повреждения, обратитесь в сервисный центр технической поддержки.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ, если поврежден кабель питания или вилка кабеля, а также, если микроволновая печь не работает должным образом, либо была повреждена. Обратитесь в сервисный центр технической поддержки.

Поместите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность. Прибор не должен находиться поблизости от источников тепла, радио и телевизоров.

Во время установки, необходимо убедиться, что шнур питания не касается влажных поверхностей или предметов с острыми краями позади микроволновой печи. Высокая температура может привести к повреждению кабеля.

Внимание: после установки микроволновой печи, следует убедиться, что вилка кабеля находится в пределах досягаемости.

После монтажа

Устройство оснащено кабелем питания и разъемом для однофазного источника тока.

Если микроволновая печь устанавливается на постоянной основе, монтаж должен выполняться квалифицированным специалистом. В таком случае, микроволновая печь должна быть подключена к цепи с многополюсным выключателем с минимальным расстоянием в 3 мм между контактами.

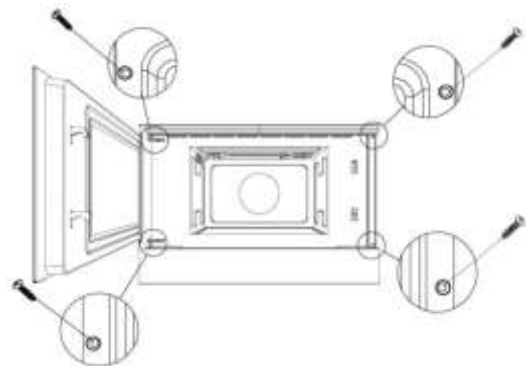
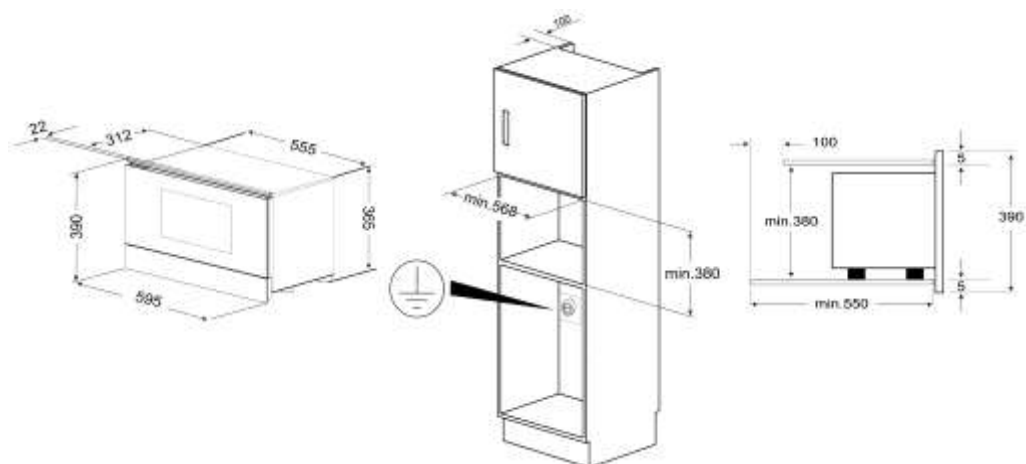
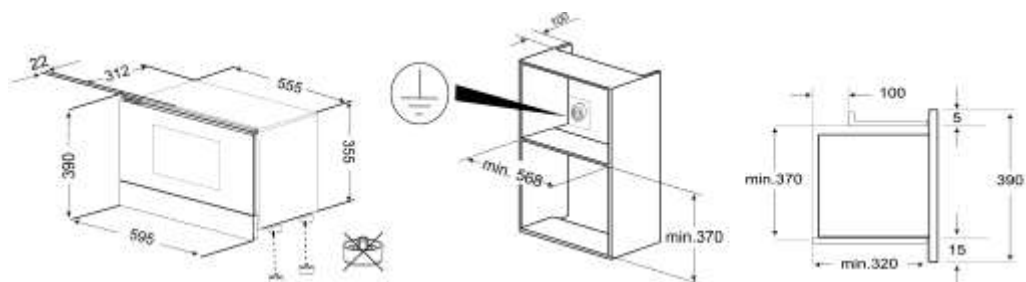
**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.**

Производитель и розничный продавец не несут ответственности за любой ущерб, который может быть нанесен людям, животным или имуществу, в случае несоблюдения этих инструкций по монтажу.

Микроволновая печь работает только тогда, когда дверца закрыта должным образом.

Перед первым использованием необходимо очистить внутреннюю поверхность микроволновой печи и дополнительные детали, следуя инструкциям по очистке, приведенным в разделе "Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи".

Montaż/ Установка микроволновой печи



PL

- Umieścić urządzenie w wyznaczonym miejscu. Wyrównać do frontów meblowych.
- Zamocować urządzenie za pomocą 4 załączonych śrub, wkręcając je w obudowę poprzez otwory widoczne po otwarciu drzwi urządzenia.

RU

- Полностью вставьте микроволновую печь в отделение кухонной мебели и сцентрируйте ее.
- Откройте дверцу микроволновой печи и закрепите прибор в отделении кухонной мебели с помощью четырех входящих в комплект винтов. Вставьте винты через отверстия в передней поверхности микроволновой печи.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bhd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Matenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 986 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No. 1506, Shengyuan Henghua Bldg, No. 200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 13	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinsky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Montong Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Kuchentechnik (Malaysia) Sdn. Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Tomasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Sillmane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Kuchentechnik Peru S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. Z O.O.	ul 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3854-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 529 500
Romania S.C. Teka Kuchentechnik România S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor., of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Russia Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskovo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Pocosin, Moscow	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd.	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Caja,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-a, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Kuchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedra Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Floor 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

