

Mikrowelle, Microwave, Микроволновая печь, Мікрохвильова піч

MODEL:
FMB 2602G

User Manual	EN
Gebrauchsanweisung	DE
Руководство пользователя	RU
Керівництво користувача	UA



Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!

Environmental protection

Disposal of the packaging



The packaging bears the **Green Point** mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed..

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

During installation, follow the instructions supplied separately.

Microwave safety



- **Warning!** Never leave the oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. **FIRE RISK!**
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**
- **Warning!** Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Warning!** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning!** If the oven has a combined function mode (microwave with other means of heating), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;
 - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
 - The door window glass is damaged;
 - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

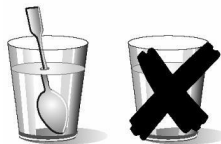
The oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Beware!

- Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. Check the food temperature before feeding this to the child. **DANGER OF BURNING!**
- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when **heating small quantities of food**. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**



Take care when heating liquids!

When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. **DANGER OF INJURIES AND BURNS!**

To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container. **The spoon cannot come in contact with the cavity walls - minimum distance 3 cm.**

This oven is exclusively for domestic use!

Use the oven only for preparing meals.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- **Never switch on the microwave when it is empty.** If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**
- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Use only **dishes suitable** for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- Do not keep any **flammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- **Eggs with their shells** and **whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the oven for **frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- The ceramic base in the cavity can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Cleaning:

- **Warning!** Your microwave oven must be cleaned regularly. All food remains must be removed (see section on Oven Cleaning). If the microwave oven is not kept clean its surface may deteriorate **and this may shorten the oven's working life and could even result in a dangerous situation.**
- **Warning!** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

Repairs:

- **Warning – Microwaves! The outer protection of the oven must not be removed.** It is dangerous for anyone not authorised by the manufacturer to carry out any kind of repair or maintenance work.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer.

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

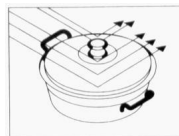
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, defrosting it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

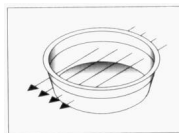
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- Defrosting, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

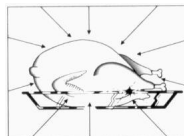
Microwaves are reflected by metal...



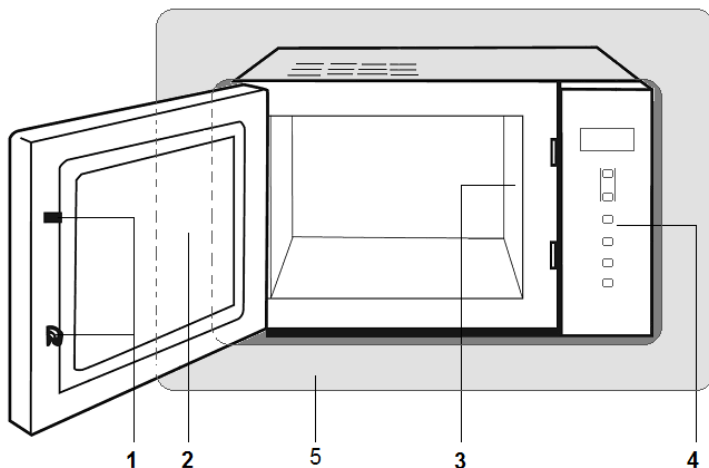
... but go through glass and china...



... and are absorbed by foods.

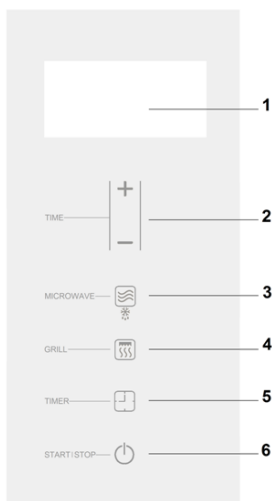


Description of your oven



1. Door safety lock system
2. Oven window
3. Wave guide (pls do not remove the guide cover)
4. Control panel
5. Built-in outer frame

Control panel



1. LED function display
2. Time adjusting buttons
3. Power adjusting button
4. Grill and combined cooking function selector button
5. Timer button
6. Start & Stop button

Description of power levels

Power level	Description	Foods
P10	Keep hot	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
P30	Defrost	Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting
P50	Minimum	Melting butter Heating baby food
P70	Medium	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
P100	Maximum	Cooking and heating liquids and other foods fast

When the oven is working...

1. QUICK START

You only need touch " START/STOP" to start cooking for 1 min with P100 microwave power. After cooking finished you will sound five beeps for remind.

2.MICROWAVE COOKING

(A) Fast cooking method

(For example: Select P100 power to cook foods for 5 minutes.)

a) Touch "Time+" and "Time-"button to set time "5:00"

b) Touch "Start/Cancel" button

(B) Control by hand

(For example: Select P100 power to cook foods for 10 minutes)

a) Touch"Micro/Defrost" button to select P100 power.

b) Touch time button to set cooking time "10:00"

c) Touch "Start/Cancel" button.

You can press "Micro/Defrost" button to select power.

The longest microwave heating time is 60 minutes;

Microwave power have 5 settings,and it's P100, P70, P50, P30 and P10 from high to low power.

3.AUTO WEGHT DEFROST FUNCTION

You need to press "Time+" and " Time- " according to the weight of the food.The oven can select defrosting program and auto start defrosting.

For example: defrost 0.4kg frozen foods

1) Press "Microwavet" button to choose defrost function, display "dEF".

2) Set weight "0.4kg" by Touching "Time+" and "Time-" buttons.

3).Press "Start/Stop" button.

Remark: the maximum weight is 2kg.

4.GRILL/COMBINATION COOKING FUNCTION

This function has four modes, you can choose the favourite mode by touching the "Grill " button.

(The maximum time is 60 minutes) Grill power have 2 settings, and it's G-1 and G-2 from high to low power.

Combi power have 2 settings, taking the reference of microwave power.It' s C-1 and C-2 from high to low power. In grill operation (exclusive combination), the procedure will pause automatically and sound two beeps to remind you to turn over the food at the half of cooking time. Close the oven door after you turn over the food, then press "Start/Stop ", cooking will continue; If you do not want to turn over the food, the oven will continue to cooking automatically after one minute pause.

5. Child-safety-lock

Under standby situation, to activate the child safety lock, touch "Time+" and "Time-" at the same time for 2 seconds.

Touch "Time+" and "Time-" at the same time for 2 seconds again, it will unlock the machine.

6. Clock

The oven has a 24-hour digital clock,

To input the time, for example to 16:40 :

a) Press "Timer", the display will flash, adjust the hour with buttons "Time +" and "Time - " .

b) Press "Timer" again, adjust the minute with buttons "Time +" and "Time - " .

c) Press "Timer" again and the clock will be set.

d) If you want to change the time, repeat above procedure.

7. Timer

This allows you to set the microwave oven start and finish cooking at pre-set time.

The clock must be set before you use this feature.

Example: The current time is 16:30 and you want to start cooking at 18:15 on P70 power for 10 minutes:

- a) Press "Timer", set the time to "18:15" by pressing "Time +" and "Time -" buttons, (same procedure as setting clock)
- b) Press "Microwave" to select P70 power.
- c) Set cooking time for 10 minutes.
- d) Press "Start/Stop"

If you do not set the power and cooking time and directly press the start button once you have programmed the time, the appliance will only work as a clock.

At 18:15 there will be 10 beeps and the appliance will be switched off.

8. PAUSE AND CANCEL

1) Open door status

Touch "Start/Stop" button to cancel setting or cooking program.

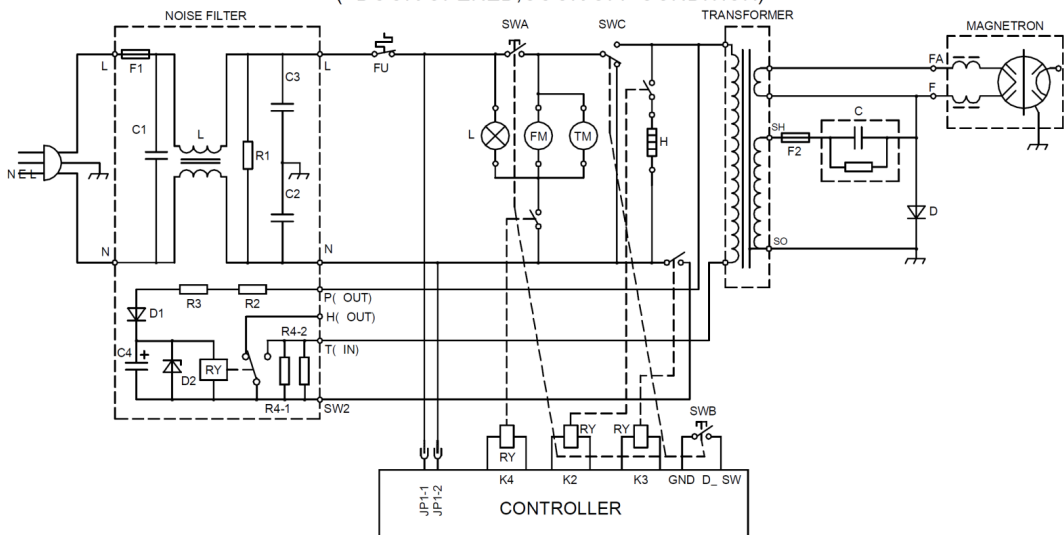
2) Close door status

Press "Start/ Stop" button to start cooking after setting cooking program.

Press "Start/ Stop" button to continue cooking when the cooking is in pause status.

Press "Start/ Stop" button to stop working when the microwave oven is operating.

SCHEMATIC DIAGRAM
(DOOR OPENED, COOK OFF CONDITION)



SWA: PRIMARY INTERLOCK SWITCH
 SWB: SECONDARY INTERLOCK SWITCH
 SWC: THE MONITOR INTERLOCK SWITCH

L: LAMP
 FM: FAN MOTOR
 TM: TURNTABLE MOTOR
 H: HEATER

*CIRCUIT SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE

Defrosting

The following table is a general guideline for the various defrosting and resting times required (to guarantee that the food reaches a uniform temperature), according to the

type and weight of the foods. It also contains the respective recommendations for defrosting different foods.

Position	Power level	Power
P30	Defrost	290 W
P10	Defrost / Keep Warm	150 W

Food	Weight	Defrosting Time	Resting time	Comment
Pieces of meat, veal, beef, pork	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn once
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn once
	500 g	14-15 min	10-15 min	Turn twice
	700 g	20-21 min	20-25 min	Turn twice
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Turn twice
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Turn three times
Stewed meat	500 g	12-14 min	10-15 min	Turn twice
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Turn three times
Minced meat	100 g	4-5 min	5-6 min	Turn twice
	300 g	8-9 min	8-10 min	Turn three times
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn once
Sausage	125 g	3-4 min	5-10 min	Turn twice
	250 g	8-9 min	5-10 min	Turn once
	500 g	15-16 min	10-15 min	Turn twice
Poultry, poultry parts	200 g	7-8 min	5-10 min	Turn three times
	500 g	17-18 min	10-15 min	Turn once
Chicken	1000 g	34-35 min	15-20 min	Turn once
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Turn once
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Turn twice
Fish	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn once
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn once
Trout	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn twice
Shrimps	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn once
	500 g	12-15 min	10-15 min	Turn once
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Turn twice
	300 g	8-9 min	10-15 min	Turn once
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn once
Bread	100 g	2-3 min	2-3 min	Turn twice
	200 g	4-5 min	5-6 min	Turn twice
	500 g	10-12 min	8-10 min	Turn twice
	800 g	15-18 min	15-20 min	Turn three times
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	Turn once, keep covered
Cottage cheese	250 g	6-8 min	5-10 min	Turn once, keep covered
Cream	250 g	7-8 min	10-15 min	Remove the lid

Defrosting

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function depends on the weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food at regular intervals as it is indicated in the previous table.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Warning! Read the section “Microwave Safety” before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or skin (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) prick them so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. defrosting bread, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (frying) in the microwave.
- Remove pre-cooked food from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- If you have several containers, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close plastic bags with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach at least a temperature of 70°C.
- During cooking, steam may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation.

- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooking with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
 - Double the quantity » double the time
 - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Cooking with a microwaves

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids		Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower	500	100 ml		9-11	2-3	Cut into slices.
Broccoli	300	50 ml		6-8	2-3	
Mushrooms	250	25 ml		6-8	2-3	Keep covered.
Peas & carrots	300	100 ml		7-9	2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered.
Frozen carrots	250	25 ml		8-10	2-3	
Potatoes	250	25 ml		5-7	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered.
Paprika	250	25 ml		5-7	2-3	Cut into chunks or slices
Leek	250	50 ml		5-7	2-3	Keep covered.
Frozen Brussel sprouts	300	50 ml		6-8	2-3	Keep covered.
Sauerkraut	250	25 ml		8-10	2-3	Keep covered.

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)		Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500		10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800		2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.
-

- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Type of ovenware \ Operating mode	Microwave	
	Defrosting / heating	Cooking
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer	yes	Yes
Glazed china Flame resistant glass and china	yes	Yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations	yes	Yes
Clay dishes 2) Glazed Unglazed	yes no	yes no
Plastic dishes 2) Heat resistant to 100°C Heat resistant to 250°C	yes yes	no yes
Plastic films 3) Plastic film for food Cellophane	no yes	no yes
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	No
Metal Aluminium foil Aluminium wrappings 5)	yes no	no yes

- Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
- Keep the manufacturer's instructions in mind!
- Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.
- Do not use paper plates.
- Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls

Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.**

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Oven interior

Do not let any water get inside the oven.

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the cavity base and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power

What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- **The oven does not work!** Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
 - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
 - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** Check if:
 - There is an electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
 - The ovenware is touching the oven walls.
 - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
 - You have inadvertently used metal ovenware.
 - You have selected the correct operating times and power level.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Substitution of light bulb

If the light bulb needs substitution call the Technical Assistance since it is necessary to uninstall the oven to replace it.

Specifications

- AC Voltage (see characteristics plate)
- Power required 1280 W
- Microwave output power 700 W
- Microwave frequency 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D) 592 × 376 × 330 mm
- Oven capacity 20 ltr
- Weight 12.5 kg
- Noise level < 58 dB(A)

Wertes Kunde:

Vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug bedanken, den Sie unserem Erzeugnis gegeben haben. Wir sind uns dessen gewiss, dass dieser moderne, funktionelle und praktische Mikrowellenofen, welcher aus Werkstoffen von ausgezeichneter Qualität hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie, die in diesem Buch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die Ihnen ermöglichen werden, bei der Nutzung Ihres Mikrowellenherdes bessere Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem **Grünen Punkt** gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Zur dauerhaften Installation der Mikrowelle sollte ein qualifizierter Techniker herangezogen werden. In diesem Fall sollte das Gerät an einen Schaltkreis mit allpoligem Sicherheitsschalter und mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten angeschlossen werden.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Sicherheitshinweise

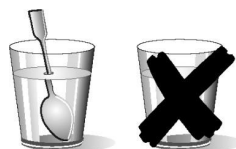


- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien Verwendung finden. Diese können verkohlen und sich entzünden. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Esswaren in geschlossenen Gefäßen, da diese leicht explodieren können.
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis geeignet, es sei denn, diese Personen unterliegen in Bezug auf den Gebrauch des Geräts der Aufsicht oder Unterweisung einer für die Sicherheit zuständigen Person.
- **Achtung!** Es muss sichergestellt werden, dass Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- **Achtung!** Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit anderen Heizmedien), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, den Ofen ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
 - die Tür nicht richtig schließt,
 - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
 - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
 - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
 - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.
- Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden**, nachdem er von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Ofens.
- Vorsicht: zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Ofen fernzuhalten.

Vorsicht!

- Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Saugflaschen, Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmung der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn **kleine Nahrungsmengen erwärmt werden**. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**

Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen. **Den Löffel nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen lassen - Mindestabstand 3 cm.**

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Mahlzeiten.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- **Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein.** Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, **um dessen Programmierung zu testen.** Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die **Belüftungslöcher und -schlitze** nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle **geeignetes Geschirr.** Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Bewahren Sie keinerlei **brennbare Gegenstände** im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn sie ihn einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer.**
- **Eier mit Schale** und **gekochte ganze Eier** dürfen nicht in Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um **im Ölbad zu frittieren**, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Tragen Sie **zwecks Vermeidung von Verbrennungen** stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Garetinnere zu berühren.
- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür.** Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- **Die Keramikbodenplatte und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand.**

Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Reinigung:

- **Achtung!** Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu säubern, wobei sämtliche Essensreste zu beseitigen sind (siehe Abschnitt über die Reinigung des Geräts). Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.**
- **Achtung!** Beim Reinigen des Türglases keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und somit zum Zersplittern des Glases führen können.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Im Falle einer Reparatur:

- **Achtung – Mikrowellen! Das Gerätegehäuse darf nicht abgenommen werden.** Jede Reparatur oder Wartung durch Personen, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, ist gefährlich.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden und weil dazu Spezialwerkzeuge notwendig sind.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), das heißt, es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Keramikbodenplatte verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden.

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

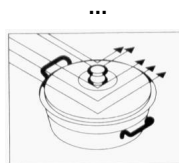
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

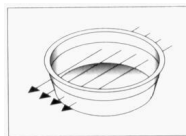
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

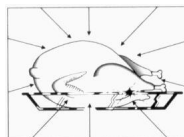
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert,



... durchdringen Glas und Porzellan ...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Mikrowelle

Benutzen Sie diese Funktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu garen bzw. aufzuwärmen.

1. Öffnen Sie die Tür, indem Sie die **Türöffnungstaste** drücken, und stellen Sie das Gargut in den Garraum.
2. Wählen Sie mit dem **Leistungswahlschalter** gemäß der Tabelle unten die gewünschte Leistungsstufe aus.
3. Stellen Sie mit dem **Zeitregler** die gewünschte Garzeit ein. Für Garzeiten unter 2 Minuten stellen Sie zunächst eine höhere Garzeit ein und senken Sie diese anschließend auf die gewünschte Garzeit.
4. Schließen Sie die Tür. Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Position	Leistungsstufe	Leistung
P100	Hoch	800 W
P70	Mittel	650 W
P50	Niedrig	460 W
P30	Auftauen	290 W
P10	Warm halten	150 W

Während des Betriebs...

Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- hört die Strahlung von Mikrowellen auf,
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,
3. den Kochvorgang beenden.

Schließen Sie die Tür um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Einstellungen ändern

- Die Einstellungen mit den Zeitregler die gewünschte Zeit Einstellen.
- Funktion (mit den Betriebswahlschalter)

Kochvorgang abbrechen

Falls Sie den Garvorgang beenden möchten, drehen Sie den Zeitregler auf NULL.

WARNUNG: Stellen Sie den Zeitregler nach jeder Verwendung des Mikrowellengeräts auf null. Andernfalls wird der Garvorgang nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Bei Betrieb im Leerzustand kann das Gerät beschädigt werden.

Ende des Kochvorgangs

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton und der Zeitregler steht auf NULL.

WARNUNG: Stellen Sie den Zeitregler nach jeder Verwendung des Mikrowellengeräts auf null. Andernfalls wird der Garvorgang nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Bei Betrieb im Leerzustand kann das Gerät beschädigt werden.

Auftauen

Die folgende Tabelle enthält allgemeine Richtwerte für die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten, die abhängig von Art und Gewicht der jeweiligen Speisen erforderlich sind, um eine

einheitliche Temperatur des Auftaugutes zu erreichen, sowie zusätzliche Empfehlungen für das Auftauen unterschiedlicher Nahrungsmittel.

Position	Leistungsstufe	Leistung
P30	Auftauen	290 W
P10	Auftauen / Warm halten	150 W

Nahrungsmittel	Gewicht	Auftauzeit	Wartezeit	Anmerkungen
Fleischstücke, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	Einmal wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	Einmal wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	Zweimal wenden
	700 g	20-21 min	20-25 min	Zweimal wenden
	1.000 g	29-30 min	25-30 min	Zweimal wenden
	1.500 g	42-45 min	30-35 min	Dreimal wenden
Gulasch	500 g	12-14 min	10-15 min	Zweimal wenden
	1.000 g	24-25 min	25-30 min	Dreimal wenden
Hackfleisch	100 g	4-5 min	5-6 min	Zweimal wenden
	300 g	8-9 min	8-10 min	Dreimal wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	Einmal wenden
Würstchen	125 g	3-4 min	5-10 min	Zweimal wenden
	250 g	8-9 min	5-10 min	Einmal wenden
	500 g	15-16 min	10-15 min	Zweimal wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g	7-8 min	5-10 min	Dreimal wenden
	500 g	17-18 min	10-15 min	Einmal wenden
Hähnchen	1.000 g	34-35 min	15-20 min	Einmal wenden
	1.200 g	39-40 min	15-20 min	Einmal wenden
	1.500 g	48-50 min	15-20 min	Zweimal wenden
Fisch	100 g	3-4 min	5-10 min	Einmal wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	Einmal wenden
Forelle	200 g	6-7 min	5-10 min	Zweimal wenden
Krabben	100 g	3-4 min	5-10 min	Einmal wenden
	500 g	12-15 min	10-15 min	Einmal wenden
Obst	200 g	4-5 min	5-8 min	Zweimal wenden
	300 g	8-9 min	10-15 min	Einmal wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	Einmal wenden
Brot	100 g	2-3 min	2-3 min	Zweimal wenden
	200 g	4-5 min	5-6 min	Zweimal wenden
	500 g	10-12 min	8-10 min	Zweimal wenden
	800 g	15-18 min	15-20 min	Dreimal wenden
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	Einmal wenden, abdecken
Quark	250 g	6-8 min	5-10 min	Einmal wenden, abdecken
Sahne	250 g	7-8 min	10-15 min	Deckel entfernen

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellentaugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf den Keramikbodenplatte des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Wenden Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung in regelmäßigen Abständen wie in der Tabelle beschrieben.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
11. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
12. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt "Sicherheitshinweise" aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen **Öl (Frittieren)** im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf der Keramikbodenplatte an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklappen sondern mit Plastikklappen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.

- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
 - Doppelte Menge = doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf der Keramikbodenplatte erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die **Starttaste** drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Mit der Mikrowelle garen

Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse

Speise	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit		Zeit (Min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl	500	100 ml		9-11	2-3	In Röschen teilen
Brokkoli	300	50 ml		6-8	2-3	In Scheiben schneiden
Pilze	250	25 ml		6-8	2-3	1 x wenden, Abdecken
Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte	300	100 ml		7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken
Möhren	250	25 ml		8-10	2-3	1 x wenden
Kartoffeln	250	25 ml		5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Paprika	250	25 ml		5-7	2-3	In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Porree	250	50 ml		5-7	2-3	
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml		6-8	2-3	Abdecken, 1 x wenden
Sauerkraut	250	25 ml		8-10	2-3	Abdecken, 1 x wenden

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Speise	Menge (g)		Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Fischfilet	500		10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800		2-3 7-9	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe und Papier lassen die Mikrowellen dagegen ungehindert passieren.

Aus diesem Grund sind **Kochtöpfe und Geschirr aus Metall oder Gefäße mit Metallteilen und -verzierungen für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet**. Auch Glas und Keramik mit **metallischen Verzierungen und Bestandteilen** (z. B. Bleikristall) darf nicht verwendet werden.

Ideal für den Mikrowellenbetrieb sind Glas, feuerfestes Porzellan bzw. Keramik und hitzebeständige Kunststoffe.

Sehr feines und empfindliches Glas bzw. Porzellan sollte nur für kurze Garzeiten (z. B. zum Aufwärmen) verwendet werden.

Heißes Gargut gibt Wärme an das Geschirr ab, das auf diese Weise beim Betrieb sehr heiß werden kann. Verwenden Sie daher immer einen **Ofenhandschuh!**

Mikrowellengeschirrtest

Stellen Sie das Geschirr ca. 20 Sek. lang leer bei höchster Leistungsstufe in das Gerät. Bleibt das Geschirr kalt oder erwärmt es sich nur leicht, ist es mikrowellengeeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

Aluminiumbehälter und Alufolie

Fertiggerichte in Aluschalen oder -folie können bei Beachtung folgender Hinweise im Mikrowellengerät ohne Bedenken eingesetzt werden:

- Beachten Sie die Herstellerempfehlungen auf der Verpackung.

- Aluminiumbehälter dürfen nicht höher als 3 cm sein und die Garraumwand nicht berühren (**Mindestabstand 3 cm**). Aludeckel müssen entfernt werden.
- Die Garzeit verlängert sich, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Falls Sie sich nicht sicher sind, verwenden Sie am besten nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Alufolie kann verwendet werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschirmen. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Hackfleisch können so durch Abdecken der Flügelenden oder Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.
- **Wichtiger Hinweis:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, da es sonst zu Funkenüberschlag kommen kann.

Deckel

Wir empfehlen die Verwendung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. -folien. Vorteile:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten).
2. Der Garprozess wird beschleunigt.
3. Die Speisen trocknen nicht aus.
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Löchern oder Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastikbeutel müssen darüber hinaus geöffnet werden. Babyflaschen oder Gläser mit Babybrei und ähnliche Behälter dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden, da sie sonst platzen können.

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Geschirrtabelle

Die folgende Tabelle gibt einen allgemeinen Überblick, welches Geschirr für welche Anwendung geeignet ist.

Geschirrtart	Betriebsart	Mikrowelle	
		Auftauen/Erwärmen	Garen
Glas und Porzellan 1) Haushaltsüblich, nicht feuerfest, spülmaschinenfest		ja	ja
Glasiertes Porzellan Feuerfestes Glas und Porzellan		ja	ja
Keramik, Steingut 2) Glasiert oder unglasiert, ohne Verzierungen aus Metall		ja	ja
Tongeschirr 2) Glasiert Unglasiert		ja nein	ja nein
Kunststoffgeschirr 2) Hitzebeständig bis 100°C Hitzebeständig bis 250°C		ja ja	nein ja
Kunststofffolien 3) Frischhaltefolie Zellophan		nein ja	nein ja
Papier, Pappe, Pergament 4)		ja	nein
Metall Alufolie Aluverpackungen 5)		ja nein	nein ja

1. Ohne Gold- und Silberrand, kein Bleikristall.
2. Herstellerangaben beachten!
3. Beutel nicht mit Metallclips verschließen. Beutel anstechen. Folien nur zum Abdecken verwenden.
4. Keine Pappteller verwenden.
5. Nur flache Alubehälter ohne Deckel. Aluminium darf die Garraumwand nicht berühren.

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann.**

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungsstromkreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und –schlitze der Mikrowelle.

Reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf der Keramikbodenplatte und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximalleistung der Mikrowelle.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
 - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
 - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
 - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
 - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
 - im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
 - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
 - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
 - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Bitte den Kundendienst kontaktieren um die Lampe zu wechseln. Dies ist notwendig weil der Ofen deinstalliert werden muss damit die Lampe ersetzt werden kann.

Spezifikation

- Wechselspannung (Siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung 1280 W
- Ausgangsleistung Mikrowelle 700 W
- Mikrowellenfrequenz 2450 MHz
- Außenabmessungen (BxHxT) 592 × 376 × 330 mm
- Fassungsvermögen des Ofens 20 l
- Gewicht 12.5 kg

Уважаемый покупатель:

Прежде всего, мы хотим поблагодарить Вас за выбор нашей продукции. Мы уверены, что эта современная, функциональная и практичная микроволновая печь, изготовленная из высококачественных материалов, будет полностью соответствовать Вашим ожиданиям.

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в данном руководстве, так как они помогут Вам добиться лучших результатов при использовании Вашей микроволновой печи.

СОХРАНИТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ ДАННОГО ПРИБОРА ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Всегда держите Ваше руководство по эксплуатации под рукой. Если Вы даете устройство кому-нибудь другому, не забудьте также приложить к прибору данное руководство!

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 правильной вторичной переработке.



Утилизация старых электроприборов

В соответствии с требованиями Европейской директивы 2002/96/ЕС 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 находится на всех электронных 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.

Перед монтажом

Необходимо убедиться, что входное напряжение, указанное на табличке характеристик, соответствует напряжению розетки, которую вы собираетесь использовать для питания прибора.

Откройте дверцу и **выньте из микроволновой печи все вспомогательные приспособления и аксессуары**, 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, куда прилегает дверца. Если вы обнаружили какие-либо повреждения, обратитесь в сервисный центр технической поддержки. **Контакты указаны в гарантийном свидетельстве.**

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 вблизи 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 для случая необходимости экстренного отключения питания.

После монтажа

Устройство оснащено кабелем питания и разъемом для однофазного источника тока 220-230 В с заземлением.

Если микроволновая печь устанавливается на постоянной основе, монтаж должен выполняться квалифицированным специалистом. В таком случае, микроволновая печь должна быть подключена к цепи с многополюсным автоматическим выключателем с минимальным расстоянием в 3 мм между контактами.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

Производитель, представитель 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".

Во время монтажа следуйте инструкциям, которые поставляются отдельно.

Инструкции по технике безопасности для микроволновой печи



- **Предостережение!** Никогда не оставляйте печь без присмотра, особенно при использовании бумаги, пластика или других горючих материалов. Эти материалы могут обуглиться и воспламениться. **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!**
- **Предостережение!** Если вы видите дым или огонь, держите дверцу закрытой, чтобы лишить пламя доступа воздуха. Выключите печь и извлеките вилку питания из розетки или отрубите электропитание печи.
- **Предостережение!** Запрещается нагревать спирт или иные алкогольные напитки в микроволновой печи. **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!**
- **Предостережение!** Запрещается нагревать жидкость и другие продукты в закрытых контейнерах, так как они могут легко взорваться.
- **Предостережение!** Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, либо не имеющими достаточно опыта и знаний, если они не находятся под контролем или не были проинструктированы по вопросам использования прибора лицами, ответственными за их безопасность.
- **Предостережение!** Дети должны находиться под присмотром с тем, чтобы они гарантированно не играли с прибором.
- **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.

Во время работы устройство нагревается. Следует проявлять осторожность, и не касаться нагревательных элементов и греющихся деталей внутри печи.

Предостережение: Доступные части могут нагреваться во время использования. Маленькие дети не должны быть допущены к печи.

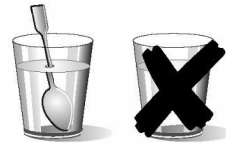
Осторожно!

Никогда не нагревайте детское питание и напитки в бутылочках или банках с надетыми сосками или крышками. После нагревания хорошо перемешайте или встряхните пищу для того, чтобы тепло распределилось равномерно. Проверьте температуру пищи перед тем, как давать ее ребенку.

ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!

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.

Следите, чтобы силовые кабели и другие электроприборы не касались горячей дверцы или не попадали в печь. Изоляция кабеля может расплавиться. **Опасность короткого замыкания!**



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. **ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ!**

Чтобы избежать подобной ситуации при нагреве жидкостей, поместите чайную ложку или стеклянную палочку внутрь контейнера. Ложка не должна контактировать со стенками камеры – минимальное расстояние 3 см.

Эта печь предназначена исключительно для домашнего использования!

Используйте печь только для приготовления пищи.

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

Никогда не включайте микроволновую печь, когда она пустая. Если внутри печи нет никакой пищи, может возникнуть избыточный электрический заряд, и печь может быть повреждена. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА!**

Для тестирования программ печи поместите стакан воды внутрь печи. Вода поглощает микроволны, и печь не будет повреждена.

Запрещается закрывать или загромождать вентиляционные отверстия.

Используйте только **посуду, подходящую** для использования в микроволновой печи. Перед использованием посуды и контейнеров в микроволновой печи, убедитесь, что они подходят для этого (см. раздел о типах посуды).

Не храните **легковоспламеняющиеся объекты** внутри печи, так как они могут загореться при включении печи. Не используйте печь для хранения продуктов.

Яйца со скорлупой и целые вареные яйца не следует разогревать в микроволновой печи, поскольку они могут взорваться.

Не используйте печь для **жарки**, поскольку невозможно контролировать температуру масла при нагреве его микроволнами.

Чтобы избежать ожогов, всегда используйте варежки-прихватки при обращении с посудой и контейнерами, а также, когда вы касаетесь печи.

Керамическое основание во внутренней камере может нести максимальную **нагрузку 8 кг**. Чтобы не повредить печь, не следует превышать данный показатель.

Очистка:

- **Предостережение!** Необходимо регулярно очищать микроволновую печь. Все остатки пищи должны быть удалены (см. раздел по **очистке печи**). Если микроволновая печь не содержится в чистоте, ее поверхность может повредиться, и это может **сократить срок службы печи и даже привести к возникновению опасной ситуации.**
- **Предостережение!** Не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, так как они могут поцарапать его поверхность, что может привести к разрушению стекла.
- Контактные поверхности дверцы (передняя часть внутренней камеры и внутренняя сторона дверцы) должны содержаться в чистоте, чтобы обеспечить правильную изоляцию и работу печи.
- Пожалуйста, следуйте инструкциям по очистке, приведенным в разделе "**Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи**".

Ремонт:

- **Предостережение – микроволны!** **Запрещается удалять внешнюю защиту печи.** Это опасно для всех лиц, не уполномоченных изготовителем печи для проведения любых ремонтных работ или технического обслуживания.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, уполномоченными представителями или техническими специалистами, имеющими достаточную для выполнения этой задачи квалификацию, чтобы избежать опасных ситуаций. Кроме того, для выполнения этой задачи требуются специальные инструменты.
- Ремонт и техническое обслуживание, особенно токоведущих частей, могут быть выполнены только специалистом, уполномоченным изготовителем печи.

Преимущества микроволновой печи

В обычной духовке тепло, которое излучается через нагревательные элементы 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 применения в микроволновых печах посуда). Другими словами - 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 камеры 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.

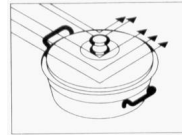
Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, что позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

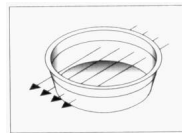
- Пища может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или жиров/масел, либо с помощью очень небольшого их количества;
- Разморозка, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной духовке;
- В продуктах сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
-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

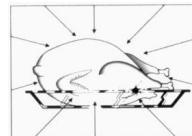
Микроволны отражаются от металла...



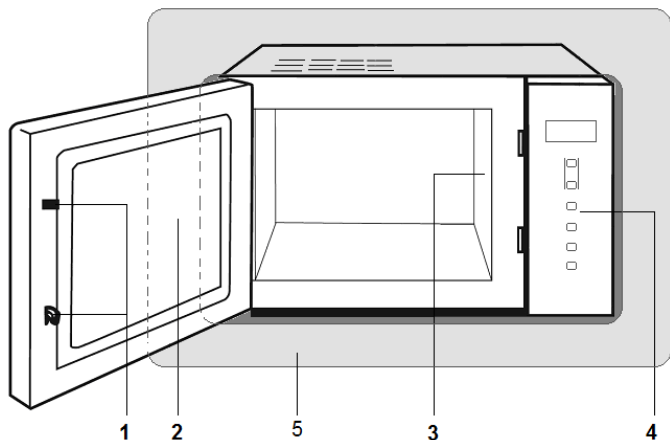
... но проходят через стекло и фарфор...



... и поглощаются продуктами.

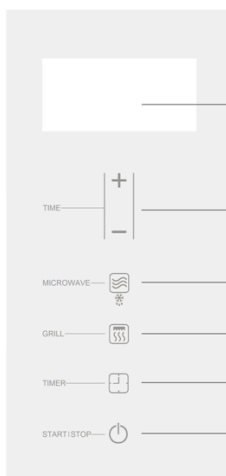


Описание микроволновой печи



- | | |
|---|---|
| <p>1. Система блокировки дверцы</p> <p>2. Окно микроволновой печи</p> | <p>3. Экран волновода (не снимайте слюдяную пластину)</p> <p>4. Панель управления</p> <p>5. Рамка для встраивания</p> |
|---|---|

Панель управления



- | |
|--|
| <p>1. Цифровой дисплей</p> <p>2. Кнопки настройки времени приготовления</p> <p>3. Кнопка выбора мощности микроволн</p> <p>4. Кнопка настройки функции Гриль и комбинированных режимов приготовления</p> <p>5. Кнопка таймера</p> <p>6. Кнопка запуска и отмены приготовления</p> |
|--|

Описание функций

Символ	Название	Описание
P10	Сохранение пищи в горячем виде	Медленное размораживание для деликатных продуктов, сохранение пищи в горячем виде
P30	Разморозка	Приготовление на слабом огне, варка риса Быстрая разморозка
P50	Средний нагрев	Растапливание масла Нагревание детского питания
P70	Интенсивный нагрев	Готовка овощей и других продуктов Деликатная готовка и нагрев, Нагрев и приготовление небольшого количества пищи Готовка деликатных продуктов
P100	Максимальный нагрев	Быстрая готовка и нагрев жидкостей и других продуктов
C 2	Комбинированное приготовление 2.	28% времени для приготовления микроволновой печи, 72% для приготовления гриля. Используйте для пудингов омлетов, печеного картофеля и птицы. 1. Выберите функцию переключателем 2. 2. Установите время переключателем таймера до 25 минут.
C 1	Комбинированное приготовление 1.	17% времени для приготовления микроволновой печи, 83% для приготовления гриля. Используйте для рыбы или для гратин. 1. Выберите функцию переключателем 2. 2. Установите время переключателем таймера до 25 минут.
G 2	ГРИЛЬ 1	При данной функции задействован электрический нагревательный элемент в полнмощности, который расположен в верхней части камеры приготовления. Приготовление гриля особенно полезно для тонких ломтиков мяса, стейков, котлет, шашлыка, колбас и частей курицы. Также подходит для горячих бутербродов.
G 1	ГРИЛЬ 1	При данной функции задействован электрический нагревательный элемент в полную мощность, который расположен в верхней части камеры приготовления. Приготовление гриля особенно полезно для тонких ломтиков мяса, стейков, котлет, шашлыка, колбас и частей курицы. Также подходит для горячих бутербродов.

Основные настройки

1. БЫСТРЫЙ СТАРТ

Вам нужно только нажать «START / STOP», чтобы начать приготовление в течение 1 минуты с мощностью микроволн P100. По окончании приготовления Вы услышите пять звуковых сигналов.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С МИКРОВОЛНАМИ

(A) Метод быстрого приготовления
(Например: Хотим готовить на мощности P100, в течение 5 минут.)

- Нажмите «+» и «-», чтобы установить время «5:00».
- Нажмите кнопку «Start/Stop»

(B) Контроль вручную

(Например: Хотим готовить на мощности P100, в течение 10 минут)

- Нажмите кнопку «Microwave», чтобы выбрать мощность P100.
- Нажмите «+» и «-», чтобы установить время приготовления "10:00"
- Нажмите кнопку «Start/Stop».

** Вы можете нажать кнопку «Microwave», чтобы выбрать уровень мощности микроволн.

** Максимальное время микроволнового нагрева составляет 60 минут;

Микроволновая мощность имеет 5 настроек, и это P100, P70, P50, P30 и P10 от высокой до низкой мощности соответственно.

3. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Вам нужно нажать «+» и «-» в зависимости от веса пищи. Прибор имеет функцию автоматического размораживания.

Например: Хотим разморозить 0,4 кг замороженных продуктов

- 1) Нажмите кнопку «Microwave», чтобы выбрать функцию размораживания, (на экране должно отобразиться «dEF»).
- 2) Установите вес «0,4 кг», коснувшись кнопок «+» и «-».
- 3) Нажмите кнопку «Start/Stop».

** Примечание: максимальный вес для размораживания составляет 2 кг.

4. ГРИЛЬ / КОМБИНАЦИОННАЯ ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эта функция имеет четыре режима, вы можете выбрать любимый режим, нажав кнопку «Grill». (Максимальное время составляет 60 минут). Мощность гриля имеет 2 настройки, и это G-1 и G-2 от высокой до низкой мощности соответственно.

Функция комбинированного приготовления имеет 2 настройки, исходя из микроволновой мощности. Это C-1 и C-2 от высокой до низкой мощности. В режиме гриля (эксклюзивная комбинация) процедура автоматически приостанавливается и издается два звуковых сигнала, чтобы напомнить Вам перевернуть еду на половине времени приготовления. После того, как Вы перевернете блюдо, закройте дверцу духовки, затем нажмите «Start/Stop», приготовление продолжится. Если Вы не хотите переворачивать пищу, прибор продолжит готовить автоматически после минутной паузы.

5. Замок от детей

В режиме ожидания, чтобы активировать блокировку от детей, одновременно нажмите «+» и «-» на 2 секунды. Панель управления перейдет в безопасный режим.

Чтобы отключить замок от детей: Нажмите «+» и «-» одновременно на 2 секунды еще раз.

6. Кухонные часы

Прибор имеет 24-часовые цифровые часы,

Для ввода времени, например, 16:40:

- а) Нажмите «Timer», цифры на экране мигают, отрегулируйте значение часов кнопками «+» и «-» на 16.
- б) Снова нажмите «Timer», настройте значение минут кнопками «Время +» и «Время -» на 40.
- с) Нажмите «Timer» еще раз, чтобы зафиксировать установленное время на кухонных часах.
- г) Если Вы хотите изменить время, повторите вышеописанную процедуру.

7. Таймер

Функция таймера позволяет настроить запуск и окончание приготовления в микроволновой печи в заранее установленное время.

Кухонные часы должны быть установлены, прежде чем использовать эту функцию.

Пример: текущее время - 16:30, и вы хотите начать готовить в 18:15 при мощности P70 в течение 10 минут:

- а) Нажмите «Timer», установите время на «18:15», нажав кнопки «+» и «-», (та же процедура как установка часов)
- б) Нажмите «Microwave», чтобы выбрать мощность P70.
- в) Установите время приготовления на 10 минут нажав кнопки «+» и «-».
- г) Нажмите «Start/Stop»

** Если Вы не установили уровень мощности или время приготовления и сразу нажали кнопку «Start/Stop» после программирования времени, прибор будет работать только как часы.

В 18:15 прибор издаст 10 звуковых сигналов, и выключится.

8. ПАУЗА И ОТМЕНА

1) Статус открытой двери
Нажмите кнопку «Start/Stop», чтобы отменить настройку или программу приготовления.

2) Статус закрытой двери
Нажмите кнопку «Start/Stop», чтобы начать приготовление после настройки программы приготовления.
Нажмите кнопку «Start/Stop», чтобы продолжить приготовление, когда приготовление находится в состоянии паузы.
Нажмите кнопку «Start/Stop», чтобы остановить работу, когда микроволновая печь работает.

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.

Позиция	Уровень мощности	Мощность
P30	Разморозка	290 Вт
P10	Разморозка / Подогрев	150 Вт

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	30-35 мин	Перевернуть три раза
	1000 г	24-25 мин	25-30 мин	Перевернуть три раза
Мясной фарш	100 г	4-5 мин	5-6 мин	Перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	8-10 мин	Перевернуть три раза
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
Сосиски	125 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть два раза
	250 г	8-9 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	15-16 мин	10-15 мин	Перевернуть два раза
Птица, части птичьих тушек	200 г	7-8 мин	5-10 мин	Перевернуть три раза
	500 г	17-18 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
Курица	1000 г	34-35 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
	1200 г	39-40 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
	1500 г	48-50 мин	15-20 мин	Перевернуть два раза
Рыба	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
Форель	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть два раза
Креветки	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-15 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
Фрукты	200 г	4-5 мин	5-8 мин	Перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
Хлеб	100 г	2-3 мин	2-3 мин	Перевернуть два раза
	200 г	4-5 мин	5-6 мин	Перевернуть два раза
	500 г	10-12 мин	8-10 мин	Перевернуть два раза
	800 г	15-18 мин	15-20 мин	Перевернуть три раза
Масло	250 г	8-10 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз, оставить 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 размораживаются быстрее, чем толстые куски, лежащие сверху.
7. Богатые жирами продукты, такие, как сливочное масло, творог и сливки, не должны размораживаться до конца. Если оставить их при комнатной температуре, они будут готовы к подаче на стол в течение нескольких минут. В случае глубокой заморозки сливок, если в них имеются маленькие кусочки льда, сливки необходимо взбить перед употреблением.
8. ПТИЦА. Поместите птицу на перевернутую тарелку в контейнере для того, чтобы сок мог легче стекать, но не вытекать на керамическую основу.
9. Хлеб должен быть завернут в салфетку для того, чтобы он не стал слишком сухим.
10. 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.
11. 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.
12. Имейте в виду, что при использовании функции автоматической разморозки требуется время выдерживания для того, 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. Нарезайте 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 в 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. Во избежание этого, 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 не более 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 сухим бумажным полотенцем.

При нагревании жидкостей, используйте контейнеры с широким горлом для того, 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.
6. Накрытая пища требует меньше времени приготовления, и ее свойства лучше сохраняются. При использовании посуды с крышкой, она должна позволять микроволнам проходить в пищу и должна иметь небольшие отверстия, которые обеспечивают выход пара.

Готовка овощей – Таблицы и предложения

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

Готовка рыбы – Таблицы и предложения

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

Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?

Функция микроволн

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

Таким образом, **металлические сковородки и посуда для приготовления пищи или контейнеры с металлическими деталями или украшениями не могут быть использованы в микроволновой печи.** Стелянная 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 10-15 секунд. Если посуда остается холодной или не очень сильно нагревается, она подходит. Однако если она сильно нагревается или вызывает электрическую дугу, она не подходит. **ВАЖНО!!!** Не держите в камере приготовления посуду, которая не пригодна для использования в микроволновой печи дольше допустимого времени. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА.**

Алюминиевые контейнеры и фольга

Полуфабрикаты в алюминиевых контейнерах или завернутые в алюминиевую фольгу можно поместить в микроволновую печь, если будут соблюдены следующие инструкции:

- Обратите внимание на инструкции производителя, напечатанные на упаковке,

- Алюминиевые контейнеры не должны быть выше 3 см, и они не должны соприкасаться со стенками внутренней камеры (**минимальное расстояние 3 см**). Алюминиевые крышки должны быть удалены.
- Поместите алюминиевый контейнер прямо на керамическое основание. При использовании решетки контейнер должен быть размещен на фаянсовой тарелке. Никогда не ставьте контейнер прямо на решетку!
- Время приготовления будет больше, потому что микроволны проходят в пищу только сверху. Если вы сомневаетесь, используйте только посуду для микроволновых печей – **НЕ ФОЛЬГУ.**
- Алюминиевая фольга может быть использована для отражения микроволн во время процесса разморозки. Деликатные продукты, такие как птица или мясной фарш, можно защитить от перегрева, накрыв их соответствующие стороны.
- **Важно:** алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками микроволновой печи, так как это может привести к возникновению электрической дуги, которая может испортить прибор.

Крышки

Мы рекомендуем использовать стеклянные / пластиковые крышки или пищевую пленку по следующим причинам:

1. Они предотвращают чрезмерное испарение влаги (особенно в течение длительного времени приготовления пищи);
2. Процесс приготовления ускоряется;
3. Пища не сохнет;
4. Аромат пищи сохраняется.

Крышка должна иметь отверстия, чтобы избежать нагнетания любого типа давления изнутри. Пластиковые пакеты также должны иметь отверстия. Бутылочки и баночки с детским питанием и другие подобные контейнеры должны разогреваться только без крышки, так как они могут взорваться, если крышка остается надетой.

Таблица посуды

В следующей таблице приведены общие рекомендации по типу посуды, подходящей для каждой конкретной ситуации. (см. пронумерованные комментарии, которые приведены под таблицей)

Режим работы Тип посуды	Микроволны	
	Разморозка / нагрев	Готовка
Стекло и фарфор (1) Столовая, нетермостойкая, пригодная для мытья в посудомоечной машине	да	да
Глазурованный фарфор Термостойкое стекло и фарфор	да	да
Фарфор, камень (2) Неглазурованная или глазурованная без металлических украшений	да	да
Фаянсовая посуда (2) Глазурованная Неглазурованная	да нет	да нет
Пластиковая посуда (2) Термостойкая до 100°C Термостойкая до 250°C	да да	нет да
Полиэтиленовая пленка (3) Пищевая пленка Целлофан	нет да	нет да
Бумага, картон, пергаментная бумага (4)	да	нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевые контейнеры (5)	да нет	нет да

1. Без золотых или серебряных каемок и свинцового стекла.
2. Следуйте инструкциям производителя!
3. Не используйте металлические зажимы, чтобы закрыть пакеты. Перфорируйте пакеты. Используйте пленку только для того, чтобы накрыть пищу.
4. Не используйте бумажные тарелки.
5. Только мелкие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен соприкасаться со стенками внутренней камеры.

Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи

Очистка - это единственный вид технического обслуживания, который обычно требуется микроволновой печи.

Предупреждение! Следует регулярно очищать вашу микроволновую печь, удаляя все остатки пищи. Если микроволновая печь не содержится в чистоте, это может привести к повреждению ее поверхностей, что **снижает срок службы печи и может вызвать возникновение опасных ситуаций.**

Предупреждение! Очистку следует проводить при выключенном питании печи. Выньте вилку из розетки или выключите контур питания печи.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, так как могут появиться пятна, мочалки или острые предметы, которые могут поцарапать поверхности печи.

Запрещается применять чистящие приборы, использующие какое-либо давление или струю пара.

Передняя поверхность

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

Для очистки микроволновой печи с алюминиевой передней поверхностью используйте средство для очистки стекла и мягкую ткань, после которой на поверхности не остается волокон или нитей. Протрите поверхность от края до края, не надавливая на нее.

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

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

Внутренняя поверхность микроволновой печи

После каждого использования, очистьте внутренние стенки при помощи влажной ткани, так как это - самый легкий способ удаления брызгов или потеков пищи, которые могут 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.

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, чтобы разрешить следующие вопросы:

- **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.
- **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.

Замена лампочки

Если лампочка требует замены, свяжитесь со Службой технической поддержки, так как необходимо демонтировать печь для замены лампочки. Работы по замене лампы освещения печи не входят в перечень гарантийных обязательств производителя / представителя потому как лампа освещения является расходным материалом и не влияет на функциональное предназначение прибора.

Технические характеристики

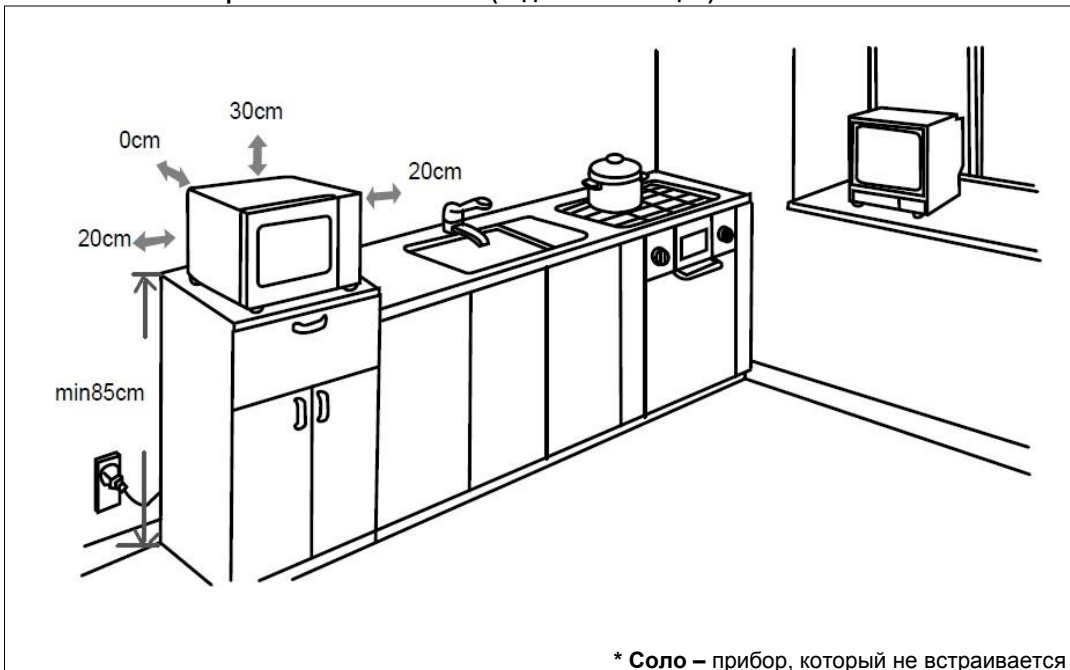
Спецификации

- Напряжение переменного тока.....(см. табличку характеристик)
- Требуемая мощность 1280 Вт
- Выходная мощность микроволновой печи 700 Вт
- Микроволновая частота 2450 МГц
- Габариты (Ш x В x Г). 592 × 376 × 330 мм
- Уровень звукового давления (во время работы)..... < 58 дБ(А)
- Емкость печи..... 20 л
- Приблизительный вес 12,5 кг

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ. ВНОСИМЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ НЕ БУДУТ ЗАТРАГИВАТЬ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ И БАЗОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.

Монтаж

Расположение микроволновой печи соло (отдельно стоящей)*



* Соло – прибор, который не встраивается

Микроволновая печь может создавать помехи в вашем радио, телевизоре или подобном оборудовании. При возникновении препятствий, это может быть устранено или уменьшено с помощью следующих процедур.

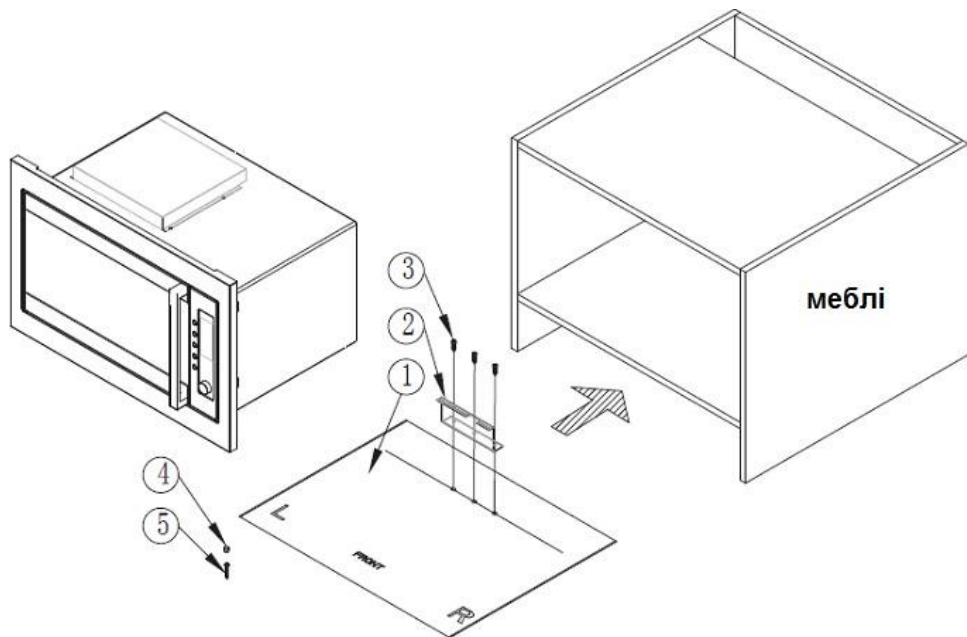
а) Очистите дверцу и герметичную поверхность духовки.

б) Положите радио, телевизор и прочее так далеко от микроволновой печи, насколько это возможно.

в) Используйте правильно установленную антенну для своего радио, телевизора и т.д., чтобы получить сильный прием сигнала.

Монтаж

Расположение встроенной микроволновой печи



Установочный комплект:

- 1 - Шаблон для установки
- 2 - Центратор
- 3 - Винт 4x10 (3 шт)
- 4 - Крышка винта
- 5 - Винт 4x35

Необходимые размеры внутренней части мебели, куда будет установлен прибор:

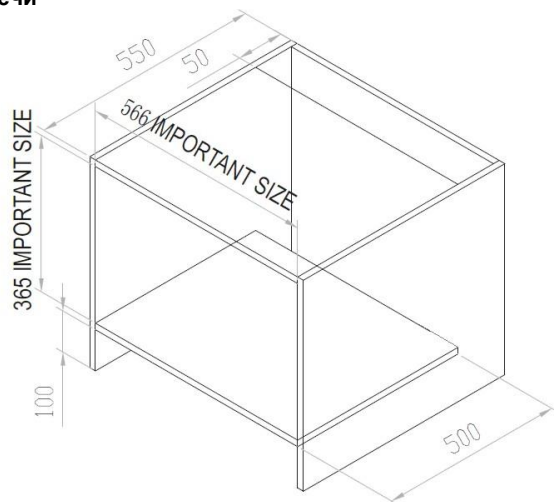
Ширина: 566 мм.
Высота: 365 мм.
Глубина: 550 мм.

Внешние размеры фасадной рамки прибора:

Ширина: 592 мм.
Высота: 376 мм.
Глубина: 20 мм.

Монтаж

Расположение встроенной микроволновой печи



Важные размеры

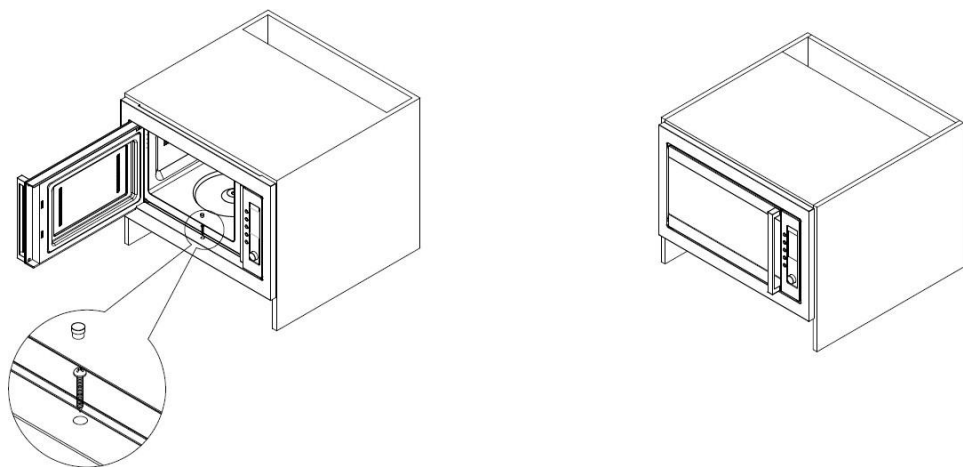
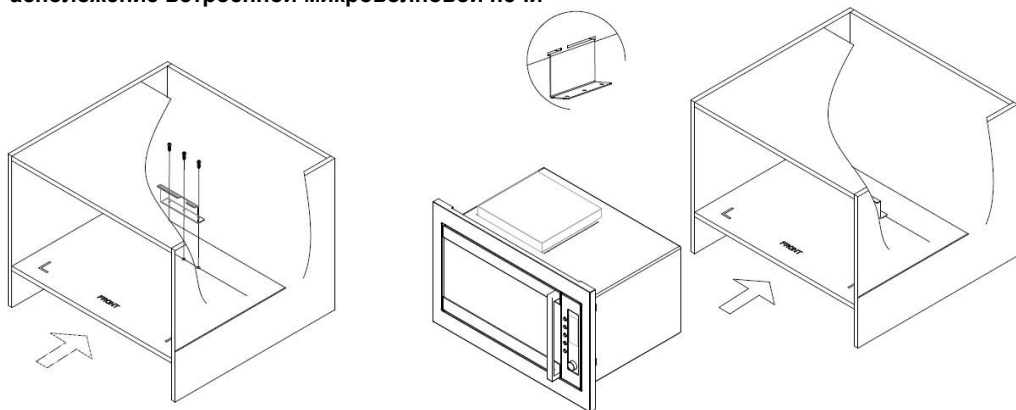
Требования к измерению для мебели (иллюстрированные выше):

1. Внутренний размер шкафа в поперечном направлении 566 мм. Это минимальное расстояние от левой до правой стойке.
2. Внутренний размер шкафа в продольном направлении 365 мм. Это минимальное расстояние от нижней до верхней полки.
3. Глубина кабины должна быть не менее 550 мм.
4. Внешний размер шкафа должен быть не менее 596 мм, так как ширина фасадной рамы прибора составляет 592 мм.

** Толщина доски мебели не менее 15 мм или толщиной 20 мм.

Монтаж

Расположение встроенной микроволновой печи



1. Мебельный шкаф должен быть готов в соответствии с размерами.

Установите бумагу с пластмассовой пряжкой (Компонент 1) на нижней доске шкафа. Держите переднюю кромку бумаги и внешний край шкафа в одной линии. Затем установите центратор (Компонент 2) на бумагу и настройте их отверстия в соответствии с положением отверстия на чертеже. Затем зафиксируйте болт (Компонент 3).

2. Вставьте микроволновую печь в шкаф и удерживайте микроволновую печь в горизонтальном направлении и держите расстояние с обеих сторон одинаково. Задвигая прибор в шкаф, задняя часть должна зафиксироваться центратором.

3. Откройте микроволновую печь, зафиксируйте винт (Компонент 5) в шкаф, установите винтовую крышку (компонент 4).

Шановний покупець:

Перш за все, ми хочемо подякувати Вам за вибір нашої продукції. Ми впевнені, що ця сучасна, функціональна і практична мікрохвильова піч, виготовлена з високоякісних матеріалів, буде повністю задовольняти Ваші очікування.

Будь ласка, уважно прочитайте інструкції, що містяться в цьому посібнику, так як вони допоможуть Вам досягти кращих результатів при використанні Вашої мікрохвильової печі.

ЗБЕРЕЖІТЬ ДОКУМЕНТАЦІЮ ЦЬОГО ПРИЛАДУ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Завжди тримайте Ваше керівництво по експлуатації під рукою. Якщо Ви даєте пристрій кому-небудь іншому, не забудьте також додати до приладу цей посібник!

Захист навколишнього середовища

Утилізація упаковки



На упаковці є знак **Green Dot**.

При утилізації всіх пакувальних матеріалів, таких як картон, пінополістирол і пластикові плівки, використовуйте відповідні сміттєві контейнери. Це гарантує, що пакувальні матеріали будуть піддаватися потрібній вторинній переробці.



Утилізація старих електроприладів

Відповідно до вимог Європейської директиви 2002/96/EC по утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE) необхідно, щоб старі побутові електроприлади не утилізувалися разом зі звичайними твердими побутовими відходами.

Старі прилади мають бути зібрані окремо, щоб оптимізувати їх утилізацію і переробку матеріалів, які вони містять, а також зменшити вплив на здоров'я людини і навколишнє середовище. Перекреслене зображення сміттового контейнера повинно знаходитися на всіх пристроях для нагадування про необхідність окремого збору при утилізації приладу.

Споживачі повинні зв'язатися зі своїм місцевим органом влади або продавцем для отримання інформації про утилізацію старих побутових електроприладів.

Перед утилізацією Вашого приладу, від'єднайте кабель живлення і позбудьтеся його.

Перед монтажем

Необхідно переконатися, що вхідна напруга, яка вказана на табличці характеристик співпадає із напругою розетки, яку ви збираєтеся використовувати для живлення приладу.

Відкрийте дверцята і вийміть з мікрохвильової печі все допоміжні пристосування і аксесуари, а також видаліть пакувальні матеріали.

Застереження! Передня поверхня мікрохвильової печі може бути загорнута захисною плівкою. Перед початком експлуатації необхідно обережно видалити цю плівку, починаючи з внутрішньої сторони.

Необхідно переконатися у відсутності будь-яких ушкоджень мікрохвильовій печі. Перевірте, чи закриваються дверцята мікрохвильової печі належним чином, і чи немає пошкоджень на внутрішній стороні дверцят і передньої поверхні мікрохвильової печі, куди прилягає дверцята. Якщо ви виявили будь-які пошкодження, зверніться в сервісний центр технічної підтримки. **Контакти вказані в гарантійному свідоцтві.**

НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПІЧЧЮ, якщо пошкоджений кабель живлення або вилка кабелю, а також, якщо мікрохвильова піч не працює належним чином, або була пошкоджена. Зверніться в сервісний центр технічної підтримки.

Розмістіть мікрохвильову піч на рівну і стійку поверхню. Прилад не повинен знаходитися поблизу джерел тепла, радіо і телевізорів.

Під час установки, необхідно переконатися, що шнур живлення не торкається вологих поверхонь або предметів з гострими краями позаду мікрохвильовій печі. Висока температура може привести до пошкодження кабелю.

Увага: після установки мікрохвильової печі, слід переконатися, що вилка кабелю знаходиться в межах досяжності для випадку потреби екстреного відключення живлення.

Після монтажу

Пристрій обладнаний кабелем живлення і роз'ємом для однофазного джерела струму 220-230 В з заземленням.

Якщо мікрохвильова піч встановлюється на постійній основі, монтаж повинен виконуватися кваліфікованим фахівцем. В такому випадку, мікрохвильова піч повинна бути підключена до ланцюга з багатополюсним автоматичним вимикачем з мінімальною відстанню 3 мм між контактами.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА.

Виробник, представник і роздрібний продавець не несуть відповідальності за будь-які збитки, що можуть бути завдані людям, тваринам або майну, в разі недотримання цих інструкцій по монтажу.

Мікрохвильова піч працює тільки тоді, коли дверцята зачинені належним чином.

Перед першим використанням необхідно очистити внутрішню поверхню мікрохвильової печі і додаткові деталі, слідуючи інструкціям по очищенню, наведеними в розділі "**Очищення і технічне обслуговування мікрохвильової печі**".

Інструкції з техніки безпеки для мікрохвильової печі



- **Застереження!** Ніколи не залишайте піч без нагляду, особливо при використанні паперу, пластику або інших горючих матеріалів. Ці матеріали можуть обвуглитися і спалахнути. **НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ!**
- **Застереження!** Якщо ви бачите дим або вогонь, тримайте двері закритими, щоб позбавити полум'я доступу повітря. Вимкніть піч і витягніть вилку живлення з розетки або від'єднайте електроживлення печі.
- **Застереження!** Забороняється нагрівати спирт або інші алкогольні напої в мікрохвильовій печі. **НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ!**
- **Застереження!** Забороняється нагрівати рідину та інші продукти в закритих контейнерах, так як вони можуть легко вибухнути.
- **Застереження!** Цей прилад не призначений для використання особами (включно дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, або які не мають достатньо досвіду та знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не були проінструктовані з питань використання приладу особами, відповідальними за їх безпеку.
- **Застереження!** Діти повинні перебувати під наглядом для того, щоб вони гарантовано не грали з приладом.
- **Застереження!** Забороняється користуватися піччю, якщо:
 - Дверцята не закриті належним чином;
 - Петлі дверцят пошкоджені;
 - Контактна поверхня між дверцятами та передньою частиною печі пошкоджена;
 - Оглядове скло дверцят пошкоджене;
 - Всередині мікрохвильової печі часто виникає електрична дуга при відсутності будь-яких металевих предметів. Піч **може бути знову використана** тільки після того, як її ремонт буде виконаний фахівцем Служби технічної підтримки.

Під час роботи пристрій нагрівається. Слід проявляти обережність, і не торкатися нагрівальних елементів і деталей що гріються всередині печі.

Застереження: Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Маленькі діти не повинні бути допущені до печі.

Обережно!

Ніколи не нагрівайте дитяче харчування і напої в пляшках або банках з натягнутими сосками або кришками. Після нагрівання добре перемішайте або струсіть їжу для того, щоб тепло розподілилося рівномірно. Перевірте температуру їжі перед тим, як давати її дитині.

НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ!

Щоб уникнути перегріву або згоряння їжі дуже важливо, щоб не було обрано тривалого періоду часу роботи або рівеня потужності, **які є надмірними для нагріву невеликої кількості їжі**. *Наприклад, булочка може згоріти через 3 хвилини, якщо обрана занадто велика потужність.*

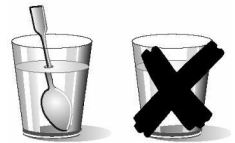
Слідкуйте, щоб силові кабелі та інші електроприлади не торкалися гарячої дверцяті або не потрапляли в піч. Ізоляція кабелю може розплавитися. **Небезпека короткого замикання!**

Будьте обережні при нагріванні рідин!

Рідини (вода, кава, чай, молоко і т.д.) практично досягають температури кипіння в печі; якщо в цей момент їх відразу витягти з печі, вони можуть виплеснутися з контейнерів.

НЕБЕЗПЕКА КАЛІЦТВ І ОПІКІВ!

Щоб уникнути подібної ситуації при нагріванні рідин, помістіть чайну ложку або скляну паличку всередину контейнера. **Ложка не повинна контактувати зі стінками камери - мінімальна відстань має бути 3 см.**



Дана піч призначена виключно для домашнього використання!

Використовуйте піч тільки для приготування їжі.

Щоб уникнути пошкодження печі або виникнення інших небезпечних ситуацій, дотримуйтеся цих вказівок:

В жодному разі не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. Якщо всередині печі немає ніякої їжі, може виникнути надмірний електричний заряд, і піч може бути пошкоджена. **НЕБЕЗПЕКА ПОШКОДЖЕННЯ ПРИЛАДУ!**

Для тестування програм печі помістіть стакан води всередину печі. Вода поглинає мікрохвилі, і піч не буде пошкоджена.

Забороняється закривати або загороджувати **вентиляційні отвори приладу.**

Використовуйте тільки **посуд, придатний** для використання в мікрохвильовій печі. Перед використанням посуду і контейнерів в мікрохвильовій печі, переконайтеся, що вони підходять для цього (див. Розділ про типи посуду).

Не зберігайте **легкозаймисті об'єкти** всередині печі, так як вони можуть спалахнути при вмиканні печі. Не використовуйте піч для **зберігання продуктів.**

Яйця зі шкаралупою і цілі варені яйця не слід розігрівати в мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути.

Не використовуйте піч для **смаження**, оскільки неможливо контролювати температуру масла при нагріванні його мікрохвилями.

Щоб уникнути опіків, завжди використовуйте рукавиці-прихватки при поводженні з посудом і контейнерами, а також, коли ви торкаєтесь печі.

Керамічна основа у внутрішній камері може нести максимальне **навантаження 8 кг.** Щоб не пошкодити піч, не слід перевищувати даний показник.

Очищення:

- **Застереження!** Необхідно регулярно чистити мікрохвильову піч. Всі залишки їжі повинні бути видалені (див. **Розділ по очищенню печі**). Якщо мікрохвильову піч не тримати в чистоті, її поверхня може пошкодитися, і це може скоротити термін служби печі і навіть привести до виникнення небезпечної ситуації.
- **Застереження!** Не використовуйте грубі абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят печі, так як вони можуть подряпати його поверхню, що може привести до руйнування скла.
- Контактні поверхні дверцят (передня частина внутрішньої камери і внутрішня сторона дверцят) потрібно тримати в чистоті, щоб забезпечити правильну ізоляцію і роботу печі.
- Будь ласка, дотримуйтеся інструкцій з очищення, наведених в розділі "**Очищення і технічне обслуговування мікрохвильової печі**".

Ремонт:

- **Застереження – мікрохвилі!** Забороняється видаляти зовнішній захист та обшивку печі. Це небезпечно для всіх осіб, які не уповноважені виробником печі для проведення будь-яких ремонтних робіт або технічного обслуговування.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженими представниками або технічними фахівцями, що мають достатню для виконання цього завдання кваліфікацію, щоб уникнути небезпечних ситуацій. Крім того, для виконання цього завдання потрібні спеціальні інструменти.
- Ремонт та технічне обслуговування, особливо струмоведучих частин, можуть бути виконані тільки фахівцем, уповноваженим виробником печі.
-

Переваги мікрохвильової печі

У звичайній духовці тепло, яке випромінюється через нагрівальні елементи або газові пальники, повільно проникає із зовні всередину їжі. Внаслідок цього, існує велика втрата енергії за рахунок нагрівання повітря, компонентів духовки та контейнерів, в яких знаходиться їжа.

У мікрохвильовій печі тепло генерується самими продуктами, тобто тепло йде зсередини їжі назовні. В даному випадку не відбувається втрати тепла за рахунок нагрівання повітря, стінок внутрішньої камери мікрохвильової печі, тарілок або контейнерів (за умови, що використовується безпечний для застосування в мікрохвильових печах посуд). Іншими словами - нагрівається тільки їжа.

Мікрохвильові печі мають такі переваги:

1. Загальна економія часу приготування - зменшення часу готування на 3/4 у порівнянні зі звичайним готуванням.
2. Надшвидке разморожування продуктів, що знижує тим самим небезпеку розмноження бактерій.
3. Енергозбереження.
4. Збереження харчової цінності продуктів через скорочення часу приготування.
5. Легке очищення.

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвильова піч обладнана клапаном високої напруги, який називається магнетрон, що перетворює електричну енергію в енергію мікрохвиль. Ці електромагнітні хвилі прямують всередину камери за допомогою хвилеводу та поширюються за допомогою металевих розсіювачів або керамічної підстави.

Всередині мікрохвильової печі мікрохвилі розповсюджуються у всіх напрямках та відображаються металевими стінками, тим самим рівномірно проникаючи в їжу.

Чому їжа нагрівається

Більшість продуктів містять воду - молекули води починають швидше вібрувати під впливом мікрохвиль.

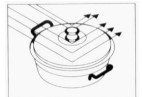
Тертя між молекулами сприяє виділенню тепла, яке підвищує температуру продуктів, що дозволяє розморозити, приготувати або зберегти їх гарячими.

Оскільки тепло утворюється всередині продуктів:

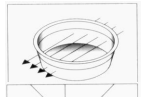
- Їжа може бути приготована без будь-яких рідин або жирів / масел, або за допомогою дуже невеликого їх кількості;
- Розморозування, розігрів та приготування їжі в мікрохвильовій печі відбувається швидше, ніж у звичайній духовці;
- У продуктах зберігаються вітаміни, мінерали та поживні речовини;
- Природний колір та запах продуктів не змінюються.

Мікрохвилі проходять крізь фарфор, скло, картон або пластик, але не через метал. З цієї причини в мікрохвильовій печі не можна використовувати металеві контейнери або контейнери з металевими частинами.

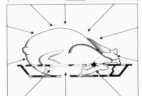
Радіохвилі відбиваються від металу...



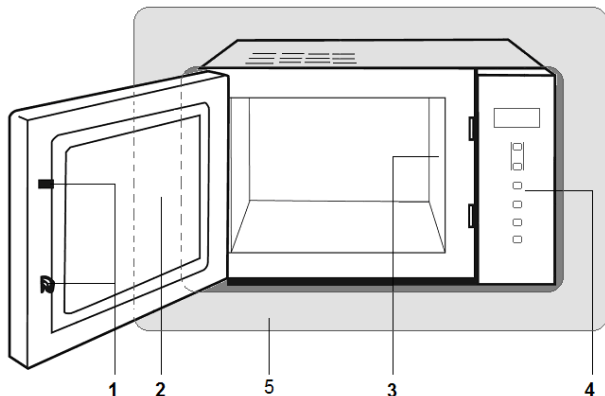
... але проходять крізь скло та порцеляну...



... та поглинаються продуктами харчування.



Опис мікрохвильової печі



1. Захисна система блокування дверцят

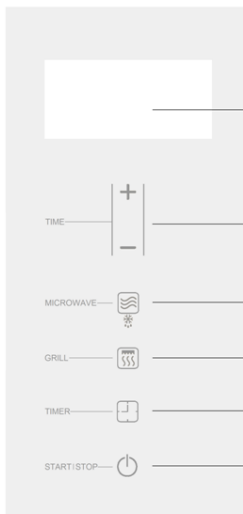
2. Вікно мікрохвильової печі

3. Хвильовий довідник (не виймайте слюдяну пластину)

4. Панель керування

5. Рамка для вбудовування

Панель керування



1. Екран індикації функцій приладу

2. Кнопки вибору тривалості приготування

3. Кнопка вибору потужності мікрохвиль

4. Кнопка вибору функції гриля і комбінованого приготування

5. Кнопка таймера

6. Кнопка запуску і скасування приготування.

Опис режимів приготування

Символ	Назва	Опис
P10	Збереження їжі в гарячому стані	Повільне розморожування для делікатних продуктів, зберігання їжі в гарячому вигляді
P30	Розморожування	Приготування на слабкому вогні, варіння рису Швидке розморожування
P50	Мінімальний нагрів	Розтоплення масла Нагрівання дитячого харчування
P70	Середній нагрів	Готування овочів та інших продуктів Делікатне приготування та нагрів, Нагрівання та приготування невеликої кількості їжі Готування делікатних продуктів
P100	Максимальний нагрів	Швидке приготування і нагрів рідин та інших продуктів
C 2	Комбіноване приготування 2.	28% часу для приготування мікрохвильової печі, 72% для приготування гриля. Використовуйте для пудингів омлетів, печена картопля та птиця. 1. Оберіть функцію перемикачем 2. 2. Встановіть час перемикачем таймера до 25 хвилин.
C 1	Комбіноване приготування 1.	17% часу для приготування мікрохвильової печі, 83% для приготування гриля. Використовуйте для риб або для gratin. 1. Оберіть функцію перемикачем 2. 2. Встановіть час перемикачем таймера до 25 хвилин.
G 1	ГРИЛЬ 2	При даній функції задіяний електричний нагрівальний елемент, який розташований у верхній частині камери приготування працює на повній потужності. Приготування гриля особливо корисно для тонких скибочок м'яса, стейків, котлет, шашлику, ковбас та кусочка курки. Також підходить для гарячих бутербродів.
G 2	ГРИЛЬ 2	При даній функції задіяний електричний нагрівальний елемент, який розташований у верхній частині камери приготування працює на половинній потужності. Приготування гриля особливо корисно для тонких скибочок м'яса, стейків, котлет, шашлику, ковбас та кусочка курки. Також підходить для гарячих бутербродів.

Основні налаштування

1. ШВИДКИЙ СТАРТ

Вам потрібно тільки натиснути «START / STOP», щоб розпочати приготування протягом 1 хвилини з потужністю мікрохвиль P100. Після закінчення приготування Ви почуєте п'ять звукових сигналів.

2. МІКРОХВИЛІ

(A) Метод швидкого приготування

(Наприклад: Хочемо готувати на потужності P100, протягом 5 хвилин.)

а) Натисніть «+» і «-», щоб встановити час «5:00».

б) Натисніть кнопку «Start / Stop»

(B) Контроль вручну

(Наприклад: Хочемо готувати на потужності P100, протягом 10 хвилин)

а) Натисніть кнопку «Microwave», щоб вибрати потужність P100.

б) Натисніть «+» і «-», щоб встановити час приготування "10:00"

в) Натисніть кнопку «Start / Stop».

** Ви можете натиснути кнопку «Microwave», щоб обрати рівень потужності мікрохвиль.

** Максимальний час мікрохвильового нагріву становить 60 хвилин;

Мікрохвильова потужність має 5 налаштувань, і це P100, P70, P50, P30 і P10 від високої до низької потужності відповідно.

3. Функція розморожування

Вам потрібно натиснути «+» і «-» в залежності від ваги їжі. Прилад має функцію автоматичного розморожування.

(Наприклад: Хочемо розморозити 0,4 кг заморожених продуктів)

1) Натисніть кнопку «Microwave», щоб вибрати функцію розморожування, (екран повинен показати «dEF»).

2) Встановіть вагу «0,4 кг», торкаючись кнопок «+» і «-».

3) Натисніть кнопку «Start / Stop».

** Примітка: максимальна вага для розморожування становить 2 кг

4. ГРІЛЬ / Комбінована ФУНКЦІЯ

Ця функція має чотири режими, Ви можете обрати улюблений режим, натиснувши кнопку «Grill».

(Максимальний час складає 60 хвилин). Потужність гриля має 2 налаштування, і це G-1 і G-2 від високої до низької потужності відповідно.

Функція комбінованого приготування має 2 налаштування, виходячи з мікрохвильової потужності. Це C-1 і C-2 від високої до низької потужності.

У режимі гриля процедура автоматично призупиняється і видається два звукові сигнали, щоб нагадати Вам перевернути їжу на половині часу приготування. Після того, як Ви перевернете блюдо, закрийте дверцята приладу, потім натисніть «Start / Stop», приготування продовжиться. Якщо Ви не хочете перевертати їжу, прилад продовжить готувати автоматично після хвилинної паузи.

5. Замок від дітей

У режимі очікування, щоб активувати блокування від дітей, одночасно натисніть «+» і «-» на 2 секунди. Панель управління перейде в безпечний режим.

Щоб відключити замок від дітей: Натисніть «+» і «-» одночасно на 2 секунди ще раз.

6. Кухонний годинник

Прилад має цифровий годинник на 24 години,

Для введення часу, наприклад, 16:40:

а) Натисніть «Time», цифри на екрані зближують, відрегулюйте значення годин кнопками «+» і «-» на 16.

б) Знову натисніть «Time», налаштуйте значення хвилин кнопками «+» і «-» на 40.

с) Натисніть «Time» ще раз, щоб зафіксувати встановлений час на кухонному годиннику.

г) Якщо Ви хочете змінити налаштування годинника, повторіть цю процедуру.

Під час роботи мікрохвильової печі...

7. Таймер

Функція таймера дозволяє налаштувати запуск і закінчення приготування в заздалегідь встановлений час.

Кухонні годинник повинен бути налаштований, перш ніж використовувати цю функцію.

Приклад: поточний час 16:30, і Ви хочете почати готувати о 18:15 на потужності P70 протягом 10 хвилин:

- а) Натисніть «Time», встановіть час на «18:15», натиснувши кнопки «+» і «-», (та ж процедура як установка годин)
- б) Натисніть «Microwave», щоб обрати потужність P70.
- в) Встановіть час приготування на 10 хвилин натиснувши кнопки «+» і «-».
- г) Натисніть «Start / Stop»

** Якщо Ви не встановили рівень потужності або час приготування і відразу натиснули кнопку «Start / Stop» після програмування часу, прилад буде працювати тільки як годинник.

О 18:15 прилад видасть 10 звукових сигналів, і вимкнеться.

8. ПАУЗА ТА СКАСУВАННЯ

1) Статус відкритих дверцят

Натисніть кнопку «Start / Stop», щоб скасувати налаштування або програму приготування.

2) Статус зачинених дверцят

Натисніть кнопку «Start / Stop», щоб розпочати приготування після налаштування програми приготування.

Натисніть кнопку «Start / Stop», щоб продовжити приготування, коли приготування знаходиться у стані паузи.

Натисніть кнопку «Start / Stop», щоб зупинити роботу, коли мікрохвильовка працює.

Розморожування

У наступній таблиці наведено різні значення необхідного часу розморожування і витримки (для гарантії рівномірного прогріву їжі) для різних типів і ваги продуктів, а також рекомендації.

На екрані	Рівень потужності	Потужність
P30	Розморожування	290 Вт
P10	Розморожування / Підігрів	150 Вт

Продукти	Вага	Час розморожування	Час витримання	Примітки
Шматки м'яса: баранина, яловичина, свинина	100 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Переверніть один раз
	200 г	6-7 хв.	5-10 хв.	Переверніть один раз
	500 г	14-15 хв.	10-15 хв.	Переверніть два рази
	700 г	20-21 хв.	20-25 хв.	Переверніть два рази
	1000 г	29-30 хв.	25-30 хв.	Переверніть два рази
Тушковане м'ясо	500 г	12-14 хв.	10-15 хв.	Переверніть два рази
	1000 г	24-25 хв.	25-30 хв.	Переверніть три рази
М'ясний фарш	100 г	4-5 хв.	5-6 хв.	Переверніть два рази
	300 г	8-9 хв.	8-10 хв.	Переверніть три рази
	500 г	12-14 хв.	15-20 хв.	Переверніть один раз
Сосиски	125 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Переверніть два рази
	250 г	8-9 хв.	5-10 хв.	Переверніть один раз
	500 г	15-16 хв.	10-15 хв.	Переверніть два рази
Птах, частини пташиних тушок	200 г	7-8 хв.	5-10 хв.	Переверніть три рази
	500 г	17-18 хв.	10-15 хв.	Переверніть один раз
Курка	1000 г	34-35 хв.	15-20 хв.	Переверніть один раз
	1200 г	39-40 хв.	15-20 хв.	Переверніть один раз
	1500 г	48-50 хв.	15-20 хв.	Переверніть два рази
Риба	100 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Переверніть один раз
	200 г	6-7 хв.	5-10 хв.	Переверніть один раз
Форель	200 г	6-7 хв.	5-10 хв.	Переверніть два рази
Креветки	100 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Переверніть один раз
	500 г	12-15 хв.	10-15 хв.	Переверніть один раз
Фрукти	200 г	4-5 хв.	5-8 хв.	Переверніть два рази
	300 г	8-9 хв.	10-15 хв.	Переверніть один раз
	500 г	12-14 хв.	15-20 хв.	Переверніть один раз
Хліб	100 г	2-3 хв.	2-3 хв.	Переверніть два рази
	200 г	4-5 хв.	5-6 хв.	Переверніть два рази
	500 г	10-12 хв.	8-10 хв.	Переверніть два рази
	800 г	15-18 хв.	15-20 хв.	Переверніть три рази
Масло	250 г	8-10 хв.	10-15 хв.	Переверніть один раз, залиште відкритим
Кисломолочний сир	250 г	6-8 хв.	5-10 хв.	Переверніть один раз, залиште відкритим
Вершки	250 г	7-8 хв.	10-15 хв.	Зніміть кришку

Загальні інструкції до розморожування

1. Під час розморожування використовуйте тільки посуд, придатний для мікрохвильових печей (порцеляна, скло, відповідний пластик).
2. Використовуйте функцію розморожування за вагою та таблицею, які стосуються розморожування сирих продуктів.
3. Час розморожування залежить від кількості і товщини шматків їжі. При заморожуванні продуктів, заздалегідь підготуйте їх до процесу розморожування. Розділіть їжу на частини, які відповідають розміру контейнера.
4. Як можна краще розподіліть їжу всередині мікрохвильової печі. Найтовстіші шматки риби або курячі ніжки повинні бути поміщені зверху. Найтонші шматки можуть бути захищені за допомогою алюмінієвої фольги. **Важливо:** алюмінієва фольга не повинна торкатися стінок внутрішньої камери, так як це може призвести до виникнення електричної дуги.
5. Найбільш товсті шматки необхідно перевернути кілька разів.
6. Розподіліть заморожені продукти максимально єдинообразно, тому що тонкі, вузькі шматочки розморожуються швидше, ніж товсті шматки, що лежать зверху.
7. Багаті жирами продукти, такі, як вершкове масло, сир і вершки, не потрібно розморожувати до кінця. Якщо залишити їх при кімнатній температурі, вони будуть готові до подачі на стіл протягом декількох хвилин. У разі глибокої заморозки вершків, якщо в них є маленькі шматочки льоду, вершки необхідно збити перед вживанням.
8. ПТАХ. Помістіть птаха на перевернуту тарілку в контейнері для того, щоб сік міг легше стікати, але не витікати на керамічну основу.
9. Хліб повинен бути загорнутий в серветку для того, щоб він не став надто сухим.
10. Вийміть заморожені продукти з упаковки і не забудьте видалити всі металеві затискачі. Якщо контейнери, які використовуються для зберігання продуктів в морозильній камері, можуть також бути використані для нагріву і приготування їжі, просто зніміть кришку. В іншому випадку, помістіть продукти в контейнери, які підходять для мікрохвильових печей.
11. Рідина, що утворюється в результаті процесу розморожування, особливо в разі домашнього птаха, повинна бути утилізована і ні за яких обставин вона не повинна контактувати з іншими продуктами.
12. Майте на увазі, що при використанні функції автоматичного розморожування потрібен час витримування для того, щоб їжа повністю розморозилася.

Готування з використанням мікрохвиль

Попередження! Прочитайте розділ "Інструкції з техніки безпеки для мікрохвильової печі" перш ніж готувати в ній.

Дотримуйтесь цих рекомендацій при готуванні з використанням мікрохвиль:

- Перед нагріванням або приготуванням продуктів, що мають оболонку або шкірку (наприклад, яблука, помідори, картопля, сосиски) необхідно наколоти їх вилкою, щоб вони не полопалися. Нарізайте їжу перед готуванням.
- Перед тим, як використовувати контейнер, перевірте, чи підходить він для використання в мікрохвильовій печі (див. Розділ про типи посуду, придатного для використання в мікрохвильовій печі).
- Коли продукти готуються при дуже великій вологості (наприклад, розморожування хліба, приготування попкорна і т.д.), волога випаровується дуже швидко. При цьому всередині пристрою під час роботи виникає вакуум, і їжа може обвуглитися. Така ситуація може призвести до пошкодження пристрою та від контейнера. Щоб уникнути цього, під повинна бути встановлена тільки на необхідний час готування, і процес приготування повинен проходити під Вашим наглядом.
- **Забороняється нагрівати велику кількість рослинного масла (смажити у фритюрі) в мікрохвильовій печі.**
- **Вийміть напівфабрикати з упаковки,** так як упаковка не завжди є термостійкою. Виконуйте інструкції виробника продукту.
- **При наявності різних контейнерів,** таких як, наприклад, чашки, розмістіть їх рівномірно на керамічній підставі камери приготування.
- Не закривайте пластикові пакети за допомогою металевих затискачів. Замість цього використовуйте пластикові затискачі. Проткніть пакет в декількох місцях, щоб забезпечити вихід пара.
- При нагріванні або приготуванні їжі, переконайтеся, що вона **досягає мінімальної температури не більше 70 ° C.**
- Під час процесу готування, на склі вікна дверцят можуть утворюватися водяні пари і, через деякий час, стікати вниз. Це нормальна ситуація, і навіть може бути важливим показником, якщо температура в приміщенні занадто низька. Це не становить небезпеки для приладу. По завершенні приготування їжі видаліть воду яка утворилася в результаті конденсації сухим паперовим рушником.

При нагріванні рідин, використовуйте контейнери з широким горлом для того, щоб волога легше випаровувалася.

Підготуйте продукти відповідно до інструкцій і зверніть увагу на час приготування і рівень потужності, які вказані в таблицях.

Пам'ятайте, що значення є лише орієнтиром і що вони можуть змінюватися в залежності від початкового стану, температури, вологості і типу їжі. Рекомендується регулювати час приготування і рівень потужності в кожній конкретній ситуації. Залежно від їжі, час приготування повинно бути продовжено або скорочено, і рівень потужності повинен бути збільшений або зменшений.

Готування з використанням мікрохвиль...

Запам'ятайте наступні правила:

7. Чим більшу кількість їжі ви готуєте, тим довший час приготування.
 - Подвійна кількість їжі - вдвічі більше часу
 - Половина кількості - половина часу
8. Чим нижче температура, тим більше час приготування.
9. Продукти з великим вмістом рідини нагріваються швидше.
10. Правильний розподіл продуктів на керамічній підставі забезпечує рівномірне приготування їжі. Якщо помістити тверду їжу на зовнішній частині тарілки, а найменш тверду - в середині тарілки, можна одночасно нагрівати різні види їжі.
11. Двері можна відкрити в будь-який час. При цьому прилад автоматично вимикається. Мікрохвильова печ продовжить працювати тільки, коли ви щільно закриєте дверцята.

Накрита їжа вимагає меншого часу приготування, і її властивості краще зберігаються. При використанні посуду з кришкою, вона повинна дозволяти мікрохвилям проходити в їжу і повинна мати невеликі отвори, які забезпечують вихід пара

Готування з використанням мікрохвиль

Готування овочів - Таблиці та пропозиції

Продукти	Кількість (гр)	Додавання рідини	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Поради
Кольорова капуста	500	100 мл	9-11	2-3	Нарізати скибками.
Брокколи	300	50 мл	6-8	2-3	Залишити відкритим.
Гриби	250	25 мл	6-8	2-3	
Горох і морква,	300	100 мл	7-9	2-3	Нарізати кубиками або скибками. Залишити відкритим.
Заморожена морква	250	25 мл	8-10	2-3	
Картопля	250	25 мл	5-7	2-3	Очістіть, нарізати на однакові за розміром частини. Залишити прикритим.
Перець	250	25 мл	5-7	2-3	Нарізати кубиками або скибочками. Залишити прикритим.
Зелена цибуля (порей)	250	50 мл	5-7	2-3	
Заморожена брюссельська капуста	300	50 мл	6-8	2-3	Залишити прикритим.
Капуста	250	25 мл	8-10	2-3	Залишити прикритим.

Готування риби - Таблиці та пропозиції

Продукти	Кількість (гр)	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Поради
Філе риби	500	10-12	3	Готуйте під кришкою. Переверніть по закінченні половини часу готування.
Риба цілком	800	2-3 7-9	2-3	Готуйте під кришкою. Переверніть по закінченні половини часу готування. Може бути необхідно накрити кінці риби.

**** Наведені в таблицях значення носять рекомендаційний характер. Для досягнення потрібних результатів, експериментуйте з мікрохвильовою піччю і знаходите налаштування, які підходять саме Вам.**

Який тип жароміцного посуду можна використовувати?

Функція мікрохвиль

При використанні функції мікрохвиль важливо пам'ятати, що мікрохвилі відбиваються від металевих поверхонь. Скло, фарфор, кераміка, пластик і папір дозволяють мікрохвилям проходити наскрізь.

Таким чином, **металеві сковорідки і посуд для приготування їжі або контейнери з металевими деталями або прикрасами не можуть бути використані в мікрохвильовій печі**. Скляний або керамічний посуд з металевими прикрасами або домішками (наприклад, свинцеве скло) також не може бути використана в мікрохвильовій печі.

Ідеальним матеріалом для використання при готуванні їжі в мікрохвильовій печі є скло, термостійкий фарфор або глина, або термостійкий пластик. Дуже тонкий кришталі і порцеляна повинні використовуватися тільки протягом короткого періоду часу (наприклад, щоб швидко розігріти їжу).

Гарячі продукти передають тепло посуді, яка може стати дуже гарячою. Тому завжди **використовуйте рукавиці-прихватки!**

Як протестувати посуд, яку ви хочете використовувати

Помістіть посуд в піч при максимальній потужності на 10-15 секунд. Якщо посуд залишається холодним або не дуже сильно нагрівається, він підходить. Однак якщо він сильно нагрівається або викликає електричну дугу, він не підходить.

ВАЖЛИВО !!! Не тримайте в камері приготування посуду, який не придатен для використання в мікрохвильовій печі довше допустимого часу.

НЕБЕЗПЕКА ПОШКОДЖЕННЯ ПРИЛАДУ.

Алюмінієві контейнери і фольга

Напівфабрикати в алюмінієвих контейнерах або загорнуті в алюмінієву фольгу можна помістити в мікрохвильову піч, тільки якщо будуть дотримані наступні інструкції:

- Зверніть увагу на інструкції виробника, надруковані на упаковці продукту.
- Алюмінієві контейнери не повинні бути вище 3 см, і вони не повинні торкатися стінок внутрішньої камери (**мінімальна відстань 3 см**). Алюмінієві кришки повинні бути зняті.
- Помістіть алюмінієвий контейнер безпосередньо на керамічну підставу печі. При використанні решітки контейнер повинен бути розміщений на фаянсовій тарілці. Ніколи не ставте контейнер безпосередньо на решітку!
- Час приготування буде більше, тому що мікрохвилі проходять в їжу тільки зверху. Якщо ви вагаєтесь, використовуйте тільки посуд для мікрохвильових печей – НЕ ФОЛЬГУ.
- Алюмінієва фольга може бути використана для відображення мікрохвиль під час процесу розморожування. Делікатні продукти, такі як птах або м'ясний фарш, можна захистити від перегріву, накривши їх відповідні сторони.
- **ВАЖЛИВО:** алюмінієва фольга не повинна торкатися стінок мікрохвильової печі, так як це може призвести до виникнення електричної дуги, яка може зіпсувати прилад.

Кришки

Ми рекомендуємо використовувати скляні / пластикові кришки або харчову плівку з наступних причин:

1. Вони запобігають надмірному випаровуванню вологи (особливо протягом тривалого часу приготування їжі);
2. Процес приготування прискорюється;
3. Їжа не сохне;
4. Аромат їжі зберігається.

ВАЖЛИВО: Кришка повинна мати отвори, щоб уникнути нагнітання будь-якого типу тиску зсередини. Пластикові пакети також повинні мати отвори. Пляшечки і баночки з дитячим харчуванням та інші подібні контейнери повинні розігріватися тільки без кришки, так як вони можуть вибухнути, якщо кришка залишається одягненою.

Який тип жароміцного посуду можна використовувати?

Таблиця посуду

У наступній таблиці наведені загальні рекомендації по типу посуду, який підходить для кожної конкретної ситуації. (Див. Пронумеровані коментарі, які наведені під таблицею)

Тип посуду	Мікрохвилі	
	Розморожування / нагрів	Готування їжі
Скло і порцеляна (1) Столовий, термостійкий, придатний для миття в посудомийній машині	так	так
Глазурований фарфор Термостійке скло і фарфор	так	так
Фарфор, камінь (2) Глазурований або неглазурований посуд без металевих прикрас	так	так
Фаянсовий посуд (2) Глазурований Неглазурований	так ні	так ні
Пластиковий посуд (2) Термостійкий до 100°C Термостійкий до 250°C	так так	ні так
Поліетиленова плівка (3) Харчова плівка Целофан	ні так	ні так
Папір, картон, пергаментний папір (4)	так	ні
Метал Алюмінієва фольга Алюмінієві контейнери (5)	так ні	ні так

1. Без золотих і срібних рамок і свинцевого скла.
2. Дотримуйтесь інструкцій виробника!
3. Не використовуйте металеві затискачі, щоб закрити пакети. Перфоруйте пакети. Використовуйте плівку тільки для того, щоб накрити їжу.
4. Не використовуйте паперові тарілки.
5. Тільки дрібні алюмінієві контейнери без кришок. Алюміній не повинен торкатися стінок внутрішньої камери.

Очищення - це єдиний вид технічного обслуговування, який зазвичай потрібен мікрохвильовій печі.

Попередження! Слід регулярно очищати Вашу мікрохвильову піч, видаляючи всі залишки їжі. Якщо мікрохвильова піч не втримується в чистоті, це може привести до пошкодження її поверхонь, що знижує термін служби печі і може спричинити виникнення небезпечних ситуацій.

Попередження! Чистку слід проводити при вимкненому електричному живленні печі. Вийміть вилку з розетки або вимкніть контур живлення.

Не використовуйте агресивні або абразивні чистячі засоби, так як можуть з'явитися плями, а так само мочалки або гострі предмети, які можуть подряпати поверхні печі.

Забороняється застосовувати прилади, які генерують пар для очищення.

Передня поверхня

Зазвичай потрібно просто очистити піч за допомогою вологої тканини. Якщо піч сильно забруднена, додайте кілька крапель рідини для миття посуду в воду для очищення печі. Після цього протріть піч сухою тканиною.

Для чищення мікрохвильової печі з алюмінієвою передньою поверхнею використовуйте засіб для очищення скла і м'яку тканину, після якої на поверхні не залишається волокон або ниток. Протріть поверхню від краю до краю, сильно не натискаючи на неї.

При появі вапняного нальоту, жиру, крохмалю або плям яєчного білка негайно видаліть їх. Від цих плям може виникнути корозія поверхні..

Не припускайте потрапляння води або іншої рідини всередину печі.

Внутрішня поверхня мікрохвильової печі

Після кожного використання, Очистіть внутрішні стінки за допомогою вологої тканини, так як це - найлегший спосіб видалення бризків або патьоків їжі, які можуть присохнути до внутрішньої поверхні печі.

Для того щоб видалити бруд, який важче очистити, використовуйте не агресивні чистячі засоби. **Не використовуйте спреї для чищення духовок або інші агресивні та абразивні миючі засоби.**

Завжди тримайте дверцята і передню поверхню печі в чистоті, щоб дверцята відкривалася і закривалася належним чином.

Слідкуйте, щоб вода не потрапила у вентиляційні отвори мікрохвильовій печі.

Регулярно очищуйте підставу внутрішньої камери, особливо після розливу будь-якої рідини.

Якщо піч сильно забруднена, поставте склянку води на підставу внутрішньої камери і включіть мікрохвильову піч на 2 або 3 хвилини при максимальній потужності. Пар, що утворюється пом'якшить бруд, який легко буде відчистити за допомогою м'якої тканини.

Неприємні запахи (наприклад, після приготування риби) можуть бути легко усунені. Додайте кілька крапель лимонного соку в чашку з водою. Помістіть в чашку маленьку ложку, щоб уникнути кипіння води. Нагрівайте воду протягом 2 ~ 3 хвилин при максимальній потужності мікрохвиль.

Що слід робити, якщо мікрохвильова піч не працює?

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ремонтні роботи будь-якого типу повинні виконуватися кваліфікованими технічними фахівцями. Будь-які ремонтні роботи, виконані особою, не уповноваженою на це виробником печі, небезпечні.

Вам немає необхідності зв'язуватися зі Службою технічної підтримки для того, щоб вирішити такі питання:

- **Піч не працює!** Перевірте:
 - Чи вірно вставлена вилка живлення в розетку.
 - Чи ввімкнено живлення печі.
 - Чи повністю закриті дверцята. При закритті дверцят повинен лунати чутне клацання.
 - Чи немає сторонніх предметів між дверцятами та передньою частиною внутрішньої камери.
- **Під час роботи печі лунають дивні шуми!** Перевірте:
 - Чи не виникає електрична дуга всередині мікрохвильової печі, викликана сторонніми металевими предметами (див. Розділ про типи посуду).
 - Чи не торкається посуд стінок внутрішньої камери.
 - Чи є незакріплені столові прилади або кулінарні приладдя всередині мікрохвильової печі.
- **Їжа не нагрівається або нагрівається дуже повільно!** Перевірте:
 - Чи не використовували Ви помилково металевий посуд.
 - Чи правильно Ви вибрали час роботи і рівень потужності.
 - Чи не помістили Ви в мікрохвильову піч більшу кількість їжі або більш холодну їжу, ніж зазвичай.
- **Їжа дуже гаряча, суха або підгоріла!** Перевірте, чи правильно Ви вибрали час роботи і рівень потужності.
- **Піч вмикається, але внутрішнє підсвічування не загоряється!** Якщо всі функції працюють належним чином, швидше за все, причиною несправності є перегоріла лампочка. Ви можете продовжувати користуватися піччю.

Заміна лампи освітлення

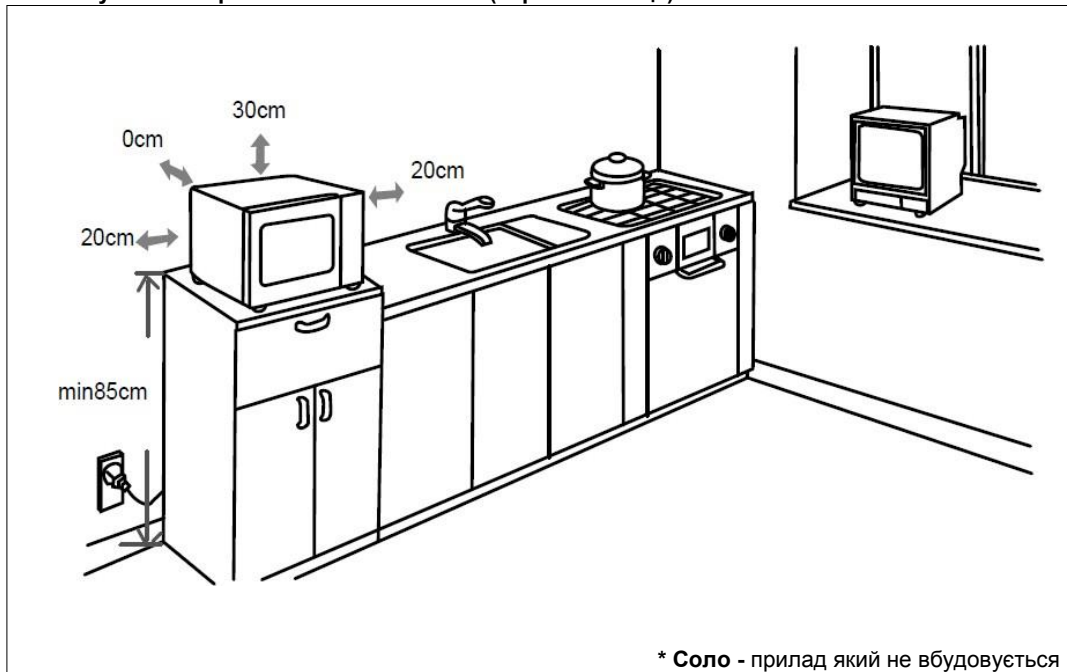
Якщо лампочка вимагає заміни, зв'яжіться зі Службою технічної підтримки, так як необхідно демонтувати піч для заміни лампи. Роботи по заміні лампи освітлення печі не входять до переліку гарантійних зобов'язань виробника / представника тому як лампа освітлення є витратним матеріалом і не впливає на функціональне призначення приладу.

Специфікації

- Напруга змінного струму(див. таблицю характеристик на етикетці)
- Необхідна потужність 1280 Вт
- Вихідна потужність мікрохвильової печі 700 Вт
- Мікрохвильова частота 2450 МГц
- Габарити приладу (Ш x В x Д) 592 × 376 × 330 мм
- Об'єм камери готування 20 літрів
- Вага (приблизна) 12,5 кг
- Рівень звукового тиску під час роботи < 58 дБ(А)

ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ ЗМІН ДО КОНСТРУКЦІЇ ПРИЛАДУ БЕЗ ПОПЕРЕДНЬОГО ПОПЕРЕДЖЕННЯ. ЗМІНИ НЕ ПОРУШУВАТИМУТЬ ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ І БАЗОВІ ХАРАКТЕРИСТИКИ БЕЗПЕКИ.

Розташування мікрохвильовій печі соло* (окремо стояща)



* Соло - прилад який не вбудовується

Мікрохвильова піч може спричинити перешкоди вашому радію, телевізорі або подібному обладнанню. При виникненні перешкод, це може бути усунуто або зменшено за допомогою наступних процедур.

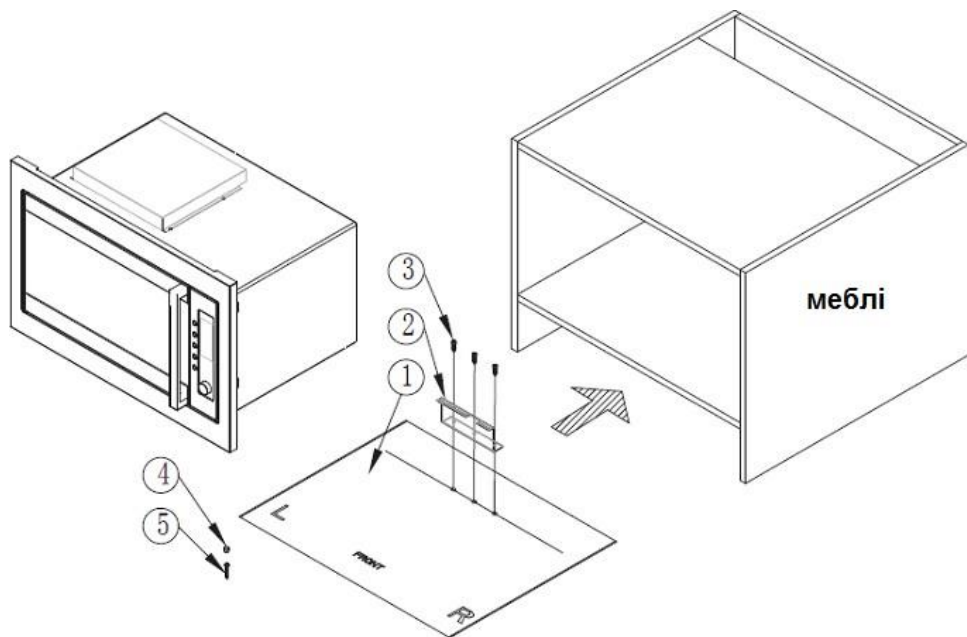
а) Очистіть дверцята і герметичну поверхню духовки.

б) Покладіть радію, телевізор та інше так далеко від мікрохвильової печі, наскільки це можливо.

в) Використовуйте належним чином встановлену антену для свого радію, телевізора тощо, щоб отримати сильний прийом сигналу.

Встановлення

Розташування вбудованої мікрохвильової печі



Інсталяційний комплект:

- 1 – Шаблон для установки
- 2 – Центратор
- 3 – Гвинт 4x10 (3 шт)
- 4 – Кришка гвинта
- 5 – Гвинт 4x35

Необхідні розміри внутрішньої частини меблів, куди буде встановлений прилад:

Ширина: 566 мм.

Висота: 365 мм.

Глибина: 550 мм.

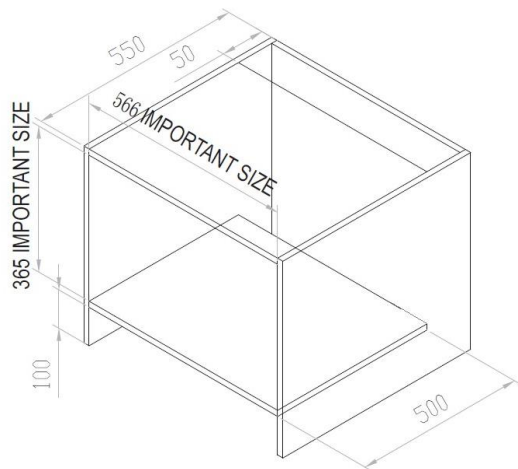
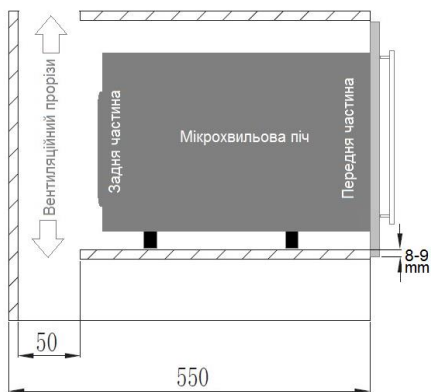
Зовнішні розміри фасадної рамки приладу:

Ширина: 592 мм.

Висота: 376 мм.

Глибина: 20 мм.

Розташування вбудованої мікрохвильової печі



Важливі розміри

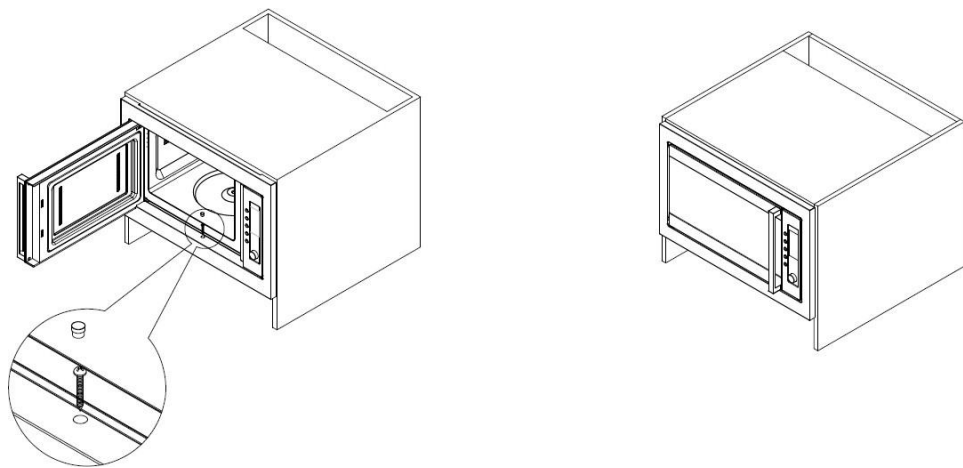
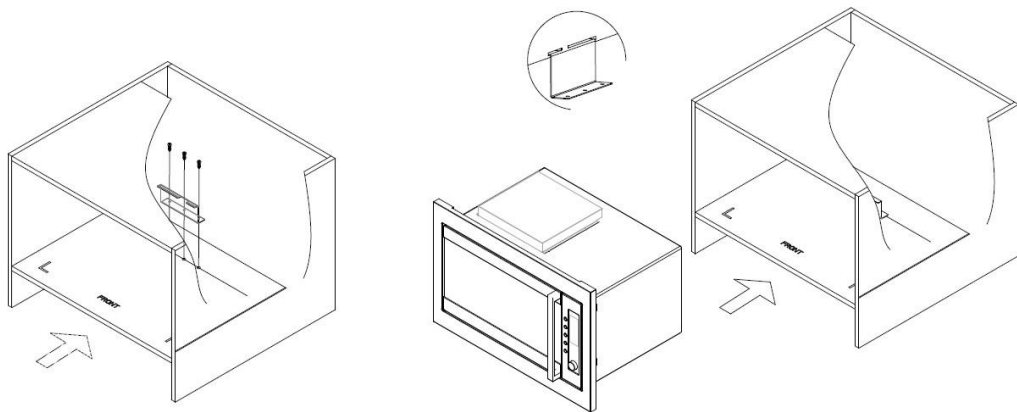
Вимоги до вимірювання для меблів (ілюстровані вище):

1. Внутрішній розмір kabini в поперечному напрямку 566 мм. Це мінімальна відстань від лівої до правої стійки.
2. Внутрішній розмір kabini в поздовжньому напрямку 365 мм. Це мінімальна відстань від нижньої до верхньої полиць.
3. Глибина kabini повинна бути не менше 550 мм.
4. Зовнішній розмір шафи повинен бути не менше 596 мм, оскільки ширина фасадної рами приладу становить 592 мм.

**Товщина дошки меблів не менше 15 мм або товщиною 20 мм.

Встановлення

Розташування вбудованої мікрохвильової печі



1. Меблева шафа повинна бути готова відповідно до розмірів. Встановіть папір із пластмасовою пряжкою (Компонент 1) на нижній дошці шафи. Зберігайте передню кромку паперу та зовнішній край шафи в одній лінії. Потім встановіть центратор (Компонент 2) на папір та налаштуйте їх отвори відповідно до положення отвору на кресленні. Потім зафіксуйте болт (Компонент 3).
2. Вставте мікрохвильову піч в шафу та утримуйте мікрохвильову піч у горизонтальному напрямку та тримайте крайню відстань з обох боків однаковою. Задвигаючи прилад у шафу, задня частина повинна зафіксуватися центратором.
3. Відкрийте мікрохвильову піч, зафіксуйте гвинт (Компонент 5) в шафу, потім встановіть гвинтову кришку (компонент 4).