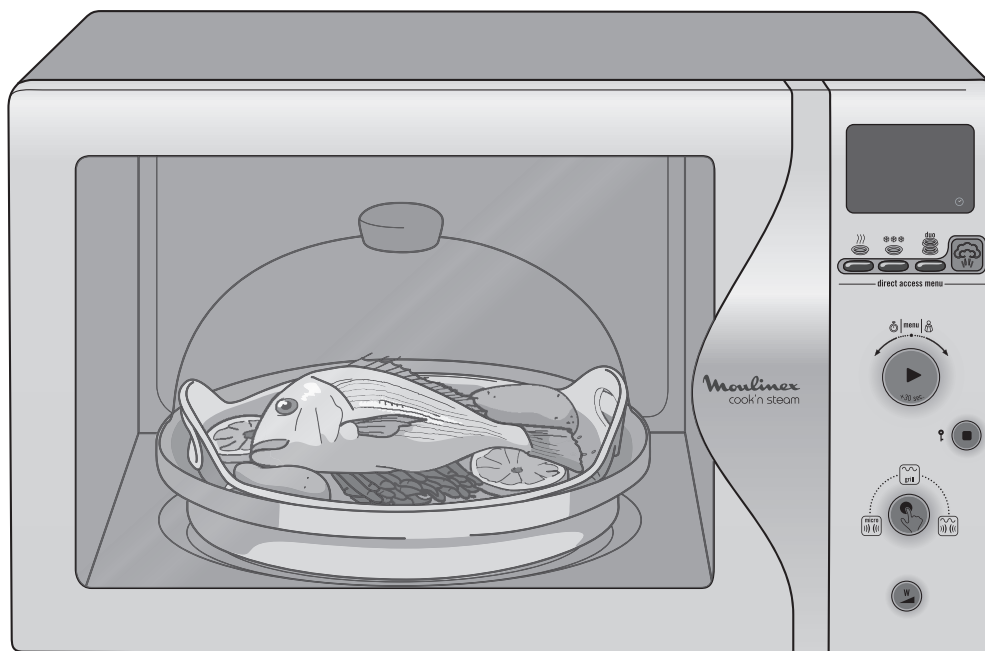




**MW 5110**  
**MW 5310**  
**MW 5330**

Русский	.....	р.	2
Polski	.....	р.	21
Українська	.....	р.	40
Türkçe	.....	р.	59



\*

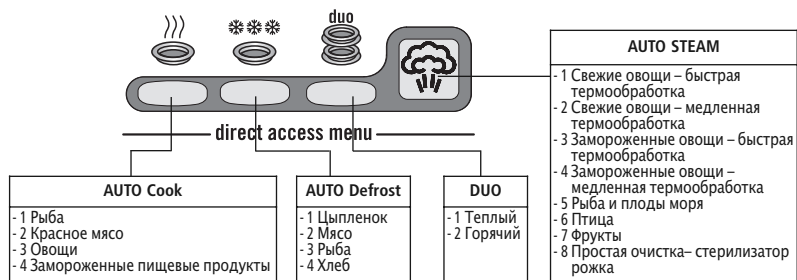
\* В зависимости от типа  
\* W zależności od typu  
\* Залежно від типу  
\* modele bağlı olarak

RUS

## СОДЕРЖАНИЕ

Автоматические программы	2
Описание прибора	2
Дисплей	2
Панель управления	3
Принадлежности	3
Установка прибора	4
Подготовка	4
Подключение	4
Введение в эксплуатацию	4
Важные инструкции по безопасности	4
Инструкции по использованию	5
Пищевые продукты	5
Посуда и материалы	5
Длительность термообработки	7
Длительность выдержки	7
Настройка времени	7
Настройка независимого таймера	7
Использование автоматических программ	7
Auto Cook	8
Auto Defrost	8
Duo	9
Auto steam	9
Функция легкой очистки	10
Функция стерилизатора детских бутылочек	10
Использование ручных функций	11
Режим „микроволны“	11
Режим „гриль“ *	12
Режим „микроволны + гриль“ *	12
Использование функции Быстрого нагрева	13
Настройка длительности термообработки	13
Выключение микроволновой печи	14
Активирование предохранителя для детей	14
Руководство по термообработке	14
Термообработка микроволнами	15
Нагрев	16
Размораживание	16
Режимы „Гриль“/„Микроволны + Гриль“ *	17
Очистка	17
Технические указания	19
Указания по ликвидации отходов	19
Данные об испытании мощности	20
Технические свойства	20

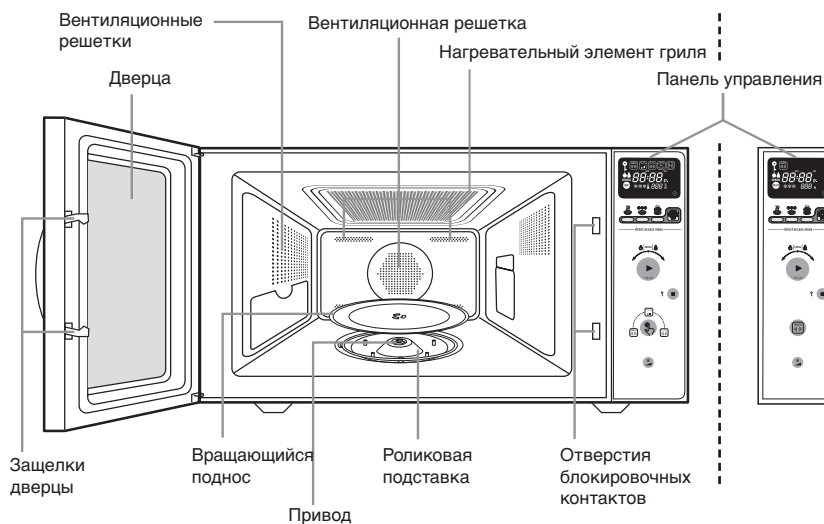
## Автоматические программы \*



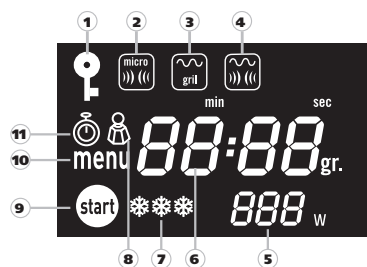
## Описание прибора

Тип: MW 5310 et MW 5330

Тип: MW 5110



## Дисплей

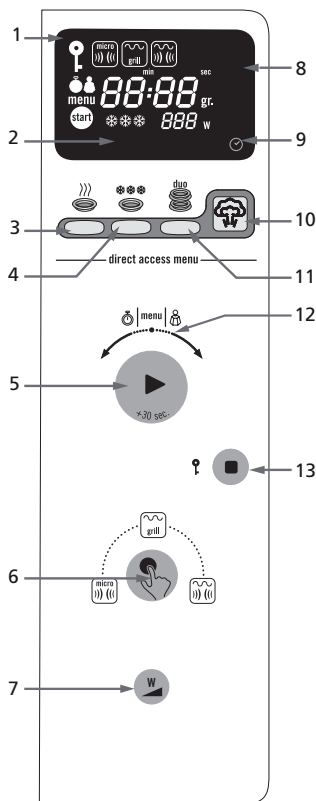


- |                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| ① Защита от доступа детей     | ⑧ Вес (граммы)             |
| ② Режим Микроволны            | ⑨ Старт                    |
| ③ Режим Гриль                 | ⑩ Автоматические программы |
| ④ Режим Микроволны + Гриль    | ⑪ Программирование времени |
| ⑤ Мощность в Вт               |                            |
| ⑥ Длительность термообработки |                            |
| ⑦ Режим размораживания        |                            |

\* В зависимости от типа

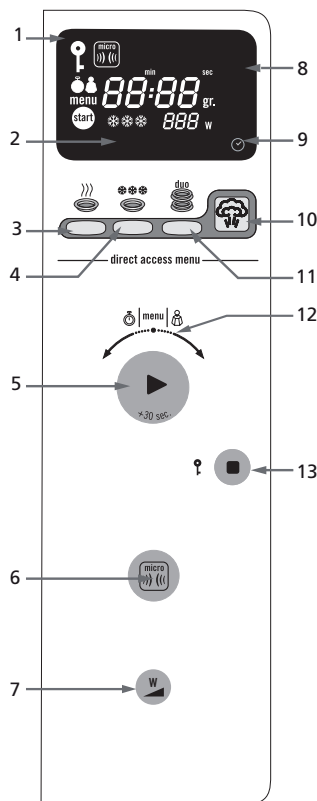
## Панель управления \*

Тип: MW 5310 / MW 5330



- 1 – Дисплей
- 2 – Нижняя часть дисплея
- 3 – Кнопка Auto Cook (автоматическая программа термообработки)
- 4 – Кнопка Auto Defrost (автоматическая программа размораживания)
- 5 – Кнопка Старт и быстрый нагрев (+ 30 секунд)
- 6 – Поворотный переключатель ручной настройки режимов термообработки: микроволны – гриль – микроволны+гриль
- 7 – Кнопка настройки мощности
- 8 – Верхняя часть дисплея
- 9 – Кнопка Часы и независимый таймер
- 10 – Кнопка Auto Steam (автоматическая программа термообработки на пару)
- 11 – Кнопка Duo – функция нагрева в 2 этапа
- 12 – Поворотный переключатель веса и мощности
- 13 – Кнопка Выключение – Аннулирование + Активирование функции защиты от доступа детей

Тип: MW 5110



- 1 – Дисплей
- 2 – Нижняя часть дисплея
- 3 – Кнопка Auto Cook (автоматическая программа термообработки)
- 4 – Кнопка Auto Defrost (автоматическая программа размораживания)
- 5 – Кнопка Старт и быстрый нагрев (+ 30 секунд)
- 6 – Поворотный переключатель ручной настройки режимов термообработки: микроволны – гриль – микроволны+гриль
- 7 – Кнопка настройки мощности
- 8 – Верхняя часть дисплея
- 9 – Кнопка Часы и независимый таймер
- 10 – Кнопка Auto Steam (автоматическая программа термообработки на пару)
- 11 – Кнопка Duo – функция нагрева в 2 этапа
- 12 – Поворотный переключатель веса и мощности
- 13 – Кнопка Выключение – Аннулирование + Активирование функции защиты от доступа детей

## Принадлежности

**Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.

**Назначение:** Муфта вращает поднос.

**Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.

**Назначение:** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

**Вращающийся поднос**, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.

**Назначение:** Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.

**И** Не кладите замороженные продукты на горячее стеклянное блюдо. Используйте низкую подставку.

**Двухуровневая металлическая подставка**, предназначена для подогрева двух блюд одновременно. Первое блюдо устанавливается под подставкой, второе – на ней. В режиме "гриль" данную подставку можно использовать при приготовлении блюд с подрумяниванием. Подставка устанавливается точно по центру вращающегося подноса.

**Резервуар для пара**

Заполните его водой.

**И** Не превышайте отмеченный уровень воды (200 мл).

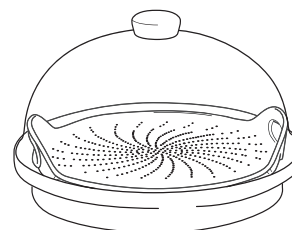
**Паровая корзина**

Поместите пищевые продукты, предназначенные для термообработки с тарелкой или без тарелки.

**Паровая крышка**

Закройте пищевые продукты крышкой, чтобы получить густой пар необходимый для термообработки пищевых продуктов.

**И** Эти принадлежности используйте исключительно в режиме Микроволны \*!



RUS



## Установка

### Подготовка

Распакуйте принадлежности, вымойте их и тщательно просушите. В центре микроволновой печи установите держатель, кольцо и вращающуюся тарелку.

**!** *Вращающаяся тарелка должна быть хорошо прикреплена к держателю.*

### Подключение

Убедитесь, что напряжение вашего прибора соответствует напряжению вашей электрической сети (см. надпись на табличке, приклеенной в задней части прибора: указано нормальное напряжение: напр.: 220–230 В). Убедитесь, что величина электрического тока указанная на вашем электрическом счетчике и автомате перегрузки, как минимум составляет 16 ампер.

По причине безопасности прибор необходимо подключить к электрической штепсельной розетке с заземляющим штифтом в соответствии с электрическими нормами.

Установите прибор таким способом, чтобы штепсельная розетка была доступна в любой момент, и прибор можно было легко отключить.

Кроме того, проверьте, если вы имеете доступ к автомату перегрузки.

**!** *Необходимо точно соблюдать указания, касающиеся электрического питания.*

### Введение в эксплуатацию

Прибор можете установить:

- На рабочую поверхность: Установите прибор на ровную и прочную поверхность, устойчивую к температуре более 90 °С и грузоподъемность которой соответствует весу микроволновой печи и ее содержанию. При манипулировании с духовкой будьте осторожны. Сторона микроволновой печи, где имеется панель управления, тяжелее.
- В нишу: Ниша должна быть высотой как минимум 85 см от земли. Установите прибор в центр ниши так, чтобы он не соприкасался с ее стенками.

**!** *Тепло должно иметь возможность свободной утечки: Оставьте как минимум 20 см свободного пространства над духовкой, 10 см по сторонам и 10 см сзади.*

Установите прибор на достаточном расстоянии от всех источников тепла (напр.: классическая духовка, нагревательный прибор), так как он сконструирован и испытан для использования при максимальной температуре окружающей среды 35 °С.

**!** *Следите за тем, чтобы не происходило закрытие вентиляционных отверстий прибора.*

## Важные указания по безопасности

Внимательно прочитайте и сохраните для использования в будущем.

1. Прибор изготовлен для домашнего использования, исключительно для термообработки, для нагрева или размораживания пищевых продуктов или напитков. Используйте его только в этих целях.

2. Данный прибор не должен использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (в том числе детьми). Лица, не имеющие соответствующий опыт или необходимые знания, могут использовать прибор только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.

3. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут пользоваться электроприбором без присмотра только в случае, если они были надлежащим образом ознакомлены с инструкциями по безопасному использованию и знают опасность, связанную с неуместным обращением.

**!** *Существует опасность ожога! При использовании электроприбора может произойти нагревание частей, доступных к прикосновению. Маленькие дети не должны находиться в досягаемости прибора.*

4. Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны, чтобы нагревательные части внутри микроволновой печи не соприкасались. То же самое предостережение касается также поверхностей, которые могут нагреться: дверцы, спираль гриля \*, внутренние стены, крышка.

**!** *При вынимании посуды и принадлежностей из микроволновой печи всегда используйте кухонные перчатки для предотвращения риска возникновения ожога.*

5. Прибор не включается внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

6. Не включайте пустой электроприбор. Может произойти его повреждение. При программировании, установите внутрь стакан воды: волны будут поглощены и не произойдет повреждение микроволновой печи.

7. Дверца должна свободно закрываться:

Не кладите какие-либо предметы между дверцей и внешней частью (тряпка, кухонные перчатки, слишком большой противень для микроволновой печи...) Если Вы правильно не закроете дверцу электроприбора, система безопасности помешает его включению.

8. Во время термообработки в режиме гриль \* на нагревательной спирали гриля может загореться разбрызгивающийся жир. Если вы регулярно ухаживаете за прибором, пламя само погаснет и прибор не будет поврежден.



**ⓘ** Чтобы предотвратить разбрызгивание жира особенно при термообработке мяса или птицы, используйте миски из эмалированной глины. Между нагревательной спиралью гриля и пищевыми продуктами оставьте свободное пространство как минимум 2 см.

9. Никогда не закрывайте вентиляционные выходы: духовка может перегреться. В таком случае электроприбор автоматически выключится и начнет работать после охлаждения.

10. Меры предосторожности для предотвращения возможности подвержения микроволновому излучению:

**ⓘ** Инструкции для лиц, не уполномоченных выполнять ремонтные работы или ремонт, требующий поднятие крышки, защищающей от действия энергии микроволнового излучения.

- Не пытайтесь включать электроприбор при открытой дверце, прикасаться к охранной системе дверцы или что-либо помещать в данную систему.
- Не помещайте какой-либо предмет, мешающий открыванию или закрыванию дверцы.
- Не допускайте присутствие остатков пищевых продуктов или чистящих средств на уплотнении дверцы. Обеспечьте чистоту дверцы и уплотнения дверцы. После использования протрите их влажной тканью и тщательно высушите.
- Очень важно, чтобы дверца микроволновой печи была прочно уплотнена и не имела каких-либо дефектов на:
  - поверхности дверцы, уплотнении, подвесах
  - кабеле питания

**ⓘ** Если дверца или уплотнение дверцы повреждены, микроволновую печь не включайте раньше, чем будет проведен ремонт компетентным лицом.

**ⓘ** В случае повреждения кабеля питания, его должен заменить изготовитель, его сервисный центр или лицо подобной квалификации, чтобы исключить какую-либо опасность.

11. В интересах вашей безопасности электроприбор отвечает требованиям действующих норм и постановлений (Директивы для низкого напряжения, об электромагнитной совместимости, материалах, соприкасающихся с пищевыми продуктами, для области окружающей среды...).

**ⓘ** Никогда не пользуйтесь поврежденной микроволновой печью.

**ⓘ** Микроволновая печь никогда не должна регулироваться или ремонтироваться неквалифицированным лицом, а только квалифицированным лицом и обученным техником микроволновых печей.

Прочитайте внимательно прочие рекомендации, которые помогут вам пользоваться микроволновой печью оптимальным способом.

## Советы по использованию

Электроприбор позволит вам размораживать пищевые продукты, нагревать и термически обрабатывать намного быстрее, чем при классической термообработке.

### Пищевые продукты

#### Запрещенные пищевые продукты

При выборе режима термообработки микроволнами не разрешается:

- Жарить пищевые продукты, так как невозможно контролировать температуру масла или жиров (опасность возгорания).
- Нагревать яйца в скорлупе, целые яйца вкрутую, так как они могут взорваться и после прекращения термообработки.
- Проводить термическую обработку пищевых продуктов в скорлупе (каштаны) или пищевых продуктов с твердой кожурой (помидоры, картофель, колбаса). Всегда их надрезайте.

#### Температура пищевых продуктов

**ⓘ** Микроволны нагревают только пищевые продукты. Посуда может остаться холодной или теплой, несмотря на то, что пищевые продукты, находящиеся в ней – горячие.

Содержание детских бутылочек и посуду с пищевыми продуктами для грудных детей взболтайте и встряхните. Перед употреблением проверьте температуру пищевых продуктов, чтобы не обжечься.

Детские бутылочки хорошо взболтайте и налейте несколько капель жидкости на тыльную сторону кисти руки, чтобы проверить температуру жидкости.

То же самое касается остальных продуктов, термически обрабатываемых микроволнами.

#### Подготовка пищевых продуктов

Перед нагревом детских бутылочек и кружек уберите соски и крышки

Прикройте пищевые продукты, чтобы:

- не произошло выпрыскивание внутри микроволновой печи
- сохранилась достаточная степень влажности для проведения термической обработки.

#### Нагрев жидкостей

Будьте осторожны при манипулировании с посудой, так как нагрев жидкостей микроволнами может повлечь за собой неожиданное выпрыскивание горячей жидкости.

Чтобы избежать данного физического явления и опасности ожога всегда помещайте пластмассовую ложку в нагреваемую посуду.

#### Посуда и материалы

**ⓘ** Используйте только посуду, предназначенную для использования в микроволновой печи.

В ниже указанном перечне найдете подробную информацию, касающуюся различных видов рекомендуемых или запрещенных сосудов в зависимости от используемого режима термообработки.

RUS

**Режим "микроволны"**

Используйте посуду, предназначенную для термической обработки микроволнами. Для проверки „пропускаемости“ посуды на микроволны существует простой тест.

Установите пустую посуду на вращающуюся тарелку прибора со стаканом воды, и включите микроволновую печь на 1 минуту на максимальную мощность.

По истечении 1 минуты:

- Если посуда холодная: она „пропускаема“ и ее можно использовать в режиме Микроволны.
- Если посуда теплая: она „поглощает“ и не может использоваться в режиме Микроволны.

*Никогда не используйте посуду герметически закрытую.*

Жидкости и другие пищевые продукты нельзя нагревать в герметически закрытой посуде, так как они могут взорваться.

Снимите крышки и пробки с детских бутылочек, стаканов, бутылок и пластмассовой посуды.

**Посуда для одноразового использования**

При нагреве пищевых продуктов в пластмассовых или бумажных сосудах наблюдайте за микроволновой печью, так как она может загореться.

В случае появления дыма выключите и отключите от сети микроволновую печь и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить появившееся пламя.

**Металлическая посуда**

Никогда не используйте металлическую посуду и материалы в режиме Микроволны. Но несмотря на это можете использовать прибор для нагрева или размораживания некоторых блюд в металлических упаковках, если упаковка без крышки имеет высоту не более 4 см.

Что касается крышки, руководствуйтесь указаниями на соответствующей упаковке, так как они могут отличаться друг от друга. В некоторых случаях ее необходимо снять, в некоторых – оставить. Если не указана какая-либо информация, лучше ее снимите.

Установите упаковку или упаковки в центре вращающейся тарелки и оставьте как минимум 1 см свободного пространства между стенками и упаковкой. При помещении большего количества упаковок оставьте между ними как минимум 2 см свободного места.

**Режим „гриль“ \***

Эти режимы термообработки не требуют использования специальной посуды.

Используйте такую же посуду как в классических духовках, т.е. термостойкую посуду.

**ⓘ Никогда не используйте пластмассовую посуду (опасность расплавления) или посуду из бумаги/ картона (опасность возгорания).**

**ⓘ Поместите пищевые продукты на расстоянии как минимум 2 см от нагревательной спирали гриля.**

**Режим „микроволны + гриль“ \***

Посуду, которой запрещено пользоваться в самостоятельном режиме „микроволны“, запрещается использовать также в режиме „микроволны гриль“.

Посуду, запрещенную к использованию в режиме „гриль“ также запрещается использовать в режиме „микроволны гриль“.

**Таблица контейнеров, разрешаемых и неразрешаемых для использования для приготовления пищи в режиме "микроволны"**

Материалы, Контейнеры	Годность для использования под воздействием СВЧ	Примечания
<b>МЕТАЛЛ</b>		
Алюминиевая фольга	Использовать с осторожностью	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги
Алюминиевая тарелка	Использовать с осторожностью	См. п. "Металлические контейнеры"
Металлизированная пленка	Нет	Риск возникновения электрической дуги
Проволочки для завязки пакетов	Нет	Риск возникновения электрической дуги
<b>СТЕКЛО</b>		
Жаростойкое стекло	Да	Подходит без ограничений
Стеклопосуда с металлизированным декоративным покрытием	Нет	Риск возникновения электрической дуги
Тонкая стеклянная посуда	Нет	Может лопнуть при резком нагревании
<b>ПЛАСТМАССА</b>		
Пластмассовые контейнеры	Да	Подходит без ограничений, особенно если это термостойкая пластмасса. Некоторые пластмассы могут деформироваться или обесцвечиваться при повторном использовании. Не закрывать герметично.
Оберточная пленка	Да	Может быть использована для удержания влаги. Не должна соприкасаться с пищей. При использовании сделайте несколько надрезов или проколов пленки для выхода паров, образующихся в процессе приготовления пищи. При разворачивании готового продукта используйте перчатки во избежание получения ожогов от выходящих паров.
<b>МАТЕРИАЛЫ КОНТЕЙНЕРОВ ОДНОРАЗОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В РЕЖИМАХ "ГРИЛЬ" и "конвекция"</b>		
Полистироловые стаканчики и контейнеры	Да	Могут использоваться для подогрева жидкостей и продуктов. Перегрев может привести к оплавлению полистирола.
Бумажные пакеты	Нет	Риск возгорания
Бумажные тарелки, стаканчики, салфетки и т.п.	Да	Можно использовать для разогрева или приготовления пищи, не требующего длительного времени.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	Да	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания при приготовлении пищи, не требующего длительного времени.
Переработанная из вторсырья бумага	Нет	Риск возникновения электрической дуги
<b>ФАРФОР</b>		
Контейнеры из фарфора или керамики	Да	Подходит без ограничений, если на них нет декоративной металлизированной отделки

## Время приготовления пищи

Для того чтобы правильно определить необходимое время приготовления готовых или замороженных продуктов, следуйте инструкциям по приготовлению, представленных на упаковке этих продуктов.

При отсутствии каких либо инструкций, разделите время, требуемое для приготовления или подогрева продуктов на обычной кухонной плите, на три. При приготовлении пищи следуйте инструкциям данного руководства

**ⓘ Не задавайте лишнего времени на приготовление продуктов, это поможет избежать излишних рисков их пригорания.**

## Время выдержки приготовленной пищи после выемки из печи

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу на глубину 2-3 см. Как только поверхностные слои становятся горячими, тепловая энергия, в соответствии с законами теплопроводности, начинает проникать во внутренние слои обрабатываемого продукта, т.е. нагретые элементы передают тепловую энергию ненагретым элементам. Таким образом, большим удобством становится возможность обеспечить донагрев пищи после её выемки из печи.

## Установка времени

Вам необходимо установить часы при первом подключении МП, а также после сбоя электропитания в сети переменного тока.

При включении МП на дисплее появится символ



Нажмите и удерживайте в течение 5 сек в нажатом состоянии кнопку "Часы"

- На дисплее появится мигающий символ "00" часового разряда установки времени.



Установите цифры часов поворотом ручки круговой шкалы



Нажмите кнопку "Часы" подтверждения ввода часового значения часов.

- На дисплее появится мигающий символ "00" минутного разряда установки времени. Установите цифры минут поворотом ручки круговой шкалы.

Нажмите кнопку "Часы" подтверждения ввода минутного значения часов.

- Операция установки времени завершена.

## Установка автономного таймера

Автономный таймер МП абсолютно независим от всех других функций печи. Его можно использовать только когда МП находится в режиме останова.

На дисплее высвечивается показания часов МП.

Кратким движением нажмите кнопку "Часы"

- На дисплее появятся символы "0" и "Часы".



Установите требуемое время поворотом ручки круговой шкалы.



Нажмите кнопку "СТАРТ".

- Начнется обратный отсчет времени



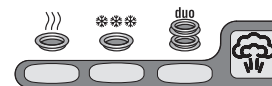
При достижении значения "0":

- печь четырежды издаст звуковой сигнал, и на дисплее появится:
- затем на дисплее появится значение установленного времени



**ⓘ Время приготовления пищи можно изменить в любой момент поворотом ручки круговой шкалы.**

## Использование автоматических программ



Автоматические программы позволяют проводить автоматические расчеты. Введете только вид пищевых продуктов вес и микроволновая печь сама выберет режим термообработки, мощность и пригодное время приготовления.

Микроволновая печь оснащена 4 типами программ в зависимости от требуемой работы:

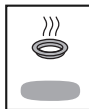
- AUTO COOK – для термической обработки
- AUTO DEFROST - для размораживания
- DUO - для нагрева 2 тарелок одновременно
- AUTO STEAM - для термической обработки на пару

**ⓘ При использовании автоматической программы нельзя изменить мощность и настройку длительности программы.**

- После окончания термообработки последуют 4 звуковых сигнала, и на дисплее 4 раза загорится „:0“. Потом опять появится время.
- Если вы не откроете микроволновую печь после окончания программы, каждую минуту будет звучать напоминающий звуковой сигнал.

**AUTO COOK**

Программа автоматической термообработки



В распоряжении имеется 4 программы:

1. Рыба – 300 - 900 г  
Режим термообработки „микроволны + конвекция“
2. Красное мясо (говядина, ягнятина) – 1000 г - 1500 г  
Режим термообработки „микроволны + конвекция“
3. Свежие овощи – 200 - 700 г  
Режим термообработки микроволнами
4. Готовые замороженные блюда – 300 - 500 г  
Режим термообработки микроволнами

**!** Необходимо ввести вид пищевых продуктов и точный вес.

**Использование**

Пищевые продукты установите в центре вращающейся тарелки и закройте дверцу.

Нажмите кнопку «Cook», которая будет гореть в течение всего времени настройки избранной программы и веса пищевых продуктов.

Поверните переключатель на цифру, соответствующую пищевому продукту, который вы будете термически обрабатывать.

- На дисплее появится номер программы и символ режима термообработки, используемый для соответствующей программы.



Избранную программу подтвердите нажатием кнопки „Старт/Select“.

Поворотным переключателем выберите вес, соответствующий пищевому продукту, который вы будете термически обрабатывать.

- На дисплее появится вес и символ „gr“.



Если вы в течение 3 секунд не будете ничего менять, на дисплее начнет мерцать символ „СТАРТ“, предлагающий включить термообработку.

Нажмите кнопку „СТАРТ“.



- Микроволновая печь включится на оптимальное время для приготовления избранного вами пищевого продукта, изображенного на дисплее.
- После окончания термообработки микроволновая печь издает 4 звуковых сигнала, и на дисплее появляется изображение:



**!** У программ 1 и 2 в середине установленной длительности микроволновая печь издает звуковой сигнал, и ждет, пока вы перевернете пищевые продукты для достижения оптимальной равномерной термообработки. Переверните пищевые продукты и нажмите „СТАРТ“ для включения оставшегося времени цикла термообработки.

**AUTO DEFROST**

Программа автоматического размораживания



В распоряжении имеется 4 программы:

1. Птица – 200 г - 2000 г
2. Красное мясо (говядина, ягнятина) – 200 г - 2000 г
3. Рыба – 200 г - 2000 г
4. Хлеб – 125 г - 1000 г

**!** Необходимо ввести вид пищевого продукта и точный вес.

**Использование**

Пищевые продукты поместите в центр вращающейся тарелки и закройте дверцу.

Нажмите кнопку «Defrost», которая будет гореть в течение всего времени настройки избранной программы и веса пищевого продукта.

Поверните переключатель на цифру, соответствующую пищевому продукту, который будет термически обрабатываться.

- На дисплее появится номер программы и символ режима термообработки.



Установленную программу подтвердите нажатием кнопки „Старт/Select“.

Поворотным переключателем выберите вес соответствующего пищевого продукта, который вы будете термически обрабатывать.

- На дисплее появятся вес и символ „gr“.



Если вы в течение 3 секунд не будете ничего менять, на дисплее начнет мерцать символ „СТАРТ“, предлагающий включить размораживание.

Нажмите кнопку „СТАРТ“.



- Микроволновая печь включится на оптимальное время для приготовления избранного вами пищевого продукта, изображенного на дисплее.
- После окончания термообработки микроволновая печь издает 4 звуковых сигнала, и на дисплее появляется изображение:

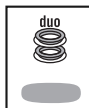


**!** У программ 1 и 3 в середине установленной длительности микроволновая печь издает звуковой сигнал, и ждет пока вы перевернете пищевые продукты для достижения оптимального равномерного размораживания. Переверните пищевые продукты и нажмите „СТАРТ“ для включения размораживания оставшегося времени цикла термообработки.

**!** Перед окончанием запрограммированной длительности термообработки микроволновая печь на несколько минут выключится для оптимального равномерного размораживания.

**DUO**

Функция нагрева в 2 этапах



- i** **Используйте исключительно с решеткой DUO**  
(см. подробную информацию к принадлежностям стр. 3).

Эта функция позволит вам нагревать 2 тарелки одновременно. (Работает в режиме термообработки микроволнами).

В распоряжении имеется 2 программы в зависимости от требуемого эффекта:

1. Теплый нагрев
2. Горячий нагрев

- i** **Нет необходимости вводить вид пищевых продуктов и вес.**

Время будет автоматически рассчитано на 2 тарелки с приблизительным весом 300 г на каждую тарелку.

- i** **Постарайтесь, чтобы обе тарелки имели одинаковый вес и одинаковый вид пищевого продукта.**

**Использование**

Установите первую тарелку в центре вращающейся тарелки. Установите решетку DUO вокруг этой тарелки и поставьте вторую тарелку на решетку DUO.

Нажмите кнопку DUO, которая будет гореть в течение настройки избранной программы и термообработки. Поворотным переключателем проведите выбор типа нагрева (1 или 2 в зависимости от требуемой степени нагрева).

- На дисплее появится номер программы и символ „меню“.



Если вы в течение 3 секунд не будете ничего менять, на дисплее начнет мерцать символ „СТАРТ“, предлагающий включить нагрев

Нажмите кнопку „СТАРТ“.



- Микроволновая печь включится на оптимальное время для нагрева 2 тарелок.

**AUTO STEAM**

Программа приготовления на пару

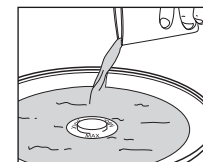


В распоряжении имеется 8 программ:

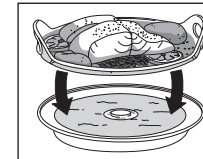
- 1 – Свежие овощи – быстрая термообработка
- 2 – Свежие овощи – медленная термообработка
- 3 – Замороженные овощи – быстрая термообработка
- 4 – Замороженные овощи – медленная термообработка
- 5 – Рыба и плоды моря
- 6 – Птица
- 7 – Фрукты
- 8 – Простая очистка– Стерилизатор рожка

**Использование**

1. Заполните резервуар водой до точки MAX.



2. В корзину положите тарелку с пищевыми продуктами, или пищевые продукты положите прямо в корзину.

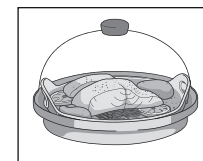


- i** **Пищевые продукты равномерно разложите по всей площади корзины.**

Поставьте корзину на резервуар с водой.

3. Закройте пищевые продукты крышкой.

Установите принадлежности для приготовления блюд на пару в микроволновую на вращающуюся тарелку.



Нажмите кнопку «Steam», которая будет гореть в течение настройки избранной программы и веса пищевых продуктов. Поверните переключателем на цифру, пригодную для данного рецепта.

- На дисплее появится номер программы и символ „Меню“.



Установленную программу подтвердите нажатием кнопки «Старт».



Поворотным переключателем выберите вес соответствующего пищевого продукта, который собираетесь термически обрабатывать. Имеется 6 возможностей выбора для каждого рецепта: 100 г, 200 г, 300 г, 400 г, 500 г, 600 г.

- На дисплее появится вес и символ „gr“.



RUS

Избранный вес подтвердите нажатием кнопки «Старт».



- На дисплее появится общая длительность термообработки и символы „микроволны“ и „часы“.



Если вы в течение 3 секунд не будете ничего менять, на дисплее начнет мерцать символ „СТАРТ“, предлагающий включить нагрев.

Нажмите кнопку „СТАРТ“.



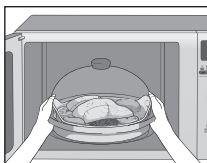
- Микроволновая печь включится на оптимальное время для приготовления избранных вами пищевых продуктов, которое будет изображено на дисплее.
- После окончания термообработки микроволновая печь издает 4 звуковых сигнала, и на дисплее появляется изображение:



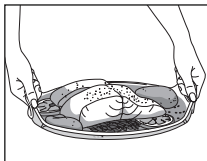
Если вы хотите отменить программу, нажмите кнопку «Стоп».



После окончания термообработки возьмите принадлежности сбоку и выньте их из электроприбора.



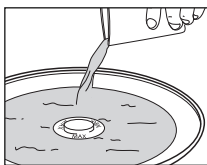
При подаче блюда пользуйтесь держателем, который остается холодным и исключает риск ожога.



## ФУНКЦИЯ ПРОСТОЙ ОЧИСТКИ

### Использование

1. Заполните резервуар водой до отметки MAX.
2. Установите резервуар с водой без крышки и паровой корзины внутрь микроволновой печи на вращающуюся тарелку.
3. Нажмите кнопку «Steam», которая будет гореть на протяжении настройки избранной программы.



Поверните переключателем на цифру 8, которая отвечает функции «Простая очистка».

- На дисплее появится номер программы и символ „Меню“.



Установленную программу подтвердите нажатием кнопки «Старт».



- На дисплее появится время, необходимое для проведения эффективной очистки микроволновой печи и символ „микроволны“ и „часы“.

Если вы в течение 3 секунд не будете ничего менять, на дисплее начнет мерцать символ „СТАРТ“, предлагающий провести очистку микроволновой печи.

Нажатием кнопки «Старт» включится очистка.



- Микроволновая печь включается на время, необходимое для проведения оптимальной очистки.
- После окончания очистки микроволновая печь издает 4 звуковых сигнала, и на дисплее появляется изображение:



Если вы хотите отменить программу, нажмите кнопку «Стоп».



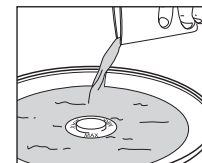
После окончания программы выньте резервуар с водой. После этого внутреннюю часть микроволновой печи очистите губкой и высушите.

**И** *Не используйте какое-либо шлифовальное чистящее средство или растворитель.*

## ФУНКЦИЯ СТЕРИЛИЗАТОРА ДЕТСКИХ БУТЫЛОЧЕК

Использование (с паровыми принадлежностями)

1. Заполните резервуар водой до отметки MAX (200 мл).
2. На резервуар с водой установите паровую корзину.
3. Положите части, которые хотите стерилизовать.
4. Закройте крышкой.
5. Установите паровые принадлежности в микроволновую печь на вращающуюся тарелку.





6. Нажмите кнопку «Steam», которая будет гореть в течение настройки избранной программы.

Поверните переключателем на цифру 8, которая соответствует функции «Простая очистка – Стерилизатор»

- На дисплее появится номер программы и символ „Меню“.



Установленную программу подтвердите нажатием кнопки «Старт».



- На дисплее появится время, необходимое для оптимальной стерилизации с символами „микроволны“ и „часы“.

Если вы в течение 3 секунд не будете ничего менять, на дисплее начнет мерцать символ „СТАРТ“, предлагающий провести стерилизацию вложенных частей.

Нажатием кнопки «Старт» произойдет немедленный запуск стерилизации.



- Микроволновая печь включится на время, необходимое для оптимальной стерилизации.

- После окончания стерилизации микроволновая печь издает 4 звуковых сигнала, и на дисплее появляется изображение:



Если вы хотите отменить программу, нажмите кнопку «Стоп».



### **❗** *Стелянные и пластмассовые детские бутылочки всегда стерилизуйте ОТДЕЛЬНО.*

При стерилизации стеклянных детских бутылочек предварительно убедитесь, что их можно использовать в микроволновой печи, чтобы избежать их повреждения.

Для этого проведите следующий тест:

- Установите стеклянную бутылочку рядом со стаканом с водой в микроволновую печь.
- Включите микроволновую печь на 1 минуту на максимальную мощность.
- Проверьте бутылочку: стенки должны остаться темными. Но будьте осторожны! Бутылочка может быть горячей, и, в таком случае, ее нельзя стерилизовать в микроволновой печи.

## Примечания

- Тщательно очистите соску, принадлежности, бутылочку.
- Для достижения надлежащей стерилизации необходимо отделить соску от кольца.
- Остальную пластмассовую посуду, напр. ложки, дозатор лекарств, молокоотсос, можно стерилизовать в случае, если они устойчивы к температуре 100 °C и не содержат металлические части.
- В случае использования воды с большим содержанием кальция, на бутылочках и посудине образуется белый осадок. Поэтому отдавайте предпочтение воде с низкой жесткостью (низкое содержание кальция и магния).
- Не помешает, если после окончания стерилизации в посуде останется вода.

## Использование ручных функций

С помощью ручных функций можете термически обрабатывать, нагревать или размораживать все виды пищевых продуктов. В отличие от автоматических программ, вам необходимо лично выбрать режим термообработки, время приготовления и мощность. Если вы не знаете эти величины, посмотрите в руководство по термообработке на странице 14.

В распоряжении имеется 3 режима термообработки:

Отдельные режимы термообработки выбираете кнопкой „MODE“.



- |                        |       |  |
|------------------------|-------|--|
| 1 – микроволны         | ..... | Термообработка микроволнами                            |
| 2 – гриль              | ..... | Термообработка верхней нагревательной спиралью гриля * |
| 3 – микроволны + гриль | ...   | Комбинированная термообработка *                       |

### **❗** *Режим термообработки нельзя изменять во время проведения термообработки.*

- После окончания термообработки микроволновая печь издает 4 звуковых сигнала и на дисплее 4 раза замерцает „End“. На дисплее опять появится время.
- Если вы не откроете микроволновую печь после окончания программы, каждую минуту будет звучать напоминающий звуковой сигнал в течение 5 минут.



### **РЕЖИМ МИКРОВОЛНЫ**

Используйте этот режим для ручной термической обработки, нагрева и размораживания пищевых продуктов.

Этот режим термообработки предварительно установлен в микроволновой печи. Поэтому нет необходимости выбирать его кнопкой „MODE“.



RUS

### Использование

Пищевые продукты установите в центре вращающейся тарелки и закройте дверцу.

- ❗ **Мощность и время термообработки можете регулировать в любом порядке. Можете изменять их в любой момент во время приготовления.**

### Настройка мощности

Микроволновая печь предварительно установлена на максимальную мощность. В случае если вы хотите использовать максимальную мощность, нет необходимости изменять настройку.

В случае использования более низкой мощности установите ее повторным нажатием кнопки „W”  
900 Вт 600 Вт 450 Вт 300 Вт 180 Вт (размораживание) 100 Вт



На дисплее появится мощность, символ „W” и символ режима термообработки микроволнами.

В случае, если на протяжении 3 секунд вы ничего не измените, мощность исчезнет с дисплея, появится изображение „:0” и вам будет предложено настроить длительность термообработки.

### Настройка длительности термообработки

Выберите время термообработки с помощью поворотного переключателя.

- На дисплее появится длительность термообработки.



- ❗ **В режиме микроволн можно на таймере установить максимальное время 99 минут.**

Если вы в течение 3 секунд не будете ничего менять, на дисплее начнет мерцать символ „СТАРТ”, предлагающий провести термообработку.

### Пуск

Нажмите кнопку „СТАРТ”.



Микроволновая печь включится на избранное время длительности термообработки.

### Размораживание

Если вы хотите размораживать пищевые продукты без использования автоматической программы «Auto Defrost», установите мощность на 180 Вт (см. выше указанное подробное описание управления).

- В таком случае на дисплее появится символ размораживания и символ режима термообработки микроволнами.



### РЕЖИМ ГРИЛЬ \*



- ❗ **Используйте с решеткой DUO (см. подробное описание принадлежности стр. 3).**

Используйте этот режим, если хотите с помощью нагревательной спирали гриля обжарить пищевые продукты до золотистого цвета, напр. запеченные блюда или мясо.

- ❗ **Используйте исключительно термостойкую посуду.**

### Использование

1-й этап: предварительный нагрев гриля

Для настройки режима „гриль” нажмите 2 раза кнопку „MODE”.



- На дисплее появится символ „Гриль” и „:0”.



С помощью поворотного переключателя выберите время предварительного нагрева (приблизительно 3–4 минуты).



- На дисплее появится длительность термообработки.

Если в течение 3 секунд вы не будете ничего менять, на дисплее начнет мерцать символ „СТАРТ”, предлагающий начать предварительный нагрев.

Нажмите кнопку „СТАРТ”.



- Микроволновая печь включится на избранное время предварительного нагрева.

2-й этап: Термообработка в режиме гриль

Положите пищевые продукты на решетку DUO, и установите ее в центре вращающейся тарелки..

- ❗ **При манипулировании с блюдами и принадлежностями в режиме „гриль” всегда используйте кухонные перчатки. Существует опасность возникновения ожога.**

Кнопкой „MODE” опять выберите режим „гриль”, установите время длительности, и нажатием кнопки „СТАРТ” включите гриль.

- ❗ **В режиме „гриль” на таймере можно установить максимальное время 60 минут.**

- ❗ **Во время данного режима нагревательную спираль гриля можно включать и выключать. Это обычное явление, предотвращающее перегрев.**

### РЕЖИМ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ \*



- ❗ **Используйте с решеткой DUO (см. подробное описание принадлежностей стр. 3).**

Этот режим используйте для быстрой термической обработки или нагрева

пищевых продуктов микроволнами. Нагревательная спираль гриля микроволновой печи придает обжаренным пищевым продуктам золотистый цвет.

- Используйте исключительно посуду, устойчивую к микроволнам и одновременно термостойкую.

#### Использование

- В режиме „микроволны + гриль“ рекомендуется предварительно нагреть гриль.

Положите пищевые продукты на решетку DUO и установите ее в центре вращающейся тарелки.

- При манипулировании с блюдами и принадлежностями в режиме „гриль“ всегда используйте кухонные перчатки. Существует опасность возникновения ожога.

Для настройки режима „микроволны + гриль“ нажмите 3 раза кнопку „MODE“.

- На дисплее появится символ „микроволны + гриль“ и „:0“.

- Мощность и длительность термообработки можете устанавливать в любом порядке. Можете изменять их в любой момент во время приготовления.

#### Настройка мощности

Микроволновая печь предварительно установлена на максимальную мощность. В случае использования максимальной мощности нет необходимости изменять настройку.

Если хотите наоборот использовать более низкую мощность, установите ее повторным нажатием кнопки „W“.

600Вт    450Вт    300Вт

- В режиме „микроволны + гриль“ максимальная допустимая мощность составляет 600 Вт.

- На дисплее появится мощность и символ „W“.

Если вы в течение 3 секунд не будете ничего менять, на дисплее исчезнет мощность, появится символ „:0“ и вам будет предложено провести настройку длительности термообработки.

#### Настройка длительности термообработки

Выберите время термообработки с помощью поворотного переключателя.

- На дисплее появится длительность термообработки.

- В режиме „микроволны + гриль“ можно на таймере установить максимальное время 60 минут.

Если вы в течение 3 секунд не будете ничего менять, на дисплее начнет мерцать символ „СТАРТ“, предлагающий провести предварительный нагрев.

#### Старт

Нажмите кнопку „СТАРТ“.

- Микроволновая печь включится на избранное время длительности термообработки.

- Во время режима „гриль“ нагревательная спираль гриля может включаться и выключаться. Это обычное явление, предотвращающее перегрев.

## Как пользоваться функцией быстрого разогрева

Если вы хотите подогреть блюдо или жидкость очень быстро, нужно воспользоваться кнопкой "Start +30 sec".

#### Что нужно сделать

Положить пищу в центр поворотного диска и закрыть дверцу.

Нажать кнопку "START".

- Печь автоматически будет работать на максимальной мощности 30 секунд.

- Мощность можно изменить в любое время, нажав на кнопку "W".

Каждый раз, когда нажимается кнопка "START + 30 s", время приготовления увеличивается на 30 секунд.

## Регулировка времени приготовления

Так же, как и при использовании обычной печи, возможно, вам потребуется немного изменить время приготовления пищи, разогрева или размораживания, указанное в рекомендациях по приготовлению пищи (стр. 14) или на упаковке пищевого продукта.

RUS

Это можно сделать двумя способами:

### С помощью вращающейся ручки



Повернуть ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.

- Время, отображаемое на экране, изменится.
- Изменение установки времени не приведет к остановке работы печи.

### С помощью кнопки "START + 30 s". Кнопка работает только в режиме "Microwave Only".



Нажать кнопку "START + 30 s" один или несколько раз.

- Каждый раз, когда вы нажимаете кнопку, время, отображаемое на экране, будет увеличиваться на 30 секунд.
- Изменение установки времени не приведет к остановке работы печи.

## Остановка работы печи

### Пауза

Работу печи можно остановить в любое время, чтобы:

- проконтролировать процесс приготовления пищи,
- перевернуть или перемешать приготовляемую пищу,
- прервать приготовление.



Для этого нужно просто открыть дверцу печи или нажать кнопку "STOP/CANCEL" один раз.

- Печь остановится и запомнит состояние приготовления пищи в памяти.
- Во время паузы на экране нет никаких изменений. Символ "Start" на экране будет мигать, пока не возобновится приготовление пищи.

Для возобновления процесса приготовления нужно нажать кнопку "START + 30 s".

- Кнопка активна только в режиме "Только микроволны".

Для отмены приготовления нужно нажать снова кнопку "STOP/CANCEL".

- На экране снова появятся показания часов.

### Отмена

Кнопку "STOP/CANCEL" можно использовать также для полной отмены текущего процесса приготовления или программы.

Если вы готовите пищу: нажмите кнопку "STOP/CANCEL" два раза.

- При первом нажатии печь войдет в режим паузы, а при втором нажатии приготовление будет отменено, и на экране появятся показания часов.

Если вы задаете установки печи: нажмите кнопку "STOP/CANCEL" один раз.

- Текущие установки будут отменены, на экране появятся показания часов.

## Включение функции защиты от детей

Печь оборудована системой контроля блокировки, которая препятствует произвольному включению или использованию ее детьми без присмотра.

### Чтобы заблокировать:



В течение 3 секунд удерживать кнопку "STOP/CANCEL" нажатой.

- Печь будет подавать короткие звуковые сигналы, которые означают, что органы управления печи заблокированы.
- Символ "Safety" появится на экране.



Кнопки заблокированы.

- При попытке запустить печь в работу она будет издавать звуковые сигналы.

### Чтобы разблокировать:

В течение 3 секунд удерживать кнопку "STOP/CANCEL" нажатой.

- Печь будет издавать звуковые сигналы, которые означают, что блокировка снята.
- Символ "Safety" исчезнет с экрана.

**i** Данная функция работает только когда печь остановлена.

**i** После выключения питания функция защиты от детей будет разблокирована.

## Рекомендации по приготовлению пищи

Время, указанное в таблицах, приводится только для сведения. Время, используемое для приготовления пищи, зависит от формы, толщины и температуры продуктов.

Время покоя предназначено для использования после приготовления, нагрева или размораживания.

## Приготовление в микроволновой печи в режиме "Микроволны"



- Рекомендации по приготовлению пищи из замороженных овощей

Положить в контейнер из пирекса, предназначенный для микроволновой печи. Закрыть крышкой. Включить печь и перемешать два раза во время приготовления. В конце тщательно перемешать, добавить соль, специи или масло, закрыть крышкой и оставить постоять в течение указанного времени.

Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Шпинат	150 г	600 Вт	5 - 6	2 - 3	Добавить столовую ложку холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	12	2 - 3	Добавить 2 столовые ложки холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	9	2 - 3	Добавить столовую ложку холодной воды
Зеленые бобы	300 г	600 Вт	10	2 - 3	Добавить 2 столовые ложки холодной воды
Овощная смесь (морковь, горох, кукуруза)	300 г	600 Вт	9 - 10	2 - 3	Добавить столовую ложку холодной воды

- Рекомендации по приготовлению риса и макарон.

**Рис:** Взять большой контейнер из пирекса, предназначенный для микроволновой печи. Всыпать рис и налить холодной воды, закрыть крышкой и включить печь.

### **ⓘ** Во время приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.

В конце приготовления тщательно перемешать, добавить соль, специи или масло и оставить постоять под крышкой в течение указанного времени. Возможно, рис не впитает всю воду во время его приготовления. При необходимости лишнюю воду слить.

**Макароны:** Взять большой контейнер из пирекса, предназначенный для микроволновой печи. Влить кипяток, положить щепотку соли, макароны и все перемешать. Не закрывать крышкой. Включить печь. Во время приготовления еще раз перемешать. В конце приготовления дать постоять в течение указанного времени. Слить воду.

Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Белый рис	250 г 375 г	900 Вт	17	5	Сначала промыть рис. Добавить 500 мл холодной воды Добавить 750 мл холодной воды

Коричневый рис	250 г	900 Вт	19 - 20	5	Сначала промыть рис. Добавить 500 мл холодной воды Добавить 750 мл холодной воды
	375 г		21 - 22		
Смешанный рис (рис и канадский рис)	250 г	900 Вт	16 - 17	5	Сначала промыть рис. Добавить 500 мл холодной воды
Макароны	250 г	900 Вт	10 - 11	5	Добавить 1 литр кипятка

- Рекомендации по приготовлению пищи из свежих овощей

Взять большой контейнер из пирекса, предназначенный для микроволновой печи. Влить 2 или 3 столовых ложки холодной воды на каждые 250 г овощей (если не указано иначе в таблице ниже). Добавить овощи и закрыть крышкой. Включить печь и во время приготовления перемешать один раз. В конце приготовления тщательно перемешать, добавить соль, специи или масло и оставить под крышкой. Овощи лучше порезать. Чем меньше кусочки овощей, тем быстрее они готовятся.

Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Брокколи	250 г	900 Вт	6 - 7	3	Зеленые черешки капусты направить к центру.
	500 г		9 - 10		
Морковь	250 г	900 Вт	5 - 6	3	Порезать морковь на равномерные кусочки
Цветная капуста	250 г	900 Вт	6 - 7	3	Большие кочаны капусты разрезать пополам. Черешки направить к центру.
	500 г		9 - 10		
Кабачок	250 г	900 Вт	4 - 4 1/2	3	Нарезать на кусочки. Добавить небольшой кусочек масла. Готовить до мягкости.
Баклажан	250 г	900 Вт	3 1/2 - 4	3	Нарезать на тонкие кусочки и сбрызнуть лимонным соком
Грибы	125 г	900 Вт	1 1/2 - 2	3	Готовить грибы целыми (если маленькие) или порезанными на кусочки. Воду не добавлять. Сбрызнуть лимонным соком. Добавить соль и перец. Перед подачей на стол слить лишнюю воду.
	250 г		2 1/2 - 3		
Лук	250 г	900 Вт	5 - 5 1/2	3	Разрезать лук пополам или нарезать кольцами. Добавить 1 столовую ложку воды.

RUS

RUS

Сладкий перец	250 г	900 Вт	4 1/2 - 5	3	Нарезать перцы кольцами.
Картофель	250 г	900 Вт	5 - 6	3	Очистить картофель и разрезать на 2 или 3 равные дольки.
	500 г		8 - 9		



### Подогрев в режиме "Микроволны"

После нагрева жидкости рекомендуется оставить контейнер в печи хотя бы на 20 секунд. Это даст возможность теплу равномерно распределиться по жидкости и уменьшит риск переливания ее через край и получения ожога. Необходимо перемешивать жидкость во время и после подогрева.

- Рекомендации по разогреву детского питания.

Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Детское питание (овощи и мясо)	190 г	450 Вт	1 ' 30	2 - 3	Положить еду в керамическую посуду. После приготовления закрыть крышкой и дать постоять. Перед употреблением проверить температуру пищи.
из холодильника			1	2 - 3	
комнатная температура					

**И** В микроволновой печи можно подогревать детские бутылочки, учитывая рекомендации, которые даются на пакетах для молока.

- Рекомендации по подогреву твердых и жидких продуктов питания

Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Напитки (кофе, чай, вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1 - 1 1/2	1 - 2	Налить в чашки и нагревать без крышки. Одну чашку поставить в центре, 2 чашки поставить напротив с краю, а 3 или 4 чашки поставить по кругу диска. Оставить чашки в печи в течение указанного времени, а затем перемешать.
	300 мл (2 чашки)		2 - 2 1/2		
	450 мл (3 чашки)		3 - 3 1/2		
	600 мл (4 чашки)		3 1/2 - 4		
Суп (охлажденный)	250 г	900 Вт	3 - 3 1/2	2 - 3	Налить в керамическую миску или глубокую тарелку. Закрыть крышкой. Перемешать после приготовления, а также перед подачей на стол.
	350 г		3 - 4		
	450 г		4 - 4 1/2		
	550 г		5 - 5 1/2		

Мясо в соусе (охлажденное)	350 г	600 Вт	6 - 7	2 - 3	Положить мясо в соусе в керамическую посуду. Закрыть. Перемешать во время и после приготовления перед подачей на стол.
Макарон в соусе (охлажденные)	350 г	600 Вт	4 - 5	3	Положить макароны на керамическую тарелку. Закрыть. Перемешать перед подачей на стол.
Фаршированные макароны в соусе (равиоли, трубочки из теста с разной начинкой) (охлажденные)	350 г	600 Вт	4 1/2 - 5 1/2	3	Положить фаршированные макароны на керамическую тарелку. Закрыть. Перемешать во время и после приготовления, а также снова перед подачей на стол.
Готовая пища (охлажденная)	350 г	600 Вт	5 - 6	3	Положить на керамическую тарелку. Закрыть крышкой
	450 г		6 - 7		
	550 г		7 - 8		



### Размораживание в режиме "микроволны" - мощность 180 Вт

Положить замороженный продукт на тарелку. Не закрывать крышкой. Во время размораживания регулярно переворачивать продукт и выливать лишнюю воду. Следить за тем, чтобы во время размораживания не началось его приготовления. Если какая-то часть продукта начала готовиться, нужно закрыть ее кусочком алюминиевой фольги, чтобы экранировать микроволны. Если поверхность птицы становится теплой, нужно остановить размораживание, оставить на 20 минут перед повторной процедурой. Затем выдержать указанное количество времени, чтобы быть уверенным, что размораживание закончилось.

Чем больше продукт по объему, тем больше времени требуется для размораживания.

Таблица ниже относится к продуктам, замороженным при температуре между -18°C и -20°C.

**И** Размораживание должно проходить при мощности 180 Вт.

Продукт	Кол-во	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Мясо:				
фарш говядина свинина (кусоч)	250 г	6 - 7 8 - 9 12 - 13	15	Положить на плоскую керамическую тарелку. Перевернуть в середине размораживания
	500 г			
	250 г			
Птица: Кусочки курицы	650 г (2 куска)	20	15	Положить на тарелку (кожей вниз, если курица целая, то грудкой вниз). Перевернуть в середине размораживания
	Целая курица	42		

Рыба: Филе Целая рыба	200 г 400 г	8 - 9 12 - 14	5	Положить рыбу в середину керамической тарелки. Более тонкие куски положить под толстые. Перевернуть в середине размораживания.
Ягоды: небольшие (земляника, малина и т.д.)	300 г	6 - 7	5	Разложить ягоды на большой стеклянной тарелке.
Хлеб: Булочки (каждая по 50 г) Кусок для бутерброда	2 булки 4 булки 250 г	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3 4 - 4 1/2	5	Расположить булочки по кругу или горкой на жиронепроницаемой бумаге в центре диска. Перевернуть в середине размораживания

### Режимы "Гриль"/"Микроволны+Гриль" \* Приготовление только в режиме гриля или вместе с микроволнами и грилем







RUS


Перед использованием прогреть гриль в течение 3 минут. Выполняйте рекомендации, данные в таблице ниже.

- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме "grill"/"micro grill":  
свежие продукты

Продукт	Кол-во	Режим + мощность	Сторона 1 Время (мин.)	Сторона 2 Время (мин.)	Рекомендации
Жареные томаты	400 г	Режим "micro grill" 300 Вт 	6		Разрезать томаты пополам. Сбрызнуть. Положить на тарелку по кругу. Положить на двойную решетку. Выдержать 2 - 3 минуты.
Картофель/ овощи тертые (охлажден- ные)	800 г	Режим "micro grill" 600 Вт 	23		Положить холодные тертые овощи на тарелку и положить ее на двойную решетку. Выдержать 2 - 3 минуты.

Кусочки курицы	550 г 2 куска	Режим "micro grill" 300 Вт 	13 - 14	12 - 13	Натереть растительным маслом и обсыпать специями. Положить куски на тарелку и на двойную решетку. Выдержать 2-3 мин.
Отбивные из молодого барашка	400 г 300 W	Режим "grill" 	12 - 14	10 - 11	Натереть растительным маслом и обсыпать специями. Положить куски на тарелку и на двойную решетку. Выдержать 2-3 мин.
Куски свинины	400 г (2 куска)	Режим "micro grill" 300 Вт 	11 - 12	7 - 8	Натереть растительным маслом и обсыпать специями. Положить куски на тарелку и на двойную решетку. Выдержать 2-3 мин.
Рыба	2 куска	Режим "micro grill" 300 Вт 	6 - 7	7 - 8	Натереть кожу рыбы растительным маслом и обсыпать специями и травами. Совместить кусок с головой с куском с хвостом на тарелке на двойной решетке. Выдержать 2-3 мин.


- **Рекомендации по приготовлению в режиме "Гриль"/"Микроволны+Гриль": замороженные продукты**


Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Рекомендации
Мелко резаные овощи или картофель	450 г	Режим "micro grill" 450 Вт 	16	Положить замороженную нарезку на круглую тарелку. Положить тарелку на двойную решетку. Выдержать 2-3 мин.
Рыбная нарезка	450 г	Режим "micro grill" 450 Вт 	20	Положить нарезку на прямоугольную тарелку из пирекса. Положить тарелку на двойную решетку. Выдержать 2-3 мин.

#### Несколько дополнительных советов


- Чтобы растопить масло: Положите 50 г сливочного масла в маленький глубокий стакан. Закройте крышкой/полиэтиленовой пленкой. Подогревайте 30-40 секунд при максимальной мощности, пока масло не растает.

- Чтобы растопить шоколад: Положите 100 г шоколада в маленький глубокий стакан. Подогревайте 3-5 минут при максимальной мощности, пока шоколад не растает. В ходе приготовления 2 раза помешайте. Чтобы достать из печи, наденьте кухонные рукавицы.

 **Помешайте 1 или 2 раза в ходе приготовления.**


 **Чтобы достать посуду из печи, наденьте кухонные рукавицы.**

## Очистка


 **Рекомендуем регулярно чистить микроволновую печь и устранять осадки из пищевых продуктов.**

Необходимо регулярно чистить следующие части печи, чтобы не допускать накопления остатков пищи и жира:

- Внутренние и внешние поверхности прибора
- Дверца и уплотнение
- держатель, кольцо и тарелка

 **Если электроприбор не содержится в чистоте, может произойти повреждение поверхности и сокращение срока службы микроволновой печи и может возникнуть опасная ситуация.**

 **Обеспечьте правильное закрытие дверцы.**

 **Для очистки стеклянной дверцы микроволновой печи не используйте шлифующие чистящие средства или же жесткие металлические проволочные сетки, так как можете поцарапать стекла.**

Протрите внешнюю поверхность тонкой тканью с мыльной водой.

Ополосните и тщательно высушите.

Устраните ткань с мыльной водой все частицы и пятна внутри электроприбора или на кольце. Ополосните и тщательно высушите.

Для упрощения очистки от частиц пищевых продуктов и избавления от запаха установите стакан воды, смешанной с соком лимона на вращающуюся тарелку и нагревайте в течение 2 минут прибор на максимальной мощности. Пар смягчит загрязнения. Ополосните и высушите сушите.



Следите за тем, чтобы в вентиляционные выпуски никогда не затекала вода. Не используйте какие-либо шлифовальные чистящие средства или растворитель.

Проведите тщательную очистку уплотнений дверцы и проверьте, что частицы:

- Не оседают.
- Не мешают правильному закрытию дверцы.

Каждый раз после использования проводите очистку внутренней части электроприбора пригодным синтетическим моющим средством.

**i** *Перед очисткой дождитесь, чтобы микроволновая печь остыла.*

#### Очистка принадлежностей

- Стекланная посуда
- Решетка DUO
- Резервуар для пара
- Паровая корзина
- Паровая крышка

Их можно мыть в посудомоечной машине.

## Технические указания

Не используйте прибор, если повреждены дверца и уплотнение.

- Поломаные подвески
- Поврежденное уплотнение
- Поврежденная внутренняя часть

Для проведения ремонта обратитесь в сервисный центр (см. приложенный перечень).

Ознакомление с новым прибором всегда требует немного времени. В случае возникновения одной из ниже указанных проблем, попробуйте воспользоваться предложенными ниже решениями.

• *Следующие явления стандартны и не надо беспокоиться в случаях:*

- Конденсации внутри микроволновой печи
- Утечки воздуха вокруг дверцы и внешних стенок
- Отражения света вокруг дверцы и внешних стенок
- Утечки пара из дверцы или из вентиляционных выпусков.

**i** *Считается нормальным, если при первом использовании новой микроволновой печи присутствуют слабый дым и запах. Данное явление не приведет к неисправности и быстро прекратится.*

- *Если обнаружите, что пищевые продукты не обработаны термически:*
  - Проверьте, правильно ли вы запрограммировали таймер, и нажали кнопку „Старт + 30 сек“.
  - Проверьте, правильно ли закрыта дверца.
  - Проверьте, выключен ли автомат перегрузки и не сгорел ли предохранитель.

• *Если обнаружите, что пищевые продукты слишком сильно или*

#### **недостаточно термически обработаны:**

- Проверьте, выбрали ли вы подходящее время термообработки для приготовления блюда.
- Проверьте, выбрали ли вы правильную величину мощности.
- Проверьте, не забыли ли вы устранить из упаковки пищевого продукта верхнюю металлическую пленку.
- Проверьте, является ли используемая посуда „поглощающей“.
- Проверьте, закрыты ли вентиляционные отверстия в задней части электроприбора.

• *Внутри микроволновой печи появляются искры/ потрескивание:*

- Проверьте, не используете ли вы посуду с металлическим украшением.
- Проверьте, не оставили ли вы какие-либо металлические предметы внутри микроволновой печи.
- Проверьте, не поместили ли вы металлическую пленку слишком близко от внутренних стенок; проверьте, расположена ли металлическая упаковка посередине (в случае использования двух металлических упаковок проверьте, не находятся ли они близко друг к другу); проверьте, не забыли ли вы устранить металлическую полоску из пакетов для замораживания.

• *При нажатии любой кнопки звучит звуковой сигнал:*

- Проверьте, не активирован ли предохранитель для детей. Если активирован – отключите его.

• *Внутри не загорается свет, но микроволновая печь нормально работает:*

- Скорее всего сгорела лампочка. Это не мешает нормальному функционированию прибора.

**Если данные указания не помогли вам решить возникшую проблему, то:**

- Определите тип и коллективный номер изделия, указанный в задней части микроволновой печи
  - Подготовьте гарантийный паспорт
  - Четко сформулируйте проблему
- Обратитесь в место покупки прибора, либо в сервисный центр.

## Требования к утилизации отходов



**Сделайте свой вклад в защиту окружающей среды!**

- i** В печи использовано много утилизируемых материалов.
- ➔** Ее нужно отнести в приемный пункт для правильной утилизации.

Компания Moulinex предпринимает все возможные меры для защиты окружающей среды при производстве упаковки. Упаковка изготовлена из гофрированного картона, подлежащего вторичной переработке.

Пластмассовые детали прибора имеют маркировку с указанием вида материала. Это позволяет правильно утилизировать детали.

Более подробную информацию об утилизации каждого материала можно получить в местном органе власти, отвечающем за утилизацию отходов. Там также посоветуют вам, как лучше утилизировать отходы, включая и ваш

прибор.

Со всеми вопросами, относящимися к утилизации, можно обратиться в местную службу утилизации отходов или сервисный центр, одобренный компанией Moulinex.

RUS

## Данные о проверке эксплуатационных параметров

В соответствии со стандартом IEC 705

Подкомитет Международной электротехнической комиссии, SC 59H, разработал стандарт для сравнительной проверки эксплуатационных характеристик нагрева различных микроволновых печей.

Мы следующее для модели, купленной вами.

Испытание	Вес	Приблизительное время (мин.)	Уровень мощности	Контейнер
Яичная масса для крема	1000 г	11 - 13	900 Вт	Рекомендуется контейнер IEC 705
Бисквит	475 г	9 - 11	600 Вт	
Мясной рулет	900 г	17 - 19	900 Вт	
Размораживание	500 г	12 - 14	180 Вт	

Настоящие данные приводятся для прибора с номинальной мощностью 900 Вт.

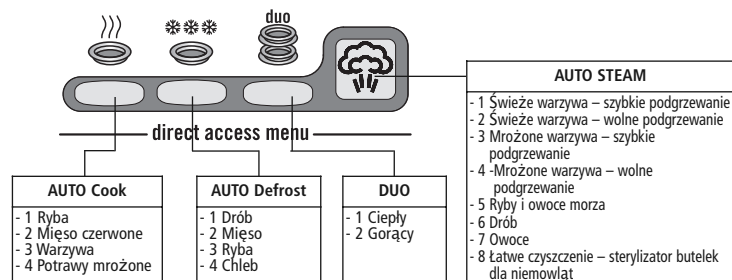
## Технические характеристики

Модель	MW 5110	MW 5310 / MW 5330
Питание	230 В ~ 50 Гц переем. тока	230 В ~ 50 Гц переем. тока
Потребляемая мощность:		
Максимальная мощность	1450 Вт	2450 Вт
Микроволны	1450 Вт	1450 Вт
Гриль	1000 Вт	1000 Вт
Выходная мощность	900 Вт	900 Вт
Частота	2450 МГц	2450 МГц
Размеры (Д x Г x В) мм		
Снаружи	485 x 415 x 295	485 x 415 x 295
Внутри	303 x 354 x 202	303 x 354 x 202
Вес		MW 5310 / MW 5330
брутто	15 кг	15,8 kg / 16,1 кг
нетто	12,8 кг	13,6 kg / 13,9 кг

## SPIS TREŚCI

Programy automatyczne	21
Opis urządzenia	21
Wyświetlacz	21
Panel sterowania	22
Akcesoria	22
Instalacja urządzenia	23
Przygotowanie	23
Podłączenie	23
Uruchomienie	23
Ważne instrukcje bezpieczeństwa	23
Zalecenia obsługi	24
Produkty	24
Naczynia i materiały	24
Czas przygotowywania potraw	26
Czas odstawienia	26
Ustawienie czasu	26
Ustawienie minutnika kuchennego	26
Używanie programów automatycznych	26
Auto Cook – gotowanie i podgrzewanie	27
Auto Defrost – rozmrażanie	27
Duo – podgrzewanie dwóch talerzy jednocześnie	28
Auto Steam – gotowanie na parze	28
Funkcja automatycznego czyszczenia	29
Funkcja sterylizatora butelek dla niemowląt	29
Używanie funkcji ręcznych	30
Tryb „mikrofal”	30
Tryb „grilla” *	31
Tryb „mikrofal – grilla” *	31
Obsługa funkcji „szybkiego podgrzewania”	32
Ustawienie czasu przygotowania potraw	32
Wyłączenie kuchenki	33
Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi	33
Zalecenia dotyczące przygotowania potraw	33
Przygotowywanie potraw za pomocą mikrofal	34
Podgrzewanie	35
Rozmrażanie	35
Tryby „grilla” / „mikrofal + grilla” *	36
Czyszczenie	37
Problemy techniczne	38
Zalecenia dotyczące likwidacji odpadów	38
Dane dotyczące testów wydajności	39
Dane techniczne	39

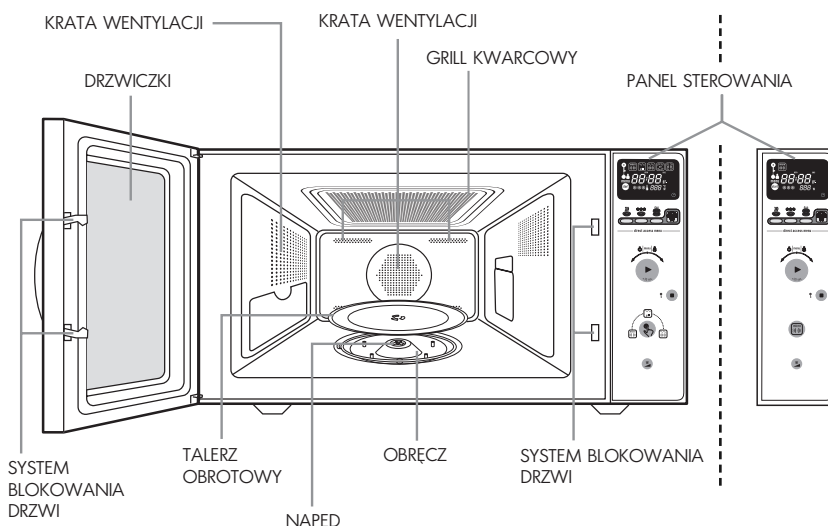
## Programy automatyczne \*



## Opis urządzenia

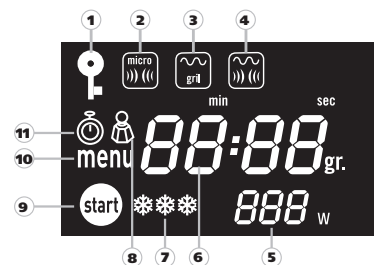
Typ: MW 5310 et MW 5330

Typ: MW 5110



PL

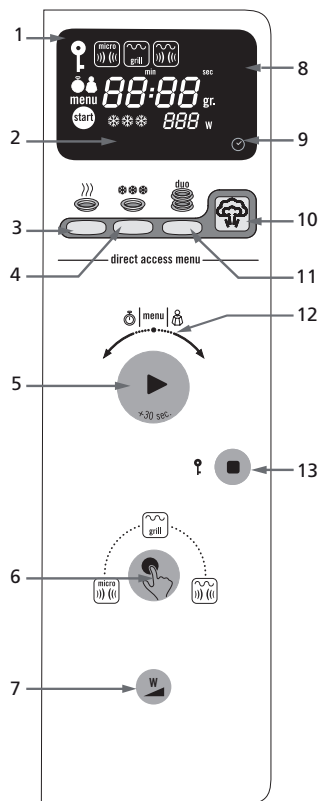
## Wyświetlacz



- ① Symbol zabezpieczenia przed dziećmi
- ② Symbol trybu mikrofal
- ③ Symbol trybu grilla
- ④ Symbol trybu mikrofal + grilla
- ⑤ Wyświetlenie mocy w watach
- ⑥ Wyświetlenie czasu przygotowywania
- ⑦ Symbol trybu rozmrażania
- ⑧ Symbol wagi (gramy)
- ⑨ Symbol startu
- ⑩ Symbol programów automatycznych
- ⑪ Symbol zaprogramowanego czasu

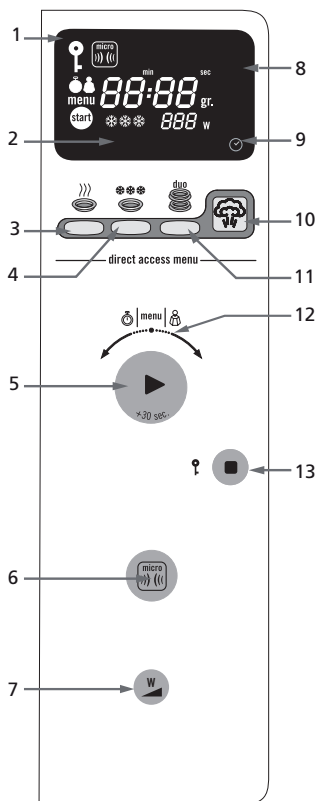
## Panel sterowania \*

Typ: MW 5310 / MW 5330



- 1 - Wyświetlacz
- 2 - Dolna część wyświetlacza
- 3 - Przycisk Auto Cook (automatyczny program gotowania)
- 4 - Przycisk Auto Defrost (automatyczny program rozmrażania)
- 5 - Przycisk start i szybkie podgrzewanie (+ 30 sekund)
- 6 - Przycisk obrotowy ręcznego wyboru trybów pieczenia: mikrofal – grilla – mikrofal-grilla
- 7 - Przycisk nastawienia mocy
- 8 - Górna część wyświetlacza
- 9 - Przycisk zegara i minutnika niezależnego
- 10 - Przycisk Auto Steam (program automatyczny do gotowania na parze)
- 11 - Przycisk Duo – Funkcja podgrzewania na 2 poziomach
- 12 - Przycisk obrotowy regulacji wagi i mocy
- 13 - Przycisk stop – anulowanie + włączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Typ: MW 5110



- 1 - Wyświetlacz
- 2 - Dolna część wyświetlacza
- 3 - Przycisk Auto Cook (automatyczny program gotowania)
- 4 - Przycisk Auto Defrost (automatyczny program rozmrażania)
- 5 - Przycisk start i szybkie podgrzewanie (+ 30 sekund)
- 6 - Przycisk obrotowy ręcznego wyboru trybów pieczenia: mikrofal – grilla – mikrofal-grilla
- 7 - Przycisk nastawienia mocy
- 8 - Górna część wyświetlacza
- 9 - Przycisk zegara i minutnika niezależnego
- 10 - Przycisk Auto Steam (program automatyczny do gotowania na parze)
- 11 - Przycisk Duo – Funkcja podgrzewania na 2 poziomach
- 12 - Przycisk obrotowy regulacji wagi i mocy
- 13 - Przycisk stop – anulowanie + włączenie zabezpieczenia przed dziećmi

## Akcesoria

### Napęd

Znajduje się pośrodku kuchenki, tuż pod talerzem obrotowym. Jest podłączony do silnika i powoduje obracanie się talerza.



### Pierścień obrotowy

Element ten znajduje się pośrodku kuchenki, tuż pod talerzem obrotowym. Został wyposażony w rolki, które umożliwiają swobodne obracanie się talerza.



### Talerz obrotowy

Szklany talerz został umieszczony na pierścieniu obrotowym, na środku kuchenki i musi być sprzężony z napędem. Można go używać do każdego programu gotowania. Pojemniki z żywnością do gotowania oraz naczynia na drobiny i płyny powstałe podczas gotowania należy umieszczać na talerzu obrotowym. Może być on łatwo wyjęty w celu wyczyszczenia.



**!** Nie umieszczaj mrożonych potraw na gorącej szklanej płycie. Użyj niskiego rusztu.

### Ruszt DUO

- Ruszt DUO może być używany do odgrzewania dwóch talerzy w tym samym czasie. Jeden talerz należy umieścić pod rusztem, a drugi na nim.



- Niniejsze akcesorium może być używane w programie „Grill” do przyrumieniania potraw. Ruszt musi być umieszczony dokładnie pośrodku talerza obrotowego.

### Pojemnik na parę

Napełnić go wodą.



**!** Nie należy przekraczać wyznaczonego poziomu wody (200 ml).

### Naczynie do gotowania na parze

Włożyć produkty przeznaczone do gotowania z talerzem lub bez talerza.

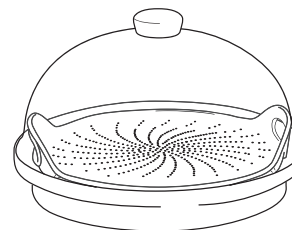


### Pokrywka do gotowania na parze

Przykryć produkty pokrywką w celu uzyskania gęstej pary potrzebnej do gotowania produktów.



**!** Niniejszych akcesoriów używać wyłącznie w trybie mikrofal \*!



## Instalacja

### Przygotowanie

Wypakować akcesoria, umyć je i dokładnie wysuszyć.  
Zamontować łącznik, pierścień obrotowy i talerz obrotowy.

**i** *Talerz obrotowy musi być prawidłowo zamontowany na łączniku.*

### Podłączenie

Sprawdzić czy napięcie zasilania urządzenia jest zgodne z instalacją elektryczną (zob. tabliczka znamionowa umieszczona z tyłu urządzenia: podaje ona napięcie nominalne: np.: 220-230 V). Upewnić się, że podane natężenie na liczniku elektrycznym i na bezpieczniku wynosi minimalnie 16 amperów.

W celu zapewnienia całkowitego bezpieczeństwa należy podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem, które odpowiada normom elektrycznym.

Umieścić urządzenie w taki sposób, aby gniazdko było łatwo dostępne i umożliwiała łatwe odłączenie urządzenia w razie potrzeby. Należy również sprawdzić czy jest dostęp do bezpiecznika.

**i** *Zalecenia dotyczące zasilania elektrycznego muszą być bezwzględnie przestrzegane.*

### Uruchomienie

Urządzenie można ustawić:

- **Na blacie:** Ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, która jest wytrzymała na temperaturę wyższą niż 90 °C i której nośność odpowiada ciężarowi kuchenki i jej zawartości. Korzystając z kuchenki należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa. Strona kuchenki z panelem sterowania jest cięższa.
- **We wnęcie:** Wnęka musi się znajdować co najmniej 85 cm od podłogi. Ustawić urządzenie we wnęcie tak, aby nie stykało się ze ściankami wnęki.

**i** *Do prawidłowego funkcjonowania kuchenka musi mieć zapewnioną dobrą wentylację: W tym celu należy zostawić minimalnie 20 cm przestrzeni powyżej kuchenki, 10 cm po bokach i 10 cm z tyłu.*

Umieścić urządzenie w odpowiedniej odległości od wszystkich źródeł ciepła (np.: tradycyjny piekarnik, grzejnik), ponieważ zostało ono zaprojektowane i przetestowane do użytkowania w maksymalnej temperaturze otoczenia do 35 °C.

**i** *Nie zatykać otworów wentylacyjnych urządzenia.*

## Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu.

1. Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji przewidziane jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie służy do gotowania, pieczenia, podgrzewania lub rozmrażania produktów czy też napojów. Kuchenki nie wolno stosować do innych celów niż te opisane w poniższej instrukcji.
2. Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (łącznie z dziećmi), których zdolności fizyczne, zmysłowe czy psychiczne są ograniczone, Osoby bez doświadczenia lub odpowiednich umiejętności mogą korzystać z urządzenia jedynie wówczas, kiedy osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo wcześniej zaznajomi je korzystania z urządzenia i pod nadzorem nauczy je obsługiwać.
3. Należy przypilnować, aby dzieci nie manipulowały przy urządzeniu. Dzieci mogą używać kuchenki bez nadzoru dorosłych tylko wtedy, kiedy zostaną należycie pouczone co do sposobu jej bezpiecznego użytkowania i rozumieją niebezpieczeństwa wynikające z nieprawidłowej obsługi.

**i** *Nie dotykać - Ryzyko poparzeń. Niektóre elementy pracującego urządzenia mogą się nagrzewać. W związku z tym małe dzieci nie powinny przebywać w jego pobliżu.*

4. Urządzenie w trakcie korzystania z niego nagrzewa się. W związku z tym należy unikać dotykania elementów grzejnych wewnątrz kuchenki, a także powierzchni, które mogły się nagrzać: drzwiczki, element grzejny grilla \*, wewnętrzna powierzchnia ścianek, powierzchnia górna.

**i** *Aby zapobiec ryzyku poparzenia przy wyjmowaniu naczyń i akcesoriów z kuchenki należy zawsze zakładać rękawice kuchenne.*

5. Urządzenie nie uruchamia się za pomocą minutnika zewnętrznego lub samodzielnego systemu sterowania na odległość.
6. Nie włączać pustej kuchenki. Grozi to jej uszkodzeniem. Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu kuchenki podczas programowania, należy we wnętrzu pozostawić szklankę z wodą: w ten sposób fale będą pochłaniane i nie dojdzie do uszkodzenia kuchenki.
7. Drzwiczki muszą się zamykać bez oporu: Nie umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami i stroną zewnętrzną (ścierka, rękawica kuchenna, zbyt duże naczynie...). Jeżeli drzwiczki urządzenia nie są poprawnie zamknięte, system bezpieczeństwa uniemożliwia jego uruchomienie.
8. W czasie pieczenia w trybie „grilla” \* odpryski tłuszczu na elemencie grzejnym mogą zapalić się. Płomień zgasną samoczynnie i nie wpływają na działanie urządzenia, jeżeli jest ono regularnie konserwowane.

**i** *Aby zapobiec powstawaniu odprysków tłuszczu, zwłaszcza podczas pieczenia mięsa lub drobiu, należy stosować ceramiczne półmiski emaliowane. Należy zawsze pozostawić przynajmniej 2 cm wolnej przestrzeni między elementem grzejnym grilla i produktem.*

PL

PL

9. Nigdy nie zasłaniać otworów wentylacyjnych: kuchenka może ulec przegrzaniu.

W takim przypadku urządzenie wyłącza się automatycznie i nie działa do momentu schłodzenia.

10. Środki ostrożności w celu uniknięcia napromieniowania mikrofalami:

**ⓘ Próby dokonywania czynności naprawczych lub serwisowych, wiążących się z ze zdejmowaniem którejkolwiek z pokryw chroniących przed energią mikrofalową są niebezpieczne dla każdego poza wykwalifikowaną osobą. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowany personel.**

- Nie wolno włączać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, dotykać blokad bezpieczeństwa drzwiczek ani cokolwiek wkładać do systemu blokady.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów mogących utrudniać otwieranie lub zamykanie drzwiczek.
- Nie dopuszczać do tego, aby na powierzchniach uszczelniających gromadziły się resztki produktów spożywczych lub środka czyszczącego. Zwracać uwagę na to, aby drzwiczki i powierzchnie uszczelniające były czyste. Po zakończeniu korzystania należy wytrzeć je wilgotną ścierką i wysuszyć dokładnie.
- Szczególnie ważne jest prawidłowe zamknięcie drzwiczek oraz to, aby nie były uszkodzone:
  - drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
  - kabel zasilający

**ⓘ W przypadku uszkodzenia drzwiczek lub uszczelek drzwiczek nie należy uruchamiać kuchenki, dopóki nie zostaną one naprawione przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.**

**ⓘ W przypadku uszkodzenia kabla zasilania powinien on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub innego wykwalifikowanego specjalistę w celu uniknięcia zagrożenia.**

11. W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika urządzenie zostało skonstruowane zgodnie z obowiązującymi normami i rozporządzeniami (Dyrektywa o niskim napięciu, Dyrektywa o zgodności elektromagnetycznej, Dyrektywa o materiałach bezpośrednio stykających się z żywnością, Dyrektywa dotycząca środowiska życia...).

**ⓘ Nigdy nie należy włączać kuchenki, kiedy jest uszkodzona.**

**ⓘ Nie wolno samodzielnie wykonywać żadnych regulacji i napraw. Kuchenka może być regulowana i naprawiana wyłącznie przez osobę wykwalifikowaną lub przez technika specjalizującego się w naprawie kuchenek mikrofalowych wyszkolonego przez producenta.**

Poniższe zalecenia umożliwią Państwu optymalne korzystanie z kuchenki mikrofalowej. Prosimy zatem o ich uważne przeczytanie.

## Zalecenia obsługi

Urządzenie umożliwi Państwu rozmrażanie produktów, podgrzewanie i gotowanie o wiele szybciej niż w sposób tradycyjny.

### Produkty

*Produkty, których nie należy przygotowywać w kuchenie mikrofalowej*

Jeżeli wybiorą Państwo przygotowywanie potraw w trybie "mifal", to nigdy nie należy:

- Smażyć produktów, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie temperatury oleju lub tłuszczu (niebezpieczeństwo zapalenia).
- Gotować jajek w skorupce, podgrzewać jajek ugotowanych na twardo lub ślimaków, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
- Piec produktów w skorupkach (kasztany) lub produktów posiadających twardą skórkę (pomidory, ziemniaki, kiełbasa). Zawsze należy naciąć skórkę.

### Temperatura produktów

**ⓘ Dzięki właściwościom mikrofal nagrzewają się tylko produkty. Naczynie może pozostać chłodne lub letnie, podczas gdy żywność, którą zawiera może być gorąca.**

Przed podaniem do spożycia należy zamieszać lub wstrząsnąć zawartością butelek do karmienia i pojemników z żywnością dla dzieci oraz sprawdzić ich temperaturę (np. nalać kilka kropli płynu z butelki na nadgarstek), by w ten sposób zapobiec poparzeniu. To samo dotyczy pozostałych pokarmów przygotowywanych w trybie "mifal".

### Przygotowanie produktów

Przed podgrzewaniem butelek dla dzieci i kubeczków należy usunąć smoczki i wieczka.

Przykryć żywność, aby

- ograniczyć rozpryskiwanie się żywności wewnątrz kuchenki
- została utrzymana odpowiednia wilgotność zapewniająca równomierne gotowanie.

### Podgrzewanie płynów

W czasie podgrzewania płynów za pomocą "mifal", istnieje ryzyko gwałtownego wrzenia z opóźnieniem. Jest to spowodowane „uwieżeniem” pęcherzyków po osiągnięciu temperatury wrzenia do momentu, kiedy pojemnik zostanie poruszony. Aby zapobiec temu zjawisku fizycznemu i ryzyku poparzenia, należy zawsze wkładać plastikową łyżeczkę do podgrzewanego pojemnika. Chwytając pojemnik należy zachować ostrożność.

### Naczynia i materiały

**ⓘ Używać naczyń, które są przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.**

Poniżej znajdują Państwo szczegółowe informacje dotyczące różnych rodzajów zalecanych lub nie zalecanych naczyń w zależności od zastosowanego trybu przygotowywania potraw.



### Tryb "mikrofal"

Stosować naczynia przeznaczone do przygotowywania potraw za pomocą "mikrofal".

Można w prosty sposób sprawdzić czy dane naczynie jest „przepuszczalne” i czy może być używane do gotowania w kuchence mikrofalowej.

Umieścić w kuchence mikrofalowej wątpliwe naczynie tuż obok szklanej miski wypełnionej wodą, włączyć kuchenkę na 1 minutę na maksymalną moc.

Po 1 minucie:

- Jeżeli naczynie pozostaje zimne: jest „przepuszczalne” i może być używane do gotowania w kuchence mikrofalowej.
- Jeżeli naczynie jest ciepłe lub letnie: powoduje „wchłanianie” i nie może być używane do gotowania w kuchence mikrofalowej.

*Nigdy nie podgrzewać pojemników szczelnie zamkniętych.*

Płyny ani inne produkty żywnościowe nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować. Zdjąć wieczka i zakrętki z butelek dla dzieci, słoików, butelek i pojemników plastikowych.

### Pojemniki jednorazowe

Jeżeli żywność jest podgrzewana w pojemnikach plastikowych lub papierowych, z uwagi na możliwość ich zapalenia się należy mieć nadzór nad kuchenką. W przypadku pojawienia się dymu, należy wyłączyć kuchenkę i odłączyć ją od sieci oraz pozostawić drzwiczki zamknięte, w celu stłumienia ewentualnych płomieni.

### Pojemniki metalowe

W kuchence mikrofalowej nie wolno używać pojemników metalowych ani zawierających metal.

Urządzenie można używać do podgrzewania lub rozmrażania niektórych produktów w opakowaniach metalowych, pod warunkiem że ich wysokość nie przekracza 4 cm bez wieczka.

Jeżeli chodzi o pokrywki, to należy postępować zgodnie z instrukcją znajdującą się na danym opakowaniu. Instrukcje mogą się różnić. Zależnie od przypadku należy ją zdjąć lub pozostawić na miejscu. Jeżeli nie ma żadnej informacji, dla pewności należy ją zdjąć.

Ustawić pojemnik lub pojemniki na środku talerza obrotowego i pozostawić przynajmniej 1cm wolnej przestrzeni między ściankami i pojemnikiem. W przypadku kilku pojemników, należy je umieścić w odległości przynajmniej 2 cm.

### Tryb „grilla” \*

Te tryby pracy nie wymagają stosowania specjalnych naczyń. Należy stosować takie same naczynia, jak w przypadku piekarnika tradycyjnego, tzn. naczynia żaroodporne.

- ❗ **Nigdy nie używać naczyń z tworzywa sztucznego (ryzyko stopnienia) lub z papieru/kartonu (niebezpieczeństwo zapalenia się).**
- ❗ **Produkty muszą znajdować się przynajmniej 2 cm od elementu grzejnego grilla kuchenki.**

### Tryb „mikrofal + grilla” \*

Naczynia, których nie można używać w samodzielnym trybie „mikrofal”, nie mogą być również używane w trybie „mikrofal + grilla”.

Naczynia, których nie można używać w trybie „grilla”, nie mogą być także używane w trybie „mikrofal + grilla”.

### Zestawienie pojemników i materiałów dopuszczonych i niedopuszczonych do użytku w programie „Mikrofałe”

Materiały Pojemniki	Dopuszczony do użytku	Uwagi
<b>METAL</b>		
Folia aluminiowa	W niektórych przypadkach	Może być używana w niewielkich ilościach, aby zabezpieczyć poszczególne części potrawy przed przegrzaniem. Istnieje ryzyko powstania łuku elektrycznego, jeśli folia znajdzie się zbyt blisko ścianek kuchenki lub gdy została użyta w nadmiernej ilości.
Tacka aluminiowa	W niektórych przypadkach	Więcej informacji – „Pojemniki metalowe”
Cienka blacha	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego lub pożaru
Worki do zamrażarki z metalowym zamknięciem	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego lub pożaru
<b>SZKŁO</b>		
Naczynia żaroodporne	Tak	Idealne
Naczynia z metalowymi dekoracjami (złoto, ołów, itp.)	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego
Delikatne naczynia szklane	Nie	Ryzyko pęknięcia lub zbiecia z powodu nagłego wzrostu temperatury
<b>PLASTIK</b>		
Plastikowe pojemniki	Tak	Idealnie, jeśli użyty plastik jest żaroodporny. Niektóre plastyki mogą ulegać deformacji lub odbarwieniu po kilkukrotnym użyciu. Nie należy stosować pojemników hermetycznie zamkniętych.
Folia plastikowa	Tak	Może być stosowana w celu zachowania właściwej wilgotności potrawy oraz aby zapobiec przyskaniu. Folia plastikowa nie może stykać się z żywnością podczas gotowania. Należy nakłuć folię, aby umożliwić wydostanie się nadmiernej ilości pary. Należy użyć rękawic kuchennych, aby usunąć folię po zakończeniu gotowania (z uwagi na ryzyko poparzenia ulatującą parą)
<b>POJEMNIKI JEDNORAZOWE NIEDOZWOLONE W PROGRAMACH „GRILL” ORAZ „TERMOOBIEG”</b>		
Kubki i opakowania styropianowe	Tak	Mogą być używane do szybkiego podgrzewania płynów oraz żywności. Przegrzanie może spowodować rozpuszczenie się styropianu i jego zmieszanie z żywnością.
Torby papierowe	Nie	Ryzyko pożaru
Papierowe talerze, kubki, serwetki lub chłonny papier	Tak	Mogą być stosowane do podgrzewania i szybkiego gotowania
Papier odporny na tłuszcz	Tak	Może być używany, aby utrzymać wilgotność potraw oraz zapobiec przyskaniu. Użycie dopuszczalne wyłącznie do szybkiego gotowania.
Przetworzony papier	Nie	Ryzyko powstania łuku elektrycznego
<b>PORCELANA</b>		
Naczynia porcelanowe	Tak	Idealne, z wyjątkiem naczyń z metalowymi dekoracjami (złoto, ołów, itp.).

PL



PL

## Czas gotowania

Aby określić właściwy czas gotowania żywności, należy postępować zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu gotowych dań lub mrozonek.

W przypadku braku dokładnych wskazówek, czas przeznaczony na gotowanie lub podgrzewanie w tradycyjnej kuchence należy podzielić przynajmniej przez 3.

W każdej sytuacji należy odnieść się do wskazówek dotyczących gotowania zawartych w niniejszej instrukcji.

- ⓘ Nie należy ustawiać dłuższego niż wymagany czasu gotowania. Pozwoli to uniknąć przegrzania lub zapalenia się potrawy.**

## Po gotowaniu

Mikrofałe działają blisko powierzchni i wnikają w żywność na głębokość od 2 do 3 cm. Kiedy warstwy zewnętrzne są gorące, ciepło przenika w głąb potrawy, wykorzystując zjawisko przewodnictwa, np.: gorące części ogrzewają zimne. Dobrym pomysłem jest odstawienie potrawy na jakiś czas po wyjęciu z kuchenki, aby ciepło przeniknęło do jej wnętrza.

## Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia lub przerwie w dostawie prądu należy ustawić zegar.

Na wyświetlaczu pojawi się:



Następnie należy wcisnąć i przytrzymać przycisk zegara przez 5 sekund.

- Cyfry „00” wskazujące godziny zaczną migać.



Godziny należy ustawić przy użyciu pokrętła



Aby zapisać ustawienia godziny, należy wcisnąć przycisk zegara.

- Cyfry „00” wskazujące minuty zaczną migać.

Minuty należy ustawić przy użyciu pokrętła.

Aby zapisać ustawienia minut, należy wcisnąć przycisk zegara.

- Zegar został ustawiony.

## Ustawianie niezależnego minutnika

Minutnik jest całkowicie niezależny od innych funkcji i można z niego korzystać tylko wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

Wyświetlacz wskazuje godzinę

Należy wcisnąć przycisk ustawień zegara.

- Cyfra „0” oraz ikona zegara zaczną migać



Używając pokrętła, należy ustawić pożądaną czas wyrażony w minutach i sekundach.



Należy wcisnąć przycisk START.

- Rozpocznie się odliczanie.



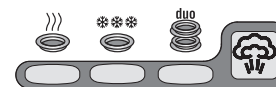
Kiedy odliczanie dotrze do „:0”:

- kuchenka czterokrotnie wyda krótki dźwięk, a na wyświetlaczu pojawi się:
- następnie na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualna godzina



- ⓘ Używając pokrętła, można przestawić czas gotowania w dowolnej chwili..**

## Używanie programów automatycznych



Dzięki programom automatycznym wszystkie obliczenia wykonywane są automatycznie. Należy tylko podać rodzaj produktu i jego wagę, a kuchenka sama wybierze tryb pracy, moc i odpowiedni czas.

*Kuchenka posiada 4 typów programów w zależności od wymaganego działania:*

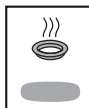
- AUTO COOK – gotowanie i podgrzewanie
- AUTO DEFROST – rozmrażanie
- DUO - podgrzewania 2 talerzy jednocześnie
- AUTO STEAM – gotowanie na parze

- ⓘ Stosując program automatyczny nie można zmieniać mocy i czasu działania programu.**

- Po zakończeniu gotowania zabrzmia 4 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu 4-razy zamiga „:0”. Następnie na wyświetlaczu ponownie pojawia się czas.
- Jeżeli kuchenka nie zostanie otwarta po zakończeniu programu, emituje sygnał dźwiękowy co jedną minutę.

**AUTO COOK**

Program automatycznego gotowania i podgrzewania



Mają Państwo do dyspozycji 4 programy:

1. Ryba – od 300 do 900 g Gotowanie i podgrzewanie za pomocą „mikrofal + powietrza”
2. Mięso czerwone (mięso wołowe, jagnięce) – od 1000 g do 1500 g Gotowanie i podgrzewanie za pomocą „mikrofal + powietrza”
3. Warzywa świeże – od 200 do 700 g Gotowanie i podgrzewanie za pomocą „mikrofal”
4. Dania gotowe mrożone – od 300 do 500 g Gotowanie i podgrzewanie za pomocą „mikrofal”

**i** Należy koniecznie podać rodzaj produktów i dokładną wagę.**Użytkowanie**

Produkty umieścić na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwiczki. Nacisnąć przycisk Cook, który będzie się świecił przez cały czas wybierania programu i wagi produktów. Obrócić pokrętkiem aż do momentu wyświetlenia się numeru produktu, który będziemy gotować/podgrzewać.

- Na wyświetlaczu pojawi się numer programu i symbol trybu pracy dla danego programu.



Ustawiony program potwierdzić naciskając przycisk „Start/Select”.

Za pomocą pokrętki wybrać wagę produktu, który będziemy gotować/podgrzewać.

- Na wyświetlaczu pojawi się waga i symbol „g”.



Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostaną wprowadzone żadne zmiany, na wyświetlaczu zacznie migać symbol „START”, który informuje o możliwości rozpoczęcia gotowania/podgrzewania produktu.

Nacisnąć przycisk „START”.



- Kuchenka uruchamia się na czas idealnie dostosowany do przygotowania wybranego przez Państwa produktu, wyświetlonego na wyświetlaczu.

- Po zakończeniu pracy kuchenka emituje 4 sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu pojawia się:

**i** W programach 1 i 2 po upływie połowy nastawionego czasu kuchenka emituje sygnał dźwiękowy i włącza pauzę, aby umożliwić odwrócenie produktów i uzyskanie równomiernego ugotowania/podgrzania produktu. Odwrócić produkt i nacisnąć „START”, aby ponownie uruchomić cykl pracy kuchenki.**AUTO DEFROST**

Program automatycznego rozmrażania



Mają Państwo do dyspozycji 4 programy:

1. Drób – od 200 g do 2000 g
2. Mięso czerwone (mięso wołowe, jagnięce) – od 200 g do 2000 g
3. Ryba – od 200 g do 2000 g
4. Chleb – od 125 g do 1000 g

**i** Należy koniecznie podać rodzaj produktów i dokładną wagę.**Użytkowanie**

Produkty umieścić na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwiczki. Nacisnąć przycisk Defrost, które będzie się świecił przez cały czas wybierania programu i wagi produktów. Obrócić pokrętkiem aż do momentu wyświetlenia się numeru produktu, który będziemy rozmrażać.

- Na wyświetlaczu pojawi się numer programu i symbol trybu pracy.



Ustawiony program potwierdzić naciskając przycisk „Start/Select”.

Za pomocą pokrętki wybrać wagę produktu, który będziemy rozmrażać.

- Na wyświetlaczu pojawi się waga i symbol „g”.



Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostaną wprowadzone żadne zmiany, na wyświetlaczu zacznie migać symbol „START”, który informuje o możliwości rozpoczęcia rozmrażania.

Nacisnąć przycisk „START”.



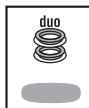
- Kuchenka uruchamia się na czas idealnie dostosowany do rozmrożenia wybranego przez Państwa produktu, wyświetlonego na wyświetlaczu.

- Po zakończeniu rozmrażania produktu kuchenka emituje 4 sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu pojawia się:

**i** W programach 1 i 3 po upływie połowy nastawionego czasu kuchenka emituje sygnał dźwiękowy i włącza pauzę, aby umożliwić odwrócenie produktów i uzyskanie optymalnego równomiernego rozmrożenia produktu. Odwrócić produkty i nacisnąć „START”, aby ponownie uruchomić cykl rozmrażania.**i** Przed upływem zaprogramowanej długości rozmrażania kuchenka wyłącza się na kilka minut, aby osiągnąć równomierne rozmrożenie.

**DUO**

Funkcja podgrzewania na 2 poziomach



- i** *Używać wyłącznie z rusztem DUO (patrz informacje szczegółowe o akcesoriach str. 22).*

PL

Ta funkcja umożliwia podgrzewanie 2 talerzy jednocześnie. (Działa w trybie "mikrofal".)

Mają państwo do dyspozycji 2 programy w zależności od wymaganego rezultatu:

1. Ciepłe
2. Gorące

- i** *Nie zachodzi konieczność podawania rodzaju produktów i wagi.*

Czas zostanie obliczony automatycznie dla 2 talerzy po 300 g.

- i** *Należy przypilnować, aby oba talerze miały jednakową wagę i ten sam rodzaj produktu.*

Używanie

Umieścić pierwszy pojemnik na środku talerza obrotowego. Umieścić ruszt DUO nad tym pojemnikiem i położyć drugi pojemnik na ruszt DUO. Nacisnąć przycisk DUO, który będzie się świecił przez cały czas ustawiania wybranego programu i trybu pracy. Za pomocą pokrętła wybrać typ programu (1 lub 2 w zależności od wybranego poziomu podgrzewania).

- Na wyświetlaczu pojawi się numer programu i symbol „menu”.



Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostaną wprowadzone żadne zmiany, na wyświetlaczu zacznie migać symbol „START”, który informuje o możliwości rozpoczęcia podgrzewania.

Nacisnąć przycisk „START”.



- Kuchenka uruchomi się na czas potrzebny do podgrzania 2 pojemników.

**AUTO STEAM**

Program gotowania na parze

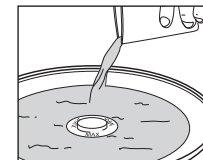


Mają Państwo do dyspozycji 8 programów:

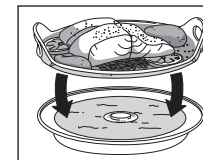
- 1 – Warzywa świeże – szybkie gotowanie
- 2 – Warzywa świeże – wolne gotowanie
- 3 – Warzywa mrożone – szybkie gotowanie
- 4 – Warzywa mrożone – wolne gotowanie
- 5 – Ryby i owoce morza
- 6 – Drób
- 7 – Owoce
- 8 – Łatwe czyszczenie – Sterylizator butelek dla dzieci

Używanie

1. Napełnić pojemnik wodą do maksymalnego punktu MAX.

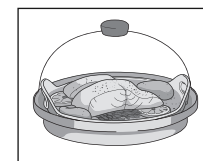


2. Do naczynia parowego włożyć talerz z produktami lub produkty włożyć bezpośrednio do naczynia parowego.



- i** *Produkty równomiernie rozłożyć na całej powierzchni naczynia parowego.*

Postawić naczynie parowe na pojemnik z wodą.



3. Przykryć produkty pokrywką.

Włożyć naczynie parowe do kuchenki i postawić bezpośrednio na talerz obrotowy.

Nacisnąć przycisk "Steam", który będzie się świecił przez cały czas ustawiania wybranego programu i wagi produktów. Za pomocą pokrętła wybrać odpowiedni numer do przygotowania dania.

- Na wyświetlaczu pojawi się numer programu i symbol „Menu”.



Ustawiony program potwierdzić naciskając przycisk „Start”.



Za pomocą pokrętła wybrać wagę produktu, który będziemy gotować. Mają Państwo do dyspozycji 6 możliwości dla każdego przepisu: 100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g.

- Na wyświetlaczu pojawi się waga i symbol „g”



Ustawioną wagę potwierdzić naciskając przycisk „Start”.

- Na wyświetlaczu wyświetli się czas gotowania i symbole „mikrofal” i „zegara”.



Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostaną wprowadzone żadne zmiany, na wyświetlaczu zacznie migać symbol „START”, który informuje o możliwości rozpoczęcia gotowania.

Nacisnąć przycisk „START”.

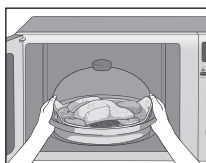
- Kuchenka uruchamia się na czas idealnie dostosowany do gotowania wybranego przez Państwa produktu, wyświetlonego na wyświetlaczu.
- Po zakończeniu gotowania kuchenka emituje 4 sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu pojawia się:



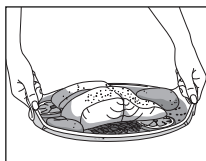
W celu anulowania programu nacisnąć przycisk „Stop”.



Po zakończeniu gotowania chwycić akcesoria z obu stron i wyjąć z kuchenki.



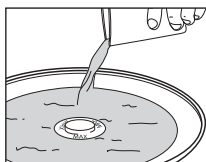
Podczas serwowania dania należy chwycić za uchwyty, które są chłodne, nie ma więc ryzyka poparzenia.



## **FUNKCJA ŁATWEGO CZYSZCZENIA**

*Używanie*

1. Napełnić pojemnik wodą do maksymalnego punktu MAX.
2. Włożyć pojemnik z wodą bez pokrywki i naczynia parowego do kuchenki i postawić na talerz obrotowy.
3. Nacisnąć przycisk "Steam", który będzie się świecił przez cały czas ustawiania wybranego programu.



Za pomocą pokrętki wybrać numer 8, który odpowiada funkcji „Łatwego czyszczenia”.

- Na wyświetlaczu pojawi się numer programu i symbol „Menu”.



Ustawiony program potwierdzić naciskając przycisk „Start”.



Na wyświetlaczu pojawi się czas potrzebny do skutecznego wyczyszczenia kuchenki mikrofalowej i symbole „mikrofal” i „zegara”.

Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostaną wprowadzone żadne zmiany, na wyświetlaczu zacznie migać symbol „START”, który informuje o możliwości rozpoczęcia czyszczenia kuchenki mikrofalowej.

Po naciśnięciu przycisku „Start” natychmiast rozpocznie się tryb czyszczenia.



- Kuchenka uruchamia się na czas potrzebny do idealnego wyczyszczenia.
- Po zakończeniu czyszczenia kuchenka emituje 4 sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu pojawia się:



W celu anulowania programu nacisnąć przycisk „Stop”



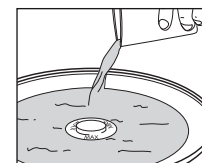
Po zakończeniu programu wyjąć pojemnik z wodą. Następnie wnętrze kuchenki mikrofalowej wyczyścić gąbką i wysuszyć.

**ⓘ Nie stosować żadnych ostrych zmywaków ani rozpuszczalników.**

## **FUNKCJA STERYLIZATORA BUTELEK DLA NIEMOWLĄT**

*Używanie (z akcesoriami do gotowania na parze)*

1. Napełnić pojemnik wodą do maksymalnego punktu MAX (200 ml).
2. Na pojemnik z wodą postawić naczynie parowe.
3. Włożyć części, które chcemy sterylizować.
4. Przykryć pokrywką.
5. Włożyć akcesoria do gotowania na parze do kuchenki i postawić bezpośrednio na talerz obrotowy.



6. Nacisnąć przycisk „Steam”, który będzie się świecił przez cały czas ustawiania wybranego programu.

Za pomocą pokrętki wybrać numer 8, który odpowiada funkcji „Łatwego czyszczenia – sterylizatora”.

PL

- Na wyświetlaczu pojawi się numer programu i symbol „Menu”.



Ustawiony program potwierdzić naciskając przycisk „Start”.



Na wyświetlaczu pojawi się czas potrzebny do dokładnej sterylizacji i symbole „mikrofal” i „zegara”.

Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostaną wprowadzone żadne zmiany, na wyświetlaczu zacznie migać symbol „START” informujący o możliwości rozpoczęcia sterylizacji włożonych części.

Po naciśnięciu przycisku „Start” natychmiast rozpocznie się tryb sterylizacji.



- Kuchenka uruchamia się na czas potrzebny do dokładnej sterylizacji.

- Po zakończeniu sterylizacji kuchenka emituje 4 sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu pojawia się:



W celu anulowania programu, nacisnąć przycisk „Stop”.



**i** **Butelki szklane i butelki z tworzywa sztucznego zawsze należy sterylizować ODDZIELNIE.**

W przypadku butelek dla niemowląt w celu uniknięcia ryzyka uszkodzenia, należy się upewnić czy można je sterylizować w kuchenke mikrofalowej.

Można to sprawdzić za pomocą następującego testu:

- Umieścić w kuchenke mikrofalowej butelkę szklaną obok szklanki z wodą.
- Włączyć kuchenkę mikrofalową na 1 minutę na maksymalną moc.
- Sprawdzić butelkę: ściany muszą pozostać letnie. Uwaga!: Butelka może być gorąca i w tym przypadku nie może być sterylizowana w kuchenke mikrofalowej.

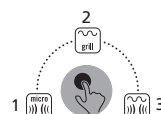
## Uwaga

- Dokładnie wyczyścić smoczki, akcesoria, butelki dziecięce.
- W celu przeprowadzenia dokładnej sterylizacji należy oddzielić smoczek od krążka.
- Pozostałe naczynia z tworzyw sztucznych, np. łyżki, dozownik leków, laktator mogą być sterylizowane w przypadku, że są odporne na temperaturę 100 °C i nie zawierają części metalowych.
- Jeżeli woda używana do sterylizacji zawiera dużo wapnia, na butelkach dziecięcych i na pojemniku na wodę tworzy się biały osad. W miarę możliwości stosować wodę o niskiej zawartości wapnia i magnezu.
- Jeżeli po zakończeniu sterylizacji pozostanie w pojemniku woda nie jest to przejawem wadliwego działania kuchenki.

## Stosowanie funkcji ręcznych

Funkcje ręczne umożliwiają gotowanie, podgrzewanie lub rozmrażanie wszystkich rodzajów produktów. W odróżnieniu od programów automatycznych należy samemu wybrać odpowiedni tryb, czas przygotowania i moc. Jeżeli nie znają Państwo tych parametrów, proszę zajrzeć do instrukcji gotowania na stronie 33.

Mają Państwo do dyspozycji 3 trybów gotowania/podgrzewania produktów: Wybór między poszczególnymi trybami gotowania odbywa się za pomocą przycisku „MODE”.



- 1 – Mikrofal . . . . . Gotowanie/podgrzewanie za pomocą „mikrofal”
- 2 – Grill . . . . . Pieczenie z użyciem górnego elementu grzejnego grilla \*
- 3 – Mikrofal + grill . . . Gotowanie/pieczenie kombinowane „mikrofal + grill” \*

**i** **Trybu gotowania nie można w trakcie modyfikować.**

- Po zakończeniu gotowania kuchenka emituje 4 sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu 4 razy miga „End”. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się czas.
- Jeżeli kuchenka nie zostanie otwarta po zakończeniu gotowania, co minutę jest emitowany sygnał dźwiękowy przez okres 5 minut.

### TRYB MIKROFAL (tylko mikrofal)



Tego trybu należy używać do ręcznego gotowania, podgrzewania i rozmrażania produktów.

W tym trybie kuchenka gotuje automatycznie. Nie zachodzi konieczność wybierania tego trybu przyciskiem „MODE”.

## Używanie

Umieścić produkty na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwiczki.

- ❗ **Moc i czas gotowania produktów mogą być ustawiane w dowolnej kolejności. Ustawienia mogą być zmieniane w dowolnej chwili i w dowolnej kolejności, także w trakcie gotowania.**

### Ustawienie mocy

Kuchenka jest nastawiona na maksymalną moc. Jeżeli ma zostać użyta maksymalna moc, nie zachodzi konieczność jej regulacji.

W przypadku użycia niższej mocy, należy ją ustawić naciskając kilkakrotnie przycisk „W”



900 W 600 W 450 W 300 W 180 W (rozmrzanie) 100 W

Na wyświetlaczu pojawi się moc, symbol „W” i symbol trybu gotowania za pomocą mikrofal.

Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostaną wprowadzone żadne zmiany, z wyświetlacza zniknie wartość mocy, wyświetli się „:0”, informując o możliwości ustawienia czasu przygotowania potrawy.

### Ustawienie czasu

Za pomocą pokręteła wybrać czas gotowania.

- Na wyświetlaczu pojawia się czas.



- ❗ **Czas maksymalny minutnika w trybie mikrofal wynosi 99 minut.**

Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostaną wprowadzone żadne zmiany, na wyświetlaczu zacznie migać symbol „START”, który informuje o możliwości rozpoczęcia gotowania.

### Uruchomienie

Nacisnąć przycisk „START”.

Kuchenka uruchamia się na wybrany czas gotowania.



### Rozmrzanie

W przypadku rozmrażania produktów bez korzystania z programu automatycznego Auto Defrost, należy ustawić moc na 180 W (zob. powyższy szczegółowy opis obsługi).

- W tym przypadku na wyświetlaczu pojawi się symbol rozmrażania i symbol trybu rozmrażania za pomocą mikrofal.



## TRYB GRILLA \*



- ❗ **Najlepiej stosować z rusztem DUO (zob. szczegółowy opis akcesoriów na str. 22).**

Tego trybu należy używać do przyrumienienia produktów za zastosowaniem elementu grzejjego grilla kuchenki, np. zapiekanki lub mięso.

- ❗ **Stosować wyłącznie pojemniki żaroodporne.**

### Używanie

#### 1. etap: zagrzanie grilla

W celu ustawienia trybu „grilla” nacisnąć 2 razy przycisk „MODE”.

- Na wyświetlaczu pojawi się symbol „grilla” i „:0”.



Za pomocą pokręteła wybrać czas zagrzewania (około 3-4 minut).

- Na wyświetlaczu pojawia się czas.



Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostaną wprowadzone żadne zmiany, na wyświetlaczu zacznie migać symbol „START”, który informuje o możliwości rozpoczęcia zagrzewania.

Nacisnąć przycisk „START”.

- Kuchenka uruchamia się na wybrany czas zagrzewania.



#### 2. etap: Pieczenie w trybie "grilla".

Ułożyć produkty na ruszcie DUO, który umieszczamy na środku talerza obrotowego.

- ❗ **Należy zawsze używać rękawic kuchennych przy posługiwaniu się akcesoriami w trybie „grilla”. Niebezpieczeństwo poparzenia.**

Za pomocą przycisku „MODE” ponownie wybrać tryb „grilla”, nastawić czas grillowania i naciskając przycisk „START” uruchomić grillowanie.

- ❗ **Czas maksymalny minutnika w trybie „grilla” wynosi 60 minut.**

- ❗ **Element grzejny grilla w trakcie grillowania może się włączać i wyłączać. Zjawisko jest normalne i zapobiega przegrzaniu.**

## TRYB MIKROFAL – GRILLA (Mikrofale + Grill) \*



- ❗ **Najlepiej stosować z rusztem DUO (zob. szczegółowy opis akcesoriów na str. 22).**

Użyć tego trybu do szybkiego pieczenia lub podgrzewania produktów za

PL



PL

pomocą mikrofal. Element grzejny grilla kuchenki zapewni przyrumienienie produktów na złoty kolor.

**!** *Używać wyłącznie pojemników żaroodpornych i przeznaczonych jednocześnie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.*

### Używanie

**!** *W trybie „mikrofal – grilla“ zaleca się zagrzać kuchenki.*

Ułożyć produkty na ruszcie DUO, który umieszczamy na środku talerza obrotowego.

**!** *Należy zawsze używać rękawic kuchennych przy posługiwaniu się akcesoriami w trybie „grilla“. Niebezpieczeństwo poparzenia.*

W celu ustawienia trybu „mikrofal + grilla“ nacisnąć 3 razy przycisk „MODE“.



- Na wyświetlaczu pojawi się symbol „mikrofal + grilla“ i „:0“.



**!** *Moc i czas przygotowywania potraw mogą być ustawiane w dowolnej kolejności. Ustawienia mogą być zmieniane w dowolnej chwili i w dowolnej kolejności, także w trakcie gotowania.*

### Ustawienie mocy



Kuchenka jest nastawiona na maksymalną moc. Jeżeli ma zostać użyta maksymalna moc, nie zachodzi konieczność jej regulacji.

W przypadku użycia niższej mocy, należy ją ustawić naciskając kilkakrotnie przycisk „W“.

600 W 450 W 300 W

**!** *W trybie „mikrofal + grilla“, moc maksymalna wynosi 600 W.*

- Na wyświetlaczu pojawi się moc i symbol „W“.



Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostaną wprowadzone żadne zmiany, moc znika z wyświetlacza, pojawia się „:0“, informując o możliwości ustawienia czasu.

### Ustawienie czasu

Za pomocą pokrętki wybrać czas.

- Na wyświetlaczu pojawi się czas.



**!** *Czas maksymalny minutnika w trybie „mikrofal + grilla“ wynosi 60 minut.*

Jeżeli w ciągu 3 sekund nie zostaną wprowadzone żadne zmiany, na wyświetlaczu zacznie migać symbol „START“, który informuje o możliwości rozpoczęcia zagrzewania.

### Uruchomienie

Nacisnąć przycisk „START“.



- Kuchenka uruchamia się na wybrany czas.



**!** *Element grzejny grilla w trakcie grillowania może się włączać i wyłączać. Zjawisko jest normalne i zapobiega przegrzaniu.*

## Korzystanie z funkcji szybkiego odgrzewania

Jeśli zajdzie potrzeba szybkiego podgrzania potrawy lub płynu, należy użyć przycisku „Start +30 sekund“.

### Sposób użycia

Umieścić żywność na środku talerza obrotowego i zamknąć drzwiczki.

Wcisnąć przycisk „START“.

- Kuchenka włączy się automatycznie z największą mocą na 30 sekund.



**!** *Moc gotowania można zmienić w dowolnym momencie przez wciśnięcie przycisku „W“.*



Każdorazowe wciśnięcie przycisku „START + 30 sekund“ wydłuży czas gotowania o kolejne 30 sekund.



## Ustawianie czasu gotowania

Tak jak w przypadku kuchenek tradycyjnych może wystąpić potrzeba dokonania zmian ustawień w czasach gotowania, podgrzewania lub rozmrażania wskazanych w rozdziale „Wskazówki dotyczące gotowania“ (strona 33) lub na opakowaniu.



Można to zrobić na dwa sposoby:

### Używając pokrętkła

Pokrętkło należy przekręcić zgodnie lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania

- Czas na wyświetlaczu zmieni się.
- Zmiana ustawień nie wstrzyma pracy kuchenki.

### Używając przycisku „START + 30 s” Dostępne tylko w programie „Mikrofale”.

Kilkakrotnie wcisnąć przycisk „START + 30 sekund”.

- Każdorazowe wciśnięcie przycisku „START + 30 sekund” wydłuży czas gotowania o kolejne 30 sekund
- Zmiana ustawień nie wstrzyma pracy kuchenki.

## Wstrzymywanie pracy kuchenki

### Wstrzymanie

Pracę kuchenki można przerwać w dowolnym momencie, aby:

- sprawdzić postęp gotowania,
- odwrócić lub wymieszać potrawę,
- zostawić żywność do odstania.

Aby tego dokonać, wystarczy otworzyć drzwiczki lub wcisnąć raz przycisk „STOP/ANULUJ”.

- Kuchenka zatrzyma się, ale ustawienia gotowania zostaną zachowane w pamięci.
- Informacje podane na wyświetlaczu nie ulegną zmianie podczas wstrzymania pracy. Ikona „Start” będzie migała na wyświetlaczu do czasu wznowienia gotowania.

Aby wznowić gotowanie, należy wcisnąć przycisk „START + 30 sekund”.

Aby anulować gotowanie, należy ponownie wcisnąć przycisk „STOP/ANULUJ”.

- Na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualna godzina

### Anulowanie

Przycisk „STOP/ANULUJ” może być również użyty, aby anulować cały obecny program gotowania.

Jeśli kuchenka pracuje:

należy dwukrotnie wcisnąć przycisk „STOP/ANULUJ”.



- Po pierwszym wciśnięciu kuchenka wstrzyma pracę; po drugim wciśnięciu gotowanie zostanie anulowane, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

Jeśli kuchenka jest dopiero ustawiana: należy jednokrotnie wcisnąć przycisk „STOP/ANULUJ”.

- Obecne ustawienia zostaną anulowane, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

PL

## Włączanie blokady bezpieczeństwa

Niniejsza kuchenka została wyposażona w blokadę, która uniemożliwia przypadkowe włączenie lub uruchomienie urządzenia przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

### Aby włączyć blokadę:

Wciśnij i przytrzymaj przycisk „STOP/ANULUJ” przez 3 sekundy.EL” button



- Kuchenka wyda krótki dźwięk oznaczający uaktywnienie blokady przycisków.

- Ikona „Blokada” pojawi się na wyświetlaczu.



Przyciski są zablokowane.

- Każda próba uruchomienia kuchenki zostanie zasygnalizowana krótkim dźwiękiem.

### Aby wyłączyć blokadę:

Należy wcisnąć i przytrzymać przycisk „STOP/ANULUJ” przez 3 sekundy.

- Kuchenka wyda krótki dźwięk oznaczający dezaktywację blokady przycisków.
- Ikona „Blokady” zniknie z wyświetlacza.

**i** Funkcja dostępna jest tylko wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

**i** W przypadku przerwy w dostawie prądu blokada bezpieczeństwa zostanie dezaktywowana.

## Wskazówki dotyczące gotowania

Czasy podane w tabelkach są jedynie orientacyjne. Właściwy czas gotowania może różnić się w zależności od kształtu, grubości oraz temperatury żywności.

Czasy odstania po gotowaniu, podgrzewaniu i rozmrażaniu

## Gotowanie Program „Mikrofałe”



### • Wskazówki gotowania mrożonych warzyw

Należy używać naczyń żaroodpornych, które są odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Następnie należy je przykryć i uruchomić kuchenkę. Podczas gotowania wymieszać dwukrotnie. Po zakończeniu gotowania wymieszać dokładnie, posolić, dodać zioła oraz masło. Przykryć i odstawić na jakiś czas.

Żywność	Ilość	Moc	Czas gotowania (minuty)	Czas odstania (minuty)	Wskazówki
Szpinak	150 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Dodać łyżkę stołową zimnej wody
Brokuły	300 g	600 W	12	2 - 3	Dodać 2 łyżki stołowe zimnej wody
Groszek	300 g	600 W	9	2 - 3	Dodać łyżkę stołową zimnej wody
Zielona fasola	300 g	600 W	10	2 - 3	Dodać 2 łyżki stołowe zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew, groszek, kukurydza)	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Dodać łyżkę stołową zimnej wody

### • Wskazówki gotowania ryżu i makaronu

**Ryż:** Należy używać dużego naczynia żaroodpornego, który jest odpowiedni do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Następnie włożyć ryż i zalać go wodą. Przykryć i uruchomić kuchenkę.

#### ① Ryż dwukrotnie zwiększa swoją objętość podczas gotowania.

Po zakończeniu gotowania wymieszać dokładnie, posolić, dodać zioła i masło oraz odstawić na czas podany w tabelce. Ryż podczas gotowania może nie wchłonąć całej wody. Jeśli wystąpi taka potrzeba, należy go odcedzić.

**Makaron:** Należy używać dużego naczynia żaroodpornego, który jest odpowiedni do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Następnie należy włączyć wrzącą wodę, dodać szczyptę soli, makaron i wymieszać. Nie przykrywać. Uruchomić kuchenkę. Podczas gotowania należy raz przemieszać. Po zakończeniu gotowania odstawić na czas podany w tabelce. Odcedzić.

Żywność	Ilość	Moc	Czas gotowania (minuty)	Czas odstania (minuty)	Wskazówki
Biały ryż	250 g 375 g	900 W	17	5	Przeplukać ryż przed przygotowaniem. Dodać 500 ml zimnej wody Dodać 750 ml zimnej wody

Brązowy ryż	250 g	900 W	19 - 20	5	Przeplukać ryż przed przygotowaniem. Dodać 500 ml zimnej wody Dodać 750 ml zimnej wody
	375 g		21 - 22		
Mieszany ryż (ryż i dziki ryż)	250 g	900 W	16 - 17	5	Przeplukać ryż przed przygotowaniem. Dodać 500 ml zimnej wody
Makaron	250 g	900 W	10 - 11	5	Dodać 1 litr wrzącej wody

### • Wskazówki gotowania świeżych warzyw

Należy używać naczynia żaroodpornego, który jest odpowiedni do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Na każde 250 g warzyw należy dolać 2-3 łyżki stołowe zimnej wody (chyba że podano inaczej w tabelce poniżej). Włożyć warzywa do naczynia i przykryć.

Podczas gotowania raz przemieszać. Pod koniec gotowania należy dokładnie wymieszać, dodać sól, zioła, masło oraz przykryć i odstawić na jakiś czas.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się pokrojenie świeżych warzyw. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się one ugotują.

Żywność	Ilość	Moc	Czas gotowania (minuty)	Czas odstania (minuty)	Wskazówki
Brokuły	250 g	900 W	6 - 7	3	Ułożyć zielonymi łodygami do środka.
	500 g		9 - 10		
Marchew	250 g	900 W	5 - 6	3	Pokroić marchew na równe plasterki.
Kalańfior	250 g	900 W	6 - 7	3	Największe różyczki przekroić na pół. Ułożyć łodygami do środka.
	500 g		9 - 10		
Cukinie	250 g	900 W	4 - 4 1/2	3	Cukinie pokroić na plasterki. Dodać odrobinę masła. Gotować do miękkości.
Bakłażany	250 g	900 W	3 1/2 - 4	3	Bakłażany pokroić na cienkie plasterki, a następnie skropić łyżką stołową soku z cytryny.
Grzyby	125 g	900 W	1 1/2 - 2	3	Przygotować grzyby w całości (małe) lub pokroić. Nie dodawać wody. Skropić sokiem z cytryny. Dodać sól i pieprz. Przed podaniem odcedzić.
	250 g		2 1/2 - 3		
Cebule	250 g	900 W	5 - 5 1/2	3	Przeciąć cebule na pół lub pokroić na talarki. Dodać łyżkę stołową wody.

Słodkie papryki	250 g	900 W	4 1/2 - 5	3	Pokroić paprykę na talarki..
Ziemniaki	250 g 500 g	900 W	5 - 6 8 - 9	3	Obrać ziemniaki i pokroić je na 2 – 3 równe kawałki.

## Odgrzewanie Program „Mikrofałe”



Zaleca się, aby po podgrzaniu płynów pozostawić naczynie w kuchence na przynajmniej 20 sekund. Pozwoli to na rozprzestrzenienie się ciepła wewnątrz płynu i zminimalizuje ryzyko wykipienia i oparzeń. Płyn należy wymieszać podczas oraz po zakończeniu gotowania.

- *Wskazówki podgrzewania jedzenia dla dzieci*

Żywność	Ilość	Moc	Czas gotowania (minuty)	Czas odstania (minuty)	Wskazówki
Jedzenie dla dzieci (warzywa i mięsa) - z lodówki	190 g	450 W	1 1/2	2 - 3	Żywność umieścić w ceramicznej misce. Po zakończeniu gotowania przykryć i odstawić. Przed podaniem ostrożnie sprawdzić temperaturę.
- w temperaturze pokojowej			1	2 - 3	

**i** *Istnieje możliwość podgrzewania butelek do karmienia niemowląt w kuchence mikrofalowej. Należy przestrzegać wskazówek podanych na kartonie od mleka.*

- *Wskazówki podgrzewania żywności i płynów*

Żywność	Ilość	Moc	Czas gotowania (minuty)	Czas odstania (minuty)	Wskazówki
Napoje (kawa, herbata, woda)	150 ml (1 kubek)	900 W	1 - 1 1/2	1 - 2	Wlać do kubków. Gotować bez przykrycia. Jeden kubek umieścić na środku, 2 kubki po przeciwnych stronach, a 3 lub 4 kubki dookoła talerza obrotowego. Kubki zostawić w kuchence do odstania, a następnie wymieszać.
	300 ml (2 kubki)		2 - 2 1/2		
	450 ml (3 kubki)		3 - 3 1/2		
	600 ml (4 kubki)		3 1/2 - 4		

Zupa (z lodówki)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	3 - 3 1/2 3 - 4 4 - 4 1/2 5 - 5 1/2	2 - 3	Wlać do ceramicznej miski lub głębokiego talerza i przykryć. Wymieszać po ugotowaniu i ponownie przed podaniem.
Mięso w sosie (z lodówki)	350 g	600 W	6 - 7	2 - 3	Mięso w sosie włożyć do ceramicznej miski i przykryć. Mieszać podczas i po gotowaniu oraz ponownie przed podaniem.
Makaron z sosem (z lodówki)	350 g	600 W	4 - 5	3	Makaron ułożyć na talerzu ceramicznym i przykryć. Przed podaniem wymieszać.
Faszerowany makaron w sosie (ravioli, cannelloni) (z lodówki)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Faszerowany makaron umieścić na ceramicznym talerzu i przykryć. Mieszać podczas i po gotowaniu oraz ponownie przed podaniem.
Gotowe potrawy (z lodówki)	350 g 450 g 550 g	600 W	5 - 6 6 - 7 7 - 8	3	Ułożyć na talerzu ceramicznym i przykryć.

## Rozmrażanie Program „Mikrofałe” – moc 180 W



Zamrożoną żywność ułożyć na talerzu. Nie przykrywać. Podczas regularnych przerw w rozmrażaniu należy odwrócić żywność i wylać ewentualną wodę.

Należy upewnić się, że żywność nie zaczęła się gotować podczas odmrażania. Jeśli któraś z części potrawy zacznie się gotować, należy przykryć ją małym kawałkiem folii aluminiowej, który ochroni ją przed mikrofalami.

Jeśli drób zrobi się ciepły, należy wstrzymać rozmrażanie i odstawić go na 20 minut przed wznowieniem pracy kuchenki.

Należy odstawić na jakiś czas, aby upewnić się, że proces rozmrażania dobiegł końca.

Im grubsze porcje żywności, tym dłuższy czas potrzebny na jej rozmrożenie. Poniższa tabelka odnosi się do żywności mrożonej w temperaturze od -18°C do -20°C

**i** *Moc rozmrażania musi wynosić 180 W.*

Żywność	Ilość	Czas gotowania (minuty)	Czas odstania (minuty)	Wskazówki
Mięsa:				Żywność umieścić na płaskim ceramicznym talerzu. W połowie rozmrażania odwrócić na drugą stronę.
Mielone	250 g	6 - 7	15	
Wołowina	500 g	8 - 9		
Stek wieprzowy	250 g	12 - 13		

PL

Drób: Kawałki kurczaka	650 g (2 kawałki)	20	15	Ułożyć na talerzu (części skórą do dołu, cały kurczak piersią do dołu). W połowie odmrażania odwrócić na drugą stronę.
Cały kurczak	1200 g	42		
Ryby: Filet Cała ryba	200 g 400 g	8 - 9 12 - 14	5	Rybę umieścić na środku talerza ceramicznego. Bardziej delikatne kawałki umieścić na spodzie. W połowie rozmrażania odwrócić na drugą stronę.
Owoce: Małe owoce (truskawki, maliny, itp.)	300 g	6 - 7	5	Rozłożyć owoce na dużym szklanym talerzu.
Pieczyno: Bułki (50 g każda) Bochenek	2 bułki 4 bułki 250 g	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3 4 - 4 1/2	5	Bułki ułożyć na około lub w stos na papierze odpornym na tłuszcz, na środku talerza obrotowego. W połowie odmrażania odwrócić na drugą stronę









### Programy „Grill” oraz „Mikrofale + grill” \*

#### Gotowanie przy użyciu grilla lub jednocześnie mikrofal i grilla



Przed użyciem grill należy rozgrzewać przez okres 3 minut. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w poniższych tabelkach.

- *Wskazówki gotowania w programach „Grill” oraz „Mikrofale + grill”:*  
*świeża żywność*



Żywność	Ilość	Program + moc	Czas 1 strony (minuty)	Czas 2 strony (minuty)	Wskazówki
Grillowanie pomidory	400 g	Program „Mikrofale + grill” 300 W 	6		Przeciąć pomidory na pół. Spryskać. Umieścić dookoła w naczyniu żaroodporne. Ustawić na podwójnym ruszcie DUO. Odstawić na 2-3 minuty
Ziemniaki/zapie kanka warzywna (z lodówki)	800 g	Program „Mikrofale + grill” 600 W 	23		Ułożyć zimną zapiekankę w naczyniu żaroodpornym i ustawić je na podwójnym ruszcie DUO. Odstawić na 2-3 minuty.

Kawałki kurczaka	550 g 2 kawałki	Program „Mikrofałe + grill” 300 W 	13 - 14	12 - 13	Skropić olejem i posypać przyprawami. Naczynie umieścić na podwójnym ruszcie DUO. Odstawić na 2-3 minuty.
Kotlety jagnięce	400 g 300 W	Program „Grill” 	12 - 14	10 - 11	Skropić olejem i posypać przyprawami. Naczynie umieścić na podwójnym ruszcie DUO. Odstawić na 2-3 minuty.
Steki wieprzowe	400 g 2 kawałki	Program „Mikrofałe + grill” 300 W 	11 - 12	7 - 8	Skropić olejem i posypać przyprawami. Naczynie umieścić na podwójnym ruszcie DUO. Odstawić na 2-3 minuty.
Ryba	2 kawałki	Program „Mikrofałe + grill” 300 W 	6 - 7	7 - 8	Skórę ryb skropić olejem, posypać przyprawami i ziołami. Naczynie umieścić na podwójnym ruszcie DUO. Odstawić na 2-3 minuty.


- Wskazówki gotowania w programach „Grill” oraz „Mikrofałe + grill”:  
*mrożona żywność*

Żywność	Ilość	Moc	Czas gotowania (minuty)	Wskazówki
Zapiekanka warzywna lub ziemniaczana	450 g	Program „Mikrofałe + grill” 450 W 	16	Umieścić zamrożoną zapiekankę w okrągłym naczyniu żaroodpornym. Naczynie umieścić na podwójnym ruszcie DUO. Odstawić na 2-3 minuty.
Zapiekanka rybna	450 g	Program „Mikrofałe + grill” 450 W 	20	Umieścić zamrożoną zapiekankę w prostokątnym naczyniu żaroodpornym. Naczynie umieścić na podwójnym ruszcie DUO. Odstawić na 2-3 minuty.

### Kilka dodatkowych wskazówek




- Stopienie masła:  
Włożyć 50 g masła do małego, głębokiego pojemnika szklanego. Przykryć pokrywką/folią plastikową. Podgrzewać przez 30-40 sekund z maksymalną mocą do momentu stopienia masła.
  - Topienie czekolady:  
Włożyć 100 g czekolady do małego, głębokiego pojemnika szklanego. Podgrzewać przez 3-5 minut z maksymalną mocą do momentu stopienia czekolady. Zamieszać jeden lub 2 razy w czasie gotowania. Należy zawsze używać rękawic kuchennych przy wyjmowaniu z kuchenki.
-  **Zamieszać jeden lub 2 razy w czasie gotowania.**
-  **Należy zawsze używać rękawic kuchennych przy wyjmowaniu z kuchenki.**

### Czyszczenie kuchenki

-  **Zaleca się regularne czyszczenie kuchenki i usuwanie resztek żywności.**

Niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej muszą być czyszczone, aby uniknąć zbierania się resztek żywności i tłuszczu:

- Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia
- Drzwiczki i uszczelki
- Łącznik, pierścien i talerz obrotowy

-  **Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w czystości może dojść do uszkodzenia powierzchni, co ma negatywny wpływ na trwałość kuchenki oraz może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.**
-  **Należy zwrócić uwagę na to, aby drzwiczki były prawidłowo zamknięte.**
-  **Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie należy używać ostrych lub twardych metalowych zmywaków, ponieważ mogłoby to spowodować porysowanie powierzchni i pęknięcie szkła.**

Zmywać powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem.

Oplukać i dokładnie wysuszyć.

Usuwać wszystkie plamy lub zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni lub pierścienia obrotowego przy pomocy namydlonej szmatki, następnie oplukać i osuszyć.

Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieścić na talerzu obrotowym szklankę z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewać ją przez 2 minuty przy maksymalnym

PL

poziomie mocy. Para zmiękczy zabrudzenia. Oplukać i wysuszyć. Nie wlewać wody do otworów wentylacyjnych. Nie używać szmatek ściernych lub rozpuszczalników. Myjąc uszczelki drzwiowe zwrócić szczególną uwagę na to czy żadne resztki :

- Nie osadzają się na nich
- Nie utrudniają szczelne zamknięcie drzwiczek

Po każdym korzystaniu z kuchenki umyć jej wnętrze odpowiednim detergentem.

**ⓘ** *Przed czyszczeniem należy się upewnić czy kuchenka nie jest gorąca.*

#### Czyszczenie akcesoriów

- Naczynie szklane
- Ruszt DUO
- Pojemnik na parę
- Naczynie parowe
- Pokrywka do naczynia parowego

Nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

## Problemy techniczne

Kuchenki nie należy używać, kiedy drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone.

- Złamane zawiasy
- Uszkodzone uszczelki
- Uszkodzone wnętrze

W celu dokonania naprawy należy się zwrócić do autoryzowanego serwisu (zob. dołączony spis).

Zaznajomienie się z funkcjonowaniem nowego urządzenia wymaga trochę czasu. Jeżeli pojawi się któryś z wymienionych problemów, można je rozwiązać w podany poniżej sposób.

• **Następujące zjawiska są całkowicie normalne i nie muszą się Państwo niepokoić:**

- Wewnątrz kuchenki kondensuje się wilgoć.
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
- Odbicia światła w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej.
- Para wodna ulatnia się z okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej.

**ⓘ** *Jest rzeczą normalną, że przy pierwszym korzystaniu z kuchenki unosi się lekki dym i zapach. Zjawisko to nie świadczy o wadliwej pracy kuchenki i szybko zniknie.*

• **Produkty nie są w ogóle ugotowane:**

- Czy prawidłowo ustawiono czas i naciśnięto przycisk „Start + 30 s”?
- Czy drzwiczki są prawidłowo zamknięte?
- Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

• **Produkty są zbyt przegotowane lub niedogotowane:**

- Czy czas gotowania został dobrany prawidłowo do rodzaju gotowanych produktów?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?
- Czy folia aluminiowa została zdjęta z produktów ?
- Czy użyte naczynie nie pochłania mikrofal ?
- Czy otwory wentylacyjne, umieszczone z tyłu urządzenia nie są zasłonięte ?

• **Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie:**

- Czy nie użyto naczyń z metalowymi ozdobami?
- Czy wewnątrz kuchni nie pozostawiono widelca lub innego metalowego przedmiotu ?
- Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni, czy pojemnik metalowy znajduje się na środku (w przypadku dwóch pojemników metalowych sprawdzić czy nie stoją zbyt blisko siebie) lub czy na woreczku nie został metalowy pasek.

• **Sygnał dźwiękowy rozbrzmiewa po naciśnięciu dowolnego przycisku:**

- Sprawdzić czy nie jest włączone zabezpieczenie przed dziećmi. Jeżeli jest włączone, należy je wyłączyć.

• **Oświetlenie wewnętrzne nie zapala się, ale kuchenka funkcjonuje normalnie:**

- Prawdopodobnie żarówka jest przepalona. Kuchenka pracuje niezależnie od oświetlenia wewnętrznego, dlatego możliwe jest jej użytkowanie nawet w wyniku awarii żarówki.

**Jeżeli po wykonaniu powyższych czynności kuchenka nadal nie działa, należy stwierdzić i przygotować:**

- Model i numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa umieszczona na tylnej stronie kuchenki)
- Gwarancję
- Dokładny opis uszkodzenia

Następnie należy skontaktować się ze sprzedawcą lub serwisem.

## Zalecenia dotyczące usuwania odpadów



**Odegraj rolę w ochronie środowiska!**

- ⓘ Niniejsze urządzenie zbudowane jest z wielu materiałów odzyskiwalnych oraz nadających się do recyklingu.
- ➔ Urządzenie należy oddać do punktu zbiórki.

Firma Moulinex dołożyła wszelkich starań, aby produkcja niniejszego opakowania była przyjazna dla środowiska. Opakowanie zostało wykonane w 100% z tektury falistej. Plastikowe części urządzenia posiadają oznaczenia, które informują o materiale użytym do ich produkcji. Pozwala to na poddanie tych części



recyklingowi.

Bardziej szczegółowe informacje dotyczące utylizacji poszczególnych materiałów można uzyskać u lokalnych władz odpowiedzialnych za gospodarkę odpadami. Wymienione władze mogą również udzielić informacji na temat utylizacji wszelkich odpadów, również zużytych urządzeń.

Pytania dotyczące gospodarki odpadami można kierować do lokalnego zakładu utylizacji odpadów lub do certyfikowanego centrum serwisowego Moulinex.

## Dane testów technicznych

Zgodne ze standardem IEC 705

Komitet Międzynarodowej Komisji Elektrotechnicznej SC 59 H opracował standardy dla testów porównawczych dotyczących parametrów grzejnych kuchenek mikrofalowych.

Poniższe dane są zalecane w przypadku niniejszej kuchenki.

Test	Waga	Przybliżony czas (minuty)	Moc	Pojemnik
Koktajl mleczno-czekoladowy	1000 g	11 - 13	900 W	Pojemnik zalecany IEC 705
Ciasto biszkoptowe	475 g	9 - 11	600 W	
Kotlet mielony	900 g	17 - 19	900 W	
Rozmrażanie	500 g	12 - 14	180 W	

Przedstawione powyżej dane dotyczą kuchenki o mocy znamionowej wynoszącej 900 W.

## Specyfikacja techniczna

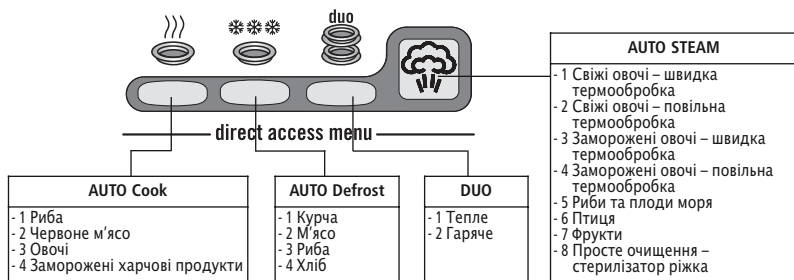
Model	MW 5110	MW 5310 / MW 5330
Napięcie zasilania	230V ~ 50 Hz AC	230V ~ 50 Hz AC
Pobór prądu:		
Moc maksymalna	1450W	2450W
Mikrofalę	1450W	1450W
Grill	1000W	1000W
Moc wyjściowa	900 W	900 W
Częstotliwość	2450 MHz	2450 MHz
Wymiary (S x G x W) mm		
Zewnętrzne	485 x 415 x 295	485 x 415 x 295
Wewnętrzne	303 x 354 x 202	303 x 354 x 202
Waga		MW 5310 / MW 5330
Całkowita	15 kg	15,8 kg / 16,1 kg
Netto	12,8 kg	13,6 kg / 13,9 kg

УКР

## ЗМІСТ

Автоматичні програми .....	49
Опис електроприладу .....	48
Дисплей .....	49
Панель управління .....	49
Оснащення .....	50
Установлення електроприладу .....	51
Приготування .....	51
Підключення .....	51
Уведення в експлуатацію .....	51
Серйозні інструкції по безпеці .....	51
Інструкції по використанню .....	52
Харчові продукти .....	52
Посуд та матеріали .....	52
Час термообробки .....	54
Час відстоювання .....	54
Налаштування часу .....	54
Налаштування незалежного таймера .....	54
Використання автоматичних програм .....	54
Auto Cook .....	55
Auto Defrost .....	55
Duo .....	56
Auto steam .....	56
Функція легкого очищення .....	57
Функція стерилізатора ріжків .....	58
Використання мануальних функцій .....	59
Режим „мікро“ .....	59
Режим „гриль“ * .....	59
Режим „мікро гриль“ * .....	60
Використання функції Швидкого нагрівання .....	62
Налаштування часу термообробки .....	62
Вимикання мікрохвильової печі .....	63
Активування запобіжника для дітей .....	63
Посібник по термообробці .....	63
Термообробка мікрохвилями .....	64
Нагрівання .....	65
Розморожування .....	65
Режими „Гриль“/„Мікро Гриль“ * .....	66
Очищення .....	69
Технічні вказівки .....	69
Вказівки по ліквідації відходів .....	70
Дані про випробування потужності .....	70
Технічні властивості .....	70

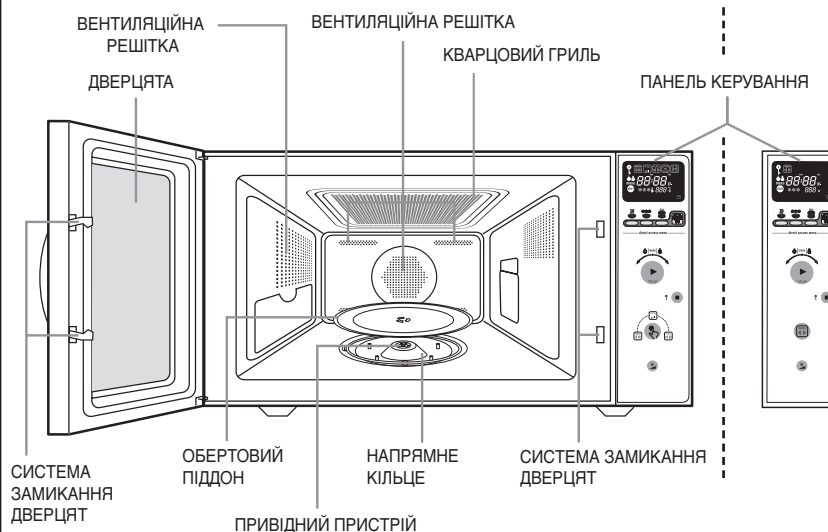
## Автоматичні програми \*



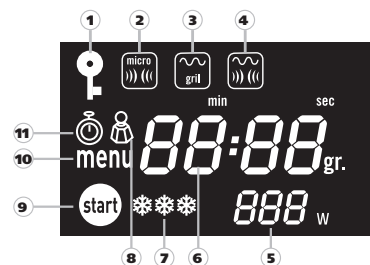
## Опис електроприладу

Тип: MW 5310 et MW 5330

Тип: MW 5110



## Дисплей

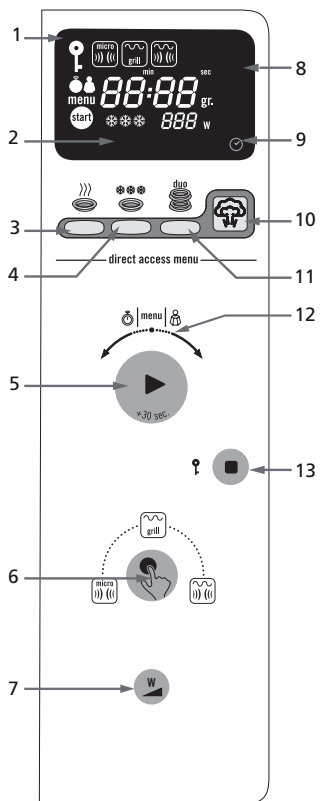


- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| ① Символ Запобіжника для дітей                     | ⑦ Символ режиму Розморожування |
| ② Символ режиму Мікро (мікрохвилі)                 | ⑧ Символ Ваги (грами)          |
| ③ Символ режиму Гриль                              | ⑨ Символ Старт                 |
| ④ Символ режиму Мікро – Гриль (мікрохвилі + гриль) | ⑩ Символ Автоматичних програм  |
| ⑤ Зображення потужності в Ватах                    | ⑪ Символ Запрограмованого часу |
| ⑥ Зображення часу термообробки                     |                                |

\* Залежно від типу

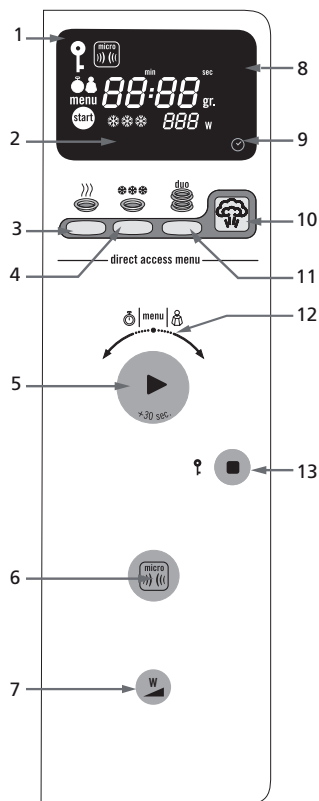
## Панель управління \*

Тип: MW 5310 / MW 5330



- 1 - Дисплей
- 2 - Нижня частина дисплею
- 3 - Кнопка Auto Cook (автоматична програма термообробки)
- 4 - Кнопка Auto Defrost (автоматична програма розморожування)
- 5 - Кнопка Старт та швидке нагрівання (+ 30 секунд)
- 6 - Поворотний перемикач мануального налаштування режимів термообробки: мікро – гриль – мікро-гриль
- 7 - Кнопка налаштування потужності
- 8 - Верхня частина дисплею
- 9 - Кнопка Часи та незалежний таймер
- 10 - Кнопка Auto Steam (автоматична програма термообробки на пару)
- 11 - Кнопка Duo – Функція нагрівання в 2 етапі
- 12 - Поворотний перемикач ваги та потужності
- 13 - Кнопка Вимикання – Анулювання + Активування запобіжника для дітей

Тип: MW 5110



- 1 - Дисплей
- 2 - Нижня частина дисплею
- 3 - Кнопка Auto Cook (автоматична програма термообробки)
- 4 - Кнопка Auto Defrost (автоматична програма розморожування)
- 5 - Кнопка Старт та швидке нагрівання (+ 30 секунд)
- 6 - Поворотний перемикач мануального налаштування режимів термообробки: мікро – гриль – мікро-гриль
- 7 - Кнопка налаштування потужності
- 8 - Верхня частина дисплею
- 9 - Кнопка Часи та незалежний таймер
- 10 - Кнопка Auto Steam (автоматична програма термообробки на пару)
- 11 - Кнопка Duo – Функція нагрівання в 2 етапі
- 12 - Поворотний перемикач ваги та потужності
- 13 - Кнопка Вимикання – Анулювання + Активування запобіжника для дітей

## Акcesуари

### Привід

Цей акcesуар розміщений посередині печі під поворотним столом. Він з'єднаний з двигуном і забезпечує привід поворотного стола.



### Кругова опора

Цей компонент розміщений посередині печі під поворотним столом. Він має ролики для забезпечення підтримки поворотного стола, дозволяючи йому вільно обертатись.



YKP

### Поворотний стіл

Ця скляна миска розміщена на круглій опорі посередині печі і повинна мати контакт з приводом. Вона може використовуватись для всіх типів приготування їжі. На поворотному столі розміщуються контейнери з їжею для приготування або контейнери для збирання крихт та соків, які виділяє їжа при приготуванні. Його можна легко зняти для очистки.



- ⓘ Не кладіть заморожені продукти на гаряче скляне блюдо. Використовуйте низьку підставку.

### Решітка DUO

- Функціональна решітка DUO може використовуватись для одночасного розігрівання двох мисок. Розмістіть першу миску під решіткою, а другу – зверху на решітці.



- У режимі гриля цей акcesуар можна використовувати для отримання золотистої скоринки в плоских стравах. Решітку треба ретельно центрувати на поворотному столі.

### Резервуар для пари

Заповніть його водою.



- ⓘ Не перевищуйте відмічений рівень води (200 мл).

### Парова корзина

Вкладіть харчові продукти, призначені для термообробки з тарілкою чи без тарілки.

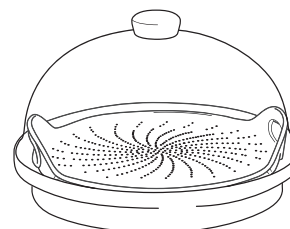


### Парова кришка

Закрийте харчові продукти кришкою, щоб одержати густу пару необхідну для термообробки харчових продуктів.



- ⓘ Це оснащення використовуйте виключно в режимі Мікро \*!



## Установлення

### Приготування

Розпакуйте оснащення, умийте їх та старанно осушіть.  
В центрі мікрохвильової печі установіть держак, кільце та поворотну тарілку.

**!** *Поворотну тарілку необхідно прикріпити до держака.*

### Підключення

Переконайтесь, що напруга вашого електроприладу відповідає напрузі вашої електричної мережі (див. надпис на табличці, приклеєній в задній частині електроприладу: указано нормальна напруга: напр.: 220-230 В). Переконайтесь, що величина електричного току вказана на вашому електричному лічильнику та автоматі перевантаження як мінімум складає 16 ампер.

3 причини безпеки електроприлад необхідно підключити до електричної штепсельної розетки з заземлювальним штифтом згідно з електричними нормами.

Установіть електроприлад таким способом, щоб штепсельна розетка була доступна в любий момент, і електроприлад можна було легко відключити. Крім того, перевірте, чи є у вас доступ до автомата перевантаження

**!** *Необхідно точно дотримуватись вказівок, що стосуються електричного живлення.*

### Введення в експлуатацію

Електроприлад можете встановити:

- На робочу поверхню: Установіть електроприлад на рівну та тверду поверхню, стійку до температури вище ніж 90 °С та вантажопідйомність якої відповідає вазі мікрохвильової печі та її вмісту. При маніпулюванні з мікрохвильовою пічкою будьте обережні. Та сторона мікрохвильової печі, де є панель управління, є тяжча.
- В нішу: Ніша повинна мати висоту як мінімум 85 см від землі. Установіть електроприлад в центр ніші так, щоб вона не торкалася стінок.

**!** *Тепло повинно мати можливість вільного виходу: Залишіть як мінімум 20 см вільного простору над мікрохвильовою пічкою, 10 см по сторонах і 10 см ззаду.*

Установіть електроприлад на достатній відстані від усіх джерел тепла (напр.: класична духовка, нагрівальний електроприлад), так як він сконструйований та випробуваний для використання при максимальній температурі навколишнього середовища 35 °С.

**!** *Слідкуйте за тим, щоб не були закриті вентиляційні отвори електроприладу.*

## Серйозні вказівки по безпеці

Уважно прочитайте та збережіть для користування в майбутньому.

1. Електроприлад вироблений для домашнього використання, виключно для термообробки, для нагрівання або розморожування харчових продуктів чи напоїв. Використовуйте його тільки з цією метою.
2. Цим електроприладом не повинні користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (в тому числі дітьми). Особи, які не мають відповідного досвіду або необхідних знань, можуть користуватися електроприладом тільки під доглядом або після одержання інструкцій по його експлуатації від осіб, які відповідають за їх безпеку.
3. Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з приладом. Діти можуть користуватися електроприладом без нагляду тільки у випадку, якщо вони були належним чином ознайомлені з інструкціями по безпечному використанню та знають небезпеку, яка пов'язана з неправильним заходженням.

**!** *Існує небезпека опіку!  
При використанні електроприладу може статися нагрівання частин, доступних для дотику. Малі діти не повинні знаходитися в межах досяжності електроприладу.*

4. Під час використання електроприлад нагрівається. Будьте обережні, щоб нагрівальні частини всередині мікрохвильової печі не доторкались. Те ж стосується поверхні, яка може нагрітись: дверцята, спіраль гриль \*, внутрішні стіни, кришка.

**!** *При вийманні посуду та оснащення з мікрохвильової печі завжди користуйтеся кухонними рукавицями для попередження ризику виникнення опіку.*

5. Електроприлад не включається зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.
6. Не включайте пустий електроприлад. Він може пошкодитися. При спробі програмування установіть всередину стакан води: хвилі будуть поглинатися та мікрохвильова піч не буде пошкоджена.
7. Дверцята повинні вільно закриватися:  
Не кладіть будь-які предмети між дверцятами та зовнішньою частиною (ганчірка, кухонні рукавиці, надто велика бляха для мікрохвильової печі...) Якщо Ви правильно не закриєте дверцята електроприладу, система безпеки перешкодить її включення.
8. Під час термообробки в режимі гриль \* на нагрівальній спіралі гриля може загорітись розбризкуваний жир. Якщо ви за електроприладом регулярно доглядаете, полум'я само погасне та електроприлад не буде пошкоджений.

**і** Щоб попередити розбризкування жиру особливо при термообробці м'яса або птиці, використовуйте миски з емальованої глини. Між нагрівальною спіраллю гриля та харчовими продуктами залишіть вільний простір як мінімум 2 см.

9. Ніколи не закривайте вентиляційні виходи: духовка може перегрітися. В такому випадку електроприлад автоматично вимикається та починає працювати після охолодження.  
10. Запобіжні заходи для попередження можливості підлягання мікрохвильовому випромінюванню:

**і** Інструкції для осіб, не уповноважених проводити ремонті роботи або ремонт, який вимагає підняття кришки, що захищає від дії мікрохвильового випромінювання.

- Не пробуйте включати електроприлад при відкритих дверцятах, торкатися захисної системи дверцят або щось укласти в цю систему.
- Не кладіть будь-який предмет, який мішає відкриванню або закриванню дверцят.
- Не укладайте залишки харчових продуктів або очисних засобів на прокладку дверцят. Забезпечте чистоту дверцят та прокладок дверцят. Після використання протріть їх вологою ганчіркою та старанно висушіть.
- Дуже важливо, щоб дверцята мікрохвильової печі були ущільнені та не мали будь-яких дефектів на:
  - поверхні дверцят, прокладках
  - кабелях живлення

**і** Якщо дверцята або прокладки дверцят пошкоджені, мікрохвильову піч не включайте раніше, ніж буде проведений ремонт компетентними особами.

**і** У випадку пошкодження кабелю живлення, його повинен замінити виробник, його сервісний центр або особа подібної кваліфікації, щоб виключити будь-яку небезпеку.

11. В інтересах вашої безпеки електроприлад відповідає вимогам діючих норм та постанов (Директиви для низької напруги, про електромагнітну сумісність, матеріали, які стикаються з харчовими продуктами, для області навколишнього середовища...).

**і** Ніколи не користуйтеся пошкодженою мікрохвильовою піччю.

**і** Мікрохвильова піч ніколи не повинна регулюватися або ремонтуватися некваліфікованими особами, а тільки кваліфікованими особами та техніком мікрохвильових печей.

Прочитайте уважно інші рекомендації, які допоможуть вам користуватися мікрохвильовою пічкою оптимальним способом.

## Ради по використанню

Електроприлад дозволить вам розморожувати харчові продукти, нагрівати та термічно обробляти набагато швидше, як при класичній термообробці.

### Харчові продукти

*Заборонені харчові продукти*

При виборі режиму термообробки мікрохвилями не дозволяється:

- Жарити харчові продукти, тому що неможливо контролювати температуру масла або жирів (небезпека загорання).
- Нагрівати яйця в шкаралупі, цілі яйця в круту або шнеки, тому що вони можуть зірватися також після припинення термообробки.
- Проводити термічну обробку харчових продуктів в шкаралупі (каштані) або харчових продуктів з твердою шкіркою (помідори, картопля, ковбаса). Завжди їх надріжте.

*Температура харчових продуктів*

**і** Мікрохвилі нагрівають тільки харчові продукти. Посуд може залишитися холодною або теплою, незважаючи на те, що харчові продукти, які знаходяться в ній - гарячі.

Вміст ріжків та посуду з харчовими продуктами для грудних дітей перемішайте та. Перед використанням перевірте температуру харчових продуктів, щоб не опектися.

Ріжки добре перемішайте та налийте декілька крапель рідини на задню сторону кисті руки, щоб перевірити температуру рідини.

Те ж стосується інших продуктів, які проходять термічну обробку мікрохвилями.

*Приготування харчових продуктів*

Перед нагріванням ріжків та чашок зніміть соски та кришки.

Прикрийте харчові продукти, щоб:

- не виприскувало всередині мікрохвильової печі
- зберігалася достатня степінь вологи для проведення термічної обробки.

*Нагрівання рідини*

Будьте обережні при маніпулюванні з посудом, тому що нагрівання рідини мікрохвилями може причинити несподіване та запізнеле виприскування гарячої рідини.

При досягненні точки кипіння, бульбашки закриті на дні посуду до моменту, коли нею починаєте рухати.

Щоб уникнути даного фізичного явища та небезпеки опіку давайте завжди пластмасову ложку в посуду що нагрівається.

**Посуд та матеріали**

**і** Використовуйте тільки посуду, призначену для використання в мікрохвильовій печі.

В нижче уведенім переліку знайдете детальну інформацію, яка стосується різних видів рекомендованих або заборонених посудин залежно від використовуваного режиму термообробки.

**Режим „мікро“ (мікрохвилі)**

Використовуйте посуду, призначену для термічної обробки мікрохвилями.

Для перевірки „пропустимості“ посуду на мікрохвилі існує простий тест. Установіть пусту посуду на поворотну тарілку електроприладу зі стаканом води, і включіть мікрохвильову піч на 1 хвилину на максимальну потужність.

Після 1 хвилини:

- Якщо посуд холодний, він „пропускає“ і його можна використовувати в режимі мікро.
- Якщо посуд теплий: він „поглинає“ і його не дозволяється використовувати в режимі мікро.

*Ніколи не використовуйте герметично закриту посуду.*

Рідина і інші харчові продукти не дозволяється нагрівати в герметично закритій посуді, тому що вони можуть зірватися.

Зніміть кришки та пробки з ріжків, стаканів, пляшок та пластмасової посуду.

*Посуд для одноразового використання*

При нагріванні харчових продуктів в пластмасових або паперових посудинах спостерігайте за мікрохвильовою пічкою, тому що вона може загорітися.

У випадку появи диму виключіть та відключіть мікрохвильову піч та залишіть дверцята закритими, щоб погасити полум'я. якщо воно появиться.

*Металічна посуд*

Ніколи не використовуйте металічну посуду і матеріали в режимі мікро. Але незважаючи на це можете використовувати електроприлад для нагрівання або розморожування деяких блюд в металічних упаковках, якщо упаковка без кришки має висоту не більше 4 см.

Що стосується кришки, керуйтеся вказівками, вказаними на відповідній упаковці, тому що вони можуть відрізнятись одна від другої. В деяких випадках її необхідно зняти, а в деяких - залишити. Якщо не вказана будь-яка інформація, краще її зніміть.

Установіть упаковку або упаковки в центрі поворотної тарілки та залишіть як мінімум 1 см вільного простору між стінками та упаковкою. При укладанні великої кількості упаковок залишіть між ними як мінімум 2 см вільного місця.

**Режим „гриль“ \***

Ці режими термообробки не вимагають використання спеціальної посуду. Використовуйте таку ж посуду як в класичних духовках, тобто термостійку посуду.

**❗ Ніколи не використовуйте пластмасову посуду (небезпека розплавлення) або посуду з паперу/картону (небезпека загоряння).**

**❗ Установіть харчові продукти як мінімум 2 см від нагрівальної спіралі гриля.**

**Режим „мікро гриль“ \***

Посуд, яким забороняється користуватися в самостійному режимі „мікро“, забороняється користуватися також в режимі „мікро гриль“.

Посуд, заборонений в режимі „гриль“ та „повітря“ також забороняється в режимі „мікро гриль“.

**Коротка довідка щодо контейнерів та матеріалів, дозволених та не дозволених для використання в режимі "micro" (мікро)**

Матеріали Контейнери	Придатність для мікрохвиль	Примітки
<b>МЕТАЛ</b>		
Алюмінієва фольга	В певних випадках	Може використовуватись у невеликих кількостях для захисту певних частин їжі від надмірної обробки. Ризик виникнення електричної дуги при занадто малій віддалі від фольги до стінок печі або при надмірному використанні.
Алюмінієвий лоток	В певних випадках	Дивіться вище розділ "Металеві контейнери"
Металічний лист	Ні	Ризик виникнення електричної дуги та займання
Стяжки контейнера морозильника	Ні	Ризик виникнення електричної дуги та займання
<b>СКЛО</b>		
Термостійке скло	Так	Повністю придатне
Скло з металевим оздобленням (золото, свинець, тощо)	Ні	Ризик виникнення електричної дуги
Вироби з тонкого скла	Ні	Можуть розбиватись чи тріскатись при швидкому нагріванні
<b>ПЛАСТИК</b>		
Пластикові контейнери	Так	Повністю придатні у разі термостійкого пластика. Певні пластики схильні до деформації або до обезбарвлення після повторного використання. Не герметично закриті.
Плівка з пластика	Так	Може використовуватись для затримки вологості та попередження розбризкування. Під час приготування їжі пластик не повинен до неї доторкатись. Проколить пластик для виходу пари. Використовуйте рукавички для зняття пластикової плівки після закінчення готування (ризик опіків від гарячої пари з контейнера).
<b>МАТЕРІАЛИ ОДНОРАЗОВИХ КОНТЕЙНЕРІВ ЗАБОРОНЕНІ ДО ВИКОРИСТАННЯ В ПЕЧАХ З ГРИЛЕМ ТА ВЕНТИЛЯТОРОМ</b>		
Чашки чи упаковки з полістиролу	Так	Можуть короточасно використовуватись для нагрівання рідини та їжі. Перегрівання може вести до плавлення полістиролу, який після цього може потрапити в їжу.
Паперові пакети	Ні	Ризик займання
Паперові тарілки, стакани, салфетки чи вбираючий папір	Так	Можуть використовуватись при розігріванні та короточасному приготуванні
Жиронепроникний папір	Так	Може використовуватись для затримки вологості та попередження розбризкування. Малий час готування.
Папір з вторинної сировини	Ні	Ризик виникнення електричної дуги
<b>КЕРАМІКА</b>		
Керамічні контейнери	Так	Повністю придатні - за виключенням металевих оздоблень (золото, свинець, тощо).



## Час приготування

Для визначення правильного часу приготування для вашої їжі виконуйте інструкції на упаковці готових страв та продуктів глибокого замороження. При відсутності якоїсь точної вказівки поділіть вказаний для звичайної плити час готування як мінімум на три. У будь-якому разі, зверніться до включеного в ці інструкції керівництва з приготування їжі.

**ⓘ Не програмуйте час приготування більшим за необхідний. Ви уникнете ризику переприготування або спалення їжі.**

## Час післядії

Мікрохвилі діють близько до поверхні і проникають в їжу на глибину від 2 до 3 см. Коли поверхневі шари нагріваються, тепло за допомогою теплопровідності проникає до центру їжі, тобто її гарячі частини нагрівають холодні частини. Це підказує гарну думку про те, що треба дати їжі почекаати після закінчення дії мікрохвиль для того, щоб дозволити теплу пройти до її центру.

## Установка часу

Ви повинні установити годинник після підключення свого побутового пристрою або після переривання його живлення.

На дисплеї буде показано:



Натискайте протягом 5 секунд на кнопку годинника.

- Буде моргати індикація " 00 " для установки годин.



Установіть години за допомогою ручки, що повертається.



Натисніть на кнопку годинника для вводу встановлених годин.

- Буде моргати індикація " 00 " для установки хвилин.

Установіть хвилини за допомогою ручки, що повертається.

Натисніть на кнопку годинника для вводу встановлених хвилин.

- Годинник тепер установлений.

## Установка незалежного таймера

Таймер повністю незалежний від усіх інших функцій. Ним можна користуватись лише при зупинці печі.

Дисплей буде показувати час за годинником.

Короткочасно одноразово натисніть на кнопку годинника.

- На дисплеї з'явиться " 0 " та знак " годинника".



YKP

Установіть бажаний час у хвилинах та секундах за допомогою ручки, що повертається.



Натисніть на кнопку START (Старт).

- Розпочнеться зворотний відлік часу.



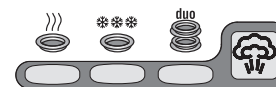
Коли буде досягнуто значення " .0 " :

- Піч 4 рази подасть звуковий сигнал, і дисплей покаже :
- Дисплей знову буде показувати час за годинником.



**ⓘ За допомогою ручки, що повертається, ви можете встановлювати будь-який час приготування їжі.**

## Використання автоматичних програм



Автоматичні програми дозволяють проводити автоматичні розрахунки. Введіть тільки вид харчових продуктів, вагу та мікрохвильова піч сама вибере режим термообробки, потужність та відповідний час приготування.

Мікрохвильова піч оснащена 4 типами програм залежно від потрібної роботи

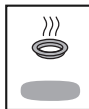
- AUTO COOK – для термічної обробки
- AUTO DEFROST - для розморожування
- DUO - для нагрівання 2 тарілок одночасно
- AUTO STEAM - для термічної обробки на парі

**ⓘ При використанні автоматичної програми не можете змінити потужність та настройку часу програми.**

- Після закінчення термообробки зазвучить 4 звуковий сигнал та на дисплеї 4 рази загориться „:0“. Потім знову появиться час.
- Якщо ви не відкриєте мікрохвильову піч після закінчення програми, кожен хвилину буде звучати звуковий сигнал, який буде вам про це нагадувати.

**AUTO COOK**

Програма автоматичної термообробки



В розпорядженні є 4 програми:

1. Риба – 300 - 900 г Режим термообробки „мікро повітря“
2. Червоне м'ясо (говяже м'ясо, ягнятина) – 1000 г - 1500 г Режим термообробки „мікро повітря“
3. Свіжі овочі – 200 - 700 г Режим термообробки мікрохвилями
4. Готові заморожені блюда – 300 - 500 г Режим термообробки мікрохвилями

УКР

**i** **Необхідно ввести вид харчових продуктів та точну вагу.**

**Використання**

Харчові продукти установіть в центрі поворотної тарілки та закрийте дверцята. Натисніть кнопку «Cook», яка буде горіти на протязі всього часу наладження вибраної програми та ваги харчових продуктів.

Поверніть перемикач на цифру, яка відповідає харчовому продукту, який ви будете термічно обробляти.

- На дисплеї появиться номер програми та символ режиму термообробки, який використовується для відповідної програми.



Вибрану програму підтвердить натисканням кнопки „Старт/Select“.

Поворотним перемикачем виберіть вагу, яка відповідає харчовому продукту, який ви будете термічно обробляти.

- На дисплеї появиться вага та символ „gr“.



Якщо ви на протязі 3 секунд не будете нічого міняти, на дисплеї почне блимати символ „СТАРТ“, який пропонує вам включити термообробку.

Натисніть кнопку „СТАРТ“.



- Мікрохвильова піч включиться на оптимальний час для приготування вибраного вами харчового продукту, зображеного на дисплеї.
- Після закінчення термообробки мікрохвильова піч видає 4 звукові сигнали і на дисплеї зображено:



**i** **У програм 1 та 2 в половині встановленого часу мікрохвильова піч видає звуковий сигнал, та чекає поки ви повернете харчові продукти для досягнення оптимальної рівномірної термообробки. Поверніть харчові продукти та натисніть „СТАРТ“, для включення часу, що залишився до завершення циклу термообробки.**

**AUTO DEFROST**

Програма автоматичного розморожування



В розпорядженні є 4 програми:

1. Птиця – 200 г - 2000 г
2. Червоне м'ясо (говядина, ягнятина) – 200 г - 2000 г
3. Риба – 200 г - 2000 г
4. Хліб – 125 г - 1000 г

**i** **Необхідно ввести вид харчового продукту та точну вагу.**

**Використання**

Харчові продукти установіть в центрі поворотної тарілки та закрийте дверцята. Натисніть кнопку «Defrost», яка буде горіти на протязі всього часу наладження вибраної програми та вагу харчового продукту.

Поверніть перемикач на цифру, яка відповідає харчовому продукту, що буде термічно оброблятися.

- На дисплеї появиться номер програми та символ режиму термообробки.



Установлену програму підтвердить натисканням кнопки „Старт/Select“.

Поворотним перемикачем виберіть вагу відповідного харчового продукту, який будете термічно обробляти.

- На дисплеї появиться вага та символ „gr“.



Якщо ви на протязі 3 секунд не будете нічого міняти, на дисплеї почне блимати символ „СТАРТ“, який пропонує вам включити розморожування.

Натисніть кнопку „СТАРТ“.



- Мікрохвильова піч включиться на оптимальний час для приготування вибраного вами харчового продукту, зображеного на дисплеї.
- Після закінчення термообробки мікрохвильова піч видає 4 звукові сигнали і на дисплеї зображено:

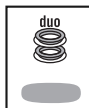


**i** **У програм 1 і 3 в половині встановленого часу мікрохвильова піч видає звуковий сигнал, та чекає, поки ви повернете харчові продукти для досягнення оптимального рівномірного розморожування. Поверніть харчові продукти та натисніть „СТАРТ“, для включення розморожування часу, який залишився до закінчення циклу термообробки.**

**i** **Перед закінченням запрограмованого часу термообробки мікрохвильова піч на декілька хвилин виключиться для оптимального рівномірного розморожування.**

**DUO**

Функція нагрівання в 2 етапах



- i** Використовуйте виключно з решіткою **DUO** (див. детальну інформацію до оснащення на стор. 41).

Ця функція дозволить вам нагрівати 2 тарілки одночасно. (Працює в режимі термообробки мікрохвилями).

В розпорядженні є 2 програми залежно від потрібного ефекту:

1. Тепле нагрівання
2. Гаряче нагрівання

- i** **Не потрібно вводити вид харчових продуктів та вагу.**

Час буде автоматично розрахований на 2 тарілки з приблизною вагою 300 г на кожну тарілку.

- i** **Постарайтесь, щоб обидві тарілки мали однакову вагу та однаковий вид харчового продукту.**

**Використання**

Установіть першу тарілку в центрі поворотної тарілки. Установіть решітку DUO навколо цієї тарілки та поставте другу тарілку на решітку DUO. Натисніть кнопку DUO, яка буде горіти на протязі наладження вибраної програми та термообробки. Поворотним перемикачем проведіть вибір типу нагрівання (1 або 2 залежно від потрібної ступені нагрівання).

- На дисплеї з'явиться номер програми та символ „меню“.

Якщо ви на протязі 3 секунд не будете нічого міняти, на дисплеї почне блимати символ „СТАРТ“, який пропонує вам включити нагрівання.

Натисніть кнопку „СТАРТ“.



- Мікрохвильова піч включиться на оптимальний час для нагрівання 2 тарілок.

**AUTO STEAM**

Програма приготування на парі



В розпорядженні є 8 програм:

- 1 – Свіжі овочі – швидка термообробка
- 2 – Свіжі овочі – повільна термообробка
- 3 – Заморожені овочі – швидка термообробка
- 4 – Заморожені овочі – повільна термообробка
- 5 – Риби і плоди моря
- 6 – Птиця
- 7 – Фрукти
- 8 – Просте очищення – Стерилізатор ріжка

**Використання**

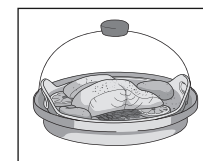
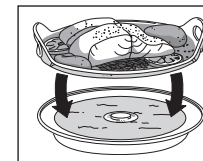
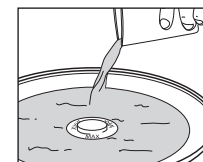
1. Заповніть резервуар водою до максимальної точки MAX.
2. В корзину вкладіть тарілку з харчовими продуктами або харчові продукти вкладіть прямо в корзину.

- i** **Продукти розкладіть рівномірно по всьому кошику.**

Покладіть кошик на резервуар з водою.

3. Прикрийте продукти кришкою.

Покладіть парний пристрій в піч та поставте його безпосередньо на обертвову пластину.



Натисніть кнопку Steam, яка буде світити на період настроювання програми й ваги продуктів харчування.

Поверніть селектор на відповідний номер, який підходить для вибраного рецепту.

- на дисплеї з'явиться номер програми та символ "Menu".

Для підтвердження програми натисніть кнопку Старт



Селектором виберіть вагу, яка відповідає продукту, який будете термічно обробляти.

У вас є 6 можливих варіантів для кожного рецепту: 100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g.

- з'являється на дисплеї вага й символ „gr“.

YKP

УКР

Вибрану вагу підтвердить натисненням кнопки Старт.



- На дисплеї з'явиться загальна доба теплової обробки й символи „мікро“ та „час“.



Якщо ви протягом 3 секунд не будете нічого міняти, на дисплеї почне мигати символ „СТАРТ“, який призиває Вас почати термообробку.

Натисніть кнопку „СТАРТ“.



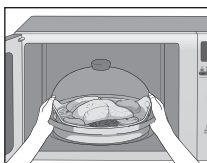
- піч буде запущена на оптимальний час для обробки вибраного вами продукту, який відображається на екрані.
- Після завершення теплової обробки піч подасть 4 звукові сигнали та дисплей показує:



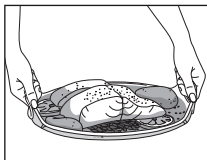
Після завершення термообробки візьміть оснащення за краї та вийміть їх з печі.



При подавання їжі беріть за ручки, вони залишаються холодними, так обійдетесь без опіків.



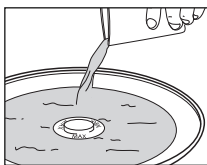
Щоб відмінити програму, натисніть Стоп.



## ФУНКЦІЯ ЛЕГКОГО ОЧИЩЕННЯ

### Застосування

1. Заповнити резервуар з водою до максимальної поділки MAX.
2. Покладіть резервуар з водою без кришки та парного кошика всередину печі та поставте його прямо на обертову пластину.
3. Натисніть кнопку Steam, яка світиться протягом настройки вибраної програми.



Поверніть селектор на номер 8 - Функція легкого очищення.

- На дисплеї з'явиться номер програми та символ „Menu“.



Наставлену програму підтвердить натисненням кнопки Старт.



На дисплеї буде вказано час, який необхідний для ефективної чистки мікрохвильової печі та символи „мікро“ та „час“.

Якщо ви протягом 3 секунд не будете нічого міняти, на дисплеї почне мигати символ „СТАРТ“, який призиває Вас почати чистку Мікрохвильової печі.

Стисненням кнопки Старт відразу включіть чищення.



- піч буде працювати стільки, скільки необхідно для оптимального очищення.
- Після закінчення піч видасть 4 звукові сигнали а на дисплеї зображено:



якщо ви хочете відмінити програму, натисніть кнопку Стоп.



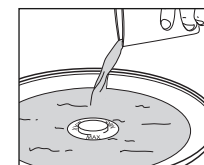
Після закінчення програми вийміть резервуар з водою. Після цього, вичистіть губкою всередині Мікрохвильової печі та висушіть.

**ⓘ Не використовуйте абразивні засоби чистки або розчинники.**

## ФУНКЦІЯ СТЕРИЛІЗАЦІЇ ДИТЯЧИХ ПЛЯШОК

### Застосування (з парними приладдям)

1. Заповнить резервуар з водою до максимального пункту MAX (200 мл).
2. На резервуар з водою покладіть парний кошик.
3. Покладіть частини, які ви хочете стерилізувати.
4. Прикрийте кришкою.
5. Покладіть парне приладдя в піч та покладіть прямо на обертову пластину.



6. Натисніть кнопку Steam, яка святиться протягом настройки вибраної програми.

Поверніть селектором аж на число 8 – яке відповідає Функція легкого очищення – Стерилізатор

- На дисплеї появиться номер програми та символ „Menu“.



Для підтвердження програми натисніть кнопку Старт



На дисплеї буде вказано час, який необхідний для ефективної стерилізації з символами „мікро“ та „час“.

Якщо ви протягом 3 секунд не будете нічого міняти, на дисплеї почне мигати символ „СТАРТ“, який призиває Вас почати стерилізацію.

Стисненням кнопки Старт відразу запустите стерилізацію.



- піч буде працювати стільки, скільки необхідно для оптимальної стерилізації.
- Після закінчення піч видасть 4 звукові сигнали а на дисплеї зображено:



Якщо ви хочете відмінити програму, натисніть кнопку Стоп.



**ⓘ Не стерилізуйте разом скляні та пластмасові дитячі пляшки. Завжди стерилізуйте кожну ОКРЕМО.**

Щоб запобігти ризику пошкодження скляних пляшок в першу чергу переконайтесь, чи можна їх використовувати і в мікрохвильовій печі.

Провірте це за допомогою такого тесту:

- Покладіть скляну дитячу пляшку біля стакану з водою до Мікрохвильової печі.
- Включіть Мікрохвильову піч на 1 хвилину на максимальну потужність.
- Перевірте дитячу пляшку: стінки повинні залишитись вологими. Увага! Пляшка може бути гаряча і в цьому випадку, її не можна стерилізувати в мікрохвильовій печі.

## Примітки

- Ретельно помийте соску, приладдя, дитячі пляшки.
- для ефективної стерилізації необхідно відділити соску від кружка.
- Інший пластмасовий посуд, напр. ложки, відмірки, відсоски молока, можна стерилізувати лише в тому випадку, якщо вони не містять в собі залізни частинки а також вони витримають температуру 100 °C
- Якщо вода містить в собі багато кальцію, робіться на пляшках та в резервуарах на воду білий осадок. Краще використовуйте м'яку воду (низький склад кальцію та магнію).
- Нічого страшного, якщо після закінчення стерилізації в пляшці залишиться вода.

YKP




## Використання ручних функцій

Застосуванням ручної функції можна проводити термообробку, підігрівати або розморожувати всі види продуктів. На відміну від автоматичних програм, ви самі виберете режим термообробки, добу приготування та потужність. Якщо ви не знаєте ці значення, зазирніть в посібник термообробки на ст.52.

У вас є на вибір 3 режимів термообробки:

Між окремими режимами термообробки, Ви вибираєте кнопкою "MODE".



- |   |  |   |   |  |  |
|---|--|---|---|--|--|
| 1 |  |  |  | 2  | 1 – мікро . . . . . Термообробка мікрохвилями              |
|   |  |   |   | 2  | 2 – гриль . . . . . Термообробка верхньою спіраллю гриля * |
|   |  |   | 3   | 3 – мікро гриль . . . . . Комбінована термообробка „мікрохвилі та гриль“ * |  |

**ⓘ Протягом термообробки не можна міняти режим термообробки.**

- Після закінчення термообробки піч видасть 4 звукові сигнали та на дисплеї 4 рази загориться „End“. На дисплеї знову появиться годинник.
- Якщо після закінчення програми ви не відкрили піч, кожної хвилини прозвучить звуковий сигнал, протягом 5 хвилин.

### РЕЖИМ МІКРО (тільки мікрохвилі)



Цей режим використовуйте для ручної термообробки, підігрів та розмороження продуктів.

Цей режим термообробки вже попередньо наставлений. Його не потрібно вибирати кнопкою „MODE“.

### Застосування

Продукти розмістіть посередині обертальної пластини та закрийте дверці.

- ❗ **Потужність та добу термообробки можете настроїти в будь-якому порядку. Можете їх міняти коли завгодно та в будь-якому порядку і протягом приготування їжі.**

**УКР**

#### Регулювання потужності

Піч налагоджена на максимальну потужність. Якщо ви будете використовувати на максимальну потужність, відрегулювати не потрібно.

Якщо хочете користуватись на нижчу потужність, відрегулюєте повторним натисненням на кнопку „W”



900 Вт 600 Вт 450 Вт 300 Вт 180 Вт (розмороження) 100 Вт

На дисплеї з'явиться потужність, символ „W” та символ режиму термообробки мікрохвилями.

Якщо протягом 3 секунд нічого не міняти, з дисплея зникне потужність, з'явиться „:0” а ви повинні наставити час термообробки.

#### Регулювання часу термообробки

Виберіть період термообробки за допомогою селектору.

- На дисплеї з'явиться час.



- ❗ **В режимі мікрохвиль можна на таймері настроїти максимальний час 99 хвилин.**

Якщо протягом 3 секунд нічого не міняти, на дисплеї почне мигати символ „СТАРТ”, що означає почати термообробку.

#### Запуск

Натисніть кнопку „СТАРТ”.

Піч почне працювати на вибраний вами час термообробки.



#### Розмороження

Якщо ви хочете розморожувати продукти, без використання автоматичної програми Auto Defrost, відрегулюйте потужність на 180 W (див. Вище вказане детальне описання користування).

- В цьому випадку на дисплеї з'явиться символ розмороження та символ термообробки мікрохвилями.



### РЕЖИМ ГРИЛЬ \*



- ❗ **Краще використовуйте з решіткою DUO (див. Детальне описання обладнання на стор. 41).**

Використовуйте цей режим, якщо хочете спіраллю грилю запекти продукти до золотистого кольору, напр. Запечені блюда або м'яса.

- ❗ **Використовуйте тільки вогнестійкий посуд.**

#### Застосування

##### 1. етап: підігрів гриля

Для наставлення режиму „гриль” натисніть 2x кнопку „MODE”.



- На дисплеї з'явиться символ „Гриль” та „:0”.



Селектором виберіть період попереднього підігріву (приблизно 3–4 хвилини).

- На дисплеї з'явиться період.



Якщо протягом 3 секунд нічого не міняти, на дисплеї почне мигати символ „СТАРТ”, що означає почати попередній підігрів.

Натисніть кнопку „СТАРТ”.



- Піч почне підігріватись на період, який ви встановили.

##### 2. етап: Термообробка в режимі Гриль

Покладіть продукти на решітку DUO, яку ви розмістили посередині обертальної пластини.

- ❗ **При маніпуляції з їжею та обладнанням в режимі „гриль” завжди користуйтеся кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам.**

Кнопкою „MODE” знову виберете режим „гриль”, відрегулюєте час грилювання та стисненням кнопки „СТАРТ” включите гриль.

- ❗ **В режимі „гриль” на таймері можна настроїти максимальний час 60 хвилин.**

- ❗ **Протягом грилювання спіраль грилю може включатись та відключатись. Це звичайне явище, запобігає перегріванню.**

### РЕЖИМ МІКРО-ГРИЛЬ (Мікрохвилі + Гриль) \*



- ❗ **Краще використовуйте з решіткою DUO (див. Детальне описання обладнання стор. 41).**

Використовуйте цей режим для швидкої термообробки або підігрів продуктів



мікрохвилями. Спіраль грилю дозволяє запекти продукти до золотистого кольору

**❗ Використовуйте тільки вогнестійкий посуд а також який стійкий проти мікрохвилям.**

Застосування

**❗ В режимі „мікро гриль“ рекомендуємо попередньо підігріти гриль.**

Покладіть продукти на решітку DUO, яку ви розмістили посередині обертальної пластини

**❗ При маніпуляції з їжею та оснащенням в режимі „гриль“ завжди користуйтеся кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам.**

Для настройки режиму „мікро гриль“ натисніть повторно 3 рази кнопку „MODE“.

На дисплеї появиться символ „мікро гриль“ та „:0“.

**❗ Потужність та добу термообробки можете настроїти в будь-якому порядку. Можете їх міняти коли завгодно та в будь-якому порядку і протягом приготування їжі.**

Регулювання потужності

Піч налагоджена на максимальну потужність. Якщо ви будете використовувати на максимальну потужність, регулювати не потрібно.

Якщо хочете знизити потужність, відрегулюєте повторним натисненням на кнопку „W“.

600 Вт    450 Вт    300 Вт

**❗ В режимі „мікро гриль“ максимальна потужність – 600 W (Вт)**

- На дисплеї появиться потужність, символ „W“.

Якщо протягом 3 секунд нічого не міняти, з дисплея зникне потужність, з'явиться „:0“ а ви повинні наставити час термообробки.

Регулювання часу термообробки

Виберіть період термообробки за допомогою селектору.

- На дисплеї появиться час.

**❗ В режимі „мікро гриль“ можна на таймері настроїти максимальний період 60 хвилин.**

Якщо протягом 3 секунд нічого не міняти, на дисплеї почне мигати символ „СТАРТ“, що означає почати підігрів.

Запуск

Натисніть кнопку „СТАРТ“.

- Піч почне працювати на вибраній вами період термообробки.

**❗ Протягом грилювання спіраль грилю може включатись та відключатись. Це звичайне явище, запобігає перегріванню.**

## Використання функції швидкого розігрівання

Якщо ви бажаєте дуже швидко нагріти страву чи рідину, використовуйте кнопку “Start +30 sec” (Старт + 30 с).

Використання

Розмістіть їжу в центрі поворотного стола і закрийте дверцята.

Натисніть на кнопку “START” (Старт).

- Піч автоматично включиться на 30 с при максимальній потужності.

**❗ Можна в будь-який час змінити потужність шляхом натискання на кнопку “W”.**

Кожний раз при натисканні на кнопку “START+ 30 s” (Старт + 30 с) час готування буде збільшуватись на 30 секунд.

## Коригування часу приготування

Як і у випадку використання звичайної плити, вам може знадобитись невелике коригування часу приготування, нагрівання або розморожування, наведеного в керівництві з приготування їжі (стор. 52) або на упаковці їжі.

Це можна зробити двома шляхами:

### Використання ручки, що повертається

Поверніть цю ручку по чи проти ходу стрілки годинника для збільшення чи зменшення часу приготування їжі.

- Буде змінюватись час, що показується на дисплеї.
- Зміна установки не буде приводити до зупинки печі.



### Використання кнопки "START + 30 s" (Старт + 30 с).

Можна користуватись лише в режимі мікрохвиль.

Натисніть на кнопку "START + 30 s" (Старт + 30 с) один або більше разів.

- Кожний раз при натисканні на кнопку час, що показує дисплей, буде збільшуватись на 30 секунд.
- Зміна установки не буде приводити до зупинки печі.



## Зупинка печі

### Пауза

В будь-який час ви можете перервати роботу печі для:

- перевірки ходу готування їжі,
- перевертання чи помішування їжі,
- того, щоб дати їжі постояти.

Щоб це зробити, ви можете просто відкрити дверцята або один раз натиснути на кнопку "STOP/CANCEL" (Стоп/Скасувати).

- Піч зупиниться і буде утримувати в пам'яті стан приготування їжі.
- Протягом цієї паузи на дисплеї не буде відбуватись ніяких змін. На дисплеї буде моргати знак "Start" (Старт) до моменту відновлення готування.



Для відновлення готування натисніть на кнопку "START + 30 s" (Старт + 30 с).



Для скасування готування їжі ще раз натиснуть на кнопку "STOP/CANCEL" (Стоп/Скасувати).

- На дисплеї знову з'явиться час за годинником.

### Скасування

Кнопку "STOP/CANCEL" (Стоп/Скасувати) також можна використовувати для повного скасування поточного готування або програми.

Якщо в даний час ви готуєте:

Двічі натисніть на кнопку "STOP/CANCEL" (Стоп/Скасувати).

- Після першого натискання піч робить паузу; після другого натискання відбувається скасування готування і дисплей буде показувати час за годинником.

Якщо в даний час ви проводите налаштування печі:

Один раз натисніть на кнопку "STOP/CANCEL" (Стоп/Скасувати).

- Поточні установки будуть скасовані і дисплей буде показувати час за годинником.

## Активування системи безпеки для дітей

Ваша піч має систему блокування управління, яка запобігає її випадковому включенню або включенню дітьми, які не перебувають під наглядом.

### Для блокування печі:

З секунди потримайте натиснутою кнопку "STOP/CANCEL" (Стоп/Скасувати).



- Піч подасть звуковий сигнал для того, щоб вказати на блокування управління.

- На дисплеї з'явиться знак "Safety" (Безпека).



Кнопки заблоковані.

- Будь-яка спроба запуску буде приводити до подавання піччю звукового сигналу.

### Для розблокування печі:

З секунди потримайте натиснутою кнопку "STOP/CANCEL" (Стоп/Скасувати).

- Піч подасть звуковий сигнал для того, щоб вказати на розблокування управління.
- На дисплеї зникне знак "Safety" (Безпека).

**❗ Ця функція надається лише при зупинці печі.**

**❗ Після переривання живлення відбувається розблокування системи захисту для дітей.**

## Керівництво з приготування їжі

Час, вказаний в таблицях приготування, наводиться лише для довідки. Реальний час приготування може змінюватись у залежності від форми, товщини і температури їжі.

Значеннями часу післядії можна користуватись після готування, нагрівання або розмороження.

## Мікрохвильове готування

### Режим "micro" (мікро)



- Керівництво з приготування заморожених овочів

Візьміть пірексний (термостійке скло) контейнер, який можна використовувати з мікрохвилями. Закрийте його кришкою. Запустіть піч і двічі перемішайте вміст контейнера під час приготування. В кінці приготування старанно перемішайте, додайте солі, спецій або масла і закрийте кришку на час післядії.

Їжа	Кількість	Потужність	Час готування (хв.)	Час післядії (хв.)	Інструкції
Шпинат	150 г	600 Вт	5 - 6	2 - 3	Додайте столову ложку холодної води
Броколі	300 г	600 Вт	12	2 - 3	Додайте 2 столові ложки холодної води
Горох	300 г	600 Вт	9	2 - 3	Додайте столову ложку холодної води
Зелені боби	300 г	600 Вт	10	2 - 3	Додайте 2 столові ложки холодної води
Змішані овочі (морква, горох, кукурудза)	300 г	600 Вт	9 - 10	2 - 3	Додайте столову ложку холодної води

- Керівництво з приготування рису та макаронів

**Рис:** Візьміть великий пірексний контейнер, який можна використовувати з мікрохвилями. Помістіть в нього рис і холодну воду, закрийте кришку і запустіть піч.

- ⓘ Під час приготування об'єм рису подвоюється.

В кінці приготування старанно перемішайте, додайте солі, спецій або масла і залиште постояти вказаний час.

Рис під час готування може не ввібрати всю воду. Злийте її, якщо це необхідно.

**Макарони:** Візьміть великий пірексний контейнер, який можна використовувати з мікрохвилями. Налийте в нього кип'ятку, додайте трохи солі, покладіть макарони і перемішайте. Не закривайте кришкою. Запустіть піч.

Під час готування один раз перемішайте. В кінці приготування залиште постояти вказаний час. Злийте воду.

Їжа	Кількість	Потужність	Час готування (хв.)	Час післядії (хв.)	Інструкції
Білий рис	250 г 375 г	900 Вт	17	5	Рис спочатку промийте Додайте 500 мл холодної води Додайте 750 мл холодної води

Неочищений рис	250 г	900 Вт	19 - 20	5	Рис спочатку промийте Додайте 500 мл холодної води Додайте 750 мл холодної води
	375 г		21 - 22		
Змішаний рис (рис та дикий рис)	250 г	900 Вт	16 - 17	5	Рис спочатку промийте Додайте 500 мл холодної води
Макарони	250 г	900 Вт	10 - 11	5	Додайте 1 л кип'ятку

- Керівництво з приготування для свіжих овочів

Візьміть пірексний контейнер, який можна використовувати з мікрохвилями. Додайте 2 – 3 столові ложки холодної води на кожні 250 г овочів (якщо в наведеній нижче таблиці не вказано інше). Покладіть овочі і закрийте кришкою. Запустіть піч і один раз перемішайте під час готування. В кінці приготування старанно перемішайте, додайте солі, спецій або масла і закрийте кришкою під час післядії.

Для поліпшення результатів наріжте свіжі овочі. Чим менші будуть кусочки, тим швидше вони приготуються.

Їжа	Кількість	Потужність	Час готування (хв.)	Час післядії (хв.)	Інструкції
Броколі	250 г 500 г	900 Вт	6 - 7 9 - 10	3	Направте зелені стебла до центру.
Морква	250 г	900 Вт	5 - 6	3	Наріжте моркву рівними кусочками.
Цвітна капуста	250 г 500 г	900 Вт	6 - 7 9 - 10	3	Розріжте суцвіття пополам. Направте стебла до центру.
Кабачки	250 г	900 Вт	4 - 4 1/2	3	Поріжте кабачки на кусочки. Додайте трохи масла. Готуйте до розм'якшення.
Баклажани	250 г	900 Вт	3 1/2 - 4	3	Поріжте баклажани на тонкі кусочки і збризніть їх столовою ложкою лимонного соку.
Гриби	125 г 250 г	900 Вт	1 1/2 - 2 2 1/2 - 3	3	Готуйте гриби цілими (якщо вони маленькі) або кусочками. Не додавайте до них води. Збризніть лимонним соком. Додайте солі та перцю. Перед подачею на стіл злийте воду.
Цибуля	250 г	900 Вт	5 - 5 1/2	3	Поріжте цибулю пополам або кружечками. Додайте столову ложку води.

YKP

Солодкий перець	250 г	900 Вт	4 1/2 - 5	3	Поріжте перець кружечками.
Картопля	250 г	900 Вт	5 - 6	3	Очистіть картоплину і розріжте її на 2 або 3 рівні частини.
	500 г		8 - 9		

## Підігрівання

### Режим "micro" (мікро)



Після нагрівання рідини рекомендуємо дати контейнеру постояти в печі ще як мінімум 20 секунд. Це дозволить теплу розповсюдитись на всю рідину і зменшить ризик розливання та отримання опіку. Перемішайте рідину під час і після нагрівання.

- Керівництво з нагрівання дитячого харчування.

Їжа	Кількість	Потужність	Час готування (хв.)	Час післядії (хв.)	Інструкції
Дитяче харчування (овочі та м'ясо) – охолоджене – кімнатної температури	190 г	450 Вт	1' 30	2 - 3	Покладіть їжу в керамічний посуд. Після приготування закрийте кришкою і залиште постояти. Перед подачею на стіл старанно перевірте температуру їжі.
			1	2 - 3	

**ⓘ** В мікрохвильовій печі можна нагрівати пляшечки з дитячим харчуванням - зі старанним дотриманням інструкцій, наведених на молочних упаковках.

- Керівництво з нагрівання їжі та рідин

Їжа	Кількість	Потужність	Час готування (хв.)	Час післядії (хв.)	Інструкції
Напої (кава, чай, вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1 - 1 1/2	1 - 2	Налийте в чашки і нагрівайте без їх накривання. Розміщуйте одну чашку в центрі поворотного стола, 2 чашки – з кожної його сторони, а 3 або 4 чашки – по колу вздовж краю поворотного стола. Залиште чашки в печі на час післядії і після цього помішайте рідину.
	300 мл (2 чашки)		2 - 2 1/2		
	450 мл (3 чашки)		3 - 3 1/2		
	600 мл (4 чашки)		3 1/2 - 4		

Суп (охолоджений)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	3 - 3 1/2 3 - 4 4 - 4 1/2 5 - 5 1/2	2 - 3	Налийте в керамічну чашку або тарілку для супу. Закрийте кришкою. Помішайте після приготування і перед подачею на стіл.
М'ясо в соусі (охолоджене)	350 г	600 Вт	6 - 7	2 - 3	Покладіть м'ясо в соусі в керамічний посуд. Закрийте кришкою. Помішайте під час приготування і перед подачею на стіл.
Макарони в соусі (охолоджені)	350 г	600 Вт	4 - 5	3	Покладіть макарони в керамічний посуд. Закрийте кришкою. Помішайте перед подачею на стіл.
Фаршироване тісто в соусі (равіолі, каннелоні) (охолоджене)	350 г	600 Вт	4 1/2 - 5 1/2	3	Покладіть фаршироване тісто на керамічну тарілку. Закрийте кришкою. Помішайте під час і після приготування, і ще раз перед подачею на стіл.
Готова їжа (охолоджена)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	5 - 6 6 - 7 7 - 8	3	Покладіть на керамічну тарілку. Закрийте кришкою.

## Розмороження

### Режим "micro" (мікро) – потужність 180 Вт



Покладіть заморожену їжі в посуд. Не закривайте кришкою. Через однакові проміжки часу при розморожуванні перевертайте їжу і виливайте воду.

Переконайтесь у тому, що їжа не почала готуватись під час розмороження. Якщо ж якась частина їжа почала готуватись, прикрийте її невеликим шматком алюмінієвої фольги для того, щоб закрити від дії мікрохвиль.

Якщо поверхня птиці стає теплою, зупиніть розмороження і залишіть її постояти 20 хвилин до відновлення розморожування.

Для завершення розмороження дайте їжі постояти протягом усього часу післядії.

Чим товща їжа, тим більший час, потрібний для розмороження.

Наведена нижче таблиця стосується замороженої їжі при температурі від -18°C до -20°C

**ⓘ** Розмороження повинне відбуватись при встановленій потужності 180 Вт.

Їжа	Кількість	Час готування (хв.)	Час післядії (хв.)	Інструкції
М'ясо: фарш яловичина стейк зі свинини	250 г 500 г 250 г	6 - 7 8 - 9 12 - 13	15	Покладіть їжу на плоску керамічну тарілку. Переверніть посередині процесу розмороження.

Птиця: Куски курчати Ціле курча	650 г (два куски) 1200 г	20 42	15	Покладіть на тарілку (куски шкіркою донизу, все курча грудиною вниз). Переверніть посередині процесу розмороження.
Риба: Філе Ціла риба	200 г 400 г	8 - 9 12 - 14	5	Покладіть рибу на середину керамічної тарілки. Менші куски кладіть під товщі куски. Переверніть посередині процесу розмороження.
Фрукти: Малі фрукти (полуниця, малина, тощо)	300 г	6 - 7	5	Рівномірно розмістіть фрукти на великій скляній тарілці.
Хліб: Булочки (50 г кожна) Батон для сандвіча	2 булочки 4 булочки 250 г	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3 4 - 4 1/2	5	Розмістіть булочки по колу або стосом на жиронепроникному папері в центрі поворотного стола. Переверніть посередині процесу розмороження.



### Режими "grill" / "micro grill" (гриль / мікро гриль) \*

#### Приготування з використанням лише грилю або комбінації мікрохвилі + гриль





Перед використанням гриль повинен прогрітись протягом 3 хвилин. Виконуйте рекомендації, які даються в наведених нижче таблицях.

- Керівництво з приготування в режимі "grill" / "micro grill" (гриль / мікро гриль)

УКР

Їжа	Кількість	Режим + потужність	Сторона 1 Час (хв.)	Сторона 2 Час (хв.)	Інструкції
Томати на грилі	400 г	Режим "micro grill" (мікро гриль) 300 Вт 	6		Розріжте томати на 2 частини. Збризніть. Розкладіть по колу в пірекському посуді. Розмістіть його на решітці DUO. Залиште постояти 2-3 хвилини.
Смажена картопля / овочі (охлаоджені)	800 г	Режим "micro grill" (мікро гриль) 600 Вт 	23		Покладіть холодні продукти для смаження в пірекський посуд і розмістіть його на решітці DUO. Залиште постояти 2-3 хвилини.

УКР

Куски курчати	550 г 2 куски	Режим "micro grill" (мікро гриль) 300 Вт 	13 - 14	12 - 13	Протріть олією і збризніть спеціями. Розкладіть куски в посуді, розміщеному на решітці DUO. Залиште постояти 2-3 хвилини.
Куски баранини	400 г	Режим "grill" (гриль) 300 Вт 	12 - 14	10 - 11	Протріть олією і збризніть спеціями. Розкладіть куски в посуді, розміщеному на решітці DUO. Залиште постояти 2-3 хвилини.
Стейки зі свинини	400 г (2 куски)	Режим "micro grill" (мікро гриль) 300 Вт 	11 - 12	7 - 8	Протріть олією і збризніть спеціями. Розкладіть стейки в посуді, розміщеному на решітці DUO. Залиште постояти 2-3 хвилини.
Риба	2 куски	Режим "micro grill" (мікро гриль) 300 Вт 	6 - 7	7 - 8	Протріть шкірку риби олією і збризніть приправами та спеціями. Розкладіть дві риби головою до хвоста в посуді, розміщеному на решітці DUO. Залиште постояти 2-3 хвилини.

- Керівництво з приготування в режимі "grill" / "micro grill" (гриль / мікро гриль): заморожена їжа

Їжа	Кількість	Потужність	Час готування (хв.) Інструкції	Інструкції
Овочі або смажена картопля	450 г	Режим "micro grill" (мікро гриль) 450 Вт 	16	Покладіть заморожені продукти для смаження в круглий пірексий посуд. Розмістіть посуд на решітці DUO. Залиште постояти 2-3 хвилини.
Смажена риба	450 г	Режим "micro grill" (мікро гриль) 450 Вт 	20	Покладіть продукти для смаження в прямокутний пірексий посуд. Розмістіть посуд на решітці DUO. Залиште постояти 2-3 хвилини.

### Кілька додаткових порад

- Щоб розтопити масло:  
Покладіть 50 г масла у невелику, але глибоку склянку. Накрийте її кришкою/пластиковою плівкою. Нагрівайте протягом 30-40 секунд на максимальній потужності, поки масло не розтопиться.
- Щоб розтопити шоколад:  
Покладіть 100 г шоколаду в невелику, але глибоку склянку. Нагрівайте протягом 3-5 хвилин на максимальній потужності, поки шоколад не розтопиться. Під час приготування перемішайте один або два рази. Для того, щоб витягти шоколад з печі, вдягніть захисні рукавички.

**і** Під час приготування перемішайте один або два рази.

**і** Для того, щоб витягти посудину з печі, вдягніть захисні рукавички.

### Очищення

**і** Рекомендуємо регулярно чистити мікрохвильову піч та усунути осадки з харчових продуктів.

Для того, щоб запобігти будь-якому накопиченню частинок їжі та жиру, необхідно регулярно чистити наступні частини мікрохвильової печі:

- Внутрішні і зовнішні поверхні електроприладу
- Дверцята та прокладки
- Держак, кільце та тарілка

**і** Якщо електроприлад не утримується в чистоті, може пошкодитися поверхня та скоротитися строку служби мікрохвильової печі і може виникнути небезпечна ситуація.

**і** Забезпечте правильне закриття дверцят.

**і** Для очищення скляних дверцят мікрохвильової печі не використовуйте шліфувальні чистячі засоби або тверді металічні проволочні сітки, тому що можете пошкрябати поверхню та причинити потріскання скла.

Протріть зовнішню поверхню тонкою ганчіркою з мильною водою.

Ополосніть та старанно висушіть.

Усуньте ганчіркою з мильною водою все частинки та плями всередині електроприладу або на кільці. Ополосніть та старанно осушіть.

Для простішого очищення частинок харчових продуктів та позбавлення запаху установіть стакан води змішаної з соком лимона на поворотну тарілку і включіть нагрівайте на протязі 2 хвилин електроприлад на максимальній потужності. Пара пом'якшить забруднення. Ополосніть та висушіть. Слідкуйте за тим, щоб в вентиляційні випуски ніколи не затікала вода.

Не використовуйте будь-які шліфувальні чистячі засоби або розчинник.



Проведіть старанну очистку ущільнених дверцята та перевірте, що частини:

- Не осідають.
- Не мішають правильному закриттю дверцят.

Кожен раз після використання проведіть очистку внутрішньої частини електроприладу відповідним синтетичним миючим засобом.

**ⓘ** *Перед очисткою завжди залишіть мікрохвильову піч, щоб остила.*

#### Очищення оснащення

- Скляний посуд
- Решітка DUO
- Резервуар для пари
- Парова корзина
- Парова кришка

Їх можна мити в посудомийній машині.

## Технічні вказівки

Електроприлад не використовуйте, якщо пошкоджені дверцята та ущільнення.

- Поламани підвіски
- Пошкоджене ущільнення
- Пошкоджена внутрішня частина

Для проведення ремонту зверніться в сервісний центр (див. прикладений перелік).

Ознайомлення з новим електроприладом завжди вимагає трохи часу. У випадку виникнення одної з нижче вказаних проблем попробуйте скористатися вказаними рішеннями.

#### • У випадку таких явищ не потрібно турбуватися:

- Конденсація всередині мікрохвильової печі
- Уникання повітря навколо дверцят та зовнішніх стінок
- Відбиття світла навколо дверцят та зовнішніх стінок
- Уникання пари з дверцят або з вентиляційних випусків.

**ⓘ** *Це нормально, що при першому використанні нової мікрохвильової печі йде слабкий дим та запах. Це не приведе до поломки та швидко зникне.*

#### • Якщо з'ясуєте, що харчові продукти не оброблені термічно:

- Перевірте, чи ви правильно запрограмували таймер та натиснули кнопку „Старт + 30 сек“.
- Перевірте, чи дверцята правильно закриті.
- Перевірте, чи не виключився автомат перевантаження або чи не згорів запобіжник.

#### • Якщо з'ясуєте, що харчові продукти надто сильно або недостатньо термічно оброблені:

- Перевірте, чи ви вибрали відповідний час термообробки для приготування

блюда.

- Перевірте, чи ви вибрали відповідну величину потужності.
- Перевірте, чи ви не забули з упаковки харчового продукту усунути верхню металічну плівку.
- Перевірте, чи використовувана посуд не являється „поглинаючим“.
- Перевірте, чи вентиляційні отвори, які знаходяться в задній частині електроприладу не закриті.

#### • Всередині мікрохвильової печі появляються іскри/потріскування:

- Перевірте, чи ви не користуєтесь посудом з металічними прикрасами.
- Перевірте, чи ви не залишили вилку або металічні інструменти всередині мікрохвильової печі.
- Перевірте, чи ви не помістили металічну плівку надто близько від внутрішніх стінок, якщо металічна упаковка знаходиться посередині (у випадку наявності двох металічних упаковок перевірте, чи вони не знаходяться близько одна від одної або чи ви не забули усунути металічну смужку з пакетів для заморожування).

#### • При натисканні будь-якої кнопки звучить звуковий сигнал:

- Перевірте, чи не активований запобіжник для дітей. Якщо активований – деактивуйте його.

#### • Всередині не загорається світло, але мікрохвильова піч нормально працює:

- Правдоподібно згоріла лампочка. Незважаючи на це можете користуватися електроприладом.

**Якщо вам дані вказівки не допомогли вирішити проблему, з'ясуйте такі дані:**

- Тип та колективний номер виробу, вказаний в задній частині мікрохвильової печі
  - Гарантійний паспорт
  - Зрозумілий опис проблеми
- Вийдіть на вашого місцевого продавця або сервісний центр.

## Вимоги з утилізації відходів



**Участвуйте в охране окружающей среды!**

- ⓘ Ваш прибор содержит множество материалов, которые могут быть использованы повторно.
- По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или авторизованный сервисный центр.

Компанія Moulinex докладає максимум можливих зусиль з точки зору охорони навколишнього середовища при виготовленні своєї упаковки. Упаковка виготовлена з гофрованого картону зі 100% утилізацією.

Пластмасові частини побутового пристрою мають позначки, які вказують на тип матеріалу. Це дозволяє переробляти ці частини.

Ви можете отримати більш докладну інформацію стосовно утилізації кожного

YKP

матеріалу від того управління місцевої адміністрації, яке займається утилізацією відходів. Це управління може вам також надати рекомендації стосовно утилізації будь-яких відходів, включно з використаним кухонним обладнанням. Запитання стосовно відходів ви можете адресувати своїй місцевій службі з утилізації відходів або своєму авторизованому сервісному центру компанії Moulinex.

УКР

## Дані для перевірки технічних характеристик

*Відповідність стандарту IEC 705*

Підкомітет SC 59Н Міжнародної Електротехнічної Комісії (IEC) розробив стандарт порівняльної перевірки нагрівальних характеристик різних мікрохвильових печей. Ми рекомендуємо перевірити наступні характеристики для моделі, якою ви володієте.

Перевірка	Навантаження	Приблизний час (хв.)	Рівень потужності	Контейнер
Яйцевий крем	1000 г	11 - 13	900 Вт	Рекомендований контейнер згідно зі стандартом IEC 705
Бісквіт	475 г	9 - 11	600 Вт	
М'ясний рулет	900 г	17 - 19	900 Вт	
Розмороження	500 г	12 - 14	180 Вт	

Ці дані наводяться для кухонного пристрою з номінальною потужністю 900 Вт.

## Технічні характеристики

Модель	MW 5110	MW 5310 / MW 5330
Параметри електроживлення	230В ~ 50 Гц змінного струму	230В ~ 50 Гц змінного струму
Потужність споживання :		
Максимальна потужність	1450 Вт	2450 Вт
Мікрохвилі	1450 Вт	1450 Вт
Гриль	1000 Вт	1000 Вт
Вихідна потужність	900 Вт	900 Вт
Частота	2450 МГц	2450 МГц
Розміри (Д х Г х В) мм		
Зовнішні	485 x 415 x 295	485 x 415 x 295
Внутрішні	303 x 354 x 202	303 x 354 x 202
Вага		MW 5310 / MW 5330
В упаковці	15 кг	15,8 кг / 16,1 кг
чиста	12,8 кг	13,6 кг / 13,9 кг

## İçindekiler

Otomatik programlar	72
Cihazın tanımı	71
Ekran	72
Kontrol paneli	72
Aksesuarlar	73
Cihazın kurulumu	74
Hazırlık	74
Elektrik bağlantısı	74
Fırını yerleştirileceğiniz en iyi konum	74
Önemli güvenlik talimatları	74
Kullanım talimatları	75
Gıdalar	75
Kaplar ve materyaller	75
Pişirme süresi	77
Dinlenme süresi	77
Zaman ayarı	77
Bağımsız zamanlayıcı ayarı	77
Otomatik programların kullanımı	77
Auto Cook (Otomatik pişirme)	78
Auto Defrost (Otomatik Buz Çözme)	78
Duo (Çift Yönlü Pişirme)	79
Auto steam	79
Auto steam (Otomatik Buharda Pişirme)	80
Kolay temizleme fonksiyonu	81
Biberon sterilizasyon fonksiyonu	81
Manüel fonksiyonların kullanımı	82
" Mikrodalga " modu	82
" Mikrodalga Izgara " modu *	82
" Isıyayım " modu *	83
Hızlı ısıtma fonksiyonunun kullanımı	84
Pişirme süresinin ayarlanması	84
Fırının kapatılması	86
Çocuk Kilidi cihazın aktivasyonu	86
Pişirme kılavuzu	86
Mikro dalgalarla pişirme	87
Isıtma	88
Buz çözme	88
" Izgara " / " Mikrodalga Izgara " modları *	89
Temizlenmesi	92
Teknik problemler	92
Elden çıkarma talimatları	93
Performans testi verileri	93
Teknik özellikler	93

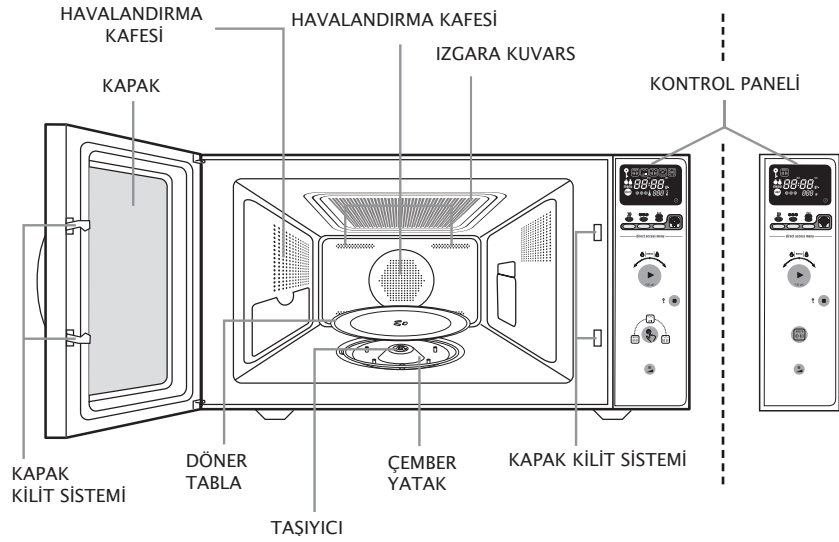
## Otomatik programlar \*

direct access menu		
<b>AUTO Cook</b> (Otomatik Pişirme)	<b>AUTO Defrost</b> (Otomatik Buz Çözme)	<b>DUO</b> (Çift Yönlü Pişirme)
- 1 Balık - 2 Kırmızı et - 3 Sebzeler - 4 Dondurulmuş gıdalar	- 1 Piliç - 2 Et - 3 Balık - 4 Ekmek	- 1 Sıcak - 2 Çok sıcak
<b>AUTO STEAM</b> (Otomatik Buharda Pişirme)		
- 1 Taze sebzeler - yüksek güçte pişirme - 2 Taze sebzeler - yavaş pişirme - 3 Dondurulmuş sebzeler - yüksek güçte pişirme - 4 Dondurulmuş sebzeler - yavaş pişirme - 5 Balıklar ve deniz ürünleri - 6 Kümes hayvanları - 7 Meyve - 8 Kolay temizleme - biberon sterilizasyonu		

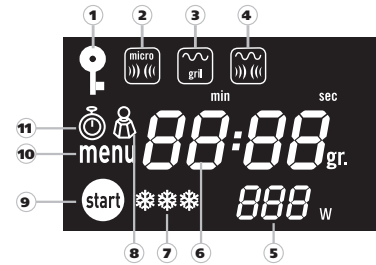
## Cihazın tanımı

Model: MW 5310 et MW 5330

Model: MW 5110



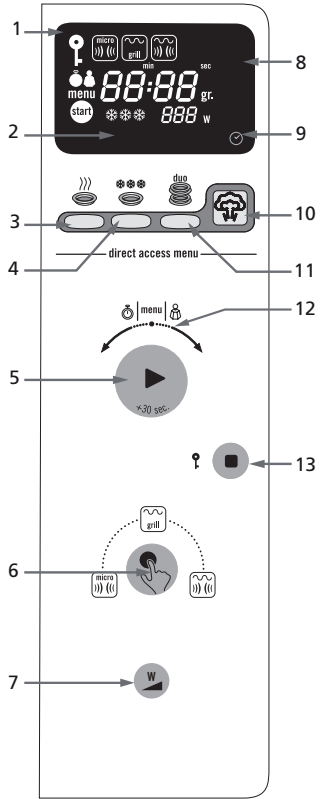
## Ekran



- |  |                              |
|--|------------------------------|
| ① Çocuk Güvenliği simgesi                                | ⑥ Pişirme süresi göstergesi  |
| ② Mikrodalga modu simgesi (Mikrodalga)                   | ⑦ Buz çözme modu göstergesi  |
| ③ Izgara modu simgesi                                    | ⑧ Ağırlık simgesi (gram)     |
| ④ Mikrodalga - Izgara modu simgesi (Mikrodalga + Izgara) | ⑨ Çalıştırma simgesi         |
| ⑤ Watt cinsinden güç göstergesi                          | ⑩ Otomatik program simgesi   |
|  | ⑪ Programlanan zaman simgesi |

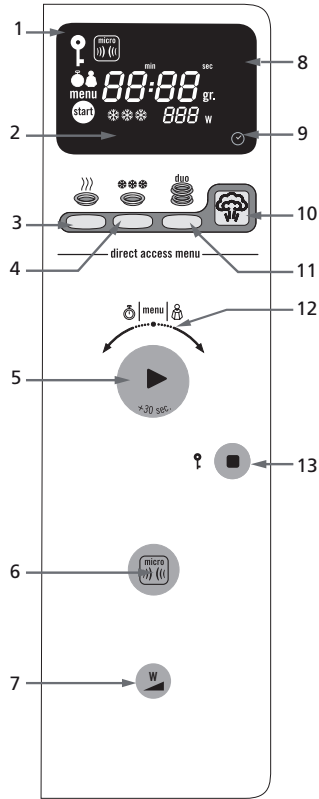
## Kontrol paneli \*

Tip: MW 5310 / MW 5330



- 1 - Ekran
- 2 - Ekranın alt kısmı
- 3 - Auto Cook (Otomatik pişirme) düğmesi (Auto Cook programı)
- 4 - Auto Defrost (Otomatik Buz Çözme) düğmesi (Auto Defrost programı)
- 5 - Başlatma ve hızlı ısıtma düğmesi (+ 30 saniye)
- 6 - Manüel pişirme modu seçim düğmesi - mikrodalga - ızgara - mikrodalga ızgara
- 7 - Güç ayarı düğmesi
- 8 - Ekranın üst kısmı
- 9 - Saat ve bağımsız zamanlama düğmesi
- 10 - Auto Steam (Otomatik Buhar) düğmesi (Otomatik Buharda Pişirme Programı)
- 11 - Duo düğmesi - İki seviyeli ısıtma fonksiyonu
- 12 - Ağırılık ve güç ayarı döner düğmesi
- 13 - Kapatma - İptal + Çocuk Koruma aktivasyon düğmesi

Tip: Modello: MW 5110



- 1 - Ekran
- 2 - Ekranın alt kısmı
- 3 - Auto Cook (Otomatik pişirme) düğmesi (Auto Cook programı)
- 4 - Auto Defrost (Otomatik Buz Çözme) düğmesi (Auto Defrost programı)
- 5 - Başlatma ve hızlı ısıtma düğmesi (+ 30 saniye)
- 6 - Manüel pişirme modu seçim düğmesi - mikrodalga
- 7 - Güç ayarı düğmesi
- 8 - Ekranın üst kısmı
- 9 - Saat ve bağımsız zamanlama düğmesi
- 10 - Auto Steam (Otomatik Buhar) düğmesi (Otomatik Buharda Pişirme Programı)
- 11 - Duo düğmesi - İki seviyeli ısıtma fonksiyonu
- 12 - Ağırılık ve güç ayarı döner düğmesi
- 13 - Kapatma - İptal + Çocuk Koruma aktivasyon düğmesi

## Aksesuarlar

### Sürücü

Bu parça, fırının ortasında döner tablanın altında yer almaktadır. Motorla bağlantılı olup döner tablayı döndürür.



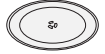
### Halka yatak

Bu parça, fırının ortasında döner tablanın altında yer almaktadır. Döner tablayı desteklemek için rulmanlara sahiptir ve aynı zamanda tablayı dönmesi için serbest bırakır.



### Döner tabla

Bu cam plaka, fırının ortasında halka yatağın üstünde bulunmaktadır ve sürücüye geçmiş olmalıdır. Tüm pişirme türleri için kullanılabilir. Pişirilecek yiyeceği içeren ya da pişirme sırasında oluşan parçacıklar ile suları içine alan kaplar döner tablanın üstüne yerleştirilir. Temizlik için kolaylıkla çıkarılabilir.



**ⓘ Dondurulmuş bir gıdayı sıcak cam tabağın üzerine koymayın. Alt rafı kullanın.**

### Duo Askı (İkili Askı)

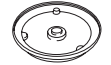
- Duo fonksiyonlu raf, iki tabağı aynı anda tekrar ısıtmak için kullanılabilir. Birinci tabağı rafın altına, ikicisini ise üstüne yerleştirin.



- Izgara modunda, bu aksesuar düz tabaklardaki yemekleri kızartmak için kullanılabilir. Bu raf, döner tablayı ortalayacak şekilde dikkatlice yerleştirilmelidir.

### Buhar haznesi

Su ile doldurun.



**ⓘ İşaretlemiş olan su seviyesini aşmayınız (200 ml).**

### Buhar sepeti

Pişirmek istediğiniz gıdaları tabakla veya tabaksız olarak yerleştirin.

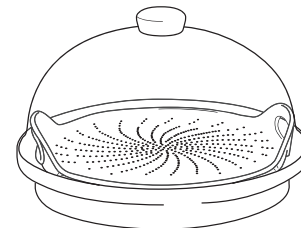


### Buhar kapağı

Gıdaların pişirilmesi için gerekli yoğun buharı elde edebilmek için gıdaları kapakla kapatın.



**ⓘ Bu aksesuarlar sadece Mikrodalga modunda kullanılır \*!**



## Cihazın Kurulumu

### Hazırlık

Aksesuarların ambalajını çıkarın, yıkayın ve dikkatlice kurulaşın. Fırının ortasına taşıyıcıyı, silindir halkasını ve döner tepsiyi yerleştirin.

**İ** *Döner tepsi taşıyıcıya sıkıca sabitlenmelidir.*

### Elektrik Bağlantısı

Cihazınızın arkasına yapıştırmış etiketteki nominal geriliminin (220-230V) elektrik şebekenizle uyumlu olduğunu kontrol edin.

Elektrik sayacınızdaki ve sigortasındaki elektrik akımının değerinin minimum 16 amper olduğundan emin olun.

Son olarak, güvenlik sebebiyle cihaz elektrik prizine elektrik normlarına uygun olan topraklamayla bağlanmalıdır.

Cihazı, fişini kolayca çekebileceğiniz bir şekilde yerleştiriniz.

Ayrıca sigortaya kolayca ulaşılabilceğinden emin olunuz.

**İ** *Elektrik bağlantısıyla ilgili talimatlara kesin olarak uyulmalıdır.*

### Fırınınızı yerleştireceğiniz en iyi konum

*Cihazı yerleştirebileceğiniz yerler:*

• **Tezgah:** Cihazı 90 °C den yüksek sıcaklıklara dayanabilecek ve fırının içindekilerle birlikte ağırlığını kaldırabilecek düz ve sabit bir alana yerleştiriniz. Fırını taşıırken dikkatli olunuz. Fırının kontrol panelinin olduğu kısım daha ağırdır.

• **Ankastre olarak:** Bölme yerden en az 85 cm yukarıda olmalıdır. Cihazı, bölmenin duvarlarına değmeyecek şekilde, ortasına yerleştiriniz.

**İ** *Isı serbestçe dışarı çıkabilmelidir. Fırının üzerinde en az 20 cm, yanlarında ve arkasında 10'ar cm boşluk bırakınız.*

Cihaz maksimum 35 C ortam sıcaklığında kullanılacak şekilde test edilip tasarlandığı için klasik fırın, radyatör gibi herhangi bir ısı kaynağından yeteri kadar uzağa yerleştiriniz.

**İ** *Cihazın havalandırma deliklerinin kapanmamasına özen gösteriniz.*

## Önemli güvenlik talimatları

Bu talimatları dikkatlice okuyunuz ve daha sonra kullanmak üzere saklayınız.

1. Cihaz ev kullanımı için üretilmiştir. Sadece pişirme, gıdaların veya sıvıların ısıtılması veya buzlarının çözülmesi içindir. Sadece bu amaçlar için kullanınız.

2. Cihaz, kullanımdan önce güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından denetlenmeyen veya talimatlar verilmeyen, fiziksel, ruhsal ve zihinsel kapasitesi düşük olan şahısların (çocuklar da dâhil), deneyim ve bilgisi olmayan ve çok az olan kişilerin kullanması için tasarlanmamıştır.

3. Çocukların cihazdan uzak kalmaları için önlemler alınmalıdır. Çocuklar ancak, cihazı güvenle kullanabilmelerini ve hatalı kullanım sonucu oluşabilecek tehlikeleri iyice anlamalarını sağlayan uygun talimatlar verildikten sonra cihazı gözetimsiz kullanabilirler.

**İ** *Uyarı: Yanık ve buhar yanığı riski vardır. Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Çocukları uzak tutmanız tavsiye edilir.*

4. Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtıcı parçalara temas etmemeye dikkat ediniz. Fırın kapağı, ızgara rezistansı \*, iç duvarlar ve kapak gibi ısınabilen diğer yüzeylere de dikkat ediniz.

**İ** *Fırından aksesuarları ve kapları çıkartırken yanma tehlikesinin önüne geçebilmek için daima mutfak eldivenleri kullanınız.*

5. Cihaz harici zamanlayıcı veya bağımsız uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.

6. Cihaz boşken çalıştırmayınız. Zarar görebilir. Bir programı deniyorsanız, içine bir bardak su koyun, böylece dalgalar emilecek ve fırının zarar görmesinin önüne geçilecektir.

7. Kapak tekrar serbestçe kapanabilmelidir:

Kapak ile fırının arasına hiçbir şey yerleştirmeyin (kurulama bezi, mutfak eldiveni, çok geniş bir tabak, vs). Eğer cihazın kapağı tam olarak kapatılamazsa, bir güvenlik sistemi devreye girerek çalışmasını engelleyecektir.

8. Izgarada pişirirken \* veya ısıyayım ızgaranın ısıtma spiralinde fıskıran yağ alev alabilir. Eğer cihazın bakımını düzenli olarak yapıyorsanız alevler kendiliğinden söner ve cihaz zarar görmez.

**İ** *Et veya kümes hayvanlarını pişirirken yağın sıçramasını engellemek için emayelenmiş topraktan kaplar kullanın. Izgaranın ısıtma spirali ile gıdalar arasında en az 2 cm boş alan bırakın.*

TR

9. Havalandırma çıkışlarını hiç bir zaman kapatmayınız: fırın aşırı ısınabilir. Bu durumda cihaz otomatik olarak kapanır ve yeterince soğuyana kadar çalışmaz.

10. Mikro dalga ışınlarından korunmanız için önlemler:

**ⓘ Mikro dalga ışınları enerjisi etkilerinden koruyan kapağın çıkartılmasını gerektiren tamirat veya işlemleri yetkili kişilerin dışındaki kişilerin yapması tehlikelidir.**

- Kapağı açıkken cihazı çalıştırmayınız, kapak güvenlik bloğu sistemine dokunmayınız ve bu sisteme hiç bir şey koymayınız.
- Kapağın açılmasına veya kapanmasına engel olabilecek hiç bir nesne yerleştirmeyiniz.
- Kapak contalarında gıda artıklarının ve temizlik maddelerinin birikmesine müsaade etmeyiniz. Kapak ve kapak contalarının temiz kalmasını sağlayınız. Kullanımdan sonra nemli bir bez ile siliniz ve özenle kurulaştırınız.
- Fırın kapağının iyice kapalı olması ve aşağıdakilerde arıza olmaması önemlidir:
  - kapak, contalar, menteşeler
  - güç kaynağı kablosu

**ⓘ Eğer kapak veya kapak contaları hasarlıysa fırını yetkili kişi onarana kadar çalıştırmayınız.**

**ⓘ Eğer güç kablosu arızalıysa herhangi bir tehlikeyi önlemek için üretici, yetkili servis veya buna benzer eğitim almış bir kişi tarafından değiştirilmelidir.**

11. Güvenliğiniz için cihaz geçerli standart ve düzenlemelere uygundur. (Düşük gerilim, elektromanyetik uyumluluk, gıdalarla temas eden materyaller, yaşam alanları hakkındaki yönergeler.)

**ⓘ Arızalı fırını hiç bir zaman kullanmayınız.**

**ⓘ Fırın, mikro dalga fırınla ilgili yetkili ve üreticinin teknik elemanı tarafından eğitim verilmiş kişilerin haricindeki kişilerce ayarlanmamalı ve tamir edilmemelidir.**

Fırını en iyi şekilde kullanmanıza yardımcı olabilecek aşağıdaki tavsiyeleri dikkatlice okuyunuz.

## Kullanım tavsiyeleri

Cihazınız buz çözmede, ısıtmada ve gıdaları pişirmede klasik fırınlardan çok daha hızlı sonuç verecektir.

### Gıdalar

#### Yasak gıdalar

Pişirmede mikrodalga modunu seçerseniz şunları yapmamalısınız:

- Gıdaların kızartılması. Çünkü yağların sıcaklığını kontrol etmek mümkün değildir (alev alma tehlikesi). Yağ ve yağ içerikli maddelerin sıcaklığını kontrol etmek mümkün olmadığından gıdaların kızartılması,
- Kabuklu olarak yumurtaların ısıtılması, bütün olarak katı ve rafadan yapılması; çünkü pişirme bittikten sonra patlayabilirler. Pişirildikten sonra bile patlamaları mümkün olan kabuklu, katı yumurtaların veya salyangozların pişirilmesi
- Gıdaları kabuklarıyla (kestaneler) veya kalın kabuklarıyla pişirmek (domates, patates, sosisler). Üzerlerine daima çizik atınız. Kestane gibi dış kabuklu ya da domates, patates, sosis gibi sert kabuklu gıdaların pişirilmesi; Diama önce kabuğu kesin ya da çiziniz.

#### Gıdaların sıcaklıkları

**ⓘ Mikro dalganın özellikleri sadece gıdaların ısıtılmasını sağlar. Kap içindeki gıdalar sıcak olsa bile soğuk kalabilir. Mikrodalğanın özellikleri sayesinde kap değil gıdalar ısınır. Gıdalar fazlasıyla sıcak olsa bile kap soğuk kalır veya sadece çok az ısınır.**

Biberon içeriği ve bebek mamaları karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve bebeğinizin yanmasını önlemek için sıcaklığı kontrol edilmelidir.

Biberonu iyice çalkalayın ve birkaç damlasını bileğinize damlatarak sıvının sıcaklığını kontrol edin.

Bu uygulama mikro dalgalarla pişirilmiş diğer gıdalar için de geçerlidir.

#### Gıdaların hazırlanması

Biberonu ve küçük kapları ısıtmadan önce aşağıdakileri önlemek için biberonun kapağını ve emziğini çıkartınız:

- fırının içinde fişkirmemesi için,
- pişirme için gerekli nem oranının korunması için.

#### Sıvıların ısıtılması

İçecekleri ısıtmak için mikrodalgayı kullandığınız zaman sıvıyı fırından çektiğiniz an ya da sonrasında kaynayan sıvıda ani bir patlama meydana gelebilir. Kap taşınırken bütün önlemler alınmalıdır.

Kaynama noktasına ulaşıldığında kabarcıklar siz onlarla hareket edene kadar kabın dibinde saklıdır.

Bu fizik olayının ve yamaların önüne geçmek için ısıtılan kapların içine plastik kaşık koyunuz

#### Kaplar ve materyaller

**ⓘ Sadece mikro dalga fırın kullanımına uygun olan kapları kullanınız.**

Aşağıdaki listede kullanılan pişirme yöntemlerine bağlı olarak tavsiye edilen veya yasaklanan değişik çeşitteki kaplara ait ayrıntılı bilgileri bulabilirsiniz.

#### „Mikro“ modu (mikro dalgalar)

*Mikro dalgalarla pişirmeye uygun olan kaplar kullanınız.*

Kapların mikro dalgaları “geçirebilirlik” testleri için basit bir test yapılabilir. Hızlı ve basit bir test kullanılarak kapların mikrodalgadaki “geçirgenliğini” kontrol ediniz. Boş olan kapı cihazın döner tablasına bir bardak su ile yerleştiriniz ve fırını 1 dakika maksimum güce ayarlayınız.

1 dakika boyunca:

- Eğer kap soğuksa “geçirgen” kabul edilir ve mikrodalga modunda kullanıma uygundur.
- Kap sıcaksa veya ılıksa: kap (soğurgandır)“yutucudur” ve mikrodalga modunda kullanılamaz.

*Sızdırmaz kapları hiç bir zaman kullanmayınız.*

Sıvılar ve diğer gıdalar tamamen kapalı kaplarda ısıtılamazlar çünkü patlayabilirler. Biberon, şişe ve plastik kapların kapak ve tıplarını çıkartınız

#### Tek kullanımlı kaplar

Gıdaları plastik veya kâğıt kaplarda ısıtmada fırını denetleyiniz, çünkü alev alabilir. Eğer duman görünürse fırını kapatın ve kapağını da çıkabilecek alevlerin sönmeye için kapatınız.

#### Madeni kaplar

Asla mikro modunda madeni kaplar ve materyaller kullanmayınız. Buna rağmen bazı gıdalar madeni ambalajlarda eğer kapaksız 4 cm den yüksek değilse ısıtılabılır veya buzları çözülebilir. Bu tür kapaklar için, ambalajdaki talimatlara uyunuz. Bazı durumlarda kapağı çıkarmanız ve bazılarında çıkarmamanız gerekebilir. Eğer hiçbir anlatım sağlanmamışsa önem olarak kaldırınız.

Tepsi(leri)yi döner tablanın ortasına yerleştiriniz ve ambalaj ile duvarlar arasında en az 1 cm boş alan bırakınız. Eğer birden fazla tepsi koyarsanız en az 2 cm boş alan bırakınız.

#### „Izgara“ modu \*

Bu modda pişirme özel kap gerektirmez.

Klasik fırınlarda olan kapların aynısını yani sıcaklığa dayanıklı olan kapları kullanınız.

❗ **Hiç bir zaman suni maddeden (erime tehlikesi ) veya kâğıttan /kartondan kapları (alev alma tehlikesi ) kullanmayınız.**

❗ **Gıdaları ızgaranın spiral ısıtıcısının en az 2 cm uzağına yerleştiriniz.**

#### „Mikro gril“ modu \*

„Mikro“, modunda yasak olan kaplar ızgara „mikro“ modunda da yasaktır.

„Izgara“ modunda yasak olan kaplar „mikro ızgara“ modunda da yasaktır.

#### “Mikrodalga” moduna uygun olan ve uygun olmayan kaplar ve malzemeler

Malzemeler / Kaplar	Mikro dalga için uygun	Açıklamalar
<b>METAL</b>		
Alüminyum folyo	Bazı durumlarda	Yiyeceklerin belirli yerlerinin yanmasını önlemek için az miktarda kullanılabilir. Folyonun fırının iç duvarlarına çok yakın olması veya fazla miktarda kullanılması kısıtlı olmaya neden olabilir.
Alüminyum tepsi	Bazı durumlarda	Yukarıdaki “Metal kaplar” bölümüne bakınız
Metal levha	Hayır	Kısıtlı kullanıma veya yangın tehlikesi
Buzluk torbası bade	Hayır	Kısıtlı kullanıma veya yangın tehlikesi
<b>CAM</b>		
Isya dayanıklly cam	Evet	Son derece uygundur
Metal süslemeli cam (altın, kurşun vb.)	Hayır	Kısıtlı kullanıma tehlikesi
Ynce züccaciye	Hayır	Aniden ısıtıldığında kırılabilir veya çatlayabilir
<b>PLASTİK</b>		
Plastik kaplar	Evet	Plastik isya dayanıklly ise tamamen uygundur. Sürekli kullanım sonucu bazı plastiklerin şekli veya rengi değişebilir. Üzerini kapatmayın.
Plastik film	Evet	Yemeğin suyunu tutmak ve sıçramasını önlemek için kullanılabilir. Pişirme esnasında plastik film yemede kesinlikle temas etmemelidir. Fazla buharın çıkması için plastik filmi delin. Pişirdikten sonra yemeği fırından çıkarmak için fırın eldiveni kullanın (kaptan çıkan sıcak buhar yanıklara neden olabilir).
<b>TEK KULLANIMLIK KAPLAR IZGARA VE FANLI FIRIN MODLARINDA KULLANILAMAZ</b>		
Polistiren kupalar veya ambalaj	Evet	Yiyecekleri ve yiyecekleri kısa süreli olarak ısıtmak için kullanılabilir. Fazla ısıtma polistirenin eriyerek yemede karışmasına neden olabilir.
Kesekadedy	Hayır	Yangın tehlikesi
Kadýt tabaklar, bardaklar, peçeteler veya emici kadýt.	Evet	Isıtmaya ve kısa pişirme için kullanılabilir.
Yadly kadýt	Evet	Yemeğin suyunu tutmak ve sıçramasını önlemek için kullanılabilir. Kısa pişirme süreleri.
Gerri dönüpmümlü kadýt	Hayır	Kısıtlı kullanıma tehlikesi
<b>PORSELEN</b>		
Porselen kaplar	Evet	Metal (altın, kurşun vb.) süslemeli olanların dışında tamamen uygundur.

TR



### Piřirme süresi

Yiyecekleriniz için dođru piřirme süresini belirlemek için hazır yemeklerin ve dondurulmuş ürünlerin ambalajındaki talimatları okuyunuz.

Piřirme süresinin belirtilmediđi durumlarda piřirme veya ısıtma süresini geleneksel fırınlar için verilmiş olan sürenin 1/3'ü oranında ayarlayın.

Her durumda, bu kılavuzdaki piřirme talimatlarını uygulayın.

**!** *Piřirme süresini gereken süreden fazlasına ayarlamayın. Böylece yemeklerinizin ağız piřmesinin veya yanmasının önüne geçmiş olursunuz.*

### Dinlenme süresi

Mikrodalga yüzeye yakın hareket eder ve yiyeceđin 2-3 cm kadar altına nüfuz eder. Yüzey katmanları ısındıktan sonra ısı iletimi ile yiyeceđin içine nüfuz eder, yani sıcak kısımlar sođuk kısımları ısıtır. Bu nedenle ısıtmanın yemeđin içine geçmesi için yemeđi mikrodalgadan çıkardıktan sonra bir süreliđine dinlenmeye bırakmak yerinde olacaktır.

## Zaman ayarý

Cihazınızı prize taktıktan sonra veya bir elektrik kesintisinden sonra saati ayarlamayı gerekir.

Ekran şu görünümü alacaktır:



Saat düğmesini 5 saniye boyunca basılı tutun.

- Saat kısmı için " 00 " göstergesi yanıp sönecektir.



Döner düğmeyi çevirerek saati ayarlayın.



Saat ayarını onaylamak için saat düğmesine basın.

- Dakika kısmı için " 00 " göstergesi yanıp sönecektir.

Döner düğmeyi çevirerek dakikayı ayarlayın.

Dakika ayarını onaylamak için saat düğmesine basın.

- Saatin ayarı tamamlandı.

## Bađımsız zamanlayıcı ayarı

Zamanlayıcı diğer tüm fonksiyonlardan tamamen bağımsızdır. Zamanlayıcı sadece fırın kapalıyken kullanılabilir.

Ekran saat görüntüleniyor olacaktır.

Saat düğmesine bir defa basın.

- Ekranda " 0 " ve "saat" simgeleri görüntülenir.



Döner düğmeyi çevirerek istediğiniz

süreyi dakika ve saniye olarak ayarlayın.



START düğmesine basın.

- Geri sayım başlayacaktır.



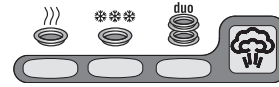
" .0 " değerine geldiğinde:

- fırın 4 kez uyarı sesi verecektir, ve şu ekran görüntülenecektir:
- ekranda yine saat görüntülenecektir.



**!** *Döner düğmeyle piřirme süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.*

## Otomatik programların kullanımı



Otomatik programlar sayesinde herşey otomatik olarak hesaplanır. Tüm yapmanız gereken yiyeceđin tipini ve ağırlığını belirlemektir, fırın otomatik olarak piřirme modunu, gücünü ve en uygun piřirme süresini seçecektir.

*Fırın istenilen işlemler için 4 tip programla donatılmıştır:*

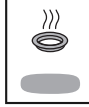
- AUTO COOK piřirme için
- AUTO DEFROST buz çözme için
- DUO 2 tabađı aynı zamanda ısıtma için
- AUTO STEAM buharda piřirme için

**!** *Otomatik program kullanımında güç ve program süresi ayarını değiştiremezsiniz.*

- Piřirme bittikten sonra 4 defa uyarı sinyali verilir ve ekranda 4 kere " :0 " yanıp söner. Sonra ekranda tekrar zaman görüntülenir.
- Eğer fırını program bittikten sonra açmazsanız, her dakika uyarı sesi sinyali verilir.

**AUTO COOK**

Otomatik pişirme programı



4 program mevcuttur:

1. Balık – 300 ila 900 g  
„Mikrodalga hava” pişirme modu
2. Kırmızı et (dana eti, kuzu eti) – 1000 g ila 1500 g  
„Mikrodalga hava” pişirme modu
3. Taze sebzeler – 200 ila 700 g Mikro dalgalarla pişirme modu
4. Dondurulmuş hazır gıda – 300 ila 500 g  
Mikrodalgalarla pişirme modu

**İ Gıda çeşidini ve net ağırlığı belirlemek gereklidir.****Kullanımı**

Gıdaları döner tablanın ortasına yerleştiriniz ve kapağı kapatınız.

Seçilen programın süresini ve gıdaların ağırlığını ayarlama  
” Cook - Pişirme ” düğmesine basınız.

Döner düğmeyi pişirmek istediğiniz gıdalara uygun numaraya çeviriniz.

- Her bir program için pişirme yöntemi sembolü ile birlikte ekranda program numarası görüntülenir.



Programı seçtiğinizde, seçiminizi onaylamak için „Start/Select” düğmesine basınız.

Pişirmeye hazır olan gıdanın ağırlığını seçmek için döner düğmeyi kullanınız.

- Ekranda „gr” simgesi ile birlikte ağırlık görüntülenir.



3 saniye boyunca hiç bir şey değiştirmeden, ekranda sizi pişirmeye davet eden „START” simgesi yanıp sönmeye başlar.

„START” Düğmesine basınız

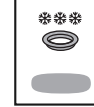


- Fırın gıda için en uygun süre için çalışır ve ekranda gösterilir.

- Pişirme bittikten sonra fırın 4 uyarı sinyali verir ve ekran yandaki gibi görünür.

**İ 1 ve 2 numaralı programlarda ayarlı sürenin yarısında fırın uyarı sinyali verir ve en iyi şekilde eşit pişirme için gıdaları çevirmenizi bekler. Gıdaları ters yüz ediniz ve pişirmenin devam etmesi için „START” a basınız.****AUTO DEFROST**

Otomatik buz çözme programı



4 program mevcuttur:

1. Kümes hayvanları – 200 g ila 2000 g
2. Kırmızı et (dana eti, kuzu eti) – 200 g ila 2000 g
3. Balık – 200 g ila 2000 g
4. Ekmek – 125 g ila 1000 g

**İ Gıda çeşidini ve net ağırlığı belirlemek gereklidir.****Kullanımı**

Gıdaları döner tablanın ortasına yerleştiriniz ve kapağı kapatınız.

”Defrost” düğmesine basınız. Bu istenilen programın ve gıdanın ağırlığı seçilene kadar açık kalır.

Döner düğmeyi pişirmek istediğiniz gıdalara uygun numaraya çeviriniz.

- Ekranda program numarası ve pişirme modu simgesi görüntülenir.



Programı seçtiğinizde, seçiminizi onaylamak için „Start/Select” düğmesine basınız.

Döner zamanlayıcıyla pişirmek istediğiniz gıdalara uygun olan ağırlığı seçiniz.

Pişirmeye hazır olan gıdanın ağırlığını seçmek için döner düğmeyi kullanınız.

- Ekranda „gr” simgesi ile birlikte ağırlık görüntülenir.



3 saniye boyunca hiç bir şey değiştirmeden, ekranda sizi buz çözme davet eden „START” simgesi yanıp sönmeye başlar.

„START” Düğmesine basınız.



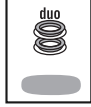
- Fırın gıda için en uygun süre için çalışır ve ekranda gösterilir.

- Pişirme bittikten sonra fırın 4 uyarı sinyali verir ve ekran yandaki gibi görünür.

**İ 1 ve 3 numaralı programlarda ayarlı sürenin yarısında fırın uyarı sinyali verir ve buzçözerken bile en iyi sonucu almak için gıdaları çevirebilmenize/tersyüz edebilmenize olanak tanır. Gıdaları ters yüz ediniz ve buz çözdürme işleminizin devam etmesi için „START” a basınız.****İ Programlanmış pişirme süresinin bitmesinden önce fırın optimum eşit buz çözme sağlamak için birkaç dakikalığına kapanır.**

**DUO**

2 dereceli ısıtma fonksiyonu



- i** **Sadece ızgara DUO ile kullanınız**  
(bkz. ayrıntılı bilgi aksesuarlar sayfa 60).

Bu fonksiyon size 2 tabakta aynı zamanda ısıtma sağlar. (Mikro dalgalarla pişirme modunda çalışır).

İstenen etkiye bağlı olarak 2 program mevcuttur:

1. Sıcak 2. Çok sıcak

- i** **Gıda çeşitlerini ve ağırlığı vermek gerekli değildir.**

Zaman otomatik olarak her tabak için yaklaşık ağırlık 300 g olarak hesaplanır.

- i** **2 tabakta da aynı ağırlıkta ve aynı çeşitte gıda olduğundan emin olunuz.**

**Kullanımı**

İlk tabağı döner tablanın ortasına yerleştiriniz. Izgara DUO'yu da bu tabak etrafına ve ikinci tabağı da DUO ızgarasının üstüne koyunuz. Seçilen programı ve pişirmeyi ayarlama sırasında açık kalan DUO düğmesine basınız. Döner zamanlayıcıyla ısıtma tipini seçiniz. (istenilen ısıtma derecesine göre 1 veya 2 ).

- Ekranda "Menu" simgesi ile birlikte program numarası görüntülenir.

3 saniye hiçbir şey değiştirmeden, ekranda sizi ısıtmayı başlatmaya davet eden "START" simgesi yanıp sönmeye başlar.

Start –Başlangıç düğmesine basınız

- Fırın 2 tabağı da optimum seviyede ısıtmak için uygun süre boyunca çalışacaktır.

**AUTO STEAM**

Buharda ısıtma programı.



8 program mevcuttur:

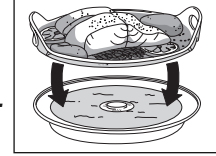
- 1 – Taze sebzeler – yüksek güçle pişirme
- 2 – Taze sebzeler – yavaş pişirme
- 3 – Dondurulmuş sebzeler – yüksek güçle pişirme
- 4 – Dondurulmuş sebzeler – yavaş pişirme
- 5 – Balık ve deniz ürünleri
- 6 – Kümes hayvanları
- 7 – Meyve
- 8 – Kolay temizleme –bebek biberonu sterilizatörü

**Kullanımı**

1. Hazneyi su ile MAX. noktasına kadar doldurunuz.



2. Gıdalarla dolu olan tabağı ya da gıdaları doğrudan sepete yerleştiriniz.

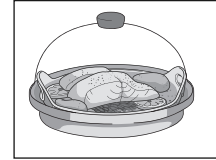


- i** **Gıdaları sepet tabanına eşit olarak yerleştiriniz.**

Su haznesine sepeti yerleştiriniz.

3. Gıdaları buhar kapağıyla kapatınız.

Buhar aksesuarlarını doğrudan döner tablanın üstüne koyarak fırına yerleştiriniz.



"Steam – Buhar" düğmesine basınız. Bu düğme istenilen program ve gıda ağırlığının seçimi boyunca açık kalacaktır.

Döner düğmeyi hazırladığınız yemek tarifine uygun numaraya çeviriniz.

- Ekranda "Menu" simgesi ile birlikte program numarası görüntülenir.

Programı seçtiğinizde seçiminizi doğrulamak için "Start –Başlangıç" düğmesine basınız.



Döner düğmeyi pişirmek istediğiniz gıdalara uygun olan ağırlığa çeviriniz. Her yemek tarifi için 6 olası seçim imkânınız bulunmaktadır: 100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g ve 600 g.

- Ekranda "gr" simgesi ile birlikte ağırlık görüntülenir.

Ayarlanan ağırlığı Start düğmesine basarak onaylayınız.



- Ekranda pişirme toplam süresi ve ayrıca „mikrodalga“ ile „saat“ simgeleri görüntülenir.



3 saniye hiçbir şey deęiřtirmeniz, ekranda sizi piřirmeye başlamaya davet eden „START“ simgesi yanıp sönmeye başlar.

„START“ Düğmesine basınız



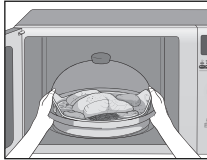
- Fırın ekranda da görüntülenen seçtiğiniz gıdaların optimum pişirme süresine göre çalışmaya başlayacaktır.
- Pişirme bittikten sonra fırın 4 uyarı sinyali verir ve ekranda şu görüntülenir:



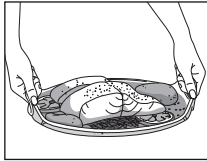
Programı iptal etmek istiyorsanız „Stop“ düğmesine basınız.



Pişirme bittikten sonra cihaz aksesuarlarını kenarlarından tutarak kaldırınız.



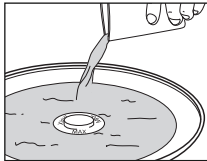
Yemek servisi yaparken yanma riskini ortadan kaldıran tutacakları kullanınız.



## **KOLAY TEMİZLEME FONKSİYONU**

*Kullanımı*

1. Hazneyi maksimum noktaya (200 ml) kadar doldurunuz.
2. Su haznesini kapaksız veya buhar sepeti olmadan fırın içine yerleştiriniz ve döner tablaya koyunuz.
3. Steam - Buhar düğmesine basınız. Bu düğme istenilen program ve gıda ağırlığının seçimi boyunca açık kalacaktır



Döner düğmeyi kolay temizleme fonksiyonuna karşılık gelen 8 numaraya çevirin.

- Program ekranda „menü“ sembolüyle görüntülenir.



Programı seçtiğinizde seçiminizi onaylamak için „Start-Başlangıç“ düğmesine basınız



Ekranda mikro dalga fırının etkili şekilde temizlenmesi için gerekli süre ve „mikrodalga“ ve „saat“ simgeleri görüntülenir.

3 saniye hiçbir şey deęiřtirmeniz, ekranda sizi mikro dalga fırını temizlemeye başlamaya davet eden „START“ sembolü yanıp sönmeye başlar.

Temizlemeyi hemen başlatmak istiyorsanız „Start-Başlangıç“ düğmesine basınız.



- Fırın gereken en iyi temizlemeyi sağlayacak süre boyunca çalışacaktır.

- Temizleme bittikten sonra fırın 4 uyarı sinyali verir ve ekranda görüntülenir:



Programı iptal etmek istiyorsanız Stop düğmesine basınız.



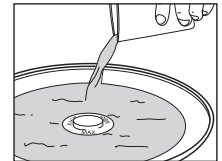
Program bittikten sonra hazneyi su ile birlikte çıkartınız. Daha sonra mikrodalga fırının içini süngerle temizleyiniz ve kurulayınız.

**Hiç bir aşındırıcı temizlik maddesi ve çözücü madde kullanmayınız.**

## **BİBERON STERİLİZATÖR FONKSİYONU**

*Kullanımı (buhar aksesuarlarıyla)*

1. Hazneyi su ile maksimum noktaya MAX (200 ml) kadar doldurunuz.
2. Su haznesine buhar sepetini koyunuz.
3. Sterilize etmek istediğiniz parçaları yerleştiriniz.
4. Kapağı kapatınız.
5. Doğrudan döner tablaya koyarak buhar aksesuarlarını fırına yerleştiriniz.



6. "Steam – Buhar" düğmesine basınız. İstenilen programın ayarlanması sırasında açık kalacaktır.

Döner düğmeyi kolay temizleme-sterilizatör fonksiyonuna karşılık gelen 8 numaraya çeviriniz.

- Program numarası ekranda "menü" simgesiyle görüntülenir.



Programınızı seçtikten sonra, seçiminizi doğrulamak için "Start –Başlangıç" düğmesine basınız.



Ekranda optimum sterilizasyon için gerekli süre „mikrodalga“ ve „saat“ simgeleri ile birlikte görüntülenir.

3 saniye sonra işlem yapmazsanız, ekranda sizi fırındaki parçaların sterilizasyona davet eden "Start – Başlangıç" düğmesi yanıp sönmeye başlayacaktır.

Start düğmesine basarak sterilizasyon işlemi başlatılır.



- Fırın optimum sterilizasyon için gerekli süre boyunca çalışır.
- Sterilizasyon bittikten sonra fırın 4 uyarı sinyali verir ve ekranda şu görüntülenir:



Programı iptal etmek istiyorsanız Stop düğmesine basınız.



### ❗ **Cam ve plastik biberonları daima AYRI olarak sterilize ediniz.**

Herhangi bir hasar riskini önlemek için cam biberonlarınızın mikrodalga fırın kullanımıyla uyumlu olup olmadığından emin olunuz.

Bunu aşağıdaki test ile yapabilirsiniz:

- Camdan biberonu yanında bir bardak su ile mikro dalga fırına yerleştiriniz.
- Mikro dalga fırını 1 dakika maksimum güçte çalıştırınız.
- Biberonunu kontrol ediniz: dışı ılık kalmalıdır. Dikkat! Biberon fazlasıyla sıcak olabilir ve bu durumda mikro dalga fırında sterilize edilemez.

## Notlar

- Emzikleri, aksesuarları, biberonu özenle temizleyiniz.
- En iyi sterilizasyon sonuçlarını alabilmek için emziği halkasından ayırmak gereklidir.
- Diğer plastik kaplar, örneğin ilaç dozajlayıcı, süt çekiciler sadece 100 °C sıcaklığa dayanıklı iseler ve metal kısımlar içermiyorlarsa sterilize edilebilirler.
- Eğer kullanılan su çok kireçli ise su haznesinde ve biberonunda kireç kalıntıları oluşur. Bu yüzden fazla sert olmayan suları kullanınız (düşük oranda kireç ve magnezyum içerenler).
- Sterilizasyon bittikten sonra haznede su kalması normaldir.

## Manüel fonksiyonların kullanımı

Manüel fonksiyonları tüm gıdaların pişirme, ısıtma veya buzunu çözme işlemlerinde kullanabilirsiniz. Otomatik programlardan farklı olarak pişirme yöntemini, zamanı ve gücünü kendiniz seçmeniz gerekir. Eğer bu değerleri bilmiyorsanız sayfa 71' teki pişirme kılavuzuna bakınız.

3 farklı pişirme modu mevcuttur.

Pişirme modunu „MODE“ düğmesiyle seçebilirsiniz.



- |                        |       |   |
|------------------------|-------|---|
| 1 – Mikro dalga        | ..... | Mikro dalgalarla pişirme                            |
| 2 – Izgara             | ..... | Üst ızgara rezistörü elemanını kullanarak pişirme * |
| 3 – Mikro dalga ızgara | ..... | „Mikro dalga ve ızgara“ kombinasyonu ile pişirme *  |

❗ **Pişirme sırasında pişirme yönetimini değiştirmek mümkün değildir.**

- Pişirme bittikten sonra fırın 4 uyarı sinyali verir ve ekranda 4 kere „End“ yanıp söner. Ekranda tekrar zaman gösterilir.
- Fırını program bittikten sonra açmazsanız, 5 dakika boyunca her dakikada bir uyarı sinyali verir.

### **MIKRODALGA MODU (sadece mikrodalga)**



Bu modu manüel pişirme, ısıtma ve gıdaların buzunu çözmek için kullanınız.

Bu pişirme yönetimi fırınınızın varsayılan olarak kullandığı ayardır. Yani „MODE“ düğmesine basarak seçmeniz gerekmez.

### Kullanımı

Gıdaları döner tablanın ortasına yerleştiriniz ve kapağı kapatınız.

- ① **Yemeğinizin güç ve pişirme süresini istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Pişirme sırasında da herhangi bir sırada değiştirebilirsiniz.**

### Güç Ayarı

Fırın, varsayılan olarak maksimum güçte çalışır. Bu sebeple, maksimum güç kullanmak istiyorsanız, ayarı değiştirmeniz gerekmez.

Daha düşük güç kullanmak istiyorsanız, „W” düğmesine gerektiği kadar basarak 900W, 600W, 450W, 300W, 180W (buz çözme) veya 100W değerine ayarlayabilirsiniz.



Güç ekranda „W” ve mikrodalga pişirme simgeleri ile birlikte görülür.

3 saniye içinde hiçbir şey değiştirmeden ekrandan güç seviyesi kaybolur, „:0” görüntülenir ve pişirme süresinin ayarını yapmanız istenir.

### Pişirme süresinin ayarı

Döner düğme yardımıyla pişirme süresini seçiniz.

- Ekranda süresi görüntülenir.



- ① **Zamanlayıcıda maksimum devam süresi mikro dalga modunda 99 dakikadır.**

3 saniye hiçbir şey değiştirmeden, ekranda sizi pişirmeye başlamaya davet eden „START” simgesi yanıp sönmeye başlar.

### Başlatma

„START” Düğmesine basınız.



- Fırın seçilen pişirme süresine göre çalışmaya başlayacaktır.

### Buz çözme

Otomatik program Auto Defrost seçeneğini kullanmadan gıdaların buzlarını çözmek istiyorsanız gücü 180 W değerine ayarlayınız (bkz. yukarıdaki ayrıntılı kumanda tanımı kısmı).

- Bu durumda, ekranda mikrodalga pişirme modu simgesi ile birlikte buz çözme simgesi görünür.



### IZGARA MODU \*



- ① **Tercihen DUO ızgara ile kullanılması önerilir (bkz. ayrıntılı bilgi aksesuarlar sayfa 60).**

Bu modu fırının ızgara rezistör parçalarını kullanarak ızgara veya et gibi yemekleri kızartmak için kullanınız.

- ① **Sadece ısıya dayanıklı kaplar kullanınız.**

### Kullanımı

1. aşama: ızgaranın ön ısıtması

„Gril” modu ayarı için 2 kere „MODE” düğmesine basınız.



TR

- Ekranda „:0” ile birlikte „Gril” simgesi görüntülenir.



Döner düğme yardımıyla ön ısıtma süresini seçiniz. (yaklaşık 3-4 dakika).

- Ekranda devam süresi görüntülenir.



3 saniye hiç bir şey değiştirmeden, ekranda sizi pişirmeye başlamaya davet eden „START” sembolü yanıp sönmeye başlar

„START” Düğmesine basınız

- Fırın seçilen ön ısıtma süresine göre çalışacaktır.



2. aşama: ızgara modunda pişirme

ızgara DUO da gıdaları döner tablanın ortasına yerleştiriniz ve kapağı kapatınız.

- ① **„Gril” modunda gıdalar ve aksesuarlarla çalışırken daima mutfak eldiveni kullanınız .Yanık tehlikesi.**

„MODE” düğmesiyle tekrar „gril” modunu seçiniz ve devam süresini ayarlayınız. „START” düğmesine basarak ızgarayı çalıştırınız.

- ① **Zamanlayıcıda maksimum devam süresi „gril” modunda 60 dakikadır.**

- ① **ızgara sırasında ızgaranın ısıtma spirali açılıp kapanabilir. Bu aşırı ısınmayı engelleyen normal bir olaydır.**



### MIKRODALGA IZGARA MODU (Mikrodalga + ızgara) \*

- ① **Tercihen DUO ızgara ile kullanılması önerilir (bkz. ayrıntılı bilgi aksesuarlar sayfa 60).**

Hızlı pişirme veya gıdaları mikro dalgalarla ısıtmak için bu modu kullanınız.

Fırın ızgara spiralinin ısıtması gıdaların nar renginde kızarmasını sağlar.

- ❗ **Sadece mikro dalgaya ve aynı zamanda da ısıya dayanıklı kaplar kullanınız.**

**Kullanımı**

- ❗ **„Mikrodalga ızgara“ modunda ızgara ön ısıtması tavsiye edilir.**

Gıdaları DUO ızgara üzerine ve döner tablanın ortasına yerleştiriniz.

- ❗ **„Mikrodalga ızgara“ modunda gıdalar ve aksesuarlarla çalışırken daima mutfak eldiveni kullanınız. Yanık tehlikesi.**

„Mikrodalga ızgara“ modu ayarı için „MODE“ düğmesine 3 defa basınız.



- Ekranda „:0“ ile birlikte „mikrodalga ızgara“ simgesi görüntülenir.



- ❗ **Güç ve pişirme süresini istediğiniz sıralama ile ayarlayabilirsiniz. Pişirme sırasında da herhangi bir anda değiştirebilirsiniz.**

**Güç Ayarı**



Fırın, varsayılan maksimum güçte çalışır. Maksimum güç kullanmak istediğinizde, ayarı değiştirmeniz gerekmez. Daha düşük güç kullanmak istiyorsanız, „W“ düğmesine gerektiği kadar basarak ayarlayabilirsiniz.

600W 450W 300W

- ❗ **„Mikrodalga ızgara“ modunda maksimum müsaade edilen güç 600 W'tur.**

- Ekranda „W“ simgesi ile birlikte güç görüntülenir.



3 saniye hiçbir şey değiştirmeniz, ekrandan güç kaybolur, „:0“ görüntülenir ve pişirme süresinin ayarını yapmanız talep edilir.

**Pişirme süresinin ayarı.**



Döner düğme yardımıyla pişirme süresini seçiniz.

- Ekranda devam süresi görüntülenir.

- ❗ **„Mikrodalga ızgara“ modunda zamanlayıcıda maksimum devam süresi 60 dakikadır.**

3 saniye hiçbir şey değiştirmeniz, ekranda sizi ön ısıtmaya davet eden „START“ simgesi yanıp sönmeye başlar.

**Start**

„START“ Düğmesine basınız



- Fırın seçilen pişirmeye devam süresine göre çalışmaya başlayacaktır.



- ❗ **Izgara sırasında ızgaranın ısıtma spirali açılıp kapanabilir. Bu aşırı ısınmayı engelleyen normal bir olaydır.**

## Hızlı ısıtma fonksiyonunun kullanımı

Bir yemeği veya sıvıyı kısa bir süre ısıtmak için, „Start +30 sec“ düğmesini kullanın.

**Kullanım**

Yemeği döner tablanın ortasına yerleştirin ve kapağı kapatın.

„START“ düğmesine basın.



- Fırın maksimum güçte 30 saniye çalışacaktır.

- ❗ **„W“ düğmesine basarak gücü istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.**



„START + 30 s“ düğmesine her basıldığında, ısıtma süresi 30 saniye daha artacaktır.



## Pişirme süresinin ayarlanması

Geleneksel bir fırın kullanırken olduğu gibi, pişirme kılavuzunda (s. 71) veya yiyeceğin ambalajında belirtilen pişirme, ısıtma veya buz çözme sürelerinde küçük ayarlamalar yapmanız gerekebilir.



Bu iki şekilde yapýlabilir:

### Döner düðme kullanýlarak

Piðirme süresini artýrmak veya azaltmak için döner düðmeyi saat yönünde veya tersi yönde çevirin.

- Ekranda gösterilen süre deðiþecektir.
- Ayarın deðiþtirilmesi fırýný kapatmaz.

### "START + 30 s" düðmesi kullanýlarak. "Sadece Mikrodalga" modunda etkindir.

"START + 30 s" düðmesine bir kere veya daha fazla sayýda basýn.

- Düðmeye her basýþýnýzda ekranda gösterilen süre 30 saniye artacaktır.
- Ayarın deðiþtirilmesi fırýný kapatmaz.



## Fırýnýn kapatýlması

### Durdurma

Apaðýdaki iþlemleri yapabilmek için fırýný istediðiniz zaman durdurabilirsiniz:

- piðme durumunu kontrol etmek için,
- yemeði döndürmek veya karyþtırmak için,
- yemeði dinlendirmek için.

Bunun için, fırýnýn kapaðýný açmanız veya "STOP/CANCEL" düðmesine basmanız yeterlidir.

- Fırýn duracak ve piðirme durumunu hafýzasýnda tutacaktır.
- Durma süresince ekranda bir deðiþiklik olmayacaktır. Piðirme iþlemini yeniden baþlatana kadar ekrandaki "Start" simgesi yanýp sönecektir.

Piðirme iþlemini yeniden baþlatmak için "START + 30 s" düðmesine basýn. "Sadece Mikrodalga" modunda etkindir.

Piðirmeyi iptal etmek için, "STOP/CANCEL" düðmesine yeniden basýn.

- Ekranda yeniden saat görüntülenecektir.

### Ýptal

"STOP/CANCEL" düðmesi piðirme iþlemini veya programýný tamamen iptal etmek için de kullanýlabilir.

Piðirme yapýyorsanız:

"STOP/CANCEL" düðmesine iki defa basýn.

- Ýlk basýþýnýzda fırýn duracak; ikinci basýþýnýzda piðirme iþlemi iptal edilecek ve ekranda saat görüntülenecektir.

Fırýný ayarlýyorsanız:

"STOP/CANCEL" düðmesine bir defa basýn.

- Geçerli ayarlar iptal edilecek ve ekranda saat görüntülenecektir.

## Çocuk Güvenlik Kilidinin etkinleþtirilmesi

Fırýnýnýzda, yanlýþlýkla veya çocuklar tarafýndan çalyþtırýlmasýný önlemek için bir kilid kontrol sistemi bulunmaktadır.

### Kilitleme:

"STOP/CANCEL" düðmesini 3 saniye boyunca basýlý tutun.

- Kumanda düðmelerinin kilitlendiðini belirten bir uyarý sesi duyulacaktır.
- Ekranda "Güvenlik" simgesi görüntülenecektir.

Düðmeler kilitletir.

- Fırýn çalyþtırýlmak istendiðinde bir uyarý sesi duyulacaktır.

### Kilidi açma:

"STOP/CANCEL" düðmesini 3 saniye boyunca basýlý tutun.

- Kumanda düðmelerinin devreye girdiðini belirten bir uyarý sesi duyulacaktır.
- Ekrandaki "Güvenlik" simgesi kaybolacaktır.

**! Bu fonksiyon sadece fırýn kapalı iken kullanýlabilir.**

**! Bir elektrik kesintisinden sonra Çocuk Güvenlik Kilidi devre dýþý kalacaktır.**

## Piðirme kýlavuzu

Piðirme tablolarýnda belirtilen süreler sadece yol gösterme amaçlýdır. Doðru piðirme süresi yiyeceðin þekline, kalýnlýðýna ve sýcaklýðýna göre deðiþebilir.

**Dinlendirme süreleri piðirme, ýsýtma veya buz çözme iþlemlerinden sonradır**

TR



## Mikroalgala pıpirme "mikroalgala" modu



### • Donmuş sebzeler için pıpirme kılavuzu

Isıya dayanıklı ve mikroalgaya uygun bir kap kullanın. Üzerini kapatın. Fırını çalıştırın ve pıpirme süresince iki defa karıştırın. Pıpirme işleminin sonunda, iyice karıştırın, tuz, baharat veya yağ ekleyin ve dinlendirirken ağızörtün.

Yiyecek	Miktar	Güç	Pıpirme süresi (dakika)	Dinlenme süresi (dakika)	Talimatlar
İspanak	150 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Bir çorba kaşığı su ekleyin
Brokoli	300 g	600 W	12	2 - 3	2 çorba kaşığı su ekleyin
Bezelye	300 g	600 W	9	2 - 3	Bir çorba kaşığı su ekleyin
Taze fasulye	300 g	600 W	10	2 - 3	2 çorba kaşığı su ekleyin
Karabıkk sebze (havuz, bezelye, mısır)	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Bir çorba kaşığı su ekleyin

### • Pilav ve makarna pıpirme kılavuzu

**Pilav:** Isıya dayanıklı ve mikroalgaya uygun geniş bir kap kullanın. Pirinç ve su ekleyin, ağızörtün, fırını çalıştırın.

### ① Pıpirme sırasında pilavın hacmi iki katına çıkar.

Pıpirme işleminin sonunda iyice karıştırın, tuz, baharat veya yağ ekleyin ve belirtilen süre kadar dinlenmeye bırakın. Pıpirme sırasında pilav suyun tamamını çekmeyebilir. Gerekirse suyunu süzün.

**Makarna:** Isıya dayanıklı ve mikroalgaya uygun büyük bir kap kullanın. Kaynamış su, bir tutam tuz ve makarnayı ekleyin ve karıştırın. Ağızörtün. Fırını kapatın. Pıpirme süresince bir kere karıştırın. Pıpirme işleminin sonunda belirtilen süre kadar dinlenmeye bırakın. Gerekirse süzün.

Yiyecek	Miktar	Güç	Pıpirme süresi (dakika)	Dinlenme süresi (dakika)	Talimatlar
Beyaz pirinç	250 g 375 g	900 W	17	5	Pirinci önceden yıkayın. 500 ml su ekleyin 750 ml su ekleyin

Esmer pirinç	250 g	900 W	19 - 20	5	Pirinci önceden yıkayın. 500 ml su ekleyin 750 ml su ekleyin
	375 g		21 - 22		
Karabıkk pirinç (pirinç ve dođal pirinç)	250 g	900 W	16 - 17	5	Pirinci önceden yıkayın. 500 ml su ekleyin
Makarna	250 g	900 W	10 - 11	5	1 litre kaynamış su ekleyin

### • Taze sebzeler için pıpirme kılavuzu

Isıya dayanıklı ve mikroalgaya uygun bir kap kullanın. Her 250 gramlık sebze için 2 - 3 çorba kaşığı su ekleyin (ağızörtün tablodaki aksini belirtmedikçe). Sebzeleri ekleyin ve ağızörtün kapatın.

Fırını çalıştırın ve pıpirme sırasında bir defa karıştırın. Pıpirme işleminin sonunda iyice karıştırın, tuz, baharat veya yağ ekleyin ve dinlendirirken ağızörtün kapatın.

En iyi sonucu elde etmek için sebzeleri dođrayın. Ne kadar küçük dođarsanız o kadar çabuk pişerlerdir.

Yiyecek	Miktar	Güç	Pıpirme süresi (dakika)	Dinlenme süresi (dakika)	Talimatlar
Brokoli	250 g	900 W	6 - 7	3	Yeşil sapağı ortaya dođru yerleştirin.
	500 g		9 - 10		
Havuç	250 g	900 W	5 - 6	3	Havuçları ebit dilimlere halinde dođrayın.
Karnabahar	250 g	900 W	6 - 7	3	En büyük parçaları ikiye dođrayın. Sapağı ortaya gelecek şekilde yerleştirin.
	500 g		9 - 10		
Kabak	250 g	900 W	4 - 4 1/2	3	Kabakları ebit dilimlere halinde dođrayın. Bir parça yağ ekleyin. Yumuşayana kadar pişirin.
Patlıcan	250 g	900 W	3 1/2 - 4	3	Patlıcanları ince dilimlere ayırın ve üzerine 1 çorba kaşığı limon suyu ekleyin.
Mantar	125 g	900 W	1 1/2 - 2	3	Mantarları bütün (küçüklerse) veya dođranmış olarak hazırlayın. Su eklemeyin. Limon suyu ekleyin. Tuz ve biber ekleyin. Servis etmeden önce suyunu süzün.
	250 g		2 1/2 - 3		
Soğan	250 g	900 W	5 - 5 1/2	3	Soğanları ikiye bölün veya halka halinde dođrayın. Bir çorba kaşığı su ekleyin.

Dolmalık biber	250 g	900 W	4 1/2 - 5	3	Biberleri halkalar halinde doğrayın.
Patates	250 g	900 W	5 - 6	3	Patatesleri soyun ve 2-3 epi parçaya ayırın.
	500 g		8 - 9		

## Isıtma "mikrodalga" modu



Sıvıların ısıtıktan sonra, kabı en az 20 saniye daha fırlatın içinde beklemeye bırakmanız tavsiye edilir. Böylece ısı sıvının her yanına dağılır ve taşma ve kaynama tehlikesi en aza indirgenir. Isıtma işlemi sırasında ve sonrasında sıvıyı karıştırın.

- *Bebek maması ısıtma kılavuzu.*

Yiyecek	Miktar	Güç	Piğirme süresi (dakika)	Dinlenme süresi (dakika)	Talimatlar
Bebek maması (sebzeler ve etler) - buz dolabında - oda sıcaklığında	190 g	450 W	1' 30	2 - 3	Yiyeceği porselen bir kaseye koyun. Piğirtikten sonra üzerini örtün ve dinlenmeye bırakın. Servis etmeden önce yiyeceğin sıcaklığını kontrol edin.
			1	2 - 3	

**i** *Bebek biberonları mikrodalgada ısıtılabılır ancak süt kutusunun üzerindeki talimatlara mutlaka uyulmalıdır.*

- *Yiyecekler ve sıvılar için ısıtma kılavuzu.*

Yiyecek	Miktar	Güç	Piğirme süresi (dakika)	Dinlenme süresi (dakika)	Talimatlar
Yiyecekler (kahve, çay, su)	150 ml (1 fincan)	900 W	1 - 1 1/2	1 - 2	Fincanları doldurun ve üzerlerini örtmeden ısıtın. Tek fincanı döner tablanın ortasına, iki fincanı iyi yanına yerleştirin, 3-4 fincanı çember oluşturacak şekilde döner tablanın kenarlarına dizin. Dinleme esnasında fincanları fırından çıkarmayın ve ardından karıştırın.
	300 ml (2 fincan)		2 - 2 1/2		
	450 ml (3 fincan)		3 - 3 1/2		
	600 ml (4 fincan)		3 1/2 - 4		

Çorba (buzdolabında)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	3 - 3 1/2 3 - 4 4 - 4 1/2 5 - 5 1/2	2 - 3	Porselen bir kaseye veya çorba tabağına koyun. Üzerini örtün. Piğirdikten sonra ve servis etmeden önce karıştırın.
Soslu et (buzdolabında)	350 g	600 W	6 - 7	2 - 3	Soslu eti porselen bir tabağa koyun. Üzerini örtün. Piğirme sırasında, sonrasında ve servis etmeden önce karıştırın.
Soslu makarna (buzdolabında)	350 g	600 W	4 - 5	3	Makarnayı porselen bir tabağa yerleştirin. Üzerini örtün. Servis etmeden önce karıştırın.
Soslu çepitli makarnalar (ravioli, cannelloni) (buzdolabında)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Makarnayı porselen bir tabağa koyun. Üzerini örtün. Piğirme sırasında, sonrasında ve servis etmeden önce karıştırın.
Hazır yemek (buzdolabında)	350 g 450 g 550 g	600 W	5 - 6 6 - 7 7 - 8	3	Porselen bir tabağa koyun. Üzerini örtün.

## Buz çözme "mikrodalga" modu – 180 W güçte



Donmuş gıdayı bir tabağa koyun. Üzerini kapatmayın. Buz çözme esnasında düzenli aralıklarla yiyeceği çevirin ve suyunu alın. Buz çözme sırasında yiyeceğin piğirmeye başlamadığından emin olun. Yiyeceğin herhangi bir yerinin piğirmeye başlaması durumunda mikrodalgaların etkisini önlemek için yiyeceğin o bölümünü küçük bir parça alüminyum folyo ile kapatın. Yiyeceğin yüzeyi ısınsa, buz çözme işlemi durdurun, yeniden başlamadan önce 20 dakika bekleyin. Buz çözme işleminin tamamlandığından emin olmak için tam dinlenme süresi boyunca beklemeye bırakın. Yiyecek ne kadar kalınsa buz çözme süresi aynı oranda uzayacaktır. Aşağıdaki tablo -18 °C ile -20 °C arası sıcaklıktaki donmuş gıdalar için hazırlanmıştır.

**i** *Buz çözme işlemi mutlaka 180 W güç ayarı ile yapılmalıdır.*

Yiyecek	Miktar	Güç	Piğirme süresi (dakika)	Dinlenme süresi (dakika)
Et:				
kıyma sığır eti	250 g	6 - 7	15	Yiyeceği porselen bir tabağa koyun. Buz çözme işleminin yarısına doğru çevirin.
domuz bifteği	500 g	8 - 9		
	250 g	12 - 13		

TR

Kümes hayvanları: Parça tavuk	650 g (2 parça)	20	15	Bir tabađa koyun (parçalarını derili kısımları veya tüm tavuđun göđüs kısmı ađađyda olacak şekilde). Buz çözme iđleminin yarısına dođru çevirin.
Tüm tavuk	1200 g	42		
Balık:				
Kıyıkıysız	200 g	8 - 9	5	Balyđy porselen bir tabađın ortasına yerleđtirin. Daha ince parçaları kalın olanların altına yerleđtirin. Buz çözme iđleminin yarısına dođru çevirin.
Tüm balık	400 g	12 - 14		
Meyve: küçük taneli meyveler(çilek, ahududu vb.)	300 g	6 - 7	5	Meyveleri geniş cam bir tabađın üzerine yayın.
Ekmeđ: Hamburger ekmeđi (her biri 50 g)	2 top 4 top	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3	5	Hamburger ekmeđlerini çember beklinde veya yađlı kađyđn üzerine dizerek döner tablanın ortasına yerleđtirin.
Sandviç ekmeđi	250 g	4 - 4 1/2		Buz çözme iđleminin yarısına dođru çevirin.

### "ızgara" / "mikrodalga ızgara" modları \*





#### Tek bađına ızgara ile veya mikrodalga+ızgara ile piđirme





Kullanımdan önce ızgara 3 dakika ısıtılmalyđr. Ađađydaki tabloda belirtilen talimatları uygulayın.

- "ızgara" / "mikrodalga ızgara" modları için piđirme kılavuzu: taze yiyecekler

Yiyecek	Miktar	Mod + güç	Üst kısım Süresi (dakika)	Alt kısım Süresi (dakika)	Talimatlar
Piđmiđ domates	400 g	"mikrodalga ızgara" modu 	6		Domatesleri ikiye bölün. Isıya ve mikrodalgaya dayanıklı bir kaba dizin. DUO ızgarasının üzerine yerleđtirin. 2-3 dakika beklemeye bırakın.
Patates / sebze graten (buzdolabında)	800 g	"mikrodalga ızgara" modu 	23		Sođuk grateni ısıya ve mikrodalgaya dayanıklı bir kaba koyun ve DUO ızgaranın üzerine yerleđtirin. 2-3 dakika beklemeye bırakın.

Parça tavuk	550 g 2 adet	"mikrodalga ızgara" modu 300 W 	13 - 14	12 - 13	Tavuk parçalarını fırçayla yađlayın ve üzerine baharat serpin. Parçaları bir kaba koyup DUO ızgaranın üzerine yerleřtirin. 2-3 dakika beklemeye býrakýn.
Kuzu pirzola	400 g	"ızgara" modu 300 W 	12 - 14	10 - 11	Fırçayla yađlayın ve üzerine baharat serpin. Pirzoları bir табада koyup DUO ızgaranın üzerine yerleřtirin. 2-3 dakika beklemeye býrakýn.
Domuz bifteđi	400 g (2 adet)	"mikrodalga ızgara" modu 300 W 	11 - 12	7 - 8	Fırçayla yađlayın ve üzerine baharat serpin. Bifteđileri bir kaba koyup DUO ızgaranın üzerine yerleřtirin. 2-3 dakika beklemeye býrakýn.
Balyk	2 adet	"mikrodalga ızgara" modu 300 W 	6 - 7	7 - 8	Balyđın derisini yađlayın ve üzerine baharat serpiřtirin. Ýki adet tüm balyđý bir kaba koyup DUO ızgaranın üzerine yerleřtirin. 2-3 dakika beklemeye býrakýn.

- "ızgara" / "mikrodalga ızgara" modları için piřirme kýlavuzu: donmuş yiyecekler

Yiyecek	Miktar	Güç	Piřirme süresi (dakika)	Talimatlar
Sebze veya patates graten	450 g	Mod "Mikrodalga ızgara" 450 W 	16	Donmuş grateni ısıya ve mikrodalgaya dayanıklı bir kaba koyun. Kabý DUO ızgarasının üzerine yerleřtirin. 2-3 dakika beklemeye býrakýn.
Balyk graten	450 g	Mod "Mikrodalga ızgara" 450 W 	20	Grateni ısıya ve mikrodalgaya dayanıklı dikdörtgen bir kaba koyun. Kabý DUO ızgarasının üzerine yerleřtirin. 2-3 dakika beklemeye býrakýn.

## Tavsiyeler

- Yađý eritmek için :  
50 g yađý küçük ve derin cam bir kaba koyun. Kapakla veya plastik filmle üzerini kapatýn. Yađ eriyene kadar maksimum güçte 30-40 saniye ısıtýn.
- Çilolata eritmek için :  
100 g çikolataý küçük ve derin cam bir kaba koyun. Çikolata eriyene kadar maksimum güçte 3-5 dakika ısıtýn. Isıtma esnasında bir veya iki defa karýřtırýn. Fırýndan çýkarmak için fırýn eldiveni kullanýn.

**i** *Isıtma esnasında bir veya iki defa karýřtırýn.*

**i** *Fırýndan çýkarýrken fırýn eldiveni kullanýn.*

## Temizleme

**i** *Fırının düzenli olarak temizlenmesi ve yemek artıklarının alınması tavsiye edilir.*

Mikrodalganızın ařađıdaki parçalarını yağ oluşumunu ve yemek artıklarının birikimini önlemek için düzenli bir şekilde temizleyiniz.

- Cihazın iç ve dış yüzeyleri
- Kapak ve contaları
- Tařıyıcı, halka ve tabak

**i** *Cihaz temiz tutulmazsa cihazın yüzeyi zarar görür ve fırının kullanım ömrü kısalır ve bunun sonucunda da tehlikeli durumlar oluşabilir.*

**i** *Kapağın doğru bir şekilde kapalı olduğundan emin olunuz.*

**i** *Fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı ürünler veya sert metal teller kullanmayınız; bu yüzeyin çizilmesine ve camın çatlamasına neden olabilir.*

Dış alanları yumuşak bir bez ve sabunlu su ile temizleyiniz.

Durularak tamamen kurulaýınız.

Bez ve sabun ile cihazın içindeki veya halkadaki bütün gıda artıklarını ve lekeleri gideriniz. Durularak tamamen kurulaýınız.

Gıda artıklarının temizlenmesini kolaylařtırmak ve kokuyu gidermek istiyorsanız, limon suyuyla karıřtırılmıř bir bardak suyu döner tablaya koyunuz ve Otomatik İçecek seçeneğinden 4. otomatik temizleme programını seçin veya 2 dakika boyunca maksimum güçte çalıştırın. Buhar kirleri yumuřatacaktır. Durularak kurulaýınız.

Hava deliklerine su girmediğinden emin olunuz.

Asla aşındırıcı ve çözücü madde kullanmayınız.

Ařađıdakilere göz önünde bulundurarak kapak contalarını özenle temizleyiniz:

- artıkların birikmediğinden,
- kapağın kapanmasını engelleyecek hiçbir şey olmadığından emin olunuz.

Her kullanımdan sonra cihazın içini uygun bir temizlik deterjanıyla temizleyiniz.

### ① **Temizlemeden önce fırını daima soğumaya bırakınız.**

#### Temizlenmesi gerekli aksesuarlar

- Cam plaka
- DUO Izgara
- Buhar haznesi
- Buhar sepeti
- Buhar kapağı

Bulaşık makinesinde yıkanabilir.

## Teknik problemler

Cihazın kapak ve contaları arızalıysa kullanmayınız ve özellikle:

- Menteşeler bozuksa
- Contalar kötü durumdaysa
- İç alan deforme olmuşsa

Onarım için yetkili servise başvurunuz (bkz. ekteki liste).

Yeni bir cihaza alışmak zaman alır. Aşağıdaki sorunlardan biri ortaya çıktığında aşağıda verilen çözüm önerilerini deneyiniz.

#### • **Aşağıdaki olaylar tamamen normaldir, endişelenmenize gerek yoktur.**

- Fırının içindeki buğu
- Kapak etrafında ve dış duvarlarda hava kaçağı
- Kapak etrafında ve dış duvarlarda ışık yansımaları
- Kapaktan veya havalandırma kafeslerinden buhar kaçağı

#### ① **İlk kullanımda fırından hafif oranda duman ve koku çıkması tamamen normaldir. Bu olay önemli değildir ve hemen ortadan kaybolur.**

#### • **Eğer gıdaların hiç pişmediğini tespit ederseniz:**

- Zamanlayıcıyı doğru olarak programladığınızı „Start + 30 s” düğmesine basıp basmadığınızı kontrol ediniz.
- Kapağın doğru olarak kapatılıp kapatılmadığını kontrol ediniz.
- Şalterin atmadığından ve sigortanın yanmadığından emin olunuz.

#### • **Eğer gıdaların aşırı veya yetersiz piştiğini tespit ederseniz:**

- Gıdaya uygun pişirme süresi seçip seçmediğinizi kontrol ediniz,
- Uygun gücü seçip seçmediğinizi kontrol ediniz.
- Küçük gıda tepsisini kaplayan alüminyum folyoyu çıkarmayı unutmadığınızdan emin olunuz.
- Kullanılan kabın „emici” olup olmadığını kontrol ediniz.

- Cihazın arka tarafındaki havalandırma deliklerinin kapalı olup olmadığını kontrol ediniz.

#### • **Fırının içinde görülen kıvılcıklar/patlamar:**

- Metal dekorasyon içeren kap kullanıp kullanmadığınızı kontrol ediniz.
- Fırının içinde metal çatal veya herhangi bir madeni alet unutup unutmadığınızı kontrol ediniz.
- Alüminyum folyoyu iç duvarların çok yakınına yerleştirmeden, metal bir tepsiyi yamuk yerleştirmeden (veya 2 küçük tepsiyi birbirine çok yakın yerleştirmeden) veya derin dondurucu poşetlerinden metal bağı çıkarmayı unutmadığınızdan emin olun.

#### • **Herhangi bir düğmeye basıldığında uyarı sinyali geliyor:**

- Çocuk koruma kilidinin aktif olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer açaksa devreden çıkarınız.

#### • **Fırın normal bir şekilde çalışırken iç ışık yanmıyor:**

- Büyük bir olasılıkla ampul yanmıştır. Buna rağmen cihaz kullanılabilir. Eğer bu talimatlar size problemlerin çözümünde yardımcı olamadıysa aşağıdaki bilgileri hazırlayarak:
  - Fırının arka kısmında belirtilen ürünün tipi ve seri numarası
  - Garanti belgesi
  - Problemin anlaşılabilir tanımı
- bulduğunuz yerdeki servis merkezlerine veya satıcınıza başvurunuz.

## Elden çykarma gereklilikleri



### Çevrenin korunmasına katkıda bulunun!

- ① Cihazınızın birçok geri kazanılabilir ve geri dönüştürülebilir malzemeler içermektedir.
- ➔ Düzgün şekilde işleme tabi tutulabilecek bir atık toplama noktasına bırakın.

Moulinex, cihazınızın ambalajının üretiminde çevreyi korumak için gereken tüm özeni göstermektedir. Ambalaj 100% geri dönüştürülebilir oluklu kartondan yapılmaktadır.

Cihazın plastik parçaları kullanılan malzeme tipini belirten bir işaret taşımaktadır.

Böylece parçalar geri dönüştürülebilmektedir.

Malzemelerle ilgili ayrıntılı elden çykarma bilgileri için bulunduğunuz yerdeki

yetkili atık yönetim merkezine danışın. Atık yönetim merkezinden kullanılmıyıp cihazlar dahil tüm atıkların

elden çykarması ile ilgili ayrıntılı bilgi alabilirsiniz.

Elden çykarma ile ilgili öğrenmek istediklerinizi bulunduğunuz yerdeki atık yönetim merkezine veya bir Moulinex yetkili servisine sorabilirsiniz.

## Performans testi verileri

IEC 705 standardýna göre

Uluslararası Elektroteknik Komisyonu alt komitesi (SC 59H) çeşitli mikrodalga

fýrýnlarýn karbýlaþtýrmaý ỳsýtma performans testi için bir standart geliþtirmiþtir.

Sahip olduđunuz model için aþaðýdaki deđerler tavsiye edilmektedir.

Test	Yük	Ortalama süre (dakika)	Güç	Kap
Perbetli sodaly süt	1000 g	11 - 13	900 W	IEC 705'in tavsiye ettiđi kap
Pandispanya	475 g	9 - 11	600 W	
Et Kóftesi	900 g	17 - 19	900 W	
Buz çözme	500 g	12 - 14	180 W	

Bu veriler nominal güç deđeri 900 W olan bir cihaz için belirlenmiþtir.

## Teknik özellikler

Model	MW 5110	MW 5310 / MW 5330
Güç kaynađý	230V ~ 50 Hz AC	230V ~ 50 Hz AC
Güç tüketimi :		
Maksimum güç	1450W	2450W
Mikrodalga	1450W	1450W
Izgara	1000W	1000W
Çýkýþ gücü	900 W	900 W
Frekans	2450 MHz	2450 MHz
Boyutlar (U x D x Y) mm		
Dýþ	485 x 415 x 295	485 x 415 x 295
Yç	303 x 354 x 202	303 x 354 x 202
Ađýrlýk		MW 5310 / MW 5330
brüt	15 kg	15,8 kg / 16,1 kg
net	12,8 kg	13,6 kg / 13,9 kg



