

**TEKA**



User Manual  
ML 822 BIS/ ML 8220 BIS

PL RU CS

[www.teka.com](http://www.teka.com)

## **POLSKI**



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

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

## **РУССКИЙ**



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

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

## **ČEŠTINA**



Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím.

V závislosti na modelu se příslušenství, které je součástí vaší trouby, může lišit od příslušenství zobrazeného na obrázcích.

# Spis treści

<b>Informacje dotyczące bezpieczeństwa .. 4</b>	Zmiana parametrów.....19
Bezpieczeństwo dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych..... 4	Przerywanie cyklu gotowania .....20
Ogólne zasady bezpieczeństwa .....5	Zakończenie cyklu gotowania.....20
Montaż.....7	<b>Rozmrażanie.....20</b>
Czyszczenie i konserwacja.....8	Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania .....21
Serwis i naprawy .....8	<b>Gotowanie: Mikrofale.....22</b>
W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub wystąpienia niebezpiecznych sytuacji, prosimy stosować się do poniższych wskázówek ..... 9	Gotowanie z użyciem funkcji Mikrofale ..22
<b>Zalety kuchenki mikrofalowej.....11</b>	Tabele i sugestie – gotowanie warzyw ..23
Jak działa kuchenka mikrofalowa .....11	Tabele i sugestie – gotowanie ryb .....23
Dlaczego żywność nagrzewa się.....11	<b>Gotowanie: Grill .....23</b>
<b>Opis urządzenia .....12</b>	Tabele i sugestie - gotowanie: Mikrofale + Grill .....24
Opis funkcji.....13	<b>Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń.....25</b>
<b>Ustawienia podstawowe.....14</b>	Funkcja gotowania: Mikrofale .....25
Otwieranie drzwiczek.....14	Test przydatności naczynia .....25
Menu pomocnicze .....14	Funkcja gotowania: Grill .....25
Ustawianie zegara .....14	Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill .....25
Włączanie/wyłączanie zegara .....14	Pojemniki i folia wykonane z aluminium.25
Czasomierz .....15	Pokrywki .....26
Blokada bezpieczeństwa .....15	Tabela – pojemniki.....26
Tryb demo .....15	<b>Czyszczenie i pielęgnacja .....27</b>
<b>Podstawowe funkcje.....15</b>	Czyszczenie obudowy .....27
Menu główne .....15	Czyszczenie wnętrza .....27
Szybkie uruchamianie .....16	Czyszczenie górnej części komory urządzenia .....27
Mikrofale.....16	Czyszczenie akcesoriów.....28
Grill.....16	<b>Rozwiązywanie problemów.....28</b>
Mikrofale + Grill .....16	Wymiana żarówki.....29
Rozmrażanie wg czasu .....16	<b>Właściwości techniczne .....29</b>
Rozmrażanie wg wagi (automatyczne)..17	Dane techniczne .....29
<b>Funkcje specjalne .....17</b>	<b>Opakowanie i wycofanie z eksploatacji .29</b>
Funkcja specjalna Auto .....17	<b>Wskázówki dotyczące montażu .....30</b>
<b>Naczynie do zapiekania.....18</b>	Przed montażem.....30
<b>Podczas pracy urządzenia .....19</b>	Po montażu .....30
Zatrzymywanie cyklu gotowania.....19	<b>Montaż.....91</b>

## Informacje dotyczące bezpieczeństwa



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

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

**UWAGA! Zagrożenie uduszeniem, odniesieniem obrażeń lub trwałym kalectwem.**

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

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

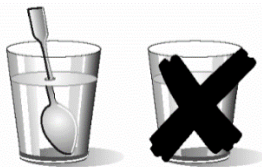
## Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

Uszkodzenie należy zgłosić do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego.

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



- Zachować szczególną ostrożność w trakcie podgrzewania napojów!  
Podgrzewane napoje (woda, kawa, herbata, mleko itd.) mogą osiągnąć temperaturę wrzenia. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: **RYZYKO 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. **RYZIKO POŻARU!**
- Uwaga! W przypadku podgrzewania niewielkich ilości żywności nie należy ustawiać zbyt długiego czasu gotowania lub zbyt wysokiego poziomu mocy: ryzyko przypalenia przygotowywanej potrawy. Np. pieczywo może przypalić się po upływie 3 minut, jeżeli został wybrany zbyt wysoki poziom mocy.
- Do opiekania używać wyłącznie funkcji Grill oraz stale nadzorować wspomniany proces gotowania. Korzystając z funkcji Mikrofała + Grill, pieczywo przypali się po upływie bardzo krótkiego czasu.
- Upewnić się, że kabel zasilający innych urządzeń elektrycznych nie został zatrzaśnięty gorącymi drzwiami urządzenia, gdyż izolacja kabla może ulec uszkodzeniu i spowodować ryzyko zwarcia!

## Montaż

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

## Czyszczenie i konserwacja

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



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

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

- Nie wolno uruchamiać pustego urządzenia. RYZYKO przeciążenia oraz USZKODZENIA urządzenia!
- W trakcie nauki obsługi urządzenia do środka komory wstawić szklankę wody. Woda zaabsorbuje mikrofałę, zaś urządzenie nie ulegnie uszkodzeniu.
- Otworów wentylacyjnych nie wolno zatykać ani przykrywać.
- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia zaleca się sprawdzić, czy używane naczynie nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej. Należy korzystać z naczyń przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”).
- Nie wolno zdejmować pokrywy mikowej na górnej ścianie komory urządzenia! Pokrywa chroni generator mikrofałę 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  $\frac{3}{4}$ .
2. Ultraszybkie rozmrażanie zapobiega nadmiernemu rozwojowi bakterii.
3. Oszczędność energii.
4. Zachowanie wartości odżywczych (dzięki krótszemu czasowi grzania).
5. Łatwość w utrzymaniu w czystości.

### Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

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

### Dlaczego żywność nagrzewa się

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

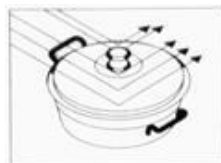
Tarcia między cząsteczkami produkują ciepło, które podwyższa temperaturę żywności, rozmrażając ją, gotując lub podgrzewając.

Dzięki ciepłu wytwarzanemu wewnątrz produktu żywnościowego:

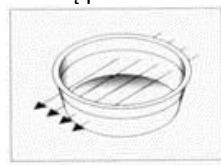
- możliwe jest gotowanie jedynie z odrobiną płynu lub tłuszczu/oleju.
- rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie odbywa się szybciej niż w tradycyjnym piekarniku.
- żywność zachowuje witaminy, wartości odżywcze oraz minerały.
- żywność zachowuje swój kolor i aromat.

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

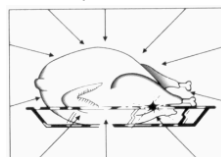
Mikrofałe odbijają się od metalu ...



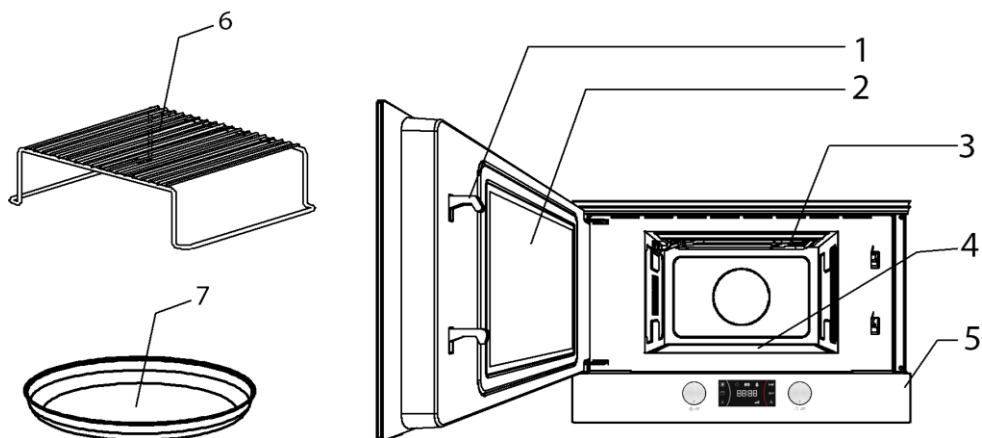
...lecz przechodzą przez szkło i porcelanę...



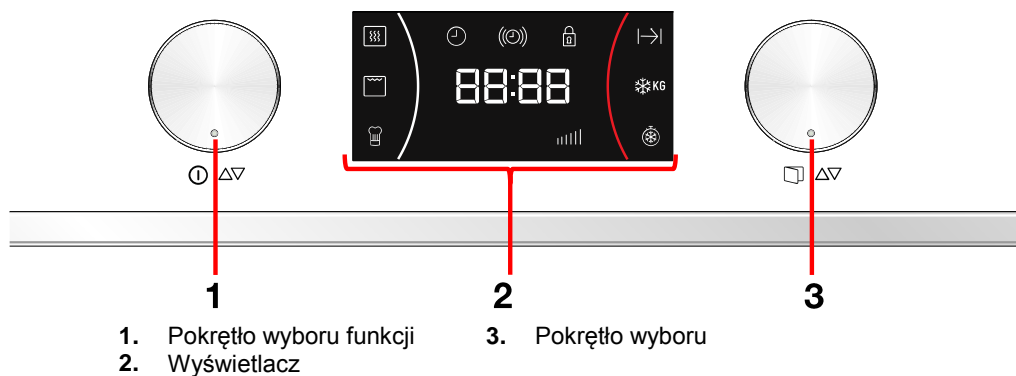
... a następnie są pochłaniane przez żywność.



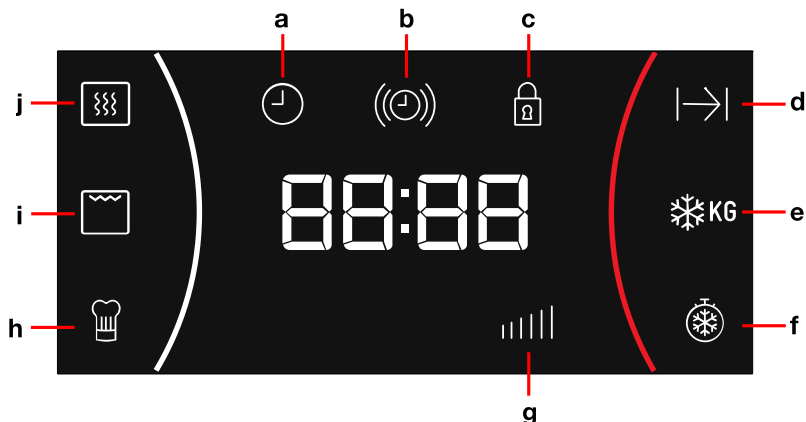
## Opis urządzenia



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





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

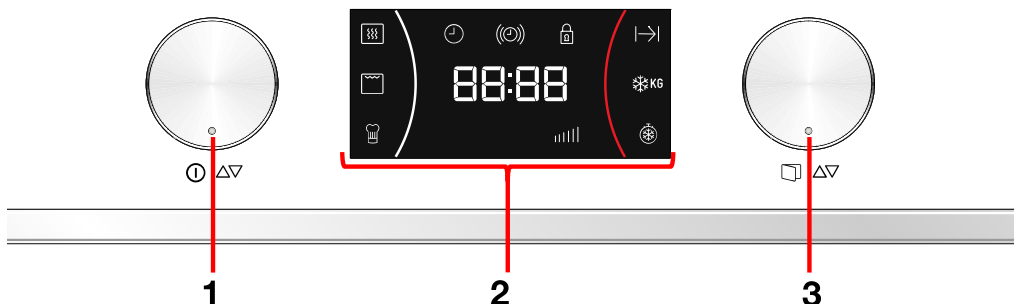


- a** Wskaźnik zegara  
**b** Regulator czasowy  
**c** Przycisk Blokada uruchomienia  
**d** Wskaźnik Czasu trwania  
**e** Rozmrażania wg wagi  
**f** Rozmrażania wg czasu  
**g** Wskaźnik Mocy  
**h** Funkcji specjalnej  
**i** Funkcji gotowania Grill  
**j** Funkcji gotowania Mikrofale

## Opis funkcji

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

# Ustawienia podstawowe



## Otwieranie drzwiczek

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

## Menu pomocnicze

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



Aby wejść do menu pomocniczego, wykonać następujące czynności:

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

## Ustawianie zegara

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

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy pokrętko funkcji (1).
2. Aby poruszać się po opcjach menu pomocniczego, należy obracać pokrętko (3). Żądana opcja podświetla się.
3. Kiedy pojawi się symbol zegara ⌚, nacisnąć jeden raz pokrętko (3).
4. Obrócić pokrętko funkcji (1), aby ustawić prawidłową godzinę.
5. Obrócić pokrętko (3), aby ustawić prawidłową minutę.
6. Nacisnąć pokrętko (3), aby potwierdzić.

## Włączanie/wyłączanie zegara

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

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy pokrętko funkcji (1).
2. Aby poruszać się po opcjach menu pomocniczego, należy obracać pokrętko (3). Żądana opcja podświetla się.
3. Kiedy pojawi się symbol zegara ⌚, nacisnąć jeden raz pokrętko (3).
4. Nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy pokrętko (3).
5. W celu ponownego wyświetlenia zegara należy wykonać tę samą procedurę.

## Czasomierz

Aby ustawić czasomierz, należy:

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy pokrętko funkcji (1).
2. Aby poruszać się po opcjach menu pomocniczego, należy obracać pokrętko (3). Żądana opcja podświetla się.
3. Kiedy pojawi się symbol czasomierz (🕒), nacisnąć jeden raz pokrętko (3).
4. Przekręcić pokrętko (3), aby ustawić czas, po jakim ma się pojawić alarm.
5. Nacisnąć pokrętko (3), aby potwierdzić.

## Blokada bezpieczeństwa

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

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy pokrętko funkcji (1).
2. Aby poruszać się po opcjach menu pomocniczego, należy obracać pokrętko (3). Żądana opcja podświetla się.
3. Kiedy pojawi się symbol blokada bezpieczeństwa (🔒), nacisnąć jeden raz pokrętko (3).

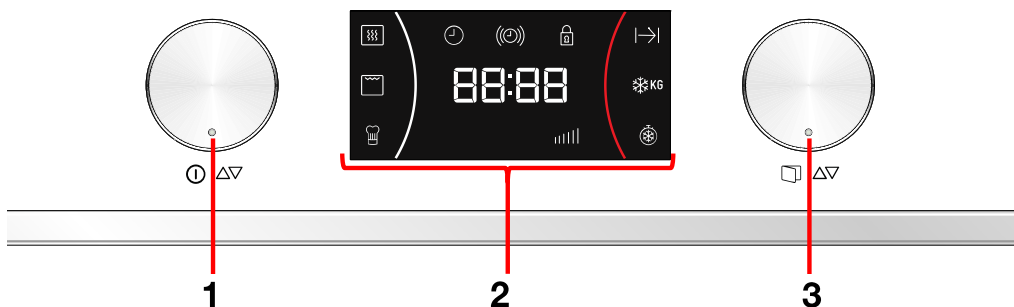
4. Przekręcić pokrętko (3), aby włączyć lub wyłączyć opcję.
5. Nacisnąć pokrętko (3), aby potwierdzić.
6. Aby odblokować kuchenkę, nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy pokrętko (3).

## Tryb demo

Tryb demo wykorzystywany jest w salonach wystawowych, aby zaprezentować klientom działanie urządzenia w poszczególnych funkcjach, lecz bez rozgrzewania bojlera.

1. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy pokrętko funkcji (1).
2. Aby poruszać się po opcjach menu pomocniczego, należy obracać pokrętko (3). Żądana opcja podświetla się.
3. Kiedy pojawi się symbol **SHO**, nacisnąć jeden raz pokrętko (3).
4. Przekręcić pokrętko (3), aby włączyć lub wyłączyć opcję.
5. Nacisnąć pokrętko (3), aby potwierdzić.
6. Aby wyłączyć tryb showroom należy wykonać tę samą procedurę.

## Podstawowe funkcje



## Menu główne

W **głównym menu** znajdują się opcje gotowania takie jak: Mikrofale, Grill, Mikrofale

+ Grill, Auto oraz rozmrażanie wg czasu lub wagi.



## Szybkie uruchamianie

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

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

## Mikrofale

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

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

## UWAGA:

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

## Grill

**Funkcja ta** służy do szybkiego przyrumieniania żywności z wierzchu.

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

## Mikrofale + Grill

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

## UWAGA:

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

## Rozmrażanie wg czasu (ręczne)

**Funkcja ta** służy do szybkiego rozmrażania dowolnego rodzaju żywności.

1. Przekręcić pokrętko funkcyjne (1), aż zacznie migać lampka rozmrażania wg czasu. Na wyświetlaczu miga 10:00 .
2. Przekręcić pokrętko (3) w jedną lub drugą stronę, aby ustawić czas pracy.
3. Nacisnąć pokrętko (3), aby zatwierdzić.
4. Nacisnąć pokrętko funkcyjne (1). Kuchenka zacznie działać.



5. Odwracać produkt po każdym <sup>sygnale</sup> dźwiękowym i wyświetleniu hasła: <sup>[kucrn]</sup>.

### Rozmrażanie wg wagi (automatyczne)

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

- Przekręcić pokrętko funkcyjne (1), aż zacznie migać lampka rozmrażania wg wagi. Na wyświetlaczu miga oznaczenie rodzaju produktu F01.
- Przekręcić pokrętko (3) w jedną lub drugą stronę, aby ustawić rodzaj produktu. Jeżeli pokrętko nie zostanie przekręcone, kuchenka będzie pracować z ustawieniem F01.
- Nacisnąć pokrętko (3), aby zatwierdzić. Na wyświetlaczu miga ustawienie wagi. Znacznik wagi zaczyna migać.
- Przekręcić pokrętko (3) w jedną lub drugą stronę, aby ustawić wagę. Jeżeli pokrętko nie zostanie przekręcone, kuchenka będzie pracować z ustawieniem 200 g.
- Nacisnąć pokrętko (3), aby zatwierdzić.

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

7. Odwracać produkt po każdym sygnale dźwiękowym i wyświetleniu na hasła: <sup>[kucrn]</sup>.

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

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

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

## Funkcje specjalne

### Funkcja specjalna Auto

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

- Nacisnąć pokrętko (3), aby zatwierdzić.
- Nacisnąć pokrętko funkcyjne (1). Kuchenka zacznie działać.
- Odwracać produkt po każdym sygnale dźwiękowym i wyświetleniu hasła: <sup>[kucrn]</sup>.

Poniższa tabela pokazuje programy dostępne w ramach funkcji specjalnej Auto:

Program	Rodzaj produktu	Waga (g)	Czas (min)	Dodatek wody (ml)	Instrukcje
P1.1	Gotowanie ziemniaków	250	7	100	Włożyć pokrojone w plastry (15-20 mm) ziemniaki do żaroodpornego naczynia, zalać wodą, przykryć pokrywką i ustawić naczynie na ceramicznej podstawie w kuchenke mikrofalowej.
P1.2		500	10	150	
P1.3		1000	15	200	
P2.1	Risotto	150	42	600	Włożyć składniki przeznaczone do

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

### Ważne informacje:

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

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

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

## Naczynie do zapiekania

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

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

### BARDZO WAŻNE WSKAZÓWKI:

- Zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ naczynie do zapiekania nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Zachodzi ryzyko poparzenia.

- Nie wolno wstawiać do naczynia do zapiekania naczyń, które nie są żaroodporne (np. plastikowe miski).

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

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

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

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

### Czyszczenie

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

### BARDZO WAŻNE WSKAZÓWKI:

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

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

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

## Podczas pracy urządzenia

### Zatrzymywanie cyklu gotowania

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

W obu przypadkach:

- Generowanie mikrofal zostanie natychmiast przerwane.**
- Praca grilla zostaje wstrzymana, lecz jest on nadal **bardzo gorący. Ryzyko poparzenia!**
- Czasomierz zatrzymuje się, a na **wyświetlaczu** pojawia się czas pozostały do zakończenia procesu gotowania.

W tym momencie można:

- Obrócić lub zamieszać potrawę, aby rozprowadzić równomiernie temperaturę.
- Zmienić ustawienia gotowania.
- Anulować proces gotowania naciskając pokrętko funkcyjne (1) przez 3 sekundy.

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

### Zmiana parametrów

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

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

### **Przerywanie cyklu gotowania**

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

## **Rozmrażanie**

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

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

### **Zakończenie cyklu gotowania**

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

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

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

<b>Produkt</b>	<b>Waga</b>	<b>Czas rozmrażania</b>	<b>Czas odczekania</b>	<b>Wskazówki</b>
Cielęcina, wołowina, wieprzowina	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x obrócić
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x obrócić
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x obrócić
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x obrócić
	1000 g	29-30 min	25-30 min	2 x obrócić
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3 x obrócić
Mięso duszone	500 g	12-14 min	10-15 min	2 x obrócić
	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x obrócić
Mięso mielone	100 g	4-5 min	5-6 min	2 x obrócić
	300 g	8-9 min	8-10 min	3 x obrócić
	500 g	12-14 min	15-20 min	1 x obrócić
Kielbasa	125 g	3-4 min	5-10 min	2 x obrócić
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x obrócić
	500 g	15-16 min	10-15 min	2 x obrócić
Drób (porcje)	200 g	7-8 min	5-10 min	3 x obrócić
	500 g	17-18 min	10-15 min	1 x obrócić
Kurczak, indyk	1000 g	34-35 min	15-20 min	1 x obrócić
	1200 g	39-40 min	15-20 min	1 x obrócić
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x obrócić
Ryba	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x obrócić
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x obrócić
Pstrąg	200 g	6-7 min	5-10 min	2 x obrócić

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

### Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania

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

13. Należy pamiętać, iż funkcja Rozmrażanie wymaga czasu odczekania, aby zapewnić

uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność.

## Gotowanie: Mikrofale

---

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

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

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

- Gotując żywność należy upewnić się, że osiągnęła ona **temperaturę co najmniej 70°C**.
- W trakcie procesu gotowania okienko w drzwiach może zaparować, zaś **para wodna** skropli się po pewnym czasie. Jest to normalne zjawisko, które może nasilić się, gdy w pomieszczeniu panuje niska temperatura. Nie stanowi zagrożenia. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć wodę powstałą w wyniku skraplania się pary.
- Podgrzewając płyny, stosować **pojemniki z szerokim otworem**, aby ułatwić ujście pary.

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

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

### Gotowanie z użyciem funkcji Mikrofale

---

1. Im większa ilość żywności, tym dłuższy czas gotowania. Należy pamiętać o poniższych zasadach:
  - podwójna ilość » podwoić czas
  - połowa ilości » zmniejszyć czas o połowę
2. Im niższa temperatura pożywienia, tym dłuższy czas gotowania.
3. Im rzadsza konsystencja pożywienia, tym krótszy czas gotowania.
4. Równomierne rozłożenie pożywienia we wnętrzu komory kuchenki zagwarantuje lepsze rezultaty. Równoczesne

podgrzewanie różnego rodzaju produktów żywnościowych jest możliwe, kładąc bardziej „gęste” produkty na zewnątrz ceramicznej podstawy komory, zaś mniej „gęste” na środku.

5. Drzwi urządzenia można otworzyć w dowolnym momencie. Kuchenka mikrofalowa wyłączy się automatycznie.

Urządzenie wznowi pracę po zamknięciu drzwi oraz naciśnięciu przycisku Start.

6. Żywność pod przykryciem wymaga krótszego czasu grzania, dzięki czemu lepiej zachowuje wartości odżywcze. Pokrywy muszą pozwalać na przenikanie przez nie mikrofal oraz posiadać otwory dla swobodnego ujścia pary.

### Tabele i sugestie – gotowanie warzyw

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

### Tabele sugestie – gotowanie ryb

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

## Gotowanie: Grill

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

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

**WAŻNE WSKAZÓWKI:**

1. Podczas pierwszej eksploatacji może wytworzyć się dym i specyficzny zapach, jako następstwo użycia smaru w procesie produkcji.
2. Podczas gotowania z użyciem funkcji Grill szkło okienka w drzwiach nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. **Trzymać dzieci z dala od urządzenia.**

3. Przed użyciem rozgrzewać grill przez 2 minuty. Jeśli nie zalecono inaczej, użyć rusztu.
4. W trakcie pracy grilla ściany komory urządzenia oraz ruszt nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury, dlatego zaleca się używanie rękawic kuchennych.
5. Jeśli grill pracuje przez dłuższy okres czasu, wyłączy się, by nie spowodować uszkodzenia urządzenia.
6. **Uwaga!** Jeśli żywność przyrządzana jest w naczyniach należy sprawdzić, czy są one przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”.
7. Podczas korzystania z grilla, plamy z pryskającego tłuszczu mogą przypalić się. Jest to normalne zjawisko.
8. Kuchenkę mikrofalową (wnętrze komory oraz akcesoria) należy czyścić każdorazowo po użyciu, jak tylko ostygnie.

### Tabele i sugestie - gotowanie: Mikrofałe + Grill

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

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

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

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

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

początkowego, temperatury, zawartości wody oraz rodzaju żywności.

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

Prosimy pamiętać o przestrzeganiu czasu oczekania oraz obracaniu porcji mięsa.

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

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



## Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń

### Funkcja gotowania: Mikrofale

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

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

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

### Test przydatności naczynia

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

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

### Funkcja gotowania: Grill

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

Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych.

### Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill

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

### Pojemniki i folia wykonane z aluminium

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

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

## Pokrywki

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

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

4. żywność zachowuje naturalny aromat.

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

## Tabela – pojemniki

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

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

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

## Czyszczenie i pielęgnacja

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

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

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

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

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

### Czyszczenie obudowy

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

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

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

### Czyszczenie wnętrza

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

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

Powierzchnię styku drzwi z urządzeniem należy czyścić regularnie, by

**zagwarantować prawidłowe działanie kuchenki mikrofalowej. Czyścić miękką szmatką oraz letnią wodą z dodatkiem delikatnych środków myjących. Wytrzeć do sucha.**

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

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

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

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

### Czyszczenie górnej części komory urządzenia

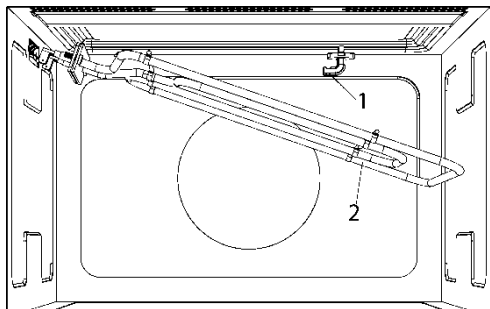
Opuszczana grzałka grilla umożliwia wyczyszczenie górnej części komory kuchenki mikrofalowej.

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

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

**UWAGA!** Zaczep opuszczanej grzałki grilla (1) może wypaść podczas obracania. W tym

przypadku należy włożyć go w otwór w górnej części komory urządzenia, a następnie obrócić o 90°C do pozycji, w której zaczepia się opuszczaną grzałkę grilla (2).



## Czyszczenie akcesoriów

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

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

## Rozwiązywanie problemów

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

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

- **Brak informacji na wyświetlaczu!**  
**Sprawdzić, czy:**
  - Wyłączono podświetlenie zegara (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).
- **Panel sterujący nie reaguje na dotyk!**  
**Sprawdzić, czy:**
  - Włączono blokadę uruchomienia (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).
- **Urządzenie nie działa! Sprawdzić, czy:**
  - Wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.
  - W sieci jest zasilanie.
  - Drzwi zostały dokładnie zamknięte. Przy zamykaniu słychać kliknięcie.
  - Pomiędzy drzwiami a obudową nie znajdują się ciała obce.

- **Podczas pracy urządzenie wydaje dziwne dźwięki! Sprawdzić, czy:**
  - W komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, gdyż użyto metalowych przedmiotów (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”).
  - Naczynie/pojemnik styka się ze ścianami komory urządzenia.
  - Wewnątrz komory nie pozostawiono łyżek, widelców lub innych metalowych przedmiotów.
- **Żywność nie podgrzewa się albo podgrzewa się bardzo powoli!**  
**Sprawdzić, czy:**
  - Użyto omyłkowo metalowego naczynia/pojemnika.
  - Ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.
  - W mikrofalówce umieszczono większą lub bardziej zmrożoną ilość żywności.
- **Żywność jest zbyt gorąca, wysuszona lub przypalona!** Sprawdzić, czy ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.
- **Po zakończeniu pracy urządzenie wydaje dźwięki!** To normalna sytuacja, będąca wynikiem dalszej pracy wentylatora chłodzącego. Po

wystarczającym obniżeniu temperatury, wentylator wyłączy się.

- **Po włączeniu urządzenia, oświetlenie nie działa!** Jeśli wszystkie inne funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie jest to przyczyną przepalonej żarówki. Urządzenie można używać.
- **Na wyświetlaczu pojawił się komunikat „cErr”!** Odłączyć wtyczkę od zasilania, odczekać ok. 5 sekund. Podłączyć

urządzenie do zasilania, komunikat zniknął z wyświetlacza. Urządzenie można używać.

### Wymiana żarówki

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

## Właściwości techniczne

### Dane techniczne

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

## Opakowanie i wycofanie z eksploatacji

### Opakowanie

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

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

### Wycofanie z eksploatacji

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

klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego.

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

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

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

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

## Wskazówki dotyczące montażu

---

### Przed montażem

---

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

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

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

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

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

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

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

**lub ostrymi przedmiotami. Wysokie temperatury mogą uszkodzić kabel zasilający.**

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

### Po montażu

---

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

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

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

**UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

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

**Urządzenie będzie działało prawidłowo tylko** w przypadku odpowiednio zamkniętych drzwi.

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

# Содержание

<b>Сведения по технике безопасности....</b>	<b>32</b>
Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями .....	32
Общие правила техники безопасности .....	33
Установка .....	35
Очистка и обслуживание .....	36
Сервисное обслуживание и ремонт ...	37
Во избежание повреждения печи или возникновения других опасных ситуаций, следуйте этим инструкциям .....	37
<b>Преимущества микроволновой печи</b> .....	<b>39</b>
Как работает микроволновая печь .....	39
Почему еда нагревается .....	39
<b>Описание микроволновой печи</b> .....	<b>40</b>
Описание функций.....	41
<b>Базовые настройки.....</b>	<b>42</b>
Вспомогательное меню .....	42
Настройка часов .....	42
Скрытие/отображение часов.....	42
Таймер.....	42
Предохранительная блокировка .....	43
Демонстрационный режим .....	43
<b>Базовые функции</b> .....	<b>44</b>
Главное меню .....	44
Режим подогрева .....	44
Микроволновый режим.....	44
Гриль .....	44
Микроволновый режим + Гриль.....	45
Размораживание по времени (ручной режим) .....	45
Размораживание по весу (автоматический режим) .....	45
<b>Специальные функции</b> .....	<b>46</b>
Специальная функция .....	46
<b>Использование блюда для хрустящей корочки</b> .....	<b>47</b>
<b>Во время работы микроволновой печи...</b>	<b>48</b>
Прерывание цикла готовки .....	48
Изменение параметров .....	48
Отмена цикла готовки .....	49
Окончание цикла готовки .....	49
<b>Разморозка</b> .....	<b>49</b>
Общие инструкции по разморозке .....	50
<b>Готовка с использованием микроволн</b> .....	<b>51</b>
Готовка с использованием микроволн... ..	52
Таблицы и предложения – Готовка овощей.....	52
Таблицы и предложения – Готовка рыбы .....	53
<b>Готовка с использованием функции Гриль</b> .....	<b>53</b>
Таблицы и советы – Микроволны и гриль .....	54
<b>Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?</b> .....	<b>54</b>
Функция микроволн.....	54
Как протестировать посуду, которую вы хотите использовать .....	55
Функция Гриль.....	55
Режим .....	55
Алюминиевые емкости и фольга .....	55
Крышки .....	55
Таблица типов посуды.....	56
<b>Очистка и обслуживание микроволновой печи</b> .....	<b>56</b>
Передние поверхности .....	57
Внутренняя поверхность микроволновой печи .....	57
Потолок внутренней камеры микроволновой печи .....	57
Аксессуары .....	58
<b>Что нужно делать, если микроволновая печь не работает?</b> .....	<b>58</b>
Замена лампочки .....	59
<b>Технические характеристики</b> .....	<b>59</b>
Спецификации .....	59
<b>Защита окружающей среды</b> .....	<b>59</b>
<b>Инструкции по монтажу</b> .....	<b>60</b>
Перед монтажом .....	60
После монтажа.....	60
<b>Установка микроволновой печ</b> .....	<b>91</b>

## Сведения по технике безопасности



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

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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



- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

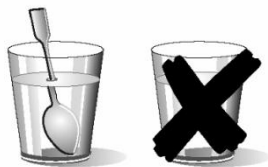
## Общие правила техники безопасности

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

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

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

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



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

#### ОПАСНОСТИ ТРАВМ И ОЖОГОВ!

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

- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.

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

## Установка

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

- **ВНИМАНИЕ!** Данный электроприбор является встраиваемым. Пожалуйста, обратитесь к последним страницам настоящего руководства пользователя для получения подробной информации по установочным размерам.

## Очистка и обслуживание

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

## Сервисное обслуживание и ремонт

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

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

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

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

## Преимущества микроволновой печи

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

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

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

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

### Как работает микроволновая печь

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

помощи металлических рассеивателей или керамического основания.

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

### Почему еда нагревается

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

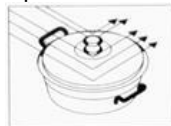
Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, что позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

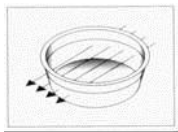
- Пища может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или жиров/масел, либо с помощью очень небольшого их количества;
- Разморозка, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной духовке;
- В продуктах сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
-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

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

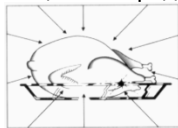
Микроволны отражаются от металла...



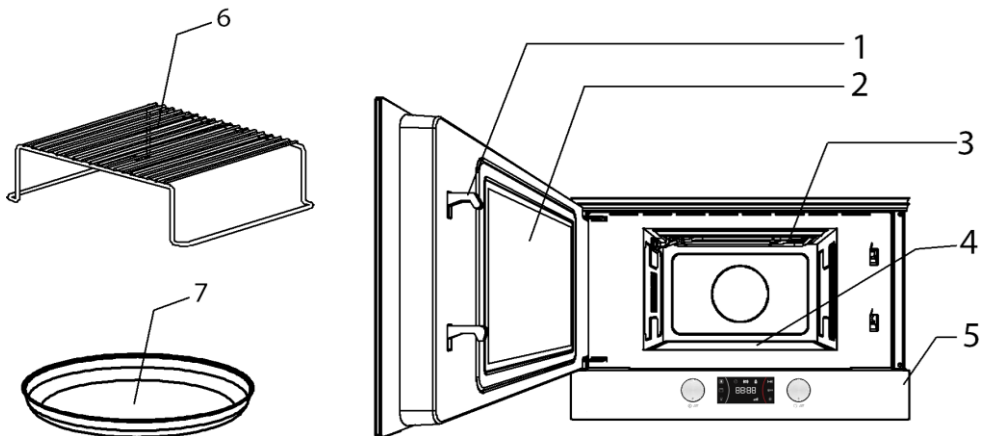
...но проходят через стекло и фарфор...



...и поглощаются продуктами.

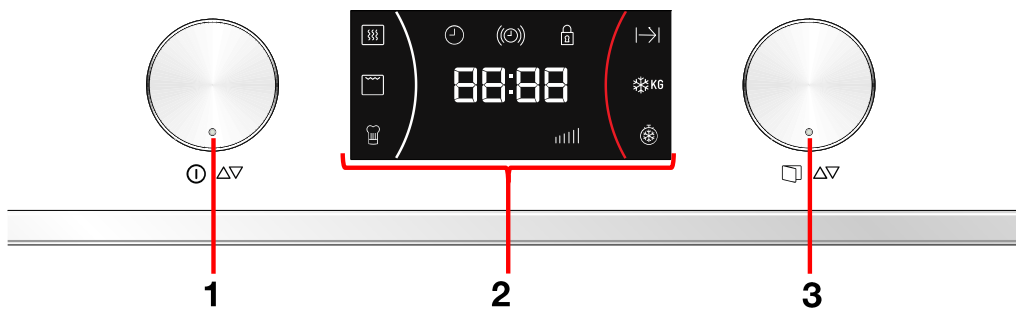


## Описание микроволновой печи



1. Фиксаторы
2. Стекло дверцы
3. Гриль
4. Керамическое основание

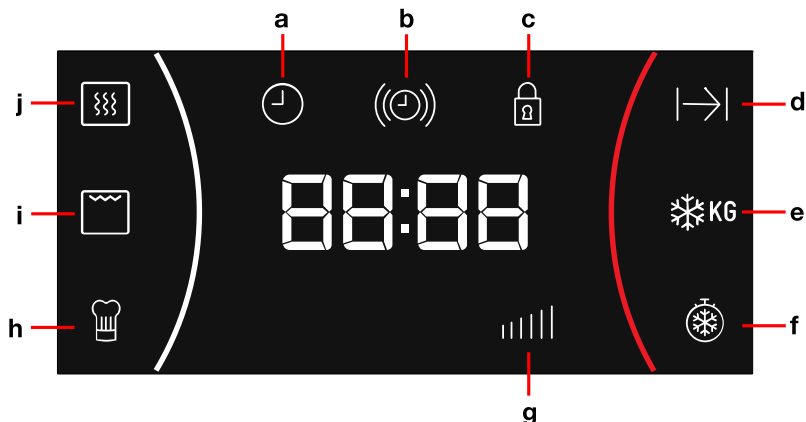
5. Панель управления
6. Решетка
7. Блюдо для хрустящей корочки



1. Поворотный переключатель выбора функций
2. Экран

3. Поворотный переключатель



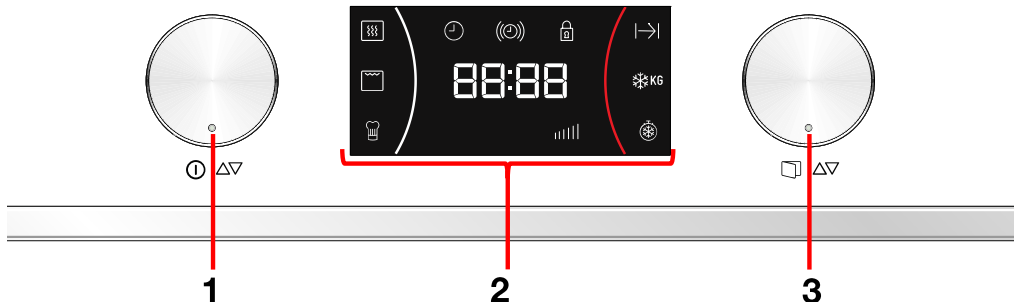


- a** Индикатор часов  
**b** Таймер  
**c** Клавиша блокировки в целях  
**d** Индикатор продолжительности  
 цикла готовки  
**e** Разморозки по весу  
**f** Разморозки по времени  
**g** Индикатор мощности  
**h** Специальной функции  
**i** Функции Гриль  
**j** Функции Микроволны

### Описание функций

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

# Базовые настройки



## Открытие дверцы

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

## Вспомогательное меню

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



## Настройка часов

После первого включения микроволновой печи в сеть или после пропадания электропитания дисплей часов начнет мигать, указывая на то, что показания времени неверны. Настройте часы следующим образом:

1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) при появлении символа часов ⌚.

4. Поверните переключатель функций (1) для установки правильного часа.
5. Поверните поворотную ручку (3) для установки правильного значения минут.
6. В завершение нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.


## Скрытие/отображение часов

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

1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) при появлении символа часов ⌚.
4. Нажать поворотную ручку (3) на 2 секунды.
5. Если вы захотите, чтобы время снова отображалось на дисплее, следует повторить описанную процедуру.

## Таймер

Таймер настраивается следующим образом:



1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) при появлении символа таймер .
4. Поверните поворотную ручку (3), чтобы включить отсчет времени для сигнала таймера.
5. В завершение нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
4. Поверните поворотную ручку (3) для выбора включения или выключения опции.
5. В завершение нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
6. Для разблокирования печи нажмите поворотную ручку (3) на 2 секунды.

### Демонстрационный режим

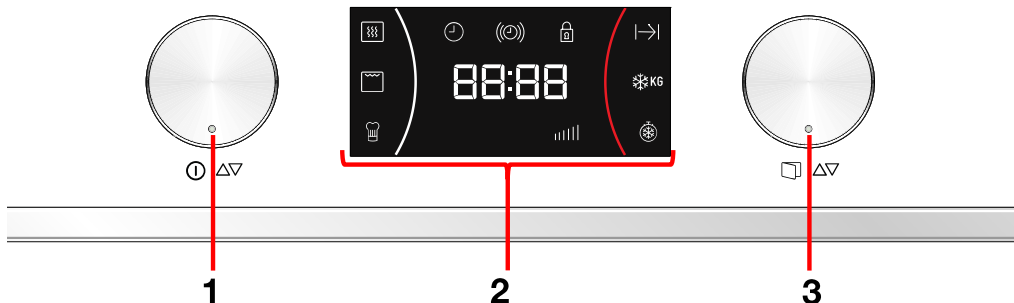
Этот режим используется для того, чтобы продемонстрировать покупателям действие всех функций духового шкафа без включения нагрева.

### Предохранительная блокировка

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

1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) при появлении символа **SHO**.
4. Поверните поворотную ручку (3) для выбора включения или выключения опции.
5. В завершение нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
6. Для дезактивации режима салона повторите ту же процедуру.
1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) при появлении символа . предохранительная блокировка .

# Базовые функции



## Главное меню

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



## Режим подогрева

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

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

## Микроволновый режим

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

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

## ПРИМЕЧАНИЕ:

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

## Гриль

**Используйте эту функцию** для быстрого подрумянивания продуктов.

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором индикатор

функции гриля начинает мигать. На дисплее мигая отображается 15:00.

2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать продолжительность.
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
4. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.

### **Микроволны + гриль**

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором оба индикатора функций микроволнового режима и гриля начинают мигать. На дисплее мигая отображается «360».
2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать уровень мощности.
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения. На дисплее мигая отображается 15:00..
4. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать продолжительность.
5. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
6. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

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

### **Размораживание по времени (ручной режим)**

**Используйте эту функцию** для быстрого размораживания любых продуктов.

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором световой индикатор функции разморозки по времени начинает мигать. На дисплее мигая отображается 10:00.

2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать продолжительность.
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
4. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.
5. Перевернуть продукт, когда печь выдает звуковой сигнал, а на дисплее мигает надпись: [turn].

### **Размораживание по весу (автоматический режим)**

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

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором световой индикатор функции разморозки по весу начинает мигать. На дисплей выводится мигающее отображение типа продукта «F01».
2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать тип продукта. Если не поворачивать эту ручку, то печь работает с типом продукта «F01».
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения. Значение веса продукта выводится на дисплей мигающим отображением. Индикатор веса начинает мигать.
4. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать вес продукта. Если не поворачивать эту ручку, то печь работает с весом 200 г.
5. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
6. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.
7. Перевернуть продукт, когда печь выдает звуковой сигнал, а на дисплее мигает надпись: [turn].

В таблице ниже приведены программы функции размораживания по весу с указанием диапазонов веса и времени

размораживания и ожидания (для обеспечения равномерного распределения температуры).

Прогр.	Продукт	Вес (г)	Время (мин)	Время ожидания (мин.)
F01	Мясо	100 – 2000	2'20-46'40	20 – 30
F02	Птица	100 – 2500	2'20-17'23	20 – 30
F03	Рыба	100 – 2000	2'-40'	20 – 30

Прогр.	Продукт	Вес (г)	Время (мин)	Время ожидания (мин.)
F04	Фрукты	100 – 500	2'36 – 13'	10 – 20
F05	Хлеб	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

**Важно!** Ознакомьтесь с «Общими инструкциями по размораживанию».

## Специальные функции

### Специальная функция «Авто»

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

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

В следующей таблице приведены имеющиеся программы автоматического режима специальных функций:

Программа	Тип продукта	Вес (г)	Время (мин.)	Добавить воду (мл)	Инструкции
P1.1	Приготовле ние картофеля	250	7	100	Поместите нарезанный (15-20 мм) картофель, залитый водой, в теплостойкую емкость с крышкой и поставьте ее на керамическую основу в микроволновой печи.
P1.2		500	10	150	
P1.3		1000	15	200	
P2.1	Ризотто (полуфабри кат)	150	42	600	Поместите ингредиенты, которые готовятся «на медленном огне», в теплостойкую емкость с крышкой и поставьте ее на керамическую основу в микроволновой печи.
P2.2		400	45,5	800	
P2.3	Смесь для кексов (полуфабри кат)	550	22	---	
P3.1	Рыба (заморожен ная)	700	30	300	Поместите ингредиенты, которые готовятся «на медленном огне» и запекаются, в теплостойкую емкость с крышкой и поставьте ее на керамическую основу в микроволновой печи.
P3.2	Рыба (свежая)	800	30	300	
P3.3	Овощи (заморожен ные)	1000	30	300	Поместите ингредиенты в теплостойкую емкость с крышкой и поставьте ее на керамическую основу в микроволновой печи.

## Важно!

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

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

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

## Использование блюда для хрустящей корочки

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

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

### ОЧЕНЬ ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Всегда используйте варежки-прихватки, так как блюдо для хрустящей корочки становится очень горячим.
- Не ставьте на блюдо для хрустящей корочки никакие предметы, которые не являются термостойкими (например, пластиковые миски).

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

Как готовить с использованием блюда для хрустящей корочки:

1. Разогрейте блюдо для хрустящей корочки, выбрав функцию Микроволны + Гриль длительностью от 3 до 5 минут при мощности микроволн 360 Вт.
2. Смажьте блюдо для хрустящей корочки растительным маслом, чтобы пицца хорошо подрумянилась.
3. Поместите свежие или замороженные продукты непосредственно на блюдо для хрустящей корочки. Вы можете поместить на блюдо замороженную пищу (например, замороженную пиццу) без предварительной разморозки.
4. Поместите на блюдо для хрустящей корочки на вращающееся стекло или керамическую основу в микроволновой печи.
5. Выберите функцию Микроволны + Гриль и время готовке согласно указанному ниже.

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

### Как чистить блюдо для хрустящей корочки

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

### ОЧЕНЬ ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

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

использовать его неправильно, оно может быть повреждено.

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

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

## Во время работы микроволновой печи...

### Прерывание цикла готовки

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

В обоих случаях:

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

При желании, в этот момент вы можете:

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

3. Отменить процесс, нажав переключатель функций (1).

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

### Изменение параметров

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

1. Для изменения времени повернуть поворотную ручку (3) и нажать переключатель функций (1) для подтверждения. Новое заданное время вступает в силу немедленно.



2. Для изменения мощности нажмите на переключатель функций (1). Соответствующий светоиндикатор начинает мигать. Измените параметр, нажав на поворотную ручку (3), а затем поверните поворотную ручку (3), подтвердите повторным нажатием на переключатель функций (1).

### Отмена цикла готовки

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

## Разморозка

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

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

### Окончание цикла готовки

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

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

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

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

Продукты	Вес	Время разморозки	Время выдерживания	Примечания
Рыба	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
Форель	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть два раза
Креветки	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-15 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
Фрукты	200 г	4-5 мин	5-8 мин	Перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
Хлеб	100 г	2-3 мин	2-3 мин	Перевернуть два раза
	200 г	4-5 мин	5-6 мин	Перевернуть два раза
	500 г	10-12 мин	8-10 мин	Перевернуть два раза
	800 г	15-18 мин	15-20 мин	Перевернуть три раза
Масло	250 г	8-10 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз, оставить накрытым
Творог	250 г	6-8 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз, оставить накрытым
Сливки	250 г	7-8 мин	10-15 мин	Снять крышку

### Общие инструкции по разморозке

1. При разморозке используйте только посуду, пригодную для микроволновых печей (фарфор, стекло, подходящий пластик).
2. Используйте функцию разморозки по весу и таблицы, относящиеся к размораживанию сырых продуктов.
3. Время разморозки зависит от количества и толщины кусков пищи. При замораживании продуктов, подготовьте их к процессу размораживания. Разделите пищу на части, которые соответствуют размеру контейнера.
4. Как можно лучше распределите пищу внутри микроволновой печи. Самые толстые куски рыбы или куриные ножки должны быть помещены сверху. Самые тонкие куски могут быть защищены с помощью алюминиевой фольги. **Важно:** алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками внутренней камеры, так как это может

привести к возникновению электрической дуги.

5. Наиболее толстые куски необходимо перевернуть несколько раз.
6. Распределите замороженные продукты максимально единообразно, потому что тонкие, узкие куски размораживания быстрее, чем толстые куски, лежащие сверху.
7. Богатые жирами продукты, такие, как сливочное масло, творог и сливки, не должны размораживаться до конца. Если оставить их при комнатной температуре, они будут готовы к подаче на стол в течение нескольких минут. В случае глубокой заморозки сливок, если в них имеются маленькие кусочки льда, сливки необходимо взбить перед употреблением.
8. Поместите птицу на перевернутую тарелку с тем, чтобы сок мог легче вытекать.

9. Хлеб должен быть завернут в салфетку с тем, чтобы он не стал слишком сухим.
10. Включите пищу через регулярные промежутки времени.
11. Выньте замороженные продукты из упаковки и не забудьте удалить все металлические зажимы. Если контейнеры, которые используются для хранения продуктов в морозильной камере, могут также быть использованы для нагрева и приготовления пищи, просто удалите крышку. В противном случае, поместите продукты в контейнеры, которые подходят для микроволновых печей.
12. Жидкость, образующаяся в результате процесса разморозки, особенно в случае домашней птицы, должна быть утилизирована и ни при каких обстоятельствах она не должна контактировать с другими продуктами.
13. Имейте в виду, что при использовании функции автоматической разморозки требуется время выдерживания с тем, чтобы пища полностью разморозилась.

## Готовка с использованием микроволн

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

Следуйте этим рекомендациям при готовке с использованием микроволн:

- Перед нагревом или приготовлением продуктов, имеющих оболочку или **кожуру** (например, яблоки, помидоры, картофель, сосиски) необходимо **наколоть их вилкой**, чтобы они не полопались. Нарезьте пищу перед готовкой.
- Перед тем, как использовать контейнер, проверьте, подходит ли он для использования в микроволновой печи (см. раздел о типах посуды, пригодной для использования для микроволновой печи).
- Когда продукты готовятся при очень небольшой влажности (например, **размораживание хлеба**, приготовление попкорна и т.д.), влага испаряется очень быстро. При этом внутри работающего устройства возникает вакуум, и пища может обуглиться. Такая ситуация может привести к повреждению устройства и используемого контейнера. Таким образом, печь должна быть

установлена только на необходимое время готовки, и процесс приготовления должен проходить под вашим присмотром.

- Невозможно нагревать большое количество растительного масла (**жарить во фритюре**) в микроволновой печи.
- **Извлеките полуфабрикаты из упаковки**, так как последняя не всегда является термостойкой. Следуйте инструкциям изготовителя.
- **При наличии различных контейнеров**, таких как, например, чашки, разместите их равномерно на керамическом основании.
- Не закрывайте **пластиковые пакеты** при помощи металлических зажимов. Вместо этого используйте пластиковые зажимы. Проткните пакет в нескольких местах, чтобы обеспечить выход пара.
- При нагревании или приготовления пищи, убедитесь, что она достигает **минимальной температуры 70°C**.
- Во время процесса готовки, на стекле окна дверцы могут образовываться **водяные пары** и, через некоторое время, стекать вниз. Это нормальная ситуация, и даже может быть важным показателем, если температура в помещении низкая. Это не представляет

опасности для прибора. По завершении приготовления пищи удалите воду, образовавшуюся в результате конденсации.

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

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

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

#### Готовка с использованием микроволн...

1. Чем большее количество пищи вы готовите, тем дольше время приготовления. Запомните следующие правила:

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

#### Таблицы и предложения – Готовка овощей

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

Продукты	Количество (г)	Добавленная жидкость	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Советы
Перец Лук-порей	250	25 мл	850	5-7	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками. Оставить накрытым.
	250	50 мл	850	5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	300	50 мл	850	6-8	2-3	Оставить накрытым.
Капуста	250	25 мл	850	8-10	2-3	Оставить накрытым.

### Таблицы и предложения – Готовка рыбы

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

## Готовка с использованием функции Гриль

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

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

### ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ:

1. При первоначальном использовании микроволновой печи возникает небольшое количество дыма, а также запах, который возникает из-за использования масла во время процесса производства.
2. Стекло в дверце достигает очень высоких температур во время

использования гриля. Не подпускайте детей к печи.

3. Во время работы гриля стенки внутренней камеры и решетка достигают очень высоких температур. Рекомендуется использование варежек-прихваток.
4. Во время длительного использования гриля нормально, если резисторы временно выключаются в связи с работой защитного термостата.
5. Важно! Когда пища готовится на гриле или в контейнерах, важно проверить, подходит ли контейнер для этой цели или нет. См. таблицу по типам посуды!
6. При использовании гриля брызги жира могут попадать на резисторы и пригорать. Это нормальная ситуация и она не является неисправностью.
7. По завершении готовки очистите внутреннюю камеру прибора и

аксессуары, чтобы предотвратить налипание остатков пищи.

## Таблицы и советы – Микроволны и гриль

Функция микроволн с грилем идеально подходит для быстрого приготовления пищи и, в то же время, получения румяной

корочки на мясе. Она также может быть использована для приготовления блюд, посыпанных сыром.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?

### Функция микроволн

При использовании функции микроволн важно помнить, что микроволны отражаются от металлических

поверхностей. Стекла, фарфор, керамика, пластик и бумага позволяют микроволнам проходить.

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

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

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

### **Как протестировать посуду, которую вы хотите использовать**

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

### **Функция Гриль**

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

Пластиковая посуда не подходит для готовки в данном режиме.

### **Режим «Микроволны + гриль»**

Для режима «Микроволны + гриль» посуда должна одновременно соответствовать требованиям по

использованию посуды для микроволн и гриля.

### **Алюминиевые емкости и фольга**

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

- Следуйте рекомендациям производителя, указанным на упаковке.
- Алюминиевые емкости не должны превышать 3 см в высоту и касаться стенок камеры печи (**минимальное расстояние 3 см**). Необходимо снять алюминиевую крышку, если она есть.
- Ставьте алюминиевую емкость непосредственно на поворотный стол. При использовании металлической решетки ставьте емкость на фарфоровую тарелку. Запрещается ставить алюминиевые емкости прямо на металлическую решетку!
- Время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в продукты только с верхней стороны. Если вы сомневаетесь, лучше пользуйтесь подходящей для микроволновой печи посудой.
- Алюминиевая фольга используется для отражения микроволн во время процесса размораживания. Края или выступающие части нежных продуктов, таких как птица или фарш, оберните фольгой для защиты от перегрева.
- **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками камеры печи, так как это может вызвать электрический дуговой разряд.

### **Крышки**

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

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

#### 4. Сохраняется аромат продуктов.

Крышки должны иметь отверстия, предотвращающие возникновение излишнего давления пара. Пластиковые пакеты необходимо открывать. Баночки и

бутылочки с детским питанием и подобные емкости разогревайте без крышек, в противном случае емкости могут лопнуть.

**Таблица типов посуды**

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

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

пленкой только, чтобы накрывать продукты.

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

## Очистка и обслуживание микроволновой печи

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

**Предупреждение!** Регулярно очищайте печь. Удаляйте осевшие на стенках

камеры остатки пищи. Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.



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

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

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

### Передние поверхности

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

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

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

### Внутренняя поверхность микроволновой печи

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

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

**Всегда содержите дверцу и переднюю поверхность печи в чистоте, чтобы**

**дверца открывалась и закрывалась должным образом.**

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

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

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

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

### Потолок внутренней камеры микроволновой печи

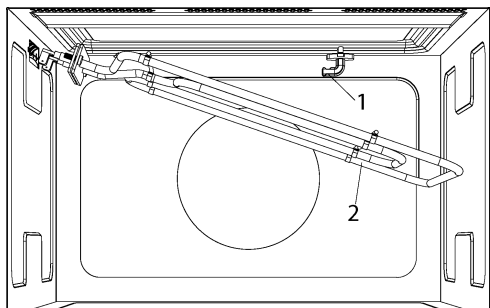
Если потолок печи загрязнен, можно опустить гриль для облегчения процедуры очистки.

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

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

**ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Держатель нагревательного элемента гриля (1) может упасть, когда его

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



## Аксессуары

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

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

## Что нужно делать, если микроволновая печь не работает?

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

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

• **На дисплее нет индикации! Проверьте:**

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

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

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

• **Печь не работает! Проверьте:**

- Вставлена ли вилка питания правильно в розетку.
- Включено ли питание печи.

- Полностью ли закрыта дверца. При закрытии дверцы должен раздаваться слышимый щелчок.

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

• **Во время работы печи раздаются странные шумы! Проверьте:**

- Не возникает ли электрическая дуга внутри микроволновой печи, вызванная посторонними металлическими предметами (см. раздел о типе подходящей для печи посуды).

- Не касается ли посуда стенок внутренней камеры.

- Имеются ли незакрепленные столовые приборы или кулинарные принадлежности внутри микроволновой печи.

• **Пища не нагревается или нагревается очень медленно! Проверьте:**

- Не использовали ли вы по ошибке металлическую посуду.
- Правильно ли вы выбрали время работы и уровень мощности.

- Не поместили ли вы в микроволновую печь большее количество пищи или более холодную пищу, чем обычно.
- **Пища слишком горячая, сухая или подгоревшая!** Проверьте, правильно ли вы выбрали время работы и уровень мощности.
- **После завершения процесса готовки раздаются шумы!** Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время. Когда температура в достаточной степени снизится, вентилятор выключится.
- **Печь включается, но внутренняя подсветка не загорается!** Если все функции работают должным образом, скорее всего, причиной неисправности

является перегоревшая лампочка. Вы можете продолжать использовать печь.

- **На дисплее отображается индикация “сErr”!**

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

### **Замена лампочки**

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

## **Технические характеристики**

### **Спецификации**

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

## **Защита окружающей среды**

### **Утилизация упаковки**

На упаковке имеется знак Green Dot.

При утилизации всех упаковочных материалов, таких как картон, пенополистирол и пластиковые пленки, используйте соответствующие мусорные контейнеры. Это гарантирует, что

упаковочные материалы будут подвергаться вторичной переработке.

### **Утилизация старых электроприборов**



В соответствии с требованиями Европейской директивы 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного

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

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

для напоминания о необходимости отдельного сбора при утилизации прибора.

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

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

## Инструкции по монтажу

---

### Перед монтажом

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### После монтажа

---

Устройство оснащено кабелем питания и разъемом для однофазного источника тока.

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


выключателем с минимальным расстоянием в 3 мм между контактами.

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

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

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

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

Знак обращения в Таможенном Союзе																																					
Коэффициент полезного действия	51%																																				
Страна, где сделан продукт	Португалия																																				
Наименование производителя	Teka Industrial, S.A.																																				
Адрес производителя	Cajo, 17, - 39011 Santander, Spain																																				
Наименование уполномоченного изготовителем лица (импортёра) в России	ООО «Тека Рус»																																				
Адрес импортёра в России	Юридический адрес: 121087, Москва, Баркляя ул., д.6 стр.3 офис 402 Почтовый адрес: 121170, Москва, ул.Неверовского, д.9, офис 30-31, тел.+7(495)64-500-64, info@tekarus.ru																																				
Наименование импортёра в Беларуси	ООО «Жемчужина кухни»																																				
Адрес импортёра в Беларуси	220034, г. Минск, Змитрока Бядули ул., д.3, ком.7 Тел. +375(17) 290-91-10; тел./факс +375 (17) 290-91-20, info@bft.by																																				
Наименование импортёра в Казахстане	ТОО «Альфа Сток»																																				
Адрес импортёра в Казахстане	050009, г. Алматы, пр.Абая, д.155, оф.24, тел. +7 (727) 320-11-20																																				
Дата производства	Указана на наклейке с серийным номером духового шкафа																																				
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>S-№:</td> <td></td> <td></td> <td>Г</td> <td>Г</td> <td>Г</td> <td>Д</td> <td>S</td> <td>S</td> <td>S</td> <td>S</td> <td>S</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="2">Год производства</td> <td colspan="2">Месяц производства</td> <td colspan="2">День производства</td> <td colspan="3">Серийный номер</td> </tr> </table>			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	S-№:			Г	Г	Г	Д	S	S	S	S	S				Год производства		Месяц производства		День производства		Серийный номер		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11																										
S-№:			Г	Г	Г	Д	S	S	S	S	S																										
			Год производства		Месяц производства		День производства		Серийный номер																												
Обозначения для месяца производства (5) указаны в таблице:																																					
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>Янв</td> <td>Февр</td> <td>Март</td> <td>Апр</td> <td>Май</td> <td>Июнь</td> <td>Июль</td> <td>Авг</td> <td>Сент</td> <td>Окт</td> <td>Ноя</td> <td>Дек</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>A</td> <td>B</td> <td>C</td> </tr> </table>		Янв	Февр	Март	Апр	Май	Июнь	Июль	Авг	Сент	Окт	Ноя	Дек	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	B	C												
Янв	Февр	Март	Апр	Май	Июнь	Июль	Авг	Сент	Окт	Ноя	Дек																										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	B	C																										

Обозначения дня производства (6) указаны в таблице:

День 1=1	День 2=2	День 3=3	День 4=4	День 5=5	День 6=6	День 7=7
День 8=8	День 9=9	День 10=A	День 11=B	День 12=C	День 13=D	День 14=E
День 15=F	День 16=G	День 17=H	День 18=J	День 19=K	День 20=L	День 21=M
День 22=N	День 23=P	День 24=Q	День 25=R	День 26=S	День 27=T	День 28=U
День 29=V	День 30=W	День 31=X				

Напряжение переменного тока	220-240В / 50 Гц
Потребляемая мощность	2700 Вт
Гриль	1250 Вт
Выходная микроволновая мощность	850 Вт
Микроволновая частота	2450 МГц
Внутренняя подсветка	25 Вт
Охлаждающий вентилятор	18 Вт
Длина соединительного кабеля	150 см
Внешние габариты (Ш x В x Т)	595 × 390 × 320 мм
Размеры камеры (Ш x В x Т)	350 × 220 × 280 мм
Объём камеры печи	22 л
Вес	22 кг
Число режимов	3
Хромированная решётка	1
Блюдо для хрустящей корочки	1

После распаковки микроволновой печи проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае возникновения каких-либо вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Для утилизации оборудования обратитесь в специализированный сервисный центр.

# Obsah

<b>Bezpečnostní informace</b> .....	65	Změna parametrů .....	79
Bezpečnost dětí a postižených osob .....	65	Zrušení cyklu vaření .....	80
Všeobecné bezpečnostní informace .....	66	Konec cyklu vaření .....	80
Instalace .....	68	<b>Odmrazování</b> .....	<b>80</b>
Čištění a údržba .....	68	Všeobecné návody pro odmrazení .....	81
Servis a oprava .....	69	<b>Příprava jídel v mikrovlnné troubě</b> .....	<b>81</b>
Řiďte se následujícími pokyny, abyste přešli poškození trouby nebo jiným nebezpečným situacím .....	69	Pečení s použitím mikrovln .....	82
<b>Přednosti mikrovlnné trouby</b> .....	<b>71</b>	Tabulky a doporučení – Zpracování zeleniny .....	82
Jak pracuje mikrovlnná trouba .....	71	Tabulky a doporučení – Zpracování ryb .....	83
Jak se zahřívá jídlo .....	71	Přehled a náměty – Mikrovlnný ohřev + Gril .....	84
<b>Popis spotřebiče</b> .....	<b>72</b>	<b>Jaký druh nádobí je možné použít?</b> .....	<b>84</b>
Popis funkcí .....	73	Funkce Mikrovlnný ohřev .....	84
<b>Základní nastavení</b> .....	<b>74</b>	Test nádobí .....	85
Otevření dveří .....	74	Mikrovlnný + Gril .....	85
Sekundární menu .....	74	Hliníkové nádoby a fólie .....	85
Nastavení hodin .....	74	Poklop .....	85
Skrytí/zobrazení hodin .....	74	Pokyny – nádobí .....	85
Časovač .....	74	<b>Čištění a údržba spotřebiče</b> .....	<b>86</b>
Bezpečnostní blokování .....	75	Čelní stěna .....	86
Režim showroomu .....	75	Vnitřní prostor spotřebiče .....	86
Hlavní nabídka .....	75	Čištění grilu .....	87
Rychlý začátek .....	76	Příslušenství .....	87
Mikrovlny .....	76	<b>Co mám dělat, když trouba nepracuje?</b> .....	<b>87</b>
Gril .....	76	Výměna žárovky .....	88
Mikrovlny + gril .....	76	<b>Technická charakteristika</b> .....	<b>88</b>
Rozmrazování podle času (manuální) ...	76	Technické údaje .....	88
Rozmrazování podle hmotnosti (automaticky) .....	77	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>89</b>
<b>Speciální funkce</b> .....	<b>77</b>	<b>Návod k instalaci</b> .....	<b>89</b>
Zvláštní funkce .....	77	Před instalací .....	89
<b>Použití talíře na zhnědnutí</b> .....	<b>78</b>	Po instalaci .....	89
<b>Když je trouba v provozu</b> .....	<b>79</b>	<b>Instalace</b> .....	<b>91</b>
Přerušování varného cyklu .....	79		



## Bezpečnostní informace



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

### Bezpečnost dětí a postižených osob

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

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

## Všeobecné bezpečnostní informace

- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech, nikoli v hotelech, obchodech, kancelářích a podobných prostředích.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- **UPOZORNĚNÍ:** Tekutiny či jiné potraviny neohřívejte v hermeticky uzavřených nádobách. Mohou explodovat.
- Používejte jen nádobí vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách sledujte spotřebič z důvodu jejich možného vznícení.
- Tento spotřebič je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání zahřívacích podložek, pantoflů, hub, vlhkých hadrů a podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení či požár.
- **POZOR!** Trouba se nesmí používat v případě, že:
  - dvířka jsou nesprávně zavřená;
  - panty dvířek jsou poškozené;
  - povrch trouby, na který dvířka dosedají, nebo přední panel trouby je poškozený;
  - sklo dvířek je poškozené;
  - často vzniká v troubě elektrický oblouk, i když uvnitř nejsou žádné kovové předměty.Trouba se smí opět používat až po odborné opravě v autorizovaném servisním středisku.
- Pokud ze spotřebiče vychází kouř, spotřebič vypněte nebo odpojte od sítě a nechte dvířka zavřená, aby se případné plameny uhasily.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může vést k utajenému varu a pozdějšímu prudkému vystříknutí kapaliny. S nádobou je proto nutné zacházet opatrně.



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

## Instalace

- Elektrický systém musí být vybaven prostředky pro odpojení, s oddělením kontaktů u všech pólů, které poskytuje úplné rozpojení v souladu s kategorií přepětí III.
- Jestliže se zástrčka používá pro elektrické připojení, musí být po instalaci přístupná.
- Instalace musí odpovídat aktuálním předpisům.
- Ochrana proti (nebezpečnému) dotyku musí být zajištěna instalací.
- **POZOR:** Trouba musí být uzemněna.
- **VAROVÁNÍ!** Zařízení je určeno k zabudování. Na posledních stránkách tohoto návodu k obsluze jsou uvedeny podrobné informace o instalačních rozměrech.

## Čištění a údržba

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

- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky zařízení vypněte, abyste vyloučili možnost úrazu elektrickým proudem. Viz kapitolu „VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ“.

## Servis a oprava

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

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

- Nikdy nezapínejte troubu, když je prázdná. Pokud není dovnitř vložen žádný pokrm, může dojít k přetížení spotřebiče, jeho přehřátí a poškození. **NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!**
- Při testování naprogramování trouby vložte do trouby sklenici vody. Voda absorbuje mikrovlny a nedojde k poškození trouby.
- Nezakrývejte a neucpávejte ventilační otvory.
- Používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Před použitím jakéhokoli nádoby zkontrolujte, zda je vhodné pro mikrovlny (viz kapitolu o “Jaký druh nádobí lze použít?”).

- Nikdy nesnímejte slídový kryt stropu vnitřního prostoru trouby! Tento kryt zabraňuje tukům a částicám pokrmů poškodit generátor mikrovln.
- Uvnitř trouby nenechávejte žádné hořlavé předměty, jelikož by se mohly při zapnutí trouby vznítit.
- Nepoužívejte troubu jako spížírnu.
- Nepoužívejte troubu pro smažení, protože při ohřívání mikrovlnami není možné kontrolovat teplotu oleje.
- Otočný talíř a mřížky unese maximální zátěž 8 kg. Nepřekračujte tuto zátěž, mohlo by to troubu poškodit.

## Přednosti mikrovlnné trouby

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

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

Ve stručnosti, mikrovlnná trouba má tyto výhody:

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

### Jak pracuje mikrovlnná trouba

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

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

### Jak se zahřívá jídlo

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

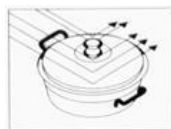
Třením molekul vzniká teplo, které se přenáší také na potraviny. Podle potřeby potom mikrovlnná trouba jídla rozmrazuje, vaří nebo jen udržuje teplé.

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

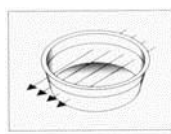
- Je možné vařit bez tekutiny a oleje nebo jen s malým množstvím;
- Rozmrazování, zahřívání či vaření v mikrovlnné troubě je rychlejší než v troubě klasické;
- Vitamíny, minerály a další výživné látky se nezneškodocují;
- Přirozená barva a vůně jídla se nemění.

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

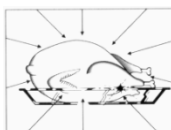
Mikrovlny se odrážejí od kovu..



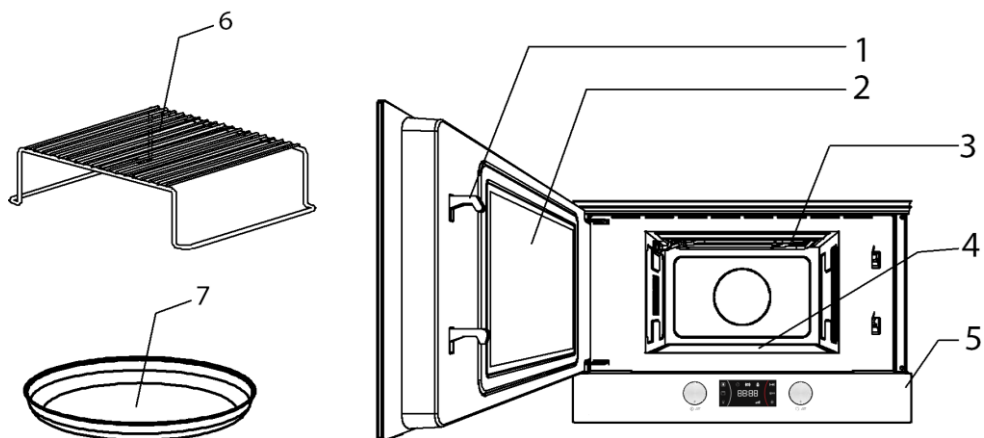
...pronikají sklem či porcelánem...



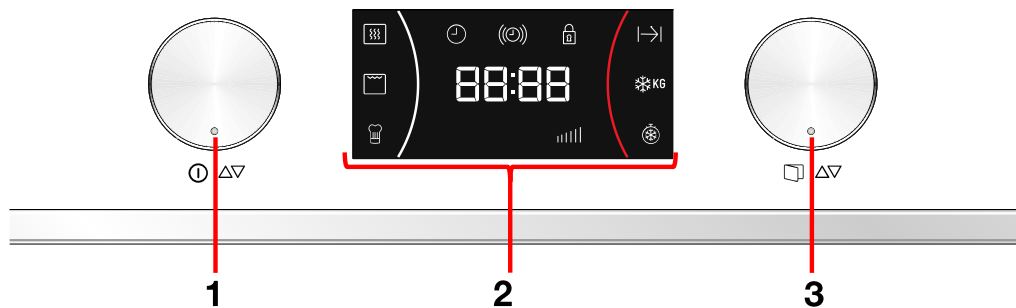
...a jídlo je pohlcuje.



# Popis spotřebiče

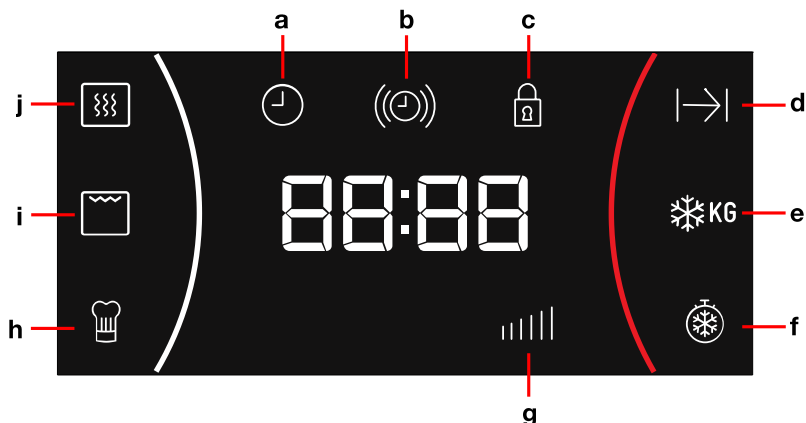


- 1. Západy
- 2. Skleněná dvířka
- 3. Sklopný gril
- 4. Keramická základna
- 5. Ovládací panel
- 6. Mřížka
- 7. Talíř na zhnědnutí pokrmů







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



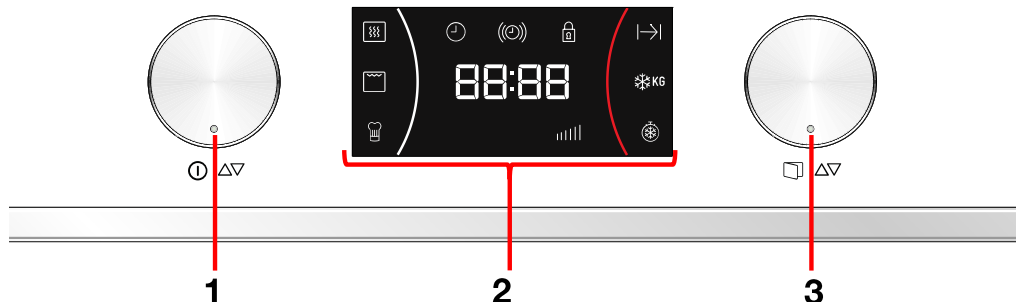


- a** Ukazatel hodin  
**b** Ukazatel časovače  
**c** Ukazatel bezpečnostního blokování  
**d** Ukazatel doby trvání  
**e** Ukazatel rozmrazování dle hmotnosti  
**f** Ukazatel rozmrazování dle času  
**g** Ukazatel stupně výkonu  
**h** Funkce speciálního programu  
**i** Funkce grilu  
**j** Funkce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

## Popis funkcí

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

# Základní nastavení



## Otevření dveří

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

## Sekundární menu

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



Pro přístup k sekundárnímu menu se postupuje takto:

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

## Nastavení hodin

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

1. Stiskněte knoflík funkcí (1) na 3 vteřiny.

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

## Skrytí/zobrazení hodin

Pokud Vás zobrazení hodin ruší, můžete je skryt takto:

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

## Časovač


Chcete-li nastavit časovač, postupujte takto:

1. Stiskněte knoflík funkcí (1) na 3 vteřiny.

- Otočte knoflíkem (3) pro volbu možností v sekundárním menu. Požadovaná možnost se rozsvítí.
- Stiskněte jednou otočný knoflík (3) když se objeví symbol časovač (⌚).
- Otočte rotujícím knoflíkem (3) a nastavte čas alarmu.
- Pro ukončení a potvrzení stiskněte rotující knoflík (3).

### Bezpečnostní blokování

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

- Stiskněte knoflík funkcí (1) na 3 vteřiny.
- Otočte knoflíkem (3) pro volbu možností v sekundárním menu. Požadovaná možnost se rozsvítí.
- Stiskněte jednou otočný knoflík (3) když se objeví symbol bezpečnostní blokování .
- Otočte rotujícím knoflíkem (3), abyste zvolili, zda chcete zapnout nebo vypnout tuto možnost.

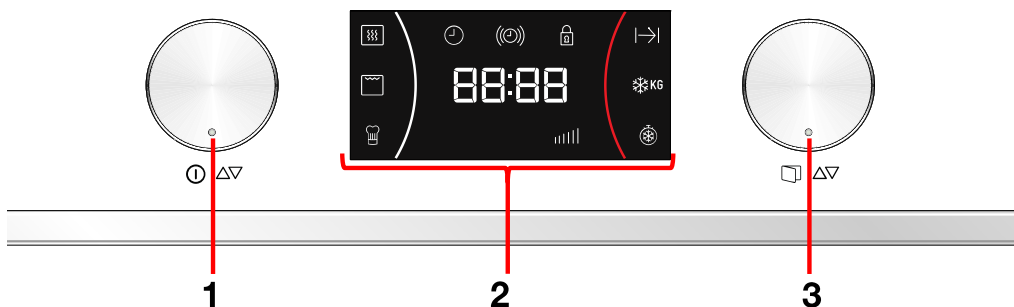
- Pro ukončení stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení.
- Pro odblokování trouby stiskněte rotující knoflík (3) na 2 vteřiny.

### Režim showroomu

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

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

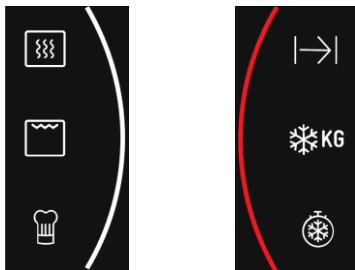
## Základní funkce



### Hlavní nabídka

V hlavním menu máte volbu možností vaření, jako jsou: mikrovlny, gril, mikrovlny + gril,

automatické vaření, rozmrazování podle času nebo podle hmotnosti.



## Rychlý začátek

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

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

## Mikrovlny

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

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

## PAMATUJTE:

Ovladač volby funkcí může být stisknut kdykoliv ve výše uvedeném pořadí a

trouba začne varný proces se zobrazenými parametry.

## Gril

Tuto funkci používejte na rychlé zhnědnutí povrchu pokrmu.

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

## Mikrovlnny + gril

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

## PAMATUJTE:

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

## Rozmrazování podle času (manuální)

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

1. Otočte knoflíkem pro výběr funkce (1), až začne ukazatel funkce Rozmrazování podle času blikat. Na displeji bliká 10:00.

- Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení doby trvání.
- Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení.
- Stiskněte knoflík pro volbu funkcí (1). Trouba začne pracovat.
- Otočte pokrm, kdykoliv se z trouby ozve pípnutí a na displeji bliká slovo: [Error] (otočit).

### Rozmrazování podle hmotnosti (automaticky)

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

- Otočte knoflíkem pro výběr funkce (1), až začne blikat ukazatel funkce Rozmrazování podle hmotnosti. Displej zobrazuje typ pokrmu „F01“ a bliká.
- Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení typu pokrmu. Pokud neotočíte knoflíkem, trouba bude pracovat s typem pokrmu „F01“.
- Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení. Hmotnost pokrmu bliká na displeji. Ukazatel hmotnosti začne blikat.

- Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení hmotnosti pokrmu. Pokud neotočíte knoflíkem, trouba bude pracovat s hmotností 200g
- Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení.
- Stiskněte knoflík pro volbu funkcí (1). Trouba začne pracovat.
- Otočte pokrm, kdykoliv se z trouby ozve pípnutí a na displeji bliká slovo: [Error] (otočit).

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

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

Důležitá poznámka: viz „Obecné pokyny pro rozmrazování“.

## Speciální funkce

### Zvláštní funkce „Auto“

- Otočte knoflíkem pro volbu funkce (1), až začne ukazatel Speciálních funkcí blikat. Na displeji bliká program „P1“.
- Otočte rotujícím knoflíkem (3) v libovolném směru pro nastavení programu. Pokud tímto knoflíkem neotočíte, trouba bude fungovat s programem „P1.1“.

- Stiskněte rotující knoflík (3) pro potvrzení.
- Stiskněte knoflík pro volbu funkcí (1). Trouba začne pracovat.
- Otočte pokrm, kdykoliv se z trouby ozve pípnutí a na displeji bliká slovo: [Error] (otočit).

Následující tabulka ukazuje dostupné Speciální funkce „Auto » programů:

Program	Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Čas (min)	Přidání vody (ml)	Pokyny
P1.1	Vařené	250	7	100	Dejte nakrájené brambory (15 - 20
P1.2		500	10	150	

Program	Typ pokrmu	Hmotnost (g)	Čas (min)	Přidání vody (ml)	Pokyny
P1.3	brambory	1000	15	200	mm) do vody v tepelně odolné nádobě s víkem a umístěte je na keramickou základnu v mikrovlnce.
P2.1	Rizoto (připravené k vaření)	150	42	600	Dejte ingredience na pomalé vaření v tepelně odolné nádobě s víkem a umístěte je na keramickou základnu v mikrovlnce.
P2.2		400	45,5	800	
P2.3	Dortové piškotové těsto (připravené k pečení)	550	22	---	
P3.1	Ryby (zmrazené)	700	30	300	Dejte ingredience, které připravujete, do žáruvzdorné nádoby a umístěte je na keramickou základnu v mikrovlnce.
P3.2	Ryby (čerstvé)	800	30	300	
P3.3	Zelenina (mražená)	1000	30	300	Dejte ingredience do tepelně odolné nádoby s víkem a umístěte je na keramickou základnu v mikrovlnce.

### Důležitá upozornění:

- Vždy používejte nádoby, které je vhodné do mikrovlnné trouby a používejte víko nebo kryt, aby se zabránilo ztrátám tekutin.
- Několikrát během zahřívání potraviny promíchejte, zvláště, když trouba vysílá zvukový signál a na displeji bliká symbol [ευρν] (otočit).
- Čas potřebný k ohřívání potravin bude záviset na jejich původní teplotě. Potraviny, které jsou přímo z lednice,

budou na ohřátí potřebovat více času než ty, které byly při pokojové teplotě. Pokud teplota potravin není taková, jakou jste chtěli, zvolte příště větší či menší hmotnost pokrmu.

- Po ohřátí pokrmu promíchejte a nechte jej nějakou dobu odpočinout, aby byla teplota rovnoměrná v celém pokrmu.
- Upozornění! Po zahřátí může být nádoba velmi horká. Ačkoli mikrovlny neohřívají většinu nádob, mohou se nádoby zahřát díky prostupu tepla z pokrmů.

## Použití talíře na zhnědnutí

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

### VELMI DŮLEŽITÉ POZNÁMKY:

- Požívejte po celou dobu kuchyňské chňapky, neboť talíř na zhnědnutí je velmi horký.

- Nedávejte na tento talíř na zhnědnutí žádné předměty, které nejsou tepelně odolné (plastové misky například).

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

### Jak používat při vaření talíř na zhnědnutí:

1. Předehřejte talíř na zhnědnutí po dobu 3-5 min. při funkci mikrovln a grilu na výkon mikrovln 360 W.

- Potřete talíř na zhnědnutí olejem, aby byl pokrm pěkně hnědý.
- Dejte čerstvé nebo mražené potraviny přímo na tento talíř. Můžete tam dát třeba zmrazenou pizzu bez předchozího rozmrazení.
- Dejte talíř na zhnědnutí na keramickou základnu do mikrovlnné trouby.
- Zvolte funkci mikrovlny a gril a také dobu přípravy, jak je uvedeno níže.

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

## Když je trouba v provozu...

### Přerušení varného cyklu

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

### V obou případech:

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

Pokud chcete, v tuto chvíli můžete:

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

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

### Změna parametrů

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

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

## Zrušení cyklu vaření

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

Uslyšíte pípnutí a čas se zobrazí na displeji.

## Konec cyklus vaření

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

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

## Odmrazování

Ve spodní tabulce jsou obecné údaje pro odmrazování různého jídla a také doba potřebná pro uležení pro zajištění správné stejnoměrné teploty odmrazeného jídla s

ohledem na druh a tíhu jídla. Tabulka obsahuje také některé návody pro lepší odmrazování jednotlivých druhů jídla.

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



Druh jídla	Váha (hmota)	Doba odmrazování	Doba uležení	Doporučení
	800 g	15-18 min	15-20 min	Otočte 2 x
Máslo	250 g	8-10 min	10-15 min	Otočte 1 x, pokryjte
Čerstvý tvaroh	250 g	6-8 min	5-10 min	Otočte 1 x, pokryjte
Smetana	250 g	7-8 min	10-15 min	Sundejte víko

## Všeobecné návody pro odmrazení

1. Pro odmrazení používejte jen nádobu určenou pro použití v mikrovlnné troubě (porcelán, sklo, k tomu určená umělá hmota).
2. Funkce odmrazování s ohledem na váhu a příslušné tabulky jsou nastavené nebo se vztahují na odmrazování syrového jídla.
3. Doba odmrazování závisí na množství jídla a velikosti kusů. Při zmrazování jídla mějte vždy na paměti také proces odmrazování. Jídlo stejnoměrně rozdělte po nádobě.
4. Jídlo čím lépe rozdělte po vnitřku trouby. Nejtlustší kousky ryby nebo kuřecí stehna musí být obrácená směrem ven. Nejchoulostivější části jídla chraňte s kusy hliníkové fólie.  
**Důležité:** hliníková fólie nesmí přijít do styku s vnitřními stěnami trouby, jelikož mohou přeskokovat jiskry.
5. Silné kusy jídla je potřeba vícekrát obrátit.
6. Zmrazené jídlo stejnoměrně rozdělte, jelikož úzké a tenké části jídla se odmrazují rychleji než silnější a širší kusy.
7. Jídlo s vysokým obsahem tuku, např. máslo, krémový sýr nebo smetanu

neodmrazujte do konce. Jestliže je skladujete při pokojové teplotě budou připraveny k použití již v několika minutách. Jestliže v hluboce zmrazené smetaně najdete kousky ledu, smetanu dříve než ji nabídnete promíchejte.

8. Drůbež postavte na podstavec, obrácený směrem dolů, aby šťáva z masa lépe odtékala.
9. Chléb zamotejte do ubrousku, aby se příliš nevysušil.
10. Otočit jídlo v pravidelných intervalech.
11. Zmrazené jídlo vyjměte z obalu a přitom nezapomeňte odstranit případné kovové sponky. Jestliže je obal pro zmrazené jídlo vhodný také pro ohřívání a vaření je potřeba sundat víko. Ve všech ostatních případech postavte jídlo do nádoby, určené pro použití v mikrovlnné troubě.
12. Tekutinu, která vznikne při odmrazování, především drůbeže, vylijte. Nikdy nedovolte, aby tato tekutina přišla do styku s jiným jídlem.
13. Nezapomeňte, že jídlo musí po ukončení cyklu nějakou dobu stát, aby se teplota stejnoměrně rozdělila a aby bylo jídlo zcela odmrazené, což trvá obvykle 15 do 20 minut.

## Příprava jídel v mikrovlnné troubě

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

Postupujte podle těchto doporučení při vaření s mikrovlnnou troubou:

- Před ohříváním nebo pečením potravin v obalu nebo ve slupce (například jablka, rajčata, brambory, uzeniny) je nejprve propíchněte vidličkou, aby nedošlo k jejich rozevření.
- Před volbou nádoby se nejprve ujistěte, zda je vhodná pro používání v mikrovlnné

troubě (viz: „Jaké druhy nádob je možno používat?“).

- Pokud jsou upravovány potraviny s velmi malým množstvím vlhkosti (například rozmrazování chleba, příprava pražené kukuřice apod.) dochází k velmi rychlému vypařování vlhkosti. Spotřebič poté pracuje při podtlaku a může dojít ke karbonizaci potraviny. Tato situace může poškodit spotřebič a použitou nádobu. Je proto nutno nastavit troubu na vhodnou dobu a probíhající proces musí být sledován.
- V mikrovlnné troubě není možno zahřívát větší množství oleje (smažení).
- Předem připravené pokrmy vyjměte z obalu, protože obal nemusí být vždy tepelně odolný. Dodržujte pokyny výrobce předpřipraveného pokrmu.
- Pokud jsou použity nádoby o různé velikosti, jako například šálky, rozmístěte je rovnoměrně na otáčivém talíři. Plastové sáčky nesmí být uzavřené kovovými sponami, ale jenom plastovými. Sáček musí být několikrát propíchnut, aby mohla snadno unikát pára.
- Při ohřívání nebo přípravě potravin zajistěte, aby bylo vždy dosaženo minimálně teploty 70°C.
- V průběhu procesu vaření/pečení se mohou na skle dvířek trouby vytvářet vodní páry a po určité době budou stékat dolů v podobě kapek. Toto je normální situace a může být významná pouze pokud je teplota místnosti nízká. Toto nepředstavuje pro spotřebič žádné riziko. Po dokončení vaření/pečení odstraňte vodu, která vznikla z kondenzace par.
- Při ohřívání tekutin použijte nádoby se širokým hrdlem, aby se mohla pára snadno odpařovat.

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

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

### Pečení s použitím mikrovln...

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

### Tabulky a doporučení – Zpracování zeleniny

Potravina	Množství (g)	Přidaná tekutina	Výkon (Watt)	Doba (min)	Doba klidu (min)	Tipy
Květák	500	100 ml	850	9-11	2-3	Nakrájíme na plátky.
Brokolice	300	50 ml	850	6-8	2-3	Udržujte pokryty.
Houby	250	25 ml	850	6-8	2-3	

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

### Tabulky a doporučení – Zpracování ryb

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

## Příprava na grilu

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

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

### DŮLEŽITÉ POKYNY:

1. Při prvním použití grilu vzniká trochu kouře a zápach, který je způsoben použitím olejů při výrobě.
2. Skleněná tabule dvířek se během provozu velmi zahřívá. Držte děti z dosahu spotřebiče.

3. Během používání grilu se stěny vnitřního prostoru spotřebiče a kovová mřížka velmi zahřívají. Doporučujeme používat kuchyňskou čňapku.
4. Pokud používáte gril delší dobu, je běžné, že se topná tělesa kvůli bezpečnostnímu termostatu dočasně vypnou.
5. Důležité! Pokud grilujete nebo pečete potraviny v nádobách, je nutné zkontrolovat, zda jsou nádoby vhodné k použití v mikrovlnné troubě. Viz oddíl týkající se druhu nádobí!
6. Během používání grilu se může stát, že částičky tuku stříknou na topné těleso a

tam shoří. To je normální a funkci spotřebiče to nikterak neohrozí.

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

## Přehled a náměty – Mikrovlnný ohřev + Gril

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

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

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

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

## Jaký druh nádobí je možné použít?

### Funkce Mikrovlnný ohřev

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

Proto **se nesmí** v mikrovlnné troubě používat **kovové hrnce a nádobí, popř. nádoby s kovovými částmi nebo kovovým dekorem.**

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

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

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

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

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

Rovněž je zakázáno používat sklo a keramiku **s kovovým dekorem nebo kovovými částmi.** (např. olovnatý křišťál).

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

Horké pokrmů přenáší teplo na nádobí, které se může velmi rozežít. Proto vždy používejte **kuchyňskou chňapku!**

### Test nádobí

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

### Funkce Gril

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

Plastové nádobí je pro grilování nevhodné.

### Mikrovlnný + Gril

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

### Hliníkové nádoby a fólie

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

- Dbejte doporučení výrobce na obalu.
- Hliníkové nádoby nesmí být vyšší než 3 cm a nesmí se dotýkat vnitřních stěn spotřebiče (**minimální odstup 3 cm**). Hliníková víčka je nutné odstranit.
- Hliníkovou nádobu postavte přímo na otočný talíř. Pokud používáte grilovací rošt, postavte nádobu na porcelánový

talíř. Nikdy nedávejte nádobu přímo na rošt!

- Doba pečení bude delší, neboť mikrovlny pronikají do jídla pouze zeshora. V případě pochybností přendejte pokrm do nádobí vhodného do mikrovlnné trouby.
- Hliníkové fólie je možné používat při rozmrazování, neboť odrážejí mikrovlny. Citlivé potraviny jako drůbež nebo mleté maso je nutné chránit před přílišným žářem tím, že příslušná místa přikryjete.
- **Důležité!** Hliníková fólie nesmí přijít do styku se stěnami vnitřního prostoru spotřebiče, neboť může vyvolat jiskření.

### Poklop

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

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

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

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

### Pokyny – nádobí

Druh nádobí	Pracovní režim	Mikrovlnný ohřev		Gril	Mikrovlnný + Gril
		Rozmrazování / ohřev	Vaření		
<b>Sklo a porcelán<sup>1)</sup></b> Určený pro domácnost, ne žáruvzdorný, je možné jeho mytí v myčce nádobí		ano	ano	ne	ne
<b>Glazovaná keramika</b> Žáruvzdorné sklo a porcelán		ano	ano	ano	ano

Druh nádobí	Pracovní režim	Mikrovlnný ohřev		Gril	Mikrovlnný + Gril
		Rozmrazování / ohřev	Vaření		
<b>Keramika, nádobí z kameniny<sup>2)</sup></b> Bez glazury obsahující kov		ano	ano	ne	ne
<b>Keramické nádobí<sup>2)</sup></b> Glazované		no	ano	ne	ne
Neglazované		ne	ne	ne	ne
<b>Plastové nádobí<sup>2)</sup></b> Žárovzdorné do 100° C		ano	ne	ne	ne
Žárovzdorné do 250° C		ano	ano	ne	ne
<b>Plastové fólie<sup>3)</sup></b> Potravinařská fólie		ne	ne	ne	ne
Celofán		ano	ano	ne	ne
<b>Papír, lepenka, pergamen<sup>4)</sup></b>		ano	ne	ne	ne
<b>Kov</b> Hliníková fólie		ano	ne	ano	ne
Hliníkové obaly <sup>5)</sup>		ne	ano	ano	ano
Příslušenství		ano	ano	ano	ano

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

## Čištění a údržba spotřebiče

Čištění je součástí běžné údržby.

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

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

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

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čisticí zařízení.

### Čelní stěna

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

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

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

Zabraňte vniknutí vody do vnitřku spotřebiče.

### Vnitřní prostor spotřebiče

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

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

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

Zabraňte pronikání vody do větracích otvorů mikrovlnné trouby.

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

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

Nepříjemný zápach (např. po přípravě ryb) můžete lehce odstranit. Do šálku vody přidejte několik kapek citrónové šťávy a vložte do ní kávovou lžičku, aby vroucí voda nepřetekla. Vodu ohřívejte po dobu 2 až 3 minut na maximální výkon.

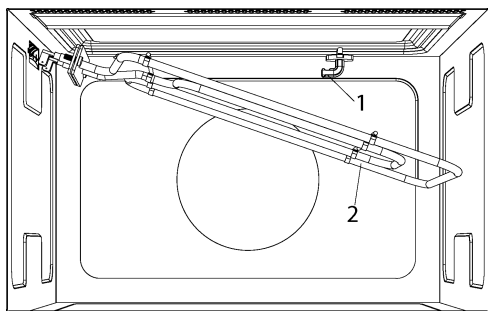
### Čištění grilu

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

1. Otočte držákem grilu o 180° (1).

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

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



### Příslušenství

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

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

## Co mám dělat, když trouba nepracuje?

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

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

- **Displej neukazuje!** Zkontrolujte, zda:
  - nebylo vypnuto zobrazování hodin (viz kapitola Základní ovládací prvky).

- **Nic se nestane, když stisknu tlačítka!** Zkontrolujte, zda:
  - není aktivováno bezpečnostní blokování (viz kapitola Základní ovládací prvky).
- **Trouba nepracuje! Zkontrolujte, zda:**
  - vidlice síťového přívodu je správně zapojena do zásuvky
  - je zapnuto napájení trouby

- dvířka jsou zcela zavřená. Dvířka se uzavřou se slyšitelným klapnutím.
- mezi dvířky a předním rámem trouby nejsou nějaké cizí předměty
- **Když je trouba v provozu, slyším nějaké divné zvuky! Zkontrolujte, zda:**
  - nedochází uvnitř trouby k jiskření nebo vzniku elektrického oblouku, způsobeného kovovými předměty (viz kapitolu o vhodném nádobí)
  - se nádobí nedotýká vnitřních stěn trouby
  - není uvnitř trouby nějaké volné kuchyňské náčiní, příbor, apod.
- **Potravina se neohřívá, nebo se ohřívá velmi pomalu! Zkontrolujte, zda:**
  - jste nepoužili nevhodné kovové nádobí.
  - jste zvolili správnou dobu provozu a úroveň výkonu.
  - Pokrmu vloženého do trouby je velké množství, nebo je studenější, než obvykle.
- **Pokrm je příliš horký, vysušený nebo spálený!**  
Zkontrolujte, zda jste zvolili správnou dobu provozu a úroveň výkonu.
- **Po ukončení procesu vaření jsou slyšet zvuky!**  
To není problém. Chladicí ventilátor zůstává ještě určitou dobu v chodu. Když teplota dostatečně klesne, ventilátor se sám vypne.
- **Trouba se zapne, ale vnitřní osvětlení nesvítil!**  
Pokud všechny ostatní funkce pracují správně, pravděpodobně praskla žárovka. Můžete pokračovat v používání trouby.
- **Displej zobrazuje „cErr“!**  
Vypojte spotřebič ze zásuvky a počkejte přibližně 5 vteřin. Potom můžete mikrovlnnou troubu zapojit znovu, zpráva „cErr“ zmizí a spotřebič je znovu plně funkční.

### Výměna žárovky

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

## Technická charakteristika

---

### Technické údaje

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



## Ochrana životního prostředí

### Likvidace obalů

Tyto obaly nesou značku Zelený bod.

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

### Likvidace zařízení, které již nebudete používat

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

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

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

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

## Návod k instalaci

### Před instalací

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

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

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

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

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

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

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

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

### Po instalaci

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

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

**UPOZORNĚNÍ: TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA.**

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

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

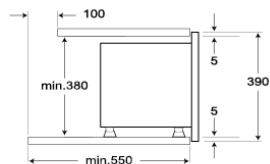
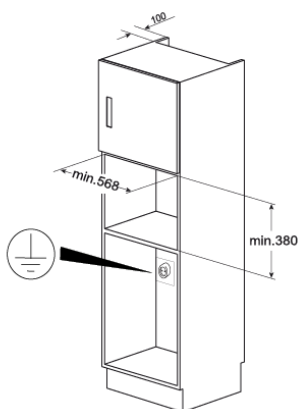
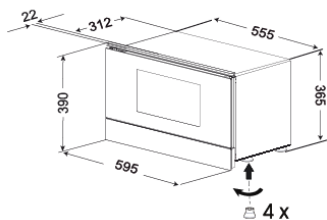
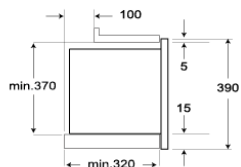
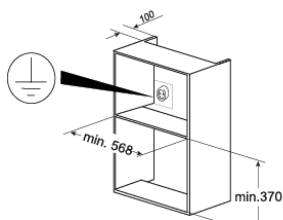
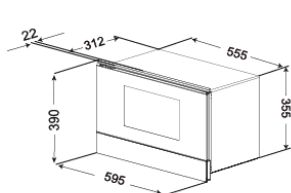
Při prvním použití očistěte vnitřek trouby a příslušenství, přičemž dbejte pokynů v odstavci "Čištění a údržba trouby".

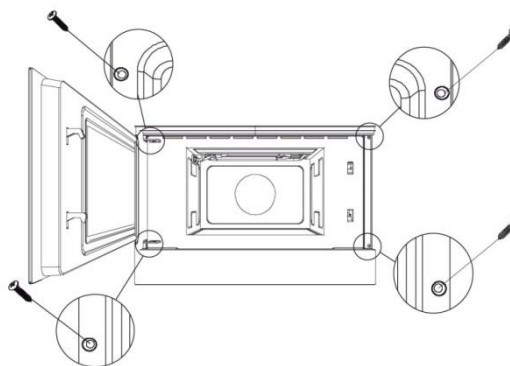
## Montaż/ Установка микроволновой печи / Instalace

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

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

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





#### PL

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

#### RU

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

#### CS

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









[www.teka.com](http://www.teka.com)

1730412-d