

Инструкция по Эксплуатации

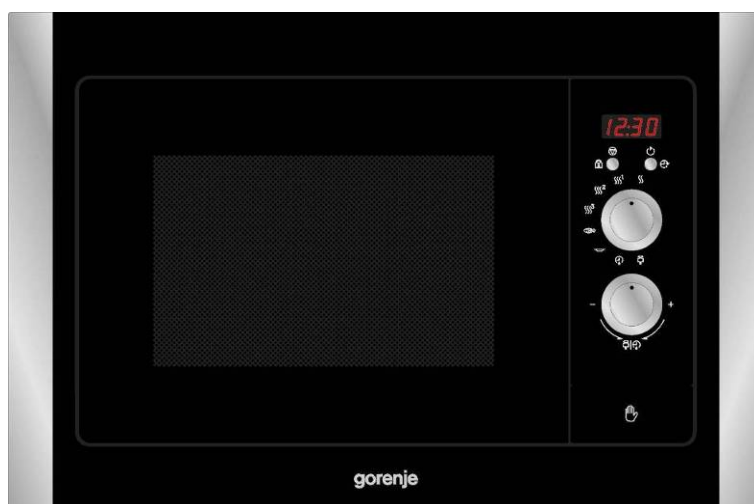
Микроволновая печь

Інструкція з Експлуатації

Мікрохвильова піч

Návod k Obsluze

Mikrovlnná trouba



BM 2120 AX

gorenje

Уважаемый покупатель:

Мы благодарны, что Вы выбрали нашу продукцию. Мы уверены, что эта функциональная и практичная микроволновая печь, изготовленная из высококачественных материалов, будет отвечать всем Вашим требованиям.

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкции в этом буклете, они помогут получить лучшие результаты приготовления.

ПОЖАЛУЙСТА, ХРАНИТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ ЭТОГО АППАРАТА.

Храните инструкцию по эксплуатации под рукой. Если Вы передаёте аппарат другому человеку, не забудьте передать и эту инструкцию также!

Окружающая среда

Утилизация упаковки

На упаковке есть Зеленая Точка. Упаковочные материалы выбрасывайте в соответствующие корзины, для картона, для пластика и др.

Утилизация электрического оборудования



Европейская директива 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE), указывает, что электрические приборы нельзя утилизировать как обычный бытовой мусор. Старые приборы нужно утилизировать отдельно, чтобы не нанести вред окружающей среде и здоровью человека.

Символ перечёркнутой “корзины для мусора” напоминает, что прибор необходимо утилизировать отдельно.

Потребитель должен доставить аппарат в соответствующую организацию по утилизации старого электрического и электронного оборудования.

Перед этим обрежьте кабель и выбросьте его.

Правила безопасности	3
Установка	5
Описание аппарата	6
Преимущества микроволновой печи	7
Режим микроволн	7
Инструкции по эксплуатации	8
Установка часов	8
Блокировка от детей	8
Функция: Микроволны	9
Специальная функция: Напитки	9
Специальная функция: Размораживание и подогревание	9
Размораживание по весу (автоматическое)	10
Размораживание по времени (вручную)	10
Размораживание	11
Во время работы	12
Остановка приготовления	12
Завершение приготовления	12
Размораживание	13
Рекомендации по размораживанию	13
Приготовление микроволнами	14
Важно!.....	15
Таблицы и рекомендации – Приготовление овощей	16
Таблицы и рекомендации – Приготовление рыбы	16
Какой посудой можно пользоваться?	17
Функция микроволн	17
Тест для посуды.....	17
Алюминиевые контейнеры и фольга.....	17
Крышки	17
Какую посуду можно использовать?	18
Таблица – посуда.....	18
Уход и очистка	19
Возникли проблемы?	20
Технические характеристики	21
Описание функций кнопок.....	21
Спецификации	21

Правила безопасности



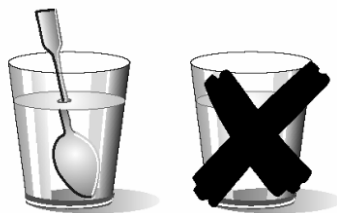
- **Предупреждение!** Чтобы избежать возникновения пожара, не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Слишком высокий уровень мощности или длительное время приготовления может привести к чрезмерному нагреву пищи и спровоцировать пожар.
 - Если Вы заметили дым или огонь, не открывайте дверцу. Отключите прибор и выньте вилку из розетки.
 - **внимание!** микроволновая энергия! не снимайте крышку! Снятие крышки и проведение сервисных работ неквалифицированными и неавторизованными производителем лицами – опасно. опасность! Перед проведением сервисных работ отключите аппарат. При снятии крышки с работающего аппарата сервисный мастер подвергается опасности микроволнового облучения и удара током.
 - **Предупреждение!** Будьте особенно внимательны, пользуясь режимом гриль.
 - Наши приборы соответствуют всем необходимым стандартам и требованиям технического оборудования. Однако, это не исключает возможности возникновения опасной ситуации.
 - Используя воспламеняющиеся материалы, напр., пластиковые или бумажные контейнеры, для разогрева пищи, не оставляйте прибор без присмотра из-за риска возникновения пожара.
 - Перед использованием посуды в микроволновой печи убедитесь, что она пригодна для такого использования.
 - Кабель не должен касаться влажных, острых предметов и горячих поверхностей.
 - Устанавливая электроприборы возле микроволновой печи, проследите, чтобы их кабели не касались печи, когда она горячая, и что они не застрянут в дверце, чтобы избежать возможных повреждений и опасности.
 - Аппаратом нельзя пользоваться в следующих случаях:
 - если дверца некорректно закрыта;
 - если шарниры дверцы повреждены;
 - если поверхность между дверцей и корпусом повреждена;
 - если повреждено стекло дверцы;
 - если из печи часто доносится электрический треск, а внутри нет металлических предметов.
 - Нельзя блокировать вентиляционные отверстия.
- Очистка/уход:**
- Перед очисткой или ремонтом прибора отключите его от энергоснабжения.
 - Инструкции по очистке ищите в разделе “Уход и очистка”.
 - Контактные поверхности (внутренние стенки и внутренняя поверхность дверцы) должны всегда быть чистыми, чтобы обеспечить нормальную работу аппарата. Контактные поверхности нужно чистить нейтральным детергентом и тряпкой, которая не царапает и не повредит поверхность.
 - **Предупреждение:** Не пользуйтесь аппаратом, если контактные поверхности повреждены. Пользоваться печью можно снова, если он отремонтирован специалистом авторизованного сервисного центра.

Как избежать повреждений прибора:

- Не включайте аппарат, не установив подставку и стеклянную тарелку.
- Не включайте печь пустой. Это может спровоцировать перегрузку.
- Пользуйтесь корректной посудой.
- Не храните воспламеняющиеся вещества в печи, они могут загореться, когда печь включится.
- Не разогревайте в печи яйца в скорлупе или вареные яйца, потому что они могут взорваться.
- Не разогревайте чистый спирт и алкогольные напитки в микроволновой печи.

РИСК ПОЖАРА.

- **Предупреждение:** не разогревайте жидкость или другую пищу в плотно закрытых контейнерах, потому что они могут взорваться.



Будьте осторожны, разогревая жидкость!

- При разогреве жидкости (вода, кофе, чай, молоко и др.) не перегревайте её, так как, когда Вы достанете контейнер, жидкость может перелиться через край. Это может спровоцировать ранения и ожоги!
- Чтобы избежать подобных ситуаций, поставьте пластиковую ложку или стеклянную палочку в контейнер с жидкостью.

Будьте осторожны!

- Разогревая небольшое количество пищи, важно не установить чрезмерное время приготовления или слишком высокий уровень мощности, потому что пища может перегреться и загореться. Например, хлеб может вспыхнуть через 3 минуты, если установить слишком высокий уровень мощности.
- **Для приготовления тостов используйте функцию гриль и не оставляйте печь без присмотра. При использовании комбинированного метода (микроволны и гриль) для приготовления тостов, хлеб загорится за очень маленький промежуток времени.**
- Всегда подогревайте **детское питание** в бутылочках без соски или крышки. После подогревания встряхните или хорошо перемешайте, чтобы убедиться, что тепло равномерно распределилось. Проверьте температуру пищи перед кормлением ребёнка. **Опасность получения ожогов!**

В случае ремонта:

- **Внимание – Микроволны! Внешний корпус нельзя снимать.** Любые попытки ремонта или обслуживания прибора неквалифицированными лицами, не уполномоченными на это производителем, являются опасными.
- **Предупреждение:** Замену лампочки должен производить только специалист авторизованного сервисного центра.
- Если кабель повреждён, его должен заменить авторизованный сервисный центр, используя кабель с такими же характеристиками, чтобы избежать возможных повреждений.
- Ремонт и обслуживание, замену запчастей и любое вмешательство в прибор имеет право осуществлять только авторизованный сервисный центр.

Установка

При помощи кнопки открывания дверцы откройте дверцу и снимите весь упаковочный материал. Почистите внутреннюю полость печи и аксессуары влажной тряпкой, протрите насухо. Не используйте абразивные моющие средства или средства, которые имеют сильный запах.

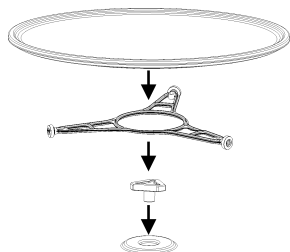
Убедитесь, что следующие поверхности не повреждены:

- дверца и шарниры
- фронт микроволновой печи
- внутренние и внешние поверхности прибора

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АППАРАТОМ, если Вы заметили любой дефект в перечисленных выше деталях. Если это произошло, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

Установите прибор на устойчивую ровную поверхность.

Установите роликовую опору по центру полости печи, сверху установите стеклянную тарелку. При работе печи обязательно должны быть правильно установлены и опора, и тарелка. Тарелка может вращаться в обоих направлениях.



Внимание! Микроволновая печь может быть завернута в защитную плёнку. Перед первым включением тщательно снимите всю плёнку, начиная снизу.

Чтобы обеспечить необходимую вентиляцию прибора, установите его в кухонную нишу со свободным пространством сверху (см. схему).

Внимание: после установки аппарата доступ к электрическому подключению должен быть свободным.

Во время установки убедитесь, что кабель не касается задней стенки прибора, так как высокие температуры могут его повредить.

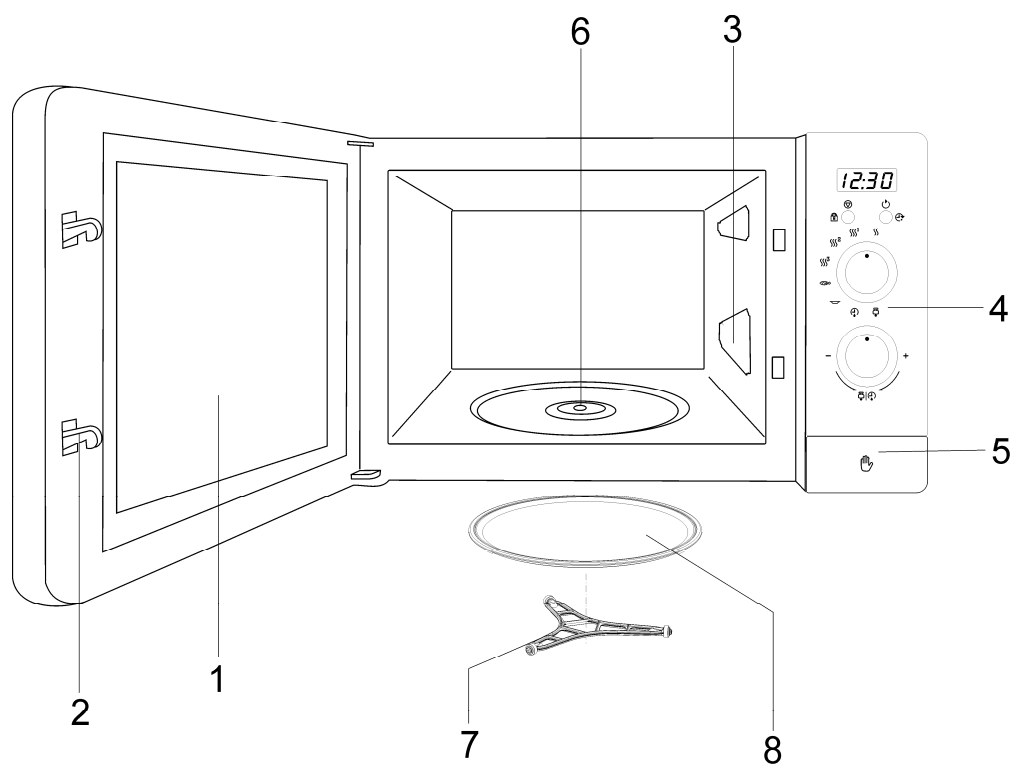
Если Вы устанавливаете микроволновую печь и стационарную духовку друг над другом, микроволновая печь не должна быть снизу из-за формирования конденсата.

Аппарат нельзя устанавливать вблизи нагревательных приборов, радио или телевизора.

Прибор оборудован кабелем и штекером для однофазного подключения.

ВНИМАНИЕ: Микроволновую печь **НЕОБХОДИМО ПОДКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО К РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ.**

В случае поломки, если при установке и подключении не были выдержаны инструкции, производитель и продавец не несут ответственность за работу печи.



1. Смотровое окно

2. Защёлка

3. Слюдаые пластинки

4. Панель управления

5. Кнопка открывания дверцы

6. Отверстие для установки опоры

7. Роликовая опора

8. Стекланная тарелка

Преимущества микроволновой печи

В обычной духовке тепло медленно проникает в блюдо с внешней поверхности внутрь. Поэтому происходят значительные тепловые потери при нагреве воздуха, компонентов духовки и контейнеров, в которых находится пища.

В микроволновой печи тепло генерируется внутри пищи, то есть тепло выходит изнутри наружу. Таким образом, энергия не тратится на нагрев воздуха, стенок аппарата и контейнера (если это контейнер, пригодный для приготовления в микроволновой печи). Подогревается только пища.

Микроволновая печь имеет следующие преимущества:

1. Экономия времени приготовления; в сравнении со стационарной духовкой Вы экономите $\frac{3}{4}$ времени.
2. Скоростное размораживание продуктов, что уменьшает риск размножения бактерий.
3. Экономия электроэнергии.
4. Сохранение пищевой ценности продуктов за счёт экономии времени.

Режим микроволн

Микроволновая печь оборудована магнетроном, который превращает электроэнергию в энергию микроволн. Эти электромагнитные волны направлены внутрь печи.

Внутри печи микроволны распространяются во всех направлениях и отражаются от металлических стен, равномерно проникая в блюдо.

Почему пища подогревается

Большинство продуктов содержит воду, молекулы которой вибрируют под действием микроволн.

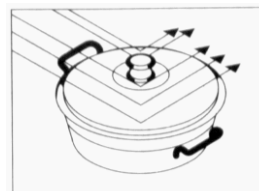
Это трение между молекулами генерирует тепло, которое повышает температуру блюда, разгораясь, готовя или подогревая его.

Благодаря формированию тепла внутри блюда:

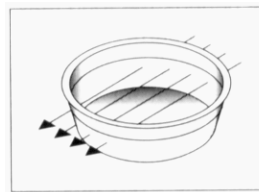
- готовить можно без добавления жира или воды, или же добавлением незначительного количества;
- размораживание, подогревание или приготовление в микроволновой печи происходит значительно быстрее, чем в обычной духовке;
- Сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
- Не меняется природный цвет и аромат.

Микроволны проходят через фарфор, стекло, картон или пластик, но не сквозь металл. По этой причине металлические контейнеры или посуду с металлическим оформлением нельзя использовать для приготовления в микроволновой печи.

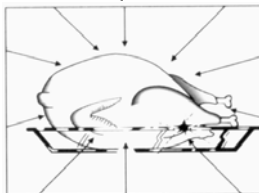
Микроволны отражаются от металла...



... они проходят сквозь стекло и фарфор...



... и поглощаются пищей.

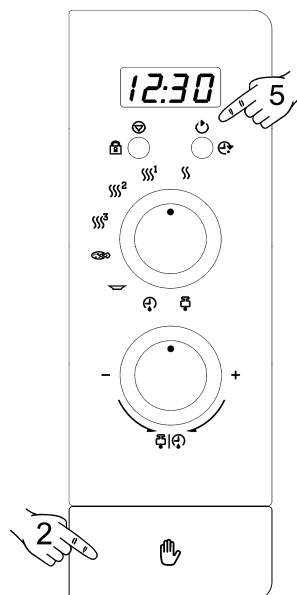


Инструкции по эксплуатации

Внимание: Не включайте печь пустой, когда Вы не поставили пищу внутрь.

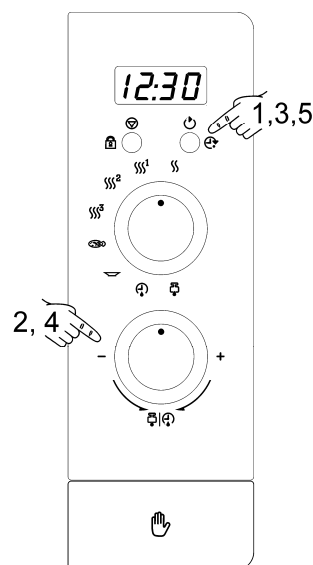
Посмотрите на схему и сделайте следующее:

1. Подключите штекер к розетке (см. рекомендации на последней странице).
2. Чтобы открыть дверцу, нажмите **КНОПКУ ОТКРЫВАНИЯ ДВЕРЦЫ**. Внутри загорится свет.
3. Поставьте контейнер с блюдом на стеклянную тарелку.
4. Установите режим и время приготовления согласно инструкциям в следующих разделах.
5. Закройте дверцу и нажмите **START**.
6. Печь начнёт работать, дисплей покажет время, оставшееся до завершения приготовления.



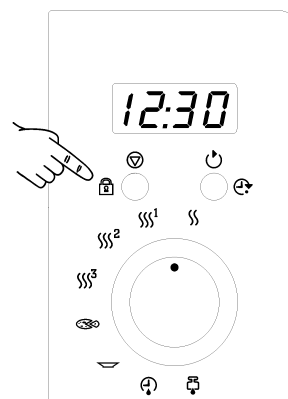
Установка часов

1. Когда Вы не пользуетесь прибором, нажмите кнопку **CLOCK** (часы), чтобы начали мигать цифры.
2. Установите часы при помощи **ВРАЩАЮЩЕЙСЯ РУЧКИ**, поворачивая её в любом направлении.
3. Нажмите снова кнопку **CLOCK** (часы) для установки минут.
4. Установите минуты при помощи **ВРАЩАЮЩЕЙСЯ РУЧКИ**, поворачивая её в любом направлении.
5. Для подтверждения установок нажмите кнопку **CLOCK** (часы) еще раз.



Блокировка от детей

Блокировку можно активировать или деактивировать, нажав кнопку блокировки в течение 3 секунд, пока печь в режиме ожидания. Когда Вы это сделаете, все функции блокируются, и на дисплее появятся 4 горизонтальные полосы, и будут мигать точки.

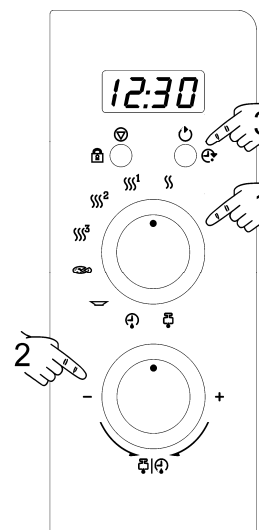


Функция: Микроволны


1. Установите ручку выбора режима приготовления в позицию, которая отвечает необходимому уровню мощности, согласно таблице.

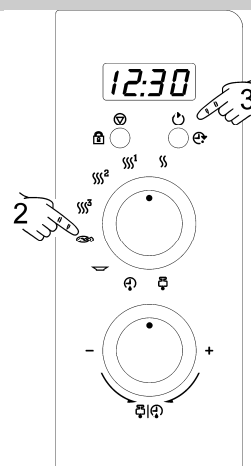
Позиция	Уровень мощности	Мощность
≡≡≡ ³	Максимальный	800 W
≡≡ ²	Средний	600 W
≡≡ ¹	Минимальный	320 W
≡≡	Поддержание тепла	130 W

2. Установите время приготовления при помощи **ВРАЩАЮЩЕЙСЯ РУЧКИ**, поворачивая её в любом направлении.
3. Нажмите кнопку **START**. Печь начнёт работать, а дисплей покажет время, оставшееся до завершения приготовления.



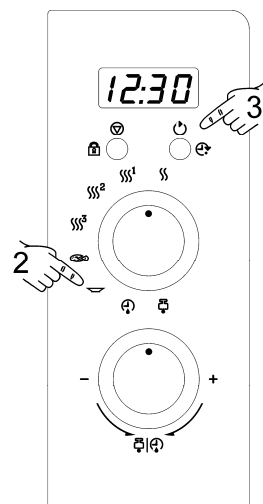
Специальная функция: Напитки

1. Поставьте напиток (приблизительно 150-300 мл кофе, чая, молока, воды и др.) в термостойком контейнере на тарелку.
2. Установите ручку режимов приготовления в соответствующую позицию .
3. Нажмите кнопку **START**. Печь начнёт работать, а дисплей покажет время, оставшееся до завершения приготовления (10 мин.)



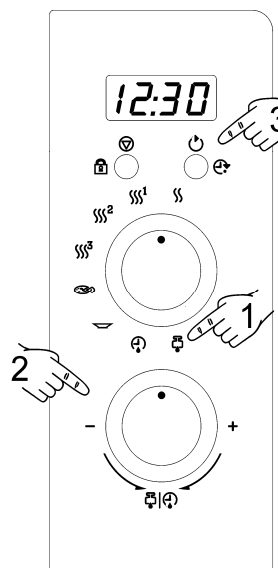
Специальная функция: Размораживание и подогревание

1. Снимите крышку с упаковки (готовая пища: 300г – 400г; напр., канелони, макароны) и выложите содержимое на тарелку или же положите упаковку непосредственно на стеклянную тарелку печи.
2. Установите ручку режимов приготовления в соответствующую позицию .
3. Нажмите кнопку **START**. Печь начнёт работать, а дисплей покажет время, оставшееся до завершения приготовления.
4. Переверните блюдо на другую сторону в момент, когда услышите звуковой сигнал и дисплей покажет: **turn**. Закройте дверцу и нажмите кнопку **START** снова.



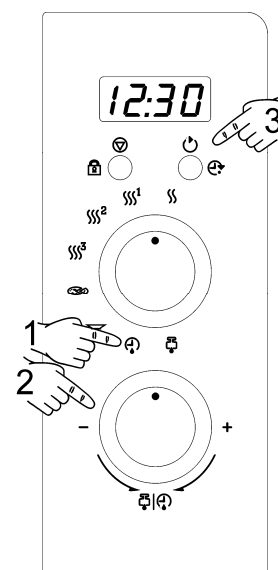
RU Размораживание по весу (автоматическое)

1. Используйте эту функцию для размораживания мяса, рыбы и птицы. Для других продуктов, таких как хлеб и фрукты, пользуйтесь инструкциями “Размораживания по времени”.
2. Установите ручку режимов приготовления в соответствующую позицию .
3. Установите время размораживания при помощи **ВРАЩАЮЩЕЙСЯ РУЧКИ**, поворачивая её в любом направлении.
4. Нажмите кнопку **START**. Печь начнёт работать, а дисплей покажет время, оставшееся до завершения приготовления.
5. Переверните блюдо на другую сторону в момент, когда услышите звуковой сигнал и дисплей покажет: `turn`. Закройте дверцу и нажмите кнопку **START** снова.



Размораживание по времени (вручную)

1. Установите ручку режимов приготовления в соответствующую позицию .
2. Установите время размораживания при помощи **ВРАЩАЮЩЕЙСЯ РУЧКИ**, поворачивая её в любом направлении.
3. Нажмите кнопку **START**. Печь начнёт работать, а дисплей покажет время, оставшееся до завершения приготовления.
4. Переверните блюдо на другую сторону в момент, когда услышите звуковой сигнал и дисплей покажет: `turn`. Закройте дверцу и нажмите кнопку **START** снова.



Размораживание

Следующая таблица даёт рекомендации относительно времени размораживания и оттаивания (для обеспечения равномерной температуры продукта) согласно типу и весу

продукта. Также таблица содержит рекомендации по размораживанию разных продуктов.

Продукт	Вес	Время размораживания	Время оттаивания	Комментарии
Кусочки мяса телятины, говядины, свинины	100 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Переверните 1 х
	200 г	6-7 мин.	5-10 мин.	Переверните 1 х
	500 г	14-15 мин.	10-15 мин.	Переверните 2 х
	700 г	20-21 мин.	20-25 мин.	Переверните 2 х
	1000 г	29-30 мин.	25-30 мин.	Переверните 3 х
	1500 г	42-45 мин.	30-35 мин.	Переверните 3 х
Тушёное мясо	500 г	12-14 мин.	10-15 мин.	Переверните 2 х
	1000 г	24-25 мин.	25-30 мин.	Переверните 3 х
Мясной фарш	100 г	4-5 мин.	5-6 мин.	Переверните 1 х
	300 г	8-9 мин.	8-10 мин.	Переверните 2 х
	500 г	12-14 мин.	15-20 мин.	Переверните 2 х
Сосиски	125 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Переверните 1 х
	250 г	8-9 мин.	5-10 мин.	Переверните 1 х
	500 г	15-16 мин.	10-15 мин.	Переверните 1 х
Птица, порции птицы	200 г	7-8 мин.	5-10 мин.	Переверните 1 х
	500 г	17-18 мин.	10-15 мин.	Переверните 2 х
	1000 г	34-35 мин.	15-20 мин.	Переверните 2 х
Цыплёнок	1200 г	39-40 мин.	15-20 мин.	Переверните 2 х
	1500 г	48-50 мин.	15-20 мин.	Переверните 2 х
	100 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Переверните 1 х
Рыба	200 г	6-7 мин.	5-10 мин.	Переверните 1 х
	200 г	6-7 мин.	5-10 мин.	Переверните 1 х
Форель	200 г	6-7 мин.	5-10 мин.	Переверните 1 х
Криль	100 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Переверните 1 х
	500 г	12-15 мин.	10-15 мин.	Переверните 2 х
Фрукты	200 г	4-5 мин.	5-8 мин.	Переверните 1 х
	300 г	8-9 мин.	10-15 мин.	Переверните 2 х
	500 г	12-14 мин.	15-20 мин.	Переверните 3 х
Хлеб	100 г	2-3 мин.	2-3 мин.	Переверните 1 х
	200 г	4-5 мин.	5-6 мин.	Переверните 1 х
	500 г	10-12 мин.	8-10 мин.	Переверните 2 х
	800 г	15-18 мин.	15-20 мин.	Переверните 2 х
Масло	250 г	8-10 мин.	10-15 мин.	Переверните 1 х, не снимайте крышку
Творог	250 г	6-8 мин.	5-10 мин.	Переверните 1 х, не снимайте крышку
Сливки	250 г	7-8 мин.	10-15 мин.	Снимите крышку

Во время работы...

Дверцу печи можно открывать во время работы печки. В этом случае:

- ИЗЛУЧЕНИЕ МИКРОВОЛН АВТОМАТИЧЕСКИ ПРЕКРАЩАЕТСЯ;
- Таймер останавливает отсчет, и дисплей показывает время, оставшееся до завершения приготовления.

Если это необходимо, Вы можете:

1. передвигать или переворачивать продукты, чтобы обеспечить равномерность нагрева;
2. выбрать другую функцию, переставив ручку в другую позицию;
3. сменить оставшееся время приготовления, повернув ручку.

Закройте дверцу микроволновой печки и нажмите кнопку **START**. Печь начнёт работать.

Остановка приготовления

Чтобы остановить программу, нажмите кнопку **STOP** или откройте дверцу аппарата. Если Вы хотите отменить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку **STOP**. Прозвучит акустический сигнал и дисплей покажет время.

Завершение приготовления

Когда приготовление оканчивается, звучит 3 акустических сигнала и дисплей показывает **“End” (конец)**. Сигналы повторяются каждые 30 секунд, пока Вы не откроете дверцу и нажмёте кнопку **“STOP”**.

По окончании приготовления вентилятор может ещё некоторое время работать, чтобы охладить внутренность аппарата. Вентилятор автоматически отключится через определённый период времени. Во время работы вентилятора в печи горит свет.

Размораживание

Рекомендации по размораживанию

1. Для размораживания используйте только пригодную для микроволновой печи посуду (фарфор, стекло, соответственный пластик).
2. Таблицы относятся к размораживанию сырой пищи.
3. Время размораживания зависит от количества и толщины продукта. При замораживании готовьтесь к процессу размораживания. Разделите пищу на части, которые подойдут под размер контейнера.
4. Распределите пищу равномерно внутри печи. Самые толстые кусочки рыбы или куриные окорока кладите сверху. Наиболее деликатные части можно закрыть алюминиевой фольгой. **Важно:** алюминиевая фольга не должна касаться стенок аппарата, это может спровоцировать электрический треск.
5. Большие порции необходимо переворачивать несколько раз.
6. Разложите замороженную пищу так ровно, как это возможно, так как тонкие кусочки размораживаются быстрее толстых.
7. Жирную пищу, такую как масло, творог и др., нельзя полностью размораживать. Если они имеют комнатную температуру, их можно подавать на стол через несколько минут. Если сливки глубоко заморожены, с кристаллами льда, их нужно взбить перед употреблением.
8. Положите птицу на стеклянную тарелку, чтобы сок мог свободно стекать.
9. Хлеб нужно обернуть в салфетку, чтобы он не пересох.
10. Снимите упаковку с замороженных продуктов, не забудьте также снять металлические защёлки. Если контейнеры, в которых хранится пища в морозильнике, пригодны для использования в микроволновой печи, просто снимите с них крышку. Или же положите продукт в соответственную посуду.
11. Жидкость, которая осталась от размораживания, особенно это касается птицы, необходимо сливать. Она не должна контактировать с другими продуктами.
12. Не забудьте, что после размораживания продукт должен некоторое время постоять перед приготовлением, чтобы процесс размораживания окончательно завершился. Обычно это занимает 15 - 20 минут.

Приготовление микроволнами

Перед использованием контейнера проверьте, подходит ли он для приготовления пищи в микроволновой печи (см.: “Какую посуду можно использовать?”).

Разрежьте пищу перед началом приготовления.

Если Вы подогреваете жидкость, пользуйтесь посудой с большим диаметром верха, чтобы пар мог свободно выходить.

Готовьте пищу, следуя рекомендациям и обращая внимание на время приготовления и уровень мощности, указанный в таблицах.

Помните, что указанные значения являются условными и могут варьироваться в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа продукта. Мы рекомендуем устанавливать время приготовления и уровень мощности соответственно каждой отдельной ситуации. В зависимости от продукта время приготовления можно увеличивать или уменьшать. Это же касается и уровня мощности.

Приготовление микроволнами...

1. Чем больше количество пищи, тем дольше время приготовления. Помните следующие правила:

- Удвоив количество – увеличьте время вдвое
- Половина продукта – половина времени

2. Чем ниже температура, тем дольше время.
3. Жидкие блюда подогреваются быстрее.
4. Тщательное распределение пищи на тарелке обеспечивает равномерное приготовление. Если разложить более твёрдую пищу по краям тарелки, а менее твёрдую – внутри, можно подогревать разные типы продуктов одновременно.
5. Дверцу аппарата можно открывать в любое время. Прибор автоматически отключается. Если закрыть дверцу, только тогда печь продолжит работу.
6. Блюдо, накрытое крышкой, требует меньше времени для приготовления, и его питательные свойства лучше сохраняются. Крышка должна иметь отверстия для выхода пара.

Приготовление микроволнами

Важно!

- Яйца в скорлупе или целые яйца нельзя подогреть в микроволновой печи, потому что они могут взорваться.
- Перед подогреванием или приготовлением пищи с мембраной или **кожурой** (напр., яблоки, помидоры, картофель, сосиски) **проколите их вилкой**, чтобы они не взорвались.
- При приготовлении продуктов с низким уровнем влажности (напр., **размораживание хлеба**, приготовление поп корну и др.) влага быстро испаряется. Прибор работает в вакууме, и пища может сгореть. Такая ситуация может нанести вред и аппарату, и посуде. Поэтому будьте внимательны, устанавливая время и не оставляйте процесс приготовления без присмотра.
- Не подогревайте большие количества масла/жира (**поджаривание**) в микроволновой печи.
- Не подогревайте жидкость в плотно закрытом контейнере. **Опасность взрыва!**
- **Нельзя подогревать алкогольные напитки** при высоких температурах. Будьте внимательны, устанавливая время и не оставляйте процесс приготовления без присмотра.
- Не подогревайте взрывоопасные вещества в микроволновой печи.
- Снимите **упаковку с готового блюда**, так как она не всегда имеет термостойкие свойства. Следуйте инструкциям производителя.
- **Если Вы готовите в нескольких контейнерах**, напр., в чашках, расставьте их равномерно по тарелке.
- Всегда подогревайте бутылочки с **детским питанием** без крышки или соски. После нагревания встряхните или хорошо перемешайте, чтобы пища приобрела равномерную температуру. Температура посуды ниже, чем температура пищи внутри. Проверьте температуру перед кормлением.
- **Пластиковые пакеты** не закрывайте металлическими клипсами, только пластиковыми. Пакет нужно проколоть в нескольких местах, чтобы пар мог свободно выходить.
- При подогревании или приготовлении пищи убедитесь, что пища приобрела температуру около **70°C**.
- Во время приготовления **испарение воды** может образовать конденсат на стекле дверцы, который через определенное время стечёт. Это нормальная ситуация и конденсат будет даже больше, если температура в комнате низкая. Это не является угрозой для прибора. после приготовления сотрите конденсат с дверцы.

Таблицы и рекомендации – Приготовление овощей

Продукт	Количество (г)	Добавьте воды	Мощность (Ватт)	Уровень мощности	Время (мин.)	Время оттаивания (мин.)	Комментарии
Цветная капуста	500	1/8 л	800	☺☺☺ ³	9-11	2-3	Положите немного масла сверху. Нарезьте кусочками.
Брокколи	300	1/8 л	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Грибы	250	-	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Горох & морковь, замороженная морковь	300	½ стакана	800	☺☺☺ ³	7-9	2-3	Измельчите.
	250	2-3 столовые ложки	800	☺☺☺ ³	8-10	2-3	
Картофель	250	2-3 столовые ложки	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	Почистите, нарежьте одинаковыми кусочками.
Перец	250	-	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	Измельчите.
Лук	250	½ стакана	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	300	½ стакана	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Капуста	250	½ стакана	800	☺☺☺ ³	8-10	2-3	

Таблицы и рекомендации – Приготовление рыбы

Продукт	Количество (г)	Мощность (Ватт)	Уровень мощности	Время (мин.)	Время оттаивания (мин.)	Комментарии
Рыбное филе	500	600	☺☺☺ ²	10-12	3	Накройте крышкой. Переверните на середине приготовления.
Целая рыба	800	800	☺☺☺ ³	3-5	2-3	Накройте крышкой. Переверните на середине приготовления. Если необходимо, закройте участки фольгой.
		320	☺☺☺ ¹	10-12		

Какой посудой можно пользоваться?

Функция микроволн

Важно помнить, что микроволны отражаются от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, керамика, пластик и бумага пропускают микроволны.

Поэтому, **металлическая посуда или посуда с металлическим оформлением не подходит для приготовления в микроволновой печи.** Также нельзя использовать стекло и керамику с **металлическим оформлением или добавками** (напр., свинцовое стекло).

Идеальные материалы посуды для микроволновой печи - тугоплавкое, термостойкое стекло, фарфор или керамика. Тонкое стекло и фарфор можно использовать для непродолжительного приготовления, размораживания или подогревания готовой пищи.

Тест для посуды

Поставьте тарелку в печь при максимальной мощности на 20 секунд. Если она холодная или еле теплая, то подходит. Если же посуда сильно нагревается и из печи доносится электрический треск, она не пригодна для приготовления в микроволновой печи.

Горячая пища передаёт тепло контейнеру, в котором она находится. Поэтому всегда пользуйтесь **рукавичками!**

Алюминиевые контейнеры и фольга

Готовую пищу в алюминиевой посуде или завернутую в фольгу можно подогревать в печи, если придерживаться следующих инструкций:

- Следуйте инструкциям производителя, указанным на упаковке,
- Высота алюминиевого контейнера не должна превышать 3см и контейнер не должен касаться стенок аппарата (минимальное расстояние 3см). Накрывать при этом блюдо не нужно.
- Поставьте алюминиевую посуду на стеклянную тарелку. Если используется гриль, контейнер нужно поставить на фарфоровую тарелку. Никогда не ставьте алюминиевый контейнер непосредственно на решётку!
- Приготовление будет происходить медленнее, потому что микроволны проникают в пищу только сверху. Если Вы сомневаетесь, пользуйтесь посудой, пригодной для микроволновой печи.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для отражения микроволн от деликатных участков блюда во время размораживания. Деликатные части продукта можно также прикрывать фольгой во время приготовления, чтобы они не сгорели.
- **Важно:** алюминиевая фольга не должна касаться стенок аппарата, потому что это может вызвать электрический треск и искрение.

Крышки

Рекомендовано использование стеклянной крышки, пластиковой крышки или пищевой плёнки по следующим причинам:

1. Они предотвращают чрезмерное испарение (особенно во время длительного приготовления);
2. Процесс приготовления более быстрый;
3. Пища не пересыхает;
4. сохраняется аромат.

Крышка должна иметь отверстия, чтобы избежать образования давления внутри. Пластиковые пакеты также должны иметь отверстия. Бутылочки с детским питанием нужно подогревать без крышки, потому что иначе они могут взорваться.

Следующая таблица содержит рекомендации относительно посуды.

Таблица – посуда

Тип посуды	Режим приготовления	Микроволны	
		Размораживание/ подогревание	Приготовление
Стекло и фарфор 1) Бытовое, не огнеупорное, можно мыть в посудомоечной машине		да	да
Глазурованная керамика Огнеупорное стекло и фарфор		да	да
Керамика, глиняная посуда Не глазурованная Глазурованная, без металлическим компонентов		да	да
Глиняная посуда глазурованная не глазурованная		да нет	да нет
Пластиковая посуда 2) термостойкая до 100°C термостойкая до 250°C		да да	нет да
Пластиковая плёнка 3) Пищевая плёнка Целлофан		нет да	нет да
Бумага, картон, пергамент 4)		да	нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевые контейнеры 5) Аксессуары (решётка)		да нет нет	нет да нет

1. Без золотых и серебряных окантовок и без свинцового стекла.
2. Следуйте инструкциям производителя!
3. Не используйте металлические клипсы. Прокалывайте пакеты. Плёнка – только, чтобы накрыть блюдо.

4. Не пользуйтесь бумажными тарелками.
5. Только невысокие алюминиевые тарелки без крышки. Алюминий не должен касаться стенок аппарата.

Уход и очистка

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ микроволновой печи, **ОТКЛЮЧИТЕ** АППАРАТ **ОТ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ.**

После использования аппарата дайте ему остыть. Не чистите аппарат абразивными средствами, металлическими мочалками, которые могут оставить царапины на поверхности, или острыми предметами.

Внешняя поверхность:

1. Чистите прибор внешне нейтральным детергентом, мыльной водой и мягкой тряпкой.
2. Вода не должна попасть внутрь аппарата.

Внутренняя полость:

1. После каждого использования протирайте стенки влажной тряпкой.
2. Вода не должна попасть внутрь через вентиляционные отверстия.
3. Если Вы недавно чистили прибор внутри, а он всё ещё грязный, поставьте стакан с водой на тарелку и включите печь при максимальной мощности на 4 минуты. Пар смягчит грязь и её можно будет легко устранить мягкой тряпкой.

Важно! Нельзя чистить аппарат устройствами, которые работают на основе пара. Это может привести к короткому замыканию.

Загрязнённые поверхности из нержавеющей стали можно чистить неабразивным моющим средством.

Замет промойте теплой водой и вытрите насухо.

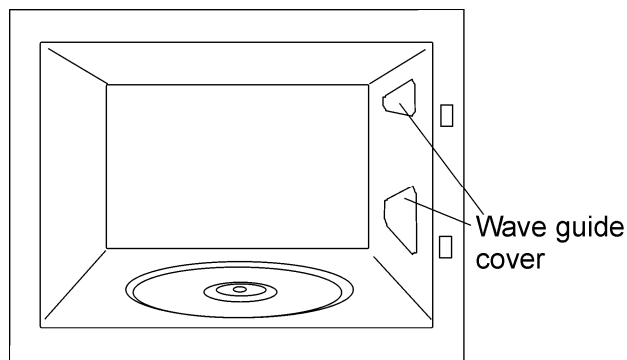
4. Аксессуары чистите после каждого использования. Если они слишком грязные, замочите их вначале, а затем помойте щёткой та мочалкой. Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине. Тарелка и роликовая подставка всегда должны быть чистыми.

Дверца, шарниры и фронт аппарата:

1. **Эти части всегда должны быть чистыми, особенно поверхность между дверцей и корпусом.**
2. Для очистки пользуйтесь нейтральным детергентом и теплой водой. Протрите мягкой тряпкой.

Слюдавые пластинки:

Пластинки должны всегда быть чистыми. Остатки пищи на пластинках могут их деформировать или же вызвать пожар. Поэтому пластинки необходимо регулярно чистить, но не абразивными средствами и острыми предметами. Не снимайте пластинки, чтобы избежать риска.



Возникли проблемы?

Аппарат не работает должным образом:

- Надёжно ли штекер вставлен в розетку?
- Правильно ли закрыта дверца? При закрывании Вы должны услышать акустический щелчок.
- Застрял посторонний предмет между корпусом и дверцей?

Блюдо не подогревается или подогревается слишком медленно:

- Пользуетесь металлической посудой?
- Возможно, Вы выбрали неправильное время и мощность приготовления?
- Возможно, Вы готовите продукт в большем количестве или его температура ниже, чем обычно?

Блюдо слишком горячее, сухое или подгорело:

- Возможно, Вы выбрали неправильное время и мощность приготовления?

Когда печка работает, слышен шум:

- Есть ли электрический треск внутри?
- Касается ли посуда стенок аппарата?
- Есть ли внутри металлические предметы?

Внутреннее освещение не работает:

- Если все функции работают нормально, то перегорела лампочка. Аппаратом можно пользоваться.
- Замену лампочки должен осуществлять мастер авторизованного сервисного центра.

Кабель повреждён

- Чтобы избежать опасных ситуаций, замену кабеля должен осуществлять мастер авторизованного сервисного центра.

Если возникла другая проблема, кроме перечисленных выше, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

Все работы по ремонту аппарат должен производить мастер авторизованного сервисного центра.

Технические характеристики

Описание функций кнопок

Символ	Описание	Мощность	Продукты
SS	Поддержание температуры	130W	Медленное размораживание деликатных продуктов, поддержание температуры блюда
SSS ¹	Минимальная	320W	Растапливание масла Подогревание детского питания
SSS ²	Средняя	600W	Приготовление овощей и других блюд Приготовление и разогрев Разогрев и приготовление пищи в небольших количествах Разогрев деликатных блюд
SSS ³	Максимальная	800W	Быстрый разогрев жидких и других блюд

Спецификации

- Питание..... См. таблицу данных
- Предохранитель..... 12 А / 250 В
- Необходимая мощность 1200 Вт
- Выходная микроволновая мощность..... 800 Вт
- Частота микроволн..... 2450 МГц
- Внешние размеры (ш×в×г)..... 595 × 390 × 325 мм
- Размеры полости (ш×в×г)..... 305 × 210 × 280 мм
- Объём аппарата..... 18 л
- Вес..... 18,6 кг

Шановний покупець:

Дякуємо, що обрали нашу продукцію. Ми впевнені, що ця функціональна та практична мікрохвильова піч, виготовлена з високоякісних матеріалів, задовольнить всі Ваші вимоги.

Будь ласка, уважно прочитайте інструкції в цій книзі, вони допоможуть отримати кращі результати готування.

БУДЬ ЛАСКА, ЗБЕРІГАЙТЕ ДОКУМЕНТАЦІЮ ДО ЦЬОГО ПРИЛАДУ.

Зберігайте інструкцію з експлуатації під рукою. Якщо Ви передаєте прилад іншій людині, не забудьте передати і цю інструкцію також!

Оточуюче середовище

Утилізація упаковки



На упаковці є Зелена Крапка. Викидайте упаковку у відповідні корзини, для картону, для пластика та ін.



Утилізація електричного обладнання

Європейська директива 2002/96/EC щодо утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE), вказує, що електричні прилади не можна утилізувати як звичайне побутове сміття. Старі прилади слід утилізувати окремо, щоб не завдати шкоди навколишньому середовищу та людському здоров'ю.

Символ закресленої "корзини для сміття" нагадує, що прилад необхідно утилізувати окремо.

Споживач повинен доставити прилад до відповідної організації по утилізації старого електронного та електричного обладнання.

Перед цим відріжте від приладу кабель та викиньте його.

Зміст

Правила безпеки	24
Установка	26
Опис приладу	27
Переваги мікрохвильової печі.....	28
Режим мікрохвиль.....	28
Інструкції з використання	29
Установка годинника	29
Блокування від дітей.....	29
Функція: Мікрохвилі	30
Спеціальна функція: Напої.....	30
Спеціальна функція: Розморожування і підігрівання	30
Розморожування за часом (вручну)	31
Під час роботи.....	33
Переривання готування.....	33
Завершення готування	33
Рекомендації щодо розморожування	34
Готування мікрохвилями.....	35
Важливо!.....	36
Таблиці і рекомендації – Готування овочів	37
Таблиці і рекомендації – Готування риби.....	37
Який посуд можна використовувати?.....	38
Функція мікрохвиль	38
Тест для посуду	38
Алюмінієві контейнери і фольга.....	38
Кришки	38
Який посуд можна використовувати?.....	39
Таблиця – посуд.....	39
Догляд і чищення	40
Виникли проблеми?	41
Технічні характеристики	42
Опис функцій кнопок.....	42
Специфікації.....	42



- **Попередження!** Щоб уникнути виникнення пожежі, не залишайте прилад без нагляду під час готування. Надто високий рівень потужності або тривалий час готування може призвести до надмірного нагріву їжі і спричинити пожежу.
- Якщо Ви побачили дим або вогонь, не відкривайте дверцята. Відключіть прилад і вийміть вилку з розетки.
- **Попередження!** **МІКРОХВИЛЬОВА ЕНЕРГІЯ! НЕ ЗНІМАЙТЕ КРИШКУ!** Знімання корпусу та здійснення ремонту особами, не уповноваженими виробником, небезпечно. **НЕБЕЗПЕКА!** Перед ремонтом відключіть прилад від енергопостачання. Знімати корпус під час роботи приладу може призвести до ураження мікрохвильовою радіацією та / або струмом високої напруги.
- **Попередження!** Будьте особливо уважні, користуючись режимом гриль.
- Наші прилади відповідають всім необхідним стандартам і вимогам технічного обладнання. Однак, це не виключає можливості виникнення небезпечної ситуації.
- Користуючись займистими матеріалами, напр., пластикові або паперові контейнери, для розігріву їжі, не залишайте прилад без нагляду через ризик виникнення пожежі.
- Перед використанням посуду у мікрохвильовій печі переконайтеся, що цей посуд придатний до такого використання.
- Кабель не повинен торкатися вологих, гострих предметів та гарячих поверхонь.

- Встановлюючи електроприлади біля мікрохвильової печі, прослідкуйте, щоб їхні кабелі не торкалися печі, коли вона гаряча, і що вони не застрягатимуть в дверцятах, щоб уникнути пошкоджень та небезпеки.
- Приладом не можна користуватися в наступних випадках:
 - якщо дверцята не повністю зачинені;
 - якщо шарніри дверцят пошкоджені;
 - якщо поверхня між дверцятами та корпусом пошкоджена;
 - якщо скло дверцят пошкоджене;
 - якщо з печі часто лунає електричний тріск, а всередині немає металевих предметів.
- Не можна блокувати вентиляційні отвори.

Чищення/ догляд:

- Перед чищенням або ремонтом приладу відключіть його від електропостачання.
- Інструкції по чищенню шукайте в розділі "Догляд і чищення".
- Контактні поверхні (внутрішні стінки та внутрішня поверхня дверцят) повинні бути завжди чистими, щоб забезпечити належну роботу приладу. Контактні поверхні слід чистити нейтральним детергентом і ганчіркою, яка не подряпає і не пошкодить поверхню.
- **Попередження:** Не користуйтеся приладом, якщо контактні поверхні пошкоджені. Користуватися приладом можна знову, якщо він відремонтований фахівцем з авторизованого сервісного центру.

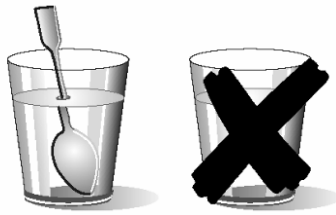
Правила безпеки

Як уникнути пошкоджень приладу:

- Не вмикайте прилад, не встановивши підставки і скляної тарілки.
- Не вмикайте прилад порожнім. Це може спричинити перевантаження.
- Користуйтеся коректним посудом.
- Не зберігайте займісті предмети в печі, вони можуть спалахнути, коли піч увімкнеться.
- Не розігрівайте в печі яйця в шкаралупі або варені яйця, тому що вони можуть вибухнути.
- Не розігрівайте чистий спирт та алкогольні напої в мікрохвильовій печі.

НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ.

- Попередження: не розігрівайте рідину або їжу в щільно закритих контейнерах, тому що вони можуть вибухнути.



Будьте обережні, розігрівуючи рідину!

- При розігріві рідини (вода, кава, чай, молоко та ін.) не перенагрівайте її, тому що, коли Ви дістанете контейнер, рідина може перелитися через край. Це може спричинити поранення та опіки!
- Щоб уникнути ситуацій такого типу, поставте пластикову ложку або скляну паличку в контейнер з рідиною.

Будьте обережні!

- Розігрівуючи **маленькі кількості їжі**, важливо не обрати надмірний час готування або надто високий рівень потужності, тому що страва може перенагрітися і спалахнути. Наприклад, хліб може спалахнути через 3 хвилини, якщо встановити надто високий рівень потужності.
- **Для готування тостів використовуйте функцію гриль і не залишайте піч без нагляду.** При використанні комбінованого методу (мікрохвилі і гриль) для тостів хліб спалахне за дуже маленький проміжок часу.
- Завжди підігрівайте **дитяче харчування** у пляшечках без соски або кришки. Після підігрівання потрусіть або добре перемішайте, щоб переконатися, що тепло рівномірно розповсюдилося. Перевірте температуру їжі перед годуванням дитини. **Небезпека отримання опіків!**

У випадку ремонту:

- **Увага – Мікрохвилі! Зовнішній корпус не можна знімати.** Будь-які спроби ремонту або обслуговування приладу некваліфікованими особами, не уповноваженими на це виробником, є небезпечними.
- **Попередження:** Заміну лампочки повинен здійснювати тільки фахівець авторизованого сервісного центру.
- Якщо кабель пошкоджений, його повинен замінити авторизований сервісний центр, використовуючи кабель з такими самими характеристиками, щоб уникнути можливих пошкоджень.
- Ремонт та обслуговування, заміну запчастин та будь-яке втручання в прилад має право здійснювати тільки авторизований сервісний центр.

За допомогою кнопки відкривання дверцят відкрийте дверцята приладу і зніміть всі пакувальні матеріали. Почистіть внутрішню порожнину печі та аксесуари вологою ганчіркою, витріть насухо. Не використовуйте абразивні засоби для чищення, або засоби, які мають сильний запах.

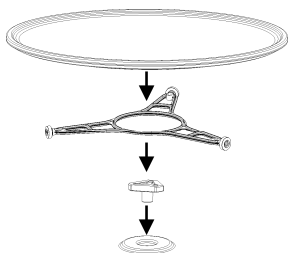
Переконайтеся, що наступні поверхні не пошкоджені:

- дверцята і шарніри
- фронт мікрохвильової печі
- внутрішні і зовнішні поверхні приладу

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРИЛАД, якщо Ви помітили будь-який дефект у перелічених вище частинах. Якщо це трапилось, зв'яжіться з авторизованим сервісним центром.

Встановіть прилад на стійку рівну поверхню.

Встановіть роликову опору по центру порожнини печі, зверху встановіть скляну тарілку. При роботі печі обов'язково повинні бути правильно встановлені і опора, і тарілка. Тарілка може обертатися в обох напрямках.



Увага! Мікрохвильова піч може бути загорнута в захисну плівку. Перед першим увімкненням ретельно зніміть цю плівку, починаючи знизу.

Щоб забезпечити необхідну вентиляцію приладів, встановлюйте його в кухонну нішу з отвором зверху (дивіться схему).

Увага: після установки прилада доступ до електричного підключення повинен бути вільним.

Під час установки переконайтеся, що кабель не торкається задньої стінки приладу, тому що високі температури можуть його пошкодити.

Якщо Ви встановлюєте мікрохвильову піч і стаціонарну духовку одну над одною, мікрохвильова піч не повинна бути знизу через формування конденсату.

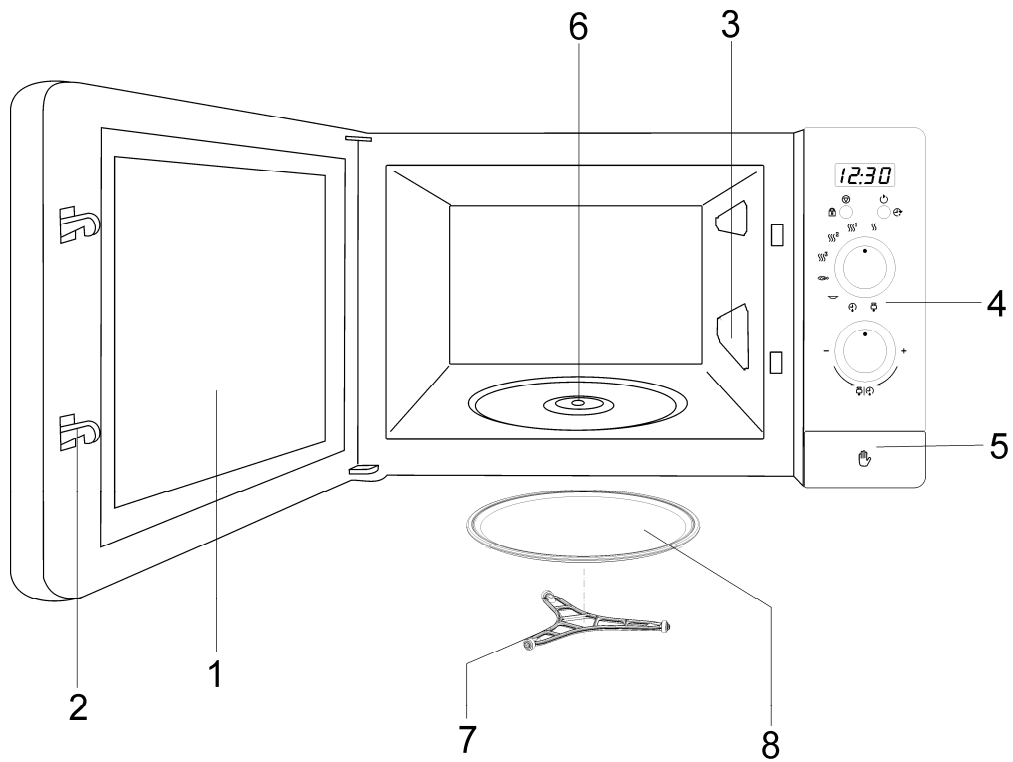
Прилад не можна встановлювати поблизу нагрівальних приладів, радіо або телеприймачів.

Прилад обладнаний кабелем і штекером для однофазного підключення.

УВАГА: Мікрохвильову піч **НЕОБХІДНО ПІДКЛЮЧАТИ ТІЛЬКИ ДО РОЗЕТОК ІЗ ЗАЗЕМЛЕННЯМ.**

У разі поломки, якщо Ви при встановленні і підключенні не дотримувались інструкцій, виробник і продавець не несуть відповідальність за роботу печі.

Опис приладу



- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. Оглядове вікно | 5. Кнопка відкриття дверцят |
| 2. Защіпка | 6. Отвір для встановлення опори |
| 3. Слюдяні пластинки | 7. Роликова опора |
| 4. Панель управління | 8. Скло тарілка |

У звичайній духовці тепло повільно проникає у страву з зовнішньої поверхні всередину. Тому відбуваються значні теплові втрати при нагріві повітря, компонентів духовки і контейнерів, в яких знаходиться їжа.

У мікрохвильовій печі тепло генерується всередині страви, тобто тепло виходить зсередини назовні. Таким чином енергія не витрачається на нагрів повітря, стінок приладу та контейнера (якщо це контейнер, придатний для готування у мікрохвильовій печі). Підігрівається тільки їжа.

Мікрохвильова піч має наступні переваги:

1. Економія часу готування; у порівнянні до стаціонарної духовки Ви економите $\frac{3}{4}$ часу.
2. Над швидке розморожування продуктів, що зменшує ризик розмноження бактерій.
3. Економія електроенергії.
4. Збереження харчової цінності продуктів за рахунок економії часу.

Режим мікрохвиль

Мікрохвильова піч обладнана магнетроном, який перетворює електроенергію на енергію мікрохвиль. Ці електромагнітні хвилі спрямовані всередину печі.

Всередині печі мікрохвилі розповсюджуються у всіх напрямках і відбиваються від металевих стінок, рівномірно проникаючи у страву.

Чому підігрівається їжа

Більшість продуктів містить воду, молекули якої вібрують під впливом мікрохвиль.

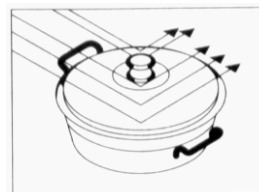
Це тертя між молекулами генерує тепло, яке підвищує температуру страви, розморожуючи, готуючи або підігріваючи її.

Завдяки формуванню тепла всередині страви:

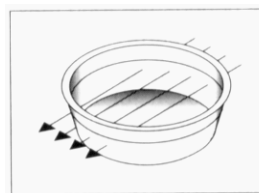
- Готувати можна без додавання жиру або води, або ж із додаванням маленької кількості;
- Розморожування, підігрівання або готування у мікрохвильовій печі значно швидше, ніж у звичайній духовці;
- Зберігаються вітаміни, мінерали та поживні речовини;
- Не змінюються природний колір та аромат.

Мікрохвилі проникають крізь порцеляну, скло, картон або пластик, але не крізь метал. З цієї причини металеві контейнери або ж посуд з металевим оздобленням не можна використовувати у мікрохвильовій печі.

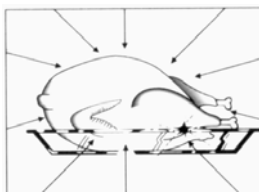
Мікрохвилі відбиваються від металу...



... вони проходять крізь скло та порцеляну...



... і поглинаються їжею.

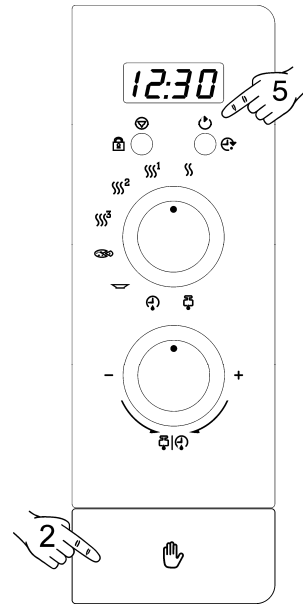


Інструкції з використання

Увага: Не вмикайте піч порожньою, коли Ви не поставили всередину їжу.

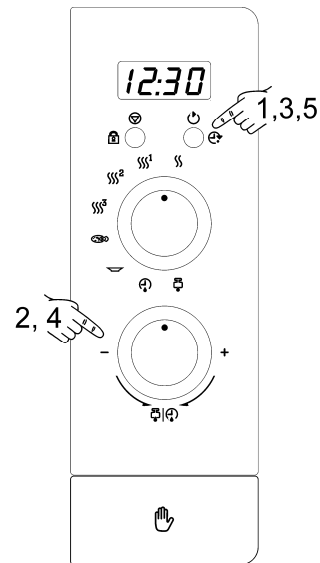
Подивіться на схему і зробіть наступне:

1. Підключіть штекер до розетки (див. поряди на останній сторінці).
2. Щоб відкрити дверцята, натисніть **КНОПКУ ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ**. Всередині загоряється світло.
3. Поставте контейнер зі стравою на скляну тарілку.
4. Оберіть режим і час готування згідно інструкцій в наступних розділах.
5. Закрийте дверцята і натисніть **START**.
6. Піч почне працювати, дисплей показуватиме час, що залишився до завершення готування.



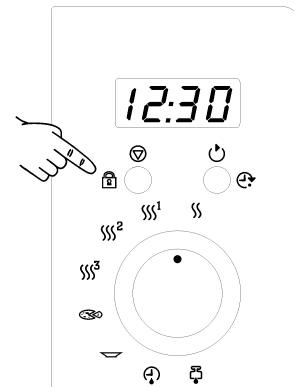
Установка годинника

1. Коли Ви не користуєтеся приладом, натисніть кнопку **CLOCK** (годинник), щоб почали мигати цифри.
2. Встановіть години за допомогою **РУЧКИ, ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ**, повертаючи її в будь-якому напрямку.
3. Натисніть знову кнопку **CLOCK** (годинник) для встановлення хвилин.
4. Встановіть хвилини за допомогою **РУЧКИ, ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ**, повертаючи її в будь-якому напрямку.
5. Для підтвердження установок натисніть кнопку **CLOCK** (годинник) ще раз.



Блокування від дітей

Блокування можна активувати або деактивувати, натискаючи кнопку блокування протягом 3 секунд, доки піч у режимі очікування. Коли це трапляється, всі функції блокуються і на дисплеї з'являються 4 горизонтальні смужки і мигають крапки.

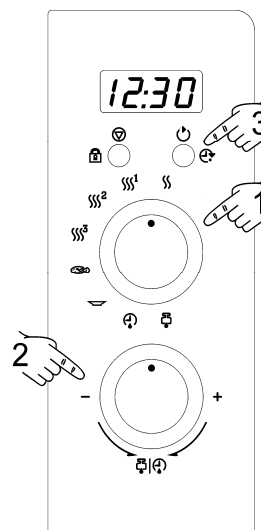


Функція: Мікрохвилі


1. Встановіть ручку вибору режиму готування в позицію, що відповідає необхідному рівню потужності, відповідно до таблиці.

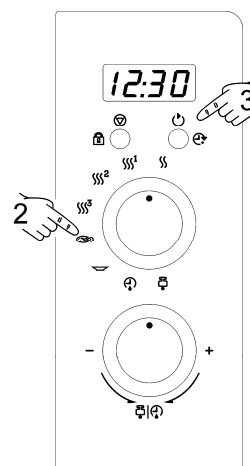
Позиція	Рівень потужності	Потужність
≡≡≡ ³	Максимальний	800 W
≡≡ ²	Середній	600 W
≡≡ ¹	Мінімальний	320 W
≡≡	Підтримання тепла	130 W

2. Встановіть час готування за допомогою **РУЧКИ, ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ**, повертаючи її в будь-якому напрямку.
3. Натисніть кнопку **START**. Піч почне працювати, а дисплей показуватиме час до завершення готування.



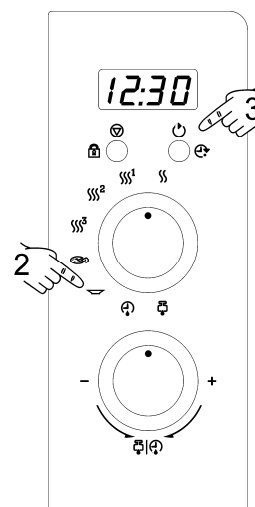
Спеціальна функція: Напої

1. Поставте напій (приблизно 150-300 мл кави, чаю, молока, води та ін.) в термостійкому контейнері на тарілку.
2. Встановіть ручку вибору режиму готування у відповідну позицію .
3. Натисніть кнопку **START**. Піч почне працювати, а дисплей показуватиме час до завершення готування (10 хв.).



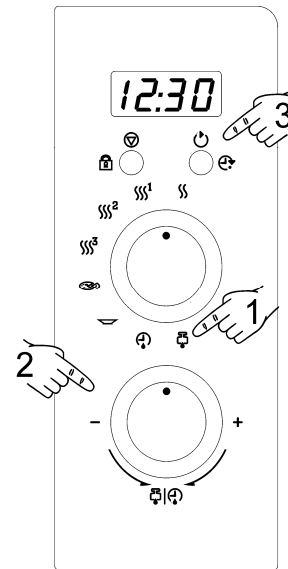
Спеціальна функція: Розморожування і підігрівання

1. Зніміть кришку з упаковки (готова їжа: 300г – 400г; напр., кане лоні, макарони) і викладіть вміст на тарілку або ж покладіть упаковку безпосередньо на скляну тарілку печі.
2. Встановіть ручку вибору режиму готування у відповідну позицію .
3. Натисніть кнопку **START**. Піч почне працювати, а дисплей показуватиме час до завершення.
4. Переверніть страву на інший бік в момент, коли почуєте звуковий сигнал і дисплей покаже: **turn**. Закрийте дверцята і натисніть кнопку **START** знову.




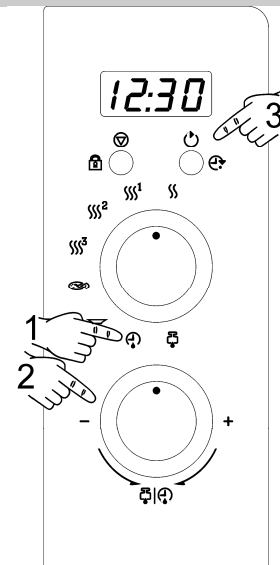
Розморожування за вагою (автоматичне)

1. Використовуйте цю функцію для розморожування м'яса, риби і птиці. Для інших продуктів, таких як хліб і фрукти, користуйтеся інструкціями "Розморожування за часом".
2. Встановіть ручку вибору режиму готування у відповідну позицію .
3. Встановіть час розморожування за допомогою **РУЧКИ, ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ**, повертаючи її в будь-якому напрямку.
4. Натисніть кнопку **START**. Піч почне працювати, а дисплей показуватиме час до завершення готування.
5. Переверніть страву на інший бік в момент, коли почуєте звуковий сигнал і дисплей покаже: **turn**. Закрийте дверцята і натисніть кнопку **START** знову.



Розморожування за часом (вручну)

1. Встановіть ручку вибору режиму готування у відповідну позицію .
2. Встановіть час розморожування за допомогою **РУЧКИ, ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ**, повертаючи її в будь-якому напрямку.
3. Натисніть кнопку **START**. Піч почне працювати, а дисплей показуватиме час до завершення готування.
4. Переверніть страву на інший бік в момент, коли почуєте звуковий сигнал і дисплей покаже: **turn**. Закрийте дверцята і натисніть кнопку **START** знову.



Розморожування

Наступна таблиця надає рекомендації щодо часу розморожування та відстоювання (для забезпечення рівномірної температури

продукту) відповідно до типу та ваги продукта. Також таблиця містить рекомендації щодо розморожування різних продуктів.

Продукт	Вага	Час розморожування	Час відстоювання	Коментарі
Шматочки м'яса телятини, яловичини, свинини	100 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Переверніть 1 х
	200 г	6-7 хв.	5-10 хв.	Переверніть 1 х
	500 г	14-15 хв.	10-15 хв.	Переверніть 2 х
	700 г	20-21 хв.	20-25 хв.	Переверніть 2 х
	1000 г	29-30 хв.	25-30 хв.	Переверніть 3 х
	1500 г	42-45 хв.	30-35 хв.	Переверніть 3 х
Тушковане м'ясо	500 г	12-14 хв.	10-15 хв.	Переверніть 2 х
	1000 г	24-25 хв.	25-30 хв.	Переверніть 3 х
М'ясний фарш	100 г	4-5 хв.	5-6 хв.	Переверніть 1 х
	300 г	8-9 хв.	8-10 хв.	Переверніть 2 х
	500 г	12-14 хв.	15-20 хв.	Переверніть 2 х
Сосиски	125 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Переверніть 1 х
	250 г	8-9 хв.	5-10 хв.	Переверніть 1 х
	500 г	15-16 хв.	10-15 хв.	Переверніть 1 х
Птиця, частини птиці	200 г	7-8 хв.	5-10 хв.	Переверніть 1 х
	500 г	17-18 хв.	10-15 хв.	Переверніть 2 х
Курча	1000 г	34-35 хв.	15-20 хв.	Переверніть 2 х
	1200 г	39-40 хв.	15-20 хв.	Переверніть 2 х
	1500 г	48-50 хв.	15-20 хв.	Переверніть 2 х
Риба	100 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Переверніть 1 х
	200 г	6-7 хв.	5-10 хв.	Переверніть 1 х
Форель	200 г	6-7 хв.	5-10 хв.	Переверніть 1 х
Криль	100 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Переверніть 1 х
	500 г	12-15 хв.	10-15 хв.	Переверніть 2 х
Фрукти	200 г	4-5 хв.	5-8 хв.	Переверніть 1 х
	300 г	8-9 хв.	10-15 хв.	Переверніть 2 х
	500 г	12-14 хв.	15-20 хв.	Переверніть 3 х
Хліб	100 г	2-3 хв.	2-3 хв.	Переверніть 1 х
	200 г	4-5 хв.	5-6 хв.	Переверніть 1 х
	500 г	10-12 хв.	8-10 хв.	Переверніть 2 х
	800 г	15-18 хв.	15-20 хв.	Переверніть 2 х
Масло	250 г	8-10 хв.	10-15 хв.	Переверніть 1 х, не знімайте кришку
Сир	250 г	6-8 хв.	5-10 хв.	Переверніть 1 х, не знімайте кришку
Вершки	250 г	7-8 хв.	10-15 хв.	Зніміть кришку

Під час роботи...

Дверцята печі можна відкривати будь-коли під час роботи приладу. В цьому випадку:

- **ВИПРОМІНЮВАННЯ МІКРОХВИЛЬ АВТОМАТИЧНО ПЕРЕРИВАЄТЬСЯ;**
- Таймер припиняє відлік і дисплей показує час, який залишився до завершення готування.

Якщо це необхідно, Ви можете:

1. Пересувати або перевертати продукти, щоб забезпечити рівномірність процесу нагріву;
2. Обрати іншу функцію, переставивши ручку в іншу позицію;
3. Змінити час готування, що залишився, повернувши ручку.

Закрийте дверцята мікрохвильової пічки і натисніть кнопку **START**. Піч почне працювати.

Переривання готування

Щоб зупинити програму, натисніть кнопку **STOP** або відкрийте дверцята приладу. Якщо Ви бажаєте відмінити готування, закрийте дверцята і натисніть кнопку **STOP**. Пролунає звуковий сигнал і дисплей покаже час.

Завершення готування

Коли готування завершується, лунають 3 звукових сигнали і дисплей показує **“End”**. сигнали повторюються кожні 30 секунд, доки Ви не відкриєте дверцята і натиснете кнопку **“STOP”**.

По завершенні готування вентилятор може ще деякий час працювати, щоб охолодити внутрішність приладу. Вентилятор автоматично відключиться через певний період часу. Під час роботи вентилятора в печі горить світло.

Рекомендації щодо розморожування

1. Для розморожування використовуйте тільки придатний для мікрохвильової печі посуд (порцеляну, скло, відповідний пластик).
2. Таблиці стосуються розморожування сирого їжі.
3. Час розморожування залежить від кількості і товщини продукта. При заморожуванні готуйтеся до процесу розморожування. Розділіть їжу на частини, які підходять під розмір контейнера.
4. Розподіліть їжу рівномірно всередині печі. Найтовстіші шматочки риби або курячі стегенця кладіть зверху. Найбільш делікатні частини можна закрити алюмінієвою фольгою. **Важливо:** алюмінієва фольга не повинна торкатися стінок приладу, це може спричинити електричний тріск.
5. Великі шматки слід перевертати кілька разів.
6. Розкладіть заморожену їжу так рівно, як це можливо, тому що тонкі шматочки розморожуються швидше за товсті.
7. Жирну їжу, таку як масло, сир та ін., не можна повністю розморожувати. Якщо вони мають кімнатну температуру, їх можна подавати на стіл за кілька хвилин. Якщо верхки глибоко заморожені, з шматочками льоду, їх необхідно збити перед вживанням.
8. Покладіть птицю на скляну тарілку, щоб сік міг вільно стікати.
9. Хліб слід загорнути в серветку, щоб він не пересушився.
10. Зніміть упаковку із заморожених продуктів, не забудьте також зняти металеві защіпки. Якщо контейнери, в яких зберігається їжа в морозильнику, придатні для використання у мікрохвильовій печі, просто зніміть з них кришку. Або ж покладіть продукт у відповідний посуд.
11. Рідину, яка залишається від розморожування, особливо це стосується птиці, необхідно зливати. Вона не повинна контактувати з іншими продуктами.
12. Не забудьте, що після розморожування продукт повинен деякий час постояти перед готуванням, щоб процес розморожування дійшов кінця. Зазвичай це займає 15 - 20 хвилин.

Готування мікрохвилями

Перед використанням контейнера перевірте, чи він підходить для використання у мікрохвильовій печі (див.: “Який посуд можна використовувати?”).

Розріжте їжу перед початком готування.

Якщо Ви підігріваєте рідину, користуйтеся посудом з великим діаметром верха, щоб пара могла вільно виходити.

Готуйте їжу, дотримуючись рекомендацій та звертаючи увагу на час готування і рівень потужності, вказаний в таблицях.

Пам'ятайте, що вказані значення є умовними і вони можуть варіюватися в залежності від початкового стану, температури, вологості і типу продукту. Ми рекомендуємо встановлювати час готування і рівень потужності відповідно до кожної окремої ситуації. В залежності від продукту час готування можна збільшувати або зменшувати. Це ж стосується і рівня потужності.

Готування мікрохвилями...

1. Чим більша кількість їжі, тим довший час готування. Пам'ятайте наступні правила:
 - Подвоївши кількість – збільште вдвічі час
 - Половина продукту – половина часу

2. Чим нижче температура, тим довший час.
3. Рідкі страви підігріваються швидше.
4. Ретельний розподіл їжі на тарілці забезпечує рівномірне готування. Якщо розкласти більш тверду їжу по краям тарілки, а менш тверду – всередині, можна підігрівати різні типи продуктів одночасно.
5. Дверцята приладу можна відкривати будь-коли. Прилад автоматично відключається. Якщо закрити дверцята, тільки тоді піч продовжить роботу.
6. Страва, накрита кришкою, потребує менше часу для готування і її поживні властивості краще зберігаються. Кришка повинна пропускати мікрохвилі та мати отвори для виходу пари.

Важливо!

- Яйця в шкаралупі або цілі яйця не можна підігрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути.
- Перед підігріванням або готуванням їжі з мембраною або **шкіркою** (напр., яблука, помідори, картопля, сосиски) **проколiть їх виделкою**, щоб вони не вибухнули.
- При готуванні продуктів з низьким рівнем вологості (напр., **розморожування хліба**, готування поп корну та ін.) волога швидко випаровується. Прилад працює у вакуумі і страва може згоріти. Така ситуація може завдати школи приладові та посуду. Тому будьте уважні, встановлюючи час і не залишайте процес готування без нагляду.
- Не підігрівайте великі кількості олії/жиру (**смаження**) у мікрохвильовій печі.
- Не підігрівайте рідину у щільно закритому контейнері. **Небезпека вибуху!**
- **Не можна підігрівати алкогольні напої** при високих температурах. Будьте уважні, встановлюючи час і не залишайте процес готування без нагляду.
- не підігрівайте вибухонебезпечні речовини у мікрохвильовій печі.
- Зніміть **упаковку з готової страви**, тому що вона не завжди є термостійкою. Дотримуйтеся інструкцій виробника.
- **Якщо Ви будете готувати у кількох контейнерах**, напр., чашки, поставте їх рівномірно на тарілці.
- Завжди підігрівайте пляшечки з **дитячим харчуванням** без кришки або соски. Після нагрівання потрусіть або добре перемішайте, щоб їжа набула рівномірної температури. Температура посуду нижча, ніж температура їжі всередині. Перевірте температуру перед годуванням.
- **Пластикові пакети** не закривайте металевими кліпсами, тільки пластиковими. Пакет слід проколоти в кількох місцях, щоб пара могла вільно виходити.
- При підігріванні або готуванні їжі переконайтеся, що страва набуває температури принаймні **70°C**.
- Під час готування **випаровування води** може утворювати конденсат на склі дверцят, який через певний час стікатиме. Це нормальна ситуація і конденсат буде навіть більшим, якщо кімнатна температура низька. Це не становить загрози для приладу. Після готування витріть конденсат з дверцят.

Готування мікрохвилями

Таблиці і рекомендації – Готування овочів

Продукт	Кількість (г)	Додайте води	Потужність (Ватт)	Рівень потужності	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Коментарі
Кольорова капуста	500	1/8 л	800	SSS ³	9-11	2-3	Покладіть трохи масла зверху. Поріжте на шматочки.
Броколі	300	1/8 л	800		6-8	2-3	
Гриби	250	-	800		6-8	2-3	
Горох & морква, заморожен а морква	300	½ стакана	800	SSS ³	7-9	2-3	Подрібніть.
	250	2-3 столові ложки	800	SSS ³	8-10	2-3	
Картопля	250	2-3 столові ложки	800	SSS ³	5-7	2-3	Почистіть, поріжте на однакові шматочки.
Перець	250	-	800	SSS ³	5-7	2-3	Подрібніть.
Цибуля	250	½ стакана	800	SSS ³	5-7	2-3	
Замороже на брюссельська капуста	300	½ стакана	800	SSS ³	6-8	2-3	
Капуста	250	½ стакана	800	SSS ³	8-10	2-3	

Таблиці і рекомендації – Готування риби

Продукт	Кількість (г)	Потужність (Ватт)	Рівень потужності	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Коментарі
Рибне філе	500	600	SSS ²	10-12	3	Накрийте кришкою. Переверніть на середині готування.
Ціла риба	800	800	SSS ³	3-5	2-3	Накрийте кришкою. Переверніть на середині готування. Якщо необхідно, закрийте делікатні частини фольгою.
		320	SSS ¹	10-12		

Який посуд можна використовувати?

Функція мікрохвиль

важливо пам'ятати, що мікрохвилі відбиваються від металевих поверхонь. Скло, порцеляна, кераміка, пластик та папір пропускають мікрохвилі.

Тому, **металевий посуд або посуд з металевим оздобленням не можна використовувати для готування у мікрохвильовій печі.** Також не можна використовувати скло та кераміку з металевим оздобленням або компонентами (напр., свинцеве скло).

Ідеальні матеріали посуду для мікрохвильової печі тугоплавке, термостійке скло, порцеляна або кераміка. Тонке скло та порцеляну можна використовувати для нетривалого готування, розморожування або підігрівання готової їжі.

Тест для посуду

Поставте тарілку в піч при максимальній потужності на 20 секунд. Якщо вона холодна або ледве тепла, то підходить. Якщо ж посуд сильно нагрівається і спричиняє електричний тріск, він не придатний.

Гаряча їжа передає тепло контейнеру, в якому вона знаходиться. Тому завжди користуйтеся **рукавичками!**

Алюмінієві контейнери і фольга

Готову їжу в алюмінієвому посуді або загорнуту в фольгу можна підігрівати в печі, якщо дотримуватися наступних інструкцій:

- Дотримуйтеся інструкцій виробника, зазначених на упаковці,
- Алюмінієвий посуд не повинен перевищувати висоту 3 см і не повинен торкатися стінок приладу (мінімальна відстань 3 см). Алюмінієву кришку необхідно зняти.
- Поставте алюмінієвий посуд на скляну тарілку. Якщо використовується гриль, контейнер слід поставити на порцелянову тарілку. Ніколи не ставте контейнер безпосередньо на решітку!
- Готування буде повільнішим, тому що мікрохвилі проникають в їжу тільки зверху. Якщо Ви вагаєтеся, користуйтеся посудом, придатним для мікрохвильової печі.
- Алюмінієву фольгу можна використовувати для відбивання мікрохвиль від делікатних ділянок під час розморожування. Делікатні ділянки страв можна також прикривати під час готування, щоб вони не згоріли.
- **Важливо:** алюмінієва фольга не повинна торкатися стінок приладу, тому що це може спричинити електричний тріск і іскріння.

Кришки

Рекомендовано використання скляної, пластикової кришки або харчової плівки з наступних причин:

1. Вони запобігають надмірному випаровуванню (особливо під час тривалого готування);
2. Процес готування швидший;
3. Їжа не пересихає;
4. Зберігається аромат.

Кришка повинна мати отвори, щоб уникнути утворення тиску всередині. Пластикові пакети також повинні мати отвори. Пляшечки з дитячим харчуванням слід підігрівати без кришки, тому що інакше вони можуть вибухнути.

Наступна таблиця містить рекомендації щодо посуду.

Який посуд можна використовувати?

Таблиця – посуд

Тип посуду	Режим готування	Мікрохвилі	
		Розморожування/ підігрівання	Готування
Скло і порцеляна 1) Побутове, не вогнестійке, можна мити в посудомийній машині		так	так
Глазурована кераміка Вогнестійке скло та порцеляна		так	так
Кераміка, глиняний посуд неглазурований Глазурований, без металевих оздоблень		так	так
Глиняний посуд глазурований неглазурований		так ні	так ні
Пластиковий посуд 2) термостійкий до 100°C термостійкий до 250°C		так так	ні так
Пластикова плівка 3) Харчова плівка Целофан		ні так	ні так
Папір, картон, пергамент 4)		так	ні
Метал Алюмінієва фольга Алюмінієві контейнери 5) Аksesуари (решітка)		так ні ні	ні так ні

1. Без золотих та срібних країв і без свинцевого скла.
2. Пам'ятайте інструкції виробника!
3. Не використовуйте металеві заціпки. Проколюйте пакети. Плівка тільки, щоб накрити страву.

4. Не користуйтеся паперовими тарілками.
5. Тільки невисокі алюмінієві тарілки без кришки. алюміній не повинен торкатися стінок приладу.

Догляд і чищення

ПЕРЕД ЧИЩЕННЯМ мікрохвильової печі, ВІДКЛЮЧІТЬ ПРИЛАД ВІД ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ.

Після використання приладу дайте йому охолонути. Не чистьте прилад абразивними засобами, металевими мочалками, які можуть залишити подряпини на поверхні, або гострими предметами.

Зовнішня поверхня:

1. Чистьте прилад зовні нейтральним детергентом, мильною водою і м'якою ганчіркою.
2. Вода не повинна потрапити всередину приладу.

Внутрішня порожнина:

1. Після кожного використання протирайте стінки вологою ганчіркою.
2. Вода не повинна потрапити всередину крізь вентиляційні отвори.
3. Якщо Ви нещодавно чистили прилад всередині, а він все ще брудний, поставте склянку з водою на тарілку і увімкніть піч при максимальній потужності на 4 хвилини. Пара пом'якшить бруд і його можна буде легко усунути м'якою ганчіркою.

Важливо! Не можна чистити прилад пристроями, які працюють на основі пари. Це може призвести до короткого замикання.

Забруднені поверхні з нержавіючої сталі можна чистити неабразивним засобом для чищення.

Потім промийте теплою водою і витріть насухо.

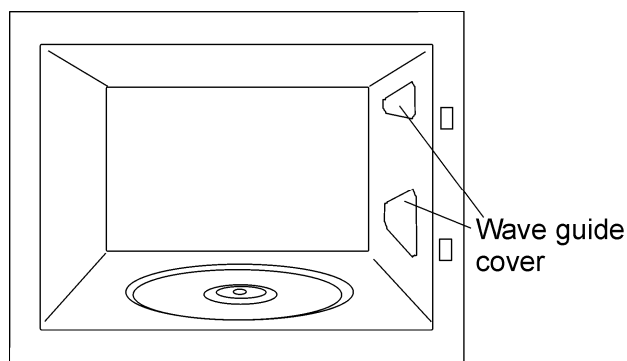
4. Аксесуари чистьте після кожного використання. Якщо вони надто брудні, замочіть їх спочатку, а потім помийте щіткою та мочалкою. Аксесуари можна мити в посудомийній машині. Тарілка та роликів підставка завжди повинні бути чистими.

Дверцята, шарніри і фронт приладу:

1. Ці частини завжди повинні бути чистими, особливо поверхня між дверцятами і корпусом.
2. Для чищення використовуйте нейтральний детергент і теплу воду. Витріть м'якою ганчіркою.

Слюдяні пластинки:

Пластинки завжди повинні бути чистими. Залишки їжі на пластинках можуть їх деформувати або ж спричинити пожежу. Тому пластинки слід регулярно чистити, але не абразивними засобами і гострими предметами. Не знімайте пластинки, щоб уникнути ризику.



Виникли проблеми?

Прилад не працює належним чином:

- Чи надійно штекер вставлений в розетку?
- Чи правильно закриті дверцята? При закриванні Ви повинні почути акустичне клацання.
- Застряг сторонній предмет між корпусом та дверцятами?

Страва не підігрівається або підігрівається надто повільно:

- Користуєтеся металевим посудом?
- Можливо, Ви обрали неправильний час та потужність готування?
- Можливо, Ви готуєте продукт в більшій кількості або холодніший, ніж звичайно?

Страва надто гаряча, суха або пригоріла:

- Можливо, Ви обрали неправильний час та потужність готування?

Коли прилад працює, чути гучний шум:

- Чи є електричний тріск всередині?
- Чи торкається посуд стінок приладу?
- Чи є всередині металеві предмети?

Внутрішнє освітлення не загорається:

- Якщо всі функції працюють нормально, то перегоріла лампочка. Приладом можна користуватися.
- Заміну лампочки повинен здійснювати майстер авторизованого сервісного центру.

Кабель пошкоджений

- Щоб уникнути небезпечних ситуацій, заміну кабеля повинен здійснювати майстер авторизованого сервісного центру.

Якщо виникла інша проблема, окрім перелічених вище, зв'яжіться з авторизованим сервісним центром.

Всі роботи по ремонту приладу повинен виконувати майстер авторизованого сервісного центру.

Опис функцій кнопок

Символ	Опис	Потужність	Продукти
⌘	Підтримання температури	130W	Повільне розморожування делікатних продуктів, підтримування температури страви
⌘ ¹	Мінімальна	320W	Розтоплення масла Підігрівання дитячого харчування
⌘ ²	Середня	600W	Готування овочів та інших страв Готування та розігрівання Розігрівання та готування невеликих кількостей їжі Розігрівання делікатних страв
⌘ ³	Максимальна	800W	Швидке розігрівання рідких та інших страв

Специфікації

- Живлення..... Див. таблицю даних
- Запобіжник..... 12 A / 250 В
- Необхідна потужність..... 1200 Вт
- Вихідна мікрохвильова потужність..... 800 Вт
- Частота мікрохвиль... 2450 МГц
- Зовнішні розміри (ш×в×г)..... 595 × 390 × 325 мм
- Розміри порожнини (ш×в×г)..... 305 × 210 × 280 мм
- Об'єм приладу..... 18 л
- Вага..... 18,6 кг

Vážený sprotřebiteli,

Dříve, než začnete číst tuto příručku vám chceme poděkovat za zakoupení našeho výrobku. Jsme přesvědčeni, že tato soudobá, funkční a praktická mikrovlnná trouba, vyrobená z materiálů vrcholové kvality zcela vyplní vaše očekávání.

Pro úspěšné použití mikrovlnné trouby si důkladně přečtěte návody v této příručce.

DOKUMENTY OD TOHOTO VÝROBKU USCHOVEJTE PRO PŘÍPAD, ŽE JE BUDETE NÁHODOU OPĚT POTŘEBOVAT.

Příručku s návody mějte vždy při ruce. Jestliže mikrovlnnou troubu někomu půjčíte, přiložte spolu s ní také návody.

Ochrana okolí

Odstranění obalu



Obal je označen zelenou tečkou.

Veškerý obalový materiál, jako lepenku, rozšířený polystyrén a fólii z umělé hmoty, odevzdejte do příslušného sběrače odpadků.

Tím umožníte opětovné použití obalového materiálu.



Odkládání opotřebovaného zařízení

Podle evropské direktivy 2002/96/EC o hospodaření s opotřebovaným elektrickým a elektronickým zařízením (OEEO), není dovoleno odkládat elektrické domácí spotřebiče spolu s ostatními tvrdými komunálními odpady. Opotřebované přístroje je potřeba odkládat loučeně, aby bylo umožněno optimální rozdělení podle jednotlivých materiálů a stupně recyklace a tím byl také znemožněn potenciální škodlivý vliv na lidské zdraví a na okolí.

Symbol překříženého kontejneru pro odpady musí být umístěn na každém takovém výrobku, aby upozornil vlastníka na povinnost odděleného sbírání takových odpadků.

Zákazníci se musí obrátit na místní kompetenční orgány nebo prodejce a požádat je o informace o místech pro odkládání opotřebovaných domácích elektrických spotřebičů.

Předtím, než domácí spotřebič vyhodíte, postarejte se o to, aby jste jej učinili neupotřebitelným tím, že připojovací kabel odříznete a vyhodíte.

Bezpečnostní upozornění	45
Návody pro umístění	47
Popis přístroje.....	48
Přednosti mikrovlnné trouby.....	49
Proč se jídlo ohřeje?	49
Návod k použití trouby	50
Nastavení času.....	50
Bezpečnostní uzavírání.....	50
Funkce: mikrovlny	51
Zvláštní funkce: nápoje.....	51
Zvláštní funkce: odmrazování a ohřívání.....	51
Odmrazování masa (automatické odmrazování).....	52
Odmrazení pomocí výběru času (ruční).....	52
Odmrazování	53
V průběhu činnosti trouby	54
Přerušování činnosti.....	54
Ukončení činnosti	54
Odmrazení	55
Všeobecné návody pro odmrazení	55
Vaření a pečení v mikrovlnné troubě	56
Příprava jídla použitím mikrovln.....	57
Důležitá upozornění!.....	57
Vaření a pečení s mikrovlnami	58
Tabulka a doporučení– Příprava zeleniny	58
Tabulka a doporučení – Příprava ryb	58
Jaké nádobí musím použít?	59
Činnost mikrovln	59
Jak vyzkoušet nádobí, které chcete použít.....	59
Hliníkové nádobí a fólie	59
Víka	59
Jaké nádobí mohu použít?.....	60
Tabulka typů nádobí	60
Čištění a údržba	61
Odstranění závad.....	62
Technické údaje.....	63
Popis funkčních knoflíků.....	63
Technické údaje/specifikace:.....	63

Bezpečnostní upozornění



- **Upozornění!** Aby jste zamezili nebezpečí požáru používejte mikrovlnnou troubu jen tehdy, jestliže jste v blízkosti a můžete ji kontrolovat. Vysoké nastavení výkonu nebo příliš dlouhá doba mohou být příčinou vysoké teploty a tím nebezpečí požáru.
- Jestliže uvidíte kouř nebo plamen, nechejte dvířka trouby zavřená, aby se plamen udusil. Vypněte mikrovlnku a vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte síťový vypínač pro přívod el. proudu do mikrovlnky.
- **Upozornění!** Tento spotřebič není určený pro používání osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), dále osobami bez zkušeností a znalostí spotřebiče, za předpokladu, že nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost. Děti by měli být pod dohledem a neměli by si se spotřebičem hrát.
- **Upozornění!** Zvláštní pozornost je potřeba věnovat přípravě jídla na grilu! Nedovolte dětem, aby se přibližovali k přístroji!
- Naše výrobky jsou vyrobeny podle příslušných požadavků a standardů pro technické přístroje, což však neznamená, že nemůže dojít k nehodě.
- Nikdy nenechávejte mikrovlnku bez kontroly, zvláště ne tehdy, jestliže pro ohřívání nebo přípravu jídla používáte pomůcky z papíru, umělé hmoty nebo jiných hořlavých materiálů. Takové materiály mohou způsobit požár.
- Před použitím zkontrolujte, jestli používáte nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby. Používáte jen **nádobí vhodné** pro použití v mikrovlnných troubách.
- Připojovací kabel se nesmí dotýkat vlhkých, ostrých nebo horkých částí přístroje.
- Při zapojení jiných elektrických přístrojů do blízkosti mikrovlnné trouby se přesvědčte, jestli se připojovací kabely těchto přístrojů nedotýkají horké mikrovlnné trouby a nebo jestli nejsou zavřeny do dvířek mikrovlnky, jinak může dojít k poškození a k nehodě.
- Postarejte se o to, aby mikrovlnná trouba byla bezchybná! Mikrovlnnou troubu nepoužívejte, jestliže:
 - dvířka nejsou správně zavřená;
 - jsou panty dvířek poškozené;
 - je povrch na styku mezi dvířky a přední částí mikrovlnky poškozený;
 - je sklo na dvířkách mikrovlnky poškozené;
 - se uvnitř mikrovlnky často jiskří, přestože v ní není žádný kovový předmět.
- Nikdy nepokryvejte ventilační otvory.

Čištění/údržba:

- Před začátkem jakékoliv údržby nebo čištění mikrovlnky vytáhněte zástrčku připojovacího kabelu ze zásuvky.
- Mikrovlnnou troubu je potřeba pravidelně čistit podle návodu v kapitole "Čištění a údržba mikrovlnné trouby".
- Aby byla zajištěna správná funkce mikrovlnné trouby, musí být povrch na styku (přední okraj vnitřku mikrovlnné trouby a vnitřní strana dvířek) zcela čistý.
- Povrch na styku očistěte neutrálním detergentem a měkkým hadříkem, který nezanechává stopy a poškrábání.
- **Upozornění!** Nikdy nepoužívejte přístroje, jestliže je povrch na styku poškozený. Přístroj můžete bezpečně použít teprve tehdy, jestliže jej opravil pověřený opravář.

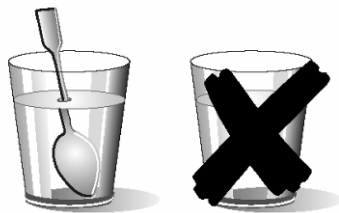
Bezpečnostní upozornění

Aby jste se vyhnuli poškození přístroje, řiďte se následujícími radami:

- Mikrovlnku nezapínejte, jestliže **nosič, obruč a podnos** otáčecího podstavce nejsou vhodně umístěny.
- Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnku. Jestliže v ní není jídlo, může dojít k elektrickému přetížení.
- Používejte jen nádoby vhodné pro použití v mikrovlnkách.
- Do mikrovlnky nedávejte hořlavé předměty, jelikož se mohou při zapnutí zapálit.
- V mikrovlnce neohřívejte vajíčka ve skořápce nebo celá vařená vajíčka, jelikož mohou explodovat.
- V mikrovlnce neohřívejte čistý alkohol nebo alkoholické nápoje.

TO MŮŽE PŘEDSTAVOVAT NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- **Upozornění:** neohřívejte tekutiny nebo jiné jídlo v uzavřené nádobě, jelikož může dojít k explozi.



Dávejte pozor při ohřívání tekutin!

- Jakmile jsou tekutiny (voda, káva, čaj, mléko atd.) v troubě blízko bodu varu a najednou je vyjmete z mikrovlnky, mohou překypět, což může způsobit telesné poškození nebo popáleniny!
- Aby jste se při ohřívání tekutin vyhnuli takovému nebezpečí, postavte do nádoby nebo sklenice čajovou lžičku nebo skleněnou tyčinku.

Pozor!

- Pro zamezení přehřátí nebo připálení je potřeba při ohřívání **menšího množství jídla** vybírat kratší dobu činnosti při vysokých teplotách. Například celý chléb se může připálit po třech minutách, jestliže je vybraná příliš vysoká teplota.
- **Jestliže chcete jídlo jenom opéct, vyberte funkci grilu a po celou dobu kontrolujte průběh ohřívání. Jestliže chcete pomocí kombinované činnosti opéct chléb (mikrovlny a žár), se může ve velmi krátké době také spálit.**
- Nikdy neohřívejte dětské jídlo nebo nápoje v lahvích nebo ve sklenicích, uzavřených dudlíkem nebo víkem. Při ohřívání jídlo promíchejte nebo důkladně protřeste, aby se teplota stejnoměrně rozdělila. Dříve než dáte dítěti takové jídlo, zkontrolujte teplotu jídla.

NEBEZPEČÍ SPÁLENIN!

Opravy:

- **Upozornění – mikrovlny! Neodstraňujte venkovní obal mikrovlnky.** Jakékoliv opravy nebo údržba bez pověření výrobcem jsou nebezpečné.
- **Upozornění:** Žárovku může vyměnit jen k tomu pověřená servisní služba.
- Jestliže je připojovací elektrický kabel poškozený, musí jej vyměnit jen k tomu pověřený opravář, který použije kabel se stejnými technickými charakteristikami.
- Opravy a údržbu zvláště na elektrické části vedení může vykonat jen odborník pověřený výrobcem.

Návody pro umístění

Stisknutím knoflíku "otevři" otevřete dvířka mikrovlnky, **vyndejte z ní všechny pomůcky** a odstraňte obal. Potom vytřete vnitřek a pomůcky vlhkým hadříkem a osušte. Nepoužívejte abrazivní prostředky nebo čisticí prostředky se silnou vůní.

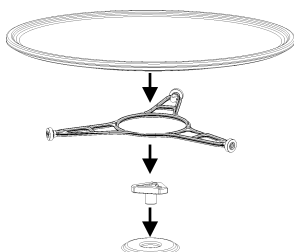
Přesvědčte se o tom, jestli jsou následující části nepoškozené:

- dvířka a panty mikrovlnky;
- přední část mikrovlnky;
- vnitřní a venkovní povrch přístroje.

Jestliže na uvedených částech zjistíte jakékoliv poškození, **PŘÍSTROJ NEPOUŽÍVEJTE** a ihned zavolejte do opravy.

Mikrovlnku postavte na rovný a stabilní podklad.

Nosič otáčecího podstavce umístěte doprostřed vnitřku (komory) mikrovlnky a na něj postavte obruč a podnos otáčecího podstavce a dávejte pozor, aby jste jej správně nasadili. Vždy, když používáte mikrovlnnou troubu musí být otáčecí podstavec s pomocnými součástmi správně nasazen uvnitř mikrovlnky. Otáčecí podstavec se může otáčet všemi směry.



Upozornění! Může se stát, že bude mikrovlnná trouba omotaná ochrannou fólií. Před prvním zapojením opatrně odstraňte fólii tak, že ji začnete odstraňovat ze spodní strany přístroje.

Pro zajištění správného větrání přístroje, umístěte mikrovlnnou troubu do kuchyňského elementu s otvorem na horní straně (viz příložené obrázky).

Upozornění: po umístění mikrovlnné trouby musí být zásuvka, do které je zapojen elektrický kabel vždy přístupná.

Při umístění se přesvědčte, jestli se připojovací kabel nedotýká zadní strany přístroje, jelikož může vysoká teplota kabel poškodit.

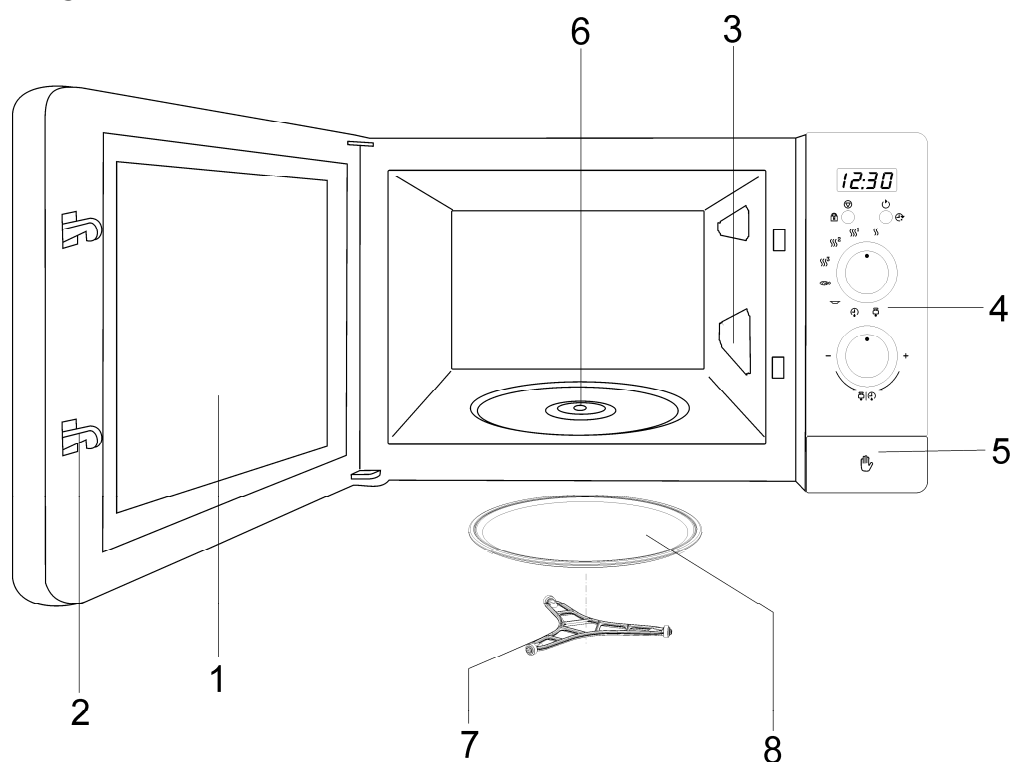
Jestliže chcete mikrovlnnou troubu a obyčejnou troubu umístit do stejného nábytkového elementu, nesmíte mikrovalovnou troubu umístit pod obyčejnou troubu, jelikož v ní může vzniknout pára, která kondenzuje.

Přístroj nesmíte umístit do blízkosti topných těles, rádiových a TV přijímačů.

Mikrovalovná trouba má při dodávce umístěn jednofázový elektrický připojovací kabel. Přístroj je potřeba uzemnit.

UPOZORNĚNÍ: TENTO PŘÍSTROJ JE POTŘEBA ZAPOJIT JEN NA UZEMNĚNOU STĚNOVOU ZÁSUVKU.

Výrobce nebo prodejce nepřejímají zodpovědnost za poruchy nebo osobní poškození, která vznikla tím, že se zákazník neřídil těmito návody pro umístění.



1. Okénko na dvířkách mikrovlnky

2. Zámek (zavírání)

3. Potah ze slídy

4. Kontrolní panel

5. Otevírání

6. Podstavec otočného talíře

7. Hřídel otočného podstavce

8. Otočný talíř

Přednosti mikrovlnné trouby

U obyčejných troubách proniká teplota, kterou vydávají elektrické a plynové hořáky pomalu do jídla od zvenku dovnitř. Tím dochází k velkým ztrátám energie v důsledku ohřívání vzduchu, komponentů trouby a nádobí.

U mikrovlnných trub vzniká teplota v samém jídle a potom putuje od vnitřku ven. Teplota se neztrácí ohříváním vzduchu, stěn trouby a nádobí (jestliže je nádobí určeno pro použití v mikrovlnné troubě); jinými slovy ohříváte jenom jídlo.

Mikrovlnné trouby mají následující přednosti:

1. Zkrátí dobu vaření: obecně trvá příprava jídla v mikrovlnné troubě $\frac{3}{4}$ doby, která by byla zapotřebí pro přípravu jídla v obyčejné troubě.
2. Ultra rychlé rozmrazování, které zamezuje rozvoji bakterií.
3. Snížení spotřeby elektrické energie.
4. Udržení výživné hodnoty jídla v důsledku kratší doby přípravy.

Jak mikrovlnná trouba funguje

V mikrovlnné troubě je zvláštní cívka, jmenovaná magnetron, která při vysokém napětí mění elektrickou energii v mikrovlnnou.

Tyto elektromagnetické vlny zaměří zvláštní vlnové vodiče dovnitř komory trouby a kovový rozprašovač nebo otáčecí podstavec jich potom uvnitř rozdělí.

V mikrovlnné troubě se mikrovlny rozptýlí všemi směry a od kovové stěny trouby se odráží a tím stejnoměrně pronikají do jídla, které ohříváte.

Proč se jídlo ohřeje?

Většina jídla obsahuje vodu, které molekuly pod vlivem mikrovln vibrují.

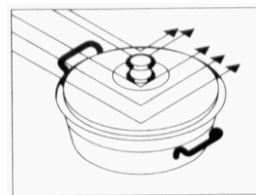
Třením mezi molekulami vzniká teplota, která způsobuje zvýšení teploty jídla a tím jeho odmrazování, vaření, pečení nebo ohřívání.

Jelikož teplota vzniká v samém jídle:

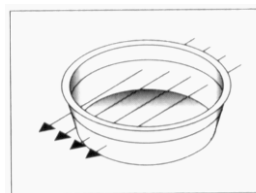
- můžete jídlo připravit s velmi málo tekutiny nebo sádla nebo úplně bez nich;
- odmrazování, ohřívání, vaření a pečení v mikrovlnné troubě probíhají rychleji než v obyčejné troubě;
- vitamíny, minerály a výživné látky se uchovávají;
- jídlo uchová svou přírodní barvu, chuť a vůni.

Mikrovlny mohou pronikat porcelánem, sklem, lepenkou nebo umělou hmotou, nepronikají však kovy. Proto není kovové nádobí nebo nádobí s kovovými součástmi vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

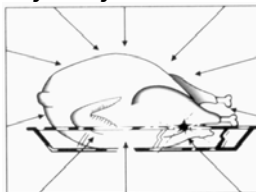
Kov odráží mikrovlny ...



... .. pronikají sklem a porcelánem,.....



... a jídlo jich absorbuje.

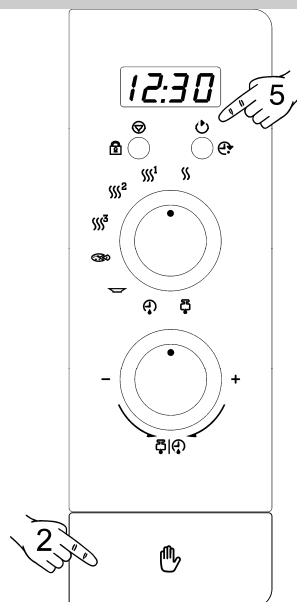


Návod k použití trouby

Upozornění! Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou troubu jestliže je prázdná nebo jestliže v ní není jídlo.

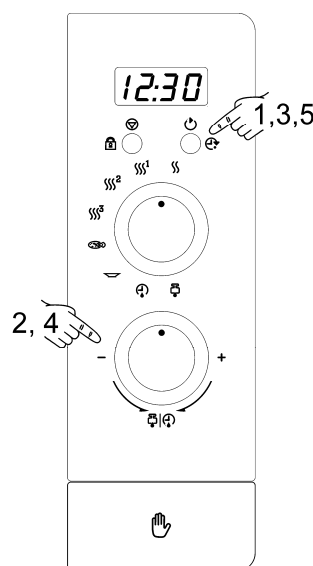
Podle obrázku vykonejte následující:

1. Mikrovlnnou troubu zapojte na zdroj elektrické energie; (viz návody na zadní straně).
2. Stisknutím tlačítka pro **otvírání dvířek** otevřete dvířka trouby. Světlo uvnitř trouby se rozsvítí.
3. Nádobu s jídlem postavte na otáčecí podstavec.
4. Podle popisu v následujících kapitolách vyberte funkci a dobu přípravy jídla.
5. Uzavřete dvířka a stiskněte tlačítko pro začátek činnosti (START).
6. Mikrovlnná trouba začne fungovat a ukazatel ukazuje zbytek času činnosti.



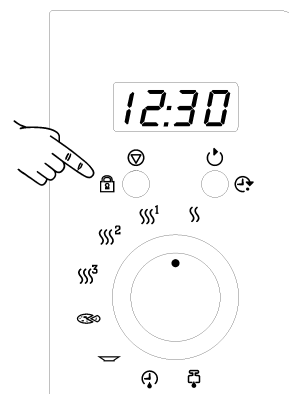
Nastavení času

1. Jestliže troubu nepoužíváte, stiskněte tlačítko **CLOCK (HODINY)** a držte jej dokud čísla nezačnou blikat.
2. **Knoflíkem**, který můžete otáčet v obou směrech nastavte přesný čas.
3. Opět stiskněte knoflík **CLOCK** pro nastavení minut.
4. Otáčením knoflíku v obou směrech nastavte minuty.
5. Po ukončení opět stiskněte knoflík **CLOCK**.



Bezpečnostní uzavírání

Bezpečnostní uzavírání aktivujete nebo odvoláte stisknutím tlačítka pro bezpečnostní uzamykání, po dobu 3 vteřin, když je trouba připravena na činnost. Při zapnutí bezpečnostního uzavírání se všechny funkce zablokují, na ukazateli se objeví čtyři vodorovné čáry (pro každé číslo) a tečky blikají.

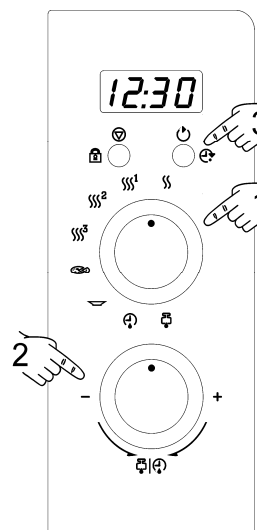


Funkce: mikrovlny

- Otočte knoflík pro výběr funkce do polohy, která vyhovuje vybranému výkonu, podle dole uvedené tabulky.

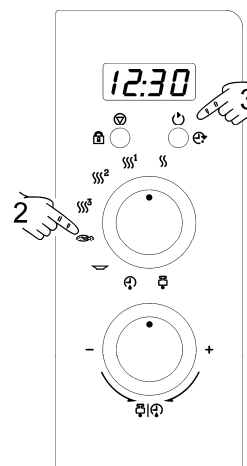
Poloha	Stupeň výkonu	Výkon
☺☺☺ ³	Největší	800 W
☺☺ ²	Střední	600 W
☺☺ ¹	Minimální	320 W
☺	Udržení teploty	130 W

- Otáčením knoflíku vyberte dobu činnosti tak, že knoflíkem otáčíte jakýmkoliv směrem.
- Stiskněte tlačítko **START** (začátek). Trouba začne fungovat, ukazatel ukazuje zbytek doby činnosti.



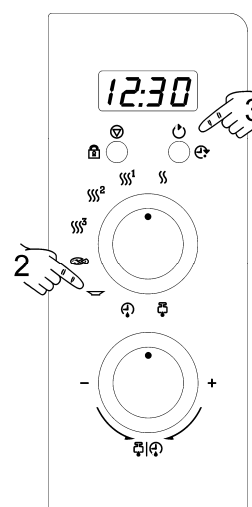
Zvláštní funkce: nápoje

- Na otáčecí podnos postavte v nádobě, odolné na teplotu nápoj (asi 150 do 300 ml kávy, čaje, mléka, vody, atd.).
- Knoflík pro výběr funkce otočte do vhodné polohy ☺☺.
- Stiskněte tlačítko **START** (začátek). Trouba začne fungovat a ukazatel ukazuje zbytek doby činnosti (10 min.).




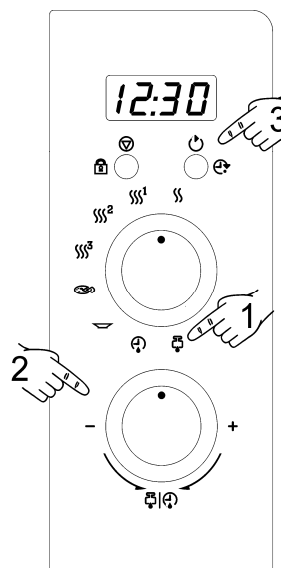
Zvláštní funkce: odmrazování a ohřívání

- Z nádoby odstraňte víko (již připravené jídlo: 300g – 400g; e.g. duté těstiny, makaróny, noky) a obsah postavte na podnos nebo bezprostředně na otáčecí podstavec v mikrovlnné troubě..
- Knoflíkem pro výběr funkce vyberte vhodnou polohu ☺☺.
- Vyberte dobu činnosti. Stiskněte tlačítko **START**. Trouba začne fungovat, ukazatel ukazuje zbytek doby činnosti.
- Jakmile trouba zapíská a na ukazateli začne blikat upozornění "obrat" *turn*, jídlo obraťte. Zavřete dvířka a opět stiskněte knoflík **START**.




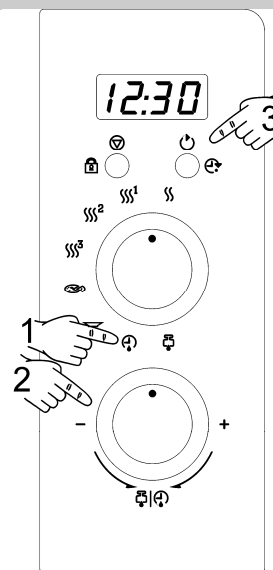
Odmrazování masa (automatické odmrazování)

1. Tuto funkci můžete použít jen pro odmrazování masa, ryb nebo drůbeže. Pro jiné druhy jídla, například chleba nebo ovoce postupujte podle návodů "Odmrazování podle váhy".
2. Knoflíkem pro výběr funkce vyberte vhodnou polohu .
3. Otáčením knoflíku vyberte dobu odmrazování tak, že otáčíte knoflíkem v jakémkoliv směru.
4. Stiskněte tlačítko **START**. Trouba začne fungovat, ukazatel ukazuje zbytek doby činnosti.
5. Jakmile trouba zapíská a na ukazateli začne blikat upozornění "obrat" **turn**, jídlo obraťte. Zavřete dvířka a opět stiskněte knoflík **START**.



Odmrazení pomocí výběru času (ruční)

1. Knoflíkem pro výběr funkce vyberte vhodnou polohu .
2. Otáčením knoflíku vyberte dobu odmrazování tak, že otáčíte knoflíkem v jakémkoliv směru.
3. Stiskněte tlačítko **START**. Trouba začne fungovat, ukazatel ukazuje zbytek doby činnosti.
4. Jakmile trouba zapíská a na ukazateli začne blikat upozornění "obrat" **turn**, jídlo obraťte. Zavřete dvířka a opět stiskněte knoflík **START**.



Odmrazování

Ve spodní tabulce jsou obecné údaje pro odmrzování různého jídla a také doba potřebná pro ulezení pro zajištění správné stejnoměrné

teploty odmrzového jídla s ohledem na druh a tíhu jídla. Tabulka obsahuje také některé návody pro lepší odmrzování jednotlivých druhů jídla.

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

Kdykoliv v průběhu činnosti trouby můžete dvířka trouby otevřít. V tom případě se stane následující :

- **Jakmile otevřete dvířka, vysílání mikrovln se ihned přeruší.**
- Hodiny (odpočítávač času) se zastaví a přikáže se zbytek času. Potom můžete vykonat následující:
 1. jídlo promíchejte, aby bylo ohřívání více stejnoměrné;
 2. otáčením knoflíku pro výběr funkce můžete vybrat jakoukoliv jinou funkci;
 3. otáčením knoflíku pro výběr času můžete změnit zbytek doby činnosti.

Jakmile vykonáte požadovanou funkci opět dvířka trouby zavřete a stisknete tlačítko START.. Mikrovlnná trouba bude pokračovat v činnosti.

Přerušení činnosti

Jestliže chcete zastavit činnost trouby, stiskněte tlačítko STOP nebo otevřete dvířka přístroje. Jestliže nechcete pokračovat s přípravou jídla, zavřete dvířka a opět stiskněte na knoflík STOP. Trouba zapíská a ukazatel času ukáže čas.

Ukončení činnosti

Po ukončení procesu přípravy jídla trouba třikrát zapíská a na ukazateli se napíše nápis "**End**" ("konec").

Pískání se opakuje každých 30 vteřin, dokud neotevřete dvířka a nestisknete tlačítko **Stop**.

Po ukončení činnosti je možné, že ventilátor trouby bude ještě nějakou dobu v provozu a tím bude chladit vnitřek přístroje. Po uplynutí určité doby se ventilátor sám vypne. Jestliže je ventilátor v činnosti je vnitřek trouby osvětlen.

Odmrazení

Všeobecné návody pro odmrazení

1. Pro odmrazení používejte jen nádobu určenou pro použití v mikrovlnné troubě (porcelán, sklo, k tomu určená umělá hmota).
2. Funkce odmrazování s ohledem na váhu a přáslušné tabulky jsou nastavené nebo se vztahují na odmrazování syrového jídla.
3. Doba odmrazování závisí na množství jídla a velikosti kusů. Při zmrzování jídla mějte vždy na paměti také proces odmrazování. Jídlo stejnoměrně rozdělte po nádobě.
4. Jídlo čím lépe rozdělte po vnitřku trouby. Nejtlustší kousky ryby nebo kuřecí stehna musí být obrácená směrem ven. Nejchoulostivější části jídla chraňte s kusy hliníkové fólie.

Důležité: hliníková fólie nesmí přijít do styku s vnitřními stěnami trouby, jelikož mohou přeskakovat jiskry.
5. Silné kusy jídla je potřeba vícekrát obrátit.
6. Zmrazené jídlo stejnoměrně rozdělte, jelikož úzké a tenké části jídla se odmrazují rychleji než silnější a širší kusy.
7. Jídlo s vysokým obsahem tuku, např. máslo, krémový sýr nebo smetanu neodmrazujte do konce. Jestliže je skladujete při pokojové teplotě budou připraveny k použití již v několika minutách. Jestliže v hluboce zmrazené smetaně najdete kousky ledu, smetanu dříve než ji nabídnete promíchejte.
8. Drůbež postavte na podstavec, obrácený směrem dolů, aby šťáva z masa lépe odtékala.
9. Chléb zamotejte do ubrousku, aby se příliš nevysušil.
10. Zmrazené jídlo vyjměte z obalu a přitom nezapomeňte odstranit případné kovové sponky. Jestliže je obal pro zmrazené jídlo vhodný také pro ohřívání a vaření je potřeba sundat víko. Ve všech ostatních případech postavte jídlo do nádoby, určené pro použití v mikrovlnné troubě.
11. Tekutinu, která vznikne při odmrazování, především drůbeže, vylijte. Nikdy nedovolte, aby tato tekutina přišla do styku s jiným jídlem.
12. Nezapomeňte, že jídlo musí po ukončení cyklu nějakou dobu stát, aby se teplota stejnoměrně rozdělila a aby bylo jídlo zcela odmrazené, což trvá obvykle 15 do 20 minut.

Vaření a pečení v mikrovlnné troubě

Před použitím jakéhokoliv nádobí se přesvědčte, jestli je určeno pro použití v mikrovlnné troubě (viz kapitola o typech nádobí určených pro mikrovlnnou troubu).

Před přípravou jídlo rozkrájejte na kusy.

Pro ohřívání tekutiny, použijte **nádobu s** krytím s **velkými otvory**, aby mohla pára bez problémů ucházet.

Jídlo připravujte podle návodů a podle potřebné doby vaření a výkonu, uvedených v tabulkách.

Hodnoty uvedené v tabulkách jsou jenom orientační a závisí na začátečním stavu, teplotě, vlhkosti a druhu jídla. Doporučujeme přizpůsobit čas a výkon činnosti jednotlivé situaci. Záleží na podrobných charakteristikách jídla a může se stát, že bude čas potřeba prodloužit nebo zkrátit nebo také zvýšit nebo snížit výkon trouby.

Příprava jídla v mikrovlnné troubě...

1. Čím větší je množství jídla, tím delší je doba přípravy. Řiďte se následujícím:
 - Dvojité množství = dvojitý čas přípravy
 - Poloviční množství = poloviční doba přípravy

2. Čím nižší je teplota jídla, tím delší je doba vaření nebo pečení.
3. Jídlo, které obsahuje hodně tekutiny se rychleji ohřeje.
4. Jídlo se stejnoměrně ohřeje, jestliže je stejnoměrně rozdělíte v nádobě a dáte na otáčivý podstavec. Jestliže postavíte hustější jídlo na stranu nádoby a méně husté jídlo blíže prostředku, můžete současně ohřívát také více různých druhů jídla.
5. Při přípravě jídla můžete kdykoliv otevřít dvířka trouby. Přitom se trouba samočinně vypne. Mikrovlnná trouba bude opět v činnosti teprve tehdy, když dvířka zavřete.
6. Pokryté jídlo se dříve ohřeje, a také lépe uchová své vlastnosti. Víka, která používáte musí propouštět mikrovlny a musí mít malé otvory, které umožňují ucházení páry.

Příprava jídla použitím mikrovln

Důležitá upozornění!

- V mikrovlnné troubě neohřívejte **vajíčka ve skořápce** nebo **celá vařená vajíčka**, jelikož mohou explodovat.
- Před ohříváním, vařením nebo pečením jídla, které má **slupku nebo kůži** (např. jablka, rajčata, brambory, klobásy), **propíchněte** vidličkou **kůži nebo slupku**, jelikož může kus jídla puknout. Před začátkem přípravy rozřežte jídlo na kusy.
- Jestliže připravujete jídlo s velmi nízkým obsahem vláhy (např. **odmrazování chleba**, příprava kukuřice atd.) je vypařování velmi rychlé. Trouba funguje, jako kdyby byla prázdná, proto se jídlo může připálit, trouba a nádoby se mohou poškodit. Proto nikdy nenastavujte dobu přípravy jídla delší od potřebné doby a po celou dobu pozorně sledujte proces přípravy jídla.
- V mikrovlnné troubě není možné ohřívát větší množství oleje (smažení).
- **Upozornění!** Tekutiny nebo jiné jídlo neohřívejte v uzavřených nádobách, jelikož mohou explodovat!
- **Upozornění !** Alkoholické nápoje nesnášejí vysokou teplotu, proto opatrně nastavte dobu činnosti a průběh ohřívání mějte stále pod dozorem.
- Do trouby nedávejte **hořlavé předměty**, jelikož se mohou při zapnutí trouby zapálit.
- **Předvařené jídlo** vyndejte z obalu, jelikož obal není vždy odolný na teplo. Řiďte se podle návodu výrobce jídla.
- **Jestliže současně ohříváte jídlo nebo nápoje ve více nádobách**, například sklenicích, stejnoměrně je rozdělte po otáčecím podstavci.

Pozor!

- **Nikdy neohřívejte dětské jídlo nebo nápoje ve sklenicích nebo lahvích, uzavřených dudlíkem nebo víkem. Po ohřátí jídlo promíchejte nebo důkladně protřeste, aby se teplota stejnoměrně rozdělila. Než dáte dítěti jídlo, zkontrolujte jeho teplotu.**
- Sáčky z **umělé hmoty** neuzavírejte kovovými sponkami; raději použijte sponky z umělé hmoty. Sáčky na více místech propíchněte, aby z nich mohla ucházet pára.
- Při ohřívání nebo vaření se přesvědčte, že jídlo má **teplotu alespoň 70°C**.
- Při vaření se na dvířkách trouby může usazovat pára, která potom začne kapat. To je normální a je jí více, jestliže je teplota v místnosti nižší. Tento jev nemá vliv na bezpečnou činnost trouby. Po ukončení přípravy jídla očistěte zbytky vody od kondenzace.

Tabulka a doporučení– Příprava zeleniny

Druh jídla	Množství (g)	Dodaná tekutina	Výkon ohřevu (W)	Poloha	Čas (min.)	Čas klidu (min.)	Doporučení
Květák	500	1/8 l	800	☺☺☺ ³	9-11	2-3	Po povrchu namažte máslem.
Brokoli	300	1/8 l	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	Nakrájejte na kousky.
Houby	250	-	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Hrách a mrkev	300	1/2 sklenice	800	☺☺☺ ³	7-9	2-3	Nakrájejte na plátky nebo kostky
Zmražené koření	250	2-3 jídelní lžíce	800	☺☺☺ ³	8-10	2-3	
Brambory	250	2-3 jídelní lžíce	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	Oloupejte a nakrájejte na stejnoměrné kusy.
Paprika	250	-	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	Nakrájejte na kostky nebo plátky
Pór	250	1/2 sklenice	800	☺☺☺ ³	5-7	2-3	
Zmražená růžičková kapusta	300	1/2 sklenice	800	☺☺☺ ³	6-8	2-3	
Zelí	250	1/2 sklenice	800	☺☺☺ ³	8-10	2-3	

Tabulka a doporučení – Příprava ryb

Druh jídla	Množství (g)	Výkon ohřevu (W)	Poloha	Čas (min.)	Mikrovlnné záření Čas (min.)	Doporučení
Rybí filé	500	600	☺☺☺ ²	10-12	3	Při vaření nádobu pokryjte. Knoflík otočte na polovici doby vaření.
Celá ryba	800	800	☺☺☺ ³	3-5	2-3	Při vaření nádobu pokryjte. Otočte na polovici doby vaření. Menší nebo tenší části podle požadavku pokryjte nebo ochraňte.
		320	☺☺☺ ¹	10-12		Menší nebo tenší části podle potřeby pokryjte nebo ochraňte.

Jaké nádobí musím použít?

Činnost mikrovln

Při činnosti mikrovln mějte na vědomí, že kovový povrch odráží mikrovlny. Sklo, porcelán, hlína, umělá hmota a papír propouštějí mikrovlny.

Proto **kovové nádobí nebo hrnce a také nádobí s kovovými součástmi nebo kovovým okrasem nepoužívejte v mikrovlnné troubě**. Skleněné a hliněné nádobí **s kovovým zdobením nebo s dodatky** (např. olovený krystal) nepoužívejte v mikrovlnné troubě.

Ideální materiály, vhodné pro použití v mikrovlnné troubě jsou sklo, nádobí z porcelánu nebo hlíny, které jsou odolné na vysoké teploty, nebo umělá hmota odolná na vysoké teploty. Nádobí z velmi tenkého skla nebo porcelánu použijte jen při kratší přípravě (např. ohřívání).

Jak vyzkoušet nádobí, které chcete použít

Nádobí, které chcete použít v mikrovlnné troubě postavte do trouby a vyberte nejvyšší výkon a dobu činnosti 20 vteřin. Jestliže je nádoba po uplynutí této doby studená nebo málo ohřátá, je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě. Nádobí, které se silně ohřeje nebo jestliže způsobuje jiskření, není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Jídlo, ohřívá nádobí, které se proto také silněji ohřeje. Proto vždy používejte ochranné kuchyňské **rukavice**.

Hliníkové nádobí a fólie

Hotové jídlo v hliníkové nádobě nebo fólii můžete postavit do mikrovlnné trouby, jestliže se řídíte následujícím:

- Řiďte se návody výrobce, uvedenými na obalu.

- Hliníkové nádobí nesmí být vyšší než 3 cm a nesmí přijít do styku se stěnami trouby (**minimální vzdálenost je 3 cm**). Případné hliníkové víko je potřeba odstranit.
- Hliníkové nádobí postavte bezprostředně na otáčecí podstavec. Jestliže používáte kovovou mřížku, postavte nádobu na otočný talíř. Nikdy nepokládejte hliníkové nádobí bezprostředně na kovovou mřížku!
- Doba přípravy je delší, jelikož mikrovlny pronikají do jídla jen zeshora. Jestliže si nejste jistí, použijte nádobí, vhodné pro mikrovlnnou troubu.
- Hliníkovou fólii můžete použít pro ochranu před mikrovlnami při odmrazování. Rychle se kazící jídlo, jako je drůbež nebo mleté maso, můžete chránit před zbytečným horkem tak, že více vystavené části to jsou vyčnívající části a okraje pokryjete hliníkovou fólií.
- **Důležité:** hliníková fólie nesmí přijít do styku se stěnami trouby, jelikož tím může vzniknout jiskření.

Víka

Doporučuje použití skleněných víček, víček z umělé hmoty nebo z PVC fólie a to z následujících důvodů:

1. Zamezíte zbytečnému vypařování (především u delší doby přípravy jídla);
2. Doba přípravy bude kratší;
3. Jídlo se nevysuší;
4. Ochrání se chuť jídla.

Víko musí mít díry nebo otvory, které zamezují vzniku příliš vysokého tlaku pod víkem. Sáčky z umělé hmoty je potřeba otevřít. Skleničky nebo láhve s dětským jídlem nebo podobné předměty ohřívejte jen bez víka, jinak mohou prasknout.

Jaké nádobí mohu použít?

Tabulka typů nádobí

Druh nádobí	Způsob činnosti	Mikrovlny	
		Odmrazování / ohřívání	Vaření / pečení
Sklo a porcelán 1) Pro použití v domácnosti, není odolný proti hoření, určený pro mytí v myčce		ano	ano
Glazovaný porcelán Sklo a porcelán, odolný proti hoření		ano	ano
Porcelán, hliněné nádobí (z křemenové hlíny) 2) Neglazované a glazované, bez kovového zdobení		ano	ano
Hliněné nádobí 2) Glazované		ano	ano
Neglazované		ne	ne
Nádoba z plastů 2) Odolná vůči teplotě do 100°C		ano	ne
Odolná vůči teplotě do 250°C		ano	ano
Plastová fólie 3) Jídelní plastová fólie		ne	ne
Celofán		ano	ano
Papír, lepenka, pergament 4)		da	ne
Kov Hliníková fólie		ano	ne
Hliníkový obal 5)		ne	ano
Pomůcky (kovová mřížka)			ano

1. Bez zlatých a stříbrných okrasných okrajů; olověný krystal není vhodný.
2. Řiďte se podle návody výrobce!
3. Pro uzavírání sáčků nepoužívejte kovové spony. Sáčky propíchněte. Fólii z umělé hmoty používejte jen pro pokrývání jídla.

4. Nepoužívejte papírových talířů.
5. Používejte jen plitké hliníkové nádobí, bez víček. Hliník nesmí přijít do styku se stěnami uvnitř (komory) trouby.

Čištění a údržba

PŘED ZAČÁTKEM ČIŠTĚNÍ mikrovlnné trouby se přesvědčte, že je trouba VYPNUTA z elektrické sítě.

Po použití nechejte troubu ochladit. Pro čištění nepoužívejte abrazivních výrobků, škrabek nebo ostrých předmětů, které mohou povrch poškodit.

Čištění z venkovní strany

1. Venkovní povrch skříně trouby očistěte neutrálním čisticím prostředkem a vlažnou vodou a osušte ji vlhkým hadříkem.
2. Dávejte pozor, aby voda nezatekla do větracích otvorů.

Čištění z vnitřní strany

1. Vnitřní stěny trouby očistěte po každém použití vlhkým hadříkem.
2. Dávejte pozor, aby voda nezatekla do větracích otvorů uvnitř trouby.
3. Jestliže od posledního čištění uplynulo již více času a vnitřek trouby je ušpiněný, postavte do mikrovlnné trouby na skleněný podstavec sklenici s vodou a troubu za čtyři minuty zapněte s nejvyšším výkonem mikrovln. Na stěnách trouby se nabere pára, která kondenzuje a která podstatně ulehčí čištění.

Pozor! Nepoužívejte přístroje pro čištění pod vysokým tlakem nebo parní čištění. Při styku s elektrickými součástmi může pára způsobit zkrat.

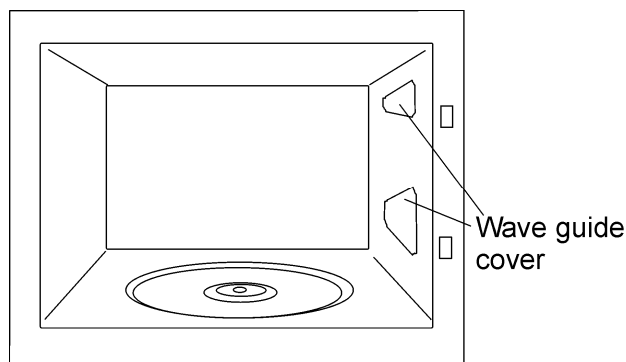
Pro odstranění zasušených zbytků použijte neagresivního čisticího prostředku, který potom spláchněte horkou vodou a dobře osušte.

4. Pomůcky očistěte po každém použití. Velmi ušpiněný přístroj nejdříve namočte a potom jej očistěte kartáčem a houbou. Přístroj můžete umýt ručně obyčejným detergentem nebo v myčce. Podnos a podstavec musí být vždy bezchybně čistý.

Dvířka, těsnění dvířek a přední strana

1. **Tyto části musí být vždy čisté, zvláště povrch na styku dvířek a přední strany, jinak může dojít k unikání mikrovln.**
2. Použijte neutrální detergent a vlažnou vodu a povrch osušte měkkým hadříkem.

Víko ze slídy musí být vždy čisté. Zbytky jídel mohou horkem způsobit deformaci nebo jiskření. Proto je musíte pravidelně čistit. Při čištění nesmíte používat abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů. Nesundávejte víko, může to být nebezpečné.



Trouba správně nefunguje:

Zkontrolujte, jestli je zástrčka správně zapojena do zásuvky.

- Trouba je zapnuta.
- Dvířka jsou zcela otevřená. Při zavírání se dvířka hlasitě zavřou.
- Mezi dvířky a přední stranou jsou cizí tělesa.

Jídlo se neohřeje nebo je ohřívání pomalé:

- Jestli jste nechtěně použili kovovou nádobu.
- Jestli jste vybrali správnou dobu činnosti a správný výkon.
- Jídlo, které jste postavili do trouby je chladnější nebo ho je více než obvykle.

Jídlo je příliš horké, suché nebo spálené:

- Jestli jste vybrali správnou dobu činnosti a správný výkon?

Při činnosti vychází z trouby podezřelý hluk:

- Jestli se v troubě jiskří, to může být způsobeno kovovými předměty (viz kapitola o použití vhodného nádobí).
- Nádobí se dotýká stěn trouby.
- Jestli nejsou v troubě kusy jídelního příboru, pomůcek pro vaření nebo pečení?

Vnitřek trouby není osvětlen:

- Jestliže všechny funkce správně fungují, je možné, že praskla žárovka. Troubu však můžete přesto používat.
- Žárovku může vyměnit jen pověřený opravář.

Připojovací kabel je poškozený

- Připojovací kabel může vyměnit jen výrobce, výrobcem pověřený zástupce nebo odborník, jelikož je k tomu zapotřebí zvláštní nářadí. Tím se vyhnete nepotřebnému nebezpečí.

Jestliže u přístroje zjistíte jakoukoliv poruchu nebo závadu, ihned zavolejte do servisu.

Jakékoliv opravy musí vykonávat jenom k tomu specializovaný servis.

Technické údaje

Popis funkčních knoflíků

Symbol	Popis	Výkon ohřevu	Činnost
§§	Ohřívání (udržování teploty)	130W	Pomalé odmrazování rychle se kazícího jídla, udržování teploty jídla.
§§§ ¹	Minimální	320W	Rozpouštění másla Ohřívání dětského jídla
§§§ ²	Střední í	600W	Vaření zeleniny a jiných druhů jídla Vaření a ohřívání prostředním výkonem Ohřívání a vaření menšího množství jídla Ohřívání rychle se kazícího jídla
§§§ ³	Největší	800W	Vaření a ohřívání tekutin, rychlá příprava ostatních druhů jídla

Technické údaje/specifikace:

- Napětí střídavého proudu viz nápisová tabulka
- Pojistka 12 A / 250 V
- Jmenovitý výkon ohřevu 1200 W
- Výkon ohřevu grilu 1050 W
- Výchozí výkon ohřevu mikrovlnami 800 W
- Frekvence mikrovln 2450 MHz
- Venkovní rozměry (W×A×D) 595 × 390 × 325 mm
- Rozměry vnitřku (W×A×D) 305 × 210 × 280 mm
- Objem trouby 18 l
- Hmotnost 18,6 kg

