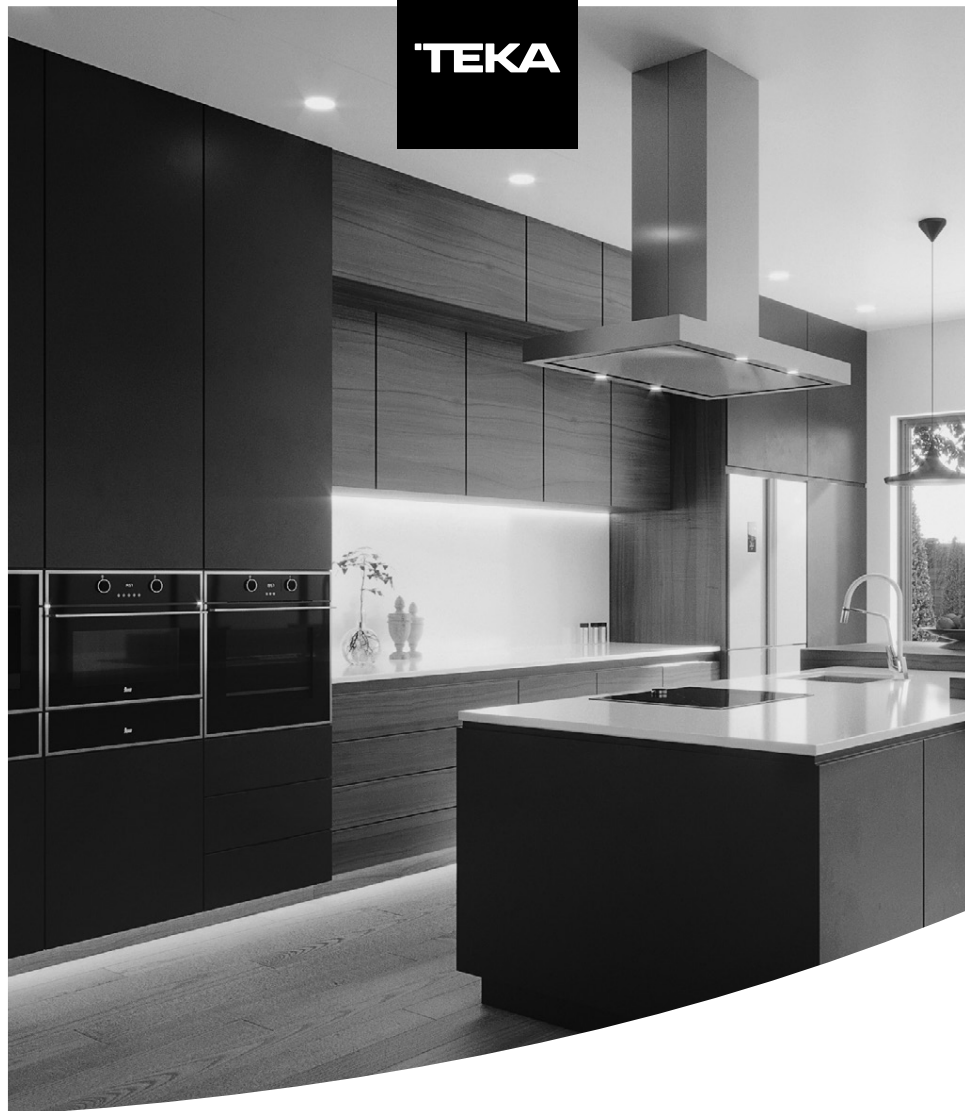


'TEKA



User Manual
MS 622 BIS

RO UK HU

www.teka.com

ROMÂNĂ



Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. În funcție de model, accesoriile incluse în cuptorul poate varia de la cele prezentate în imagini.

УКРАЇНСЬКИЙ



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Залежно від моделі, аксесуари, що входять до вашої печі, можуть відрізнятися від тих, що показані на знімках.

MAGYAR



Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót.

A modelltől függően, a tartozékokkal a sütőben eltérhetnek a képeken látható.

Cuprins

Informații privind siguranța	4	Tabele si sugestii – Prepararea	
Siguranța copiilor și a persoanelor		legumelor	20
vulnerabile	4	Tabele si sugestii – Prepararea pestelui	
Aspecte generale privind siguranța	5		20
Instalarea.....	7	Prepararea alimentelor la gratar	21
Curățarea și întreținerea.....	7	Tabele si sugestii - Microunde + Gratar	21
Servisare și reparații.....	8	Ce tip de vase pentru microunde pot fi	
Evitati deteriorarea cuptorului si alte		folosite?	22
situatii periculoase prin respectarea		Cum sa testati vasele pe care le veti folosi	
urmatoarelor instructiuni	9		22
Descrierea cuptorului	11	Gratar	22
Descrierea functiilor.....	12	Microunde + Gratar.....	22
Setari de baza.....	13	Recipiente si folie de aluminiu	22
Setarea ceasului.....	13	Capace	23
Ascunderea/afisarea ceasului	13	Tabelul cu tipuri de vase.....	23
Blocare de siguranta.....	13	Curatarea si intretinerea cuptorului	24
Funcții de baza.....	14	Suprafata frontala	24
Microunde.....	14	Plafonul cuptorului	24
Gratar	14	Accesorii	25
Microunde+gratar	14	Inlocuirea becului.....	26
Dezghetarea prin timp (manual)	15	Caracteristici tehnice.....	26
Dezghetarea prin greutate (automat)	15	Specificații	26
Funcții speciale.....	15	Protectia mediului.....	26
Funcția speciala	15	Instructiuni de instalare.....	26
Dezghetare	17	Dupa instalare	27
Sfaturi generale pentru dezghetare	18	Instalare	79
Prepararea la microunde.....	19		

Informații privind siguranța



Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

Avertizare! Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

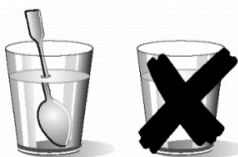
- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se vor juca cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia se înfierbântă în timpul utilizării. Acționați cu atenție pentru a evita atingerea rezistențelor. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță de aparat sau să fie supraveghează în permanență când se află în apropierea acestuia.
- **AVERTISMENT:** Datorită temperaturilor înalte generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub stricta supraveghere a unei persoane adulte atunci când aparatul este utilizat în modul combinat.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați. Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați nesupravegheați în apropierea aparatului.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

Aspecte generale privind siguranța

- Acest aparat este destinat utilizării în mediul casnic și nu în hoteluri, magazine, birouri și ale medii similare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- **AVERTIZARE:** Nu încălziți lichide și alte alimente în recipiente etanșe. Acestea pot exploda.
- Folosiți numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie, supravegheați permanent aparatul datorită riscului de aprindere a acestora.
- Aparatul este destinat încălzirii de alimente și băuturi. Uscarea alimentelor sau rufelor și chiar încălzirea pernelor cu gel, a papucilor, bureților hainelor umede și altele poate produce vătămări, aprinderea produselor respective sau un incendiu.
- **AVERTIZARE!** Cuptorul nu trebuie să fie utilizat în următoarele cazuri:
 - Dacă ușa nu se închide bine;
 - Dacă balamalele usii sunt defecte;
 - Dacă suprafața de contact între ușa și partea frontală este deteriorată;
 - Dacă sticla este deteriorată;
 - Dacă apar frecvent arcuri electrice în interiorul cuptorului, deși nu este niciun obiect metalic în interior.

Puteti utiliza din nou cuptorul doar după ce a fost reparat de către un tehnician al Serviciului de Asistență Tehnică.
- Dacă este emis fum, opriți sau scoateți din priză aparatul și țineți închisă ușa cuptorului pentru a înăbuși flăcările.

- Încălzirea băuturilor la microunde poate duce la o fierbere explozivă cu întârziere. Procedați cu grijă când mânuiți recipientul.



- Aveți grijă când încălziți lichide!
Atunci când lichidele (apa, cafea, ceai, lapte, etc) sunt în apropierea punctului de fierbere și sunt scoase brusc din cuptor pot să stropască și să se împrastie în afara recipientului. **PERICOL DE VATAMARI ȘI ARSURI!**
Pentru a evita o asemenea situație, când încălziți lichide, introduceți în interiorul recipientului o linguriță sau o baghetă din sticlă.
- Conținutul biberoanelor și al borcănașelor cu alimente pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de servire, pentru a se evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau ouăle fierte tare în coajă nu trebuie încălzite în aparat deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea la microunde s-a terminat.
- **Avertizare! Nu încălziți alcool pur sau băuturi alcoolice în cuptor. RISC DE FOC!**
- **AVETI GRIJA!** Pentru a evita supraîncălzirea sau arderea mâncării este important să nu selectați perioade lungi de timp sau nivele de putere prea mari când încălziți cantități mici de mâncare. De exemplu o chifla se poate arde după 3 minute dacă ați selectat nivelul maxim de putere.
- Utilizați funcția de grill doar pentru rumenirea alimentelor timp în care cuptorul trebuie monitorizat în mod constant. Dacă este utilizat un mod de funcționare împreună cu funcția grill, trebuie să aveți grijă la perioada.

- Asigurați-vă ca nu prindeți vreun cablu electric în usa fierbinte sau în cuptor. Izolația cablului se poate topi. Pericol de scurtcircuit!

Instalarea

- Sistemul electric trebuie echipat cu un dispozitiv de deconectare, cu separator de contact pentru toți polii care să asigure o deconectare completă în cazul în care apare supratensiunea categoria III.
- Dacă se folosește un ștecher pentru conexiunea electrică, atunci acestea trebuie să fie accesibil după instalare.
- Instalarea trebuie să fie realizată în conformitate cu regulamentele actuale.
- La instalare trebuie să se prevadă și dispozitive de protecție la electrocutare.
- **AVERTISMENT!** Cuptorul trebuie să fie împământat.
- **AVERTISMENT!** Aparatul este destinat montării încorporate. Pentru informații detaliate privind dimensiunile de instalare, consultați ultimele pagini ale acestui manual de utilizare.

Curățarea și întreținerea

- **AVERTIZARE:** Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de curățarea și întreținerea.
- Aparatul trebuie curățat la intervale regulate și toate depunerile de alimente eliminate.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcționare a acestuia și poate provoca o situație periculoasă.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot

zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.

- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Suprafetele de contact ale usii (partea frontala a cavitatii si partile interioare ale usilor) trebuie pastrate foarte curate pentru a asigura o functionare corecta a cuptorului.
- Va rugam sa retineti sfaturile din sectiunea "Curatare si intretinere".
- **AVERTISMENT:** Pentru a evita posibilitatea de electrocutare, asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa din interiorul acestuia. Consultați capitolul „ÎNLOCUIREA BECULUI DIN INTERIORUL CUPTORULUI”.

Servisare și reparații

- **AVERTIZARE:** Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de servisare și reparații.
- **AVERTIZARE:** Doar o persoană calificată poate efectua operațiile de service sau reparații care implică scoaterea capacului care oferă protecție la expunerea la energia microundelor.
- **AVERTIZARE:** Dacă ușa sau garnitura ușii sunt deteriorate, aparatul nu trebuie să mai fie folosit **până când nu este reparat de o persoană calificată.**
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita pericolul.
- Reparațiile si lucrarile de intretinere, in special pentru partile alimentate cu energie, pot fi efectuate doar de tehnicieni care au fost autorizati de producator.

Evitati deteriorarea cuptorului si alte situatii periculoase prin respectarea urmatoarelor instructiuni

- Nu porniti cuptorul daca acesta este gol. Daca nu este mancare in interior poate exista o supraincarcare electrica si cuptorul poate fi deteriorat. RISC DE DETERIORARE!
- Pentru a efectua teste de programare introduceti in cuptor un pahar cu apa; apa va absorbi microundele si cuptorul nu va fi deteriorat.
- Nu acoperiti sau obstructionati orificiile de ventilatie.
- Utilizati numai vase potrivite pentru cuptoare cu microunde. Inainte de utilizarea vaselor si a recipientelor, verificati ca acestea sa fie potrivite (vezi paragraful „Ce tip de recipiente pot fi utilizate?”)
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- La base et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Avantajele microundelor

La cuptoarele conventionale, caldura emanata de elementele electrice sau arzatoarele pe gaz patrunde usor mancarea din exterior spre interior. Din aceasta cauza se pierde o mare cantitate de energie cand se incalzesc aerul, componentele cuptorului si recipientele cu mancare.

Intr-un cuptor cu microunde, caldura este generata de mancarea in sine si caldura circula din interior spre exterior. Nu exista pierderi de caldura in aer, la peretii cavitatii cuptorului sau la vase si recipiente (daca acestea sunt adecvate folosirii in cuptorul cu microunde), cu alte cuvinte doar mancarea este incalzita.

Cuptoarele cu microunde au urmatoarele avantaje:

1. Durata de gatire mai scurta; in general este de pana la 3/4 mai scurta decat cea necesara pentru gatirea conventionala
2. Dezghetarea ultra rapida a mancarii, astfel reducand riscul dezvoltarii bacteriilor.
3. Economisirea energiei.
4. Pastrarea calitatilor nutritive ale alimentelor datorita perioadei mai scurte de preparare.
5. Usor de curatat.

Cum functioneaza microundele

Intr-un cuptor cu microunde exista o valva cu tensiune crescuta numita magnetron care transforma energia electrica in energie a microundelor. Aceste unde electromagnetice sunt canalizate spre interiorul cuptorului printr-un conductor de unde si distribuite printr-un distribuitor metalic sau printr-un disc rotativ. In interiorul cuptorului undele sunt propagate in toate directiile si sunt reflectate de peretii metalici, patrundand alimentele uniform.

De ce se incalzesc alimentele

Majoritatea alimentelor contin apa iar moleculele de apa vibreaza sub actiunea microundelor. Frecarea dintre molecule produce caldura si astfel creste temperatura

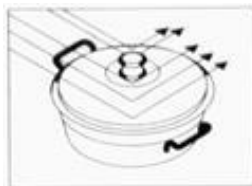
alimentelor, dezghetand-le, preparand-le sau mentinandu-le fierbinti.

Deoarece temperatura din interiorul alimentelor creste:

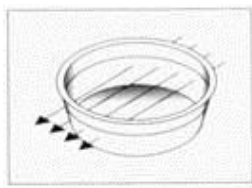
- Acestea pot fi preparate cu putin lichid ori grasimi/ulei sau deloc;
- Dezghetarea, incalzirea sau gatirea intr-un cuptor cu microunde este mai rapida decat intr-un cuptor conventional;
- Vitaminele, mineralele si substantele nutritive ale alimentelor sunt pastrate;
- Culoarea naturala si aromele alimentelor raman neschimbate.

Microundele patrund prin portelan, sticla, carton sau plastic dar nu patrund prin metal. De aceea, recipientele metalice sau cele care au parti metalice nu trebuie folosite intr-un cuptor cu microunde.

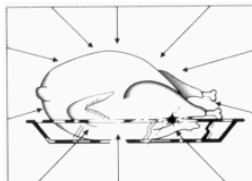
Microundele sunt reflectate de metal...



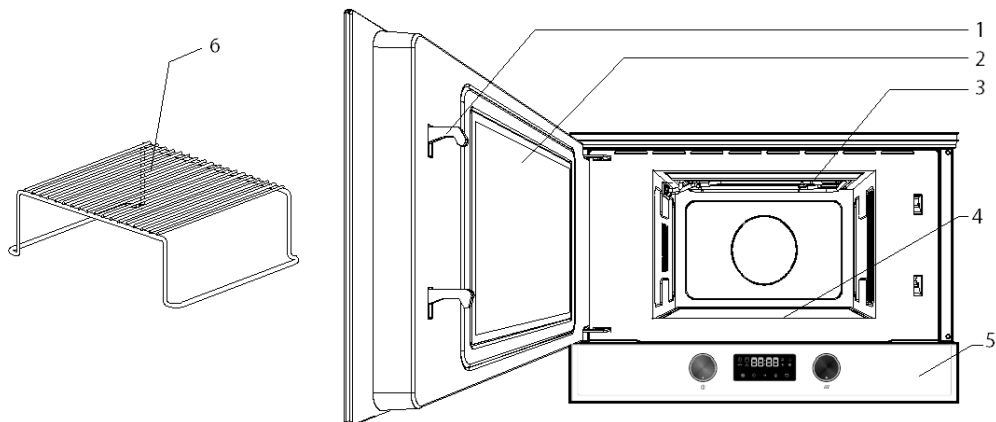
... dar trec prin sticla si portelan...



... si sunt absorbite de alimente.

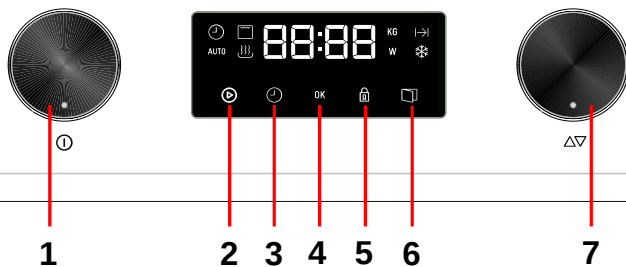


Descrierea cuptorului



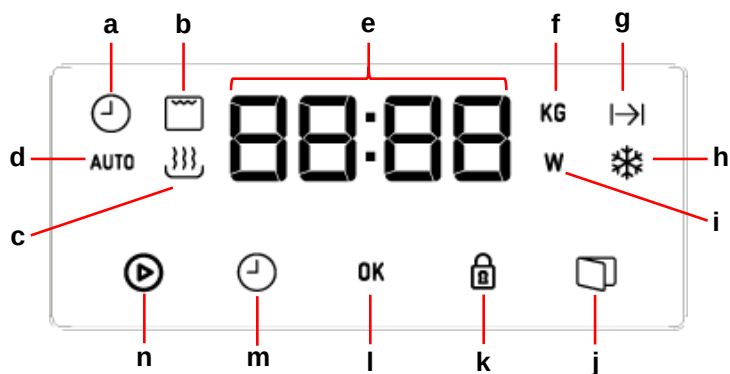
- 1. Balama
- 2. Sicla usii
- 3. Grill

- 4. Bază de ceramică
- 5. Panou de comandă
- 6. Grătar



- 1. Butonul de selectare
- 2. Tasta pornit/oprit
- 3. Tasta ceas
- 4. Tasta OK

- 5. Tasta blocare siguranta
- 6. Buton deschidere
- 7. Butonul rotativ

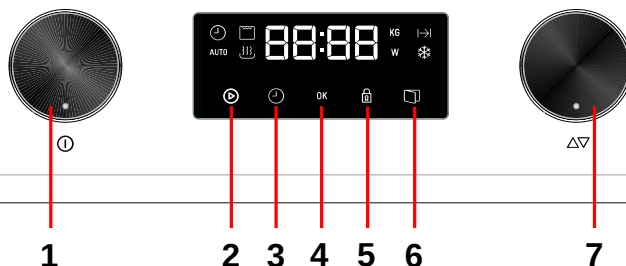


- | | | | |
|--------------|-------------------------------------|----------|---------------------------------|
| a | Indicator ceas | h | Indicator decongelare prin timp |
| b | Indicator functie gratar | i | Indicator putere |
| c | Indicator functie microunde | j | Buton deschidere |
| b + c | Indicator gratar + microunde | k | Tasta blocare siguranta |
| d | Indicator functie speciala | l | Tasta OK |
| e | Ecran | m | Tasta ceas |
| f | Indicator decongelare prin greutate | n | Tasta pornit/oprit |
| g | Indicator durata | | |

Descrierea funcțiilor

Simbol	Funcție	Microunde putere	Preparate
	Microunde	90 W	Decongelare lentă a alimentelor delicate; păstrarea alimentelor calde
		180 W	Preparare cu puțină căldură; fierbere orez Decongelare rapidă
		360 W	Topire unt Încălzire mâncare bebeluși
		600 W	Preparare legume și mâncare Preparare și încălzire Încălzire și preparare porții mici Încălzire alimente delicate
		850 W	Preparare și încălzire rapidă lichide și alimente pre-încălzite
 +	Microunde + gratar	90 W	Prăjire
		180 W	Grătar de pasăre și carne
		360 W	Plăcinte și feluri de mâncare gratinate
	Gratar	---	Grătar

Setari de baza



Setarea ceasului

Dupa ce cuptorul dumneavoastra a fost introdus in priza sau dupa o pana de curent, ecranul ceasului va palpai pentru a indica ca ora afisata nu este corecta. Pentru regula ceasului procedati dupa cum urmeaza:

1. Apasati tasta ceas (3) atunci cand ecranul indica ceasul. Cifrele orei vor incepe sa lumineze intermitent.
2. Rotiti butonul rotativ (7) pentru a seta ora exacta.
3. Apasati din nou tasta ceas (3) pentru a seta minutele. Cifrele minutelor vor incepe sa lumineze intermitent.
4. Rotiti butonul rotativ (7) pentru a seta valoarea corecta a minutelor.
5. Pentru a finaliza apasati din nou tasta ceas (3).

Ascunderea/afisarea ceasului

Daca ecranul ceasului va deranjeaza il puteti ascunde prin apasarea tastei ceas timp (3)

de 3 secunde. Punc-tele care separa orele si minutele vor palpai dar re-stul ecranului va ramane ascuns.

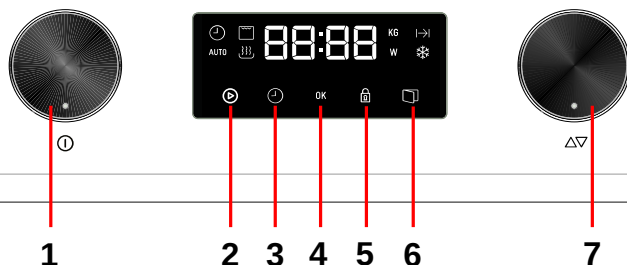
Daca doriti sa vedeti din nou ecranul ceasului apasati tasta ceas timp (3) de 3 secunde.

Blocare de siguranta

Functionarea cuptorului poate fi blocata (de exemplu pentru a nu fi folosita de copii):

1. Pentru a bloca cuptorul, apasati tasta de blocare de siguranta (5) timp de 3 secunde. Veti auzi un semnal sonor si ecranul va afisa simbolul "🔒". Cuptorul este d'loDat si Ÿu poate fi folosit.
2. Pentru a debloca cuptorul, apasati tasta blocare de siguranta (5) din nou timp de 3 secunde. Veti auzi un semnal sonor.

Funcții de bază



Microunde

Utilizați această funcție pentru a prepara sau încălzi legumele, cartofii, orezul, peștele și carnea.

1. Rotiți butonul de selectare (1) până când indicatorul luminos al funcției microunde se aprinde. Ecranul superior afișează 10:00.
2. Rotiți butonul rotativ (7) în orice direcție pentru a seta durata.
3. Apasați tasta OK (4) pentru validare. Valoarea puterii microundelor va începe a palpaie pe ecranul inferior. Indicatorul de putere al microundelor va începe să palpaie.
4. Întoarceți butonul rotativ (7) în orice direcție pentru a regla nivelul microundelor. Dacă nu rotiți butonul cuptorului va funcționa la 850 W.
5. Apasați tasta OK (4) pentru validare.
6. Apasați tasta pornit/oprit (2). Cuptorul va începe să funcționeze.

OBSERVAȚIE:

Butonul start poate fi apasat oricând în ordinea de mai sus și cuptorul va începe procesul de preparare în parametrii afișați.

Gratar

Această funcție este potrivită pentru rumenirea rapidă a preparatelor.

1. Întoarceți butonul de selectare (1) până când indicatorul luminos al funcției

microunde se aprinde. Display-ul duratei afișează 10:00.

2. Întoarceți butonul rotativ (7) în orice direcție pentru a seta durata.
3. Apasați tasta OK (4) pentru validare.
4. Apasați tasta pornit/oprit (2). Cuptorul va începe să funcționeze.

Microunde+gratar

Utilizați această funcție pentru a prepara lasagna, carne de pasare, cartofi copti și preparate în caserole.

1. Întoarceți butonul de selectare (1) până când indicatorul luminos al funcției microunde+gratar se aprinde. Ecranul duratei afișează 10:00.
2. Întoarceți butonul rotativ (7) în orice direcție pentru a seta durata.
3. Apasați tasta OK (4) pentru validare. Valoarea puterii microundelor va începe să palpaie pe ecranul inferior. Indicatorul de putere al microundelor va începe să palpaie.
4. Întoarceți butonul rotativ (7) în orice direcție pentru a regla nivelul microundelor. Dacă nu rotiți acest buton cuptorul va funcționa la 360W. Puterea maximă care poate fi selectată este 600 W.
5. Apasați tasta OK (4) pentru validare.
6. Apasați tasta pornit/oprit (2). Cuptorul va începe să funcționeze.

OBSERVATIE:

Butonul start poate fi apasat oricand in ordinea de mai sus si cuptorul va incepe procesul de preparare in parametrii afisati.

Dezghetarea prin timp (manual)

Utilizati aceasta functie pentru a dezgheta orice tip de preparat rapid.

1. Intoarceti butonul de selectare (1) pana cand indicatorul luminos al functiei microunde se aprinde. Ecranul superior afiseaza 10:00.
2. Intoarceti butonul rotativ (7) in orice directie pentru a seta durata.
3. Apasati tasta OK (4) pentru validare
4. Apasati tasta pornit/oprit (2). Cuptorul va incepe sa functioneze.
4. Intoarceti prepratele atunci cand cuptorul emite un bip si ecranul afiseaza: *turn*.

Dezghetarea prin greutate (automat)

Utilizati aceasta functie pentru a dezgheta care, pui, peste, fructe si paine rapid.

1. Intoarceti butonul rotativ (1) pana cand indicatorul functiei dezghetare prin greutate palpaie. Ecranul duratei afiseaza tipul preparatului "Pr 1".
2. Intoarceti butonul rotativ (7) in orice directie pentru a introduce tipul de preparat dorit. Daca nu intoarceti acest buton cuptorul va prepara pentru tipul "Pr 1".

3. Apasati tasta OK (4) pentru validare. Valoarea greutatii preparatelor este afisata pe ecran. Indicatorul de greutate incepe sa palpaie.
4. Intoarceti butonul rotativ (7) in orice directie pentru a seta greutatea. Daca nu rotiti acest buton, cuptorul functioneaza pentru 200 g.
5. Apasati tasta OK (4) pentru validare.
6. Apasati tasta pornit/oprit (2). Cuptorul va incepe sa functioneze.
7. Intoarceti preparatul atunci cand cuptorul emite un semnal sonor si afiseaza: *turn*.

Urmatorul tabel indica programele pentru decongelarea prin greutate, indicand valorile, durata de decongelare si de repaus (pentru a va asigura ca preparatul atinge o temperatura uniforma).

Prog.	Alimente	Greutate	Timp	Repausul
Pr 1	Carne	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Pasare	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Peste	100 – 2500	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Fructe	100 – 1000	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Paine	100 – 1500	2'24 – 36'15	10 – 20

Observatii: vedeti "Instruciunile Generale" pentru dezghetare

Funcții speciale**Funcția specială "Auto"**

1. Rotiti butonul selector (1) pana cand indicatorul Functie Speciala "AUTO" se aprinde. Ecranul afiseaza programul "P1" iluminand intermitent.
2. Rotiti butonul rotativ (7) in orice directie pentru a seta programul. Daca nu rotiti acest buton cuptorul functioneaza cu programul "P1".

3. Apasati tasta OK (4) pentru a valida.
4. Apasati tasta Start/Stop (2). Cuptorul va incepe sa functioneze.
5. Intoarceti preparatul atunci cand cuptorul emite un semnal sonor si ecranul afiseaza cuvantul: *turn*.

Urmatorul tabel prezinta programele disponibile cu functia speciala "AUTO":

Program	Tip preparat	Durata (min.)	Instructiuni
P1	Preparare cartofi	10	Asezati cartofii (aprox 500 g) cu apa intr-un recipient rezistent la caldura si puneti-l pe baza ceramica din cuptorul cu microunde.
P2	Fierbere lenta/ Tocanite	19	Asezati ingredientele care trebuie fierte lent (de ex. varza, tocanita de pui) intr-un vas, acoperiti-l si asezati-l pe baza ceramica.

Observatii importante:

- Folositi intotdeauna vase compatibile cu cuptorul cu microunde si un capac pentru a evita pierderile de lichide.
- Amestecati sau mixati preparatul de cateva ori in timpul incalzirii in special atunci cand cuptorul emite un semnal sonor si ecranul afiseaza mesajul: *turn*.
- Durata necesara pentru a incalzi preparatul va depinde de temperatura initiala. Preparatele scoase direct din frigider se vor incalzi mai lent decat cele de la temperatura camerei.

- daca temperatura preparatului nu este cea dorita, selectati o greutate mai mare sau mai mica data viitoare cand incalziti mancarea.
- Dupa incalzire amestecati mancarea si apoi lasati-o sa stea putin timp pentru a permite uniformizarea temperaturii.
- **Avertizare!** Dupa incalzire recipientul este fierbinte. Desi microundele nu incalzesc majoritatea recipientelor acestea se pot incalzi prin intermediul transmiterii caldurii catre preparat.

Cand cuptorul functioneaza...

Intreruperea unui ciclu de preparare

Puteti opri procesul de preparare a mancarii in orice moment apasand tasta **Pornit/Oprit** o data sau deschizand usa cuptorului. In ambele cazuri:

- Emisia de microunde este oprita imediat.
- Gratarul este dezactivat dar este inca fierbinte. **Pericol de arsuri!**
- Temporizatorul se opreste si **afisajul** arata timpul de functionare ramas

Daca doriti, in acest moment puteti:

1. Intoarce sau amesteca mancarea pentru a asigura prepararea uniforma.
2. Schimba parametrii procesului.
3. Anula procesul apasand tasta **Pornit/Oprit**.

Pentru a reincepe procesul inchideti usa si apasati tasta **Pornit/Oprit**.

Modificarea parametrilor

Parametrii de operare (durata, greutate, putere, etc.) pot fi modificati numai atunci cand procesul de coacere a fost intrerupt dupa cum urmeaza:

Pentru modificarea duratei, intoarceti butonul rotativ. Noua durata stabilita este valabila imediat.

Puterea poate fi modificată doar atunci când procesul de preparare a fost interrupt. Procedati după cum urmeaza:

- Apăsati tasta **Start/Stop (2)**. Cuptorul nu mai functionează;
- Apăsati tasta **OK (4)**, până când tasta se aprinde
- Rotiti butonul rotativ **(7)** pentru a seta noua valoare de putere,

- Apăsati din nou tasta **OK (4)** pentru a confirma;
- Apăsati tasta **Start/Stop (2)**. Cuptorul va începe să opereze.

Anularea unui ciclu de preparare

Daca doriti sa anulati procesul de coacere, apasati tasta **Pornit/Oprit** timp de 3 secunde.

Dezghetare

Urmatorul tabel ofera valori orientative pentru diverse durate de dezghetare si timpul de repaus a preparatelor) in functie de tipul si greutatea preparatelor. De asemenea sunt

Veti auzi un semnal sonor si un beep si durata vor aparea pe ecran.

Sfarsitul unui ciclu de preparare

La finalul procesului veti auzi trei beepuri si ecranul va afisa cuvantul **“End”**.

Beep-urile se repeat la fiecare 30 de secunde pana cand usa este deschisa sau tasta **Pornit/Oprit** este apasata.

prezentate necesar (pentru a asigura o temperatura uniforma recomandarile pentru dezghetarea diverselor preparate.

Preparate	Greutate	Durata Dezghetare	Durata repaus	Observatii
Bucati de carne, vitel, vita, porc	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	14-15 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
	700 g	20-21 min	20-25 min	Intoarceti de 2 ori
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Intoarceti de 3 ori
Carne inabusita	1500 g	42-45 min	30-35 min	Intoarceti de 3 ori
	500 g	12-14 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Intoarceti de 3 ori
Carne tocata	100 g	4-5 min	5-6 min	Intoarceti 1 data
	300 g	8-9 min	8-10 min	Intoarceti de 2 ori
	500 g	12-14 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
Carnati	125 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	250 g	8-9 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	15-16 min	10-15 min	Intoarceti 1 data
Carne de pasare, carne de pasare portionata	200 g	7-8 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	17-18 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
Carne de pui	1000 g	34-35 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
Peste	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
Păstrăv	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
Creveti	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	12-15 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
Fructe	200 g	4-5 min	5-8 min	Intoarceti 1 data
	300 g	8-9 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
	500 g	12-14 min	15-20 min	Intoarceti de 3 ori
Paine	100 g	2-3 min	2-3 min	Intoarceti 1 data

Preparate	Greutate	Durata Dezghetare	Durata repaus	Observatii
Unt	200 g	4-5 min	5-6 min	Intoarceti 1 data
	500 g	10-12 min	8-10 min	Intoarceti de 2 ori
	800 g	15-18 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
	250 g	8-10 min	10-15 min	Intoarceti 1 data, tineti acoperit
ranza de vaci	250 g	6-8 min	5-10 min	Intoarceti 1 data, tineti acoperit
Crema	250 g	7-8 min	10-15 min	Indepartati capacul

Sfaturi generale pentru dezghetare

1. Folositi doar vase care pot fi folosite in cuptorul cu microunde (portelan, sticla, plastic adecvat).
2. Indicatiile din tabele se refera la dezghetarea alimentelor crude.
3. Durata dezghetarii depinde de cantitatea si grosimea alimentelor. Cand congelati alimentele pregatiti-le pentru procesul de decongelare. Asezati alimentele in bucati care se potrivesc dimensiunii recipientului.
4. Repartizati cat mai bine alimentele in interiorul cuptorului. Partile cele mai groase ale pestelui sau pulpelor de pui trebuie asezate deasupra. Puteti proteja partile cele mai delicate cu folie de aluminiu. Important: Folia de aluminiu nu trebuie sa vina in contact cu peretii cavitatii cuptorului deoarece acest lucru poate produce arcuri electrice.
5. Portiunile groase ale alimentelor trebuie intoarse de mai multe ori.
6. Distribuiti alimentele congelate cat mai uniform deoarece portiunile stramte si subtiri se dezgheata mai repede decat cele groase de deasupra.
7. Alimentele bogate in grasimi cum sunt untul, branza si frisca nu trebuie decongelate total. Daca sunt tinute la temperatura camerei vor fi gata sa fie servite in cateva minute. Daca gasiti bucati mici de gheata in frisca ultra congelata, trebuie sa o amestecati inainte de a o servi.
8. Asezati carnea de pasare pe o farfurie inclinata pentru a permite lichidului din carne sa se scurga.
9. Painea trebuie invelita intr-un servet pentru a nu deveni prea uscata.
10. Întoarceți alimentele la intervale regulate.
11. Indepartati ambalajul alimentelor congelate si nu uitati sa scoateti orice clama metalica. La recipientele folosite pentru pastrarea alimentelor in congelator si care pot fi de asemenea folosite pentru incalzire si preparare, tot ce trebuie sa faceti este sa scoateti capacul. In toate celelalte cazuri trebuie sa asezati alimentele in recipiente adecvate pentru utilizarea in cuptorul cu microunde.
12. Lichidul rezultat din dezghetare, mai ales de la carnea de pasare, trebuie aruncat. Astfel de lichide nu trebuie sa intre in contact cu alte alimente.
13. Nu uitati ca pentru functia de dezghetare trebuie sa permiteti un timp de repaus pana alimentele sunt complet dezghetate. Acest lucru dureaza intre 15 si 20 de minute.

Prepararea la microunde

Atentie! Cititi sectiunea "Siguranta Microundelor" inainte de a prepara mancarea la microunde.

Urmați aceste recomandări atunci când gătiți cu microunde:

- Inainte de a incalzi sau prepara alimente care au coaja sau **membrana** (de ex. mere, rosii, cartofi, carnati) **intepati-le cu o furculita** pentru ca acestea sa nu plesneasca.
- Cand preparati alimente cu putina umiditate (de ex. **dezghetarea painii**, prepararea floricelelor etc.) umiditatea se va evapora foarte repede. Cuptorul va functiona in vid si alimentele se vor carboniza. Cuptorul si recipientul utilizat se pot deteriora intr-o astfel de situatie. Trebuie astfel sa setati timpul necesar pentru preparare si trebuie sa supravegheati atent procesul de preparare.
- Nu este posibil sa incalziti cantitati mari de ulei (**prajire**) in cuptorul cu microunde.
- Nu incalziti lichide in recipiente inchise ermetic. **Pericol de explozie!**
- **Bauturile alcoolice nu trebuie** incalzite la temperaturi crescute. Trebuie astfel sa setati timpul necesar pentru preparare si trebuie sa supravegheati atent procesul de preparare.
- Nu incalziti materiale sau lichide explozive in cuptorul cu microunde.
- Scoateti **alimentele semi-preparate din ambalaje**, deoarece acestea nu sunt intotdeauna rezistente la caldura. Urmati instructiunile producatorului.
- **Daca sunt mai multe recipiente** cum ar fi canile, de exemplu, asezati-le uniform pe platoul rotativ.
- Incalziti biberoanele sau **recipientele cu mancare pentru bebelusi** fara capace sau tetine. Dupa incalzire, agitati sau amestecati continutul recipientelor pentru distribuirea uniforma a caldurii. Temperatura recipientelor este considerabil mai redusa decat cea a

continutului care este incalzit. Verificati temperatura preparatelor inainte de a hrani copilul, pentru a evita arsurile.

- **Pungile de plastic** nu trebuie legate cu agrafe metalice, ci cu agrafe de plastic. Punga trebuie perforata de cateva ori pentru a permite aburului sa fie eliminat cu usurinta.
- Cand incalziti sau preparati alimentele, acestea trebuie sa tina o temperatura minima de **70°C**.
- In timpul prepararii alimentelor, se poate forma **abur** pe geamul usii care poate incepe sa picure. Acest lucru este normal si se poate observa mai ales daca temperatura camerei este scazuta. Functionarea sigura a cuptorului nu este afectata de acest lucru. Dupa ce ati terminat prepararea, stergeti apa produsa prin condensare.
- Cand incalziti lichide, folositi recipiente cu o deschidere larga, pentru ca aburul sa se evapore cu usurinta.

Preparati alimentele cum este indicat in instructiuni si tineti cont de duratele de preparare si nivelul puterii indicate in tabele. Tineti cont de faptul ca valorile sunt orientative si pot varia in functie de stadiul initial, temperatura, umiditatea si tipul de alimente. Se recomanda setarea duratelor si a nivelului puterii pentru fiecare situatie in parte. In functie de alimente, trebuie sa prelungiti sau sa scurtati timpul de preparare sau sa mariti sau reduceti nivelul puterii.

Prepararea cu microunde...

1. Cu cat cantitatea de alimente este mai mare, cu atat va fi mai crescut timpul de preparare. Retineti:
 - Cantitate dubla - timp dublat
 - Cantitate injumatatita - timp injumatatit
2. Cu cat temperatura este mai redusa, cu atat va fi mai indelungat timpul de preparare.

3. Alimentele lichide se incalzesc mai repede.
4. Daca alimentele sunt distribuite corespunzator pe platoul rotativ prepararea va fi mai uniforma. Daca asezati alimente solide in partea exterioara a platoului si pe cele mai putin solide in centrul platoului, puteti incalzi diferite tipuri de alimente simultan.
5. Usa cuptorului poate fi deschisa in orice moment. Cuptorul se opreste automat si va porni din nou doar cand inchideti usa.
6. Alimentele care sunt acoperite necesita un timp de preparare mai scurt si isi pastreaza mai bine caracteristicile. Capacele folosite trebuie sa permita microundelor sa treaca prin ele si sa aiba mici deschideri prin care sa iasa aburul.

Tabele si sugestii – Prepararea legumelor

Preparat	Cantitate (g)	Adaugarea lichidelor	Putere (Watt)	Durata (min.)	Timp repaus (min.)	Instructiuni
Conopida	500	100 ml	850	9-11	2-3	Taiati felii
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	Tineti acoperit.
Ciuperci	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Mazare & morcov	300	100 ml	850	7-9	2-3	Taiati bucati mari si felii. Tineti acoperit.
Morcov congelat	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Cartofi	250	25 ml	850	5-7	2-3	Curatati de coaja si taiati in bucati de dimensiuni egale. Tineti acoperit.
Ardei	250	25 ml	850	5-7	2-3	Taiati bucati mari sau felii. Tineti acoperit.
Praz	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Varza de Bruxelles congelata	300	50 ml	850	6-8	2-3	Tineti acoperit.
Varza murata	250	25 ml	850	8-10	2-3	Tineti acoperit.

Tabele si sugestii – Prepararea pestelui

Preparat	Cantitate (g)	Adaugarea lichidelor	Putere (Watt)	Timp repaus (min.)	Instructiuni
Filet de peste	500	600	10-12	3	Preparati acoperit. Intoarceti dupa jumatate din timpul de preparare.
Peste intreg	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Preparati acoperit. Intoarceti dupa jumatate din timpul de preparare. Se recomanda acoperirea marginilor ascutite ale pestelui.

Prepararea alimentelor la gratar

Pentru a obtine rezultate bune cu gratarul, folositi grilajul de fier furnizat impreuna cu cuptorul.

Fixati grilajul de fier astfel incat sa nu intre in contact cu suprafetele metalice ale cavitatii deoarece exista pericolul formarii de arcuri electrice care pot deteriora cuptorul.

ASPECTE IMPORTANTE:

1. Cand gratarul cuptorului cu microunde este folosit pentru prima data se vor produce fum si mirosuri de la uleiul folosit in timpul fabricarii cuptorului.
2. Geamul usii cuptorului devine foarte incins cand gratarul este in functiune.
Tineti copiii departe de acesta.
3. Încălziti grătarul dinainte timp de 2 minute. În caz contrar folosiți grătarul.
4. Cand gratarul este in functiune, peretii cavitatii si grilajul de fier devin foarte incinse. Trebuie sa folositi manusi.
5. Daca gratarul este folosit pentru o perioada indelungata este normal ca elementele sa se opreasca automat

temporar din cauza termostatlui de siguranta.

6. Important! Cand alimentele vor fi preparate pe gratar sau in recipiente trebuie sa verificati daca recipientul respectiv este adecvat utilizarii la microunde. Vezi sectiunea despre tipurile de vase

7. Cand se foloseste gratarul este posibil ca stropii de grasime sa ajunga pe elemente si sa arda. Aceasta situatie este normala si nu inseamna ca exista o defectiune.

8. Dupa ce ati terminat de gatit, curatati interiorul si accesoriile pentru ca resturile rezultate in urma procesului de preparare sa nu prinda coaja.

Tabele si sugestii - Microunde + Gratar

Functia microunde + gratar este ideala pentru preparare rapida a alimentelor si, in acelasi timp, pentru rumenirea acestora. Mai mult, puteti epara pe gratar alimente acoperite si branzeturi.

Microundele si gratarul functioneaza simultan. Microundele prepara iar gratarul prajeste.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Paste cu branza	500	Vas mic	180	17-20	3-5
Cartofi cu branza	800	Vas mic	600	24-28	3-5
Lasagna	aprox. 800	Vas mic	600	15-20	3-5
Crema de branza la gratar	aprox. 500	Vas mic	180	18-20	3-5
2 pulpe pui proaspete (gratar)	200 fiecare	Vas mic	360	15-20	3-5
Pui	aprox. 1000	Vas mic si larg	360	40-45	3-5
Supa de pui cu ceapa	2 x 200 g cani	Boluri supa	360	4-8	3-5

Înainte de a folosi un vas in cuptorul cu microunde verificati daca se poate utiliza la microunde. Folositi doar vase sau recipiente adecvate utilizarii la microunde.

Vasele care se vor folosi cu functia combinata trebuie sa fie adecvate utilizarii la microunde si pe gratar. Vezi sectiunea despre tipuri de vase pentru microunde.

Retineti ca cifrele indicate sunt orientative si pot varia in functie de stadiul initial, temperatura, umiditate si tipul alimentelor. Daca timpul nu este suficient pentru a rumeni bine alimentele, asezati-le sub gratar pentru inca 5 sau 10 minute in plus.

Va rugam sa urmati timpul de repaus si nu uitati sa intoarceti bucatile de carne. Daca nu este indicat altfel, folositi plita mesei rotative pentru a prepara alimentele. Valorile indicate in tabele sunt valabile cand cavitatarea cuptorului este rece (nu e necesar sa pre-incalziti cuptorul).

Ce tip de vase pentru microunde pot fi folosite?

Funcția microunde

Pentru funcția microunde rețineți că microundele sunt redate de suprafețele metalice. Sticla, porțelanul, lutul, plasticul și hârtia permit microundelor să treacă.

Din această cauză, **tigăile metalice și vasele sau recipientele cu părți metalice sau ornamente nu pot fi folosite în cuptorul cu microunde.** Vasele din sticlă și lut cu **ornamente sau conținut metalic** (de ex. cristal cu plumb) nu pot fi folosite în cuptorul cu microunde.

Materialele ideale pentru folosirea în cuptorul cu microunde sunt sticla, porțelanul sau lutul refractar, sau plasticul rezistent la căldură. Sticla sau porțelanul foarte subțiri și fragile trebuie folosite doar pentru perioade scurte de timp (de ex. pentru încălzire).

Alimentele fierbinti transmit căldura vaselor care se pot încălzi. Astfel, trebuie să folosiți întotdeauna mânuși!

Cum să testați vasele pe care le veți folosi

Așezați în cuptor vasul pe care vreți să-l utilizați timp de 20 minute la puterea maximă a microundelor. După scurgerea timpului dacă este încă rece și doar puțin cald, este adecvat pentru folosirea în cuptor. Dacă se încălzește prea tare sau provoacă formarea de arcuri electrice nu este adecvat pentru folosirea în cuptorul cu microunde.

Gratar

În cazul funcției de gratar, vasul pentru microunde trebuie să fie rezistent la temperaturi de cel puțin 300°C. Vasele din plastic nu sunt adecvate pentru gratar.

Microunde + Gratar

Pentru funcția microunde + gratar, vasele utilizate trebuie să fie adecvate atât pentru microunde cât și pentru gratar.

Recipiente și folie de aluminiu

Alimentele semi-preparate în recipiente și folie de aluminiu pot fi introduse în cuptorul cu microunde dacă sunt respectate următoarele aspecte:

- Țineți cont de recomandările producătorului scrise pe ambalaj.
- Recipientele de aluminiu nu pot avea mai mult de 3 cm înălțime și nu pot intra în contact cu peretii cavității (distanța minimă de 3 cm). Orice capac de aluminiu trebuie îndepărtat.
- Așezați recipientul de aluminiu direct pe plita mesei rotative. Dacă folosiți grilajul de fier, așezați recipientul pe o farfurie de porțelan. Nu așezați recipientul direct pe grilajul de fier!
- Timpul de preparare este mai crescut deoarece microundele patrund alimentele doar de sus. Dacă aveți îndoeli, este recomandat să folosiți doar vase pentru utilizarea la microunde.
- Folia de aluminiu poate fi folosită pentru a reflecta microundele în timpul procesului de decongelare. Alimentele delicate, cum sunt carnea de pasare sau carnea tocată, pot fi protejate de căldura excesivă acoperind extremitățile/marginile respective.
- **Important:** folia de aluminiu nu poate intra în contact cu peretii cavității deoarece acest lucru poate provoca formarea de arcuri electrice.

Capace

Recomandam folosirea capacelor de sticla sau plastic sau folie aderenta deoarece:

NUMAI PENTRU FUNCȚIA MICROUND!

1. Astfel veti opri evaporarea (mai ales in timpul prepararii indelungate);
2. Timpul de preparare este mai scurt;
3. Alimentele nu devin uscate;
4. Aromele sunt pastrate.

Capacul trebuie sa aiba gauri sau deschideri pentru a nu se crea presiune. Pungile de plastic trebuie sa fie deschise. Biberoanele sau borcanele cu mancare pentru bebelusi si recipientele asemanatoare pot fi incalzite fara capace/tetine altfel acestea pot ple sna.

Tabelul de mai jos va ofera o idee generala despre ce tipuri de vase sunt adecvate pentru fiecare situatie.

Tabelul cu tipuri de vase

Tip de vas	Mod de functionare	Microunde		Gratar	Microunde + Gratar
		Dezghetare / încălzire	Preparare		
Sticla si portelan 1) Utilizare in casa, nu sunt rezistente la foc, pot fi folosite in masina de spalat vase		da	da	nu	nu
Portelan emailat Sticla si portelan rezistente la foc		da	da	da	da
Portelan, base de ceramica 2) Emailate sau fara email fara ornamente metalice		da	da	nu	nu
Vase din lut 2) Emailate Fara email		da nu	da nu	nu nu	nu nu
Vase din plastic 2) Rezistente la temperaturi de 100°C Rezistente la temperaturi de 250° C		da da	nu da	nu nu	nu nu
Folii de plastic 3) Folii de plastic pentru alimente Celfan		nu da	nu da	nu nu	nu nu
Hartie, carton, pergament 4)		da	nu	nu	nu
Metal Folii de aluminiu Ambalaje de aluminiu 5) Accesorii (grilaj de fier)		da nu da	nu da da	da da da	nu da da

1. Fara ornamente aurite sau argintii pe margini; fara cristal cu plumb
2. Tineti cont de instructiunile producatorului!
3. Nu folositi agrafe metalice pentru legarea pungilor. Faceti gauri in pungi. Folositi folia doar pentru a acoperi alimentele.
4. Nu folositi farfurii de hartie.
5. Doar recipiente de aluminiu putin adanci fara capace. Aluminiul nu trebuie sa intre in contact cu peretii cavitatii.

Curatarea si intretinerea cuptorului

Curatarea este singura lucrare de intretinere necesara in mod normal.

Atentie! Cuptorul dvs. cu microunde trebuie curatat in mod regulat, indepartand toate resturile de mancare. Daca nu este mentinuta curatenia, suprafetele se pot deteriora, **reducand durata de functionare a cuptorului si pot surveni situatii periculoase.**

Atentie! Curatarea trebuie efectuata dupa ce opriti cuptorul. Scoateti fisa din priza sau intrerupeti circuitul de energie electrica.

Nu folositi produse de curatare agresive sau abrazive, prafuri de curatat care zgaria suprafetele sau obiecte ascutite, deoarece pot aparea pete.

Nu folositi dispozitive de curatare cu presiune sau aburi.

Suprafata frontala

In mod normal trebuie doar sa curatati cuptorul cu un material umed. Daca este foarte murdar, adaug ati cateva picaturi de detergent pentru vase in apa de spalat. Dupa ce ati terminat, stergeti cuptorul cu un material uscat.

Indepartati imediat depunerile de calcar, grasimi, amidon sau albus de ou. Aceste depuneri pot fi corozive.

Nu lasati apa sa patrunda in cuptor.

Interiorul cuptorului

Dupa fiecare utilizare, curatati peretii din interior cu un material umed aceasta metoda fiind cea mai usoara pentru indepartarea stropilor sau urmelor de mancare care se poate sa fi ramas in interior.

Pentru a sterge murdaria greu de indepartat, folositi un produs de curatare care nu este agresiv. **Nu folositi spray sau alte produse de curatare agresive sau abrazive.**

Pastrati intotdeauna usa si fatada cuptorului foarte curata pentru a permite usii sa se deschida si sa se inchida corect.

Nu lasati apa sa patrunda in gaurile de aerisire ale cuptorului cu microunde.

In mod regulat scoateti plita mesei rotative si suportul respectiv si curatati baza cavitatii, mai ales dupa varsarea lichidelor.

Daca cavitatarea cuptorului este foarte murdara, asezati un pahar cu apa pe masa rotativa si porniti cuptorul cu microunde pentru 2 sau 3 minute la putere maxima. Aburul produs va inmuia murdaria care va putea fi apoi curatata usor cu un material moale.

Mirosurile neplacute (de ex. dupa prepararea pestelui) pot fi eliminate cu usurinta. Puneti cateva picaturi de suc de lamaie intr-o cana cu apa. Puneti o lingura plina de cafea in cana pentru a evita ca apa sa dea in clocot. Incalziti apa timp de 2 - 3 minute la puterea maxima a microundelor.

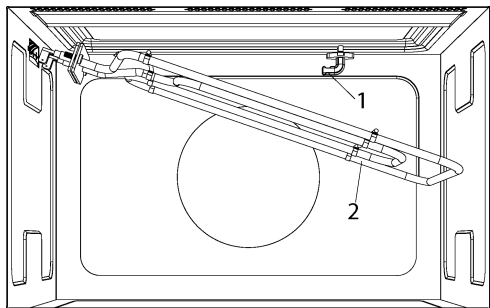
Plafonul cuptorului

Daca plafonul cuptorului este murdar, gratarul poate fi coborat pentru a facilita curatarea.

Pentru a evita pericolul de ardere, asteptati pana cand gratarul se raceste. Procedati dupa cum urmeaza:

1. Rotiti suportul gratarului la 180°(1)
2. Coborati usor gratarul (2). Nu folositi forta excesiva deoarece acesta se poate deteriora.
3. Dupa curatarea plafonului, asezati gratarul (2) la loc, efectuand operatiunea anterioara.

AVERTIZARE IMPORTANTA: Suportul elementului de incalzire al gratarului (1) poate sa cada atunci cand este rotit. Daca acest lucru se intampla, introduceti elementul de incalzire al gratarului (1) in orificiul din plafonul ðavitatii si rotiți-l la 90° in pozitia suportului elementului (2).



Accesorii

Curatati accesoriile dupa fiecare utilizare. Daca sunt foarte murdare, mai intai umeziti-le si apoi folositi o perie si un burete. Accesoriile pot fi spalate in masina de spalat vase.

Plita mesei rotative si suportul respectiv trebuie sa fie intotdeauna curate. Nu porniti cuptorul daca masa rotativa si suportul respectiv nu sunt la locul lor.

Ce sa fac daca nu functioneaza cuptorul?

ATENTIE! Orice reparatie trebuie efectuata de un tehnician specializat. Orice reparatie efectuata de o persoana care nu a fost autorizata de catre producator este periculoasa.

Nu este nevoie sa contactati Asistenta Tehnica pentru a rezolva urmatoarele probleme:

- **Afisajul nu se aprinde!** Verificati daca:
 - Indicatorul pentru timp a fost oprit (vezi sectiunea Setari de Baza).
- **Nu se intampla nimic cand apas tastele!** Verificati daca:
 - Blocarea de Siguranta este activata (vezi sectiunea Setari de Baza).
- **Cuptorul nu functioneaza!** Verificati daca:
 - Fisa este corect fixata in priza.
 - Cuptorul este pornit.
 - Usa este complet inchisa. Usa produce un clic atunci cand se inchide.
 - Exista corpuri straine intre usa si partea frontala a cavitatii.
- **Se aud zgomote ciudate cand cuptorul este in functiune!** Verificati daca:
 - Exista arcuri electrice in cadrul cuptorului provocate de obiecte metalice straine (vezi

- Vasele ating peretii cuptorului.
- Exista tacamuri sau ustensile de gatit in cadrul cuptorului.
- **Alimentele nu se incalzesc sau se incalzesc!** Verificati daca:
 - Ati folosit din greseala vase metalice in cuptor.
 - Ati selectat timpul corect de functionare si nivelul corect al puterii.
 - Ati introdus in cuptor o cantitate mai mare sau alimente mai reci decat de obicei.
- **Mancarea este prea fierbinte, uscata sau arsa!** Verificati daca ati selectat durata de functionare corecta si nivelul de putere.
- **Se aud zgomote dupa ce procesul de preparare s-a terminat!** Acest lucru nu este o problema. Ventilatorul de racire continua sa functioneze o perioada. Dupa ce temperatura a scazut, ventilatorul se va opri.
- **Cuptorul porneste dar lumina interioara nu se aprinde!** Daca toate functiile merg corect probabil becul s-a ars. Puteti continua sa folositi cuptorul.
- **Ecranul afiseaza "Err"!**
 - Scoateti stecherul din priza si asteptati aprox. 5 sec. Dup aceea puteti conecta

din nou cuptorul, mesajul "Err" dispare și aparatul este funcțional.

Inlocuirea becului

Dacă becul trebuie înlocuit, apălați serviciul de asistență tehnică deoarece este necesară deinstalarea becului pentru a fi înlocuit.

Caracteristici tehnice

Specificații

- Tensiune AC..... (vedeți placuta cu date tehnice)
- Puterea necesară..... 2700 W
- Putere gratar..... 1250 W
- Putere iesire microunde. 850 W
- Frecvența microunde 2450 MHz
- Dimensiuni exterioare (LxIxA). 595 × 390 × 334 mm
- Dimensiuni interioare (LxIxA). 350 × 210 × 280 mm
- Capacitate cuptor..... 22 ltr
- Greutate..... 22 kg

Protectia mediului

Aruncarea ambalajului

Ambalajul are simbolul Punctul Verde.

Aruncați toate materialele de ambalaj cum ar fi carton, polistiren expandat și ambalaj din plastic în cosurile corespunzătoare. În acest fel puteți fi siguri că materialele de ambalaj vor fi reutilizate.

Aruncarea echipamentului neutilizat

În conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU referitoare la managementul deșeurilor electrice și electronice (WEEE), aparatele electrice nu trebuie aruncate la punctele de colectare pentru deșuri urbane.

Aparatura uzată trebuie colectată separat pentru a optimiza recuperarea materialelor din componente și ratele de reciclare și pentru a preveni daunele potențiale asupra sănătății oamenilor și mediului.

Simbolul containerului de gunoi tăiat de o cruce diagonală trebuie amplasat pe toate produsele pentru a aminti de obligația de a arunca aceste obiecte separat.

Consumatorii trebuie să contacteze autoritățile locale sau punctele de vânzare și să solicite informații referitoare la locurile unde își pot arunca aparatura electrică uzată.

Înainte de aruncarea aparatului, trebuie să îl faceți neutilizabil prin scoaterea cablului de alimentare, tăierea și aruncarea acestuia

Instrucțiuni de instalare

Înainte de instalare

Verificați dacă tensiunea indicată pe placuta cu caracteristici este aceeași ca și tensiunea sursei de curent pe care o veți folosi.

Deschideți ușa cuptorului și **scoateți toate accesoriile** și materialul ambalajului.

Avertizare! Suprafața frontală a cuptorului poate fi acoperită de o peliculă de protecție. Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima oară, îndepărtați cu grijă pelicula, începând din interior.

Asigurati-va ca cuptorul nu este deteriorat. Verificati daca usa cuptorului se inchide corect si daca interiorul usii si fata cuptorului nu sunt deteriorate. Daca identificati vreo deteriorare contactati Centrul de Serviciu Clienti la numarul furnizat pe carcasa acestui manual.

NU UTILIZATI CUPTORUL daca cablul de alimentare sau stecherul este deteriorat daca cuptorul nu functioneaza corect sau daca a fost deteriorat. Contactati Serviciul Clienti la numarul de pe spatele acestui manual.

Asezati cuptorul pe o suprafata plana si stabila. Cuptorul nu trebuie instalat in apropiere de alte surse de caldura, radiouri sau televizoare.

In timpul instalarii asigurati-va ca cablul de alimentare nu intra in contact cu umezeala sau cu obiecte cu margini ascutite si cu spatele cuptorului. Temperaturile ridicate pot deteriora cablul.

Avertizare: dupa ce cuptorul este instalat trebuie sa va asigurati ca aveti acces la stecher.

Dupa instalare

Cuptorul este echipat cu un cablu de alimentare si un stecher pentru curent monofazat 230-240V ~ 50Hz.

Daca cuptorul trebuie instalat acesta trebuie instalat de un tehnician calificat. In acest caz, cuptorul trebuie conectat de catre un circuit cu intrerupator cu o separare de minim 3 mm intre contacte.

AVERTIZARE: CUPTORUL TREBUIE IMPAMANTAT.

Producatorul si distribuitorii nu isi asuma responsabilitatea pentru daunele care pot fi cauzate persoanelor, animalelor si proprietatii daca aceste instructiuni de instalare nu sunt respectate.

Cuptorul functioneaza doar daca usa este inchisa corect.

Inainte de prima utilizare, curatati interiorul cuptorului si accesoriile, respectand instructiunile de instructuratare din sectiunea "curatarea cuptorului".

Зміст

Інформація з техніки безпеки	29	Готування мікрохвилями	44
Безпека дітей і вразливих дорослих...	29	Готування мікрохвилями.....	45
Загальні заходи безпеки.....	30	Таблиці і рекомендації – Готування овочів	46
Установлення	32	Таблиці і рекомендації – Готування риби.....	46
Очищення і догляд.....	32	Функціонування гриля.....	46
Обслуговування і ремонт	33	Таблиці приготування та рекомендації – мікрохвилі та гриль	47
Щоб уникнути пошкодження печі й виникнення інших небезпечних ситуацій, дотримуйтеся таких вказівок	34	Який посуд можна використовувати? ..	48
Переваги мікрохвильової печі.....	35	Функція мікрохвиль	48
Як працює мікрохвильова піч.....	35	Як випробувати посуд, для використання	48
Чому їжа підігрівається.....	35	Функції гриля та розігріву.....	48
Опис обладнання	36	Мікрохвилі + Гриль.....	48
Опис функцій.....	37	Алюмінієві контейнери та фольга	48
Основні параметри	38	Кришки	49
Налаштування годинника	38	Таблиця посуду.....	49
Приховання/відображення годинника ..	38	Чищення та догляд печі	50
Захисне блокування	38	Передня панель	50
Основні функції.....	39	Внутрішня частина печі	50
Мікрохвильова піч	39	Верхня панель внутрішньої частини печі	50
Гриль	39	Акcesуари	51
Мікрохвильова піч + Гриль	39	Що робити, якщо піч не працює?	51
Розморожування за часом (вручну)....	40	Заміна лампочки	52
Розморожування за вагою (автоматичне).....	40	Технічні характеристики	52
Спеціальні функції.....	41	Специфікації.....	52
Спеціальна функція	41	Інструкції з установки	53
Коли духовка працює.....	41	Перед установкою.....	53
Зміна параметрів	42	Після установки.....	53
Відміна процесу приготування	42	Установка.....	79
Завершення процесу приготування....	42		
Разморожування	42		
Рекомендації щодо разморожування ..	43		

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

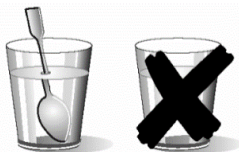
УВАГА! Ризик задушення, травмування або стійкої непрацездатності.

- 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 пічкою 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 шкрепки, оскільки вони можуть подрпати 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.
- Керамічна основа 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 $\frac{3}{4}$ 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

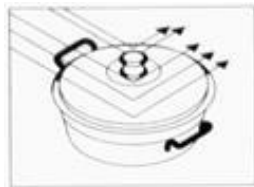
страви під час розморожування, розігрівання або готування.

Завдяки тому, що тепло генерується всередині страви:

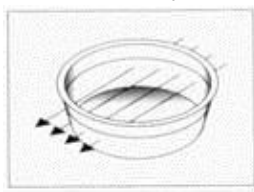
- готувати можна без води або жиру, або ж з незначним додаванням;
- розморожування, розігрівання та готування відбувається набагато швидше, ніж у звичайній духовці;
- не відбувається зміни кольору та аромату страви.

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.

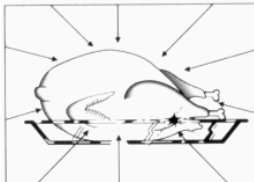
Мікрохвилі відбиваються від металу...



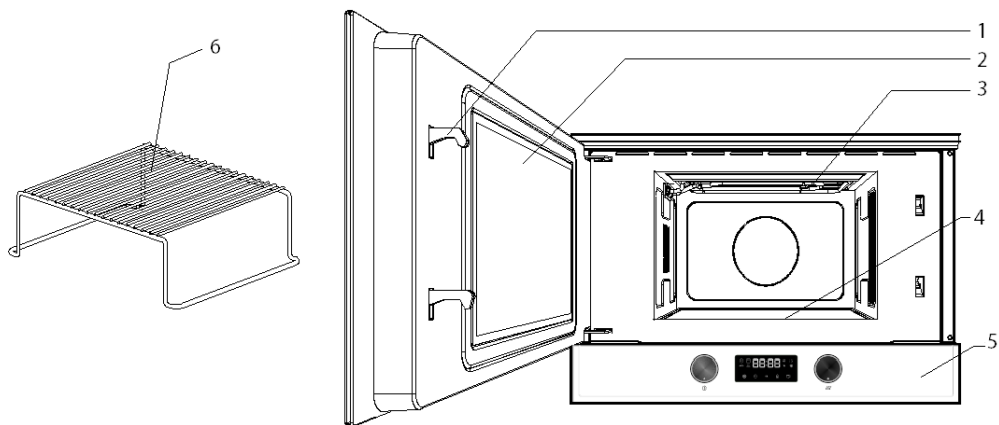
...вони проходять крізь скло та порцеляну...



...і поглинаються стравою.

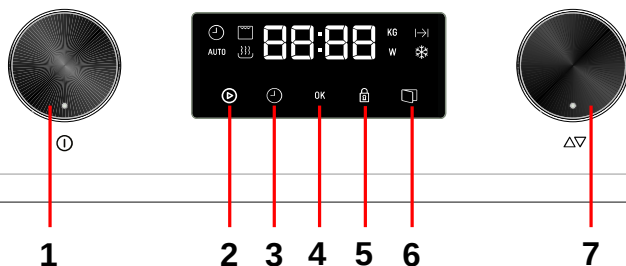


Опис обладнання



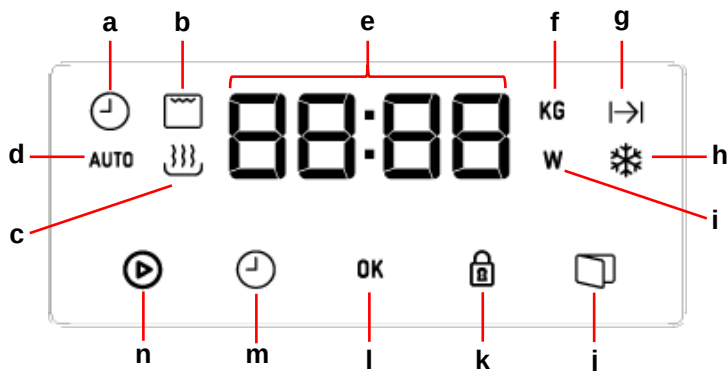
- 1. Клямка
- 2. Скло віконця дверцят
- 3. Скинуту гриль

- 4. Керамічна основа
- 5. Панель управління
- 6. Гриль



- 1. Ручка вибору функцій
- 2. Кнопка запуску/зупинки
- 3. Кнопка годинника
- 4. Кнопка ОК

- 5. Кнопка захисного блокування
- 6. Кнопка відкриття дверцят
- 7. Поворотна ручка

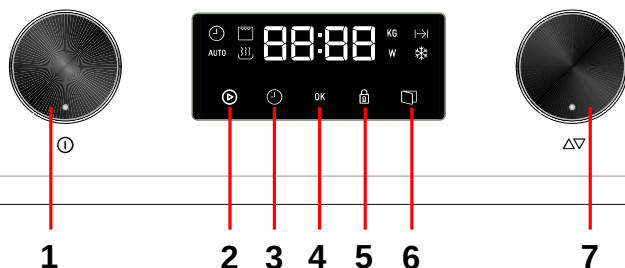


- | | | | |
|--------------|---|----------|-----------------------------------|
| a | Індикатор годинника | h | Індикатор розморожування за часом |
| b | Індикатор функції гриля | i | Індикатор потужності |
| c | Індикатор функції Мікрохвильова піч | j | Кнопка відкриття дверцят |
| b + c | Індикатор функції Мікрохвильова піч + Гриль | k | Кнопка захисного блокування |
| d | Індикатор спеціальної функції | l | Кнопка ОК |
| e | Дисплей | m | Кнопка годинника |
| f | Індикатор Розморожування за вагою | n | Кнопка запуску/зупинки |
| g | Індикатор тривалості | | |

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
		360 W	Швидке розморожування
		600 W	Плавлення масла
		850 W	Розігрівання дитячого харчування
	Мікрохвилі + Гриль	600 W	Приготування овочів; Делікатне нагрівання
		600 W	Нагрівання та приготування невеликих порцій їжі;
		600 W	Нагрівання делікатної їжі.
	Гриль	850 W	Приготування та швидкий розігрів рідин та напівфабрикатів
		90 W	Запікання їжі
		180 W	Приготування птиці та м'яса на грилі
	Гриль	360 W	Приготування пирогів та страв під сиром
	Гриль	---	Приготування їжі на грилі

Основні параметри



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 кнопку Годинник (3), коли на дисплеї відображається годинник. Цифри годин почнуть мерехтіти.
2. Поверніть поворотну ручку (7), щоб встановити правильне значення години.
3. Натисніть кнопку Годинник (3) ще раз, щоб встановити хвилини. Цифри хвилин почнуть мерехтіти.
4. Поверніть поворотну ручку (7), щоб встановити правильне значення хвилин.
5. Щоб завершити, натисніть кнопку Годинник (2) ще раз.

Приховання/відображення годинника

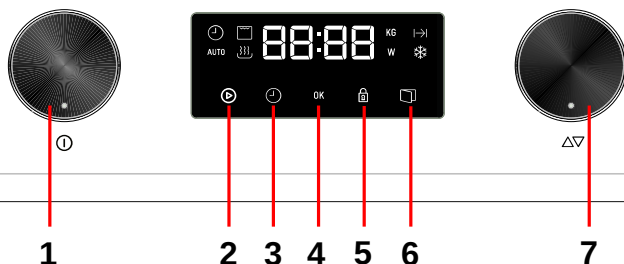
Якщо дисплей годинника вам заважає, його можна приховати, натиснувши і утримуючи кнопку Годинник (2) протягом 3 секунд. Крапки між значеннями годин і хвилин будуть мерехтіти, але решта дисплея годинника буде приховано. Якщо потрібно знову відобразити дисплей годинника, натисніть і утримуйте кнопку Годинник (2) протягом 3 секунд.

Захисне блокування

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

1. Щоб заблокувати піч, натисніть і утримуйте кнопку захисного блокування (5) протягом 3 секунд. Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї годинника відобразиться символ «». Піч буде заблоковано в цьому стані, й скористатися нею буде неможливо.
2. Щоб розблокувати піч, натисніть і утримуйте кнопку захисного блокування (5) протягом 3 секунд. Пролунає звуковий сигнал.

Основні функції



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 10:00.
2. Поверніть поворотну ручку (7) в будь-якому напрямку, щоб встановити тривалість.
3. Натисніть кнопку ОК (4) для підтвердження. На дисплеї мерехтітиме значення рівня потужності мікрохвильової печі. Індикатор потужності мікрохвильової печі починає мерехтіти.
4. Поверніть поворотну ручку (7) в будь-якому напрямку, щоб встановити рівень потужності мікрохвильової печі. Якщо ручку не буде повернуто, піч працюватиме з обраною потужністю 850 Вт.
5. Натисніть кнопку ОК (4) для підтвердження.
6. Натисніть кнопку запуску/зупинки (2). Піч почне роботу.

ПРИМІТКА.

Ручку запуску можна натиснути в будь-який час у наведеній вище послідовності, після чого піч почне

процес приготування відображеними параметрами.

3

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 10:00.
2. Поверніть поворотну ручку (7) в будь-якому напрямку, щоб встановити тривалість.
3. Натисніть кнопку ОК (4) для підтвердження.
4. Натисніть кнопку запуску/зупинки (2). Піч почне роботу.

Мікрохвильова піч + Гриль

1. Повертайте ручку вибору функцій (1), доки індикатор функції Мікрохвильова піч + Гриль не почне мерехтіти. На дисплеї мерехтітиме 10:00.
2. Поверніть поворотну ручку (7) в будь-якому напрямку, щоб встановити тривалість.
3. Натисніть кнопку ОК (4) для підтвердження. На дисплеї мерехтітиме значення рівня потужності мікрохвильової печі. Індикатор потужності мікрохвильової печі починає мерехтіти.

4. Поверніть поворотну ручку (7) в будь-якому напрямку, щоб встановити рівень потужності мікрохвильової печі. Якщо ручку не буде повернуто, піч працюватиме з обраною потужністю 360 Вт. Максимальна потужність, яку можна вибрати, становить 360 Вт.
5. Натисніть кнопку ОК (4) для підтвердження.
6. Натисніть кнопку запуску/зупинки (2). Піч почне роботу.

ПРИМІТКА.

Ручку запуску можна натиснути в будь-який 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 мерехтити. На дисплеї мерехтитиме 10:00.
2. Поверніть поворотну ручку (7) в будь-якому напрямку, щоб встановити тривалість.
3. Натисніть кнопку ОК (4) для підтвердження.
4. Натисніть кнопку запуску/зупинки (2). 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 мерехтити. На дисплеї мерехтитиме тип їжі «Pr 1».
2. Поверніть поворотну ручку (7) в будь-якому напрямку, щоб встановити тип їжі. Якщо ручку не буде повернуто, піч працюватиме з обраним типом їжі «Pr 1».
3. Натисніть кнопку ОК (4) для підтвердження. На дисплеї мерехтитиме значення ваги. Індикатор ваги починає мерехтити.
4. Поверніть поворотну ручку (7) в будь-якому напрямку, щоб встановити вагу їжі. Якщо ручку не буде повернуто, піч працюватиме з обраною вагою 200 г.
5. Натисніть кнопку ОК (4) для підтвердження.
6. Натисніть кнопку запуску/зупинки (2). 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.)
Pr 1	М'ясо	100–2500	3–75	20–30
Pr 2	Птиця	100–2500	3–75	20–30
Pr 3	Риба	100–2500	3–83'20	20–30
Pr 4	Фрукти	100–1000	2'37–26	10–20
Pr 5	Хліб	100–1500	2'24–36'15	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 «Auto» (Авто) не почне мерехтіти. На дисплеї мерехтітиме програма «P1».
2. Поверніть поворотну ручку (7) в будь-якому напрямку, щоб встановити програму. Якщо ручку не буде повернуто, піч працюватиме з обраною програмою «P1».

3. Натисніть кнопку ОК (4) для підтвердження.
4. Натисніть кнопку запуску/зупинки (2). 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	Час (хв.)	Інструкції
P1	Приготування картоплі	10	Покладіть картоплю (прибл. 500 г), додавши невелику кількість води, в термостійкий контейнер та помістіть на керамічну підставку в мікрохвильову піч.
P2	Повільне відварювання/тушкування	19	Покладіть інгредієнти для повільного відварювання/тушкування (наприклад, капуста, тушкована курятина) в чашу, накрийте чашу і помістіть на керамічну підставку.

Важливі примітки.

- Користуючись мікрохвильовою піччю, завжди використовуйте тарілки та кришку для уникнення втрати рідини.
- Кілька разів розмішайте або перемишайте 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 перемишайте 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.

Коли духовка працює...

Переривання циклу приготування

Можна зупинити процес приготування в будь-який час, натиснувши кнопку

запуску/зупинки 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 кнопку **запуску/зупинки** протягом 3 секунд.

Щоб перезапустити процес, зачиніть дверцята і натисніть кнопку **запуску/зупинки**.

Зміна параметрів

Коли процес приготування перервано, можна змінити робочі параметри (час і температуру), виконавши вказані нижче дії:

Щоб змінити час, поверніть поворотну ручку. Новий вказаний час буде одразу ж застосовано.

Можна змінити тільки рівень потужності, коли процес приготування

перервано. Виконайте вказані нижче дії:

- Натисніть кнопку запуску/зупинки (2). Піч перестане працювати;
- Натисніть і утримуйте кнопку ОК (4), доки дисплей не почне мерехтіти;
- Поверніть поворотну ручку (7), щоб встановити нове значення потужності;
- Ще раз натисніть кнопку ОК (4) для підтвердження.
- Натисніть кнопку запуску/зупинки (2). Піч почне роботу.

Відміна процесу приготування

Якщо ви бажаєте відмінити процес приготування, утримуйте кнопку Stop протягом трьох секунд.

У тому випадку, якщо процес був перерваний і має намір скасувати, натисніть кнопку Стоп.

Ви почуєте звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться час.

Завершення процесу приготування

Наприкінці процесу приготування ви почуєте три звукові сигнали, а на екрані з'явиться слово **“End”**.

Сигнали повторюються кожні 30 секунд, поки не відкрити дверцята, або не натиснути кнопку Stop.

Разморожування

Нижче приведена таблиця, що показує різні періоди разморожування 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 разморожування (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

Їжа	Вага (г)	Час розморожування (хв.)	Час простою (хв.)	Рекомендації
	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 сирії їжі.

3. Час розморожування залежить від кількості і товщини продукта. При заморожуванні готуйтеся до процесу розморожування. Розділіть їжу на

- частини, які підходять 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.

Дотримуйтеся 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)	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Коментарі
Кольорова капуста	0.5	1/8 л	850	9-11	2-3	Покладіть трохи масла зверху. Поріжте на шматочки.
Броколі	0.3	1/8 л	850	6-8	2-3	
Гриби	0.25	-	850	6-8	2-3	
Горох & морква, заморожена морква	0.3	½ стакана	850	7-9	2-3	Подрібніть.
	0.25	2-3 столові ложки	850	8-10	2-3	
Картопля	0.25	2-3 столові ложки	850	5-7	2-3	Почистіть, поріжте на однакові шматочки.
Перець	0.25	-	850	5-7	2-3	Подрібніть.
Цибуля	0.25	½ стакана	850	5-7	2-3	
Заморожена брюссельська капуста	0.3	½ стакана	850	6-8	2-3	
Капуста	0.25	½ стакана	850	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, щоб 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. Звертєся 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 криштал) 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 300° 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 посуду	Тип операції	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 Неглазурований		так ні	так ні	ні ні	ні ні
Пластиковий посуд 2) Жаростійкі до 100° C Жаростійкі до 250° C		так так	ні так	ні ні	ні ні
Пластикові плівки 3) Пластикові плівка для їжі Целофан		ні так	ні так	ні ні	ні ні
Папір, картон, пергамент 4)		так	ні	ні	ні
Метал Алюмінієва фольга Алюмінієві обгортки 5) Акcesуари (металева решітка)		так ні ні	ні так ні	так так так	ні так так

1. Без золотих або срібних пластин; не свинцевий кришталі.
2. Дотримуйтеся інструкцій виробника!
3. Не використовуйте металічні затискачі для закривання кульків. Робіть отвори у кульках. Користуйтеся плівкою лише для покриття 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 панель внутрішньої частини печі

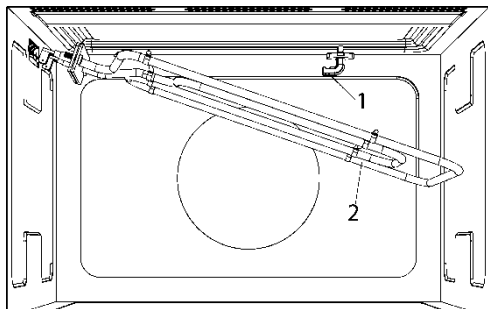
Якщо верхня панель внутрішньої частини печі брудна, для полегшення чищення можна опустити гриль.

Щоби уникнути небезпеки опіку, дочекайтесь, поки гриль охолоне, перш ніж опускати його. Дійте так:

1. Поверніть кріплення гриля на 90° С (1).
2. Обережно опустіть гриль (2). **Не прикладайте жодних зусиль, це може призвести до пошкоджень.**
3. Після чищення верхньої панелі, поставте гриль (2) у вихідне положення, як у попередній операції.

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 користуйтеся абразивними засобами для чищення або гострими предметами.



Аксесуари

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

Переконайтесь, 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 з 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 «сErr»!**
Відключіть пристрій та зачекайте приблизно 5 секунд. Після цього можна знову підключити мікрохвильову піч, повідомлення «сErr» 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 утилізуватися разом зі звичайними несорттованими 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.

Переконайтесь, 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 силовий 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».

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	55	Általános utasítások a kiolvasztáshoz ...	69
Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága	55	Sütés mikrohullámmal	70
Általános biztonság	56	Sütés mikrohullámmal	71
Installáció	58	Táblázatok és tanácsok – Zöldségek készítése	71
Tisztítás és karbantartás	58	Táblázatok és tanácsok – Hal készítése	71
Szerviz és javítás	59	A grill üzemmód használata	72
A következő utasítások betartásával elkerülheti a sütő károsodását és egyéb veszélyes helyzetek kialakulását	60	Táblázatok és tanácsok – Mikrohullám + Grill	72
A mikrohullámú sütő előnyei	61	¿ Milyen edények használhatóak?	73
A mikrohullámú sütés működése	61	Mikrohullám funkció	73
Az ételek melegítése mikrohullámmal ...	61	Az edények tesztelése	73
A készülék leírása	62	Grill funkció	73
Funkció gombok leírása	63	Mikrohullám + Grill funkció	73
Alapbeállítások	64	Alumínium edények és alufólia	73
A pontos idő beállítása	64	Fedő	74
A pontos idő kijelzés ki-/bekapcsolása ..	64	Edények táblázata	74
Biztonsági lezárás	64	A mikrohullámú sütő tisztítása és karbantartása	75
Alapfunkciók	65	A készülék elülső oldala	75
Mikrohullámú sütés	65	A készülék belső tere	75
Grill	65	A készülék felső része	75
Mikrohullám + Grill	65	Tartozékok	76
Kiolvasztás idő beállítással (manuális) ..	66	Mit tegyen hiba esetén?	76
Kiolvasztás súlybeállítással (automatikus)	66	Az izzó cseréje	77
Speciális funkciók	67	Műszaki jellemzők	77
Üzemelés közben	67	Műszaki adatok	77
A sütési folyamat félbeszakítása	67	A csomagolás ártalmatlanítása	77
A sütési beállítások módosítása	68	Üzembe helyezési utasítások	78
A sütési folyamat félbeszakítása	68	A beszerelés előtt	78
A sütési folyamat befejezése	68	A beszerelés után	78
Kiolvasztás	68	Beszerelés	79

Biztonsági információk



Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

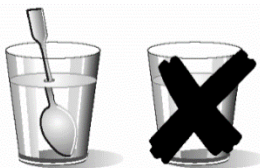
Vigyázat! Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek csak felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a készüléket kombinált üzemmódban üzemeltetik, a keletkező hő miatt a gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni. 3 évnél fiatalabb gyermekeket tilos felügyelet nélkül hagyni a készülék közelében.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

Általános biztonság

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték, ezért nem használható szállodákban, üzletekben, irodákban és más hasonló helyeken.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- **FIGYELEM:** Ne melegítsen folyadékot vagy egyéb élelmiszert lezárt edényben. Ezek ilyenkor felrobbanhatnak.
- Csak olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
- Ha műanyag, illetve papír dobozban melegít ételt, a meggyulladás elkerülése érdekében tartsa szemmel a készüléket.
- A készüléket élelmiszerek és italok melegítésére tervezték. Az élelmiszerek vagy ruhaneműk szárítása, valamint a melegítőpárnák, lábbelik, szivacsok, nedves konyharuhák és hasonlóak melegítése sérüléshez, felgyulladásához vagy tűzhez vezethet.
- Figyelem! A sütő nem használható, ha:
 - Az ajtó nincs megfelelően bezárva;
 - Az ajtózsanérok megsérültek;
 - Az ajtó és a sütő első oldala közötti érintkező felületek megsérültek;
 - Az ajtóüveg megsérült;
 - Ha elektromos szikrák láthatók a sütő belsejében annak ellenére, hogy nincs benne fém tárgy.A sütőt csak akkor szabad újra használni, ha a szakszerviz megjavította.
- Ha a készülék füstöt bocsát ki, kapcsolja ki, vagy húzza ki a dugót a konnektorból, és tartsa az ajtót zárva, hogy elfojtsa az esetleges lángokat.

- Az italok mikrohullámmal történő melegítése késleltetett kifutásos forrást eredményezhet, ezért óvatosan járjon el az edény kezelésekor.



- Folyadékok melegítésekor legyünk elővigyázatosak!
Amikor a folyadékok (víz, kávé, tea, tej, stb) forrás közeli hőfokot érnek el a sütőben és hirtelen kivesszük őket, kifröccsenhetnek az edényből. **SÉRÜLÉS- ÉS ÉGÉSVESZÉLY!**
Az ilyen veszélyek elkerülése érdekében a folyadékok melegítésekor tegyünk egy teáskanalat vagy egy üvegpálcikát az edénybe.
- Soha ne melegítsünk bébiételt vagy –italt lezárt üvegekben vagy edényekben. Az ételt melegítés után keverjük fel vagy rázzuk jól össze, hogy a hő egyenletesen szétoszoljon benne. Ellenőrizzük az étel hőfokát, mielőtt a gyerekek adnánk. **ÉGÉSVESZÉLY!**
- Ne melegítsen a készülékben friss, egész tojást vagy kemény tojást, mert azok még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhatnak.
- **Figyelem!** Ne melegítsünk tiszta alkoholt vagy alkoholtartalmú italokat a mikrohullámú sütőben. **TŰZVESZÉLY!**
- **Figyelem!** A túlmelegítés vagy égés elkerülése érdekében nagyon fontos, hogy kisebb mennyiségű ételek melegítésekor ne válasszunk túl hosszú időtartamot vagy túl magas fokozatot. Például egy zsemle 3 perc után elég lehet, ha túl magas fokozatot választunk.

- Pirításhoz használjuk a grill funkciót és figyeljük a sütőt egész idő alatt. Ha kombinált funkciót használunk kenyérpíráshoz, nagyon rövid idő alatt tűz képződhet.
- Ügyeljünk arra, hogy elektromos kábelek vagy más elektromos készülékek ne kerüljenek a forró ajtó vagy a sütő közelébe. A kábelek műanyag szigetelése megolvadhat. Rövidzárlat veszélye!

Installáció

- Az elektromos hálózat minden fázisát el kell látni túlfeszültség hataárolóval ami teljes áram megszakítást tud elvégezni III kategóriájú túlfeszültség esetén.
- Ha dugós csatlakozóval csatlakozik az elektromos hálózathoz akkor olyan helyen kell lennie a csatlakozásnak, hogy hozzáférhető helyen legyen a beüzemelés után.
- Az üzembe helyezést az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell elvégezni.
- A beszerelés során biztosítani kell az érintésvédelmet is.
- **FIGYELEM:** A sütőt földelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék beépíthető. A beépítési méretekre vonatkozó részletes információkat a jelen használati útmutató utolsó oldalain találja.

Tisztítás és karbantartás

- **FIGYELEM:** A tisztítás és karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- A készüléket rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradékokat el kell távolítani.
- A rendszeres tisztítás hiánya a felületek állapotának gyengüléséhez vezethet, ami káros befolyással lehet a készülék élettartamára, és veszélyes helyzetekhez vezethet.

- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Az ajtó érintkező felületeit (a sütőtér előlapját és az ajtó belső oldalát) különösen tisztán kell tartani a sütő helyes működésének biztosítása érdekében.
- Kérjük, kövesse „A sütő tisztítása és karbantartása” című részben leírt utasításokat.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét. Olvassa el „A SÜTŐ IZZÓJÁNAK CSERÉJE” című fejezetet.

Szerviz és javítás

- **FIGYELEM:** A szerviz és javítás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- **FIGYELEM:** Kizárólag szakember végezhet bármely olyan javítást, mely a mikrohullámú energia ellen védelmet nyújtó burkolat eltávolításával jár.
- **FIGYELEM:** A sütőajtó vagy az ajtótömítések sérülése esetén ne használja a készüléket mindaddig, amíg azt a jótállási jegyben feltüntetett szervizben meg nem javították.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A javítási és karbantartási munkákat, különösen az áram vezetését biztosító részeknél, csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

A következő utasítások betartásával elkerülheti a sütő károsodását és egyéb veszélyes helyzetek kialakulását

- Soha ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt. Ha a sütő üres, elektromos túltöltés keletkezhet, és a sütő károsodhat. A KÉSZÜLÉK KÁROSODHAT!
- A sütő próbaprogramozásának elvégzése során tegyen egy pohár vizet a sütőbe. A víz elnyeli a mikrohullámokat, így a sütő nem károsodhat.
- Ne takarja le és ne zárja el a szellőzőnyílásokat.
- Csak mikrohullámú berendezésben használható edényeket helyezzen a sütőbe. Az edények és tálak használata előtt ellenőrizze, hogy azok alkalmasak-e mikrohullámú sütőben való használatra (lásd az edénytípusokra vonatkozó részt).
- Soha ne távolítsa el a sütő belsejében, felül található csillámlemez borítást! Ez a borítás akadályozza meg, hogy a zsiradék és az ételdarabok károsíthassák a mikrohullámú generátort.
- Ne tartson gyúlékony anyagot a sütőben, mert az a sütő bekapcsolásakor meggyulladhat.
- Ne használja a sütőt tárolásra.
- Ne használja a sütőt zsiradékban sütésre, mert a mikrohullámmal melegített zsiradék hőmérsékletét nem lehet szabályozni.
- A alap és a rács maximális terhelése szintén 8 kg lehet. A sütő károsodásának elkerülése érdekében ne terhelje ennél jobban.

A mikrohullámú sütő előnyei

A hagyományos sütőben a gáz vagy elektromos ellenállások által sugárzott hő lassan hatol be az étel felszínéről a belsejébe. Ezért nagy hőenergia veszteség jellemzi a levegő, a sütő alkatrészek és az ételt tartalmazó edény melegítése miatt.

Ezzel szemben a mikrohullámú sütőben, a hő magában az ételben keletkezik, tehát a meleg belülről kifelé terjed ki. Nincs energiavesztés, mert a mikrohullámok nem adnak le energiát a levegőnek, a sütő belső falainak és az edényeknek (amennyiben alkalmas mikrohullámú használatra), tehát a fenti részek nem melegsznek fel.

Összefoglalva, a mikrohullámú sütő előnyei a következők:

1. Időmegtakarítás; a sütési idő átlagosan a hagyományos elkészítési idő 3/4 részével csökken.
2. Az ételek nagyon gyors felolvasztása; így csökkenthető a baktériumképződés veszélye.
3. Energia megtakarítás.
4. A tápanyagok a rövid sütési idő miatt az élelmiszerben maradnak.

A mikrohullámú sütés működése

A mikrohullámú sütőben egy magasfeszültségű elem található, amit MAGNETRON-nak neveznek. Ez elektromos energiát alakít mikrohullámmá. Az elektromágneses hullámokat egy hullámvezető a belső sütőtérbe vezeti, amelyeket egy fémelosztó vagy egy forgótányér egyenletesen szétoszt.

A sütőben a mikrohullámok minden irányban szétterjednek és visszaverődnek a fémfalakról, miközben egyenletesen felmelegítik az ételt.

Az ételek melegítése mikrohullámmal

Az élelmiszerek többsége vizet tartalmaz, amelynek a molekulái a mikrohullámok hatására rezegni kezdenek.

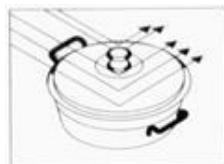
A molekulák súrlódása hőt termel, amely az élelmiszerek hőmérsékletének növekedéséhez vezet. Ez a folyamat az ételek felolvasztására, sütésére vagy melegen tartására használható.

A következő előnyei vannak annak, hogy az élelmiszerekben a hőterjedés belülről kívülré történik:

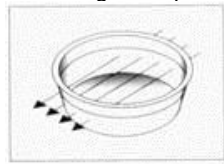
- Sütési folyamathoz az ételeknek nincs ill. csak kevés folyadékra vagy zsírra van szüksége;
- A felolvasztás, melegítés és sütés a mikrohullámú sütőben gyorsabb, mint a hagyományos sütőben;
- A vitaminok, ásványi- és tápanyagok megmaradnak;
- A természetes szín és aroma megőrződik.

A mikrohullám áthatol a porcelánon, az üvegen, a keménypapíron és a műanyagban, de fémeken nem. Ezért ne használjon fémfedényeket, vagy olyan edényeket, amelyeken fém részek találhatók!

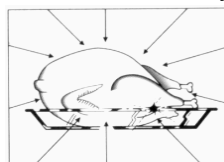
A fém visszaveri a mikrohullámokat...



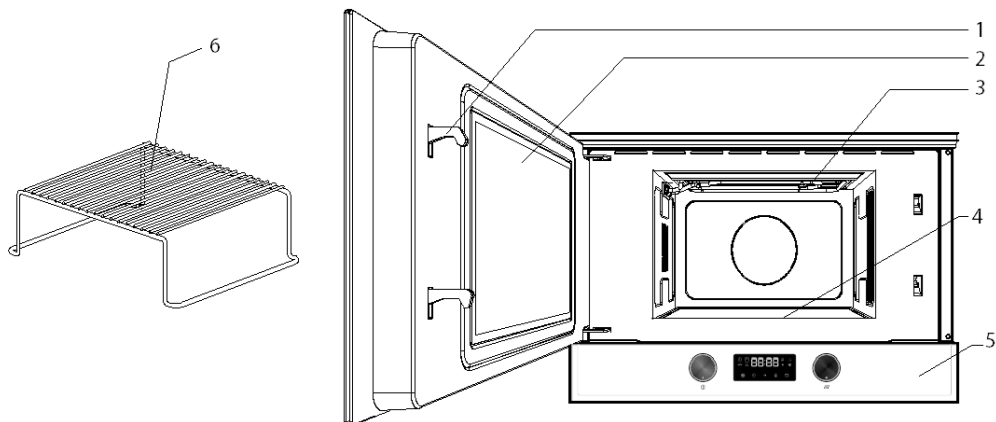
...áthatol az üvegen és porcelánon...



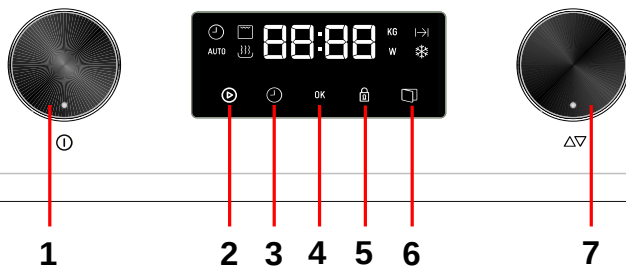
...és az élelmiszerek elnyelik.



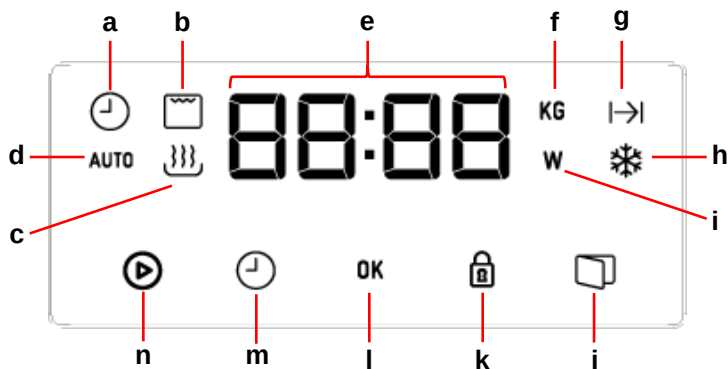
A készülék leírása



- 1. Füle
- 2. Üvegezett ajtó
- 3. Grill fűtőszál
- 4. Kerámia alap
- 5. Kapcsolótábla
- 6. Rács



- 1. Funkcióválasztó gomb
- 2. Start/Stop gomb
- 3. Óra gomb
- 4. OK gomb
- 5. Biztonsági lezárás gomb
- 6. Ajtónyitó gomb
- 7. Forgó gomb

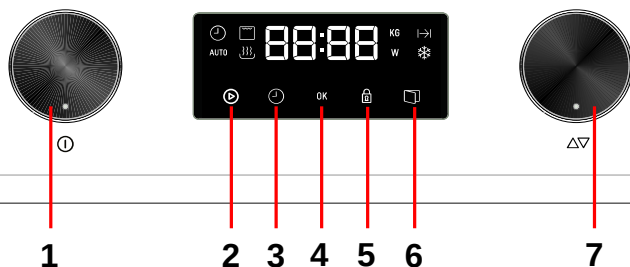


- | | | | |
|-------|---------------------------------------|---|--------------------------------------|
| a | Időjelző | h | Kiolvasztás idő-beállítással kijelző |
| b | Grill funkció kijelző | i | Teljesítmény kijelző |
| c | Mikrohullám funkció kijelző | j | Ajtónyitó gomb |
| b + c | Grill + Mikrohullám funkció kijelző | k | Biztonsági lezárás gomb |
| d | Speciális funkció gomb | l | OK gomb |
| e | Kijelző | m | Óra gomb |
| f | Kiolvasztás súly-beállítással kijelző | n | Start/Stop gomb |
| g | Időtartam kijelző | | |

Funkció gombok leírása

Szimbólum	Funkció	Mikrohullám teljesítmény	Élelmiszerek
	Mikrohullám	90 W	Zsenge ételek lassú kiolvasztása; ételek melegen tartása
		180 W	Sütés alacsony hőmérsékleten; rizs főzése Gyors kiolvasztás
		360 W	Vaj olvasztása Bébiételek melegítése
		600 W	Zöldségek és egyéb ételek sütése Kíméletes sütés és melegítés Kis ételmennyiség melegítése Zsenge ételek melegítése
		850 W	Folyadékok és előfőzött ételek gyors sütése vagy melegítése
 +	Mikrohullám + Grill	90 W	Ételek pirítása
		180 W	Szárnyasok és más húskok grillezése
		360 W	Sütemények és sajttal megszórta ételek sütése
	Grill	---	Ételek grillezése

Alapbeállítások



A pontos idő beállítása

A készülék csatlakoztatását vagy áramszünetet követően az óra kijelző villogással jelzi, hogy a megadott idő nem pontos. A pontos idő beállításához a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg az óra gombot (3), amikor a kijelző az órát mutatja. Az egész órák számai villogni kezdenek.
2. A pontos óraérték beállításához forgassa el a forgó gombot (7).
3. A perc beállításához nyomja meg újra az óra gombot (3). Ekkor a percek villogni kezdenek.
4. A pontos percérték beállításához forgassa el a forgó gombot (7).
5. A folyamat befejezéséhez nyomja meg újra az óra gombot (2).

A pontos idő kijelzés ki-/bekapcsolása

Amennyiben zavarja az időjelző, a pontos idő elrejtéséhez tartsa nyomva az óra gombot (2) 3 másodpercig. Az órák és a percek közötti kettőspont villogni fog, az időjelző azonban rejtve marad.

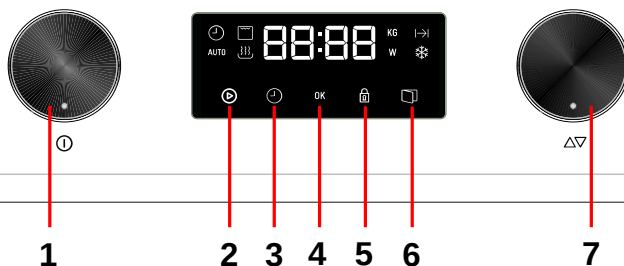
Amennyiben ismét szeretné látni a pontos időt, újra tartsa nyomva az óra gombot (2) 3 másodpercig.

Biztonsági lezárás

Megakadályozhatja a készülék működését (például azért, hogy gyermekek ne használhassák a készüléket).

1. A készülék lezárásához tartsa lenyomva 3 másodpercig a biztonsági lezárás gombot (5). Hangjelzést fog hallani, valamint a kijelzőn megjelenik a „” szimbólum. Ebben az állapotban a mikrohullámú sütő nem használható.
2. A készülék működésének feloldásához ismételten tartsa lenyomva 3 másodpercig a biztonsági lezárás gombot (5). Ekkor hangjelzést fog hallani.

Alapfunkciók



Mikrohullámú sütés

Használja ezt a funkciót zöldségek, burgonya, rizs, hal és húsételek sütéséhez és melegítéséhez.

1. Forgassa a funkcióválasztó gombot (1), amíg a mikrohullám funkció kijelző villogni kezd. Ekkor a kijelzőn „10:00” jelzés villog.
2. Az időtartam beállításához forgassa el a forgó gombot (7) bármely irányba.
3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot (4). Ekkor a mikrohullám teljesítmény értéke villogni kezd a kijelzőn. A mikrohullám teljesítmény kijelző villogni kezd.
4. A mikrohullám teljesítmény beállításához forgassa el a forgó gombot (7) bármely irányba. Amennyiben nem forgatja el a gombot, a sütő 850 W teljesítményen működik.
5. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot (4).
6. Nyomja meg a Start/Stop gombot (2). A sütő működésbe lép.

MEGJEGYZÉS:

A start gombot a fenti folyamat közben bármikor megnyomhatja. A sütés ekkor a beállított értékekkel kezd üzemelni.

Grill

Ezt a funkciót használhatja az ételek felszínének gyors pirításához.

1. Forgassa a funkcióválasztó gombot (1), amíg a grillfunkció kijelző villogni kezd. Ekkor a kijelzőn „10:00” jelzés villog.
2. Az időtartam beállításához forgassa el a forgó gombot (7) bármely irányba.
3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot (4).
4. Nyomja meg a Start/Stop gombot (2). A sütő működésbe lép.

Mikrohullám + Grill

1. Forgassa a funkcióválasztó gombot (1), amíg a mikrohullám + grill funkció kijelző villogni kezd. Ekkor a kijelzőn „10:00” jelzés villog.
2. Az időtartam beállításához forgassa el a forgó gombot (7) bármely irányba.
3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot (4). Ekkor a mikrohullám teljesítmény értéke villogni kezd a kijelzőn. A mikrohullám teljesítmény kijelző villogni kezd.
4. A mikrohullám teljesítmény beállításához forgassa el a forgó gombot (7) bármely irányba. Amennyiben nem forgatja el a gombot, a sütő 360 W teljesítményen működik. A kiválasztható maximális teljesítmény érték 360 W.

5. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot (4).
6. Nyomja meg a Start/Stop gombot (2). A sütő működésbe lép.

MEGJEGYZÉS:

A start gombot a fenti folyamat közben bármikor megnyomhatja. A sütés ekkor a beállított értékekkel kezd üzemelni.

Kiolvasztás idő beállítással (manuális)

Ezzel a funkcióval különféle élelmiszereket olvaszthat ki rövid idő alatt.

1. Forgassa a funkcióválasztó gombot (1), amíg a kiolvasztás időbeállítással lámpa villogni kezd. Ekkor a kijelzőn „10:00” jelzés villog.
2. Az időtartam beállításához forgassa el a forgó gombot (7) bármely irányba.
3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot (4).
4. Nyomja meg a Start/Stop gombot (2). A sütő működésbe lép.
5. Fordítsa meg az ételt minden alkalommal, amikor hangjelzést hall és a kijelzőn **turn** felirat villog.

Kiolvasztás súlybeállítással (automatikus)

Ezt a funkciót használhatja húсок, szárnyasok, halak, gyümölcsök és kenyérfélék gyors kiolvasztásához.

1. Forgassa a funkcióválasztó gombot (1), amíg a kiolvasztás súlybeállítással lámpa villogni kezd. A kijelzőn a „Pr 1” élelmiszerfajta felirat villog.
2. Az élelmiszerfajta beállításához forgassa el a forgó gombot (7) bármely irányba.

Amennyiben nem forgatja el a gombot, a sütő a „Pr 1” élelmiszerfajtaival működik.

3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot (4). Ekkor az élelmiszer súlyértéke villog a kijelzőn. A súlyérték kijelző villogni kezd.
4. A súlyérték beállításához forgassa el a forgó gombot (7) bármely irányba. Amennyiben nem forgatja el a gombot, a sütő 200 g értékkel működik.
5. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot (4).
6. Nyomja meg a Start/Stop gombot (2). A sütő működésbe lép.
7. Fordítsa meg az ételt minden alkalommal, amikor hangjelzést hall és a kijelzőn **turn** felirat villog.

A következő táblázat a kiolvasztás súlybeállítással funkció programjait mutatja, feltüntetve a súlyhatárokat, kiolvasztási- és pihentetési időket (az étel egyenletes hőmérsékletelosztásának biztosítása érdekében).

Prog.	Élelmiszer	Súly (g)	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Pr 1	Hús	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Szárnyasok	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Halak	100 – 2500	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Gyümölcsök	100 – 1000	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Kenyer	100 – 1500	2'24 – 36'15	10 – 20

Fontos megjegyzés: lásd az „Általános utasítások az ételek kiolvasztásához” fejezetet.

Speciális funkciók

„Auto” speciális funkció

1. Forgassa a funkcióválasztó gombot (1), amíg a speciális funkció kijelzőn az „Auto” felirat villogni kezd. A kijelzőn a „P1” program felirat villog.
2. A program beállításához forgassa el a forgó gombot (7) bármely irányba. Amennyiben nem forgatja el a gombot, a sütő a „P1” programon működik.
3. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot (4).

4. Nyomja meg a Start/Stop gombot (2). A sütő működésbe lép.
5. Fordítsa meg az ételt minden alkalommal, amikor hangjelzést hall és a kijelzőn az alábbi felirat villog:

turn

Az alábbi táblázatban áttekintheti a választható „Auto” speciális funkció programokat:

Program	Ételtípus	Idő (perc)	Utasítások
P1	Burgonyafőzés	10	Tegyen körülbelül 500 g burgonyát hóálló tábla, töltsön bele vizet, majd helyezze a mikrohullámú sütő kerámia alapjára.
P2	Lassan főzött/párolt ételek	19	Helyezze tábla az összetevőket (például káposzta, csirkepörkölt), amiket lassan főzni vagy párolni szeretne, majd fedje le az edényt és helyezze a sütő kerámia alapjára.

Fontos megjegyzések:

- Mindig mikrohullámú használatra alkalmas edényt használjon és tegyen rá fedőt, hogy megakadályozza a folyadékvesztést.
- A melegítési folyamat közben többször fordítsa meg az ételmezert, különösen akkor, amikor a készülék hangjelzést ad és a kijelzőn a **turn** felirat villog.
- Az ételmezerek melegítéséhez szükséges idő függ az ételmezerek kezdeti hőmérsékletétől. Közvetlenül a hűtőszekrényből kivett ételmezerek

lassabban melegednek fel, mint a szobahőmérsékleten tárolt ételmezerek. Amennyiben az ételmezerek nem a kívánt hőmérsékletűek, a következő melegítésnél állítson be nagyobb vagy kisebb súlyt.

- A melegítés után keverje meg az ételmezereket, majd hagyja őket állni, hogy a hőmérséklet egyenletes legyen.
- **Figyelem!** Melegítés után az edény nagyon forró lehet. Annak ellenére, hogy a mikrohullámok a legtöbb edényt nem melegítik fel, az ételek által átadott hő hatására felforrósodhatnak.

Üzemelés közben...

A sütési folyamat félbeszakítása

Bármikor félbeszakíthatja a sütési folyamatot a **Start/Stop** gomb egyszeri megnyomásával, illetve az ajtó kinyitásával.

Mindkét esetben:

- A mikrohullámú sugárzás azonnal megszűnik.
- A grill kikapcsol, de továbbra is nagyon forró. Fennáll az égési sérülés veszélye!

- Az időzítő megáll, és a **kijelzőn** megjelenik a hátralévő működési idő.

Ekkor a következőket teheti:

4. Megkeverheti vagy megfordíthatja az ételt az egyenletes átsütés biztosítása érdekében.
5. Megváltoztathatja a sütési beállításokat.
6. Törölheti a sütési folyamatot a **Start/Stop** gomb 3 másodpercig tartó lenyomásával.

A sütési folyamat újraindításához zárja be a sütő ajtaját és nyomja meg a **Start/Stop** gombot.

A sütési beállítások módosítása

A sütési beállításokat (idő és hőmérséklet) kizárólag a sütési folyamat megszakításakor módosíthatja a következőképpen:

A sütési idő módosításához forgassa el a forgó gombot! Az újonnan beállított időt a készülék azonnal alkalmazza.

A készülék teljesítményét kizárólag a sütési folyamat megszakításakor módosíthatja. Ehhez a következőképpen járjon el:

- Nyomja meg a Start/Stop gombot (2). A sütő működése megáll;
- Nyomja meg az OK gombot (4), amíg a kijelző villog;
- Az új teljesítményérték beállításához forgassa el a forgó gombot (7);
- A beállítás jóváhagyásához ismételten nyomja meg az OK gombot (4);
- Nyomja meg a Start/Stop gombot (2). A sütő újra működésbe lép.

A sütési folyamat félbeszakítása

A sütési folyamat félbeszakításához tartsa nyomva a **Start/Stop** gombot 3 másodpercig.

A sütési folyamat végén hangjelzést fog hallani és a **kijelzőn** az időt fogja látni.

A sütési folyamat befejezése

A sütési folyamat végén három hangjelzést fog hallani és a kijelzőn megjelenik az „End” szó.

A hangjelzés 30 másodpercenként megismétlődik a sütő ajtajának kinyitásáig, vagy amíg a **Start/Stop** gombot meg nem nyomja.

Kiolvasztás

A következő táblázat egy általános útmutató az egyes javasolt kiolvasztási- és pihentetési időtartamokhoz (az étel egyenletes hőmérsékletének biztosításához) az étel

típusának és mennyiségének függvényében. Tartalmazza az egyes ételek kiolvasztásával kapcsolatos javaslatokat is.

Élelmiszer	Súly	Kiolvasztási idő	Pihentetési idő	Megjegyzés
Hússzeletek, borjú, marha sertés	100 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	200 gr	6-7 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	14-15 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
	700 gr	20-21 perc	20-25 perc	2 x fordítsa meg
	1000 gr	29-30 perc	25-30 perc	3 x fordítsa meg
	1500 gr	42-45 perc	30-35 perc	3 x fordítsa meg
Párolt hús	500 gr	12-14 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
	1000 gr	24-25 perc	25-30 perc	3 x fordítsa meg
Vagdalt hús	100 gr	4-5 perc	5-6 perc	1 x fordítsa meg

Élelmiszer	Súly	Kiolvasztási idő	Pihentetési idő	Megjegyzés
Kolbász	300 gr	8-9 perc	8-10 perc	2 x fordítsa meg
	500 gr	12-14 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
	125 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	250 gr	8-9 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
Baromfi, darabolt baromfi	500 gr	15-16 perc	10-15 perc	1 x fordítsa meg
	200 gr	7-8 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
Csirke	500 gr	17-18 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
	1000 gr	34-35 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
Hal	1200 gr	39-40 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
	1500 gr	48-50 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
	100 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
Pisztráng	200 gr	6-7 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	200 gr	6-7 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
Rák	100 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	12-15 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
Gyümölcs	200 gr	4-5 perc	5-8 perc	1 x fordítsa meg
	300 gr	8-9 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
	500 gr	12-14 perc	15-20 perc	3 x fordítsa meg
Kenyér	100 gr	2-3 perc	2-3 perc	1 x fordítsa meg
	200 gr	4-5 perc	5-6 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	10-12 perc	8-10 perc	2 x fordítsa meg
	800 gr	15-18 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
Vaj	250 gr	8-10 perc	10-15 perc	1 x fordítsa meg, fedje le
Túró	250 gr	6-8 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg, fedje le
Tejszín	250 gr	7-8 perc	10-15 perc	Vegye le a fedőt!

Általános utasítások a kiolvasztáshoz

1. Kiolvasztáshoz csak mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényeket használjunk (porcelán, üveg, megfelelő műanyag).
2. A táblázatok nyers ételek kiolvasztására vonatkoznak.
3. A kiolvasztási idő függ az ételek mennyiségétől és vastagságától is. Az ételek fagyasztásakor gondoljunk a kiolvasztásra is és egyenletesen osszuk el az ételt.
4. Az ételt a lehető legjobban osszuk el a sütőben. A hal vagy a csirkecomb vastagabb részeit felül kell elhelyezni. Az érzékenyebb részeket alufóliával

védhetjük. **Fontos:** Az alufólia nem érintkezhet a sütő belső falával, mert az elektromos szikrát okozhat.

5. A vastagabb étel-darabokat többször meg kell fordítani.
6. A fagyasztott ételt igyekezzünk a lehető legegyszerűsebben elosztani, mivel a keskenyebb és vékonyabb darabok gyorsabban kiolvadnak, mint a vastagabb és szélesebb részek.
7. A zsírban gazdag ételeket, mint a vajat, túrót vagy tejszínt nem kell teljesen kiolvasztani. Szobahőmérsékleten néhány perc alatt tálalásra készek lesznek. Ha a fagyasztott tejszínben kis jégdarabokat találunk, keverjük szét őket tálalás előtt.

8. A csirkét helyezzük egy fejjel lefelé fordított tányérra, így a hús leve könnyebben le tud folyni.
9. A kenyeret csomagoljuk konyharuhába, hogy ne száradjon ki túlságosan.
10. Fordítsa meg az ételt rendszeres időközönként.
11. A fagyasztott ételeket csomagoljuk ki és ne felejtünk el eltávolítani róluk minden fémét tartalmazó anyagot. Az olyan ételfagyasztásra használatos dobozok esetében, amelyek melegítésre és főzésre is használhatók, elegendő csak

levenni a fedelüket. Az ételt minden egyéb esetben mikrohullámú sütőben használható edénybe kell tennünk.

12. A kiolvasztás során keletkező folyadékot – elsősorban csirke esetében – le kell önteni és semmi esetre sem érintkezhet már étellel.
13. Ne feledkezzünk meg arról, hogy a kiolvasztás funkció használatakor pihentetési időt is biztosítanunk kell, amíg az étel teljesen ki nem olvad. Ez általában 15-20 perc.

Sütés mikrohullámmal

Figyelem! Olvassa végig figyelmesen a „Biztonsági utasítások” című fejezetet mielőtt a mikrohullámú sütővel sütné!

Amikor mikrohullámmal süt, mindig tartsa be a következő utasításokat:

- Az olyan élelmiszerek melegítése vagy sütése előtt, amelyeknek **héjuk, vagy bőruk** van (pl.: alma, paradicsom, burgonya, kolbász), **szurkálja meg** azokat egy villa segítségével úgy, hogy ne nyíljanak szét! Vágja az élelmiszereket darabokra, mielőtt elkezdene elkészíteni őket a készülékben!
- Mielőtt használni kezdene egy edényt a mikrohullámú sütőben, győződjön meg róla, hogy az megfelelő mikrohullámú sütőben való használathoz (lásd az "Edények fajtája" című fejezetet)!
- Az olyan élelmiszerek elkészítésekor, amelyek kevés nedvességet tartalmaznak (pl.: **kenyér kiolvasztása**, pattogatott kukorica melegítése, stb.), a nedvességtartalom rendkívül hamar elpárolog. A készülék ezután üresjáratban dolgozik és az élelmiszer elszenesedhet. Ilyen esetben a készülék és a tárolóedény is károsodhat. Emiatt az ilyen esetekben a sütőt csak a szükséges időtartamra szabad beállítani és folyamatosan felügyelni kell.

- A mikrohullámú sütő nem használható nagy mennyiségű **olaj felmelegítésére**.
- A **félkész ételeket** vegye ki a csomagolásukból, mert az nem mindig hőálló! Kövesse a gyártó utasításait!
- **Ha egyszerre több különböző edényt**, például csészéket használ, azokat egyenletesen elosztva helyezze a forgótányérra!
- A **műanyag zacskók** lezárásához csak műanyag csipeszek használhatók, fémből készültek nem. A zacskót több helyen ki kell lyuggatni, hogy a keletkező gőz szabadon eltávozhasson.
- Ha ételt süt, vagy melegít, győződjön meg róla, hogy azok **minimum 70 °C hőmérsékletre** felmelegedtek!
- A sütés során **vízpára lecsapódás** képződhet az ajtó üvegén, amely egy idő után lecsuroghat. Ez normális jelenség, és alacsony hőmérsékletű helyiségben jellemzőbb. Ez semmiféle veszélyt nem jelent a készülék biztonságára. A sütés befejezése után törölje le a lecsapódás során keletkezett vizet!
- Folyadékok melegítésekor **széles nyakú edényeket** használjon, hogy a fejlődő gőz szabadon eltávozhasson!

Az egyes élelmiszereket az útmutatások szerint készítse elő és vegye figyelembe a

táblázatokban megadott sütési időket és teljesítmény beállításokat!

Ne feledje, hogy a megadott adatok csupán tájékoztatásul szolgálnak és a kezdeti állapottól, hőmérséklettől, páratartalomtól, valamint az étel típusától függően azoktól eltérőek is lehetnek! Azt javasoljuk, hogy minden megadott sütési időtartam és teljesítmény beállítást korigáljon az aktuális helyzetnek megfelelően. Az élelmiszertől függően a sütési időtartam növelhető vagy csökkenthető, illetve a teljesítmény fokozat nagyobbra vagy kisebbre állítható.

Sütés mikrohullámmal...

1. Minél nagyobb mennyiségű élelmiszert készít, annál hosszabb sütési időtartam szükséges. Ügyeljen a következő szabályokra:

- Dupla mennyiség » dupla idő
- Fele mennyiség » fele idő

2. Minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál hosszabb sütési időtartam szükséges.

Táblázatok és tanácsok – Zöldségek készítése

Élelmiszer	Mennyiség (kg)	Hozzáadott folyadék	Teljesítmény (Watt)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Karfiol	0.5	1/8 l	850	9-11	2-3	Szedje rózsáira!
Brokkoli	0.3	1/8 l	850	6-8	2-3	Vágja szeletekre! Fedje le!
Gomba	0.25	-	850	6-8	2-3	
Borsó és sárgarépa,	0.3	½ taza	850	7-9	2-3	Vágja kockákra vagy szeletekre! Fedje le!
fagyaszott sárgarépa	0.25	2-3 cuchara sopa	850	8-10	2-3	
Burgonya	0.25	2-3 cuchara sopa	850	5-7	2-3	Hámozza meg, vágja egyforma részekre! Fedje le!
Paprika	0.25	-	850	5-7	2-3	Vágja darabokra, vagy szeletekre! Fedje le!
Póréhagyma	0.25	½ taza	850	5-7	2-3	
Fagyaszott kelbimbó	0.3	½ taza	850	6-8	2-3	Fedje le!
Káposzta	0.25	½ taza	850	8-10	2-3	Fedje le!

Táblázatok és tanácsok – Hal készítése

Élelmiszer	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (Watt)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
------------	----------------	---------------------	-------------------	------------------------	------------

3. A kevésbé szilárd élelmiszerek gyorsabban melegszenek fel.
4. Az étel egyenletes elosztása a forgótányéron elősegíti az egyenletes sütést. A szilárd élelmiszereket a tányér külső szélén-, a kevésbé szilárd élelmiszereket pedig a tányér közepén elhelyezve lehetőség van különböző élelmiszerek egyszerre történő felmelegítésére.
5. A készülék ajtaja bármikor kinyitható. A készülék ilyenkor automatikusan kikapcsol. A mikrohullámú sütés csak akkor folytatódik, ha az ajtót újra becsukja és megnyomja a Start gombot!
6. A lefedett élelmiszerek rövidebb idő alatt elkészíthetők és jellemzőik is jobban megmaradnak. A fedőnek lehetővé kell tennie a mikrohullámok keresztülhatolását és kis nyílásokkal kell rendelkeznie a gőz eltávozásának biztosítása érdekében.

Élelmiszer	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (Watt)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Filézett hal szeletek	0.5	600	10-12	3	Fedővel letakarva készítse! A sütési idő felénél fordítsa meg!
Hal egészben	0.8	850 360	3-5 10-12	2-3	Fedővel letakarva készítse! A sütési idő felénél fordítsa meg! Szükséges lehet a hal végeinek betakarása.

A grill üzemmód használata

Hogy a legjobb eredményeket érje el a grillezés üzemmóddal, használja a készülékhez mellékelt grillező rácsot!

A grillező rácsot úgy helyezze a készülékbe, hogy az ne érintkezessen a sütőtér fémfelületeivel, mert így elektromos kisülések jöhetnek létre, ami a készülék károsodásához vezethet!

FONTOS UTASÍTÁSOK:

1. A grill első használatánál normális jelenség, hogy a gyártási folyamat közben használt olaj következtében füst és szag képződik.
2. Az ajtó üvege a grill üzemeltetése közben nagyon magas hőmérsékletet ér el. **Tartsa távol a gyerekeket!**
3. A grill üzemelése közben a sütőtér falai nagyon forróak lesznek. Mindig használjon konyha kesztyűt!
4. A grill hosszan tartó használata esetén normális jelenség, hogy a fűtőellenállások rövid ideig kikapcsolnak a biztonsági termosztát miatt.

5. Fontos: ha az ételt edényben grillezi, vagy süti, fontos annak ellenőrzése, hogy a tárolóedény mikrohullámú grillezéshez megfelelő-e. Lásd az edényfajtákról szóló táblázatot!

6. A grillezés üzemmód használatakor, a felfröccsenő zsír az ellenállásnak ütközhet és megéghet. Ez normális jelenség és nem jelent üzemzavart.

7. Minden sütési folyamat után tisztítsa meg a készülék belsejét és a tartozékokat, hogy megakadályozza a szennyeződések lerakódását!

Táblázatok és tanácsok – Mikrohullám + Grill

A mikrohullámú grillezés funkció ideális egyszerre történő gyors sütéshez és hús pirításához és ételek "csőben sütéssel" történő elkészítéséhez.

A mikrohullám és a grill egyszerre üzemel. A mikrohullám süti, a grill pedig pirítja az ételeket.

Élelmiszer	Mennyiség (kg)	Az edény típusa	Teljesítmény (Watt)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Felfújt	500	lapos edény	180	17-20	3-5
Csőben sült burgonya	800	lapos edény	600	24-28	3-5
Lasagne	kb. 800	lapos edény	600	15-20	3-5
Túró felfújt	kb. 500	lapos edény	180	18-20	3-5
2 db. friss csirkecomb (a grillező rácson)	darabonként 200	lapos edény	360	15-20	3-5
Csirke	kb. 1000	lapos és széles edény	360	40-45	3-5
Csőben sült hagymaleves	2 db 200 os csésze	leveses tál	360	4-8	3-5

Mielőtt használni kezdene egy edényt a mikrohullámú sütőben, győződjön meg róla, hogy az használható mikrohullámú sütőben! Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket alkalmazzon!

A kombinált üzemmódhoz használt edényeknek mind a mikrohullámú sütéshez, mind a grillezéshez alkalmasnak kell lennie. Lásd az edényfajtákról szóló táblázatot!

Ne feledje, hogy a megadott adatok csupán tájékoztató értékek, amelyek az ételek eredeti állapotától, a hőmérséklettől, a

páratartalomtól és az étel fajtájától függően eltérhetnek!

Ha a megadott időtartam nem elegendő az étel megfelelő megpirításához, állítson be további 5-10 percre a grillsütés üzemmódot!

Tartsa be a pihentetési időket és fordítsa meg a húst- és a szárnyas darabokat!

Ha nincs ezzel ellenkező utasítás, használja a forgótányért a sütéshez!

A táblázatokban feltüntetett adatok hideg sütőtérre vonatkoznak (a sütő előzetes előmelegítésére nincs szükség).

Milyen edények használhatóak?

Mikrohullám funkció

A mikrohullámú sütés üzemmódnál fontos tudni, hogy a mikrohullámok visszaverődnek a fémfelületekről. Az üveg, a porcelán, a kerámia, a műanyag és a papír átengedi a mikrohullámokat.

Ezért, **fémből készült lábasokat és tálakat, valamint olyan tárolóedényeket, amelyeken fém alkatrészek vagy díszítés található nem szabad a használni a mikrohullámú sütőben.** A fém részekkel, vagy díszítéssel ellátott kerámia vagy üvegedények (pl. ólomüveg) szintén nem használhatóak a mikrohullámú sütőben.

A mikrohullámú sütőben való használathoz **alkalmas** anyagok az ellenálló és hőálló üveg, porcelán vagy cserép illetve a hőálló műanyag. A nagyon finom kristályüveg, vagy porcelán csak rövid ideig használható, kiolvasztáshoz, vagy a már elkészített étel újramelegítéséhez.

A forró ételek átadják a hőt az edényeknek, amelyek nagyon felforrósodhatnak. Ezért használjon mindig **konyhakesztyűt!**

Az edények tesztelése

Tegye az edényt a sütőbe 20 másodpercre, a legnagyobb teljesítmény fokozatra! Ha hideg marad vagy nem túlságosan meleg, akkor megfelelő. Amennyiben nagyon meleg lesz,

vagy elektromos kisüléseket okoz, akkor nem használható a mikrohullámú sütőben.

Grill funkció

Abban az esetben, ha a grill üzemmódot is használja, legalább 300 °C-ig hőálló edényt használjon!

Műanyag edények ekkor nem használhatóak.

Mikrohullám + Grill funkció

A kombinált üzemmódhoz használt edényeknek alkalmasnak kell lenniük mind a mikrohullámú sütés- mind, pedig a grillezés üzemmódhoz.

Alumínium edények és alufólia

Az alumínium tároló dobozokban forgalmazott vagy alumínium fóliába csomagolt félkész ételek berakhatók a mikrohullámú sütőbe a következő utasítások betartásával:

- Tartsa be a gyártó utasításait, melyet a csomagoláson feltüntettek!
- Az alumínium tároló dobozok nem lehetnek 3 cm-nél magasabbak és nem érintkezhetnek a sütőtér belső falaival (a minimális távolság 3 cm). Az alumínium fedőt le kell venni.
- Az alumínium tároló dobozt közvetlenül a forgótányérra helyezze! Ha a grillező rácsot használja, az alumínium tároló dobozt egy porcelán tányérra tegye! Soha

ne helyezze a tároló dobozt közvetlenül a grillező rácsra!

- A szükséges sütési időtartam hosszabb lesz, mivel a mikrohullámok csak felülről érik az ételt. Ha kétségei vannak, használjon mikrohullámú sütőben használható edényt!
- Az alufólia használható a mikrohullámok visszaverésére a kiolvasztási folyamat során. Az érzékeny ételeket, mint például a baromfi vagy a vagdalt húst, megvédheti a nagy hőhatástól, ha a megfelelő részeit alufóliával lefedi.
- **Fontos:** Az alufólia nem érintkezhet a sütőtér belső falaival, mert az elektromos kisüléseket okozhat.

Fedő

Üveg vagy műanyag fedők illetve fóliák használata javasolt a következő okokból:

1. Elkerülheti a nagymértékű gőzkilépést, különösen hosszú sütési időnél;
2. Meggyorsítják a sütési folyamatot;
3. Elkerülheti az ételek kiszáradását;
4. Az étel megőrzi az aromáját.

A fedőn nyílásoknak kell lenni, hogy ne keletkezessen nyomás. A műanyagzacskóknak szintén nyílásokkal kell rendelkezniük. A cumis üvegeket, a csecsemőételt tartalmazó üvegeket illetve hasonló edényeket mindig fedelük nélkül használja melegítésre, mert ha rajtahagyja őket, felrobbanhatnak.

A következő táblázat általános útmutatásokat tartalmaz az egyes felhasználási módokhoz megfelelő edényfajtákról.

Edények táblázata

Az edény fajtája	Üzem mód	Mikrohullám üzemmód		Grill	Mikrohullám + Grill
		Kiolvasztás / Melegítés	Sütés		
Üveg és porcelán 1) háztartási, nem tűzálló, mosogatógépben tisztítható edények		igen	igen	nem	nem
Mázás kerámia tűzálló üveg és porcelán		igen	igen	igen	igen
Kerámia, agyag edények 2) fém tartalmú díszítés nélkül		igen	igen	nem	nem
Agyag edények 2) mázás máz nélküli		igen nem	igen nem	nem nem	nem nem
Műanyag edények 2) 100 °C-ig hőálló 250 °C-ig hőálló		igen igen	nem igen	nem nem	nem nem
Műanyag fóliák 3) Frissen tartó fólia Mikrohullámú fólia		nem igen	nem igen	nem nem	nem nem
Papír, karton, pergamen 4)		igen	nem	nem	nem
Fém Alufólia Alumínium edények 5) Tartozékok (rács)		igen nem nem	nem igen nem	igen igen igen	nem igen igen

1. Aranyozott vagy ezüstözött díszítések nélkül, nem ólomüveg.
2. Tartsa be a gyártó utasításait!
3. Ne használjon fémcsipeszeket a zacskók lezárásához! A zacskókat lyuggassa ki! A

mikrohullámú fóliát csak az étel letakarásához használja!

4. Ne használjon viasz- vagy papírtányért!
5. Csak alacsony, fedél nélküli alumínium tárolóedény. Az alumínium ne érjen a sütőtér falaihoz!

A mikrohullámú sütő tisztítása és karbantartása

A tisztítás az egyetlen, normál esetben szükséges karbantartási művelet.

Figyelem! Rendszeresen tisztítsa a mikrohullámú készüléket és távolítsa el minden ételmaradékot! Amennyiben nem tartja tisztán a készüléket, megsérülhet a felület, **ami csökkenti a készülék élettartamát és veszélyes szituációkhoz vezethet.**

Figyelem! A tisztítást csak áramtalanított készüléken végezzen! Húzza ki a csatlakozó dugót az aljzatból vagy kapcsolja le a biztosítékot!

Soha ne használjon agresszív tisztító- vagy súrolószert, karcoló szivacsokat, éles tárgyakat, mert a felületen foltok keletkeznek!

Soha ne használjon magas nyomású- vagy gőztisztító készülékeket!

A készülék elülső oldala

A készüléket elég egy nedves szivaccsal megtisztítani. Amennyiben nagyon szennyezett lenne a készülék, tegyen néhány csepp mosogatószert a tisztító vízbe! Végül törölje le a készüléket egy száraz ronggyal!

Az **alumínium elülső lappal rendelkező készüléket** egy enyhe üveg tisztító szerrel és egy puha, szálmentes ronggyal tisztítsa! Vízszintes irányba, nyomás nélkül törölje a felületet!

Gondosan távolítsa el a mész-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat! Az ilyen foltok alatt korrózió jöhet létre.

Ügyeljen arra, hogy a víz ne szivároгjon a készülék belsejébe!

A készülék belső tere

Minden használat után tisztítsa meg a belső falakat egy nedves szivaccsal, így

egyszerűbb a zsír- és csirke- és ételmaradékokat eltávolítani.

Soha ne használjon agresszív tisztítószert a makacs szennyeződések eltávolításához! **Soha ne használjon sütőtisztító sprayt, vagy más agresszív illetve súroló szert!**

Mindig tartsa nagyon tisztán az ajtót és a készülék elülső oldalát, hogy biztosítsa a készülék kifogástalan működését!

Ügyeljen arra, hogy ne szivároгjon víz a mikrohullámú szellőző nyílásokba!

Rendszeresen vegye ki a forgótányért és a megfelelő tartó elemeket (csatlakozó darab + forgógyűrű) és tisztítsa meg a belső tér alját, különösen akkor, ha folyadék ömlött ki.

Soha ne kapcsolja be a készüléket forgótányér és a hozzátartozó tartóelemek nélkül!

Amennyiben a készülék sütőtere nagyon szennyezett, tegyen egy pohár vizet a forgótányérre és kapcsolja be a készüléket 2-3 percre legnagyobb teljesítménnyel! A felszabaduló gőz fellazítja a szennyeződések, amelyeket egy puha ronggyal le tud törölni.

Az esetleg kialakuló kellemetlen szagokat (például hal készítése után) könnyedén megszüntetheti. Tegyen néhány csepp citromlevet egy csésze vízbe! Tegyen egy teáskanalat a csészébe, hogy elkerülje a forráskésleltetés kialakulását! Melegítse a vizet 2-3 percig a maximális mikrohullámú teljesítménnyel!

A készülék felső része

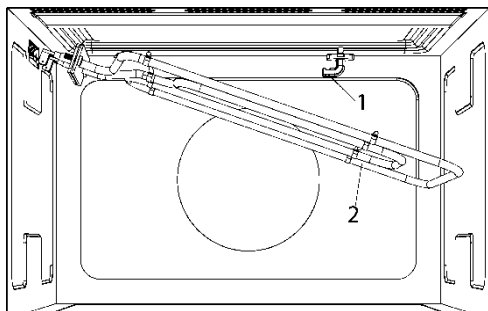
Amennyiben a készülék felső része elszennyeződik, a grill lehajtható a tisztítás megkönnyítése érdekében.

Várja meg, amíg a grill lehűl, mielőtt lehajtaná azt, hogy elkerülje az égési sérüléseket! A következőképpen járjon el:

4. Forgassa el 90°-kal a grill tartóelemét (1)!
5. Hajtsa le óvatosan a grill elemet (2)! **Ne használjon túl nagy erőt, hogy elkerülje a sérüléseket!**
6. A fedő elem tisztítása után szerelje ismét vissza a grill elemet (2) a fenti utasítások fordított sorrendjében!

FONTOS FIGYELMEZTETÉS: A forgatás hatására a grillrácstartó (1) leeshet. Ha ez bekövetkezne, tegye vissza a grillrácstartót (1) a megfelelő nyílásba a sütőtér tetején, és forgassa el 90°-kal, hogy az a grillrács (2) felé nézzen.

Ne használjon súrolószert vagy éles tárgyak.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa meg a tartozékokat! Amennyiben nagyon szennyezettek, áztassa be először a tartozékokat, és utána használjon egy kefét és egy szivacsot a tisztításhoz! A tartozékokat tisztíthatja mosogatógépben is.

Ügyeljen arra, hogy a kerámia bázis mindig tiszták legyenek! Soha ne kapcsolja be a készüléket kerámia bázis!

Mit tegyen hiba esetén?

FIGYELEM! Mindenféle szerelési munkálatot csak engedélyezett, szakképzett szerelő végezhet. Minden beavatkozás, amelyet nem a gyártó által engedélyezett szakember végez, veszélyes.

A következő problémákat saját maga is elháríthatja a Vevőszolgálat értesítése nélkül:

- **A kijelző nem világít.** Ellenőrizze, hogy:
 - A pontos idő kijelzés nem lett-e kikapcsolva (lásd az Alapbeállítás című fejezetet)!
- **Amikor megnyomja a gombokat, nem történik semmi.** Ellenőrizze, hogy:
 - nincs-e aktiválva a biztonsági zár (lásd az Alapbeállítások című fejezetet)!
- **A készülék nem működik.** Ellenőrizze, hogy:
 - A csatlakozó dugó megfelelően van-e az aljzatba dugva!
 - Rendben van-e a sütő áramellátása!
 - Az ajtó teljesen be van-e csukva! Az ajtónak hallhatóan be kell kattannia.

- Nem csipődtek-e be idegen testek az ajtó és a belső tér elülső oldala közé!
- **Az üzemelés közben sajátos zörejeket hall.** Ellenőrizze, hogy:
 - Nem keletkeznek-e fényívek a készülék belsejében, amelyeket a fémes idegen testek okozhatnak (lásd a Milyen edények használhatóak? című fejezetet)!
 - Az edény nem ér-e a készülék falaihoz!
 - Nincs-e a készülékben külön nyárs vagy kanál!
- **Az élelmiszerek nem, vagy nagyon lassan melegednek fel.** Ellenőrizze, hogy:
 - Nem használt-e véletlenül fém edényt!
 - Megfelelő üzemelési időt illetve teljesítmény fokozatot állított-e be!
 - Nem a megszokottnál nagyobb mennyiségű vagy hidegebb élelmiszert tett-e a készülékbe!
- **Az élelmiszerek túlságosan felmelegszenek, kiszáradnak vagy megégnek.** Ellenőrizze, hogy megfelelő

üzemelési időt illetve teljesítmény fokozatot állított-e be!

- **A sütési folyamat befejezése után zaj hallatszik.** Ez nem hiba. A hűtőventilátor még egy ideig üzemel. Amikor a hőmérséklet a megfelelő szintre süllyed, a ventilátor kikapcsol.
- **A sütő működik, de a belső világítás nem ég.** Amennyiben minden funkció megfelelően működik, valószínűleg az égő égett ki. A készüléket továbbra is használhatja.

- **A kijelzőn az alábbi felirat jelenik meg: "cErr"!**

Húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból, és várjon körülbelül 5 másodpercet. Ezután újra bedughatja a mikrohullámú sütőt, a "cErr" üzenet eltűnik, és a készülék teljes mértékben üzemképes.

Az izzó cseréje

Ha ki kell cserélni a lámpát, akkor csatlakoznia kell a szolgáltatást, mert a sütő el kell távolítani annak érdekében, hogy a lámpa cseréje.

Műszaki jellemzők

Műszaki adatok

- Feszültség (WS)..... (lásd a típuscímkét!)
- Szükséges teljesítmény..... 2700 W
- Grill teljesítményfelvétele 1250 W
- Mikrohullámú kimenő teljesítmény 850 W
- Mikrohullám frekvenciája..... 2450 MHz
- Külső méretek (SzéxMaxMé) 595 × 390 × 334 mm
- Sütőtér méretei (SzéxMaxMé)..... 350 × 220 × 280 mm
- Sütőtér térfogata. 22 ltr
- Tömeg..... 22 kg

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagoláson a Zöld Pont jel látható

A csomagolóanyag minden részét, úgymint a kartont, a hungarocellt és a műanyag csomagolást a megfelelő tárolókban helyezze el. Ezáltal biztosak lehetünk benne, hogy a csomagolóanyagok újra felhasználásra kerülnek.



A már nem használt készülékek ártalmatlanítása

kezeléséről szóló 2012/19/EU számú Európai direktíva értelmében az elektromos háztartási készülékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt kezelni.

A kiöregedett készülékeket külön kell gyűjteni, ezzel optimalizálva az alkatrészek felújításának, illetve az újrafeldolgozásnak a lehetőségét, valamint megelőzve az emberi egészség és a környezet szempontjából esetlegesen jelentkező veszélyeket. Minden ilyen terméken el kell helyezni az áthúzott kukát ábrázoló jelölést, így figyelmeztetve az

embereket arra, hogy az ilyen termékeket külön kell gyűjteni.

A vásárlók felvehetik a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy gyűjtőhelyekkel és

tájékoztatót kérhetnek arról, hol helyezhetik el kiöregedett háztartási gépeiket.

Mielőtt a készüléktől megválnánk, tegyük használhatatlanná úgy, hogy kihúzzuk és átvágjuk a tápkábelt.

Üzembe helyezési utasítások

A beszerelés előtt

Ellenőrizze, hogy a típuscímkén megadott hálózati feszültség megegyezik a rendelkezésre álló feszültséggel!

Nyissa ki az ajtót és vegyen ki **minden tartozékra** és a csomagolóanyagokat!

Figyelem! Lehet, hogy a készülék elülső oldala **védőfóliával** van ellátva. Az első használat előtt óvatosan húzza le azt a fóliát, az alsó oldalnál kezdve!

Győződjön meg arról, hogy a készülék sértetlen! Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően zár és hogy az ajtó belső oldala és a belső tér elülső oldala nem sérült! Amennyiben sérüléseket észlel, kérjük, értesítse a Vevőszolgálatot!

NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET, amennyiben a hálózati kábel vagy a csatlakozó dugó sérült, amennyiben a készülék nem üzemel megfelelően, illetve ha sérülések vannak rajta vagy leesett. Kérjük, lépjen kapcsolatba a Vevőszolgálattal!

A készüléket egy egyenes és stabil felületre helyezze! Ne állítsa a készüléket fűtőkészülékek, rádió vagy televízió készülék közelébe!

A beszerelés közben győződjön meg arról, hogy a hálózati kábel nem ér nedvességhez, éles szegélyű tárgyakhoz és a készülék hátoldalához, mert a magas

hőmérséklet hatására a kábel megsérülhet!

Figyelem: A készülék felállítását után a hálózati csatlakozó dugónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

A beszerelés után

A készülék egyfázisú áramhoz való hálózati kábelrel és csatlakozó dugóval van felszerelve.

Fix csatlakoztatás esetén a készüléket csak szakképzett szerelő szerelheti be. Ebben az esetben az áramhálózatra történő csatlakoztatást egy többpólusú, legalább 3 mm kontaktnyílású megszakítóval kell elvégezni.

FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET MINDENKÉPPEN FÖLDELNI KELL!

A gyártó és a viszonteladó semmilyen felelősséget nem vállal az olyan személyekben, állatokban, vagy tárgyakban keletkező sérülésekért, amelyek a beszerelési utasítások be nem tartására vezethetők vissza.

A készülék csak akkor működik, ha az ajtó megfelelően van becsukva.

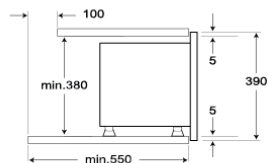
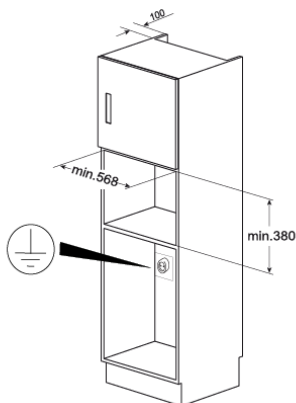
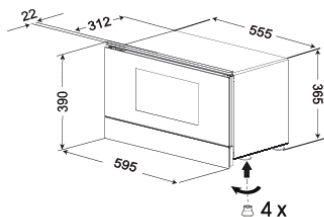
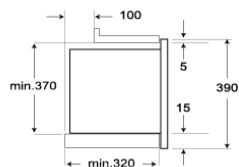
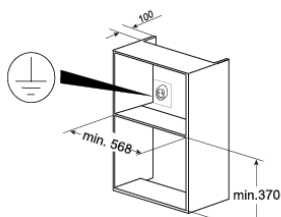
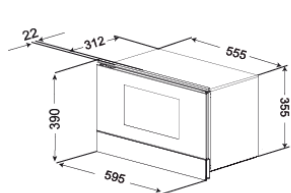
Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék belső oldalát és a tartozékokat. A készülék tisztítása és karbantartása című fejezet utasításai szerint!

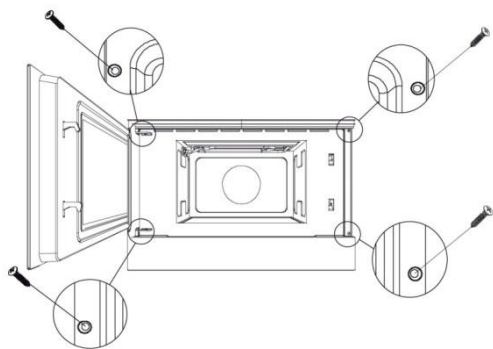
Instalare / Установка / Beszerelés

RO Cuptorul cu microunde este conceput pentru a fi instalat la 850 mm deasupra pardoselii. Cuptorul cu microunde nu poate fi instalat sub un blat de lucru sau sub un alt cuptor, pentru a evita scurgerile de lichid.

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.

HU A mikrohullámú sütőt a padló szintjétől számított 850 mm-nél magasabbra kell elhelyezni. A véletlen leöntés elkerülése érdekében ne helyezze a mikrohullámú sütőt munkafelület vagy másik sütő alá.





RO

- Impingeti complet cuptorul in cabinet si centrati-l.
- Deschideti usa cuptorului cu microunde si fixati cuptorul de cabinet utilizand cele 4 suruburi livrate. Introduceti suruburile prin orificiile frontale.

UK

- Встановіть 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.

HU

- Töljük a sütőt teljesen a nyílásba és állítsuk középre.
- Nyissuk ki a mikrohullámú sütő ajtaját és rögzítsük a készüléket a bútorhoz, a mellékelt négy csavar segítségével. A csavarokat az elől lévő lyukakon keresztül vezessük át.

TEKA



www.teka.com

1730293-c