

## FMW 380

- EL Εγκατάσταση και εγχειρίδιο συντήρησης  
RU Руководство по установке и обслуживанию  
PL Instrukcja montażu i obsługi

Μικροκυμάτων  
Μικροволновая  
Mikrofalowy

Make  
it  
Wonderful

**FRANKE**

Αγαπητοί μας πελάτες,

Καταρχάς θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε για την επιλογή του προϊόντος μας **FRANKE**. Παρακαλείστε να διαβάσετε προσεχτικά τις οδηγίες στο παρόν φυλλάδιο οδηγιών, καθώς κατ' αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε τα βέλτιστα αποτελέσματα κατά τη χρήση του θερμοθαλάμου σας.

**ΠΑΡΑΚΑΛΕΙΣΤΕ ΝΑ ΦΥΛΑΞΕΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΞΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΟ, ΟΠΟΤΕ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ.**


**Φυλάτε το φυλλάδιο οδηγιών σε μέρος που θα σας επιτρέψει να το συμβουλευέστε άμεσα, όποτε προκύπτει ανάγκη. Αν δανείσετε το προϊόντος σε άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε και το αντίστοιχο φυλλάδιο οδηγιών!**

Το εγχειρίδιο είναι επίσης διαθέσιμο για download στο [www.franke.com](http://www.franke.com)

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ</b> .....	<b>8</b>
<b>Τα πλεονεκτήματα των μικροκυμάτων</b> .....	<b>10</b>
<b>Περιγραφή φούρνου μικροκυμάτων</b> .....	<b>11</b>
Περιγραφή των λειτουργιών.....	12
<b>Βασικές ρυθμίσεις</b> .....	<b>13</b>
Ρύθμιση του ρολογιού .....	13
Απόκρυψη/Εμφάνιση του ρολογιού .....	13
Ασφάλεια παιδιών.....	14
Φούρνος μικροκυμάτων.....	15
<b>Φούρνος μικροκυμάτων</b> .....	<b>15</b>
Γκριλ .....	15
Μικροκύματα + Γκριλ .....	16
<b>163941 Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία</b> .....	<b>17</b>
<b>Ξεπάγωμα</b> .....	<b>18</b>
<b>Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων</b> .....	<b>20</b>
<b>Μαγείρεμα στο γκριλ</b> .....	<b>22</b>
<b>Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν</b> .....	<b>24</b>
Στη λειτουργία μικροκυμάτων .....	24
Λειτουργία του Γκριλ.....	24
Συνδυαστική λειτουργία .....	24
Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο .....	24
Καπάκια.....	24
<b>Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου</b> .....	<b>26</b>
<b>Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί</b> .....	<b>28</b>
Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού .....	28
<b>Τεχνικά χαρακτηριστικά</b> .....	<b>29</b>
Προδιαγραφές .....	29
<b>Οδηγίες εγκατάστασης</b> .....	<b>30</b>
Πριν από την εγκατάσταση .....	30
Μετά την εγκατάσταση.....	30
<b>γκατάσταση</b> .....	<b>61</b>

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

 Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

### Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

**Προειδοποίηση! Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.**

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση, έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από ανεπίβλεπτα παιδιά.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος εγκαύματος! Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση της. Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Τα προσβάσιμα σημεία μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση. Κρατήστε σε απόσταση τα μικρά παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν η συσκευή λειτουργεί στη συνδυασμένη λειτουργία, τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενήλικου λόγω της δημιουργούμενης θερμοκρασίας.
- Εάν η συσκευή διαθέτει σύστημα ασφαλείας για παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της. Μην επιτρέπετε σε παιδιά κάτω των 3 ετών να βρίσκονται κοντά στην συσκευή χωρίς επίβλεψη.

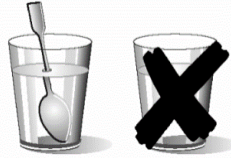
## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
  - χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - αγροικίες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
  - περιβάλλοντα τύπου πανσιόν (για ύπνο και πρωινό).
- Εσωτερικά η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που είναι στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε ή να τοποθετήσετε μέσα εξαρτήματα ή σκεύη φούρνου.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Δεν πρέπει να ζεσταίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία επειδή μπορεί να ανατιναχθούν.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, δίνετε μια ματιά στη συσκευή, λόγω του κινδύνου ανάφλεξης.
- Η συσκευή προορίζεται για το ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα ειδικών μαξιλαριών με γέμιση θεραπευτικού υλικού, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων πανιών και άλλων παρόμοιων αντικειμένων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ανάφλεξη ή πυρκαγιά.
- Προειδοποίηση! Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί αν:
  - Η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά,
  - Έχουν χαλάσει οι μεντεσέδες της πόρτας,
  - Έχουν υποστεί ζημιά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με την μπροστινή πλευρά της συσκευής,
  - Έχει υποστεί ζημιά το κρύσταλλο της πόρτας,
  - Δημιουργείται συχνά ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου, παρά την απουσία κάποιου μεταλλικού αντικειμένου στο θάλαμο.
 Ο φούρνος μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί μόνο εφόσον επισκευαστεί από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις.

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Εάν εξέρχεται καπνός, θέστε εκτός λειτουργίας ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και κρατήστε κλειστή την πόρτα για να καταστείλετε τυχόν φλόγες.
- Το ζέσταμα ροφημάτων στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένο απότομο βράσιμο. Θα πρέπει να χειρίζεστε το σκεύος με προσοχή.



- Προσέχετε όταν θερμαίνετε υγρά!  
Όταν τα υγρά που ζεσταίνετε (νερό, καφές, τσάι, γάλα κ.λπ.) έχουν σχεδόν φτάσει σε σημείο βρασμού εντός της συσκευής και απομακρυνθούν απότομα, μπορεί να χυθούν έξω από το σκεύος όπου βρίσκονται. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ & ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!**

Για να αποφεύγετε τέτοιες καταστάσεις όταν ζεσταίνετε υγρά, βάλτε ένα κουταλάκι ή γυάλινη ράβδο μέσα στο δοχείο.

- Το περιεχόμενο στα μπιμπερό και τα βάζα βρεφικής τροφής πρέπει να ανακινούνται καλά κατά την παρασκευή. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Αβγά με το κέλυφός τους και ολόκληρα βραστά αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στη συσκευή καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμα και μετά το τέλος του ζεστάματος στο φούρνο μικροκυμάτων.
- **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ Προειδοποίηση!** Μη θερμαίνετε καθαρό οινόπνευμα ή οινοπνευματώδη ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ!**
- **Προσοχή!** Για να αποφεύγετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο των τροφίμων, όταν η ποσότητά τους είναι μικρή, είναι σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλες χρονικές περιόδους ή υψηλά επίπεδα ισχύος λειτουργίας του φούρνου. Για παράδειγμα, μία φρατζόλα ψωμί μπορεί να καεί μετά από 3 λεπτά, αν η επιλεγμένη ισχύς είναι υψηλή.
- Για φρυγάνισμα, χρησιμοποιήστε μόνο την λειτουργία γκριλ και να παρακολουθείτε συνεχώς την συσκευή. Αν για το φρυγάνισμα του ψωμιού χρησιμοποιείτε μια συνδυασμένη λειτουργία με το

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

γκριλ, να προσέχετε πολύ τον χρόνο καθώς μπορεί να εκδηλωθεί φωτιά σε μικρό χρονικό διάστημα.

- Εξασφαλίζετε πάντα ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν εγκλωβίζονται από την καυτή πόρτα του φούρνου ή μέσα στον φούρνο, καθώς μπορεί να λιώσει το μονωτικό υλικό του καλωδίου. **Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!**

### Εγκατάσταση

- Στην ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να προβλεφθεί μία διάταξη η οποία θα επιτρέπει το διαχωρισμό όλων των πόλων της συσκευής από το δίκτυο με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3mm. Κατάλληλες διατάξεις διαχωρισμού είναι για παράδειγμα οι διακόπτες υπερφόρτωσης LS, οι διακόπτες διαφυγής ρεύματος (FI) και τα ρελέ.
- Εάν η ηλεκτρική σύνδεση πραγματοποιείται μέσω ενός βύσματος και αυτό παραμένει προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση, τότε δεν είναι απαραίτητο να παρέχεται η αναφερθείσα διάταξη διαχωρισμού.
- Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Μετά την εγκατάσταση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η προστασία από ηλεκτροπληξία.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** ο φουρνος πρεππει να γειωνεται.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΗΣΗ!** Η συσκευή προορίζεται για ενσωμάτωση. Ανατρέξτε παρακαλώ στις τελευταίες σελίδες αυτού του εγχειριδίου χρήσης για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικές με τις διαστάσεις εγκατάσταση.

### Καθαρισμός και Συντήρηση

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από οποιαδήποτε εργασία Καθαρισμός και Συντήρηση, διακόψτε την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν διατηρείται σε καθαρή κατάσταση, μπορεί να προκληθεί φθορά της επιφάνειας με συνέπεια την αρνητική επίδραση στη διάρκεια ζωής της συσκευής και την πιθανή πρόκληση μιας επικίνδυνης κατάστασης.

- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Οι επιφάνειες επαφής της εσωτερικής πλευράς της πόρτας με τα μπροστινά τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου πρέπει να διατηρούνται καθαρές, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του φούρνου.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες που αφορούν στον καθαρισμό στην ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου».
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε, ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Ανατρέξτε παρακαλώ στο κεφάλαιο "ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ".

### **Σέρβις και Επισκευή**

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από οποιαδήποτε εργασία Σέρβις και Επισκευή, διακόψτε την παροχή ρεύματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Είναι επικίνδυνο για οποιοδήποτε άλλο εκτός από αρμόδιο άτομο να πραγματοποιεί οποιοδήποτε σέρβις ή επισκευή που σχετίζεται με την αφαίρεση του περιβλήματος, το οποίο προστατεύει από την έκθεση στην ηλεκτρομαγνητική ακτινοβολία.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν υποστούν ζημιά οι στεγανοποιήσεις της πόρτας του φούρνου, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται μέχρι να επισκευαστεί από εκπαιδευμένο τεχνικό.
- Εάν φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο προς τούτο αντιπρόσωπο ή τεχνικό για την αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, ειδικά των τμημάτων που έχουν τάση, μπορούν να πραγματοποιηθούν μόνο από τεχνικούς που έχουν εξουσιοδότηση από τον κατασκευαστή.



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

**Αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στο φούρνο ή άλλες επικίνδυνες καταστάσεις, ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες**

- Μην ανάβετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων, αν είναι άδειος. Αν δεν υπάρχει κάποιο τρόφιμο στο θάλαμο μπορεί να δημιουργηθεί υπερφόρτιση και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΒΛΑΒΗΣ!**
- Για να πειραματιστείτε πάνω στις δυνατότητες προγραμματισμού του φούρνου, βάλτε ένα ποτήρι νερό στο θάλαμό του. Το νερό θα απορροφήσει τα μικροκύματα και δε θα προκληθεί ζημιά στο φούρνο.
- Φροντίζετε να μην καλύπτονται ή φράσσονται τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο σκεύος στο φούρνο, ελέγξτε ότι ενδείκνυται για τέτοια χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών).
- Μην αφαιρέσετε ποτέ το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκρα) από την οροφή στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου! Το κάλυμμα αυτό αποτρέπει τυχόν βλάβη της γεννήτριας του φούρνου μικροκυμάτων, η οποία μπορεί να προκληθεί από τα λίπη και τα κομματάκια τροφών.
- Μη φυλάσσετε κανένα εύφλεκτο αντικείμενο στο θάλαμο του φούρνου, καθώς μπορεί να αρπάξει φωτιά, αν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο ως χώρο αποθήκευσης τροφίμων.
- Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο για τηγάνισμα, καθώς είναι αδύνατο να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού που θερμαίνεται από τα μικροκύματα.
- Μη στηρίζετε ή κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μπορεί, κατ' αυτόν τον τρόπο, να προκληθεί ζημιά στο φούρνο, ειδικά στους μεντεσέδες του. Η πόρτα αντέχει μέγιστο βάρος 8 κιλών.
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος και η σχάρα ψησίματος μπορούν να αντέξουν μέγιστο βάρος 8 κιλών. Για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του φούρνου, μην υπερβαίνετε αυτό το όριο βάρους.

Σε μία συμβατική κουζίνα η θερμότητα που εκπέμπεται από τις αντιστάσεις ή τις εστίες γκαζιού διεισδύει με αργό ρυθμό στα τρόφιμα από το εξωτερικό τους. Συνεπώς, υπάρχει μεγάλη απώλεια ενέργειας για τη θέρμανση του αέρα, των εξαρτημάτων του φούρνου και των σκευών που περικλείουν το φαγητό.

Στο φούρνο μικροκυμάτων η θερμότητα παράγεται από το ίδιο το τρόφιμο και, ξεκινώντας από το εσωτερικό του τροφίμου, διαχέεται προς τα έξω. Δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας στον αέρα, στα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου ή στα σκεύη (δεδομένου ότι πρόκειται για σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων). Αυτό σημαίνει ότι μόνο το τρόφιμο θερμαίνεται.

Οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν τα εξής πλεονεκτήματα:

1. Εξοικονόμηση χρόνου μαγειρέματος. Σε γενικές γραμμές, ο απαιτούμενος χρόνος είναι κατά  $\frac{3}{4}$  λιγότερος σε σύγκριση με τους συμβατικούς τρόπους μαγειρικής.
2. Υπερταχύ ξεπάγωμα των τροφίμων και, συνεπώς, μείωση του κινδύνου ανάπτυξης βακτηριδίων.
3. Εξοικονόμηση ενέργειας.
4. Διατήρηση των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων, εξαιτίας της μείωσης της διάρκειας μαγειρέματος.
5. Εύκολος καθαρισμός.

## Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος μικροκυμάτων περιέχει μία λυχνία υψηλής τάσης, που ονομάζεται μάγνητρο και μετατρέπει την ηλεκτρική ενέργεια σε ενέργεια μικροκυμάτων. Τα ηλεκτρομαγνητικά αυτά κύματα διοχετεύονται στο εσωτερικό του φούρνου από έναν οδηγό κυμάτων και κατανέμονται με τη χρήση ενός μεταλλικού διανομέα ή ενός περιστρεφόμενου δίσκου.

Στο εσωτερικό του φούρνου, τα μικροκύματα εκπέμπονται προς όλες τις κατευθύνσεις και αντανακλώνται από τα μεταλλικά τοιχώματα, διεισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοιόμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

## Πώς θερμαίνεται το φαγητό

Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό και τα μόρια του νερού δονούνται, όταν υπόκεινται σε μικροκύματα.

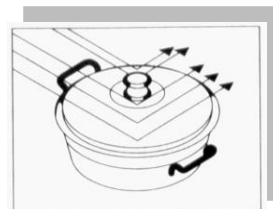
Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπατώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντάς τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται στο εσωτερικό των τροφίμων:

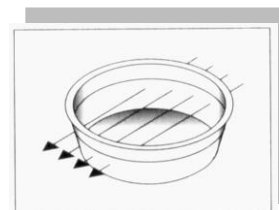
- Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς την προσθήκη υγρών ή λίπους ή με μικρή ποσότητα αυτών.
- Το ξεπάγωμα, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων διαρκεί λιγότερο απ' ό,τι στο συμβατικό φούρνο.
- Οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία και οι θρεπτικές ουσίες των τροφών διατηρούνται.
- Δεν αλλοιώνεται ούτε το φυσικό χρώμα ούτε το άρωμα των τροφών.

Τα μικροκύματα περνούν μέσα από πορσελάνη, γυαλί, χαρτί ή πλαστικό, αλλά όχι από μέταλλο. Για αυτό το λόγο, τα μεταλλικά σκεύη ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται στο φούρνο μικροκυμάτων.

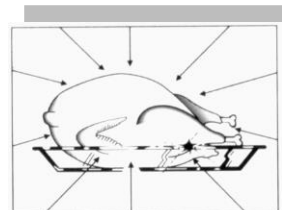
*Τα μικροκύματα αντανακλώνται από το μέταλλο...*



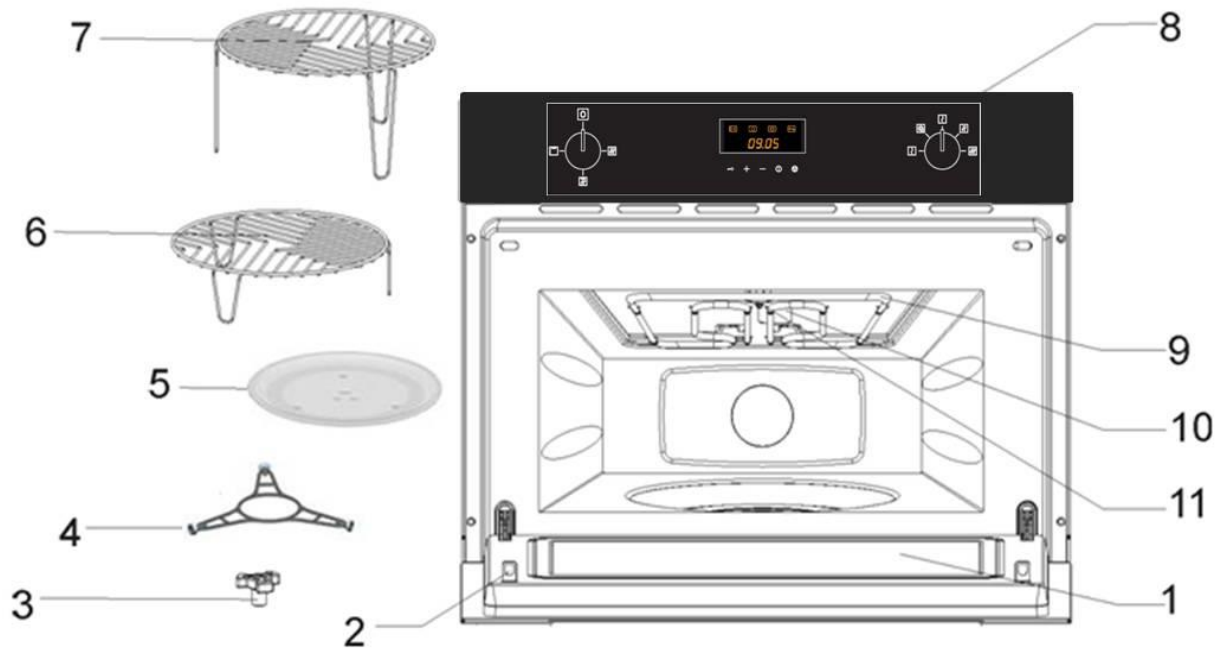
*...αλλά περνούν μέσα από γυαλί και πορσελάνη...*



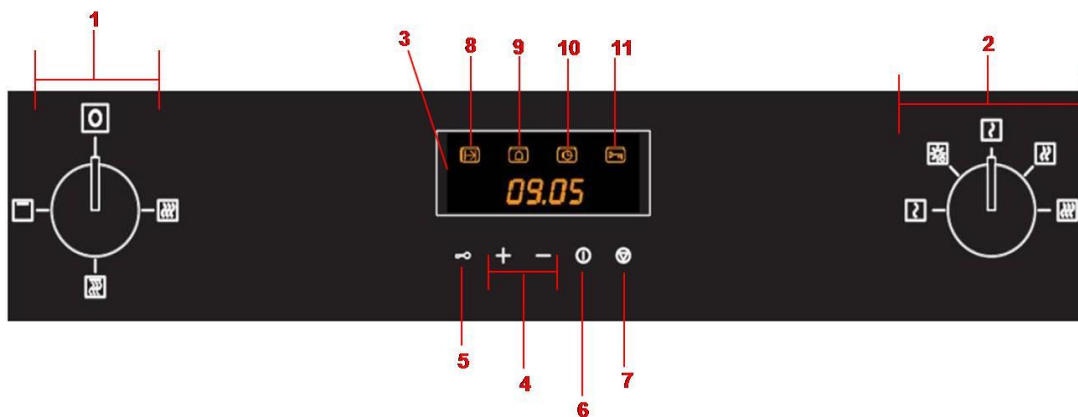
*... και απορροφώνται από τα τρόφιμα.*



## Περιγραφή φούρνου μικροκυμάτων
















- |                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| 1. - Γυαλί πόρτας                     | 7. - Ψηλή βάση         |
| 2. - Μάνδαλα                          | 8. - Πίνακας ελέγχου   |
| 3. - Στήριγμα περιστρεφόμενου δίσκου  | 9. - Γκριλ             |
| 4. - Δακτύλιος περιστρεφόμενου δίσκου | 10. - Κάλυμμα από μίκα |
| 5. - Περιστρεφόμενος δίσκος           | 11. - Λυχνία           |
| 6. - Χαμηλή βάση                      |                        |



- |   |   |
|---|---|
| 1. - Επιλογέας λειτουργίας                          | 7. - Πλήκτρο διακοπής                   |
| 2. - Επιλογέας Επιπέδου Ισχύος Φούρνου Μικροκυμάτων | 8. - Λυχνία ένδειξης χρόνου λειτουργίας |
| 3. - Οθόνη  | 9. - Λυχνία ένδειξης χρονομέτρου        |
| 4. - Πλήκτρα «+» και «-»                            | 10. - Λυχνία ένδειξης ρολογιού          |
| 5. - Πλήκτρο ασφάλειας παιδιών                      | 11. - Λυχνία ένδειξης ασφάλειας παιδιών |
| 6. - Πλήκτρο έναρξης                                |   |

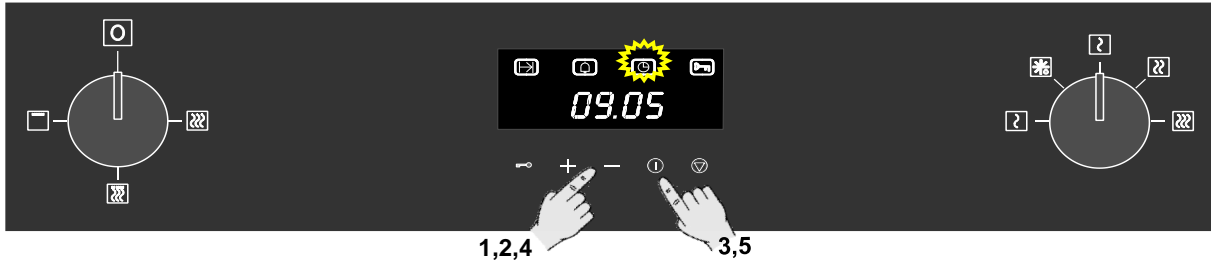
## Περιγραφή των λειτουργιών

Λειτουργία	Ισχύς Μικροκυμάτων	Φαγητά	
 Μικροκύματα	 150 W	Αργό ξεπάγωμα ευαίσθητων τροφίμων και διατήρηση της θερμοκρασίας των ζεστών φαγητών	
	 300 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, βράσιμο ρυζιού Γρήγορο ξεπάγωμα	
	 550 W	Λιώσιμο βουτύρου. Ζέσταμα παιδικών τροφών	
	 750 W	Μαγείρεμα λαχανικών και άλλων τροφίμων Προσεχτικό μαγείρεμα και ζέσταμα Μαγείρεμα και ζέσταμα μικρών ποσοτήτων φαγητού Ζέσταμα ευαίσθητων τροφίμων	
	 1000 W	Μαγείρεμα και γρήγορο ζέσταμα υγρών και προ-μαγειρεμένων φαγητών	
 Μικροκύματα + Γκριλ	 150 W	Φρυγάνισμα/Ψήσιμο	
	 300 W	Ψήσιμο πουλερικών και κρέατος	
	 550 W	Ψήσιμο πιτών και φαγητών ογκρατέν	
	 750 W	Ψήσιμο πουλερικών	
	 1000 W	Άλλα γρήγορα ψητά	
 Γκριλ	---	---	Ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα φαγητού

## Βασικές ρυθμίσεις

### Ρύθμιση του ρολογιού

Αφού βάλετε στην πρίζα για πρώτη φορά το φούρνο μικροκυμάτων, ή μετά από διακοπή ρεύματος, η οθόνη του ρολογιού αναβοσβήνει, υποδηλώνοντας ότι η ώρα που εμφανίζεται δεν είναι η σωστή. Για να ρυθμίσετε το ρολόι, βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας λειτουργίας είναι στο "0" θέση και προχωρήστε ως εξής:



1. Πιέστε τα πλήκτρα «+» και «-» μέχρι να αναβοσβήνει η οθόνη της **τρέχουσας ώρας**. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης μέχρι να αναβοσβήνει η ώρα (δεν απαιτείται αν το έχετε βάλει μόλις στην πρίζα ή μετά από διακοπή ρεύματος).
2. Πιέστε τα πλήκτρα «+» και «-» μέχρι να αναβοσβήνει η ώρα. (Πιέστε το σύμβολο της ώρας μέχρι να αναβοσβήνει.)
3. Πιέστε το **πλήκτρο έναρξης** για επιβεβαίωση της ώρας που ρυθμίστηκε.
4. Για να ρυθμίσετε τα λεπτά, πιέστε τα πλήκτρα «+» ή «-» μέχρι να αναβοσβήνουν τα λεπτά.
5. Πιέστε το **πλήκτρο έναρξης** για επιβεβαίωση των λεπτών.

### Απόκρυψη/ Εμφάνιση του ρολογιού

Αν σας ενοχλεί η ένδειξη του ρολογιού, μπορείτε να το κρύψετε ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:



1. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση "0".
2. Πιέστε και κρατήστε πατημένα για μερικά δευτερόλεπτα τα σύμβολα "+" και "-". Η ένδειξη του ρολογιού θα εξαφανιστεί.
3. Για να εμφανίσετε ξανά το ρολόι, επαναλάβετε την διαδικασία που σας περιγράψαμε παραπάνω.

## Ασφάλεια παιδιών



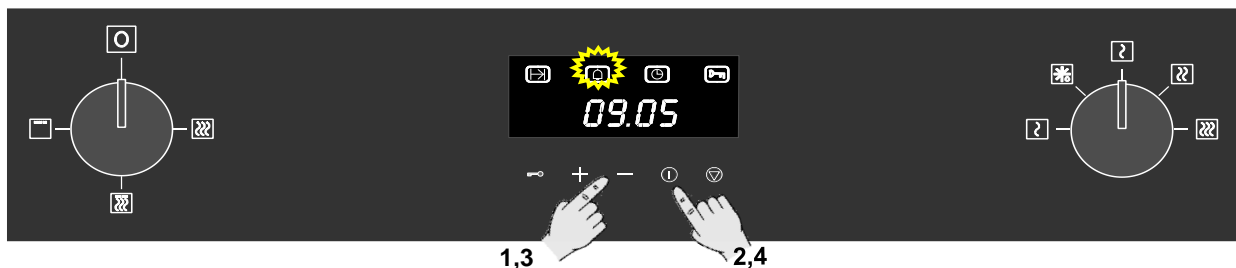
Ο φούρνος μπορεί να κλειδωθεί ενάντια σε ακατάλληλη χρήση (π.χ. για να μην τον χρησιμοποιούν τα παιδιά).

1. Για να κλειδώσει, πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο **ασφάλειας παιδιών** για 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο **ασφάλειας παιδιών**. Εάν πιέσετε τώρα κάποιο πλήκτρο, στην οθόνη

εμφανίζεται η λέξη **SAFE** και ο φούρνος δε λειτουργεί.

2. Για να ξεκλειδώσει, πιέστε ξανά παρατεταμένα το πλήκτρο **ασφάλειας παιδιών** για 3 δευτερόλεπτα.

## Αντίστροφη μέτρηση χρόνου



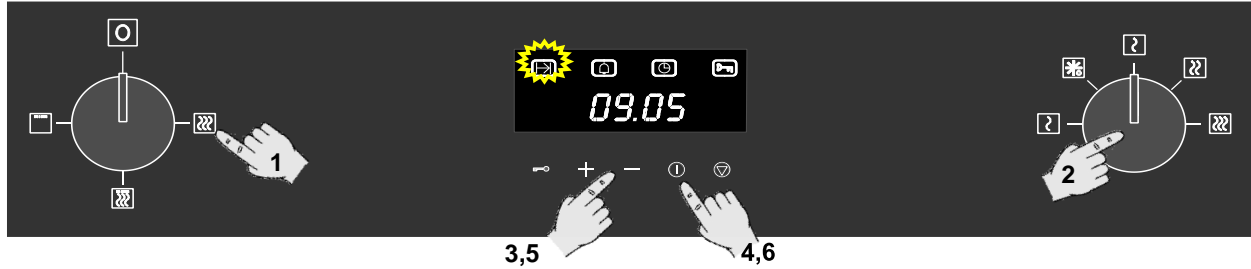
1. Με τα πλήκτρα «+» και «-», επιλέξτε τη λυχνία ένδειξης **χρονομέτρου**
2. Πιέστε το **πλήκτρο έναρξης**.
3. Τα νούμερα αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα «+» και «-» για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

4. Πιέστε το πλήκτρο **έναρξης**.
5. Όταν ο χρόνος τελειώνει, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Για να απενεργοποιήσετε τον ήχο, πατήστε το πλήκτρο **Πλήκτρο διακοπής**.

## Βασικές ρυθμίσεις

### Φούρνος μικροκυμάτων

Χρησιμοποιήστε αυτή την λειτουργία για να μαγειρέψετε και να ζεσάνετε λαχανικά, πατάτες, ρύζι, ψάρι και κρέας.

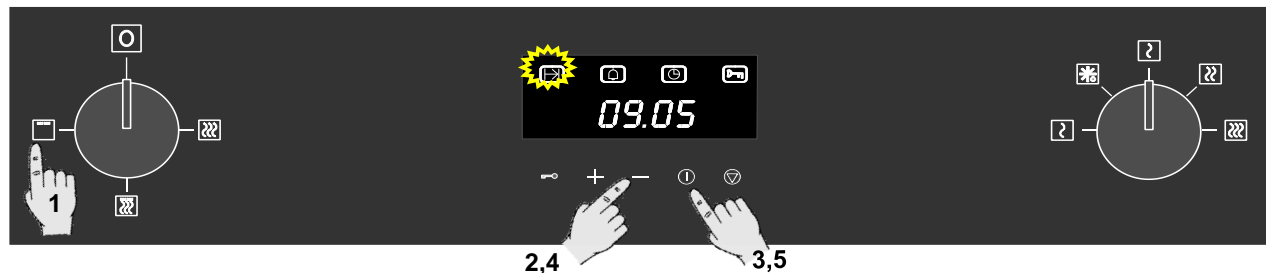


1. Στρέψτε τον **επιλογέα λειτουργίας** στη θέση φούρνου μικροκυμάτων.
2. Ορίστε την επιθυμητή λειτουργία στον **επιλογέα επιπέδου ισχύος φούρνου μικροκυμάτων** (βλ. τεχνικά χαρακτηριστικά).
3. Με τα πλήκτρα «+» και «-», επιλέξτε το **χρόνου λειτουργίας**.
4. Πιέστε το **πλήκτρο έναρξης**.
5. Τα νούμερα αναβοσβήνουν. Με τα πλήκτρα «+» και «-», ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο.
6. Πιέστε το **πλήκτρο έναρξης**. Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά.
7. Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα εμφανίσει τη λέξη: "Τέλος". Πατήστε το πλήκτρο Stop ή ανοίξτε την πόρτα.

**Παρατήρηση:** Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Όταν η θερμοκρασία μειωθεί επαρκώς, ο ανεμιστήρας θα τεθεί αυτομάτως εκτός λειτουργίας.

### Γκριλ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ροδίσετε γρήγορα την επιφάνεια του φαγητού.



1. Στρέψτε τον **επιλογέα λειτουργίας** στη θέση **γκριλ**.
2. Με τα πλήκτρα «+» και «-», επιλέξτε το **χρόνου λειτουργίας**.
3. Πιέστε το **πλήκτρο έναρξης**.
4. Τα νούμερα αναβοσβήνουν. Με τα πλήκτρα «+» και «-», ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο.
5. Πιέστε το **πλήκτρο έναρξης**. Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά.
6. Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα εμφανίσει τη λέξη: "Τέλος". Πατήστε το πλήκτρο Stop ή ανοίξτε την πόρτα.

#### **Παρατήρηση:**

- Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Όταν η θερμοκρασία μειωθεί επαρκώς, ο ανεμιστήρας θα τεθεί αυτομάτως εκτός λειτουργίας
- Σημειώστε ότι: Η θέση του επιλογέα φούρνου μικροκυμάτων **δεν** επηρεάζει τη λειτουργία.

## Μικροκύματα + Γκριλ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε λαζάνια, πουλερικά, ψητές πατάτες και φαγητά κατσαρόλας.



1. Στρέψτε τον **επιλογή λειτουργίας** στη θέση φούρνου μικροκυμάτων + γκριλ.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία στον **επιλογή επιπέδου ισχύος φούρνου μικροκυμάτων** (βλ. τεχνικά χαρακτηριστικά).
3. Με τα πλήκτρα «+» και «-», επιλέξτε το **χρόνου λειτουργίας**.
4. Πιέστε το **πλήκτρο έναρξης**.
5. Τα νούμερα αναβοσβήνουν. Με τα πλήκτρα «+» και «-», ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο.

6. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης. Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά.
7. Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα εμφανίσει τη λέξη: "Τέλος". Πατήστε το πλήκτρο Stop ή ανοίξτε την πόρτα.

**Παρατήρηση:** Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Όταν η θερμοκρασία μειωθεί επαρκώς, ο ανεμιστήρας θα τεθεί αυτομάτως εκτός λειτουργίας.



## Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία...

### Διακοπή μαγειρέματος

Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή πατώντας το **πλήκτρο τερματισμού** ή ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.

Σε κάθε περίπτωση:

- η εκπομπή μικροκυμάτων διακόπτεται,
- το γκριλ απενεργοποιείται, αλλά συνεχίζει να έχει υψηλή θερμοκρασία, κίνδυνος εγκαυμάτων!
- ο χρονοδιακόπτης σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος.

Εάν το επιθυμείτε, μπορείτε:

1. να γυρίσετε ή να ανακατέψετε τα τρόφιμα έτσι ώστε να πετύχετε έναν ομοιόμορφο τρόπο μαγειρέματος,
2. να αλλάξετε τις παραμέτρους της διαδικασίας μαγειρέματος,

Κλείστε την πόρτα και πατήστε το **πλήκτρο έναρξης**.

### Αλλαγή ρυθμίσεων

Οι ρυθμίσεις μπορούν να τροποποιηθούν κατά διακόπτοντας τη διαδικασία μαγειρέματος με το γύρισμα του αντίστοιχου περιστροφικού διακόπτη:

- **Λειτουργία (με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας)**
- **Ισχύς (με τον διακόπτη επιλογής ισχύος)**

### Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος



Όταν επιθυμείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος πιάστε δύο φορές συνεχόμενα το **πλήκτρο τερματισμού**.

### Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται η ένδειξη **Τέλος**.

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται οι διαφορετικές χρονικές περιόδους ξεπαγώματος και αδράνειας (η οποία εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της

θερμοκρασίας εντός του τροφίμου), αναλόγως του τύπου και του βάρους κάθε τροφίμου, καθώς και κάποιες συστάσεις.

Θέση	Επιπέδου ισχύος	Ισχύς
	Ξεπάγωμα / Κρατήστε ζεστό	150 W
	Ξεπάγωμα	300 W

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Μερίδες κρέατος, μοσχαρίσιου, βοδινού ή χοιρινού	100	2-3	5-10	Γυρίστε μία φορά
	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	10-12	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	1000	21-23	20-30	Γυρίστε δύο φορές
	1500	32-34	20-30	Γυρίστε δύο φορές
	2000	43-45	25-35	Γυρίστε τρεις φορές
Γκούλας	500	8 -10	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	1000	17-19	20-30	Γυρίστε τρεις φορές
Κιμάς	100	2-4	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	500	10-14	20-30	Γυρίστε τρεις φορές
Λουκάνικα	200	4-6	10-15	Γυρίστε μία φορά
	500	9-12	15-20	Γυρίστε δύο φορές
Πουλερικά (σε μερίδες)	250	5-6	5-10	Γυρίστε μία φορά
Κότα	1000	20-24	20-30	Γυρίστε δύο φορές
Κοτόπουλο (πουλάδα)	2500	38-42	25-35	Γυρίστε τρεις φορές
Φιλέτο ψαριού	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
Πέστροφα	250	5-6	5-10	Γυρίστε μία φορά
Γαρίδες	100	2-3	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	8-11	15-20	Γυρίστε δύο φορές
Φρούτα	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
	300	8-9	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	11-14	10-20	Γυρίστε δύο φορές
Ψωμί	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	10-12	10-15	Γυρίστε μία φορά
	800	15-17	10-20	Γυρίστε δύο φορές
Βούτυρο	250	8-10	10-15	
Τυρί από ανθόγαλα	250	6-8	10-15	
Κρέμες	250	7-8	10-15	

# Ξεπάγωμα

## Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος

1. Για το ξεπάγωμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (πορσελάνη, γυαλί, κατάλληλα πλαστικά).
2. Η λειτουργία ξεπαγώματος βάσει βάρους και οι πίνακες αναφέρονται στη διαδικασία ξεπαγώματος ωμών τροφίμων.
3. Ο χρόνος ξεπαγώματος εξαρτάται από την ποσότητα και την πυκνότητα του τροφίμου. Όταν καταψύχετε τρόφιμα, προετοιμάζετε τα και για τη διαδικασία απόψυξης. Κατανέμετε τα τρόφιμα ομοιόμορφα μέσα στα σκεύη τους.
4. Κατανέμετε τα τρόφιμα όσο καλύτερα γίνεται εντός του φούρνου μικροκυμάτων. Τα πιο χοντρά κομμάτια του ψαριού ή τα μπούτια του κοτόπουλου πρέπει να τοποθετούνται προς τα έξω. Μπορείτε να προστατεύετε τα πιο ευαίσθητα κομμάτια των τροφίμων με κομμάτια αλουμινόχαρτου. **Προσοχή:** Το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.
5. Τα πιο μεγάλα κομμάτια των τροφίμων πρέπει να τα γυρίζετε αρκετές φορές.
6. Κατανέμετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται, γιατί τα λεπτότερα κομμάτια ξεπαγώνουν γρηγορότερα σε σύγκριση με τα πιο χοντρά ή πλατιά κομμάτια.
7. Τα πλούσια σε λίπη τρόφιμα, όπως το βούτυρο, το τυρί από ανθόγαλα και η κρέμα γάλακτος, δεν πρέπει να ξεπαγώνουν πλήρως. Αν παραμείνουν σε θερμοκρασία δωματίου, θα είναι έτοιμα για σερβίρισμα εντός λίγων λεπτών. Στην περίπτωση πλήρως κατεψυγμένης κρέμας γάλακτος, αν εντοπίσετε μικρά κομματάκια πάγου σχηματισμένα πάνω της, πρέπει να ανακατέψετε την κρέμα πριν τη σερβίρετε.
8. Τοποθετείτε τα πουλερικά πάνω σε πιπέλα που αναποδογυρίζεται, ώστε να στραγγίζονται πιο εύκολα τα υγρά τους.
9. Το ψωμί πρέπει να τυλίγεται σε μία πετσέτα, ώστε να μη χάνει την υγρασία του.
10. Γυρίζετε το φαγητό σε τακτά χρονικά διαστήματα.
11. Αφαιρείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τις συσκευασίες τους, και μην ξεχνάτε να βγάξετε οποιαδήποτε συρματάκια σφράγισης των συσκευασιών. Αν τα σκεύη, όπου φυλάσσονταν τα τρόφιμα στον καταψύκτη, είναι επίσης κατάλληλα για ζέσταμα και μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, φροντίστε απλά να αφαιρέσετε το καπάκι. Σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση, τοποθετείτε τα τρόφιμα σε σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
12. Τα υγρά που δημιουργούνται κατά το ξεπάγωμα των τροφίμων, ειδικά στην περίπτωση των πουλερικών, πρέπει να πετιούνται και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
13. Μην ξεχνάτε ότι στη λειτουργία ξεπαγώματος απαιτείται κάποιος χρόνος αδράνειας, ώστε να ξεπαγώσει πλήρως το τρόφιμο.

## Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων

**Προειδοποίηση! Διαβάστε τις οδηγίες της ενότητας “Ασφάλεια κατά τη χρήση του Φούρνου Μικροκυμάτων”, πριν μαγειρέψετε στα μικροκύματα.**

Όταν μαγειρεύετε στο φούρνο μικροκυμάτων σας, ακολουθείτε τις παρακάτω συστάσεις:

- Πριν ζεσάνετε ή μαγειρέψετε τρόφιμα με **φλούδα** (π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα), **τρυπήστε τα με ένα πιρούνι** ώστε να μην σκάσουν. Κόβετε τα τρόφιμα πριν αρχίσετε το μαγείρεμά τους.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος ή πιάτο, ελέγξτε αν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (ανατρέξτε στη σχετική ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
- Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος για τρόφιμα με πολύ λίγη υγρασία (π.χ. στο **ξεπάγωμα του ψωμιού**, στην παρασκευή ποπ κορν κ.λπ.), η υγρασία αυτή εξατμίζεται πολύ γρήγορα. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή λειτουργεί σαν να ήταν άδεια και τα φαγητά μπορεί να καούν. Η κατάσταση αυτή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και στο σκεύος που χρησιμοποιείται. Επομένως, ο φούρνος πρέπει να προγραμματίζεται μόνο για τον απαραίτητο χρόνο και πρέπει, επίσης, να εποπτεύετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Δεν είναι δυνατό να ζεσάνετε μεγάλες ποσότητες λαδιού (**τηγάνισμα**) στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Βγάζετε **τα προ-μαγειρεμένα φαγητά** από τη συσκευασία τους, γιατί οι συσκευασίες αυτές δεν είναι πάντα ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες. Ακολουθείτε τις οδηγίες του παρασκευαστή του τροφίμου.
- **Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικά σκεύη**, όπως φλυτζάνια για παράδειγμα, τοποθετήστε τα ομοιόμορφα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- **Τα πλαστικά σακουλάκια** δεν πρέπει να σφραγίζονται με μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, αλλά με πλαστικά. Πρέπει να ανοίγετε αρκετές τρύπες στα σακουλάκια, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.
- Όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε φαγητά, να βεβαιώνετε ότι έχουν φτάσει σε μία **ελάχιστη θερμοκρασία 70°C**.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορεί να σχηματιστούν **υδρατμοί** πάνω στο κρύσταλλο της πόρτας, που ίσως αρχίσουν να στάζουν. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και μπορεί μάλιστα να παρουσιαστεί έντονα, αν η θερμοκρασία του δωματίου είναι χαμηλή. Αυτό

δεν επηρεάζει την ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που σχηματίστηκε από την υγροποίηση των υδρατμών.

- Όταν ζεσταίνετε υγρά, χρησιμοποιείτε **σκεύη με πλατύ άνοιγμα**, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.

Μαγειρεύετε τα φαγητά σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο και δίνετε προσοχή στις διάρκειες μαγειρέματος και στα επίπεδα ισχύος που αναφέρονται στους πίνακες.

Να θυμάστε ότι οι τιμές που δίνονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορούν να διαφοροποιηθούν σύμφωνα με την αρχική κατάσταση, τη θερμοκρασία, την υγρασία και τον τύπο του τροφίμου. Σας συνιστούμε να προσαρμόζετε το χρόνο μαγειρέματος και το επίπεδο ισχύος σε κάθε κατάσταση. Αναλόγως των ιδιοτήτων του τροφίμου, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί ή συντομευτεί και το επίπεδο ισχύος να αυξηθεί ή μειωθεί.

### Μαγείρεμα με μικροκύματα...

1. Όσο μεγαλύτερη η ποσότητα του φαγητού, τόσο περισσότερο διαρκεί το μαγείρεμά του. Έχετε υπόψη σας τους παρακάτω κανόνες:
  - Διπλάσια ποσότητα » διπλάσιος χρόνος
  - Μισή ποσότητα » μισός χρόνος
2. Όσο χαμηλότερη η θερμοκρασία, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.
3. Τα φαγητά που περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα υγρού, ζεσταίνονται γρηγορότερα.
4. Η καλή κατανομή του φαγητού στο περιστρεφόμενο δίσκο διευκολύνει το ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αν τα πιο πυκνά/στερεά κομμάτια τοποθετηθούν περιμετρικά του σκεύους και τα λιγότερα στερεά στο κέντρο, είναι δυνατό να ζεσάνετε διαφορετικά είδη τροφίμων ταυτόχρονα.
5. Μπορείτε να ανοίξετε οποιαδήποτε στιγμή την πόρτα της συσκευής. Η συσκευή, στην περίπτωση αυτή, απενεργοποιείται αυτομάτως. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα τεθεί ξανά σε λειτουργία, μόνο εφόσον η πόρτα κλείσει και πατηθεί το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.
6. Τα τρόφιμα που είναι σκεπασμένα χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος και οι ιδιότητές τους διατηρούνται καλύτερα. Τα καπάκια που θα χρησιμοποιηθούν πρέπει να επιτρέπουν τη διέλευση των μικροκυμάτων και να διαθέτουν μικρά ανοίγματα, που θα επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού.

## Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων

### Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Κουνουπίδι	500	100 ml	800	9-11	2-3	Κόψτε σε φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Μπρόκολο	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Μανιτάρια	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Αρακάς & καρότα	300	100 ml	800	7-9	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Κατεψυγμένα καρότα	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Πατάτες	250	25 ml	800	5-7	2-3	Ξεφλουδίστε και κόψτε τις σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πιπεριές	250	25 ml	800	5-7	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πράσο	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών	300	50 ml	800	6-8	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Λάχανο τουρσί	250	25 ml	800	8-10	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.

### Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα ψαριών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Φιλέτα ψαριού	500	600	10-12	3	Μαγειρέψτε τα σκεπασμένα. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το.
Ολόκληρο ψάρι	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το. Ίσως χρειαστεί να καλύψετε τα άκρα του ψαριού.

## Μαγείρεμα στο γκριλ

Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη χρήση του γκριλ, χρησιμοποιείτε τη σχάρα που συνοδεύει τη συσκευή.

**Τοποθετείτε τη σχάρα έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τις μεταλλικές επιφάνειες του θαλάμου του φούρνου, καθώς υπάρχει κίνδυνος δημιουργίας ηλεκτρικού τόξου, που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

- Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά το γκριλ του φούρνου, παράγεται λίγος καπνός και μία μυρωδιά εξαιτίας των υλικών λίπανσης, τα οποία χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής του.
- Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, το κρύσταλλο της πόρτας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. **Μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάζουν.**
- Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου και η σχάρα αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών.

- Όταν το γκριλ χρησιμοποιείται για πολλή ώρα, είναι φυσιολογικό να σβήνουν προσωρινά οι αντιστάσεις, εξαιτίας του θερμοστάτη ασφαλείας.
- Σημαντικό!** Όταν το φαγητό πρόκειται να ψηθεί στο γκριλ ή να μαγειρευτεί εντός κάποιου μαγειρικού σκεύους, είναι σημαντικό να ελέγξετε αν το σκεύος αυτό είναι κατάλληλο για τέτοια χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών!
- Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, μπορεί να πεταχτεί λίπος πάνω στις αντιστάσεις και να καεί. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας.
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίζετε κάθε φορά το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματά του, ώστε να μην επικαλύπτονται από υπολείμματα.

## Πίνακες και υποδείξεις – Γκριλ χωρίς μικροκύματα

Ψάρι	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Οδηγίες
<b>Ψάρι</b>			
Πέρκα	800	18-24	Απλώστε ένα λεπτό στρώμα βουτύρου πάνω στο ψάρι. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το και προσθέστε τα καρυκεύματα.
Σαρδέλες/τριγλίδες	6-8 ψάρια	15-20	
<b>Κρέας</b>			
Λουκάνικα	6-8 τεμάχια	22-26	Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, τρυπήστε τα με ένα πηρούι και γυρίστε τα.
Κατεψυγμένα χάμπουργκερ	3 τεμάχια	18-20	Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, απλώστε λίγο ζωμό ή λάδι και γυρίστε τα.
Χοιρινά παϊδία (περίπου 3 cm πάχος)	400	25-30	
<b>Άλλα είδη</b>			
Φρυγανισμένο ψωμί	4 τεμάχια	1½-3	Επιβλέπετε τη διαδικασία φρυγανίσματός του.
Τοστ ή σάντουιτς	2 τεμάχια	5-10	Επιβλέπετε τη διαδικασία φρυγανίσματός του.

Ζεστάνετε το γκριλ για 2 λεπτά, πριν το χρησιμοποιήσετε. Εφόσον δεν υπάρχει λόγος μη χρήσης της, χρησιμοποιήστε τη σχάρα, που συνοδεύει τη συσκευή. Βάλτε τη σχάρα πάνω από ένα μπωλ, ώστε να πέφτουν εκεί οι ζωμοί και τα λίπη. Οι αναφερόμενοι χρόνοι είναι εντελώς ενδεικτικοί και μπορούν να κυμαίνονται σύμφωνα με τη σύσταση και την ποσότητα των τροφίμων, καθώς και αναλόγως των επιθυμητών αποτελεσμάτων. Το ψάρι και το κρέας θα είναι νοστιμότερα, αν, πριν ψηθούν, καλυφθούν με λίγο φυτικό λάδι, μυρωδικά και μπαχαρικά και αν

μαριναριστούν για λίγες ώρες. Προσθέστε το αλάτι μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος στο γκριλ.

Τα λουκάνικα δε θα ανοίξουν, αν, πριν ψηθούν, τρυπηθούν με ένα πηρούι.

Όταν περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος, ελέγξτε το φαγητό και, αν χρειάζεται, γυρίστε το από την άλλη.

Το γκριλ είναι ιδανικό για το μαγείρεμα λεπτών κομματιών κρέατος και ψαριού. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος χρειάζεται να γυριστούν μόνο μία φορά, ενώ τα μεγαλύτερα πρέπει να γυριστούν αρκετές φορές.

## Μαγείρεμα στο γκριλ

### Πίνακες και υποδείξεις – Μικροκύματα + Γκριλ

Ο συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ είναι ιδανικός για γρήγορο μαγείρεμα και, ταυτόχρονα, ροδοκοκκίνισμα ή σχηματισμό κρούστας του φαγητού. Μπορεί, επίσης, να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο και για μαγείρεμα φαγητών με κάλυψη τυριού.

Τα μικροκύματα και το γκριλ λειτουργούν ταυτόχρονα. Τα μικροκύματα μαγειρεύουν και το γκριλ ροδοκοκκινίζει το φαγητό ή ψήνει την κρούστα.

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Σκεύος	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)
Ζυμαρικά ογκρατέν	500	Χαμηλό σκεύος	400	12-17	3-5
Πατάτες ογκρατέν	800	Χαμηλό σκεύος	600	20-22	3-5
Λαζάνια	περίπου 800	Χαμηλό σκεύος	600	15-20	3-5
Ψητό τυρί	περίπου 500	Χαμηλό σκεύος	400	18-20	3-5
2 μπουτία νωπού κοτόπουλου (ψητά)	200 καθένα	Χαμηλό σκεύος	400	10-15	3-5
Κοτόπουλο	περίπου 1000	Χαμηλό και πλατύ σκεύος	400	35-40	3-5
Κρεμμυδόσουπα ογκρατέν	2 φλυτζάνια των 200 g	Μπωλ σούπας	400	2-4	3-5

Πριν χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε σκεύη στο φούρνο μικροκυμάτων, ελέγξτε ότι ενδείκνυνται για τέτοια χρήση. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πιάτα και σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται στη συνδυαστική λειτουργία πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα και γκριλ. Ανατρέξτε στην αντίστοιχη ενότητα αναφοράς των κατάλληλων τύπων σκευών!

Να θυμάστε ότι οι τιμές που αναφέρονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορεί να διαφοροποιηθούν αναλόγως της αρχικής κατάστασης, της θερμοκρασίας, της υγρασίας και του τύπου κάθε τροφίμου.

Αν ο χρόνος δεν είναι επαρκής για το σωστό ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, ρυθμίστε τη λειτουργία του γκριλ για 5 ή 10 λεπτά επιπλέον.

Παρακαλείστε να τηρείτε τις χρονικές περιόδους αδράνειας και να μην ξεχνάτε να γυρίζετε τα κομμάτια κρέατος κατά το μαγείρεμά τους.

Αν δεν υπάρχουν οδηγίες που να υπαγορεύουν τη μη χρήση του, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος για το μαγείρεμα.

Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες ισχύουν εφόσον ο θάλαμος του φούρνου είναι κρύος (δε χρειάζεται προθέρμανση του φούρνου).

## Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν

### Στη λειτουργία μικροκυμάτων

Στη λειτουργία μικροκυμάτων είναι σημαντικό να θυμάστε ότι τα μικροκύματα αντανακλώνονται από τις μεταλλικές επιφάνειες. Το γυαλί, η πορσελάνη, τα κεραμικά σκεύη, το πλαστικό και το χαρτί επιτρέπουν στα μικροκύματα να τα διαπερνούν.

Συνεπώς, **τα μεταλλικά σκεύη και τα ταψιά ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα ή διακοσμητικά δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων.** Τα γυαλικά και κεραμικά **με μεταλλικά διακοσμητικά στοιχεία ή τμήματα** (π.χ. μολυβδούχο γυαλί-καθρέπτης) δεν μπορούν, επίσης, να χρησιμοποιηθούν.

Κατασκευασμένα από **ιδανικά**, για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, υλικά είναι τα πυρίμαχα γυαλίνα, πορσελάνινα ή κεραμικά σκεύη και το ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες πλαστικό. Το λεπτό, εύθραυστο γυαλί και η λεπτή πορσελάνη μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα (π.χ. για ζέσταμα φαγητού).

Τα ζεστά φαγητά μεταδίδουν θερμότητα στα σκεύη, τα οποία μπορεί να αναπτύξουν μεγάλη θερμοκρασία. Για αυτό, χρησιμοποιείτε πάντα **προστατευτικά γάντια φούρνου!**

**Πώς μπορείτε να δοκιμάσετε την αντοχή των σκευών που θέλετε να χρησιμοποιήσετε**

Τοποθετήστε το σκεύος, που θέλετε να χρησιμοποιήσετε, μέσα στο φούρνο για 20 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων. Αν μετά από αυτό το χρονικό διάστημα παραμείνει κρύο ή απλά ζεσταθεί λίγο, είναι κατάλληλο. Αν όμως θερμανθεί πολύ ή δημιουργήσει ηλεκτρικό τόξο, δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

### Λειτουργία του Γκριλ

Στην περίπτωση της λειτουργίας του γκριλ, το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 300°C.

Τα πλαστικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα για χρήση στη λειτουργία γκριλ.

### Μικροκυμάτων + Γκριλ λειτουργία

Στη λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ, τα σκεύη που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι κατάλληλα για μαγείρεμα και σε μικροκύματα και σε γκριλ.

### Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

Τα προ-μαγειρεμένα φαγητά που είτε βρίσκονται εντός αλουμινένιων συσκευασιών είτε είναι τυλιγμένα σε

αλουμινόχαρτο μπορούν να τοποθετηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων, αν ακολουθηθούν οι παρακάτω οδηγίες:

- Δίνετε προσοχή στις οδηγίες του παρασκευαστή του φαγητού, οι οποίες είναι τυπωμένες πάνω στη συσκευασία.
- Τα αλουμινένια σκεύη δεν πρέπει να είναι ψηλότερα των 3 εκατοστών και δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου (πρέπει να τηρείται **ελάχιστη απόσταση 3 εκατοστών**). Το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να αφαιρείται.
- Τοποθετείτε το αλουμινένιο σκεύος απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, το σκεύος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε πορσελάνινο πιάτο. Μη βάζετε ποτέ αλουμινένιο σκεύος πάνω στη σχάρα!
- Ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι μεγαλύτερος, γιατί τα μικροκύματα θα έχουν πρόσβαση στο φαγητό μόνο από το πάνω μέρος. Σε περίπτωση οποιωνδήποτε αμφιβολιών, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε αποκλειστικά σκεύη ενδεικνυόμενα για χρήση σε μικροκύματα.
- Στη διαδικασία του ξεπαγώματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλουμινόχαρτο για την αντανάκλαση των μικροκυμάτων. Μπορείτε να προστατεύσετε από την υπερβολική θερμότητα τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως τα πουλερικά ή τον κιμά, καλύπτοντάς τα με αλουμινόχαρτο όπου χρειάζεται.
- **Προσοχή:** το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έλθει σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.

### Καπάκια

Συνιστάται η χρήση γυάλινων και πλαστικών καπακιών ή διαφανούς μεμβράνης για τους ακόλουθους λόγους:

1. Αποτρέπουν την υπερβολική διαφυγή ατμού (ειδικά όταν ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μεγάλος).
2. Επιταχύνεται η διαδικασία μαγειρέματος.
3. Τα φαγητά δε χάνουν την υγρασία τους.
4. Διατηρείται το άρωμα.

Το καπάκι πρέπει να έχει τρύπες, ώστε να μη δημιουργείται οποιαδήποτε μορφή πίεσης. Και τα πλαστικά σακουλάκια πρέπει να έχουν, επίσης, ανοίγματα. Τα μπιμπερό και τα βαζάκια παιδικών τροφών ή άλλα παρόμοια σκεύη πρέπει να χρησιμοποιούνται στο φούρνο χωρίς καπάκι, καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης αν παραμείνουν βιδωμένα.



# Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν

## Πίνακας μαγειρικών σκευών

Ο παρακάτω πίνακας δίνει κάποιες κατευθυντήριες οδηγίες για τους τύπους σκευών που είναι κατάλληλοι σε κάθε περίπτωση.

Λειτουργία Τύπος σκεύους	Μικροκύματα		Γκριλ	Μικροκύματα + Γκριλ
	Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα		
<b>Γυαλί και πορσελάνη 1)</b> Οικιακής χρήσης, μη πυρίμαχα, πλένονται σε πλυντήριο πιάτων	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
<b>Σμαλτωμένα κεραμικά</b> Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι
<b>Πορσελάνη, κεραμικά 2)</b> Σμαλτωμένα ή μη, χωρίς μεταλλικά διακοσμητικά τμήματα	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
<b>Πήλινα σκεύη 2)</b> Σμαλτωμένα	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Μη σμαλτωμένα	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι
<b>Πλαστικά σκεύη 2)</b> Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 100°C	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
<b>Πλαστικές μεμβράνες 3)</b> Πλαστική μεμβράνη κάλυψης τροφίμων	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι
Σελοφάν	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
<b>Χαρτί, χαρτόνι, περγαμηνή 4)</b>	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
<b>Μέταλλο</b> Αλουμινόχαρτο	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι
Αλουμινένια σκεύη 5)	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι
Εξαρτήματα	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι

- Χωρίς χρυσές ή ασημένιες μπορντούρες και όχι μολυβδόχο γυαλί-καθρέπτης.
- Λαμβάνετε υπόψη σας τις οδηγίες του κατασκευαστή!
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, για να κλείνετε τα σακουλάκια. Ανοίγετε τρύπες στα σακουλάκια. Χρησιμοποιείτε τις μεμβράνες μόνο για να καλύπτετε τα φαγητά.
- Μη χρησιμοποιείτε χάρτινα πιάτα.
- Μόνο ρητά αλουμινένια σκεύη, χωρίς καπάκι. Το αλουμίνιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου.

## Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου

Ο καθαρισμός του φούρνου είναι η μόνη μορφή συντήρησης που κανονικά χρειάζεται η συσκευή.

**Προειδοποίηση!** Ο φούρνος μικροκυμάτων σας πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται όλα τα υπολείμματα τροφών. Αν ο φούρνος δε διατηρείται καθαρός, μπορεί να φθαρούν οι επιφάνειές του και **να μειωθεί ο χρόνος ζωής της συσκευής ή ακόμη και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.**

**Προειδοποίηση!** Η διαδικασία καθαρισμού του φούρνου πρέπει να πραγματοποιείται μόνο εφόσον η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είτε βγάζοντας το βύσμα του καλωδίου της από την πρίζα είτε κατεβάζοντας την ασφάλεια.

**Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή φθείρουν την επιφάνεια.**

**Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υπό πίεση αέρα ή νερού.**

### Πρόσοψη φούρνου

Κανονικά, απλά χρειάζεται να καθαρίζετε το φούρνο με ένα βρεγμένο πανί. Αν είναι πολύ βρώμικος, προσθέτετε λίγες σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων στο νερό που μουσκεύετε το πανί. Στη συνέχεια, σκουπίζετε το φούρνο με ένα στεγνό πανί.

**Αν ο φούρνος σας έχει αλουμινένια πρόσοψη,** χρησιμοποιείτε ένα απορρυπαντικό τζαμιών και ένα μαλακό πανί που δεν αφήνει χνούδια και ίνες. Σκουπίζετε όλη την επιφάνεια, χωρίς όμως να ασκείτε πίεση πάνω της.

Αφαιρείτε αμέσως τους λευκούς λεκέδες αλάτων, λίπους, άμυλου ή αυγών. Μπορεί να προκληθεί διάβρωση κάτω από αυτούς τους λεκέδες.

Μην αφήνετε να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

### Θάλαμος φούρνου

Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα με ένα υγρό πανί, καθώς αυτός είναι ο πιο εύκολος τρόπος αφαίρεσης κηλίδων ή υπολειμμάτων τροφών, που μπορεί να έχουν κολλήσει στο εσωτερικό του φούρνου.

Για να αφαιρείτε βρωμιές που δεν απομακρύνονται εύκολα, χρησιμοποιείτε ένα ήπιο καθαριστικό προϊόν. **Μη χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού φούρνων ή οποιαδήποτε άλλα ισχυρά ή στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα.**

**Διατηρείτε πάντα την πόρτα και το μπροστινό τμήμα του φούρνου πολύ καθαρά, εξασφαλίζοντας έτσι ότι η πόρτα ανοιγοκλείνει σωστά.**

Μην αφήνετε να περάσει νερό στα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.

Βγάζετε τακτικά τον περιστρεφόμενο δίσκο και την αντίστοιχη βάση, ώστε να καθαρίζετε τη βάση του θαλάμου, ειδικά αν χυθούν υγρά κατά τη χρήση του φούρνου.

**Μην ανάβετε το φούρνο, αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση.**

Αν ο θάλαμος του φούρνου είναι πολύ βρώμικος, τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και ενεργοποιήστε τα μικροκύματα σε μέγιστη ισχύ για 2 ή 3 λεπτά. Ο ατμός που απελευθερώνεται μαλακώνει τη βρωμιά και είναι εύκολο να καθαριστεί στη συνέχεια με ένα μαλακό πανί.

Οι δυσάρεστες μυρωδιές (για παράδειγμα μετά το μαγείρεμα ψαριού) μπορούν εύκολα να καταπολεμηθούν. Βάλτε λίγες σταγόνες χυμού λεμονιού σε ένα φλυτζάνι με νερό. Βάλτε μέσα στο φλυτζάνι μία κουταλιά καφέ, ώστε να μη βράσει το νερό. Ζεστάνετε στα μικροκύματα το νερό για 2 έως 3 λεπτά σε μέγιστη ισχύ.

# Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου

## Οροφή φούρνου

Αν η οροφή του θαλάμου έχει βρωμίσει, μπορεί να μετακινηθεί προς τα κάτω η αντίσταση του γκριλ, ώστε να διευκολυνθεί ο καθαρισμός της.

**Για να αποφύγετε οποιαδήποτε πιθανότητα εγκαύματος, περιμένετε να κρυώσει η αντίσταση, πριν την μετακινήσετε. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:**

1. Περιστρέψτε το στήριγμα της αντίστασης του γκριλ κατά 180° (1).
2. Μετακινήστε προσεχτικά προς τα κάτω την αντίσταση (2). **Μην ασκήσετε πολλή πίεση, ώστε να μην προκληθεί ζημιά.**
3. Αφού καθαρίσετε την οροφή του θαλάμου, βάλτε ξανά το γκριλ (2) στη θέση του, ακολουθώντας αντιστρόφως τα ίδια βήματα.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το στήριγμα του γκριλ (1) μπορεί να πέσει ενώ περιστρέφεται. Αν συμβεί αυτό, εισάγετε το στήριγμα του γκριλ (1) στην οπή που υπάρχει στην οροφή του θαλάμου και περιστρέψτε το κατά 90° μέχρι τη θέση του στηρίγματος γκριλ (2).

Το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκρα) (3), που βρίσκεται στην οροφή του θαλάμου, πρέπει να διατηρείται πάντα καθαρό. Τυχόν συσσωρευμένα υπολείμματα τροφών πάνω στο κάλυμμα αυτό μπορούν να προκαλέσουν βλάβη ή να δημιουργήσουν σπινθήρες.

**Μη χρησιμοποιείτε στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρά αντικείμενα.**

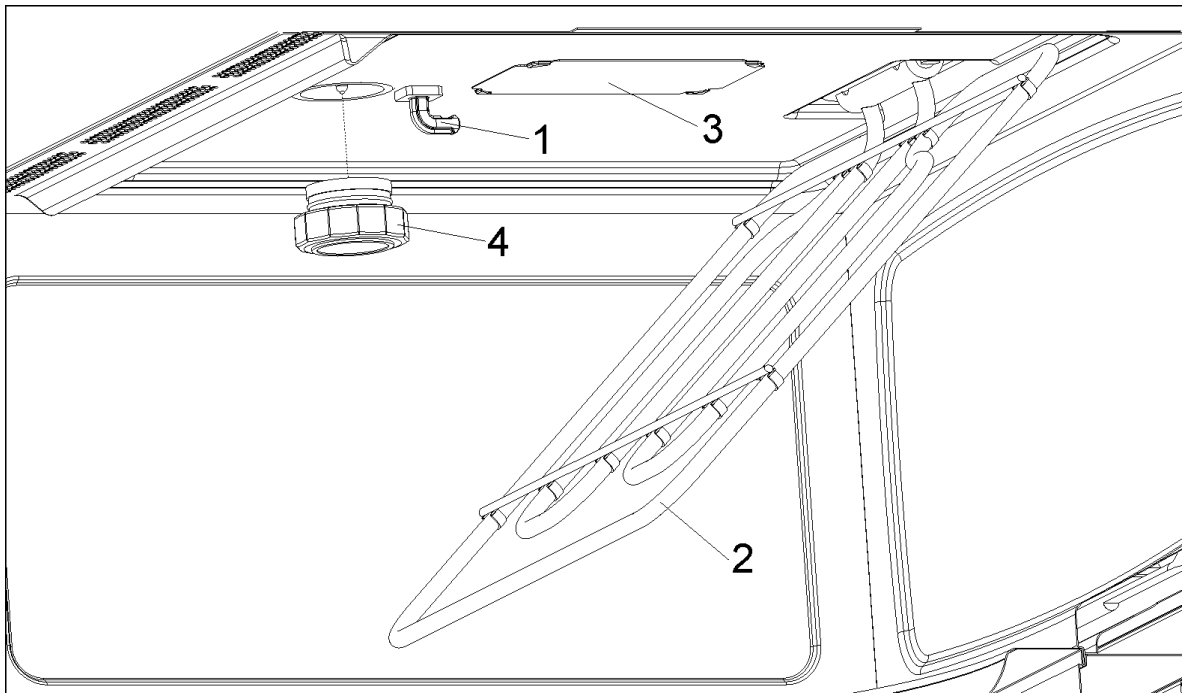
**Για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους, μην αφαιρέσετε το κάλυμμα μαρμαρυγία.**

Το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα φωτισμού (4) βρίσκεται στην οροφή του θαλάμου και μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί στα πλαίσια της διαδικασίας καθαρισμού. Χρειάζεται απλά να το ξεβιδώσετε και να το καθαρίσετε με νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

## Εξαρτήματα

Καθαρίζετε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση. Αν είναι πολύ βρώμικα, αφήνετέ τα να μουλιάσουν και στη συνέχεια χρησιμοποιείτε μία βούρτσα ή σφουγγάρι. Τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων.

Εξασφαλίζετε ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση του είναι πάντα καθαρά. Ανάβετε το φούρνο μόνο εφόσον ο περιστρεφόμενος δίσκος και η βάση του βρίσκονται στη θέση τους μέσα στο θάλαμο.



## Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Οποιαδήποτε μορφής επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένο τεχνικό. Οποιαδήποτε εργασία επισκευής πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένο από την κατασκευάστρια εταιρεία άτομο, μπορεί να αποβεί επικίνδυνη.

Δε χρειάζεται να επικοινωνήσετε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις, για να ξεπεράσετε τα παρακάτω προβλήματα:

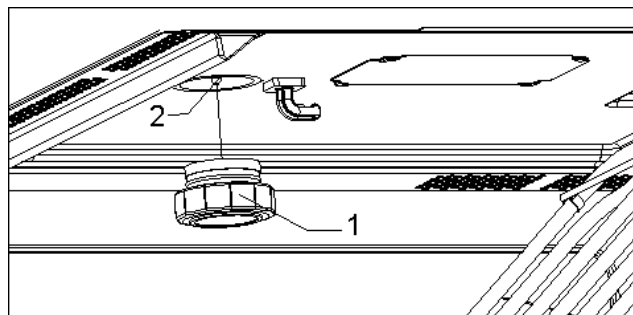
- **Δεν υπάρχει ένδειξη στην οθόνη!** Ελέγξτε αν:
  - Η ένδειξη της ώρας έχει απενεργοποιηθεί (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).
- **Δεν υπάρχει καμία ανταπόκριση, όταν πατώ τα πλήκτρα!** Ελέγξτε αν:
  - Έχει ενεργοποιηθεί το Κλείδωμα Πλήκτρων (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).
- **Ο φούρνος δε λειτουργεί!** Ελέγξτε αν:
  - Το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.
  - Η παροχή ρεύματος στο φούρνο δεν έχει διακοπεί.
  - Η πόρτα είναι καλά κλεισμένη. Η πόρτα έχει κλείσει καλά, όταν ακούγεται ο χαρακτηριστικός ήχος ασφάλισής της.
  - Παρεμβάλλονται ξένα αντικείμενα ανάμεσα στην πόρτα και το μπροστινό τμήμα του θαλάμου.
- **Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, ακούω κάποιους παράξενους θορύβους!** Ελέγξτε αν:
  - Έχει δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου μικροκυμάτων, που προκαλείται από την παρουσία μεταλλικών αντικειμένων (ανατρέξτε στην ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
  - Το σκεύος που χρησιμοποιείται ακουμπά στα τοιχώματα του θαλάμου.
  - Έχει παραμείνει μέσα στο θάλαμο κάποιο μαχαιροπήρουνο ή εργαλείο μαγειρικής.
- **Τα τρόφιμα δε ζεσταίνονται ή ζεσταίνονται με πολύ αργό ρυθμό!** Ελέγξτε αν:
  - Κατά λάθος χρησιμοποιήσατε ένα μεταλλικό σκεύος.
  - Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
  - Βάλατε στο φούρνο τρόφιμα χαμηλότερης θερμοκρασίας ή μεγαλύτερης ποσότητας απ' ότι συνήθως.

- **Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο!** Ελέγξτε αν επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
- **Ακούγεται κάποιος θόρυβος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος!** Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Όταν η θερμοκρασία μειωθεί επαρκώς, ο ανεμιστήρας θα τεθεί αυτομάτως εκτός λειτουργίας.
- **Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία αλλά ο εσωτερικός φωτισμός δεν ανάβει!** Αν όλες οι λειτουργίες του φούρνου δουλεύουν σωστά, είναι πιθανό να έχει καεί ο λαμπτήρας του θαλάμου. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο.

### Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού

Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είτε βγάζοντας το βύσμα του καλωδίου του από την πρίζα είτε κατεβάζοντας την ασφάλεια.
- Ξεβιδώστε και αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα **(1)**.
- Αφαιρέστε το λαμπτήρα αλογόνου **(2)**. **Προειδοποίηση! Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι πολύ καυτός.**
- Τοποθετήστε ένα καινούριο λαμπτήρα αλογόνου 12V / 10W. **Προειδοποίηση! Μην αγγίζετε την επιφάνεια του λαμπτήρα απευθείας με τα δάχτυλά σας, γιατί μπορεί να τον χαλάσετε.** Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του λαμπτήρα.
- Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα **(1)**.
- Συνδέστε πάλι το φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.



## Τεχνικά χαρακτηριστικά

### Προδιαγραφές

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος ..... 220-240 V / 50 Hz
- Απαιτούμενη ισχύς ..... 3000 W
- Ισχύς γκριλ.... ..... 1250 W
- Ισχύς μικροκυμάτων.. ..... 1000 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων ..... 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (πλάτος x ύψος x βάθος). ..... 595 × 455 × 472 mm
- Διαστάσεις θαλάμου (πλάτος x ύψος x βάθος)..... 420 × 210 × 390 mm
- Χωρητικότητα φούρνου..... 38 l
- Βάρος..... 32 kg

## Προστασία του περιβάλλοντος

Απόρριψη της συσκευασίας



Η συσκευασία φέρει το σήμα της Πράσινης Κουκίδας.

Απορρίψτε όλα τα υλικά της συσκευασίας, όπως το χαρτόνι, το επεκταμένο πολυστυρένιο και το πλαστικό περιτύλιγμα στους κατάλληλους κάδους. Με αυτόν τον τρόπο, θα είστε σίγουροι ότι θα χρησιμοποιηθούν ξανά τα υλικά της συσκευασίας. Φυλάξτε τη συσκευασία μακριά από μικρά παιδιά, διότι μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο ασφυξίας/πνιγμού.

Απόρριψη εξοπλισμού που δε χρησιμοποιείται



Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τη διαχείριση των απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE), οι οικιακές συσκευές δε θα πρέπει να

απορρίπτονται στα απλά συστήματα συλλογής στερεών οικιακών απορριμμάτων.

Οι παλιές συσκευές θα πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά για να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση των συστατικών υλικών τους και η ανακύκλωση, καθώς και για να αποτραπούν οι πιθανές βλαβερές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου σκουπιδοτενεκέ θα πρέπει να τοποθετηθεί σε όλα αυτά τα προϊόν για να υπενθυμίζει στον κόσμο την υποχρέωσή τους για ξεχωριστή συλλογή αυτών των αντικειμένων.

Οι καταναλωτές θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα αγοράς και να ζητήσουν πληροφορίες σχετικά με τα κατάλληλα σημεία στα οποία μπορούν να αφήσουν τις παλιές τους ηλεκτρικές συσκευές.

Πριν την απόρριψη της συσκευής σας, αχρηστέψτε την ξετυλίγοντας το καλώδιο τροφοδοσίας, κόβοντάς το και απορρίπτοντάς το.

## Πριν από την εγκατάσταση

**Ελέγξτε ότι η τάση εισόδου** που εμφανίζεται στην πλάκα χαρακτηριστικών είναι η ίδια με την τάση της πρίζας που θα χρησιμοποιήσετε.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και **βγάλτε έξω όλα τα εξαρτήματα** και αφαιρέστε τα υλικά της συσκευασίας.

**Προειδοποίηση!** Η μπροστινή επιφάνεια του φούρνου ενδέχεται να είναι καλυμμένη με μια **προστατευτική μεμβράνη**. Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το φούρνο, αφαιρέστε προσεκτικά αυτή τη μεμβράνη, ξεκινώντας από το εσωτερικό.

**Ελέγξτε ότι ο φούρνος δεν έχει υποστεί κάποια ζημιά.** Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου κλείνει σωστά και ότι το εσωτερικό της πόρτας και το μπροστινό μέρος του ανοίγματος του φούρνου δεν έχουν υποστεί ζημιά. Αν ανακαλύψετε κάποια ζημιά, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών μας, στον αριθμό που υπάρχει στο οπισθόφυλλο αυτού του φυλλαδίου.

**ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ** αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις, αν ο φούρνος δε λειτουργεί σωστά ή αν έχει καταστραφεί ή έχει πέσει κάτω. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών μας, στον αριθμό που υπάρχει στο οπισθόφυλλο αυτού του φυλλαδίου.

Τοποθετήστε το φούρνο σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Ο φούρνος δεν πρέπει να εγκατασταθεί κοντά σε πηγές θερμότητας, σε ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

**Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με υγρασία ή με αντικείμενα με αιχμηρά άκρα, καθώς και με το πίσω μέρος του φούρνου.** Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να καταστρέψουν το καλώδιο.

**Προειδοποίηση:** μετά την εγκατάσταση του φούρνου, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι έχετε πρόσβαση στο φις.

## Μετά την εγκατάσταση

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με ένα καλώδιο τροφοδοσίας και ένα φις για μονοφασικό (οικιακό) ρεύμα, 230-240V ~ 50Hz.

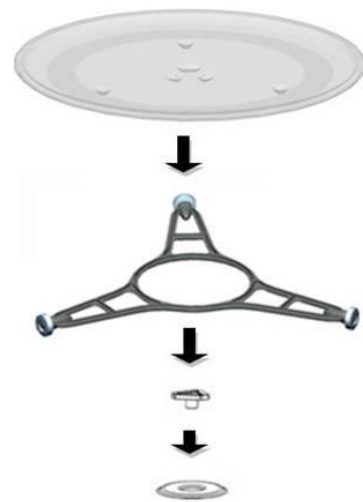
**Αν ο φούρνος θα εγκατασταθεί μόνιμα** πρέπει να εγκατασταθεί από έναν ειδικευμένο τεχνικό. Σε εκείνη την περίπτωση, ο φούρνος θα πρέπει να συνδεθεί με ένα κύκλωμα με ένα διακόπτη κυκλώματος με ελάχιστη απόσταση 3 χιλιοστών μεταξύ των επαφών.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΟΣ.**

**Ο κατασκευαστής και τα καταστήματα πώλησης δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για ζημιές που ενδέχεται να προκληθούν σε άτομα, κατοικίδια ή περιουσιακά στοιχεία αν δεν τηρηθούν οι οδηγίες εγκατάστασης.**

**Ο φούρνος λειτουργεί μόνο** όταν η πόρτα είναι σωστά κλεισμένη.

Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματα, ακολουθώντας τις οδηγίες καθαρισμού που υπάρχουν στην ενότητα «Καθαρισμός φούρνου».



**Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται ξεχωριστά.**

Уважаемый клиент,

Благодарим Вас за выбор этого продукта FRANKE.

Прежде всего, мы хотим поблагодарить Вас за выбор нашей продукции.

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

**СОХРАНИТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ ДАННОГО ПРИБОРА ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**


**Всегда держите Ваше руководство по эксплуатации под рукой. Если Вы даете устройство кому-нибудь другому, не забудьте также дать соответствующее руководство!**

Руководство пользователя также доступна для скачивания на [www.franke.com](http://www.franke.com)

<b>СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....</b>	<b>33</b>
<b>Преимущества микроволн .....</b>	<b>40</b>
<b>Описание микроволновой печи .....</b>	<b>41</b>
Описание функций.....	42
<b>Базовые настройки .....</b>	<b>43</b>
Настройка часов .....	43
Скрыть/Отобразить часы .....	43
Замок от детей .....	44
Установка времени .....	44
<b>Базовые функции .....</b>	<b>45</b>
Микроволны .....	45
Гриль.....	45
<b>Базовые функции .....</b>	<b>46</b>
Микроволны + Гриль .....	46
<b>Когда микроволновая печь работает.....</b>	<b>47</b>
Прерывание цикла приготовления .....	47
Изменение параметров .....	47
Окончание цикла приготовления .....	47
<b>Размораживание .....</b>	<b>48</b>
<b>Приготовление продуктов в микроволновой печи .....</b>	<b>50</b>
<b>Приготовление с грилем.....</b>	<b>52</b>
<b>Какую посуду можно использовать в микроволновой печи? .....</b>	<b>54</b>
Функция микроволн .....	54
Функция гриля .....	54
Функция .....	54
Алюминиевые контейнеры и фольга.....	54
Крышки .....	54
<b>Чистка и обслуживание печи .....</b>	<b>56</b>
<b>Что делать, если печь не работает?.....</b>	<b>58</b>
Замена лампочки освещения.....	58
<b>Технические характеристики .....</b>	<b>59</b>
Характеристики.....	59
<b>Инструкции по установке .....</b>	<b>60</b>
Перед установкой .....	60
После установки .....	60
<b>Встраивание .....</b>	<b>61</b>



## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

**Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**  
**ВНИМАНИЕ! Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.**

- Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Детям можно выполнять очистку и обслуживание устройства только под присмотром!
- Данное устройство — не игрушка!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность получения ожогов! Во время работы прибор сильно нагревается. Следует соблюдать осторожность во избежание контакта с нагревательными элементами внутри духовки. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Во время работы некоторые доступные детали прибора сильно нагреваются. Не допускайте к прибору детей.
- **ВНИМАНИЕ:** При работе электроприбора в комбинированном режиме детям разрешается использовать его только под присмотром взрослых из-за повышенных температур.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

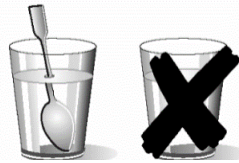
## Общие правила техники безопасности

- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения, например:
  - в помещениях, служащих кухнями для обслуживающего персонала в магазинах, офисах и на других рабочих местах;
  - в сельских жилых домах;
  - для использования клиентами отелей, мотелей и других мест проживания;
  - в мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак».
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не разогревайте жидкости и прочие продукты в герметичных контейнерах, поскольку они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Подсушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- **Предостережение!** Запрещается пользоваться печью, если:
  - Дверца не закрыта должным образом;
  - Петли дверцы повреждены;
  - Контактная поверхность между дверцей и передней частью печи повреждена;
  - Смотровое стекло дверцы повреждено;

## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внутри микроволновой печи часто возникает электрическая дуга при отсутствии каких-либо металлических предметов. Печь может быть вновь использована только после того, как ее ремонт будет выполнен специалистом Службы технической поддержки.

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



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

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

- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.
- **Предостережение!** Запрещается нагревать чистый спирт или алкогольные напитки в микроволновой печи. **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!**
- Например, булочка может сгореть через 3 минуты, если выбрана слишком большая мощность.

- Для приготовления тостов используйте только функцию Гриль, и все время держите печь под присмотром. Если вы будете использовать комбинированную функцию для поджаривания хлеба, тосты очень быстро загорятся.
- Следите, чтобы силовые кабели и другие электроприборы не касались горячей дверцы или не попадали в печь. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

### **Установка**

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатель линейных предохранителей, частотно импульсные выключатели и контакторы.
- Если электрическое соединение осуществляется через штекер, и это остается доступным после установки, тогда нет необходимости предоставлять упомянутое разделительное устройство.
- При установке руководствуйтесь действующими нормами.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор должен быть заземлен.
- **ВНИМАНИЕ!** Данный электроприбор является встраиваемым. Пожалуйста, обратитесь к последним страницам настоящего руководства пользователя для получения подробной информации по установочным размерам.

### **Очистка и обслуживание**

- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по Очистка и обслуживание отключите прибор от сети электропитания.
- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.

## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### Сервисное обслуживание и ремонт

- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по Сервисное обслуживание и ремонт отключите прибор от сети электропитания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Обслуживание или ремонт печи, предполагающие снятие крышки, которая защищает от СВЧ-излучения, могут выполняться исключительно компетентным лицом. Проведение таких работ лицом без соответствующего опыта и навыков крайне опасно.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если уплотнение дверей повреждено, использование духового шкафа запрещено до проведения ее ремонт специалистом с соответствующей подготовкой.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Ремонт и техническое обслуживание, особенно токоведущих частей, могут быть выполнены только специалистом, уполномоченным изготовителем печи.

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

- Никогда не включайте микроволновую печь, когда она пустая. Если внутри печи нет никакой пищи, может возникнуть избыточный электрический заряд, и печь может быть повреждена. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА!**
- Для тестирования программ печи поместите стакан воды внутрь печи. Вода поглощает микроволны, и печь не будет повреждена.
- Запрещается закрывать или загораживать вентиляционные отверстия.
- Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновой печи. Перед использованием посуды и контейнеров в микроволновой печи, убедитесь, что они подходят для этого (см. раздел о типах посуды).
- Никогда не снимайте слюды крышку на потолке духового шкафа! Это покрытие останавливается жир и кусочки пищи повреждения микроволновый генератор.
- Не храните легковоспламеняющиеся объекты внутри печи, так как они могут загореться при включении печи.
- Не используйте печь для хранения продуктов.
- Не используйте печь для жарки, поскольку невозможно контролировать температуру масла при нагреве его микроволнами.

## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не наклоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Это может привести к повреждению печи, особенно в зоне шарнира. Дверь может иметь максимальный вес 8 кг.
- Керамическое основание во внутренней камере может нести максимальную нагрузку 8 кг. Чтобы не повредить печь, не следует превышать такую нагрузку.
- Не допускается готовить в микроволновой печи в металлических контейнерах для пищевых продуктов и напитков. Это требование не применимо, если производитель указывает стороны и формы металлических контейнеров, которые допускаются для использования в микроволновой печи.

## Преимущества микроволн

В обычных печах тепло, излучаемое электрическими элементами или газовыми конфорками, медленно проникает в продукты, снаружи внутрь. Вследствие этого большое количество энергии теряется на подогрев воздуха, компонентов печи и пищевых контейнеров.

В микроволновой печи тепло генерируется самими продуктами и выходит изнутри наружу. Тепло не теряется в воздухе, не расходуется на стенки посуды и контейнеры (если они предназначены для использования в микроволновых печах), иными словами, разогреваются только пищевые продукты.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Сокращение времени приготовления пищи; в целом, оно на 3/4 меньше, чем время, необходимое для обычного приготовления.
2. Сверхбыстрое размораживание продуктов, что снижает опасность развития бактерий.
3. Экономия электроэнергии.
4. Сохранение питательной ценности продуктов благодаря сокращению времени приготовления пищи.
5. Простота чистки.

### Как работает микроволновая печь

В микроволновой печи имеется электронный прибор высокого напряжения, называющийся магнетроном, который преобразует электрическую энергию в микроволновую. Электромагнитные волны направляются в печь через волновод и распространяются через металлический распределитель или через вращающуюся подставку.

Внутри печи микроволны распространяются во всех направлениях и отражаются от металлических стенок, равномерно проникая сквозь пищу.

### Почему продукты нагреваются

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

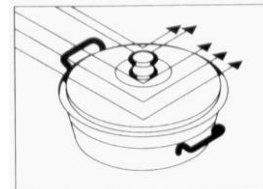
В результате трения между молекулами производится тепло, повышающее температуру продуктов, при этом продукты размораживаются, приготавливаются или поддерживаются в подогретом состоянии.

Поскольку внутри продуктов повышается тепло:

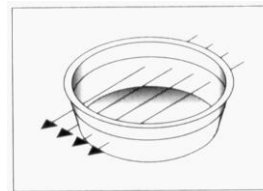
- они могут приготавливаться с небольшим количеством жидкости, жира/масла или вообще без них;
- размораживание, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной печи или духовом шкафу;
- сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
- не изменяются естественный цвет и аромат пищевых продуктов.

Микроволны проникают сквозь фарфор, стекло, картон и пластмассу, но не металл. По этой причине в микроволновой печи нельзя использовать контейнеры из металла или контейнеры, содержащие металлические части.

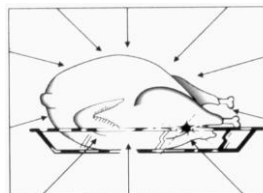
Микроволны отражаются металлом...



... но проникают сквозь стекло и фарфор...

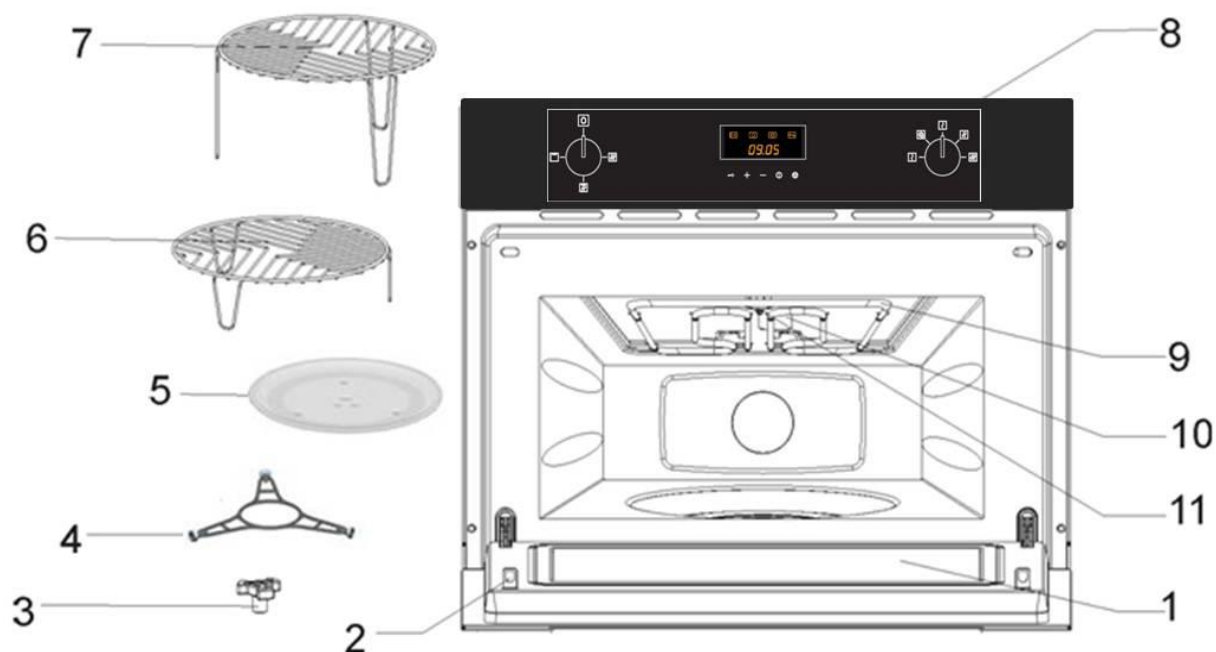


и поглощаются пищевыми продуктами.

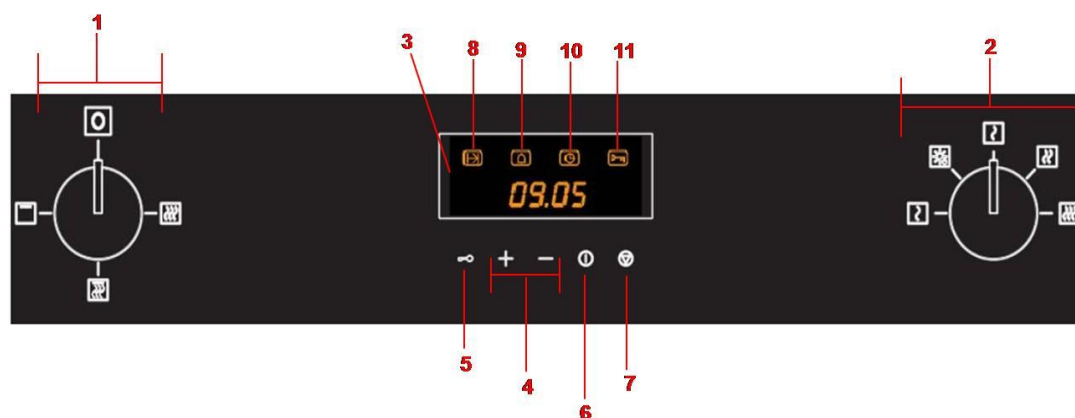




## Описание микроволновой печи



- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. – Стекло окно дверцы          | 7. – Решетка для верхнего гриля |
| 2. – Устройство блокировки двери | 8. – Панель управления          |
| 3. – Вращающийся штифт           | 9. – Гриль                      |
| 4. – Вертушка                    | 10. – Слюда́ное покрытие        |
| 5. – Вращающаяся тарелка         | 11. – Лампа                     |
| 6. – Решетка для нижнего гриля   |                                 |



- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1. – Переключатель функций         | 7. – Стоп                               |
| 2. – Переключатель уровня мощности | 8. – Световой индикатор рабочего режима |
| 3. – Дисплей                       | 9. – Световой индикатор таймера         |
| 4. – Переключатель "+" и "-"       | 10. – Световой индикатор часов          |
| 5. – Замок от детей                | 11. – Световой индикатор замка от детей |
| 6. – Старт                         |   |

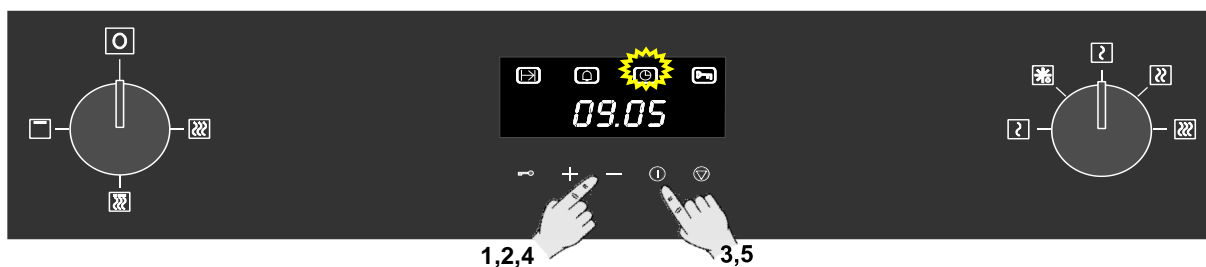
## Описание функций

Функция		Микроволновая мощность		Продукты
	Микроволны		150 Вт	Медленное размораживание деликатных продуктов; поддержание пищи в подогретом состоянии.
			300 Вт	Приготовление с небольшим нагревом; кипячение риса. Быстрое размораживание.
			550 Вт	Плавление сливочного масла. Подогревание детского питания.
			750 Вт	Приготовление овощей и продуктов. Тщательное приготовление и подогревание пищи. Разогрев и приготовление небольших порций продуктов. Разогрев деликатных продуктов.
			1000 Вт	Приготовление и быстрый разогрев жидкостей и предварительно приготовленных продуктов.
	Микроволны + гриль		150 Вт	Подрумянивание продуктов
			300 Вт	Поджаривание птицы и мяса
			550 Вт	Выпекание пирогов и блюд, посыпанных сыром
			750 Вт	Пользуйтесь осторожно: продукты могут подгореть.
			1000 Вт	Пользуйтесь осторожно: продукты могут подгореть.
	Гриль	---	---	Приготовление с грилем

## Базовые настройки

### Настройка часов

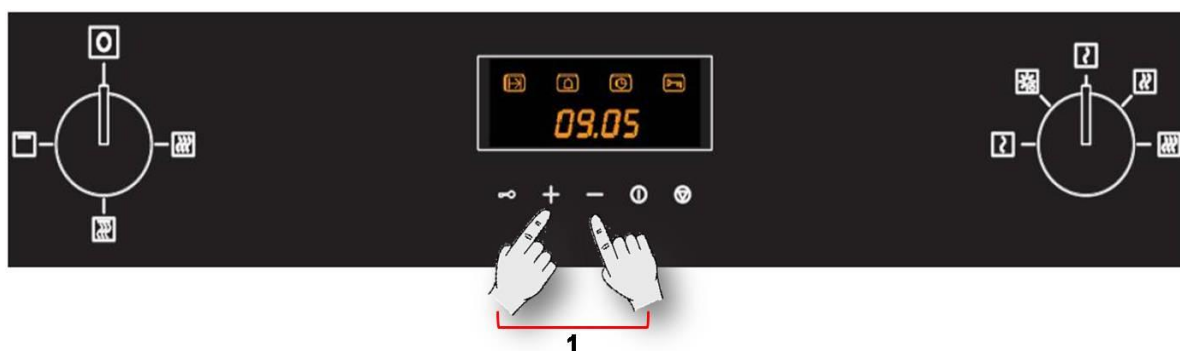
После первого включения микроволновой печи или после сбоя питания в электросети, световой индикатор часов будет мигать, показывая, что время установлено некорректно.



1. Используйте переключатели “+” и “-” для установки правильного времени на дисплее. Нажмите Старт, пока не замигает час (не нужно, при первом включении или после отключения электричества).
2. Нажмите “+” или “-” пока мигает часовое время. (Установите значение часа пока оно мигает.)
3. Нажмите Старт для подтверждения установленного часового времени.
4. Для установки минут нажмите “+” или “-” пока мигает минутное значение.
5. Нажмите Старт для подтверждения установленного минутного времени.

### Скрыть/ Отобразить часы

Если дисплей с часами беспокоит вас, вы можете скрыть его с помощью следующих действий:



1. Поверните переключатель режимов в положение «0».
2. Нажмите и удерживайте “+” и “-” одновременно пару секунд. Изображение часов исчезнет.
3. Для того чтобы отобразить часы, повторите процедуру снова.

## Замок от детей



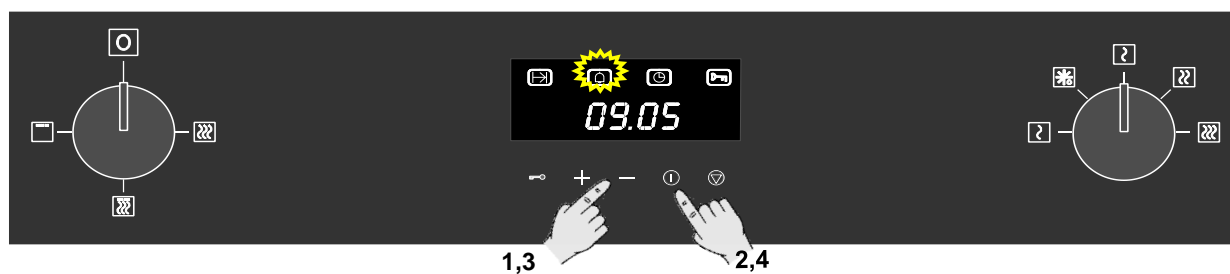
Печь может быть заблокирована от неправильного использования (например для предотвращения ее использования детьми).

1. Для блокировки удерживайте Замок от детей нажатым 3 секунды. На дисплее появится обозначение Замка от детей. Во время нажатия Замка от детей, на экране

появится слово **SAFE** и печь не будет работать.

2. Для разблокировки, нажмите Замок от детей на 3 секунды снова.

## Установка времени



1. С помощью "+" и "-" установите Световой индикатор таймера режима.
2. Нажмите Старт.
3. Цифры замигают. Используйте "+" и "-" для установки желаемого времени.

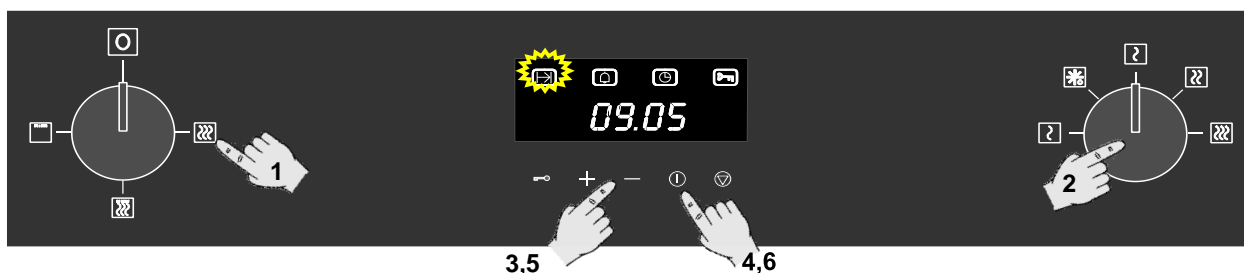
4. Нажмите Старт.

5. После завершения времени, вы услышите звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите клавишу **Стоп**.

## Базовые функции

### Микроволны

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

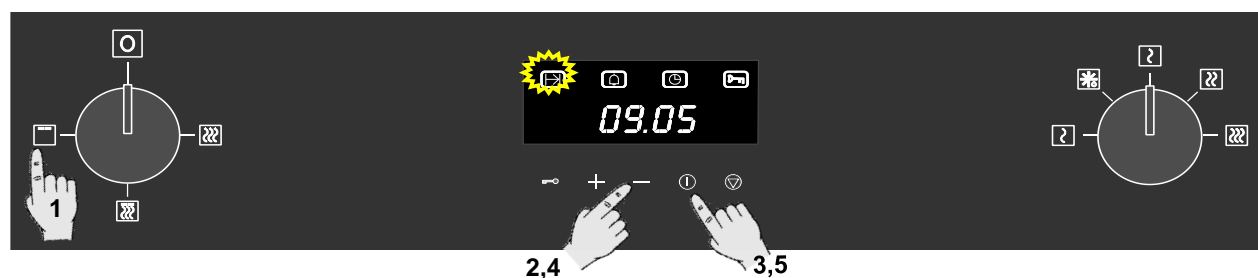


1. Поверните Переключатель функций в позицию Микроволны.
2. Установите желаемую функцию на Переключателе уровня мощности (см технические возможности).
3. С помощью "+" и "-", выберите Световой индикатор рабочего режима.
4. Нажмите Старт.
5. Цифры замигают. С помощью "+" и "-", установите желаемое время.
6. Нажмите Старт. Начнется процесс приготовления.
7. В конце процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал и на дисплее появится слово: "End". Нажмите кнопку **Стоп** или откройте дверь.

**Примечание:** Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени. Когда температура снизится до достаточного уровня, вентилятор выключится автоматически.

### Гриль

Используйте эту функцию для быстрого подрумянивания пищи.



1. Поверните Переключатель функций в позицию Гриль.
2. С помощью "+" и "-", выберите Световой индикатор рабочего режима.
3. Нажмите Старт.
4. Цифры замигают. С помощью "+" и "-", установите желаемое время.
5. Нажмите Старт. Начнется процесс приготовления.
6. В конце процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал и на дисплее появится слово: "End". Нажмите кнопку **Стоп** или откройте дверь.

**Примечание:**

- Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени. Когда температура снизится до достаточного уровня, вентилятор выключится автоматически.
- Обратите внимание: Позиция Переключателя уровня мощности не влияет на процесс.

## Микроволны + Гриль

Используйте эту функцию для приготовления лазаньи, домашней птицы, запекания картофеля и запеканки.



1. Поверните Переключатель функций в позицию Микроволны + гриль.
2. Выберите желаемую функцию на Переключателе уровня мощности (см. технические возможности).
3. С помощью "+" и "-", выберите Световой индикатор рабочего режима.
4. Нажмите Старт.
5. Цифры замигают. С помощью "+" и "-", установите желаемое время.
6. Нажмите Старт. Начнется процесс приготовления.
7. В конце процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал и на дисплее появится слово: "End". Нажмите кнопку **Стоп** или откройте дверь.

**Примечание:** Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени. Когда температура снизится до достаточного уровня, вентилятор выключится автоматически.

## Когда микроволновая печь работает...

### Прерывание цикла приготовления

Вы можете в любое время остановить процесс приготовления, один раз нажав кнопку **Stop (Стоп)** или открыв дверцу.

В обоих случаях:

- **Микроволновое излучение немедленно прекращается.**
- Гриль отключается, но **остается очень горячим. Опасность получения ожогов!**
- Таймер автоматически выключается, указывая оставшееся время работы.

По своему желанию в это время вы можете:

1. Перевернуть продукты или перемешать их для обеспечения равномерного приготовления.
2. Изменить параметры процесса.

Чтобы снова запустить процесс, закройте дверцу и нажмите кнопку **Start/Stop (Пуск/Стоп)**.

### Изменение параметров

Рабочие параметры можно изменить во время прерывания процесса приготовления простым поворотом соответствующего переключателя на новую величину:

- функций (переключатель функций)
- мощности (переключатель микроволновой мощности)

### Отмена цикла приготовления



Если вы хотите отменить процесс приготовления, дважды нажмите кнопку **Start/Stop (Пуск/Стоп)**.

### Окончание цикла приготовления

По окончании процесса вы услышите три звуковых сигнала, и на дисплее отобразится слово **End (Окончание)**.

## Размораживание

Для размораживания продуктов следует выбрать функцию микроволн с одним из следующих уровней мощности:

Положение	Уровень мощности	Мощность
	Размораживание / поддержание в нагретом состоянии	150 Вт
	Размораживание	300 Вт

В таблице ниже указано различное время размораживания и ожидания (для обеспечения равномерной температуры пищи) при различных параметрах типа и веса продуктов, а также приведены рекомендации.

Продукт	Вес (г)	Время размораживания (мин.)	Время ожидания (мин.)	Рекомендация
Порции мяса, телятины, говядины, свинины	100	2-3	5-10	Перевернуть один раз
	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть два раза
	1000	21-23	20-30	Перевернуть два раза
	1500	32-34	20-30	Перевернуть два раза
	2000	43-45	25-35	Перевернуть три раза
Гуляш	500	8-10	10-15	Перевернуть два раза
	1000	17-19	20-30	Перевернуть три раза
Фарш	100	2-4	10-15	Перевернуть два раза
	500	10-14	20-30	Перевернуть три раза
Колбаса и сосиски	200	4-6	10-15	Перевернуть один раз
	500	9-12	15-20	Перевернуть два раза
Птица (порции)	250	5-6	5-10	Перевернуть один раз
Цыпленок	1000	20-24	20-30	Перевернуть два раза
Пулярка	2500	38-42	25-35	Перевернуть три раза
Рыбное филе	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
Форель	250	5-6	5-10	Перевернуть один раз
Креветки	100	2-3	5-10	Перевернуть один раз
	500	8-11	15-20	Перевернуть два раза
Фрукты	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
	300	8-9	5-10	Перевернуть один раз
	500	11-14	10-20	Перевернуть два раза
Хлеб	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть один раз
	800	15-17	10-20	Перевернуть два раза
Масло	250	8-10	10-15	
Творог со сливками	250	6-8	10-15	
Сливки	250	7-8	10-15	



## Размораживание

### Общие инструкции по размораживанию

1. При размораживании используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей (фарфор, стекло, соответствующая пластмасса).
2. Для размораживания сырых продуктов руководствуйтесь весом и таблицами.
3. Время размораживания зависит от количества и толщины продуктов. При замораживании продуктов учитывайте процесс размораживания. Равномерно распределяйте продукты в контейнере.
4. Как можно лучше распределяйте продукты внутри печи. Самые толстые куски рыбы или куриных ножек следует размещать в направлении от центра. Наиболее деликатные части продуктов можно защитить алюминиевой фольгой. **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками полости печи, так как это может привести к образованию дугового электрического разряда.
5. Толстые куски пищи нужно несколько раз перевернуть.
6. Как можно более равномерно распределяйте замороженные продукты, так как узкие и тонкие порции размораживаются быстрее, чем толстые и широкие куски.
7. Продукты, богатые жирами, такие как масло, творог со сливками и сметана, не следует полностью размораживать. Если хранить эти продукты при комнатной температуре, они будут готовы к подаче на стол в течение нескольких минут. Замороженную сметану перед употреблением в пищу следует перемешать.
8. Кладите птицу на перевернутую тарелку, чтобы мясной сок мог легче стекать.
9. Хлеб следует заворачивать в салфетку, чтобы он не становился слишком сухим.
10. Включите пищу через регулярные промежутки времени.
11. Снимите обертку с замороженных продуктов и не забудьте удалить все проволочные закрутки. С контейнеров, которые используются для хранения замороженных продуктов в морозильнике и могут использоваться для разогрева и приготовления пищи, нужно только снять крышку. Во всех остальных случаях следует поместить продукты в контейнеры, предназначенные для использования в микроволновых печах.
12. Жидкость, стекающую в результате размораживания, главным образом с птицы, следует вылить. Ни в коем случае такие жидкости не должны соприкасаться с другими продуктами.
13. Помните, что при использовании функции размораживания необходимо дать некоторое время для ожидания, пока продукты не разморозятся полностью.

## Приготовление продуктов в микроволновой печи

**Внимание! Перед приготовлением продуктов в микроволновой печи прочитайте раздел «Правила техники безопасности при обращении с микроволновой энергией».**

При приготовлении в микроволновой печи руководствуйтесь следующими рекомендациями:

- Перед разогревом или приготовлением продуктов с кожурой или **кожицей** (например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок) **проткните их**, чтобы они не лопались. Перед приготовлением продуктов разрежьте их на куски.
- Прежде чем использовать в микроволновой печи контейнер или посуду, проверьте, подходят ли они для этого (см. раздел о типах посуды).
- При приготовлении продуктов с очень низким содержанием влаги (например, при **размораживании хлеба**, приготовлении попкорна и т.п.) испарение происходит очень быстро. Затем печь работает так, будто она пустая, и продукты могут подгореть. В подобной ситуации возможно повреждение печи и контейнера. Поэтому следует точно установить время, необходимое для приготовления, и внимательно наблюдать за процессом приготовления.
- Нельзя подогревать большие объемы масла (**жарить во фритюре**) в микроволновой печи.
- Извлеките **заранее приготовленные продукты** из контейнеров, в которых они продаются, так как последние не всегда являются термостойкими. Следуйте инструкциям изготовителя продуктов.
- **Если у вас несколько контейнеров**, например, чашек, расставьте их равномерно на вращающейся подставке.
- Не закрывайте **полиэтиленовые пакеты** металлическими завязками. Вместо этого используйте пластмассовые зажимы. Проткните мешки в нескольких местах, чтобы пар мог свободно выходить.
- При разогреве или приготовлении продуктов проверьте, чтобы они достигли **температуры не менее 70°C**.
- Во время приготовления на стекле дверцы печи может образоваться **пар** и начнет стекать вода. Такая ситуация является нормальной. Она может стать более заметной, если температура в помещении низкая. На безопасность работы печи это не влияет. По окончании приготовления

вытрите воду, образовавшуюся в результате конденсации.

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

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

Имейте в виду, что приведенные цифры являются индикаторными и могут изменяться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа продуктов. Рекомендуется регулировать время и уровни мощности в каждом конкретном случае. В зависимости от точных характеристик продуктов вам может понадобиться увеличить или сократить время приготовления, а также повысить или снизить уровень мощности.

### Охлаждение в микроволновой печи...

1. Чем больше объем продуктов, тем продолжительнее время приготовления. Имейте в виду следующее:
  - Удвоение объема продуктов ведет к удвоению времени
  - Уменьшение объема продуктов вдвое ведет к уменьшению времени вдвое
2. Чем ниже температура, тем продолжительнее время приготовления.
3. Продукты с высоким содержанием воды нагреваются быстрее.
4. Продукты будут приготовлены более равномерно, если равномерно распределить их на вращающемся подносе. Если вы разместите плотные продукты на внешней части подноса, а менее плотные в центре, то сможете одновременно разогреть различные виды продуктов.
5. Дверцу печи можно открыть в любой момент. При этом печь автоматически выключается. Микроволновая печь может включиться, только когда вы закроете дверцу и нажмете кнопку пуска.
6. Накрытые крышкой продукты требуют меньшего времени приготовления и лучше сохраняют свои свойства. Используемые крышки должны пропускать сквозь себя микроволны и иметь небольшие отверстия для выхода пара

## Приготовление продуктов в микроволновой печи

### Таблицы и рекомендации – приготовление овощей

Продукт	Количество (г)	Добавление жидкости	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)	Инструкции
Цветная капуста	500	100 мл	750	9-11	2-3	Разделить на цветки
Капуста брокколи	300	50 мл	750	6-8	2-3	Нарезать ломтиками
Грибы	250	25 мл	750	6-8	2-3	Перевернуть 1 раз, накрыть крышкой
Горох и морковь	300	100 мл	750	7-9	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками.
Замороженный горошек	250	25 мл	750	8-10	2-3	Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
Картофель	250	25 мл	750	5-7	2-3	Очистить, нарезать одинаковыми кусочками. Накрыть крышкой, перевернуть 1 раз.
Перец	250	25 мл	750	5-7	2-3	Нарезать кусочками или ломтиками.
Лук-порей	250	50 мл	750	5-7	2-3	Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
Замороженная брюссельская капуста	300	50 мл	750	6-8	2-3	Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
Кислая капуста	250	50 мл	750	8-10	2-3	Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.

### Таблицы и рекомендации – приготовление рыбы

Продукт	Количество (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)	Инструкции
Рыбное филе	500	550	10-12	3	Готовить в накрытом виде. Перевернуть после половины времени приготовления.
Рыба целиком	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Готовить в накрытом виде. Перевернуть после половины времени приготовления. Можно накрыть небольшие куски рыбы.

## Приготовление с грилем

Для получения хороших результатов при приготовлении с грилем используйте решетку, входящую в комплект микроволновой печи.

**Установите решетку так, чтобы она не соприкасалась с металлическими частями полости печи, в противном случае имеется опасность образования электрических дуговых разрядов, что может привести к повреждению печи.**

### ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ

1. При первом использовании микроволнового гриля появится слабый дымок и запах от масла, использованного при изготовлении печи.
2. Во время работы гриля стекло дверцы печи сильно нагревается. **Не разрешайте детям приближаться к печи.**
3. Во время работы гриля внутренние стенки и решетка сильно нагреваются. Пользуйтесь рукавицами-прихватками для печи.

4. Если гриль используется в течение продолжительного времени, произойдет временное самовыключение элементов в результате срабатывания предохранительного термостата; это нормально.

5. **Важно!** Перед приготовлением продуктов в контейнерах на гриле или обычным способом следует проверить, подходит ли контейнер для использования в микроволновой печи. См. раздел о типах посуды для микроволновых печей!

6. При использовании гриля возможно попадание брызг жира на элементы и подгорание. Это нормально и не является признаком неисправности в работе.

7. По окончании приготовления вытрите внутреннюю часть печи и принадлежности, чтобы остатки продуктов не затвердели.

## Таблицы и рекомендации – гриль без микроволн

Рыба	Количество (г)	Время (мин.)	Инструкции
<b>Рыба</b>			
Окунь	800	18-24	Слегка смазать маслом. После половины времени приготовления перевернуть и смазать приправой.
Сардины/морской петух	6-8 шт.	15-20	
<b>Мясо</b>			
Колбаса и сосиски	6-8 шт.	22-26	После половины времени приготовления проткнуть и перевернуть.
Замороженные гамбургеры	3 шт.	18-20	Перевернуть 2 или 3 раза.
Отдельные ребра (толщиной примерно 3 см)	400	25-30	Полить маслом, перевернуть после половины времени приготовления
<b>Прочее</b>			
Гренки	4 шт.	1½-3	Наблюдать за процессом приготовления тостов, перевернуть.
Сэндвичи с гренками	2 шт.	5-10	Наблюдать за процессом приготовления гренков.

Предварительно разогрейте гриль в течение 2 минут. Если не указано иное, используйте решетку. Установите решетку на емкость, чтобы вода и жир могли стекать.

Указанное время является индикаторным и может изменяться в зависимости от состава и количества продуктов, а также от нужного окончательного состояния. Рыба и мясо получаются очень вкусными, если перед приготовлением на гриле смазать их растительным маслом, специями и травами и

оставить мариноваться в течение нескольких часов. Соль добавляйте только после гриля.

Сосиски не лопнут, если перед приготовлением на гриле проткнуть их вилкой.

После половины времени приготовления с грилем проверьте, как идет приготовление, и при необходимости переверните продукты.

Гриль особенно подходит для приготовления тонких порций мяса и рыбы. Тонкие порции мяса нужно перевернуть только один раз, а более толстые порции следует переворачивать несколько раз.

## Приготовление с грилем

### Таблицы и рекомендации – микроволны + гриль

Функция «микроволны + гриль» идеально подходит для быстрого приготовления и одновременно для подрумянивания продуктов с хрустящей корочкой. Кроме того, вы можете

поджаривать и готовить продукты, покрытые сыром. Микроволновая энергия и гриль работают одновременно. Микроволны готовят, а гриль поджаривает.

Продукт	Количество (г)	Посуда	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)
Паста, посыпанная сыром	500	Глубокая тарелка	300	12-17	3-5
Картофель, посыпанный сыром	800	Глубокая тарелка	550	20-22	3-5
Лазанья	приблизительно 800	Глубокая тарелка	550	15-20	3-5
Творог со сливками на гриле	приблизительно 500	Глубокая тарелка	300	18-20	3-5
2 свежие куриные ножки (поджаренные на гриле)	200 каждая	Глубокая тарелка	300	10-15	3-5
Цыпленок	приблизительно 1000	Глубокая и широкая тарелка	300	35-40	3-5
Луковый суп, посыпанный сыром	2 чашки по 200 г	Супницы	300	2-4	3-5

Прежде чем использовать в микроволновой печи посуду, проверьте, подходит ли она для этого. Используйте только посуду или контейнеры, пригодные для использования в микроволновых печах.

Посуда для использования в комбинированной функции должна подходить как для микроволнового приготовления, так и для гриля. См. раздел о типах посуды для микроволновых печей!

Имейте в виду, что приведенные цифры являются индикационными и могут изменяться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа продуктов.

Если времени недостаточно, чтобы хорошо подрумянить продукты, поставьте их под гриль еще на 5 или 10 минут.

Соблюдайте продолжительность времени ожидания после приготовления и не забывайте переворачивать куски мяса.

Если не указано иное, используйте для приготовления стеклянный вращающийся поднос.

Цифры, приведенные в таблице, действительны для холодного внутреннего пространства печи (не нужно предварительно разогревать печь).

**Функция микроволн**

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

По этой причине в микроволновой печи нельзя использовать металлические кастрюли, посуду и контейнеры с металлическими частями или отделкой. Стекланную и глиняную посуду с **металлической отделкой или содержащую металл** (например, свинцовый хрусталь) нельзя использовать в микроволновых печах.

Идеальными материалами для использования в микроволновых печах являются стекло, термостойкий фарфор или глина, жаропрочная пластмасса. Очень тонкую и хрупкую посуду из стекла или фарфора можно использовать только кратковременно (например, для разогрева).

Горячие продукты передают тепло посуде, которая может становиться очень горячей. Поэтому всегда следует пользоваться **рукавицей-прихваткой для печи**.

**Как испытать посуду, которую вы собираетесь использовать для печи**

Посуду, которую вы хотите использовать, поставьте в печь на 20 секунд при максимальной микроволновой мощности. Если по истечении этого времени посуда осталась холодной или только слегка нагрелась, она пригодна для применения. В то же время, если посуда сильно нагревается или вызывает появление электрической дуги, она непригодна для использования в микроволновой печи.

**Функция гриля**

В случае применения функции гриля посуда для микроволновой печи должна выдерживать температуру не менее 300°C.

Пластмассовая посуда непригодна для использования с грилем.

**Функция «микроволны + гриль»**

Посуда для использования в функции «микроволны + гриль» должна подходить как для микроволнового приготовления, так и для гриля.

**Алюминиевые контейнеры и фольга**

Предварительно приготовленные продукты в алюминиевых контейнерах или в алюминиевой

фольге можно помещать в микроволновую печь при соблюдении следующих условий:

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

**Крышки**

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

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

В крышке должны быть отверстия или прорези, чтобы не повышалось давление. Полиэтиленовые пакеты должны быть открыты. Бутылочки с соской или баночки с детским питанием и аналогичные контейнеры должны разогреваться только без крышек / пробок, так как иначе они могут разорваться.

# Какую посуду можно использовать в микроволновой печи?

## Таблица посуды для микроволновых печей

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

Тип посуды для микроволновой печи	Режим работы	Микроволновая печь		Гриль	Микроволновая печь + гриль
		Размораживание / разогрев	Приготовление		
<b>Стекло и фарфор 1)</b> Посуда для бытового применения, не термостойкая, может использоваться в посудомоечной машине		да	да	нет	нет
<b>Глазурованный фарфор</b> Термостойкое стекло и фарфор		да	да	да	да
<b>Фарфор, керамика 2)</b> Неглазурованная или глазурованная посуда или без металлической отделки		да	да	нет	нет
<b>Глиняная посуда 2)</b> Глазурованная Неглазурованная		да нет	да нет	нет нет	нет нет
<b>Пластмассовая посуда 2)</b> Термостойкая до 100°C Термостойкая до 250°C		да да	нет да	нет нет	нет нет
<b>Полиэтиленовые пленки 3)</b> Пленка для пищевых продуктов Целлофан		нет да	нет да	нет нет	нет нет
<b>Бумага, картон, пергамент 4)</b>		да	нет	нет	нет
<b>Металл</b> Алюминиевая фольга Алюминиевая обертка 5) Принадлежности (решетка)		да нет да	нет да да	да да да	нет да да

1. Без кромок из сусального золота или серебра; без свинцового хрусталя.
2. Следуйте инструкциям производителя.
3. Не использовать металлические зажимы для закрытия пакетов. Прodelать отверстия в пакетах. Использовать пленки только для накрывания продуктов.
4. Не использовать бумажные тарелки.
5. Только мелкие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен соприкасаться с внутренними стенками.

Чистка является единственным необходимым видом обслуживания.

**Внимание!** Вашу микроволновую печь следует регулярно чистить и удалять остатки пищи. Если микроволновая печь не содержится в чистоте, ее поверхности могут разрушиться, а это сократит срок службы печи и приведет к возможному возникновению опасных ситуаций.

**Внимание!** Чистка должна выполняться при отключенном электропитании микроволновой печи. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, металлические мочалки, оставляющие царапины на поверхности, а также острые предметы, так как вследствие этого могут появиться пятна.

Не используйте пароочистители высокого давления или струйные очистители.

### Лицевая панель

Как правило, поверхность печи следует только вытирать влажной тканью. Если она сильно загрязнена, добавьте в воду несколько капель жидкости для мытья посуды. Затем вытрите печь сухой тканью.

**Если печь имеет алюминиевую лицевую панель,** используйте средство для чистки стекол и мягкую ткань, не оставляющую волокон и нитей. Вытирайте движениями от одной стороны к другой, не оказывая давления на поверхность.

Немедленно удаляйте пятна накипи, жира, крахмала или яичного белка. Под этими пятнами может развиваться коррозия.

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

### Чистка внутренней части

После каждого использования печи вытрите внутренние стенки влажной тканью, поскольку это самый простой способ удалить брызги или остатки пищи, которые могут остаться внутри.

Для удаления более твердых загрязнений используйте неагрессивные чистящие средства. **Не используйте аэрозольные средства для чистки печей и прочие агрессивные чистящие средства.**

**Всегда содержите дверцу и лицевую панель печи в полной чистоте, чтобы дверца свободно открывалась и закрывалась.**

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия микроволновой печи.

Регулярно снимайте вращающую подставку на роликах и ее суппорт и вытирайте основание внутренней полости печи, особенно после того, как была пролита жидкость.

**Не включайте печь без установленной на место вращающейся подставки на роликах и ее суппорта.**

Если внутренние поверхности печи сильно загрязнены, поставьте на стеклянный поднос стакан с водой и включите микроволновую печь на 2-3 минуты с максимальной мощностью. Образовавшийся пар смягчит загрязнения, которые затем можно будет легко очистить с помощью мягкой ткани.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) можно легко удалить. Добавьте несколько капель лимонного сока или уксуса в чашку с водой. Положите в чашку ложку кофе, чтобы не допустить переливания воды при кипении. Подогрейте воду в течение 2-3 минут с полной микроволновой мощностью.



## Чистка и обслуживание печи

### Внутренняя потолочная панель печи

Если потолочная панель печи загрязнена, для облегчения ее чистки можно опустить гриль.

**Чтобы не обжечься, прежде чем опускать гриль, подождите, пока он остынет.**

Действуйте следующим образом:

1. Поверните держатель гриля на 180° (1).
2. Осторожно опустите гриль (2). **Не прилагайте силу, так как это может привести к повреждению гриля.**
3. После чистки потолочной панели установите гриль (2) на место, действуя в обратном порядке.

**ВАЖНОЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** При поворачивании держатель нагревательного элемента гриля (1) может выпасть. Если это произошло, вставьте держатель нагревательного элемента гриля (1) в отверстие потолочной панели и поверните его на 90° в положение для закрепления нагревательного элемента гриля (2).

Слюда́ная крышка (3), расположенная на потолочной панели, должна всегда содержаться в чистоте. Любые остатки пищи, собирающиеся на слюдяной крышке, могут привести к неисправности или вызвать искрение.

**Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы.**

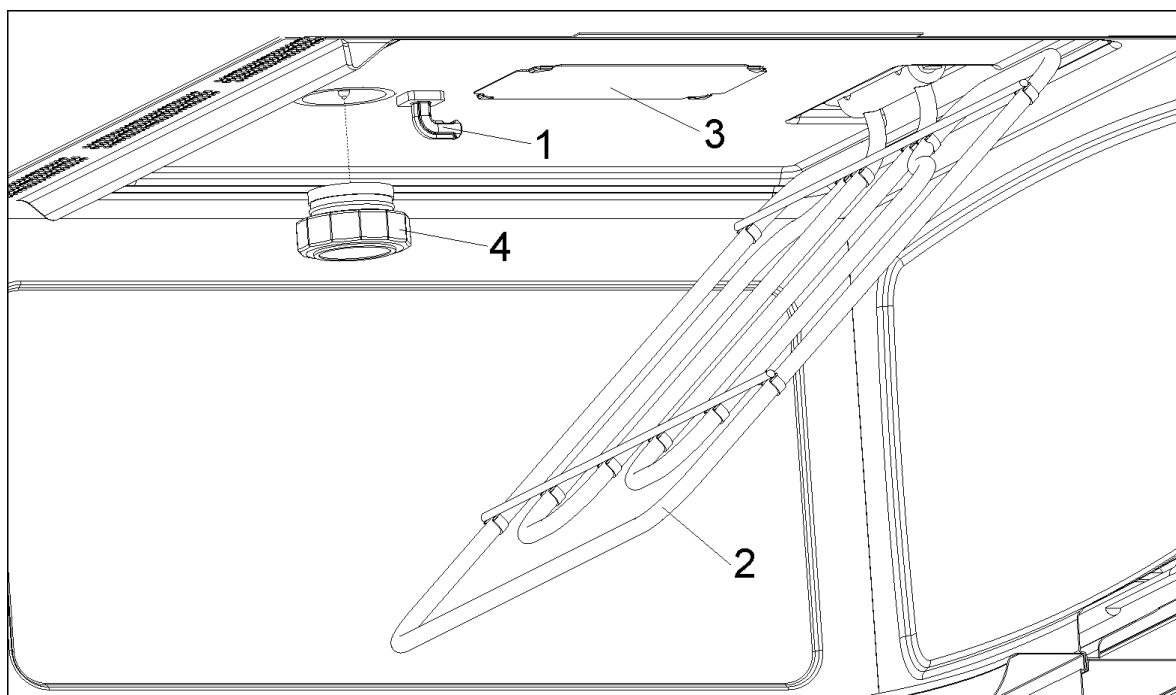
**Во избежание опасных ситуаций не снимайте слюдяную крышку.**

Стекла́нная крышка лампочки (4) расположена на потолочной панели и может легко сниматься для чистки. Для этого ее следует отвинтить и промыть водой со средством для мытья посуды.

### Принадлежности

Принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, сначала смочите их, а затем очистите с помощью щетки и губки. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка на роликах и ее суппорт всегда были чистыми. Не включайте печь без установленной на место вращающейся подставки на роликах и ее суппорта.



## Что делать, если печь не работает?

**ВНИМАНИЕ!** Любые ремонтные работы должны выполняться только квалифицированным специалистом. Выполнение работ лицами, не уполномоченными производителем, опасно.

Вам не обязательно обращаться в службу технической поддержки для разрешения следующих проблем:

- **Дисплей не отображает информацию.** Проверьте следующее:
  - включена ли индикация времени (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Ничего не происходит, когда я нажимаю на кнопки. Проверьте следующее:**
  - включена ли предохранительная блокировка (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Печь не работает. Проверьте следующее:**
  - правильно ли вставлена вилка в розетку;
  - включено ли питание печи;
  - полностью ли закрыта дверца. Дверца должна закрываться с отчетливо слышным щелчком;
  - не имеется ли посторонних предметов между дверцей и лицевой частью полости печи.
- **Во время работы печи я слышу странные звуки. Проверьте следующее:**
  - не образуется ли электрическая дуга в печи из-за посторонних металлических предметов (см. раздел о типах посуды для микроволновых печей);
  - не соприкасается ли термостойкая посуда со стенками печи;
  - нет ли в печи незакрепленных столовых приборов или принадлежностей для приготовления пищи.
- **Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно. Проверьте следующее:**
  - не используете ли вы металлическую посуду;
  - правильно ли выбрали время работы и уровень мощности;
  - возможно, вы поместили в печь продукты большего объема или более охлажденные, чем обычно.
- **Продукты слишком горячие, высушены или подгорели. Проверьте, правильно ли**

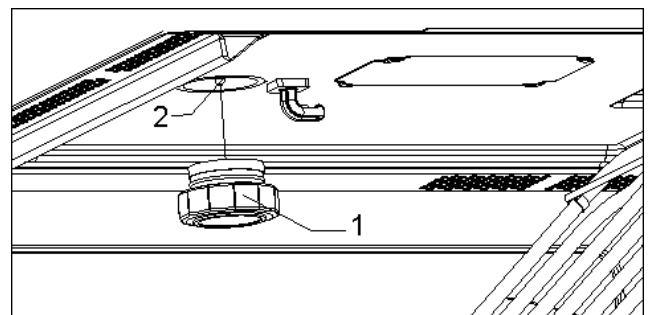
выбрали время работы и уровень мощности.

- После окончания процесса приготовления пищи я слышу странные звуки. Это не является неисправностью. Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени. Когда температура снизится до достаточного уровня, вентилятор выключится автоматически.
- Печь включается, но внутренне освещение не работает. Если все функции работают нормально, вероятно, перегорела лампочка. Вы можете продолжать пользоваться печью.

### Замена лампочки освещения

Для замены лампочки действуйте следующим образом:

- Отсоедините печь от электросети. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.
- Выверните и снимите стеклянную крышку лампочки (1).
- Вывинтите галогенную лампочку освещения (2). **Внимание! Лампочка может быть очень горячей.**
- Вставьте новую галогенную лампочку на 12 В / 10 Вт. **Внимание! Не прикасайтесь пальцами к поверхности лампочки освещения, так как этим можно повредить ее.** Следуйте инструкциям производителя лампочки.
- Вверните стеклянную крышку лампочки (1) на место.
- Снова включите печь в сеть электропитания.



## Технические характеристики

### Характеристики

- Напряжение переменного тока ..... 230-240 В / 50 Гц
- Потребляемая мощность..... 3 300 Вт
- Мощность гриля..... 1 500 Вт
- Выходная микроволновая мощность..... 1 000 Вт
- Микроволновая частота ... ..... 2 450 МГц
- Внешние габариты (Ш x В x Г)..... 595 × 455 × 472 мм
- Внутренние размеры (Ш x В x Г) ..... 420 × 210 × 390 мм
- Внутренний объем печи..... 38 л
- Вес..... 35 кг

## Защита окружающей среды

### Утилизация упаковки



На упаковке нанесен знак «Зеленая точка» (Green Point).

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и полиэтиленовую обертку, выбросив их в соответствующие контейнеры для отходов. Таким образом вы можете быть уверены в том, что упаковочные материалы будут переработаны и использованы повторно.

### Утилизация оборудования, вышедшего из

#### употребления



В соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об обращении с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует выбрасывать в обычные городские

контейнерные системы для сбора твердых отходов.

Устаревшую бытовую технику следует собирать отдельно для оптимизации утилизации и переработки материальных компонентов, а также для предупреждения нанесения возможного вреда здоровью людей и окружающей среде. Символ контейнера для отходов, зачеркнутый крестом по диагонали, наносится на все подобные изделия, напоминая об обязанности отдельно собирать такие предметы.

Для получения информации о соответствующих местах сбора старых бытовых электроприборов потребителям следует обратиться в местные органы власти или по месту их приобретения.

Прежде чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, вынув шнур питания, отрезав и утилизировав его

### Перед установкой

**Проверьте, соответствует ли напряжение питания,** указанное на табличке с техническими данными, напряжению в розетке электросети, которую вы намереваетесь использовать.

Откройте дверцу печи и **достаньте все принадлежности,** а также снимите упаковочный материал.

Не снимайте слюдяную крышку на внутренней потолочной панели микроволновой печи! Эта крышка защищает генератор СВЧ от повреждения брызгами жира и кусочками пищи.

**Внимание!** Лицевая панель печи может быть покрыта **защитной пленкой.** Перед первым использованием микроволновой печи осторожно снимите эту пленку, начиная с внутренней стороны.

**При выполнении этих действий ни в коем случае не повредите печь.** Проверьте, чтобы дверца микроволновой печи правильно закрывалась, и чтобы внутренняя сторона дверцы и лицевая часть печи не были повреждены. При обнаружении каких-либо повреждений обратитесь в службу технической поддержки.

**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ,** если поврежден шнур питания или штепсельная вилка, если печь не работает нормально, или в случае ее повреждения или падения. Обратитесь в службу технической поддержки.

Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность. Она не должна находиться вблизи источников тепла, радио или телевизионных приемников.

При установке убедитесь в том, что шнур питания позади микроволновой печи не касается влажных участков либо предметов с острыми краями. Высокая температура может повредить кабель.

**Внимание!** После установки микроволновой печи вы должны убедиться в том, что можете достать до штепсельной вилки.

### После установки

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

**Если печь подлежит установке на постоянной основе,** ее должен устанавливать квалифицированный специалист. В этом случае микроволновая печь должна подключаться к автоматическому выключателю всех полюсов с размыканием контактов на расстояние не менее 3 мм.

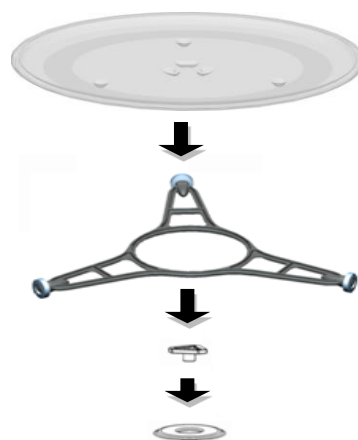
**ВНИМАНИЕ! МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА!**

**Производитель и продавцы не несут ответственности** за любой ущерб, который может быть причинен людям, животным или имуществу в случае несоблюдения данных инструкций по установке.

**Микроволновая печь работает только** при правильно закрытой дверце.

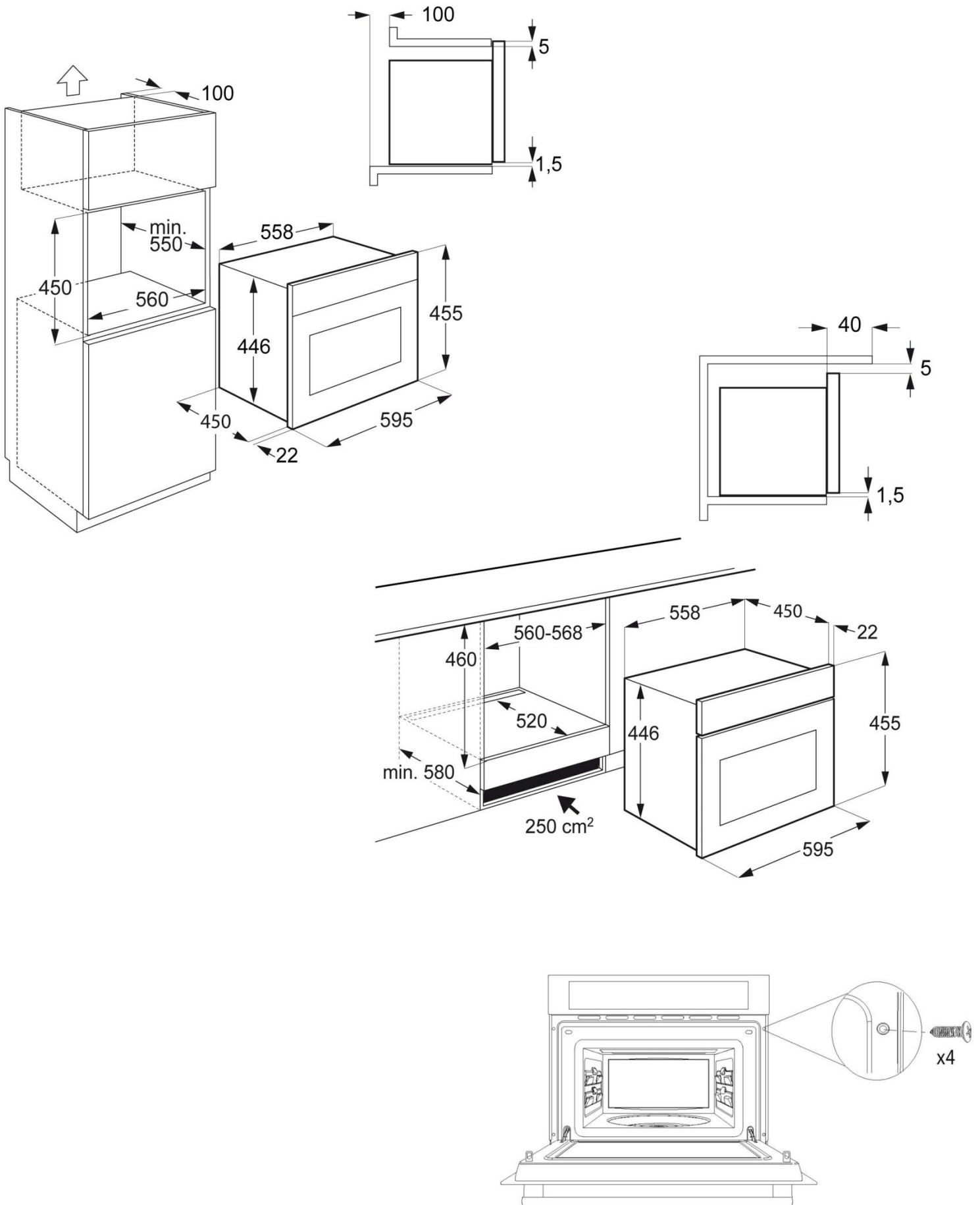
После первого использования вытрите внутреннюю часть печи и принадлежности в соответствии с указаниями, содержащимися в разделе «Чистка и обслуживание микроволновой печи».

Установите суппорт вращающейся подставки в отверстие в центре полости микроволновой печи и поставьте на него вращающуюся подставку на роликах и стеклянный поднос, убедившись в их правильном положении. При каждом использовании микроволновой печи вращающаяся подставка и соответствующие принадлежности должны находиться внутри и быть правильно установлены. **Стеклянный поднос может вращаться в обоих направлениях.**



**При установке соблюдайте инструкции (поставляются отдельно).**

# υκατάσταση / Встраивание / Instalacja



<b>Wskazówki dotyczące instalacji</b>	<b>4</b>
Przed instalacją	4
Po instalacji	4
<b>Bezpieczeństwo kuchenki mikrofalowej</b>	<b>6</b>
<b>Zalety kuchenek mikrofalowych</b>	<b>10</b>
<b>Opis kuchenki mikrofalowej</b>	<b>12</b>
<b>Ustawienia podstawowe</b>	<b>13</b>
Ustawienie zegara	13
Ukrywanie/wyświetlanie zegara	13
Zabezpieczenie przed dziećmi	14
Minutnik	14
<b>Funkcje podstawowe</b>	<b>15</b>
Mikrofala	15
Gril	15
Mikrofala + grill	16
<b>Gdy kuchenka jest włączona</b>	<b>17</b>
Zmiana parametrów	17
Koniec cyklu pieczenia	17
<b>Rozmrażanie</b>	<b>18</b>
<b>Gotowanie w kuchence mikrofalowej</b>	<b>21</b>
<b>Pieczenie z użyciem grilla</b>	<b>24</b>
<b>Jakich rodzajów naczyń żaroodpornych można używać?</b>	<b>27</b>
Funkcja mikrofali	27
Funkcja grilla	27
Funkcje łączone	27
Pojemniki aluminiowe i folia	28
Pokrywki	28
<b>Czyszczenie i konserwacja kuchenki</b>	<b>31</b>
<b>Co robić, gdy kuchenka nie działa?</b>	<b>35</b>
Wymiana żarówki	36
<b>Charakterystyka techniczna</b>	<b>37</b>
Opis funkcji	37
Dane techniczne	38
<b>Instalacja</b>	<b>39</b>

Drogi użytkowniku:

Przed przystąpieniem do dalszej części chcemy podziękować Ci za wybranie naszego produktu. Jesteśmy pewni, że ta nowoczesna, funkcjonalna i praktyczna kuchenka mikrofalowa, wyprodukowana z materiałów najwyższej jakości, w pełni sprostą Twoim wymaganiom.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcjami w niniejszej broszurze, co pozwoli w pełni wykorzystać funkcje kuchenki mikrofalowej.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ DOKUMENTACJĘ PRODUKTU, ABY MÓC DO NIEJ POWRÓCIĆ W PRZYSZŁOŚCI.

**Zawsze przechowuj instrukcję obsługi w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli decydujesz się na pożyczanie kuchenki mikrofalowej osobom postronnym, przekaz im także instrukcję obsługi!**

## OCHRONA ŚRODOWISKA

### Wyrzucanie opakowania



Na opakowaniu jest oznaczenie Green Point. Wyrzuć wszystkie elementy opakowania, takie jak karton, styropian oraz plastikowe opakowanie do właściwych pojemników. Postępując w ten sposób możesz być pewny, że wyrzucone materiały zostaną ponownie użyte.

### Sposób unieszkodliwiania urządzeń



Zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC dotyczącą postępowania z odpadami elektrycznymi oraz sprzętem elektrycznym (WEEE), elektryczne urządzenia użytku domowego nie powinny być umieszczane w zwykłych systemach utylizacji stałych odpadów komunalnych.

Przestarzałe urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji odzysku części materiałów i recyklingu, aby zapobiec potencjalnemu zagrożeniu dla zdrowia ludzkiego i środowiska. Przekreślony symbol pojemnika na śmieci powinien znajdować się na wszystkich takich produktach, aby przypomnieć ludziom o obowiązku osobnego zbierania takich przedmiotów.

Konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami lub punktami sprzedaży i poprosić o informacje na temat właściwych miejsc, w których mogą pozostawić stare urządzenia elektryczne.

Przed utylizacją urządzenia spraw, aby nie nadawało się do dalszego użytku; odłącz kabel zasilający, przetnij go i wyrzuć.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI

## PRZED INSTALACJĄ

**Sprawdź, czy napięcie wejściowe** wskazane na tabliczce znamionowej jest takie samo jak napięcie gniazdka elektrycznego, którego planujesz użyć.

Otwórz drzwiczki kuchenki, **wyjmij wszystkie akcesoria** i usuń ich opakowanie.

**Nie zdejmuj pokrywy mikrowej** znajdującej się w górnej części wnętrza! Pokrywa ta zatrzymuje tłuszcz oraz resztki jedzenia mogące uszkodzić generator mikrofal.

**OSTRZEŻENIE!** Przednia powierzchnia kuchenki może być pokryta **folią ochronną**. Przed pierwszym użyciem kuchenki ostrożnie usuń tę folię, zaczynając od wnętrza kuchenki.

**Upewnij się, że kuchenka w żaden sposób nie jest uszkodzona.** Upewnij się, że drzwi kuchenki zamykają się prawidłowo i czy powierzchnia wewnętrzna drzwi, a także przednia część otworu kuchenki nie zostały uszkodzone. Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenie, skontaktuj się z zakładem serwisowym.

**NIE UŻYWAJ KUCHENKI**, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, kuchenka nie działa prawidłowo lub została uszkodzona/upuszczona. Skontaktuj się z zakładem serwisowym.

Umieść kuchenkę na płaskiej i stabilnej powierzchni. Kuchenka nie może stać zbyt blisko źródeł ciepła, odbiorników radiowych lub telewizyjnych.

**Podczas instalacji upewnij się, że kabel zasilający nie będzie narażony na kontakt z wilgocią i elementami o ostrych krawędziach znajdujących się za kuchenką. Wysokie temperatury mogą uszkodzić kabel.**

**Ostrzeżenie: gdy kuchenka zostanie zainstalowana, należy się upewnić, że można dosięgnąć wtyczki.**

## PO INSTALACJI

Kuchenka jest wyposażona w kabel zasilający oraz wtyczkę prądu jednofazowego.

**Jeśli kuchenka ma być zainstalowana na stałe**, powinna zostać zamontowana przez wykwalifikowanego technika. W takim przypadku kuchenka powinna zostać podłączona do obwodu z użyciem wyłącznika wszystkich biegunów z minimalnym odstępem 3 mm pomiędzy stykami.

**OSTRZEŻENIE: KUCHENKA MUSI BYĆ UZIEMIONA.**

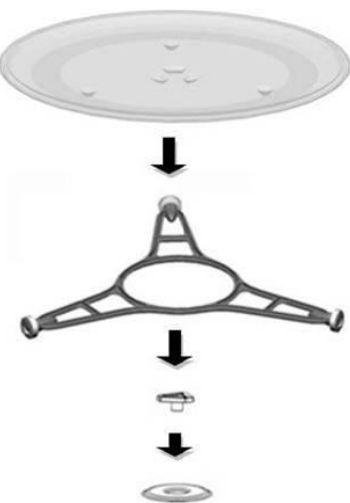
**Producent i sprzedawcy nie ponoszą odpowiedzialności** za jakiegokolwiek szkody na ludziach, zwierzętach lub mieniu, jeśli nie będą przestrzegane instrukcje instalacji.



**Kuchenka działa prawidłowo** tylko wtedy, gdy drzwi są właściwie zamknięte.

Po pierwszym użyciu wyczyść wnętrze kuchenki i akcesoria, przestrzegając zaleceń dotyczących czyszczenia, przedstawionych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja kuchenki”.

Umieść łącznik talerza obrotowego **(1)** w środkowej części kuchenki, następnie załóż pierścień talerza obrotowego **(2)** i płytę talerza **(3)** na górze, upewniając się, że zostały umieszczone na swoim miejscu. Podczas każdego użycia kuchenki mikrofalowej płyta talerza obrotowego oraz właściwe akcesoria muszą znajdować się wewnątrz kuchenki i być właściwie zamontowane. **Płyta talerza obrotowego może obracać się w obu kierunkach.**



**Podczas instalacji** postępuj zgodnie z osobnymi instrukcjami.

# BEZPIECZEŃSTWO KUCHENKI MIKROFALOWEJ



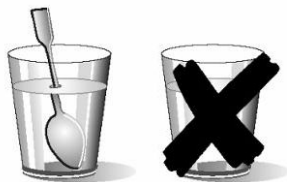
- **OSTRZEŻENIE!** Nigdy nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru, zwłaszcza gdy używasz papieru, plastiku lub innych łatwopalnych materiałów. Materiały te mogą ulec zwęgleniu i doprowadzić do pożaru. **RYZIKO POŻARU!**
- **OSTRZEŻENIE!** Jeśli zauważysz dym lub ogień, pozostaw zamknięte drzwi w celu zdławienia płomieni. Wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka lub odetnij zasilanie kuchenki.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie podgrzewaj czystego alkoholu ani napojów alkoholowych w kuchenke mikrofalowej. **RYZIKO POŻARU!**
- **OSTRZEŻENIE!** Nie podgrzewaj płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.
- **OSTRZEŻENIE!** Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru dorosłych jedynie wtedy, gdy zostały im przekazane instrukcje bezpiecznego korzystania z kuchenki oraz sposoby identyfikacji zagrożeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem kuchenki.
- **OSTRZEŻENIE!** Jeśli kuchenka posiada tryb łączonych funkcji (działanie mikrofal z innymi sposobami podgrzewania), dzieci nie powinny być dopuszczone do używania kuchenki bez nadzoru osób dorosłych ze względu na generowane wysokie temperatury.
- **OSTRZEŻENIE!** Kuchenka nie może być używana, jeśli:
  - Drzwi nie zostały prawidłowo zamknięte;
  - Zawiasy drzwi są uszkodzone;
  - Powierzchnie styku pomiędzy drzwiami a przodem kuchenki są uszkodzone;
  - Okno drzwi jest uszkodzone;
  - Wewnątrz kuchenki występuje często łuk elektryczny, nawet w przypadku, kiedy wewnątrz kuchenki nie ma metalowych przedmiotów.

Kuchenka **może zostać ponownie użyta** tylko po wykonaniu naprawy przez technika zakładu serwisowego.

- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych wewnątrz kuchenki.
- **OSTRZEŻENIE!** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala.
- Do czyszczenia szyby drzwi kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

## UWAGA!

- **Nigdy nie podgrzewaj żywności dla niemowląt oraz napojów w butelkach lub słoikach, na których znajdują się smoczki lub pokrywki. Po podgrzaniu żywności dokładnie wymieszaj ją lub wstrząśnij, aby równomiernie rozprzodzić ciepło. Sprawdź temperaturę żywności przed podaniem jej dziecku. **NIEBEZPIECZEŃSTWO PRZYPALENIA!****
- W celu uniknięcia przegrzania lub przypalenia żywności bardzo ważne jest, aby nie wybierać długich czasów lub poziomów mocy, które są zbyt wysokie **do podgrzewania małych ilości żywności**. Dla przykładu, butka może ulec spaleni po 3 minutach, jeśli wybrany poziom mocy jest zbyt wysoki.
- Używaj funkcji grilla jedynie do zapiekania „Au gratin”, a urządzenie musi być pod stałym nadzorem. Jeśli tryb pracy używany jest wraz z funkcją grilla, należy zwrócić uwagę na czas pracy.
- Nigdy nie należy przytrząskiwać kabli zasilających innych urządzeń elektrycznych gorącymi drzwiami ani kuchenką. Izolacja kabli może się stopić. **NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWARCIA!**



### Zachowaj ostrożność podczas podgrzewania płynów!

Gdy płyny (woda, kawa, herbata, mleko itd.) dochodzą do punktu wrzenia wewnątrz kuchenki i zostaną nagle wyjęte, mogą się wykipieć z pojemnika. **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ CIAŁA I POPARZEŃ!**

Aby uniknąć takiego rodzaju sytuacji podczas podgrzewania płynów, umieść łyżeczkę lub szklaną pałeczkę wewnątrz pojemnika.

**Ta kuchenka przeznaczona jest jedynie do użytku domowego!**

**Używaj kuchenki jedynie do przygotowywania posiłków.**

**Unikaj uszkodzenia kuchenki lub innych niebezpiecznych sytuacji poprzez przestrzeganie niniejszych instrukcji:**

- Nie włączaj kuchenki bez umieszczenia na swoim miejscu **wspornika talerza obrotowego, pierścienia talerza obrotowego** oraz odpowiedniej **tacy**.
- **Nigdy nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.** Jeśli wewnątrz kuchenki nie znajduje się żywność, może wystąpić przeciążenie elektryczne, co spowoduje uszkodzenie kuchenki. **RYZYKO USZKODZENIA!**
- **W celu przeprowadzenia testów programowania,** umieść w kuchence szklankę wody. Woda wchłonie mikrofałę i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.
- Nigdy nie zakrywaj i nie blokuj **otworów wentylacyjnych.**
- Używaj jedynie **naczyń przeznaczonych** do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed użyciem naczyń lub pojemników w kuchence sprawdź, czy są one odpowiednie (patrz rozdział dotyczący typów naczyń).
- **Nigdy nie wyjmuj pokrywy mikowej znajdującej się w górnej części wnętrza kuchenki!** Pokrywa ta zatrzymuje tłuszcz oraz resztki jedzenia mogące uszkodzić generator mikrofał.
- Nie przechowuj żadnych **łatwopalnych przedmiotów** wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą one się zapalić po włączeniu kuchenki.
- Nigdy nie używaj kuchenki do przechowywania żywności.
- **Jajka w skorupkach** oraz **jajka ugotowane na twardo** nie mogą być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować.
- Nie używaj kuchenki do **smażenia**, ponieważ niemożliwe jest kontrolowanie temperatury oleju podgrzewanego przez mikrofał.
- **Abym uniknąć poparzenia,** zawsze używaj rękawic kuchennych do przenoszenia naczyń oraz pojemników, a także do dotykania kuchenki.
- **Nie opieraj się o otwarte drzwi kuchenki.** Może to spowodować uszkodzenie kuchenki, zwłaszcza obszaru zawiasów. Drzwi mogą utrzymać maksymalne obciążenie 8 kg.
- **Talerz obrotowy oraz grille mogą utrzymać maksymalne obciążenie 8 kg.** Aby zapobiec uszkodzeniu kuchenki nie przekraczaj tych wartości obciążenia.

## CZYSZCZENIE

- **OSTRZEŻENIE!** Kuchenka mikrofalowa musi być regularnie czyszczona. Pozostawione jedzenie musi zostać usunięte (patrz rozdział Czyszczenie kuchenki). Jeśli kuchenka mikrofalowa nie jest utrzymywana w czystości, jej powierzchnia może ulec uszkodzeniu, **co spowoduje skrócenie żywotności kuchenki, a nawet może skutkować niebezpieczną sytuacją.**
- Powierzchnie styku drzwi (przednia część komory i wewnątrz drzwi) muszą być bardzo czyste w celu zapewnienia właściwej pracy kuchenki.
- Należy przestrzegać instrukcji dotyczących czyszczenia, przedstawionych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja kuchenki”.

## NAPRAWY

- **OSTRZEŻENIE – MIKROFALE! Nie wolno usuwać zewnętrznego zabezpieczenia kuchenki.** Wykonywanie wszelkiego rodzaju prac naprawczych lub konserwacyjnych jest niebezpieczne dla osób nieupoważnionych.
- Jeśli kabel zasilający zostanie uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, autoryzowanych przedstawicieli lub wykwalifikowanych techników, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji. Ponadto do wykonywania tych czynności potrzebne są specjalne narzędzia.
- Naprawa i konserwacja, zwłaszcza części przewodzących prąd, może być wykonywana tylko przez techników autoryzowanych przez producenta.

# ZALETY KUCHENEK MIKROFALOWYCH

W tradycyjnych kuchenkach ciepło emitowane przez elementy elektryczne lub palniki gazowe w powolny sposób przenika do żywności od zewnątrz do środka. W związku z tym duża ilość energii jest marnowana w wyniku podgrzewania powietrza, elementów kuchenki i pojemników.

W kuchenke mikrofalowej ciepło wytwarzane jest przez żywność i wędruje z jej wnętrza na zewnątrz. Pozwala to uniknąć podgrzewania powietrza, ścian kuchenki oraz naczyń i pojemników (jeśli są one odpowiednie do stosowania w kuchenke mikrofalowej); innymi słowy, podgrzewana jest jedynie żywność.

Kuchenki mikrofalowe mają następujące zalety:

1. Krótszy czas gotowania; zasadniczo są one krótsze nawet do  $\frac{3}{4}$  czasu potrzebnego na tradycyjne gotowanie.
2. Ultraszybkie rozmrażanie żywności, co zmniejsza ryzyko rozwoju bakterii.
3. Oszczędność energii.
4. Zachowanie wartości odżywczych pożywienia dzięki krótszemu czasowi gotowania.
5. Łatwość czyszczenia.

## JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

W kuchenke mikrofalowej znajduje się lampa wysokiego napięcia, nazywana magnetronem, która zamienia energię elektryczną na energię mikrofalową. Te fale elektromagnetyczne są kierowane do wnętrza kuchenki poprzez falowód i rozpraszane przez metalowy rozpraszacz lub talerz obrotowy.

Wewnątrz kuchenki mikrofałe rozprzestrzeniają się we wszystkich kierunkach i są odbijane przez metalowe ścianki, równomiernie przenikając przez żywność.

## DLACZEGO ŻYWNOSĆ NAGRZEWA SIĘ

Większość żywności zawiera wodę, a cząsteczki wody wprowadzane są w drgania przez mikrofałe.

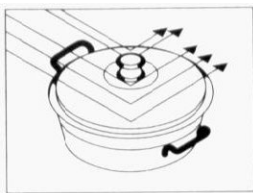
Tarcie pomiędzy cząsteczkami wytwarza ciepło, które powoduje wzrost temperatury żywności podczas rozmrażania, gotowania lub utrzymywania ciepła.

Jako że ciepło powstaje wewnątrz żywności:

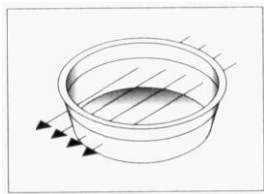
- Można piec z niewielką ilością lub bez wykorzystania tłuszczu/olejów;
- Rozmrażanie, podgrzewanie i pieczenie w kuchence mikrofalowej jest szybsze niż w tradycyjnej kuchence;
- Zachowane zostają witaminy, minerały oraz substancje odżywcze żywności;
- Naturalny kolor oraz aromat żywności pozostaje niezmieniony.

Mikrofałe przenikają przez porcelanę, szkło, karton i plastik, ale nie przenikają przez metal. Z tego powodu pojemniki metalowe lub zawierające metalowe części nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej.

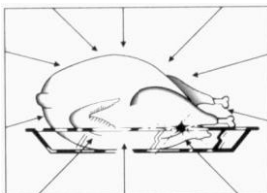
Mikrofałe są odbijane przez metal...



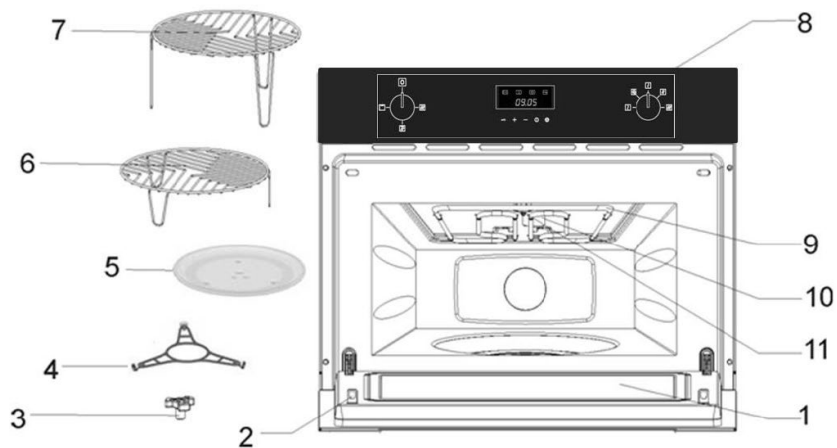
...ale przenikają przez szkło i porcelanę



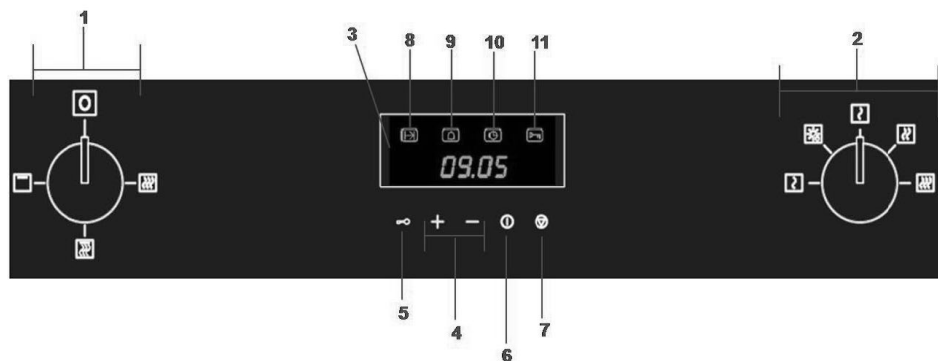
i są pochłaniane przez żywność.



# OPIS KUCHENKI MIKROFALOWEJ



- |                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Szyba drzwi              | 7. Górny ruszt       |
| 2. Zatrzaski                | 8. Panel kontrolny   |
| 3. Łącznik talerza obrot.   | 9. Grill elektryczny |
| 4. Pierścień talerza obrot. | 10. Pokrywa mikowa   |
| 5. Płyta talerza obrot.     | 11. Oświetlenie      |
| 6. Dolny ruszt              |                      |



- |  |  |
|--|--|
| 1. Przełącznik funkcji                   | 7. Przycisk Stop                           |
| 2. Przełącznik poziomu mocy mikrofalowej | 8. Kontrolka czasu pracy                   |
| 3. Wyświetlacz                           | 9. Kontrolka minutnika                     |
| 4. Przyciski „+” i „-”                   | 10. Kontrolka zegara                       |
| 5. Przycisk zabezpieczenia przed dziećmi | 11. Kontrolka zabezpieczenia przed dziećmi |
| 6. Przycisk Start                        |  |



# USTAWIENIA PODSTAWOWE

## USTAWIENIE ZEGARA

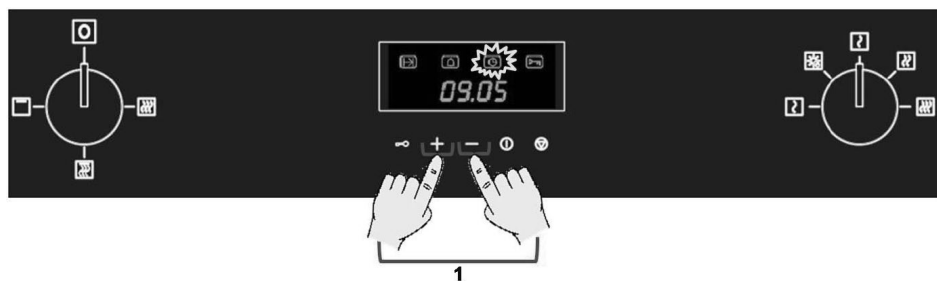
Po podłączeniu kuchenki mikrofalowej po raz pierwszy lub po awarii zasilania, wyświetlacz zegara będzie migać wskazując, że wyświetlany czas jest nieprawidłowy.



1. Naciskaj przyciski „+” i „-” do momentu, aż zaczną migać **aktualny czas**. Naciskaj **przycisk Start**, aż pole godziny zacznie migać (nie jest wymagane, gdy dopiero podłączyłeś kuchenkę lub po awarii zasilania).
2. Naciskaj przyciski „+” i „-” do momentu, aż zaczną migać właściwa godzina (naciskaj symbol godziny, aż zaczną migać).
3. Naciśnij **przycisk Start**, aby potwierdzić ustawienie godziny.
4. Do ustawienia minut naciskaj przycisk „+” lub „-”, aż minuty zaczną migać.
5. Naciśnij **przycisk Start**, aby potwierdzić ustawienie minut.

## UKRYWANIE/WYŚWIETLANIE ZEGARA

Jeśli wyświetlacz zegara przeszkadza ci, możesz go ukryć postępując w poniższy sposób:



1. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przyciski „+” i „-”. Zegar zostanie ukryty. Aby włączyć ponownie zegar, powtórz opisaną czynność.

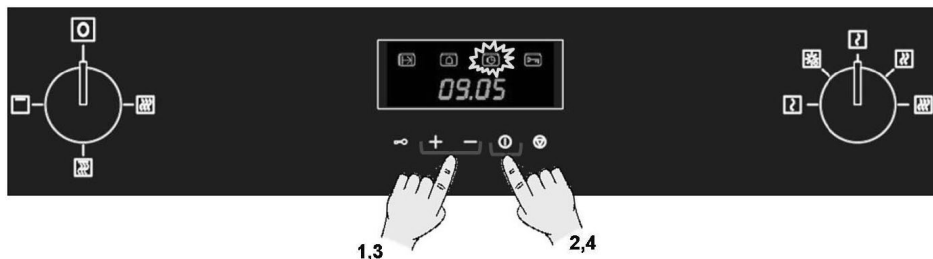
## ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Kuchenka może zostać zablokowana przed niewłaściwym użyciem (np. aby zapobiec użytkowaniu przez dzieci).



1. Aby zablokować, naciśnij i przytrzymaj przycisk **zabezpieczenia przed dziećmi** przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **zabezpieczenia przed dziećmi**. Jeśli później zostanie naciśnięty jakiś przycisk, na wyświetlaczu pojawi się słowo **SAFE**, a kuchenka nie będzie działać.
2. Aby odblokować, ponownie naciśnij przycisk **zabezpieczenia przed dziećmi** na 3 sekundy.

## MINUTNIK

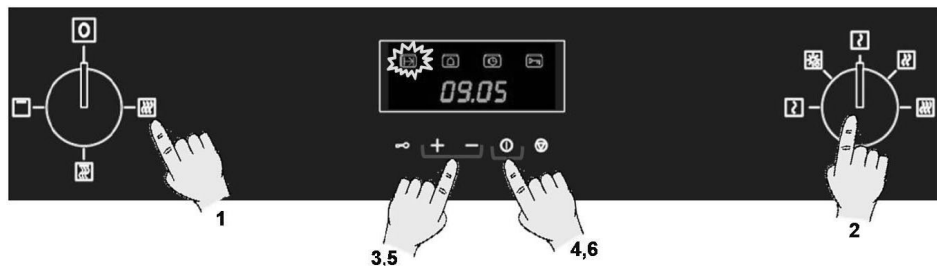


1. Za pomocą przycisków „+” i „-” wybierz kontrolkę czasu pracy.
2. Naciśnij **przycisk Start**.
3. Liczby migają. Użyj przycisków „+” i „-” w celu ustawienia żądanego czasu.
4. Naciśnij **przycisk Start**.

# FUNKCJE PODSTAWOWE

## MIKROFALA

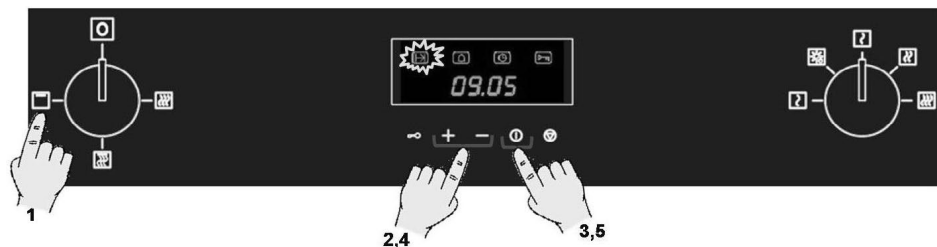
Używaj tej funkcji do gotowania i podgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb i mięsa.



1. Obróć **przełącznik funkcji** do pozycji mikrofal.
2. Ustaw żądaną funkcję **przełącznikiem mocy mikrofal** (patrz dane techniczne).
3. Za pomocą czasu „+” i „-” wybierz kontrolkę czasu pracy.
4. Naciśnij **przycisk Start**.
5. Liczby migają. Użyj przycisków „+” i „-” w celu ustawienia żądanego czasu.
6. Naciśnij **przycisk Start**. Rozpoczyna się proces pieczenia.

## GRILL

Używaj tej funkcji do szybkiego zarumienienia powierzchni żywności.

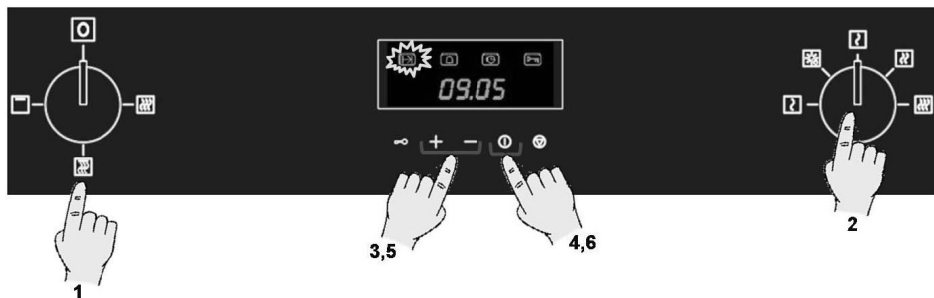


1. Obróć **przełącznik funkcji** do pozycji grilla.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” wybierz kontrolkę czasu pracy.
3. Naciśnij **przycisk Start**.
4. Liczby migają. Użyj przycisków „+” i „-” w celu ustawienia żądanego czasu.
5. Naciśnij **przycisk Start**. Rozpoczyna się proces pieczenia.

Pamiętaj: Pozycja przełącznika mikrofal **nie** wpływa na pracę kuchenki.

## MIKROFALA + GRILL

Używaj tej funkcji do pieczenia lazanii, drobiu, ziemniaków oraz zapiekanek.



1. Obróć **przełącznik funkcji** do pozycji mikrofal + grilla.
2. Ustaw żadaną funkcję **przełącznikiem mocy mikrofal** (patrz dane techniczne).
3. Za pomocą przycisków „+” i „-” wybierz kontrolkę czasu pracy.
4. Naciśnij **przycisk Start**.
5. Liczby migają. Użyj przycisków „+” i „-” w celu ustawienia żadanego czasu.
6. Naciśnij **przycisk Start**. Rozpoczyna się proces pieczenia.

# GDY KUCHENKA JEST WŁĄCZONA

## PRZERYWANIE CYKLU PIECZENIA

Proces pieczenia możesz przerwać w każdej chwili, naciskając jeden raz przycisk **Stop** lub otwierając drzwi kuchenki.

W obu przypadkach:

- **Emisja mikrofal jest natychmiast zatrzymywana.**
- Grill zostaje wyłączony, ale **nadal jest bardzo gorący.**
- **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Minutnik zatrzymuje się automatycznie, wskazując pozostały czas pracy.

Jeśli chcesz, w tym czasie możesz:

1. Obrócić lub wymieszać żywność, aby była równomiernie upieczona.
2. Zmienić parametry pracy.

W celu ponownego uruchomienia procesu pieczenia zamknij drzwi i naciśnij przycisk **Start**.

## ZMIANA PARAMETRÓW

Parametry pracy

- Czas (za pomocą przycisków „+” i „-”)
- Funkcja (za pomocą przełącznika funkcji)
- Moc (za pomocą przełącznika mocy mikrofal) może zostać zmieniona, gdy kuchenka znajduje się w trybie pracy lub gdy proces pieczenia został przerwany, poprzez obrócenie właściwego pokrętki na nową wartość.

## ANULOWANIE CYKLU PIECZENIA

Jeśli chcesz anulować proces pieczenia, dwukrotnie naciśnij przycisk **Stop**.

## KONIEC CYKLU PIECZENIA

Pod koniec tego procesu usłyszysz krótki sygnał, a na wyświetlaczu pojawi się słowo „End”.

# ROZMRAŻANIE

Aby rozmrozić żywność, powinieneś wybrać funkcję mikrofal i wraz z jednym z poniższych poziomów mocy:



Pozycja	Poziom mocy	Moc
	Rozmrażanie/utrzymanie ciepła	150 W
	Rozmrażanie	300 W

Tabela poniżej przedstawia różne czasy rozmrażania i utrzymywania ciepła (w celu zapewnienia równomiernego rozłożenia temperatury żywności) dla różnych rodzajów i mas żywności, oraz zalecenia.

<b>Żywność</b>	<b>Masa (g)</b>	<b>Czas rozmrażania (min)</b>	<b>Czas utrzym. (min)</b>	<b>Zalecenie</b>
Porcje mięsa, cielęciny, wołowiny, wieprzowiny	100	2-3	5-10	Obróć raz
	200	4-5	5-10	Obróć raz
	500	10-12	10-15	Obróć 2 razy
	1000	21-23	20-30	Obróć 2 razy
	1500	32-34	20-30	Obróć 2 razy
	2000	43-45	25-35	Obróć 3 razy
Gulasz	500	8 -10	10-15	Obróć 2 razy
	1000	17-19	20-30	Obróć 3 razy
Mięso mielone	100	2-4	10-15	Obróć 2 razy
	500	10-14	20-30	Obróć 3 razy
Kiełbasy	200	4-6	10-15	Obróć raz
	500	9-12	15-20	Obróć 2 razy
Drób (porcje)	250	5-6	5-10	Obróć raz
Kurczak	1000	20-24	20-30	Obróć 2 razy
Pularda	2500	38-42	25-35	Obróć 3 razy
Filet z ryby	200	4-5	5-10	Obróć raz
Pstrąg	250	5-6	5-10	Obróć raz
Krewetki	100	2-3	5-10	Obróć raz
	500	8-11	15-20	Obróć 2 razy
Owoce	200	4-5	5-10	Obróć raz
	300	8-9	5-10	Obróć raz
	500	11-14	10-20	Obróć 2 razy
Chleb	200	4-5	5-10	Obróć raz
	500	10-12	10-15	Obróć raz
	800	15-17	10-20	Obróć 2 razy
Masło	250	8-10	10-15	
Twaróg	250	6-8	10-15	
Śmietana	250	7-8	10-15	

## OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA

1. Do rozmrażania używaj tylko naczyń, które są odpowiednie do użycia w mikrofalówce (porcelana, szkło, odpowiedni plastik).
2. Funkcja rozmrażania według masy i tabele odnoszą się do rozmrażania produktów nieprzetworzonych.
3. Czas rozmrażania zależy od ilości i grubości żywności. W przypadku produktów zamrożonych należy pamiętać o procesie rozmrażania przed pieczeniem. Równomiernie rozłóż żywność wewnątrz naczynia.
4. Rozłóż żywność w jak najlepszy sposób wewnątrz kuchenki. Najgrubsze części ryby lub udek kurczaka powinny być zwrócone na zewnątrz. Najdelikatniejsze części żywności możesz zabezpieczyć za pomocą kawałków folii aluminiowej.  
**WAŻNE:** Folia aluminiowa nie może stykać się ze ściankami wnętrza kuchenki, ponieważ może to spowodować łuk elektryczny.
5. Grubsze części żywności powinny być wielokrotnie obracane.
6. Rozłóż zamrożoną żywność równomiernie, ponieważ wąskie i cienkie porcje rozmrażają się szybciej niż grubsze i szersze części.
7. Nie rozmrażać całkowicie żywności bogatej w tłuszcz, takiej jak masło, twaróg i śmietana. Jeśli są one przechowywane w temperaturze pokojowej, będą gotowe do podania w ciągu kilku minut. Zamrożoną śmietaną należy wymieszać przed użyciem.
8. Umieść drób na tacy skierowanej w górę, dzięki czemu sok z mięsa będzie mógł łatwiej spływać.
9. Chleb powinien zostać owinięty w serwetę, dzięki czemu nie stanie się zbyt suchy.
10. Usuń z zamrożonej żywności opakowanie; nie zapomnij także zdjąć metalowych elementów. W przypadku pojemników używanych zarówno do przechowywania mrożonej żywności, jak i do podgrzewania i pieczenia wystarczy jedynie zdjąć z nich pokrywkę. W każdym innym przypadku powinieneś przenieść żywność do pojemnika odpowiedniego do stosowania w kuchence mikrofalowej.
11. Płyn powstający w wyniku rozmrażania, głównie drobiu, należy usunąć. W żadnym wypadku nie można dopuścić do kontaktu takich płynów z inną żywnością.
12. Nie zapominaj, że używając funkcji rozmrażania musisz zapewnić czas utrzymywania do całkowitego rozmrożenia żywności.



# GOTOWANIE W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ

**Ostrzeżenie! Zapoznaj się z rozdziałem „Bezpieczeństwo” przed rozpoczęciem gotowania w mikrofalówce.**

Podczas pieczenia w kuchence mikrofalowej postępuj zgodnie z tymi zaleceniami:

- Przed podgrzewaniem lub pieczeniem żywności z łupiną lub **skórką** (np. jabłka, pomidory, ziemniaki, kiełbasy) **przekłuj je**, aby nie zostały rozerwane. Pokrój żywność zanim rozpoczniesz jej przygotowywania.
- Przed użyciem pojemnika lub naczynia upewnij się, że nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej (patrz rozdział dotyczący rodzajów naczyń żaroodpornych).
- Podczas gotowania żywności z bardzo małą zawartością wody (np. **rozmrzanie chleba**, przygotowywanie popcornu, itd.), odparowywanie odbywa się bardzo szybko. Kuchenka działa w takiej sytuacji tak, jak gdyby była pusta, a żywność może ulec spaleni. W takiej sytuacji kuchenka oraz pojemnik mogą zostać uszkodzone. Dlatego powinieneś ustawić jedynie niezbędny czas gotowania i zachować kontrolę nad jego przebiegiem.
- Nie ma możliwości podgrzewania dużych ilości oleju (**smażenie**) w kuchence mikrofalowej.
- Wyjmij **wstępnie upieczoną żywność z pojemników**, gdyż nie zawsze są one żaroodporne. Postępuj zgodnie z zaleceniami producenta żywności.
- **Jeśli posiadasz kilka pojemników**, takich jak np. kubki, ustaw je jednakowo na płycie talerza obrotowego.
- Nie zamykaj **plastikowych toreb** za pomocą metalowych spinaczy.
- Używaj jedynie plastikowych spinaczy. Przekłuj torebki kilka razy, co ułatwi szybkie ujście pary.
- Podczas podgrzewania lub gotowania żywności sprawdź, czy osiągnąją **temperaturę co najmniej 70°C**.
- Podczas gotowania **para** może osadzać się na szybie drzwi kuchenki i może zacząć się skraplać. Jest to normalne zjawisko i może być bardziej zauważalne, gdy temperatura pomieszczenia jest niska. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo pracy kuchenki. Po zakończeniu gotowania usuń skroploną wodę.
- Podczas podgrzewania płynów używaj **pojemników z dużym otworem**, co ułatwi odprowadzanie pary.

Przygotowuj żywność zgodnie z zaleceniami i pamiętaj o czasach gotowania i poziomach mocy przedstawionych w tabelach.

Należy pamiętać, że podane wartości są jedynie orientacyjne i mogą się różnić w zależności od stanu początkowego, temperatury, wilgotności i rodzaju żywności. Wskazane jest, aby dostosować czas i poziom mocy do każdej sytuacji. W zależności od dokładnej charakterystyki żywności może wystąpić potrzeba zwiększenia lub skrócenia czasu gotowania albo zwiększenia/zmniejszenia poziomu mocy.

## CHŁODZENIE ZA POMOCĄ MIKROFAL...

- 1.** Im większa ilość żywności, tym dłuższy czas gotowania.  
Pamiętaj o tym, że:  
Podwojona ilość oznacza »podwojony czas  
Połowa ilości oznacza »połowę czasu
- 2.** Im niższa temperatura, tym dłuższy czas gotowania.
- 3.** Żywność zawierająca dużą ilość płynu nagrzewa się szybciej.
- 4.** Pieczenie będzie bardziej równomierne, jeśli żywność zostanie równomiernie rozłożona na talerzu obrotowym. Jeśli położysz gęstsza żywność na zewnętrznej części płyty, a mniej gęstą na środkowej części płyty, możesz jednocześnie podgrzewać różne rodzaje żywności.
- 5.** W każdej chwili możesz otworzyć drzwi kuchenki.  
Kiedy to zrobisz, kuchenka wyłączy się automatycznie. Kuchenka mikrofalowa zostanie ponownie uruchomiona, gdy zamkniesz drzwi kuchenki i naciśniesz przycisk Start.
- 6.** Przykryta żywność wymaga krótszego czasu gotowania i zachowuje lepsze właściwości. Zastosowane pokrywki muszą umożliwiać przenikanie mikrofal i muszą mieć małe otwory, pozwalające na swobodne usuwanie pary.

**TABELE I ZALECENIA – GOTOWANIE WARZYW**

<b>Żywność</b>	<b>Ilość (g)</b>	<b>Dodatek płynów</b>	<b>Moc (W)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Czas utrz. (min)</b>	<b>Zalecenia</b>
Kalafiory	500	100 ml	750	9-11	2-3	Podzielić na części
Brokuły	300	50 ml	750	6-8	2-3	Pociąć w plastry
Grzyby	250	25 ml	750	6-8	2-3	Obrócić 1 raz, przykryć
Groszek i marchewki	300	100 ml	750	7-9	2-3	Pociąć w kostkę lub plastry.
Mrożone marchewki	250	25 ml	750	8-10	2-3	Przykryć. Obrócić 1 raz
Ziemniaki	250	25 m	750	5-7	2-3	Obrać, pociąć w jednolite kawałki. Przykryć, obrócić 1x
Pieprz	250	25 m	750	5-7	2-3	Pociąć na kawałki lub plastry.
Por	250	50 ml	750	5-7	2-3	Przykryć. Obrócić 1 raz
Zamroż. brukselka	300	50 ml	750	6-8	2-3	Przykryć. Obrócić 1 raz
Kapusta kiszona	250	25 ml	750	8-10	2-3	Przykryć. Obrócić 1 raz

**TABELE I ZALECENIA – PIECZENIE RYB**

<b>Żywność</b>	<b>Ilość (g)</b>	<b>Moc (W)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Czas utrz. (min)</b>	<b>Zalecenia</b>
Filety z ryb	500	550	10-12	3	Piec pod przykryciem. Obróć po połowie czasu pieczenia.
Cała ryba	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Piec pod przykryciem. Obrócić po połowie czasu pieczenia. Można przykryć małe kawałki ryby.

# PIECZENIE Z UŻYCIEM GRILLA

Dla osiągnięcia dobrych rezultatów używaj metalowego rusztu, znajdującego się w zestawie z kuchenką.

Zamontuj metalowy ruszt w taki sposób, aby nie stykał się z innymi metalowymi powierzchniami kuchenki, ponieważ może wystąpić łuk elektryczny, który może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki.

## WAŻNE PUNKTY:

1. Gdy grill mikrofalówki jest używany po raz pierwszy, może pojawić się dym i śwad olejów użytych w procesie produkcyjnym kuchenki.
2. Podczas pracy grilla szyba drzwi kuchenki nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. **Trzymaj dzieci z daleka od kuchenki.**
3. Gdy używany jest grill, powierzchnia ścianek i metalowy ruszt bardzo mocno się nagzewają. Powinieneś używać rękawic kuchennych.
4. Jeżeli grill jest używany przez dłuższy czas, normalnym zjawiskiem jest to, że elementy grzewcze będą się tymczasowo wyłączać ze względu na działanie termostatu.
5. **WAŻNE!** Gdy żywność jest grillowana lub pieczona w pojemnikach, musisz sprawdzić, czy pojemnik nadaje się do stosowania w mikrofalówce. Patrz rozdział dotyczący rodzajów naczyń żaroodpornych!
6. Gdy używany jest grill, rozpryskujący się tłuszcz może spadać na elementy grzewcze i spalać się. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza wadliwej pracy urządzenia.
7. Po zakończeniu pieczenia wyczyść wnętrze kuchenki i akcesoria, aby nie doszło do powstania skorupy zanieczyszczeń.

## TABELE I ZALECENIA – GRILL BEZ MIKROFALI

	Ilość (g)	Czas (min)	Zalecenia
<b>Ryby</b>			
Okoń	800	18-24	Posmarować cienką warstwą masła.
Sardynki/kurki (gat. ryb)	6-8 ryb	15-20	Po połowie czasu pieczenia obrócić i posmarować je przyprawami.
<b>Mięso</b>			
Kiełbasy	6-8 sztuk	22-26	W połowie procesu pieczenia nakłuć i obrócić
Zamrożone hamburgery	3 sztuki	18-20	Obrócić 2 lub 3 razy
Żeberka (około 3 cm grubości)	400	25-30	Polać olejem, obrócić po połowie czasu pieczenia
<b>Pozostałe</b>			
Tosty	4 sztuki	1½-3	Obserwować proces tostowania, obrócić.
Kanapki tostowe	2 sztuki	5-10	Obserwować proces tostowania

Rozgrzewaj grill przez 2 minuty. Jeśli nie wskazano innego sposobu, użyj metalowego rusztu. Umieść ruszt w misce, dzięki czemu woda i tłuszcz będą mogły do niej ściekać.

Podane czasy są jedynie orientacyjne i mogą się różnić w zależności od składu i ilości żywności, jak również od pożądanego efektu końcowego. Ryby i mięso będą smakować doskonale, jeśli przed grillowaniem posmarujesz je olejem roślinnym, przyprawami i ziołami, a następnie pozostawisz na kilka godzin. Sól należy dodawać tylko po procesie grillowania.

Kiełbaski się nie spalą, jeśli przed grillowaniem zostaną nakłute.

Po upływie połowy czasu grillowania sprawdź przebieg procesu pieczenia i w razie potrzeby obróć żywność.

Grill przeznaczony jest zwłaszcza do pieczenia cienkich porcji mięsa i ryb. Cienkie porcje mięsa trzeba obrócić tylko raz, ale grubsze porcje powinny być obracane kilka razy.

## TABELE I ZALECENIA – MIKROFALA + GRILL

Funkcja mikrofala + grill jest idealna do szybkiego gotowania i jednoczesnego przypiekania żywności. Ponadto możesz także grillować i piec żywność pokrytą serem. Mikrofala i grill pracują jednocześnie. Mikrofala piecze, a grill tostuje.

<b>Żywność</b>	<b>Ilość (g)</b>	<b>Naczynie</b>	<b>Moc (W)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Czas utr. (min)</b>
Makaron z żółtym serem	500	Niskie naczynie	300	12-17	3-5
Ziemniaki pokryte serem	800	Niskie naczynie	550	20-22	3-5
Lazania	około 800	Niskie naczynie	550	15-20	3-5
Grillowany twaróg	około 500	Niskie naczynie	300	18-20	3-5
2 świeże nóżki kurczaka (grillowane)	200 każda	Niskie naczynie	300	10-15	3-5
Kurczak	około 1000	Niskie i szer. naczynie	300	35-40	3-5
Zupa cebulowa z serem	Kubki 2 × 200 g	Talerz na zupę	300	2-4	3-5

Przed użyciem naczynia w kuchence mikrofalowej upewnij się, że może zostać ono użyte w mikrofalówce. Używaj tylko naczyń lub pojemników, które nadają się do kuchenki mikrofalowej.

Naczynie do funkcji łączonej musi być odpowiednie do mikrofali i grilla. Patrz rozdział dotyczący rodzajów naczyń żaroodpornych!

Należy pamiętać, że podane wartości są jedynie orientacyjne i mogą się różnić w zależności od stanu początkowego, temperatury, wilgotności i rodzaju żywności.

Jeśli czas nie jest wystarczający do właściwego zbrązowienia żywności, przenieś żywność pod grill na kolejne 5 lub 10 minut.

Należy przestrzegać czasów utrzymywania i nie zapomnieć o przewracaniu kawałków mięsa.

O ile nie wskazano inaczej, do gotowania używaj płyty talerza obrotowego.

Wartości podane w tabelach dotyczą chłodnej kuchenki (nie ma potrzeby uprzedniego nagrzewania kuchenki).

# JAKICH RODZAJÓW NACZYŃ ŻARODPORNYCH MOŻNA UŻYWAĆ?

## FUNKCJA MIKROFALI

Korzystając z funkcji mikrofal należy pamiętać, że mikrofałe odbijane są przez powierzchnie metalowe. Szkło, porcelana, glina, plastik i papier umożliwiają przenikanie mikrofal.

Z tego powodu **metalowe garnki i naczynia lub pojemniki z elementami metalowymi lub dekoracjami nie mogą być używane w mikrofalówce**. Wyroby szklane i wykonane z gliny z **metalowymi dekoracjami lub zawartością** (np. szkło ołowiowe) nie mogą być używane w kuchenkach mikrofalowych.

**Doskonałymi** materiałami do stosowania w kuchenkach mikrofalowych są szkło, ogniotrwała porcelana lub glina oraz żaroodporny plastik. Bardzo cienkie, delikatne szkło lub porcelana mogą być używane tylko przez krótki czas (np. podgrzewanie).

Gorąca żywność przenosi ciepło na naczynia, które mogą stać się bardzo gorące. Należy więc zawsze stosować **rękawice kuchenne!**

### **Jak sprawdzić naczynie żaroodporne, którego chcesz użyć**

Umieść naczynie, którego chcesz użyć w kuchence na 20 sekund, z maksymalną mocą mikrofal. Po tym czasie, jeśli jest chłodne i jedynie ledwo ciepłe, nadaje się do stosowania w kuchence. Jeśli jednak nagrzewa się zbyt mocno lub powoduje łuk elektryczny, nie jest odpowiednie do kuchenki.

## FUNKCJA GRILLA I GORĄCEGO POWIETRZA

W przypadku funkcji grilla naczynie żaroodporne musi być odporne na temperaturę co najmniej 300°C.

Plastikowe naczynia nie nadają się do użycia w grillu.

## FUNKCJE ŁĄCZONE

W funkcjach łączonych naczynie żaroodporne musi nadawać się zarówno do mikrofal jak i grilla.

## ALUMINIOWE POJEMNIKI I FOLIA

Wstępnie upieczona żywność w aluminiowych pojemnikach lub folii aluminiowej może zostać umieszczona w kuchence pod następującymi warunkami:

Należy pamiętać o zaleceniach

- Producenta (na opakowaniu). Aluminiowe pojemniki nie mogą być wyższe niż 3 cm ani nie mogą stykać się ze ściankami (**minimalny odstęp 3 cm**). Każda aluminiowa pokrywka musi zostać zdjęta.
- Umieść aluminiowy pojemnik dokładnie na górze płyty talerza obrotowego. Jeśli używasz metalowego rusztu, umieść pojemnik na porcelanowej płycie. Nigdy nie umieszczaj pojemnika bezpośrednio na metalowym ruszcie!
- Czas pieczenia jest dłuższy, ponieważ mikrofałe przenikają do żywności jedynie od góry. Jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości, najlepszym wyjściem będzie użycie jedynie naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- W procesie rozmrażania można użyć folii aluminiowej do odbijania mikrofal. Delikatna żywność, taka jak drób i mięso mielone, może być chroniona przed przegrzaniem poprzez przykrycie wystających części/krawędzi.
- **Ważne:** folia aluminiowa nie może stykać się ze ściankami wnętrza kuchenki, ponieważ może to spowodować łuk elektryczny.

## POKRYWKI

Zalecamy użycie szklanych lub plastikowych pokrywek lub folii opakowaniowej, ponieważ:

1. Zatrzyma to nadmierne parowanie (głównie podczas bardzo długich czasów gotowania);
2. Czasy gotowania są krótsze;
3. Żywność nie wysusza się;
4. Aromat zostaje zachowany.

Pokrywka powinna mieć otwory lub szczeliny, aby nie dochodziło do wzrostu ciśnienia. Torby plastikowe także muszą być otwarte. Butelki do karmienia niemowląt, słoiki z żywnością dla niemowląt i podobne pojemniki muszą być podgrzewane bez ich górnych części / pokrywek, inaczej mogą pęknąć.



## Tabela naczyń żaroodpornych

Tabela poniżej przedstawia ogólnie, jaki typ naczyń żaroodpornych jest odpowiedni dla każdej z sytuacji.

Tryb pracy	Mikrofalą		Funkcja grilla	Funkcje łącz. z mikrofalami
Rodzaj naczynia	Rozmrażanie/ podgrzew.	Gotowanie		
<b>Szkło i porcelana (1)</b> Do użytku domowego, nie żaroodporne, do mycia w zmywarkach	tak	tak	nie	nie
<b>Porcelana emaliowana</b> Żaroodporne szkło i porcelana	tak	tak	tak	tak
<b>Porcelana, kamionka (2)</b> Nieemaliowane lub emaliowane, bez dekoracji metalowych	tak	tak	nie	nie
<b>Naczynia gliniane (2)</b> Emaliowane Nieemaliowane	tak nie	tak nie	nie nie	nie nie
<b>Naczynia plastikowe (2)</b> Żaroodporne do 100°C Żaroodporne do 250°C	tak tak	nie tak	nie nie	nie nie
<b>Folie z tw. szt. (3)</b> Żywnościowa folia z tw. szt. Celofan	nie tak	nie tak	nie nie	nie nie
<b>Papier, karton, pergamin (4)</b>	tak	nie	nie	tak
<b>Metal</b> Folia alumin. Opakowania alum. (5) Akcesoria (grill górny i dolny)	tak nie nie	nie tak nie	tak tak tak	nie tak tak

1. Bez złotych lub srebrnych liści na krawędzi (wieńców); bez szkła ołowiowego.
2. Pamiętaj o zaleceniach producenta!!!
3. Nie używaj metalowych spinaczy do zamykania toreb. Wykonaj dziury w torbach. Używaj folii tylko do przykrycia żywności.
4. Nie używaj papierowych talerzy.
5. Tylko płytkie pojemniki aluminiowe, bez pokrywek/górnych części. Aluminium nie może stykać się z powierzchnią ścianek.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHENKI

Czyszczenie jest jedynym wymaganym zabiegiem konserwacyjnym.

**OSTRZEŻENIE!** Kuchenka mikrofalowa powinna być czyszczona regularnie, wszystkie resztki żywności powinny zostać usunięte. Jeśli mikrofalówka nie jest utrzymywana w czystości, jej powierzchnia może ulec uszkodzeniu, **zmniejszając w ten sposób żywotność kuchenki i powodując niebezpieczne sytuacje.**

**OSTRZEŻENIE!** Czyszczenie należy przeprowadzać przy wyłączonej kuchenke. **Wymij wtyczkę lub wyłącz obwód zasilania kuchenki.**

**Nie należy używać agresywnych lub ściernych produktów czyszczących, zmywaków, które mogą doprowadzić do porysowania powierzchni lub ostrych przedmiotów, ponieważ mogą pojawić się plamy.**

**Nie należy używać wody pod wysokim ciśnieniem ani urządzeń myjących strumieniem wody.**

## POWIERZCHNIA PRZEDNIA

Zwykle wystarczy wyczyścić kuchenkę za pomocą wilgotnej ściereczki. Jeśli jest bardzo brudna, dodaj kilka kropli płynu do naczyń do czystej wody. Następnie wytrzyj kuchenkę za pomocą suchej ściereczki.

**W kuchenke z aluminiowym przodem** używaj produktów do czyszczenia szkła i miękkiej ściereczki, która nie pozostawia włókien ani nitek. Przetrzyj od jednego boku do drugiego, bez wywierania nacisku na powierzchnię.

Natychmiast usuń plamy kamienia, tłuszczu, skrobi i białka. Pod wpływem tych plam może wystąpić korozja.

Nie dopuść do przedostania się wody do wnętrza kuchenki.

## **WNĘTRZE KUCHENKI**

Po każdorazowym użyciu kuchenki wyczyść jej wnętrze za pomocą wilgotnej ściereczki, ponieważ jest to najłatwiejszy sposób na usunięcie rozprysków lub plam po żywności, które mogą być przyklejone we wnętrzu.

Aby usunąć cięższe zabrudzenie, użyj nieagresywnego produktu czyszczącego.

**Nie należy używać aerozoli ani innych agresywnych lub ściernych produktów.**

**Zawsze utrzymuj drzwi i przód kuchenki w czystości, aby zapewnić właściwe otwieranie i zamykanie drzwi.**

Upewnij się, że woda nie przedostaje się do otworów wentylacyjnych kuchenki.

Regularnie wyjmij płytę talerza obrotowego i łącznik i wyczyść dno urządzenia, zwłaszcza po rozlaniu płynu.

**Nie włączaj kuchenki bez umieszczenia na swoim miejscu talerza obrotowego oraz odpowiedniego łącznika.**

Jeśli wnętrze kuchenki jest bardzo brudne, umieść szklankę wody na talerzu obrotowym i włącz kuchenkę na 2 lub 3 minuty z maksymalną mocą. Wytworzona para wodna zmiękczy brud, który będzie można łatwo usunąć za pomocą miękkiej ściereczki.

Nieprzyjemne zapachy (np. po pieczeniu ryby) można łatwo usunąć. Dodaj kilka kropli soku cytrynowego lub octu do kubka wody. Wsyp łyżeczkę kawy do kubka, aby zapobiec wygotowaniu się wody. Podgrzewaj wodę przez

2–3 minuty z maksymalną mocą mikrofali.

## GÓRNA CZĘŚĆ OBUDOWY KUCHENKI

Jeśli górna część obudowy kuchenki jest brudna, grzałkę grilla można opuścić w celu ułatwienia czyszczenia.

**Aby zapobiec poparzeniom, przed opuszczeniem grzałki zaczekaj, aż ostygnie.**

Postępuj w następujący sposób:

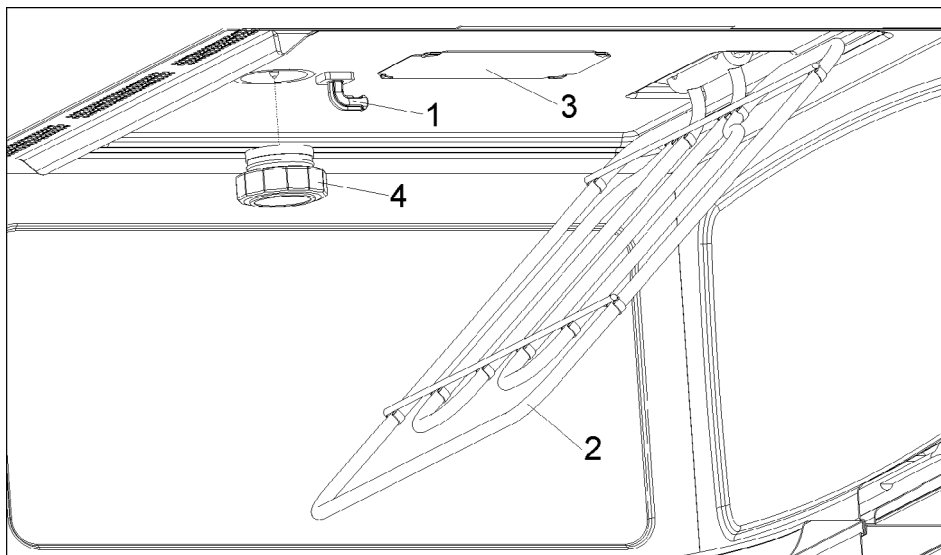
1. Obróć zaczep grzałki o **90° (1)**.
2. Delikatnie opuść grzałkę **(2)**. **Nie należy używać nadmiernej siły; może to doprowadzić do uszkodzenia.**
3. Po wyczyszczeniu górnej części obudowy umieść grzałkę **(2)** z powrotem na swoim miejscu.

**Pokrywa mikowa (3) znajdująca się w górnej części obudowy musi być zawsze czysta.** Wszystkie resztki żywności odkładające się na pokrywie mikowej mogą spowodować uszkodzenie lub wywołać iskry.

**Nie używaj ściernych produktów czyszczących ani ostrych narzędzi.**

**Aby zapobiec zagrożeniom, nie wyjmuj pokrywy mikowej.**

Szklana osłona lampy **(4)** znajduje się w górnej części kuchenki i w łatwy sposób może zostać zdjęta w celu ułatwienia czyszczenia. Aby to zrobić, wystarczy ją odkręcić i wyczyścić za pomocą wody i płynu do mycia naczyń.



## **AKCESORIA**

Wyczyść akcesoria po każdorazowym użyciu. Jeśli są bardzo brudne, w pierwszej kolejności namocz je, a następnie użyj szczotki i gąbki. Akcesoria można myć w zmywarce.

Płyta talerza obrotowego i odpowiedni łącznik powinny być zawsze czyste. Nie włączaj kuchenki bez umieszczenia na swoim miejscu talerza obrotowego oraz odpowiedniego łącznika.

# CO ROBIĆ, GDY KUCHENKA NIE DZIAŁA?

**OSTRZEŻENIE!** Wszystkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Każda naprawa wykonana przez osobę nieautoryzowaną przez producenta jest niebezpieczna.

Nie ma potrzeby kontaktowania się z zakładem serwisowym w następujących przypadkach:

**Wyświetlacz nie działa!** Sprawdź, czy:

- Wyświetlanie czasu zostało wyłączone (patrz rozdział Ustawienia podstawowe).

**Po naciśnięciu przycisków nic się nie dzieje!**

**Sprawdź, czy:**

- Blokada bezpieczeństwa jest aktywna (patrz rozdział Ustawienia podstawowe).

**Kuchenka nie działa! Sprawdź, czy:**

- Wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Zasilanie kuchenki jest włączone.
- Drzwi są całkowicie zamknięte. Drzwi powinny zamknąć się ze słyszalnym kliknięciem.
- Nie ma żadnych obcych obiektów pomiędzy drzwiami i przednią częścią kuchenki.

**Podczas pracy kuchenki słychać dziwne dźwięki! Sprawdź, czy:**

- Występuje łuk elektryczny wewnątrz kuchenki, spowodowany przez obce, metalowe obiekty (patrz rozdział o rodzajach naczyń żaroodpornych).
- Naczynie żaroodporne dotyka ścianek kuchenki.
- Nie ma żadnych luźnych przedmiotów, sztućców lub narzędzi do gotowania wewnątrz kuchenki.

**Żywność nie podgrzewa się lub podgrzewa bardzo wolno! Sprawdź, czy:**

- Przypadkowo nie użyłeś metalowego naczynia żaroodpornego.
- Wybrałeś właściwy czas pracy oraz poziom mocy.
- Żywność, którą umieściłeś wewnątrz kuchenki, jest większa lub zimniejsza niż zwykle.

**Żywność jest zbyt gorąca, wyschnięta lub przypalona!**

- Sprawdź, czy wybrałeś właściwy czas pracy oraz poziom mocy.

**Słychać jakieś dźwięki po zakończeniu pieczenia!**

- To nie problem. Wentylator pracuje jeszcze przez jakiś czas. Kiedy temperatura spadnie do odpowiedniego poziomu, wentylator wyłączy się samoczynnie.

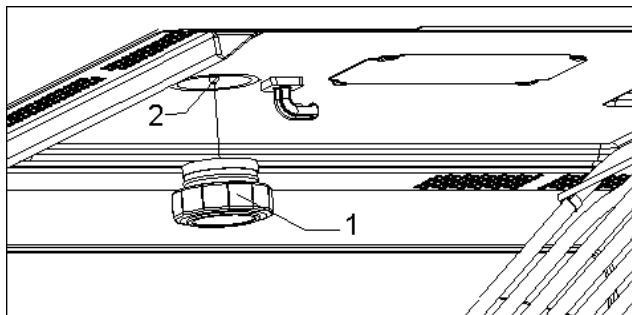
**Kuchenka włącza się, ale wewnętrzne oświetlenie nie!**

- Jeśli wszystkie funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie spaliła się żarówka. Możesz w dalszym ciągu używać kuchenki.

## WYMIANA ŻARÓWKI

Aby wymienić żarówkę, postępuj w następujący sposób:














- Odłącz kuchenkę od zasilania.  
Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego lub wyłącz obwód elektryczny kuchenki.
- Odkręć i wyjmij szklaną osłonę żarówki **(1)**.
- Wyjmij żarówkę halogenową **(2)**. **Ostrzeżenie! Żarówka może być bardzo gorąca.**
- Załóż nową żarówkę halogenową 12V-G4. **Ostrzeżenie! Nie dotykaj bezpośrednio powierzchni żarówki palcami, ponieważ możesz uszkodzić żarówkę.** Postępuj zgodnie z zaleceniami producenta żarówki.
- Przykręć szklaną osłonę żarówki na swoje miejsce **(1)**.
- Ponownie podłącz kuchenkę do źródła zasilania.





# CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

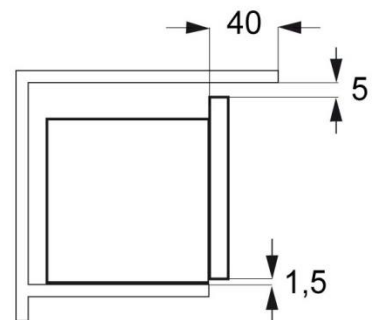
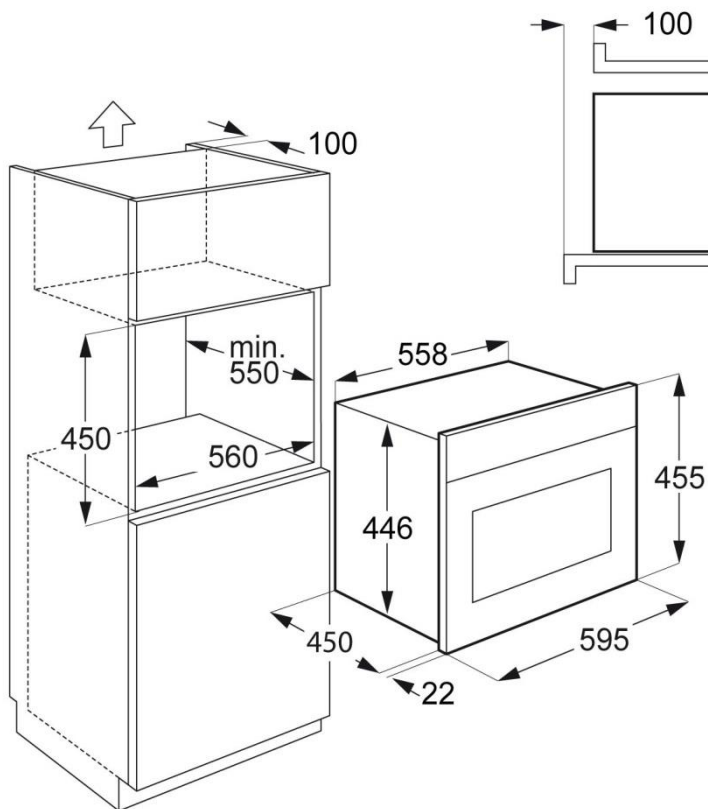
## OPIS FUNKCJI

Funkcja		Moc mikrofal		Żywność
	Mikrofal		150 W	Powolne rozmrażanie dla delikatnej żywności; utrzymanie ciepła żywności
			300 W	Pieczenie z niewielką ilością ciepła; gotowanie ryżu. Szybkie rozmrażanie
			550 W	Topienie masła. Podgrzewanie żywności dla niemowląt. Gotowanie warzyw i żywności. Ostrożne gotowanie i podgrzewanie.
			750 W	Podgrzewanie i gotowanie małych porcji jedzenia. Podgrzewanie delikatnej żywności
			1000 W	Gotowanie i szybkie podgrzewanie. płynów i wstępnie ugotowanie jedzenia.
	Mikrofała + Grill		150 W	Tostowanie
			300 W	Grillowanie drobiu i mięsa
			550 W	Pieczenie ciast i dań pokrytych serem
			750 W	Zachowaj ostrożność: jedzenie może się przypalić.
			1000 W	Zachowaj ostrożność: jedzenie może się przypalić.
	Grill	---	---	Grillowanie

## DANE TECHNICZNE

Napięcie	220-240 V / 50 Hz
Moc	3000 W
Moc grzałki grilla	1200 W
Moc wyjściowa mikrofal	1000 W
Częstotliwość mikrofalowa	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne (szerokość × wysokość × głębokość)	595 × 455 × 472 mm
Wymiary wewnętrzne (szerokość × wysokość × głębokość)	420 × 210 × 390 mm
Pojemność kuchenki	38 l
Masa	35 kg

# υκατάσταση / Встраивание / Instalacja



## EL

- Σπρώξτε το φούρνο μέσα στο έπιπλο εντοιχισμού του και κεντράρετέ το.
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και στερεώστε τη συσκευή στο έπιπλο, χρησιμοποιώντας τις τέσσερις βίδες που τη συνοδεύουν. Τοποθετήστε τις βίδες στις μπροστινές αντίστοιχες τρύπες.

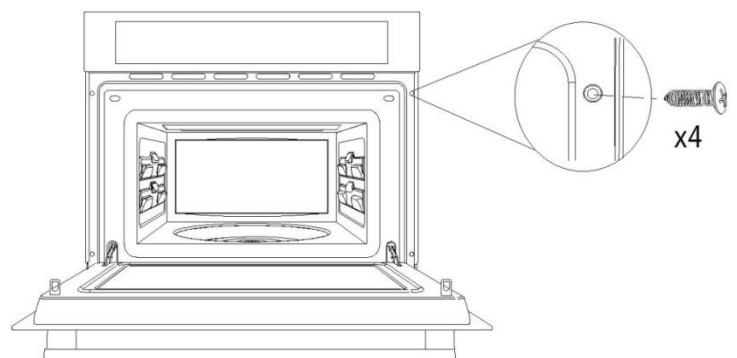
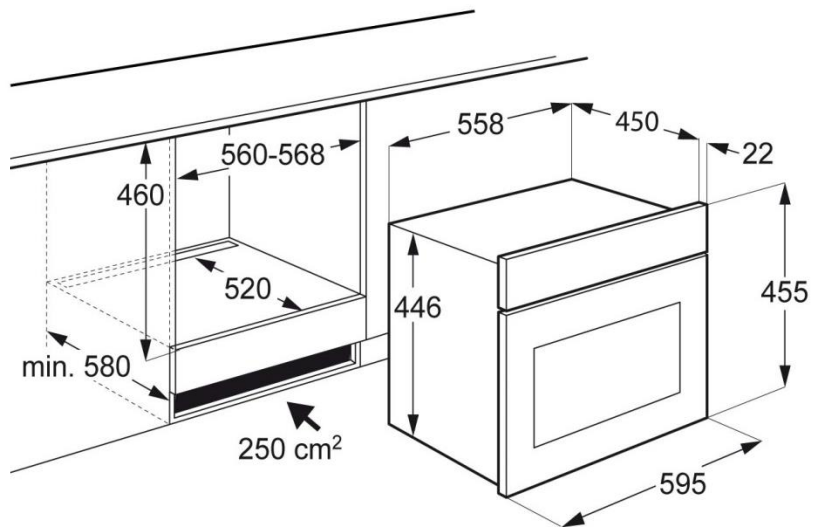
## RU

- Вдвиньте микроволновую печь в шкаф до отказа и выставьте ее по центру.
- Откройте дверцу микроволновой печи и прикрепите печь к шкафу с помощью четырех предназначенных для этого винтов. Вставьте винты в отверстия на передней панели.

## PL

- Wsunąć kuchenkę całkowicie do szafki i wyśrodkować ją.
- Otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej i przykręcić kuchenkę czterema śrubami (w zestawie).

Śruby przełożyć przez otwory z przodu.



Argentina  
Industrias Spar San Luis S.A.  
Buenos Aires 1008  
Phone +54 11 4311 7655

Belgium  
Franke N.V.  
9400 Ninove  
Phone +32 54 310 111

Brazil  
Franke Sistemas de  
Cozinhas do Brasil Ltda.  
89219-512 Joinville, SC  
Phone +55 47 3431 0501

Canada  
Franke Kindred Canada Ltd.  
Midland, ON L4R 4K9  
Phone +1 866 687 7465

China  
Franke (China) Kitchen  
Systems Co., Ltd.  
Heshan, Guangdong,  
529700  
Hotline 400 882 9898

Czech Republic  
Franke s.r.o.  
190 00 Praha 9  
Phone +420 281 090 411

Denmark  
Franke KS Denmark  
8520 Lystrup  
Phone +45 8624 9024

Egypt  
Franke Kitchen Systems  
Egypt S.A.E.  
6th of October City  
Hotline 16828

Finland  
Franke Finland Oy  
76850 Naarajärvi  
Phone +358 15 341 11

France  
Franke France S.A.S.  
60230 Chambly  
Phone +33 130 289 400

Germany  
Franke GmbH  
79713 Bad Säckingen  
Phone +49 7761 52 0

Greece  
Franke Hellas S.A.  
19003 Markopoulo Attikis  
(Athens)  
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR  
Franke Asia Hong Kong  
Causeway Bay  
Phone +852 3184 1900

India  
Franke Faber India Pvt Ltd.  
Aurangabad - 431 136  
Phone 1800 209 3484

Italy  
Franke S.p.A.  
37019 Peschiera del Garda  
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan  
Franke Kazakhstan Ltd.  
040918 Almaty City  
Phone +7 727 297 3812

Morocco  
Franke Kitchen System SARL  
21 000 Casablanca  
Phone +212 522 674 200

Norway  
Franke KS Norway  
8520 Lystrup, Denmark  
Phone +47 35 566 450

Poland  
Franke Polska Sp. z o.o.  
05-090 Raszyn  
Phone +48 22 711 6700

Portugal  
Franke Portugal S.A.  
2735-531 Cacém  
Phone +351 21 426 9670

Romania  
Franke Romania SRL  
Pantelimon 077145  
Phone +40 21 350 1550

Russia  
Franke Russia GmbH  
199106 St. Petersburg  
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic  
Franke Slovakia s.r.o.  
010 01 Žilina  
Phone +421 41 733 6200

South Africa  
Franke South Africa  
Durban 4052  
Phone +27 31 450 6300

Spain  
Franke España S.A.U.  
08174 Sant Cugat del Vallès  
Phone +34 93 565 3535

Sweden  
Franke Futurum AB  
930 47 Byske  
Phone +46 912 405 00

Switzerland  
Franke Küchentechnik AG  
4663 Aarburg  
Phone +41 800 583 243

Thailand  
Franke (Thailand) Co., Ltd.  
Bangkok 10110  
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands  
Franke Nederland B.V.  
5700 AD Helmond  
Phone +31 492 585 111

Turkey  
Franke Mutfak ve Banyo  
Sistemleri Sanayi ve  
Ticaret A.S.  
41400 Gebze Kocaeli  
Phone +90 262 644 6595

Ukraine  
Franke Ukraina LLC  
02081 Kyiv  
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates  
Franke LLC  
Ras Al Khaimah  
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom  
Franke UK Ltd.  
Manchester M22 5WB  
Phone +44 161 436 6280

USA  
Franke Kitchen Systems LLC  
Smyrna, TN 37167  
Phone 800 626 5771

