



TEKA

User Manual
MS 6220 BIS/ MS 6226 BIS

PL RU IT

www.teka.com

POLSKI



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

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

РУССКИЙ



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

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

ITALIANO



Prima di utilizzare il forno per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni di installazione e manutenzione allegate.

A seconda del modello, gli accessori inclusi nel forno potrebbero differire da quelli mostrati nelle immagini.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa ..4	Przerywanie cyklu gotowania 18
Bezpieczeństwo dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych 4	Zakończenie cyklu gotowania 18
Ogólne zasady bezpieczeństwa 5	Rozmrażanie 18
Montaż 7	Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania 19
Czyszczenie i konserwacja 8	Gotowanie: Mikrofale 20
Serwis i naprawy 8	Gotowanie z użyciem funkcji Mikrofale .. 20
W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub wystąpienia niebezpiecznych sytuacji, prosimy stosować się do poniższych wskazówek 9	Tabele i sugestie – gotowanie warzyw .. 21
	Tabele i sugestie – gotowanie ryb 21
Zalety kuchenki mikrofalowej 11	Gotowanie: Grill 21
Jak działa kuchenka mikrofalowa 11	Tabele i sugestie - gotowanie: Mikrofale + Grill 22
Dlaczego żywność nagrzewa się 11	Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń 22
Opis urządzenia 12	Funkcja gotowania: Mikrofale 22
Opis funkcji 13	Test przydatności naczynia 23
Ustawienia podstawowe 14	Funkcja gotowania: Grill 23
Ustawianie zegara 14	Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill 23
Ustawienie jasności 14	Pojemniki i folia wykonane z aluminium 23
Włączanie/wyłączanie podświetlenia zegara 14	Pokrywk 23
Blokada uruchomienia 14	Tabela – pojemniki 24
Funkcje podstawowe 15	Czyszczenie i pielęgnacja 24
Funkcja gotowania: Mikrofale 15	Czyszczenie obudowy 24
Funkcja gotowania: Mikrofale - Szybki Start 15	Czyszczenie wnętrza 25
Funkcja gotowania: Grill 15	Czyszczenie górnej części komory urządzenia 25
Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill 15	Czyszczenie akcesoriów 25
Funkcja: Rozmrażanie wg czasu (tryb manualny) 16	Rozwiązywanie problemów 26
Funkcja: Rozmrażanie wg wagi (tryb automatyczny) 16	Wymiana żarówki 26
Funkcje specjalne 17	Właściwości techniczne 27
Funkcja specjalna 17	Dane techniczne 27
Podczas pracy urządzenia 17	Opakowanie i wycofanie z eksploatacji 27
Zatrzymywanie cyklu gotowania 17	Efektywność energetyczna 27
Zmiana ustawień 18	Wskazówki dotyczące montażu 28
	Przed montażem 28
	Po montażu 28
	Montaż 83

Informacje dotyczące bezpieczeństwa



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

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

UWAGA! Zagrożenie uduszeniem, odniesieniem obrażeń lub trwałym kalectwem.

- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem oraz otrzymały stosowne instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w sposób prawidłowy i bezpieczny, a także rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem.
- Dzieci powinny znajdować się pod opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- **UWAGA:** Urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci w wieku poniżej 8 lat bez stałego nadzoru.
- **UWAGA:** Kiedy urządzenie pracuje w trybie łączonym, ze względu na wysokie temperatury dzieci mogą korzystać z niego wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie. Dzieci poniżej 3 lat nie wolno pozostawiać bez opieki w pobliżu urządzenia.

- Czyszczeniem i pielęgnacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

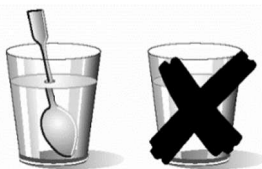
Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do hotelu, sklepu, biura czy innego podobnego miejsca.
- Podczas pracy wewnątrz urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory urządzenia. Podczas wyjmowania/wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- **UWAGA:** Nie należy podgrzewać płynów ani innych produktów żywnościowych w zamkniętych pojemnikach/naczyniach. Może to spowodować rozsadzenie zamkniętego naczynia.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzyw sztucznych, nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru – ww. materiały mogą zapalić/zwęglić się.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności oraz napojów. Suszenie żywności lub odzieży, a także ogrzewanie poduszek termicznych, pantofli, gąbek, wilgotnych szmatek lub podobnych materiałów może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.
- **Uwaga!** Nie używać urządzenia, jeśli:
 - drzwi nie zamykają się prawidłowo,
 - zawiasy drzwi są uszkodzone,
 - powierzchnia styku drzwi z urządzeniem jest uszkodzona,
 - szyba w drzwiach jest uszkodzona,

- w komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, choć wewnątrz nie ma przedmiotów metalowych. W opisanych przypadkach nie wolno korzystać z urządzenia.

Uszkodzenie należy zgłosić do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego.

- Jeśli z urządzenia ulatnia się dym lub ogień, jego drzwi należy pozostawić zamknięte w celu zduszenia płomieni. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć zasilanie.
- Podgrzewane napoje mogą osiągnąć temperaturę wrzenia z opóźnieniem. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: ryzyko poparzenia wrzątkiem.



- Zachować szczególną ostrożność w trakcie podgrzewania napojów!
Podgrzewane napoje (woda, kawa, herbata, mleko itd.) mogą osiągnąć temperaturę wrzenia. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: **RYZKO POPARZENIA WRZĄTKIEM!**
Aby uniknąć ww. sytuacji, do naczynia należy włożyć metalową łyżeczkę lub szklaną rurkę. (Łyżeczka nie może stykać się ze ścianami komory urządzenia – zachować minimalny odstęp 3 cm).
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu i nie dopuścić do poparzenia.
- W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek gotowanych, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania.

- **Uwaga!** W urządzeniu nie wolno podgrzewać czystego alkoholu ani napojów alkoholowych. **RYZYKO POŻARU!**
- Uwaga! W przypadku podgrzewania niewielkich ilości żywności nie należy ustawiać zbyt długiego czasu gotowania lub zbyt wysokiego poziomu mocy: ryzyko przypalenia przygotowywanej potrawy. Np. pieczywo może przypalić się po upływie 3 minut, jeżeli został wybrany zbyt wysoki poziom mocy.
- Do opiekania używać wyłącznie funkcji Grill oraz stale nadzorować wspomniany proces gotowania. Korzystając z funkcji Mikrofales + Grill, pieczywo przypali się po upływie bardzo krótkiego czasu.
- Upewnić się, że kabel zasilający innych urządzeń elektrycznych nie został zatrzaśnięty gorącymi drzwiami urządzenia, gdyż izolacja kabla może ulec uszkodzeniu i spowodować ryzyko zwarcia!

Montaż

- System elektryczny musi być wyposażony w wyłącznik, z separacją styków wszystkich biegunów, co zapewnia pełne odłączenie podczas wystąpienia przepięcia o kategorii III.
- Jeżeli wtyczka służy do podłączenia elektrycznego, musi być dostępna po jej zainstalowaniu.
- Montaż musi zostać wykonany zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Instalacja elektryczna musi zapewniać ochronę przed porażeniem elektrycznym.
- **UWAGA:** Urządzenie musi być uziemione.
- **UWAGA!** Urządzenie przeznaczone jest do zabudowy. Na końcowych stronach niniejszej instrukcji znajdują się szczegółowe informacje o wymiarach montażowych.

Czyszczenie i konserwacja

- **UWAGA:** Przed przystąpieniem do Czyszczenia i konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni wewnętrznych, co negatywnie wpłynie na żywotność urządzenia oraz może spowodować niebezpieczne sytuacje.
- Nie wolno używać agresywnych środków ani metalowych skrobaków do czyszczenia szyby w drzwiach urządzenia, ryzyko zarysowania powierzchni, a w rezultacie stłuczenia szyby.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Powierzchnia drzwi (front oraz elementy) muszą pozostać w czystości w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania urządzenia.
- Wszelkie wskazówki i zalecenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- **UWAGA:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone, aby nie dopuścić do porażenia prądem. Postępować zgodnie z instrukcją w punkcie WYMIANA ŻARÓWKI W PIEKARNIKU.

Serwis i naprawy

- **UWAGA:** Przed przystąpieniem do serwisu i naprawy urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **UWAGA:** Wyłącznie wykwalifikowany specjalista może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.

- **UWAGA:** W przypadku uszkodzenia drzwi lub uszczelek drzwiowych, nie wolno korzystać z urządzenia do czasu naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Jeśli przewód zasilający został uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa jego wymianę powinien przeprowadzić producent, autoryzowany serwis lub inny wykwalifikowany specjalista. Ponadto do ww. czynności potrzebne są specjalne narzędzia.
- Urządzenia nie wolno otwierać ani naprawiać samemu, ponieważ grozi to obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia. Powyższe prace powinien wykonywać jedynie personel autoryzowanego serwisu technicznego.

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

- Nie wolno uruchamiać pustego urządzenia. RYZYKO przeciążenia oraz USZKODZENIA urządzenia!
- W trakcie nauki obsługi urządzenia do środka komory wstawić szklankę wody. Woda zaabsorbuje mikrofałę, zaś urządzenie nie ulegnie uszkodzeniu.
- Otworów wentylacyjnych nie wolno zatykać ani przykrywać.
- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia zaleca się sprawdzić, czy używane naczynie nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej. Należy korzystać z naczyń przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”).
- Nie wolno zdejmować pokrywy mikowej na górnej ścianie komory urządzenia! Pokrywa chroni generator mikrofały przed osadzaniem się tłuszczu i resztek jedzenia.

- Do komory nie wolno wkładać przedmiotów łatwopalnych, gdyż w przypadku włączenia urządzenia mogą ulec zapaleniu.
- Komory urządzenia nie traktować jako miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Podgrzewanie oleju lub tłuszczu wewnątrz urządzenia jest surowo zabronione.
- Maksymalna wytrzymałość ceramiczna podstawa oraz rusztu wynosi 8 kg. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wolno przekraczać tej wagi.

Zalety kuchenki mikrofalowej

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

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

Zalety kuchenki mikrofalowej:

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

Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

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

Dlaczego żywność nagrzewa się

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

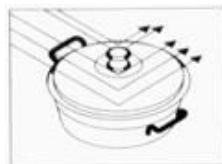
Tarcia między cząsteczkami produkują ciepło, które podwyższa temperaturę żywności, rozmrażając ją, gotując lub podgrzewając.

Dzięki ciepłu wytwarzanemu wewnątrz produktu żywnościowego:

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

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

Mikrofałe odbijają się od metalu ...



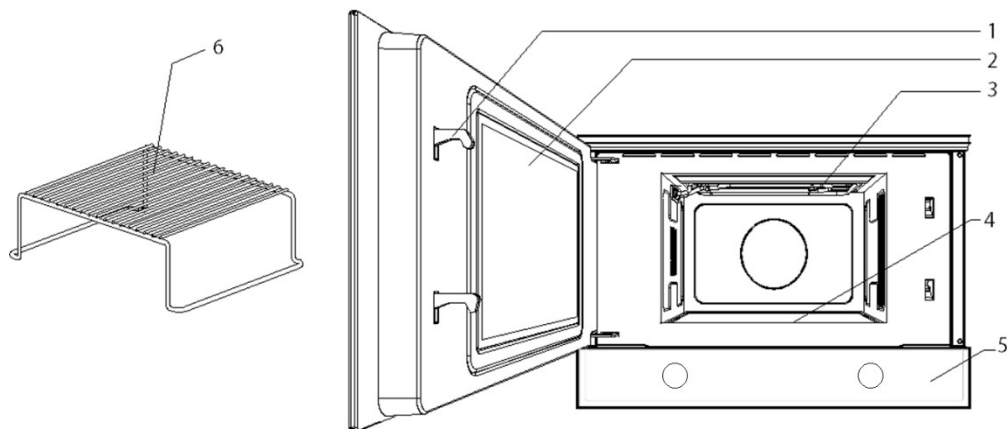
...lecz przechodzą przez szkło i porcelanę...



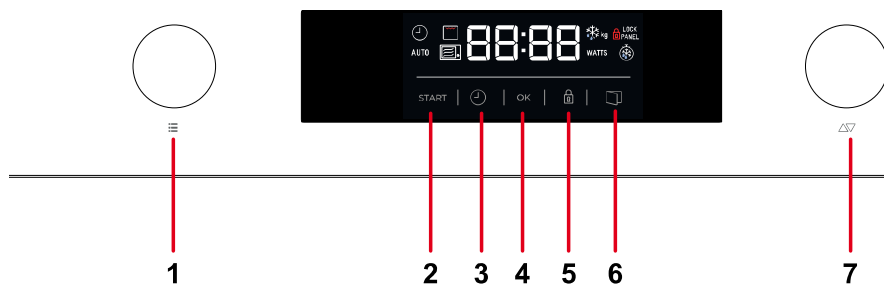
... a następnie są pochłaniane przez żywność.



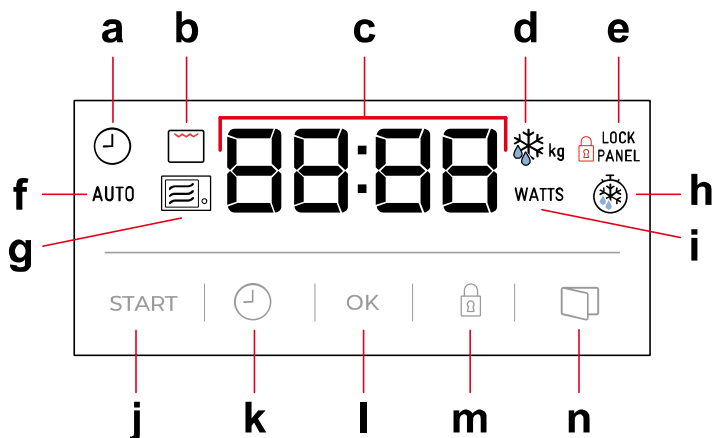
Opis urządzenia



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



- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1. Pokrętko wyboru funkcji | 5. Przycisk "Blokada uruchomienia" |
| 2. Przycisk Start/Stop | 6. Przycisk otwierania drzwi |
| 3. Przycisk "Zegar" | 7. Pokrętko wyboru |
| 4. Przycisk "OK" | |

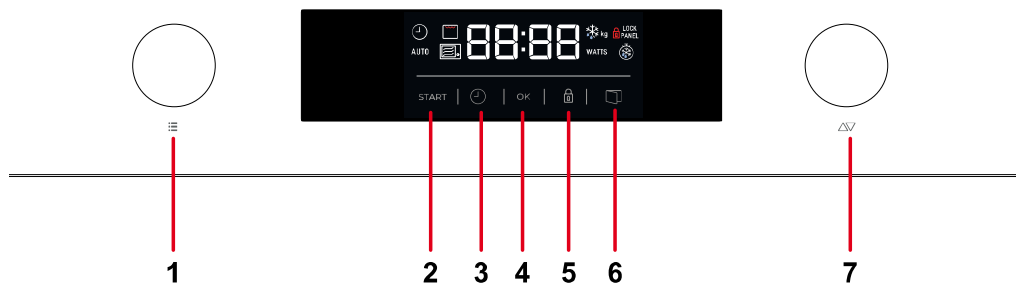


- | | | | |
|------------|--|----------|---------------------------------|
| a | Wskaźnik zegara | h | Wskaźnik Rozmrażania wg czasu |
| b | Wskaźnik funkcji gotowania Grill | i | Wskaźnik Mocy |
| c | Wyświetlacz | j | Przycisk Start/Stop |
| d | Wskaźnik Rozmrażania wg wagi | k | Przycisk "Zegar" |
| e | Wskaźnik "Blokada uruchomienia" | l | Przycisk "OK" |
| f | Wskaźnik Funkcji specjalnej | m | Przycisk "Blokada uruchomienia" |
| g | Wskaźnik funkcji gotowania Mikrofale | n | Przycisk otwierania drzwi |
| b+g | Wskaźnik funkcji gotowania Grill + Mikrofale | | |

Opis funkcji

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

Ustawienia podstawowe



Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do sieci zasilającej po raz pierwszy oraz po ewentualnej przerwie w dostawie prądu, wyświetlacz zegara zacznie migać wskazując nieprawidłową godzinę. Aby ustawić zegar, należy wykonać następujące czynności:

1. Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, naciśnij przycisk zegara (3). Cyfry zegara zaczną migać.
2. Obróć pokrętkę wyboru funkcji (1), aby ustawić godzinę.
3. Obróć pokrętkę definicji parametrów (7), aby ustawić minuty.
4. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4).

Ustawienie jasności

1. Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, naciśnij dwukrotnie przycisk zegara (3). Na wyświetlaczu miga napis „light”.
2. Naciśnij przycisk OK (4), aby uzyskać dostęp do opcji regulacji poziomu jasności.
3. Obróć pokrętkę definicji parametrów (7), aby ustawić poziom jasności w zakresie od 1 do 5.
4. Naciśnij przycisk OK (4), aby potwierdzić.
5. Aby zakończyć, naciśnij przycisk zegara (3) dwa razy. Piekarnik powróci do trybu gotowości.

Włączanie/wyłączanie podświetlenia zegara

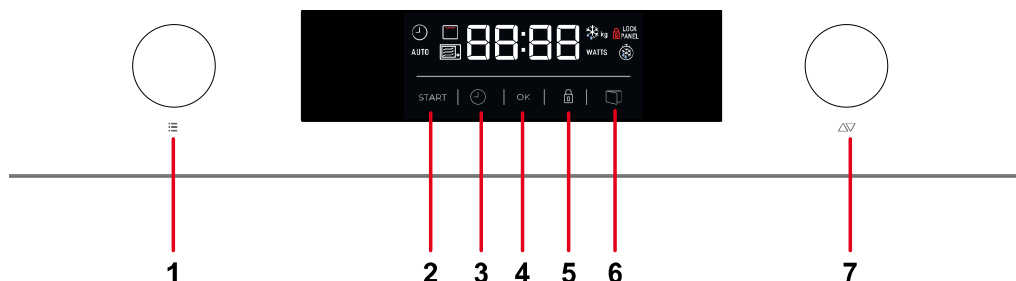
1. Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, naciśnij przycisk zegara (3) trzy razy. Na wyświetlaczu miga napis „hour”.
2. Naciśnij przycisk OK (4), aby uzyskać dostęp do opcji ukrywania/pokazywania ustawień.
3. Obróć pokrętkę definicji parametrów i wybierz opcję On lub Off.
4. Naciśnij przycisk OK (4), aby potwierdzić.
5. Aby zakończyć, naciśnij przycisk zegara (3) jeden raz. Piekarnik powróci do trybu gotowości.

Blokada uruchomienia

Służy do blokowania przycisków i ustawień urządzenia, co zabezpieczy np. przed nieumyślnym włączeniem przez dzieci.

1. Naciskać przycisk blokady uruchomienia (5) przez 3 sekundy. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i zaświeci się kontrolka blokady bezpieczeństwa. Urządzenie zostało zablokowane i nie może być używane.
2. W celu odblokowania urządzenia, ponownie naciskać przycisk Blokadę uruchomienia (5) przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Funkcje podstawowe



Funkcja gotowania: Mikrofale

Funkcja idealna do gotowania oraz podgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb oraz mięsa.

1. Obracać pokrętkę wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik funkcji gotowania Mikrofale. Na wyświetlaczu zacznie migać wartość 1:00.
2. Obracając pokrętkę wyboru (7) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas trwania.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4). Na wyświetlaczu zacznie migać wartość mocy mikrofali.
4. Obracając pokrętkę wyboru (7) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni poziom mocy mikrofali. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie będzie pracować z mocą 850 W.
5. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4).
6. Nacisnąć przycisk Start/Stop (2). Urządzenie rozpocznie pracę.

UWAGA:

Nacisnąć przycisk Start w dowolnym momencie powyżej opisywanych kroków, by rozpocząć proces gotowania na podstawie wyświetlanych parametrów.

Funkcja gotowania: Mikrofale - Szybki Start

1. Obracać pokrętkę wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik funkcji gotowania Mikrofale. Na wyświetlaczu zacznie migać wartość 1:00.
2. Nacisnąć przycisk Start/Stop (2). Urządzenie rozpocznie pracę.

Funkcja gotowania: Grill

Funkcja pozwala w szybki sposób uzyskać efekt zarumienienia warstwy wierzchniej.

1. Obracać pokrętkę wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik funkcji gotowania Grill. Na wyświetlaczu zacznie migać wartość 10:00.
2. Obracając pokrętkę wyboru (7) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas trwania.
3. Nacisnąć przycisk Start/Stop (2). Urządzenie rozpocznie pracę.

Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill

Funkcja idealna do przygotowania lasagne, drobiu, pieczonych ziemniaków oraz różnego rodzaju pieczeni.

1. Obracać pokrętkę wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik funkcji gotowania Mikrofale + Grill. Na wyświetlaczu zacznie migać wartość 10:00.

2. Obracając pokrętko wyboru (7) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas trwania.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4). Na wyświetlaczu zacznie migać wartość mocy mikrofali.
4. Obracając pokrętko wyboru (7) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni poziom mocy mikrofali. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie będzie pracować z mocą 360 W. Maksymalna wartość mocy dla tej funkcji wynosi 360 W.
5. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4).
6. Nacisnąć przycisk Start/Stop (2). Urządzenie rozpocznie pracę.

Uwaga:

Nacisnąć przycisk Start w dowolnym momencie powyżej opisywanych kroków, by rozpocząć proces gotowania na podstawie wyświetlanych parametrów.

Funkcja: Rozmrażanie wg czasu (tryb manualny)

Funkcja idealna do szybkiego rozmrażania wszystkich rodzajów potraw.

1. Obracać pokrętko wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik funkcji Rozmrażanie wg czasu. Na wyświetlaczu zacznie migać wartość 10:00.
2. Obracając pokrętko wyboru (7) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas rozmrażania.
3. Nacisnąć przycisk Start/Stop (2). Urządzenie rozpocznie pracę.
4. Obrócić/zamieszać potrawę, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać słowo turn.

Funkcja: Rozmrażanie wg wagi (tryb automatyczny)

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

1. Obracać pokrętko wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik funkcji Rozmrażanie wg wagi. Na wyświetlaczu zacznie migać rodzaj rozmrażanego produktu „Pr 1”.
2. Obracając pokrętko wyboru (7) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni rodzaj rozmrażanego produktu. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie automatycznie wybierze „Pr 1”.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4). Na wyświetlaczu zacznie migać wartość wagi. Jednocześnie zacznie migać wskaźnik wagi.
4. Obracając pokrętko wyboru (7) w dowolnym kierunku wprowadzić odpowiednią wagę. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie będzie pracować z ustawieniem wagi 200 g.
5. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4).
6. Nacisnąć przycisk Start/Stop (2). Urządzenie rozpocznie pracę.
7. Obrócić/zamieszać potrawę, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać słowo turn.

Poniższa tabela przedstawia programy rozmrażania według wagi wskazując zakresy wagi, czasy rozmrażania i odczekania (przed wyjęciem potrawy z kuchenki mikrofalowej należy odczekać kilka chwil, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność).

Progra m	Produkt	Waga (kg)	Czas (min.)	Czas odczekania (min.)
Pr 1	Mięso	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Drób	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Ryba	0.1 – 2.5	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Owoce	0.1 – 1.0	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Pieczywo	0.1 – 1.5	2'24 – 36'15	10 – 20

Ważne: Prosimy zapoznać się z „Ogólnymi wskazówkami dotyczącymi rozmrażania”.

Funkcje specjalne

Funkcja specjalna „Auto”

Funkcja idealna do gotowania różnego rodzaju potraw.

1. Obracać pokrętkę wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik Funkcji specjalnej «Auto». Na wyświetlaczu zacznie migać symbol programu „P1”.
2. Obracając pokrętkę wyboru (7) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni program. Jeśli nie wprowadzono żadnych

zmian, urządzenie automatycznie wybierze „P1”.

3. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4).
4. Nacisnąć przycisk Start/Stop (2). Urządzenie rozpocznie pracę.
5. Obrócić/zamieszać potrawę, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać słowo *turn*.

Poniższa tabela przedstawia programy funkcji specjalnej "Auto":

Program	Produkt	Czas (min.)	Wskazówki
P1	Gotowanie ziemniaków	10	Ziemniaki (ok. 500g) włożyć do żaroodpornego naczynia, dodać wody. Naczynie umieścić na ceramicznej podstawie komory urządzenia.
P2	Wolne gotowanie/duszenie potraw	19	Produkty, które będą gotowane/duszone (np. kapusta, kurczak w potrawce) włożyć do miski, następnie przykryć i umieścić na ceramicznej podstawie komory urządzenia.

Ważne wskazówki:

- Zawsze używać naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Stosować pokrywki, by potrawy były soczyste.
- Czas potrzebny do podgrzania produktu zależy od jego temperatury początkowej. Produkty wyjęte bezpośrednio z lodówki wymagają dłuższego czasu podgrzewania niż produkty o temperaturze pokojowej.

Podczas pracy urządzenia

Zatrzymywanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać naciskając przycisk **Start/Stop** lub otwierając drzwi urządzenia.

W obu przypadkach:

Generowanie mikrofal zostanie natychmiast przerwane.

Praca grilla zostaje wstrzymana, lecz jest on nadal **bardzo gorący. Ryzyko poparzenia!**

- Po zakończeniu podgrzewania, wymieszać potrawę, by wyrównać poziom temperatury.
- **Uwaga!** Po podgrzaniu, naczynie może być gorące. Chociaż mikrofałe nie nagrzewają naczyń/pojemników, to jednak ciepło oddane przez potrawę może je nagrzać.

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

W tym momencie można:

1. Obrócić lub zamieszać potrawę, aby rozprowadzić równomiernie temperaturę.
2. Zmienić ustawienia gotowania.
3. Anulować proces gotowania.

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

Zmiana ustawień

Możesz zmienić parametry aktywnej funkcji tylko wtedy, gdy proces gotowania jest przerwany. Postępować w następujący sposób:

- Naciśnij przycisk Start/Stop (2). Piekarnik przestanie działać;
- Naciśnij przycisk OK (4), na wyświetlaczu zacznie migać pozostały czas;
- Obróć pokrętkę (7), aby ustawić nową wartość czasu,
- Nacisnąć przycisk OK (4), na wyświetlaczu pojawi się migająca wartość zasilania;
- Obróć pokrętkę (7), aby ustawić nową wartość mocy,

- Naciśnij przycisk Start/Stop (2). Piekarnik uruchomi się ponownie.

Przerywanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać naciskając przycisk **Start/Stop** przez 3 sekundy.

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

Zakończenie cyklu gotowania

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

Sygnał dźwiękowy będzie powtarzany co 30 sekund do momentu otwarcia drzwi urządzenia lub naciśnięcia przycisku **Start/Stop**.

Rozmrażanie

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

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

Produkt	Waga (kg)	Czas rozmrażania (min.)	Czas odczekania (min.)	Wskazówki
Cielęcina, wołowina, wieprzowina	0.1	2-3	5-10	1 x obrócić
	0.2	4-5	5-10	1 x obrócić
	0.5	10-12	10-15	2 x obrócić
	1.0	21-23	20-30	2 x obrócić
	1.5	32-34	20-30	2 x obrócić
	2.0	43-45	25-35	3 x obrócić
Mięso duszone	0.5	8-10	10-15	2 x obrócić
	1.0	17-19	20-30	3 x obrócić
Mięso mielone	0.1	2-4	10-15	2 x obrócić
	0.5	10-14	20-30	3 x obrócić
Kiełbasa	0.2	4-6	10-15	1 x obrócić
	0.5	9-12	15-20	2 x obrócić
Drób (porcje)	0.25	5-6	5-10	1 x obrócić
Kurczak, indyk	1.0	20-24	20-30	2 x obrócić
	2.5	38-42	25-35	3 x obrócić
Ryba	0.2	4-5	5-10	1 x obrócić

Produkt	Waga (kg)	Czas rozmrażania (min.)	Czas odczekania (min.)	Wskazówki
Pstrąg	0.25	5-6	5-10	1 x obrócić
Krewetki	0.1	2-3	5-10	1 x obrócić
	0.5	8-11	15-20	2 x obrócić
Owoce	0.2	4-5	5-10	1 x obrócić
	0.3	8-9	5-10	1 x obrócić
	0.5	11-14	10-20	2 x obrócić
Pieczywo	0.2	4-5	5-10	1 x obrócić
	0.5	10-12	10-15	1 x obrócić
	0.8	15-17	10-20	2 x obrócić
Masło	0.25	8-10	10-15	
Twaróg	0.25	6-8	10-15	
Śmietana	0.25	7-8	10-15	

Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania

- Do rozmrażania zawsze należy używać naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (porcelana, szkło, odpowiednie tworzywa sztuczne).
- Tabele rozmrażania według wagi zawierają dane dotyczące surowych produktów żywnościowych.
- Czas rozmrażania zależy od ilości i wagi/grubości produktu. Podczas zamrażania porcji żywności należy wziąć pod uwagę późniejszy proces rozmrażania. Żywność należy równomiernie ułożyć w naczyniu/pojemniku.
- Produkty żywnościowe przeznaczone do rozmrożenia należy równomiernie rozłożyć wewnątrz komory urządzenia. Zaleca się, aby grubsze części układać na zewnątrz. Delikatne części przykryć folią aluminiową. **Uwaga!** Krawędzie folii aluminiowej powinny znajdować się w odległości przynajmniej 2 cm od ścianek urządzenia, w przeciwnym wypadku styk folii ze ścianką może powodować iskrzenie.
- Grube partie produktów powinny być obracane kilkakrotnie.
- Mrożonki należy rozłożyć równomiernie we wnętrzu komory urządzenia. Wąskie i płaskie partie żywności ulegają szybszemu rozmrożeniu.
- Nie należy całkowicie rozmrażać produktów bogatych w tłuszcz (masło, twaróg, produkty mleczne). Wystarczy odczekać tylko kilka minut, aby mogły być zaserwowane. Jeżeli w rozmrożonym produkcie znajdują się kryształki lodu, należy wymieszać potrawę.
- Drób umieścić na odwróconym talerzu, aby ułatwić spływanie soków.
- Pieczywo należy owinać w serwetkę, aby nie dopuścić do zbytowego przesuszenia.
- Obróć potrawę w regularnych odstępach czasu.
- Zamrożoną żywność wyjąć z opakowania (pamiętać o usunięciu metalowych klipsów zamykających). Stosując pojemniki, które mogą służyć zarówno do przechowywania żywności w zamrażarce, jak i do podgrzewania/gotowania, wystarczy jedynie zdjąć pokrywkę. W przeciwnym wypadku należy przełożyć żywność do pojemnika przeznaczonego do użycia w kuchenke mikrofalowej.
- Ciecz, powstającą podczas rozmrażania (zwłaszcza drobiu), należy wylać. Nie dopuścić do jej zetknięcia z pozostałą żywnością.
- Należy pamiętać, iż funkcja Rozmrażanie wymaga czasu odczekania, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność.

Gotowanie: Mikrofale

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

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

- **Skórkę** owoców oraz kielbasek należy **naciąć/nakłuć**, aby nie pękła podczas podgrzewania czy gotowania.
- Przed użyciem jakiegokolwiek naczynia należy najpierw upewnić się, czy jest ono przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podgrzewając/gotując produkty żywnościowe o niskiej zawartości wody (np. **rozmrzając pieczywo**, przygotowując popcorn itp.) parowanie następuje bardzo szybko, dlatego też żywność może ulec zwęgleniu. Ryzyko uszkodzenia urządzenia oraz pojemnika używanego do przyrządzenia potrawy. Nie należy przekraczać sugerowanych wartości czasu gotowania. Zaleca się nadzorować cały proces gotowania.
- Nie należy podgrzewać (**smażyć**) dużych ilości oleju w kuchenke mikrofalowej.
- **Dania gotowe do podgrzania** należy wyjąć z oryginalnego opakowania, ponieważ nie zawsze jest ono żaroodporne. Przestrzegać instrukcji producenta.
- W przypadku wstawienia do komory kuchenki **kilku naczyń/pojemników**, np. filiżanek, należy rozstawić je równomiernie na ceramicznej podstawie komory.
- Nie wolno zamykać **plastikowych torebek** metalowymi klipsami. Stosować wyłącznie klipsy plastikowe. Torebkę należy nakłuć w kilku miejscach, aby umożliwić ujście pary.
- Gotując żywność należy upewnić się, że osiągnęła ona **temperaturę co najmniej 70°C**.
- W trakcie procesu gotowania okienko w drzwiach może zaparować, zaś **para wodna** skropi się po pewnym czasie. Jest to normalne zjawisko, które może nasilić

się, gdy w pomieszczeniu panuje niska temperatura. Nie stanowi zagrożenia. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć wodę powstałą w wyniku skraplania się pary.

- Podgrzewając płyny, stosować **pojemniki z szerokim otworem**, aby ułatwić ujście pary.
- Przygotować żywność zgodnie ze wskazówkami i stosować się do sugerowanych wartości czasu gotowania oraz poziomu mocy podanych w tabelach.
- Należy pamiętać, że wartości podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą zmienić się w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody oraz rodzaju żywności. Zaleca się każdorazowo dostosować czas i poziom mocy. W zależności od rodzaju produktu żywnościowego należy wydłużyć lub skrócić czas gotowania bądź zwiększyć lub zmniejszyć poziom mocy.

Gotowanie z użyciem funkcji Mikrofale

1. Im większa ilość żywności, tym dłuższy czas gotowania. Należy pamiętać o poniższych zasadach:
 - podwójna ilość » podwoić czas
 - połowa ilości » zmniejszyć czas o połowę
2. Im niższa temperatura pożywienia, tym dłuższy czas gotowania.
3. Im rzadsza konsystencja pożywienia, tym krótszy czas gotowania.
4. Równomierne rozłożenie pożywienia we wnętrzu komory kuchenki zagwarantuje lepsze rezultaty. Równoczesne podgrzewanie różnego rodzaju produktów żywnościowych jest możliwe, kładąc bardziej „gęste” produkty na zewnątrz ceramicznej podstawy komory, zaś mniej „gęste” na środku.
5. Drzwi urządzenia można otworzyć w dowolnym momencie. Kuchenka mikrofalowa wyłączy się automatycznie. Urządzenie wznowi pracę po zamknięciu drzwi oraz naciśnięciu przycisku Start.

6. Żywność pod przykryciem wymaga krótszego czasu grzania, dzięki czemu lepiej zachowuje wartości odżywcze.

Pokrywy muszą pozwalać na przenikanie przez nie mikrofal oraz posiadać otwory dla swobodnego ujęcia pary.

Tabele i sugestie – gotowanie warzyw

Produkt	Waga (kg)	Płyn	Moc (W)	Czas (min.)	Czas odczekania (min.)	Wskazówki
Kalafior	0.5	1/8 l	850	9-11	2-3	Położyć trochę masła na wierzchu. Pokroić w plastry.
Brokuł	0.3	1/8 l	850	6-8	2-3	
Grzyby	0.25	-	850	6-8	2-3	
Marchewka z groszkiem,	0.3	½ szklanki	850	7-9	2-3	Pokroić w kostkę lub w plastry.
Mrożone marchewki	0.25	2-3 łyżki stołowe	850	8-10	2-3	
Ziemniaki	0.25	2-3 łyżki stołowe	850	5-7	2-3	Obrać, pokroić na równe kawałki.
Papryka	0.25	-	850	5-7	2-3	Pokroić w kawałki lub w plastry.
Por	0.25	½ szklanki	850	5-7	2-3	
Mrożona brukselka	0.3	½ szklanki	850	6-8	2-3	
Kapusta	0.25	½ szklanki	850	8-10	2-3	

Tabele sugestie – gotowanie ryb

Produkt	Waga (kg)	Moc (W)	Czas (min.)	Czas odczekania (min.)	Wskazówki
Filety rybne	0.5	600	10-12	3	Gotować pod przykryciem. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania.
Ryba w całości	0.8	850 360	2-3 7-9	2-3	Gotować pod przykryciem. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania. Ewentualnie zakryć cieńsze kawałki ryby.

Gotowanie: Grill

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

Ruszt umieścić w taki sposób, aby nie miał kontaktu z metalowymi powierzchniami komory urządzenia. Zagrożenie zwarciami i uszkodzeniem kuchenki mikrofalowej.

WAŻNE WSKAZÓWKI:

- Podczas pierwszej eksploatacji może wytworzyć się dym i specyficzny zapach, jako następstwo użycia smaru w procesie produkcji.
- Podczas gotowania z użyciem funkcji Grill szkło okienka w drzwiach nagrzewa się

do bardzo wysokiej temperatury.
Trzymać dzieci z dala od urządzenia.

- Przed użyciem rozgrzewać grill przez 2 minuty. Jeśli nie zalecono inaczej, użyć rusztu.
- W trakcie pracy grilla ściany komory urządzenia oraz ruszt nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury, dlatego zaleca się używanie rękawic kuchennych.
- Jeśli grill pracuje przez dłuższy okres czasu, wyłączy się, by nie spowodować uszkodzenia urządzenia.
- Uwaga!** Jeśli żywność przyrządzana jest w naczyniach należy sprawdzić, czy są one przeznaczone do stosowania w

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

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

Tabele i sugestie - gotowanie: Mikrofałe + Grill

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

Produkt	Waga (kg)	Rodzaj naczynia	Moc (W)	Czas (min.)	Czas odczekania (min.)
Makaron zapiekany („au gratin”)	0.5	Niskie naczynie	180	17-20	3-5
Ziemniaki zapiekane („au gratin”)	0.8	Niskie naczynie	600	24-28	3-5
Lasagne	ok. 0.8	Niskie naczynie	600	15-20	3-5
Twaróg zapiekany („au gratin”)	ok. 0.5	Niskie naczynie	180	18-20	3-5
2 świeże udka kurczaka (grillowane)	0.2 (każde)	Niskie naczynie	360	15-20	3-5
Kurczak	ok. 1.0	Wysokie, szerokie naczynie	360	40-45	3-5
Zupa cebulowa („au gratin”)	2 naczynia x 0.2	Miseczki na zupę	360	4-8	3-5

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

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

Należy pamiętać, że wartości podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą zmienić się w zależności od stanu

początkowego, temperatury, zawartości wody oraz rodzaju żywności.

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

Prosimy pamiętać o przestrzeganiu czasu odczekania oraz obracaniu porcji mięsa.

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

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

Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń

Funkcja gotowania: Mikrofałe

Korzystając z powyższej funkcji należy pamiętać, że mikrofałe odbijają się od powierzchni metalowych. Przenikają

natomiast przez szkło, porcelanę, glinę, tworzywa sztuczne i papier.

Z tego względu w kuchence mikrofalowej **nie wolno używać metalowych garnków ani naczyń/pojemników z metalowymi**

elementami lub zdobieniami. Powyższe zalecenie dotyczy również wyrobów szklanych i ceramicznych z **metalowymi zdobieniami lub zawierających metal** (np. szkło ołowiowe). Nie stosować naczyń drewnianych.

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

Test przydatności naczynia

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

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

Funkcja gotowania: Grill

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

Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych.

Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill

Należy upewnić się, czy stosowane naczynie jest odpowiednie do gotowania, gdy używa się obu sposobów grzania, tj. mikrofały oraz grilla.

Pojemniki i folia wykonane z aluminium

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

- Stosować się do zaleceń producenta podanych na opakowaniu.
- Pojemniki aluminiowe nie powinny być wyższe niż 3 cm ani nie powinny stykać się ze ścianami komory urządzenia (minimalny odstęp to 3 cm). Zdjąć aluminiowe wieczko.
- Pojemnik aluminiowy ustawić bezpośrednio na talerzu obrotowym. W przypadku użycia rusztu zaleca się umieścić pojemnik na talerzu porcelanowym. Nigdy nie stawiać aluminiowego pojemnika bezpośrednio na ruszcie.
- Czas gotowania wydłuża się, ponieważ mikrofałe przenikają żywność od góry. W razie wątpliwości użyć naczynia/pojemnika przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Folię aluminiową można wykorzystać do odbijania mikrofały w trakcie procesu rozmrażania. W ten sposób można chronić przed przegrzaniem delikatną żywność (drob, mięso mielone).
- **Ważne:** folia aluminiowa nie powinna stykać się ze ścianami komory kuchenki mikrofalowej, gdyż może wystąpić iskrzenie.

Pokrywki

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

1. zapobiegają nadmiernemu parowaniu (zwłaszcza w trakcie długich procesów gotowania).
2. proces gotowania przebiega szybciej.
3. żywność nie wysusza się.
4. żywność zachowuje naturalny aromat.

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

Tabela – pojemniki

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

1. Bez złotych ani srebrnych zdobień. Szkło ołowiowe jest nieodpowiednie.
2. Należy przestrzegać zaleceń producenta!
3. Nie używać metalowych klipsów do zamykania torebek. Nakłuć torebki. Folie stosować tylko do przykrywania żywności.

4. Nie używać papierowych talerzy.
5. Stosować wyłącznie płytkie aluminiowe naczynia/pojemniki bez pokrywek. Aluminium nie może stykać się ze ścianami komory urządzenia.

Czyszczenie i pielęgnacja

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

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

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

Nie zaleca się stosować środków metalicznych, zmywaków drucianych czy

jakichkolwiek innych produktów, które mogą zarysować powierzchnię.

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

Czyszczenie obudowy

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

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

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

Czyszczenie wnętrza

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

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

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

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

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

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

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

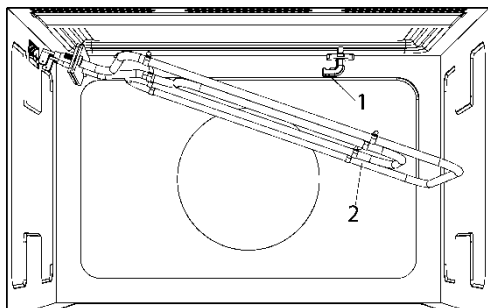
Czyszczenie górnej części komory urządzenia

Opuszczana grzałka grilla umożliwia wyczyszczenie górnej części komory kuchenki mikrofalowej.

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

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

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



Czyszczenie akcesoriów

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

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

Rozwiązywanie problemów

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

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

• **Brak informacji na wyświetlaczu!**
Sprawdzić, czy:

- Wyłączono podświetlenie zegara (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).

• **Panel sterujący nie reaguje na dotyk!**
Sprawdzić, czy:

- Włączono blokadę uruchomienia (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).

• **Urządzenie nie działa! Sprawdzić, czy:**

- Wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.

- W sieci jest zasilanie.

- Drzwi zostały dokładnie zamknięte. Przy zamykaniu słychać kliknięcie.

- Pomiędzy drzwiami a obudową nie znajdują się ciała obce.

• **Podczas pracy urządzenie wydaje dziwne dźwięki! Sprawdzić, czy:**

- W komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, gdyż użyto metalowych przedmiotów (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”).

- Naczynie/pojemnik styka się ze ścianami komory urządzenia.

- Wewnątrz komory nie pozostawiono łyżek, widelców lub innych metalowych przedmiotów.

• **Żywność nie podgrzewa się albo podgrzewa się bardzo powoli!**
Sprawdzić, czy:

- Użyto omyłkowo metalowego naczynia/pojemnika.

- Ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.

- W mikrofalówce umieszczono większą lub bardziej zmrożoną ilość żywności.

• **Żywność jest zbyt gorąca, wysuszona lub przypalona!** Sprawdzić, czy ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.

• **Po zakończeniu pracy urządzenie wydaje dźwięki!** To normalna sytuacja, będąca wynikiem dalszej pracy wentylatora chłodzącego. Po wystarczającym obniżeniu temperatury, wentylator wyłączy się.

• **Po włączeniu urządzenia, oświetlenie nie działa!** Jeśli wszystkie inne funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie jest to przyczyną przepalonej żarówki. Urządzenie można używać.

• **Na wyświetlaczu pojawił się komunikat „cErr”!** Odłączyć wtyczkę od zasilania, odczekać ok. 5 sekund. Podłączyć urządzenie do zasilania, komunikat zniknął z wyświetlacza. Urządzenie można używać.

Wymiana żarówki

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

Właściwości techniczne

Dane techniczne

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

Opakowanie i wycofanie z eksploatacji

Opakowanie

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku.

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

Wycofanie z eksploatacji



Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Powyższy symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że ten produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego.

Urządzenie, z przeznaczeniem jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów, w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia

przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Efektywność energetyczna

Informacje dotyczące poboru mocy produktu i maksymalnego czasu wymaganego do osiągnięcia przewidzianego trybu niskiego poboru mocy

Pobór mocy, kiedy produkt jest wyłączony	NA
Pobór mocy w trybie stand-by przy wyłączonym wyświetlaczu	0,77 W
Czas wymagany dla automatycznego osiągnięcia przez urządzenie przewidzianego trybu niskiego poboru mocy	5 min.

Wskazówki dotyczące montażu

Przed montażem

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

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

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

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

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

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

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

lub ostrymi przedmiotami. Wysokie temperatury mogą uszkodzić kabel zasilający.

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

Po montażu

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

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

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

UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

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

Urządzenie będzie działało prawidłowo tylko w przypadku odpowiednio zamkniętych drzwi.

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

Содержание

Сведения по технике безопасности....	30	Готовка с использованием микроволн	47
Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями	30	Готовка с использованием микроволн...	47
Общие правила техники безопасности	31	Таблицы и предложения – Готовка овощей.....	48
Установка	33	Готовка с использованием функции Гриль	49
Очистка и обслуживание.....	34	Таблицы и советы – Микроволны и гриль	49
Сервисное обслуживание и ремонт ...	35	Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?.....	50
Во избежание повреждения печи или возникновения других опасных ситуаций, следуйте этим инструкциям	35	Функция микроволн.....	50
Преимущества микроволновой печи	37	Как протестировать посуду, которую вы хотите использовать	51
Как работает микроволновая печь	37	Функция Гриль.....	51
Почему еда нагревается	37	Режим	51
Описание микроволновой печи	38	Алюминиевые емкости и фольга	51
Описание функций.....	39	Крышки	51
Настройка часов	40	Таблица типов посуды.....	52
Настройка яркости.....	40	Очистка и обслуживание микроволновой печи.....	52
Скрыть/отобразить часы на дисплее	40	Передние поверхности	53
Блокировка в целях безопасности	40	Внутренняя поверхность микроволновой печи	53
Основные функции.....	41	Потолок внутренней камеры микроволновой печи	53
Микроволны	41	Аксессуары.....	54
Микроволновая печь - быстрый старт.....	41	Что нужно делать, если микроволновая печь не работает?	54
Гриль	41	Замена лампочки	55
Микроволны + Гриль	42	Технические характеристики	55
Разморозка по времени (настройка вручную).....	42	Спецификации	55
Разморозка по весу (автоматическая).....	42	Защита окружающей среды	55
Специальные функции	43	Энергоэффективность.....	56
Специальная функция: Разогрев пищи	43	Инструкции по монтажу	56
Во время работы микроволновой печи.....	44	Перед монтажом	56
Прерывание цикла готовки	44	После монтажа.....	56
Изменение параметров	44	Установка микроволновой печ.....	83
Отмена цикла готовки	44		
Окончание цикла готовки	44		
Разморозка.....	44		
Общие инструкции по разморозке.....	46		

Сведения по технике безопасности



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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не оставляйте детей без присмотра вблизи электроприбора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Электроприбор и его открытые участки нагреваются во время использования. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим элементам. Дети до 8 лет могут находиться вблизи электроприбора только под постоянным присмотром взрослых.
- **ВНИМАНИЕ:** При работе электроприбора в комбинированном режиме детям разрешается использовать его только под присмотром взрослых из-за повышенных температур.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

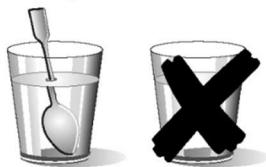
Общие правила техники безопасности

- Данный прибор предназначен для домашнего использования; не используйте прибор в гостиницах, магазинах, офисах и других подобных местах.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- **ВНИМАНИЕ:** Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Подсушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- **Предостережение!** Запрещается пользоваться печью, если:
 - Дверца не закрыта должным образом;
 - Петли дверцы повреждены;
 - Контактная поверхность между дверцей и передней частью печи повреждена;
 - Смотровое стекло дверцы повреждено;

- Внутри микроволновой печи часто возникает электрическая дуга при отсутствии каких-либо металлических предметов.

Печь может быть вновь использована только после того, как ее ремонт будет выполнен специалистом Службы технической поддержки.

- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.



- Соблюдайте осторожность при нагревании жидкостей!
- Жидкости (вода, кофе, чай, молоко и т.д.) практически достигают температуры кипения в печи; если в этот момент их сразу вынуть из печи, они могут выплеснуться из контейнеров.
- **ОПАСНОСТИ ТРАВМ И ОЖОГОВ!**
- Чтобы избежать подобной ситуации при нагреве жидкостей, поместите чайную ложку или стеклянную палочку внутрь контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.

- **Предостережение!** Запрещается нагревать чистый спирт или алкогольные напитки в микроволновой печи.
ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание перегрева или сгорания пищи очень важно, чтобы не были выбраны длительные периоды времени работы или уровень мощности, которые являются чрезмерными для нагрева небольшого количества пищи. Например, булочка может сгореть через 3 минуты, если выбрана слишком большая мощность.
- Для приготовления тостов используйте только функцию Гриль, и все время держите печь под присмотром. Если вы будете использовать комбинированную функцию для поджаривания хлеба, тосты очень быстро загорятся.
- Следите, чтобы силовые кабели и другие электроприборы не касались горячей дверцы или не попадали в печь. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Установка

- Электрическая система должна быть оснащена средствами отключения с размыканием контактов во всех полюсах, обеспечивающими полное отключение в условиях перенапряжения категории III.
- Если для электрического подключения используется штепсельная вилка, она должна быть доступна после монтажа.
- При установке руководствуйтесь действующими нормами.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор должен быть заземлен.
- **ВНИМАНИЕ!** Данный электроприбор является встраиваемым. Пожалуйста, обратитесь к последним

страницам настоящего руководства пользователя для получения подробной информации по установочным размерам.

Очистка и обслуживание

- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по Очистка и обслуживание отключите прибор от сети электропитания.
- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Контактные поверхности дверцы (передняя часть внутренней камеры и внутренняя сторона дверцы) должны содержаться в чистоте, чтобы обеспечить правильную работу печи.
- Пожалуйста, следуйте инструкциям по очистке, приведенным в разделе "Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи".
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что электроприбор выключен, чтобы избежать возможности удара электрическим током. Пожалуйста, обратитесь к разделу «ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ».

Сервисное обслуживание и ремонт

- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по Сервисное обслуживание и ремонт отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ:** Все операции по обслуживанию и ремонту прибора, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ:** Если дверца или дверное уплотнение повреждено, прибором пользоваться нельзя, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Ремонт и техническое обслуживание, особенно токоведущих частей, могут быть выполнены только специалистом, уполномоченным изготовителем печи.

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

- Никогда не включайте микроволновую печь, когда она пустая. Если внутри печи нет никакой пищи, может возникнуть избыточный электрический заряд, и печь может быть повреждена. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА!**
- Для тестирования программ печи поместите стакан воды внутрь печи. Вода поглощает микроволны, и печь не будет повреждена.
- Запрещается закрывать или загромождать вентиляционные отверстия.

- Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновой печи. Перед использованием посуды и контейнеров в микроволновой печи, убедитесь, что они подходят для этого (см. раздел о типах посуды).
- Никогда не снимайте слюды крышку на потолке духового шкафа! Это покрытие останавливается жир и кусочки пищи повреждения микроволновый генератор.
- Не храните легковоспламеняющиеся объекты внутри печи, так как они могут загореться при включении печи.
- Не используйте печь для хранения продуктов.
- Не используйте печь для жарки, поскольку невозможно контролировать температуру масла при нагреве его микроволнами.
- Керамическое основание во внутренней камере может нести максимальную нагрузку 8 кг. Чтобы не повредить печь, не следует превышать такую нагрузку.

Преимущества микроволновой печи

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

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

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

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

Как работает микроволновая печь

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

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

Почему еда нагревается

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

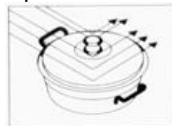
Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, что позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

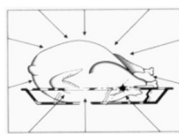
- Пища может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или жиров/масел, либо с помощью очень небольшого их количества;
- Разморозка, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной духовке;
- В продуктах сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
-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

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

Микроволны отражаются от металла...

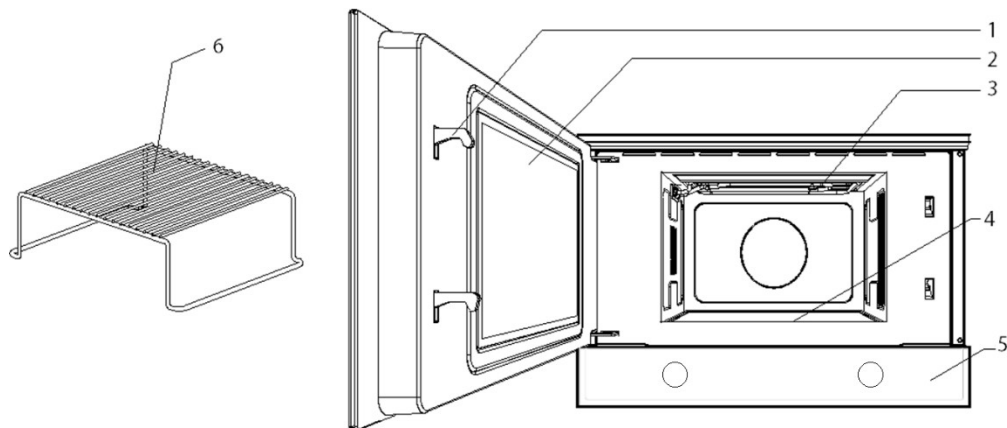


...но проходят через стекло и фарфор...



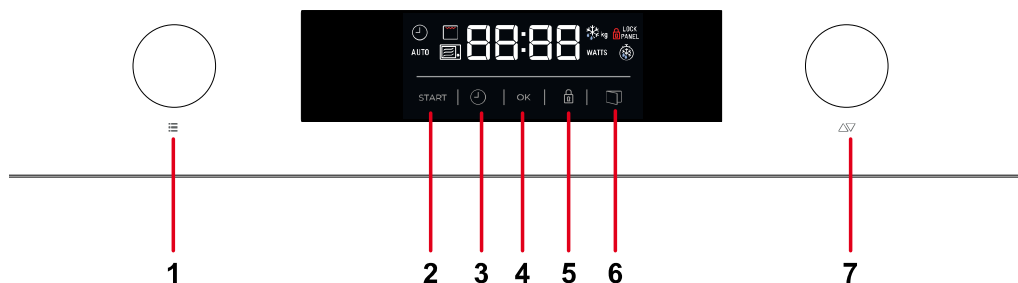
...и поглощаются продуктами.

Описание микроволновой печи



1. Фиксаторы
2. Стекло дверцы
3. Гриль

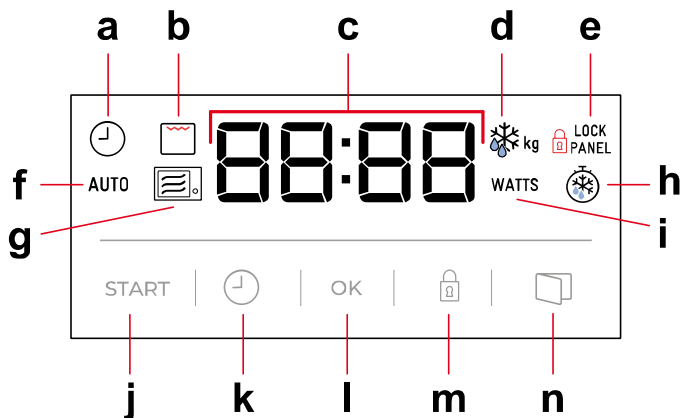
4. Керамическое основание
5. Панель управления
6. Решетка



1. Поворотный
выбора функций
2. Клавиша запуска /Стоп
3. Клавиша Часы
4. Клавиша ОК

переключатель

5. Клавиша блокировки в целях
безопасности
6. Клавиша открытия дверцы
7. Поворотный переключатель

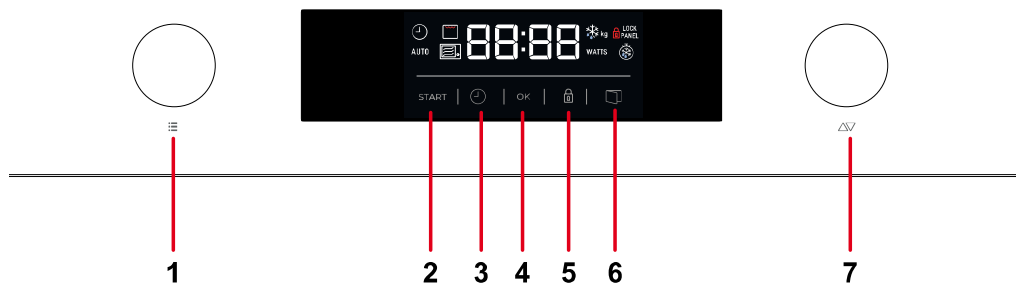


- a** Индикатор часов
b Индикатор функции Гриль
c Экран
d Индикатор разморозки по весу
e Индикатор блокировки в целях безопасности
f Индикатор специальной функции
g Индикатор функции Микроволны
b+g Индикатор функции Гриль + Микроволны
- h** Индикатор разморозки по времени
i Индикатор мощности
j Клавиша запуска /Стоп
k Клавиша Часы
l Клавиша ОК
m Клавиша блокировки в целях безопасности
n Клавиша открытия дверцы

Описание функций

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

Основные настройки



Настройка часов

После первого подключения вашей микроволновой печи или после сбоя питания дисплей часов начнет мигать, показывая, что отображаемое время не является правильным. Для установки часов, выполните следующие действия:

1. Когда духовка находится в режиме ожидания, нажмите кнопку часов (3). Цифры часов начнут мигать.
2. Поверните ручку выбора функции (1), чтобы установить правильное значение часов.
3. Поверните ручку определения параметров (7), чтобы установить правильное значение минут.
4. Для завершения еще раз нажмите клавишу OK (3).

Настройка яркости

1. Когда духовка находится в режиме ожидания, дважды нажмите кнопку часов (3). На дисплее мигает слово «light» (свет).
2. Нажмите кнопку OK (4), чтобы получить доступ к параметрам регулировки уровня яркости.
3. Поверните ручку определения параметров (7), чтобы установить уровень яркости от 1 до 5.
4. Нажмите кнопку OK (4) для подтверждения.

5. Чтобы закончить, дважды нажмите кнопку часов (3). Духовка вернется в режим ожидания.

Скрыть/отобразить часы на дисплее

1. Когда духовка находится в режиме ожидания, три раза нажмите кнопку часов (3). На дисплее мигает слово «час» (hour).
2. Нажмите кнопку OK (4), чтобы получить доступ к параметрам скрытия/отображения.
3. Поверните ручку определения параметров и выберите «Вкл.» или «Выкл.».
4. Нажмите кнопку OK (4) для подтверждения.
5. Чтобы закончить, один раз нажмите кнопку часов (3). Духовка вернется в режим ожидания.

Блокировка в целях безопасности

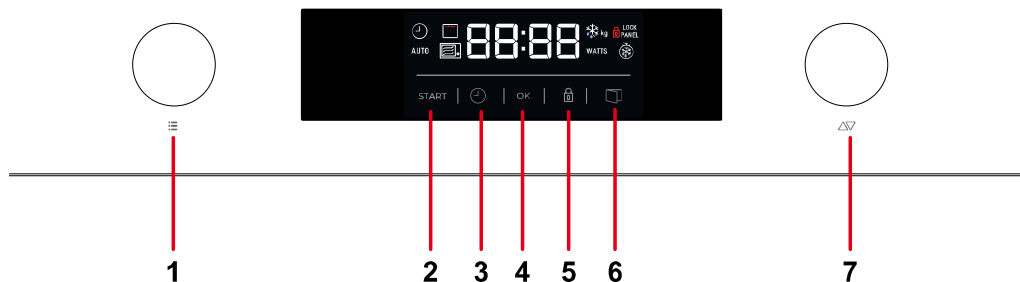
Можно заблокировать работу печи (например, чтобы дети не могли ее использовать).

1. Для блокировки печи нажмите и удерживайте клавишу блокировки в целях безопасности (5) в течение 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал и загорится индикатор предохранительной блокировки. Печь заблокирована и не может быть использована в таком состоянии.

- Чтобы разблокировать микроволновую печь, еще раз нажмите и удерживайте клавишу блокировки в целях безопасности (5) в течение 3 секунд.

Микроволновая печь подаст звуковой сигнал, и индикатор блокировки в целях безопасности погаснет.

Основные функции



Микроволны

Используйте данную функцию для приготовления и нагрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

- Поворачивайте поворотный переключатель выбора функций (1) до тех пор, пока не замигает индикатор функции Микроволны. Дисплей отображения продолжительности цикла показывает мигающую индикацию 1:00.
- Поворачивайте поворотный переключатель (7) в любую сторону для настройки продолжительности готовки.
- Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения настройки. На дисплее питания будет мигать значение мощности микроволн.
- Поворачивайте поворотный переключатель (7) в любую сторону для настройки уровня мощности микроволн. Если вы не повернете этот переключатель, печь будет работать на мощности 850 Вт.
- Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения настройки.

- Нажмите Клавиша запуска /Стоп (2). Печь начнет работу.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Клавиша запуска может быть нажата в любой момент во время выполнения вышеописанных операций, и печь начнет процесс готовки при отображаемых параметрах.

Микроволновая печь - быстрый старт

Используйте данную функцию для приготовления и нагрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

- Поворачивайте поворотный переключатель выбора функций (1) до тех пор, пока не замигает индикатор функции Микроволны. Дисплей отображения продолжительности цикла показывает мигающую индикацию 1:00.
- Нажмите Клавиша запуска /Стоп (2). Печь начнет работу.

Гриль

Используйте данную функцию для быстрого подрумянивания пищи сверху.

- Поворачивайте поворотный переключатель выбора функций (1) до тех пор, пока не замигает индикатор

функции Гриль. Дисплей отображения продолжительности цикла показывает мигающую индикацию 10:00.

2. Поворачивайте поворотный переключатель (7) в любую сторону для настройки продолжительности готовки.
3. Нажмите Клавиша запуска/ Стоп (2). Печь начнет работу.

Микроволны + Гриль

Используйте данную функцию для приготовления лазаньи, дичи, поджаренного картофеля и блюд с хрустящей корочкой.

1. Поворачивайте поворотный переключатель выбора функций (1) до тех пор, пока не замигает индикатор функции Микроволны + Гриль. Дисплей отображения продолжительности цикла показывает мигающую индикацию 10:00.
2. Поворачивайте поворотный переключатель (7) в любую сторону для настройки продолжительности готовки.
3. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения настройки. На дисплее питания будет мигать значение мощности микроволн.
4. Поворачивайте поворотный переключатель (7) в любую сторону для настройки уровня мощности микроволн. Если вы не повернете этот переключатель, печь будет работать на мощности 360 Вт. Максимальная мощность, которую можно выбрать при данном режиме, составляет 360 Вт.
5. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения настройки.
6. Нажмите Клавиша запуска/Стоп (2). Печь начнет работу.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Клавиша запуска может быть нажата в любой момент во время выполнения вышеописанных операций, и печь

начнет процесс готовки при отображаемых параметрах.

Разморозка по времени (настройка вручную)

Используйте данную функцию для быстрой разморозки пищи любого типа.

1. Поворачивайте поворотный переключатель выбора функций (1) до тех пор, пока не замигает индикатор функции Разморозка по времени. Дисплей отображения продолжительности цикла показывает мигающую индикацию 10:00.
2. Поворачивайте поворотный переключатель (7) в любую сторону для настройки продолжительности разморозки.
3. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения настройки.
4. Нажмите Клавиша запуска/Стоп (2). Печь начнет работу.
5. Переверните пищу, когда микроволновая печь подает звуковой сигнал, и на дисплее мигает слово turn.

Разморозка по весу (автоматическая)

Используйте данную функцию для быстрой разморозки мяса, дичи, рыбы, фруктов и хлеба.

1. Поворачивайте поворотный переключатель выбора функций (1) до тех пор, пока не замигает индикатор функции Разморозка по весу. Дисплей отображения продолжительности цикла показывает мигающую индикацию типа пищи "Pr 1".
2. Поворачивайте поворотный переключатель (7) в любую сторону для настройки типа пищи. Если вы не повернете данный переключатель, печь будет работать с настройкой типа пищи "Pr 1".
3. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения настройки. Значение веса пищи мигает на дисплее отображения веса. Начинает мигать индикатор веса.

4. Поворачивайте поворотный переключатель (7) в любую сторону для настройки веса пищи. Если вы не повернете данный переключатель, печь будет работать с настройкой веса пищи 200 г.
5. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения настройки.
6. Нажмите Клавиша запуска /Стоп (2). Печь начнет работу.
7. Переверните пищу, когда микроволновая печь подает звуковой сигнал, и на дисплее веса мигает слово: **turn**.

В следующей таблице приведены программы для функции разморозки по весу с указанием диапазонов веса, времени разморозки и выдерживания (чтобы пища достигала равномерной температуры).

Специальные функции

Специальная функция: Разогрев пищи

1. Поворачивайте поворотный переключатель выбора функций (1) до тех пор, пока не замигает индикатор специальной функции. Дисплей отображения продолжительности цикла показывает мигающую индикацию программы "P1".
2. Поворачивайте поворотный переключатель (7) в любую сторону для настройки программы. Если вы не повернете данный переключатель, печь будет работать по программе "P1".

Программа	Пища	Вес (кг)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)
Pr 1	Мясо	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Дичь	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Рыба	0.1 – 2.5	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Фрукты	0.1 – 1.0	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Хлеб	0.1 – 1.5	2'24 – 36'15	10 – 20

Важное примечание: см. "Общие инструкции по разморозке".

3. Нажмите клавишу ОК (4) для подтверждения настройки.
4. Нажмите Клавиша запуска/ Стоп (2). Печь начнет работу.
5. Переверните пищу, когда микроволновая печь подает звуковой сигнал, и на дисплее веса мигает слово: **turn**.

В следующей таблице приведены программы для специальной функции с указанием диапазонов веса, времени разморозки и выдерживания (чтобы пища достигала равномерной температуры):.

Программа	Тип пищи	Время (мин)	Инструкции
P1	Приготовление картофеля	10	Положите картофель с небольшим количеством воды в термостойкий контейнер и поместить его на вращающуюся пластину в микроволновой печи
P2	Медленный вареные / тушеные блюда	19	Поместите ингредиенты, которые должны быть сварены на медленном огне / потушены (например: капусту, курицу для тушения) в миску, накройте миску и поместите ее на керамическое основание.

Важные примечания

- Всегда используйте посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, и крышку, чтобы избежать потери жидкости.
- Время, необходимое для нагрева пищи, будет зависеть от ее начальной температуры. Для нагрева пищи, взятой прямо из холодильника, потребуется больше времени, чем для

пищи, находившейся при комнатной температуре.

- После нагревания перемешайте пищу, а затем дайте пище постоять в течение некоторого времени, чтобы температура пищи стала равномерной.
- **Предупреждение!** После нагрева контейнер может быть очень горячим. Хотя микроволны не нагревают большинство контейнеров, контейнеры могут нагреваться путем передачи тепла от пищи.

Во время работы микроволновой печи...

Прерывание цикла готовки

Вы можете прервать процесс готовки в любой момент, нажав клавишу **запуска/Стоп** один раз или открыв дверцу

В обоих случаях:

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

При желании, в этот момент вы можете:

1. Перевернуть или помешать пищу для ее равномерного приготовления.
2. Изменить параметры процесса.
3. Отменить процесс.

Для возобновления процесса закройте дверцу и нажмите клавишу **запуска/ стоп**.

Изменение параметров

Рабочие параметры (время, мощность и т.д.) могут быть изменены когда процесс приготовления был прерван, следующим образом:

- Нажмите Клавиша запуска/Стоп (2). Остановки печь.

Разморозка

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

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

- Нажмите кнопку ОК (4), на дисплее мигает оставшееся время;
- Поверните вращающуюся ручку (7), чтобы установить новое значение времени;
- Нажмите кнопку ОК (4), на дисплее мигает индикатор питания;
- Поверните вращающуюся ручку (7), чтобы установить новое значение мощности.
- Нажмите кнопку Пуск/Стоп (2). Печь снова начнет работать.

Отмена цикла готовки

Если вы хотите отменить цикл готовки, нажмите клавишу **запуска/ стоп** два раза.

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

Окончание цикла готовки

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

Звуковые сигналы будут повторяться каждые 30 секунд до тех пор, пока не будет открыта дверца печи или не будет нажата клавиша **запуска/ стоп**.

Продукты	Вес	Время разморозки	Время выдерживания	Примечания
Куски мяса: телятина, говядина, свинина	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	14-15 мин	10-15 мин	Перевернуть два раза
	700 г	20-21 мин	20-25 мин	Перевернуть два раза
	1000 г	29-30 мин	25-30 мин	Перевернуть два раза
	1500 г	42-45 мин	30-35 мин	Перевернуть три раза
Тушеное мясо	500 г	12-14 мин	10-15 мин	Перевернуть два раза
	1000 г	24-25 мин	25-30 мин	Перевернуть три раза
Мясной фарш	100 г	4-5 мин	5-6 мин	Перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	8-10 мин	Перевернуть три раза
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
Сосиски	125 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть два раза
	250 г	8-9 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	15-16 мин	10-15 мин	Перевернуть два раза
Птица, части птичьих тушек	200 г	7-8 мин	5-10 мин	Перевернуть три раза
	500 г	17-18 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
Курица	1000 г	34-35 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
	1200 г	39-40 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
	1500 г	48-50 мин	15-20 мин	Перевернуть два раза
Рыба	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
Форель	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть два раза
Креветки	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-15 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
Фрукты	200 г	4-5 мин	5-8 мин	Перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
Хлеб	100 г	2-3 мин	2-3 мин	Перевернуть два раза
	200 г	4-5 мин	5-6 мин	Перевернуть два раза
	500 г	10-12 мин	8-10 мин	Перевернуть два раза
	800 г	15-18 мин	15-20 мин	Перевернуть три раза
Масло	250 г	8-10 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз, оставить закрытым

Продукты	Вес	Время разморозки	Время выдерживания	Примечания
Творог	250 г	6-8 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз, оставить накрытым
Сливки	250 г	7-8 мин	10-15 мин	Снять крышку

Общие инструкции по разморозке

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

Готовка с использованием микроволн

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

Следуйте этим рекомендациям при готовке с использованием микроволн:

- Перед нагревом или приготовлением продуктов, имеющих оболочку или **кожуру** (например, яблоки, помидоры, картофель, сосиски) необходимо **наколоть их вилкой**, чтобы они не полопались. Нарежьте пищу перед готовкой.
- Перед тем, как использовать контейнер, проверьте, подходит ли он для использования в микроволновой печи (см. раздел о типах посуды, пригодной для использования для микроволновой печи).
- Когда продукты готовятся при очень небольшой влажности (например, **размораживание хлеба**, приготовление попкорна и т.д.), влага испаряется очень быстро. При этом внутри работающего устройства возникает вакуум, и пища может обуглиться. Такая ситуация может привести к повреждению устройства и используемого контейнера. Таким образом, печь должна быть установлена только на необходимое время готовки, и процесс приготовления должен проходить под вашим присмотром.
- Невозможно нагревать большое количество растительного масла (**жарить во фритюре**) в микроволновой печи.
- **Извлеките полуфабрикаты из упаковки**, так как последняя не всегда является термостойкой. Следуйте инструкциям изготовителя.
- **При наличии различных контейнеров**, таких как, например, чашки, разместите их равномерно на керамическом основании.

- Не закрывайте **пластиковые пакеты** при помощи металлических зажимов. Вместо этого используйте пластиковые зажимы. Проткните пакет в нескольких местах, чтобы обеспечить выход пара.
- При нагревании или приготовления пищи, убедитесь, что она достигает **минимальной температуры 70°C**.
- Во время процесса готовки, на стекле окна дверцы могут образовываться **водяные пары** и, через некоторое время, стекать вниз. Это нормальная ситуация, и даже может быть важным показателем, если температура в помещении низкая. Это не представляет опасности для прибора. По завершении приготовления пищи удалите воду, образовавшуюся в результате конденсации.
- При нагревании жидкостей, используйте **контейнеры с широким горлом** с тем, чтобы влага легче испарялась.

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

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

Готовка с использованием микроволн...

1. Чем большее количество пищи вы готовите, тем дольше время приготовления. Запомните следующие правила:
 - Двойное количество пищи - вдвое больше времени

- Половина количества – половина времени
2. Чем ниже температура, тем больше время приготовления.
 3. Продукты с большим содержанием жидкости нагреваются быстрее.
 4. Правильное распределение пищи на керамическом основании обеспечивает равномерное приготовление пищи. Если поместить твердую пищу на внешней части тарелки, а наименее твердую - в середине тарелки, можно одновременно нагревать различные виды пищи.
 5. Дверцу можно открыть в любое время. При этом прибор автоматически выключается. Микроволновая печь продолжит работать только, когда вы закроете дверцу и нажмете клавишу запуска.
 6. Накрытая пища требует меньшего времени приготовления, и ее свойства лучше сохраняются. Крышка должна позволять микроволнам проходить и должна иметь небольшие отверстия, которые обеспечивают выход пара.

Таблицы и предложения – Готовка овощей

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

Таблицы и предложения – Готовка рыбы

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

Готовка с использованием функции Гриль

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

Поместите решетку в таком положении, чтобы она не вступала в контакт с металлическими поверхностями внутренней камеры, так как существует опасность возникновения электрической дуги, которая может повредить устройство.

ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ:

1. При первоначальном использовании микроволновой печи возникает небольшое количество дыма, а также запах, который возникает из-за использования масла во время процесса производства.
2. Стекло в дверце достигает очень высоких температур во время использования гриля. Не подпускайте детей к печи.
3. Во время работы гриля стенки внутренней камеры и решетка достигают очень высоких температур. Рекомендуется использование варежек-прихваток.

4. Во время длительного использования гриля нормально, если резисторы временно выключаются в связи с работой защитного термостата.
5. Важно! Когда пища готовится на гриле или в контейнерах, важно проверить, подходит ли контейнер для этой цели или нет. См. таблицу по типам посуды!
6. При использовании гриля брызги жира могут попадать на резисторы и пригорать. Это нормальная ситуация и она не является неисправностью.
7. По завершении готовки очистите внутреннюю камеру прибора и аксессуары, чтобы предотвратить налипание остатков пищи.

Таблицы и советы – Микроволны и гриль

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

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

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

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

Посуда, используемая при комбинированной функции готовки, должна быть пригодна как для микроволн, так и для гриля. См. таблицу по типам используемой посуды!

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

Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?

Функция микроволн

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

Таким образом, **металлические сковородки и посуда для приготовления пищи или контейнеры с**

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

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

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

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

металлическими деталями или украшениями не могут быть использованы в микроволновой печи. Стекло и керамическая посуда с **металлическими украшениями или примесями** (например, свинцовое стекло) также не может быть использована в микроволновой печи.

Идеальным материалом для использования при готовке пищи в микроволновой печи является стекло,

термостойкий фарфор или глина, или термостойкий пластик. Очень тонкий хрусталь и фарфор должны использоваться только в течение короткого периода времени (например, для разогрева пищи).

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

Как протестировать посуду, которую вы хотите использовать

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

Функция Гриль

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

Пластиковая посуда не подходит для готовки в данном режиме.

Режим «Микроволны + гриль»

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

Алюминиевые емкости и фольга

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

- Следуйте рекомендациям производителя, указанным на упаковке.
- Алюминиевые емкости не должны превышать 3 см в высоту и касаться

стенок камеры печи (**минимальное расстояние 3 см**). Необходимо снять алюминиевую крышку, если она есть.

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

Крышки

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

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

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

Таблица типов посуды

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

1. Посуда без золотых и серебряных ободков; свинцовый хрусталь не пригоден.

2. Учитывайте рекомендации производителя!

3. Не закрывайте упаковки металлическими скрепками. Прodelывайте отверстия в упаковке. Пользуйтесь пластиковой

пленкой только, чтобы накрывать продукты.

4. Не используйте бумажные тарелки!

5. Только низкие емкости без крышек. Не допускайте соприкосновения алюминия со стенками камеры микроволновой печи.

Очистка и обслуживание микроволновой печи

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

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

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

Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками, которые могут поцарапать поверхности печи, или острыми предметами, так как они

могут оставить пятна или повреждения на поверхностях печи.

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

Передние поверхности

Обычно требуется просто очистить духовку при помощи влажной ткани. Если печь сильно загрязнена, добавьте несколько капель жидкости для мытья посуды в воду для мытья печи. После этого протрите печь сухой тканью.

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

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

Внутренняя поверхность микроволновой печи

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

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

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

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

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

Если печь сильно загрязнена, поставьте стакан воды на основание внутренней камеры и включите микроволновую печь

на 2 или 3 минуты при максимальной мощности. Образующийся пар смягчит грязь, которую легко будет отчистить с помощью мягкой ткани.

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

Потолок внутренней камеры микроволновой печи

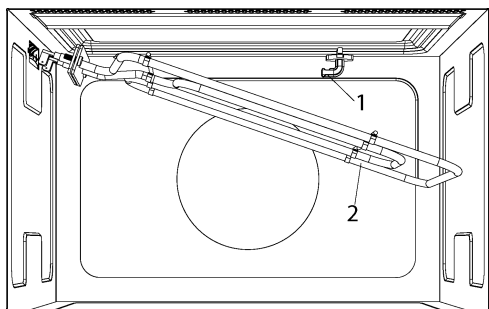
Если потолок печи загрязнен, можно опустить гриль для облегчения процедуры очистки.

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

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

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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



Аксессуары

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

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

Что нужно делать, если микроволновая печь не работает?

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

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

• На дисплее нет индикации! Проверьте:

- Не была ли выключена индикация времени (см. раздел, в котором описываются базовые настройки печи).

• Ничего не происходит, когда я нажимаю на клавиши! Проверьте:

- Не активирована ли функция Блокировки в целях безопасности (см. раздел, в котором описываются базовые настройки печи).

• Печь не работает! Проверьте:

- Вставлена ли вилка питания правильно в розетку.
- Включено ли питание печи.
- Полностью ли закрыта дверца. При закрытии дверцы должен раздаваться слышимый щелчок.

- Нет ли посторонних предметов между дверцей и передней частью внутренней камеры.

• Во время работы печи раздаются странные шумы! Проверьте:

- Не возникает ли электрическая дуга внутри микроволновой печи, вызванная посторонними металлическими предметами (см. раздел о типе подходящей для печи посуды).
- Не касается ли посуда стенок внутренней камеры.
- Имеются ли незакрепленные столовые приборы или кулинарные принадлежности внутри микроволновой печи.

• Пища не нагревается или нагревается очень медленно! Проверьте:

- Не использовали ли вы по ошибке металлическую посуду.
- Правильно ли вы выбрали время работы и уровень мощности.
- Не поместили ли вы в микроволновую печь большее количество пищи или более холодную пищу, чем обычно.

• Пища слишком горячая, сухая или подгоревшая! Проверьте, правильно ли вы выбрали время работы и уровень мощности.

- **После завершения процесса готовки раздаются шумы!** Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время. Когда температура в достаточной степени снизится, вентилятор выключится.
- **Печь включается, но внутренняя подсветка не загорается!** Если все функции работают должным образом, скорее всего, причиной неисправности является перегоревшая лампочка. Вы можете продолжать использовать печь.
- **На дисплее отображается индикация “сErr”!**

Отсоедините вилку питания и подождите около 5 секунд. После этого, вы можете снова подключить микроволновую печь к сети питания, сообщение “сErr” исчезнет, и прибор будет полностью готов к работе.

Замена лампочки

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

Технические характеристики

Спецификации

- Напряжение переменного тока(см. табличку характеристик)
- Требуемая мощность..... 2700 Вт
- Мощность гриля..... 1250 Вт
- Выходная мощность микроволновой печи..... 850 Вт
- Микроволновая частота 2450 МГц
- Габариты (Ш x В x Г)..... 595 × 390 × 334 мм
- Габариты внутренней камеры (Ш x В x Г)..... 350 × 220 × 280 мм
- Емкость печи..... 22 л
- Вес 22 кг

Защита окружающей среды

Утилизация упаковки

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

Утилизация старых электроприборов



В соответствии с требованиями Европейской директивы 2012/19/EU по

утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) необходимо, чтобы старые бытовые электроприборы не утилизировались вместе с обычными твердыми бытовыми отходами.

Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать их утилизацию и переработку материалов, которые они содержат, а также уменьшить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечёркнутое изображение мусорного контейнера должно находиться на всех устройствах

для напоминания о необходимости отдельного сбора при утилизации прибора.

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

Энергоэффективность

Информация об изделии, касающаяся энергопотребления и максимального

времени, необходимого для достижения соответствующего режима низкого энергопотребления.

Потребляемая мощность, когда изделие выключено	NA
Потребляемая мощность в режиме ожидания с выключенным дисплеем	0,77 W
Время, необходимое устройству для автоматического перехода в соответствующий режим низкого энергопотребления	5 min.

Инструкции по монтажу

Перед монтажом

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

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

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

Необходимо убедиться в отсутствии каких-либо повреждений микроволновой печи. Проверьте, закрывается ли дверца микроволновой печи должным образом, и нет ли повреждений на внутренней стороне дверцы и передней поверхности микроволновой печи. Если вы обнаружили какие-либо повреждения, обратитесь в сервисный центр технической поддержки.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ, если поврежден кабель питания или вилка кабеля, а также, если

микроволновая печь не работает должным образом, либо была повреждена. Обратитесь в сервисный центр технической поддержки.

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

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

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

После монтажа

Устройство оснащено кабелем питания и разъемом для однофазного источника тока.

Если микроволновая печь устанавливается на постоянной основе, монтаж должен выполняться квалифицированным специалистом. В таком случае, микроволновая печь должна быть подключена к цепи с многополюсным

выключателем с минимальным расстоянием в 3 мм между контактами.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

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

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

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

Indice

Informazioni per la sicurezza.....	59	Variazione dei parametri	71
Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili	59	Annullare un procedimento di cottura ...	72
Avvertenze di sicurezza generali	60	Termine di un procedimento di cottura ..	72
Installazione.....	62	Scongellare.....	72
Pulizia e manutenzione.....	62	Indicazioni generali di scongelamento...	73
Assistenza e riparazione.....	63	Cucinare con le microonde	74
Evitare danni al forno o altre situazioni pericolose attenendosi alle seguenti istruzioni	64	Cottura nel forno a microonde.....	74
I vantaggi delle microonde.....	65	Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure	75
Funzionamento del forno a microonde..	65	Tabelle e suggerimenti – Preparazione del pesce.....	75
Perché gli alimenti si riscaldano	65	Cuocere con il grill	75
Descrizione dell'apparecchio.....	66	Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill	76
Descrizione delle modalità di funzionamento.....	67	Stoviglie adatte per le microonde.....	76
Impostazioni di base.....	68	Funzione microonde	76
Impostazione dell'orologio	68	Test stoviglie.....	77
Impostazioni della luminosità	68	Funzione Grill.....	77
Nascondere/Visualizzare l'orologio	68	Contenitori e pellicole di alluminio	77
Impostazioni della luminosità	68	Coperchio	77
Nascondere/Visualizzare l'orologio	68	Tabella - Stoviglie	78
Funzioni di base	69	Pulizia e manutenzione	78
Microonde	69	Pulizia della cavità del forno	79
Microonde - Avvio rapido	69	Pulizia della parte superiore della cavità ..	79
Grill	69	Accessori	79
Microonde + Grill.....	69	Guasti, cosa fare?	79
Scongellamento a tempo (manuale).....	70	Sostituzione della lampadina.....	80
Scongellamento in base al peso (automatico).....	70	Dati tecnici.....	80
Funzioni speciali	70	Specifiche tecniche	80
Funzione speciale.....	70	Salvaguardia dell'ambiente.....	81
Durante il funzionamento... ..	71	Efficienza energetica	81
Interruzione di un procedimento di cottura	71	Istruzioni di montaggio.....	81
		Prima dell'installazione	81
		Dopo l'installazione	82

Informazioni per la sicurezza



Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'elettrodomestico.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le sue componenti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani a meno che non siano supervisionati su base continua.
- **AVVERTENZA:** Quando l'apparecchiatura viene usata in modalità combo, i bambini dovrebbero servirsi del forno unicamente sotto alla supervisione di una persona adulta dato che l'apparecchiatura genera temperature elevate.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.

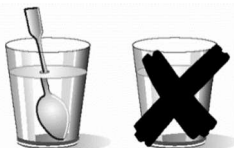
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

Avvertenze di sicurezza generali

- Questa apparecchiatura è stata pensata per essere usata in applicazioni domestiche e non in hotel, negozi, uffici e altri ambienti simili.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- ***AVVERTENZA: Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.***
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- ***Attenzione!*** L'apparecchio non deve essere utilizzato se:
 - lo sportello non si chiude correttamente,
 - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
 - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
 - il vetro dello sportello è danneggiato,
 - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.

L'apparecchio può essere di nuovo utilizzato, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.

- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.



- ***Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!***
Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. **PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!**
Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di riscaldamento con il forno a microonde.
- ***Attenzione!*** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- ***Prudenza!*** Per evitare che, durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.

- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- **Attenzione!** Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di corto circuito!

Installazione

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III.
- Se per il collegamento elettrico si usa una spina, quest'ultima deve essere accessibile dopo l'installazione.
- L'installazione deve rispettare le regolamentazioni correnti.
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.
- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra
- **AVVERTENZA!** L'apparecchiatura è stata pensata per un'installazione a incasso. Rimandiamo alle ultime pagine del presente manuale utente per informazioni dettagliate sulle dimensioni dell'installazione.

Pulizia e manutenzione

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie,

pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno."
- **AVVERTENZA:** Verificare che l'apparecchiatura si spenta prima di sostituire la lampada al fine di evitare la possibilità di scosse elettriche. Rimandiamo al capitolo "SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO".

Assistenza e riparazione

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di riparazioni, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.
- **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

Evitare danni al forno o altre situazioni pericolose attenendosi alle seguenti istruzioni

- Non accendere mai il forno a microonde se vuoto. In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: **PERICOLO DI DANNI!**
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno per verificarne la programmazione. L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di oggetti infiammabili nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come dispensa.
- Non utilizzare il forno per friggere in olio, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- Le rastrelliere possono tollerare un carico massimo di 8 kg. Per evitare di danneggiare il forno, non superare tale carico.

I vantaggi delle microonde

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa $\frac{3}{4}$ di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

Perché gli alimenti si riscaldano

Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

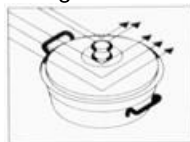
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento:

- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

Le microonde vengono riflesse dal metallo...



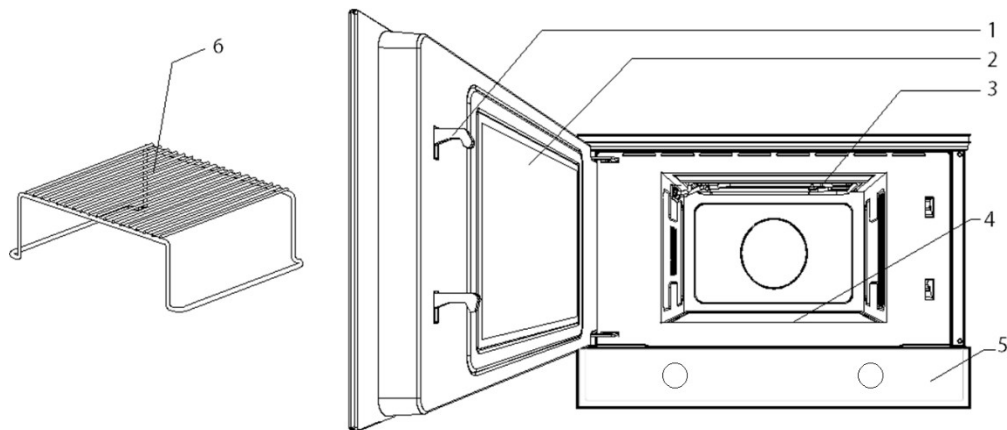
...penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



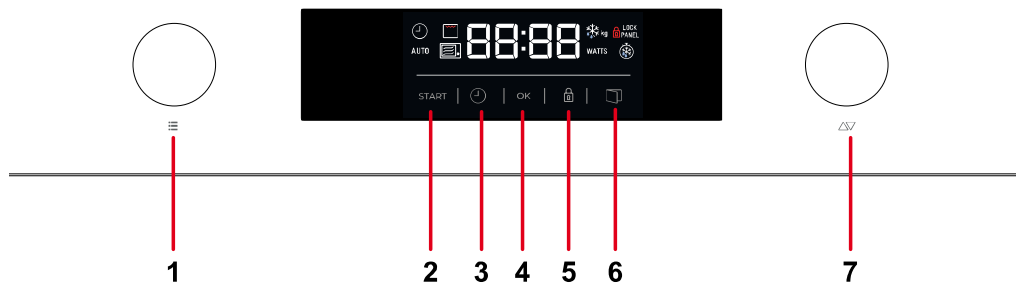
... e vengono quindi assorbite dal cibo.



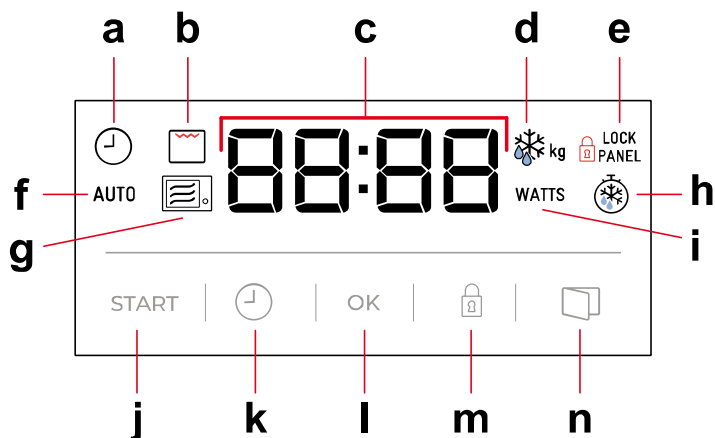
Descrizione dell'apparecchio



- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 1. Blocco di messa in funzione | 4. Base ceramica |
| 2. Sportello in vetro | 5. Pannello comandi |
| 3. Griglia a discesa | 6. Scaffale |



- | | |
|---|--|
| 1. Manopola di selezione delle funzioni | 5. Tasto di blocco di sicurezza |
| 2. Tasto Start/Stop | 6. Tasto di apertura porta |
| 3. Tasto Orologio | 7. Manopola di definizione dei parametri |
| 4. Tasto OK | |

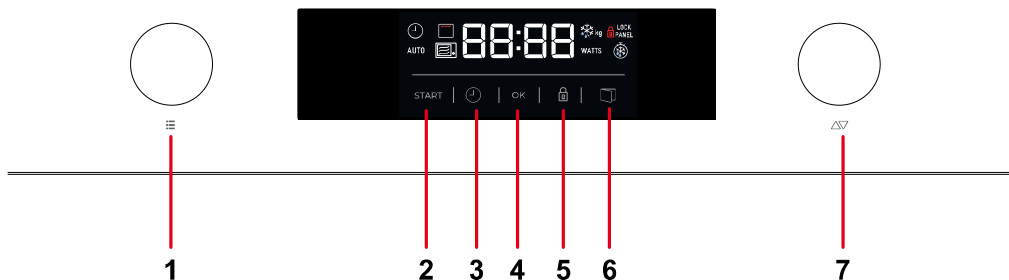


- a** Indicatore orologio
- b** Indicatore funzione Grill
- c** Display
- d** Indicatore scongelamento in base al peso
- e** Indicatore blocco di sicurezza
- f** Indicatore funzioni speciali
- g** Indicatore funzione Microonde
- b+g** Indicatore funzione Grill+Microonde
- h** Indicatore scongelamento in base al tempo
- i** Indicatore di potenza
- j** Tasto Start/Stop
- k** Tasto Orologio
- l** Tasto OK
- m** Tasto di blocco di sicurezza
- n** Tasto di apertura porta

Descrizione delle modalità di funzionamento

Simbolo	Funzione	Potenza d'uscita microonde	Alimenti
	Microonde	90 W	Scongelerare lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
		180 W	Cucinare carni, pesce e riso. Scongelerare velocemente.
		360 W	Sciogliere il burro. Riscaldare gli alimenti per neonati
		600 W	Cucinare verdure e patate. Cuore e riscaldare delicatamente. Scongelerare e cucinare piccole quantità. Riscaldare i piatti delicati
		850 W	Riscaldare liquidi.
	Microonde + Grill	90 W	Gratinare toast.
		180 W	Grigliare pollame e carne.
		360 W	Cottura di vol-au-vent e sformati
	Grill	---	Grigliare.

Impostazioni di base



Impostazione dell'orologio

Dopo aver collegato per la prima volta il forno a microonde o dopo un'interruzione di corrente, il display dell'orologio lampeggerà per indicare che l'ora visualizzata non è corretta. Per impostare l'orologio, procedere come segue:

1. Con il forno in modalità standby, premere il tasto Orologio (3). I numeri dell'orologio inizieranno a lampeggiare.
2. Ruotare la manopola di selezione delle funzioni (1) per impostare l'ora esatta.
3. Ruotare la manopola di definizione dei parametri (7) per impostare i minuti esatti.
4. Per terminare, premere il tasto OK (4).

Impostazioni della luminosità

1. Con il forno in modalità standby, premere il tasto Orologio (3) due volte. Sul display appare la scritta "light" lampeggiante.
2. Premere il tasto OK (4) per accedere alle opzioni di regolazione del livello di luminosità.
3. Ruotare la manopola di definizione dei parametri (7) per impostare il livello di luminosità tra 1 e 5.
4. Premere il tasto OK (4) per confermare.
5. Per terminare, premere due volte il tasto Orologio (3). Il forno tornerà in modalità standby.

Nascondere/Visualizzare l'orologio

1. Con il forno in modalità standby, premere il tasto Orologio (3) tre volte. Sul display appare la scritta "hour" lampeggiante.

2. Premere il tasto OK (4) per accedere alle opzioni di regolazione Nascondi/Mostra.
3. Ruotare la manopola di Definizione dei parametri e scegliere tra On o Off.
4. Premere il tasto OK (4) per confermare.
5. Per terminare premere il tasto Orologio (3) una volta. Il forno tornerà in modalità standby.

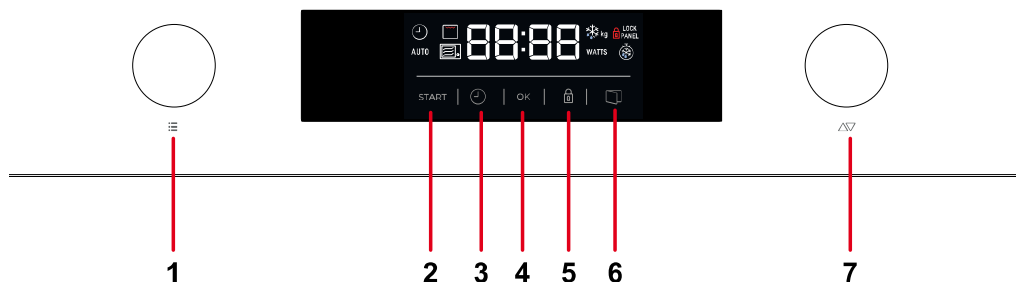
Impostazioni della luminosità

1. Con il forno in modalità standby, premere il tasto Orologio (3) due volte. Sul display appare la scritta "light" lampeggiante.
2. Premere il tasto OK (4) per accedere alle opzioni di regolazione del livello di luminosità.
3. Ruotare la manopola di definizione dei parametri (7) per impostare il livello di luminosità tra 1 e 5.
4. Premere il tasto OK (4) per confermare.
5. Per terminare, premere due volte il tasto Orologio (3). Il forno tornerà in modalità standby.

Nascondere/Visualizzare l'orologio

1. Con il forno in modalità standby, premere il tasto Orologio (3) tre volte. Sul display appare la scritta "hour" lampeggiante.
2. Premere il tasto OK (4) per accedere alle opzioni di regolazione Nascondi/Mostra.
3. Ruotare la manopola di Definizione dei parametri e scegliere tra On o Off.
4. Premere il tasto OK (4) per confermare.
5. Per terminare premere il tasto Orologio (3) una volta. Il forno tornerà in modalità standby.

Funzioni di base



Microonde

Questa funzione consente di cuocere e riscaldare verdure, patate, riso, pesce e carne.

1. Ruotare la manopola del selettore funzioni (1) finché l'indicatore della funzione microonde non lampeggia. Il display mostra 1:00 lampeggiante.
2. Ruotare la manopola girevole (7) in una delle due direzioni per impostare la durata.
3. Premere il tasto OK (4) per confermare. Il valore della potenza del microonde lampeggia sul display.
4. Ruotare la manopola girevole (7) in una delle due direzioni per impostare il livello di potenza del microonde. Se non si ruota questa manopola, il forno funziona a 850 W di potenza.
5. Premere il tasto OK (4) per confermare.
6. Premere il tasto Start/Stop (2). Il forno comincerà a funzionare.

NOTA:

Il tasto di start/stop può essere premuto in qualsiasi momento per avviare il processo di cottura con i parametri visualizzati.

Microonde - Avvio rapido

Usare questa funzione per riscaldare rapidamente alimenti a elevato contenuto di acqua, ad esempio acqua, caffè, tè o zuppe a base di acqua.

1. Ruotare la manopola del selettore funzioni (1) finché l'indicatore della funzione microonde non lampeggia. Il display mostra 1:00 lampeggiante.
2. Premere il tasto Start/Stop (2). Il forno comincerà a funzionare.

Grill

Questa funzione consente la doratura rapida della parte superiore degli alimenti.

1. Ruotare la manopola del selettore funzioni (1) finché l'indicatore della funzione Grill non lampeggia. Il display mostra 10:00 lampeggiante.
2. Ruotare la manopola girevole (7) in una delle due direzioni per impostare la durata.
3. Premere il tasto Start/Stop (2). Il forno comincerà a funzionare.

Microonde + Grill

1. Ruotare la manopola del selettore funzioni (1) finché l'indicatore della funzione Microonde + Grill non lampeggia. Il display mostra 10:00 lampeggiante.
2. Ruotare la manopola girevole (7) in una delle due direzioni per impostare la durata.
3. Premere il tasto OK (4) per confermare. Il valore della potenza del microonde lampeggia sul display.

- 4. Ruotare la manopola girevole (7) in una delle due direzioni per impostare il livello di potenza del microonde. Se non si ruota questa manopola, il forno funziona a 360 W di potenza. La potenza massima che può essere selezionata è 360 W.
- 5. Premere il tasto OK (4) per confermare.
- 6. Premere il tasto Start/Stop (2). Il forno comincerà a funzionare.

NOTA:

Il tasto di start/stop può essere premuto in qualsiasi momento per avviare il processo di cottura con i parametri visualizzati.

Scongelamento a tempo (manuale)

Usare questa funzione per scongelare qualsiasi tipologia di cibo rapidamente.

- 1. Ruotare la manopola del selettore Funzioni (1) finché l'indicatore della funzione Scongelamento a tempo non lampeggia. Il display mostra 10:00 lampeggiante.
- 2. Ruotare la manopola girevole (7) in una delle due direzioni per impostare la durata.
- 3. Premere il tasto Start/Stop (2). Il forno comincerà a funzionare
- 4. Girare l'alimento ogni volta che il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display lampeggia la parola: *turn*.

Scongelamento in base al peso (automatico)

Questa funzione consente di scongelare rapidamente carne, pollame, pesce, frutta e pane.

- 1. Ruotare la manopola del selettore Funzioni (1) finché l'indicatore della funzione Scongelamento in base al peso

non lampeggia. Il display mostra il tipo di alimento "Pr 1" lampeggiante.

- 2. Ruotare la manopola (7) in una delle due direzioni per impostare il tipo di alimento. Se non si ruota questa manopola, il forno funziona con il tipo di alimento "Pr 1".
- 3. Premere il tasto OK (4) per confermare. Il valore del peso dell'alimento lampeggia sul display. L'indicatore del peso inizia a lampeggiare.
- 4. Ruotare la manopola (7) in una delle due direzioni per impostare il peso dell'alimento. Se non si ruota questa manopola, il forno funziona con 200 g.
- 5. Premere il tasto OK (4) per confermare.
- 6. Premere il tasto Start/Stop (2). Il forno comincerà a funzionare.
- 7. Girare l'alimento ogni volta che il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display lampeggia la parola: *turn*.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi per lo scongelamento in base al peso, con l'indicazione degli intervalli di peso e dei tempi di scongelamento e riposo (per garantire che la temperatura dell'alimento sia uniforme).

Progr.	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)
Pr 1	Carne	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Pollame	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Pesce	0.1 – 2.5	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Frutta	0.1 – 1.0	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Pane	0.1 – 1.5	2'24 – 36'15	10 – 20

Nota importante: consultare la sezione "Istruzioni generali per lo scongelamento".

Funzioni speciali

Funzione speciale "AUTO"

- 1. Ruotare la manopola del selettore Funzioni (1) finché l'indicatore della Funzione Speciale "Auto" non

lampeggia. Il display mostra il programma "P1" lampeggiante.

- 2. Ruotare la manopola (7) in una delle due direzioni per impostare il programma. Se non si ruota questa manopola, il forno funziona con il programma "P1".

3. Premere il tasto OK (4) per confermare.
4. Premere il tasto Start/Stop (2). Il forno comincerà a funzionare.

5. Girare l'alimento ogni volta che il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display lampeggia la parola: **turn**.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi delle funzioni speciali:

Programma	Tipo di alimento	Tempo (min.)	Istruzioni
P1	Cottura delle patate	10	Mettere le patate (circa 500 g) con dell'acqua in un recipiente resistente al calore e posizionarlo sulla base in ceramica nel microonde.
P2	Piatti a cottura lenta/stufati	19	Mettere gli ingredienti da cuocere a cottura lenta/stufati (ad esempio cavolo, spezzatino di pollo) in una ciotola, coprire la ciotola e posizionarla sulla base in ceramica.

Note importanti:

- Utilizzare sempre piatti adatti all'uso nei forni a microonde e usare un coperchio o coprire gli alimenti per evitare la dispersione di liquidi.
- Mescolare o miscelare gli alimenti diverse volte durante il riscaldamento, soprattutto quando il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display viene visualizzato questo testo: **turn**.
- Il tempo necessario per riscaldare gli alimenti dipende dalla loro temperatura iniziale. Gli alimenti prelevati direttamente dal frigorifero richiederanno un tempo più lungo rispetto a quelli a temperatura

ambiente. Se la temperatura dell'alimento non è quella desiderata, selezionare un peso superiore o inferiore per la volta successiva.

- Dopo aver riscaldato l'alimento, mescolarlo e lasciarlo a riposo per un certo tempo, affinché la temperatura diventi uniforme.

Attenzione! Al termine del riscaldamento, il contenitore può essere molto caldo. Nella maggior parte dei casi le microonde non determinano il riscaldamento del contenitore, ma questo potrebbe scaldarsi a seguito della trasmissione del calore dell'alimento.

Durante il funzionamento...

Interruzione di un procedimento di cottura

Il procedimento di cottura può essere interrotto in un qualsiasi momento premendo il tasto **Start/Stop** o aprendo lo sportello del forno.

In entrambi i casi:

- non vengono più irradiate le microonde,
- si disattiva il grill, che rimane però molto caldo (pericolo di scottature!),
- si blocca il timer e a display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

A questo punto diventa possibile:

1. Girare o mescolare le pietanze per rendere uniforme il procedimento di cottura,
2. modificare i parametri del procedimento,
3. Annullare il processo.

Per riavviare il processo, chiudere lo sportello e premere il tasto Start/Stop.

Variazione dei parametri

I parametri operativi (tempo e temperatura) possono essere modificati solo dopo aver interrotto la cottura, procedendo come segue:

- Premere il tasto **Start/Stop** (2). Il forno smette di funzionare;
- Premere il tasto **OK** (4), il display mostra il tempo residuo lampeggiante;
- Ruotare la **manopola** (7) per impostare il nuovo valore di tempo,
- Premere il tasto **OK** (4), il display mostra la potenza lampeggiante;
- Ruotare la **manopola** (7) per impostare il nuovo valore di potenza,
- Premere il tasto **Start/Stop** (2). Il forno ricomincerà a funzionare.

Annulare un procedimento di cottura

Per annullare un procedimento di cottura, premere il tasto **Start/Stop** per 3 secondi.

Viene quindi emesso un segnale acustico e a display viene visualizzata l'ora.

Termine di un procedimento di cottura

Al termine di un procedimento di cottura vengono emessi 3 segnali acustici e a display viene visualizzata la parola "End".

Queste segnalazioni acustiche vengono ripetute ogni 30 secondi fino a quando non si apre lo sportello o non si preme il tasto Start/Stop.

Scongelare

Nella seguente tabella sono indicati i tempi necessari per lo scongelamento di diversi alimenti in base al loro peso e i rispettivi tempi di riposo (utili per la distribuzione

uniforme del calore nelle vivande); le indicazioni sono seguite da alcuni consigli utili.

<i>Alimenti</i>	<i>Peso (g)</i>	<i>Tempo di scongelamento (min.)</i>	<i>Tempo di riposo (min.)</i>	<i>Consigli</i>
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	14-15 min	10-15 min	Girare 2 volte
	700 g	20-21 min	20-25 min	Girare 2 volte
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Girare 2 volte
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Girare 3 volte
Spezzatino	500 g	12-14 min	10-15 min	Girare 2 volte
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Girare 3 volte
Carne macinata	100 g	4-5 min	5-6 min	Girare 2 volte
	300 g	8-9 min	8-10 min	Girare 3 volte
	500 g	12-14 min	15-20 min	Girare una volta
Salciccia arrosto	125 g	3-4 min	5-10 min	Girare 2 volte
	250 g	8-9 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	15-16 min	10-15 min	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	200 g	7-8 min	5-10 min	Girare 3 volte
	500 g	17-18 min	10-15 min	Girare una volta
Pollo	1000 g	34-35 min	15-20 min	Girare una volta
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Girare una volta
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Girare 2 volte
Filetto di pesce	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare una volta
Trota	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare 2 volte
Granchio	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	12-15 min	10-15 min	Girare una volta
Frutta	200 g	4-5 min	5-8 min	Girare 2 volte
	300 g	8-9 min	10-15 min	Girare una volta

<i>Alimenti</i>	<i>Peso (g)</i>	<i>Tempo di scongelamento (min.)</i>	<i>Tempo di riposo (min.)</i>	<i>Consigli</i>
Pane	500 g	12-14 min	15-20 min	Girare una volta
	100 g	2-3 min	2-3 min	Girare 2 volte
	200 g	4-5 min	5-6 min	Girare 2 volte
	500 g	10-12 min	8-10 min	Girare 2 volte
	800 g	15-18 min	15-20 min	Girare 3 volte
Burro	250 g	8-10 min	10-15 min	Girare una volta, tenere coperti
Ricotta	250 g	6-8 min	5-10 min	Girare una volta, tenere coperti
Panna	250 g	7-8 min	10-15 min	Rimuovere il coperchio

Indicazioni generali di scongelamento

1. Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
2. La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
3. La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dallo spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
4. Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio.
Importante: la pellicola di alluminio non deve toccare le pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.
5. I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
6. Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.

7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell'uso.
8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
10. Girare gli alimenti a intervalli regolari.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.
12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.
13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

Cucinare con le microonde

Attenzione! Leggere attentamente il capitolo "Indicazioni di sicurezza" prima di utilizzare il forno a microonde.

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde:

- Prima di riscaldare o cucinare alimenti con buccia o pelle (p.e. mele, pomodori, patate, salsicce), bucherellarli affinché non scoppino. Tagliare gli alimenti a pezzi prima di iniziare a cucinarli nel forno.
- Prima di utilizzare un recipiente, assicurarsi che sia adatto alle microonde (vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
- Durante la preparazione di alimenti a basso livello di umidità (p.e. **scongelo** di pane, cottura di popcorn, ecc.) avviene una rapida emissione di vapore. Il forno funziona così a vuoto, la pietanza potrebbe bruciarsi e danneggiare così l'apparecchio e il contenitore in cui si trova. Impostare quindi un tempo di preparazione assolutamente necessario e controllare il procedimento.
- Nel forno a microonde non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**).
- Togliere i **piatti pronti** dalla loro confezione perché questa non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sul piatto girevole.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscire.
- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la

temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.

- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni, ai tempi di cottura e ai livelli di potenza indicati nelle tabelle.

Considerare comunque che i valori riportati sono puramente indicativi e che possono essere modificati a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento da cuocere. Si consiglia di modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base alle singole necessità. A seconda del tipo di alimento può rendersi necessario prolungare o ridurre i tempi di cottura, o aumentare o diminuire il livello di potenza.

Cottura nel forno a microonde.

1. Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che:
 - doppia quantità = durata raddoppiata
 - mezza quantità = durata dimezzata
2. Quanto minore sarà la temperatura, tanto più lunga sarà la durata di cottura.
3. Gli alimenti liquidi si riscaldano più velocemente.
4. La disposizione corretta degli alimenti sul piatto girevole ne facilita la cottura uniforme. Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di struttura diversa disponendo quelli più compatti sul bordo del piatto e quelli meno compatti nel suo centro.
5. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente. Il forno rinizia a funzionare dopo che si è richiuso lo sportello e si è premuto di nuovo il selettore della funzione (1).

6. La maggior parte degli alimenti deve essere protetta con un coperchio, per poterne mantenere il livello di umidità e il sapore tipico. Il coperchio deve essere

adatto alle microonde ed avere dei fori che permettano la fuoriuscita del vapore.

Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure

<i>Alimenti</i>	<i>Quantità (g)</i>	<i>Quantità di liquido da aggiungere</i>	<i>Potenza (Watt)</i>	<i>Tempo (min.)</i>	<i>Tempo di riposo (min.)</i>	<i>Suggerimenti</i>
Cavolfiore	500	100 ml	850	9-11	2-3	Dividere in rosette. Tagliare a fette. Con coperchio.
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Funghi	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Piselli e carote,	300	100 ml	850	7-9	2-3	Tagliare a fette o a dadini. Con coperchio.
carote surgelate	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Patate	250	25 ml	850	5-7	2-3	Pelare e tagliare a pezzi di uguale dimensioni. Con coperchio.
Peperoni	250	25 ml	850	5-7	2-3	Tagliare a pezzi o a listarelle. Con coperchio.
Porro	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Cavolo di Bruxelles, surgelato	300	50 ml	850	6-8	2-3	Con coperchio.
Crauti	250	25 ml	850	8-10	2-3	Con coperchio.

Tabelle e suggerimenti – Preparazione del pesce

<i>Alimenti</i>	<i>Quantità (g)</i>	<i>Potenza (Watt)</i>	<i>Tempo (min.)</i>	<i>Tempo di riposo (min.)</i>	<i>Suggerimenti</i>
Filetto di pesce	500	600	10-12	3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare.
Pesce intero	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare. Se necessario, proteggere con pellicola di alluminio le estremità sottili del pesce.

Cuocere con il grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

Sistemare la griglia nel forno in modo che non tocchi le superfici metalliche del vano cottura, perché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Avvertenze importanti:

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino

fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.

2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. ***Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!***
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.

4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.

5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.

7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

Dopo aver terminato la cottura, pulire l'interno e gli accessori in modo che la cucina non rimanga incrostata.

Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

La combinazione microonde con grill è ideale per preparare velocemente le pietanze e per dorarle contemporaneamente. Gli alimenti possono anche essere gratinati.

Le microonde e il grill funzionano contemporaneamente: le microonde cuociono e il grill tosta.

<i>Ricette</i>	<i>Quantità (g)</i>	<i>Stoviglie</i>	<i>Potenza (Watt)</i>	<i>Tempo (min.)</i>	<i>Tempo di riposo (min.)</i>
Sformato di pasta	500	piane	180	17-20	3-5
Sformato di patate	800	piane	600	24-28	3-5
Lasagne	circa 800	piane	600	15-20	3-5
Sformato di ricotta	circa 500	piane	180	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (sulla griglia)	200 g l'una	piane	360	15-20	3-5
Pollo	circa 1000	piane e ampie	360	40-45	3-5
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze da 200	scodelle	360	4-8	3-5

Prima di utilizzare stoviglie e contenitori vari, assicurarsi che siano adatti alle microonde. Utilizzare esclusivamente recipienti adatti.

I recipienti che vengono utilizzati per la modalità di cottura combinata, devono essere adatti sia alla cottura con le microonde sia a quella con il grill. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

I valori riportati nella tabella sono puramente indicativi e possono variare a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento scelto.

Se il tempo di cottura non è stato sufficiente per dorare la pietanza come desiderato, attivare la funzione "Grill" per altri 5 o 10 minuti.

Osservare i tempi di riposo e girare i pezzi di carne e pollame.

In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare il piatto girevole per la cottura.

I valori indicati nelle tabelle si riferiscono ad un vano cottura freddo (non è necessario preriscaldarlo).

Stoviglie adatte per le microonde

Funzione microonde

Quando si utilizza la funzione Microonde non dimenticarsi che queste vengono riflesse dalle superfici metalliche, mentre il vetro, la

porcellana, la terraglia, la plastica e la carta si lasciano attraversare.

Pertanto ***non utilizzare con le microonde pentole e stoviglie di metallo o recipienti con elementi o decorazioni metalliche.***

Non utilizzare nemmeno stoviglie di vetro e terraglia con decorazioni o riporti metallici (p.e. cristallo al piombo).

Le stoviglie o i recipienti ideali per la cottura nel forno a microonde sono il vetro pirofilo, la porcellana o la terraglia, così come la plastica termoresistente. Utilizzare stoviglie di vetro e porcellana molto sottili e fragili solo per tempi di cottura brevi, p.e. solo per riscaldare.

I cibi caldi trasmettono il calore alle stoviglie, che possono così surriscaldarsi. Utilizzare pertanto sempre una presina per prelevare le pietanze dal forno.

Test stoviglie

Sistemare le stoviglie per 20 secondi nel forno e accenderlo alla massima potenza. Se le stoviglie rimangono fredde o si riscaldano solo leggermente, significa che sono adatte alle microonde. Se invece si dovessero riscaldare troppo o dovessero formarsi scintille, significa che non sono adatte.

Funzione Grill

Se si utilizza la funzione "Grill" le stoviglie devono essere resistenti a temperature di almeno 300°C.

Le stoviglie di plastica non sono adatte alla cottura con il grill.

Combinazione Microonde + Grill

Quando si combinano le microonde con il grill bisogna utilizzare stoviglie adatte ad entrambe le due modalità di cottura.

Contenitori e pellicole di alluminio

I piatti pronti contenuti in recipienti di alluminio o avvolti in pellicole di alluminio possono essere cotti nel forno a microonde, se si osservano le seguenti indicazioni:

- Osservare le indicazioni fornite dal produttore e riportate sulla confezione.
- I contenitori di alluminio non devono avere una profondità superiore ai 3 cm e non devono toccare le pareti del vano cottura

(distanza minima: 3 cm). Rimuovere i coperchi di alluminio.

- Sistemare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto girevole. Se si utilizza la griglia, sistemare il recipiente su un piatto di porcellana. Non appoggiare mai il contenitore direttamente sulla griglia.
- I tempi di cottura si prolungano perché le microonde possono penetrare nelle pietanze solo dall'alto. In caso di dubbi utilizzare stoviglie conosciute che sono adatte alle microonde.
- Si può utilizzare la pellicola di alluminio durante la modalità di scongelamento per riflettere le microonde. Permette, per esempio, di proteggere le parti delicate di alimenti come pollame o carne macinata mentre li si scongela.
- **Importante!** Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura, perché altrimenti si potrebbero formare delle scintille.

Coperchio

Si consiglia l'utilizzo di coperchi di vetro, plastica o pellicola trasparente, perché in questo modo.

1. si evita un'eccessiva fuoriuscita di vapore (soprattutto con tempi di cottura molto lunghi);
2. si accelera il processo di cottura;
3. si impedisce che gli alimenti si essicchino;
4. si conserva l'aroma delle pietanze.

I coperchi non devono essere a tenuta stagna, per evitare che si formi qualsiasi tipo di pressione. I sacchetti di plastica devono presentare aperture uniformi. I biberon, i vasetti con alimenti per neonati e contenitori simili non devono essere riscaldati con il coperchio perché altrimenti si corre il rischio che scoppino.

La seguente tabella offre un quadro generale di quali tipi di stoviglie siano adatte ai diversi tipi di cottura.

Tabella - Stoviglie

Tipo stoviglie	Modo di funzionamento	Microonde		Grill	Microonde + Grill
		Scongelerare/ riscaldare	Cuocere		
Vetro e porcellana 1) Adatte alla casa, non termoresistenti, possono essere lavate nella lavastoviglie.		sì	sì	no	no
Ceramica smaltata Vetro termoresistente e porcellana		sì	sì	sì	sì
Ceramica e stoviglie in terraglia 2) Non smaltate o smaltate ma senza decorazioni metalliche		sì	sì	no	no
Stoviglie di terracotta 2) smaltate non smaltate		sì no	sì no	no no	no no
Stoviglie di plastica 2) termoresistenti fino a 100°C termoresistenti fino a 250°C		sì sì	no sì	no no	no no
Pellicole di plastica 3) Pellicole per alimenti Cellofan		no sì	no sì	no no	no no
Carta, cartone e pergamena 4)		sì	no	no	no
Metallo Pellicola di alluminio Confezioni di alluminio 5) Accessori (griglia)		sì no sì	no sì sì	sì sì sì	no sì sì

1. Senza bordo dorato o argentato e senza cristallo al piombo.
2. Attenersi alle indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare clip metalliche per chiudere i sacchetti. Bucherellare i sacchetti. Utilizzare le pellicole solo per coprire.

4. Non utilizzare piatti di carta.
5. Esclusivamente confezioni piane di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura.

Pulizia e manutenzione

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

Attenzione! Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente provvedendo alla rimozione di tutti i resti di cottura. Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**

Attenzione! Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a pressione o a getto di vapore.

Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste

macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

Pulizia della cavità del forno

La pulizia è l'unico tipo di manutenzione normalmente richiesta.

Dopo ogni utilizzo del forno, pulire le pareti interne con un panno morbido che è il modo migliore per rimuovere eventuali spruzzi o macchie di cibo incrostatosi all'interno.

Per rimuovere la sporcizia difficile da eliminare, utilizzare un detergente non aggressivo. Non usare spray per forni o altri detergenti aggressivi o abrasivi.

Tenere sempre il portello e la parte anteriore del forno puliti in modo tale da garantire che il portello si apra e chiuda senza problemi.

Prestare attenzione affinché l'acqua non s'infiltri nei fori di aerazione del microonde.

Estrarre regolarmente il piatto e il relativo supporto e pulire la base della cavità, in particolare in caso di versamento di liquidi.

Se la cavità del forno è molto sporca, appoggiare un bicchiere d'acqua sul base ceramica e accendere il forno a microonde per 2-3 minuti alla massima potenza. Il vapore rilasciato ammorbidirà lo sporco che potrà quindi essere pulito con facilità utilizzando un panno morbido.

Gli odori sgradevoli (ad es. dopo la cottura del pesce) possono essere facilmente eliminati. Versare alcune gocce di succo di limone in una tazza con acqua. Mettere un cucchiaino a caffè in una tazza per evitare che l'acqua trabocchi. Riscaldare l'acqua per 2-3 minuti alla potenza massima del microonde.

Pulizia della parte superiore della cavità

Qualora la parte superiore del forno sia sporca, potrà essere pulito con maggiore facilità abbassando il grill.

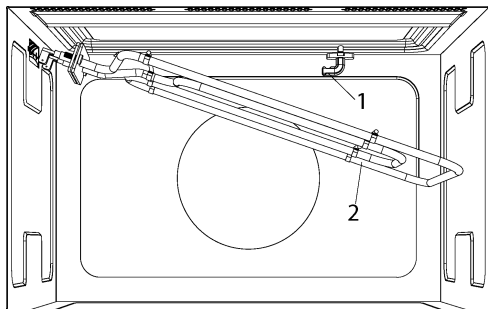
Guasti, cosa fare?

ATTENZIONE! Qualsiasi tipo di riparazione deve essere effettuato solo da personale specializzato. Qualsiasi

Per evitare il rischio di ustioni, prima di abbassare il grill, attendere che si sia raffreddato, quindi procedere come di seguito indicato:

1. Ruotare il supporto del grill di 180° (1);
2. Abbassare delicatamente il grill (2); **Non esercitare una forza eccessiva: rischio di danni.**
3. Dopo aver pulito la parte superiore, riposizionare il grill (2) come in origine, eseguendo le precedenti operazioni.

Avviso importante: Il supporto del grill (1) può cadere durante la rotazione. In questo caso inserire il supporto del grill (1) nel foro che si trova sulla parte superiore della cavità e ruotarlo di 90° fino alla posizione di supporto per il grill (2).



Accessori

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. In caso dovessero essere molto sporchi, metterli prima in ammollo e quindi lavarli con una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

Assicurarsi che il piatto rotante e il suo supporto siano sempre puliti. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.

riparazione che non venga eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa.

I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza:

- **Il display è oscurato! Controllare se:**
 - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione! Controllare se:**
 - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **L'apparecchio non funziona! Controllare se:**
 - la spina è correttamente inserita nella presa,
 - è attivo il circuito di alimentazione del forno,
 - lo sportello è chiuso bene (lo sportello scatta quando si chiude),
 - degli elementi estranei si trovano tra sportello e frontale del vano interno
- **Durante il funzionamento del forno si sentono rumori strani! Controllare se:**
 - vengono generate scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte");
 - le stoviglie toccano le pareti del vano cottura;
 - nel vano cottura si trovano spiedini o cucchiaini.
- **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente! Controllare se:**
 - si sono utilizzate inavvertitamente stoviglie metalliche;

- il tempo di funzionamento e il livello di potenza impostati sono corretti;
- il cibo sistemato nel vano cottura è in quantità maggiore o è più freddo del solito.

- **Le pietanze sono diventate troppo calde, si sono seccate o bruciate!**

Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.

- **Al termine del procedimento di cottura si sente un rumore!**

Non si tratta di un guasto. Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.

- **Il forno funziona ma non si accende la luce interna!**

Se tutti i programmi funzionano correttamente, significa che la lampadina si è probabilmente bruciata. Si può continuare ad utilizzare il forno.

- **Il display mostra "cErr"!**

Scollegare la spina e attendere circa 5 secondi. Dopo di che, è possibile collegare nuovamente la Microonda, il messaggio "cErr" scompare e l'apparecchio è completamente operativo.

Sostituzione della lampadina

La lampada può essere sostituita soltanto da personale del Servizio Assistenza Tecnica, poiché si rendono necessari utensili speciali.

Dati tecnici

Specifiche tecniche

- Tensione (CA)..... (vedi targhetta)
- Potenza richiesta..... 2700 W
- Potenza del grill..... 1250 W
- Potenza erogata, microonde..... 850 W
- Frequenza del microonde 2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP) 595 × 390 × 334 mm
- Dimensioni vano cottura (LxAxP) 350 × 220 × 280 mm
- Capacità forno. 22 ltr
- Peso 22 kg

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.

Smaltimento di apparecchiature dismesse



La norma europea 2012/19/EU su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassonetto barrato deve essere

applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto relative al consumo energetico e al tempo massimo necessario per raggiungere la modalità basso consumo applicabile.

Consumo energetico quando il prodotto è spento	NA
Consumo energetico in modalità stand-by con display spento	0,77 W
Tempo massimo necessario affinché l'apparecchiatura raggiunga automaticamente la modalità basso consumo applicabile	5 min.

Istruzioni di montaggio

Prima dell'installazione

Assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica. La targhetta delle caratteristiche si trova sulla parte anteriore della cavità ed è visibile solo dopo aver aperto la porta.

Aprire lo sportello, **rimuovere tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.

Attenzione! Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un film protettivo. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza

di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.

Attenzione! Sistemare l'apparecchio in modo da poter raggiungere con facilità la spina.

Dopo l'installazione

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase.

Qualora il tipo di montaggio non dovesse rendere accessibile la presa, far eseguire l'installazione da un tecnico specializzato. Questo tipo di incasso prevede infatti il collegamento ad un circuito d'alimentazione tramite un rottore per tutti i poli con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

**ATTENZIONE! IL PRESENTE
APPARECCHIO DEVE ESSERE**

**ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A
TERRA.**

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

L'apparecchio funziona solo quando lo sportello è perfettamente chiuso.

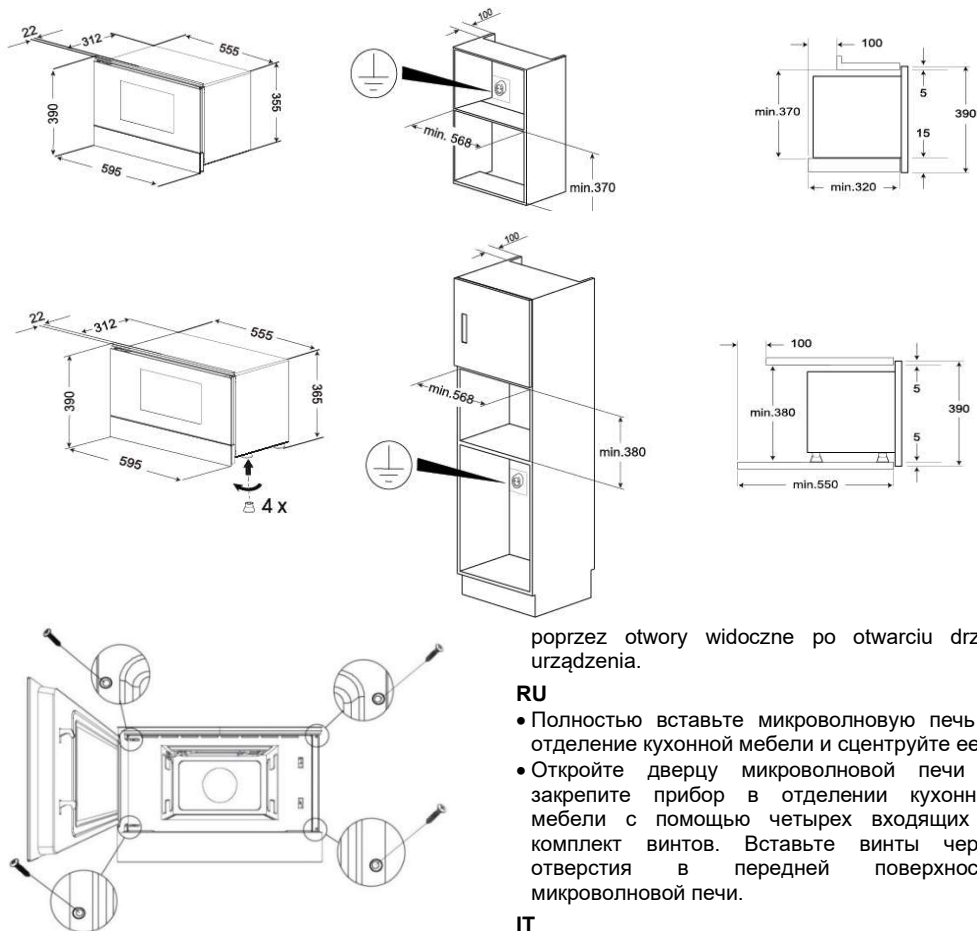
Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Montaż/ Установка микроволновой печи

PL Kuchenkę mikrofalową zaprojektowano z myślą o montażu na wysokości ponad 850 mm nad poziomem podłogi. W celu uniknięcia rozlania płynów ta kuchenka mikrofalowa nie może być umieszczona pod blatem kuchennym lub piekarnikiem.

RU Данная микроволновая печь должна располагаться выше 850 мм от уровня пола. Чтобы избежать попадания жидкости в микроволновую печь, не располагайте микроволновую печь под кухонным столом или другой печью.

IT Il presente forno a microonde è progettato per essere installato a 850 mm dal pavimento. Il presente forno a microonde non può essere installato sotto un piano da lavoro o al di sotto di un altro forno, per evitare perdite di liquido.



poprzez otwory widoczne po otwarciu drzwi urządzenia.

RU

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

IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearla.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

PL

- Umieścić urządzenie w wyznaczonym miejscu. Wyrównać do frontów meblowych.
- Zamocować urządzenie za pomocą 4 załączonych śrub, wkręcając je w obudowę



www.teka.com

1730584-a