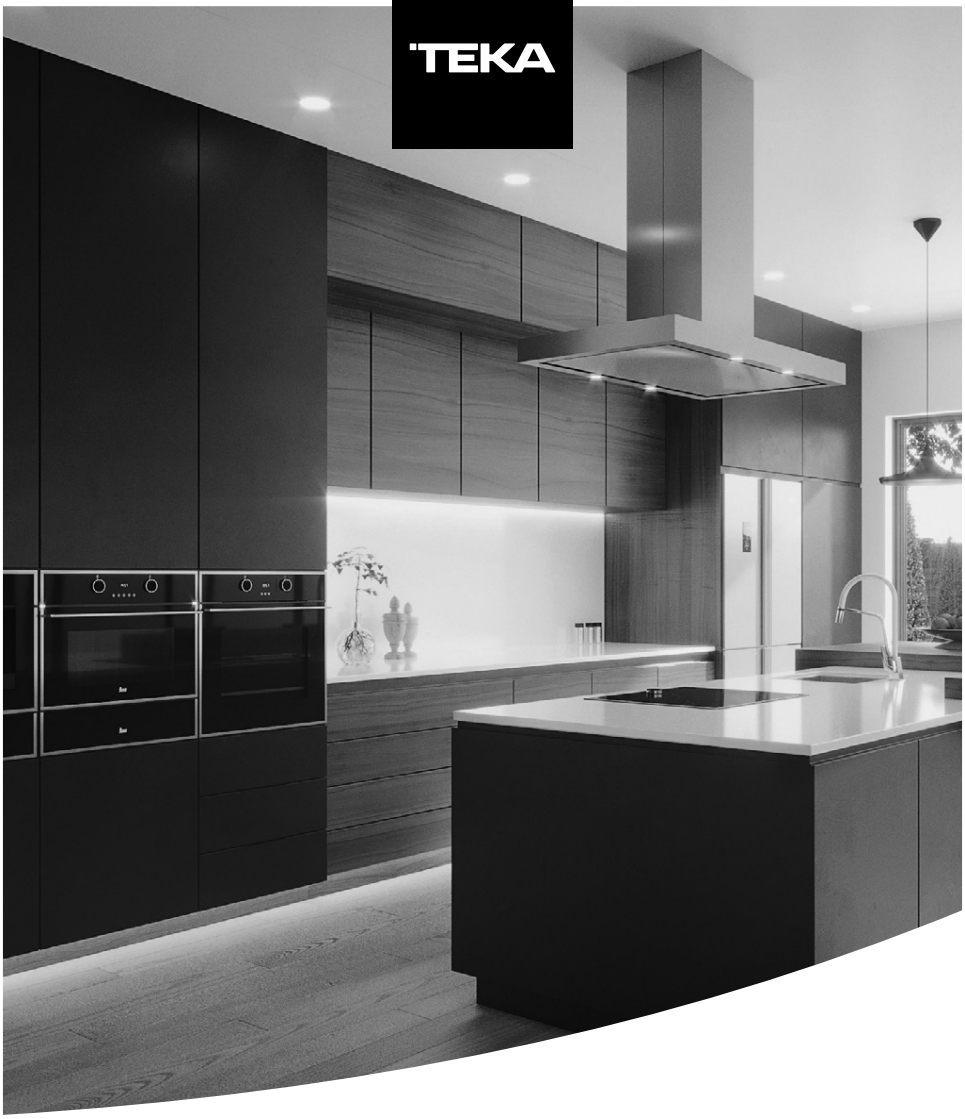


User Manual
ML 822 BIS/ ML 8220 BIS/ ML 82-G1 BIS

UK CS

www.teka.com

УКРАЇНСЬКИЙ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно озна- комьтесь с приложенным руководством.
Залежно від моделі, аксесуари, що входять до вашої печі, можуть відрізнятися від тих, що показані на знімках.

ČEŠTINA

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím.
V závislosti na modelu se příslušenství, které je součástí vaší trouby, může lišit od příslušenství zobrazeného na obrázcích.

Зміст

Інформація з техніки безпеки 4
Безпека дітей і вразливих дорослих...4
Загальні заходи безпеки.....5
Установлення.....7
Очищення і догляд.....7
Обслуговування і ремонт 8
Щоб уникнути пошкодження печі й виникнення інших небезпечних ситуацій, дотримуйтеся таких вказівок. 9
Переваги мікрохвильової печі.....10
Як працює мікрохвильова піч.....10
Чому їжа підігрівається.....10
Опис обладнання 11
Опис функцій.....12
Основні параметри 13
Відкривання дверцят 13
Додаткове меню.....13
Налаштування годинника.....13
Приховання/відображення годинника 14
Таймер.....14
Захисне блокування 14
Режим салон 14
Основні функції.....15
Головне меню 15
Швидкий запуск.....15
Мікрохвильова піч.....15
Гриль 16
Мікрохвильова піч + Гриль.....16
Розморожування за часом (вручну)....16
Розморожування за вагою (автоматичне).....16
Спеціальна функція.....17
Використання блюда для підрум'янення.....18
Коли духовка працює... 19
Переривання циклу приготування 19
Зміна параметрів 19
Скасування циклу приготування 19
Закінчення циклу приготування 19
Розморожування 20
Рекомендації щодо розморожування .21
Готування мікрохвилями 21
Готування мікрохвилями.....22
Таблиці і рекомендації – Готування овочів 23
Таблиці і рекомендації – Готування риби.....23
Функціонування гриля.....23
Таблиці приготування та рекомендації – мікрохвилі та гриль 24
Який посуд можна використовувати? 25
Функція мікрохвиль 25
Як випробувати посуд, для використання.....25
Функції гриля та розігріву.....25
Мікрохвилі + Гриль.....25
Алюмінієві контейнери та фольга 25
Кришки.....26
Таблиця посуду.....26
Передня панель 27
Внутрішня частина печі 27
Верхня поверхня печі 27
Аксесуари 28
Що робити, якщо піч не працює? 28
Заміна лампочки 29
Технічні характеристики 29
Специфікації.....29
Захист навколишнього середовища...29
Інструкції з установки.....30
Перед установкою.....30
Після установки.....30
Установка.....56

Інформація з техніки безпеки

⚠ Перед установленням і використанням приладу уважно прочитайте інструкцію, що додається. Виробник не несе відповідальності за травми і пошкодження, які сталися внаслідок неналежного встановлення і використання. Обов'язково зберігайте інструкцію разом із приладом для подальшого використання.

Безпека дітей і вразливих дорослих

УВАГА! Ризик задушення, травмування або стійкої непрацездатності.

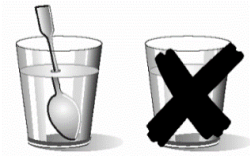
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особи, яким бракує досвіду і знань, якщо вони перебувають під наглядом дорослого або особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Тримайте упаковку в місці, недоступному для дітей.
- **УВАГА!** Прилад і його доступні частини нагріваються під час використання. Будьте обережні, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти до 8 років можуть знаходитися поблизу приладу, тільки якщо вони перебувають під постійним наглядом.
- УВАГА! Коли прилад працює в комбінованому режимі, дітям можна користуватися піччю лише під наглядом дорослих у зв'язку з нагріванням приладу.
- Якщо прилад оснащено пристроєм захисту від дітей, рекомендовано ввімкнути його. Дітей до 3 років не можна залишати без нагляду поблизу приладу.
- Не можна, щоб діти без нагляду дорослих виконували чищення та обслуговування приладу.

Загальні заходи безпеки

- Цей прилад призначений лише для домашнього користування, і його не можна використовувати в готелях, магазинах, офісах та інших подібних середовищах.
- Під час роботи приладу його робоча камера нагрівається. Не торкайтеся нагрівальних елементів, які знаходяться всередині приладу. Обов'язково використовуйте прихватки, щоб ставити в піч аксесуари і посуд або виймати їх.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не розігрівайте рідкі та інші страви у щільно закритих пакунках – вони можуть вибухнути.
- Використовуйте лише посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі.
- Під час нагрівання їжі в пластмасовій або паперовій тарі необхідно стежити за приладом через можливість займання.
- Цей прилад призначений для нагрівання їжі та напоїв. Використання приладу для сушки продуктів харчування або одягу, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологої тканини тощо може привести до ризику травмування, займання або пожежі.
- **УВАГА!** Заборонено використовувати піч у таких випадках:
  - дверцята не зачиняються належним чином;
  - пошкоджено петлі дверцят;
  - пошкоджено контактні поверхні між дверцятами і передньою панеллю печі;
  - пошкоджено скляне віконце дверцят;
  - усередині печі часто утворюються іскри, навіть якщо в ній немає металевих предметів.

  Піччю можна буде знову користуватися лише після ремонту, виконаного фахівцем служби технічної допомоги.

- Якщо Ви помітили дим, вимкніть прилад, відключіть його від живлення і не відкривайте дверцята, щоб полум'я загасло.
- Мікрохвильове нагрівання напоїв може призвести до ризику «вибухового» закипання. Необхідно обережно поводитися з тарою.



- Будьте обережні під час нагрівання рідин!
  Якщо з печі різко вийняти рідину (воду, каву, чай, молоко тощо), яка нагрілася до температури, близької до точки кипіння, вона може закипіти й перелитися через край тари.
  НЕБЕЗПЕКА ТРАВМ І ОПІКІВ!
  Щоб уникнути подібних ситуацій під час нагрівання рідин, покладіть у посудину чайну ложку або скляну паличку.
- Після розігрівання дитячого харчування ретельно перемішайте його перед годуванням дитини, щоб уникнути опіків.
- Яйця в шкаралупі не можна готувати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не розігрівайте чистий спирт або алкогольні напої. **НЕБЕЗПЕКА ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ.**
- **Обережно!** Щоб уникнути перегрівання або підгоряння продуктів під час нагрівання невеликої кількості їжі, не слід установлювати тривалі проміжки часу або зависокі рівні потужності. Наприклад, булочка може підгоріти через 3 хвилини, якщо встановлено зависоку потужність.
- Для приготування тостів слід використовувати функцію гриля, при цьому постійно наглядаючи за піччю. Якщо для приготування тостів використовувати комбіновану функцію, хліб може дуже швидко спалахнути.

- Слідкуйте, щоб кабелі живлення інших електроприладів у жодному разі не затискалися нагрітими дверцятами або піччю. Ізоляція кабелю може розплавитися. Небезпека короткого замикання!

Установлення

- Електрична система повинна бути оснащена засобами відключення з зазором між контактами для всіх полюсів, що забезпечує повне відключення за умови перенапруги категорії III.
- Якщо для електричного підключення використовується штепсельна вилка, вона має бути доступна після встановлення.
- Установлення має відповідати чинним нормативним вимогам.
- Електричний монтаж повинен забезпечувати захист від ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад необхідно заземлити.
- УВАГА! Прилад призначений для вбудовування. Детальні відомості про монтажні розміри наведено в кінці цього посібника користувача.

Очищення і догляд

- **УВАГА!** Перед проведенням операцій з очищення і догляду відключіть електроживлення.
- Піч необхідно регулярно чистити і усувати всі залишки їжі.
- Якщо не утримувати прилад у чистоті, його поверхня може пошкодитися, що може скоротити термін служби приладу і, можливо, призвести до виникнення небезпечної ситуації.
- Не можна використовувати для чищення скляних дверцят грубі абразивні засоби та гострі металеві шкребки,

оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може привести до руйнування скла.

- Не можна використовувати паровий очищувач для чищення приладу.
- Контактні поверхні дверцят (передня частина камери та внутрішня поверхня дверцят) необхідно утримувати в чистоті, щоб забезпечити належне функціонування печі.
- Дотримуйтеся вказівок щодо чищення, наведених у розділі «Очищення і догляд».
- **УВАГА!** Обов'язково вимикайте прилад перед заміною лампи, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Див. розділ «ЗАМІНА ЛАМПИ».

Обслуговування і ремонт

- **УВАГА!** Перед проведенням ремонту відключіть електроживлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Для некваліфікованої особи небезпечно здійснювати будь-які спроби ремонту приладу або знімати корпус чи пластинки, які захищають від ураження мікрохвильовою енергією.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо дверцята або шарніри ушкоджені, піч не можна вмикати, доки її не відремонтує майстер сервісного центру
- Якщо пошкоджено кабель живлення, то для уникнення небезпечних ситуацій його заміну має виконувати виробник, уповноважені представники або технічні фахівці, які мають відповідну кваліфікацію для виконання цієї операції.
- Роботи з ремонту й обслуговування, особливо деталей під напругою, можуть проводити тільки вповноважені виробником технічні фахівці.

Щоб уникнути пошкодження печі й виникнення інших небезпечних ситуацій, дотримуйтеся таких вказівок

- Ніколи не вмикайте прилад, якщо він порожній. Якщо в робочій камері немає продуктів, може статися електричне перевантаження і, як наслідок, пошкодження печі. **РИЗИК ПОШКОДЖЕННЯ!**
- Для перевірки вибраної програми печі поставте в робочу камеру склянку води. Вода поглинатиме мікрохвилі, що дасть змогу уникнути пошкодження печі.
- Не блокуйте вентиляційні отвори печі.
- Використовуйте лише посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі. Перед використанням посуду й тари в мікрохвильовій печі перевірте, чи підходять вони для цього (дивіться розділ, присвячений типам посуду).
- У жодному разі не знімайте слюдяне покриття з верхньої поверхні робочої камери! Це покриття захищає генератор мікрохвиль від потрапляння жиру та шматочків їжі, які можуть його пошкодити.
- Не зберігайте в печі легкозаймисті предмети – це може призвести до займання печі після її ввімкнення.
- Не використовуйте піч як кухонну шафу.
- Не використовуйте піч для смаження, оскільки неможливо контролювати температуру олії, нагрітої за допомогою мікрохвиль.
- Не притуляйтеся до відчинених дверцят печі та не сідайте на них. Це може призвести до пошкодження печі, особливо в зоні розташування петель. Дверцята можуть витримувати максимальну вагу 8 кг.
- Поворотний столик і ґратки можуть витримувати максимальну вагу 8 кг. Щоб уникнути пошкодження печі, не допускайте перевищення цього максимального навантаження.

Переваги мікрохвильової печі

У звичайній духовці тепло генерується за допомогою електричних нагрівачів або газових пальників, повільно проникає у страву, ззовні всередину. Таким чином, виникають значні теплові втрати при нагріві повітря, аксесуарів духовки і посуду.

З іншого боку, в мікрохвильовій печі тепло генерується всередині страви, нагріваючи її зсередини до зовнішньої поверхні. Таким чином, теплових втрат не відбувається, тому що повітря, стінки та посуд (якщо придатний до готування у мікрохвильовій печі) не нагріваються мікрохвилями.

Мікрохвильова піч має наступні переваги:

1. Економія часу готування: загалом час зменшується на ¾ у порівнянні до звичайної духовки.
2. Ультра-швидке розморожування продуктів, що запобігає розмноженню бактерій.
3. Заощадження електроенергії.
4. Збереження поживних речовин за рахунок короткого часу готування.
5. Легке чищення.

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвильова піч обладнана магнетроном, який перетворює електричну енергію на мікрохвильову. Мікрохвилі спрямовані всередину печі.

Всередині печі мікрохвилі розповсюджуються у всіх напрямках, відбиваються від стінок приладу і проникають у страву.

Чому їжа підігрівається

Більшість продуктів містить воду, молекули якої вібрують під дією мікрохвиль.

Тертя молекул генерує тепло, яке спричиняє збільшення температури страви під час розморожування, розігрівання або готування.

Завдяки тому, що тепло генерується всередині страви:

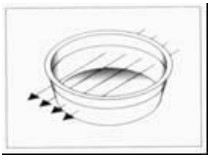
- готувати можна без води або жиру, або ж з незначним додаванням;
- розморожування, розігрівання та готування відбувається набагато швидше, ніж у звичайній духовці;
- не відбувається зміни кольору та аромату страви.

Мікрохвилі проходять крізь порцеляну, скло, картон і пластик, але не крізь метал. Тому, металевий посуд або контейнери з металевими домішками не можна використовувати для готування у мікрохвильовій печі.

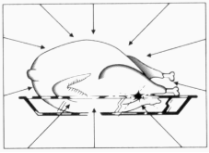
Мікрохвилі відбиваються від металу...



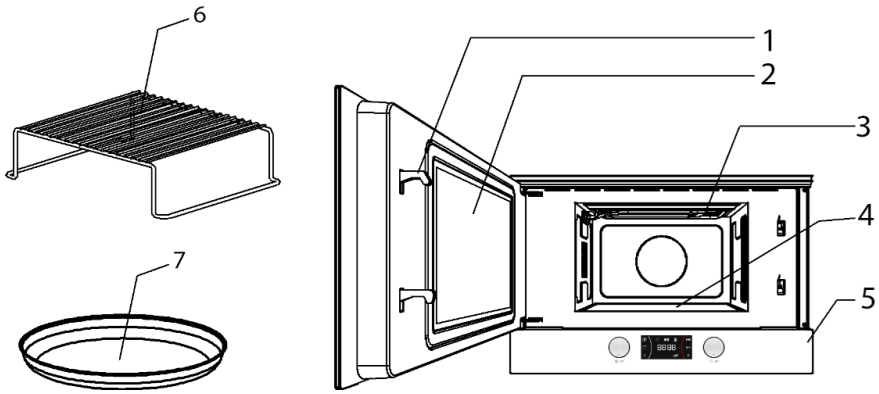
...вони проходять крізь скло та порцеляну...



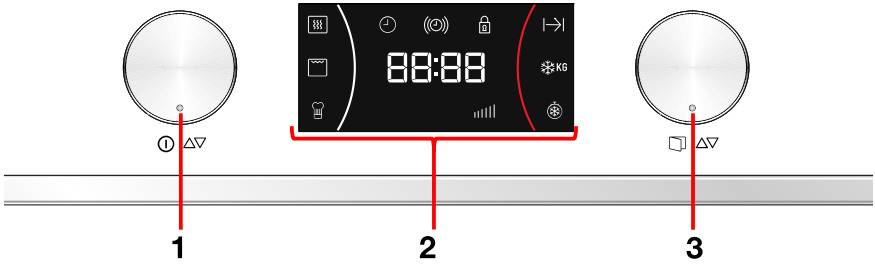
...і поглинаються стравою.



Опис обладнання



1. Клямка
2. Скло віконця дверцят
3. Скинути гриль
4. Керамічна основа
5. Панель управління
6. Гриль
7. блюдо



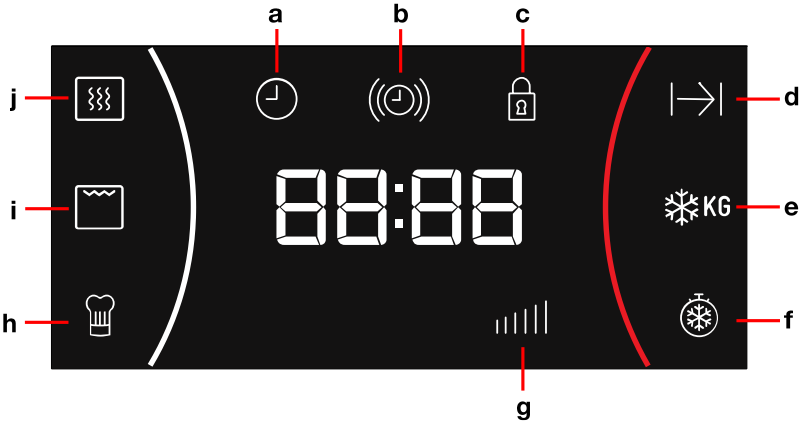
1. Ручка вибору функцій
2. Дисплей
3. Поворотна ручка

Ручки керування відповідають за виконання 2 різних видів дій:

1. **Навігація:** Кругла ручка дає змогу здійснювати навігацію по різним функціям дисплея.
2. **Вибір:** Натискання ручки під час навігації призводить до виконання нижченаведених функцій.



ВАЖЛИВО: обидва функціональні режими не можуть використовуватися одночасно. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ натискати і повертати ручку одночасно, оскільки до цієї дії не прив'язана жодна функція і це може призвести до несправності продукту.

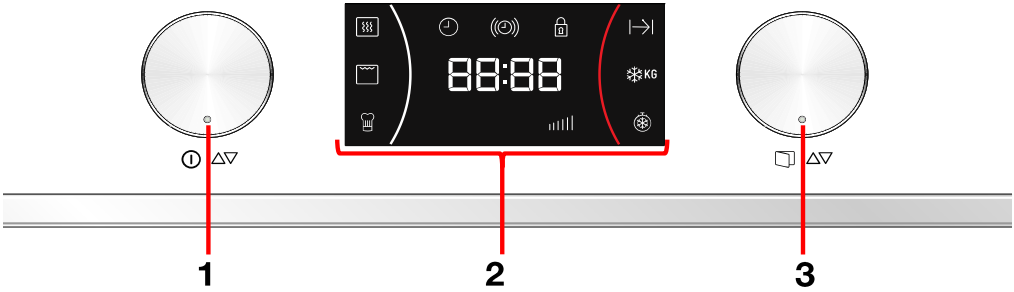


a Індикатор годинника
b Індикатор таймера
c Індикатор захисного блокування
d Індикатор тривалості
e Індикатор розморожування за вагою
f Індикатор розморожування за часом
g Індикатор рівня потужності
h Спеціальні програмні функції
i Функція Гриль
j Функція Мікрохвильова піч

Опис функцій

Символ	Функція	Потужність мікрохвильової печі	Їжа
	Мікрохвилі	90 W	Повільне розморожування для делікатних продуктів; утримання їжі гарячою.
		180 W	Приготування на маленькому вогні; варка рису Швидке розморожування
		360 W	Плавлення масла Розігрівання дитячого харчування
		600 W	Приготування овочів; Делікатне нагрівання Нагрівання та приготування невеликих порцій їжі; Нагрівання делікатної їжі.
		850 W	Приготування та швидкий розігрів рідин та напівфабрикатів
+	Мікрохвилі + Гриль	90 W	Запікання їжі
		180 W	Приготування птиці та м'яса на грилі
		360 W	Приготування пирогів та страв під сиром
	Гриль	---	Приготування їжі на грилі

Основні параметри



Відкривання дверцят

Щоб відкрити дверцята, натисніть і утримуйте поворотну ручку (3) протягом 2 с.

Додаткове меню

За допомогою додаткового меню можна отримати доступ до годинника (щоб встановити час, сховати або відобразити його), таймера та захисного блокування.



Щоб перейти в додаткове меню, виконайте вказані нижче дії:

1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.
2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, щоб підтвердити вибір потрібної опції.

Налаштування годинника

Після першого ввімкнення мікрохвильової печі або після перебою електроживлення дисплей годинника мерехтітиме, вказуючи, що показаний час неправильний. Щоб налаштувати годинник, виконайте вказані нижче дії:

1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.
2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, Коли з'явиться символ годинника.
4. Поверніть ручку регулювання функцій (1), щоб встановити правильне значення години.
5. Поверніть поворотну ручку (3), щоб встановити правильне значення хвилин.
6. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.

Приховання/відображення годинника

Якщо дисплей годинника вам заважає, його можна приховати, виконавши вказані нижче дії:

1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.
2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, Коли з'явиться символ годинника.
4. Натисніть і утримуйте поворотну ручку (3) протягом 2 секунд.
5. Якщо потрібно повернути дисплей годинника, повторіть цю саму процедуру.

Таймер

Щоб налаштувати таймер, виконайте вказані нижче дії:

1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.
2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, Коли з'явиться символ таймер.
4. Поверніть поворотну ручку (3), щоб встановити час для спрацювання сигналу.
5. Щоб завершити, натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.

Захисне блокування

Роботу печі можна заблокувати (наприклад, щоб запобігти її використанню дітьми).

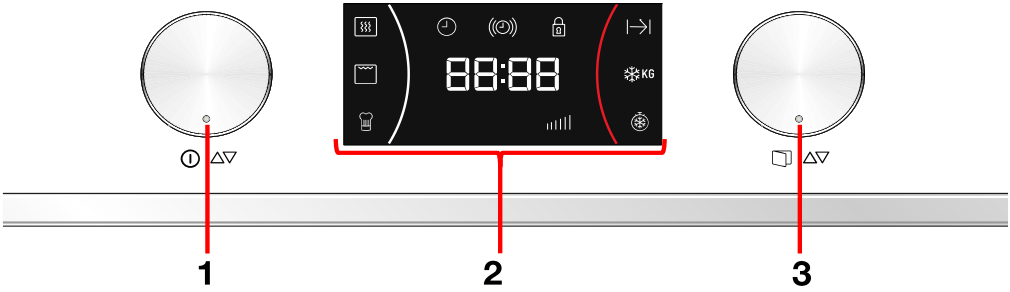
1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.
2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, Коли з'явиться символ захисне блокування.
4. Поверніть поворотну ручку (3), щоб увімкнути або вимкнути опцію.
5. Щоб завершити, натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
6. Щоб розблокувати піч, знову натисніть і утримуйте поворотну ручку (3) протягом 2 секунд.

Режим салон

Режим салону використовується в презентації, щоб навчити клієнт, як кожен з функцій духовки, але без активації циклів нагрівання.

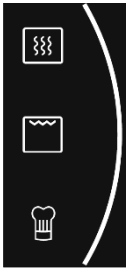
1. Натисніть і утримуйте ручку регулювання функцій (1) протягом 3 секунд.
2. Для переміщення по опціях додаткового меню повертайте поворотну ручку (3). Потрібну опцію буде підсвічено.
3. Натисніть поворотну ручку (3) один раз, Коли з'явиться символ захисне **SHO**.
4. Поверніть поворотну ручку (3), щоб увімкнути або вимкнути опцію.
5. Щоб завершити, натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
6. Щоб деактивувати режим демонстраційного салону, повторіть ту саму процедуру.

Основні функції



Головне меню

У **головному меню** можна отримати доступ до опцій приготування, як-от: Мікрохвильова піч, Гриль, Мікрохвильова піч + Гриль, Автоматичний режим приготування, Розморожування за часом або вагою.





Швидкий запуск

Ця функція використовується для швидкого нагрівання їжі з великим вмістом води, наприклад води, кави, чаю або рідкого супу.

1. Натисніть ручку регулювання функцій (1) один раз.
2. Натисніть поворотну ручку (3), якщо потрібно збільшити час роботи. Час роботи збільшується на 30 секунд при кожному натисканні ручки протягом перших 10 секунд.

Мікрохвильова піч

Ця функція використовується для приготування та розігрівання овочів, картоплі, рису, риби та м'яса.

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки індикатор функції Мікрохвильова піч не почне мерехтіти. На дисплеї мерехтітиме рівень потужності (850) за замовчуванням.
2. Поверніть поворотну ручку (3) в будьякому напрямку, щоб встановити рівень потужності.
3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження. На дисплеї мерехтітиме 01:00.
4. Поверніть поворотну ручку (3) в будьякому напрямку, щоб встановити тривалість.
5. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
6. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.

ПРИМІТКА.

Ручку вибору функцій можна натиснути в будьякий час у наведеній вище послідовності, після чого піч почне процес приготування з відображеними параметрами.

Гриль

Ця функція використовується для швидкого підрум'янення поверхні їжі.

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки індикатор функції Гриль не почне мерехтіти. На дисплеї мерехтітиме 15:00.
2. Поверніть поворотну ручку (3) в будь-якому напрямку, щоб встановити тривалість.
3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
4. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.

Мікрохвильова піч + Гриль

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки два індикатори функцій Мікрохвильова піч і Гриль не почнуть мерехтіти. На дисплеї мерехтітиме 360.
2. Поверніть поворотну ручку (3) в будьякому напрямку, щоб встановити рівень потужності.
3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження. На дисплеї мерехтітиме 15:00.
4. Поверніть поворотну ручку (3) в будьякому напрямку, щоб встановити тривалість.
5. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
6. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.

ПРИМІТКА.

Ручку вибору функцій можна натиснути в будьякий час у наведеній вище послідовності, після чого піч почне процес приготування з відображеними параметрами.

Розморожування за часом (вручну)

Ця функція використовується для швидкого розморожування різноманітних типів їжі.

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки індикатор функції Розморожування за часом не почне мерехтіти. На дисплеї мерехтітиме 10:00.
2. Поверніть поворотну ручку (3) в будь-якому напрямку, щоб встановити тривалість.
3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
4. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.
5. Перевертайте їжу щоразу, коли піч подає звуковий сигнал і на дисплеї мерехтить слово: Turn.

Розморожування за вагою (автоматичне)

Ця функція використовується для швидкого розморожування м'яса. птиці, риби, фруктів і хліба.

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки індикатор функції Розморожування за вагою не почне мерехтіти. На дисплеї мерехтітиме тип їжі «F01».
2. Поверніть поворотну ручку (3) в будьякому напрямку, щоб встановити тип їжі. Якщо ручку не буде повернуто, піч працюватиме з обраним типом їжі «F01».
3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження. На дисплеї мерехтітиме значення ваги. Індикатор ваги починає мерехтіти.
4. Поверніть поворотну ручку (3) в будьякому напрямку, щоб встановити вагу їжі. Якщо ручку не буде повернуто, піч працюватиме з обраною вагою 200 г.
5. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
6. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.
7. Перевертайте їжу щоразу, коли піч подає звуковий сигнал і на дисплеї мерехтить слово: Turn.

У нижченаведеній таблиці показано програми функції розморожування за вагою з зазначенням інтервалів ваги та часу розморожування й очікування (для забезпечення єдиної температури їжі).

Прог.	Продукт	Вага (г)	Час (хв.)	Час очікування (хв.)
F01	М'ясо	100–2000	2–46'40	20–30
F02	Птиця	100–2500	2–17'23	20–30
F03	Риба	100–2000	2–40	20–30
F04	Фрукти	100–500	2'36–13	10–20
F05	Хліб	100–800	2'25–19'20	10–20

Важлива примітка. Див. «Загальні інструкції щодо розморожування».

Спеціальні функції

Спеціальна функція «Auto» (Авто)

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки індикатор спеціальної функції не почне мерехтіти. На дисплеї мерехтітиме програма «**P1**».
2. Поверніть поворотну ручку (3) в будьякому напрямку, щоб встановити програму. Якщо ручку не буде повернуто, піч працюватиме з обраною програмою «P1.1».
3. Натисніть поворотну ручку (3) для підтвердження.
4. Натисніть ручку вибору функцій (1). Піч почне роботу.
5. Перевертайте їжу щоразу, коли піч подає звуковий сигнал і на дисплеї мерехтить слово: turn.

У нижченаведеній таблиці показано доступні програми спеціальної функції «Auto» (Авто):

Програма	Тип їжі	Вага (г)	Час (хв.)	Кількість води (мл)	Інструкції
S1.1	Приготування картоплі	250	7	100	Покладіть нарізану картоплю (15-20 мм) з водою в термостійкий контейнер з кришкою та помістіть на керамічну підставку в мікрохвильову піч.
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	Різотто (готове до приготування)	150	42	600	Покладіть інгредієнти для повільного приготування в термостійкий контейнер з кришкою та помістіть на керамічну підставку в мікрохвильову піч.
S2.2		400	45,5	800	
S2.3	Суміш інгредієнтів для кексів (готова до приготування)	550	22	---	
S3.1	Риба (заморожена)	700	30	300	Покладіть інгредієнти для приготування і запікання в термостійкий контейнер та помістіть на керамічну підставку в мікрохвильову піч.
S3.2	Риба (свіжа)	800	30	300	
S3.3	Овочі (заморожені)	1000	30	300	Покладіть інгредієнти для приготування в термостійкий контейнер з кришкою та помістіть на керамічну підставку в мікрохвильову піч.

Важливі примітки.

- Користуючись мікрохвильовою піччю, завжди використовуйте тарілки та кришку для уникнення втрати рідини.
- Кілька разів розмішайте або перемішайте їжу під час приготування, особливо якщо піч подає звуковий сигнал і на дисплеї мерехтить слово: turn.
- Час, потрібний на розігрівання їжі, залежатиме від її початкової температури. Їжа, взята безпосередньо з холодильника, розігріватиметься довше, ніж їжа кімнатної температури. Якщо температура їжі не відповідає бажаній, виберіть більшу або меншу вагу наступного разу під час розігрівання їжі.
- Після розігрівання перемішайте їжу, після чого залиште їжу на деякий час, щоб температура в ній стала однаковою.
- **Увага!** Після розігрівання контейнер може бути дуже гарячим. Хоча мікрохвилі не нагрівають більшість контейнерів, вони можуть нагріватися передаванням тепла від їжі.

Використання блюда для підрум'янення

Як правило, при приготуванні такої їжі, як піца чи пиріг, на грилі або в мікрохвильовій печі, тісто або випічка стають вологими. Цього можна уникнути, використовуючи блюдо для підрум'янення. Завдяки швидкому досягненню високої температури на дні блюда для підрум'янення шкоринка стає хрусткою і підрум'яненою.

Також блюдо для підрум'янення може використовуватися для бекону, яєць, ковбас тощо.

НАДЗВИЧАЙНО ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ.

- Завжди використовуйте рукавички для печі, тому що блюдо для підрум'янення сильно нагрівається.
- Не ставте в блюдо для підрум'янення ємності, як не є термостійкими (наприклад, пластикові чаші).

Переконайтесь, що блюдо для підрум'янення не контактує з камерою печі для уникнення пошкоджень.

Як готувати з використання блюда для підрум'янення:

1. Попередньо нагрійте блюдо для підрум'янення, вибравши функцію Мікрохвильова піч і Гриль, встановивши час від 3 до 5 хвилин з потужністю мікрохвиль 360 Вт.
2. Змастіть блюдо для підрум'янення олією для гарного підрум'янення.
3. Помістіть свіжі або заморожені продукти безпосередньо в блюдо для підрум'янення. Можна помістити заморожені продукти (наприклад, заморожену піцу) без попереднього розморожування.
4. Помістіть блюдо для підрум'янення на керамічну підставку в мікрохвильову піч.
5. Виберіть функцію Мікрохвильова піч і Гриль, а також час приготування, як описано нижче.

Продукт	Вага	Час приготування	Час очікування	Рекомендації
Піца	200 г	5 хв.	2 хв.	Якщо піца тонка. Якщо піца висока, збільште час на 1–2 хвилини
	300 г	6 хв.	2 хв.	
	400 г	7 хв.	2 хв.	
Запіканки і пироги	200 г	5 хв.	2 хв.	
	300 г	6 хв.	2 хв.	

Продукт	Вага	Час приготування	Час очікування	Рекомендації
	---	8 хв.	2 хв.	Температурна компенсація досягається після завершення часу очікування Поверніть 2 рази
Гамбургери	400 г	5 хв.	---	Поверніть 1 раз
Чіпси	200 г	5 хв.	2 хв.	Якщо піца тонка. Якщо піца висока, збільште час на 1–2 хвилини

Коли духовка працює...

Переривання циклу приготування

Можна зупинити процес приготування в будь-який час, натиснувши ручку вибору функцій (1) один раз або відкривши дверцята печі.

У обох випадках:

- Мікрохвильове випромінювання негайно припиняється.
- Гриль вимикається, але залишається гарячим. Небезпека опіку!
- Таймер зупиняється і на дисплеї відображається робочий час, який залишився.

При бажані в цей час можна:

1. Повернути або перемішати їжу, щоб забезпечити рівномірне приготування.
2. Змінити параметри процесу.
3. Скасувати процес, натиснувши і утримуючи ручку вибору функцій (1) протягом 3 секунд.

Щоб перезапустити процес, зачиніть дверцята і натисніть ручку вибору функцій (1).

Зміна параметрів

Коли процес приготування перервано, можна змінити робочі параметри (час, вагу, потужність тощо), виконавши вказані нижче дії:

1. Щоб змінити час, поверніть поворотну ручку (3) і підтвердьте, натиснувши ручку вибору функцій (1). Новий вказаний час буде одразу ж застосовано.

2. Щоб змінити потужність, натисніть ручку вибору функцій (1). Почне мерехтіти відповідний індикатор. Змініть параметр, натиснувши поворотну ручку (3), а потім повернувши її (3), і підтвердьте, знову натиснувши ручку вибору функцій (1).

Скасування циклу приготування

Якщо потрібно скасувати процес приготування, натисніть і утримуйте ручку вибору функцій (1) протягом 3 секунд.

Після цього пролунає звуковий сигнал і на **дисплеї** з'явиться час.

Закінчення циклу приготування

У кінці циклу пролунають три звукові сигнали, на дисплеї з'явиться слово «**End**» (Закінчення).

Звукові сигнали повторюються кожні 30 секунд, доки дверцята не будуть відкриті або не буде натиснута ручку вибору функцій (1).

Розморожування

Нижче приведена таблиця, що показує різні періоди розморожування та простою (щоби переконатися, що температура рівномірно розподілилась по всій їжі), а також різні типи їжі та їх вага, з рекомендаціями.

Їжа	Вага (г)	Час розморожування (хв.)	Час простою (хв.)	Рекомендації
Порції м'яса, телятини, яловичини, свинини	100	3-4	5-10	Переверніть 1 раз
	200	6-7	5-10	Переверніть 1 раз
	500	14-15	10-15	Переверніть 2 рази
	700	20-21	20-25	Переверніть 2 рази
	1000	29-30	25-30	Переверніть 3 рази
	1500	42-45	30-35	Переверніть 3 рази
Гуляш	500	12-14	10-15	Переверніть 2 рази
	1000	24-25	25-30	Переверніть 3 рази
М'ясний фарш	100	4-5	5-6	Переверніть 1 раз
	300	8-9	8-10	Переверніть 2 рази
	500	12-14	15-20	Переверніть 2 рази
Сосиски	125	3-4	5-10	Переверніть 1 раз
	250	8-9	5-10	Переверніть 1 раз
	500	15-16	10-15	Переверніть 1 раз
Птиця (порції)	200	7-8	5-10	Переверніть 1 раз
	500	17-18	10-15	Переверніть 2 рази
Курка	1000	34-35	15-20	Переверніть 2 рази
	1200	39-40	15-20	Переверніть 2 рази
	1500	48-50	15-20	Переверніть 2 рази
Рибне філе	100	3-4	5-10	Переверніть 1 раз
	200	6-7	5-10	Переверніть 1 раз
Форель	200	6-7	5-10	Переверніть 1 раз
Креветки	100	3-4	5-10	Переверніть 1 раз
	500	12-15	10-15	Переверніть 2 рази
Фрукти	200	4-5	5-8	Переверніть 1 раз
	300	8-9	10-15	Переверніть 2 рази
	500	12-14	15-20	Переверніть 3 рази
Хліб	100	2-3	2-3	Переверніть 1 раз
	200	4-5	5-6	Переверніть 1 раз
	500	10-12	8-10	Переверніть 2 рази
	800	15-18	15-20	Переверніть 2 рази
Масло	250	8-10	10-15	Переверніть 1 раз тримайте закритим
Сир	250	6-8	5-10	Переверніть 1 раз тримайте закритим
Вершки	250	7-8	10-15	Зніміть кришку

Рекомендації щодо розморожування

1. Для розморожування використовуйте тільки придатний для мікрохвильової печі посуд (порцеляну, скло, відповідний пластик).
2. Таблиці стосуються розморожування сирої їжі.
3. Час розморожування залежить від кількості і товщини продукта. При заморожуванні готуйтеся до процесу розморожування. Розділіть їжу на частини, які підходитимуть під розмір контейнера.
4. Розподіліть їжу рівномірно всередині печі. Найтовстіші шматочки риби або курячі стегенця кладіть зверху. Найбільш делікатні частини можна закрити алюмінієвою фольгою. **Важливо**: алюмінієва фольга не повинна торкатися стінок приладу, це може спричинити електричний тріск.
5. Великі шматки слід перевертати кілька разів.
6. Розкладіть заморожену їжу так рівно, як це можливо, тому що тонкі шматочки розморожуються швидше за товсті.
7. Жирну їжі, таку як масло, сир та ін., не можна повністю розморожувати. Якщо вони мають кімнатну температуру, їх можна подавати на стіл за кілька хвилин. Якщо вершки глибоко заморожені, з шматочками льоду, їх необхідно збити перед вживанням.
8. Покладіть птицю на скляну тарілку, щоб сік міг вільно стікати.
9. Хліб слід загорнути в серветку, щоб він не пересушився.
10. Поверніть їжу через регулярні проміжки часу.
11. Зніміть упаковку із заморожених продуктів, не забудьте також зняти металеві защіпки. Якщо контейнери, в яких зберігається їжа в морозильнику, придатні для використання у мікрохвильовій печі, просто зніміть з них кришку. Або ж покладіть продукт у відповідний посуд.
12. Рідину, яка залишається від розморожування, особливо це стосується птиці, необхідно зливати. Вона не повинна контактувати з іншими продуктами.
13. Не забудьте, що після розморожування продукт повинен деякий час постояти перед готуванням, щоб процес розморожування дійшов кінця. Зазвичай це займає 15 - 20 хвилин.

Готування мікрохвилями

УВАГА! Прочитайте розділ "Мікрохвильова безпека", перш ніж готувати свою мікрохвильову піч.

Дотримуйтесь ці рекомендації при приготуванні їжі за допомогою мікрохвиль:

- Перед підігріванням або готуванням їжі з мембраною або шкіркою (напр., яблука, помідори, картопля, сосиски) проколіть їх виделкою, щоб вони не вибухнули.
- При готуванні продуктів з низьким рівнем вологості (напр., розморожування хліба, готування поп корну та ін.) волога швидко випаровується. Прилад працює у вакуумі і страва може згоріти. Така ситуація може завдати школи приладові та посуду. Тому будьте уважні, встановлюючи час і не залишайте процес готування без нагляду.
- Не підігрівайте великі кількості олії/жиру (смаження) у мікрохвильовій печі.

- Не підігрівайте рідину у щільно закритому контейнері. Небезпека вибуху!
- Не можна підігрівати алкогольні напої при високих температурах. Будьте уважні, встановлюючи час і не залишайте процес готування без нагляду.
- не підігрівайте вибухонебезпечні речовини у мікрохвильовій печі.
- Зніміть упаковку з готової страви, тому що вона не завжди є термостійкою. Дотримуйтеся інструкцій виробника.
- Якщо Ви будете готувати у кількох контейнерах, напр., чашки, поставте їх рівномірно на тарілці.
- Завжди підігрівайте пляшечки з дитячим харчуванням без кришки або соски. Після нагрівання потрусіть або добре перемішайте, щоб їжа набула рівномірної температури. Температура посуду нижча, ніж температура їжі всередині. Перевірте температуру перед годуванням.
- Пластикові пакети не закривайте металевими кліпсами, тільки пластиковими. Пакет слід проколоти в кількох місцях, щоб пара могла вільно виходити.
- При підігріванні або готуванні їжі переконайтеся, що страва набуває температури принаймні 70°C.
- Під час готування випаровування води може утворювати конденсат на склі дверцят, який через певний час стікатиме. Це нормальна ситуація і конденсат буде навіть більшим, якщо кімнатна температура низька. Це не становить загрози для приладу. Після готування витріть конденсат з дверцят.
- Якщо Ви підігріваєте рідину, користуйтеся посудом з великим діаметром верха, щоб пара могла вільно виходити.

Готуйте їжу, дотримуючись рекомендацій та звертаючи увагу на час готування і рівень потужності, вказаний в таблицях.

Пам’ятайте, що вказані значення є умовними і вони можуть варіюватися в залежності від початкового стану, температури, вологості і типу продукта. Ми рекомендуємо встановлювати час готування і рівень потужності відповідно до кожної окремої ситуації. В залежності від продукта час готування можна збільшувати або зменшувати. Це ж стосується і рівня потужності.

Готування мікрохвилями...

1. Чим більша кількість їжі, тим довший час готування. Пам’ятайте наступні правила:
   - Подвоївши кількість – збільште вдвічі час
   - Половина продукту – половина часу
2. Чим нижче температура, тим довший час.
3. Рідкі страви підігріваються швидше.
4. Ретельний розподіл їжі на тарілці забезпечує рівномірне готування. Якщо розкласти більш тверду їжу по краям тарілки, а менш тверду – всередині, можна підігрівати різні типи продуктів одночасно.
5. Дверцята приладу можна відкривати будь-коли. Прилад автоматично відключається. Якщо закрити дверцята, тільки тоді піч продовжить роботу.
6. Страва, накрита кришкою, потребує менше часу для готування і її поживні властивості краще зберігаються. Кришка повинна пропускати мікрохвилі та мати отвори для виходу пари.

Таблиці і рекомендації – Готування овочів

Продукт	Кількість (г)	Додайте води	Потужність (Ватт)	Рівень потужності	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Коментарі
Кольорова капуста	0.5	1/8 л	850	5	9-11	2-3	Покладіть трохи масла зверху. Поріжте на шматочки.
Броколі	0.3	1/8 л	850	5	6-8	2-3	
Гриби	0.25	-	850	5	6-8	2-3	
Горох & морква, заморожена морква	0.3	½ стакана	850	5	7-9	2-3	Подрібніть.
	0.25	2-3 столові ложки	850	5	8-10	2-3	
Картопля	0.25	2-3 столові ложки	850	5	5-7	2-3	Почистіть, поріжте на однакові шматочки.
Перець	0.25	-	850	5	5-7	2-3	Подрібніть.
Цибуля	0.25	½ стакана	850	5	5-7	2-3	
Заморожена брюссельська капуста	0.3	½ стакана	850	5	6-8	2-3	
Капуста	0.25	½ стакана	850	5	8-10	2-3	

Таблиці і рекомендації – Готування риби

Продукт	Кількість (г)	Потужність (Ватт)	Рівень потужності	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Коментарі
Рибне філе	0.5	600	4	10-12	3	Накрийте кришкою. Переверніть на середині готування.
Ціла риба	0.8	850 360	5 3	3-5 10-12	2-3	Накрийте кришкою. Переверніть на середині готування. Якщо необхідно, закрийте делікатні частини фольгою.

Функціонування гриля

Для отримання оптимальних результатів використовуйте стойку для гриля, яка постачається у комплекті з даним пристроєм.

НЕ встановлюйте стойку для гриля так, щоб вона доторкалася з металевою поверхнею внутрішньої ємності, оскільки може виникнути електрична дуга, що може призвести до пошкоджень.

ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ:

1. Якщо гриль використовується вперше, нормальним є утворення димів і запахів через мастила, які використовуються у процесі виготовлення гриля.
2. Після перших застосувань гриля вважається нормальним, що перфорована ділянка, яка захищає нагрівальні елементи гриля, деформується і набуває золотистого

кольору через високі температури, що їх набуває гриль під час експлуатації.

3. Скло на дверцятах досягає високих температур під час використання гриля. Тому піч необхідно встановлювати принаймні у 80 см над підлогою для того, щоб до неї не могли дотягнутися діти.
4. Під час експлуатації внутрішні стінки печі і гриля сильно нагріваються, тому рекомендується використання кухонних рукавичок.
5. За тривалого використання гриля нормальним є вимкнення нагрівальних елементів на нетривалі відрізки часу, тому що спрацьовує запобіжний температурний обмежник.
6. Не можна використовувати пластикові контейнери чи інші контейнери, які мають низьку стійкість проти високих температур, оскільки вони можуть зруйнуватися від високих температур, що їх досягає гриль.
7. Коли використовується гриль, можливо, що бризки жиру потраплять на елементи печі та згорять. Це звичайна ситуація і вона не свідчить про несправність в роботі
8. Після завершення приготування, помийте середину печі та аксесуари, щоби залишки їжі не покрилися кіркою.

Таблиці приготування та рекомендації – мікрохвилі та гриль

Функція мікрохвилі + гриль ідеальна для швидкого приготування та, в той же час, надання їжі золотистого кольору. До того ж, за допомогою грилю ви можете готувати страви із запеченим зверху сиром.

Мікрохвилі та гриль працюють одночасно. Мікрохвилі готують, а гриль запікає.

Їжа	Кількість (г)	Тип контейнеру	Потужність (Вт)	Програма	Час (хв.)
Паста під сиром	0.5	Низький	180	2	17-20
Картопля під сиром	0.8	Низький	600	5	24-28
Лазанья	близько 0.8	Низький	600	5	15-20
Запечений вершковий сир	близько 0.5	Низький	180	4	18-20
2 свіжі курячі ніжки (запечені)	0.2 кожна	Низький	360	3	15-20
Курча	Близько 1.0	Низький та широкий	360	4	40-45
Суп з цибулею, покритий сиром	2 × 0.2 г супниці	Супниці	360	3	4-8

Перерід тим, як використовувати посуд у мікрохвильовій печі, переконайтесь, що він підходить для такого використання. Використовуйте лише посуд, розрахований на мікрохвильові печі.

Посуд, який ви використовуєте при комбінованій функції, повинен підходити як для мікрохвиль, так і для гриля. Звіртеся з розділом про рекомендований для печі посуд!

Пам'ятайте, що цифри, наведені у таблицях є індикативними, та можуть змінюватись залежно від внутрішнього стану, температури, вологості та типу їжі.

Якщо часу не достатньо для утворення рум'яної скоринки на їжі, поставте її під гриль на додаткові 5 або 10 хвилин.

Якщо не вказано протилежне, використовуйте тарілку, що обертається для приготування.

Будь-ласка, дотримуйтесь часу простою, та не забувайте перевертати шматочки м'яса.

Цифри, зазначені у таблиці розраховані на холодну піч, нема необхідності попередньо розігрівати її.

Який посуд можна використовувати?

Функція мікрохвиль

При функції мікрохвиль пам'ятайте, що мікрохвилі відбиваються металевими поверхнями. Скло, фарфор, глина, пластик та бус ага пропускають мікрохвилі.

Тому **металеві каструлі або контейнери із металевими частинами або прикрасами не можна використовувати у мікрохвильовій печі.** Скляний посуд та глина з **металевими інкрустаціями або вмістом** (наприклад, свинцевий кришталь) не можна використовувати у мікрохвильовій печі з функцією духової шафи.

Ідеальними матеріалами для використання у мікрохвильовій печі є скло, столовий фарфор або глина, або жаростійкий пластик. Дуже тонке, ламке скло або фарфор слід використовувати лише на короткі проміжки часу (наприклад, розігрів).

Як випробувати посуд, для використання

Покладіть посудину, у якій збираєтесь готувати у піч на 20 секунд на максимальній потужності мікрохвиль. Якщо після цього вона холодна і лише трошки тепла, вона придатна для використання у мікрохвильовій печі.

Гаряча їжа передає тепло посуду, який може стати дуже гарячим. Тому вам слід **завжди користуватись захисними рукавицями!**

Функції гриля та розігріву

При використанні функції гриля, посуд повинен витримувати температуру до 300º С.

Пластиковий посуд не підходить для використання при функції гриль.

Мікрохвилі + Гриль

При функції мікрохвилі + гриль, посуд повинен підходити для використання і у мікрохвилях, і за функції гриля.

Алюмінієві контейнери та фольга

Напівфабрикати у алюмінієвих контейнерах або фользі можна класти у мікрохвильову піч, якщо дотримуватись таких аспектів:

- Пам'ятайте, що вказівки виробника вказані на упаковці;
- Алюмінієві контейнери не можуть бути вище ніж 3 см або вступати в контакт із внутрішніми стінками печі (мінімальна відстань до стінок 3 см). Будь-яку алюмінієву кришку або накриття необхідно зняти.
- Поставте алюмінієвий контейнер безпосередньо на тарілку, що обертається. Якщо ви використовуєте металеву решітку, поставте контейнер на фарфорову тарілку. Ніколи не ставте контейнер безпосередньо на металеву решітку!
- Час приготування довший, тому що мікрохвилі проникають у їжу лише зверху. Якщо у вас будь-які сумніви, краще використовувати посуд, що підходить для використання у мікрохвилях.
- Алюмінієву фольгу можна використовувати для відбивання мікрохвиль протягом процесу розморожування. М'які продукти, наприклад, птиця або м'ясний фарш, можна захистити, покривши фольгою відповідні краї.
- **Важливо:** алюмінієва фольга не повинна вступати в контакт із внутрішніми стінками печі, оскільки це може викликати електричну арку.

Кришки

Ми рекомендуємо використовувати скляні або пластикові кришки або плівку для харчових продуктів, оскільки:

1. Це попередить надмірне випаровування (особливо протягом тривалих періодів готування);
2. Скорочуються періоди приготування;
3. Їжа не пересихає;
4. Зберігається аромат.

У кришці повинні бути отвори, щоби не створювався тиск. Пластикові кульки також слід відкривати. Пляшечки або баночки з дитячим харчуванням та подібні контейнери можна нагрівати лише без кришок/сосок, інакше вони можуть вибухнути.

Наступна таблиця дає нам загальні принципи керування в залежності від типу страви та ситуації

Таблиця посуду

Тип операції / Тип посуду	Мікрохвилі		Гриль	Мікрохвилі + Гриль
	Розморожування/ розігрів	Приготування		
Скло та фарфор 1) Домашнє використання, не вогнестійкий, можна мити у посудомийній машині.	так	так	ні	ні
Глазурований фарфор Вогнетривке скло та фарфор.	так	так	так	так
Фарфор, кам'яний посуд 2) Неглазурований або глазурований без металічних прикрас.	так	так	ні	ні
Глиняний посуд 2)				
Глазурований	так	так	ні	ні
Неглазурований	ні	ні	ні	ні
Пластиковий посуд 2)				
Жаростійкі до 100° C	так	ні	ні	ні
Жаростійкі до 250° C	так	так	ні	ні
Пластикові плівки 3)				
Пластикова плівка для їжі	ні	ні	ні	ні
Целофан	так	так	ні	ні
Папір, картон, пергамент 4)	так	ні	ні	ні
Метал				
Алюмінієва фольга	так	ні	так	ні
Алюмінієві обгортки 5)	ні	так	так	так
Аксесуари (металева решітка)	ні	ні	так	так

1. Без золотих або срібних пластин; не свинцевий кришталь.

2. Дотримуйтесь інструкцій виробника!

3. Не використовуйте металічні затискачі для закривання кульків. Робіть отвори у кульков. Користуйтесь плівкою лише для покривання їжі.

4. Не використовуйте паперові тарілки.

5. Лише мілкі алюмінієві контейнери без кришки/верхівки. Не можна, щоби алюміній контактував із внутрішніми стінками печі.

Чищення та догляд печі

Чищення – єдиний необхідний догляд.

Увага! Вашу мікрохвильову піч необхідно регулярно чистити, видаляти всі залишки їжі. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхні можуть зіпсуватись, **зменшуючи термін роботи печі та можливо призвівши до небезпечних ситуацій.**

Увага! Чистка повинна проводитись, коли піч відімкнена від джерела живлення. Вийміть штепсель з розетки або вимкніть електричну мережу печі.

Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення, шкребки, що дряпають поверхню або гострі предмети, оскільки можуть з'явитись плями.

Не використовуйте парові прилади для чищення або прилади високого тиску.

Передня панель

Зазвичай необхідно просто мити піч вологою тканиною. Якщо вона дуже брудна, додайте декілька крапель засобу для миття посуду у воду, якою будете мити. Після цього витріть піч сухою тканиною.

У печах із алюмінієвою фронтальною панеллю, використовуйте засоби для чищення скла та м'яку тканину, що не залишає волокон та ниток. Витирайте піч, не роблячи ніякого тиску на поверхню.

Негайно прибирайте плями від лимону, жиру, крохмалю або яєць. Під цими плямами може з'явитись корозія.

Не допускайте потрапляння води всередину печі.

Внутрішня частина печі

Після кожного використання печі витирайте її внутрішню поверхню вологою тканиною, оскільки це найлегший спосіб позбутися бризок та плям їжі, які могли прилипнути до стінок печі.

Щоби видалити бруд, який сильніше в'ївся, використовуйте неагресивні миючі засоби. **Не використовуйте спреї для духових печей або інші агресивні або абразивні миючі засоби.**

Завжди тримайте дверцята та передню панель печі дуже чистою, щоби бути впевненим, що дверцята відчиняються та зачиняються належним чином.

Переконайтесь, що вода не потрапляє у вентиляційні отвори печі.

Регулярно виймайте тарілку, що обертається та відповідну підставку та мийте основу внутрішньої частини печі, особливо якщо там розлилась рідина.

Не вмикайте піч, якщо тарілка, що обертається та відповідна підставка не на своєму місці.

Якщо внутрішня частина печі дуже брудна, поставте на тарілку, що обертається склянку води та увімкніть піч на 2-3 хвилини на максимальній потужності. Випущена пара пом'якшить бруд, який після цього можна легко відмити.

Неприємні запахи (наприклад, після приготування риби) можна легко видалити. Додайте кілька крапель лимонного соку у склянку води. Щоби вода не збігала через край, покладіть у воду чайну ложку кави. Нагрійте воду протягом 2-3 хвилин на максимальній потужності мікрохвиль.

Верхня поверхня печі

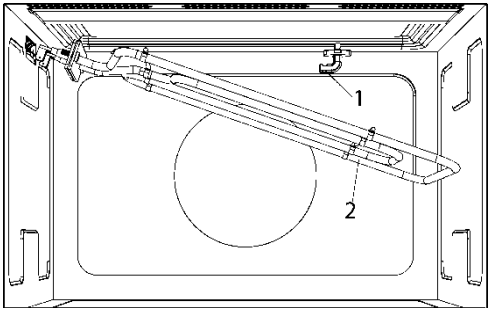
Якщо верхня поверхня печі забруднена, можна опустити гриль, щоб полегшити чищення.

Щоб уникнути небезпеки опіку, зачекайте, поки гриль охолоне, перш ніж опускати його. Виконайте вказані нижче дії:

1. Поверніть опору гриля на 90° (1)
2. Обережно опустіть гриль (2). Не застосовуйте надмірну силу, оскільки це може спричинити пошкодження.
3. Після очищення поверхні, поверніть гриль (2) на місце, виконавши попередню дію.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Опора (1) нагрівального елемента гриля може впасти під час повертання. У такому випадку вставте опору нагрівального елемента гриля (1) в отвір у верхній поверхні камери та поверніть її на 90° до положення опори нагрівального елемента гриля (2).

Не використовуйте абразивні чистячі засоби або гострі предмети.



Аксесуари

Мийте аксесуари після кожного використання. Якщо вони дуже брудні, спочатку відмочіть їх, а потім скористуйтесь щіткою та губкою. Аксесуари можна мити у посудомийній машині.

Переконуйтесь, що тарілка, що обертається та відповідні підставки завжди чисті. Не вмикайте піч, якщо тарілка, що обертається та відповідна підставка не на місцях.

Що робити, якщо піч не працює?

УВАГА! Будь-який ремонт повинен проводитись кваліфікованим техніком. Будь-який ремонт, виконаний особою, що не авторизована виробником, небезпечний.

Вам не потрібно зв'язуватись с Сервісним центром для вирішення таких проблем:

- **Екран не горить!** Перевірте:
- Індикацію часу було вимкнено (дивіться розділ Основні установки).
- **Нічого не відбувається, коли я натискаю кнопки!** Перевірте:
- Активне блокування кнопок (дивіться розділ Основні установки).
- **Піч не працює!** Перевірте:
- Штепсель правильно вставлений у розетку.
- Піч увімкнена.
- Дверцята повністю закриті. дверцята повинні закриватися із чутним клацанням.
- Між дверцятами та передньою панеллю внутрішньої частини печі знаходяться сторонні об'єкти.
- **Під час роботи печі чутні незвичні звуки!** Перевірте:
- У печі електрична арка, викликана сторонніми металевими предметами (дивіться розділ про Типи посуду для печі).
- Посуд торкається внутрішніх стінок печі.
- Всередині печі знаходяться сторонні металеві предмети.
- **Їжа не нагрівається, або нагрівається дуже повільно!** Перевірте:
- Ви випадково використали металевий посуд.
- Ви встановили правильний час та потужність.
- Ви поклали в піч їжу більшого об'єму або більш холодну, ніж звичайно.

- **Їжа надто гаряча, суха або згоріла! Перевірте:** Ви обрали правильний час приготування та рівень потужності.
- **Чутні звуки після завершення процесу приготування!** Це не проблема. Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати деякий час після завершення роботи печі. Коли температура стане задовільною, вентилятор вимкнеться автоматично.
- **Піч вмикається, але внутрішнє освітлення не вмикається.** Якщо все добре функціонує, можливо, перегоріла лампочка. Піччю можна продовжувати користуватись.
- **На дисплеї з'явиться «cErr»!** Відключіть пристрій та зачекайте приблизно 5 секунд. Після цього можна знову підключити мікрохвильову піч, повідомлення «cErr» зникне, а пристрій буде готовий до роботи.

Заміна лампочки

Якщо лампочка потребує заміни, зверніться в службу технічної допомоги, оскільки для її заміни потрібно демонтувати піч.

Технічні характеристики

Специфікації

Напруга	(дивіться табличку характеристик)
Необхідна потужність	2700 Вт
Потужність гриля	1250 Вт
Потужність мікрохвиль	850 Вт
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Розміри зовнішньої частини	595 × 390 × 334 мм
Розміри внутрішньої частини	350 × 220 × 280 мм
Місткість печі	22 л
Вага	22 кг

Захист навколишнього середовища

Утилізація упаковки

В упаковці є маркування Green Point.

Утилізуйте всі пакувальні матеріали, зокрема картон, пінополістирол та пластикову плівку, у відповідних сміттєвих баках. Таким чином, ви можете бути впевнені, що пакувальні матеріали будуть використані повторно.

Утилізація обладнання, яке більше не використовується

Відповідно до Директиви 2012/19/EU щодо утилізації відпрацьованого електричного та електронного обладнання (WEEE) старі побутові електричні прилади не повинні утилізовуватися разом зі звичайними несортованими муніципальними відходами.

Застарілі електроприлади мають збиратися окремо з метою оптимізації відновлення та переобладнання

компонентів і запобігання потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища. Символ контейнера для сміття з накладеним діагональним хрестом повинен бути нанесений на всі подібні вироби, щоб нагадувати людям про їх обов'язок збирати такі вироби окремо.

За інформацією щодо відповідних місць, у яких можна залишити свої старі побутові електроприлади, зверніться до місцевих органів влади або до магазину, у якому було придбано прилад.

Перед утилізацією приладу зробіть його непридатним для використання, витягнувши кабель живлення, розрізавши та вийнявши його.

Інструкції з установки

Перед установкою

Переконайтесь, що напруга, зазначена на табличці характеристик, відповідає напрузі у джерелі живлення, яке ви будете використовувати.

Відкрийте дверцята печі та **дістаньте всі аксесуари** та зніміть пакувальний матеріал.

Увага! Передня поверхня печі може бути загорнута в **захисну плівку.** Перед першим використанням обережно зніміть цю плівку, починаючи з середини.

Переконайтеся, що піч не пошкоджена. Що дверцята правильно зачиняються і що внутрішня частина дверцят та передній бік відчиненої печі не пошкоджені. Якщо ви виявили будь-яке пошкодження, зв'яжіться із Сервісним центром.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ піч, якщо силовій кабель пошкоджено або шафа працює не коректно. Зверніться в Службу Технічної Підтримки!

Поставте піч на рівну та стійку поверхню. Піч не можна ставити близько до будь-яких джерел тепла, радіо або телебачення.

Протягом установки переконайтесь, що силовий кабель не контактує ні з якою вологою або об'єктами із гострими краями позаду печі. Високі температури можуть пошкодити кабель.

Увага: після того, як піч встановлено, ви повинні переконатися, що ви маєте доступ до штепселя.

Після установки

Піч обладнана силовим кабелем і штепселем для однофазної напруги.

Якщо піч буде встановлено на постійну основу, це повинен робити кваліфікований спеціаліст. В такому разі підключення слід виконувати за допомогою багатополюсного вимикача або вимикача штепсельного виду, до якого завжди повинен бути доступ, і який розрахований на відповідну потужність, та з мінімальною відстанню між контактами 3 мм.

УВАГА: МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА.

Виробник та дилери не несуть відповідальність за будь-які пошкодження, що можуть бути нанесені людям, тваринам або майну, якщо дані інструкції не виконуються.

Піч працює лише якщо дверцята правильно зачинені.

Після першого використання, почистіть внутрішню частину печі та аксесуари, слідуючи інструкціям з чищення у розділі «Чистка та догляд печі».

Obsah

Bezpečnostní informace 32
Bezpečnost dětí a postižených osob 32
Všeobecné bezpečnostní informace.....32
Instalace 34
Čištění a údržba 35
Servis a oprava 35
Řiďte se následujícími pokyny, abyste předešli poškození trouby nebo jiným nebezpečným situacím.....36
Přednosti mikrovlnné trouby 37
Jak pracuje mikrovlnná trouba.....37
Jak se zahřívá jídlo.....37
Popis spotřebiče 38
Popis funkcí.....39
Základní nastavení.....40
Otevření dveří.....40
Sekundární menu 40
Nastavení hodin 40
Skrytí/zobrazení hodin.....40
Časovač 40
Bezpečnostní blokování 41
Režim showroomu.....41
Hlavní nabídka 41
Rychlý začátek 42
Mikrovlny 42
Gril.....42
Mikrovlnny + gril 42
Rozmrazování podle času (manuální)...42
Rozmrazování podle hmotnosti (automaticky).....43
Speciální funkce 43
Zvláštní funkce 43
Použití talíře na zhnědnutí 44
Když je trouba v provozu... 45
Přerušení varného cyklu 45
Změna parametrů 45
Zrušení cyklu vaření 45
Konec cyklus vaření.....45
Odmrazování 46
Všeobecné návody pro odmrazení 47
Příprava jídel v mikrovlnné troubě 47
Pečení s použitím mikrovln … 48
Tabulky a doporučení – Zpracování zeleniny 48
Tabulky a doporučení – Zpracování ryb 49
Přehled a náměty – Mikrovlnný ohřev + Gril 49
Jaký druh nádobí je možné použít? 50
Funkce Mikrovlnný ohřev.....50
Test nádobí.....50
Mikrovlnný + Gril.....51
Hliníkové nádoby a fólie.....51
Poklop.....51
Pokyny – nádobí.....51
Čištění a údržba spotřebiče 52
Čelní stěna 52
Vnitřní prostor spotřebiče.....52
Čištění grilu.....53
Příslušenství 53
Co mám dělat, když trouba nepracuje? .53
Výměna žárovky 54
Technická charakteristika 54
Technické údaje.....54
Ochrana životního prostředí 54
Návod k instalaci.....55
Před instalací.....55
Po instalaci 55

Bezpečnostní informace

⚠ Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

Bezpečnost dětí a postižených osob

UPOZORNĚNÍ! Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se zařízením nehrály.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- **VAROVÁNÍ:** Zařízení a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Nejsou-li děti do 8 let pod trvalým dohledem, neměly by mít k zařízení přístup.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li zařízení provozováno v kombinovaném režimu, smějí děti používat troubu pouze pod dohledem dospělých, protože vznikají vysoké teploty.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat. Děti mladší tří let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech, nikoli v hotelech, obchodech, kancelářích a podobných prostředích.

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- **UPOZORNĚNÍ:** Tekutiny či jiné potraviny neohřívejte v hermeticky uzavřených nádobách. Mohou explodovat.
- Používejte jen nádobí vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách sledujte spotřebič z důvodu jejich možného vznícení.
- Tento spotřebič je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání zahřívacích podložek, pantoflů, hub, vlhkých hadrů a podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení či požár.
- **POZOR!** Trouba se nesmí používat v případě, že:
  - dvířka jsou nesprávně zavřená;
  - panty dvířek jsou poškozené;
  - povrch trouby, na který dvířka dosedají, nebo přední panel trouby je poškozený;
  - sklo dvířek je poškozené;
  - často vzniká v troubě elektrický oblouk, i když uvnitř nejsou žádné kovové předměty.

  Trouba se smí opět používat až po odborné opravě v autorizovaném servisním středisku.
- Pokud ze spotřebiče vychází kouř, spotřebič vypněte nebo odpojte od sítě a nechte dvířka zavřená, aby se případné plameny uhasily.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může vést k utajenému varu a pozdějšímu prudkému vystříknutí kapaliny. S nádobou je proto nutné zacházet opatrně.



- Dávejte pozor při ohřevu tekutin!
  DÁVEJTE POZOR PŘI OHŘEVU TEKUTIN!
  Když se tekutiny (voda, káva, čaj, mléko apod.) dostanou v troubě do bodu varu a rychle je vyjmete ven, může vroucí tekutina vystříknout. NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ A OPAŘENÍ! Abyste této situaci při ohřevu tekutin předešli, vložte do nádoby s tekutinou před vyjmutím lžičku nebo skleněnou tyčinku.
- Kojenecké láhve nebo skleničky s dětskou výživou byste měli zamíchat nebo protřepat, a před podáním si ještě ověřit jejich teplotu, aby se dítě nespálilo.
- Vajíčka ve skořápce a vajíčka vařená natvrdo by se neměla ve spotřebiči ohřívat, protože mohou explodovat i po dokončení mikrovlnného ohřevu.
- **POZOR!** V mikrovlnné troubě nezahřívejte čistý líh nebo alkoholické nápoje. NEBEZPEČÍ OHNĚ!
- Výstraha! Abyste zabránili přehřátí pokrmu nebo spálení, je velmi důležité nevolit příliš dlouhou dobu ohřevu nebo úroveň výkonu, zvláště při ohřívání malého množství potravin. Například rohlík se může spálit za méně než 3 minuty, pokud je zvolený výkon příliš vysoký.
- Pro opékání a toastování použijte pouze funkci grilu a troubu po celou dobu sledujte. Pokud při toastování chleba použijete kombinovanou funkci, chléb může za velmi krátkou dobu shořet.
- Dbejte na to, aby se horkých dvířek trouby nikdy nedotýkaly síťové kabely od jiných elektrických zařízení. Izolace kabelu se tím může poškodit. Nebezpečí zkratu!

Instalace

- Elektrický systém musí být vybaven prostředky pro odpojení, s oddělením kontaktů u všech pólů, které poskytuje úplné rozpojení v souladu s kategorií přepětí III.

- Jestliže se zástrčka používá pro elektrické připojení, musí být po instalaci přístupná.
- Instalace musí odpovídat aktuálním předpisům.
- Ochrana proti (nebezpečnému) dotyku musí být zajištěna instalací.
- **POZOR:** Trouba musí být uzemněna.
- **VAROVÁNÍ!** Zařízení je určeno k zabudování. Na posledních stránkách tohoto návodu k obsluze jsou uvedeny podrobné informace o instalačních rozměrech.

Čištění a údržba

- **UPOZORNĚNÍ:** Před Čištění a údržba odpojte spotřebič od napájení.
- Spotřebič je nutné pravidelně čistit a odstraňovat jakékoliv zbytky potravin.
- Pokud není spotřebič udržován v čistém stavu, může jeho povrch zkorodovat, a ovlivnit tak celkovou životnost spotřebiče a vést k nebezpečným situacím.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Povrchy, kde přiléhají dvířka (přední panel vnitřku trouby a vnitřní část dvířek) musí být udržována v perfektní čistotě, aby byla zajištěna správná činnost trouby.
- Řiďte se prosím pokyny v kapitole “Čištění trouby a údržba”.
- **VAROVÁNÍ**: Před výměnou žárovky zařízení vypněte, abyste vyloučili možnost úrazu elektrickým proudem. Viz kapitolu „VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ“.

Servis a oprava

- **UPOZORNĚNÍ:** Před servis a oprava odpojte spotřebič od napájení.

- **UPOZORNĚNÍ:** Opravy či údržbu, které zahrnují sejmutí krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii, může provádět pouze k tomu kvalifikovaná osoba.
- **UPOZORNĚNÍ:** Jsou-li poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí se spotřebič používat, dokud jej neopraví kvalifikovaná osoba.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Opravy a údržbu, speciálně dílů pod proudem, smí provádět pouze technik autorizovaný výrobcem.

Řiďte se následujícími pokyny, abyste předešli poškození trouby nebo jiným nebezpečným situacím

- Nikdy nezapínejte troubu, když je prázdná. Pokud není dovnitř vložen žádný pokrm, může dojít k přetížení spotřebiče, jeho přehřátí a poškození. NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!
- Při testování naprogramování trouby vložte do trouby sklenici vody. Voda absorbuje mikrovlny a nedojde k poškození trouby.
- Nezakrývejte a neucpávejte ventilační otvory.
- Používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Před použitím jakéhokoli nádobí zkontrolujte, zda je vhodné pro mikrovlny (viz kapitolu o “Jaký druh nádobí lze použít?”).
- Nikdy nesnímejte slídový kryt stropu vnitřního prostoru trouby! Tento kryt zabraňuje tukům a částečkám pokrmů poškodit generátor mikrovln.
- Uvnitř trouby nenechávejte žádné hořlavé předměty, jelikož by se mohly při zapnutí trouby vznítit.
- Nepoužívejte troubu jako spižírnu.
- Nepoužívejte troubu pro smažení, protože při ohřívání mikrovlnami není možné kontrolovat teplotu oleje.
- Otočný talíř a mřížky unese maximální zátěž 8 kg. Nepřekračujte tuto zátěž, mohlo by to troubu poškodit.

Přednosti mikrovlnné trouby

Klasická trouba vyzařuje teplo pomocí elektrického odporu nebo prostřednictvím plynových hořáků. Teplo potom pomalu proniká z povrchu dovnitř pokrmu. Protože se přitom zahřívá také okolní vzduch, sama trouba i plechy, mnoho energie se ztrácí.

Naopak, v případě mikrovlnných trub teplo vzniká uprostřed samotného jídla – teplo je ohřívá zevnitř směrem k povrchu. Protože mikrovlny neohřívají vzduch ani vnitřní stěny přístroje a nádobí (je-li vhodné pro tento účel), neztrácí se při jejich využívaní tolik energie.

Ve stručnosti, mikrovlnná trouba má tyto výhody:

1. Zkracuje dobu vaření – ve všeobecnosti je tato doba o tři čtvrtiny kratší než při klasickém vaření.
2. Mimořádně rychle rozmrazuje i hluboce zmražená jídla, čímž se snižuje nebezpečí tvorby bakterií
3. Šetří energii.
4. Uchovává nutriční hodnotu jídla v důsledku kratší doby jeho přípravy.

Jak pracuje mikrovlnná trouba

V mikrovlnné troubě se nachází vysokonapěťové zařízení „Magnetron“, které elektrickou energii proměňuje na mikrovlny. Elektromagnetické vlny jsou vedeny do vnitřního prostoru trouby a šíří se mícháním nebo pomocí otočného talíře.

Uvnitř trouby se vlny šíří všema směry a odrážejí se od kovových stěn, a tak pronikají do jídla stejnoměrně.

Jak se zahřívá jídlo

Většina potravin obsahuje vodu. Její molekuly mikrovlny uvedou do pohybu.

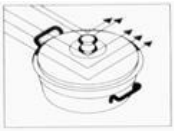
Třením molekul vzniká teplo, které se přenáší také na potraviny. Podle potřeby potom mikrovlnná trouba jídla rozmrazuje, vaří nebo jen udržuje teplé.

Protože teplo se vytváří v samotném jídle, tento způsob přípravy pokrmů má mnoho výhod:

- Je možné vařit bez tekutiny a oleje nebo jen s malým množstvím;
- Rozmrazování, zahřívání či vaření v mikrovlnné troubě je rychlejší než v troubě klasické;
- Vitamíny, minerály a další výživné látky se neznehodnocují;
- Přirozená barva a vůně jídla se nemění.

Mikrovlny pronikají porcelánem, sklem, kartónem a umělou hmotou, ne však kovem. Proto se kovové nádobí – případně nádobí obsahující kovové částice – v mikrovlnné troubě vůbec nesmí používat

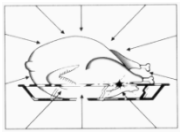
Mikrovlny se odrážejí od kovu..



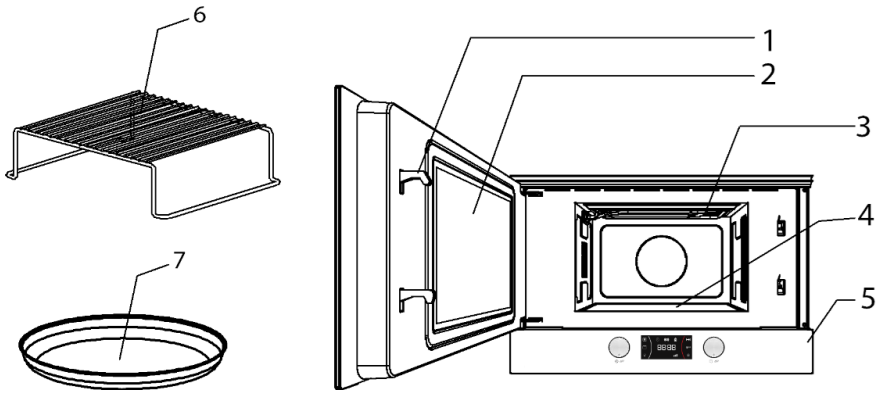
...pronikají sklem či porcelánem...



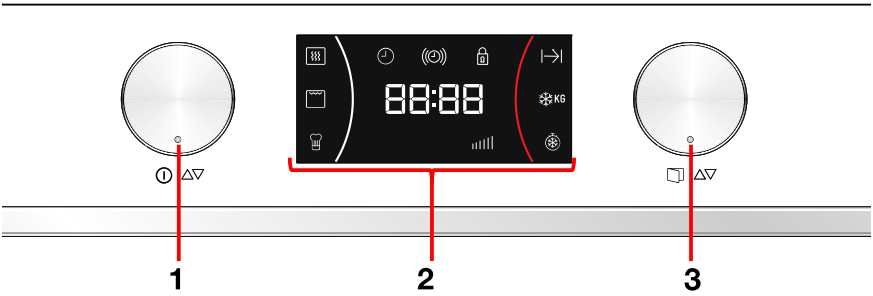
...a jídlo je pohlcuje.



Popis spotřebiče



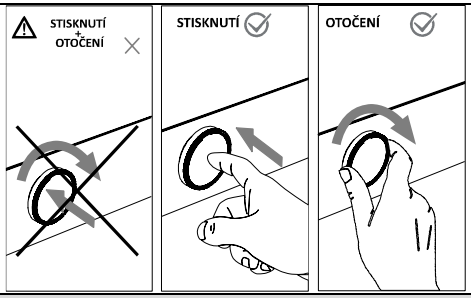
1. Západky
2. Skleněná dvířka
3. Sklopný gril
4. Keramická základna
5. Ovládací panel
6. Mřížka
7. Talíř na zhnědnutí pokrmů



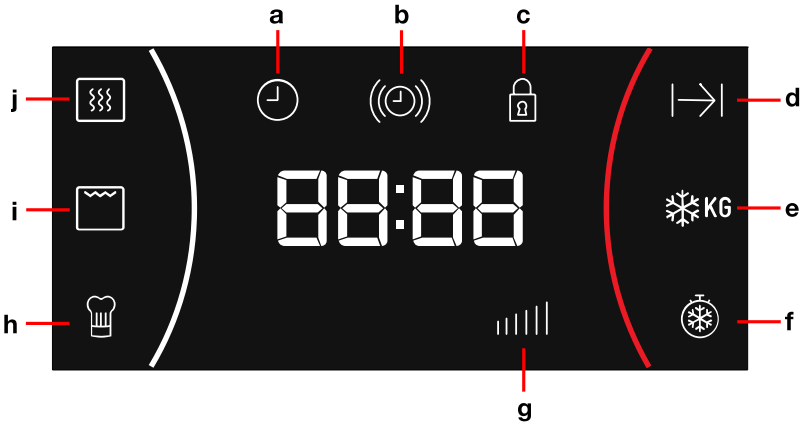
1. Ovladač pro volbu funkcí
2. Displej
3. Otočný knoflík

Otočné regulátory mají 2 různé způsoby ovládání:

1. **Navigace:** Kulatý regulátor umožňuje navigaci mezi různými funkcemi displeje.
2. **Výběr:** Při navigaci se funkce vybere stisknutím regulátoru.



DŮLEŽITÉ: funkční režimy nelze používat současně. Když s regulátorem otáčíte, NIKDY jej zároveň nedržte stisknutý, protože s tím není spojena žádná funkce a může to vést k poškození produktu.

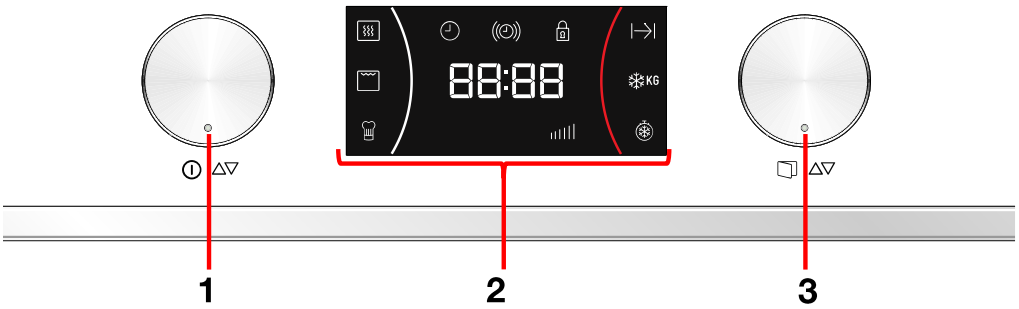


a	Ukazatel hodin	**f**	Ukazatel rozmrazování dle času
b	Ukazatel časovače	**g**	Ukazatel stupně výkonu
c	Ukazatel bezpečnostního blokování	**h**	Funkce speciálního programu
d	Ukazatel doby trvání	**i**	Funkce grilu
e	Ukazatel rozmrazování dle hmotnosti	**j**	Funkce mikrovln

Popis funkcí

Symbol	Funkce	Výkon mikrovln	Potraviny
	Mikrovlny	90 W	Pomalé rozmrazování jemných potravin, udržování teploty pokrmů
		180 W	Vaření při nízké teplotě, vaření rýže Rychlé rozmrazování
		360 W	Rozpouštění másla Ohřívání dětských pokrmů
		600 W	Vaření zeleniny a pokrmů Vaření a opatrné ohřívání Ohřívání a vaření malých porcí pokrmů Ohřívání jemných pokrmů
		850 W	Vaření a rychlé ohřívání tekutin a předvařených pokrmů
+	Mikrovlny + Gril	90 W	Opékání pokrmů
		180 W	Grilování drůbeže a masa
		360 W	Příprava koláčů a pokrmů se sýrem na povrchu
	Gril	---	Grilování pokrmů

Základní nastavení



Otevření dveří

Chcete-li otevřít dveře, stiskněte na 2 vteřiny otočný knoflík (3).

Sekundární menu

Přes sekundární menu budete mít přístup k hodinám (nastavit čas nebo jej schovat / zobrazit), k časovači a bezpečnostnímu blokování.



Pro přístup k sekundárnímu menu se postupuje takto:

1. Stiskněte knoflík funkcí (1) na 3 vteřiny.
2. Otočte knoflíkem (3) pro volbu možností v sekundárním menu. Požadovaná možnost se rozsvítí.
3. Stiskněte jednou otočný knoflík (3) pro potvrzení výběru požadované možnosti.

Nastavení hodin

Pokud je vaše mikrovlnná trouba zapnuta poprvé nebo došlo k výpadku proudu, hodinový displej bude blikat, aby signalizoval, že zobrazený čas nemá správnou hodnotu.Pro nastavení hodin postupujte takto:

1. Stiskněte knoflík funkcí (1) na 3 vteřiny.
2. Otočte knoflíkem (3) pro volbu možností v sekundárním menu. Požadovaná možnost se rozsvítí.
3. Stiskněte jednou otočný knoflík (3) když se objeví symbol hodin .
4. Otočte knoflíkem funkcí (1) pro nastavení správné hodnoty hodin.
5. Otočte rotující knoflík (3) a nastavte správnou hodnotu minut.
6. Pro dokončení stiskněte rotující knoflík (3) a potvrďte.

Skrytí/zobrazení hodin

Pokud Vás zobrazení hodin ruší, můžete je skrýt takto:

1. Stiskněte knoflík funkcí (1) na 3 vteřiny.
2. Otočte knoflíkem (3) pro volbu možností v sekundárním menu. Požadovaná možnost se rozsvítí.
3. Stiskněte jednou otočný knoflík (3) když se objeví symbol hodin .
4. Stiskněte rotující knoflík (3) na 2 vteřiny.
5. Pokud chcete hodiny na displeji znovu zobrazit,opakujte stejný postup.

Časovač

Chcete-li nastavil časovač, postupujte takto:

1. Stiskněte knoflík funkcí (1) na 3 vteřiny.
2. Otočte knoflíkem (3) pro volbu možností v sekundárním menu. Požadovaná možnost se rozsvítí.
3. Stiskněte jednou otočný knoflík (3) když se objeví symbol časovač .
4. Otočte rotujícím knoflíkem (3) a nastavte čas alarmu.

5. Pro ukončení a potvrzení stiskněte rotující knoflík (3).

Bezpečnostní blokování

Provoz trouby lze zablokovat (například, aby ji nemohly používat děti).

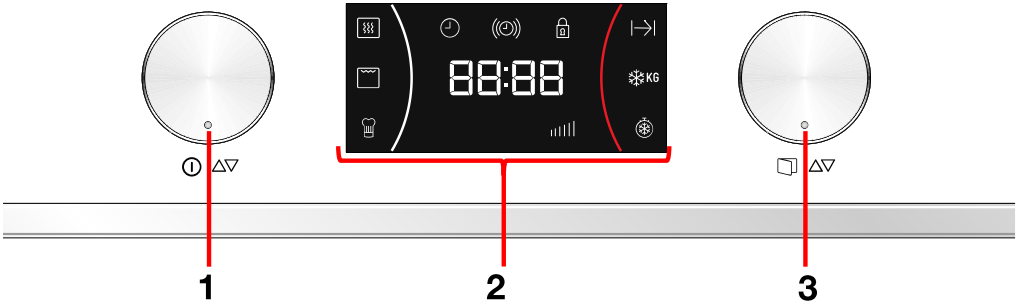
1. Stiskněte knoflík funkcí (1) na 3 vteřiny.
2. Otočte knoflíkem (3) pro volbu možností v sekundárním menu. Požadovaná možnost se rozsvítí.
3. Stiskněte jednou otočný knoflík (3) když se objeví symbol bezpečnostní blokování .
4. Otočte rotujícím knoflíkem (3), abyste zvolili, zda chcete zapnout nebo vypnout tuto možnost.
5. Pro ukončení stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení.
6. Pro odblokování trouby stiskněte rotující knoflík (3) na 2 vteřiny.

Režim showroomu

Režim showroomu se používá v showroomech, aby zákazníkům ukázal, jak funguje trouba tak, jak je popsáno v každé funkci, ale není aktivováno žádné topné zatížení.

1. Stiskněte knoflík funkcí (1) na 3 vteřiny.
2. Otočte knoflíkem (3) pro volbu možností v sekundárním menu. Požadovaná možnost se rozsvítí.
3. Stiskněte jednou otočný knoflík (3) když se objeví symbol **SHO**.
4. Otočte rotujícím knoflíkem (3), abyste zvolili, zda chcete zapnout nebo vypnout tuto možnost.
5. Pro ukončení stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení.
6. Deaktivace režimu showroomu, opakujte stejný postup.

Základní funkce



Hlavní nabídka

V hlavním menu máte volbu možností vaření, jako jsou: mikrovlny, gril, mikrovlnny + gril, automatické vaření, rozmrazování podle času nebo podle hmotnosti.





Rychlý začátek

Tuto funkci použijte pro rychlé ohřátí potravin s velkým obsahem vody - jako je voda, káva, čaj nebo polévka.

1. Stiskněte jednou knoflík funkcí (1).
2. Stiskněte rotující knoflík (3), pokud chcete zvýšit provozní dobu. Provozní doba bude navýšena o 30 vteřin pokaždé, když během prvních 10 vteřin stisknete tento ovladač.

Mikrovlny

Tuto funkci používejte na vaření a ohřívání zeleniny, brambor, rýže, ryb a masa.

1. Otočte knoflíkem pro výběr funkce (1), až začne ukazatel funkce Mikrovlny blikat. Displej zobrazuje výchozí úroveň výkonu (850) blikáním.
2. Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru a nastavte stupeň výkonu.
3. Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení. Na displeji je zobrazena blikající hodnota 01:00.
4. Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení doby trvání.
5. Pro potvrzení stiskněte rotující knoflík (3).
6. Stiskněte knoflík pro volbu funkce (1). Trouba se uvede do provozu.

PAMATUJTE:

Ovladač volby funkcí může být stisknut kdykoliv ve výše uvedeném pořadí a trouba začne varný proces se zobrazenými parametry.

Gril

Tuto funkci používejte na rychlé zhnědnutí povrchu pokrmu.

1. Otočte knoflíkem pro výběr funkcí (1), až ukazatel funkce grilu bliká. Na displeji bliká 15:00.
2. Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení doby trvání.
3. Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení.
4. Stiskněte knoflík pro volbu funkcí (1). Trouba začne pracovat.

Mikrovlnny + gril

1. Otočte knoflíkem výběru funkcí (1), až začnou ukazatele funkce mikrovln i grilu blikat. Na displeji bliká 360.
2. Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení stupně výkonu.
3. Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení. Displej ukazuje blikající 15:00.
4. Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení doby trvání.
5. Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení.
6. Stiskněte knoflík pro volbu funkcí (1). Trouba začne pracovat.

PAMATUJTE:

Knoflík pro volbu funkce můžete stisknout kdykoliv ve výše uvedeném pořadí a trouba začne proces vaření se zobrazenými parametry.

Rozmrazování podle času (manuální)

Tuto funkci používejte, pokud chcete rozmrazit jakýkoli typ potravin rychle.

1. Otočte knoflíkem pro výběr funkce (1), až začne ukazatel funkce Rozmrazování podle času blikat. Na displeji bliká 10:00.
2. Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení doby trvání.
3. Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení.
4. Stiskněte knoflík pro volbu funkcít (1). Trouba začne pracovat.
5. Otočte pokrm, kdykoliv se z trouby ozve pípnutí a na displeji bliká slovo: turn (otočit).

Rozmrazování podle hmotnosti (automaticky)

Tato funkce se používá k rychlému rozmrazování masa, drůbeže, ryb, ovoce a chleba.

1. Otočte knoflíkem pro výběr funkce (1), až začne blikat ukazatel funkce Rozmrazování podle hmotnosti. Displej zobrazuje typ pokrmu „F01“ a bliká.
2. Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení typu pokrmu. Pokud neotočíte knoflíkem, trouba bude pracovat s typem pokrmu „F01“.
3. Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení. Hmotnost pokrmu bliká na displeji. Ukazatel hmotnosti začne blikat.
4. Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení hmotnosti pokrmu. Pokud neotočíte knoflíkem, trouba bude pracovat s hmotností 200g
5. Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení.
6. Stiskněte knoflík pro volbu funkcít (1). Trouba začne pracovat.
7. Otočte pokrm, kdykoliv se z trouby ozve pípnutí a na displeji bliká slovo: turn (otočit).

Následující tabulka ukazuje programy rozmrazování podle hmotnosti, určuje hmotnostní rozmezí a doby rozmrazování a odpočinku (v zájmu zajištění stejnoměrné teploty potravin).

Program	Potravina	Hmotnost (g)	Čas (min)	Čas odpočinku (min)
F01	Maso	100 – 2000	2 – 46’40	20 – 30
F02	Drůbež	100 – 2500	2 – 17’23	20 – 30
F03	Ryby	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Ovoce	100 – 500	2’36 – 13	10 – 20
F05	Chleba	100 – 800	2’25 – 19’20	10 – 20

Důležitá poznámka: viz „Obecné pokyny pro rozmrazování“.

Speciální funkce

Zvláštní funkce „Auto“

1. Otočte knoflíkem pro volbu funkce (1), až začne ukazatel Speciálních funkcí blikat. Na displeji bliká program „P1“.
2. Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení programu. Pokud tímto knoflíkem neotočíte, trouba bude fungovat s programem „P1.1“.
3. Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení.
4. Stiskněte knoflík pro volbu funkcí (1). Trouba začne pracovat.
5. Otočte pokrm, kdykoliv se z trouby ozve pípnutí a na displeji bliká slovo: turn (otočit).

Následující tabulka ukazuje dostupné Speciální funkce „Auto” programů:

Program	Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Čas (min)	Přidání vody (ml)	Pokyny
S1.1	Vařené brambory	250	7	100	Dejte nakrájené brambory (15 - 20 mm) do vody v tepelně odolné nádobě s víkem a umístěte je na keramickou základnu v mikrovlnce.
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	Rizoto (připravené k vaření)	150	42	600	Dejte ingredience na pomalé vaření v tepelně odolné nádobě s víkem a
S2.2		400	45,5	800	

Program	Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Čas (min)	Přidání vody (ml)	Pokyny
S2.3	Dortové piškotové těsto (připravené k pečení)	550	22	---	umístěte je na keramickou základnu v mikrovlnce.
S3.1	Ryby (zmrazené)	700	30	300	Dejte ingredience, které připravujete, do žáruvzdorné nádoby a umístěte je na keramickou základnu v mikrovlnce.
S3.2	Ryby (čerstvé)	800	30	300	
S3.3	Zelenina (mražená)	1000	30	300	Dejte ingredience do tepelně odolné nádoby s víkem a umístěte je na keramickou základnu v mikrovlnce.

Důležitá upozornění:

- Vždy používejte nádobí, které je vhodné do mikrovlnné trouby a používejte víko nebo kryt, aby se zabránilo ztrátám tekutin.
- Několikrát během zahřívání potraviny promíchejte, zvláště, když trouba vysílá zvukový signál a na displeji bliká symbol turn (otočit).
- Čas potřebný k ohřívání potravin bude záviset na jejich původní teplotě. Potraviny, které jsou přímo z lednice, budou na ohřátí potřebovat více času než ty, které byly při pokojové teplotě. Pokud teplota potravin není taková, jakou jste chtěli, zvolte příště větší či menší hmotnost pokrmu.
- Po ohřátí pokrm promíchejte a nechte jej nějakou dobu odpočinout, aby byla teplota rovnoměrná v celém pokrmu.
- Upozornění! Po zahřátí může být nádoba velmi horká. Ačkoli mikrovlny neohřívají většinu nádob, mohou se nádoby zahřát díky prostupu tepla z pokrmů.

Použití talíře na zhnědnutí

Normálně při přípravě pokrmů, například pizzy nebo koláčů na grilu nebo v mikrovlnné troubě je těsto nebo pečivo vlhké. Tomu lze zabránit tím, že použijete talíř na zhnědnutí. Protože je rychle dosaženo vysoké teploty na dně talíře na zhnědnutí, opečená krusta zůstane vláčná a hnědá. Talíř na zhnědnutí může být použit i na slaninu, vajíčka, párky, atd.

VELMI DŮLEŽITÉ POZNÁMKY:

- Požívejte po celou dobu kuchyňské chňapky, neboť talíř na zhnědnutí je velmi horký.
- Nedávejte na tento talíř na zhnědnutí žádné předměty, které nejsou tepelně odolné (plastové misky například).

Zajistěte, aby nikdy talíř na zhnědnutí nepřišel do kontaktu s vnitřním prostorem trouby, aby se zabránilo jakémukoli poškození.

Jak používat při vaření talíř na zhnědnutí:

1. Předehřejte talíř na zhnědnutí po dobu 3-5 min. při funkci mikrovln a grilu na výkon mikrovln 360 W.
2. Potřete talíř na zhnědnutí olejem, aby byl pokrm pěkně hnědý.
3. Dejte čerstvé nebo mražené potraviny přímo na tento talíř. Můžete tam dát třeba zmrazenou pizzu bez předchozího rozmrazení.
4. Dejte talíř na zhnědnutí na keramickou základnu do mikrovlnné trouby.
5. Zvolte funkci mikrovlny a gril a také dobu přípravy, jak je uvedeno níže.

Pokrm	Hmotnost	Doba přípravy	Doba odpočinku	Doporučení
Pizza	200 g	5 min	2 min	Pokud je pizza tenká. Pokud je pizza vyšší, zvyšte dobu pečení o 1 – 2 minuty
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	7 min	2 min	
Koláčky a koláče	200 g	5 min	2 min	Kompenzace teploty je dosaženo během odpočinkového času Obrátit 2x
	300 g	6 min	2 min	
	---	8 min	2 min	
Hamburgery	400 g	5 min	---	Obrátit 1x
Chipsy z trouby	200 g	5 min	2 min	Pokud je pizza tenká. Pokud je pizza vyšší, zvyšte dobu pečení o 1 – 2 minuty

Když je trouba v provozu...

Přerušení varného cyklu

Pokud chcete, můžete zastavit proces vaření kdykoliv jedním stisknutím knoflíku Výběr funkce (1) nebo otevřete dvířka trouby.

V obou případech:

- Emise mikrovln se okamžitě zastaví.
- Gril je deaktivován, ale je stále velmi horký. Nebezpečí popálení!
- Časovač se zastaví a displej zobrazuje hodnotu provozní doby.

Pokud chcete, v tuto chvíli můžete:

1. Obrátit nebo zamíchat pokrm, aby se zajistilo, že bude rovnoměrně uvařené.
2. Změnit parametry varného procesu.
3. Zastavit proces stisknutím knoflíku pro výběr funkcí (1) na 3 vteřiny.

Chcete-li znovu spustit proces, zavřete dveře a stiskněte knoflík výběru funkcí.

Změna parametrů

Provozní parametry (čas, hmotnost, výkon atd.) můžete změnit v průběhu vaření, které bylo přerušeno, a to takto:

1. Pro změnu času otočte rotujícím knoflíkem (3) a potvrďte knoflíkem pro volbu funkcí (1). Nově nastavený čas je okamžitě platný.
2. Pro změnu výkonu stiskněte knoflík pro volbu funkce (1). Příslušná kontrolka začne blikat. Parametry změníte stisknutím rotujícího knoflíku (3), a pak otočte rotujícím knoflíkem (3) a potvrďte znovu výběr funkce stisknutím knoflíku (1).

Zrušení cyklu vaření

Pokud chcete zrušit proces vaření, stiskněte knoflík volby funkcí (1) na 3 vteřiny.

Uslyšíte pípnutí a čas se zobrazí na displeji.

Konec cyklus vaření

Na konci procesu uslyšíte tři pípnutí a displej ukáže slovo „End“ (Konec).

Pípání se opakuje každých 30 vteřin, dokud neotevřete dveře nebo nestisknete knoflík pro výběr funkcí (1).

Odmrazování

Ve spodní tabulce jsou obecné údaje pro odmrazování různého jídla a také doba potřebná pro uležení pro zajištění správné stejnoměrné teploty odmrazeného jídla s ohledem na druh a tíhu jídla. Tabulka obsahuje také některé návody pro lepší odmrazování jednotlivých druhů jídla.

Druh jídla	Váha (hmota)	Doba odmrazování	Doba uležení	Doporučení
Maso v kusech (telecí, hovězí, vepřové)	100 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Otočte 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Otočte 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Otočte 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Otočte 3 x
Dušené maso	500 g	12-14 min	10-15 min	Otočte 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Otočte 3 x
Mleté maso	100 g	4-5 min	5-6 min	Otočte 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Otočte 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Otočte 2 x
Klobásy	125 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Otočte 1 x
Drůbež , kusy drůbeže	200 g	7-8 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Otočte 2 x
Kuře	1000 g	34-35 min	15-20 min	Otočte 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Otočte 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Otočte 2 x
Ryby	100 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Otočte 1 x
Pstruh	200 g	6-7 min	5-10 min	Otočte 1 x
Raky	100 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Otočte 2 x
Ovoce	200 g	4-5 min	5-8 min	Otočte 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Otočte 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Otočte 3 x
Chléb	100 g	2-3 min	2-3 min	Otočte 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Otočte 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Otočte 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Otočte 2 x
Máslo	250 g	8-10 min	10-15 min	Otočte 1 x, pokryjte
Čerstvý tvaroh	250 g	6-8 min	5-10 min	Otočte 1 x, pokryjte
Smetana	250 g	7-8 min	10-15 min	Sundejte víko

Všeobecné návody pro odmrazení

1. Pro odmrazení používejte jen nádobu určenou pro použití v mikrovlnné troubě (porcelán, sklo, k tomu určená umělá hmota).
2. Funkce odmrazování s ohledem na váhu a příslušné tabulky jsou nastavené nebo se vztahují na odmrazování syrového jídla.
3. Doba odmrazování závisí na množství jídla a velikosti kusů. Při zmrzování jídla mějte vždy na paměti také proces odmrazování. Jídlo stejnoměrně rozdělte po nádobě.
4. Jídlo čím lépe rozdělte po vnitřku trouby. Nejtlustší kousky ryby nebo kuřecí stehna musí být obrácená směrem ven. Nejchoulostivější části jídla chraňte s kusy hliníkové fólie.

   Důležité: hliníková fólie nesmí přijít do styku s vnitřními stěnami trouby, jelikož mohou přeskakovat jiskry.
5. Silné kusy jídla je potřeba vícekrát obrátit.
6. Zmrazené jídlo stejnoměrně rozdělte, jelikož úzké a tenké části jídla se odmrazují rychleji než silnější a širší kusy.
7. Jídlo s vysokým obsahem tuku, např. máslo, krémový sýr nebo smetanu neodmraujte do konce. Jestliže je skladujete při pokojové teplotě budou připraveny k použití již v několika minutách. Jestliže v hluboce zmražené smetaně najdete kousky ledu, smetanu dříve než ji nabídnete promíchejte.
8. Drůbež postavte na podstavec, obrácený směrem dolů, aby šťáva z masa lépe odtékala.
9. Chléb zamotejte do ubrousku, aby se příliš nevysušil.
10. Otočit jídlo v pravidelných intervalech.
11. Zmrazené jídlo vyjměte z obalu a přitom nezapomeňte odstranit případné kovové sponky. Jestliže je obal pro zmrazené jídlo vhodný také pro ohřívání a vaření je potřeba sundat víko. Ve všech ostatních případech postavte jídlo do nádoby, určené pro použití v mikrovlnné troubě.
12. Tekutinu, která vznikne při odmrazování, především drůbeže, vylijte. Nikdy nedovolte, aby tato tekutina přišla do styku s jiným jídlem.
13. Nezapomeňte, že jídlo musí po ukončení cyklu nějakou dobu stát, aby se teplota stejnoměrně rozdělila a aby bylo jídlo zcela odmrazené, což trvá obvykle 15 do 20 minut.

Příprava jídel v mikrovlnné troubě

Varování! Před vařením v mikrovlnné troubě si přečtěte část "Mikrovlnná bezpečnost".

Postupujte podle těchto doporučení při vaření s mikrovlnnou troubou:

- Před ohříváním nebo pečením potravin v obalu nebo ve slupce (například jablka, rajčata, brambory, uzeniny) je nejprve propíchněte vidličkou, aby nedošlo k jejich rozevření.
- Před volbou nádoby se nejprve ujistěte, zda je vhodná pro používání v mikrovlnné troubě (viz: „Jaké druhy nádob je možno používat?“).
- Pokud jsou upravovány potraviny s velmi malým množstvím vlhkosti (například rozmrazování chleba, příprava pražené kukuřice apod.) dochází k velmi rychlému vypařování vlhkosti. Spotřebič poté pracuje při podtlaku a může dojít ke karbonizaci potraviny. Tato situace může poškodit spotřebič a použitou nádobu. Je proto nutno nastavit troubu na vhodnou dobu a probíhající proces musí být sledován.
- V mikrovlnné troubě není možno zahřívat větší množství oleje (smažení).
- Předem připravené pokrmy vyjměte z obalu, protože obal nemusí být vždy tepelně

odolný. Dodržujte pokyny výrobce předpřipraveného pokrmu.

- Pokud jsou použity nádobky o různé velikosti, jako například šálky, rozmístěte je rovnoměrně na otáčivém talíři.Plastové sáčky nesmí být uzavřené kovovými sponami, ale jenom plastovými. Sáček musí být několikrát propíchnut, aby mohla snadno unikat pára.
- Při ohřívání nebo přípravě potravin zajistěte, aby bylo vždy dosaženo minimálně teploty 70°C.
- V průběhu procesu vaření/pečení se mohou na skle dvířek trouby vytvářet vodní páry a po určité době budou stékat dolů v podobě kapek. Toto je normální situace a může být významná pouze pokud je teplota místnosti nízká. Toto nepředstavuje pro spotřebič žádné riziko. Po dokončení vaření/pečení odstraňte vodu, která vznikla z kondenzace par.
- Při ohřívání tekutin použijte nádoby se širokým hrdlem, aby se mohla pára snadno odpařovat.

Potraviny si připravte v souladu s uvedenými tipy a věnujte pozornost dobám vaření/pečení a úrovním výkonu, uvedeným v tabulkách.

Nezapomeňte, že všechny hodnoty zde uvedené jsou pouze vodítkem a že se mohou měnit v závislosti na výchozím stavu, teplotě, vlhkosti a typu potraviny. Doporučujeme uvedené doby a úrovně výkonu upravit podle každé konkrétní situace. V závislosti na dané potravině je možno dobu vaření/pečení buď prodloužit nebo zkrátit a úroveň výkonu buď zvýšit nebo snížit.

Pečení s použitím mikrovln…

1. Čím větší množství potraviny, tím delší doba pečení. Zapamatujte si následující pravidla:
   - Dvakrát větší množství – dvakrát delší doba
   - Poloviční množství – poloviční doba
2. Čím nižší teplota, tím delší doba pečení.
3. Potraviny s tekutinami se zahřívají rychleji.
4. C Správné rozložení potraviny na otáčivém talíři usnadňuje rovnoměrnost pečení. Pokud budou tuhé potraviny rozmístěny po vnější části talíře a méně tuhé uprostřed talíře, bude možno ohřívat různé druhy potravin současně.
5. Dvířka spotřebiče je možno otevřít kdykoli. Dojde k automatickému vypnutí spotřebiče. Mikrovlny budou dále v činnosti jenom pokud budou dvířka opět zavřená.
6. Potraviny, které jsou zakryty, vyžadují kratší dobu pečení a jejich vlastnosti se lépe uchovávají. Poklička musí umožňovat průchod mikrovln a musí mít malý otvor pro unikání páry.

Tabulky a doporučení – Zpracování zeleniny

Potravina	Množství (g)	Přidaná tekutina	Výkon (Watt)	Doba (min)	Doba klidu (min)	Tipy
Květák	500	100 ml	850	9-11	2-3	Nakrájíme na plátky. Udržujte pokryty.
Brokolice	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Houby	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Hrášek a mrkev,	300	100 ml	850	7-9	2-3	Nakrájíme na kousky nebo plátky. Udržujte pokryty.
zmrazená mrkev	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Brambory	250	25 ml	850	5-7	2-3	Oloupeme a nakrájíme na stejně velkých kousků. Udržujte pokryty.

Potravina	Množství (g)	Přidaná tekutina	Výkon (Watt)	Doba (min)	Doba klidu (min)	Tipy
Paprika Pórek	250 250	25 ml 50 ml	850 850	5-7 5-7	2-3 2-3	Nakrájíme na kousky nebo plátky. Udržujte pokryty.
Zmrazená růžičková kapusta	300	50 ml	850	6-8	2-3	Udržujte pokryty.
Hlávkové zelí	250	25 ml	850	8-10	2-3	Udržujte pokryty.

Tabulky a doporučení – Zpracování ryb

Potravina	Množství (g)	Přidaná tekutina	Výkon (Watt)	Doba (min)	Doba klidu (min)
Rybí filety	500	600	10-12	3	Připravovat zakryté víčkem. V polovině doby přípravy obrátit.
Celá ryba	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Připravovat zakryté víčkem. V polovině doby přípravy obrátit. Bude možná nutno zakrýt konce ryby.

Příprava na grilu

Používejte kovový rošt dodávaný společně se spotřebičem, tím dosáhnete při grilování dobrých výsledků.

Nasaďte kovový rošt tak, aby se nedotýkal kovových povrchů vnitřního prostoru spotřebiče, neboť jinak hrozí nebezpečí vzniku jisker, které mohou spotřebič poškodit.

DŮLEŽITÉ POKYNY:

1. Při prvním použití grilu vzniká trochu kouře a zápach, který je způsoben použitím olejů při výrobě.
2. Skleněná tabule dvířek se během provozu velmi zahřívá. Držte děti z dosahu spotřebiče.
3. Během používání grilu se stěny vnitřního prostoru spotřebiče a kovová mřížka velmi zahřívají. Doporučujeme používat kuchyňskou chňapku.
4. Pokud používáte gril delší dobu, je běžné, že se topná tělesa kvůli bezpečnostnímu termostatu dočasně vypnou.
5. Důležité! Pokud grilujete nebo pečete potraviny v nádobách, je nutné zkontrolovat, zda jsou nádoby vhodné k použití v mikrovlnné troubě. Viz oddíl týkající se druhu nádobí!
6. Během používání grilu se může stát, že částečky tuku stříknou na topné těleso a tam shoří. To je normální a funkci spotřebiče to nikterak neohrozí.

Po každém použití vyčistěte vnitřní prostor spotřebiče a jeho příslušenství, aby se v něm neukládaly nánosy nečistot.

Přehled a náměty – Mikrovlnný ohřev + Gril

Funkce Mikrovlnný ohřev s grilem je ideální k rychlému vaření jídel a současně k opečení jejich povrchu. Kromě toho můžete také grilovat a vařit pokrmy posypané syrem. Mikrovlny a gril pracují současně. Mikrovlny vaří a gril opéká.

Druh jídla	Množství(g)	Nádobí	Výkon (Watt)	Pozice	Čas (min.)
Testoviny posypané sýrem Pizza	500	mělké	180	17-20	3-5
Brambory posypané sýrem	800	mělké	600	24-28	3-5
Lasagne	asi 800	mělké	600	15-20	3-5
Grilovaný smetanový sýr	asi 500	mělké	180	18-20	3-5
2 čerstvá kuřecí stehna (grilovaná)	po 200	mělké	360	15-20	3-5
Kuře	asi 1000	mělké a široké	360	40-45	3-5
Cibulová polévka posypaná sýrem	2 šálky po 200	polévkové misky	360	4-8	3-5

Dříve než použijete nádobí v mikrovlnné troubě, zkontrolujte, zda je pro ni vhodné. Používejte výhradně nádobí určené do mikrovlnné trouby.

Nádobí, které chcete použít pro kombinované funkce, musí být vhodné jak pro mikrovlnný ohřev, tak pro grilování. Viz oddíl týkající se druhu nádobí!

Uvedené časy jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na výchozím stavu, teplotě, vlhkosti a druhu potravin.

Jestliže nastavený čas nestačil k požadovanému opečení povrchu pokrmu, nechte pokrm grilovat dalších 5 až 10 minut.

Respektujte prosím dobu odpočinku a nezapomeňte obracet kousky masa a drůbeže.

K přípravě pokrmu použijte otočný talíř, pokud není uvedeno jinak.

Hodnoty v tabulce jsou počítány pro chladný vnitřní prostor (není nutné ho předehřívat).

Jaký druh nádobí je možné použít?

Funkce Mikrovlnný ohřev

Při využívání funkce Mikrovlnný ohřev si uvědomte, že se mikrovlny odrážejí od kovových povrchů. Sklo, porcelán, keramika, plasty a papír mikrovlny propouštějí.

Proto **se nesmí** v mikrovlnné troubě používat **kovové hrnce a nádobí, popř. nádoby s kovovými částmi nebo kovovým dekorem**. Rovněž je zakázáno používat sklo a keramiku **s kovovým dekorem nebo kovovými částmi**. (např. olovnatý křišťál).

Pro přípravu v mikrovlnné troubě je **ideálním** materiálem sklo, porcelán nebo keramika či žáruvzdorný plast. Velmi křehké a rozbitné sklo a porcelán by se měly používat pouze krátce, např. k ohřevu.

Horké pokrmy přenášejí teplo na nádobí, které se může velmi rozehřát. Proto vždy používejte **kuchyňskou chňapku**!

Test nádobí

Do spotřebiče postavte nádobu a nechte ji v něm při maximálním výkonu mikrovlnného ohřevu po dobu 20 vteřin. Pokud zůstane studená nebo jen lehce zahřátá, je vhodná k použití. Pokud se ovšem silně zahřeje nebo vyvolá jiskření, je nevhodná.

Funkce Gril

V případě funkce Grilování musí nádobí odolávat teplotám do min. 300°C.

Plastové nádobí je pro grilování nevhodné.

Mikrovlnný + Gril

Při použití kombinované funkce Mikrovlnný ohřev + Gril musí být nádobí vhodné jak pro mikrovlnný ohřev, tak pro grilování.

Hliníkové nádoby a fólie

Polotovary v hliníkových nádobách nebo fóliích je možné připravovat v mikrovlnné troubě za těchto podmínek:

- Dbejte doporučení výrobce na obalu.
- Hliníkové nádoby nesmí být vyšší než 3 cm a nesmí se dotýkat vnitřních stěn spotřebiče **(minimální odstup 3 cm)**. Hliníková víčka je nutné odstranit.
- Hliníkovou nádobu postavte přímo na otočný talíř. Pokud používáte grilovací rošt, postavte nádobu na porcelánový talíř. Nikdy nedávejte nádobu přímo na rošt!
- Doba pečení bude delší, neboť mikrovlny pronikají do jídla pouze zeshora. V případě pochybností přendejte pokrm do nádobí vhodného do mikrovlnné trouby.
- Hliníkové fólie je možné používat při rozmrazování, neboť odrážejí mikrovlny. Citlivé potraviny jako drůbež nebo mleté maso je nutné chránit před přílišným žárem tím, že příslušná místa přikryjete.
- **Důležité!** Hliníková fólie nesmí přijít do styku se stěnami vnitřního prostoru spotřebiče, neboť může vyvolat jiskření.

Poklop

Je doporučeno používat poklopy ze skla, plastu nebo průhledné fólie, neboť se tím:

1. Omezí tvorba páry (zejména po delší době pečení);
2. Příprava pokrmů urychlí;
3. Pokrmy nejsou vysušené;
4. Aroma zůstane zachováno.

Poklopy by měly mít otvory, aby nevznikal tlak. Plastové sáčky musí být otevřené. Jak kojenecké láhve, tak i skleničky s dětskou výživou a podobné nádoby smít být ohřívány pouze bez víčka, protože by mohly prasknout.

Následující tabulka podává všeobecný přehled o tom, jaký druh nádobí je vhodný pro konkrétní situaci.

Pokyny – nádobí

Pracovní režim / Druh nádobí	Mikrovlnný ohřev		Gril	Mikrovlnný + Gril
	Rozmrazování / ohřev	Vaření		
Sklo a porcelán[1] Určený pro domácnost, ne žáruvzdorný, je možné jeho mytí v myčce nádobí	ano	ano	ne	ne
Glazovaná keramika Žáruvzdorné sklo a porcelán	ano	ano	ano	ano
Keramika, nádobí z kameniny[2] Bez glazury obsahující kov	ano	ano	ne	ne
Keramické nádobí[2]				
Glazované	no	ano	ne	ne
Neglazované	ne	ne	ne	ne
Plastové nádobí[2]				
Žáruvzdorné do 100º C	ano	ne	ne	ne
Žáruvzdorné do 250º C	ano	ano	ne	ne
Plastové fólie[3]				
Potravinářská fólie	ne	ne	ne	ne
Celofán	ano	ano	ne	ne

Druh nádobí / Pracovní režim	Mikrovlnný ohřev		Gril	Mikrovlnný + Gril
	Rozmrazování / ohřev	Vaření		
Papír, lepenka, pergamen[4)]	ano	ne	ne	ne
Kov				
Hliníková fólie	ano	ne	ano	ne
Hliníkové obaly5)	ne	ano	ano	ano
Příslušenství	ano	ano	ano	ano

1. Bez zlatých a stříbrný okrajů, bez olovnatého křišťálu.
2. Řiďte se pokyny výrobce!
3. Pro uzavření sáčků nepoužívejte kovové sponky. Propíchejte sáčky. Fólie používejte pouze k přikrytí potravin.
4. Nepoužívejte papírové talíře.
5. Pouze mělké hliníkové misky bez víka. Hliník nesmí přijít do styku se stěnami vnitřního prostoru spotřebiče.

Čištění a údržba spotřebiče

Čištění je součástí běžné údržby.

Pozor! Mikrovlnnou troubu je nutné čistit pravidelně, přičemž musí být odstraněny veškeré zbytky jídla. Pokud není spotřebič pravidelně čištěn, může se jeho povrch poškodit, **což snižuje životnost spotřebiče a rovněž může vést k nebezpečným situacím**.

Pozor! Čistit je možné pouze spotřebiče odpojené od elektrického proudu. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky.

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čistící prostředky, hrubé mycí houby ani ostré předměty, neboť by mohlo dojít ke vzniku skvrn.

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čistící zařízení.

Čelní stěna

Spotřebič běžně stačí čistit vlhkým hadříkem. Pokud je velmi zašpiněný, přidejte do vody několik kapek mycího prostředku na nádobí. Poté spotřebič vytřete suchým hadříkem.

U spotřebičů s přední stranou s povrchem z hliníku používejte jemný čistící prostředek na sklo a měkký hadřík. Setřete ho vodorovným směrem bez použití tlaku.

Ihned odstraňte skvrny od vápna, tuku, škrobu a vaječných bílků. Pod těmito skvrnami by mohlo dojít ke korozi.

Zabraňte vniknutí vody do vnitřku spotřebiče.

Vnitřní prostor spotřebiče

Po každém použití vyčistěte vlhkým hadříkem vnitřní stěny, snáze se tak odstraní skvrny a nalepené zbytky jídla.

Při čištění úporných nečistot nepoužívejte agresivní čistící prostředky. Nepoužívejte spreje do pečící trouby ani jiné agresivní nebo abrazivní čistící prostředky.

Přední stěnu a dvířka spotřebiče udržujte stále v čistotě, aby mohl spotřebič fungovat bezporuchově.

Zabraňte pronikání vody do větracích otvorů mikrovlnné trouby.

Pravidelně čistěte dno vnitřního prostoru, obzvláště je-li polité tekutinou.

Pokud je vnitřní prostor spotřebiče velmi špinavý, postavte na otočný talíř sklenici vody a zapněte mikrovlnný ohřev na maximální výkon po dobu 2 nebo 3 minut. Vzniklá pára zvlhčí nečistoty, které bude potom možné lehce setřít měkkým hadříkem.

Nepříjemný zápach (např. po přípravě ryb) můžete lehce odstranit. Do šálku vody přidejte

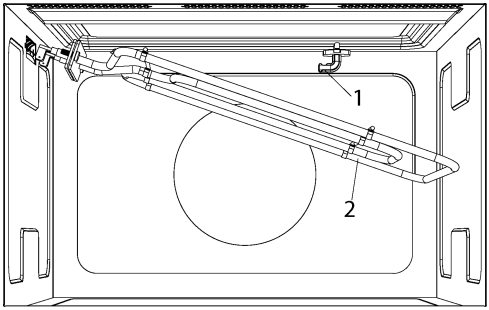
několik kapek citrónové šťávy a vložte do ní kávovou lžičku, aby vroucí voda nepřetekla. Vodu ohřívejte po dobu 2 až 3 minut na maximální výkon.

Čištění grilu

Pokud je strop trouby znečištěný, můžete gril snížit, aby bylo čištění snadnější. Aby se zabránilo nebezpečí popálení, vyčkejte, až gril vychladne, a teprve potom jej dejte dolů.Postupujte následovně:

1. Otočte držákem grilu o 180º (1).
2. Opatrně gril dejte dolů (2). Nepoužívejte přílišnou sílu, protože by mohlo dojít k poškození.
3. Po vyčištění stropu dejte gril (2) zpátky na své místo, podle předchozího postupu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Držák topného článku grilu (1)by mohl vypadnout, když s ním otáčíte. Pokud se tak stane, zasuňte držák topného tělesa grilu (1) do otvoru ve stropě a otočte s ním o 90 ° do pozice držáku topného tělesa grilu (2).



Příslušenství

Příslušenství čistěte po každém použití. Pokud je silně znečistěné, nejdříve ho namočte a poté použijte kartáč nebo mycí houbu. Příslušenství můžete mýt v myčce nádobí.

Ujistěte se, že otočný talíř a jeho nosič jsou stále čisté. Nezapínejte spotřebič bez otočného talíře a příslušného no.

Co mám dělat, když trouba nepracuje?

VÝSTRAHA! Jakékoli opravy smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Opravy provedené osobou neautorizovanou výrobcem jsou nebezpečné.

Než se obrátíte na odborný servis, zkontrolujte, zda se nejedná o některý z níže uvedených případů

- **Displej neukazuje!** Zkontrolujte, zda:
  - nebylo vypnuto zobrazování hodin (viz kapitola Základní ovládací prvky).
- **Nic se nestane, když stisknu tlačítka!** Zkontrolujte, zda:
  - není aktivováno bezpečnostní blokování (viz kapitola Základní ovládací prvky).
- **Trouba nepracuje! Zkontrolujte, zda:**
  - vidlice síťového přívodu je správně zapojena do zásuvky
  - je zapnuto napájení trouby
  - dvířka jsou zcela zavřená. Dvířka se uzavřou se slyšitelným klapnutím.
  - mezi dvířky a předním rámem trouby nejsou nějaké cizí předměty
- **Když je trouba v provozu, slyším nějaké divné zvuky! Zkontrolujte, zda:**
  - nedochází uvnitř trouby k jiskření nebo vzniku elektrického oblouku, způsobeného kovovými předměty (viz kapitolu o vhodném nádobí)
  - se nádobí nedotýká vnitřních stěn trouby
  - není uvnitř trouby nějaké volné kuchyňské náčiní, příbor, apod.
- **Potravina se neohřívá, nebo se ohřívá velmi pomalu! Zkontrolujte, zda:**
  - jste nepoužili nevhodné kovové nádobí.
  - jste zvolili správnou dobu provozu a úroveň výkonu.

- Pokrmu vloženého do trouby je velké množství, nebo je studenější, než obvykle.

- **Pokrm je příliš horký, vysušený nebo spálený!**
  Zkontrolujte, zda jste zvolili správnou dobu provozu a úroveň výkonu.
- **Po ukončení procesu vaření jsou slyšet zvuky!**
  To není problém. Chladící ventilátor zůstává ještě určitou dobu v chodu. Když teplota dostatečně klesne, ventilátor se sám vypne.
- **Trouba se zapne, ale vnitřní osvětlení nesvítí!**
  Pokud všechny ostatní funkce pracují správně, pravděpodobně praskla žárovka. Můžete pokračovat v používání trouby.
- **Displej zobrazuje „cErr“!**
  Vypojte spotřebič ze zásuvky a počkejte přibližně 5 vteřin. Potom můžete mikrovlnnou troubu zapojit znovu, zpráva „cErr“ zmizí a spotřebič je znovu plně funkční.

Výměna žárovky

Pokud potřebujete vyměnit žárovku, kontaktujte zákaznický technický servis vzhledem k tomu, že je nezbytné provést odstrojení trouby, aby bylo možné žárovku vyměnit.

Technická charakteristika

Technické údaje

- Střídavé napětí.....(V. údaje na výrobním štítku)
- Celkový příkon ..... 2700 W
- Výkon grilu ..... 1250 W
- Mikrovlnný výkon..... 850 W
- Frekvence mikrovln ..... 2450 MHz
- Vnější rozměry (Š x V x H) ..... 595 × 390 × 334 mm
- Vnitřní rozměry (Š x V x H)..... 350 × 220 × 280 mm
- Objem. ..... 22 litrů
- Hmotnost..... 22 kg

Ochrana životního prostředí

Likvidace obalů

Tyto obaly nesou značku Zelený bod.

Všechny obalové materiály, jako kartony, lehčené polystyreny a obaly z umělé hmoty odkládejte pouze do příslušných kontejnerů. Tak si budete moci být jisti, že obalové materiály budou recyklovány.

Likvidace zařízení, které již nebudete používat

Direktiva 2012/19/EU o zacházení s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (WEEE) zakazuje, aby staré domácí elektrické spotřebiče byly likvidovány v netříděném komunálním odpadu.

Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně, s požadavkem na jejich

nejoptimálnější využití a recyklaci a zamezení negativního vlivu na lidské zdraví a životní prostředí. Na všech těchto výrobcích musí být uveden symbol "přeškrtnuté popelnice", který uživateli připomíná, že výrobek po skončení životnosti musí být předán do tříděného odpadu.

Informace o zpětném odběru starých elektrických spotřebičů a sběrných místech poskytují obecní úřady a všichni prodejci elektrospotřebičů.

Než odevzdáte spotřebič na sběrné místo, udělejte jej nepoužitelný tím, že odříznete síťový přívod a zlikvidujete jej.

Návod k instalaci

Před instalací

Zkontrolujte, že napětí uvedené na typovém štítku je stejné, jako napětí v zásuvce, kterou budete používat.

Otevřete dvířka trouby, **vyjměte všechno příslušenství a odstraňte** obalové materiály.

Výstraha! Povrch předního panelu trouby může být obalen **ochranným filmem.** Před prvním použitím trouby pečlivě odstraňte tento film, začněte od vnitřku.

Zkontrolujte, zda trouba není žádným způsobem poškozena. Ujistěte se, že dvířka trouby se správně zavírají a že vnitřek dvířek a přední panel trouby není poškozen. Pokud naleznete jakékoli poškození, obraťte se na odborný servis.

NEPOUŽÍVEJTE TROUBU, jestliže je poškozen síťový přívod nebo síťová vidlice, pokud trouba správně nefunguje, nebo pokud byla poškozená či upadla. Obraťte se na odborný servis.

Položte troubu na rovný stabilní povrch. Troubu neumisťujte do blízkosti zdrojů tepla, rozhlasového přijímače či televizoru.

Při instalaci se ujistěte, že síťový přívod nepřichází do styku s jakoukoli vlhkostí a že za troubou nejsou žádné předměty s ostrými hranami. Vysoké teploty mohou kabel poškodit.

Výstraha: po instalaci trouby musí být přístup k vidlici síťového přívodu.

Po instalaci

Tato trouba je vybavena síťovým přívodem a vidlicí pro připojení do klasické jednofázové zásuvky.

Pokud má být tato trouba instalována jako pevně vestavěný spotřebič a připojena kabelem, musí tuto instalaci provést odborný technik. V takovém případě musí být v přívodním vedení instalován vypínač (jistič) všech pólů sítě, přičemž vzdálenost kontaktů v rozpojeném stavu musí být minimálně 3 mm.

UPOZORNĚNÍ: TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA.

Výrobce a prodejce nepřebírá žádnou odpovědnost za jakákoli poškození, způsobená lidmi, zvířaty nebo nedodržením těchto pokynů k instalaci.

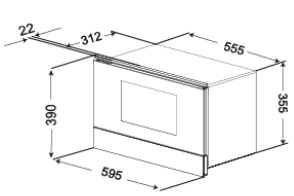
Trouba funguje pouze tehdy, když jsou její dvířka správně zavřena.

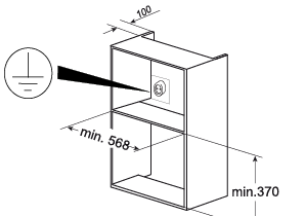
Při prvním použití očistěte vnitřek trouby a příslušenství, přičemž dbejte pokynů v odstavci "Čištění a údržba trouby".

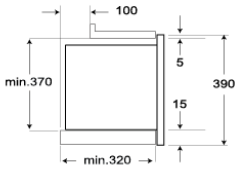
Установка/ Instalace

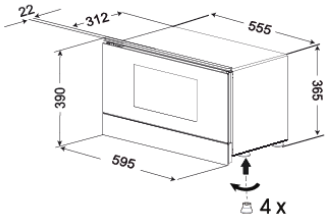
UK Ця мікрохвильова піч повинна перебувати звище 850 мм від поверху. Ця мікрохвильова піч не може перебувати під столом або будь-яким іншим поверхом, щоб уникнути попадання рідності до середини печі.

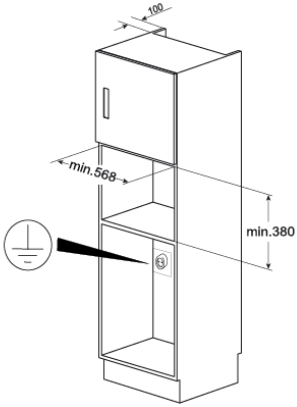
CS Tato mikrovlnná trouba má být instalována ve výšce 850 mm nebo víc nad úrovní podlahy. Tato mikrovlnná trouba nesmí být instalována pod pracovním povrchem nebo pod jinou troubou, aby se zabránilo rozlití kapalin.

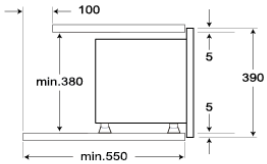


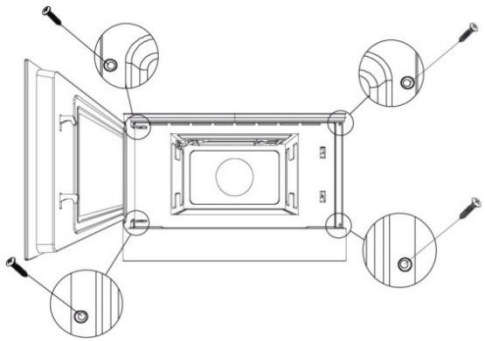












UK

- Вштовхніть піч повністю у нішу та зафіксуйте її.
- Відкрийте дверцята печі та прикріпіть прилад до ніші за допомогою чотирьох болтів, що постачаються в комплекті. Просуньте болти у отвори на передній панелі.

CS

- Zasuňte troubu do rámečku a vycentrujte ji.
- Otevřte dvířka a přípevněte troubu k rámečku pomocí 4 přiložených šroubů. Šrouby vložte srz čelní otvory.

TEKA





www.teka.com

1730451-f