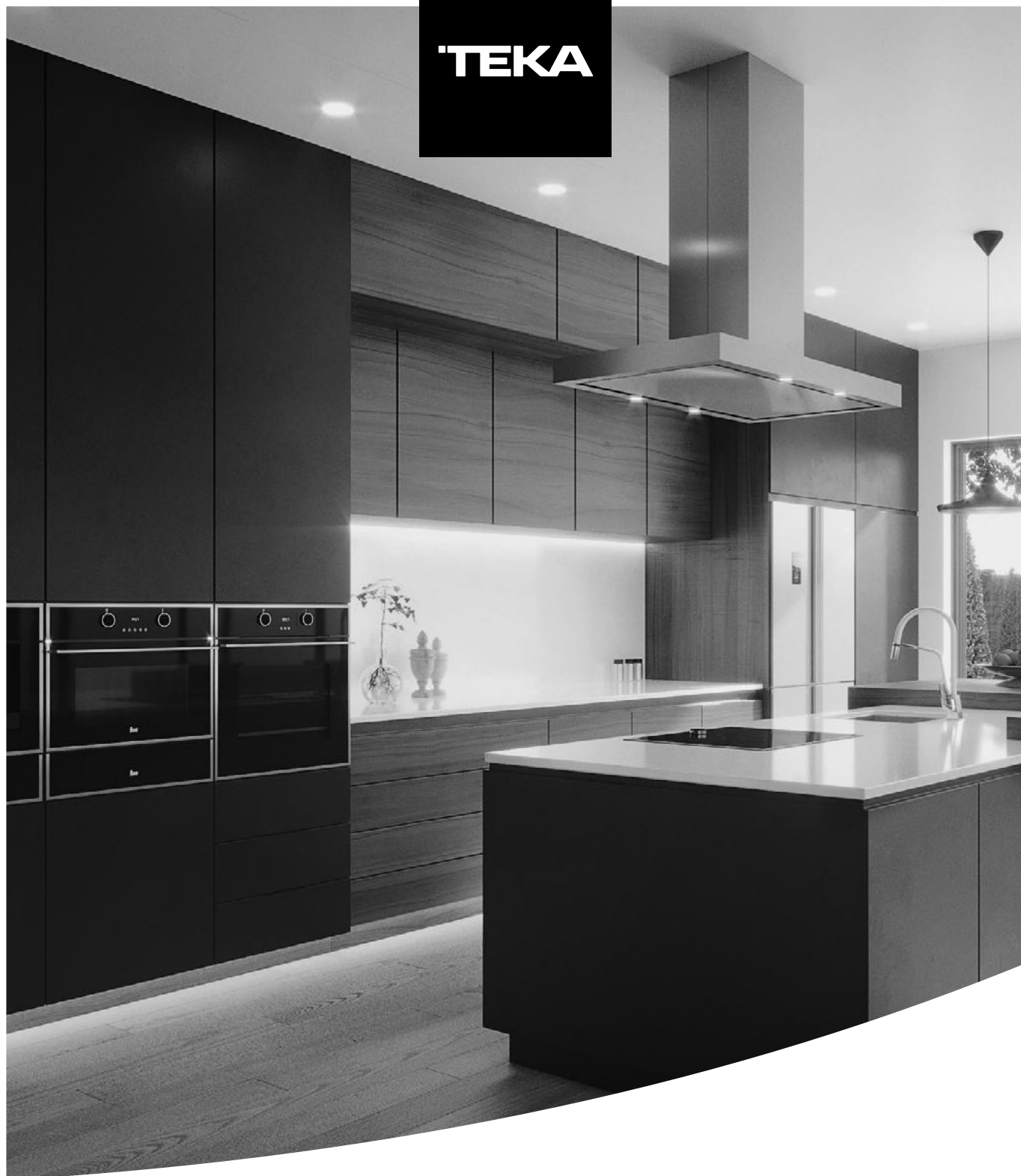


TEKA



User Manual
MB 620 BI/ ML 820 BI

PL RU AR BG

www.teka.com

POLSKI



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

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

РУССКИЙ



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

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

العربية



يجب قراءة المرفقة بحرص قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

اعتمادا على النموذج، والاكسسوارات وشملت في الفرن الخاص بك قد تختلف عن تلك.

БЪЛГАРСКИ



Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

В зависимост от модела, аксесоарите, показани на снимките могат да бъдат различни от фурната.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa ..4	Praca z mikrofalami16
Bezpieczeństwo dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych.....4	Praca z mikrofalami...16
Ogólne zasady bezpieczeństwa5	Ważne wskazówki!16
Montaż.....7	Wskazówki i zalecenia – Podgrzewanie waryw17
Czyszczenie i konserwacja.....7	Wskazówki i zalecenia – Podgrzewanie ryb.....18
Serwis i naprawy8	Rady dotyczące stosowanych naczyń ...18
W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub wystąpienia niebezpiecznych sytuacji, prosimy stosować się do poniższych wskazówek9	Funkcja mikrofa.....18
Zalety kuchenki mikrofalowej10	Sprawdzenie pojemnika.....18
Jak działa kuchenka mikrofalowa10	Aluminiowe pojemniki i folia18
Dlaczego żywność nagrzewa się10	Pokryvky19
Opis urządzenia11	Tabela – naczynia.....19
Opis funkcji.....11	Czyszczenie i konserwacja kuchenki20
Wskazówki dotyczące obsługi.....12	Powierzchnia zewnętrzna20
Funkcja gotowania: Mikrofa.....12	Wewnątrz.....20
Ustawianie czasu gotowania12	Drzwiczki, zawiasy i przód urządzenia...20
Podczas pracy urządzenia13	Pokrywy mikowe20
Przerywanie cyklu gotowania13	Rozwiązywanie problemów21
Zakończenie cyklu gotowania.....13	Parametry techniczne21
Rozmrażanie.....14	Specyfikacje21
Wskazówki dotyczące rozmrażania.....15	Opakowanie i wycofanie z eksploatacji .22
	Wskazówki dotyczące montażu22
	Montaż.....87

Informacje dotycz□ce bezpiecze□stwa



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.

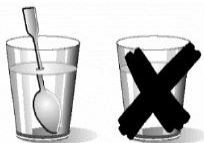
- Czyszczeniem i pielęgnacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

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 rozsądzenie 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. **RYZKO 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

- W instalacji elektrycznej należy przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie od sieci o szerokości rozwarcia styku minimum 3 mm na wszystkich żyłach. Odpowiednimi urządzeniami rozdzielającymi są np. wyłączniki LS, wyłączniki ochronne prądowe i styczniki.
- Jeśli dokonano podłączenia elektrycznego poprzez wtyczkę oraz jest ona łatwo dostępna, to nie ma konieczności montażu dodatkowego urządzenia rozdzielającego.
- 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 mikrofał, 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 mikrofał przed osadzaniem się tłuszczu i resztek jedzenia.
- Do komory nie wolno wkładać przedmiotów łatwopalnych, gdyż w przypadku włączenia urządzenia mogą ulec zapaleniu.
- Komory urządzenia nie traktować jako miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Podgrzewanie oleju lub tłuszczu wewnątrz urządzenia jest surowo zabronione.
- Maksymalna wytrzymałość talerza obrotowego oraz rusztu wynosi 8 kg. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wolno przekraczać tej wagi.

Zalety kuchenki mikrofalowej

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

W 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 ¼ .
2. Ultraszybkie rozmrażanie zapobiega nadmiernemu rozwojowi bakterii.
3. Oszczędność energii.
4. Zachowanie wartości odżywczych (dzięki krótszemu czasowi grzania).
5. Łatwość w utrzymaniu w czystości.

Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

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

Dlaczego żywność nagrzewa się

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

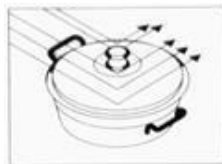
Tarcia między cząsteczkami produkuje ciepło, które podwyższa temperaturę żywności, rozmrażając ją, gotując lub podgrzewając.

Dzięki ciepłu wytwarzanemu wewnątrz produktu żywnościowego:

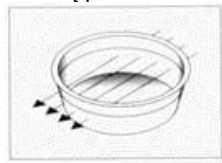
- możliwe jest gotowanie jedynie z odrobiną płynu lub tłuszczu/oleju.
- rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie odbywa się szybciej niż w tradycyjnym piekarniku.
- żywność zachowuje witaminy, wartości odżywcze oraz minerały.
- żywność zachowuje swój kolor i aromat.

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.

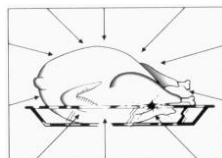
Mikrofałe odbijają się od metalu ...



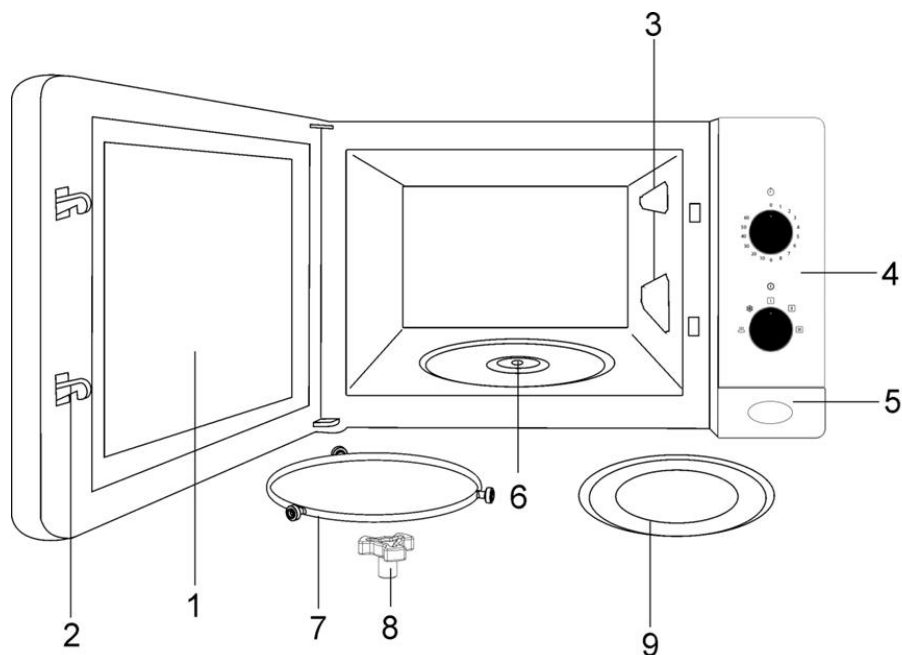
...lecz przechodzą przez szkło i porcelanę...



... a następnie są pochłaniane przez żywność.



Opis urządzenia



- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1. Okienko drzwi | 6. Otwór na wspornik obrotowy |
| 2. Zatrask | 7. Podstawa obrotowa |
| 3. Pokrywy mikowe | 8. Wspornik obrotowy |
| 4. Panel sterujący | 9. Talerz obrotowy |
| 5. Przycisk otwierania drzwi | |

Opis funkcji

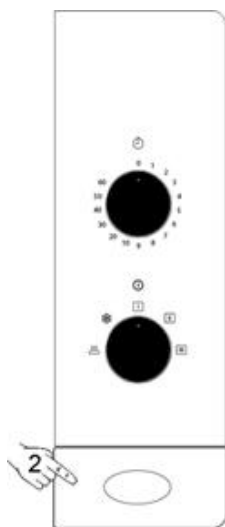
Symbol	Opis	Poziom mocy	Zastosowanie
	Utrzymywanie w cieple	150 W	Powolne rozmrażanie delikatnych produktów żywnościowych. Utrzymywanie żywności w cieple.
	Rozmrażanie	290 W	Gotowanie na niskim poziomie ciepła, gotowanie ryżu. Szybkie rozmrażanie.
	Niski	460 W	Rozpuszczanie masła. Podgrzewanie żywności dla małych dzieci.
	Średni	650 W	Gotowanie warzyw i innej żywności. Powolne gotowanie i podgrzewanie. Podgrzewanie i gotowanie małych porcji żywności. Podgrzewanie delikatnych produktów żywnościowych.
	Wysoki	750 W	Gotowanie i podgrzewanie płynów lub dań gotowych.

Wskazówki dotyczące obsługi

Uwaga! Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta, tj. gdy do wnętrza komory nie włożono naczynia z przyrządzanym produktem.

Instrukcje obsługi urządzenia:

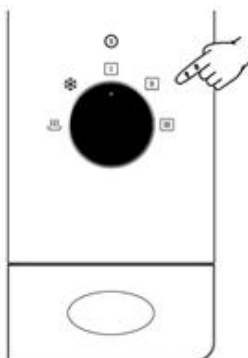
1. Podłączyć kuchenkę mikrofalową do odpowiedniego źródła zasilania (patrz informacje na ostatniej stronie).
2. Otworzyć drzwi za pomocą **PRZYCISKU OTWIERANIA**. Wewnątrz komory zapali się oświetlenie.
3. Naczynie z produktem żywnościowym umieścić na talerzu obrotowym lub na ruszcie.
4. Ustawić odpowiednią funkcję oraz czas gotowania.
5. Zamknąć drzwi.
6. Urządzenie rozpocznie pracę.



Funkcja gotowania: Mikrofale

Za pomocą pokrętki wyboru funkcji grzania ustawić odpowiedni poziom mocy, zgodnie z poniższą tabelą (dodatkowe informacje – patrz rozdział „Dane techniczne”).

Pozycja	Poziom mocy	Moc
	Wysoki	750 W
	Średni	650 W
	Niski	460 W
	Rozmrażanie	290 W
	Utrzymywanie w cieple	150 W



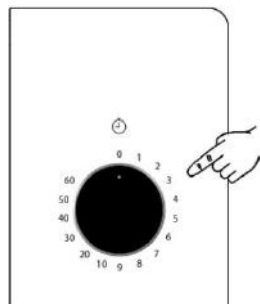
Ustawianie czasu gotowania

Ustawić czas gotowania obracając pokrętkę wyboru czasu.

By ustawić czas gotowania poniżej 2 minut, należy wybrać pokrętkiem dłuższy czas, a następnie obniżyć go do żądanej wartości.

Lampka kontrolna świeci się, dopóki wartość czasu jest wyższa niż zero.

Po upływie czasu gotowania, zabrzmí sygnał dźwiękowy, zaś urządzenie wyłączy się automatycznie.



Podczas pracy urządzenia

W dowolnym momencie procesu gotowania istnieje możliwość zmiany czasu gotowania lub funkcji grzania, obracając właściwe pokrętko wyboru.

Podczas procesu gotowania można w każdej chwili otworzyć drzwi urządzenia, ponieważ:

- GENEROWANIE FAL ZOSTANIE NATYCHMIAST PRZERWANE;
- Praca grilla zostaje wstrzymana, lecz jest on nadal bardzo gorący,
- 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 poziom mocy za pomocą pokrętki wyboru funkcji.
3. Za pomocą pokrętki wyboru czasu zmienić czas pozostały do zakończenia procesu gotowania.

Zamknąć drzwi urządzenia, aby wznowić proces gotowania.

Przerywanie cyklu gotowania

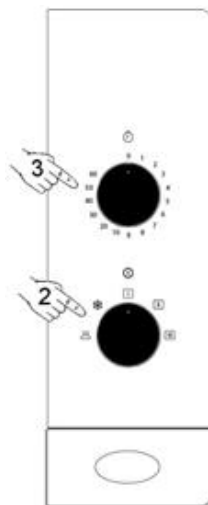
Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać ustawiając pokrętko wyboru czasu w pozycji zero lub otwierając drzwi. Aby anulować proces gotowania, należy ustawić

pokrętko wyboru czasu w pozycji zero, a następnie zamknąć drzwi.

Uwaga! Po zakończeniu pracy z kuchenką mikrofalową zawsze należy ustawić pokrętko wyboru czasu w pozycji zero. W przeciwnym wypadku urządzenie wznowi pracę, gdy drzwi zostaną zamknięte, co może doprowadzić do jego uszkodzenia.

Zakończenie cyklu gotowania

Po upływie czasu gotowania zabrzmí sygnał dźwiękowy, natomiast pokrętko wyboru czasu znajduje się w pozycji zero.



Rozmrażanie

Tabela programów automatyki rozmrażania wg. rodzaju produktu. Tabela zawiera dane dotyczące masy, czasu rozmrażania, czasu odczekania (aby ciepło się równomiernie rozłożyło) oraz zalecenia.

Pozycja	Poziom mocy	Moc
	Rozmrażanie	290 W
	Utrzymywanie w cieple	150 W

Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas rozmrażania (min.)	Czas przerwy (min.)	Komentarz
Mięso, cielęcina, wołowina, wieprzowina	100 g	3-4 min	5-10 min	Obrócić 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Obrócić 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Obrócić 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Obrócić 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Obrócić 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Obrócić 3 x
Mięso duszone	500 g	12-14 min	10-15 min	Obrócić 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Obrócić 3 x
Mięso mielone	100 g	4-5 min	5-6 min	Obrócić 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Obrócić 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Obrócić 2 x
Kiełbaski	125 g	3-4 min	5-10 min	Obrócić 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Obrócić 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Obrócić 1 x
Drób, porcje drobiu	200 g	7-8 min	5-10 min	Obrócić 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Obrócić 2 x
Kurczak	1000 g	34-35 min	15-20 min	Obrócić 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Obrócić 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Obrócić 2 x
Ryby	100 g	3-4 min	5-10 min	Obrócić 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Obrócić 1 x
Pstrąg	200 g	6-7 min	5-10 min	Obrócić 1 x
Krewetki	100 g	3-4 min	5-10 min	Obrócić 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Obrócić 2 x
Owoce	200 g	4-5 min	5-8 min	Obrócić 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Obrócić 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Obrócić 3 x
Pieczywo	100 g	2-3 min	2-3 min	Obrócić 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Obrócić 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Obrócić 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Obrócić 2 x

Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas rozmrażania (min.)	Czas przerwy (min.)	Komentarz
Masło	250 g	8-10 min	10-15 min	Obrócić 1 x, trzymać pod przykryciem
Serek ziarnisty	250 g	6-8 min	5-10 min	Obrócić 1 x, trzymać pod przykryciem
Śmietana	250 g	7-8 min	10-15 min	Zdjąć wieczko

Wskazówki dotyczące rozmrażania

1. Należy używać naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (porcelanowych, szklanych, odpowiednich plastikowych).
2. Program automatyki rozmrażania należy używać wyłącznie do produktu surowego.
3. Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości produktu. Przed zamrażaniem produktu najlepiej porcjować potrawę na mniejsze części, w taki sposób aby łatwiej ją było rozmrozić.
4. Należy rozkładać produkty w kuchence najlepiej jak to się da. Ryby, udka kurczaka powinny być umieszczone na wierzchu naczynia. Bardziej delikatne części powinny być zabezpieczone folią aluminiową. Uwaga: folia aluminiowa nie powinna dotyczyć wewnętrznych ścian komory, w przeciwnym razie mogą wystąpić uszkodzenia.
5. Duże produkty powinny być obrócone kilka razy w trakcie rozmrażania.
6. Porcje do rozmrażania powinny mieć regularne kształty, ponieważ cienkie części potrawy rozmrażają się szybciej niż te grubsze.
7. Produkty, które zawierają tłuszcz, tak jak masło, ser wiejski i śmietana nie należy rozmrażać całkowicie. Jeżeli po rozmrożeniu znajdują się w temperaturze pokojowej będą gotowe do podania w

ciągu kilku minut. Jeśli śmietana jest głęboko zamrożona i zawiera małe kawałki lodu, powinna być zbita przed podaniem.

8. Drob należy umieszczać na talerzu mikrofalówki aby sok mógł swobodnie ściekać.
9. Chleb należy zawinąć w ściereczkę aby się zbyt nie wysuszył.
10. Obróć potrawę w regularnych odstępach czasu.
11. Wyjmując zamrożone porcje z opakowania należy zdjąć metalowe klipsy. Jeśli opakowanie, w którym przechowywany jest produkt może być używane w kuchence mikrofalowej należy zdjąć tylko jego pokrywę. W innym przypadku włożyć produkt do pojemnika, który może być używany w kuchenkach mikrofalowych.
12. Płyny powstałe w procesie rozmrażania, zwłaszcza soki z drobiu, powinny być usunięte niezwłocznie po jego zakończeniu. W żadnym wypadku nie powinny one stykać się z innymi potrawami.
13. Należy pamiętać o okresie oczekania, który jest wymagany w funkcji automatycznego rozmrażania, tak aby ciepło rozłożyło się równomiernie. Średni czas oczekania to około 15 do 20 minut.

Praca z mikrofalami

Przed użyciem pojemnika / naczynia należy sprawdzić czy nadaje się do użycia w kuchni mikrofalowej (zob. zalecenia dot. stosowania naczyń kuchennych).

Przed przygotowaniem produkt należy ponacinać. Do podgrzewania płynów należy używać pojemników z długą szyją aby para mogła się swobodnie wydobywać.

Produkty należy przygotowywać według wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi zwracając uwagę na czas i poziom mocy podane w tabelach.

Należy pamiętać, że podane wartości są orientacyjne, ustawienia zależą od stanu początkowego, temperatury, wilgotności i typu produktu.

Czas i poziom mocy powinien być dostosowany każdorazowo do parametrów produktu. W zależności od produktu czas pieczenia powinien być wydłużony lub skrócony, a poziom mocy zwiększony lub zmniejszony. Do podgrzewania należy używać naczyń z dużym otworem, aby powstała para mogła się łatwo ulatniać.

Praca z mikrofalami...

1. Podczas podgrzewania w kuchence mikrofalowej należy pamiętać:
 - Im większa ilość potrawy, tym dłuższy czas podgrzewania.
 - O połowę mniejsza ilość pożywienia o połowa krótszy czas.
2. Im niższa temperatura środków spożywczych, tym dłuższy czas podgrzewania.
3. Artykuły spożywcze o konsystencji cieczy podgrzewają się szybciej.
4. Właściwe rozłożenie potraw na talerzu obrotowym przyspiesza równomierne podgrzewanie. Jeżeli ułoży się potrawy o konsystencji cieczy, to można jednocześnie przygotować różne produkty.

5. Drzwi urządzenia mogą zostać otwarte w każdym czasie. Kuchenka w takim momencie wyłączy się. Po zamknięciu drzwi kuchenka powróci do pracy.
6. Przykrycie potraw skraca czas podgrzewania. Ponadto potrawa zachowuje swoje właściwości. Pokrywa powinna być przystosowana do użytku w kuchni mikrofalowej i mieć mały otwór na odpływ pary.

Ważne wskazówki!

- Nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej jaj w skorupkach ani całych jaj gotowanych, ponieważ mogą one eksplodować.
- Przed rozpoczęciem przyrządzania żywności pokrytej **skórką** (np. jabłka, pomidory, ziemniaki, czy kielbaski), **należy je nakłuć widelcem**, aby zapobiec ich pęknięciu.
- W przypadku przyrządzania żywności zawierającej niewiele wody (np. **rozmrażanie pieczywa**, przyrządzanie popcornu itd.), parowanie następuje bardzo szybko. W urządzeniu występuje wtedy podciśnienie i żywność może ulec zwęgleniu. W takiej sytuacji może dojść do uszkodzenia urządzenia oraz używanego pojemnika. Dlatego też należy ustawić tylko wymaganą ilość czasu i nadzorować proces gotowania.
- W kuchence mikrofalowej nie można podgrzewać dużej ilości oleju (**smażenie**).
- Nie wolno podgrzewać płynów w szczelnych pojemnikach. **Zagrożenie wybuchem!**
- **Nie wolno podgrzewać napojów alkoholowych** do wysokich temperatur. Dlatego też należy ustawić tylko wymaganą ilość czasu i nadzorować proces gotowania.

- Nie podgrzewać w kuchence żadnych materiałów lub cieczy wybuchowych.
- **Dania gotowe należy wyjąć z oryginalnego opakowania**, ponieważ nie zawsze jest ono żaroodporne. Należy przestrzegać instrukcji producenta.
- **W przypadku wstawienia kilku pojemników**, np. filiżanek, należy rozstawić je równo na obracającym talerzu.
- **Jedzenie dla dzieci** należy podgrzewać w słoiczkach lub butelkach bez wieczek czy zakrętek. Po podgrzaniu zamieszać je lub mocno wstrząsnąć, aby rozprowadzić równo temperaturę. Temperatura pojemnika jest znacznie niższa, niż temperatura podgrzewanej żywności. Przed podaniem jedzenia dziecku sprawdzić temperaturę dania, aby uniknąć poparzeń.
- Nie wolno zamykać **plastikowych torebek metalowymi spinaczami**. Zamiast nich używać **spinaczy plastikowych**. Nakłuć każdą torebkę w kilku miejscach, aby umożliwić ewakuację pary.
- Podgrzewając lub gotując żywność, sprawdzić czy danie osiągnęło **temperaturę co najmniej 70°C**.
- W trakcie gotowania może zaparować okienko kuchenki i **para wodna** może zacząć się skraplać i spływać po jakimś czasie. Jest to zjawisko normalne, które może się nasilić, kiedy temperatura w pomieszczeniu jest niższa. Nie oznacza to zagrożenia bezpiecznego użytkowania urządzenia. Po zakończeniu gotowania, wytrzeć wodę powstałą w wyniku skraplania się pary.

Wskazówki i zalecenia – Podgrzewanie waryw

Rodzaj żywności	Waga (g)	Dodana ciecz	Moc (wat)	Program	Czas (min.)	Czas przerwy (min.)	Wskazówki
Kalafior	500	1/8 l	750	5	9-11	2-3	Położyć trochę masła na wierzchu. Pokroić w plastry.
Brokuł	300	1/8 l	750	5	6-8	2-3	
Grzyby	250	-	750	5	6-8	2-3	
Groch i marchew, mrożone marchewki	300	½ kubka	750	5	7-9	2-3	Pokroić kostkę w lub plastry.
	250	2-3 łyżki stołowe	750	5	8-10	2-3	
Ziemniaki	250	2-3 łyżki stołowe	750	5	5-7	2-3	Obrać, pokroić w równe kawałki.
Papryka	250	-	750	5	5-7	2-3	Pokroić w kawałki w lub plastry.
Por	250	½ kubka	750	5	5-7	2-3	
Mrożone brukselki	300	½ kubka	750	5	6-8	2-3	
Kapusta	250	½ kubka	750	5	8-10	2-3	

Wskazówki i zalecenia – Podgrzewanie ryb

Rodzaj żywności	Waga (g)	Moc (wat)	Program	Czas (min.)	Czas przerwy (min.)	Wskazówki
Filety rybne	500	650		10-12	3	Gotować z użyciem wieczka. Obrócić po upływie połowy czasu.
Ryba cała	800	7500		3-5	2-3	Gotować z użyciem wieczka. Obrócić po upływie połowy czasu. Można ewentualnie przykryć brzegi ryby.
		460		10-12		

Rady dotyczące stosowanych naczyń

Funkcja mikrofales

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

Z tego względu **nie można używać w kuchence mikrofalowej metalowych patelni lub naczyń ani pojemników z metalowymi elementami lub zdobieniami**. Wyrobów szklanych i glinianych z metalowymi zdobieniami lub z zawartością metalu (np. szkło ołowiowe) także nie można używać w kuchenkach mikrofalowych.

Materiały, które **idealnie** nadają się do kuchenek mikrofalowych to szkło, ogniotrwała porcelana lub glina i żaroodporne tworzywa sztuczne. Naczyni z bardzo cienkiego szkła lub porcelany można używać tylko do krótkiego podgrzewania (np. podgrzewania).

Sprawdzenie pojemnika

Jak sprawdzić, czy dane naczynie jest odpowiednie, wstawić naczynie, które ma być sprawdzone, do kuchenki na 20 sekund, ustawiając kuchenkę na maksymalną moc. Jeżeli po tym czasie jest chłodne lub jedynie trochę ciepłe, oznacza to, że jest odpowiednie. Jeżeli nagrzej się mocno albo powoduje iskrzenie, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.

Gorąca żywność przekazuje część swojego ciepła naczyniu, które może stać się bardzo gorące. Dlatego też zawsze należy używać **rękawicy kuchennej!**

Aluminiowe pojemniki i folia

Gotowe dania w pojemnikach aluminiowych lub owinięte w folię aluminiową można wstawiać do kuchenki mikrofalowej, jeśli spełnione są następujące warunki:

- Należy stosować się do instrukcji producenta podanych na opakowaniu.
- Pojemniki aluminiowe nie mogą być wyższe niż 3 cm ani stykać się ze ściankami wewnętrznymi (odległość minimalna 3 cm). Należy zdjąć aluminiowe pokrywki.
- Ustawić aluminiowy pojemnik bezpośrednio na obracającym talerzu. Używając stalowego rusztu, położyć pojemnik na talerzu obrotowym. Nie kłaść pojemnika bezpośrednio na ruszcie!
- Czas gotowania jest dłuższy, ponieważ mikrofales docierają wyłącznie od góry. W razie jakichkolwiek wątpliwości, najlepiej używać tylko naczyń nadających się do kuchenki mikrofalowej.
- Folię aluminiową można wykorzystać do odbijania mikrofal w czasie rozmrażania. Delikatną żywność, jak drób lub mielone mięso, można chronić przed przegrzaniem, przykrywając brzegi/wystające części.

- **Ważne:** folia aluminiowa nie może się stykać z wewnętrznymi ściankami kuchenki, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Pokryvky

Zaleca się stosowanie szklanych lub plastikowych pokrywek, albo folii samoprzylepnej, ponieważ:

1. Pozwoli to ograniczyć nadmierne parowanie (zwłaszcza w trakcie dłuższego gotowania).
2. Skraca się wówczas czas gotowania.
3. Żywność nie przesusza się.

4. Zachowany zostaje naturalny aromat.

W pokrywce powinny być otwory lub szczeliny, aby nie tworzyło się ciśnienie wewnątrz pojemnika. Woreczki plastikowe także należy otworzyć. Jedzenie w butelkach dla dzieci, słoikach lub innych podobnych pojemnikach można podgrzewać wyłącznie zdejmując nakrętkę lub pokrywkę, ponieważ inaczej pojemnik może eksplodować.

Zamieszczona poniżej tabela przedstawia orientacyjne wymagane rodzaje pojemników, które można stosować w danej sytuacji.

Tabela – naczynia

Rodzaj naczynia	Tryb pracy	Mikrofale	
		Rozmrażanie/ podgrzewanie	Gotowanie
Szko i porcelana 1) Zwykłe, nieognioodporne, mogą być zmywane w zmywarce.		tak	tak
Ceramika glazurowana Ognioodporne szkło i porcelana		tak	tak
Ceramika, inne wyroby gliniane Nieglazurowane Glazurowane bez metalowych zdobień		tak	tak
Naczynia gliniane glazurowane Nieglazurowane		tak nie	tak nie
Naczynia plastikowe 2) Żaroodporne do 100°C Żaroodporne do 250°C		tak tak	nie tak
Folie plastikowe 3) Folia samoprzylepna Celofan		nie tak	nie tak
Papier, tektura, pergamin 4)		tak	nie
Metal Folia aluminiowa Pojemniki aluminiowe 5)		tak nie	nie tak

1. Naczynia i przybory nie mogą mieć złotych ani srebrnych zdobień; szkło ołowiowe także jest nieodpowiednie.
2. Należy przestrzegać wskazówek producenta!
3. Nie używać metalowych klipsów do zamykania torebek. Torebki muszą mieć otwory. Folię plastikową stosować tylko do przykrywania żywności.
4. Nie używać papierowych talerzy.

5. Wyłącznie płytkie aluminiowe pojemniki bez pokrywki. Aluminium nie może stykać

się ze ściankami wewnętrznymi.

Czyszczenie i konserwacja kuchenki

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO CZYSZCZENIA kuchenki mikrofalowej NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ, ŻE WTYCZKA JEST WYJĘTA Z GNIAZDKA SIECIOWEGO.

Jeśli urządzenie było używane, pozwolić na jego schłodzenie. Nie wolno czyścić urządzenia ściernymi środkami czyszczącymi lub czyścikami, które mogą porysować powierzchnię.

Powierzchnia zewnętrzna

1. Wyczyścić powierzchnię zewnętrzną neutralnym detergentem, ciepłą wodą i wilgotną szmatką.
2. Nie dopuścić do przedostania się wody do środka.

Wewnątrz

1. Po każdym użyciu przetrzeć ścianki wewnętrzne wilgotną szmatką.
2. Nie dopuścić, aby woda dostała się do otworów wentylacyjnych kuchenki mikrofalowej.
3. Jeżeli od ostatniego czyszczenia upłynęło dużo czasu, a wewnątrz kuchenki jest bardzo brudne, ustawić szklankę wody na obracającym talerzu i włączyć kuchenkę na 4 minuty, ustawiając maksymalną moc. Wytworzona w ten sposób para zmiękczy zabrudzenia, które będzie można wówczas łatwo usunąć delikatną szmatką.

Ważne! Nie wolno czyścić urządzenia urządzeniami wytwarzającymi parę. Para może zetknąć się z elementami pod napięciem i spowodować zwarcie.

Bardzo zabrudzone powierzchnie ze stali nierdzewnej można czyścić środkiem

czyszczącym, który nie zawiera ścierniwa.

Następnie należy je wypłukać ciepłą wodą i dobrze wysuszyć.

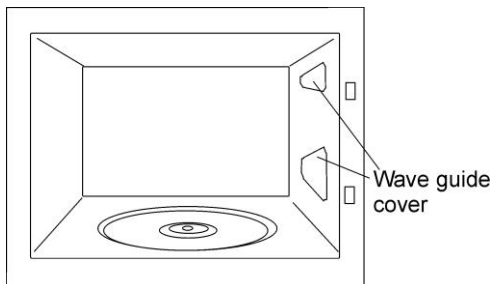
4. Akcesoria należy myć po każdym użyciu. W przypadku silnego zabrudzenia, najpierw namoczyć je w wodzie, po czym umyć za pomocą szczoteczki i gąbki. Akcesoria można myć w zmywarce. Upewnić się, że talerz obrotowy i jego podstawa są czyste.

Drzwiczki, zawiasy i przód urządzenia

1. **Te części muszą być czyste, zwłaszcza powierzchnie kontaktowe pomiędzy drzwiczkami i przodem urządzenia (muszą być szczelne).**
2. Czyścić neutralnym detergentem i ciepłą wodą. Wysuszyć miękką szmatką.

Pokrywy mikowe

Pokrywy mikowe muszą być zawsze czyste. Resztki żywności na pokrywach spowodować ich odkształcenie lub powstawanie iskier. Dlatego też należy je czyścić regularnie, ale nie wolno używać ściernych produktów czyszczących ani ostrych przedmiotów. Ze względów bezpieczeństwa nie zdejmować mikowej pokrywy.



Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo:

- Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego?
- Czy drzwiczki są dobrze zamknięte? Przy zamykaniu drzwiczek musi pojawić się słyszalne pstryknięcie.
- Czy pomiędzy drzwiczkami a przodem kuchenki nie znalazły się jakieś ciała obce?

Żywność nie podgrzewa się albo podgrzewa się bardzo powoli:

- Czy nie został omyłkowo użyty metalowy talerz?
- Czy ustawiono prawidłowy czas i moc?
- Czy w mikrofalówce nie umieszczono większego i zimniejszego niż zwykle kawałka żywności?

Żywność jest za gorąca, przesuszona lub przypalona:

- Czy ustawiono prawidłowy czas i moc?

Podczas pracy urządzenia słychać dziwne dźwięki i hałas:

- Czy wewnątrz mikrofalówki występuje łuk elektryczny?
- Czy naczynie dotyka ścianek wewnętrznych?

- Czy w mikrofalówce nie pozostawiono łyżeczek lub widelców?

Nie zaświeca się oświetlenie wewnętrzne:

- Jeśli wszystkie funkcje działają prawidłowo, oznacza to prawdopodobnie spalanie żarówki. Można kontynuować używanie urządzenia.
- Żarówka może być wymieniana wyłącznie przez technika z centrum serwisowego.

Przewód zasilający jest uszkodzony

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, powinien on zostać wymieniony przez producenta, upoważnionego przedstawiciela lub wykwalifikowanego serwisanta, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji. Do wykonania tej czynności są wymagane specjalistyczne narzędzia.

W przypadku zauważenia jakiegokolwiek innej usterki należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

Parametry techniczne

Specyfikacje

- Napięcie prądu przemiennego (Patrz tabliczka znamionowa)
- Bezpiecznik 12 A / 250 V
- Wymagana moc 1200 W
- Moc wyjściowa mikrofal 800 W
- Częstotliwość mikrofal 2450 MHz
- Wymiary zewnętrzne (Szer x Wys x Gł) 595 × 390 × 325 mm
- Wymiary wewnętrzne (Szer x Wys x Gł) 305 × 210 × 280 mm
- Pojemność kuchenki 20 l
- Waga 18,6 kg

Opakowanie i wycofanie z eksploatacji

Opakowanie

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

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

Wycofanie z eksploatacji

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

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

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

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

Wskazówki dotyczące montażu

Otworzyć drzwi za pomocą przycisku otwierania, wyjąć wszystkie akcesoria oraz usunąć elementy opakowania. Wyczyścić urządzenie za pomocą miękkiej szmatki oraz wody z dodatkiem delikatnego detergentu. Nie stosować produktów czyszczących o silnym zapachu ani takich, które mogłyby zarysować powierzchnie.

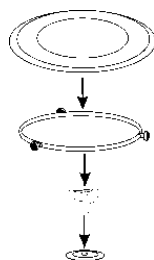
Należy upewnić się, że następujące elementy nie zostały uszkodzone podczas transportu:

- drzwi oraz zawiasy
- front kuchenki mikrofalowej
- wewnętrzne oraz zewnętrzne powierzchnie urządzenia

W przypadku stwierdzenia usterki NIE WOLNO UŻYWAĆ URZĄDZENIA. Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

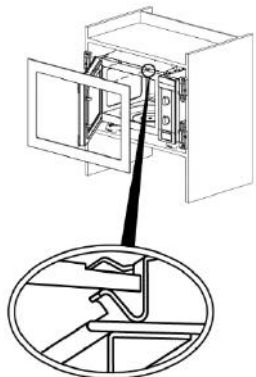
Ustawić urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.

Zamocować wspornik obrotowy w otworze, a następnie umieścić podstawę obrotową oraz talerz obrotowy (poprawne zamocowanie zostanie potwierdzone kliknięciem). Każdorazowo przed użyciem należy upewnić się, że podstawa i talerz są prawidłowo zamocowane. Talerz obraca się w kierunku zgodnym jak i przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Uwaga! Urządzenie może być pokryte folią ochronną. Przed rozpoczęciem użytkowania należy ją delikatnie i dokładnie usunąć, zaczynając od spodu urządzenia.

W celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji dla urządzenia, zainstaluj ramkę w prawidłowy sposób. Proszę odnieść się do następujących zdjęć:



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

Podczas montażu upewnić się, że kabel zasilający nie został przygnieciony ani nie styka się z nagrzewającymi się elementami w tylnej części urządzenia: ryzyko uszkodzenia izolacji.

Kuchenki mikrofalowej nie należy montować pod piekarnikiem, ponieważ

tworząca się w nim para/woda może przedostać się do wnętrza kuchenki mikrofalowej.

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

Odpowiednimi urządzeniami rozdzielającymi są np. wyłączniki automatyczne, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy wykręcić z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki. Montaż przeprowadzić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jeśli dokonano podłączenia elektrycznego poprzez wtyczkę oraz jest ona łatwo dostępna, to nie ma konieczności montażu dodatkowego urządzenia rozdzielającego.

Instalacja elektryczna musi zapewniać ochronę przed porażeniem elektrycznym.

UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, odbiorników radiowych lub telewizyjnych.

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

Содержание

Сведения по технике безопасности.....	25	Приготовление продуктов в микроволновой печи.....	38
Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями	25	Приготовление продуктов в микроволновой печи	38
Общие правила техники безопасности	26	Важные советы!	39
Установка	28	Таблицы и рекомендации – приготовление овощей.....	40
Очистка и обслуживание.....	29	Таблицы и рекомендации – приготовление рыбы.....	40
Сервисное обслуживание и ремонт ...	30		
Во избежание повреждения печи или возникновения других опасных ситуаций, следуйте этим инструкциям	30	Какую посуду можно использовать? .	41
Преимущества микроволновой печи .	32	Микроволновая печь.....	41
Как работает микроволновая печь	32	Проверка посуды	41
Почему еда нагревается	32	Алюминиевые контейнеры и фольга..	41
Opis urządzenia	33	Крышки	41
Описание функций кнопок.....	34	Таблица – посуда.....	42
Инструкции по эксплуатации	34	Чистка и обслуживание.....	43
Функции: микроволновая печь	34	Внешние поверхности	43
Время работы	35	Внутренние поверхности	43
Во время работы микроволновой печи... ..	35	Дверца, петли дверцы и передняя часть печи.....	43
Прерывание работы микроволновой печи.....	35	Слюдаые крышки	43
Завершение работы	36	Устранение проблем.....	44
Размораживание	36	Технические характеристики	44
Общие рекомендации по размораживанию	37	Спецификации	44
		Защита окружающей среды	45
		Инструкции по установке.....	45
		Установка микроволновой печи.....	87

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.

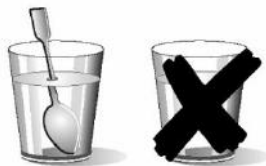
Общие правила техники безопасности

- 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

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатель линейных предохранителей, частотно импульсные выключатели и контакторы.
- Если электрическое соединение осуществляется через штекер, и это остается доступным после установки, тогда нет необходимости предоставлять упомянутое разделительное устройство.

- 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 пуста. 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.

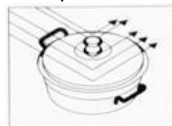
Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, что позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

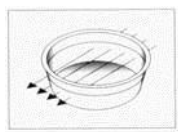
- Пища может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или жиров/масел, либо с помощью очень небольшого их количества;
- Разморозка, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной духовке;
- В продуктах сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
-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



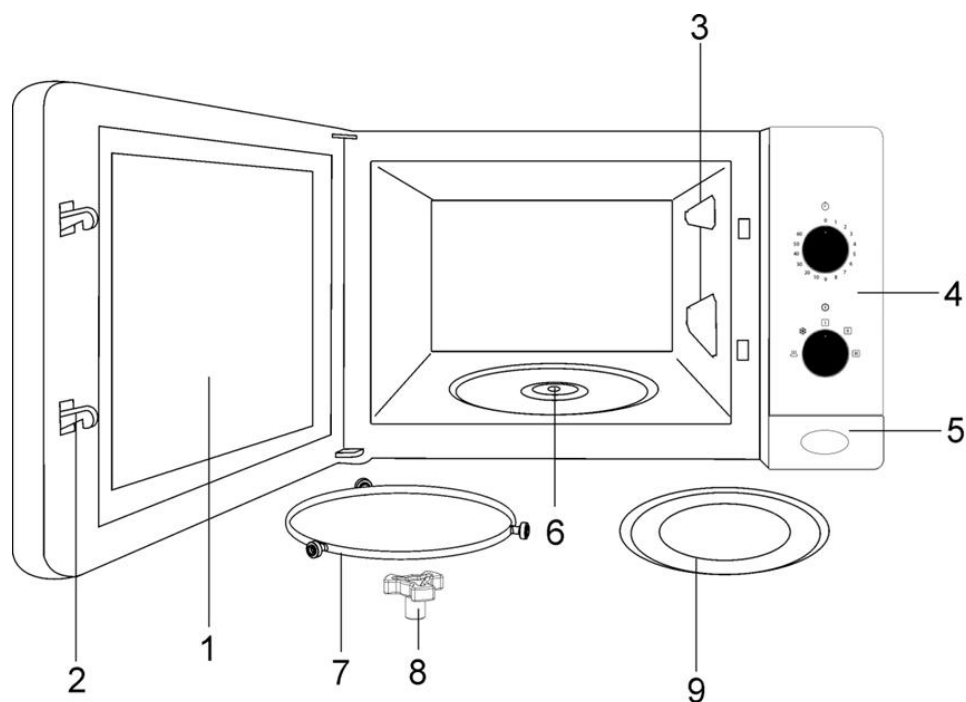
...но проходят через стекло и фарфор...



...и поглощаются продуктами.



Opis urządzenia



- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| 1. Стекло дверцы | 6. Место для вращающегося основания |
| 2. Фиксаторы | 7. Вращающееся основание |
| 3. Слюдяные крышки | 8. Суппорт вращающегося основания |
| 4. Панель управления | 9. Вращающийся поддон |
| 5. Кнопка открывания | |

Описание функций кнопок

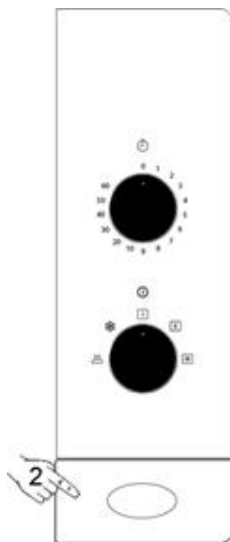
Символ	Описание	Мощность	Продукты
	Поддержание тепла	150 Вт	Медленное размораживание деликатных продуктов; поддержание пищи в подогретом состоянии.
	Размораживание	290 Вт	Приготовление с небольшим нагревом; кипячение риса. Быстрое размораживание
	Минимальный	460 Вт	Плавление сливочного масла. Подогревание детского питания.
	Средний	650 Вт	Приготовление овощей и продуктов. Тщательное приготовление и подогревание пищи. Разогрев и приготовление небольших порций. Разогрев деликатных продуктов.
	Максимальный	750 Вт	Быстрое приготовление и разогрев жидкостей и других продуктов

Инструкции по эксплуатации

Внимание! Никогда не используйте микроволновую печь, когда она пуста, т.е. когда в ней нет никаких продуктов.

Посмотрите на схему и действуйте следующим образом:

1. Включите печь в соответствующую электрическую розетку (см. советы на последней странице).
2. Для открытия дверцы нажмите, **КНОПКУ ОТКРЫТЬ**. Включится внутреннее освещение микроволновой печи.
3. Поместите контейнер с едой на поддон или гриль.
4. Выберите функцию и время приготовления в соответствии с описанием, содержащимся в следующих разделах.
5. Закройте дверцу.
6. Микроволновая печь начнет работать .

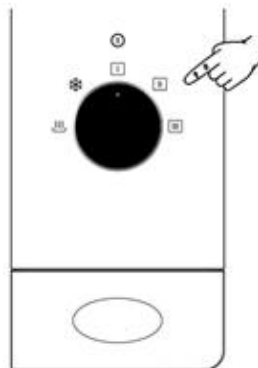


Функции: микроволновая печь

Установите переключатель функций в положение, которое соответствует требуемому уровню мощности согласно следующей таблице (см. раздел технических характеристик).

Положение	Уровень мощности	Мощность
	Максимальный	750 Вт
	Средний	650 Вт

Положение	Уровень мощности	Мощность
	Минимальный	460 Вт
	Размораживание	290 Вт
	Поддержание тепла	150 Вт



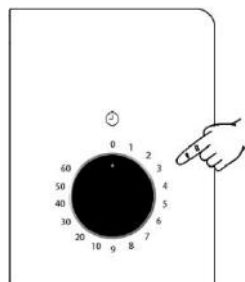
Время работы

Требуемое время работы задается путем вращения кнопки таймера.

Для задания времени работы менее 2 минут следует повернуть кнопку таймера на большее значение, а затем повернуть обратно до установления требуемого времени.

До тех пор, пока кнопка таймера не достигнет нулевой отметки, в печи будет гореть свет.

При завершении времени работы таймер издаст звуковой сигнал и автоматически отключит печь.



Во время работы микроволновой печи...

Можно изменить время работы, уровень мощности или функцию во время функционирования печи с помощью соответствующего органа управления.

Дверцу печи можно открыть в любое время в процессе приготовления пищи. В этом случае:

- ГЕНЕРАЦИЯ МИКРОВОЛН АВТОМАТИЧЕСКИ ПРЕКРАЩАЕТСЯ;
- Гриль отключается, но остается очень горячим;
- Таймер автоматически выключается, указывая оставшееся время работы.

По своему желанию в это время вы можете:

1. Перевернуть или передвинуть продукты для обеспечения их равномерного приготовления.
2. Выбрать другую функцию, повернув переключатель функций в другое положение.
3. Изменить оставшееся время работы путем поворота кнопки таймера.

Чтобы возобновить работу печи, снова закройте дверцу.

Прерывание работы микроволновой печи

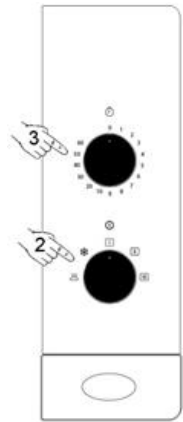
Для прерывания работы микроволновой печи следует повернуть кнопку таймера на НОЛЬ или открыть дверцу. Если вы хотите прекратить процесс приготовления,

поверните кнопку таймера на НОЛЬ и закройте дверцу.

ВНИМАНИЕ: При завершении использования печи всегда устанавливайте кнопку таймера на ноль, потому что в ином случае печь начнет работу при закрытии дверцы и может быть повреждена, если будет продолжать работать, будучи пустой.

Завершение работы

По истечении времени печь издает звуковой сигнал, а кнопка таймера показывает НОЛЬ.



Размораживание

Следующая таблица представляет собой общую рекомендацию по различному необходимому времени размораживания и ожидания (для обеспечения достижения продуктами одинаковой температуры) в зависимости от типа и веса продуктов. Таблица также содержит

соответствующие рекомендации по размораживанию различных продуктов.

Положение	Уровень мощности	Мощность
	Размораживание	290 Вт
	Поддержание тепла	150 Вт

Продукт	Вес	Время размораживания	Время ожидания	Примечание
Порции мяса, телятины, говядины, свинины	100 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	200 г	6-7 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	500 г	14-15 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 2 раза
	700 г	20-21 мин.	20-25 мин.	Перевернуть 2 раза
	1000 г	29-30 мин.	25-30 мин.	Перевернуть 3 раза
	1500 г	42-45 мин.	30-35 мин.	Перевернуть 3 раза
Тушеное мясо	500 г	12-14 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 2 раза
	1000 г	24-25 мин.	25-30 мин.	Перевернуть 3 раза
Фарш	100 г	4-5 мин.	5-6 мин.	Перевернуть 1 раз
	300 г	8-9 мин.	8-10 мин.	Перевернуть 2 раза
	500 г	12-14 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 2 раза
Колбаса и сосиски	125 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	250 г	8-9 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	500 г	15-16 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 1 раз
Птица (части)	200 г	7-8 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	500 г	17-18 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 2 раза

Продукт	Вес	Время размораживания	Время ожидания	Примечание
Цыпленок	1000 г	34-35 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 2 раза
	1200 г	39-40 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 2 раза
	1500 г	48-50 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 2 раза
Рыба	100 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	200 г	6-7 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
Форель	200 г	6-7 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
Креветки	100 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	500 г	12-15 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 2 раза
Фрукты	200 г	4-5 мин.	5-8 мин.	Перевернуть 1 раз
	300 г	8-9 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 2 раза
	500 г	12-14 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 3 раза
Хлеб	100 г	2-3 мин.	2-3 мин.	Перевернуть 1 раз
	200 г	4-5 мин.	5-6 мин.	Перевернуть 1 раз
	500 г	10-12 мин.	8-10 мин.	Перевернуть 2 раза
	800 г	15-18 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 2 раза
Масло	250 г	8-10 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 1 раз, держать закрытым
Творог	250 г	6-8 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз, держать закрытым
Сметана	250 г	7-8 мин.	10-15 мин.	Снять крышку

Общие рекомендации по размораживанию

1. При размораживании используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей (фарфор, стекло, соответствующая пластмасса).
2. Для размораживания сырых продуктов руководствуйтесь таблицами.
3. Время размораживания зависит от количества и толщины продуктов. При замораживании продуктов учитывайте процесс размораживания. Равномерно распределяйте продукты в контейнере.
4. Как можно лучше распределяйте продукты внутри печи. Самые толстые куски рыбы или куриных ножек следует размещать сверху. Наиболее деликатные части продуктов можно защитить алюминиевой фольгой.
Важно: алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками

полости печи, так как это может привести к образованию дугового электрического разряда.

5. Толстые куски пищи нужно перевернуть несколько раз.
6. Распределяйте замороженные продукты как можно более равномерно, так как узкие и тонкие порции размораживаются быстрее, чем толстые куски сверху.
7. Продукты, богатые жирами, такие как масло, творог и сметана, не следует полностью размораживать. Если они находятся при комнатной температуре, то будут готовы к подаче на стол в течение нескольких минут. Если сметана сильно заморожена и на ней имеются кусочки льда, то перед употреблением в пищу ее следует перемешать.

8. Кладите птицу на перевернутую тарелку, чтобы мясной сок мог легче стекать.
9. Хлеб следует заворачивать в салфетку, чтобы он не становился слишком сухим.
10. Включите пищу через регулярные промежутки времени.
11. Снимите обертку с замороженных продуктов и не забудьте удалить все металлические скобки. Контейнеры, которые используются для хранения замороженных продуктов в морозильнике, также могут использоваться для разогрева и приготовления пищи. Для этого лишь необходимо снять с них крышку. Во

всех остальных случаях следует поместить продукты в контейнеры, предназначенные для использования в микроволновых печах.

12. Жидкость, стекающую в результате размораживания, главным образом с птицы, следует вылить. Такие жидкости ни в коем случае не должны соприкасаться с другими продуктами.
13. Помните, что при использовании функции размораживания необходимо дать некоторое время для ожидания, пока продукты не разморозятся полностью. Обычно на это необходимо от 15 до 20 минут.

Приготовление продуктов в микроволновой печи

Перед использованием контейнера проверьте, подходит ли он для использования в микроволновой печи (см.: «Какие типы контейнеров можно использовать?»).

Перед приготовлением продуктов порежьте их на куски.

При разогреве жидкостей используйте контейнеры с широким горлом, чтобы пар мог легко выходить.

При приготовлении продуктов следует руководствоваться инструкциями, а также учитывать время приготовления и уровни мощности, указанные в таблицах.

Имейте в виду, что приведенные цифры имеют рекомендательный характер и могут изменяться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа продуктов. Рекомендуется регулировать время и уровни мощности в каждом конкретном случае. В зависимости от точных характеристик продуктов может потребоваться увеличить или сократить

время приготовления, а также повысить или понизить уровень мощности.

Приготовление продуктов в микроволновой печи...

1. Чем больше объем продуктов, тем продолжительнее время их приготовления. Имейте в виду следующее:
 - удвоение объема продуктов ведет к удвоению времени;
 - уменьшение объема продуктов вдвое ведет к уменьшению времени вдвое.
2. Чем ниже температура, тем продолжительнее время приготовления.
3. Продукты с высоким содержанием воды нагреваются быстрее.
4. Продукты будут приготовлены более равномерно, если равномерно распределить их на вращающемся поддоне. Если вы разместите твердые продукты на внешней части поддона, а

менее твердые в центре, то сможете одновременно разогреть различные виды продуктов.

5. Дверцу печи можно открыть в любой момент. При этом печь автоматически выключается. Микроволновая печь работает только при закрытой дверце.
6. Накрытые крышкой продукты требуют меньшего времени приготовления и лучше сохраняют свои свойства. Используемые крышки должны пропускать сквозь себя микроволны и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

Важные советы!

- Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца не следует разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться.
- Перед разогревом или приготовлением продуктов с кожей или **кожицей** (например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок) **проткните их вилкой**, чтобы они не лопались.
- При приготовлении продуктов с очень низким содержанием влаги (например, при **размораживании хлеба**, приготовлении попкорна и т.п.) испарение происходит очень быстро. Затем печь работает в разреженном состоянии, и продукты могут обуглиться. В подобной ситуации возможно повреждение печи и используемого контейнера. Поэтому следует точно установить необходимое для приготовления время и внимательно наблюдать за процессом приготовления.
- В микроволновой печи нельзя подогревать большие объемы масла (**жарить во фритюре**).
- Нельзя подогревать жидкости в герметичной таре. **Опасность взрыва!**
- Нельзя подогревать **алкогольные напитки** до высоких температур. Поэтому микроволновая печь должна работать только необходимое время с постоянным контролем процесса приготовления.
- Нельзя подогревать в микроволновой печи какие-либо взрывчатые материалы или жидкости.
- Извлеките **заранее приготовленные продукты из упаковки**, так как она не всегда является термостойкой. Следуйте инструкциям изготовителя продуктов.
- При **наличии различных контейнеров**, таких как, например, чашки, расставьте их равномерно на вращающемся поддоне.
- Всегда подогревайте бутылки для кормления или **баночки с детским питанием** без крышек или сосок. После подогревания хорошо потрясите или перемешайте их для равномерного распределения тепла. Температура значительно ниже температуры подогретой еды. Проверьте температуру еды перед тем, как давать ее детям, чтобы избежать ожогов.
- Не закрывайте **полиэтиленовые пакеты** металлическими скобками. Вместо этого используйте пластмассовые зажимы. Проткните мешки в нескольких местах, чтобы пар мог свободно выходить.
- При разогреве или приготовлении продуктов проверьте, чтобы они достигли температуры не менее **70°C**.
- Во время приготовления на стекле дверцы печи может образоваться **пар** и начнет стекать вода. Такая ситуация является нормальной. Она может стать более заметной, если температура в помещении низкая. На безопасность работы печи это не

влияет. По окончании приготовления
вытрите образовавшуюся в результате

конденсации воду.

Таблицы и рекомендации – приготовление овощей

Продукт	Количество (г)	Добавление жидкости	Мощность (Ватт)	Положение	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)	Советы
Цветная капуста	500	1/8 л	750		9-11	2-3	Намазать сверху немного масла. Нарезать ломтиками.
Капуста брокколи	300	1/8 л	750		6-8	2-3	
Грибы	250	-	750		6-8	2-3	
Горох и морковь	300	1/2 чашки	750		7-9	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками.
Замороженная морковь	250	2-3 столовые ложки	750		8-10	2-3	
Картофель	250	2-3 столовые ложки	750		5-7	2-3	Очистить, нарезать одинаковыми кусочками.
Перец	250	-	750		5-7	2-3	Нарезать кусочками или ломтиками.
Лук-порей	250	1/2 чашки	750		5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	300	1/2 чашки	750		6-8	2-3	
Кочанная капуста	250	1/2 чашки	750		8-10	2-3	

Таблицы и рекомендации – приготовление рыбы

Продукт	Количество (г)	Мощность (Ватт)	Положение	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)	Советы
Рыбное филе	500	650		10-12	3	Готовить в накрытом виде. Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Рыба целиком	800	750		3-5	2-3	Готовить в накрытом виде. Перевернуть по истечении половины времени приготовления. Может потребоваться накрыть концы рыбы.
		460		10-12		

Какую посуду можно использовать?

Микроволновая печь

При использовании функции микроволн следует помнить, что они отражаются от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, глина, пластмасса и бумага пропускают микроволны.

По этой причине **в микроволновой печи нельзя использовать металлические кастрюли, посуду и контейнеры с металлическими частями или отделкой.** Также нельзя использовать стеклянную и глиняную посуду с **металлической отделкой или частями** (например, свинцовое стекло).

Идеальными **материалами** для использования в микроволновых печах являются тугоплавкое, термостойкое стекло, фарфор или керамика. Очень тонкую посуду из хрусталя или фарфора можно использовать только кратковременно, для размораживания или подогревания продуктов, которые уже приготовлены.

Проверка посуды

Поставьте посуду в печь на 20 секунд при максимальном уровне мощности. Если по истечении этого времени посуда осталась холодной или не сильно нагрелась, она пригодна для применения. В то же время, если посуда сильно нагревается или вызывает появление электрической дуги, она непригодна для использования в микроволновой печи.

Горячие продукты передают тепло посуде, которая может стать очень горячей. Поэтому всегда используйте **кухонные рукавицы!**

Алюминиевые контейнеры и фольга

Предварительно приготовленные продукты в алюминиевых контейнерах или алюминиевой фольге можно помещать в микроволновую печь при соблюдении следующих условий:

- Соблюдайте рекомендации производителя, нанесенные на упаковке.
- Алюминиевые контейнеры не должны иметь высоту более 3 см и соприкасаться с внутренними стенками полости печи (минимальное расстояние – 3 см). Все алюминиевые крышки следует снять.
- Ставьте алюминиевый контейнер непосредственно на вращающийся поддон. При использовании решетки, поставьте контейнер на фарфоровую тарелку. Никогда не ставьте контейнер непосредственно на решетку!
- Время приготовления продуктов удлинится, так как микроволны поступают в продукты только через верх. В случае сомнений лучше использовать только ту посуду, которая предназначена для использования в микроволновой печи.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для отражения микроволн во время процесса размораживания. Деликатные продукты, такие как птица или мясной фарш, следует защитить от повышенного тепла, накрыв соответствующие края.
- **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться с внутренними стенками полости печи, так как это может привести к образованию электрической дуги.

Крышки

Рекомендуется использовать стеклянные или пластмассовые крышки либо пленку для пищевых продуктов, так как при этом:

1. Предотвращается повышенное парообразование (главным образом, при длительном приготовлении).
2. Сокращается время приготовления.
3. Продукты не пересушиваются.;
4. Сохраняется аромат.

В крышке должны быть отверстия или прорези, чтобы не повышалось давление. Полиэтиленовые пакеты должны иметь прорези. Бутылочки с соской или баночки с детским питанием и аналогичные контейнеры должны разогреваться без

крышек / пробок, так как иначе они могут разорваться.

Нижеприведенная таблица дает общее представление о том, какой тип посуды пригоден для каждой ситуации.

Таблица – посуда

Тип посуды \ Режим работы	Микроволновая печь	
	Разморозка / нагрев	Готовка
Стекло и фарфор 1) посуда для бытового применения, не термостойкая, может использоваться в посудомоечной машине	да	да
Глазурованная керамика термостойкое стекло и фарфор	да	да
Керамика, глиняная посуда неглазурованная глазурованная, без металлической отделки	да	да
Глиняная посуда глазурованная неглазурованная	да	да
	нет	нет
Пластмассовая посуда 2) термостойкая до 100°C термостойкая до 250°C	да	нет
	да	да
Полиэтиленовые пленки 3) плёнка для пищевых продуктов целлофан	нет	нет
	да	да
Бумага, картон, пергамент 4)	да	нет
Металл алюминиевая фольга алюминиевые контейнеры 5)	да	нет
	нет	да

1. Без позолоченных или посеребренных краев и без свинцового стекла.
2. Следуйте инструкциям производителя!
3. Не используйте металлические зажимы для закрытия пакетов. Прodelайте отверстия в пакетах.

Используйте пленки только для накрывания продуктов.

4. Не используйте бумажные тарелки.
5. Только мелкие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен соприкасаться с внутренними стенками полости печи.

Чистка и обслуживание

ПЕРЕД ЧИСТКОЙ микроволновой печи **УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВИЛКА НЕ НАХОДИТСЯ В РОЗЕТКЕ.**

После использования печи дайте ей остыть. Не чистите печь абразивными чистящими веществами, металлическими мочалками, которые поцарапают поверхности, или острыми предметами.

Внешние поверхности

1. Очистите внешние поверхности нейтральным моющим средством, теплой водой и влажной тряпкой.
2. Не допускайте просачивания воды через внешние элементы конструкции.

Внутренние поверхности

1. После каждого использования печи вытрите внутренние стенки влажной тряпкой.
2. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия микроволновой печи.
3. Если с момента последней чистки прошло много времени и внутренние поверхности печи сильно загрязнены, поставьте на поддон стакан с водой и включите микроволновую печь на максимальную мощность на 4 минуты. Образовавшийся пар смягчит загрязнения, которые затем можно будет легко очистить с помощью мягкой тряпки.

Важно! Печь не следует чистить пароструйными моечными установками. Поток пара может попасть на находящиеся под напряжением детали и вызвать короткое замыкание.

Наиболее загрязненные поверхности из нержавеющей стали можно чистить с помощью неабразивным моющих средств.

Затем следует промыть их горячей водой и хорошо вытереть.

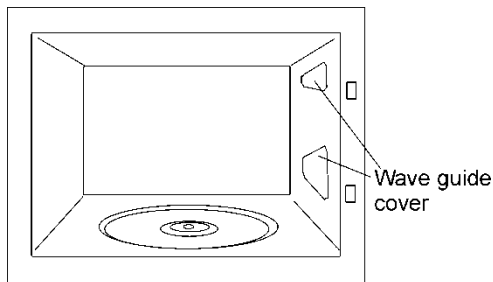
4. Принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, сначала смочите их, а затем очистите с помощью щетки и губки. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. Следите за тем, чтобы вращающееся основание и соответствующий поддон были всегда чистыми.

Дверца, петли дверцы и передняя часть печи

1. Эти части всегда должны быть чистыми, особенно контактные поверхности между дверью и передней частью печи, чтобы не было никаких утечек.
2. Для чистки используйте нейтральное моющее средство и теплую воду. Осуществляйте чистку с помощью мягкой тряпки.

Слюдяные крышки

Всегда держите слюдяные крышки в чистоте. Остающаяся на крышках еда может деформировать их или вести к образованию искр. Поэтому они должны чиститься на регулярной основе. При этом нельзя использовать абразивные чистящие вещества или острые предметы. Не снимайте крышки во избежание какого-либо риска.



Устранение проблем

Печь не работает надлежащим образом:

- правильно ли вставлена вилка в розетку?
- полностью ли закрыта дверца? Дверца должна закрываться с отчетливо слышным щелчком.
- не имеется ли посторонних предметов между дверцей и лицевой частью полости печи?

Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно:

- не используете ли вы металлическую посуду?
- правильно ли вы выбрали время работы и уровень мощности?
- возможно, вы поместили в печь продукты большего объема или более охлажденные, чем обычно.

Продукты слишком горячие, высушены или подгорели:

- правильно ли вы выбрали время работы и уровень мощности?

Во время работы печи издается шум:

- не образуется ли электрическая дуга в печи?

- не соприкасается ли посуда со стенками полости печи?
- нет ли в печи незакрепленных столовых приборов или принадлежностей для приготовления пищи?

Внутреннее освещение не включается:

- если все функции работают нормально, вероятно, перегорела лампочка. Вы можете продолжать пользоваться печью.

Лампочка подлежит замене только в центре технического обслуживания.

Поврежден кабель питания

- Кабель питания должен быть заменен производителем, уполномоченными агентами или специалистами, которые квалифицированы для выполнения этой работы, в целях предотвращения опасных ситуаций и в связи с необходимостью специальных инструментов.

При обнаружении каких-либо неисправностей свяжитесь со службой поддержки клиентов.

Все ремонтные работы должны осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

Технические характеристики

Спецификации

- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| • Питание | (см. таблицу данных) |
| • Предохранитель | 12 A/250 В |
| • Мощность питания..... | 1200 Вт |
| • Исходящая мощность микроволн..... | 800 Вт |
| • Частота микроволн..... | 2450 МГц |
| • Внешние размеры (ш x в x г). | 595 x 390 x 320 мм |
| • Размеры полости (ш x в x г)..... | 305 x 210 x 280 мм |
| • Объем печи..... | 20 л |
| • Вес | 18,6 кг |

Защита окружающей среды

Утилизация упаковки

На упаковке имеется знак Green Dot.

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



Утилизация старых электроприборов

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

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

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

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

Инструкции по установке

Используйте кнопку «открыть», чтобы открыть дверцу и снять все упаковочные материалы. Затем почистите внутренние поверхности и принадлежности влажной тканью и просушите их. Не используйте абразивные материалы или вещества со стойким запахом.

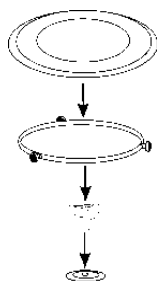
Убедитесь, что следующие детали находятся в хорошем состоянии:

- дверца и петли;
- передняя панель микроволновой печи;
- внутренние и внешние поверхности печи.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЧЬ при обнаружении каких-либо дефектов вышеуказанных деталей. В этом случае свяжитесь с центром технического обслуживания.

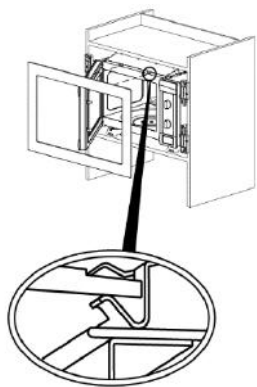
Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность.

Установите вращающееся основание в отверстие в центре полости микроволновой печи и поставьте на него вращающийся поддон так, чтобы он стал на свое место. При использовании микроволновой печи вращающееся основание и соответствующий поддон должны находиться внутри печи и быть правильно установлены. Вращающийся поддон вращается как по часовой, так и против часовой стрелки.



Внимание! Микроволновая печь может быть завернута в защитную пленку. Перед первым включением печи аккуратно снимите данную пленку, начиная с нижней части.

Для того, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию для прибора, установите раму в правильном пути. Пожалуйста, обратитесь к следующим изображениям:



Внимание: после установки микроволновой печи необходимо обеспечить подключение к электрической розетке.

При установке убедитесь в том, что кабель питания не касается задней части микроволновой печи, поскольку высокая температура может повредить кабель.

При установке микроволновой печи и обычной печи в одной вертикальной плоскости микроволновая печь не должна размещаться под печью в связи с образованием конденсата.

Печь не должна находиться вблизи источников тепла, радио или телевизионных приемников.

Микроволновая печь оснащена шнуром питания и штепсельной вилкой для сети однофазного тока.

ВНИМАНИЕ: Микроволновая печь **ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ ТОЛЬКО К ЗАЗЕМЛЕННЫМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ РОЗЕТКАМ.**

В случае поломки производитель и продавец не несут никакой ответственности при ненадлежащем соблюдении инструкций по установке.

48	معلومات السلامة	58	تعليمات عامة لإزالة التجمد
48	سلامة الأطفال والمعاقين	58	الطهي باستخدام فرن المايكروويف
48	السلامة العامة	59	الطهي بالميكروويف
50	التركيب	60	أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟
50	التنظيف والصيانة	60	أواني وطبقات الألمنيوم
51	الخدمة والإصلاح	60	وظيفة المايكروويف
	تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه	61	الأغطية
51	التعليمات	61	جدول أدوات الفرن
53	مزايا فرن المايكروويف	62	تنظيف وصيانة الفرن
53	وضع تشغيل فرن المايكروويف	62	الباب، حمالات الباب، ومقدمة الجهاز
53	لماذا يسخن الطعام	62	أغطية ميكو
54	وصف فرن المايكروويف	62	الأسطح الخارجية
54	وصف الوظائف	62	الداخل
55	الوظائف الأساسية	63	ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟
55	الوظيفة: مايكروويف	64	الخصائص الفنية
56	وقت التشغيل	64	المواصفات
56	عند عمل الفرن	64	حماية البيئة
56	نهاية البرنامج	64	تعليمات التركيب
56	إيقاف الوظائف	87	التركيب
57	إزالة التجمد		



يجب قراءة المرفقة بحرص قبل تركيب الجهاز واستخدامه. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية في حال أدى التركيب أو الاستخدام غير الصحيح إلى وقوع أضرار أو إصابات. يجب إبقاء التعليمات مع الجهاز دائماً للرجوع إليها مستقبلاً.

سلامة الأطفال والمعاقين

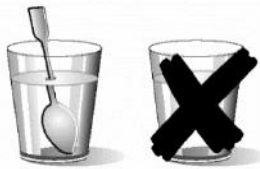
تحذير! خطر الاختناق أو الإصابة أو العجز الدائم.

- يمكن للأطفال من عمر 8 سنوات فأكبر والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية والحسية والعقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز بشرط الإشراف عليهم من شخص بالغ أو أي شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب إبقاء جميع العبوات بعيداً عن متناول الأطفال.
- **تحذير:** يسخن الجهاز وأجزاؤه القابلة للوصول إليها أثناء الاستعمال. يجب توخي الحذر لتجنب لمس وصلات التسخين. يجب إبقاء الأطفال دون 8 سنوات بعيداً ما لم يخضعوا لإشراف مستمر.
- **تحذير:** عند تشغيل الجهاز في وضع الوظيفة المشتركة، يجب ألا يستعمل الأطفال الفرن إلا تحت إشراف بالغين نظراً لدرجات الحرارة الناتجة عنه.
- إذا كان الجهاز به أداة لسلامة الأطفال، فإننا نوصي بتنشيطها. يجب الإشراف على الأطفال دون سن الثالثة بالقرب من الجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة التي تتم بواسطة المستخدم بدون الإشراف عليهم.

السلامة العامة

- صُمم الجهاز للاستعمال في الأغراض المنزلية، وليس في الفنادق والمتاجر والمكاتب والبيئات الأخرى المشابهة.
- يصبح الجزء الداخلي من الجهاز ساخناً أثناء التشغيل. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. يجب دوماً استخدام قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو الأدوات الحرارية أو وضعها.

- **تحذير:** لا تقم بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة، لأنها قد تنفجر بسهولة.
- يجب استخدام الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف وحدها.
- عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، فيجب مراقبة الجهاز نظرًا لإمكانية اشتعالها.
- هذا الجهاز مخصص لتسخين الأطعمة أو المشروبات. إن تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين الحشيات والنعال والإسفنجة والملابس الرطبة وما شابه قد يؤدي إلى خطر التعرض لإصابة أو الاشتعال أو الحريق.
- **تحذير!** لا يجب استخدام الفرن في حال:
 - لم يتم إغلاق الباب بشكل صحيح،
 - تلف مفصلات الباب،
 - تلف الأسطح الملامسة بين باب الفرن ومقدمة الفرن،
 - تلف زجاج نافذة الباب،
 - كان هناك تماس بالتتيار الكهربائي داخل الفرن على الرغم من عدم وجود أشياء معدنية بالداخل.
- يمكن استخدام الفرن مرة ثانية فقط بعد أن يتم إصلاحه من قبل فني قسم الدعم الفني. إذا رأيت دخانًا أو حريقًا، فأبق الباب مغلقًا، حتى ينطفئ اللهب، وأوقف تشغيل الجهاز.
- قد يؤدي تسخين المايكروويف للمشروبات إلى تأخر الغليان الفوار. يجب الحرص عند التعامل مع الحاوية.



- انتبه عند تسخين السوائل! عندما تصل السوائل (ماء، قهوة، شاي، حليب، وغير ذلك) إلى درجة الغليان تقريبًا داخل الفرن، ويتم إخراجها فجأة، فمن الممكن أن تنسكب خارج الوعاء. خطر الجروح والحرق! لتجنب ذلك الوضع عند تسخين السوائل، ضع ملعقة شاي أو عود زجاج داخل الوعاء.

- يجب تحريك ورج محتويات زجاجات الرضاعة وأوعية أغذية الأطفال وفحص درجة حرارتها قبل الاستهلاك، لتجنب الحروق.
- يجب عدم تسخين البيض النيئ أو البيض المسلوق في الجهاز فقد ينفجر حتى بعد انتهاء حرارة المايكروويف.
- **تحذير!** لا تقم بتسخين الكحول أو المشروبات الكحولية الصافية في المايكروويف. خطر الحريق!
- **احذر!** لتجنب تسخين الطعام الزائد أو الاحتراق، من المهم عدم اختيار أوقات طويلة أو مستويات طاقة عالية عند تسخين كميات صغيرة من الطعام. مثلاً، يمكن لقرص الخبز أن يحترق بعد 3 دقائق إذا كان مستوى الطاقة عالي جداً.
- للتحمير، استخدم فقط وظيفة الشوي وراقب الفرن طوال الوقت، فإذا استخدمت الوظيفة المشتركة لتحمير الخبز، فسوف يحترق خلال مدة قصيرة جداً.
- تأكد من عدم ملامسة أسلاك الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى، لباب الفرن الساخن. يمكن أن يذوب عازل السلك. خطر قصر الدارة!

التركيب

- من الجهاز عزل يمكن به حيث الكهرباء لية ال تجهيزات إعداد يجب أقطاب به عازل الأقل على ملم 3 به معدل الأرضية الطاقة مصادر وأجهزة القواطع المثل سديل على المناسبة العزل أجهزة تشمل وفقاً التركيب يكون أن يجب. والموصلات المتبقية التيارات الحالية لوائح.
- إليه الوصول يمكن وكان مقبس عبر الكهرباء التوصيل تم إذا المذكور العزل لجهاز ضرورة فلا التركيب، به عديجب أن يمثل التركيب للوائح الحالية.
- يجب توفير الحماية من الصدمات الكهربائية من خلال التركيب الكهربائي.
- **تحذير:** يجب تأريض الفرن.
- **تحذير!** الجهاز مصمم ليكون مدمجاً. الرجاء الرجوع إلى الصفحات الأخيرة بدليل المستخدم هذا لمعلومات تفصيلية عن أبعاد التركيب.

التنظيف والصيانة

- **تحذير!** افصل الإمداد بالتيار قبل التنظيف والصيانة.

- يجب تنظيف الجهاز بشكل منتظم مع إزالة كل بقايا الطعام.
- يمكن أن تتلف أسطح الجهاز إذا لم يتم الحفاظ على نظافته، مما يؤدي إلى تقليل العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة وقاسية أو أشياء حادة لتنظيف الباب الزجاجي فقد تؤدي لخدش السطح، بما قد يؤدي لخطر الزجاج.
- لا تستخدم منظفًا بتوليد البخار في تنظيف الجهاز.
- يجب الحفاظ على نظافة أسطح الباب (مقدمة التجويف والجزء الداخلي من الأبواب) لضمان عمل الفرن بشكل صحيح.
- الرجاء اتباع تعليمات التنظيف في قسم "تنظيف وصيانة الفرن".
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية. الرجاء الرجوع إلى الفصل "تغيير لمبة إضاءة الفرن".

الخدمة والإصلاح

- تحذير! افصل الإمداد بالتيار قبل الإصلاح.
- تحذير: يسمح فقط للفني المؤهل بإجراء عملية الصيانة أو الإصلاح التي تتضمن إزالة الغطاء بما يوفر الحماية من التعرض لطاقة المايكروويف.
- تحذير: في حالة تلف الباب أو أقفال الباب، فيجب عدم تشغيل الجهاز حتى يصلحه فني مؤهل.
- في حالة تلف كابل الطاقة، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكلاء معتمدين أو فنيين مؤهلين وذلك لتجنب المواقف الخطرة. وعلاوة على ذلك، فهذه المهمة تتطلب أدوات خاصة.
- يسمح فقط للفنيين المصرح لهم من الشركة المصنعة بإجراء أعمال الإصلاح والصيانة، خاصة للأجزاء التي توصل التيار الكهربائي.

تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات

- يحظر تشغيل المايكروويف إذا كان فارغًا. في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن، فقد يحدث شحن كهربائي زائد وقد يتعرض الفرن للتلف. خطر التلف!
- يجب وضع كوب من الماء داخل الفرن لإجراء اختبارات برمجة الفرن، حيث سيمتص الماء الموجات الصغرى ولن يتعرض الفرن للتلف.
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية ولا إعاقته.

- استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف. قبل استخدام الأطباق والحاويات في المايكروويف، يجب التحقق من ملاءمتها (راجع قسم أنواع الأطباق).
- تنزع أغشية الميكو الموجودة على الجدار الداخلي! يمنع هذا الغطاء السمن وقطع الطعام من إتلاف مولد المايكروويف.
- يجب عدم إبقاء أي أشياء قابلة للاشتعال داخل الفرن حيث قد تحترق إذا تم تشغيل الفرن.
- لا تستخدم الفرن كمخزن طعام.
- لا تستخدم الفرن في القلي نظرًا لاستحالة التحكم في درجة حرارة الزيت الذي يتم تسخينه في أفران المايكروويف.
- يمكن للقرص الدور والشوايات تحمل وزن 8 كجم بحد أقصى. ويجب عدم تجاوز هذا الحمل للحفاظ على الفرن من التلف.

مزايا فرن المايكروويف

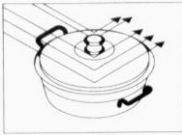
1. توفير في زمن الطهي، بوجه عام فسوف يكون هناك تقليص في الوقت مقداره 4/3 مقارنة بالوقت المستغل في الطهي التقليدي.
2. إزالة التجمد فائق السرعة، والذي يخفف من خطر تطور البكتيريا.
3. توفير الطاقة.
4. الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام بسبب اختزال وقت الطهي.

وضع تشغيل فرن المايكروويف

يوجد في أفران المايكروويف صمام ذو جهد عالٍ يدعى "المغنترون" والذي يحول الطاقة الكهربائية إلى طاقة موجات صغيرة.

تمر الموجات الصغرى عبر البورسلين والزجاج والبلاستيك، ولكن ليس عبر المعادن. ولهذا السبب فإن الأوعية الخشبية لا يتعين أن يتم استخدامها في فرن المايكروويف.

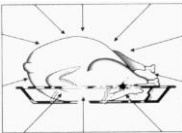
تنعكس الموجات الصغرى بالمعدن...



... تنتقل من خلال الزجاج والبورسلين...



... ويتم امتصاصها خلال الطعام.



تنتشر الحرارة في الأفران التقليدية من المقاومات الكهربائية أو حراقات الغاز، وتنفذ ببطء في الطعام من الخارج إلى الداخل. ولذلك يوجد خسارة كبيرة لطاقة التسخين في الهواء وفي مكونات الفرن والأوعية التي تحمل الطعام.

في أفران المايكروويف فإنه يتم توليد الحرارة من الأطعمة بداخلها، أي أن الحرارة تتجه من الداخل للخارج. لن يكون هناك فقد في حرارة الهواء أو جدران التجويف أو الأوعية (طالما أنها أوعية مضمنة الاستخدام في أفران المايكروويف). وهو ما يعني أن الطعام فقط هو ما سيتم تسخينه.

باختصار، فإن أفران المايكروويف تحتوي على الميزات التالية:

ويتم توجيه هذه الموجات الكهرومغناطيسية إلى داخل جوف الفرن عن طريق دليل موجات وتنتشر عن طريق موزع معدني أو لوح دوار. تنتشر الموجات الصغرى داخل الفرن في كل الاتجاهات وتنعكس من الجدران المعدنية، وتتخلل الطعام بشكل متساوٍ.

لماذا يسخن الطعام

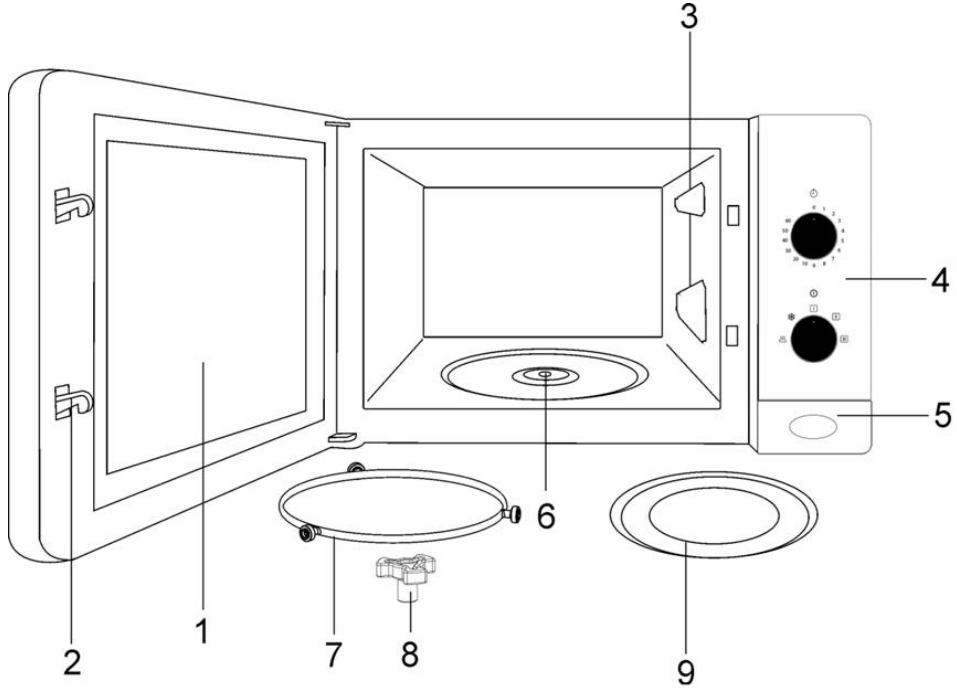
تحتوي معظم الأطعمة على الماء، وتهتز جزيئات الماء مع الموجات الصغرى.

ويولد الاحتكاك بين الجزيئات الحرارة، والتي تسبب ارتفاع درجة حرارة الطعام أو إذابته أو طهيته أو إبقائه ساخناً.

ولذلك فإنه يتم تشكيل الحرارة داخل الطعام:

- يمكن أن يتم طهي الأطعمة بدون الحاجة إلى أية سوائل أو زيوت أو بقدر قليل منها،
- تكون إذابة التجمد أو تسخينه أو طهيته في فرن المايكروويف أسرع من الأفران التقليدية.
- يتم الحفاظ على الفيتامينات والمعادن والمواد المغذية.
- لن يطرأ أي تغيير على اللون الطبيعي للطعام ولا رائحته.

وصف فرن المايكروويف



1. نافذة زجاجية على الباب
2. المزلّاج
3. أغطية ميكّا
4. لوحة التحكم
5. زر الفتح
6. فتحة قاعدة التدوير
7. قاعدة التدوير
8. دعم اسطوانة التدوير
9. طبق التدوير

وصف الوظائف

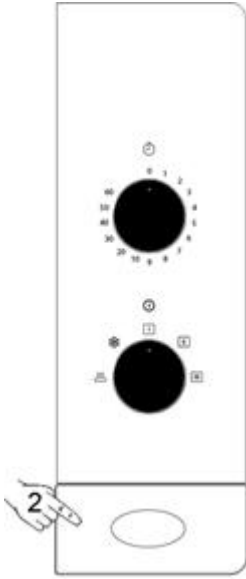
الرمز	الوصف	الطاقة	الأطعمة
	إزالة التجمد ببطء للأطعمة الخفيفة؛ للحفاظ على سخونة الطعام	150 وات	يحفّظ ساخناً
	الطهي على درجة حرارة منخفضة، غلي الأرز إزالة التجمد بسرعة	290 وات	يحفّظ ساخناً
	إذابة الزبدة تسخين طعام الأطفال	460 وات	يحفّظ ساخناً
	طهي الخضراوات والأطعمة الأخرى الطهي والتسخين بحرّص، تسخين وطي كميات صغيرة تسخين الأطعمة الخفيفة	650 وات	يحفّظ ساخناً
	طهي وتسخين السوائل والأطعمة الأخرى بسرعة	750 وات	يحفّظ ساخناً

الوظائف الأساسية

تحذير! يحظر استخدام المايكروويف إذا كان فارغًا، أي لا يوجد به أي طعام.

انظر إلى الشكل، وقم بما يلي:

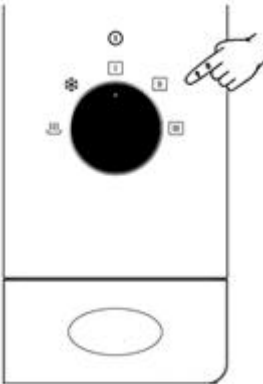
1. صِل الجهاز بمقبس كهربائي مناسب (انظر التلميحات في الصفحة الأخيرة).
2. افتح الباب من خلال الضغط على زر "افتح الباب" وضع.
3. الطعام بداخل جوف الفرن.
4. قم بنقل زر اختيار الطاقة إلى الوضع الذي يمكن فيه الاستجابة إلى مستوى الطاقة المرغوب، بناءً على الجدول التالي.
5. أغلق الباب.
6. سيبدأ الفرن في العمل.



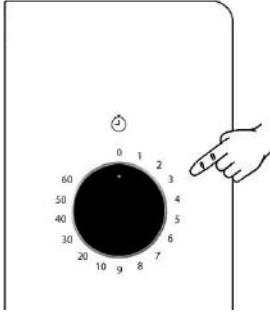
الوظيفة: مايكروويف

اضبط زر اختيار الوظيفة على الوضع الذي يمكن فيه الاستجابة إلى مستوى الطاقة المرغوب، بناءً على الجدول التالي (انظر قسم الميزات الفنية).

الوصف	الطاقة	الأطعمة
750 وات	يحفظ ساخناً	☰
650 وات	يحفظ ساخناً	☱
460 وات	يحفظ ساخناً	☲
290 وات	يحفظ ساخناً	☳
150 وات	يحفظ ساخناً	☴



وقت التشغيل



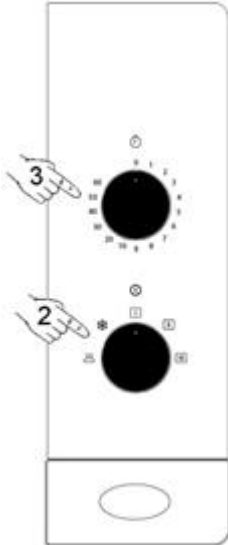
يتم اختيار وقت التشغيل المرغوب من خلال إدارة زر الميقاتي.
بالنسبة للأوقات الأقل من دقيقتين فقم بإدارة زر الميقاتي إلى مستوى وقت أعلى، ثم انزل إلى الوقت المرغوب.
طالما أن قراءة زر الميقاتي ليست صفراً، فينبغي تشغيل مصباح الفرن.
عند انتهاء وقت التشغيل، يطلق الميقاتي صوت صافرة ويفصل الفرن تلقائياً.

عند عمل الفرن...

تحذير: عند الانتهاء من استخدام الفرن، فاحرص على أن تقم دائماً بغدارة زر الميقاتي إلى الوضع "صفر"، وإلا فإن الفرن سوف يبدأ في أداء وظيفته عند غلق الباب، ويمكن أن تلحق أضرار به جراء تشغيله وهو فارغ.

نهاية البرنامج

في نهاية العملية، سوف تسمع صوتاً تنبيهاً وسيصل زر الميقاتي إلى الوضع "صفر".



أثناء عملية الطهي، يمكنك فتح الباب في أي وقت، حيث:

- سيتم إعاقة عمل الميكروويف على الفور.
- سيتم تعطيل الشواية وستظل بدرجة حرارة مرتفعة.
- سيتوقف المؤقت وستعرض الشاشة وقت التشغيل المتبقي.

إذا رغبت، يمكنك:

1. تدوير أو تحريك الأطعمة لضمان الطهي المتجانس.
2. تغيير طاقة المايكروويف، باستخدام المفاتيح "-" و "+".

3. تحديد وظيفة أخرى، باستخدام مفاتيح الوظائف.

4. ضبط وقت التشغيل المتبقي، باستخدام زر التدوير.

أغلق الباب مرة أخرى واضغط على مفتاح البدء. سيبدأ الجهاز في العمل مرة أخرى.

إيقاف الوظائف

إذا كنت تريد إلغاء عملية الطهي، فاضغط على زر الميقاتي للوصول إلى "صفر".

إزالة التجمد

متساوية) لأنواع متعددة من الأوزان والأطعمة، بالإضافة إلى النصائح.

يظهر الجدول التالي أوقات إزالة التجمد والانتظار المتنوعة لضمان وصول الطعام إلى درجة حرارة

نصيحة	وقت الانتظار (دقيقة)	وقت إزالة التجمد (دقيقة)	الوزن (غرام)	الطعام
للحوم، البقر، جاموس، خنزير	100 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	6 - 7 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	500 غ	14 - 15 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x2
	700 غ	20 - 21 دقيقة	20 - 25 دقيقة	حركوه x2
	1000 غ	29 - 30 دقيقة	25 - 30 دقيقة	حركوه x3
	1500 غ	42 - 45 دقيقة	30 - 35 دقيقة	حركوه x3
لحم السلق	500 غ	12 - 14 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x2
	100 غ	24 - 25 دقيقة	25 - 30 دقيقة	حركوه x3
	100 غ	4 - 5 دقيقة	5 - 6 دقيقة	حركوه x1
لحمة مفرومة	300 غ	8 - 9 دقيقة	8 - 10 دقيقة	حركوه x2
	500 غ	12 - 14 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
	125 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
نقانق	250 غ	8 - 9 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	500 غ	15 - 16 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	7 - 8 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
الدواجن	500 غ	17 - 18 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x2
	1000 غ	34 - 35 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
الفروج	1200 غ	39 - 40 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
	1500 غ	48 - 50 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
	100 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
السمك	200 غ	6 - 7 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	6 - 7 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	6 - 7 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
سمك السلمون الرقط	100 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x2
	500 غ	12 - 15 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	4 - 5 دقيقة	5 - 8 دقيقة	حركوه x2
الفاكهة	300 غ	8 - 9 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x3
	500 غ	12 - 14 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x1
	100 غ	2 - 3 دقيقة	2 - 3 دقيقة	حركوه x1
الخبز	200 غ	4 - 5 دقيقة	5 - 6 دقيقة	حركوه x2
	500 غ	10 - 12 دقيقة	8 - 10 دقيقة	حركوه x2
	800 غ	15 - 18 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x1، اتركوه مغلقا
السمن	250 غ	8 - 10 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x1، اتركوه مغلقا
	250 غ	6 - 8 دقيقة	5 - 10 دقيقة	انزعوا الغطاء
الكريما	250 غ	7 - 8 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x1

تعليمات عامة لإزالة التجمد

درجة حرارة الغرفة، فسيكونوا جاهزين للتقديم خلال دقائق قليلة. في حالة الكريمة شديدة التجمد، وإذا كان هناك بعض قطع الجليد فيها فيجب خفقتها قبل التقديم.

8. ضع الدجاج على طبق مقلوب بحيث يتم تصريف العصارة بشكل أسهل.

9. يجب لف الخبز بمنديل حتى لا يجف كثيرًا.

10. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض الشاشة كلمة: *Eurn!*.

11. انزع الطعام المجمد من الغلاف ولا تنسى أن تنزع أي مشابك معدنية. إذا كان الوعاء المستخدم لحفظ الطعام في الثلاجة يصلح للاستخدام للتسخين والطهي، فما عليك سوى نزع الغطاء. وفي الحالات الأخرى يجب وضع الطعام في أوعية مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

12. يجب التخلص من السوائل التي تنتج عن عملية إزالة التجمد وخاصة في حالة الدجاج. ولا يجب تحت أي ظرف أن تلامس الأطعمة الأخرى.

13. تذكر بأن وقت الانتظار مطلوب في وظيفة إزالة التجمد التلقائية، للسماح بإزالة التجمد تماما من الطعام.

1. استخدم فقط أطباق مناسبة للمايكروويف عند إزالة التجمد (الفخار، الزجاج، البلاستيك المناسب).

2. تشير وظيفة إزالة التجمد بالوزن والجدول إلى إزالة الطعام غير المطبوخ (النيء).

3. عتمد وقت إزالة التجمد على كمية وسماكة الطعام. عند تجميد الطعام، تذكر عملية إزالة التجمد. وزع الطعام بشكل متساوٍ في الوعاء.

4. قم بتوزيع الطعام قدر المستطاع داخل الفرن. يجب أن توضع الأجزاء الأكثر سماكة من السمك أو أرجل الدجاج باتجاه الخارج. ويمكن حماية الأجزاء الضعيفة بغطاء ألومنيوم. هام: يجب ألا يتلامس غطاء الألومنيوم مع جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماسًا كهربائيًا.

5. يجب قلب الأجزاء الأكثر سماكة من الطعام عدة مرات.

6. قم بتوزيع الطعام المجمد بأفضل طريقة متساوية ممكنة. لأن الأجزاء النحيفة والضيقة تنوب أسرع من الأجزاء السميكة في الأعلى.

7. يجب عدم تنويع الأطعمة الغنية بالسمن كالزبدة وجبنة الكريمة والكريمة بالكامل. إذا كانوا على

الطهي باستخدام فرن المايكروويف

تحذير! اقرأ فقرة «سلامة المايكروويف» قبل بدء الطهي باستخدام المايكروويف الخاص بك.

اتبع النصائح التالية عند الطهي بالمايكروويف الخاص بك:

● قم قبل طهي أو تسخين الطعام ذو الصدف أو الجلد (مثل، التفاح، الطماطم، البطاطس، السجق) بثقبه كي لا يتفتتح. قطع الطعام قبل البدء بتحضيره.

● تأكد قبل استخدام الأوعية فيما إذا كانت مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف (انظر فقرة أنواع أدوات الفرن).

● عند تحضير الطعام ذو الرطوبة القليلة جدًا (مثل إزالة تجمد الخبز، تحضير الفشار، وغير ذلك)

تتبخر الرطوبة بسرعة. بعدها يعمل الجهاز بفراغ وربما يحترق الطعام. يمكن أن يسبب هذا الموقف تلفًا للجهاز وللوعاء المستخدم. ولذلك يجب ضبط الفرن فقط على الوقت المطلوب ويجب مراقبة عملية الطهي.

● لا يمكن تسخين كمية كبيرة من الزيت (قلي) في المايكروويف.

● أزل الطعام المطبوخ مسبقًا من الأواني، لأن الغلاف ليس مقاومًا للحرارة دائمًا. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للطعام.

● إذا كان هناك العديد من الأوعية، مثل الكؤوس، فضعها بشكل موحد على طبق الدوار.

الطهي بالميكروويف...

1. كلما زادت كمية الطعام، أصبح وقت الطبخ أطول. يجب مراعاة ما يلي:
 - ضعف الكمية « ضعف الوقت
 - نصف الكمية « نصف الوقت
2. كلما قلت الحرارة، زادت مدة الطهي.
3. يسخن الطعام الذي يحتوي على الكثير من السوائل بشكل أسرع.
4. يساعد التوزيع المثالي للطعام على الطبق الدوار على الطهي الموحد. سيكون من الممكن تسخين أنواع متعددة من الطعام بنفس الوقت إذا تم وضع الطعام الكثيف على الجزء الخارجي من الطبق والأقل كثافة وسط الطبق.
5. يمكن فتح باب الجهاز في أي وقت. وعندما تقوم بذلك يتوقف تشغيل الجهاز تلقائيًا. ويتابع المايكروويف عمله فقط في حال تم إغلاق الباب والضغط على مفتاح إبدأ.
6. تحتاج الأطعمة المغطاة إلى فترة طبخ أقل وتكون خصائصها محفوظة بشكل أفضل. يجب أن يسمح الغطاء لمرور الموجات الصغرى خلاله ويكون فيه فتحات صغيرة للسماح للبخار بالخروج.

• يجب عدم إغلاق الأكياس البلاستيكية بمشابك حديد. استخدم مشابك بلاستيك بدلاً من ذلك. ويجب ثقب الكيس عدة مرات بحيث يخرج البخار بسهولة.

• تأكد عند تسخين أو طهي الطعام من أن يصل على الأقل إلى درجة حرارة 70 درجة مئوية.

• يمكن أن يتشكل البخار خلال عملية الطهي على النافذة الزجاج للباب ويمكن أن يتساقط بعد فترة. ويكون هذا الوضع طبيعيًا ويمكن أن يكون ملاحظًا في حال كانت درجة حرارة الغرفة منخفضة. ولا يشكل ذلك خطرًا على سلامة الجهاز. وقم بعد الطهي بتنظيف الماء الناتج عن التبخر.

• استخدم عند تسخين السوائل أوعية ذات فتحات عريضة، بحيث يخرج البخار بسهولة.

حضر الطعام وفق التعليمات وانتبه لأوقات الطهي ومستويات الطاقة المشار إليها في الجداول.

تذكر بأن القيم المعطاة هي مجرد دليل وقد تختلف حسب الحالة الابتدائية والحرارة والرطوبة ونوع الطعام. ننصح بأن يتم تعديل الأوقات ومستويات الطاقة حسب الحالة. يجب، اعتمادًا على الطعام، إطالة أو تقصير مدة الطبخ وزيادة أو تنقيص مستوى الطاقة.

الجدول والاقتراحات – طهي الخضار

الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	التعليمات	الأطعمة	الطعام	الكمية (غرام)	المضاف	الطاقة (وات)
اقطعها إلى شرائح.	2-3	9-11		750	100 مل	500	القنبيط
يجب التغطية	2-3	6-8		750	50 مل	300	البروكلي
اقلب مرة واحدة	2-3	6-8		750	25 مل	250	المشروم
تقطع إلى قطع أو شرائح. يجب التغطية	2-3	7-9		750	100 مل	300	البازلاء والجزر
اقلب مرة واحدة	2-3	8-10		750	25 مل	250	الجزر المجدد
تقشر وتقطع إلى قطع متساوية الحجم. يجب التغطية	2-3	5-7		750	25 مل	250	البطاطس
اقلب مرة واحدة							
تقطع إلى قطع أو شرائح، يجب التغطية.	2-3	5-7		750	25 مل	250	القليل الحلو
اقلب مرة واحدة	2-3	5-7		750	50 مل	250	الكراث
	2-3	6-8		750	50 مل	300	براعم بروكسل مجمدة
	2-3	8-10		750	25 مل	250	مخلل الملفوف

الطاقة (وات)	الكمية (غرام)	الطعام	الأطعمة	التعليمات	وقت الانتظار (دقيقة)	الوقت (دقيقة)
شرائح السمك	500	600		12-10	3	اطبخها مع وضع الغطاء. اقلبها بعد مرور منتصف الوقت.
سمكة كاملة	800	750 400		3-2 9-7	3-2	اطبخها مع وضع الغطاء. اقلبها بعد مرور منتصف الوقت. يمكن أن تحتاج تغطية أطراف السمك الصغيرة.

أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟

وظيفة المايكروويف

من المهم في وظيفة المايكروويف تذكر أن الموجات الصغرى تنعكس من الأسطح المعدنية. يسمح الزجاج، الخزف السيراميك، البلاستيك والورق للموجات الصغرى بالمرور.

لذلك، لا يمكن استخدام الأوعية المعدنية وأطباق الطبخ و الأواني التي تحتوي على أجزاء أو زينة معدنية. ولا يمكن استخدام الأدوات الزجاجية والسيراميك ذات الأجزاء والزخرفة المعدنية (الزجاج الرصاصي مثلاً).

وتعتبر المواد المقاومة للصهر والمقاومة للحرارة، كالزجاج والخزف والسيراميك هي المواد المثالية للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب استخدام البلور والسيراميك الرقيق فقط لفترة قصيرة من الوقت (للتسخين مثلاً).

ينقل الطعام الساخن الحرارة إلى الأطباق والتي قد تصبح ساخنة جدًا. لذلك، يجب دائمًا استخدام قفازات الفرن.

كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها

ضع الطبق داخل الفرن على الطاقة القصوى لمدة 20 ثانية. إذا كان باردًا أو ليس حارًا جدًا، يكون مناسبًا. ولكن إذا كان حارًا جدًا أو سبب تماسًا كهربائيًا، فيكون غير مناسب.

تحذير:

في حالة استخدام المايكروويف، يُرجى التأكد من عدم

وجود أجسام غير مناسبة بداخل الفرن، بما في ذلك الأرفف السلكية أو الصنفيات التي تعد جزءًا من الجهاز، ولا ينبغي استخدامها بمفردها عند تشغيل الشواية أو الفرن.

أواني وطبقات الألومنيوم

يمكن وضع الطعام المطبوخ مسبقًا في الأوعية الألومنيوم أو مغلفة بغلاف الألومنيوم في فرن المايكروويف في حال تم التقيد بالتعليمات التالية: انتبه لتعليمات الشركة المصنعة المطبوعة على الغلاف.

- يجب ألا يكون ارتفاع الأواني الألومنيوم أكثر من 3 سم ويجب ألا يلامسوا جدران الجوف (مسافة 3 سم على الأقل). ويجب نزع الغطاء الألومنيوم.
- ضع الوعاء الألومنيوم على الطبق الدوار مباشرة. وإذا تم استخدام الشبكة الحديدية، فيجب وضعها على طبق خزفي. لا تضع الوعاء مباشرة على الشبكة الحديدية!
- سيكون وقت الطهي أطول لأن الموجات ستدخل فقط من أعلى الطعام. وفي حالة ساورك الشك، استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف.
- يمكن استخدام الغلاف الألومنيوم خلال عملية إزالة الجليد ليعكس الموجات الصغرى. يمكن حماية الطعام الحساس مثل الدجاج أو اللحم المفروم من الحرارة الزائدة بتغطيتها الأطراف المطلوبة.
- مهم: يجب ألا يلامس الغلاف الألومنيوم جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماسًا كهربائيًا.

الأغطية

3. لا يجف الطعام.

4. يحفظ النكهة.

يجب أن يحتوي الغطاء على فتحات لتجنب حصول الضغط. ويجب أن تحتوي الأكياس البلاستيكية أيضًا على فتحات. يجب تسخين أوعية طعام الأطفال والأوعية المشابهة بدون الغطاء، حيث إنها قد تنفجر إذا تم ترك الغطاء.

ينصح باستخدام الأغطية البلاستيكية أو الزجاجية أو الغلاف اللاصق للأسباب التالية:

1. تمنع البخار الكثيف (خاصة في فترات الطهي الطويلة).
2. تصبح عملية الطهي أسرع.

جدول أدوات الفرن

وضع التشغيل		أنواع أدوات الفرن
إزالة التجمد / التسخين	الطهي	
نعم	نعم	الزجاج والخزف (1) منزلي، غير مقاوم للحرارة، يمكن غسله في غسالة الصحون
نعم	نعم	الخزف المصقول زجاج وخزف مقاوم للحرارة
نعم	نعم	خزف، أطباق الفخار (2) غير مصقول أو مصقول بدون زخرفة معدنية
نعم	نعم	أطباق الفخار الطيني (2) مصقول غير مصقول
نعم	نعم	الأطباق البلاستيكية (2) مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية مقاوم للحرارة حتى 250 درجة مئوية
لا	لا	الأغلفة البلاستيكية (3) غلاف لاصق للطعام سيلوفان
نعم	نعم	ورق، ورق مقوى، ورق البرشمان (4) معادن
نعم	لا	غلاف ألومنيوم تغليف الألومنيوم (5)

الأكياس. استخدم طبقة رقيقة فقط لتغطية الطعام.

4. لا تستخدم الأطباق الورقية.

5. استخدم فقط أوعية الألومنيوم المسطحة وبدون أغذية. يجب ألا يتلامس الألومنيوم مع جدران الجوف.

1. بدون حواف ذهبية أو فضية ولا زجاج مقوى بالبرصاص.

2. تذكر معلومات الشركة المصنعة.

3. لا تستخدم مشابك معدنية لإغلاق الأكياس. اثقب

تنظيف وصيانة الفرن

قبل تنظيف المايكروويف، تأكد من عدم إدخال القابس بالمقبس.

بعد استخدام الجهاز، اتركه ليبرد. لا تفتح الجهاز بمنتجات تنظيف كاشطة، أو اسفنجات ستؤدي لخدش السطح أو أجسام حادة.

الأسطح الخارجية

1. عليك تنظيف السطح الخارجي بمنظف محايد، ومياه دافئة، وقطعة قماش رطبة.
2. لا تترك المياه تمر خلال الهيكل الخارجي.

الداخل

1. بعد كل استخدام، عليك تنظيف الجدران الداخلية بقطعة قماش رطبة.
2. لا تترك المياه تدخل من فتحات التهوية في فرن المايكروويف.
3. إذا مر بعض الوقت منذ آخر مرة تم فيها التنظيف وتجفيف فرن المايكروويف متسخ الآن، ضع كوب ماء على الصينية وقم بتوصيل المايكروويف بأقصى طاقة لمدة 4 دقائق. سيؤدي البخار المتحرر إلى تلطيف الاستنساخات الأمر الذي سيسهل عليك تنظيفها بقطعة قماش ناعمة.

هام! لا يجب تنظيف الجهاز بآلات التنظيف بالبخار. قد يصل البخار إلى أجزاء متصلة بالكهرباء ويتسبب في تماس كهربائي.

يمكن تنظيف أسطح الستانلس ستيل الأكثر اتساخاً باستخدام منتجات تنظيف غير مسببة للتآكل.

عندها يجب شطفها بمياه ساخنة وتجفيفها جيداً.

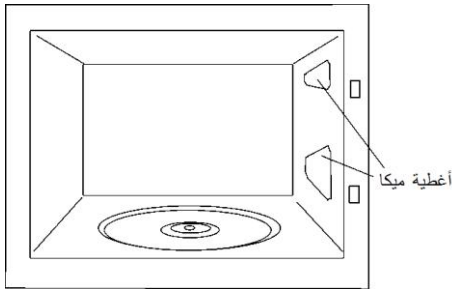
4 عليك تنظيف الاكسسوارات بعد كل استخدام. إذا كانت متسخة للغاية، عليك مسحها أولاً ثم استخدام فرشاة أو اسفنج. يمكن غسل الاكسسوارات في غسالة الأطباق. تأكد من بقاء صينية التدوير والقاعدة نظيفة دائماً.

الباب، حملات الباب، ومقدمة الجهاز

1. لابد من أن تظل هذه الأجزاء نظيفة دائماً، وبخاصة الأسطح المتصلة بالباب ومقدمة الجهاز، بحيث لا يكون هناك أي تسرب.
2. للتنظيف، عليك استخدام منظف محايد ومياه دافئة. عليك التجفيف بقطعة قماش ناعمة.

أغطية ميكرا

عليك دائماً إبقاء أغطية ميكرا نظيفة. قد يؤدي الطعام المتبقي على الأغذية إلى إتلاف الأغطية أو التسبب في حدوث شرارات إذا تعرضت للنار. وعلى ذلك، يجب تنظيفها بصفة دورية، ولكن لا يجب استخدام منتجات تنظيف مسببة للتآكل أو أجسام حادة. لا تقم بإزالة الأغطية، وذلك لتجنب أي خطر.



ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟

لا يعمل الجهاز على النحو المناسب:

- هل قابس الطاقة متصل على نحو صحيح بالمقبس؟
- هل الباب مغلق على النحو المناسب؟ يصدر عن الباب صوت تكة مسموعة عند إغلاقه.
- هل هناك أي أجسام غريبة بين الباب والحلقة؟

الأطعمة لا تسخن أو تسخن ببطء:

- هل استخدام طبق معدني عن طريق الخطأ؟
- هل قمت بتحديد وقت التشغيل الصحيح ومستوى الطاقة؟
- هل وضعت مقدار أكبر أو مقدار أكثر برودة من الطعام عن المعتاد في الميكروويف؟

الطعام ساخن جداً، أو جاف، أو محترق:

- هل قمت بتحديد وقت التشغيل الصحيح ومستوى الطاقة؟

تعرض الشاشة ساخن "HOT"!

وصلت درجة الحرارة في مقصورة المكونات إلى حدود الأمان. تفحص ظروف التركيب.

توجد ضوضاء أثناء تشغيل الجهاز:

- هل هناك قنطرة كهربائية بداخل المايكروويف؟
- هل يتصل الطبق بجدران التجويف؟
- هل هناك أسياخ أو ملاعق غير مثبتة بداخل الميكروويف؟

لا تعمل الإضاءة الداخلية:

- إذا كانت تعمل جميع الوظائف على النحو الصحيح، فقد يكون المصباح قد تلف. يمكنك الاستمرار في تشغيل الجهاز.
- لا يمكن استبدال المصباح سوى من خلال خدمة الدعم الفني.

كابل الطاقة تالف

- لا بد من استبدال كابل الطاقة من خلال جهة التصنيع، أو الوكلاء المعتمدين، أو الفنيين المؤهلين لأداء هذه المهمة، لتجنب المواقف الخطرة وبسبب الحاجة لاستخدام أدوات خاصة.

إذا لوحظ أي نوع آخر من الأخطاء، عليك الاتصال بخدمة الدعم الفني.

لا بد من إجراء جميع الإصلاحات من خلال فنيين مختصين.

الخصائص الفنية

المواصفات

- فولتية التيار المتردد..... (راجع لوحة الخصائص)
- الطاقة المطلوبة..... 1200 وات
- طاقة الشواية..... 0510 وات
- طاقة مخرج المايكروويف..... 800 وات
- تردد المايكروويف..... 2450 ميغاهرتز
- الأبعاد الخارجية (العرض×الطول×العمق)..... 253 × 390 × 595 ملم
- الأبعاد الداخلية (العرض×الطول×العمق)..... 280 × 210 × 305 ملم
- سعة الفرن..... 20 لترًا
- الوزن..... 18,6 كجم

حماية البيئة

وينبغي تجميع الأجهزة القديمة بشكل منفصل لتمكين استعادة عناصر المواد المكونة وإعادة تدويرها، ولمنع الضرر المحتمل على صحة الإنسان والبيئة. يجب وضع رمز حاوية قمامة مركب بشكل تقاطع مائل على كل هذه المواد لتذكير الأشخاص بواجبهم لتجميع هذه المواد بشكل منفصل.

وينبغي على المستهلكين الاتصال بالسلطات المحلية أو أماكن البيع، وطلب معلومات عن الأماكن المناسبة للتخلص من أجهزتهم الكهربائية القديمة.

قبل التخلص من جهازك، اجعله غير صالح للاستعمال بسحب سلك الكهرباء وقطعه والتخلص منه.



التخلص من العبوة

تحمل العبوة علامة النقطة الخضراء.

استخدم صناديق مناسبة للتخلص من جميع مواد التغليف مثل الورق المقوى والبوليسترين والتغليف البلاستيكي. وبهذه الطريقة يمكنك أن تتأكد من إعادة استخدام مواد التغليف.



التخلص من المعدات غير المستخدمة

لا ينبغي أن توضع الأجهزة الكهربائية المنزلية ضمن النظم الطبيعية للتخلص من النفايات المدنية الصلبة وذلك وفقًا للتعليمات الأوروبية رقم 2012/19/EU الخاصة بإدارة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) الهالكة

تعليمات التركيب

تأكد من كون الأجزاء التالية في حالة جيدة:

- الباب ومفصلات الباب
- ومقدمة المايكروويف
- الأسطح الداخلية والخارجية للجهاز

عليك استخدام زر "الفتح" لفتح الباب وإزالة جميع المواد المعلقة. ثم عليك تنظيف الداخل والاكسسوارات بقطعة قماش رطبة وتجفيفها. لا تستخدم منتجات مسببة للتآكل أو ذات روائح قوية.

تحذير: بعد تركيب المايكروويف، من الضروري ضمان الوصول إلى المقبس الكهربائي.

أثناء التركيب، تأكد من عدم اتصال كابل الطاقة بظهر الجهاز، لأن ارتفاع درجة الحرارة قد يؤدي إلى تلف الكابل.

إذا كنت تقوم بتركيب المايكروويف وفرن تقليدي في ذات العمود، لابد من تثبيت المايكروويف تحت الفرن، بسبب تشكيل الترسبات والتكاثف.

يجب إعداد التركيبات الكهربائية بحيث يمكن عزل الجهاز عن التيار بفصل اتصال جميع الأقطاب بحد أدنى 3 ملم.

تشمل أجهزة الفصل المناسب، قواطع التيار، والمنصهرات (المنصهرات بمسامير يتم إخراجها من الحامل)، و RCD، و الموصلات. لابد وأن يتوافق هذا التركيب مع اللوائح السارية.

إذا تم إجراء التوصيل الكهربائي من خلال قابس وظل يمكن الوصول إليه بعد التركيب، فعندها ليس من الضروري توفير جهاز الفصل المذكور.

لابد من توفير الحماية ضد الصعقة الكهربائية من خلال التركيب الكهربائي.

تحذير: لابد من توصيل الفرن بطرف أرضي.

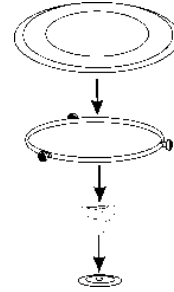
لا يجوز وضع الجهاز بالقرب من عناصر التسخين، أو أجهزة الراديو أو التلفزيون.

في حالة حدوث عطب، لن يقبل جهة التصنيع أو البائع أي مسؤولية إذا لم يتم اتباع تعليمات التركيب على النحو المناسب.

لا تستخدم الجهاز إذا لاحظت أي نوع من الأعطاب في الأجزاء المذكورة أعلاه. إذا حدث ذلك، عليك الاتصال بخدمة ما بعد البيع.

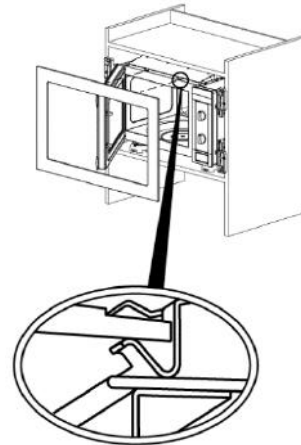
ضع الجهاز على سطح مستقر ومستو.

عليك تثبيت قاعدة التدوير في مركز تجويف المايكروويف ووضع طبق التدوير في الأعلى حتى يثبت في مكانه ويصدر صوت نكّة. وبقا يتم استخدام المايكروويف لابد أن يكون كلاً من طبق التدوير والقاعدة ذات الصلة داخل الفرن وفي الوضع الصحيح. تدور أطباق التدوير في اتجاه عقارب الساعة وعكس اتجاه عقارب الساعة.



تحذير! يمكن تغطية فرن المايكروويف بطبقة واقية. قبل تشغيله للمرة الأولى، عليك إزالة هذه الطبقة بعناية، والبدء بالجانب السفلي.

من أجل ضمان التهوية المناسبة للجهاز، تثبيت الإطار في الطريق الصحيح. يرجى الرجوع إلى الصور التالية:



Съдържание

Информация за сигурност.....67

Безопасност за децата и хората с
ограничени способности67

Общи мерки за безопасност68

Монтаж70

Почистване и поддръжка71

Обслужване и ремонт.....71

Изхождайки в съответствие със
следните насоки предотвратява
повреждане на фурната или други
опасни ситуации72

Предимства73

Как работи микровълновата фурна?..73

Защо храната се затопля?73

Описание на уреда.....74

Описание на функциите на бутоните .74

Инструкции за употреба75

Функция: Микровълнова фурна.....75

Време на работа75

По време на работа на микровълновата

фурна76

Прекъсване процесът на готвене76

Край на процеса на готвене76

Размразяване.....77

Основни инструкции за размразяването
.....78

Готвене с микровълни78

Готвене с микровълни.....79

Важни инструкции!79

Таблица и препоръки – Зеленчуци.....80

Таблица и препоръки – Рибa80

Какви готварски съдове могат да бъдат използвани?80

При готвене с Микровълни.....80

Изпробване на съдовете81

Алуминиеви съдове и фолио81

Капаци81

Таблица за готварските съдове.....82

Почистване и поддръжка.....82

Почистване отвън на микровълновата
фурна82

Почистване вътрешността на
микровълновата фурна82

Врата, панти и предна част на фурната
.....83

Покрития на микровълновата фурна..83

Какво да се направи, ако фурната не работи?83

Технически характеристики84

Спесификации.....84

Опазване на околната среда84

инсталирането87

Информация за сигурност



Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

Безопасност за децата и хората с ограничени способности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение от възрастен или лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да са под надзор, за да е сигурно, че не си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред и откритите му части се нагорещават по време на употреба. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата на възраст под 8 години трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянен надзор.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато фурната работи в комбиниран режим, децата трябва да я използват само ако са под надзора на възрастен поради образуваните температури.
- Ако уредът разполага с предпазно устройство против достъп на деца, е препоръчително да го активирате. Деца

на възраст под 3 години не бива да се оставят без надзор в близост до уреда.

- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.

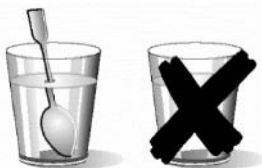
Общи мерки за безопасност

- Този уред е предназначен за употреба в домакинствата, а не в хотели, магазини, офиси и подобни съоръжения.
- Уредът се нагорещява отвътре, когато работи. Не докосвай те нагревателните елементи, които са вътре в уреда. Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставя не на аксесоари или съдове за печене.
- Не подгръвайте течности или други храни в затворени опаковки. Съществува опасност от експлозия.
- Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.
- При затопляне на храна в пластмасови или хартиени опаковки, проверявайте често фурната поради опасност от за палване.
- Уредът е предназначен за затопляне на храна и напитки. Изсушаването на храна или дрехи и затоплянето на нагриващи подложки, чехли, гъби, влажни кърпи и други такива може да доведе до нараняване, запалване или пожар.
- **Внимание!** Фурната не може да бъде използвана, ако:
 - Ако вратата не е затворена;
 - Ако пантите на вратата са повредени;
 - Ако контактните повърхности между вратата и корпуса на фурната са повредени;
 - Ако стъклото на вратата е повредено;

– Ако във вътрешността на фурната се появява електрическа дъга без наличието на какъвто и да е метален предмет в нея.

Фурната може да се използва повторно само след като е била ремонтирана от техник от отдела за техническа поддръжка.

- Ако се отделя дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратата затворена, за да потушите всякакви пламъци.
- Микровълновото загряване на напитки може да доведе до закъсняло, изригващо кипване. Трябва да се внимава при боравене с опаковките.



- Бъдете внимателни, когато загрявате течности!
Когато течност (вода, кафе, чай, мляко и др.), близо до точката на кипене, е във фурната и веднага след това бъде извадена, тя може да изкипи. **ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНИЯ И ИЗГАРЯНИЯ!**
За да не се случи това, поставете чаена лъжичка или стъклена бъркалка в съда с течността.
- Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се нагряват в уреда, тъй като може да експлодират, дори след като микровълновото нагряване е приключило.
- **Предупреждение!** Не загрявайте чист спирт или спиртни напитки в микровълновата фурна. **ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!**

- Когато приготвяте малки количества храна, е много важно да не избирате дълги периоди или твърде високи нива на мощност, за да избегнете прекомерно загряване или изгаряне на храната. Например, хлябът може да прегори след 3 минути, ако избраната мощност е много висока.
- За тостване използвайте само грила, като наглеждате фурната през цялото време. Ако използвате комбинирана функция, хлябът за тост ще се запали много бързо.
- Никога не позволявайте кабел на друг електрически уред да се допира до топлата врата на фурната. Изолацията на кабела може да се разтопи. Опасност от късо съединение!

Монтаж

- При директно свързване към електрическата мрежа трябва да бъде използван еднополюсен прекъсвач с минимално разстояние между клемите от 3 мм, който да бъде лесно достъпен. Подходящи устройства за разделяне включват, например, прекъсвания, RCD и контактори. Тази инсталация трябва да отговаря на действащите разпоредби.
- Ако електрическото свързване се осъществява чрез щепсел и това остава достъпно след монтажа, тогава не е необходимо да се осигури споменатото отделящо устройство.
- Монтажът трябва да се извърши съгласно действащите наредби.
- При електрическия монтаж трябва да се осигури защита против електрически удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уредът трябва да е заземен.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уредът е предназначен за вграждане. За подробна информация за размерите, които да се спазват при монтаж, вижте последните страници на ръководството за потребителя.

Почистване и поддръжка

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Изключете захранването преди дейности по почистване и поддръжка.
- Уредът трябва да се почиства редовно и да се отстраняват остатъците от храна.
- Неподдържане на микровълновата печка чиста може да доведе до повреда на повърхността, което може да се отрази неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- Не използвайте разяждащи абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- Надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- При почистване следвайте инструкциите в раздел "Почистване и поддръжка на фурната".
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди смяна на крушката се уверете, че уредът е изключен, за да избегнете вероятността от електрически удар. За справка вижте глава "СМЯНА НА КРУШКАТА ВЪВ ФУРНАТА".

Обслужване и ремонт

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Изключете захранването преди дейности по Обслужване и ремонт.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Само квалифициран техник може да извършва техническо обслужване или ремонт, включващ отстраняване на капака, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, с уреда не трябва да се работи, докато не се ремонтира от квалифициран техник.

- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, оторизирани търговски представители или квалифицирани техници, за да бъдат избегнати опасни ситуации.
- Дейностите по ремонт и поддръжка, особено на токопроводящите части, трябва да се извършват само от одобрени от производителя техници.

Изхождайки в съответствие със следните насоки предотвратява повреждане на фурната или други опасни ситуации

- Не свързвайте микровълновата във вакуум. Това може да се претовари и да се повреди, в случай, че няма храна вътре. Съществува риск от повреда!
- За да се извършат тестове за програмиране на фурната, поставете чаша вода вътре във фурната. Водата ще абсорбира микровълните и фурната няма да се повреди.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Използвайте само ястия, подходящи за микровълнови печки (виждам Какви готаварски съдове могат да бъдат използвани?)
- Не съхранявайте запалими вещества и предмети във фурната, тъй като може да изгори, ако го свържете.
- Не използвайте фурната като шкаф за съхранение.
- Не използвайте фурната за пържене, тъй като е невъзможно да контролирате температурата на загрятата от микровълните мазнина.
- Основата и гриловете могат да понесат максимално тегло от 8 kg. За да не повредите фурната, не превишавайте посоченото тегло.

Предимства

При традиционните фурни топлината, излъчвана от нагревателите или от газовите горелки. Прониква бавно през храната отвън навътре. По този начин се губи значително количество енергия за загряване на въздуха, на елементите на фурната и на готварските съдове.

В микровълновите фурни самата храна генерира топлината, която излиза отвътре навън. Така не се губи топлина във въздуха, стените на фурната или в съдовете – с други думи – загрява се само храната.

Микровълновите фурни имат следните предимства:

1. Спестяване на време: в повечето случаи редуцират времето за готвене с $\frac{3}{4}$ в сравнение с традиционните фурни.
2. Бързо размразяване на ястията. Това намалява опасността от появата и развитието на бактерии.
3. Спестяване на енергия.
4. Благодарение на по-краткото време за готвене, хранителните качества в продуктите се запазват.

Как работи микровълновата фурна?

В микровълновата фурна има устройство с висок волтаж, наречено Магнетрон, което трансформира електрическата енергия в микровълнова енергия.

Електромагнитните вълни се разпространяват чрез специфичен уред във всички посоки, рефлексират в металните стени и затоплят храната равномерно.

Защо храната се затопля?

Повечето храни съдържат вода, чиито молекули взаимодействат с микровълновите вълни.

Триенето на молекулите генерира топлина, която предизвиква покачване на

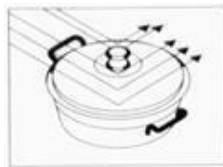
температурата в храната, нужна за размразяването ѝ, готвенето ѝ или подгряването ѝ.

Тъй като топлината се формира вътре в храната:

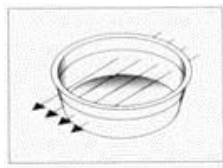
- Тя може да бъде приготвяна с малко или без течност, или мазнина;
- Размразяването, готвенето и притопянето в микровълновата фурна се осъществява по-бързо, от колкото в традиционните фурни;
- Витамините, минералите и хранителните свойства на продуктите се запазват;
- Естественият цвят и аромат на храната не се променят.

Микровълните проникват през порцелан, стъкло, картон и пластмаса, но не и през метал. Ето защо не бива да използвате метални или металосъдържащи съдове в микровълновата.

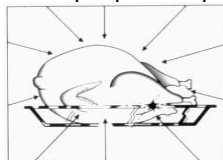
Микровълните се отразяват от метала...



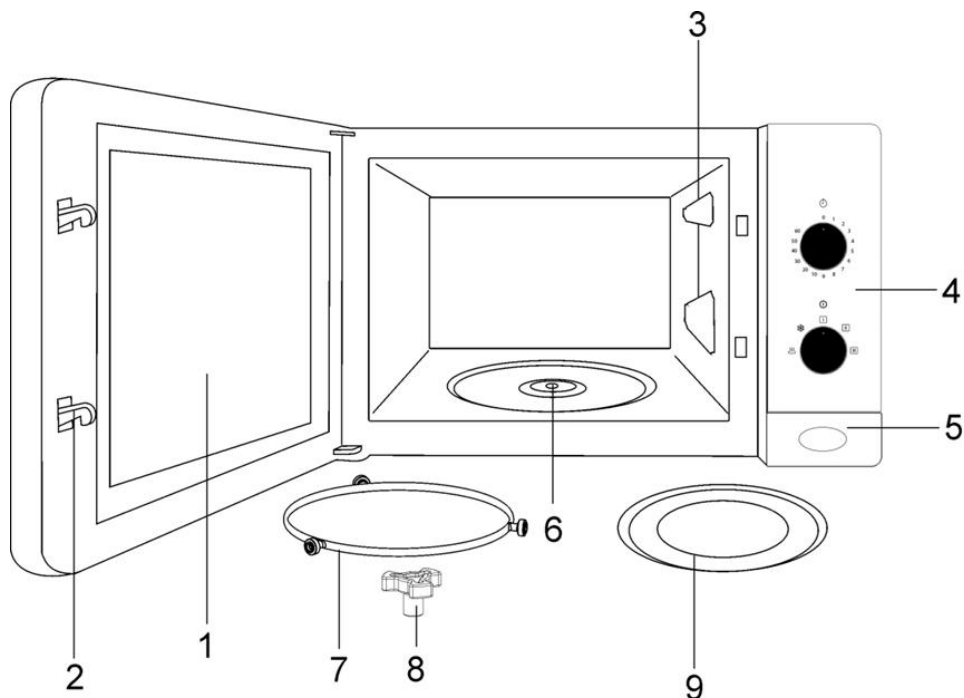
...те преминават през стъкло, порцелан...



...и се абсорбират от храната.



Описание на уреда



- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1. Стъкло на вратата | 6. Ротационен пръстен |
| 2. Щифтове | 7. Ротационен държач |
| 3. Микровълнови покрития | 8. Задвижващ куплунг |
| 4. Контролен панел | 9. Ротационна приставка |
| 5. Бутон за отваряне | |

Описание на функциите на бутоните

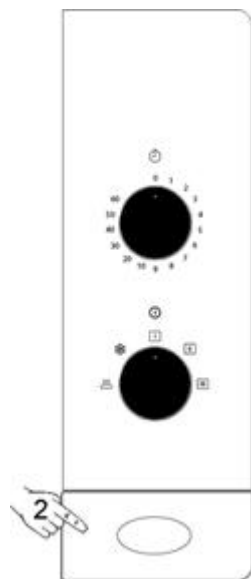
Символ	Описание	Мощност	Видове храна
	Затопляне	150 W	Бавно размразяване на деликатни храни; поддържане на топла храна
	Размразяване	290 W	Готвене на ниска степен на мощност, варене на ориз, бързо размразяване
	Минимално	460 W	Разтопяване на масло; подгряване на бебешка храна
	Средно	650 W	Готвене на зеленчуци и ястия; гответе и загревайте храната внимателно; готвене и подгряване на малки количества храна; загреване на деликатни храни.
	Максимално	750 W	Готвене и бързо загреване на течности и готови храни.

Инструкции за употреба

Внимание! Никога не използвайте микровълновата фурна когато е празна т.е. без да поставите храна вътре.

Погледнете диаграмата и процедирайте както следва:

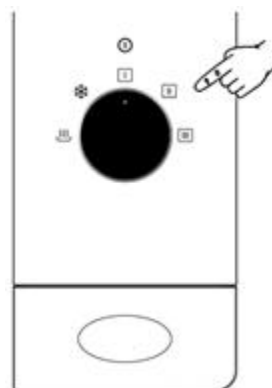
1. Включете фурната в подходящ контакт.
2. Отворете вратата на микровълновата фурна като натиснете бутона за отваряне OPEN. Лампата светва.
3. Поставете храната върху решетъчната скара или в тава.
4. Изберете функция и време за готвене, съгласно таблицата по-долу.
5. Затворете вратата.
6. Фурната започва да работи по зададените настройки.



Функция: Микровълнова фурна

Настройте бутона за избор на функция на позиция, която отговаря на избраното ниво на мощност. Консултирайте се с таблицата по-долу (вижте секцията Технически характеристики).

Позиция	Ниво на мощност	Мощност
	Максимално	750 W
	Средно	650 W
	Минимално	460 W
	Размразяване	290 W
	Затопляне	150 W



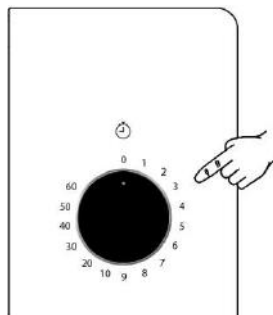
Време на работа

Желаното от Вас време на работа се избира чрез завъртане на бутона на таймера.

За време на работа под 2 минути, завъртете бутона на таймера до най-високото време и след това настройте желаното от Вас време.

По време на работа на микровълновата фурна, лампата остава включена.

След приключване времето на работа, таймера издава предупредителен сигнал за автоматично изключване.



По време на работа на микровълновата фурна

Вие може да промените по всяко време настройките (време, ниво на мощност, функции на готвене).

Вратата на фурната също може да бъде отваряна по всяко време в процеса на готвене. В този случай:

- Работата на микровълните се прекратява веднага;
- Грилът спира да работи, но все още е много горещ. Опасност от изгаряния;
- Таймерът спира автоматично.

Ако искате в този момент можете да:

1. Обърнете и разбъркате храната с цел равномерно готвене.
2. Изберете друга функция, като поставите бутона за избор на функция в друга позиция.
3. Промените времето на работа чрез завъртане бутона на таймера.

Затворете вратата отново. Фурната продължава да работи по зададените настройки.

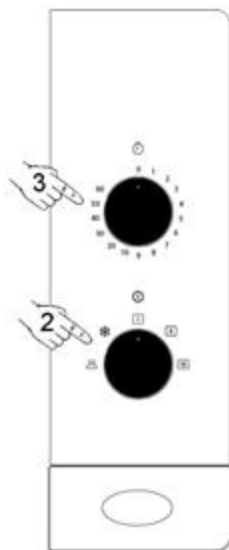
Прекъсване процесът на готвене

За да прекъснете функционирането на микровълновата фурна, завъртете бутона на таймера до позиция НУЛА или отворете вратата. Ако желаете да спрете процесът на готвене, завъртете бутона на таймера до позиция НУЛА или отворете вратата.

ВНИМАНИЕ: Когато приключите работа с микровълновата фурна винаги завъртайте бутона на таймера до позиция нула, в противен случай, когато затворите вратата фурната ще продължи да работи.

Край на процеса на готвене

Когато настроеното време бъде достигнато, фурната издава предупредителен сигнал и бутона на таймера показва НУЛА.



Размразяване

Таблицата по-долу показва примери за необходимото време за размразяване и препоръчителното време за постигане на равномерна температура за различни видове храна и тегло, както и препоръки.

Позиция	Ниво на мощност	Мощност
	Размразяване	290 W
	Затопляне	150 W

Храна	Тегло (гр.)	Време за размразяване (мин.)	Престояване (мин.)	Препоръка
Порции месо, телешко, свинско, говеждо	100	3 – 4	5 - 10	Обърнете веднъж
	200	6 – 7	5 - 10	Обърнете веднъж
	500	14 – 15	10 – 15	Обърнете 2 пъти
	700	20 - 21	20 - 25	Обърнете 2 пъти
	1000	29 - 30	25 - 30	Обърнете 3 пъти
	1500	42 - 45	30 - 35	Обърнете 3 пъти
Задушено месо, гулаш	500	12 - 14	10 - 15	Обърнете 2 пъти
	1000	24 - 25	25 - 30	Обърнете 3 пъти
Кайма	100	4 - 5	5 - 6	Обърнете веднъж
	300	8 - 9	8 - 10	Обърнете 2 пъти
	500	12 - 14	15 - 20	Обърнете 2 пъти
Наденица	125	3 - 4	5 – 10	Обърнете веднъж
	250	8 - 9	5 - 10	Обърнете веднъж
	500	15 - 16	10 - 15	Обърнете веднъж
Пилешко (порции)	200	7 - 8	5 - 10	Обърнете веднъж
	500	17 - 18	10 - 15	Обърнете 2 пъти
Пиле (цяло)	1000	34 – 35	15 – 20	Обърнете 2 пъти
	1200	39 – 40	15 - 20	Обърнете 2 пъти
	1500	48 - 50	15 - 20	Обърнете 2 пъти
Филе от риба	100	3 - 4	5 – 10	Обърнете веднъж
	200	6 - 7	5 - 10	Обърнете веднъж
Пъстърва	200	6 - 7	5 – 10	Обърнете веднъж
Скариди	100	3 - 4	5 – 10	Обърнете веднъж
	500	12 - 15	10 – 15	Обърнете 2 пъти
Плодове	200	4 – 5	5 – 8	Обърнете веднъж
	300	8 - 9	10 - 15	Обърнете 2 пъти
	500	12 – 14	15 - 20	Обърнете 3 пъти
Хляб	100	2 – 3	2 – 3	Обърнете веднъж
	200	4 - 5	5 - 6	Обърнете веднъж
	500	10 – 12	8 - 10	Обърнете 2 пъти
	800	15 – 18	15 - 20	Обърнете 2 пъти
Масло	250	8 – 10	10 - 15	Обърнете веднъж, дръжте покрито
Извара	250	6 – 8	5 - 10	Обърнете веднъж, дръжте покрито
Сметана	250	7 – 8	10 - 15	Махнете похлупака

Основни инструкции за размразяването

1. За размразяването е необходимо да използвате единствено готварски съдове, подходящи за употреба в микровълнова фурна (порцеланови, стъклени, пластмасови, предназначени за целта).
2. Функцията Размразяване според тегло и таблиците се отнасят за сурови храни.
3. Времето за размразяване зависи от количеството и дебелината на храната. Съобразявайте се с това, когато замразявате храната. Разпределете храната на равни по големин парчета в съда.
4. Подредете храната възможно най-добре във фурната. Най-дебелите части от рибата или пилешкото бутче трябва да са обърнати към външната посока. Може да предпазите най-деликатните части на храната с алуминиево фолио. **Важно:** Алуминиевото фолио не трябва да се допира до стените на фурната, тъй като това може да предизвика електрическа дъга.
5. Дебелите парчета храна трябва да бъдат обръщани няколко пъти.
6. Разпределете замразената храна възможно най-добре – тънките и тесните парчета се размразяват по-бързо от дебелиите и широките.
7. Богатите на мазнина храни, като масло и извара, както и сметаната, не трябва да бъдат размразявани напълно.

Оставени на стайна температура, те ще бъдат готови за сервиране само след няколко минути. При наличие на малки парченца лед в дълбоко замразена сметана е необходимо да я разбъркате преди консумация.

8. Поставайте пилетата в обърнат съд, за да се улесни изтичането на соковете от месото.
9. Хлябът трябва да бъде завит в салфетка, за да не изсъхне твърде много.
10. Завъртете храната на редовни интервали.
11. Махнете опаковката на замразената храна и отстранете металните куки или шишове, ако има такива. В случаите, когато съхранявате храната във фризера в съдове, подходящи за микровълнова фурна, е необходимо единствено да махнете капака им. Във всички останали случаи поставете храната в съдове, които са подходящи за употреба в микровълнова фурна.
12. Течностите, появили се при размразяването, особено тези от пилешко месо, трябва да бъдат отстранени и в никакъв случай да не влизат в контакт с други храни.
13. Не забравяйте, че при използването на функцията за размразяване, е необходимо и известно време за престояване на храната, за да бъде размразяването напълно. Това обикновено отнема между 15 – 20 минути.

Готвене с микровълни

Преди да използвате съд за готвене се уверете, че той е подходящ за употреба в микровълнова фурна (вж. секцията “Какви готварски съдове могат да бъдат използвани”).

Нарежете храната преди да започнете нейното приготвяне.

Когато загрявате течности, използвайте съдове с големи отвори, за да може парата да излиза по-лесно.

Докато готвите, следвайте инструкциите, както и необходимите време и мощност за готвене, указани в таблиците.

Имайте предвид, че стойностите са ориентировъчни и зависят от началното състояние, температура, влажност и вид на храната. Съобразявайки се с това, увеличете или намаляете времетраенето на готвене или мощността.

Готвене с микровълни...

1. По-голямо количество храна означава по-дълго време за готвене. Помнете:
 - Двойно количество - двойно времетраене
 - Половин количество - половин времетраене
2. По-ниска температура означава по-дълго време за готвене.
3. Храните, съдържащи много вода, се загряват много по-бързо.
4. Добрата подредба на храната върху ротационната приставка осигурява равномерно приготвяне. Ако поставите гъста храна във външната част на съда и по-малко гъста във вътрешната, може да готвите различни видове храни едновременно.
5. Може да отваряте вратата по всяко време. Фурната се изключва автоматично в този случай. Тя ще заработи отново, когато затворите вратата и натиснете бутона за стартиране.
6. Затворените храни изискват по-малко време за приготвяне и запазват своите характеристики по-добре. Похлупаците трябва да могат да пропускат микровълните и да имат малки отвори за отвеждане на парата.

Важни инструкции!

- Яйца с черупките или цяло сварени яйца не трябва да се поставят в микровълновата фурна, тъй като могат да експлодират

- Преди да подгрявате или пригответе храни, с обелки и ципи (ябълки, домати, картофи, наденица и др.) прободете ги, за да не се пукнат и за да не прегорят. Разрежете храната преди да започнете готвенето.
- Когато пригответе храна с много ниско водно съдържание (например, размразяване на хляб, приготвяне на пуканки и др.), изпарението е много бързо. Затова е възможно храната да се запали и готварския съд или фурната да се повредят. Поради тази причина трябва да настроите прецизно времетраенето на готвенето и през цялото време да го надзиравате.
- Не е възможно да загрявате в микровълновата фурна големи количества мазнина (тоест да пържите).
- Не загрявайте течности в затворени съдове. Опасност от експлозия!
- Алкохолни напитки не трябва да бъдат загрявани до високи температури. Фурната трябва да бъде настройвана само за необходимото време на приготвяне и процеса да бъде следен.
- Никога не загрявайте избухливи материали или течности в микровълновата фурна.
- Извадете закупената готова храна от нейната опаковка или съд, тъй като те може да не са устойчиви на високи температури. Спазвайте инструкциите на производителя.
- Ако използвате няколко съда, например купи, подредете ги равномерно върху ротационната приставка.
- Никога не подгрявайте бебешки храни и напитки в бутилки и бурканчета с бибери или капачки. След подгръването разбъркайте или разклатете добре за равномерно разпределяне на топлината. Преди да я дадете на детето проверете температурата на храната.

- Не затваряйте пликите за готвене с метални щипки, а с пластмасови. Продупчете пликите на няколко места, за да може парата да излезе лесно.
- Когато подгръвате или готвите храна, уверете се, че тя е достигнала поне 70°C.
- По време на готвенето е възможно образуването на пара по вратата на фурната. Това е нормално явление, което може да бъде още по-значително, когато температурата в помещението е ниска. Безопасността на уреда не е застрашена от това. След като приключите готвенето, почистете водата, образувала се от кондензацията.

Таблица и препоръки – Зеленчуци

Ястие	Количество (гр.)	Добавяне на течности	Мощност (вата)	Програма	Време (мин.)	Престояване (мин.)	Инструкции
Карфиол	500	1/8 л.	750		9-11	2-3	Нарежете на резени
Броколи	300	1/8 л.	750		6-8	2-3	
Гъби	250	-	750		6-8	2-3	
Грах & моркови, замразени моркови	300	1/2 чаша	750		7-9	2-3	Нарежете на кубчета или на резени.
	250	2-3 супени лъжици	750		8-10	2-3	
Картофи	250	2-3 супени лъжици	750		5-7	2-3	Обелете и нарежете на еднакви парчета.
Чушки	250	-	750		5-7	2-3	Нарежете на кубчета или на резени.
Праз лук	250	1/2 чаша	750		5-7	2-3	
Замразено брюкселско зеле	300	1/2 чаша	750		6-8	2-3	
Кисело зеле	250	1/2 чаша	750		8-10	2-3	

Таблица и препоръки – Рибa

Ястие	Количество (гр.)	Мощност (вата)	Програма	Време (мин.)	Престояване (мин.)	Инструкции
Филе от риба	500	650		10-12	3	Под похлупак. Обърнете по средата на готвенето.
Цяла риба	800	750		3-5	2-3	Под похлупак. Обърнете по средата на готвенето. Ако прецените, покрийте фините краища на рибата.
		460		10-12		

Какви готварски съдове могат да бъдат използвани?

При готвене с Микровълни

При готвене с микровълни не забравяйте, че микровълните се отразяват от

металните повърхности. Стъклото, порцеланът, глината, пластмасата и хартията пропускат микровълните.

Поради тази причина **металните съдове и съдовете с метални елементи и декорации не могат да бъдат използвани за готвене с микровълни**. Стъклени и глинени съдове с **метално съдържание и декорации** не могат да бъдат използвани в микровълнови фурни.

Идеалните материали за използване в микровълнови фурни са стъклото, огнеупорните порцелан и глина, както и пластмасата, устойчива на високи температури. Тънките и чупливи стъкло и порцелан трябва да се използват само за кратки периоди - за размразяване или подгряване на вече сготвени храни.

Изпробване на съдовете

Поставете за 20 секунди във фурната съда, който искате да използвате при максимална мощност на микровълните. Ако след това съдът е студен или слабо затоплен, то той е подходящ за употреба в микровълнова фурна. Ако, обаче съдът се е нагорещил или е възникнала електрическа дъга, тогава той не е подходящ.

Горещите ястия нагряват готварските съдове – затова винаги използвайте **готварски ръкавици!**

Алуминиеви съдове и фолио

Готовите ястия в алуминиеви съдове или в алуминиево фолио могат да бъдат поставени в микровълновата фурна, ако се спазва следното:

- Спазвайте предписанията на производителя, отбелязани върху опаковката.
- Алуминиевите съдове не трябва да са по-високи от 3 см. или да влизат в контакт с вътрешните стени на фурната (**минимално разстояние от тях - 3 см.**). Алуминиевите капаци не трябва да бъдат използвани.
- Поставяйте алуминиевия съд директно върху ротационната приставка. Ако

ползвате металната скара, поставете съда върху порцеланова чиния. Никога не слагайте съда директно върху скарата!

- Готвенето е по-дълго, защото микровълните достигат храната само отгоре. Ако имате някакви колебания, най-добре е да използвате съдове, подходящи за употреба с микровълни.
- Алуминиевото фолио може да се използва, за да бъдат отразени микровълните при процеса на размразяване. Деликатни храни като птиче месо и кайма могат да бъдат предпазени от прекалено нагряване, като покриете съответните им краища.
- **Важно:** Алуминиевото фолио не трябва да влиза в контакт с вътрешните стени на фурната, тъй като това може да провокира появата на електрическа дъга.

Капаци

Препоръчваме използването на стъклени или пластмасови капаци, както и на прилепващо кухненско фолио, защото:

1. Пречи на прекомерното освобождаване на пара (особено при продължително готвене);
2. Времетраенето на готвенето е по-кратко;
3. Храната не изсъхва;
4. Ароматът се запазва.

Капакът трябва да има отвори, за да създаде налягане. Готварските пликосе също трябва да имат отвори. Бебешките шишета с бибери и бурканчетата с бебешка храна, както и всякакви подобни съдове могат да бъдат подгрявани, само ако техните капачки са махнати – в противен случай те могат да се пръснат.

Следващата таблица дава информация кои съдове са подходящи според вида готвене.

Таблица за готварските съдове

Вид на съда за готвене	Вид готвене	Микровълни	
		Размразяване / Подгряване	Готвене
Стъкло и порцелан 1) Домакинска употреба, неустойчиви на огън, могат да се мият в съдомиялна		да	да
Гледжосана керамика Огнеупорни стъкло и керамика		да	да
Керамика, съдове от камък 2) Гледжосани или негледжосани, без метални декорации		да	да
Глинени съдове 2) Гледжосани Негледжосани		да не	да не
Пластмасови съдове 2) Устойчиви до 100°C Устойчиви до 250°C		да да	не да
Фолио 3) Фолио за съхранение на храни Целофан		не да	не да
Хартия, картон, пергамент 4)		да	не
Метал Алуминиево фолио Алуминиеви опаковки 5)		да не	не да

- Без позлатяване или посребряване.
- Спазвайте предписанията на производителя!
- Не използвайте метални щипки за затваряне на пликите. Перфорирайте пликите. Използвайте фолиото само за покриване на храната.
- Не използвайте хартиени и картонени съдове.
- Използвайте само плитки алуминиеви съдове без капак / покриване. Алуминият не трябва да влиза в контакт с вътрешните страни на микровълновата фурна.

Почистване и поддръжка

МИКРОВОЛНОВАТА ФУРНА ТРЯБВА ДА БЪДЕ ИЗКЛЮЧЕНА ОТ ЕЛ. МРЕЖА ПРЕДИ ПОЧИСТВАНЕ.

Не използвайте абразивни почистващи продукти.

Почистване отвън на микровълновата фурна

- Почиствайте с неутрални препарати, топла вода и подсушете с влажен парцал.

- Внимавайте да не попадне вода или почистващ препарат във вентилационните отвори.

Почистване вътрешността на микровълновата фурна

- Почиствайте стените на фурната с влажен парцал след всяко готвене.
- Внимавайте да не попадне вода или почистващ препарат във вентилационните отвори.

3. Ако е минал известен период от време след последното Ви почистване и интериорът на фурната е замърсен, поставете чаша вода върху решетъчната стойка и включете микровълновата фурна за 4 минути на максимална мощност. След тази процедура почистването е много по-лесно.

Важно! Този уред не бива да бъде почистван с пароструйка. Парата може да увреди частите на микровълновата фурна и да доведе до късо съединение.

Най-замърсените участъци могат да бъдат почистени с неабразивни почистващи препарати.

След което трябва да бъдат изплакнати с гореща вода и подсушени добре.

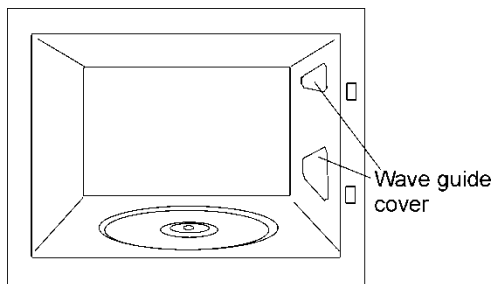
4. Почиствайте аксесоарите след всяка употреба. Ако те са много замърсени първо ги накиснете, а след това почистете с чета и гъба. Аксесоарите могат да бъдат почистени и в съдомиялна машина.

Врата, панти и предна част на фурната

1. Тези части трябва винаги да бъдат чисти, особено контактната повърхност между вратата и предната част на уреда.
2. За почистването използвайте неутрални препарати и топла вода. Подсушете с мек парцал.

Покрития на микровълновата фурна

Винаги пазете чисти тези покрития. Остатъците от храна по тях могат да ги деформират или да предизвикат появата на искри. Опасност от пожар! Не използвайте абразивни продукти или остри предмети. Не махайте покритията, за да избегнете евентуални проблеми.



Какво да се направи, ако фурната не работи?

Фурната не работи! Проверете дали:

- Щепселът е правилно поставен в контакта.
- Вратата е напълно затворена. Вратата се затваря с чуването на звук от сигнал.
- Няма чужди тела, попаднали между вратата и лицевата част на фурната.

Храната не се загрева или се загрева твърде бавно! Проверете дали:

- Не използвате по невнимание метални съдове за готвене.
- Сте избрали правилното времетраене и ниво на мощност за готвене.
- Не сте сложили във фурната повече или по-студена храна от обикновеното.

Храната е твърде гореща, суха или прегоряла! Проверете дали:

- Сте избрали правилното времетраене и ниво на мощност за готвене.

Когато фурната работи, се чува странен шум! Проверете дали:

- Във фурната не е възникнала електрическа дъга, предизвикана от чужди метални тела.
- Съдът не опира в стените на фурната.
- Няма забравени във фурната кухненски прибори или приспособления.

Осветлението вътре във фурната не работи! Проверете дали:

- Ако всички функции работят както трябва, вероятно крушката е изгоряла. Може да продължите да използвате фурната.
- Крушката трябва да бъде сменена от специалист от Техническия сервиз.

Захранващият кабел е повреден!

- Ако кабелът е повреден, неговата смяна трябва да бъде извършена от

квалифициран специалист, за да избегнете опасни ситуации при използване на уреда.

Ако забележите някакви други повреди незабавно се свържете с обслужващия сервиз на фирмата.

Всички ремонтни дейности трябва да бъдат извършени от квалифицирани специалисти.

Технически характеристики

Спецификации

- Волтаж..... (виж стикера с техн. данни)
- Бушон 12 A / 250 V
- Изискуема мощност 1200 W
- Мощност на излъчваните микровълни 800 W
- Честота на микровълните 2450 MHz
- Външни размери (ширина x височина x дълбочина) 595 × 390 × 325 mm
- Вътрешни размери (ширина x височина x дълбочина)..... 305 × 210 × 280 mm
- Вместимост на фурната..... 20 литра
- Тегло..... 18,6 kg

Опазване на околната среда



Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчните материали носят знака „Зелена точка“. Изхвърляйте всички опаковъчни материали, като картон, полиуретан и фолия, в съответните контейнери. Така ще бъдете сигурни, че тези материали ще бъдат рециклирани.



Изхвърляне на уреди, излезли от употреба

Съгласно Европейската директива 2012/19/EU касаеща управлението на отпадъците от електрически и електронни уреди, домакинските електроуреди не

трябва да попадат в нормалния градски поток от твърди отпадъци.

Уредите излезли от употреба, трябва да бъдат събрани отделно, за да се оптимизира процесът за обработка и рециклиране на съставляващите ги материали, както и за да се предпазят от потенциални опасности човешкото здраве и околната среда. Символът със зачертан с кръст контейнер за боклуци трябва да бъде поставян на всички подобни уреди, за да напомня за задължението те да бъдат изхвърляни и съответно събирани отделно.

Потребителите трябва да се свържат с местните власти или пунктове за

отпадъци, за да получат информация къде да оставят своите стари уреди.

Преди да изхвърлите Вашия стар уред направете го неизползваем като

издърпате захранващия кабел, а след това го отрежете и изхвърлете.

Beszerelési utasítások

Натиснете бутона „отворен“ за да отворите вратата на фурната и отстранете опаковъчните материали. Почистете вътрешността и аксесоарите с влажна кърпа, а след това подсушете. Не използвайте абразивни почистващи препарати.

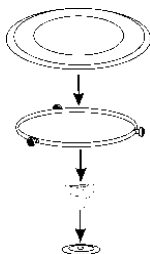
Уверете се, че следните части са в добро състояние:

- Врати и панти
- Лицевата част на микровълновата фурна
- Вътрешността на фурната

Ако забележите някакви дефекти, в никакъв случай НЕ ВКЛЮЧВАЙТЕ ФУРНАТА. Свържете се с обслужващия Ви дилър и го уведомете за проблема.

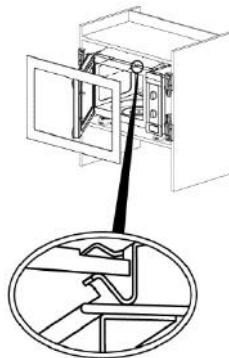
Поставете фурната на равна и стабилна повърхност, способна да издържи нейното тегло.

Поставете ротационния държач в отвора в центъра на фурната, след което сложете пръстена и приставката най-отгоре, докато съответните отвори съвпадат. Винаги, когато използвате микровълните, всички тези аксесоари трябва да се намират във фурната и да бъдат правилно поставени. Въртящата се приставка може да се върти и в двете посоки.



Внимание! Предната част на фурната може да е покрита със защитно фолио. Преди да използвате уреда за първи път, махнете внимателно това фолио, като започнете от вътрешната страна.

За да се осигури подходяща вентилация за уреда, поставете рамката по правилния начин. Моля, вижте следващите снимки:



Внимание: След инсталирането на фурната се уверете, че имате достъп до щепсела.

Уверете се, че по време на инсталирането, захранващият кабел не влиза в контакт с влага, остри предмети или задната част на фурната. Високите температури могат да повредят кабела.

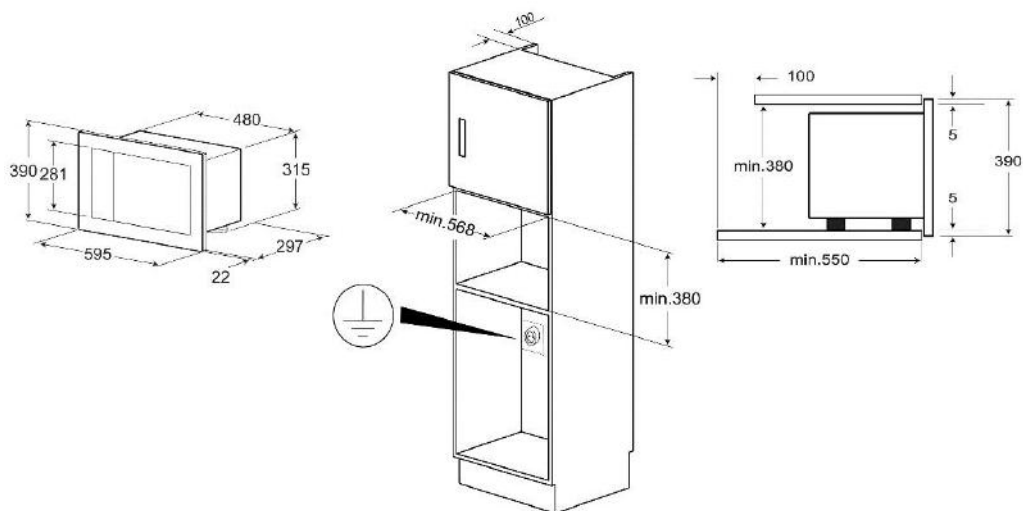
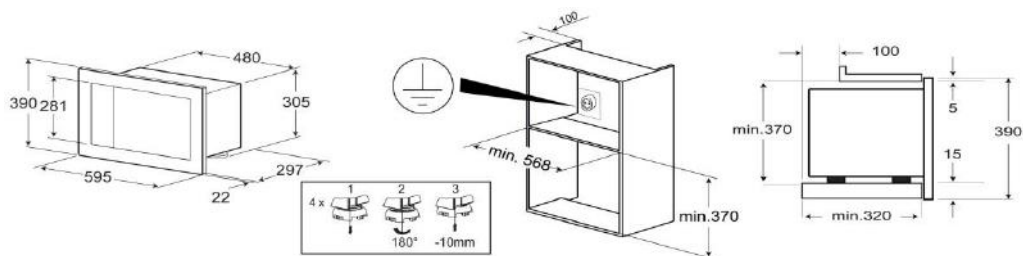
Ако инсталирате микровълнова фурна и обикновена фурна за готвене в една и съща колона, микровълновата фурна не трябва да се поставя под обикновената, заради формирането на кондензация.

Уредът не трябва да се намира близо до източници на топлина, до радио апарати и телевизори.

**ВНИМАНИЕ: ФУРНАТА
ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ТРЯБВА ДА БЪДЕ
ЗАЗЕМЕНА.**

уред.

Montaž / Установка микроволновой печи / التركيب / инсталирането



TEKA



www.teka.com

1831312-f

