

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA PL
Mikrofaale

دليل المستخدم AR
المايكروويف

Руководство по эксплуатации RU
Микроволновой



PL

Szanowni Państwo!

Serdecznie gratulujemy trafnego wyboru. Jesteśmy przekonani, że to nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenie marki SMEG, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełni wszystkie Państwa wymagania.

Prosimy o uważne zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi, która dostarcza dokładne informacje dotyczące użytkowania i pielęgnacji urządzenia.

INSTRUKCJĘ OBSŁUGI NALEŻY ZACHOWAĆ, ABY KORZYSTAĆ Z NIEJ PODCZAS EKSPLOATACJI URZĄDZENIA.

W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia należy pamiętać, aby wyposażyć nowego użytkownika w instrukcję obsługi, w której podano ważne informacje dotyczące bezpiecznej eksploatacji oraz konserwacji.

Instrukcja obsługi jest również dostępna do pobrania na www.smeg.com

AR

عزيزي العميل:

شكراً لك لاختيار منتج SMEG هذا.

يرجى قراءة التعليمات الواردة في هذا الكتيب بعناية فائقة، مما سيسمح لك بالحصول على أفضل النتائج من استخدام فرن المايكروويف الخاص بك.

حافظ على وثائق هذا المنتج للرجوع إليه مستقبلاً.

أحرص دائماً على إبقاء دليل التعليمات في المتناول. وفي حال أنك أعرت فرن المايكروويف إلى شخص آخر، زودهم بدليل المستخدم أيضاً.

كما يمكن تنزيل دليل المستخدم أيضاً من الموقع www.smeg.com

RU

Уважаемый клиент,

Благодарим Вас за выбор этого продукта SMEG.

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.smeg.com

Spis treści

1. Ostrzeżenia.....	4
1.1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4
1.2. Utylizacja	10
1.3. Instrukcja użytkownika	10
1.4. Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi	10
2. Opis.....	11
2.1. Opis ogólny	11
2.2. Panel sterujący	12
2.3. Opis.....	12
3. Użytkowanie	13
3.1. Zalety kuchenki mikrofalowej	13
3.2. Ostrzeżenia	14
3.3. Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń	14
3.4. Pierwsze użycie	16
3.5. Użytkowanie piekarnika	16
3.6. Funkcje pieczenia	16
3.7. W trakcie pracy kuchenki... ..	17
3.8. Tabele z zaleceniami dotyczącymi przyrządzania produktów	18
4. Czyszczenie i konserwacja	21
4.1. Ostrzeżenia	21
4.2. Czyszczenie powierzchni	21
4.3. Czyszczenie codzienne	21
4.4. Plamy z żywności lub resztki	21
4.5. Piekarnik czyszczenie	21
4.6. Przód.....	22
4.7. Dodatkowa konserwacja	22
4.8. Wymiana żarówki.....	22
4.9. Co robić, kiedy kuchenka nie chce działać?	22
5. Montaż	24
5.1. Przed rozpoczęciem instalacji	24
5.2. Po zakończeniu instalacji	24
6. Obrazy instalacyjne	66



Ostrzeżenia

1.1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

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

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI ORAZ OSÓB O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH FIZYCZNYCH, ZMYŚLOWYCH LUB UMYŚLOWYCH

- **UWAGA!** Zagrożenie uduszeniem, odniesieniem obrażeń lub trwałym kalectwem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem oraz otrzymały stosowne instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w sposób prawidłowy i bezpieczny, a także rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem.
- Nie dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- **UWAGA:** Dzieci nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy kuchenki mikrofalowej mocno nagrzewają się.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie. Dzieci poniżej 3 lat nie wolno pozostawiać bez opieki w pobliżu urządzenia.
- Czyszczeniem pielęgnacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.



OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytkowania wyłącznie w gospodarstwie domowym.
- Podczas pracy wewnątrz urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory urządzenia. Podczas wyjmowania/wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- **UWAGA:** Nie należy podgrzewać płynów ani innych produktów żywnościowych w zamkniętych pojemnikach/naczyniach. Może to spowodować rozsadzenie zamkniętego naczynia.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzyw sztucznych, nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru – ww. materiały mogą zapalić/zwęglić się.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności oraz napojów. Suszenie żywności lub odzieży, a także ogrzewanie poduszek termicznych, pantofli, gąbek, wilgotnych szmatek lub podobnych materiałów może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.
- **Uwaga!** Nie używać urządzenia, jeśli:
 - drzwi nie zamykają się prawidłowo,
 - zawiasy drzwi są uszkodzone,
 - powierzchnia styku drzwi z urządzeniem jest uszkodzona,
 - szyba w drzwiach jest uszkodzona,
 - w komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, choć wewnątrz nie ma przedmiotów metalowych.W opisanych przypadkach nie wolno korzystać z urządzenia. Uszkodzenie należy zgłosić do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego.
- Jeśli z urządzenia ulatnia się dym lub ogień, jego drzwi należy pozostawić zamknięte w celu zduszenia płomieni. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć zasilanie.



Ostrzeżenia

- Podgrzewane napoje mogą osiągnąć temperaturę wrzenia z opóźnieniem. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: ryzyko poparzenia wrzątkiem.
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu i nie dopuścić do poparzenia.
- W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek gotowanych, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania.
- **Uwaga!** W urządzeniu nie wolno podgrzewać czystego alkoholu ani napojów alkoholowych. **RYZIKO POŻARU!**
- **Uwaga!** W przypadku podgrzewania niewielkich ilości żywności nie należy ustawiać zbyt długiego czasu gotowania lub zbyt wysokiego poziomu mocy: ryzyko przypalenia przygotowywanej potrawy. Np. pieczywo może przypalić się po upływie 3 minut, jeżeli został wybrany zbyt wysoki poziom mocy.
- Do opiekania używać wyłącznie funkcji Grill oraz stale nadzorować wspomniany proces gotowania. Korzystając z funkcji Mikrofales + Grill, pieczywo przypali się po upływie bardzo krótkiego czasu.
- Upewnić się, że kabel zasilający innych urządzeń elektrycznych nie został zatrzaśnięty gorącymi drzwiami urządzenia, gdyż izolacja kabla może ulec uszkodzeniu i spowodować **ryzyko zwarcia!**



- **Zachować szczególną ostrożność w trakcie podgrzewania napojów!**

Podgrzewane napoje (woda, kawa, herbata, mleko itd.) mogą osiągnąć temperaturę wrzenia. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: **RYZIKO POPARZENIA WRZĄTKIEM!**



- Aby uniknąć ww. sytuacji, do naczynia należy włożyć metalową łyżeczkę lub szklaną rurkę. (Łyżeczka nie może stykać się ze ścianami komory urządzenia – zachować minimalny odstęp 3 cm).

MONTAŻ

- System elektryczny musi być wyposażony w wyłącznik, z separacją styków wszystkich biegunów, co zapewnia pełne odłączenie podczas wystąpienia przepięcia o kategorii III.
- Jeżeli wtyczka służy do podłączenia elektrycznego, musi być dostępna po jej zainstalowaniu.
- Instalacja elektryczna musi zapewniać ochronę przed porażeniem elektrycznym. **UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

CZYSZCZENIE

- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni wewnętrznych, co negatywnie wpłynie na żywotność urządzenia oraz może spowodować niebezpieczne sytuacje.
- Nie wolno używać agresywnych środków ani metalowych skrobaków do czyszczenia szyby w drzwiach urządzenia, ryzyko zarysowania powierzchni, a w rezultacie stłuczenia szyby.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Powierzchnia drzwi (front oraz elementy) muszą pozostać w czystości w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania urządzenia.
- Wszelkie wskazówki i zalecenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

NAPRAWY

- **UWAGA:** Przed przystąpieniem do naprawy urządzenia należy odłączyć je od zasilania.



Ostrzeżenia

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

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

- Nie wolno uruchamiać pustego urządzenia. **RYZKO** przeciążenia oraz **USZKODZENIA** urządzenia!
- W trakcie nauki obsługi urządzenia do środka komory wstawić szklankę wody. Woda zaabsorbuje mikrofae, zaś urządzenie nie ulegnie uszkodzeniu.
- Otworów wentylacyjnych nie wolno zatykać ani przykrywać.
- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia zaleca się sprawdzić, czy używane naczynie nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej. Należy korzystać z naczyń przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”).
- Nie wolno zdejmować pokrywy mikowej na górnej ścianie komory urządzenia! Pokrywa chroni generator mikrofał przed osadzaniem się tłuszczu i resztek jedzenia.



- Do komory nie wolno wkładać przedmiotów łatwopalnych, gdyż w przypadku włączenia urządzenia mogą ulec zapaleniu.
- Komory urządzenia nie traktować jako miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Podgrzewanie oleju lub tłuszczu wewnątrz urządzenia jest surowo zabronione.
- Maksymalna wytrzymałość ceramiczne dno oraz rusztu wynosi 8 kg. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wolno przekraczać tej wagi.



Ostrzeżenia

1.2. Utylizacja

Opakowanie

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

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

Wycofanie z eksploatacji

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

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

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

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

1.3. Instrukcja użytkownika

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania.

1.4. Jak czytać niniejszą instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:



Ostrzeżenia

Ogólne informacje dotyczące instrukcji obsługi, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.



Opis

Opis urządzenia i akcesoriów.



Użytkowanie

Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące pieczenia.



Czyszczenie i konserwacja

Informacje o prawidłowym czyszczeniu i konserwacji urządzenia.



Instalacja

Informacje dla wykwalifikowanego technika: instalacja, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



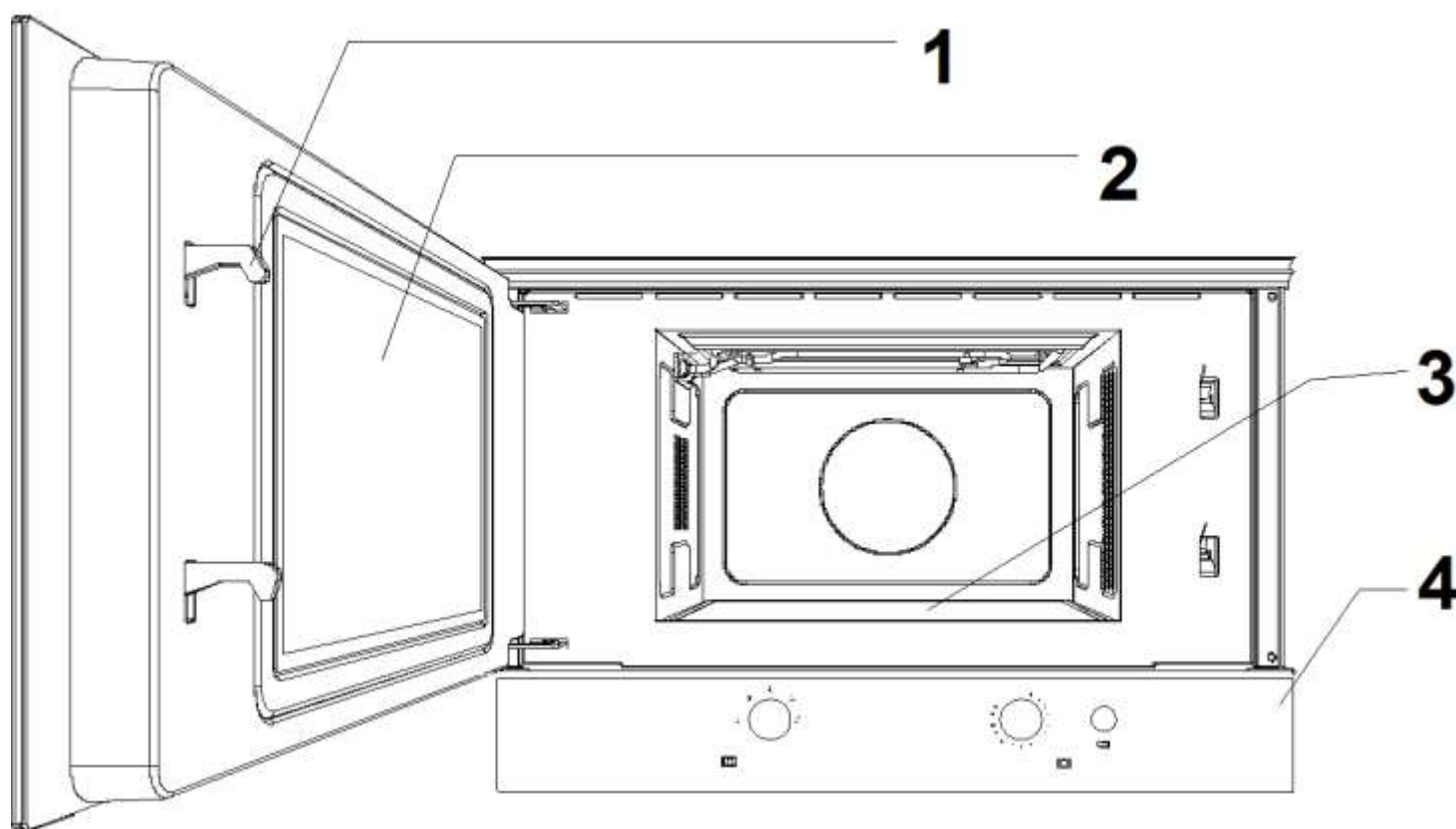
Informacje



Rada



2.1. Opis ogólny



1. Zatrzaski
2. Szklane okienko drzwiczek
3. Ceramiczne dno
4. Panel sterujący

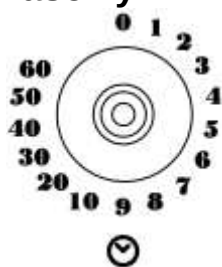


Opis

2.2. Panel sterujący



1 Pokrętko czasowy

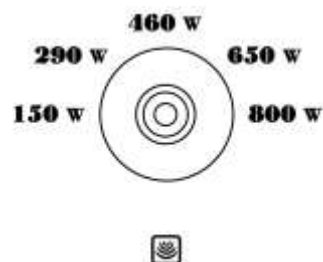


Pokrętko służy do:

- Czasu gotowania

Informacje o prawidłowym używaniu pokrętki znajdują się w kolejnych rozdziałach niniejszej instrukcji.

2 Pokrętko wyboru funkcji



Pokrętko służy do:

- Moc gotowania.

3 Przycisk otwierania drzwi

2.3. Opis

Moc	Czynność
150W	Powolne rozmrażanie delikatnej żywności; utrzymywanie dania w cieple.
290W	Gotowanie „na wolnym ogniu”; gotowanie ryżu. Szybkie rozmrażanie.
460W	Topienie masła. Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt.
650W	Gotowanie warzyw i innych dań. Powolne gotowanie i podgrzewanie. Podgrzewanie i gotowanie niewielkich porcji. Podgrzewanie delikatnych dań.
800W	Gotowanie i szybkie podgrzewanie płynów oraz dań gotowych.



3.1. Zalety kuchenki mikrofalowej

W tradycyjnych piekarnikach ciepło, wytwarzane przez elementy grzewcze lub palniki gazowe, powoli penetruje żywność od zewnątrz do wewnątrz. Skutkuje to dużą utratą energii na ogrzanie powietrza, komponentów urządzenia oraz naczyń.

W kuchenke mikrofalowej ciepło jest wytwarzane wewnątrz produktu żywnościowego i rozprowadzane od wewnątrz do zewnątrz. W tym przypadku nie występuje niepotrzebna utrata energii (nagrzanie wnętrza urządzenia oraz naczyń), gdyż podgrzewana jest wyłącznie żywność.

Zalety kuchenki mikrofalowej:

1. Krótszy czas gotowania; w porównaniu z tradycyjnym piekarnikiem czas gotowania skraca się nawet o $\frac{3}{4}$.
2. Ultraszybkie rozmrażanie zapobiega nadmiernemu rozwojowi bakterii.
3. Oszczędność energii.
4. Zachowanie wartości odżywczych (dzięki krótszemu czasowi grzania).
5. Łatwość w utrzymaniu w czystości.

Jak działa kuchenka mikrofalowa

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

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

Dlaczego żywność nagrzewa się

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

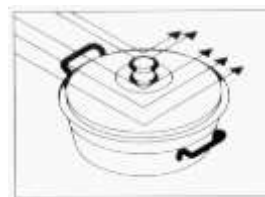
Tarcia między cząsteczkami produkuje ciepło, które podwyższa temperaturę żywności, rozmrażając ją, gotując lub podgrzewając.

Dzięki ciepłu wytwarzanemu wewnątrz produktu żywnościowego:

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

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

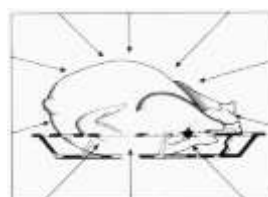
Mikrofałe odbijają się od metalu ...



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



... a następnie są pochłaniane przez żywność.





Użytkowanie

3.2. Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika podczas użytkowania

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu piekarnika.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu piekarnika.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do pieczenia żywności (tylko w funkcji mikrofal).
- Nie wkładać do piekarnika potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory piekarnika wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.

3.3. Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń

Funkcja gotowania: Mikrofale

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

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

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

Test przydatności naczynia

Wstawić naczynie/pojemnik do komory kucharki mikrofalowej, na ok. 20 sekund ustawić najwyższy poziom mocy. Jeśli naczynie/pojemnik jest zimne lub ledwo ciepłe, nadaje się do stosowania w

kuchenkach mikrofalowych. W przypadku gdy jest bardzo gorące lub powoduje iskrzenie wewnątrz komory urządzenia, nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

Funkcja gotowania: Grill

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

Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych.

Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill

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

Pojemniki i folia wykonane z aluminium

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

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



Pokrywki

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

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

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

Poniższa tabela zawiera informacje nt. naczyń/pojemników zalecanych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Tabela – pojemniki

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

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

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



Użytkowanie

3.4. Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualne folie ochronne znajdujące się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).

3.5. Użytkowanie piekarnika

Otwieranie drzwiczek

Aby otworzyć drzwiczki, nacisnąć krótko Przycisk otwierania drzwi.

3.6. Funkcje pieczenia

Mikrofale

Przenikając bezpośrednio do produktu mikrofałe umożliwiają pieczenie w bardzo krótkim czasie i

oszczędność energii. Są zalecane do pieczenia bez tłuszczu oraz rozmrażania i podgrzewania potraw, ponieważ zachowują ich wygląd i smak.

1. Ustawić Pokrętko wyboru funkcji w położeniu, które odpowiada żądanym poziomem mocy (patrz tabela "Opis").
2. Obróć Pokrętko czasowy na żądany pożądany czas pracy Dla czasów poniżej 2 minut, obrócić Pokrętko czasowy na górę czasie, a następnie udać się do wybranego czasu.
3. Zamknij drzwi. Kuchenka zacznie pracować.



W przypadku otwarcia drzwiczek funkcja pieczenia zostaje przerwana.



3.7. W trakcie pracy kuchenki...

Zatrzymanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać, otwierając drzwiczki kuchenki.

W tym przypadku:

- Emisja mikrofal natychmiast zostaje przerwana.
- Czasomierz zatrzymuje się automatycznie, pokazując czas pracy, jaki pozostał do końca.

Można wówczas:

- Odwrócić lub zamieszać danie, aby zapewnić jego równomierne podgrzanie.
- Zmienić parametry procesu.
- Anuluj proces jak opisano poniżej.

Aby ponownie rozpocząć pracę, zamknij drzwi.

Zmianie parametrów

Parametry pracy można zmienić w przerwaniu procesu gotowania – wystarczy po prostu ustawić odpowiednie pokrętło na żądaną pozycję:

- Aby zmienić czas, Obróć Pokrętło czasowy. Nowy czas zdefiniowany jest natychmiast ważny.
- Aby zmienić siłę, Ustaw Pokrętło wyboru funkcji do nowej pozycji. Nowy poziom mocy zostaną zastosowane w ciągu 30 sekund.

Anulowanie cyklu gotowania

Aby anulować proces gotowania, włączyć Pokrętło czasowy do ZERO.



Uwaga!

- Po zakończeniu użytkowania piekarnika, obróć Pokrętło czasowy do zera, gdyż w przeciwnym razie piekarnik zacznie działać po zamknięciu drzwi i może zostać uszkodzony, jeśli funkcjonuje Gdy pusty.

Zakończenie cyklu gotowania

Pod koniec procesu usłyszysz dzwonek i Pokrętło czasowy punkty na ZERO.



Uwaga!

- Po zakończeniu użytkowania piekarnika, obróć Pokrętło czasowy do zera, gdyż w przeciwnym razie piekarnik zacznie działać po zamknięciu drzwi i może zostać uszkodzony, jeśli funkcjonuje Gdy pusty.



Użytkowanie

3.8. Tabele z zaleceniami dotyczącymi przyrządzania produktów

Gotowanie w kuchence mikrofalowej



Ostrzeżenie!

- Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki mikrofalowej należy zapoznać się z punktem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

W trakcie gotowania w kuchence mikrofalowej należy przestrzegać następujących zaleceń:

- Przed rozpoczęciem przyrządzania żywności pokrytej skórą (np. jabłka, pomidory, ziemniaki, czy kielbaski), należy je nakłuć, aby zapobiec ich pęknięciu. Przed rozpoczęciem gotowania, pokroić żywność.
- Przed użyciem pojemnika lub naczynia, sprawdzić czy nadaje się ono do użytku w kuchence mikrofalowej (zob. punkt nt. naczyń i przyborów do kuchenki mikrofalowej).
- W przypadku przyrządzania żywności zawierającej niewiele wody (np. rozmrażanie pieczywa, przyrządzanie popcornu itd.), parowanie następuje bardzo szybko. Wówczas kuchenka pracuje jak gdyby była pusta i żywność może się spalić. Może także dojść do uszkodzenia kuchenki oraz pojemnika. Należy więc ustawić odpowiedni czas pracy kuchenki i uważnie kontrolować proces gotowania.
- W kuchence mikrofalowej nie można podgrzewać dużej ilości oleju (smażenie).
- Dania gotowe należy wyjąć z oryginalnego opakowania, ponieważ nie zawsze jest ono żaroodporne. Należy przestrzegać instrukcji podanych przez producenta dania.
- W przypadku wstawienia kilku pojemników, np. filiżanek, należy rozstawić je równo na obracającym talerzu.
- Nie zamykać torebek plastikowych metalowymi klipsami. Należy korzystać z plastikowych zamknięć. Nakłuć każdą torebkę w kilku miejscach aby umożliwić ewakuację pary.
- Podgrzewając lub gotując żywność, sprawdzić czy danie osiągnęło temperaturę co najmniej 70°C.

- W trakcie gotowania może zaparować okienko kuchenki i para może zacząć się skraplać. Jest to zjawisko normalne, które może się nasilić, kiedy temperatura w pomieszczeniu jest niższa. Nie przeszkadza to w bezpiecznej pracy kuchenki. Po zakończeniu gotowania, wytrzeć wodę powstałą w wyniku skraplania się pary.
- Podgrzewając płyny, stosować pojemniki z szerokim otworem, aby ułatwić ewakuację pary.

Przygotowywać dania zgodnie z instrukcjami i stosować się do czasów gotowania oraz poziomów mocy podanych w tabelach.

Należy brać pod uwagę fakt, iż podane wartości mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody i rodzaju żywności. Zaleca się dostosować czas i poziom mocy do danej sytuacji. W zależności od cech konkretnego dania może być konieczne wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania, albo zwiększenie bądź zmniejszenie mocy.

Gotowanie w kuchence mikrofalowej...

1. Im więcej żywności, tym dłuższy czas gotowania. Należy pamiętać, że:
 - Podwójna ilość = podwójny czas.
 - Połowa ilości = połowa czasu.
2. Im niższa temperatura, tym dłuższy czas gotowania.
3. Żywność zawierająca więcej płynów podgrzewa się szybciej.
4. Żywność ugotuje się bardziej równomiernie, jeżeli jest równo rozłożona na ceramicznym dnie. Układając gęstsze dania bliżej krawędzi talerza a rzadsze bliżej środka, można podgrzewać różne rodzaje żywności jednocześnie.
5. Drzwiczki kuchenki można otworzyć w każdej chwili. Wówczas kuchenka automatycznie się wyłącza. Aby ponownie włączyć kuchenkę, należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk Start/Stop.
6. Danie pod przykryciem wymaga krótszego czasu gotowania i lepiej zachowuje swoje właściwości. Pokrywki wykorzystywane w kuchence muszą przepuszczać mikrofałe i posiadać otworki, przez które może uchodzić para.



Gotowanie warzyw

Rodzaj żywności	Ilość (g)	Dodatek wody	Moc (w)	Czas (min.)	Czas odstawienia (min.)	Instrukcje
Kalafior	500	100 ml	850	9-11	2-3	Pokroić w plastry.
Brokuł	300	50 ml	850	6-8	2-3	Trzymać pod przykryciem.
Grzyby	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Groch, marchew	300	100 ml	850	7-9	2-3	Pokroić w kostkę lub plastry. Trzymać pod przykryciem.
Mrożona marchew	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Ziemniaki	250	25 ml	850	5-7	2-3	Obrać i pokroić na równe kawałki. Trzymać pod przykryciem.
Papryka	250	25 ml	850	5-7	2-3	Pokroić w kostkę lub plastry. Przykryć.
Por	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Mrożone brukselki	300	50 ml	850	6-8	2-3	Trzymać pod przykryciem.

Gotowanie ryb

Rodzaj żywności	Waga (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas odstawienia (min.)	Instrukcje
Filet z ryby	500	600	10-12	3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić w połowie gotowania.
Ryba cała	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić w połowie gotowania. Można ewentualnie przykryć cieńsze brzozy ryby.

Rozmrażanie w kuchence mikrofalowej

1. Do rozmrażania używać wyłącznie naczyń nadających się do kuchenek mikrofalowych (porcelanowych, szklanych lub z odpowiedniego tworzywa).
2. Tabela z czasami rozmrażania wg wagi odnosi się do produktów surowych.
3. Czas rozmrażania zależy od ilości i grubości produktu. Podczas zamrażania żywności warto pamiętać o tym, w jaki sposób będzie rozmrażana. Równomierne rozłożenie żywności w pojemniku okaże się później pomocne.
4. Należy starać się optymalnie układać żywność wewnątrz kuchenki. Najgrubsze części ryby lub udek kurczaka układać odwrócone do zewnątrz. Delikatne części dania można owinać folią aluminiową. Ważne: Folia aluminiowa nie może

- się stykać z wewnętrznymi ściankami kuchenki, ponieważ może to spowodować iskrzenie.
5. Grubsze porcje należy kilkakrotnie odwracać.
6. Rozłożyć zamrożoną żywność możliwie równomiernie, ponieważ węższe i cieńsze miejsca rozmrożą się szybciej niż grubsze i szersze.
7. Tłustych produktów, jak np. masło, serek do smarowania czy śmietana, nie należy zupełnie rozmrażać. Jeżeli pozostaną w temperaturze pokojowej, będą gotowe do spożycia w kilka minut. W przypadku głęboko zamrożonej śmietany lub kremu, ewentualne niewielkie kawałki lodu pozostałe po rozmrożeniu należy wymieszać z resztą produktu przed podaniem.
8. Drób umieścić na odwróconym talerzu, aby ułatwić spływanie soków z mięsa.



Użytkowanie

9. Pieczywo należy owinać w serwetkę, aby nie dopuścić do przesuszenia.

10. Obróć potrawę w regularnych odstępach czasu.

11. Wyjąć zamrożoną żywność z opakowania i zdjąć wszystkie metalowych klipsy zamykające. Stosując pojemniki, które mogą służyć zarówno do przechowywania żywności w zamrażarce, jak i do podgrzewania i gotowania, wystarczy jedynie zdjąć pokrywkę. W każdym innym przypadku należy włożyć żywność do pojemnika nadającego się do używania w kuchence mikrofalowej.

12. Ciecz powstającą w czasie rozmrażania, szczególnie w przypadku drobiu, należy wylać. W żadnym wypadku nie należy dopuszczać do kontaktu tej cieczy z inną żywnością.

13. Należy pamiętać, że po skorzystaniu z funkcji rozmrażania należy odstawić żywność na jakiś czas, aż do jej całkowitego rozmrożenia.

W tabeli poniżej zamieszczono różne czasy rozmrażania i odstawienia (w celu zapewnienia równomiernego rozłożenia temperatury dania) przy różnych wagach oraz dodatkowe zalecenia.

Rodzaj żywności	Waga	Czas rozmrażania	Czas odstawienia	Zalecenia
Mięso, cielęcina wołowina, wieprzowina	100 g	3-4 min	5-10 min	Odwrócić raz
	200 g	6-7 min	5-10 min	Odwrócić raz
	500 g	14-15 min	10-15 min	Odwrócić dwa razy
	700 g	20-21 min	20-25 min	Odwrócić dwa razy
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Odwrócić dwa razy
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Odwrócić trzy razy
Gulasz	500 g	12-14 min	10-15 min	Odwrócić dwa razy
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Odwrócić trzy razy
Mięso mielone	100 g	4-5 min	5-6 min	Odwrócić dwa razy
	300 g	8-9 min	8-10 min	Odwrócić trzy razy
	500 g	12-14 min	15-20 min	Odwrócić raz
Kiełbaski	125 g	3-4 min	5-10 min	Odwrócić dwa razy
	250 g	8-9 min	5-10 min	Odwrócić raz
	500 g	15-16 min	10-15 min	Odwrócić dwa razy
Drób (porcje)	200 g	7-8 min	5-10 min	Odwrócić trzy razy
	500 g	17-18 min	10-15 min	Odwrócić raz
Kurczak	1000 g	34-35 min	15-20 min	Odwrócić raz
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Odwrócić raz
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Odwrócić dwa razy
Rybny	100 g	3-4 min	5-10 min	Odwrócić raz
	200 g	6-7 min	5-10 min	Odwrócić raz
Pstrąg	200 g	6-7 min	5-10 min	Odwrócić dwa razy
Krewetki	100 g	3-4 min	5-10 min	Odwrócić raz
	500 g	12-15 min	10-15 min	Odwrócić raz
Owoce	200 g	4-5 min	5-8 min	Odwrócić dwa razy
	300 g	8-9 min	10-15 min	Odwrócić raz
	500 g	12-14 min	15-20 min	Odwrócić raz
Pieczywo	100 g	2-3 min	2-3 min	Odwrócić dwa razy
	200 g	4-5 min	5-6 min	Odwrócić dwa razy
	500 g	10-12 min	8-10 min	Odwrócić dwa razy
	800 g	15-18 min	15-20 min	Odwrócić trzy razy
Masło	250 g	8-10 min	10-15 min	Odwrócić raz, przykryć.
Serek śmietankowy	250 g	6-8 min	5-10 min	Odwrócić raz, przykryć.
Kremy	250 g	7-8 min	10-15 min	Zdjąć wieczko



4.1. Ostrzeżenia



Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika po użyciu

Niebezpieczeństwo poparzeń

- Czyścić urządzenie wyłącznie po jego wystygnięciu.



Niedozwolone użycie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulami, odplamiaczy i gąbek metalowych) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
- Brak czyszczenia komory może niekorzystnie wpłynąć na trwałość urządzenia i stanowić zagrożenie.
- Zawsze usuwać resztki z komory piekarnika.



Nieprawidłowe użycie

Niebezpieczeństwo wybuchu/ poparzenia

- Nie stosować detergentów o dużej zawartości alkoholu lub wydzielających łatwopalne opary. Późniejsze nagrzanie mogłoby doprowadzić do wybuchu w komorze.



PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO CZYSZCZENIA kuchenki mikrofalowej **NALEŻY ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD ZASILANIA (WYJĄĆ WTYCZKĘ Z GNIĄZDKA).**

4.2. Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

4.3. Czyszczenie codzienne

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

4.4. Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieściernie, ewentualnie używając przyrządów drewnianych lub plastikowych. Spłukać dokładnie wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

4.5. Piekarnik czyszczenie

Czyszczenie komory kuchenki

Czyszczenie jest zasadniczo jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną.

Po każdym użyciu wytrzeć ścianki wilgotną ściereczką, ponieważ jest to najłatwiejszy sposób na usunięcie ewentualnych plam lub odprysków, jakie mogły pojawić się wewnątrz.

W celu usunięcia bardziej uporczywych zabrudzeń można użyć delikatnego detergentu. Nie stosować aerozoli do czyszczenia kuchenek ani żrących lub trących produktów czyszczących.

Drzwiczki i przód kuchenki należy utrzymywać stale w czystości, aby drzwiczki mogły się prawidłowo zamykać i otwierać.

Nie dopuszczać by woda dostała się do otworów wentylacyjnych kuchenki mikrofalowej.

Co jakiś czas należy zdjąć obracany talerz i wspornik w celu wyczyszczenia dna komory kuchenki, szczególnie po wylaniu się jakiegoś płynu.

Jeżeli wnętrze kuchenki bardzo się zabrudzi, ustawić szklankę wody na obracanym talerzu i włączyć kuchenkę na 2-3 minuty, ustawiając maksymalną moc. Wytworzona w ten sposób para zmiękczy zabrudzenia, które będzie można wówczas łatwo usunąć delikatną ściereczką.

Nieprzyjemny zapach (np. po gotowaniu ryby) można w prosty sposób usunąć. Wymieszać w kubku kilka kropel soku z cytryny z wodą. Aby wrząca woda się nie przelała, dodać jeszcze łyżeczkę kawy. Podgrzewać wodę przez 2-3 minuty na maksymalnej mocy mikrofal.



Czyszczenie i konserwacja

4.6. Przód

Zazwyczaj wystarczy jedynie przetrzeć kuchenkę wilgotną ściereczką. Jeżeli jest bardzo zabrudzona, dodać kilka kropel płynu do mycia naczyń do wody, w której płukana jest ściereczka. Następnie wytrzeć kuchenkę do sucha.

Osady kamienia, tłuszcz, skrobię i plamy z białka jaj należy usuwać na bieżąco. Tego typu zanieczyszczenia mogą powodować korozję.

4.7. Dodatkowa konserwacja

Od czasu do czasu kuchenka może wymagać dodatkowych, pomniejszych czynności konserwacyjnych lub wymiany zużytych elementów, takich jak uszczelki, żarówki itp. Poniżej opisane są konkretne działania w ramach każdej z takich czynności.



Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności, w trakcie których może dojść do kontaktu z elementami pod napięciem, odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

4.8. Wymiana żarówki

- Jeżeli żarówka wymaga podstawienia zadzwonić do pomocy technicznej, ponieważ konieczne jest odinstalowanie piekarnika go zastąpić

4.9. Co robić, kiedy kuchenka nie chce działać?



Uwaga!

- Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego serwisanta. Wykonywanie napraw przez osoby nieupoważnione przez producenta wiąże się z ryzykiem.

Następujące problemy można rozwiązać samemu, bez kontaktowania się z serwisem:

Kuchenka nie włącza się. Sprawdzić, czy:

- Wtyczka jest prawidłowo włożona do kontaktu.
- Włączone jest zasilanie kuchenki.
- Drzwiczki są dobrze zamknięte. Przy zamykaniu drzwiczek musi pojawić się słyszalne pstryknięcie.
- Pomiedzy drzwiczkami a przodem kuchenki nie znalazły się jakieś ciała obce.

W czasie pracy kuchenki słysząc jakieś dziwne odgłosy. Sprawdzić, czy:

- We wnętrzu kuchenki nie pojawiają się iskry powodowane przez metalowe przedmioty (zob. punkt nt. rodzajów naczyń i przyborów).
- Naczynia lub przybory nie stykają się z wewnętrznymi ściankami kuchenki.
- Wewnątrz kuchenki nie znalazły się jakieś sztućce lub przybory kuchenne.

Żywność nie podgrzewa się albo podgrzewa się bardzo powoli. Sprawdzić, czy:

- Przypadkowo nie zostało użyte naczynie metalowe.
- Ustawiono prawidłowy czas i moc.
- Żywność wstawiona do kuchenki nie ma niższej temperatury, albo nie jest jej więcej, niż zazwyczaj.



Żywność jest za gorąca, przesuszona lub przypalona.

- Sprawdzić, czy ustawiono prawidłowy czas i moc.

Piekarnik włącza się ale wewnątrz światło nie dalej!

- Jeżeli wszystkie inne funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie przepaliła się żarówka. Można nadal korzystać z kuchenki.

Łyszę hałasy, kiedy drzwi są otwarte! Jest to zupełnie normalne:

- Wentylator chłodzący nadal pracuje po otwarciu drzwiczek.

Drzwiczki piekarnika się nie otwierają:

- Upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka i że zasilanie

piekarnika jest włączone. Drzwiczki piekarnika otwierają się tylko wtedy, gdy jest on podłączony do prądu.



W przypadku wystąpienia jakiegokolwiek innej usterki należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.



Wszelkie naprawy muszą być wykonane przez wykwalifikowanego specjalistę.



Montaż

5.1. Przed rozpoczęciem instalacji

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest takie samo, jak napięcie podawane w kontakcie, do którego ma być podłączone urządzenie.

Otworzyć drzwiczki i **wyjąć wszystkie akcesoria** oraz elementy opakowania.



Uwaga!

- Przód kuchenki może być pokryty **folią ochronną**. Przed pierwszym użyciem kuchenki ostrożnie zdjąć folię, zaczynając od brzegu folii wewnątrz kuchenki.

Należy uważać, aby nie uszkodzić kuchenki.

Sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo i czy ich wewnętrzna strona oraz zamykany przód kuchenki nie są uszkodzone. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia, proszę skontaktować się z serwisem.

NIE WŁĄCZAĆ KUCHENKI, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka, jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, lub jeśli została uszkodzona bądź upuszczona na ziemię. W każdej tego typu sytuacji należy skontaktować się z serwisem.

Postawić kuchenkę na równej i stabilnej powierzchni. Nie ustawiać kuchenki w pobliżu źródeł ciepła ani odbiorników radiowych lub telewizyjnych.

W trakcie instalacji zadbać o to, by przewód zasilający nie stykał się z wilgotnymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami z tyłu kuchenki. Przewód może ulec uszkodzeniu pod wpływem działania wysokiej temperatury.



Uwaga!

- Po zainstalowaniu kuchenki należy sprawdzić, czy można bez problemu sięgnąć do wtyczki przewodu zasilającego.

5.2. Po zakończeniu instalacji

Kuchenka wyposażona jest w przewód zasilający oraz wtyczkę do zasilania jednofazowego.

Jeżeli kuchenka ma być zainstalowana na stałe, montaż powinien być wykonany przez odpowiednio wykwalifikowanego serwisanta. W takim przypadku kuchenka powinna być podłączona do sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego o odległości pomiędzy stykami co najmniej 3 mm.



Uwaga!

- **KUCHENKA MUSI BYĆ UZIEMIONA.**

Producent i sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za ewentualne obrażenia ciała, obrażenia zwierząt lub szkody materialne, jeśli użytkownik nie przestrzega niniejszych instrukcji.

Kuchenkę można uruchomić tylko przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

Po pierwszym użyciu wyczyścić wnętrze kuchenki i akcesoria, postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w punkcie „Czyszczenie i konserwacja kuchenki”.

1. تعليمات	26
1.1. معلومات السلامة	26
1.2. تصرف	30
1.3. هذا دليل المستخدم	30
1.4. كيفية قراءة دليل المستخدم	30
2. وصف	31
2.1. وصف عام	31
2.2. لوحة التحكم	32
2.3. وصف	32
3. استعمال	33
3.1. ميزات فرن المايكروويف	33
3.2. أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟	34
3.3. باستخدام الفرن	36
3.4. وظائف الطهي	36
3.5. عند عمل الفرن	36
3.6. طاوولات الطبخ الموصى بها	37
4. تنظيف وصيانة الفرن	40
4.1. تنظيف المايكروويف	40
4.2. تنظيف ستينلس ستيل	40
4.3. التنظيف اليومي الروتيني	40
4.4. بقع الطعام أو انسكاب	40
4.5. تنظيف تجويف الفرن	40
4.6. بقع الطعام أو انسكاب	41
4.7. صيانة غير عادية	41
4.8. استبدال مصباح الضوء	41
4.9. ماذا ينبغي أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟	41
5. التركيب	42
5.1. قبل التركيب	42
5.2. بعد التركيب	42
6. صور التركيب	66

1.1. معلومات السلامة

يجب قراءة المرفقة بحرص قبل تركيب الجهاز واستخدامه. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية في حال أدى التركيب أو الاستخدام غير الصحيح إلى وقوع أضرار أو إصابات. يجب إبقاء التعليمات مع الجهاز دائماً للرجوع إليها مستقبلاً.

سلامة الأطفال والمعاقين

تحذير! خطر الاختناق أو الإصابة أو العجز الدائم.

- يمكن للأطفال من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية والحسية والعقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز بشرط الإشراف عليهم من شخص بالغ أو أي شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يحظر ترك الأطفال يعبثون بالجهاز.
- يجب إبقاء جميع العبوات بعيداً عن متناول الأطفال.
- تحذير: يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز عندما يكون قيد التشغيل أو عندما يبرد. الأجزاء السهل الوصول إليها ساخنة.
- إذا كان الجهاز به أداة لسلامة الأطفال، فإننا نوصي بتنشيطها. يجب الإشراف على الأطفال دون سن الثالثة بالقرب من الجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة التي تتم بواسطة المستخدم بدون الإشراف عليهم.

السلامة العامة

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي والاستخدامات المشابهة مثل:
 - مناطق مطبخ العاملين في المتاجر أو المكاتب أو بيئات العمل الأخرى،
 - المنازل الريفية،
 - العملاء في الفنادق والفنادق الصغيرة وأماكن الإقامة الأخرى،
 - أماكن تناول الفطور في السرير.
- يصبح الجزء الداخلي من الجهاز ساخناً أثناء التشغيل. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. يجب دوماً استخدام قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو الأدوات الحرارية أو وضعها.
- تحذير: لا تقم بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة، لأنها قد تنفجر بسهولة.
- يجب استخدام الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف وحدها.
- عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، فيجب مراقبة الجهاز نظراً لإمكانية اشتعالها.
- هذا الجهاز مخصص لتسخين الأطعمة أو المشروبات. إن تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين الحشيات والنعال والإسفنجة والملابس الرطبة وما شابه قد يؤدي إلى خطر التعرض لإصابة أو الاشتعال أو الحريق.
- تحذير! لا يجب استخدام الفرن في حال:
 - لم يتم إغلاق الباب بشكل صحيح،

- تلف مفاصل الباب،
- تلف الأسطح الملامسة بين باب الفرن ومقدمة الفرن،
- تلف زجاج نافذة الباب،
- كان هناك تماس بالتيار الكهربائي داخل الفرن على الرغم من عدم وجود أشياء معدنية بالداخل.
- يمكن استخدام الفرن مرة ثانية فقط بعد أن يتم إصلاحه من قبل فني قسم الدعم الفني.
- إذا رأيت دخانًا أو حريقًا، فأبق الباب مغلقًا، حتى ينطفئ اللهب، وأوقف تشغيل الجهاز.
- قد يؤدي تسخين المايكروويف للمشروبات إلى تأخر الغليان الفوار. يجب الحرص عند التعامل مع الحلوية.
- يجب تحريك ورج محتويات زجاجات الرضاعة وأوعية أغذية الأطفال وفحص درجة حرارتها قبل الاستهلاك، لتجنب الحروق.
- يجب عدم تسخين البيض النيئ أو البيض المسلوق في الجهاز فقد ينفجر حتى بعد انتهاء حرارة المايكروويف.
- **تحذير!** لا تقم بتسخين الكحول أو المشروبات الكحولية الصافية في المايكروويف. **خطر الحريق!**
- **احذر!**
- لتجنب تسخين الطعام الزائد أو الاحتراق، من المهم عدم اختيار أوقات طويلة أو مستويات طاقة عالية عند تسخين كميات صغيرة من الطعام. مثلاً، يمكن لقرص الخبز أن يحترق بعد 3 دقائق إذا كان مستوى الطاقة عالي جداً.
- للتحمير، استخدم فقط وظيفة الشوي وراقب الفرن طوال الوقت، فإذا استخدمت الوظيفة المشتركة لتحمير الخبز، فسوف يحترق خلال مدة قصيرة جداً.
- تأكد من عدم ملامسة أسلاك الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى، لباب الفرن الساخن. يمكن أن يذوب عازل السلك.
- **خطر قصر الدارة!**



- انتبه عند تسخين السوائل!
- عندما تصل السوائل (ماء، قهوة، شاي، حليب، وغير ذلك) إلى درجة الغليان تقريباً داخل الفرن، ويتم إخراجها فجأة، فمن الممكن أن تنسكب خارج الوعاء.
- **خطر الجروح والحرق!**
- لتجنب ذلك الوضع عند تسخين السوائل، ضع ملعقة شاي أو عود زجاج داخل الوعاء.

التركيب

- ينبغي أن يزود النظام الكهربائي بوسيلة لفصل التيار، من خلال قواطع عند جميع الأقطاب توفر قطعاً تاماً للتيار عند ارتفاع الجهد الكهربائي إلى الفئة الثالثة.
- إذا استخدم قابس للتوصيل الكهربائي، فيجب أن يسهل الوصول إليه بعد التركيب.
- إذا تم التوصيل الكهربائي عبر مقبس وكان يمكن الوصول إليه بعد التركيب، فلا ضرورة لجهاز العزل المذكور.
- يجب توفير الحماية من الصدمات الكهربائية من خلال التركيب الكهربائي.
- **تحذير:** يجب تأريض الفرن.

التنظيف

- يجب تنظيف الجهاز بشكل منتظم مع إزالة كل بقايا الطعام.
- يمكن أن تتلف أسطح الجهاز إذا لم يتم الحفاظ على نظافته، مما يؤدي إلى تقليص العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة وقاسية أو أشياء حادة لتنظيف الباب الزجاجي فقد تؤدي لخدش السطح، بما قد يؤدي لشطر الزجاج.
- لا تستخدم منظفاً بتوليد البخار في تنظيف الجهاز.
- يجب الحفاظ على نظافة أسطح الباب (مقدمة التجويف والجزء الداخلي من الأبواب) لضمان عمل الفرن بشكل صحيح.
- الرجاء اتباع تعليمات التنظيف في قسم «تنظيف وصيانة الفرن».

الإصلاح

- **تحذير:** يجب فصل التيار الكهربائي قبل إجراء الصيانة.
- **تحذير:** يسمح فقط للفني المؤهل بإجراء عملية الصيانة أو الإصلاح التي تتضمن إزالة الغطاء بما يوفر الحماية من التعرض لطاقة المايكروويف.
- **تحذير:** في حالة تلف الباب أو أقفال الباب، فيجب عدم تشغيل الجهاز حتى يصلحه فني مؤهل.
- في حالة تلف كابل الطاقة، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكلاء معتمدين أو فنيين مؤهلين وذلك لتجنب المواقف الخطرة. وعلاوة على ذلك، فهذه المهمة تتطلب أدوات خاصة.
- يسمح فقط للفنيين المصرح لهم من الشركة المصنعة بإجراء أعمال الإصلاح والصيانة، خاصة للأجزاء التي توصل التيار الكهربائي.

تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات:

- لا تقم بتشغيل الفرن بدون أن تكون دعامة قرص الدوران والحلقة والطبق الخاصين به في مكانهم.

- يحظر تشغيل المايكروويف إذا كان فارغاً. في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن، فقد يحدث شحن كهربائي زائد وقد يتعرض الفرن للتلف.
- **خطر التلف!**
- يجب وضع كوب من الماء داخل الفرن لإجراء اختبارات برمجة الفرن، حيث سيمتص الماء الموجات الصغرى ولن يتعرض الفرن للتلف.
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية ولا إعاقتها.
- استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف. قبل استخدام الأطباق والحاويات في المايكروويف، يجب التحقق من ملاءمتها (راجع قسم أنواع الأطباق).
- تنزع أغطية الميكروويف الموجودة على الجدار الداخلي! يمنع هذا الغطاء السمن وقطع الطعام من إتلاف مولد المايكروويف.
- يجب عدم إبقاء أي أشياء قابلة للاشتعال داخل الفرن حيث قد تحترق إذا تم تشغيل الفرن.
- لا تستخدم الفرن كمخزن طعام.
- لا تستخدم الفرن في القلي نظراً لاستحالة التحكم في درجة حرارة الزيت الذي يتم تسخينه في أفران المايكروويف.
- يمكن للقرص الدور والشوايات تحمل وزن 8 كجم بحد أقصى. ويجب عدم تجاوز هذا الحمل للحفاظ على الفرن من التلف.

1.2. تصرف



التخلص من العبوة

تحمل العبوة علامة النقطة الخضراء.

استخدم صناديق مناسبة للتخلص من جميع مواد التغليف مثل الورق المقوى والبوليسترين والتغليف البلاستيكي. وبهذه الطريقة يمكنك أن تتأكد من إعادة استخدام مواد التغليف.



التخلص من المعدات غير المستخدمة

لا ينبغي أن توضع الأجهزة الكهربائية المنزلية ضمن النظم الطبيعية للتخلص من النفايات المدنية الصلبة وذلك وفقاً للتعليمات الأوروبية رقم 2012/19/EU الخاصة بإدارة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية الهالكة (WEEE).

وينبغي تجميع الأجهزة القديمة بشكل منفصل لتمكين استعادة عناصر المواد المكونة وإعادة تدويرها، وللمنع الضرر المحتمل على صحة الإنسان والبيئة. يجب وضع رمز حاوية قمامة مركب بشكل تقاطع مائل على كل هذه المواد لتذكير الأشخاص بواجبهم لتجميع هذه المواد بشكل منفصل.

وينبغي على المستهلكين الاتصال بالسلطات المحلية أو أماكن البيع، وطلب معلومات عن الأماكن المناسبة للتخلص من أجهزتهم الكهربائية القديمة.

قبل التخلص من جهازك، اجعله غير صالح للاستعمال بسحب سلك الكهرباء وقطعه والتخلص منه.

1.3. هذا دليل المستخدم

هذا دليل المستخدم هو جزء لا يتجزأ من الأجهزة، وبالتالي يجب أن تبقى في كامل وفي متناول المستخدم لحياة العمل كله من الأجهزة.

• قراءة هذا دليل المستخدم بعناية قبل استخدام الجهاز

1.4. كيفية قراءة دليل المستخدم

كيفية قراءة دليل المستخدم:

تعليمات

معلومات عامة عن هذا دليل المستخدم، بشأن السلامة والتخلص النهائي



وصف

وصف الجهاز وملحقاته



استعمال

معلومات عن استخدام الجهاز وملحقاته، وتقديم المشورة الطبخ



تنظيف وصيانة الفرن

معلومات عن التنظيف السليم وصيانة الأجهزة



التركيب

معلومات عن فني مؤهل: تركيب وتشغيل وفحص



معلومات السلامة



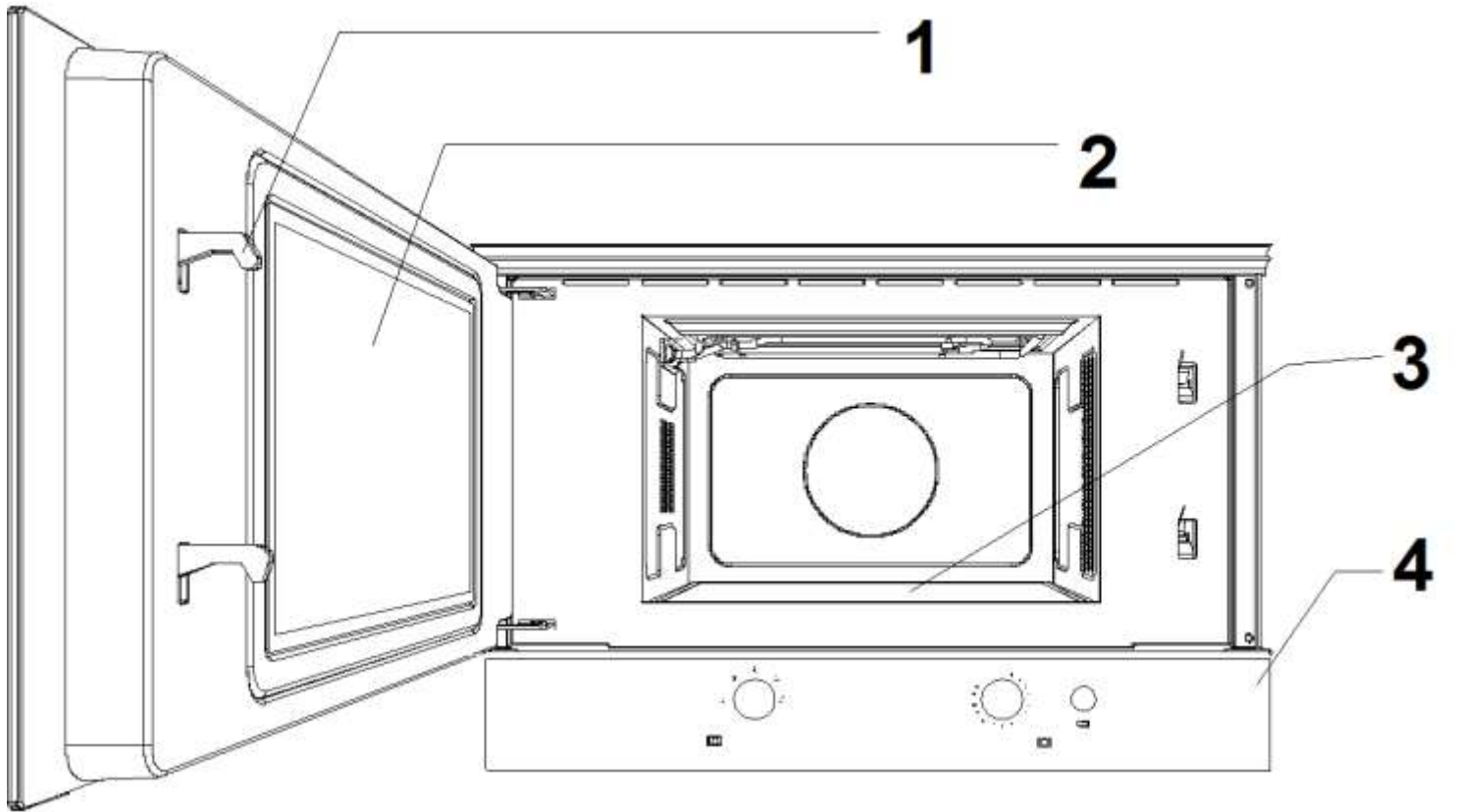
معلومات



النصيحة



2.1. وصف عام

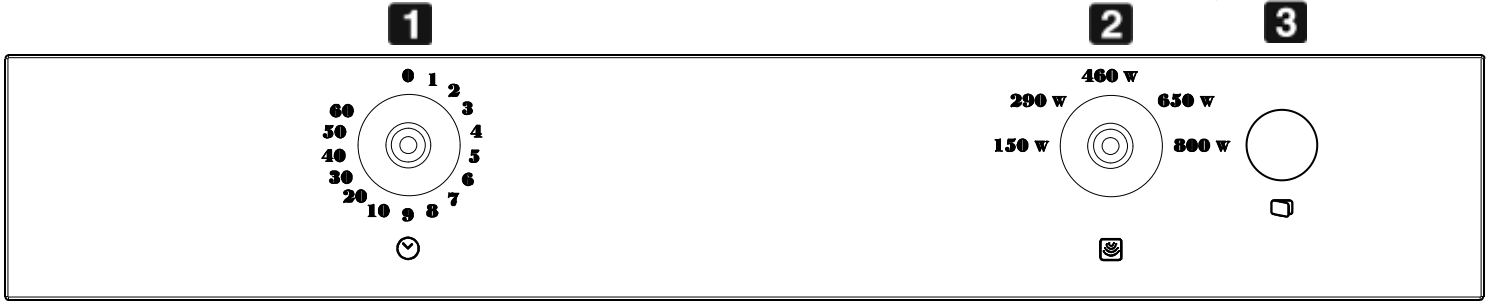


- 1. المصيد
- 2. زجاج نافذة الباب
- 3. قاعدة السيراميك
- 4. لوحة التحكم



وصف

2.2. لوحة التحكم

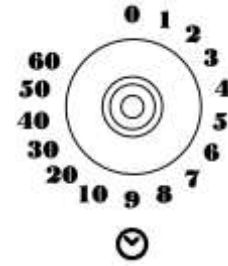


2 زر اختيار الطاقة

يلي بما المقبض هذا يسمح
• حدد قوة الطهي

3 مفتاح "فتح الباب

1 زر الميقاتي



يسمح هذا المقبض بتحديد وقت الطهي

للحصول على تعليمات حول كيفية استخدامها بشكل صحيح، انظر الفصول القادمة.

2.3. وصف

الأطعمة	خرج طاقة المايكروويف
إزالة التجمد ببطء للأطعمة الخفيفة؛ للحفاظ على سخونة الطعام	150W
الطهي على درجة حرارة منخفضة، غلي الأرز إزالة التجمد بسرعة	290W
إذابة الزبدة تسخين طعام الأطفال	460W
طهي الخضراوات والأطعمة الأخرى الطهي والتسخين بحرص، تسخين وطهي كميات صغيرة تسخين الأطعمة الخفيفة	650W
طهي وتسخين السوائل والأطعمة الأخرى بسرعة	800W



3.1. ميزات فرن المايكروويف

تنتشر الحرارة في الأفران التقليدية من العناصر الكهربائية أو حراقات الغاز، وينفذ ببطء في الطعام من الخارج إلى الداخل. ولذلك يوجد خسارة كبيرة لطاقة التسخين في الهواء وفي أجزاء الفرن والأوعية.

تتولد الحرارة في أفران المايكروويف من داخل الطعام نفسه، بتسخينه من الداخل إلى الخارج. ولذلك لا يوجد خسارة للطاقة في الهواء وجدران الفرن الداخلية والأوعية (الأوعية المناسبة للاستخدام في المايكروويف). وهذا يعني أن الطعام فقط يسخن.

تحتوي أفران المايكروويف على الميزات التالية:

1. توفير وقت الطهي: بشكل عام يختزل 3/4 من وقت الطهي أكثر من الطرق التقليدية.
2. إزالة التجمد فائق السرعة، والذي يخفف من خطر تطور البكتيريا.
3. توفير الكهرباء.
4. الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام بسبب اختزال وقت الطهي.
5. سهل التنظيف.

كيف يعمل فرن المايكروويف

يوجد في أفران المايكروويف صمام ذو توتر عالٍ يدعى «المغنترون» والذي يحول الطاقة الكهربائية إلى طاقة موجات صغرى. ويتم توجيه هذه الموجات الكهرومغناطيسية إلى داخل جوف الفرن عن طريق دليل موجات وتنتشر عن طريق موزع معدني أو قرص دوار.

تنتشر الموجات الصغرى داخل الفرن في كل الاتجاهات وتنعكس من الجدران، وتتخلل الطعام بشكل متساوٍ.

لماذا يتم تسخين الطعام

تحتوي معظم الأطعمة على الماء، وتهتز جزيئات الماء مع الموجات الصغرى.

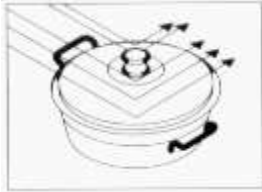
ويولد الاحتكاك بين الجزيئات الحرارة، والتي تسبب ارتفاع درجة حرارة الطعام أو إذابته أو طهيها أو إبقائه ساخناً.

وبسبب تشكل الحرارة داخل الطعام:

- يمكن أن يتم طهيها بدون أو مع القليل من السوائل أو الزيوت.
- تكون إذابة الطعام أو تسخينه أو طهيها في فرن المايكروويف أسرع من الأفران التقليدية.
- يتم الحفاظ على الفيتامينات والمعادن والمواد المغذية.
- لا يحدث تغيير في لون الطعام ولا نكهته الطبيعية.

تنتقل الموجات الصغرى من خلال الخزف أو الزجاج أو الورق المقوى أو البلاستيك ولكن لا تنتقل من خلال المعدن. ولذلك يجب عدم استخدام الأوعية المصنوعة من أو التي تحتوي على المعادن في أفران المايكروويف.

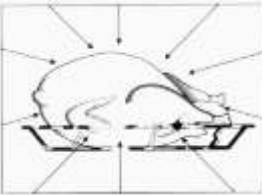
تنعكس الموجات الصغرى بالمعدن...



... تنتقل من خلال الزجاج والفخار...



... يقوم الطعام بامتصاصها.





3.2. أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟

وظيفة المايكروويف

من المهم في وظيفة المايكروويف تذكر أن الموجات الصغرى تنعكس من الأسطح المعدنية. يسمح الزجاج، الخزف السيراميك، البلاستيك والورق للموجات الصغرى بالمرور.

لذلك، لا يمكن استخدام الأوعية المعدنية وأطباق الطبخ و الأواني التي تحتوي على أجزاء أو زينة معدنية. ولا يمكن استخدام الأدوات الزجاجية والسيراميك ذات الأجزاء والزخرفة المعدنية (الزجاج الرصاصي مثلاً).

وتعتبر المواد المقاومة للصدأ والمقاومة للحرارة، كالزجاج والخزف والسيراميك هي المواد المثالية للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب استخدام البلور والسيراميك الرقيق فقط لفترة قصيرة من الوقت (للتسخين مثلاً).

ينقل الطعام الساخن الحرارة إلى الأطباق والتي قد تصبح ساخنة جدًا. لذلك، يجب دائماً استخدام قفازات الفرن.

كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها

ضع الطبق داخل الفرن على الطاقة القصوى لمدة 20 ثانية. إذا كان باردًا أو ليس حارًا جدًا، يكون مناسبًا. ولكن إذا كان حارًا جدًا أو سبب تماسًا كهربائيًا، فيكون غير مناسب.

تحذير:

في حالة استخدام المايكروويف، يُرجى التأكد من عدم وجود أجسام غير مناسبة بداخل الفرن، بما في ذلك الأرفف السلكية أو الصناعات التي تعد جزءًا من الجهاز، ولا ينبغي استخدامها بمفردها عند تشغيل الشواية أو الفرن.

أواني وطبقات الألومنيوم

يمكن وضع الطعام المطبوخ مسبقًا في الأوعية الألومنيوم أو مغلفة بغلاف ألومنيوم في فرن المايكروويف في حال تم التقيد بالتعليمات التالية:

انتبه لتعليمات الشركة المصنعة المطبوعة على الغلاف.

- يجب ألا يكون ارتفاع الأواني الألومنيوم أكثر من 3 سم ويجب ألا يلامسوا جدران الجوف (مسافة 3 سم على الأقل). ويجب نزع الغطاء الألومنيوم.

- ضع الوعاء الألومنيوم على الطبق الدوار مباشرة. وإذا تم استخدام الشبكة الحديدية، فيجب وضعها على طبق خزفي. لا تضع الوعاء مباشرة على الشبكة الحديدية!

- سيكون وقت الطهي أطول لأن الموجات ستدخل فقط من أعلى الطعام. وفي حالة ساورك الشك، استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف.

- يمكن استخدام الغلاف الألومنيوم خلال عملية إزالة الجليد ليعكس الموجات الصغرى. يمكن حماية الطعام الحساس مثل الدجاج أو اللحم المفروم من الحرارة الزائدة بتغطيتها الأطراف المطلوبة.

- مهم: يجب ألا يلامس الغلاف الألومنيوم جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماسًا كهربائيًا.

الأغطية

ينصح باستخدام الأغطية البلاستيكية أو الزجاجية أو الغلاف اللاصق للأسباب التالية:

1. تمنع البخار الكثيف (خاصة في فترات الطهي الطويلة).
2. تصبح عملية الطهي أسرع.
3. لا يجف الطعام.
4. يحفظ النكهة.

يجب أن يحتوي الغطاء على فتحات لتجنب حصول الضغط. ويجب أن تحتوي الأكياس البلاستيكية أيضًا على فتحات. يجب تسخين أوعية طعام الأطفال والأوعية المشابهة بدون الغطاء، حيث إنها قد تنفجر إذا تم ترك الغطاء.



جدول أدوات الفرن

يعطي الجدول التالي فكرة عامة عن أنواع أدوات الفرن المناسبة لكل حالة.

وضع التشغيل	المايكروويف	
	إزالة التجمد / التسخين	الطهي
الزجاج والخزف (1) منزلي، غير مقاوم للحرارة، يمكن غسله في غسالة الصحون	نعم	نعم
الخزف المصقول زجاج وخزف مقاوم للحرارة	نعم	نعم
خزف، أطباق الفخار (2) غير مصقول أو مصقول بدون زخرفة معدنية	نعم	نعم
أطباق الفخار الطيني (2) مصقول	نعم	نعم
غير مصقول	لا	لا
الأطباق البلاستيكية (2) مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية	نعم	لا
مقاوم للحرارة حتى 250 درجة مئوية	نعم	نعم
الأغلفة البلاستيكية (3) غلاف لاصق للطعام	لا	لا
سيلوفان	نعم	نعم
ورق، ورق مقوى، ورق البرشمان (4)	نعم	لا
معدن غلاف ألومنيوم	نعم	لا
تغليف ألومنيوم (5)	لا	نعم
الملحقات	لا	لا

1. بدون حواف ذهبية أو فضية ولا زجاج مقوى بالرصااص.

2. تذكر معلومات الشركة المصنعة.

3. لا تستخدم مشابك معدنية لإغلاق الأكياس. اثقب الأكياس. استخدم طبقة رقيقة فقط لتغطية الطعام.

4. لا تستخدم الأطباق الورقية.

5. استخدم فقط أوعية الألومنيوم المسطحة وبدون أغطية. يجب ألا يتلامس الألومنيوم مع جدران الجوف.



3.3. باستخدام الفرن

فتح الباب

مفتاح "فتح الباب".

3.4. وظائف الطهي

1 قم بنقل زر اختيار الطاقة إلى الوضع الذي يمكن فيه الاستجابة إلى مستوى الطاقة المرغوب، بناءً على الجدول التالي.

2. أدر زر الميقاتي إلى وقت التشغيل المرغوب. بالنسبة للأوقات الأقل من دقيقتين فقم بإدارة زر الميقاتي إلى مستوى وقت أعلى، ثم انزل إلى الوقت المرغوب.

3. أغلق الباب. سيبدأ الفرن في العمل.

3.5. عند عمل الفرن...

تحليل دورة طهي

يمكنك إيقاف دورة الطهي في أي وقت بالضغط على مفتاح "افتح الباب".

في هذه الحالة:

- يتوقف انبعاث الموجات الصغرى في الحال.
- يتوقف الميقاتي أوتوماتيكياً، مشيراً إلى انتهاء وقت التشغيل.

يمكنك حينها عند الرغبة:

- تقليب الطعام أو تحريكه للتأكد من أنه سيتم طهيه بالتساوي.
- قم بتغيير بارمترات الطهي
- قم بإلغاء العملية كما هو موضح أدناه.
- لإعادة تشغيل العملية، أغلق الباب.

تغيير البارمترات

يمكن تغيير بارمترات التشغيل (وقت التشغيل و طاقة التشغيل) أثناء تشغيل الفرن أو عند مقاطعة عملية الطهي من خلال المتابعة على النحو التالي:

- لتغيير الوقت، أدر زر الميقاتي. يكون الوقت الجديد المحدد صالحاً على الفور.
- لتغيير الطاقة، أدر مفتاح اختيار الطاقة إلى الوضع الجديد. سوف يتم تطبيق مستوى الطاقة الجديد في خلال 30 ثانية.

إلغاء دورة طهي

إذا كنت تريد إلغاء عملية الطهي، فاضغط على زر الميقاتي للوصول إلى "صفر".

تحذير!



- أن تقوم دائماً بغدارة زر الميقاتي إلى الوضع "صفر"، وإلا فإن الفرن سوف يبدأ في أداء وظيفته عند غلق الباب، ويمكن أن تلحق أضرار به جراء تشغيله وهو فارغ.

نهاية دورة الطهي

في نهاية العملية، سوف تسمع صوتاً تنبيهياً وسيصل زر الميقاتي إلى الوضع "صفر".

تحذير!



- عند الانتهاء من استخدام الفرن، فاحرص على أن تقوم دائماً بغدارة زر الميقاتي إلى الوضع "صفر"، وإلا فإن الفرن سوف يبدأ في أداء وظيفته عند غلق الباب، ويمكن أن تلحق أضرار به جراء تشغيله وهو فارغ.



3.6. طاولات الطبخ الموصى بها

طبخ مع الميكروويف

تحذير!



قراءة قسم " احتياطات السلامة " قبل الطبخ مع الميكروويف الخاص بك.

اتبع التوصيات عند الطهي وأفران ميكروويف:

- قبل تسخين أو طبخ الأطعمة التي تحتوي على قشر الجلد أو (مثل التفاح والبطاطم و البطاطا والنقانق) وخز لهم بحيث لا تنفجر . قطع الطعام حتى قبل البدء للتخصير له .
- قبل استخدام وعاء أو طبق تأكد من أنها مناسبة للاستخدام الميكروويف (راجع المقطع على أنواع من أدوات مقاومة للحرارة .)

- عند طهي الطعام مع القليل جدا من الرطوبة (على سبيل المثال إزالة الجليد الخبز ، صنع الفشار ، الخ) التبخر سريع جدا . ثم يعمل الفرن كما لو كانت فارغة و المواد الغذائية قد حرق . قد يكون معطوبا الفرن و الحاوية في مثل هذه الحالة . لذا يجب تعيين مجرد وقت الطهي اللازم و يجب أن تراقب عن كثب عملية الطبخ.

- ليس من الممكن لتسخين كميات كبيرة من الزيت (القلي) في الميكروويف.

- إزالة الطعام المطبوخ مسبقا ، من أنها تأتي في حاويات لأن هذه ليست دائما مقاومة للحرارة . اتبع إرشادات الشركة المصنعة المواد الغذائية و

- إذا كان لديك عدة حاويات ، مثل الأكواب ، على سبيل المثال ، تعيين بها بشكل موحد على لوحة القرص الدوار.

- هل الأكياس البلاستيكية ليست قريبة مع مقاطع معدنية . استخدام لقطات من البلاستيك بدلا من ذلك .وخز أكياس عدة مرات بحيث البخار يمكن الهرب بسهولة.

- عندما التدفئة أو الطبخ الأطعمة ، والتحقق من أن وصولها إلى ما لا يقل عن درجة حرارة 70 درجة مئوية.

- أثناء الطبخ، و يمكن أن تشكل البخار على نافذة باب الفرن ويمكن أن تبدأ ل بالتنقيط . هذه الحالة أمر طبيعي ويمكن أن تكون أكثر وضوحا إذا كان درجة حرارة الغرفة منخفضة .لا يتأثر عمل آمن للفرن من قبل هذا . بعد الانتهاء من الطبخ ، وتنظيف المياه القادمة من التكثيف
- عند تسخين السوائل ، واستخدام الحاويات مع فتحة واسعة ، بحيث يمكن أن يتبخر البخار بسهولة.
إعداد الأطعمة وفقا للتعليمات ونضع في اعتبارنا الأوقات الطبخ ومستويات الطاقة الموضحة في الجداول.
نأخذ في الاعتبار أن الأرقام الواردة مؤشر فقط، و يمكن أن تختلف تبعا لل حالة الأولي ، ودرجة الحرارة والرطوبة و نوع الغذاء .فإنه من المستحسن لضبط الأوقات، و مستويات الطاقة لكل حالة .اعتمادا على الخصائص الدقيقة للأغذية قد تحتاج إلى زيادة أو تقصير أوقات الطهي أو زيادة أو نقصان في مستويات الطاقة.

الطبخ مع أفران ميكروويف...

1. كلما زادت كمية الطعام ، ويعد من وقت الطهي . نأخذ في الاعتبار ما يلي:
- مضاعفة كمية « ضعف الوقت
- نصف كمية « نصف الوقت
2. وانخفاض درجة الحرارة ، ويعد من وقت الطهي.
3. الأطعمة التي تحتوي على الكثير من السوائل تسخن بسرعة أكبر.
4. وسوف تكون أكثر اتساقا الطبخ إذا كان الطعام يوزع بالتساوي على قاعدة السيراميك .إذا وضعت الأطعمة كثيفة على الجزء الخارجي من لوحة وأخرى أقل كثافة في وسط لوحة ، يمكنك تسخين أنواع مختلفة من الطعام في وقت واحد
5. يمكنك فتح باب الفرن في أي وقت .عندما تفعل هذا الفرن ينطفئ تلقائيا .الميكروويف سوف يبدأ العمل مرة أخرى فقط عند إغلاق الباب و اضغط على مفتاح البداية.
6. الأطعمة التي يتم تناولها تتطلب كميات أقل من وقت الطهي والحفاظ على خصائصها أفضل .الأغطية المستخدمة يجب أن تسمح بالمرور و أفران ميكروويف والثقوب الصغيرة التي تسمح لهروب البخار



غذاء	الكمية (gr)	السوائل بالإضافة	قوة (ق)	وقت (د.)	وقت دائم (د.)	تعليمات
قرنبيط	500	100 ml	850	9-11	2-3	مقطعة إلى شرائح.
القرنبيط	300	50 ml	850	6-8	2-3	الحفاظ على تغطيتها.
فطر	250	25 ml	850	6-8	2-3	
البازلاء والجزر المجمدة	300	100 ml	850	7-9	2-3	يقطع أجزاء أو شرائح .
	250	25 ml	850	8-10	2-3	الحفاظ على تغطيتها.
بطاطس	250	25 ml	850	5-7	2-3	قشر ومقطعة إلى قطع متساوية الحجم .الحفاظ على تغطيتها.
فلفل	250	25 ml	850	5-7	2-3	يقطع أجزاء أو شرائح حفاظ على تغطيتها.
كرات نوع من الثوم	250	50 ml	850	5-7	2-3	
المجمدة براعم بروكسل	300	50 ml	850	6-8	2-3	الحفاظ على تغطيتها.

طهى السمك

غذاء	الكمية (gr)	قوة (ق)	وقت (د.)	وقت دائم (د.)	تعليمات
شرائح السمك	500	600	10-12	3	يطهى على تغطيتها .يستدير بعد النصف الطهو.
الأسماك الجامعة	800	850	2-3	2-3	يطهى على تغطيتها .يستدير بعد النصف الطهو .قد ترغب في تغطية الحواف الصغيرة من الأسماك.
		360	7-9		

فك التجميد مع الميكروويف

تعليمات عامة لإزالة الجليد:

- عند إزالة الجليد ، واستخدام أطباق وحيدة التي هي مناسبة لأفران ميكروويف (، الزجاج الصيني ، البلاستيك مناسبة.)
- وظيفة تدوير بالوزن و الجداول تشير إلى إزالة الجليد من المواد الغذائية الخام.
- الوقت إزالة الجليد يعتمد على كمية وسمك من المواد الغذائية . عندما تجميد الحفاظ على المواد الغذائية عملية إزالة الجليد في الاعتبار .توزيع الطعام بالتساوي في الحاوية.
- توزيع الطعام على أفضل وجه ممكن داخل الفرن . وينبغي أن تتحول سمكا أجزاء من السمك أو الدجاج أفخاذ نحو الخارج . يمكنك حماية الأجزاء الأكثر حساسية من المواد الغذائية مع قطعة من رقائق الألومنيوم .المهم : يجب على رقائق الألومنيوم لا تتلامس مع تجويف الفرن الداخلي لأن هذا يمكن أن يسبب الانحناء الكهربائي.
- أجزاء سميكة من المواد الغذائية يجب أن تحول عدة مرات.

6. توزيع المواد الغذائية المجمدة بالتساوي قدر الإمكان منذ أجزاء ضيقة ورقيقة تدوير بسرعة أكبر من الأجزاء سمكا وأوسع نطاقا.

7. الأطعمة الغنية بالدهون مثل الزبدة ، والجبن والآيس كريم لا ينبغي إذابتها تماما .إذا جرى الاحتفاظ به في درجة حرارة الغرفة وأنها ستكون جاهزة لل عمل في بضع دقائق .مع كريم فائقة التجميد ، إذا وجدت قطعة صغيرة من الجليد في

ذلك، يجب أن مزج هذه في قبل التقديم.

8. وضع الدواجن على صفيحة مقلوبة بحيث عصائر اللحوم يمكن إيقافها بسهولة أكبر.

9. ينبغي أن تكون ملفوفة في منديل الخبز بحيث لا تصبح جافة جدا.

10. يجب لف الخبز بمنديل حتى لا يجف كثيرا

11. إزالة المواد الغذائية المجمدة من الالتفاف ولا تنسى أن تقلع أي معدن تويست العلامات .للحاويات التي يتم استخدامها للحفاظ على المواد الغذائية المجمدة في الفريزر والتي يمكن أن تستخدم أيضا لأغراض التدفئة والطهي، كل ما عليك القيام به هو خلع غطاء .لجميع الحالات الأخرى يجب وضع الطعام في الحاويات التي هي مناسبة لاستخدام الميكروويف.

12. السائل الناتج عن إزالة الجليد، وبصورة رئيسية من الدواجن التي ينبغي التخلص منها .وينبغي أن يسمح هذا السائل في أي حال من الأحوال أن تتلامس مع غيرها من الأطعمة.

13. لا ننسى أنه باستخدام وظيفة إزالة الجليد تحتاج إلى السماح لمرة يقف حتى يتم إذابة الطعام تماما.

وبين الجدول أدناه مختلفة إزالة الجليد ومكانة مرات) من أجل ضمان درجة حرارة المواد الغذائية يتم توزيعها بالتساوي (لأنواع مختلفة من المواد الغذائية والأوزان، بالإضافة إلى التوصيات.



نصيحة	وقت الانتظار (دقيقة)	وقت إزالة التجمد (دقيقة)	الوزن (غرام)	الطعام
اللحوم، البقر، جاموس، خنزير	100 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	6 - 7 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	500 غ	14 - 15 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x2
	700 غ	20 - 21 دقيقة	20 - 25 دقيقة	حركوه x2
	1000 غ	29 - 30 دقيقة	25 - 30 دقيقة	حركوه x3
	1500 غ	42 - 45 دقيقة	30 - 35 دقيقة	حركوه x3
لحم السلق	500 غ	12 - 14 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x2
	100 غ	24 - 25 دقيقة	25 - 30 دقيقة	حركوه x3
لحمة مفرومة	100 غ	4 - 5 دقيقة	5 - 6 دقيقة	حركوه x1
	300 غ	8 - 9 دقيقة	8 - 10 دقيقة	حركوه x2
	500 غ	12 - 14 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
	125 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
نقانق	250 غ	8 - 9 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	500 غ	15 - 16 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	7 - 8 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
الدواجن	500 غ	17 - 18 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x2
	1000 غ	34 - 35 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
الفروج	1200 غ	39 - 40 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
	1500 غ	48 - 50 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
	100 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
السماك	200 غ	6 - 7 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
سمك السلمون الرقط	200 غ	6 - 7 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
				حركوه x1
سمك القريدس	100 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x2
	500 غ	12 - 15 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	4 - 5 دقيقة	5 - 8 دقيقة	حركوه x2
الفاكهة	300 غ	8 - 9 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x3
	500 غ	12 - 14 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x1
	100 غ	2 - 3 دقيقة	2 - 3 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	4 - 5 دقيقة	5 - 6 دقيقة	حركوه x2
الخبز	500 غ	10 - 12 دقيقة	8 - 10 دقيقة	حركوه x2
	800 غ	15 - 18 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x1، اتركوه مغلقا
	250 غ	8 - 10 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x1، اتركوه مغلقا
الجبين	250 غ	6 - 8 دقيقة	5 - 10 دقيقة	انزعوا الغطاء
الكريما	250 غ	7 - 8 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x1



تنظيف وصيانة الفرن

من السكر) مثل المربى (لتجف داخل الفرن. إذا كانت تجف لفترة طويلة جداً، لأنها قد تتلف طلاء المينا من داخل الفرن.

لا تستخدم المنظفات جليخ القاسية أو مكاشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها يمكن أن تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطيم الزجاج

4.5. تنظيف تجويف الفرن

التنظيف هو صيانة وحيدة المطلوبة عادة.

بعد كل مرة يتم استخدام الفرن ، وتنظيف الجدران الداخلية بقطعة قماش مبللة حيث أن هذه هي أسهل طريقة لإزالة البقع أو بقع من المواد الغذائية التي قد تكون عالقة إلى الداخل.

لإزالة الأوساخ التي يصعب التحول ، واستخدام منتجات التنظيف غير عدوانية . لا تستخدم بخاخ الفرن أو غيرها من منتجات التنظيف الضارة أو جليخ.

دائماً على الباب و جبهة الفرن نظيف جداً للتأكد من أن الباب يفتح ويغلق بشكل صحيح.

كن متأكد من الماء لا يدخل فتحات التهوية للميكروويف. بانتظام تأخذ بها لوحة القرص الدوار و دعم منها، و تنظيف قاعدة التجويف ، خاصة بعد أي انسكاب سائل.

لا تشغيل على الفرن دون أسطوانات والدعم منهما يجري في المكان.

إذا تجويف الفرن قذر جداً ، ضع كوب من الماء على أسطوانات و تشغيل فرن الميكروويف لمدة 2 أو 3 دقائق على أقصى قدر من الطاقة .البخار سوف يصدر تليين الأوساخ ومن ثم يمكن تنظيفها بسهولة باستخدام قطعة قماش ناعمة.

الروائح الكريهة (مثل السمك بعد الطبخ) يمكن القضاء عليها بسهولة .وضع بضع قطرات من عصير الليمون في كوب مع الماء .وضع ملعقة من القهوة في كوب لتجنب غليان الماء على . تسخين الماء لمدة 2 إلى 3 دقائق في الميكروويف الطاقة القصوى.

4.1. تنظيف الميكروويف

قبل القيام بأي عمليات، افصل الجهاز من التيار الكهربائي .تأخذ المقيس من المقابس أو إيقاف الدائرة الكهربائية في الفرن



تحذير !أبدا استخدام طائرة من البخار لتنظيف داخل الفرن



تحذير !يجب تنظيف المايكرويف بشكل منتظم، مع كل بقايا الطعام يتم إزالتها .إذا لم يتم التقيد الميكروويف نظيف سطوحه قد تتدهور، والحد من حياة العملية الفرن وأدى إلى وضع خطير ربما



4.2. تنظيف ستينلس ستيل

للحفاظ على ستينلس ستيل في حالة جيدة، يجب تنظيفها بانتظام، بعد كل استخدام الفرن، بعد السماح له بالتبريد

4.3. التنظيف اليومي الروتيني

عند تنظيف ورعاية للأسطح ستينلس ستيل، ودائماً استخدام منتجات محددة فقط والتي لا تحتوي على المواد الكاشطة أو الأحماض القائمة على الكلور.

تعليمات الاستخدام :صب المنتج على قطعة قماش مبللة ويمسح السطح، ثم يشطف جيداً ويجف بقطعة قماش ناعمة أو الشامواه والجلود.

4.4. بقاء الطعام أو انسكاب

أبدا استخدام منصات تجوب المعدن أو مكاشط حادة والتي سوف يتلف السطح.

استخدام المنتجات غير العادية جليخ مع المعونة من أواني خشبية أو بلاستيكية إذا لزم الأمر .شطف جيداً وتجف بقطعة قماش ناعمة أو الشامواه والجلود.

لا تسمح انسكاب الأطعمة ذات المحتوى العالي



أسمع أصوات ضجة غريبة عندما يعمل الفرن! تأكد أنه:

- هناك تماس كهربائي داخل الفرن بسبب أشياء معدنية غريبة (انظر فقرة نوع أدوات الفرن).
- أدوات الفرن تلامس جدران الفرن.
- توجد أشياء رخوة أو أدوات مائدة أو أدوات طهي داخل الفرن.

لا يسخن الطعام أو يسخن بشكل بطيء جدًا! تأكد أنه:

- قمت باستخدام أدوات فرن معدنية بالخطأ.
- قمت باختيار أوقات التشغيل ومستوى الطاقة الصحيحة.
- وضعت كمية طعام داخل الفرن أكبر أو أكثر برودة من المعتاد.

الطعام ساخن جدًا أو جاف أو محروق!

- تأكد من أنك اخترت أوقات التشغيل ومستوى الطاقة الصحيح.

أسمع صوت ضجيج بعد انتهاء عملية الطهي!

- لا يعتبر هذا عطلاً. تبقى مروحة التبريد تعمل لبعض الوقت. وعندما تنخفض الحرارة بشكل كافٍ، تنطفئ المروحة تلقائيًا.

الفرن يعمل ولكن الضوء الداخلي لا يعمل!

- إذا كانت كل الوظائف تعمل بشكل صحيح، فيمكن أن يكون المصباح قد احترق. يمكن الاستمرار باستخدام الفرن.

إذا لوحظ أي نوع آخر من الأخطاء، عليك الاتصال بخدمة الدعم الفني.



لا بد من إجراء جميع الإصلاحات من خلال فنيين مختصين.



4.6. بقع الطعام أو انسكاب

عادة، يمكن تنظيف الفرن باستخدام قطعة قماش مبللة فقط. وإذا كان متسخًا جدًا، فيمكن إضافة قطرات من سائل التنظيف إلى ماء الغسيل. بعدها، قم بمسح الفرن باستخدام قطعة قماش جافة.

أزل بقع الليمون أو السمن أو النشا أو بياض البيض على الفور. يمكن أن يحدث الصدأ تحت هذه البقع.

4.7. صيانة غير عادية

في بعض الأحيان، الفرن سوف يتطلب إجراءات تقديم الخدمات الطفيفة أو استبدال الأجزاء المعرضة للتآكل والتلف، مثل الحشايا، والمصابيح الكهربائية، الخ وتقدم عمليات محددة لكل إجراء من هذا النوع أدناه.

قبل تنفيذ أي عملية تنطوي على إمكانية الوصول إلى الأجزاء الحية، وفصل الأجهزة من التيار الكهربائي



4.8. استبدال مصباح الضوء

إذا كانت هناك ضرورة لتغيير لمبة الإضاءة فقم بالاتصال بمسئول الدعم الفني، حيث إنه من الضروري أن يتم فك الفرن لاستبداله.

4.9. ماذا ينبغي أن أفعل إذا لم يعمل الفرن ؟

تحذير!



- ويجب أن يتم أي نوع من الإصلاح فقط من قبل فني متخصص. أي إصلاح يتم من قبل شخص غير مخول من قبل الشركة المصنعة أمر خطير.

لا تحتاج للاتصال بخدمة الدعم لحل المشاكل التالية:

الفرن لا يعمل! تأكد أنه:

- تم إدخال مأخذ الطاقة بشكل صحيح في القابس.
- تم تشغيل الفرن.
- تم إغلاق الباب كاملاً. يجب أن يغلق الباب مع صوت نقرة مسموعة.
- لا توجد أي أجسام غريبة بين الباب و مقدمة الجوف.



التركيب

5.1. قبل التركيب

تأكد من أن فولتية المدخل المشار إليها على لوحة الميزات هي نفس فولتية مخرج الطاقة الذي ستستعمله.
افتح باب الفرن وأخرج كل الملحقات وانزع مواد التغليف.

تحذير!



- يمكن أن يكون السطح الأمامي للمايكروويف مغلفًا بطبقة حماية. انزع هذه الطبقة بعناية قبل استخدام الفرن للمرة الأولى، وابدأ من الداخل.

تأكد من أن الفرن غير تالف من أي مكان. تأكد من أن باب الفرن يغلق بشكل صحيح وأن داخل الباب والجزء الأمامي من فتحة الفرن غير معطلة. وإذا وجدت أي عطل اتصل بخدمة الدعم الفني.

لا تستخدم الفرن إذا كان سلك الطاقة أو المأخذ تالفين، إذا كان الفرن لا يعمل بشكل صحيح أو إذا كان قد تعطل أو سقط. اتصل بخدمة الدعم الفني.

الفرن بالقرب من أي مصدر للحرارة أو المذياع أو التلفاز.

تأكد خلال التركيب من أن سلك الطاقة لا يلامس أي مكان رطب أو أشياء ذات حواف حادة خلف الفرن. يمكن أن تتلف الحرارة العالية السلك.

تحذير!



- يجب التأكد بعد تركيب الفرن من سهولة الوصول إلى المأخذ.

5.2. بعد التركيب

تم تزويد الفرن بسلك طاقة ومأخذ للتيار أحادي الطور.

إذا كان الفرن سيتم تركيبه على أساس دائم، فيجب تركيبه من قبل فني مؤهل. حيث يجب أن يتم توصيل الفرن إلى دارة مع فاصل دارة كلي القطب وبتفتحة فاصلة بين نقاط التقائه بما لا يقل عن 3 ملم.

تحذير!



- يجب تأريض الفرن.

لا تتحمل الشركة المصنعة ولا البائعين المسؤولية عن أي ضرر يحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات إذا لم يتم اتباع تعليمات التركيب هذه.

يعمل الفرن فقط عندما يتم إغلاق الباب بشكل صحيح.

بعد الاستعمال الأول، نظف الفرن من الداخل وملحقات الفرن باتباع تعليمات التنظيف المذكورة في مقطع "تنظيف وصيانة الفرن".

Содержание

1. Меры предосторожности.....	44
1.1. Сведения по технике безопасности	44
1.2. Утилизация.....	50
1.3. Руководство по эксплуатации.....	50
1.4. Как читать руководство по эксплуатации	50
2. Описание	51
2.1. Общее описание.....	51
2.2. Панель управления	52
3. Использование.....	53
3.1. The advantages of microwaves.....	53
3.2. Меры предосторожности	54
3.3. Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?.....	54
3.4. Первое использование	56
3.5. Использование духовки	56
3.6. Функции приготовления.....	56
3.7. Во время работы микроволновой печи... ..	57
3.8. Рекомендуемые таблицы приготовления.....	58
4. Чистка и техническое обслуживание	62
4.1. Меры предосторожности	62
4.2. Чистка поверхностей	62
4.3. Плановая ежедневная чистка	62
4.4. Пятна от продуктов или остатки пищи	62
4.5. Очистка духовки	62
4.6. Лицевая панель.....	63
4.7. Внеплановое техническое обслуживание.....	63
4.8. Замена лампочки	63
4.9. Что нужно делать, если микроволновая печь не работает?	63
5. Инструкции по монтажу	65
5.1. Перед монтажом	65
5.2. После монтажа	65



Меры предосторожности

1.1. Сведения по технике безопасности

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

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- **ВНИМАНИЕ:** Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Подсушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- **Предостережение!** Запрещается пользоваться печью, если:
 - Дверца не закрыта должным образом;
 - Петли дверцы повреждены;
 - Контактная поверхность между дверцей и передней частью печи повреждена;
 - Смотровое стекло дверцы повреждено;
 - Внутри микроволновой печи часто возникает электрическая дуга при отсутствии каких-либо металлических предметов.
- Печь может быть вновь использована только после того, как ее ремонт будет выполнен специалистом Службы технической поддержки.



Меры предосторожности

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

УСТАНОВКА

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

ОЧИСТКА

- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не используйте 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".



РЕМОНТ

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

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

- Никогда не включайте микроволновую печь, когда она пустая. Если внутри печи нет никакой пищи, может возникнуть избыточный электрический заряд, и печь может быть повреждена. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА!**
- Для тестирования программ печи поместите стакан воды внутрь печи. Вода поглощает микроволны, и печь не будет повреждена.
- Запрещается закрывать или загораживать вентиляционные отверстия.
- Не храните легковоспламеняющиеся объекты внутри печи, так как они могут загореться при включении печи.



- 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 используйте печь для хранения продуктов.
- Не используйте печь для жарки, поскольку невозможно контролировать температуру масла при нагреве его микроволнами."
- Керамическое основание во внутренней камере может нести максимальную нагрузку 8 кг. Чтобы не повредить печь, не следует превышать такую нагрузку.



Меры предосторожности

1.2. Утилизация

Утилизация упаковки



На упаковке имеется знак Green Dot.

При утилизации всех упаковочных материалов, таких как картон, пенополистирол и пластиковые пленки, используйте соответствующие мусорные контейнеры. Это гарантирует, что упаковочные материалы будут подвергаться вторичной переработке.



Утилизация старых электроприборов

В соответствии с требованиями Европейской директивы 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) необходимо, чтобы старые бытовые электроприборы не утилизировались вместе с обычными твердыми бытовыми отходами.

Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать их утилизацию и переработку материалов, которые они содержат, а также уменьшить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечёркнутое изображение мусорного контейнера должно находиться на всех устройствах для напоминания о необходимости отдельного сбора при утилизации прибора.

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

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

1.3. Руководство по эксплуатации

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

- Перед тем использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

1.4. Как читать руководство по эксплуатации

В этом руководстве по эксплуатации используются следующие условные обозначения:



Меры предосторожности

Общая информация об этом руководстве по эксплуатации, о мерах безопасности и конечной утилизации прибора.



Описание

Описание прибора и принадлежностей.



Использование

Информация по эксплуатации прибора и принадлежностей, советы по приготовлению.



Чистка и техническое обслуживание

Информация для правильной чистки и технического обслуживания прибора.



Установка

Информация для квалифицированного специалиста: установка, ввод в эксплуатацию и испытание устройства.



Меры предосторожности



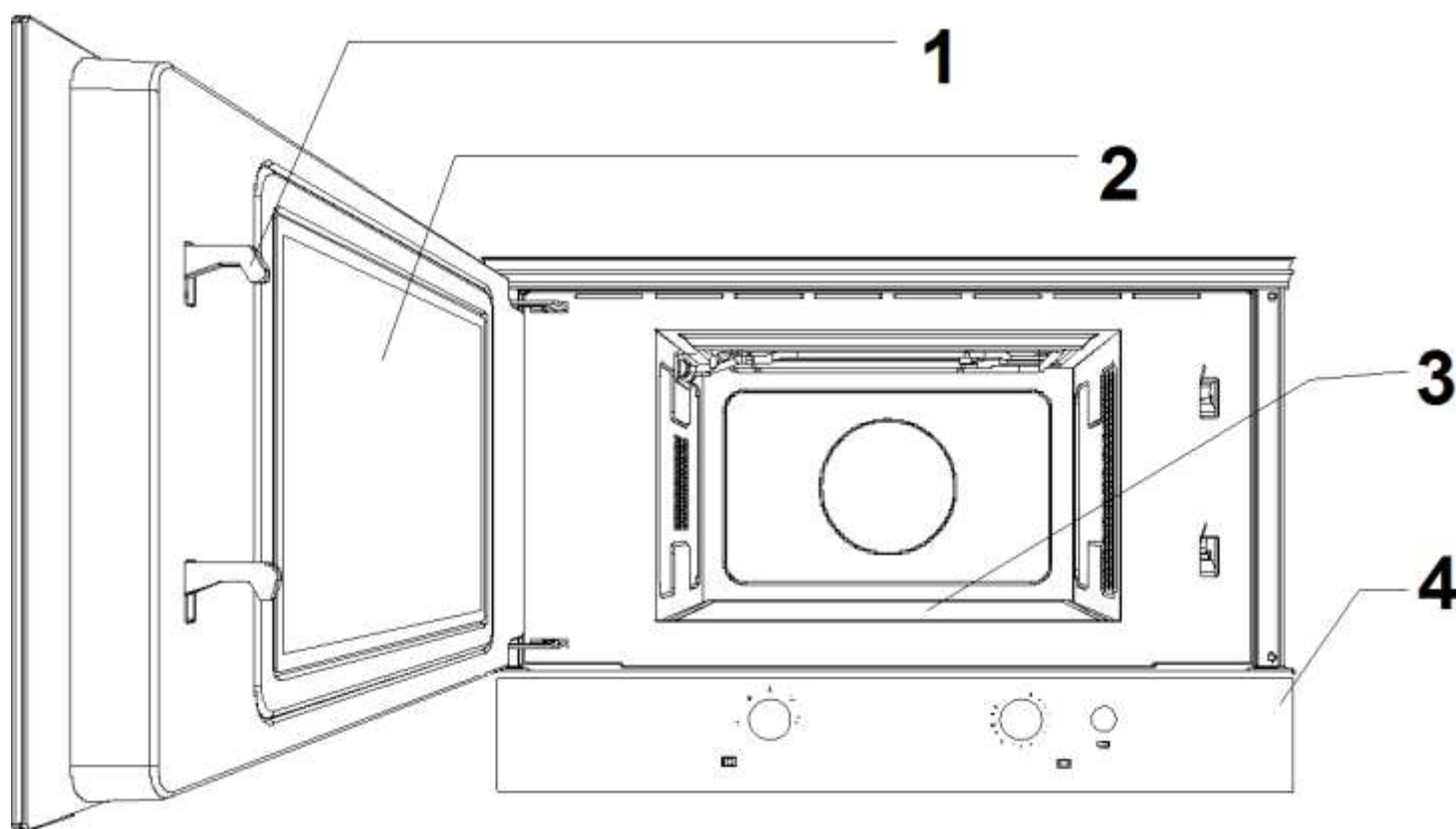
Информация



Предложения



2.1. Общее описание



1. Защелки дверцы
2. Стекло дверцы
3. Керамическое основание
4. Панель управления

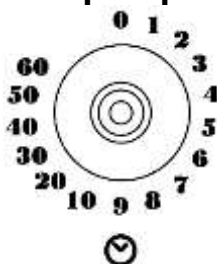


Описание

2.2. Панель управления



1 Ручка селектора времени

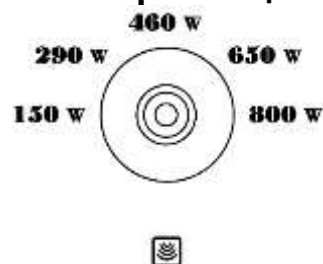


С помощью этого переключателя можно:

- Выберите продолжительность приготовления

Указания по его правильному использованию будут приведены в следующих главах.

2 Ручка селектора мощности



С помощью этого переключателя можно:

- Выберите мощность приготовления

3 Кнопка открытия двери

2.3. Уровень мощности Описание

Мощность	Продукты
150 Вт	Медленное размораживание для деликатных продуктов, сохранение пищи в горячем виде
290 Вт	Готовка на слабом огне, варка риса Быстрая разморозка
460 Вт	Растапливание масла Нагревание детского питания
650 Вт	Готовка овощей и других продуктов Деликатная готовка и нагрев, Нагрев и приготовление небольшого количества пищи Готовка деликатных продуктов
800 Вт	Быстрая готовка и нагрев жидкостей и других продуктов



3.1. Преимущества микроволновой печи

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

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

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

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

Как работает микроволновая печь

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

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

Почему еда нагревается

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

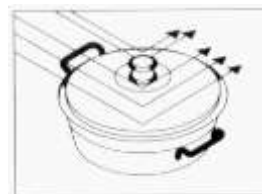
Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, что позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

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

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

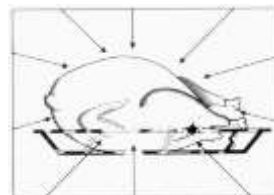
Микроволны отражаются от металла...



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



... и поглощаются продуктами.





3.2. Меры предосторожности



Высокая температура внутри духовки во время использования

Опасность пожара или взрыва

- Не распыляйте никакие спреи вблизи духовки.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи духовки.
- Не пользуйтесь приборами или емкостями из пластмассы для приготовления пищи (за исключением функции микроволновой печи).
- Не ставьте в духовку закрытые консервы или емкости.
- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи, при котором может происходить выделение жира и масла.
- Извлеките из рабочей камеры духовки все противни и решетки, не используемые во время приготовления.

3.3. Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?

Функция микроволн

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

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

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

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

Как протестировать посуду, которую вы хотите использовать

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

Алюминиевые контейнеры и фольга

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

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



Крышки

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

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

4. Аромат пищи сохраняется.

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

Таблица посуды

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

1. Без золотых или серебряных каемок и свинцового стекла.
2. Следуйте инструкциям производителя!
3. Не используйте металлические зажимы, чтобы закрыть пакеты. Перфорируйте пакеты. Используйте пленку только для того, чтобы накрыть пищу.

4. Не используйте бумажные тарелки.

5. Только мелкие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен соприкасаться со стенками внутренней камеры.



Использование

3.4. Первое использование

1. Удалите все защитные пленки снаружи и внутри прибора, а также с принадлежностей.
2. Удалите все этикетки (за исключением таблички с техническими данными) с принадлежностей из рабочей камеры духовки.
3. Извлеките из прибора и вымойте все принадлежности (см. 4 Чистка и техническое обслуживание).

3.5. Использование духовки

Открытие дверцы

Чтобы открыть дверцу печи, нажмите Кнопка открытия двери.

3.6. Функции приготовления

Микроволновая печь

Проникая непосредственно в готовящееся блюдо, микроволны обеспечивают готовку в очень короткое время со значительной экономией энергии. Они предназначены для готовки без использования жиров, прекрасно подходят для разморозки и для разогрева продуктов, обеспечивая при этом сохранность их внешнего вида и консистенции.

1. Выставьте поворотный переключатель выбора мощности на нужный уровень мощности в соответствии с таблицей: "Описание функций".
2. С помощью поворотного переключателя таймера выставите нужное время приготовления. Для циклов приготовления продолжительностью меньше 2-х минут, поверните переключатель таймера на максимальное время приготовления, а затем уменьшите его до нужного.
3. Закройте дверцу. Микроволновая печь начнет процесс приготовления.



При открытых дверцах режим приготовления будет прерван



3.7. Во время работы микроволновой печи...

Прерывание цикла готовки

Вы можете прервать процесс готовки в любой момент, нажав клавишу открытия дверцы.

В этом случае:

- Излучение микроволн немедленно прекращается.
- Таймер останавливается автоматически, отображая оставшееся время работы.

При желании, в этот момент вы можете:

- Перевернуть или помешать пищу для ее равномерного приготовления.
- Изменить параметры процесса.
- Отменить процесс, как это описано ниже.

Для возобновления процесса закройте дверцу.

Изменение параметров

Рабочие параметры (рабочее время и мощность) могут быть изменены во время работы духовки или когда процесс приготовления был прерван, следующим образом:

- Для изменения настройки времени поверните поворотный переключатель таймера. Новая настройка времени незамедлительно будет принята прибором.
- Для изменения настройки мощности переведите переключатель выбора мощности в новое положение. Новый

уровень мощности будет применен в течение 30 секунд.

Отмена цикла готовки

Если вы хотите отменить процесс готовки, переведите переключатель таймера на НОЛЬ.



Предостережение!

- Когда вы закончили пользоваться печью, всегда переводите переключатель таймера на ноль, потому что, в противном случае, печь начнет работу, когда вы закроете дверцу, и это может привести к повреждению печи, если она будет работать пустой.

Окончание цикла готовки

По завершении процесса готовки раздастся звуковой сигнал, и переключатель таймера будет указывать на НОЛЬ.



Предостережение!

- Когда вы закончили пользоваться печью, всегда переводите переключатель таймера на ноль, потому что, в противном случае, печь начнет работу, когда вы закроете дверцу, и это может привести к повреждению печи, если она будет работать пустой.



Использование

3.8. Рекомендуемые таблицы приготовления

Приготовление пищи с помощью микроволн



Внимание!

- **Перед запуском микроволновой печи обязательно прочитайте раздел «Сведения по технике безопасности».**

При приготовлении пищи с помощью микроволн следуйте следующим рекомендациям:

- перед разогревом или приготовлением продуктов с кожей или кожей (например, яблоки, помидоры, картофель, сосиски) прокалывайте их, чтобы они не взорвались. Нарезайте продукты небольшими кусочками;
- убедитесь, что посуда, которую вы хотите использовать, подходит для микроволновой печи (см. раздел «Рекомендованные типы посуды»);
- при приготовлении продуктов с очень низким содержанием влаги (например, при разморозке хлеба, приготовлении попкорна и т.д.) выпаривание происходит очень быстро. После этого печь начинает работать так, как будто она пустая, и в результате все содержимое может сгореть, а печь и посуда могут испортиться. Чтобы этого не произошло, правильно выставьте время, необходимое для приготовления, и обязательно следите за процессом.
- нагревать большие количества растительного масла (для жарки) с помощью микроволн невозможно;
- вынимайте замороженные готовые блюда из упаковки, поскольку она не всегда является термостойкой. Следуйте указаниям производителей этих продуктов питания;
- если Вам нужно нагреть несколько сосудов, например, чашек, равномерно распределите их на вращающемся подносе;
- не закрывайте пластиковые пакеты металлическими зажимами. Вместо них используйте зажимы из пластмассы. Проткните пакет в нескольких местах, чтобы пар мог выходить беспрепятственно;
- при разогреве или приготовлении продуктов питания убедитесь, что они нагрелись, по крайней мере, до 70 °C;
- во время процесса приготовления на стеклянной дверце печи может образоваться

пар, который впоследствии конденсируется. Это нормально и происходит обычно в том случае, если окружающая температура низкая. Это никак не влияет на работу печи. По окончании процесса приготовления просто вытрите образовавшуюся воду;

- при разогреве жидкостей используйте емкости с большим отверстием, чтобы образующийся пар легко выходил наружу.

Готовьте продукты в соответствии с указаниями и соблюдайте приведенные в таблицах время приготовления и уровень мощности.

Учитывайте то, что данные значения – всего лишь ориентировочные цифры, которые могут меняться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа продуктов питания. Рекомендуется корректировать время и уровень мощности микроволн в зависимости от каждой конкретной ситуации. В зависимости от свойств продукта, иногда время приготовления следует увеличить или уменьшить, а уровень мощности – повысить или понизить.

Приготовление пищи с помощью микроволн:

1. Чем больше количество продуктов, тем дольше время их приготовления. Обратите внимание на следующее:

- двойная порция » двойное время
- половина порции » половина времени

2. Чем ниже температура продуктов, тем дольше время их приготовления.

3. Продукты, содержащие много жидкости, нагреваются быстрее.

4. Равномерное распределение продуктов на вращающейся тарелке способствует равномерному их приготовлению. Продукты различной плотности разогреются одновременно, если более плотные положить на внешний край подноса, а менее плотные – в центр.

5. Дверцу печи можно открыть в любой момент. В этом случае она выключится автоматически. Чтобы продолжить процесс приготовления, нужно закрыть дверцу и нажать на кнопку «Старт».

6. Закрытые продукты готовятся быстрее и лучше сохраняют свои свойства. Используемые крышки должны пропускать микроволны и иметь маленькие отверстия для выхода пара



Приготовление овощей

Продукт	Количество (г)	Объем выделяемой жидкости	Мощность (Вт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Рекомендации
Цветная капуста	500	100 мл	850	9-11	2-3	Порезать кусочками. Накрыть.
Брокколи	300	50 мл	850	6-8	2-3	
Грибы	250	25 мл	850	6-8	2-3	
Горох, морковь	300	100 мл	850	7-9	2-3	Порезать ломтями или кусочками. Накрыть.
Замороженная морковь	250	25 мл	850	8-10	2-3	
Картофель	250	25 мл	850	5-7	2-3	Очистить и нарезать одинаковыми кусочками. Накрыть.
Перец	250	25 мл	850	5-7	2-3	Порезать ломтями или кусочками. Накрыть.
Лук	250	50 мл	850	5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	300	50 мл	850	6-8	2-3	Накрыть.

Приготовление рыбы

Продукт	Количество (г)	Мощность (Вт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Рекомендации
Филе рыбы	500	600	10-12	3	Готовить накрытым. По истечении половины времени приготовления перевернуть.
Целая рыба	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Готовить накрытым. По истечении половины времени приготовления перевернуть. При желании тонкие края рыбы накрыть.

Разморозка с помощью микроволн

Основные рекомендации для разморозки:

1. Для разморозки используйте только подходящую для микроволновой печи посуду (фарфор, стекло, подходящая пластмасса).
2. Функция разморозки по весу и данные в таблицах относятся к разморозке сырых продуктов.
3. Время разморозки зависит от количества и толщины соответствующего продукта.

Замораживая продукт, учитывайте то, что его нужно будет разморозить. Распределите продукт в посуде равномерно.

4. Как можно более равномерно распределите продукт внутри печи. Наиболее толстые части рыбы или куриных ножек положите на внешнюю часть тарелки. Нежные части продукта можно закрыть пищевой фольгой. Важно: Фольга не должна соприкасаться со стенками рабочей камеры, поскольку в результате этого может возникнуть искра.



Использование

5. Толстые части продукта следует перевернуть несколько раз.
6. Распределите замороженные продукты как можно более равномерно, поскольку тонкие и узкие кусочки размораживаются быстрее, чем более толстые и широкие.
7. Никогда не размораживайте полностью продукты с высоким содержанием жира, такие, как масло, сыр и сливки. Если их оставить при комнатной температуре, они будут готовы к употреблению через несколько минут. В сильно замороженных сливках могут образоваться маленькие кусочки льда. В этом случае перед подачей их следует перемешать.
8. Положите птицу на перевернутую тарелку, чтобы лучше стекал сок, образующийся во время приготовления.
9. Чтобы хлеб не пересох, заверните его в салфетку.
10. Включите пищу через регулярные промежутки времени.

11. Замороженные продукты выньте из упаковки и обязательно снимите металлические зажимы. С посуды, которая используется для хранения замороженных продуктов в холодильнике и подходит для разогрева и приготовления в ней пищи в микроволновой печи, снимите только крышку. Во всех остальных случаях выложите продукты в посуду, пригодную для микроволновой печи.

12. При разморозке продуктов, особенно птицы, периодически выливайте образующуюся жидкость. Эта жидкость ни в коем случае не должна соприкасаться с другими продуктами.

13. Помните о том, что для полной разморозки продукта необходимо определенное время выдерживания.

В приведенной ниже таблице указано различное время разморозки и выдерживания (для равномерного распределения температуры продукта) для различных продуктов в зависимости от типа и веса, а также наши рекомендации.

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



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



Чистка и техническое обслуживание

4.1. Меры предосторожности



Высокая температура внутри духовки после использования

Опасность ожогов

- Выполнять очистку только, дождавшись охлаждения прибора.



Неправильное использование **Риск повреждения поверхностей**

- Не используйте для чистки прибора струи пара.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.
- Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклянных частей прибора.
- Запрещается использовать грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.
- Игнорирование очистки внутренней части печи может отрицательно сказаться на срок службы прибора и послужить причиной опасности.
- Всегда очищать печь изнутри от остатков пищи.



Неправильное использование. **Опасность взрыва/получения ожогов**

- Не используйте моющие средства с высоким содержанием спирта или способные выделять легковоспламеняющиеся пары. Последующий нагрев может привести к взрыву внутри отделения.



ПЕРЕД ЧИСТКОЙ микроволновой печи **УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВИЛКА НЕ НАХОДИТСЯ В РОЗЕТКЕ.**

4.2. Чистка поверхностей

Чтобы поверхности духовки хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того как они остынут.

4.3. Плановая ежедневная чистка

Всегда используйте только специальные чистящие средства, не содержащие абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Налейте средство на влажную ткань и проведите ею по поверхности, затем аккуратно промойте водой и вытрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

4.4. Пятна от продуктов или остатки пищи

Во избежание повреждения поверхностей строго запрещается использовать стальные мочалки и острые скребки.

Следует применять обычные неабразивные средства, пользуясь при необходимости деревянными или пластмассовыми инструментами. Тщательно ополосните и протрите насухо мягкой тряпкой или салфеткой из микрофибры.

4.5. Очистка духовки

Никакого другого технического обслуживания, кроме чистки, не требуется.

После каждого использования протрите стенки рабочей камеры влажной тряпкой, поскольку так легче всего удалить брызги и пятна от продуктов, которые могли остаться на стенках в процессе использования печи.

Для удаления стойких загрязнений используйте неагрессивные очистители. Не используйте аэрозоли для духовок или любые другие агрессивные или абразивные чистящие средства.

Регулярно протирайте дверцу и переднюю панель печи, чтобы дверца могла легко открываться и закрываться.

Следите за тем, чтобы в вентиляционные отверстия не попала вода.



Периодически снимайте Керамическое основание и его держатель и очищайте дно рабочей камеры, особенно если туда попала жидкость.

Не включайте микроволновую печь без установленного керамического основания.

Если печь сильно загрязнена, поставьте стакан воды на основание внутренней камеры и включите микроволновую печь на 2 или 3 минуты при максимальной мощности. Образующийся пар смягчит грязь, которую легко будет отчистить с помощью мягкой ткани. Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) могут быть легко устранены. Добавьте несколько капель лимонного сока в чашку с водой. Поместите в чашку маленькую ложку, чтобы избежать выкипания воды. Нагревайте воду в течение 2~3 минут при максимальной мощности микроволн.

4.6. 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.

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

4.7. Внеплановое техническое обслуживание.

Время от времени возникает необходимость в проведении определенных работ по техническому обслуживанию печи, таких как замена прокладок, лампочки и т.д. Ниже представлены подробные указания для каждой операции



Перед выполнением каких-либо операций, предусматривающих доступ к токоведущим деталям, отключите прибор от электрической сети.

4.8. Замена лампочки

Если лампочка требует замены, свяжитесь со Службой технической поддержки, так как

необходимо демонтировать печь для замены лампочки.

4.9. Что нужно делать, если микроволновая печь не работает?



Предупреждение!

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

Следующие моменты можно решить без привлечения специалиста:

Печь не работает! Проверьте::

- До конца ли вставлена в розетку вилка.
- Есть ли подача тока.
- Полностью ли закрыта дверца. Дверца должна закрываться со слышимым щелчком.
- Нет ли между дверцей и передней стороной рабочей камеры посторонних предметов.

Во время работы печи слышны какие-то странные шумы! Проверьте:

- Не образуется ли внутри печи искры из-за наличия в рабочей камере металлических предметов (см. раздел «Рекомендуемые типы посуды»).
- Не соприкасается ли посуда с внутренними стенками.
- Нет ли в рабочей камере каких-либо столовых приборов.

Продукты не разогреваются или разогреваются очень медленно! Проверьте:

- Не используется ли случайно металлическая посуда.
- Правильно ли выбраны время готовки и уровень мощности.
- Не слишком ли велико количество продуктов в рабочей камере или не холоднее ли они, чем обычно.



Чистка и техническое обслуживание

Продукты слишком горячие, пересушенные или сгоревшие! Проверьте:

- Правильно ли выбраны время и уровень мощности.

Печь включается, но внутреннее освещение не загорается!

- Если все другие функции работают должным образом, то, скорее всего, перегорела лампочка. Печь можно использовать дальше.

Я слышу какие-то звуки, когда дверь открыта!

- Это не является проблемой. Вентилятор охлаждения продолжает работать при открытой двери.

Дверца духовки не открывается.

- Убедитесь, что духовка подключена к сети. Дверца духовки открывается только при подключении духовки к электросети.



При обнаружении каких-либо неисправностей свяжитесь со службой поддержки клиентов.



Все ремонтные работы должны осуществляться квалифицированным техническим персоналом.



5.1. Перед монтажом

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

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



Предостережение!

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

Необходимо убедиться в отсутствии каких-либо повреждений микроволновой печи. Проверьте, закрывается ли дверца микроволновой печи должным образом, и нет ли повреждений на внутренней стороне дверцы и передней поверхности микроволновой печи.

Если вы обнаружили какие-либо повреждения, обратитесь в сервисный центр технической поддержки.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ, если поврежден кабель питания или вилка кабеля, а также, если микроволновая печь не работает должным образом, либо была повреждена. Обратитесь в сервисный центр технической поддержки.

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

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



Внимание!

- После установки микроволновой печи,

следует убедиться, что вилка кабеля находится в пределах досягаемости.

5.2. После монтажа

Устройство оснащено кабелем питания и разъемом для однофазного источника тока.

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



Предостережение!

- Микроволновая печь должна быть заземлена.

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

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

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

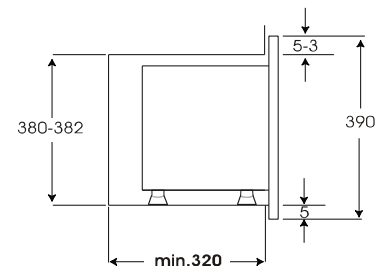
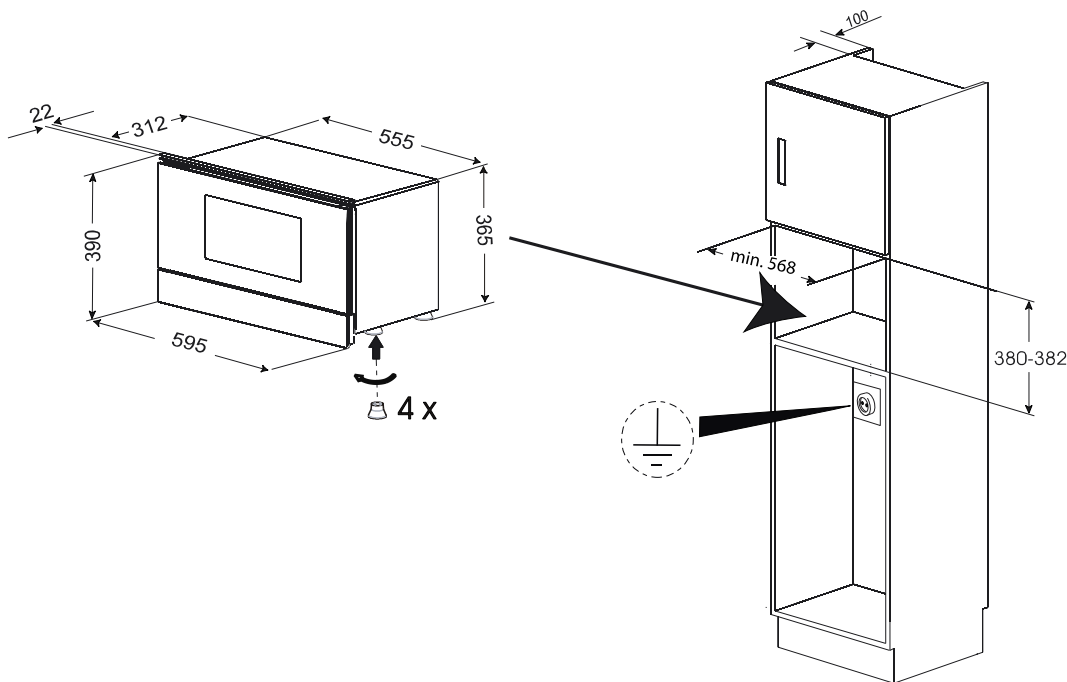
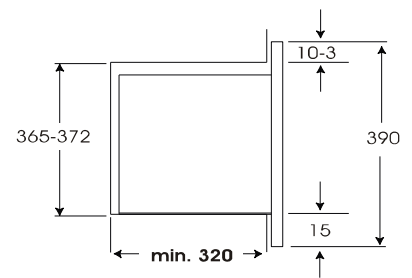
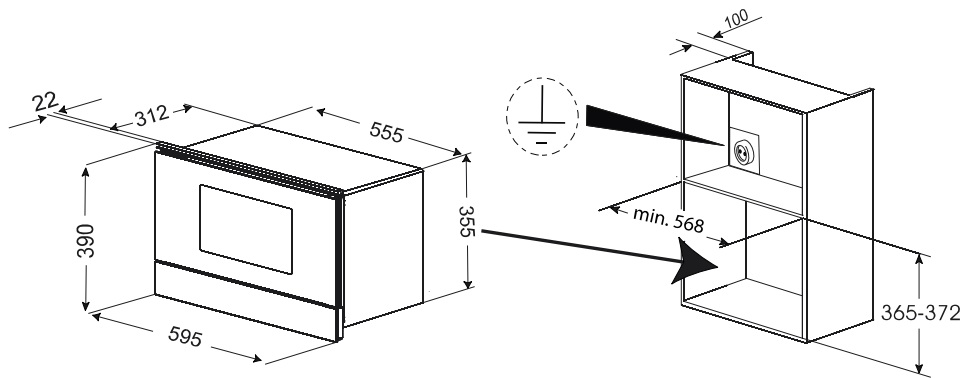


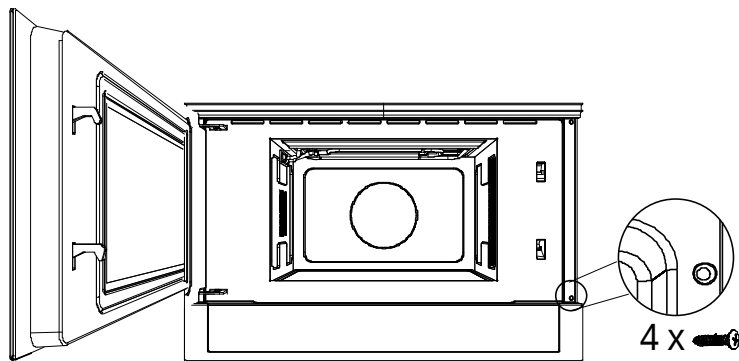
Obrazy instalacyjne/ Установочные образы / صور التثبيت

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

AR تم تصميم هذا المايكروويف ليتم تثبيته بمقدار 850 مم فوق مستوى الأرضية. لا يمكن تثبيت هذا المايكروويف تحت منضدة عمل أو أسفل فرن آخر، لتجنب انسكاب السائل.

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





PL

- Wsunąć kuchenkę do szafki i wycentrować.
- Otworzyć drzwiczki kuchenki i przymocować urządzenie do szafki za pomocą czterech śrub znajdujących się w zestawie. Wkręcić śruby przez otwory z przodu.

AR

- ادفع الفرن تماما في الكابينة ومركز عليه.
- فتح باب الميكروويف وربط الأجهزة للكابينة باستخدام المسامير الأربعة.

RU

- Разместите печь полностью внутри шкафа по центру ниши.
- Откройте дверцу печи и прикрутите прибор к шкафу при помощи четырех входящих в комплект винтов. Винты вставляйте через отверстия на передней панели.

