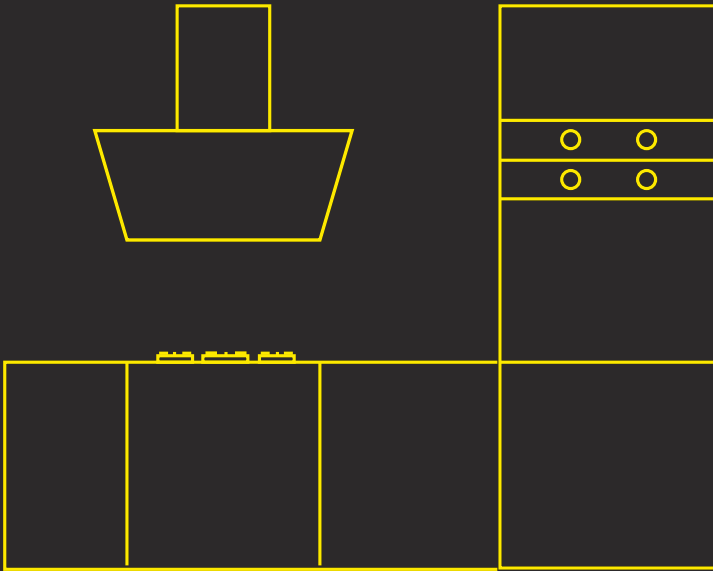


# USER MANUAL

---





ML 82-G1 BIS

PL RU TR  
RO

Cod. 1730534

[teka.com](https://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, аксессуаров, включенные в ваш духовой шкаф может отличаться от тех.

## **TÜRKÇE**



Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun.

Modele bağlı olarak, fırında bulunan aksesuarlar gösterilen resimlerden farklı olabilir.

## **ROMÂNĂ**



Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate.

În funcție de model, accesoriile incluse în cuptorul poate varia de la cele prezentate în imagini.

# Spis treści

<b>Informacje dotyczące bezpieczeństwa</b>	
.....	<b>4</b>
Bezpieczeństwo dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych	4
Ogólne zasady bezpieczeństwa	5
Montaż	7
Czyszczenie i konserwacja	8
Serwis i naprawy	8
W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub wystąpienia niebezpiecznych sytuacji, prosimy stosować się do poniższych wskazówek	9
<b>Zalety kuchenki mikrofalowej</b>	<b>11</b>
Jak działa kuchenka mikrofalowa	11
Dlaczego żywność nagrzewa się	11
<b>Opis urządzenia</b>	<b>12</b>
Opis funkcji	13
<b>Ustawienia podstawowe</b>	<b>14</b>
Otwieranie drzwiczek	14
Menu pomocnicze	14
Ustawianie zegara	14
Włączanie/wyłączanie zegara	14
Czasomierz	14
Blokada bezpieczeństwa	15
Tryb demo	15
<b>Podstawowe funkcje</b>	<b>15</b>
Menu główne	15
Szybkie uruchamianie	16
Mikrofale	16
Grill	16
Mikrofale + Grill	16
Rozmrażanie wg czasu	16
Rozmrażanie wg wagi (automatyczne)	16
<b>Funkcje specjalne</b>	<b>17</b>
Funkcja specjalna Auto	17
<b>Naczynie do zapiekania</b>	<b>18</b>
<b>Podczas pracy urządzenia</b>	<b>19</b>
Zatrzymywanie cyklu gotowania	19
Zmiana parametrów	19
Przerywanie cyklu gotowania	20
Zakończenie cyklu gotowania	20
<b>Rozmrażanie</b>	<b>20</b>
Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania	21
<b>Gotowanie: Mikrofale</b>	<b>22</b>
Gotowanie z użyciem funkcji Mikrofale	22
Tabele i sugestie – gotowanie warzyw	23
Tabele i sugestie – gotowanie ryb	23
<b>Gotowanie: Grill</b>	<b>23</b>
Tabele i sugestie - gotowanie: Mikrofale + Grill	24
<b>Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń</b>	<b>25</b>
Funkcja gotowania: Mikrofale	25
Test przydatności naczynia	25
Funkcja gotowania: Grill	25
Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill	25
Pojemniki i folia wykonane z aluminium	25
Pokrywki	25
Tabela – pojemniki	26
<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b>	<b>26</b>
Czyszczenie obudowy	27
Sposób czyszczenia zewnętrznych powierzchni szklanych	27
Czyszczenie wnętrza	27
Czyszczenie górnej części komory urządzenia	27
Czyszczenie akcesoriów	28
<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>28</b>
Wymiana żarówki	29
<b>Właściwości techniczne</b>	<b>29</b>
Dane techniczne	29
<b>Opakowanie i wycofanie z eksploatacji</b>	<b>29</b>
<b>Wskazówki dotyczące montażu</b>	<b>30</b>
Przed montażem	30
Po montażu	30
<b>Montaż</b>	<b>117</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

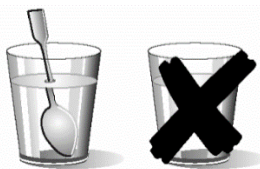
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do hotelu, sklepu, biura czy innego podobnego miejsca.
- Podczas pracy wewnątrz urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory urządzenia. Podczas wyjmowania/wkładania 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 Mikrofale + 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 mikrowej 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 rozprzestrzeniane 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 mikrofały rozchodzą się we wszystkich kierunkach, odbijają od metalowych ścianek komory, a następnie są pochłaniane przez żywność, penetrując ją równomiernie.

### Dlaczego żywność nagrzewa się

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

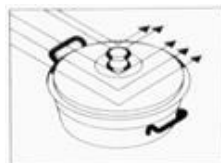
Tarcia między cząsteczkami produkuje ciepło, które podwyższa temperaturę żywności, rozmrażając ją, gotując lub podgrzewając.

Dzięki ciepłu wytwarzanemu wewnątrz produktu żywnościowego:

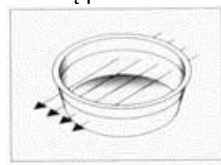
- możliwe jest gotowanie jedynie z odrobiną płynu lub tłuszczu/oleju.
- rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie odbywa się szybciej niż w tradycyjnym piekarniku.
- żywność zachowuje witaminy, wartości odżywcze oraz minerały.
- żywność zachowuje swój kolor i aromat.

Mikrofały 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.

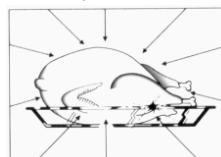
Mikrofały odbijają się od metalu ...



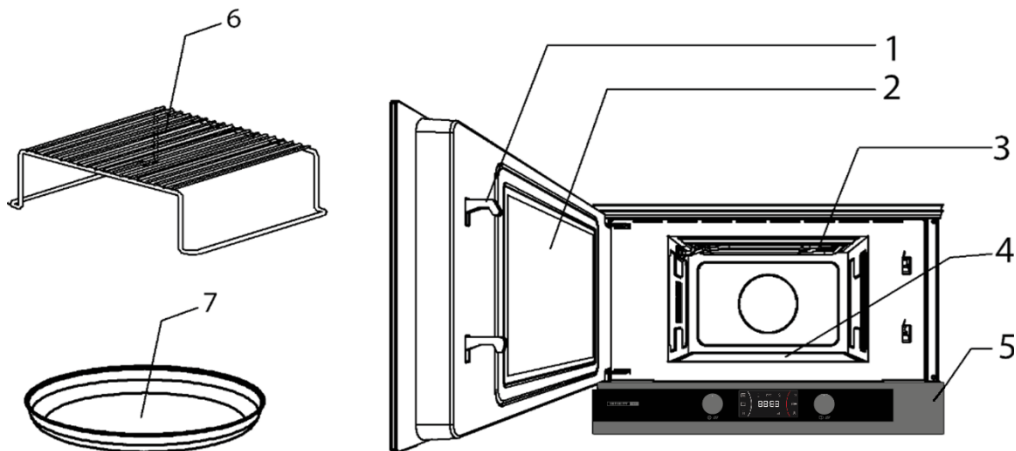
...lecz przechodzą przez szkło i porcelanę...



... a następnie są pochłaniane przez żywność.



# Opis urządzenia



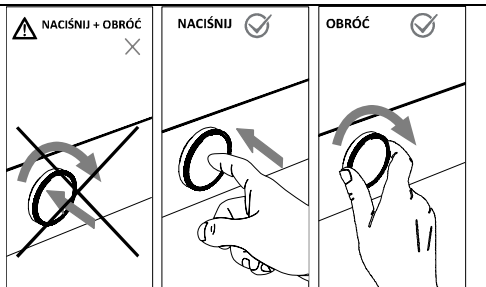
1. Zatrzaski
2. Okienko drzwi
3. Opuszczana grzałka grilla
4. Ceramiczna podstawa komory
5. Panel sterujący
6. Ruszt
7. Naczynie do zapiekania



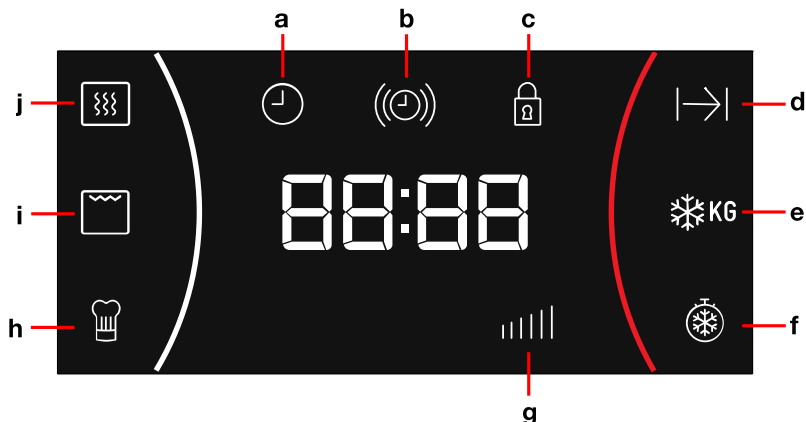
1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Wyświetlacz
3. Pokrętko wyboru

Pokrętko odpowiada za 2 rodzaje akcji:

1. **Nawigacja:** Pokrętko pozwala na przełączanie pomiędzy różnymi funkcjami wyświetlacza.
2. **Wybór:** Poprzez naciśnięcie, co pozwala na wybór danej funkcji po przejściu do niej.







**WAŻNE:** Oba tryby funkcji nie są kompatybilne w tym samym czasie. NIGDY nie należy naciskać i obracać pokrętła w tym samym czasie, ponieważ nie ma z tym powiązanej funkcji i może to spowodować awarię produktu.



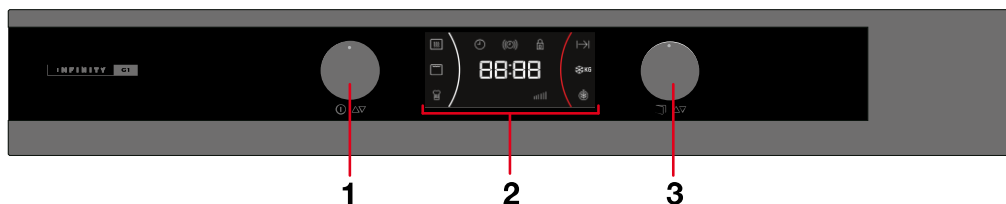
- a** Wskaźnik zegara  
**b** Regulator czasowy  
**c** Przycisk Blokada uruchomienia  
**d** Wskaźnik Czasu trwania  
**e** Rozmrażania wg wagi  
**f** Rozmrażania wg czasu  
**g** Wskaźnik Mocy  
**h** Funkcji specjalnej  
**i** Funkcji gotowania Grill  
**j** Funkcji gotowania Mikrofale

## 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
		360 W	Przyrządzanie dań zapiekanych ("au gratin")



# Ustawienia podstawowe



## Otwieranie drzwiczek

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

3. Kiedy pojawi się symbol zegara (🕒), nacisnąć jeden raz pokrętło (3).
4. Obrócić pokrętło funkcji (1), aby ustawić prawidłową godzinę.
5. Obrócić pokrętło (3), aby ustawić prawidłową minutę.
6. Nacisnąć pokrętło (3), aby potwierdzić.

## Włączanie/wyłączanie zegara

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

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

## Czasomierz


Aby ustawić czasomierz, należy:

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

- Przekręcić pokrętko (3), aby ustawić czas, po jakim ma się pojawić alarm.
- Nacisnąć pokrętko (3), aby potwierdzić.

### Blokada bezpieczeństwa

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

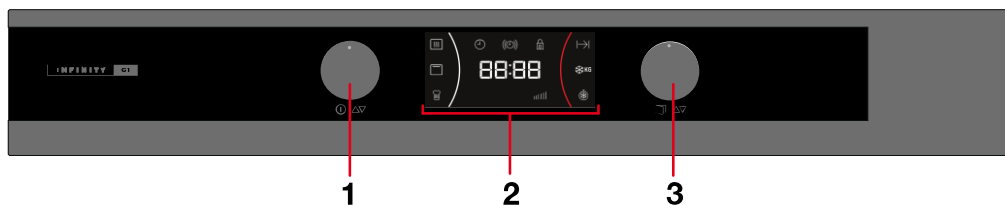
- Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy pokrętko funkcji (1).
- Aby poruszać się po opcjach menu pomocniczego, należy obracać pokrętko (3). Żądana opcja podświetla się.
- Kiedy pojawi się symbol blokady bezpieczeństwa , nacisnąć jeden raz pokrętko (3).
- Przekręcić pokrętko (3), aby włączyć lub wyłączyć opcję.
- Nacisnąć pokrętko (3), aby potwierdzić.
- 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.

- Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy pokrętko funkcji (1).
- Aby poruszać się po opcjach menu pomocniczego, należy obracać pokrętko (3). Żądana opcja podświetla się.
- Kiedy pojawi się symbol **SHO**, nacisnąć jeden raz pokrętko (3).
- Przekręcić pokrętko (3), aby włączyć lub wyłączyć opcję.
- Nacisnąć pokrętko (3), aby potwierdzić.
- 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 pokrętło funkcyjne (1).
2. Nacisnąć pokrętło (3), aby przedłużyć czas pracy. Czas pracy wydłuża się o kolejne 30 sekund po każdym naciśnięciu pokrętła w ciągu pierwszych 10 sekund.

## Mikrofales

---

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

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

## UWAGA:

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

4. Nacisnąć pokrętło funkcyjne (1). Kuchenka zacznie działać.

## Mikrofales + Grill

---

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

## UWAGA:

**Pokrętło 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 pokrętło funkcyjne (1), aż zacznie migać lampka rozmrażania wg czasu. Na wyświetlaczu miga 10:00 .
2. Przekręcić pokrętło (3) w jedną lub drugą stronę, aby ustawić czas pracy.
3. Nacisnąć pokrętło (3), aby zatwierdzić.
4. Nacisnąć pokrętło funkcyjne (1). Kuchenka zacznie działać.
5. Odwracać produkt po każdym sygnale dźwiękowym i wyświetleniu hasła: *TURN* .

## Rozmrażanie wg wagi (automatyczne)

---

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

1. Przekręcić pokrętło 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.
- Nacisnąć pokrętko funkcyjne (1). Kuchenka zacznie działać.
- Odwracać produkt po każdym sygnale dźwiękowym i wyświetleniu na hasła: *turn*.

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: *turn*.

Poniższa tabela pokazuje programy dostępne w ramach funkcji specjalnej Auto:

Program	Rodzaj produktu	Waga (g)	Czas (min)	Dodatek wody (ml)	Instrukcje
S1.1	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.
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	Risotto (gotowe)	150	42	600	Włożyć składniki przeznaczone do wolnego gotowania do żaroodpornego naczynia z pokrywką i ustawić naczynie na ceramicznej podstawie w kuchenke mikrofalowej.
S2.2		400	45,5	800	
S2.3	Ciasto naleśnikowe (gotowe)	550	22	---	
S3.1	Ryba	700	30	300	Włożyć składniki przeznaczone do

Program	Rodzaj produktu	Waga (g)	Czas (min)	Dodatek wody (ml)	Instrukcje
	(mrożona)				
S3.2	Ryba (świeża)	800	30	300	gotowania gratin do żaroodpornego naczynia i ustawić naczynie na ceramicznej podstawie w kuchence mikrofalowej.
S3.3	Warzywa (mrożone)	1000	30	300	Włożyć 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 pokrywki, aby uniknąć wyciekania produktów.
- Kilkakrotnie mieszać lub obracać podgrzewaną żywność, szczególnie kiedy kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu miga symbol: .
- Czas potrzebny do podgrzania żywności zależy od jej początkowej temperatury. Pogrzanie 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, kielbasek 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 mikrofałali 360 W.
2. Dokładnie posmarować naczynie niewielką ilością oleju.
3. Umieścić świeży lub zamrożony produkt w naczyniu (nie ma potrzeby wcześniejszego rozmrożenia).
4. Ustawić naczynie na ceramicznej podstawie komory urządzenia.
5. Ustawić funkcję Mikrofałe + Grill oraz czas trwania wg poniższej tabeli.

Produkt	Waga	Czas	Czas oczekania	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 oczekania
	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:

- Aby zmienić czas, przekręcić pokrętko (3) i potwierdzić naciskając pokrętko funkcji (1). Nowo ustawiony czas obowiązuje od razu.
- Aby zmienić moc, nacisnąć pokrętko funkcyjne (1). Odpowiednia lampka zaczyna migać. Zamienić parametr, naciskając pokrętko (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.

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

## Rozmrażanie

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

## 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.

Produkt	Waga	Czas rozmrażania	Czas odczekania	Wskazówki
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
Kiełbasa	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
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

Produkt	Waga	Czas rozmrażania	Czas odczekania	Wskazówki
Pieczywo	500 g	12-14 min	15-20 min	1 x obrócić
	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	zdejść 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.
- Należy pamiętać, iż funkcja Rozmrażanie wymaga czasu odczekania, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność.



# Gotowanie: Mikrofale

---

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

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

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

- W trakcie procesu gotowania okienko w drzwiach może zaparować, zaś **para wodna** 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, Mrożone marchewki	300	100 ml	850	7-9	2-3	Pokroić w kostkę lub w plastry.
	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, wyłącz 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 odczekania (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 zupeł	360	4-8	3-5

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

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

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

początkowego, temperatury, zawartości wody oraz rodzaju żywności.

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

Prosimy pamiętać o przestrzeganiu czasu odczekania oraz obracaniu porcji mięsa.

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

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

## Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń

### Funkcja gotowania: Mikrofale

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

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

Należy **stosować** naczynia/pojemniki wykonane ze szkła (żaroodpornego), porcelany, ceramiki lub żaroodpornego plastiku. 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. mikrofal i grill.

### 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 mikrofale przenikają żywność od góry. W razie wątpliwości użyć naczynia/pojemnika przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Folię aluminiową można wykorzystać do odbijania mikrofal 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 zdobień		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 zdobień. Szkło ołowiowe jest nieodpowiednie.
2. Należy przestrzegać zaleceń producenta!
3. Nie używać metalowych klipsów do zamykania torebek. Nakłuć torebki. Folie stosować tylko do przykrywania żywności.

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

## Czyszczenie i pielęgnacja

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

**Uwaga!** Czyścić regularnie urządzenie, dokładnie usuwając resztki jedzenia z powierzchni wewnętrznych. W przeciwnym

wypadku może dojść do uszkodzenia urządzenia oraz wystąpienia niebezpiecznych sytuacji.

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

**Nie zaleca się stosować czyszciv 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.

### **Sposób czyszczenia zewnętrznych powierzchni szklanych**

Należy używać mikrofazy i wody, a w razie potrzeby dodać łagodnego roztworu mydła.

Nie stosować żrących środków czyszczących lub detergentów.

### **Czyszczenie wnętrza**

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

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

**Powierzchnię styku drzwi z urządzeniem należy czyścić regularnie, by**

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

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

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

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

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

### **Czyszczenie górnej części komory urządzenia**

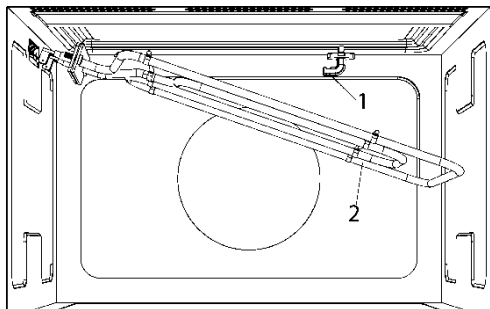
Opuszczana grzałka grilla umożliwia wyczyszczenie górnej części komory kuchenki mikrofalowej.

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

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

**UWAGA!** Zaczep opuszczanej grzałki grilla (1) może wypaść podczas obracania. W tym przypadku należy włożyć go w otwór w

górną część 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 wyłącza się.

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

zniknął z wyświetlacza. Urządzenie można używać.

### Wymiana żarówki

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

## Właściwości techniczne

### Dane techniczne

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

## Opakowanie i wycofanie z eksploatacji

### Opakowanie

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

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

### Wycofanie z eksploatacji

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

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

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



Przed złomowaniem zawsze należy doprowadzić urządzenie do stanu

nieprzydatności, odcinając kabel elektryczny.

## Wskazówki dotyczące montażu

---

### 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..32</b>	Общие инструкции по разморозке... 50
Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями .....32	<b>Готовка с использованием микроволн ..... 51</b>
Общие правила техники безопасности .....33	Готовка с использованием микроволн... .. 51
Установка.....35	Таблицы и предложения – Готовка овощей ..... 52
Очистка и обслуживание.....36	Таблицы и предложения – Готовка рыбы ..... 52
Сервисное обслуживание и ремонт .37	<b>Готовка с использованием функции Гриль..... 53</b>
Во избежание повреждения печи или возникновения других опасных ситуаций, следуйте этим инструкциям.....37	Таблицы и советы – Микроволны и гриль ..... 53
<b>Преимущества микроволновой печи39</b>	<b>Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?..... 54</b>
Как работает микроволновая печь...39	Функция микроволн ..... 54
Почему еда нагревается.....39	Как протестировать посуду, которую вы хотите использовать..... 55
<b>Описание микроволновой печи .....40</b>	Функция Гриль ..... 55
Описание функций .....41	Режим ..... 55
<b>Базовые настройки .....42</b>	Алюминиевые емкости и фольга..... 55
Вспомогательное меню.....42	Крышки ..... 55
Настройка часов .....42	Таблица типов посуды ..... 56
Скрытие/отображение часов .....43	<b>Очистка и обслуживание микроволновой печи ..... 56</b>
Таймер .....43	Передние поверхности..... 57
Предохранительная блокировка .....43	Способ очистки внешних стекол..... 57
Демонстрационный режим .....43	Внутренняя поверхность микроволновой печи ..... 57
<b>Базовые функции .....44</b>	Потолок внутренней камеры микроволновой печи..... 57
Главное меню .....44	Аксессуары..... 58
Режим подогрева.....44	<b>Что нужно делать, если микроволновая печь не работает? ..... 58</b>
Микроволновый режим .....44	Замена лампочки ..... 59
Гриль .....44	<b>Технические характеристики..... 59</b>
Микроволновый режим + Гриль .....44	Спецификации ..... 59
Размораживание по времени (ручной режим).....45	<b>Защита окружающей среды ..... 59</b>
Размораживание по весу (автоматический режим).....45	<b>Инструкции по монтажу ..... 60</b>
<b>Специальные функции .....46</b>	Перед монтажом..... 60
Специальная функция .....46	После монтажа ..... 60
<b>Использование блюда для хрустящей корочки .....47</b>	Specificații ..... 114
<b>Во время работы микроволновой печи... ..48</b>	<b>Установка микроволновой печ ..... 117</b>
Прерывание цикла готовки .....48	<b>Instalare ..... 117</b>
Изменение параметров.....48	
Отмена цикла готовки .....48	
Окончание цикла готовки .....48	
<b>Разморозка.....49</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.

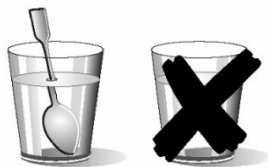
## Общие правила техники безопасности

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



- Запрещается закрывать или 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.

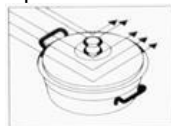
Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, что позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

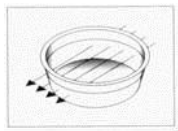
- Пища может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или жиров/масел, либо с помощью очень небольшого их количества;
- Разморозка, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной духовке;
- В продуктах сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
-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

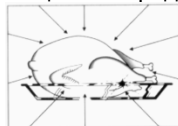
Микроволны отражаются от металла...



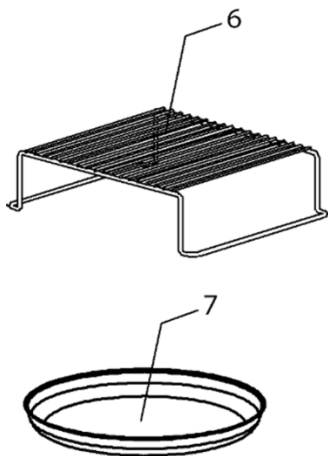
...но проходят через стекло и фарфор...



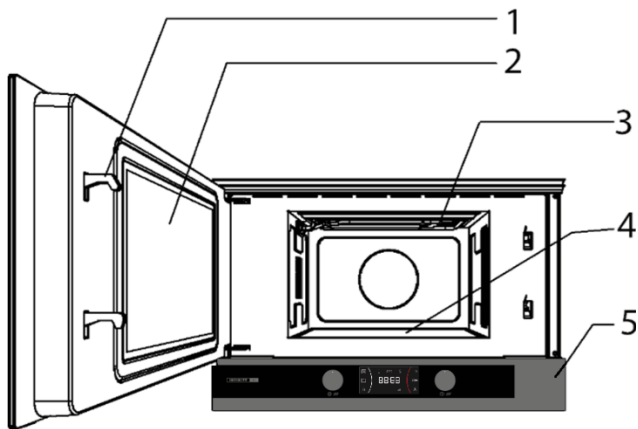
...и поглощаются продуктами.



## Описание микроволновой печи



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



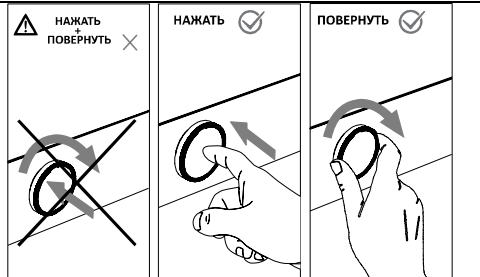
5. Панель управления
6. Решетка
7. Блюдо для хрустящей корочки



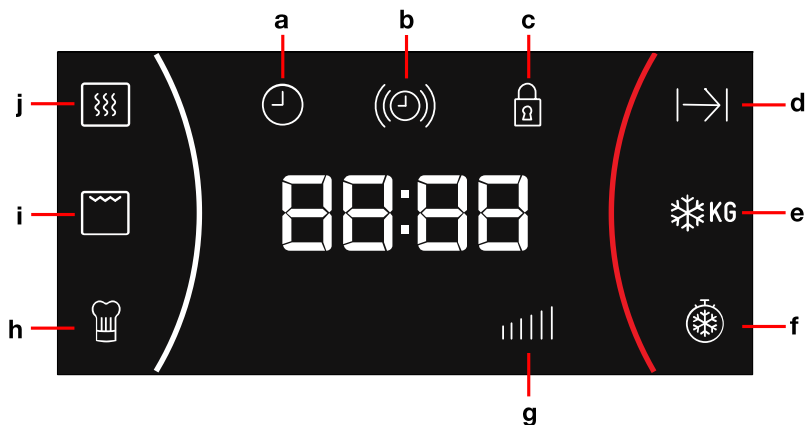
1. Поворотный переключатель выбора функций
2. Экран
3. Поворотный переключатель

Ручки управления отвечают за выполнение 2 разных видов действий:

- Навигация:** Круглая ручка позволяет осуществлять навигацию по различным функциям дисплея.
- Выбор:** Нажатие ручки во время навигации приводит к выполнению следующих функций.



**ВАЖНО:** оба функциональных режима не могут использоваться одновременно. ЗАПРЕЩАЕТСЯ нажимать и поворачивать ручку одновременно, поскольку к этому действию не привязана ни одна функция и это может вызвать неполадку продукта.



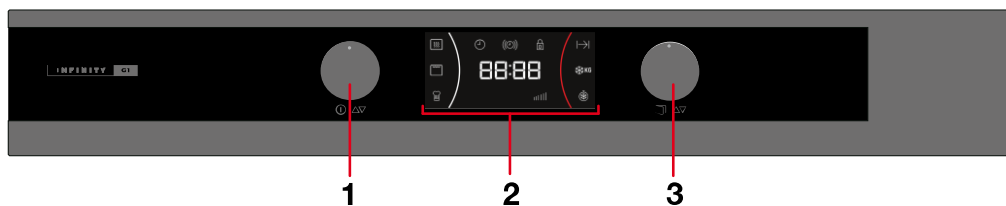
- |   |   |   |                       |
|---|---|---|-----------------------|
| a | Индикатор часов                           | f | Разморозки по времени |
| b | Таймер                                    | g | Индикатор мощности    |
| c | Кнопка блокировки в целях                 | h | Специальной функции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

Символ	Описание	Мощность микроволновой печи	Продукты
		600 W	Готовка овощей и других продуктов Деликатная готовка и нагрев, Нагрев и приготовление небольшого количества пищи 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

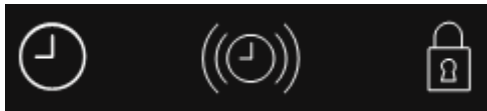


### Открытие дверцы

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.

### Предохранительная блокировка

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

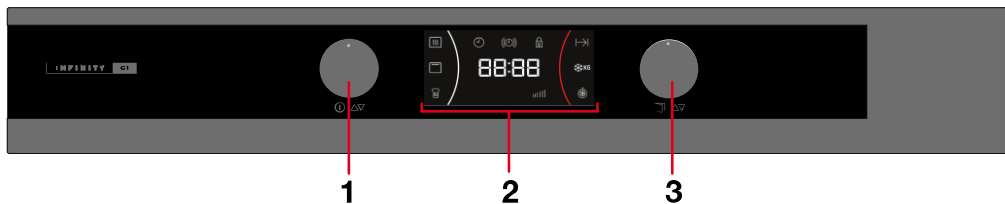
1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) при появлении символа . предохранительная блокировка.
4. Поверните поворотную ручку (3) для выбора включения 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.

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 деактивации режима салона повторите ту же процедуру.

# 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 дисплее 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 дисплее 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 дисплее 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: [тврп].

В следующей таблице приведены имеющиеся программы автоматического режима специальных функций:

Программа	Тип продукта	Вес (г)	Время (мин.)	Добавить воду (мл)	Инструкции
S1.1	Приготовление 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.
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	Ризотто (полуфабрикат)	150	42	600	Поместите ингредиенты, которые готовятся «на медленном огне», в теплостойкую емкость с крышкой и поставьте ее на керамическую основу в микроволновой печи.
S2.2		400	45,5	800	
S2.3	Смесь для кексов (полуфабрикат)	550	22	---	
S3.1	Рыба (замороженная)	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.
S3.2	Рыба (свежая)	800	30	300	
S3.3	Овощи (замороженные)	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 [тврп].

- 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 пиццу (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 готовки согласно указанному ниже.

Пища	Вес	Время готовки	Время выдерживания	Рекомендации
Пицца	200 г	5 мин	2 мин	Если пицца тонкая.
	300 г	6 мин	2 мин	Если пицца толстая, увеличьте время на 1 – 2 минуты
	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.

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).

## Разморозка

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

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

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
Тушеное мясо	500 г	12-14 мин	10-15 мин	Перевернуть два раза
	1000 г	24-25 мин	25-30 мин	Перевернуть три раза
Мясной фарш	100 г	4-5 мин	5-6 мин	Перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	8-10 мин	Перевернуть три раза
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
Сосиски	125 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть два раза
	250 г	8-9 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	15-16 мин	10-15 мин	Перевернуть два раза
Птица, части птичьих тушек	200 г	7-8 мин	5-10 мин	Перевернуть три раза
	500 г	17-18 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
Курица	1000 г	34-35 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
	1200 г	39-40 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
	1500 г	48-50 мин	15-20 мин	Перевернуть два раза
Рыба	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
Форель	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть два раза
Креветки	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-15 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
Фрукты	200 г	4-5 мин	5-8 мин	Перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
Хлеб	100 г	2-3 мин	2-3 мин	Перевернуть два раза
	200 г	4-5 мин	5-6 мин	Перевернуть два раза

Продукты	Вес	Время разморозки	Время выдерживания	Примечания
	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.
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.
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.
Перец	250	25 мл	850	5-7	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками.
Лук-порей	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.

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

## Готовка с использованием функции Гриль

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

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

### ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ:

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

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

### Таблицы и советы – Микроволны и гриль

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

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

Блюдо	Количество (г)	Тип контейнера	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)
Макароны, посыпанные сыром	500	Тарелка с низким бортиком	180	12-17	3-5
Картофель, посыпанный сыром	800	Тарелка с низким бортиком	360	20-22	3-5
Лазанья	приблиз. 800	Тарелка с низким бортиком	360	15-20	3-5



Блюдо	Количество (г)	Тип контейнера	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)
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 разогреть 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 приготвления 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 глазурованная без декорирования металлом		да	да	нет	нет
<b>Глиняная посуда</b> <sup>2)</sup> Глазурованная Неглазурованная		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 чистой 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.

### **Способ очистки внешних стекол**

Используйте микрофибровую полировальную салфетку и воду, при необходимости добавьте мягкое мыло.

Не следует использовать агрессивные чистящие или моющие средства.

### **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**

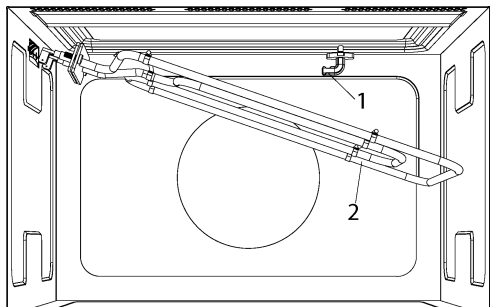
Если потолок печи загрязнен, можно опустить гриль для облегчения процедуры очистки.

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, Барклая 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										
S-№:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
			Г	Г	Г	Д	С	С	С	С	С
		Год производства		Месяц производства		День производства		Серийный номер			
Обозначения для месяца производства (5) указаны в таблице:											
Янв	Февр	Март	Апр	Май	Июнь	Июль	Авг	Сент	Окт	Ноя	Дек
1	2	3	4	5	6	7	8	9	А	В	С

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.

# İçindekiler

<b>Güvenlik Uyarıları .....</b>	<b>65</b>	Pişirme aşamasını iptal etmek .....	79
Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği .....	65	Pişirme aşamasının sonu .....	79
Genel Güvenlik .....	66	<b>Buz çözme .....</b>	<b>79</b>
Montaj .....	68	Buz çözme için genel talimatlar .....	80
Temizlik ve Bakım .....	68	<b>Mikrodalga fırın ile pişirme.....</b>	<b>81</b>
Servis ve Onarım .....	69	Mikrodalgalar ile soğutma .....	82
Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir .....	69	Tablolar ve öneriler – Sebze pişirme .....	82
<b>Mikrodalga fırının avantajları .....</b>	<b>71</b>	Tablolar ve öneriler – Balık pişirme .....	83
Mikrodalga fırının çalışması .....	71	<b>Izgara ile pişirme .....</b>	<b>83</b>
Yemekler nasıl ısınır .....	71	Mikrodalga + Izgara .....	83
<b>Mikrodalga fırının tanımı .....</b>	<b>72</b>	<b>Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir? .....</b>	<b>84</b>
İşlevlerin tanımı .....	73	Mikrodalga işlevi .....	84
<b>Temel Ayarlar .....</b>	<b>74</b>	Kullanmak istediğiniz fırın kabını test etme .....	84
Kapağı açma .....	74	Izgara işlevi .....	84
İkincil Menü .....	74	Mikrodalga + ızgara işlevi .....	85
Saatin ayarlanması .....	74	Alüminyum kaplar ve folyolar .....	85
Saati Gizleme/Gösterme .....	74	Kapaklar .....	85
Zamanlayıcı .....	74	Tablo – Kullanılabilecek kaplar .....	85
Emniyet kilidi .....	74	<b>Fırının temizliği ve bakımı .....</b>	<b>86</b>
Showroom modu .....	75	Ön yüzey .....	86
<b>Temel Fonksiyonlar .....</b>	<b>75</b>	Dış camlar için temizlik yöntemi .....	86
Ana Menü .....	75	Fırın içi .....	86
Hızlı Başlatma .....	75	Fırın üstü .....	87
Mikrodalga .....	75	Aksesuarlar .....	87
Izgara .....	76	<b>Fırın çalışmaz ise ne yapılmalı? .....</b>	<b>87</b>
Mikrodalga + Izgara .....	76	Aydınlatma ampulünün değiştirilmesi .....	88
Zamana göre buz çözme (manuel) ..	76	<b>Teknik Özellikler .....</b>	<b>88</b>
Ağırlığına göre buz çözme (otomatik) .....	76	Özellikler .....	88
<b>Özel Fonksiyonlar .....</b>	<b>77</b>	<b>Çevrenin Korunması için Öneriler ....</b>	<b>88</b>
<b>Kızartma Tepsisinin Kullanımı .....</b>	<b>78</b>	<b>Montaj talimatları.....</b>	<b>89</b>
<b>Fırın çalıştığında... ..</b>	<b>79</b>	Kurulumdan önce .....	89
Pişirme aşamasını durdurma .....	79	Kurulumdan sonra .....	89
Parametreleri değiştirme .....	79	<b>Kurulum .....</b>	<b>117</b>

## Güvenlik Uyarıları

⚠ Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montaj ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Kullanma kılavuzunu daha sonra kullanmak için daima cihazın yakınında bulundurun.

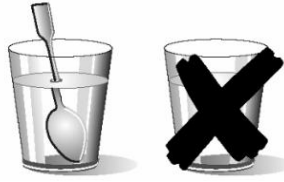
### Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

**UYARI! Boğulma, yaralanma ya da kalıcı sakatlık riski vardır.**

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar, cihazla oynamamaları için gözetim altında tutulmalıdır.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmamaya azami dikkat gösterilmelidir. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli olarak gözetim altında tutuldukları durum haricinde cihazdan uzakta tutulmalıdır.
- **UYARI:** Cihaz, kombinasyon modunda çalıştırıldığında, çocuklar üretilen sıcaklıklar nedeniyle fırını yalnızca yetişkin gözetimi altındayken kullanmalıdır.
- Cihazın çocuk emniyet aygıtı varsa etkinleştirmenizi tavsiye ederiz. 3 yaşından küçük çocuklar cihazın yakınında gözetimsiz olarak bırakılmamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından, gözetim altında bulunmadıkları müddetçe, yapılmamalıdır.

## Genel Güvenlik

- Bu cihaz ev içinde kullanılmak için tasarlanmıştır; otel, mağaza, ofis ve diğer benzer ortamlarda kullanım amaçlı değildir.
  - Çalışır konumdayken cihazın içi sıcak hale gelir. Cihazın ısıtıcı elemanlarına dokunmayın. Cihazdan aksesuar veya fırın kabı alırken ya da bunları cihaza koyarken her zaman fırın eldiveni kullanın.
  - **UYARI:** Sıvı veya diğer gıdaları kapalı kaplar içerisinde ısıtmayın. Patlayabilirler.
  - Yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun gereçler kullanın.
  - Plastik veya kağıt kaplar içerisinde yiyecek ısıtacağınızda yanma olasılığına karşı cihazı kontrol altında tutun.
  - Cihaz yiyecek ve içeceklerin ısıtılması için üretilmiştir. Yiyecek veya kıyafetlerin kurutulması ve elektrikli battaniye, terlik, sünger, nemli kıyafet ve benzerlerinin ısıtılması yaralanma, yanma veya yangın riskine yol açabilir.
  - **UYARI! ZAMAN** fırın kullanılmamalıdır
    - Kapı doğru kapalı değil;
    - Kapı menteşeleri zarar;
    - Kapı ve fırın ön arasındaki temas yüzeyleri hasar görmüş;
    - Kapı pencere camı hasar görmüş;
    - İçinde hiçbir metal nesne bile olsa fırın içinde sık sık elektrik arki vardır.
- Bir Teknik Destek Servis teknisyeni tarafından tamir edildikten sonra fırın sadece tekrar kullanılabilir.
- Duman açığa çıkması durumunda cihazı kapayın veya fişini çekin ve ateşi boğmak için kapağı kapalı tutun.
  - İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması gecikmeli patlayıcı kaynamaya neden olabilir. Kap tutulurken dikkat edilmelidir.



- Sıvıları ısıtırken dikkatli olunuz!  
Su, kahve, çay, süt vb. sıvılar mikrodalgada ısıtıldıklarında fırının içinde kaynama noktasına çok yaklaşabilirler. Bu maddeler cihazdan hızlı çıkarılırlarsa aniden kaynama noktasına ulaşarak kabın dışına (elinize, üzerinize) doğru patlayabilirler.  
**YARALANMA VE YANMA RİSKİ!**  
Bu durumu önlemek için sıvıları ısıtırken içlerine plastik kaşık veya cam çubuk koyunuz.
- Yanmanın önüne geçmek için biberon içerikleri ve bebek maması kavanozları karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve tüketimden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.
- Kabuklu yumurtalar ve bütün, pişmiş yumurtalar patlayabilecekleri için cihaz içerisinde ısıtılmamalıdır. Bu gıdalar, mikrodalga ile ısıtma sonrasında da patlayabilir.
- **UYARI!** Saf alkol ya da alkollü içecekleri **YANGIN TEHLİKESİNE** karşı mikrodalga. **FIRINDA ISITMAYINIZ!**
- **UYARI!** Ufak miktarlarda yiyecekler ısıtırken uzun ısıtma süresi ve yüksek güç seçmeyiniz çünkü bu aşırı ısınmaya veya yanmaya sebep olabilir. Örneğin yüksek güç seviyesinde ekmek 3 dakikadan sonra yanabilir.
- Tost yapmak için sadece ızgara fonksiyonunu kullanınız ve bu sürede fırını sık sık kontrol ediniz. Eğer bu işlem için mikrodalga ve fırın fonksiyonlarını bir arada kullanıyorsanız tost çok kısa bir sürede alev alacaktır.
- Sıcak kapı veya fırında diğer elektrikli aletlerin güç kablolarını yakalamak asla emin olun. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

## Montaj

- Elektrik sistemi kopukluk için aşırı gerilim kategorisi III altında tam kopukluk sağlayan tüm kutuplarında temas ayırımı olan bir vasıta ile donatılmış olmalıdır.
- Fiş, elektrik bağlantıları için kullanılırsa, o kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.
- Kurulum var olan yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Anti-şok koruması kurulumcu tarafından tedarik edilmelidir.
- **UYARI:** Bu cihazın topraklanması gerekir.
- **UYARI!** Cihaz kurulacak şekilde tasarlanmıştır. Lütfen kurulum boyutları hakkında daha fazla bilgi için bu kullanıcı kılavuzunun son sayfalarına başvurun.

## Temizlik ve Bakım

- **UYARI:** Temizlik ve Bakım güç kaynağını kesmek önce.
- Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek kalıntıları giderilmelidir.
- Cihazın temiz bir şekilde kullanılmaması yüzeyin aşınmasına neden olabilir ve bu durum cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlikeli durumların oluşmasına neden olabilir.
- Kapağın camını silmek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız, çünkü bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Kapı temas yüzeyleri (boşluğun ön ve kapıların iç kısmı) doğru fırın fonksiyonlarını sağlamak amacıyla çok temiz tutulması gerekmektedir.
- Bölümünde "Temizlik ve bakım" temizlik ile ilgili talimatları takip edin.
- **UYARI:** Elektrik çarpması riskinden kaçınmak için lambayı değiştirmeden önce cihazı kapattığınızdan emin olun. Lütfen

"FIRININ IŞIK LAMBASINI DEĞİŞTİRME" bölümüne başvurun.

### **Servis ve Onarım**

- **UYARI:** Servis ve Onarım güç kaynağını kesmek önce.
- **UYARI:** Yalnızca yetkili bir kişinin herhangi bir hizmet veya onarım ameliyatı yapabilir mi mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruma sağlayan bir kapağın çıkarılmasını kapsar.
- **UYARI:** kapı veya kapı contaları hasarlı ise yetkili bir kişi tarafından tamir edilene kadar, cihaz çalıştırılmamalıdır.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda kablo, bir kazanın meydana gelmesine engel olmak için, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Tamir, bakım ve değişim işlemleri özellikle de elektrikle ilgili bölüm ve parçalarda sadece Yetkili Servisler tarafından yapılmalıdır.

### **Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir**

- Cihazı içinde yiyecek yokken çalıştırmayınız. Bu aşırı yüklenmeye sebep olabilir. ZARAR RİSKİ!
- Program denemeleri için fırın içine bir bardak su koyunuz. Su mikrodalgaları emecek ve fırın zarar görmeyecektir.
- Havalandırma deliklerini kapatmayız, tıkamayınız.
- Yalnızca mikrodalga fırınlara uyumlu kullanılacak kaplar kullanın. Tabakları ve kapları kullanmadan önce uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. (uygun kaplar kısmına bakınız.)
- Fırın tavanındaki mika kapağı hiçbir zaman çıkarmayınız! Bu kapak yağların ve yiyecek parçalarının mikrodalga jenaratörüne zarar vermesini önler.
- Cihazın içine alev alabilecek hiçbir malzeme koymayınız. Bu malzemeler cihaz çalışınca yangına sebep olabilir.



- Fırını kiler olarak kullanmayınız.
- Fırını yağda kızartmalar için kullanmayınız zira mikrodalganın ısıttığı yağın derecesini kontrol etmek imkansız olabilir.
- Döner tabla ve ızgaralar 8 kg azami yük taşıyabilir. Fırını zarar görmesini önlemek için, bu yükü aşmayın.

## Mikrodalga fırının avantajları

Klasik fırınlarda rezistanlardan ya da gazlı ısıtıcılardan yayılan ısı yiyeceğin dışından içine doğru yavaş yavaş etki eder. Bu sebeple sırasıyla fırının içindeki hava, fırının parçaları ve yiyeceklerin içinde bulunduğu kaplar da (tepsiler) ısındığı için büyük enerji kaybı oluşur.

Mikrodalga fırınlarda ısı yiyeceğin içinde olduğu için, yiyeceği içinden dışına doğru ısıtır. Bu sebeple fırının içindeki hava, fırının parçaları ve kaplar (mikrodalgada kullanıma uygun olanlar) ısınmadığı için enerji kaybı olmaz.

Kısaca mikrodalga fırınların avantajları aşağıdadır

1. Pişirme zamanından tasarruf: Genel olarak pişirme, geleneksel fırınlardan  $\frac{3}{4}$  oranında daha kısa sürer.
2. Çok hızlı buz çözme sayesinde bakteri oluşumunun engellenmesi.
3. Elektrik tasarrufu.
4. Pişirme süresinin kısalmasından dolayı yiyeceklerin besin değerlerini kaybetmemesi

### Mikrodalga fırının çalışması

Mikrodalga fırınların içinde elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine çeviren "magnetron" adında bir yüksek voltaj üretici bulunur. Bu elektromanyetik dalgalar fırının iç kısmına bir anten tarafından yönlendirilir ve döner tepsi tarafından yayılırlar.

Fırının içinde mikrodalgalar her yöne dağılır ve metalik duvarlar tarafından yansıtılarak yiyeceklerin her tarafının eşit pişmesini sağlar.

### Yemekler nasıl ısınır

Çoğu besin maddesi su içerir ve su molekülleri mikrodalgalar tarafından titreştirilir.

Moleküller arasındaki sürtünme ısı açığa çıkmasına neden olur ve yiyeceğin içindeki ısı yükselerek yiyeceğin pişmesini, ısınmasını ya da buzlarının çözülmesini sağlar.

İsı yiyeceklerin içinde meydana getirildiği için

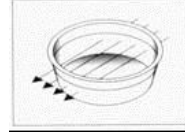
- Yemek susuz yada yağsız pişebilir.
- Mikrodalga fırında pişirmek, ısıtmak ya da buz çözmek geleneksel fırındakinden çok daha kısa sürer.
- Yiyecekteki vitaminler, mineraller ve besleyici maddeler korunmuş olur.
- Ne yiyeceklerin doğal tadı nede renklerinde değişiklik olmaz.

Mikrodalgalar, porselenin, camın, kartonun ya da plastiğin içinden geçebilir ama metalden geçemez. Bu sebeple metal kaplar mikrodalga fırının içinde kullanılmamalıdır.

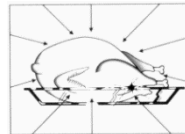
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



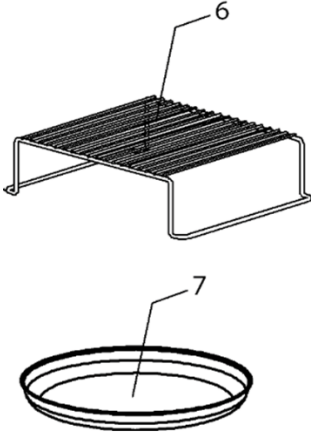
...camdan, porselenden geçerler...



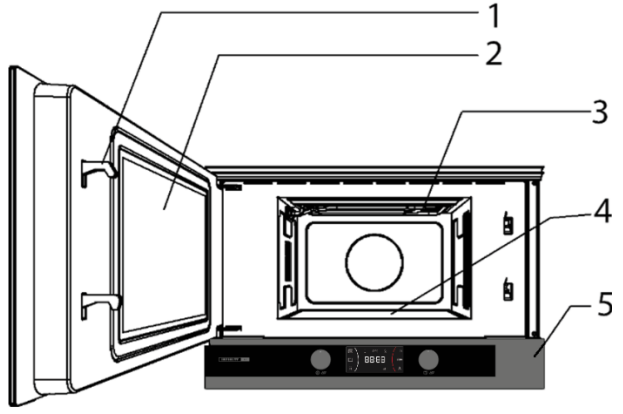
...ve yiyecekler tarafından emilirler.



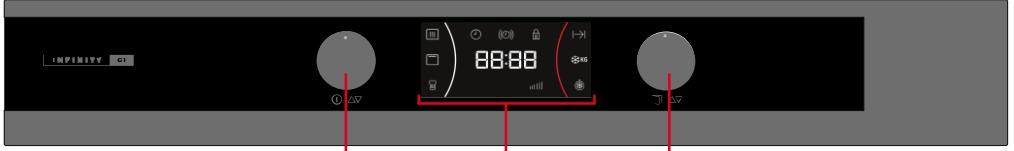
# Mikrodalga fırının tanımı



1. Mandallar
2. Kapak camı
3. Açılan ızgara
4. Seramik baz



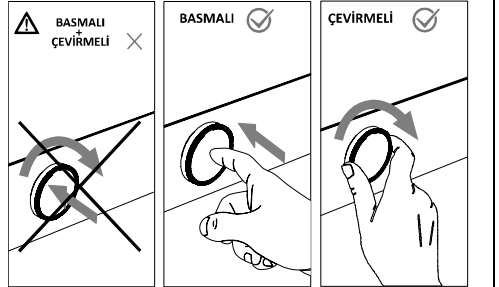
5. Kontrol paneli
6. Kremayer
7. Kızartma Tabağının



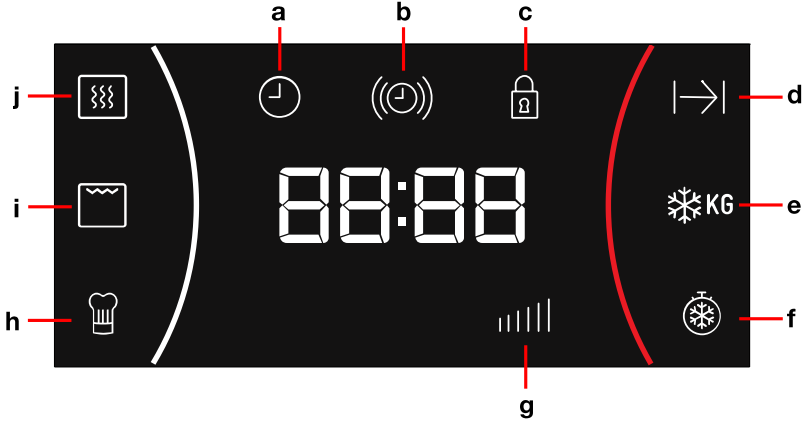
1. İşlev seçici
2. Ekran
3. Döner Düğme

Düğme kontrolleri, 2 farklı işleme yarar:

1. **Navigasyon:** Yuvarlak düğme, farklı ekran fonksiyonları arasında geçiş yapmanızı sağlar.
2. **Seçim:** Kontrollere bastığınızda bunlar, navigasyon sırasında seçilen fonksiyon üzerinde çalışır.



**ÖNEMLİ:** İki fonksiyon modu aynı anda kullanılamaz. Düğmeye ASLA aynı anda basıp çevirmeyin; bu şekilde bir fonksiyon yoktur ve bu işlem ürünün arızalanmasına neden olabilir.

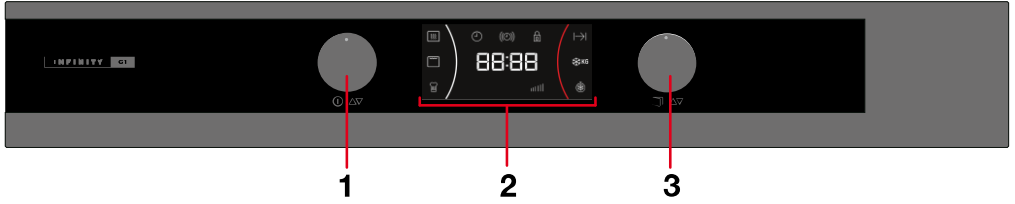


- a** Saat gösterge  
**b** Zamanlayıcı göstergesi  
**c** Çocuk kilidi göstergesi  
**d** Çalışma zamanı göstergesi  
**e** Ağırılığa göre buz çözme göstergesi  
**f** Zamana göre çözme göstergesi  
**g** Güç göstergesi  
**h** Özel Fonksiyon Göstergesi  
**i** Izgara fonksiyon göstergesi  
**j** Mikrodalga fonksiyon göstergesi

### İşlevlerin tanımı

Sembol	İşlev	Güç	Yiyecekler
	Mikrodalga	90 W	Hassas yiyecekler için yavaş buz çözme; yiyeceği sıcak tutma.
		180 W	Az ısıyla pişirme; pirinç haşlama. Hızlı buz çözme.
		360 W	Yağ eritme. Bebek maması ısıtma.
		600 W	Sebze ve yiyecek pişirme. Dikkatlice pişirme ve ısıtma. Ufak porsiyon yiyecek ısıtma ve pişirme. Hassas yiyecek ısıtma.
		850 W	Sıvı ve önceden pişirilmiş yiyecekleri pişirme ve hızlı ısıtma.
	Mikrodalga + Izgara	90 W	Tost yapmak.
		180 W	Kümes hayvanı veya et ızgara.
		360 W	Kek ve peynir kaplamalı yemekler pişirme.
	Izgara	---	Yiyecek ızgara.

# Temel ayarlar



## Kapağı açma

Kapağı açmak için çevrilebilir düğmeyi (3) 2 saniye basılı tutun.

## İkincil Menü

İkincil menüde, (saati ayarlamak veya onu gizlemek/göstermek için) saate, zamanlayıcıya ve emniyet kilidine erişebilirsiniz.



## Saatin ayarlanması

Mikrodalga fırınınız ilk kez prize takıldığında veya elektrik kesintisinden sonra, saat göstergesi gösterilen saatin doğru olmadığını göstermek için yanıp sönecektir. Saati ayarlamak için aşağıdaki gibi ilerleyiniz:

1. İşlev düğmesini (1) 3 saniye basılı tutun.
2. İkincil menü seçenekleri arasında gezinmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. İstediğiniz seçenek yanacaktır.
3. Simgeyi gördüğünüzde (⌚), döner düğmeye (3) bir kez basın.
4. Doğru saat değerini ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (1) çevirin.
5. Doğru dakika değerini ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin.
6. İşlemi onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.

## Saati Gizleme/Görüntüleme

Saatin gösterilmesini istemiyorsanız şu adımları izleyerek onu gizleyebilirsiniz:

1. İşlev düğmesini (1) 3 saniye basılı tutun.
2. İkincil menü seçenekleri arasında gezinmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. İstediğiniz seçenek yanacaktır.
3. Simgeyi gördüğünüzde (⌚), döner düğmeye (3) bir kez basın.
4. Gördüğünüzde çevrilebilir düğmeyi (3) 2 saniye basılı tutun.
5. Saati tekrar görünür hale getirmek için aynı adımları tekrarlayın.


## Zamanlayıcı

Zamanlayıcıyı ayarlamak için şu adımları izleyin:

1. İşlev düğmesini (1) 3 saniye basılı tutun.
2. İkincil menü seçenekleri arasında gezinmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. İstediğiniz seçenek yanacaktır.
3. Simgeyi gördüğünüzde (⌚), döner düğmeye (3) bir kez basın.
4. Bir süre ayarlayarak alarmı devreye sokmak için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin.
5. İşlemi onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.

## Emniyet kilidi

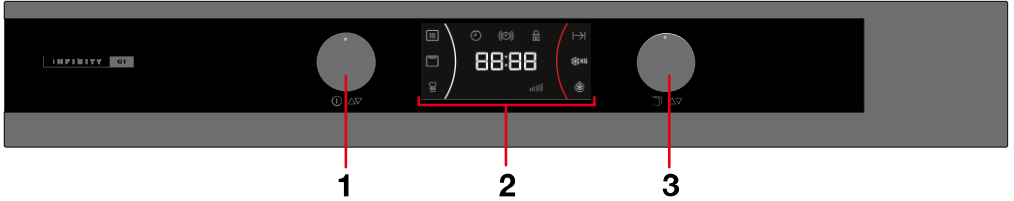
Fırının çalışması bloke edilebilir (örneğin, çocuklar tarafından kullanılmasını engellemek için).

1. İşlev düğmesini (1) 3 saniye basılı tutun.
2. İkincil menü seçenekleri arasında gezinmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. İstedüğünüz seçenek yanacaktır.
3. Simgeyi gördüğünüzde , döner düğmeye (3) bir kez basın.
4. Seçeneği etkinleştirip isteyip istemediğinizi belirlemek için çevrilebilir düğmeyi (3) kullanın.
5. İşlemi onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
6. Fırının kilidini devre dışı bırakmak için çevrilebilir düğmeyi (3) 2 saniye basılı tutun.

### Showroom modu

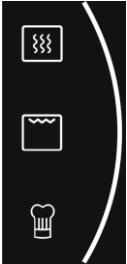
Showroom modu tüm işlevleri de açıkladığı gibi fırın nasıl çalıştığını müşterilere

## Temel Fonksiyonlar



### Ana Menü

Ana menü'de aşağıda sayılan pişirme seçeneklerine erişebilirsiniz: Mikrodalga, Izgara, Mikrodalga + Izgara, Otomatik pişirme, zamana veya ağırlığa göre buz çözme.



göstermek için sergi salonlarında kullanılır, ancak ısıtma yükleri aktive etmezler.

1. İşlev düğmesini (1) 3 saniye basılı tutun.
2. İkincil menü seçenekleri arasında gezinmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. İstedüğünüz seçenek yanacaktır.
3. Simgeyi gördüğünüzde **SHO**, döner düğmeye (3) bir kez basın.
4. Seçeneği etkinleştirip isteyip istemediğinizi belirlemek için çevrilebilir düğmeyi (3) kullanın.
5. İşlemi onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
6. Showroom modu devre dışı bırakmak için aynı prosedürü tekrarlayın.

### Hızlı Başlatma

**Bu fonksiyonu** su, kahve, çay veya sulu çorba gibi yüksek su içeriğine sahip besinleri hızlı bir biçimde ısıtmak için kullanın.

1. İşlev seçme düğmesine (1) bir kez basın.
2. Çalışma süresini uzatmak istiyorsanız çevrilebilir düğmeye (3) basın. İlk 10 saniye içerisinde bu düğmeye her basışınızda çalışma süresi 30 saniye uzar.

### Mikrodalga

**Bu fonksiyonu** sebze, patates, pirinç pilavı, balık, et pişirmek ve ısıtmak için kullanın.

1. İşlev seçme düğmesini (1) mikrodalga fonksiyonu simgesi yanıp sönmeye

- kadar çevirin. Ekranda varsayılan güç seviyesi (850) yanıp söner halde gösterilecektir.
2. Güç seviyesini ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.
  3. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın. Ekranda yanıp söner halde 01:00 gösterilecektir.
  4. Süreyi ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.
  5. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
  6. İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

#### NOT:

**İşlev Seçme düğmesine yukarıda belirtilen sırayla istediğiniz zaman basabilirsiniz. Bu durumda fırın, gösterilen parametrelerle pişirme işlemine başlayacaktır.**

#### Izgara

**Bu fonksiyonu** yiyeceğin yüzeyini çabucak kızartmak için kullanın.

1. İşlev seçme düğmesini (1) Izgara fonksiyonu simgesi yanıp sönmeye kadar çevirin. Ekranda yanıp söner halde 15:00 gösterilecektir.
2. Süreyi ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.
3. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
4. İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

#### Mikrodalga + Izgara

1. İşlev seçme düğmesini (1) Mikrodalga ve Izgara fonksiyonu simgeleri aynı anda yanıp sönmeye kadar çevirin. Ekranda yanıp söner halde 360 gösterilir.
2. Güç seviyesini ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.
3. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın. Ekranda yanıp söner halde 15:00 gösterilecektir.

4. Süreyi ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.
5. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
6. İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

#### NOT:

**İşlev seçme düğmesine yukarıda belirtilen sırayla istediğiniz zaman basabilirsiniz. Bu durumda fırın, gösterilen parametrelerle pişirme işlemine başlayacaktır.**

#### Zamana göre çözme (manuel)

**Bu fonksiyonu** her türlü yiyeceğin buzunu çabucak çözmek için kullanın.

1. İşlev seçme düğmesini (1) Zamana göre Buz Çözme fonksiyonu simgesi yanıp sönmeye kadar çevirin. Ekranda yanıp söner halde 10:00 gösterilecektir.
2. Süreyi ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.
3. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
4. İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.
5. Fırın "bip" sesi çıkarıp ekranda *dur* sözcüğü görüldüğünde, fırındaki besin maddesini çevirin.

#### Ağırlığa göre buz çözme (otomatik)

**Bu fonksiyonu** et, kümes hayvanları, balık, meyve ve ekmek gibi yiyeceklerin buzlarını çözmek için kullanın.

1. İşlev seçme düğmesini (1) Ağırlığa göre Buz Çözme fonksiyonu simgesi yanıp sönmeye kadar çevirin. Ekranda yiyecek türü "F01" yanıp söner halde gösterilecektir.
2. Yiyecek türünü ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin. Bu düğmeyi çevirmemeniz halinde fırın yiyecek türü "F01" seçili halde çalışacaktır.
3. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın. Ekranda yiyecek ağırlığı değeri

yanıp söner. Ağırlık simgesi yanıp sönmeye başlar.

4. Yiyecek ağırlığını ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin. Bu düğmeyi çevirmemeniz halinde fırın 200 g seçili halde çalışacaktır.
5. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
6. İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.
7. Fırın "bip" sesi çıkarıp ekranda **Et** sözcüğü görüldüğünde, fırındaki besin maddesini çevirin.

Aşağıdaki tablo ağırlıklara göre buz çözme programlarını; buna göre ağırlık miktarları, buz çözme ve bekleme sürelerini

(yemeklerin gerekli ısıyı almalarını sağlamak için) gösterir.

Prog.	Yiyecek	Ağırlık (g)	Zaman (dk.)	Bekleme süresi (dk.)
F01	Et	100 – 2000	2'20-46'40	20 – 30
F02	Kümes hayvanları	100 – 2500	2'20-17'23	20 – 30
F03	Balık	100 – 2000	2'-40'	20 – 30
F04	Meyve	100 – 500	2'36 – 13'	10 – 20
F05	Ekmek	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

**Önemli Açıklama:** “Buz çözme için genel talimatlara” bakınız.

## Özel fonksiyonlar

### “Auto” Özel Fonksiyonu

1. İşlev seçme düğmesini (1) Özel Fonksiyon simgesi yanıp sönmeye kadar çevirin. Ekranda “P1” programı yanıp söner halde gösterilecektir.
2. Programı ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin. Bu düğmeyi çevirmemeniz halinde fırın “P1.1” programı seçili halde çalışacaktır.

3. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
4. İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.
5. Fırın "bip" sesi çıkarıp ekranda **Et** sözcüğü görüldüğünde, fırındaki besin maddesini çevirin.

Aşağıdaki tabloda, «Auto» Özel Fonksiyonunda kullanılacak programlar gösterilmektedir:

Program	Yiyecek Türü	Ağırlık (g)	Süre (dk.)	İlave su (ml)	Talimatlar
S1.1	Patates Pişirme	250	7	100	15-20 mm kalınlığında dilimlenmiş patatesleri suyla birlikte ısıya dayanıklı ve kapaklı bir kaba koyun ve kabı mikrodalga fırının içindeki seramik tabana yerleştirin.
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	Risotto (pişirmeye hazır)	150	42	600	Düşük hızda pişirilecek malzemeleri ısıya dayanıklı ve kapaklı bir kaba koyun ve kabı mikrodalga fırının içindeki seramik tabana yerleştirin.
S2.2		400	45,5	800	
S2.3	Kek hamuru (pişirmeye hazır)	550	22	---	
S3.1	Balık (donmuş)	700	30	300	Pişirilecek ve yüzeyi kızartılacak malzemeleri ısıya dayanıklı bir kaba koyun ve kabı mikrodalga fırının içindeki seramik tabana yerleştirin.
S3.2	Balık (taze)	800	30	300	
S3.3	Sebze (donmuş)	1000	30	300	Pişirilecek malzemeleri ısıya dayanıklı ve kapaklı bir kaba koyun ve kabı



Program	Yiyecek Türü	Ağırlık (g)	Süre (dk.)	İlave su (ml)	Talimatlar
					mikrodalga fırının içindeki seramik tabana yerleştirin.

### Önemli Not:

- Her zaman mikrodalga fırına uygun kaplar kullanın ve sıvı kaybını önlemek için kapaklarını kapatın.
- Pişirme sırasında birkaç defa, özellikle de fırından "bip" sesi geldiğinde ve ekranda **ευρη** yanıp söndüğünde yiyecekleri karıştırın veya çevirin.
- Yiyecekleri ısıtmak için gereken zaman yiyeceklerin ilk sıcaklığına bağlıdır. Buzdolabından yeni çıkmış bir yiyeceğin ısıtılması oda sıcaklığında olan yiyeceğe

kıyasla daha uzun zaman alacaktır. Eğer yiyeceğin ısısı istenilen sıcaklıkta değilse, bir sonraki sefer daha fazla ya da daha az bir ağırlık değeri seçerek ısıtma yapın.

- Isınma sonrası, yiyeceği karıştırın ve bir süre ısının yiyeceğe eşit şekilde yayılması için bekleyin.
- Dikkat!** Isıtma sonrasında kullanılan kap çok sıcak olabilir. Her ne kadar mikrodalga kapların çoğunu ısıtmaya da yiyeceklerin ısı iletmesi sonucu kaplar da ısınabilirler.

## Kızartma Tabasının Kullanımı

Pizza veya tart gibi yiyecekleri ızgarada veya mikrodalga fırında pişirirken hamur genellikle sulu bir hal alır. Bu durum bir kızartma tepsisi kullanılarak önenebilir. Kızartma tepsisinin tabanında yüksek sıcaklığa hızla ulaşıldığından, hamurun kabuğu gevrek ve kızarmış bir hal alır.

Kızartma tepsisi pastırma, yumurta, sosis, vs. ile de kullanılabilir.

### ÇOK ÖNEMLİ NOTLAR:

- Kızartma tepsisi çok ısınacağından, daima fırın eldiveni kullanın.
- Kızartma tepsisinin üzerine ısıya dayanıklı olmayan kaplar (örneğin plastik kase) yerleştirmeyin.

### Mikrodalga fırının iç duvarlarının hasar görmemesi için, kızartma tepsisinin bu

### duvarlara temas etmemesine dikkat edin.

#### Kızartma tepsisi nasıl kullanılır:

- Mikrodalga ve ızgara fonksiyonunu seçin, süreyi 3 - 5 dakika, mikrodalga güç seviyesini de 360 W olarak ayarlayarak kızartma tepsisini önceden ısıtın.
- Yiyeceğin iyi kızarması için fırça yardımıyla kızartma tepsisini yağlayın.
- Taze veya donmuş yiyeceği doğrudan kızartma tepsisinin üzerine yerleştirin. Pizza gibi dondurulmuş yiyecekleri, önceden buz çözme işlemi uygulamadan yerleştirebilirsiniz.
- Kızartma tepsisini mikrodalga fırının içindeki seramik tabana yerleştirin.
- Yukarıda açıklandığı şekilde Mikrodalga ve ızgara fonksiyonunu ve süreyi seçin.

Yiyecek	Ağırlık	Pişirme Süresi	Bekleme Süresi	Öneri
Pizza	200 g	5 dk.	2 dk.	Pizza ince ise.
	300 g	6 dk.	2 dk.	Pizza kalın ise süreyi 1 – 2 dakika uzatın
	400 g	7 dk.	2 dk.	
Kış ve Makamalar	200 g	5 dk.	2 dk.	Bekleme süresi ısının eşit dağılmasını sağlayacaktır
	300 g	6 dk.	2 dk.	
Hamburgerler	---	8 dk.	2 dk.	2 kez çevirin
Fırında kızarmış patates	400 g	5 dk.	---	1 kez çevirin

## Kızartma tepsisi nasıl temizlenir?

Kızartma tepsisini temizlemenin en iyi yolu, onu sıcak su ve bulaşık deterjanıyla yıkayıp temiz suyla durulamaktır. Yüzeyinin zarar görmemesi için, onu ovma fırçası veya sert bir süngerle temizlemekten kaçının.

## ÇOK ÖNEMLİ NOTLAR:

- Kızartma tepsisi Teflon kaplamaya sahip olduğundan zarar görebilir.

- Yiyecekleri hiçbir zaman tepsinin üzerinde kesmeyin. Kesmeden önce yiyecekleri tepsinin üzerinden alın. Tercihen plastik veya ahşap spatula ile yiyeceği ters yüz edin.
- Kızartma tepsisini daima seramik tabanın ortasına yerleştirin.

**Dikkat! Kızartma tepsisinin fırının iç duvarlarına temas etmemesine dikkat edin. Aksi takdirde iç duvarlar zarar görebilir.**

## Fırın çalıştığında...

### Pişirme aşamasını durdurma

Herhangi bir zaman, işlev seçme düğmesini (1) bir kez basarak veya fırının kapağını açarak pişirme işlemi durdurabilirsiniz.

Her iki durumda:

- Mikrodalga yayılımı hemen duracaktır.
- Izgara faaliyet dışı kalacak ama hala çok sıcak olacaktır. Yanma tehlikesi!
- Zamanlama otomatik olarak kalan işlem zamanını göstererek durur.

İsterseniz, bu aşamada:

1. Yiyeceklerin aynı oranda pişip pişmediklerini kontrol etmek için yiyecekleri çevirerek karıştırabilirsiniz.
2. İşlem parametrelerini değiştirebilirsiniz.
3. İşlev seçme düğmesini (1) basarak programı iptal 3 saniye süreyle basınız.

**İşleme yeniden başlamak için kapağı kapatıp İşlev seçme düğmesini (1) basınız.**

### Parametreleri Değiştirme

Çalıştırma parametreleri (süre, ağırlık, güç, vs.), pişirme işlemine ara verildikten sonra aşağıdaki adımlar izlenerek değiştirilebilir:

1. Süreyi değiştirmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin ve işlev seçme düğmesini (1) kullanarak işlemi onaylayın. Tanımlanan yeni süre hemen uygulanacaktır.

2. Güç seviyesini değiştirmek için işlev seçme düğmesine (1) basın. İlgili ışık yanıp sönmeye başlar. Parametreyi değiştirmek için çevrilebilir düğmeye (3) basın ve ardından çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. Onaylamak için işlev seçme düğmesine (1) basın.

### Pişirme aşamasını iptal etmek

Pişirmeyi iptal etmek istediğinizde, işlev seçme düğmesini (1) 3 saniye süreyle basınız.

Daha sonra bir bip sesi duyarsınız ve zaman **ekranda** belirecektir.

### Pişirme aşamasının sonu

Pişirme sonlandığında üç kere uyarı sinyali duyarsınız ve ekranda "End" yazısı görülür.

Fırın kapısı açılana veya işlev seçme düğmesini (1) basılana kadar sinyal her 30 saniyede tekrarlanacaktır.

## Buz çözme

Aşağıdaki tablo değişik yiyecek tipleri ve ağırlıkları için değişik buz çözme ve bekleme sürelerini (yiyecek sıcaklığının eşit miktarda

dağılmasını sağlamak için) ve tavsiyeleri göstermektedir.

Yiyecek	Ağırlık (g)	Çözülme zamanı (dak)	Bekleme süresi (dak)	Öneri
Et porsiyonu, dana eti, sığır eti, domuz eti	100 g	3-4	5-10	Bir kez çevirin
	200 g	6-7	5-10	Bir kez çevirin
	500 g	14-15	10-15	İki kez çevirin
	700 g	20-21	20-25	İki kez çevirin
	1000 g	29-30	25-30	İki kez çevirin
	1500 g	42-45	30-35	Üç kez çevirin
Gulâş	500 g	12-14	10-15	İki kez çevirin
	1000 g	24-25	25-30	Üç kez çevirin
Kıyma	100 g	4-5	5-6	İki kez çevirin
	300 g	8-9	8-10	Üç kez çevirin
	500 g	12-14	15-20	Bir kez çevirin
Sosis	125 g	3-4	5-10	İki kez çevirin
	250 g	8-9	5-10	Bir kez çevirin
	500 g	15-16	10-15	İki kez çevirin
Kümes hayvanı eti (porsiyon)	200 g	7-8	5-10	Üç kez çevirin
Tavuk	500 g	17-18	10-15	Bir kez çevirin
	1000 g	34-35	15-20	Bir kez çevirin
	1200 g	39-40	15-20	Bir kez çevirin
Fileto balık	1500 g	48-50	15-20	İki kez çevirin
	100 g	3-4	5-10	Bir kez çevirin
	200 g	6-7	5-10	Bir kez çevirin
Alabalık	200 g	6-7	5-10	İki kez çevirin
Karides	100 g	3-4	5-10	Bir kez çevirin
	500 g	12-15	10-15	Bir kez çevirin
Meyve	200 g	4-5	5-8	İki kez çevirin
	300 g	8-9	10-15	Bir kez çevirin
	500 g	12-14	15-20	Bir kez çevirin
Ekmek	100 g	2-3	2-3	İki kez çevirin
	200 g	4-5	5-6	İki kez çevirin
	500 g	10-12	8-10	İki kez çevirin
	800 g	15-18	15-20	Üç kez çevirin
Yağ	250 g	8-10	10-15	Bir kez çevirin, Örtünüz
Krem peynir	250 g	6-8	5-10	Bir kez çevirin, Örtünüz
Kremalar	250 g	7-8	10-15	Kapağı çıkarın

### **Buz çözme için genel talimatlar**

1. Buz çözme sırasında, sadece mikrodalgalar için uygun tabakları kullanınız (porselen, cam, uygun plastik).

2. Ağırlık ile buz çözme işlevi ve tablolar çiğ yiyeceğin buzunun çözülmesine işaret eder.
3. Buz çözme zamanı yiyeceğin miktarı ve kalınlığına bağlıdır. Yiyeceği dondururken

- buz çözme işlemini hesaba katınız. Kap içinde yiyeceği eşit dağıtın.
4. Yiyeceği fırının içinde en iyi şekilde dağıttınız. Balık veya tavuk butlarının kalın tarafları dışarıya doğru dönük olmalıdırlar. Yiyeceğin en lezzetli yerlerini alüminyum folyo parçaları ile koruyabilirsiniz. Önemli: Alüminyum folyo elektrik kılıcımına sebep olabileceği için fırının içindeki çukurla temas etmemelidir.
  5. Kalın yiyecek porsiyonları birkaç kez çevrilmelidirler.
  6. Dar ve ince kısımlar kalın ve geniş kısımlardan daha hızlı çözüldüğünden donmuş yiyecekleri mümkün olduğunca eşit dağıttınız.
  7. Tereyağı, krem peynir ve krem gibi yağ oranı yüksek besinler tamamen çözülmemelidirler. Oda sıcaklığında tutulurlar ise birkaç dakika içerisinde servis edilmeye hazır hale gelirler. Donmuş krema kullanılmadan önce karıştırılmalıdır.
  8. Kümes hayvanı etini, et sularının daha kolay akması için ters çevrilmiş tabak üzerine yerleştiriniz.
  9. Ekmek, çok kuru olmaması için bir peçeteyle sarılmalıdır.
  10. Düzenli aralıklarla yiyecek çevirin.
  11. Donmuş yiyeceği ambalajından çıkarınız metal parçaları çıkarmayı unutmayınız. Donmuş yiyeceği buzlukta tutmada ve aynı zamanda yiyeceği ısıtma ve pişirmede kullanılan kaplar için, tek ihtiyacınız olan kapağını açmaktır. Diğer tüm durumlarda yiyecekleri mikrodalga kullanımı için uygun kaplara koymalısınız.
  12. Buzun erimesinden kaynaklanan, Özellikle de kümes hayvanı etlerindeki sıvılar buzun erimesinden sonra atılmalıdır. Hiç bir şekilde bu tür sıvılar diğer yiyecekler ile temas etmemelidirler.
  13. Buz çözme işlevini kullanırken, yiyeceğin buzu tamamen çözülene kadar bekleme süresinin sona ermesini bekleyiniz.

## Mikrodalga fırın ile pişirme

**Uyarı! Mikrodalga fırınıınızda yemek pişirmeden önce "Mikrodalga Güvenliği" bölümünü okuyunuz.**

Mikrodalga fırınıınızda yemek pişirirken şu tavsiyelere uyunuz:

- **Kabuklu yiyecekleri** (örn. Elmalar, domatesler, patatesler, sosisler) ısıtmadan veya pişirmeden önce **patlamamaları** için deliniz. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği doğrayınız.
- Bir kap veya tabağı kullanmadan önce bu kap ya da tabağın mikrodalga kullanımı için uygun olup olmadığını kontrol ediniz (fırın kabı tipleri bölümüne bakınız).
- Hafif nemli yiyecekleri pişirirken (örn. **Ekmeğin buzunu** çözerken, patlamış mısır yaparken, vs.) buharlaşma çok çabuk olur. Fırın boşmuş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Fırın ve kap böyle bir

durumda hasar görebilir. Bu yüzden gerekli pişirme zamanını ayarlamalısınız ve pişirme süresince gözünüzü ayırmamalısınız.

- Mikrodalgada büyük miktarda yağ ısıtmak mümkün değildir (**kızartma**).
- **Önceden pişmiş yiyeceği**, her zaman ısıya dayanıklı olmayabileceklerinden kaplarından çıkarınız. Yiyecek üreticisinin talimatlarına uyunuz.
- **Fincan gibi birkaç kabınız varsa**, bunları dönen platform tabağının üzerinde düzgün olarak koyunuz.
- **Plastik torbaları** metal klipsler ile kapamayınız. Bunların yerine plastik klipsleri tercih ediniz. Torbaları buharın kolayca çıkabilmesi için deliniz.

- Yiyecekleri ısıtırken ve pişirirken bunların en **az 70°C sıcaklığa ulaşım** ulaşmadıklarını kontrol ediniz.
- Pişirme süresinde, **buhar** fırın kapağından çıkabilir ve damlayabilir. Bu durum normaldir ve oda sıcaklığı düşük ise daha da fark edilebilir. Fırının güvenli çalışmasını etkilemez. Pişirme işleminiz bittikten sonra buharlaşmadan gelen suyu temizleyiniz.
- Sıvıları ısıtırken buharın kolayca uçması **için geniş ağızlı kapları kullanınız.**

Yiyecekleri talimatlara göre hazırlayınız ve pişirme sürelerini ve tablolarda gösterilen güç seviyelerini dikkate alınız.

Verilen rakamların sadece birer gösterge olduğunu ve yiyeceğin ilk durumuna, ısısına, nemine ve tipine bağlı olarak değişebileceğini unutmayınız. Her durumda zaman ve güç seviyelerini ayarlamamız tavsiye edilir. Yiyeceğin tam özelliğine bağlı olarak pişirme sürelerini kısaltmak veya uzatmak durumunda kalabilirsiniz veya güç seviyelerini azaltıp yükseltmemiz gerekebilir.

### **Mikrodalgalar ile soğutma...**

1. Yiyeceğin miktarı ne kadar fazla olursa pişirme süresi o kadar uzun olur. Şunları unutmayınız:

- miktar katlandıkça » zaman katlanır
  - miktar azaldıkça» zaman azalır
2. Sıcaklık azaldıkça pişirme süresi uzar.
  3. Çok fazla sıvı içeren yiyecekler daha çabuk ısınır.
  4. Yiyecek döner platform üzerinde eşit dağıtılırsa pişirme daha düzgün olur. Yoğun yiyecekleri tabağın dış kısmına ve düşük yoğunlukta yiyecekleri tabağın ortasına koyarsanız aynı zamanda değişik çeşitte yiyecekleri ısıtabilirsiniz.
  5. Fırın kapağını herhangi bir zamanda açabilirsiniz. Bunu yaptığınızda fırın otomatik kapanır. Kapağı kapattığınızda ve başlatma düğmesine bastığınızda mikrodalga yeniden çalışmaya başlayacaktır.
  6. Kaplı yiyecekler daha az pişirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korurlar. Kullanılan kapaklar mikrodalgaların geçmesine izin vermelidirler ve buharın çıkmasına izin veren ufak delikleri olmalıdır.

### **Tablolar ve öneriler – Sebze pişirme**

Yiyecek	Miktar (g)	Sıvı ilavesi	Güç (Watt)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Karnabahar	500	100 ml	850	9-11	2-3	Floretlere bölünüz
Brokoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	Doğrayınız
Mantar	250	25 ml	850	6-8	2-3	Örtünüz
Fasulye & havuç,	300	100 ml	850	7-9	2-3	Küplere bölünüz ya da doğrayınız.
Donmuş havuç	250	25 ml	850	8-10	2-3	Örtünüz
Patates	250	25 ml	850	5-7	2-3	Soyunuz, düzgün parçalarla kesiniz. Örtünüz
Biber	250	25 ml	850	5-7	2-3	Parçalara kesiniz ya da doğrayınız.
Pırasa	250	50 ml	850	5-7	2-3	Örtünüz.

Yiyecek	Miktar (g)	Sıvı ilavesi	Güç (Watt)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Donmuş Brüksel lahanası	300	50 ml	850	6-8	2-3	Örtünüz
Lahana turşusu	250	25 ml	850	8-10	2-3	Örtünüz

### Tablolar ve öneriler – Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (g)	Güç (Watt)	Zaman (dak.)	Bekleme zamanı (dak.)	Talimatlar
Fileto balık	500	600	10-12	3	Üstü örtülü pişirin. Yarı pişme zamanından sonra çevirin.
Bütün balık	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Üstü örtülü pişiriniz. Yarı pişme zamanından sonra çeviriniz. Balığın ufak kenarlarını örtmek isteyebilirsiniz.

### Izgara ile pişirme

Izgara ile iyi sonuçlar için fırın ile sağlanan demir ızgarayı kullanın.

**Metal yüzeylere temas etmediğini şekilde raf Fit fırın boşluğunun beri o yaparsa elektrik arkının bir tehlike var hangi fırına zarar verebilir.**

#### ÖNEMLİ NOKTALAR:

1. Mikrodalga ızgara ilk defa kullanıldığında biraz duman ve fırının üretimi süresinde kullanılan yağlardan gelen bir koku olur.
2. Izgara çalışırken fırın kapağı çok ısınır. Çocukları uzak tutunuz.
3. Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the rack.
4. When the grill is operating, the cavity walls and the rack become very hot. You should use oven gloves.
5. Izgara uzun zaman kullanılacak ise güvenlik termostatından dolayı unsurların kendilerini geçici olarak kapatmaları normaldir.

6. Önemli! Yiyecek kap içerisinde kızartıldığında veya pişirildiğinde söz konusu kabın mikrodalga kullanımı için uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Fırın kabı tipleri bölümüne bakınız!
7. Izgara kullanıldığında yağ sıçramaları parçaların üzerine gelebilir ve yanabilir. Bu normal bir durumdur ve çalışma arızası olduğu anlamına gelmez.
8. Pişirmeniz bittikten sonra, pişirme kalıntılarının sert bir tabaka oluşturmasını önlemek için iç kısım ile aksesuarları temizleyiniz.

#### Mikrodalga + Izgara

Mikrodalga + ızgara işlevi çabuk pişirmek ve aynı zamanda yiyecekleri kızartmak için idealdir. Aynı zamanda peynir kaplı yiyecekleri de kızartabilir ya da pişirebilirsiniz. Mikrodalga ve ızgara aynı zamanda çalışır. Mikrodalga pişirir ve ızgara kızartır.

Yiyecek	Miktar (g)	Tabak	Güç (Watt)	Zaman (dak.)	Bekleme zamanı (dak.)
Peynir kaplı makarna	500	Alçak tabak	180	17-20	3-5
Peynir kaplı patates	800	Alçak tabak	600	24-28	3-5
Lazanya	yaklaşık. 800	Alçak tabak	600	15-20	3-5
Kızarmış peynir kreması	yaklaşık. 500	Alçak tabak	180	18-20	3-5
2 taze tavuk bacak (ızgara)	Her biri 200	Alçak tabak	360	15-20	3-5
Tavuk	yaklaşık. 1000	Alçak ve geniş tabak	360	40-45	3-5
Peynirli soğan çorbası	2 x 200 g fincan	Çorba kasesi	360	4-8	3-5

Mikrodalga fırında bir tabak kullanmadan önce mikrodalga kullanımı için uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Sadece mikrodalga kullanımı için uygun tabak ve kapları kullanınız.

Kombine işlevde kullanılacak tabak mikrodalga ve ızgara kullanımı için uygun olmalıdır. Fırın kabı tipleri bölümüne bakınız.

Verilen rakamların sadece birer gösterge olduğunu ve yiyeceğin ilk durumuna, ısısına, nemine ve tipine bağlı olarak değişebileceğini unutmayınız.

Zaman yiyeceği iyi bir şekilde kızartmak için yeterli değil ise, 5 veya 10 dakikalığına daha yiyeceği ızgaraya koyunuz.

Lütfen bekleme sürelerine uyunuz ve et parçalarını çevirmeyi unutmayınız.

Aksi belirtilmediği takdirde, pişirme için döner platform tabağını kullanınız.

Tablolarda verilen değerler fırın çukuru soğuk olduğunda geçerlidir (fırını önceden ısıtmak gerekli değildir).

## Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir?

### Mikrodalga işlevi

Mikrodalgaların, mikrodalga işlevi için metal yüzeylerden yansıdığını unutmayınız.. Cam, porselen, çömlek, plastik ve kağıt, mikrodalgaları geçirir.

Su sebebiyle, **metal tavalar ve tabaklar veya metal parçalı veya dekorasyonlu kaplar mikrodalgada kullanılamaz. Metal dekorasyon veya içerikli cam eşya veya çömlek** (örn. Kurşunlu kristal) mikrodalga fırınlarda kullanılamazlar.

Mikrodalga fırınlarda kullanmak için **ideal** olan malzemeler cam, dayanıklı porselen veya çömlek veya ısıya dayanıklı plastiktir. Çok ince ve kırılğan cam veya porselen sadece kısa süreler için kullanılmalıdır (örn. Isıtma).

Sıcak yiyecek ısıyı tabağa geçirebilir ve çok sıcak yapar. **Bu yüzden her zaman eldiven kullanmalısınız!**

### Kullanmak istediğiniz fırın kabını test etme

Kullanmak istediğiniz eşyayı maksimum mikrodalga gücünde 20 saniye fırına koyunuz. Bu süreden sonra soğuk ise veya hafifçe ılık ise kullanım için uygundur. Bununla birlikte çok ısınır ise veya elektrik kıvılcımına sebep olursa mikrodalga kullanımı için uygun değildir.

### ızgara işlevi

ızgara yapıldığı takdirde, kullanılan kap en az 300°C sıcaklığa dayanıklılığı olmalıdır.

Plastik kaplar kullanım için uygun değildir.

## Microdalga + ızgara işlevi

Bu durumlarda kullanılan kapların hem mikrodalgaya hem de ızgaraya dayanıklı olması gerekmektedir.

## Alüminyum kaplar ve folyolar

Önceden pişmiş yiyecekler alüminyum kaplarda veya alüminyum folyoya sarılmış olarak ısıtılmak isteniyorsa aşağıdaki talimatlar takip edilir:

- Üretici firmanın ambalaj üzerindeki talimatlarına dikkat ediniz.
- Alüminyum kaplar 3 cm den derin olmamalı ve fırın duvarlarına minimum 3 cm mesafede olup kesinlikle temas etmemelidir. Alüminyum kapak varsa çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kabı direkt olarak döner tabağın üstüne yerleştiriniz. Eğer ızgara aparatı kullanılıyorsa, alüminyum kap porselen bir tabağa oturtulmalıdır. Hiçbir zaman alüminyum kabı direkt olarak ızgara aparatının üzerine koymayınız.
- Bu durumda yiyecek sadece üstten ısınacağı için pişme süresi daha uzun olacaktır. Emin olamadığınızda sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

- Buz çözme yaparken, alüminyum folyo mikrodalgaları yansıtmak için de kullanılabilir. Hassas yiyecekler, örneğin kümes hayvanları ve kıyma, folyo ile kapatılarak fazla ısıdan korunabilir.
- Önemli : Alüminyum folyo fırın duvarlarına temas ettirilmemelidir. Aksi halde folyo ark oluşmasına sebep olur

## Kapaklar

Aşağıdaki sebeplerden dolayı cam ve plastik kapaklar veya streç film kullanılması tavsiye edilir:

1. Fazla buhar olmasını önlerler. (özellikle çok uzun pişme sürelerinde)
2. Pişme işlemi daha hızlı gerçekleşecektir.
3. Yiyecek kurumayacaktır.
4. Koku ve lezzet korunacaktır

Basınç oluşmasını önlemek için kapakta delikler olmalıdır. Plastik torbaların da delinmesi gerekir. Biberonlar, mama kapları ve diğer benzer kavanozların hepsi kapaksız ısıtılmalıdır. Aksi halde patlama tehlikesi oluşabilir.

Aşağıdaki tablo hangi durumda ne tür kaplar kullanılabileceğini gösterir.

**Tablo – Kullanılabilecek kaplar**

Fırın kabı tipi	Çalışma modu	Microdalga		Izgara	Microdalga + Izgara
		Buz çözme / Isıtma	Pişirme		
<b>Cam ve porselen 1)</b> Ev kullanımı, aleve dayanıklı olmayan, bulaşık makinesinde yıkanabilen		evet	evet	hayır	hayır
<b>Cam porselen</b> Aleve dayanıklı cam ve porselen		evet	evet	evet	evet
<b>Porselen, sert çini 2)</b> Metalik dekorasyonsuz camsız veya camlı		evet	evet	hayır	hayır
<b>Kil tabaklar 2)</b> Camlı Camsız		evet hayır	evet hayır	hayır hayır	hayır hayır
<b>Plastik tabaklar 2)</b> 100°C'ye kadar dayanıklı ısı 250°C'ye kadar dayanıklı ısı		evet evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
<b>Plastik filmler 3)</b> Plastik film Şeffaf kağıt		hayır evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır



Fırın kabı tipi	Çalışma modu	Mikrodalga		Izgara	Mikrodalga + Izgara
		Buz çözme / ısıtma	Pişirme		
Kağıt, Karton, Parşömen 4)		evet	hayır	hayır	hayır
<b>Metal</b> Alüminyum folyo Alüminyum ambalaj 5) Aksesuar (demir ızgara)		evet hayır evet	hayır evet evet	evet evet evet	hayır evet evet

1. Kenarları altın, gümüş ve kurşundan sırlanmış cam kaplar kullanılamaz.
2. Üretici firmanın talimatlarını hatırlayınız!
3. Torbaları kapatmak için metal klipsler kullanmayınız. Naylonlara havalandırma

4. Kağıt tabaklar kullanmayınız.
5. Sadece kapaksız sıg alüminyum kapları kullanınız. Alüminyum kaplar fırın duvarları ile temas etmemelidir.

## Fırının temizliği ve bakımı

Genelde temizleme gerekli olan tek bakımımızdır.

**Uyarı!** Mikrodalga fırınınız düzenli olarak temizlenmelidir, tüm yemek kalıntıları çıkarılmalıdır. Mikrodalga temiz tutulmaz ise fırının ömrünü azaltıp tehlikeli durumlara yol açabilecek şekilde fırının yüzeyleri bozulabilir.

**Uyarı! Temizleme fırın kapalı modda iken yapılmalıdır. Fişi prizden çekiniz ya da fırının güç devresini kapatınız.**

**Lekelenmeye yol açmaları ihtimaline karşı, çok sert ve aşındırıcı temizlik ürünleri, yüzeyi çizen ayırma makinesi veya keskin nesnelere kullanmayınız.**

**Yüksek basınç veya buhar fırlatmalı temizlik aletleri kullanmayınız.**

### Ön yüzey

Genelde fırını temizlemek için tek ihtiyacınız nemli bir bezdir. Eğer çok kirli ise temizleme suyuna birkaç damla bulaşık deterjanı ekleyiniz. Sonra fırını kuru bezle siliniz.

**Önünde alüminyum olan bir fırında,** cam temizleme ürünü ve lif veya iplik bırakmayan bir yumuşak bez kullanınız. Yüze baskı uygulamadan bir kenardan diğer kenara siliniz.

Kireci, yağı, nişastayı ve yumurta beyazını hemen çıkarınız.

Fırının içine su kaçmasına izin vermeyiniz.

### Dış camlar için temizlik yöntemi

Mikrofiber bez ve su kullanın, gerekirse yumuşak sabun ekleyin.

Agresif temizlik maddeleri ve deterjan kullanılmamalıdır.

### Fırın içi

Fırının her kullanılışından sonra, duvarların iç kısmını, yiyecek lekelerini ve sıçramalarını temizlemenin en iyi yöntemi olan, nemli bir bez ile siliniz.

**Fırın spreyleri veya diğer keskin veya aşındırıcı temizleme ürünlerini kullanmayınız.**

**Çıkarılması zor kirler için keskin olmayan temizleme ürünlerini kullanınız.**

**Her zaman kapağın düzgün açılıp kapanmasını sağlamak için kapak ve fırının önünü temiz tutunuz.**

Mikrodalga fan deliklerine su girmediğinden emin olunuz.

Düzenli olarak döner platform plağını ve ilgili desteği çıkarın ve çukur tabanını özellikle sıvı dökülmesinden sonra temizleyin.

### **Fırını döner platform plağı ve ilgili destek yerinde olmadan açmayınız.**

Eğer fırın çukuru çok kirli ise, döner platforma bir bardak su koyunuz ve mikrodalgayı maksimum güçte 2 veya 3 dakika çalıştırınız. Çıkan duman, kiri yumuşatacak ve yumuşak bir bez kullanarak kolayca temizleyebileceksiniz.

İstenmeyen kokular (örn. Balık pişirmeden sonra) kolayca giderilebilir. Bir bardak suya birkaç damla limon suyu ya da sirke koyunuz. Suyunkaynamaması için bardağa bir kaşık kahve koyunuz. Suyu 2 ila 3 dakika maksimum mikrodalga gücünde ısıtınız.

### **Fırın üstü**

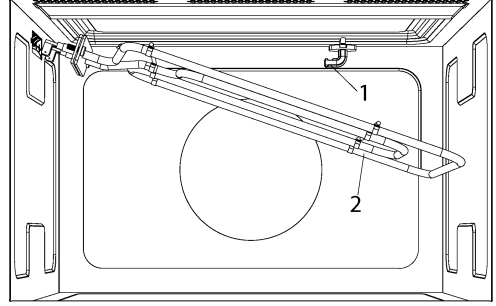
Fırın üstü kirli ise, temizlemeyi kolaylaştırmak için ızgara alçaltılabilir.

Yanma tehlikesini önlemek için, ızgarayı alçaltmak için soğumasını bekleyiniz.

Daha sonra:

1. Izgara desteğini 180° çeviriniz (1)
2. Izgarayı kibarca alçaltın (2). Hasara sebebiyet verebileceğinden dolayı aşırı güç kullanmayınız.
3. Üstü temizledikten sonra, ızgarayı yerine koyunuz (2).

**ÖNEMLİ NOT:** Izgara desteği (1) dönerken düşebilir. Böyle bir durum ile karşılaşılması halinde, ızgara desteğini (1) tavanda bulunan deliğin içine yerleştiriniz ve ızgara desteği (2) pozisyonuna kadar 90° derece çeviriniz.



### **Aksesuarlar**

Her kullanımdan sonra aksesuarları temizleyin. Çok kirliyse, suya daldırın ve bir sünger fırçası kullanın ve daha sonra ilk önce kullanın. Aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Ve döner tablanın daima temiz olduğundan emin olmak için ilgili destek. Fırın plakasını ve yerinde desteği kullanmayın.

## **Fırın çalışmaz ise ne yapılmalı?**

**UYARI!** Her tür tamir Franke Yetkili servis Personeli tarafından yapılmalıdır. Üretici tarafından yetkilendirilmemiş herhangi bir tamir tehlikelidir.

**Aşağıdaki sorunları çözmek için teknik destekle iletişime geçmelisiniz:**

#### **• Gösterge göstermiyor!**

- Zaman göstergesinin kapanmış (Temel Ayarlar bölümüne bakınız) olup olmadığını kontrol ediniz.

#### **• Tuşlara bastığımda hiçbir şey olmuyor!**

- Güvenlik kilidinin aktif (Temel Ayarlar bölümüne bakınız) olup olmadığını kontrol ediniz.

#### **• Fırın çalışmıyor!**

- Fişin prize doğru oturup oturmadığını.
- Fırının elektrik düğmesi açık olup olmadığını.
- Kapı kapalı olup olmadığını. Kapı klik sesiyle kapanmalıdır.
- Kapı ve ön çukur arasında yabancı maddeler var olup olmadığını kontrol ediniz.

#### **• Fırın çalıştığında değişik sesler duyuyorum!**

- Metal nesnelerin sebep olduğu elektrik kıvılcım oluşumu (Fırın kap çeşitleri bölümüne bakınız) olup olmadığını.

- Fırın kabının fırın duvarlarına değip değmediğini
- Fırının içinde çatal bıçak veya mutfak aleti olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Yemek ısınmıyor ya da çok yavaşça ısınıyor!**
  - Yanlışlıkla metal fırın kabı kullanıp kullanmadığınızı
  - Doğru çalışma zamanı ve güç seviyesi seçip seçmediğinizi
  - Fırının içine koyduğunuz yiyecek her zaman koyduğunuzdan daha fazla miktarda veya daha soğuk olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Yiyecek çok sıcak, kurumuş veya yanmış!** Doğru işlem zamanı ve güç seviyesini seçip seçmediğinizi kontrol ediniz.
- **Pişirme işlemi bittikten sonra bazı sesler duyuyorum!** Bu bir problem

değildir. Soğutma fanı bir süre çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterli seviyeye düştükten sonra fan kendi kendine kapanır.

- **Fırın çalışıyor ancak iç aydınlatma yanmıyor!** Eğer tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa büyük ihtimalle ampul patlamıştır. Fırınınızı kullanmaya devam edebilirsiniz.
- **Ekranda gösterileri “cErr”!**  
Fişi çekin ve yaklaşık 5 saniye bekleyin. Bundan sonra, tekrar Mikrodalga takabilirsiniz, mesajı “cErr” kaybolur ve cihaz tamamen operasyonel olduğunu.

### **Aydınlatma ampulünün değiştirilmesi**

Ampul ancak yetkili teknik servisler tarafından değiştirilebilir. Bunu değiştirmek için, fırın kaldırmamız gerekir.

## **Teknik Özellikler**

### **Özellikler**

- AC voltaj ..... (teknik bilgi plakasına bakın)
- Gerekl Güç .....2700 W
- Izgara gücü ..... 1250W
- Mikrodalga çıkış gücü .....850 W
- Mikrodalga frekansı .....2450 MHz
- Dış ölçüler (G×Y×D) .....595 × 390 × 334 mm
- İç kabin ölçüleri (G×Y×D) .....350 × 220 × 280 mm
- Fırın kapasitesi .....22 litre
- Ağırlık .....22 Kg

## **Çevrenin Korunması için Öneriler**

### **Ambalajın Atılması**

Ambalajınız Yeşil Nokta taşımaktadır. Eğer yaşadığınız yerde böyle bir uygulama varsa farklı ambalaj malzemelerini (kartonları, şeritleri, naylon folyoları) doğru kutulara atınız. Bu işlem ambalaj malzemelerinin yeniden kullanılmasını sağlayacaktır

### **Eski elektrikli cihazların atılması**

Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), 2012/19/EU yasası eski elektrikli cihazların normal ayrıştırılmamış yerel yönetimlere ait çöp döngüsüne katamayacağınızı belirtir.

Eski elektrikli cihazların çevre ve insan sağlığına zarar vermemesi, içerdikleri materyalin geri dönüşüm ve kazanımının da optimum seviyede olabilmesi için ayrıca toplanıp imha edilmelidir. .

Üstü çarpılanmış tekerlekli çöp kutusu sembolü sizin sorumluluğunuz olan; elektrikli

cihazların ayrı olarak toplanıp imhasının zorunluluğunu hatırlatır .

Tüketiciler kendi yerel yöneticileri veya ürünün satıcıları ile doğru imha yöntemleri hakkında temasa geçmelidirler.

Cihazı atmadan önce elektrik kablosunu çıkartın keserek kullanılmaz hale getirdikten sonra atın.

## Montaj talimatları

### Kurulumdan önce

**Özellikler tabelasında gösterilen giriş voltajının, kullanacağınız güç çıkışıyla aynı voltajda olup olmadığını kontrol ediniz.**

**Fırın kapağını açın ve tüm aksesuarları çıkarın ve ambalaj malzemesini ayırınız.**

İç kısımda yukarıdaki mika kaplamayı çıkarmayınız. Bu kaplama mikrodalga jeneratörüne zarar veren yemek parçaları ve yağları durdurur.

Uyarı! Fırının ön yüzü koruyucu bir film ile sarılı olabilir. Fırını ilk kez kullanmadan önce, içeriden başlayarak dikkatli şekilde bu filmi çıkarınız.

**Fırının hiçbir şekilde hasar görmediğinden emin olunuz. Fırın kapağının doğru şekilde kapandığını ve kapağın iç kısmı ve fırının kapak bölümünün ön tarafının hasarlı olmadığını kontrol ediniz. Herhangi bir hasar bulursanız Franke Yetkili Servisi ile iletişime geçiniz.**

**Güç kablosu veya fişi hasarlıysa, fırın doğru şekilde çalışmıyorsa veya hasarlı veya düşürülmüş ise FIRINI KULLANMAYINIZ.**

Fırını düz ve sağlam bir zemine koyunuz. Fırın televizyon, radyo veya herhangi bir ısı kaynağının yakınına konmamalıdır.

Kurulum süresinde, güç kablosunun ıslak zeminle veya fırının arkasındaki keskin kenarlara temasetmediğinden emin olunuz. Aşırı sıcaklık kabloya zarar verebilir.

**Uyarı: Fırın kurulduktan sonra prize ulaşabileceğinizden emin olmalısınız.**

### Kurulumdan sonra

Fırın, bir güç kablosu ve tek faz akımı için bir fiş ile donatılmıştır.

Eğer fırın sabit bir tabana kurulacak ise, Franke Yetkili Servis Personeli tarafından kurulmalıdır. Böyle bir durumda fırın, kontaklar arasında minimum 3mm ayırımla, tüm kutuplu devre kesici ile bir devreye bağlanmalıdır.

### UYARI: FIRIN TOPRAKLANMALIDIR.

Üreticiler ve satıcılar bu kurulum talimatlarına uyulmadığında insan, hayvan veya mala zarar vermeye sebep olabilecek sorumluluğu kabul etmezler.

Fırın sadece kapağı doğru şekilde kapandığında çalışır.

İlk kullanımdan sonra fırının içini ve ksesuarlarını temizleyiniz, bunu yaparken "Fırının temizlenmesi ve bakımı" bölümünde verilen temizlik talimatlarını takip ediniz.

# Cuprins

<b>Informații privind siguranța .....</b>	<b>91</b>	Intreruperea unui ciclu de preparare	105
Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile .....	91	Modificarea parametrilor .....	105
Aspecte generale privind siguranța .	92	Anularea unui ciclu de preparare .....	105
Instalarea.....	94	Sfarsitul unui ciclu de preparare .....	105
Curățarea și întreținerea .....	94	<b>Dezghetare.....</b>	<b>105</b>
Servisare și reparații.....	95	Sfaturi generale pentru dezghetare .	106
Evitati deteriorarea cuptorului si alte situatii periculoase prin respectarea urmatoarelor instructiuni .....	96	<b>Prepararea la microunde .....</b>	<b>107</b>
<b>Avantajele microundelor .....</b>	<b>97</b>	Tabele si sugestii – Prepararea legumelor.....	108
Cum functioneaza microundele .....	97	Tabele si sugestii – Prepararea pestelui .....	109
De ce se incalzesc alimentele .....	97	<b>Prepararea alimentelor la gratar .....</b>	<b>109</b>
<b>Descrierea aparatului .....</b>	<b>98</b>	Tabele si sugestii - Microunde + Gratar .....	110
Descrierea funcțiilor butoanelor .....	99	<b>Ce tip de vase pentru microunde pot fi folosite? .....</b>	<b>110</b>
<b>Setări de bază.....</b>	<b>100</b>	Cum sa testati vasele pe care le veti folosi .....	110
Deschiderea ușii .....	100	Gratar .....	111
Meniul secundar .....	100	Microunde + Gratar.....	111
Setarea ceasului.....	100	Recipiente si folie de aluminiu .....	111
Ascunderea/afișarea ceasului .....	100	Capace .....	111
Cronometrul.....	100	Tabelul cu tipuri de vase.....	112
Blocarea de siguranță.....	100	<b>Curatarea si intretinerea cuptorului .</b>	<b>112</b>
Modul Showroom .....	101	Suprafata frontala .....	112
<b>Funcții de bază.....</b>	<b>101</b>	Metodă de curățare pentru geamul exterior.....	113
Meniul principal .....	101	Interiorul cuptorului .....	113
Pornire rapidă.....	101	Plafonul cuptorului .....	113
Microunde.....	101	Accesorii .....	113
Grătar .....	102	Inlocuirea becului.....	114
Microunde+grătar .....	102	<b>Caracteristici tehnice.....</b>	<b>114</b>
Decongelarea prin timp (manual) ....	102	<b>Protectia mediului.....</b>	<b>115</b>
Decongelarea prin greutate (automat) .....	102	<b>Instructiuni de instalare.....</b>	<b>115</b>
<b>Funcții speciale.....</b>	<b>103</b>	Dupa instalare .....	116
Funcția specială .....	103		
<b>Utilizarea platoului de rumenire .....</b>	<b>104</b>		
<b>Cand cuptorul functioneaza.....</b>	<b>105</b>		

## Informații privind siguranța



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

### Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

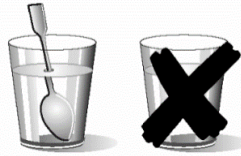
- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă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

- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

## **Aspecte generale privind siguranța**

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

- Dacă este emis fum, opriți sau scoateți din priză aparatul și țineți închisă ușa cuptorului pentru a înăbuși flăcările.
- Încălzirea băuturilor la microunde poate duce la o fierbere explozivă cu întârziere. Procedați cu grijă când mânuiți recipientul.



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



Daca este utilizat un mod de functionare impreuna cu functia grill, trebuie sa aveti grija la perioada.

- Asigurati-va ca nu prindeti vreun cablu electric in usa fierbinte sau in cuptor. Izolatia cablului se poate topi. Pericol de scurtcircuit!

## Instalarea

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

## Curățarea și întreținerea

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

zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.

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

### Servisare și reparații

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

## **Evitati deteriorarea cuptorului si alte situatii periculoase prin respectarea urmatoarelor instructiuni**

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

## Avantajele microundelor

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

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

Cuptoarele cu microunde au urmatoarele avantaje:

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

### Cum functioneaza microundele

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

### De ce se incalzesc alimentele

Majoritatea alimentelor contin apa iar moleculele de apa vibreaza sub actiunea

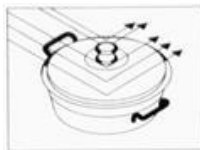
microundelor. Frecarea dintre molecule produce caldura si astfel creste temperatura alimentelor, dezghetand-le, preparand-le sau mentinandu-le fierbinti.

Deoarece temperatura din interiorul alimentelor creste:

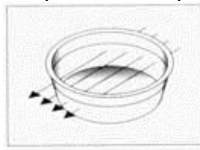
- Acestea pot fi preparate cu putin lichid ori grasimi/ulei sau deloc;
- Dezghetarea, incalzirea sau gatirea intr-un cuptor cu microunde este mai rapida decat intr-un cuptor conventional;
- Vitaminele, mineralele si substantele nutritive ale alimentelor sunt pastrate;
- Culoarea naturala si aromele alimentelor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

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

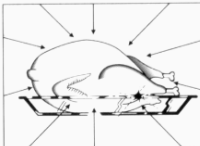
Microundele sunt reflectate de metal...



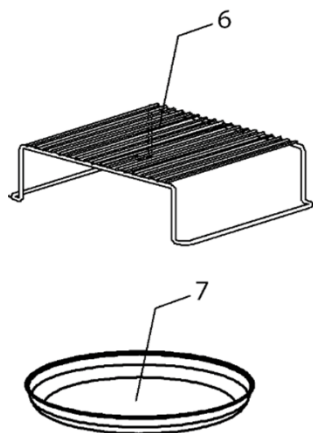
... dar trec prin sticla si portelan...



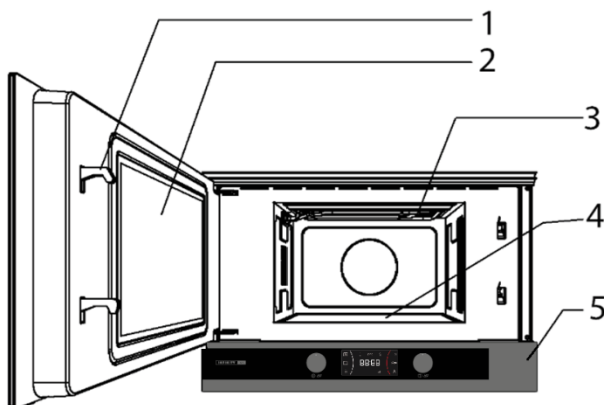
... si sunt absorbite de alimente.



# Descrierea aparatului



1. Balamale
2. Ușa din sticlă
3. Grătar rabatabil
4. Baza ceramica



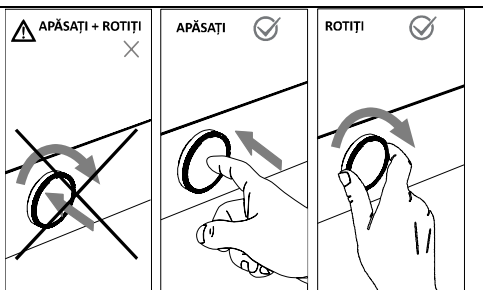
5. Panoul de control
6. Grilaj
7. Placa de rumenire



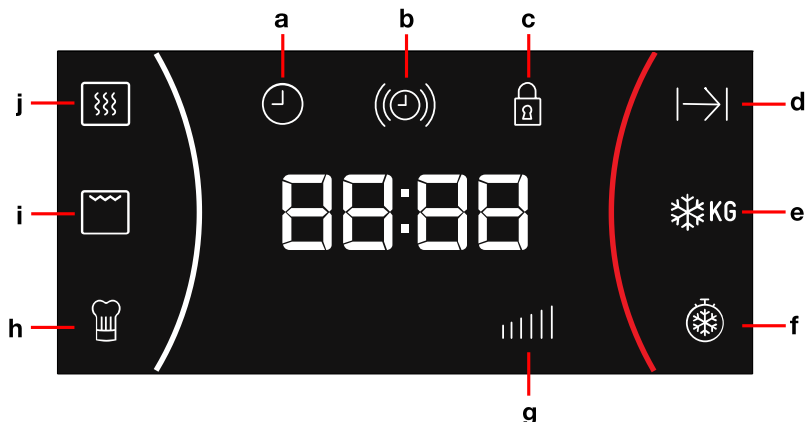
1. Buton selectare funcții
2. Afișaj
3. Buton rotativ

Funcțiile butonului rotativ răspund la două tipuri de comenzi:

1. **Navigare:** Rotiți butonul pentru a naviga între funcții de afișare multiple.
2. **Selectare:** Apăsați butonul pentru a acționa funcția selectată în timpul navigării.



**IMPORTANT:** ambele moduri de funcționare nu sunt compatibile pentru a fi utilizate concomitent. **NU apăsați** și **NU rotiți** butonul în același timp, deoarece nu există o funcție asociată acestei comenzi și poate cauza defectarea produsului.

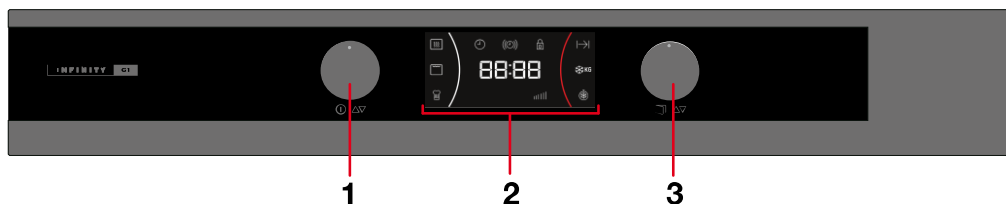


- |  |  |
|--|--|
| <b>a</b> Indicator ceas                      | <b>f</b> Indicator decongelare prin timp |
| <b>b</b> Indicator timer                     | <b>g</b> Indicator nivelului de putere   |
| <b>c</b> Indicator blocare siguranta         | <b>h</b> Functie speciala                |
| <b>d</b> Indicator durata                    | <b>i</b> Functie gratar                  |
| <b>e</b> Indicator decongelare prin greutate | <b>j</b> Functie microunde               |

### Descrierea funcțiilor butoanelor

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

# Setări de bază



## Deschiderea ușii

Pentru a deschide ușa, apăsați butonul rotativ (3) timp de 2 secunde.

## Meniul secundar

Pe meniul secundar puteți accesa ceasul (pentru a configura durata sau pentru a ascunde afișajul, cronometrul și blocajul de siguranță).



## Setarea ceasului

După ce cuptorul cu microunde este introdus în priză sau după o pană de current ecranul va ilumina intermitent pentru a indica ca durata afișată nu este corectă. Pentru a seta ceasul procedați după cum urmează:

1. Apăsați butonul funcție (1) timp de 3 secunde.
2. Rotiți butonul rotative (3) pentru a naviga prin opțiunile meniului secundar. Opțiunea dorită se aprinde.
3. Apăsați butonul rotative (3) când vedeți simbolul ceasului (🕒).
4. Rotiți butonul funcției (1) pentru a seta valoarea corectă a orei.
5. Rotiți butonul rotative (3) pentru a seta valoarea corectă a minutelor.
6. Pentru finalizare apăsați butonul rotative (3) pentru confirmare.

## Ascunderea/afișarea ceasului

Dacă afișajul ceasului vă deranjează îl puteți ascunde procedând după cum urmează:

1. Apăsați butonul funcție (1) timp de 3 secunde.
2. Rotiți butonul rotative (3) pentru a naviga prin opțiunile meniului secundar. Opțiunea dorită se aprinde.
3. Apăsați butonul rotative (3) când vedeți simbolul ceasului (🕒).
4. Apăsați timp de 2 secunde butonul rotativ (3).
5. Dacă doriți să vedeți ceasul din nou, repetați procedura.


## Cronometrul

Pentru a configura cronometrul procedați după cum urmează:

1. Apăsați butonul funcție (1) timp de 3 secunde.
2. Rotiți butonul rotative (3) pentru a naviga prin opțiunile meniului secundar. Opțiunea dorită se aprinde.
3. Apăsați butonul rotative (3) când vedeți simbolul cronometrului (⌚).
4. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a seta durata pentru alarmă.
5. Pentru a finaliza, apăsați butonul rotative (3) pentru confirmare.

## Blocarea de siguranță

Funcționarea cuptorului poate fi blocată (De exemplu pentru nu a fi folosită de copii).

1. Apăsați butonul funcție (1) timp de 3 secunde.
2. Rotiți butonul rotative (3) pentru a naviga prin opțiunile meniului secundar. Opțiunea dorită se aprinde.
3. Apăsați butonul rotative (3) când vedeți simbolul blocarea de siguranță .
4. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a selecta dacă doriți să porniți sau să opriți opțiunea.
5. Pentru a finaliza, apăsați butonul rotativ (3) pentru a confirma.
6. Pentru a debloca cuptorul, apăsați butonul rotativ (3) timp de 2 secunde.

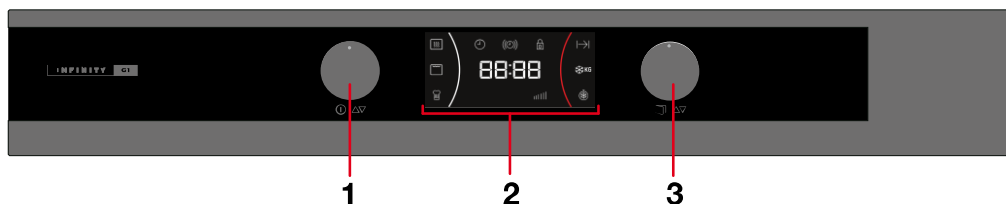
### Modul Showroom

Modul de showroom este utilizat în showroom-uri, pentru a arăta clienților cum

funcționează cuptorul așa cum este descris în fiecare funcție, dar nu există activarea încărcăturilor de încălzire.

1. Apăsați butonul funcție (1) timp de 3 secunde.
2. Rotiți butonul rotative (3) pentru a naviga prin opțiunile meniului secundar. Opțiunea dorită se aprinde.
3. Apăsați butonul rotative (3) când vedeți simbolul **SHO**.
4. Rotiți butonul rotativ (3) pentru a selecta dacă doriți să porniți sau să opriți opțiunea.
5. Pentru a finaliza, apăsați butonul rotativ (3) pentru a confirma.
6. Pentru a dezactiva modul de prezentare, repetați procedura.

## Funcții de bază



### Meniul principal

Pe meniul principal puteți accesa opțiunile de preparare cum ar fi: microunde, grătar, microunde+grătar, autopreparare, decongelare prin time sau prin greutate.



### Pornire rapidă

Utilizați această funcție pentru a încălzi rapid alimentele cu conținut de apă, cum ar fi apă, cafea, ceai sau supă.

1. Apăsați butonul funcții (1) o dată.
2. Apăsați butonul rotativ (3) dacă doriți să creșteți durata de utilizare. Durata de utilizare este crescută cu 30 de secunde de fiecare dată când acest buton este apăsat pentru primele 10 secunde.

### Microunde

Utilizati aceasta functie pentru a prepara sau incalzi legumele, cartofii, orezul, pestele si carnea.



1. Rotiți butonul de selecție al funcției (1) până când indicatorul funcției microunde iluminează intermitent. Ecranul afișează nivelul de putere (850) iluminând intermitent.
2. Întoarceți butonul rotativ (3) în oricare direcție pentru a configura nivelul de putere.
3. Apăsați butonul rotativ (3) pentru a valida. Ecranul afișează 01:00 iluminând.
4. Rotiți butonul rotativ (3) în direcție pentru a seta durata.
5. Apăsați butonul rotativ (3) pentru validare.
6. Apăsați butonul de selectare al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.
3. Apăsați butonul rotativ (3) pentru confirmare. Ecranul afișează 15:00 iluminând intermitent
4. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta durata.
5. Rotiți butonul rotativ (3) pentru confirmare.
6. Apăsați butonul de selectare al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.

#### **OBSERVAȚIE:**

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

#### **Decongelarea prin timp (manual)**

---

**Utilizați această funcție** pentru a decongela rapid orice tip de mâncare:

1. Rotiți butonul de selectare al funcției (1) până când indicatorul luminos decongelare prin timp se aprinde. Ecranul afișează 10:00.
2. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta durata.
3. Apăsați butonul rotativ (3) pentru a valida.
4. Apăsați butonul de selectare a funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.
5. Întoarceți preparatul când cuptorul emite un semnal sonor și ecranul afișează cuvântul: *Turn*.

#### **Decongelarea prin greutate (automat)**

---

**Utilizați această funcției** pentru a decongela rapid carne, pasăre, pește, fructe și pâine.

1. Rotiți butonul de selectare al funcției (1) până când indicatorul luminos decongelare prin greutate se aprinde. Ecranul afișează F01.
2. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta tipul alimentului. Dacă nu rotiți acest buton, cuptorul funcționează cu tipul de aliment F01.

#### **OBSERVAȚIE:**

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

#### **Grătar**

---

**Utilizați această funcție** pentru a rumeni partea de sus a alimentului.

1. Rotiți butonul de selectare al funcției (1) până când indicatorul selectare funcție se aprinde intermitent. Ecranul afișează 15:00 iluminând intermitent.
2. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta durata.
3. Apăsați butonul rotativ (3) pentru confirmare.
4. Apăsați butonul de selectare al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze

#### **Microunde+grătar**

---

**Utilizati aceasta functie** pentru a prepara lasagna, carne de pasare, cartofi copti si preparate in caserole.

1. Rotiți butonul de selectare al funcției (1) până când indicatorul selectare funcție se aprinde intermitent. Ecranul afișează 360 iluminând intermitent.
2. Rotiți butonul rotativ (3) în oricare direcție pentru a configura nivelul de putere.

3. Apăsăți butonul rotativ (3) pentru a valida. Valoarea greutății alimentului se aprinde pe ecran. Indicatorul de greutate începe să se aprindă.
4. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta greutatea alimentului. Dacă nu rotiți acest buton cuptorul funcționează la 200 g.
5. Apăsăți butonul rotativ (3) pentru validare.
6. Apăsăți butonul de selectare al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.
7. Întoarceți preparatul când cuptorul emite un semnal sonor și ecranul afișează cuvântul: *confirm*

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

Prog.	Alimente	Greutate	Timp	Repausul
F01	Came	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30
F02	Pasare	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30
F03	Peste	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Fructe	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F05	Paine	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

**Observatii:** vedeti “Instrucțiunile Generale” pentru dezghetare.

## Funcții speciale

### Funcția specială “Auto”

1. Rotiți butonul de selectare al funcției (1) până când indicatorul funcției special se aprinde. Ecranul afișează programul P1.
2. Rotiți butonul rotativ (3) în orice direcție pentru a seta programul. Dacă nu rotiți acest buton, cuptorul funcționează cu programul P1.1

3. Apăsăți butonul rotativ(3) pentru a confirma.
4. Apăsăți butonul de selectare al funcției (1). Cuptorul va începe să funcționeze.
5. Întoarceți mâncare când cuptorul emite un semnal sonor și ecranul afișează cuvântul: *confirm*.

Următorul tabel afișează programul funcția specială:

Program	Tip aliment	Greutate (g)	Durată (min)	Apă adăugată (ml)	Instrucțiuni
S1.1	Preparare cartofi	250	7	100	Introduceți cartofii (500 g) în apă într-un recipient rezistent la căldură și așezați-l pe baza ceramică din cuptor.
S1.2	Risotto (gata pentru preparat)	500	10	150	
S1.3	Aluat prăjitură (gata de preparat)	1000	15	200	
S2.1	Pește (congelat)	150	42	600	Introduceți ingredientele pentru preparare lentă într-un vas rezistent la căldură cu capac și așezați-l pe baza ceramică din cuptor
S2.2	Pește (proaspăt)	400	45,5	800	
S2.3	Preparare cartofi	550	22	---	
S3.1	Risotto (gata pentru preparat)	700	30	300	Introduceți ingredientele pentru preparare lentă într-un vas rezistent la căldură cu capac și așezați-l pe baza ceramică din cuptor.
S3.2	Aluat prăjitură (gata de preparat)	800	30	300	
S3.3	Pește (congelat) Pește (proaspăt)	1000	30	300	

## Observatii importante:

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

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

## Utilizarea platoului de rumenire

În mod normal atunci când preparați alimentele cum ar fi pizza sau plăcinte, pe grătar sau în cuptorul cu microunde, aluatul sau panificația devine umed. Acest lucru poate fi evitat prin folosirea plăcii de rumenire. Deoarece temperatura ridicată este atinsă rapid pe fundul plăcii de rumenire, crusta devine crocantă și rumenită.

Placa de rumenire poate fi folosită și pentru bacon, ouă, cârnați etc.

### OBSERVAȚII FOARTE IMPORTANTE

- Folosiți mănuși tot timpul deoarece placa de rumenire se poate încinge.
- Nu așezați recipiente pe placa de rumenire care nu sunt rezistente la căldură (castroane din plastic de exemplu)

Asigurați-vă că placa de rumenire nu intră în contact cu cavitatea cuptorului pentru a evita daunele.

### Mod de preparare cu placa de rumenire:

1. Preîncălziți placa de rumenire selectând funcția microunde și grătar între 3 și 5 minute cu nivelul de putere 360W.
2. Periați placa de rumenire cu ulei pentru a rumeni frumos alimentele.
3. Așezați alimentele proaspete sau congelate direct pe placa de rumenire. Puteți așeza alimente decongelate cum ar fi pizza congelată fără a le decongela.
4. Așezați placa de rumenire pe baza ceramic din cuptor.
5. Selectați funcția microunde și grătar și durata de preparare conform descrierii de mai jos.

Aliment	Greutate	Durată de preparare	Durată de așteptare	Recomandări
Pizza	200 g	5 min	2 min	Dacă pizza este subțire. Dacă pizza este groasă creșteți durata cu 1-2 minute
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	7 min	2 min	
Quiches și plăcinte	200 g	5 min	2 min	Compensarea temperaturii este obținută prin durata de așteptare. Întoarceți 2 x
	300 g	6 min	2 min	
	---	8 min	2 min	

Aliment	Greutate	Durată de preparare	Durată de așteptare	Recomandări
Hamburgeri	400 g	5 min	---	Întoarceți 1 x
Cartofi la cuptor	200 g	5 min	2 min	

## Cand cuptorul functioneaza...

### Intreruperea unui ciclu de preparare

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

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

Daca doriti, in acest moment puteti:

1. Intoarce sau amesteca mancarea pentru a asigura prepararea uniforma.
2. Schimba parametrii procesului.
3. Anula procesul apasand butonul de selectare (1) timp de 3 secunde.

Pentru a reincepe procesul inchideti usa si apasati butonul de selectare (1).

### Modificarea parametrilor

Parametrii de operare (durata, greutate, putere, etc.) pot fi modificati atunci cand

## Dezghetare

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

cuptorul este in functiune sau cand procesul de coacere a fost intrerupt dupa cum urmeaza:

1. Pentru modificarea duratei, intoarceți butonul rotativ. Noua durata stabilita este valabila imediat.
2. Pentru modificarea puterii, apasati tasta de selectare greutate/putere. Indicatorul luminos incepe sa palpaie. Modificati parametrii prin apasarea tastelor “-”si “+”si confirmati prin apasarea selectorului de putere.

### Anularea unui ciclu de preparare

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

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

### Sfarsitul unui ciclu de preparare

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

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

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

Preparate	Greutate	Durata Dezghetare	Durata repaus	Observatii
Bucati de carne, vitel,	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceți 1 data
	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceți 1 data

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

### Sfaturi generale pentru dezghetare

1. Folositi doar vase care pot fi folosite in cuptorul cu microunde (portelan, sticla, plastic adecvat).
2. Indicatiile din tabele se refera la dezghetarea alimentelor crude.
3. Durata dezghetarii depinde de cantitatea si grosimea alimentelor. Cand congelati alimentele pregatiti-le pentru procesul de decongelare. Asezati alimentele in bucati

care se potrivesc dimensiunii recipientului.

4. Repartizati cat mai bine alimentele in interiorul cuptorului. Partile cele mai groase ale pestelui sau pulpelor de pui trebuie asezate deasupra. Puteti proteja partile cele mai delicate cu folie de aluminiu. Important: Folia de aluminiu nu trebuie sa vina in contact cu peretii cavitatii cuptorului deoarece acest lucru poate produce arcuri electrice.

5. Portiunile groase ale alimentelor trebuie intoarse de mai multe ori.
6. Distribuiti alimentele congelate cat mai uniform deoarece portiunile stramte si subtiri se dezgheata mai repede decat cele groase de deasupra.
7. Alimentele bogate in grasimi cum sunt untul, branza si frisca nu trebuie decongelate total. Daca sunt tinute la temperatura camerei vor fi gata sa fie servite in cateva minute. Daca gasiti bucati mici de gheata in frisca ultra congelata, trebuie sa o amestecati inainte de a o servi.
8. Asezati carnea de pasare pe o farfurie inclinata pentru a permite lichidului din carne sa se scurga.
9. Painea trebuie invelita intr-un servet pentru a nu deveni prea uscata.
10. Întoarceți alimentele la intervale regulate.
11. Indepartati ambalajul alimentelor congelate si nu uitati sa scoateti orice clama metalica. La recipientele folosite pentru pastrarea alimentelor in congelator si care pot fi de asemenea folosite pentru incalzire si preparare, tot ce trebuie sa faceti este sa scoateti capacul. In toate celelalte cazuri trebuie sa asezati alimentele in recipiente adecvate pentru utilizarea in cuptorul cu microunde.
12. Lichidul rezultat din dezghetare, mai ales de la carnea de pasare, trebuie aruncat. Astfel de lichide nu trebuie sa intre in contact cu alte alimente.
13. Nu uitati ca pentru functia de dezghetare trebuie sa permiteti un timp de repaus pana alimentele sunt complet dezghetate. Acest lucru dureaza intre 15 si 20 de minute.

## Prepararea la microunde

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

Urmați aceste recomandări atunci când gătiți cu microunde:

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

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

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

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

### Tabele si sugestii – Prepararea legumelor

Preparat	Cantitate (g)	Adaugarea lichidelor	Putere (Watt)	Durata (min.)	Timp repaus (min.)	Instructiuni
Conopida	500	100 ml	850	9-11	2-3	Taiati felii
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Ciuperci	250	25 ml	850	6-8	2-3	Tineti acoperit.
Mazare & morcov	300	100 ml	850	7-9	2-3	Taiati bucati mari si felii.
Morcov congelat	250	25 ml	850	8-10	2-3	Tineti acoperit.

### Prepararea cu microunde...

1. Cu cat cantitatea de alimente este mai mare, cu atat va fi mai crescut timpul de preparare. Retineti:
  - Cantitate dubla - timp dublat
  - Cantitate injumatatita - timp injumatatit
2. Cu cat temperatura este mai redusa, cu atat va fi mai indelungat timpul de preparare.
3. Alimentele lichide se incalzesc mai repede.
4. Daca alimentele sunt distribuite corespunzator pe platoul rotativ prepararea va fi mai uniforma. Daca asezati alimente solide in partea exterioara a platoului si pe cele mai putin solide in centrul platoului, puteti incalzi diferite tipuri de alimente simultan.
5. Usa cuptorului poate fi deschisa in orice moment. Cuptorul se opreste automat si va porni din nou doar cand inchideti usa.
6. Alimentele care sunt acoperite necesita un timp de preparare mai scurt si isi pastreaza mai bine caracteristicile. Capacele folosite trebuie sa permita microundelor sa treaca prin ele si sa aiba mici deschideri prin care sa iasa aburul.

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

### Tabele si sugestii – Prepararea pestelui

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

## Prepararea alimentelor la gratar

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

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

### ASPECTE IMPORTANTE:

1. Cand gratarul cuptorului cu microunde este folosit pentru prima data se vor produce fum si mirosuri de la uleiul folosit in timpul fabricarii cuptorului.
2. Geamul usii cuptorului devine foarte incins cand gratarul este in functiune.  
**Tineti copiii departe de acesta.**

3. Încălziti grătarul dinainte timp de 2 minute. În caz contrar folositi grătarul.
4. Cand gratarul este in functiune, peretii cavitatii si grilajul de fier devin foarte incinse. Trebuie sa folositi manusi.
5. Daca gratarul este folosit pentru o perioada indelungata este normal ca elementele sa se opreasca automat temporar din cauza termostatului de siguranta.
6. **Important!** Cand alimentele vor fi preparate pe gratar sau in recipiente trebuie sa verificati daca recipientul respectiv este adecvat utilizarii la microunde. Vezi sectiunea despre tipurile de vase



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

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

## Tabele si sugestii - Microunde + Gratar

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

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

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

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

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

Retineti ca cifrele indicate sunt orientative si pot varia in functie de stadiul initial, temperatura, umiditate si tipul alimentelor.

Daca timpul nu este suficient pentru a rumeni bine alimentele, asezati-le sub gratar pentru inca 5 sau 10 minute in plus.

Va rugam sa urmati timpul de repaus si nu uitati sa intoarcati bucatile de carne.

Daca nu este indicat altfel, folositi plita mesei rotative pentru a prepara alimentele.

Valorile indicate in tabele sunt valabile cand cavitatarea cuptorului este rece (nu e necesar sa pre-incalziti cuptorul).

## Ce tip de vase pentru microunde pot fi folosite?

### Funcția microunde

Pentru functia microunde retineti ca microundele sunt refelectate de suprafetele metalice. Sticla, portelanul, lutul, plasticul si hartia permit microundelor sa treaca.

Din aceasta cauza, **tigaiile metalice si vasele sau recipientele cu parti metalice sau ornamente nu pot fi folosite in cuptorul cu microunde.** Vasele din sticla si lut cu **ornamente sau continut metalic** (de ex. cristal cu plumb) nu pot fi folosite in cuptorul cu microunde.

Materialele ideale pentru folosirea in cuptorul cu microunde sunt sticla, portelanul sau lutul refractar, sau plasticul rezistent la caldura. Sticla sau portelanul foarte subtiri si fragile trebuie folosite doar pentru perioade scurte de timp (de ex. pentru incalzire).

Alimentele fierbinti transmit caldura vaselor care se pot incinge. Astfel, trebuie sa folositi intotdeauna manusi!

### Cum sa testati vasele pe care le veti folosi

Asezati in cuptor vasul pe care vreti sa-l utilizati timp de 20 minute la puterea maxima a microundelor. Dupa scurgerea timpului

daca este inca rece si doar putin cald, este adecvat pentru folosirea in cuptor. Daca se incalzeste prea tare sau provoaca formarea de arcuri electrice nu este adecvat pentru folosirea in cuptorul cu microunde.

### **Gratar**

---

In cazul functiei de gratar, vasul pentru microunde trebuie sa fie rezistent la temperaturi de cel putin 300°C. Vasele din plastic nu sunt adecvate pentru gratar.

### **Microunde + Gratar**

---

Pentru functia microunde + gratar, vasele utilizate trebuie sa fie adecvate atat pentru microunde cat si pentru gratar.

### **Recipiente si folie de aluminiu**

---

Alimentele semi-preparate in recipiente si folie de aluminiu pot fi introduse in cuptorul cu microunde daca sunt respectate urmatoarele aspecte:

- Tineti cont de recomandarile producatorului scrise pe ambalaj.
- Recipientele de aluminiu nu pot avea mai mult de 3 cm inaltime si nu pot intra in contact cu peretii cavitatii (distanța minima de 3 cm). Orice capac de aluminiu trebuie indepartat.
- Asezati recipientul de aluminiu direct pe plita mesei rotative. Daca folositi grilajul de fier, asezati recipientul pe o farfurie de portelan. Nu asezati recipientul direct pe grilajul de fier!
- Timpul de preparare este mai crescut deoarece microundele patrund alimentele doar de sus. Daca aveti indoieli, este

recomandat sa folositi doar vase pentru utilizarea la microunde.

- Folia de aluminiu poate fi folosita pentru a reflecta microundele in timpul procesului de decongelare. Alimentele delicate, cum sunt carnea de pasare sau carnea tocata, pot fi protejate de caldura excesiva acoperind extremitatile/marginile respective.
- **Important:** folia de aluminiu nu poate intra in contact cu peretii cavitatii deoarece acest lucru poate provoca formarea de arcuri electrice.

### **Capace**

---

Recomandam folosirea capacelor de sticla sau plastic sau folie aderenta deoarece: **NUMAI PENTRU FUNCȚIA MICROUND!**

1. Astfel veti opri evaporarea (mai ales in timpul prepararii indelungate);
  2. Timpul de preparare este mai scurt;
  3. Alimentele nu devin uscate;
  4. Aromele sunt pastrate.
- Capacul trebuie sa aiba gauri sau deschideri pentru a nu se crea presiune. Pungile de plastic trebuie sa fie deschise. Biberoanele sau borcanele cu mancare pentru bebelusi si recipientele asemanatoare pot fi incalzite fara capace/tetine altfel acestea pot plezni.
  - Tabelul de mai jos va ofera o idee generala despre ce tipuri de vase sunt adecvate pentru fiecare situatie.

## Tabelul cu tipuri de vase

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

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

## Curatarea si intretinerea cuptorului

Curatarea este singura lucrare de intretinere necesara in mod normal.

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

**Atentie!** Curatarea trebuie efectuata dupa ce oprit cuptorul. Scoateti fisa din priza

**sau intrerupeti circuitul de energie electrica.**

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

**Nu folositi dispozitive de curatare cu presiune sau aburi.**

### Suprafata frontala

In mod normal trebuie doar sa curatati cuptorul cu un material umed. Daca este

foarte murdar, adaugati cateva picaturi de detergent pentru vase in apa de spalat. Dupa ce ati terminat, stergeti cuptorul cu un material uscat.

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

Nu lasati apa sa patrunda in cuptor.

### Metodă de curățare pentru geamul exterior

Folositi microfaser și apă, dacă este nevoie; adăugați detergent diluat.

Nu folosiți materiale de curățare sau detergent agresive.

### Interiorul cuptorului

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

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

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

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

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

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

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

Incalziti apa timp de 2 - 3 minute la puterea maxima a microundelor.

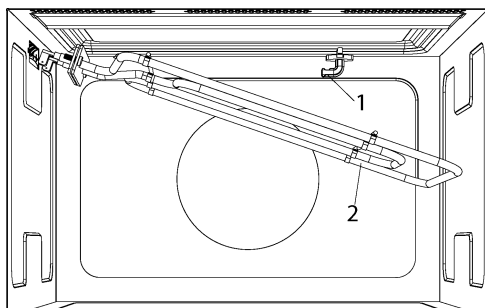
### Plafonul cuptorului

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

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

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

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



### Accesorii

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

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

# Ce sa fac daca nu functioneaza cuptorul?

---

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

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

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

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

## Inlocuirea becului

---

Daca becul trebuie inlocuiti apelati serviciul de asistenta tehnica deoarece este necesara dezinstalarea becului pentru a fi inlocuit.

# Caracteristici tehnice

---

## Specificatii

---

- Tensiune AC..... (vedeti placuta cu date tehnice)
- Puterea necesara..... 2700 W
- Putere gratar..... 1250 W
- Putere iesire microunde..... 850 W

- Frecventa microunde ..... 2450 MHz
- Dimensiuni exterioare (LxIxA) ..... 595 × 390 × 334 mm
- Dimensiuni interioare (LxIxA) ..... 350 × 210 × 280 mm
- Capacitate cuptor..... 22 ltr
- Greutate..... 22 kg

## Protectia mediului

### Aruncarea ambalajului

Ambalajul are simbolul Punctul Verde.

Aruncati toate materialele de ambalaj cum ar fi carton, polistiren expandat si ambalaj din plastic in cosurile corespunzatoare. In acest fel puteti fi sigur ca materialele de ambalaj vor fi reutilizate.

### Aruncarea echipamentului neutilizat

In conformitate cu Directiva Europeana 2012/19/EU referitoare la managementul deseurilor electrice si electronice (WEEE), aparatele electrice nu trebuie aruncate la punctele de colectare pentru deseuri urbane.

Aparatura uzata trebuie colectata separat pentru a optimiza recuperarea materialelor

din componente si ratele de reciclare si pentru a preveni daunele potentiale asupra sanatatii oamenilor si mediului.

Simbolul containerului de gunoi taiat de o cruce diagonala trebuie amplasat pe toate produsele pentru a aminti de obligatia de a arunca aceste obiecte separat.

Consumatorii trebuie sa contacteze autoritatile locale sau punctele de vanzare si sa solicite informatii referitoare la locurile unde isi pot arunca aparatura electrica uzata.

Inainte de aruncarea aparatului, trebuie sa il faceti- neutilizabil prin scoaterea cablului de alimentare, taierea si aruncarea acestuia

## Instructiuni de instalare

### Inainte de instalare

**Verificati daca tensiunea indicata** pe placuta cu caracteristici este aceeaasi ca si tensiunea sursei de curent pe care o veti folosi.

Deschideti usa cuptorului **si scoateti toate accesoriile** si materialul ambalajului.

**Avertizare!** Suprafata frontala a cuptorului poate fi acoperita de o pelicula de protectie. Inainte de a utiliza cuptorul pentru prima oara, indepartati cu grija pelicula, incepand din interior.

**Asigurati-va ca cuptorul nu este deteriorat.** Verificati daca usa cuptorului se inchide corect si daca interiorul usii si fata cuptorului nu sunt deteriorate. Daca identificati vreo deteriorare contactati Centrul

de Serviciu Clienti la numarul furnizat pe carcasa acestui manual.

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

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

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

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

### **Dupa instalare**

---

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

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

**AVERTIZARE: CUPTORUL TREBUIE IMPAMANTAT.**

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

**Cuptorul functioneaza** doar daca usa este inchisa corect.

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

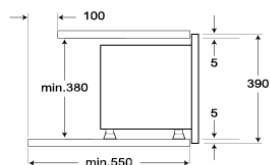
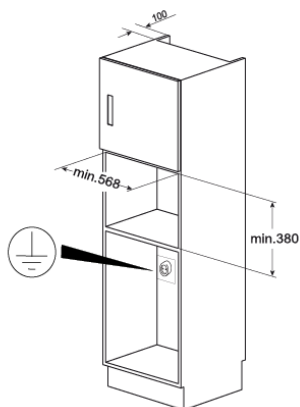
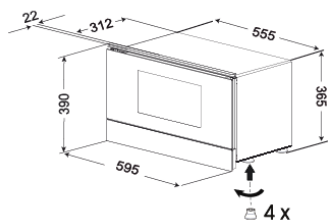
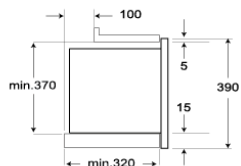
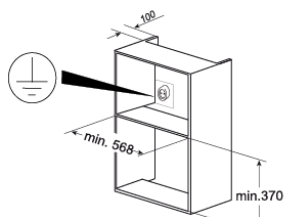
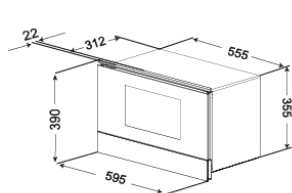
# Montaż/ Установка микроволновой печи / Kurulum / Instalare

**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.

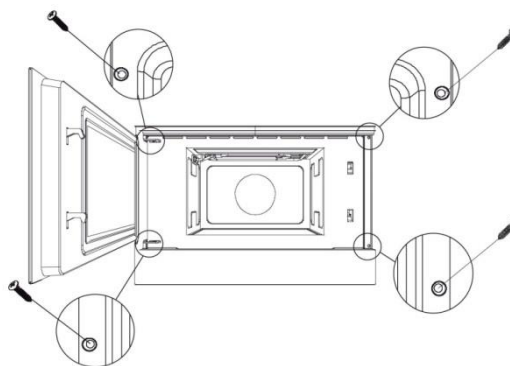
**RU** Данная микроволновая печь должна располагаться выше 850 мм от уровня пола. Чтобы избежать попадания жидкости в микроволновую печь, не располагайте микроволновую печь под кухонным столом или другой печью.

**TR** Bu mikrodalga fırın, zeminden 850 mm yüksekte çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Sıvıların dökülmesini önlemek adına mikrodalga fırın, tezgahın veya başka fırınların altına monte edilemez.

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







#### 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.

#### TR

- Fırını tamamen dolap içine itip merkezleyiniz.
- Mikrodalga kapağını açınız ve verilen dört vidayı kullanarak aleti dolap içine takınız. Vidaları ön deliklere sokunuz.

#### RO

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





**'TEKA**