

## INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

GB	MICROWAVE OVEN .....	4
RUS	МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ .....	6
UA	МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ .....	9
KZ	МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ .....	12
EST	MIKROLAINEAHI .....	15
LV	MIKROVIĻŅU KRĀSNS .....	18
LT	MIKROBANGŲ KROSNEĖ .....	20
H	MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ .....	23
RO	CUPTOR CU MICROUNDĂ .....	25
PL	KUCHENKA MIKROFALOWA .....	28



**GB DESCRIPTION**

1. Door lock system
2. Oven window
3. Waveguide mica shield (Do Not Remove!)
4. Shaft
5. Roller ring
6. Glass tray
7. Timer switch
8. Power switch
9. Door open button

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Фиксаторы дверцы
2. Окно дверцы
3. Заслонка волновода (НЕ СНИМАТЬ!)
4. Ось
5. Вращающееся кольцо
6. Стеклоблюдо
7. Таймер
8. Переключатель режимов
9. Кнопка открытия дверцы

**UA ОПИС**

1. Засувки дверцят
2. Вікно дверцят
3. Заслінка хвилеводу (НЕ ЗНИМАТИ!)
4. Вісь
5. Обертове кільце
6. Скляне блюдо
7. Таймер
8. Перемикач режимів
9. Кнопка відкриття дверцят

**KZ СИПАТТАМА**

1. Есік ілгешектері
2. Есік терезесі
3. Толқын ағызғысы жапқышы (ШЕШПЕНІЗ!)
4. Ось
5. Айналмалы сақина
6. Шыны табақ
7. Таймер
8. Тәртіптердің ауыстырып қосқышы
9. Есікті ашу ноқаты

**EST KIRJELDUS**

1. Ukse lukk
2. Ukse aken
3. Lainekanal klapp (MITTE EEMALDADA!)
4. Pöörlemisingi tugi
5. Pöörlemising
6. Klaasalus
7. Taimer
8. Režiimide ümberlüüti
9. Ukse avamisnupp

**LV APRAKSTS**

1. Durvju slēgs
2. Durvju lodziņš
3. Mikroviļņu raidītāja aizslietnis (NENŅEMT!)
4. Ass
5. Rotējošais gredzens
6. Stikla trauks
7. Taimers
8. Režīmu slēdzis
9. Durvju atvēršanas poga

**LT APRAŠYMAS**

1. Durelių užraktai
2. Stebėjimo langelis
3. Bangolaidžio sklendė (NENUIMTI!)
4. Ašis
5. Besisukantis žiedas
6. Stiklinis padėklas
7. Laikmatis
8. Režimų jungiklis
9. Durelių atidarymo mygtukas

**H LEÍRÁS**

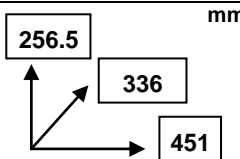
1. Ajtózárr
2. Ajtóüveg
3. Hullámvezető szabályozólemeze (LEVENNI TILOS!)
4. Tengely
5. Forgógyűrű
6. Üvegtányér
7. Időmérő
8. Üzemkapcsoló
9. Ajtó nyitógombja

**RO DESCRIEREA APARATULUI**

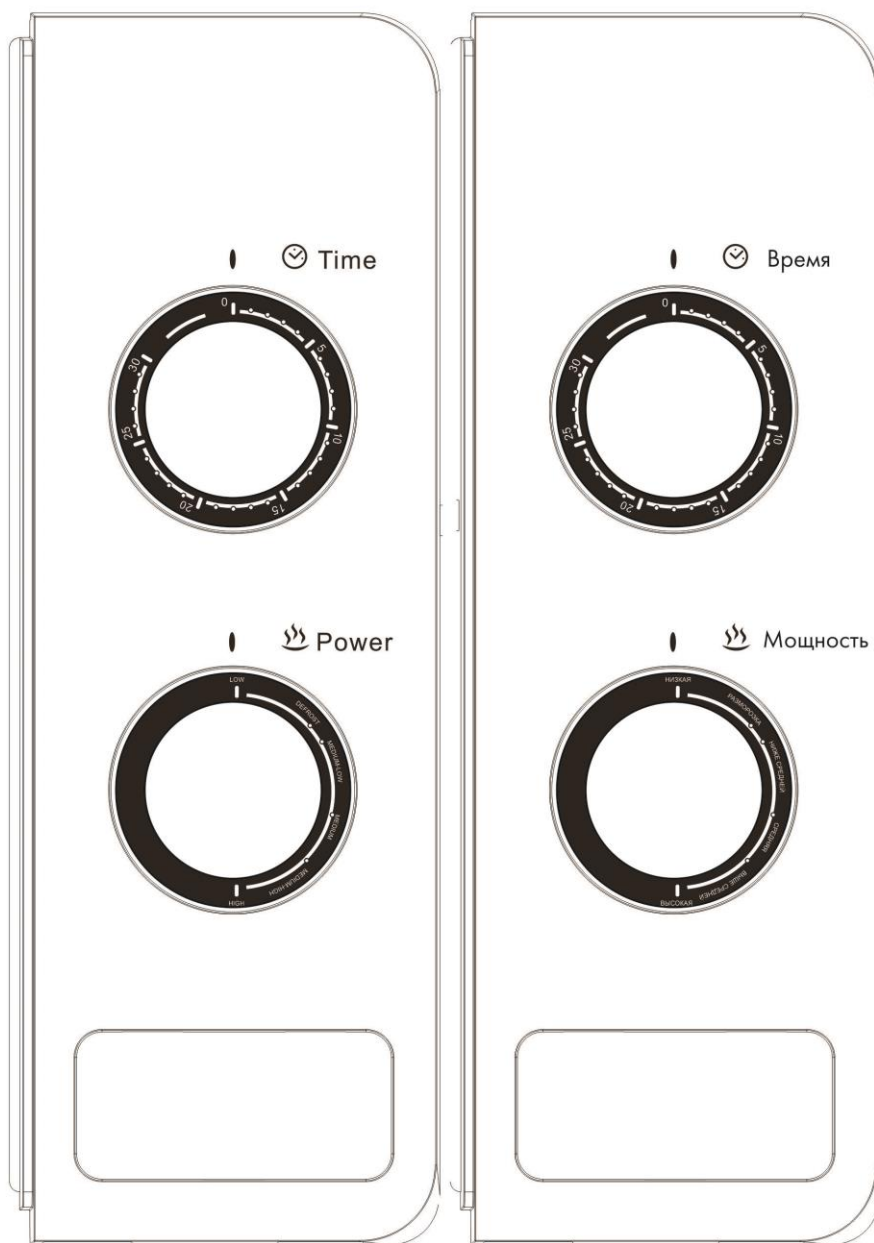
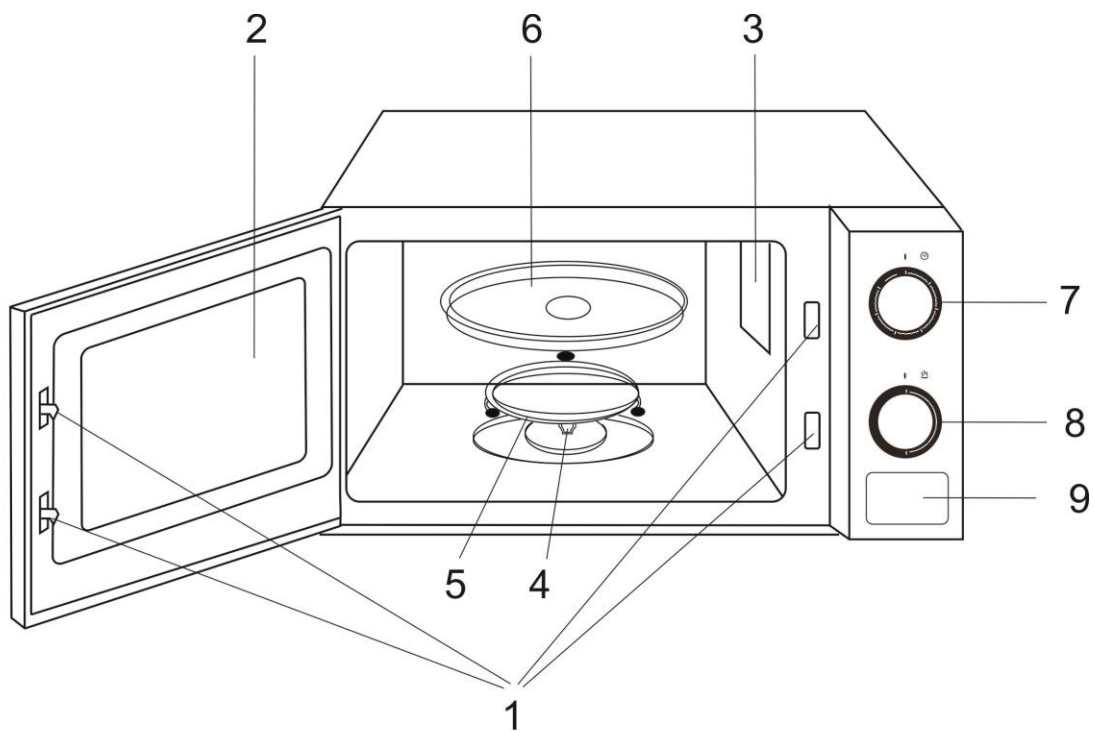
1. Fixatoare ușă
2. Geamul ușii
3. Supapă ghid microunde (NU SCOATEȚI!)
4. Ax
5. Inel rotativ
6. Tavă de sticlă
7. Temporizator
8. Comutator programe
9. Buton deschidere ușă

**PL BUDOWA WYROBU**

1. Zatrzaśki drzwiczek
2. Okienko drzwiczek
3. Osłona falowodu (NIE WOLNO ZDEJMOWAĆ)
4. Oś
5. Pierścień obrotowy
6. Talerz szklany
7. Timer
8. Przełącznik trybów
9. Przycisk otwierania drzwiczek

~ 220-240 V / 50 Hz	<b>Maximum power input / Максимальная потребляемая мощность: 1150 W</b> <b>Microwave power/ Мощность микроволн: 700 W</b> <b>Operation frequency/Рабочая частота: 2450 MHz</b>	10.4 / 11.5 kg	
---------------------	--	----------------	---

Технические характеристики могут быть изменены заводом-изготовителем без предварительного уведомления. Указанные масса и геометрические размеры имеют приблизительные значения.



## **GB** INSTRUCTION MANUAL IMPORTANT SAFEGUARDS

- **IMPORTANT SAFEGUARDS. READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.** Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- Before connecting the appliance for the first time check that voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.

**WARNING!** The appliance cord plug has a grounding wire and a terminal. The wall outlet must be suitable and provided with proper grounding.

- For home use only. Do not use for industrial purposes. Do not use the appliance for any other purposes than described in this instruction manual.
- Do not use outdoors.
- If the power cord is damaged it should be replaced by the manufacturer or authorized servicing center or qualified professional for safety reasons.
- Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Do not attempt to repair, adjust or replace any parts of the appliance. Check and repair the malfunctioning appliance in the nearest service center only.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance switched on when not in use.
- Do not use other attachments than those supplied.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Check and repair the malfunctioning appliance in the nearest service center only.

**ATTENTION!** Do not operate microwave oven with damaged door or door sealing until the breakage will be repaired by authorized specialists.

**ATTENTION!** To avoid microwaves leakage danger, any cover may be removed by authorized specialists only.

- Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull, twist, or wrap the power cord around the appliance.
- Do not use the appliance for drying clothes or paper.

**ATTENTION!** To prevent explosion do not process with microwaves any liquids or other products in hermetically closed utensils.

- While heating liquids with microwaves, subsequent rough boiling may take place, therefore it is necessary to take care while handling the utensils.
- To avoid an explosion, pierce a product, which has a dense peel, such as potatoes, apples, egg yolk, chestnuts, sausage etc.
- To prevent fire while heating food in the microwave oven using utensils made of inflammable materials, such as plastic or paper, it is necessary to watch the oven.
- To prevent ignition or any malfunctions it is necessary to remember, that:
  - Burning of products results from too long preparation;
  - Remove all packing and foil before cooking;
  - In case of fire accident do not open the oven door, switch off the microwave oven and unplug it.

- Do not switch on the oven when it is empty. Do not use the chamber to store anything.
- Microwave oven is not intended for conservation of products.
- Do not put products directly on the bottom of the chamber, use glass dish.
- Always check the food temperature, especially if you are cooking for a child. Let the food cool down within several minutes.
- Always follow recipes of cooking, but remember, that some products (jams, puddings, stuffing for a pie from almonds, sugar or candied fruit) are heating up very quickly.
- To prevent short circuit keep air holes of the unit free of water.

### **IMPORTANT:**

- Do not cook food directly on the glass tray. Place food in/on proper cooking utensil before placing in the oven.
- Before cooking please ensure that the cookware you are going to use is suitable for microwave oven.
- Microwave utensils should be used only in accordance with manufacturer's instructions.
- Please remember that a microwave oven heats liquid in a container quicker than the container itself. Therefore, though the lid of the container is not hot to touch when removed from the oven, please remember that the food/liquid inside may be hot.
- Preliminary remove all packing, metal strips and foil from products.
- **Do not cook eggs in shell or warm up hard-boiled eggs in microwave ovens, since the eggs may explode even after the microwave heating is finished.**
- Improper oven cleaning may result in surface wear-out that may influence the appliance functioning and represent danger to users.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
- Production date mentioned on the unit and/or on the packing materials and documentations.

### **HOW TO CHOOSE YOUR MICROWAVE COOKWARE**

**WARNING!** Follow utensils' marking and Manufacturer's guides.

#### **APPLICABLE**

- **Heat-proof glassware** – It is most suitable for microwave cooking.
- **Heat-resistant plastic container** – Do not use tightly closed containers. Cannot be used for packing or containing foods with high fat or sugar contents.
- **Earthenware or chinaware** – Conventional utensils of these materials are allowed unless fired with gold, silver or any decorative metallic elements.
- **Special packing** (paper, plastic, etc.) for microwave ovens. Follow manufacture's guides exactly when use.

**INAPPLICABLE**

- **Film for freshment preservation and heat-resistant combustible plastic wares** – Never apply for packing meat or frying foods.
- **Metal wares (e.g. aluminum, stainless steel, etc.) and aluminum foil\*** – Won't let microwaves go through and will spark or ignite touching the cavity wall during cooking.

\* Applicable for wrapping several parts of product to prevent overheating and resulting burnt. Avoid contact with interior walls, minimum distance must be more than 2 cm.

- **Plastics** – Unfit for microwave cooking.
- **Non-heat-proof glassware** – May deform or flaw in a highly hot circumstance. Curved or strengthened glassware is not applicable.
- **Lacquer ware** – May flaw or peel off.
- **Paper, bamboo or wooden ware** – May be burnt while cooking.
- **Melamine dishes** – contain a material, which absorbs microwave energy. This may cause cracking of the dishes or char and will slow down the cooking speed.
- In those cases when plastic or paper containers are used to heat the food in the oven, watch the oven and make sure the containers do not catch fire.

**HOW TO IDENTIFY COOKWARE APPROPRIATENESS FOR MICROWAVE COOKING?**

- Put the intended cookware together with a glass of water (250 ml) inside the oven cavity, and then switch on the oven at the maximum power for one minute.
- Suitable for microwave cookware will be as cool as ever, while the water will absorb the energy and become warmer.

**USEFUL TIPS**

- For uniform heating turn over products during cooking.
- Do not cook in a container with a restricted opening, such as a soft drink bottle or salad oil bottle, as they may explode if heated in a microwave oven.
- Do not use conventional meat or candy thermometers. These are thermometers available specifically for microwave cooking. These may be used.

**BEFORE YOU CALL FOR SERVICE**

- Check to ensure that:
  - Power supply is valid;
  - Timer settings are proper;
  - Door is securely closed engaging the door safety lock system.

**RADIO INTERFERENCE**

- Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV or similar equipment.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
  - Clean door and sealing surface of the oven;
  - Move the microwave oven away from the receiver;
  - Reorient the receiving antenna of radio or television.
  - Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

**INSTALLATION**

- Make sure that all the packing materials are removed from the unit.
- Check the oven for any damage in transit:
  - Misaligned or bent door and sealing;
  - Housing and door window;
  - Inside surfaces.
- If any damage occurs while using, switch off and unplug the oven and contact qualified service personnel.

- Place the microwave oven on a flat, stable surface, able to hold its weight with a food to be cooked in the oven.
- Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, or near flammable materials.
- Do not place anything on the oven. Do not block any openings on the appliance.
- For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20 cm free space above the oven, 10 cm back and 5 cm from both sides.

**MICROWAVE COOKING METHODS**

- Do not stack food. Arrange it in a single layer only. Place thicker pieces closer to dish edges.
- Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more if needed. Food severely overcooked food may smoke or ignite.

*NOTE:* Cooking time may also vary depending on products shape, cut and arrangement.

- Cover products with special microwave lids or plastic wrap with one corner folded back to let out excess steam. Lids and glass casseroles are very hot – handle it carefully!
- Rearrange food such as meatballs halfway through cooking both from the top to the bottom and the center of the dish to the outside.
- Round/oval dishes rather than square/oblong ones are recommended, as food in corners tends to overcook.
- For best results remove all products from package, place at a shallow container or on a microwave cooking rack. The Glass Turntable must be used every time.
- Arrange such products as potatoes, cupcakes etc in a circle with at least 2.5 cm space between for uniform treatment.
- Pierce product shell or skin before cooking to avoid burst.
- Reheat only precooked refrigerated food and stir if the amount is large.
- Popcorn – When popping popcorn in microwave oven, follow exact guides, given by each Manufacturer for its product and do not leave microwave oven unattended at this time. If corn fails to pop after the suggested time, interrupt cooking. Overcooking could result in fire.

*CAUTION:* Never use brown paper bags for popping corn or attempt to pop leftover kernels. Do not pop prepackaged popcorn directly on the glass turntable; place the bag on a plate.

**OPERATION**

- Plug the oven to the mains.
  - Place food into the oven and close the door.
- NOTE:* Oven stops operating when the door is opened.

- Turn the power switch to needed cooking function guiding by the table.

Power	Cooking mode	Output
Low	WARMING UP	17%
Defrost	For best results remove all package, place products in a shallow container or on a microwave cooking rack. The Glass Turntable must be used at all times. Try to form products compactly before freezing.	37%

M-Low	MEAT AND POULTRY	40%
Med	You can use this function for cooking omelette, bakes, and creams.	66%
M.High	This function is suitable for cooking sandwiches, pizzas, hot dogs.	85%
High	Use this function for batch, cooking meat, fish, baked potatoes and vegetables.	100%

- Use the timer to select correct cooking time.

#### TIMER

- The timer is for setting **30** min. cooking time maximum.
- To switch the oven on, turn the timer clockwise.
- Set the time by turning the knob further clockwise.
- The oven, inner lighting and cooling fan will turn on while the time is counting down.
- Whenever you wish to interrupt the operation, you can turn the timer counterclockwise back to "0" position or open the door.

**CAUTION:** Always return the timer back to zero position if the food was removed from the oven before the set cooking time is complete or when the oven is not in use.

**CAUTION:** If your need to set time less than 2 minutes, first turn the timer to 3 minutes position and turn back to your desired time.

- After treatment time is over, the oven will automatically go off and the beep will sound.

#### COOKING INTERRUPTION

- This feature is useful for checking food cooking degree.
- Cooking will be stopped while the door is opened. With the closed door treatment will continue.


#### CLEANING AND CARE

- The oven should be cleaned regularly, its surface should be free of any food remainders.
- Before cleaning switch off and unplug the appliance from power supply.
- Let the oven cool down completely.
- Wipe the control panel, an external, internal surfaces and glass turntable by a damp cloth with warm soapy water and wipe dry.
- Do not use aggressive or abrasive materials.
- To avoid unpleasant smells out of the chamber make the following operation: in deep utensils, suitable for cooking in the electric oven, add a glass of water with juice of one lemon. Set the timer to 5 minutes, switch the mode control to the maximum position. After the signal take the utensils out from the chamber and wipe inside walls with a dry cloth.

#### STORAGE

- Be sure the appliance is unplugged.
- Complete all requirements of chapter "CLEANING AND CARE".
- Keep electric oven with slightly opened door in a dry cool place.



-  The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to special receiving point.
- For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.

- Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

#### **RUS** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ. ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩИХ СПРАВОК.** Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.

**ВНИМАНИЕ!** Вилка шнура питания имеет провод и контакт заземления. Подключайте прибор только к соответствующим заземленным розеткам

- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

**ВНИМАНИЕ!** Использование печи детьми без надзора разрешается только в том случае, если им объяснены правила безопасного использования печи и те опасности, которые могут возникнуть при ее неправильном пользовании.

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.

**ВНИМАНИЕ!** При повреждении дверцы или дверных уплотнений с печью работать нельзя до тех пор, пока квалифицированный специалист не устранил неисправность.

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание опасности повышенной утечки микроволнового излучения все ремонтные работы, связанные со снятием любых крышек, должны выполняться только специалистами.

- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.

- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг устройства.
  - Используйте микроволновую печь только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- ВНИМАНИЕ!** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в закрытых емкостях во избежание взрыва этих емкостей.
- При нагреве напитков с помощью микроволн может иметь место последующее бурное кипение, поэтому необходимо проявлять внимание и осторожность при обращении с емкостями.
  - Чтобы продукты не лопались во время приготовления, перед закладкой в печь протыкайте ножом или вилкой плотную кожуру или оболочку, например, картофеля, яблок, каштанов, колбасы и т.п.
  - При нагреве в печи пищевых продуктов в посуде из пластика или бумаги необходимо наблюдать за печью, чтобы не допустить возгорания.
  - Во избежание возгорания в печи необходимо:
    - избегать пригара продуктов в результате слишком продолжительного приготовления;
    - загружать продукты в микроволновую печь без упаковки, в т.ч. без фольги;
    - при появлении дыма необходимо отключить печь и держать дверцу закрытой, чтобы избежать выхода пламени.
  - Не включайте печь с пустой камерой. Не используйте камеру для хранения чего-либо.
  - Микроволновая печь не предназначена для консервирования продуктов.
  - Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте стеклянное блюдо.
  - Во избежание ожогов необходимо перемешивать или взбалтывать содержимое бутылочек и баночек с детским питанием и проверять температуру пищи перед употреблением.
  - Руководствуйтесь рецептами приготовления, но помните, что некоторые продукты (джемы, пудинги, начинки для пирога из миндаля, сахара или цукатов) нагреваются очень быстро.
  - Во избежание короткого замыкания и поломки печи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

**ВНИМАНИЕ:**

- Продукты следует готовить в специальной посуде, а не выкладывать непосредственно на стеклянное блюдо, за исключением случаев, специально оговоренных в рецепте приготовления блюда.
- Следует использовать только посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.
- Пригодной для приготовления в микроволновых печах посудой следует пользоваться в строгом соответствии с инструкциями изготовителя посуды.
- Помните, что в микроволновой печи содержимое нагревается намного быстрее, чем посуда, поэтому будьте предельно внимательны при извлечении посуды из печи, осторожно открывайте крышку во избежание ожога паром.
- Предварительно удаляйте с продуктов или их упаковки металлические ленты и фольгу.
- **В микроволновых печах нельзя готовить яйца в скорлупе и разогревать сваренные вкрутую яйца, т.к. они могут взорваться даже после окончания микроволнового нагрева.**

- Ненадлежащее поддержание печи в чистом состоянии может привести к износу поверхности, что может неблагоприятно повлиять на работу прибора и создать возможную опасность для пользователя.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

**ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

**ВНИМАНИЕ!** Руководствуйтесь маркировкой на посуде и указаниями производителя.

**ПРИГОДНАЯ**

- **Жаропрочное стекло** – наилучший материал посуды для приготовления в микроволновой печи.
- **Термостойкий пластик** – в такой посуде не следует готовить пищу с высоким содержанием жира или сахара. Нельзя использовать плотно закрывающиеся контейнеры.
- **Фаянс и фарфор** – подходят для готовки в микроволновой печи, за исключением позолоченной, посеребренной или посуды с декоративными металлическими элементами.
- **Специальная упаковка** (бумажная, пластиковая и др.), предназначенная для микроволновых печей – строго придерживайтесь указаний изготовителя.

**НЕПРИГОДНАЯ**

- **Пленка для хранения продуктов, а также термостойкие полиэтиленовые пакеты** – непригодны для жарки мяса и любых других продуктов.
  - **Металлическая посуда (алюминиевая, из нержавеющей стали и др.) и пищевая фольга\*** – экранируют микроволны; при контакте со стенками жарового шкафа могут вызвать искрение и короткое замыкание в процессе приготовления.
- \* Можно применять для оборачивания одним слоем отдельных частей продукта во избежание перегрева и пригорания. Не допускайте контакта со стенками, расстояние до них должно быть не меньше 2 см.
- **Плавкие пластики** – не подходят для приготовления в микроволновой печи.
  - **Лакированная посуда** – под воздействием микроволн лак может расплавиться.
  - **Обычное стекло (в т.ч. фигурное и толстое)** – под воздействием высоких температур может деформироваться.
  - **Бумага, соломка, дерево** – под воздействием высокой температуры могут воспламениться.
  - **Меламиновая посуда** – может поглощать микроволновое излучение, что вызывает ее растрескивание или термодеструкцию и существенно увеличивает время приготовления.

## КАК ОПРЕДЕЛИТЬ, ПОДХОДИТ ЛИ ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ?

- Включите печь и установите переключатель режимов работы на максимальную мощность (максимальная температура), поместите в печь на 1 минуту тестируемую посуду и поставьте рядом стакан воды (~ 250 мл).
- Посуда, пригодная для приготовления пищи в микроволновой печи останется той же температуры, что и перед установкой в печь, в то время как вода нагреется.

### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Не используйте посуду с узким горлышком, бутылки, так как они могут взорваться.
- Не используйте термометры для измерения температуры продуктов. Используйте только специальные термометры, предназначенные для микроволновых печей.

### ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИС

- Если печь не включается, проверьте:
  - исправность розетки и наличие напряжения в электросети;
  - правильность установки таймера;
  - плотно ли закрыта дверца.

### РАДИОПОМЕХИ

- Микроволны могут вызвать помехи при приеме теле- или радиосигналов.
- Чтобы минимизировать помехи:
  - регулярно очищайте дверцы и уплотнители;
  - устанавливайте телевизор и радиоприемник как можно дальше от микроволновой печи;
  - ориентируйте приемную антенну для достижения наилучшего результата.
  - подключите микроволновую печь и приемник к различным линиям электросети.

### УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри печи нет упаковочных материалов и посторонних предметов.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке:
  - дверца и уплотнители;
  - корпус и смотровое окно;
  - стенки камеры.
- При обнаружении любых дефектов не включайте печь; обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
- Установите микроволновую печь на ровную горизонтальную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать вес печи с продуктами и посудой.
- Не размещайте печь вблизи источников тепла.
- Ничего не кладите на печь. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Микроволновую печь не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы печи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции: не менее: 20 см сверху, 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.

### ПРИЕМЫ ГОТОВКИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

- Размещайте продукты только в один слой, более толстые куски кладите ближе к краям.
- Следите за временем приготовления, задавайте его по минимуму, постепенно увеличивая по мере необходимости. При слишком продолжительной готовке продукты могут задымить и загореться.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления также может изменяться в зависимости от формы, размеров и

размещения продуктов. Большие или толстые куски готовятся дольше, а мелкие – быстрее.

- Накрывайте продукты специальными крышками или пластиком, отгибая один из углов для выпуска избыточного пара. Крышки очень сильно нагреваются – обращайтесь с ними осторожно!
- Для более равномерного прогрева и ускорения приготовления переворачивайте и перемешивайте продукты.
- Круглые/овальные блюда, в отличие от квадратных/прямоугольных, также обеспечивают более равномерный прогрев.
- Размораживайте продукты без упаковки в неглубоком поддоне, обязательно используя вращающееся стеклянное блюдо. Замораживая продукты, придавайте им по возможности компактную форму.
- Расстояние между продуктами, например, овощами, кексами и т.п. должно быть не меньше 2,5 см, чтобы обеспечить равномерную обработку.
- Протыкайте плотную кожуру или оболочку, чтобы избежать разрыва продукта.
- Разогревайте только готовые и охлажденные продукты, перемешивая их.
- Попкорн – строго придерживайтесь инструкций производителя и не оставляйте микроволновую печь без присмотра. Если продукт не готов в положенное время, прервите готовку. Слишком продолжительная обработка может привести к возгоранию.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не используйте пакеты из коричневой бумаги для приготовления попкорна и не пытайтесь использовать остатки зерен. Не помещайте упаковку с попкорном непосредственно на стеклянное блюдо, кладите его на тарелку.

### РАБОТА

- Подключите печь к электросети.
  - Поместите продукты в печь и закройте дверцу.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** При открытой дверце печь работать не будет.
- Руководствуясь таблицей, переключателем установите режим обработки.

Мощность	Режим работы	Уровень мощности
Низкая	Подогрев.	17%
Размораживание	Размораживайте продукты без упаковки в неглубоком поддоне или на решетке для микроволновой обработки, обязательно с вращающимся стеклянным блюдом. Замораживая продукты, придавайте им по возможности компактную форму.	37%
Ниже среднего	Мясо и птица	40%
Средняя	Омлеты, выпечка, кремы	66%
Выше средней	Бутерброды, пицца	85%
Высокая	Выпечка, мясо и рыба, печеный картофель и другие овощи, попкорн	100%

- Установите таймер на необходимое время.



**ТАЙМЕР**

- Служит для установки времени обработки в пределах **30** минут.
- Чтобы включить печь, поверните ручку таймера по часовой стрелке.
- Задайте желаемое время, поворачивая ручку дальше.
- С момента установки таймера печь включается и начинает работать внутреннее освещение и вентиляция.
- Если приготовление необходимо прервать, установите таймер в положение «0» или откройте дверцу.

**ВНИМАНИЕ:** Всегда возвращайте таймер в положение «0», если продукты были извлечены до окончания времени приготовления, и Вы не будете продолжать готовку.

**ВНИМАНИЕ:** Если для обработки требуется менее 2 минут, сначала поверните таймер за отметку, соответствующую 3 минутам, а затем верните его в необходимое положение.

- По истечении установленного времени печь автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал.

**ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- Данная функция полезна для проверки степени готовности продукта.
- Обработку можно прервать, просто открыв дверцу. Если ее закрыть, процесс будет продолжен.

**ОЧИСТКА И УХОД**

- Печь следует регулярно чистить и удалять с ее поверхности любые остатки пищи.
- Перед очисткой выключите и отключите печь от электросети.
- Дайте печи полностью остыть.
- Протрите панель управления, внешние и внутренние поверхности, уплотнители, стеклянное блюдо влажной тканью с моющим средством.
- Не применяйте агрессивные вещества или абразивные материалы.
- Чтобы удалить неприятный запах, налейте в какую-либо глубокую посуду, пригодную для микроволновой печи, стакан воды с соком из одного лимона, и поставьте в печь. Установите таймер на 5 минут, переключатель режимов работы в максимальное положение. Когда раздастся звуковой сигнал и печь отключится, извлеките посуду и протрите стенки камеры сухой тканью.

**ХРАНЕНИЕ**

- Убедитесь, что печь отключена от электросети и полностью остыла.
- Выполните все требования раздела «ОЧИСТКА И УХОД».
- Храните печь с приоткрытой дверцей в сухом чистом месте.



- Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.
- Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

- Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

**УА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

**ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

- **ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ. ПРОЧИТАЙТЕ УВАЖНО ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЗАДЛЯ МАЙБУТНІХ ДОВІДОК.** Невірне використання приладу може привести до його поломки та завдати шкоду користувачеві.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, що зазначені на наклейці, параметрам електромережі.
- УВАГА!** Вилка шнура живлення має провід та контакт заземлення. Підключайте прилад тільки до відповідних заземлених розеток.
- Використовувати тільки у побуті відповідно до даної Інструкції з експлуатації. Прилад не призначений для виробничого використання.
- Використовувати тільки у приміщеннях.
- Завжди відключайте пристрій з електромережі перед очищенням, або якщо Ви його не використовуєте.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або у разі відсутності у них опиту або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні неполадок звертайтеся до найближчого Сервісного центру.
- Діти повинні знаходитись під контролем, задля недопущення ігор з приладом.

**УВАГА!** Використання печі без нагляду дозволяється дітям тільки тоді, якщо їм були надані відповідні й зрозумілі інструкції про безпечне користування піччю та про ту небезпеку, яка може виникнути у разі невідповідного використання печі.

- Не залишайте увімкнений прилад без догляду.
- Не використовуйте приладдя, що не входить до комплекту поставки.
- У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен

виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.

**УВАГА!** У разі ушкодження дверцят або ущільнювача дверцят працювати з піччю заборонено доти, поки кваліфікований спеціаліст не усуне несправність.

**УВАГА!** В цілях запобігання небезпеці підвищеного витоку мікрохвильового випромінювання усі ремонтні роботи, пов'язані зі зняттям будь-яких кришок, повинні виконуватись тільки спеціалістами.

- Стежте, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Не тягніть за шнур живлення, не перекручуйте та не обмотуйте його навколо пристрою.
- Використовуйте мікрохвильову піч тільки для готування їжі. Ні в якому разі не сушіть в ній одяг чи папір, або інші предмети.

**УВАГА!** Рідину або інші продукти не можна розігрівати у закритих ємностях, щоб запобігти вибуху цих ємностей.

- При нагріванні напоїв за допомогою мікрохвиль може мати місце наступне інтенсивне кипіння, тому необхідно приділяти увагу та обережність при роботі з ємностями.
- Щоби продукти не лопалися під час готування, перед закладкою до печі протикайте ножом, або вилкою їх шкірку, чи оболонку, наприклад, картоплі, яблук, каштанів, ковбаси та ін.
- У разі нагрівання у печі продуктів харчування у посуді з легкозаймистих матеріалів, таких як пластик або папір, необхідно слідкувати за піччю, щоб не допустити займання.
- Щоб уникнути займання у духовій шафі печі необхідно:
  - уникати пригорання продуктів у результаті занадто тривалого готування;
  - закладати продукти у мікрохвильову піч без упаковки, у т.ч. без фольги;
  - у випадку займання в камері, не відкриваючи дверцят, вимкніть піч та відключіть її з електромережі.
- Не вмикайте печі з порожньою камерою. Не використовуйте камеру для збереження будь-чого.
- Мікрохвильова піч не призначена для консервування продуктів.
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно камери, використовуйте скляний посуд.
- Завжди перевіряйте температуру готової їжі, особливо, якщо вона призначена для дітей. Не подавайте блюдо до столу відразу ж після приготування, дайте йому трохи охолонути.
- Керуйтеся рецептами приготування, але пам'ятайте, що деякі продукти (джеми, пудинги, начинки для пирога з мигдалю, цукру чи цукатів) нагріваються дуже швидко.
- Щоб уникнути короткого замикання та пошкодження печі, не допускайте потраплення води у вентиляційні отвори.

**УВАГА:**

- Продукти варто готувати у спеціальному посуді, а не викладати безпосередньо на скляне блюдо, за винятком випадків, особливо обговорених у рецепті приготування.
- Використовуйте тільки посуд, призначений для мікрохвильової печі.
- Придатним для готування у мікрохвильових пічах посудом слід користуватися у строгій відповідності з інструкціями виробника посуду.

- Пам'ятайте, що у мікрохвильовій печі вміст нагрівається набагато швидше, ніж посуд, тому будьте дуже уважні, коли виймаєте посуд з печі, обережно відкривайте кришку щоб не обваритися паром.
- Попередньо видаляйте з продуктів, або з їх упаковки металеві стрічки та фольгу.
- **У мікрохвильових печах не можна готувати яйця в шкарлупі та розігрівати зварені вкруту яйця, так як вони можуть вибухнути навіть після закінчення мікрохвильового розігріву.**
- Неналежне утримання печі в чистоті може призвести до зносу поверхні, що може негативно позначитися на роботі приладу і створити потенційну небезпеку для користувача.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на упаковці, а також у супровідній документації.

#### **ПОСУД ДЛЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ**

**УВАГА!** Керуйтеся маркіруванням на посуді та вказівками виробника.

**ПРИДАТНА**

- **Жаростійке скло** – найкращий матеріал посуду для готування у мікрохвильовій печі.
- **Термостійкий пластик** – у такому посуді не слід готувати їжу з високим вмістом жиру, або цукру. Не можна використовувати контейнери, що щільно закриваються.
- **Фаянс і порцеляна** – придатні для приготування у мікрохвильовій печі, за винятком посуду позолоченого, посрібленого, чи з декоративними металевими елементами.
- **Спеціальна упаковка** (паперова, пластикова, та ін.), призначена для мікрохвильових печей – строго дотримуйтеся вказівок виробника.

**НЕПРИДАТНА**

- **Плівка для збереження продуктів, а також термостійкі поліетиленові пакети** – непридатні для смаження м'яса та будь-яких інших продуктів.
- **Металевий посуд (алюмінієвий, з нержавіючої сталі та ін.) і продовольча фольга\*** – екранують мікрохвилі; при контакті зі стінками жарової шафи можуть викликати іскріння та коротке замикання у процесі готування.

\* Можна застосовувати для огортання одним шаром окремих частин продукту щоб уникнути перегріву та пригорання. Не допускайте контакту зі стінками, відстань до них повинна бути не меншою, ніж 2 см.

- **Плавкі пластики** – непридатні для готування у мікрохвильовій печі.
- **Лакований посуд** – під впливом мікрохвиль лак може розплавитися.

- **Звичайне скло (у т.ч. фігурне і товсте)** – під впливом високих температур може деформуватися.
- **Папір, соломка, дерево** – під впливом високої температури можуть зайнятися.
- **Меламіновий посуд** – може поглинути мікрохвильове випромінювання, що викликає його розтріскування, або термодеструкцію, а також істотно збільшує час приготування.
- При нагріванні в печі харчових продуктів у посуді з пластику або паперу необхідно стежити за пічкою, щоб не допустити загоряння.

#### ЯК ВИЗНАЧИТИ, ЧИ ПРИДАТНИЙ ПОСУД ДЛЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ?

- Увімкніть піч, та установіть перемикач режимів роботи на максимальну потужність (максимальна температура), помістіть у піч на 1 хвилину посуд, що підлягає тестуванню, та поставте поруч склянку води (~ 250 мл).
- Посуд, придатний для готування їжі у мікрохвильовій печі залишиться приблизно тієї ж температури, що і перед установкою у піч, у той час, як вода у склянці нагріється.

#### КОРИСНІ ПОРАДИ

- Щоби продукти рівномірно прогрівалися перевертайте їх під час готування.
- Не використовуйте посуд з вузьким отвором, пляшки, тому що вони можуть вибухнути.
- Для виміру температури продуктів використовуйте тільки спеціальні термометри, призначені для мікрохвильових печей.

#### ПЕРШ, НІЖ ЗВЕРНУТИСЯ ДО СЕРВІСУ

- Якщо піч не вмикається, перевірте:
  - справність розетки та наявність напруги у електромережі;
  - правильність установки таймера;
  - чи щільно зачинені дверцята.

#### РАДІОПЕРЕШКОДИ

- Мікрохвилі можуть викликати перешкоди під час прийому теле-, чи радіосигналів.
- Щоб мінімізувати перешкоди:
  - регулярно очищайте дверцята та ущільнювачі;
  - розміщайте телевізор чи радіоприймач якнайдалі від мікрохвильової печі;
  - прямуйте прийомну антену для досягнення найкращого результату;
  - підключіть мікрохвильову піч та приймач до різних ліній електромережі.

#### УСТАНОВКА

- Переконайтеся, що усередині печі немає матеріалів від упаковки та сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не ушкодилися при транспортуванні:
  - дверцята та ущільнювачі;
  - корпус та оглядове вікно;
  - стінки камери.
- При виявленні будь-яких дефектів не вмикайте піч; зверніться до продавця, або у сервісний центр.
- Установіть мікрохвильову піч на рівну горизонтальну поверхню, досить міцну, щоб витримати вагу печі з продуктами і посудом.
- Не розміщуйте піч поблизу теплових джерел.
- Нічого не кладіть на піч. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- Для нормальної роботи печі необхідно забезпечити простір для вільної вентиляції: не менш: 20 см зверху, 10 см від задньої панелі та й не менш ніж 5 см з бокових сторін.

#### СПОСОБИ ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

- Розміщуйте продукти тільки одним шаром, товстіші шматки кладіть ближче до країв.
- Стежте за часом готування, задавайте його по мінімуму, поступово збільшуючи при необхідності. При занадто тривалому готуванні продукти можуть задиміти та й зайнятися.

**ПРИМІТКА:** Час готування також може змінюватися в залежності від форми, розмірів та розміщення продуктів. Великі або товсті шматки готуються довше, а дрібні – швидше.

- Накривайте продукти спеціальними кришками або пластиком, відгинаючи один з кутів для випуску надлишкової пари. Кришки дуже сильно нагріваються – поведіться з ними обережно!
- Для більш рівномірного прогріву та прискорення готування перевертайте та перемішуйте продукти.
- Круглі/овальні блюда, на відміну від квадратних/прямокутних, також забезпечують більш рівномірний прогрів.
- Розморожуйте продукти без обгортки у неглибокому піддоні або на решітці для мікрохвильової обробки, обов'язково використовуючи скляне обертове блюдо. Заморожуючи продукти, додавайте їм по можливості компактную форму.
- Відстань між продуктами, наприклад, овочами, кексами і т.п. повинна бути не меншою за 2,5 см., щоб забезпечити рівномірну обробку.
- Протикайте щільну шкірку або оболонку, щоб уникнути розриву продукту.
- Розігрівайте тільки готові та охолоджені продукти, перемішуючи їх.
- Попкорн – строго дотримуйтеся інструкції виробника та не залишайте мікрохвильову піч без нагляду. Якщо продукт у заданий час не готовий, перервіть готування. Занадто тривала обробка може привести до загоряння.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Не використовуйте пакети з коричневого папера для готування попкорну та не намагайтеся використовувати залишки зерен. Не розміщуйте огортку з попкорном безпосередньо на скляному блюді, кладіть його на тарілку.

#### РОБОТА

- Підключіть піч до електромережі.
  - Помістіть продукти у піч та закрийте дверцята.
- ПРИМІТКА:** При відкритих дверцятах піч працювати не буде
- Керуйтеся таблицею, перемикачем установіть режим обробки.

Power	Режим роботи	Рівень потужності
Low	ПІДІГРІВ	17%
Defrost	РОЗМОРОЖУВАННЯ. Розморожуйте продукти без обгортки в неглибокому піддоні чи на решітці для мікрохвильової обробки, обов'язково з обертовим скляним блюдом. Заморожуючи продукти, надавайте їм по можливості	37%

	компактну форму.	
M-Low	М'ясо та птиця	40%
Med	Омлети, випічка, креми	66%
M.High	Бутерброди, піцца	85%
High	Випічка, м'ясо та риба, печена картопля та інші овочі, попкорн	100%

- Установіть таймер на необхідний час.

**ТАЙМЕР**

- Служить для установки часу обробки в межах **30** хвилин.
- Щоб увімкнути піч, поверніть ручку таймера у напрямку годинникової стрілки.
- Задайте потрібний час, повертаючи ручку далі.
- З моменту установки таймеру піч вмикається і починає працювати внутрішнє освітлення та вентиляція.
- Якщо готування необхідно перервати, установіть таймер на "0" чи відкрийте дверцята.

**УВАГА:** Завжди повертайте таймер до "0", якщо продукти були витягнуті до закінчення заданого часу, і Ви не будете продовжувати готування.

**УВАГА:** Якщо для обробки потрібно менш ніж 2 хвилини, спочатку поверніть таймер за відмітку, що відповідає 3 хвилинам, а потім верніть його до необхідної відмітки.

- Після закінчення встановленого часу, піч автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал.

**ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ**

- Дана функція корисна для перевірки ступеня готовності продукту.
- Обробку можна перервати, просто відкривши дверцята. Якщо її закрити, процес буде продовжений.


**ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

- Піч слід регулярно чистити й усувати з її поверхні будь-які залишки їжі.
- Перед очищенням вимкніть та відключіть піч з електромережі.
- Дайте печі цілком охолонути.
- Протріть панель керування, зовнішні та внутрішні поверхні, скляне блюдо вологою тканиною з м'яким засобом.
- Не застосовуйте агресивні речовини, або абразивні матеріали.
- Щоб видалити неприємний запах, налейте у який-небудь глибокий посуд, придатний для мікрохвильової печі, склянку води із соком одного лимона, та поставте у піч. Установіть таймер на 5 хвилин, а перемикач режимів роботи – на максимум. Коли пролунає звуковий сигнал і піч вимкнеться, витягніть посуд та протріть стінки камери сухою тканиною.

**ЗБЕРЕЖЕННЯ**

- Переконайтеся, що піч відключена з електромережі і цілком охолонула.
- Виконайте усі вимоги розділу "ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД".
- Зберігайте піч з напіввідчиненими дверцятами у сухому чистому місці.



-  Цей символ на виробі, упаковці та/або в супровідній документації означає, що електричні та електронні вироби, а також батарейки, що були використані, не повинні викидатися разом із

звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому.

- Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади.
- Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

**ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ**

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

**ҚАУІПСІЗДІК ӨЛШЕМДЕРІ**

- ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР. МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ ДА, БОЛАШАҚТА ҚАРАУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ. Бұйымды дұрыс қолданбау оның бұзылуына әкелуі және сізге зиян келтіруі мүмкін.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- **НАЗАР!** Қоректену бауының шаңышқысының сымы және жерлендіру контактісі бар. Құралды тек қана лайықты – жерлендірілген розеткаларға іске қосыңыз.
- Осы Пайдалану нұсқауына сәйкес тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Жайдан тыс қолданылмайды.
- Жабдықты тазалаудың алдында немесе Сіз оны қолданбасаңыз электр жүйесінен әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.

Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек. **ЕСКЕРТУ!** Дұрыс қолданбаған кезде пайда болуы мүмкін қауіптер және пешті қауіпсіз қолдану туралы тисті түрде нұсқаулық түсіндірілген жағдайда ғана

балаларға пешті қадағалаусыз қолдануға рұқсат етіледі.

- Қараусыз қосылған құралды қалдырмаңыз.
- Бересі жинаққа енгізілмеген керек-жарақтарды қолданбаңыз.
- Қуат сымы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші немесе ол уәкілеттік берген сервис орталығы немесе соған ұқсас білікті қызметкерлер іске асыруға тиіс.

**ЕСКЕРТУ!** Есікшеде немесе есікше нығыздауышында ақау болған жағдайда, білікті маман ақауды жоюға дейін пешпен жұмыс жасауға болмайды.

**ЕСКЕРТУ!** Қысқа толқынды сәулелену өтімінің жоғарылау қауіпінен қашу үшін, кезкелген қақпағын түсірумен байланысты барлық жөндеу жұмыстары тек қана маманмен атқарылуға тиісті.

- Қоректену бауының өткір жиектер және ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Қоректену бауынан тартпаңыз, оны ширатпаңыз және құрылғының тұлғасын айнала орамаңыз.
- Микротолқынды пешті тек қана азықтарды даярлауға қолданыңыз. Еш жағдайда оған киімді, қағазды немесе басқа заттарды кептірмеңіз.

**ЕСКЕРТУ!** Ыдыстардың жарылуын болдырмау үшін сұйық немесе басқада тамақтарды жабық ыдыстарда қыздыруға болмайды.

- Сусындарды қысқа толқындар көмегімен қыздырған жағдайда бүлкілдеп қайнауға ұласуы мүмкін, сондықтан, ыдыстарды қолданған кезде байқап және сақ болу керек.
- Өнімдерді даярлау кезінде жарылмауы үшін, пешке салар алдында тығыз қабығын не терісін пышақпен немесе шаңышқымен тесіңіз, мысалы, картоптың, алманың, каштанның, шұжықтың және т.б.
- Пластик немесе қағаз сияқты тез жанатын материалдардан жасалған ыдыста азықтық тамақтарды пеште қыздырған кезде, жануын болдыртпау үшін пешті бақылап отыру керек.
- Пештің үрленетін шкафы жанбауы үшін қажет:
  - өнімдердің өте ұзаққа созылған даярлық нәтижесінде күйуінен қашқақтау;
  - өнімдерді микротолқынды пешке орамасыз салып, сондай-ақ фольгасыз пісіру;
  - камера тұтанған кезде, есігін ашпай пешті өшіріңіз және оны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз.
- Пешті бос камерамен қоспаңыз. Камераны бірдеңе сақтауға қолданбаңыз.

• Микротолқынды пеш азықтарды консервілеуге арналмаған.

- Азықтарды тікелей камера түбіне қоймаңыз, шыны табақты пайдаланыңыз.
- Дайын азықтың температурасын әрқашан тексеріңіз, әсіресе, егер ол балалар үшін арналса. Даярлықтан кейін табақты лезде үстелге әкелмеңіз, оған аздап суынуға мұрша беріңіз.
- Даярлық рецептерін басшылыққа алыңыз, бірақ есте сақтаңыз, кейбір өнімдер (джемдер, пудингілер, ішіне бадам қант немесе цукаттар салынған пирог) өте жылдам қыздырылады.
- Қысқа тұйықталу және пештің бұзылмауы үшін, желдету тесіктеріне су тигізбеңіз.

**НАЗАР:**

- Азықтарды тікелей шыны табаққа емес, арнайы ыдыста даярлау керек, тек арнайы рецеппен даярлайтын кезден ғана.
- Тек қана микротолқынды пештерге микротолқынды ыдысты қолданыңыз.

- Микротолқынды пеште даярлауға жарамды ыдысты оны әзірлеушінің нұсқауларымен қатал сәйкестікте пайдалану керек.
- Есте сақтаңыздар, микротолқынды пештегі ыдыстан бұрын ішіндегісі едәуір жылдам қыздырылады, сондықтан пештен ыдысты шығарар алдында бумен күйіп қалмау үшін ықыласты болыңыз, қақпақты сақ ашыңыз.
- Өнімдерден алдын ала олардың орама бауын немесе металл және фольганы алып тастыңыз.
- **Микротолқынды пештерде жұмыртқаны қабығымен дайындауға және қатты піскен жұмыртқаны жылытуға болмайды, себебі олар микротолқынды қыздыру аяқталғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.**
- Пешті таза күйінде ұстамау бетінің тозуына алып келеді, бұл аспаптың жұмысына кері әсерін тигізуі және пайдаланушы үшін ықтимал қауіп тудыруы мүмкін.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.
- Өндірілген күні өнімде және/немесе қорапта, сондай-ақ қосымша құжаттарда көрсетілген.

#### **МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШКЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС**

**НАЗАР!** Ыдыстағы таңбалармен және өндірушінің нұсқауларын басшылыққа алыңыз.

**ЖАРАМДЫ**

- **Қызуға төзімді шыны** – микротолқынды пеште даярлауға арналған ыдыстың ең жақсы материалы.
- **Термоқұшті пластик** – сондай ыдыста майы немесе қанты көп азықты даярлауға болмайды. Тығыз жабылатын контейнерлерді қолдануға болмайды.
- **Фаянс және фарфор** – микротолқынды пеште дайырау үшін жарамды, тек алтынданған, күмістелінген немесе сәндік металл элементтері бар ыдыс болмайды.
- **Арнайы орама** (қағаз, пластикалық және т.б.), микротолқынды пешке арналған – әзірлеушінің нұсқауларын бұлжытпай ұстаныңыз.

**ЖАРАМСЫЗ**

- **Өнімдердің сақтауына арналған қабыршақ, сонымен қатар термоқұшті полиэтилендік пакеттер** – етті және басқа азықтарды қуыруға жарамсыз.
- **Металл ыдыс (алюминийлік, тоттанбайтын болаттан т.б.) және тамақтық фольга\*** – микротолқындарды экрандайды; даярлау барысында қабырғаларға тисе – қуыру шкафта шоқтау және қысқа тұйықталу жасайды.

**Қызып және күйіп кетпеу үшін\*** азықтың бөлек бөлімдерінің бір қабат қана орауға болады. Қабырғаларға тиуге жол бермеңіз, оларға дейінгі ара қашықтық 2 см. кем емес болуы тиісті.

- **Балқығыш пластиктар** – микротолқынды пеште даярау үшін жаарамайды.
- **Лактанған ыдыс** – микротолқындардың әсерінен лак балқуы мүмкін.

- **Өдеттегі шыны (сонымен бірге фигуралық және жуан)** – жоғары қызулардың әсерінен формасы өзгеруі мүмкін.
- **Қағаз, сабан, ағаш** – жоғары қызу әсерінен тұтануы мүмкін.
- **Меламинды ыдыс** – микротолқынды сәулелерді жұта алады, бұл оның шытынауына немесе термодеструкция соқтырады және даярлау уақытын едауір ұлғайтады.
- Пеште тағам өнімдерін пластмассадан немесе қағаздан жасалған ыдыста қыздырған кезде, жанып кетпеуі үшін пешті қадағалау керек.

**МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШКЕ АРНАЛҒАН ЫДЫСТЫ ҚАЛАЙ АНЫҚТАУҒА БОЛАДЫ?**

- Барынша көп қуаттылыққа жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын пісіру және орнатуға қосыңыздар (барынша көп температура), сыйғызыңыздар тестіленетін ыдысты 1 минутқа пісіру және су стаканы қасында қойыңыздар (~ 250 мл).
- Ыдыс, жарамды ана микротолқынды ошақтар азық даярлығына арналған қалады ғой температураның, не және құрудың алдында пісіру, сол уақытта су жылынады.

**ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР**

- Даярлық уақытына олардың өнімдердің біркелкі жылытуына арналған төңкеріңіздер.
- Тар кеңірдекпен ыдысты қолдану, шөлмектің, дәл осылай қалай олар жарыла алады.
- Өнімдердің температура өлшеуіне арналған термометрлерді қолдану. Арнайы термометрлер тек қана қолданыңыздар, арналғандар микротолқынды ошақтардың артынан.

**СЕРВИСКЕ БҰРЫЛМАС БҰРЫН**

- Егер пісіруге қосылмаса, тексеріңіздер:
  - Розетка тұзулік және электр жүйесінде күштену барысы;
  - Таймер құру дұрыстығы;
  - Тығыз есік жабық.

**РАДИОТОСҚАУЫЛДАР**

- Қабылдау жанында микротолқындар бөгеттерді шақыра алады денеде – немесе радиосигналдардың.
- Бөгеттер минимизация жасау үшін:
  - Есіктер және есіктер мен тығыздағыштар;
  - Микротолқынды ошақтан алысырақ болады қалай теледидар және радиоқабылдағышты қондырыңыздар;
  - Ең жақсы нәтиже жетуіне арналған қабылдау антеннаны ыңғайын табыңыздар.
  - Пісіру микротолқынды қосыңыздар және электр жүйесі әртүрлі сызықтарына қабылдағыш.

**ҚҰРУ**

- Көзі жетесіздер, не ошақ ішінде буып-түйетін материалдардың және бөтен заттарды жоқ.
- Тексеріңіздер, зақымдалған емес тасу жанында:
  - Есіктер мен тығыздағыштар;
  - Дене және байқау терезе;
  - Камера қабырғалары.
- Табылуда – ақауларды пісіруге қоспаңыздар; сатушыға немесе сервисті орталыққа бұрыласыздар.
- Тегіс горизонтальдық бетке пісіру микротолқынды орнатыңыздар, жеткілікті берікті, өнімдермен және ыдыспен ошақ салмағы шыдау үшін.
- Қайнарлар жақын маңда пісіруге орналастырмаңыздар тепла.

- Ештеңе қойып қоймаңыздар пісіру. Желдету тесіктерді қайта жаппаңыздар.
- Үшін ошақ нормалы жұмыстары желдетуге арналған азат кеңістік қажетті қамсыздандыру: кемірек емес: 20 см сверху, 10 см артқы панель жағынан және кемірек емес 5 см жақ жақтардан.

**МИКРОТОЛҚЫНДЫ ОШАҚТАР ДАЙЫНДЫҚ ҚАБЫЛДАУЛАРЫ**

- Азықтарды тек қана бір қабат орналастырыңыз, жуан кесектер шетіне жақынырақ қойыңыз.
- Даярлық уақытының ар жағында қадағалаңыздар, минимуммен оның сұрау қойыңыздар, қажеттілік өлшемімен бірте-бірте үлкейті. Өте ұзаққа созылғанның дайындыққа өнімдер түтей алады және тұтану.

**ЕСКЕРТУ:** Даярлау уақыты сонымен қатар азықтардың түрі, мөлшері және орналастырылуына тәуелді өзгере алады. Үлкен немесе жуан кесектер ұзағырақ әзірленеді, ал майдалары – тезірек.

- Азықтарды арнайы қақпақшалармен немесе пластикпен бір ұшын артық будың шығуы үшін қайырып жабыңыз, шығаруға арналған бұрыштардың екі. Қақпақшалар өте қатты қызады – олармен сақ болыңыз!
  - Үшін біркелкі жылыту көбірек және даярлық тездетулері өнімдерді төңкеріңіздер және араластырыңыздар.
  - Дөңгелектер | сопақ табақтың, айырмашылыққа квадраттардың тік бұрыштылардың, біркелкі жылыту көбірек сонымен қатар қамсыздандырады.
  - Азықтарды орамасыз терең емес тұғырықта немесе микротолқынды өңдеуге арналған торда айналмалы шыны табақты міндетті қолданып жібітіңіз. Өнімдерді тоңазытқанда, оларға мүмкіндігінше ықшам түрді беріңіз.
  - Азықтардың ара қашықтығы біркелкі өңдеуді қамсыздандыру үшін, мысалы, көкөністермен, кекстермен және т.б., 2,5 см аз емес болуға тиіс.
  - Азықтың жарылмауы үшін тығыз қабығын немесе тысын тесіңіз.
  - Тек қана дайын және мұздалған азықтарды оларды араластыра қыздырыңыз.
  - Попкорн – өндірушінің нұсқауларын қатал ұстаныңыз және микротолқынды пешті қарусыз қалдырмаңыз. Егер азық тиісті уақытта дайын болмаса, пісіруді тоқтатыңыз. Өте ұзаққа созылған өңдеу өртенуге әкелуі мүмкін.
- САҚТЫҚ:** Попкорнды даярлау үшін қызыл қоңыр қағаздан жасалған пакеттерді қолданбаңыз және дәндердің қалдықтарын қолдануға тырыспаңыз. Попкорнның орамасын тікелей шыны табаққа орналастырмаңыз, оны төрелкеге қойыңыз.

**ЖҰМЫС**

- Пешті электр жүйесіне қосыңыз.
  - Өнімдерді пешке салыңыз және есікті жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ:** Есік ашық кезінде пеш жұмыс істемейді.
- Кестені басшылыққа ала ауыстырып қосқышпен өңдеу тәртібін орнатыңыз.

Power	Жұмыс тәртібі	Қуаттылық деңгейі
Low	ЖЫЛЫТУ	17%
Defrost	ЖІБІТУ. Азықтарды орамасыз терең емес	37%

	тұғырықта немесе микротолқынды өңдеуге арналған торда жібітіңіз, әлбетте айналмалы шыны табақпен. Өнімдер тоңазытқанда, оларға мүмкіндігінше ықшам түр беріңіз.	
M-Low	Ет және құс	40%
Med	Омлеттер, пісіру, кремдер	66%
M.High	Бутербродтар, пицца	85%
High	Пісіру, ет және балық, пісірілген картоп және басқа көкөністер, попкорн.	100%

- Таймерді қажетті уақытқа орнатыңыз.

#### ТАЙМЕР

- **30** минут аралығында өңдеу уақытын қою үшін қызмет етеді.
- Пешті қосу үшін таймерді тұтқасын сағат тілімен айналдырыңыз.
- Тұтқаны әрі қарай бұрап, тілеген уақытты қойыңыз.
- Таймерді қою кезінен бастап пеш қосылады да ішкі жарық және желдету жұмыс істей бастайды.
- Егер даярлауды доғару қажет болса, таймерді «0» күйге орнатыңыз немесе есікті ашыңыз.

**HAZAP:** Егер өнімдер даярлау уақытынан бұрын алынған болса және сіз дайындауды жалғастырмасаңыз таймерді әрқашан «0» күйге қайтарып қойыңыз.

**HAZAP:** егер өңдеуге арналған уақыт 2 минуттан кем болса, алдымен таймерді 3 минутты белгінің артына айналдырыңыз да қажетті күйге содан соң қайтарыңыз.

- Қойылған уақыт өткен соң пеш автоматты сөніп қалады және дыбысты сигнал естіледі.

#### ДАЯРЛЫҚ ТОҚТАТА ТҰРУ

- Бұл қызмет өнімнің даярлық дәрежесін тексеру үшін пайдалы.
- Өңдеуді есікті жай ашумен ғана тоқтатуға болады. Егер оны жапса, процес жалғасады.

#### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Пешті тұрақты түрде тазарту және оның бетінен кез келген тағам қалдығын жою керек.
- Тазалаудың алдында электр жүйесінен пісіруге өшіріңіздер және сөндіріп тастаңыздар.
- Ошақтар толық суынуға беріңіз.
- Жуатын құралмен дымқыл матамен басқару панель, сыртқы және ішкі беттер, шыны табақты сүртіңіздер.
- Агрессиялық заттар немесе қайрақ материалдарды қолданбаңыздар.
- Жағымсыз иіс қашықтату үшін, қандай болмасын терең ыдысқа құйыңыздар, жарамдыны микротолқынды ошақтардың артынан, су стаканы бір лимоннан шырынмен, және қойыңыздар пісіру 5 минутқа таймер, барынша көп жайға жұмыс тәртіптерінің ауыстырып қосқышын орнатыңыздар. Қашан дыбысты сигнал естіледі және сөніп қалуға пісіру, извлеките ыдысты және матамен құрғақ камера қабырғалары сүртіңіздер.

#### САҚТАУ

- Көзі жетесіздер, не электр жүйесінен сөндірілгенге пісіру және толық суынды.
- Бөлім талаптары барлық орындаңыздар “ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ”.

- Құрғақ таза орында есікпен аздап ашықпен пісіруге сақтаңыздар.



- Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжаттағы осындай белгі қолданылған электрлік және электрондық бұйымдар мен батареялар кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарылмауы керек дегенді білдіреді. Оларды арнайы қабылдау бөлімшелеріне өткізу қажет.
- Қалдықтарды жинау жүйелері туралы қосымша мәліметтер алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз.
- Қалдықтарды дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтауға және қалдықтарды дұрыс шығармау салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға келетін теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

#### EST KASUTUSJUHEND OHUTUSNÕUANDED

- TÄHTSAD OHUTUSJUHENDID. LUGEGE NEED TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA SÄILITAGE TULEVASEKS KASUTAMISEKS.
- Väär kasutus võib põhjustada seadme riket ja seadme kasutaja tervist kahjustada.
- Enne seadme esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.

**TÄHELEPANU!** Toitejuhtme pistikul on olemas maandusjuhe ja –kontakt. Ühendage seade ainult vastava maandusega pistikuga.

- Antud seade on mõeldud ainult koduseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Eemaldage seade vooluvõrgust enne selle puhastamist ning ajaks, mil seda ei kasutata.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alanenud füüsiliste, tunnetuslike ja vaimsete võimetega isikutele (kaasa arvatud lastele) või neile, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole instrueerinud seadme kasutamise suhtes nende ohutuse eest vastutav isik.
- Ärge püüdke antud seadet iseseisvalt remontida. Vea kõrvaldamiseks pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.
- Toitejuhtme vigastamise korral tohib selle ohu vältimiseks vahetada tootja, selleks volitatud hoolduskeskus või muu kvalifitseeritud personal.
- **TÄHELEPANU!** Laste poolt mikrolaineahju kasutamise täiskasvanute järelevalveta on lubatud ainult sel juhul, kui on antud vastavad ja lastele arusaadavad juhendid ohutust ahju kasutamisest ning nendest ohudest, mis võivad tekkida selle valed kasutamisel.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Ärge kasutage seadet vigastatud toitejuhtmega.
- **TÄHELEPANU!** Ukse ja uksetihendite rikke korral ei tohi kasutada ahju seni, kuni kvalifitseeritud spetsialist eemaldab vea.
- **TÄHELEPANU!** Mikrolaineikiirguse suurema väljavoolu vältimiseks peavad kõik remonditööd,

mis on seotud mistahes ukse eemaldamisega, olema teostatud ainult spetsialistide poolt.

- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge tõmmake toitejuhtmest, keerake seda krussi, ega ümber korpuse.
- Kasutage mikrolaineahju ainult toidu valmistamiseks. Ärge kuivatage selles riideid, pabereid või muid esemeid.

**TÄHELEPANU!** Vedelikke ja teisi toiduaineid ei tohi soojendada kinnistes anumates nende anumate lõhkemise vältimiseks.

- Jookide soojendamine mikrolainete abil võib tekitada ägedat keemist, sellepärast on vaja olla tähelepanelik ja ettevaatlik anumate kasutamisel.
- Et toiduained ei läheks valmistamise ajal lõhki, enne mikrolaineahjusse panemist, tehke kartulite, õunte, kastanite kõvas kooses jms auke noaga või kahvliga.
- Toiduainete soojendamisel anumatest, mis on kergesti süttivatest materialidest, nt. plastmass või paber, on vajalik jälgida ahju, et vältida süttimist.
- Mikrolaineahjus süttimise vältimiseks on vajalik:
  - vältida toidu kinnikõrbemist pikaajalise valmistamise tulemusena;
  - panna toiduained mikrolaineahju sisse ilma pakendita, sh ilma fooliumpakendita;
  - süttimise korral, ärge avage ust, lülitage ahi välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Ärge lülitage tühja kambriga ahju sisse. Ärge kasutage kambrit millegi hoidmiseks.
- Mikrolaineahi ei ole ette nähtud toiduainete konserveerimiseks.
- Ärge asetage toiduaineid otse kambri põhjale, kasutage resti või alust.
- Alati kontrollige valmistoidu temperatuuri, eriti, kui see on ette nähtud lastele. Ärge andke rooga lauale kohe pärast valmissaamist, laske sellel enne serveerimist natuke jahtuda.
- Pidage retseptidest kinni, kuid hoidke meeles, et mõned toiduained (moosid, pudingud, mandli-, suhkru, sukaaditaidised) lähevad kuumaks väga kiiresti.
- Lühiühenduse ja ahju riknemise vältimiseks ärge laske veel sattuda ventilatsiooniavadesse.

**TÄHELEPANU:**

- Toiduvalmistamiseks kasutage spetsiaalseid nõusid, ärge asetage toitu vahetult klaasalusele, v.a juhtumitel, kui see on retseptis soovitatud.
- Kasutage ainult nõusid, mis on ette nähtud mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid kasutage vastavalt tootja instruksioonidele.
- Pidage meeles, et toit kuumeneb mikrolaineahjus kiiremini kui nõud, seepärast olge ettevaatlik ahjust nõude väljatõstmise ajal, olge ettevaatlik kaane avamisel, väljuv aur võib tuua kaasa põletusi.
- Eemaldage eelnevalt toiduainetelt või nende pakenditelt metallribad ja foolium.
- **Mikrolaineahjudes ei tohi küpsetada koorega mune ega soojendada keedetud mune, sest need võivad plahvatada isegi pärast mikrolainekuutuse lõppemist.**
- Ahi tohib puhtada regulaarselt
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi,

mis ei mõjuta selle ohutust, tööõimet ega funktsioneerimist.

- Tootmiskuupäev on ära toodud tootel ja/või pakendil, aga ka saatedokumentatsioonis.

## KÜPSETUSNÕUD

**TÄHELEPANU!** Vaadake märgistust toidunõude peal ja järgige tootja instruksioone.

### KÕLBLIK

- **Kuumakindel klaas** – sobivaim nõude materjal.
- **Soojakindel plastmass** – ärge kasutage rasva- ja suhkrurikka toidu valmistamiseks. Ärge sulgege tihedalt kaant.
- **Fajanss ja portselan** – sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks, v.a kullatud, hõbetatud või dekoratiivsete metallelementidega.
- **Spetsiaalne pakend** (paber, plastmass jt.), mis on mõeldud mikrolaineahjus kasutamiseks – järgige rangelt tootja instruksioone.

### KÕLBMATU

- **Kile toiduainete säilitamiseks, samuti ka soojakindlad kilekotid** – ei kõlba liha ja teiste toiduainete küpsetamiseks.
  - **Metallnõud (alumiinium, mitteroostetav teras jt.) ning foolium\*** – ekraneerivad mikrolaineid; kambriseintega kokkupuutumisel võivad tekitada sädemeid ja lühiühendust toiduvalmistamise ajal.
- \* Eri toidutükke, mis võivad üle küpseda või kõrbeda, võib ühe fooliumikihiga katta. Ärge laske seintega kokkupuutumist, minimaalne vahe 2 cm.
- **Sulav plastmass** – ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.
  - **Lakitud nõud** – mikrolainete mõju all lakk võib lahti sulada.
  - **Tavaline klaas (sh ka vigurlik ja paks)** – kõrge temperatuuri mõju all võib deformeerida.
  - **Paberist ja puust nõud, vitspunutised** – kõrge temperatuuri mõju all võib süttida.
  - **Melamiininõud** – võib mikrolainekiirgust neelata, mis viib nõu lõhenemisele või termodestruktsioonile ja pikendab valmistamisaega.

## KUIDAS TEADA SAADA, KAS NÕUD SOBIB MIKROLAINEAHJUS KASUTAMISEKS?

- Lülitage mikrolaineahi sisse ja keerake töötamise režiimide ümberlüüti täisvõimsusele (maksimaalne temperatuur), asetage nõud koos veega täidetud klaasiga (~ 250 ml) ahju 1 minutiks.
- Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv nõud säilitab oma temperatuuri samal ajal, kui vesi kuumeneb.

## KASULIKUD NÕUANDED

- Toiduainete ühtlaseks küpsemiseks keerake need valmistamise ajal ümber.
- Ärge kasutage kitsa kaelaga nõusid, pudeleid, sest nad võivad lõhki minna.
- Ärge kasutage kraadiklaasi toiduainete temperatuuri mõõtmiseks. Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud termomeetreid.

## ENNE TEENINDUSKESKUSE POOLE PÖÖRDUMIST

- Kui ahi ei lülitu sisse, kontrollige:
  - pistiku korrasolekut ja pinge olemasolu võrgus;
  - taimeri paigalduse õigsust;
  - kas uks on tihedalt suletud.

## RAADIOHÄIRED

- Mikrolained võivad tekitada raadio- ja telesignaalihäireid.
- Häirete minimeerimiseks:
  - puhastage regulaarselt ukсед ja metallühendid;



- paigutage televiisor ja raadio mikrolaineahjust võimalikult kaugemale;
- orienteerige vastuvõtuantenn parima tulemise saavutamiseks;
- ühendage mikrolaineahi ja raadio erinevasse vooluvõrku.

#### PAIGALDUS

- Veenduge, et pakendi osad ei jäänud ahju sisse.
- Kontrollige, et ahju osad ei ole teiselaldamisel vigastatud:
  - uks ja tihendid;
  - korpus ja vaateaken;
  - kambri seinad.
- Kahtluste korral võtke ühendust müüjaga või pöörduge teeninduskeskuse poole.
- Asetage mikrolaineahi tasasele horisontaalsele pinnale, mis peaks toiduainete ja nõudega ahju kaalule vastu.
- Ärge paigutage ahju kuumaallikate lähedusse.
- Ärge midagi pange ahju peale, ärge katke ventilatsiooniasid.
- Ahju tõhusaks töötamiseks tuleb ventileerimiseks tagada vaba ruumi vähemalt: 20 cm ülevalt, 10 cm tagant ja 5 cm külgedest.

#### TOIDUVALMISTAMINE MIKROLAINEAHJUS

- Asetage toiduained ühe kihiga, paksemad osad pange aluse serva poole.
- Jälgige valmistamisega, paigaldage see minimaalseks, vajaduse korral järk-järgult pikendage aega. Väga pikka valmistamise korral võivad toiduained hakata suitsu ajama ning süttida.

**MÄRKUS:** Valmistamisega võib muutuda ka sõltuvalt toiduainete vormist, suurusest ja paigaldamisest. Suurte ja paksude tükkide valmistamisega on pikem.

- Katke toiduained spetsiaalsete kaante või killega, keerates selle äär üles liigse auru väljalaskmiseks. Olge ettevaatlik – kaaned lähevad väga kuumaks!
- Ühtlaseks küpsetamiseks ja valmistamise kiirendamiseks keerake toiduained ümber ning segage need.
- Ümar/ovaalne vaagen tagab ühtlasema küpsetamise kui ruudukujuline/ristkülikuline vaagen.
- Sulatage pakendita toiduained üles mitte sügavas anumasse või restil koos pöörleva klaasalusega. Külmutades toiduained andke neile kompaktselt vormi.
- Ühtlase töötlemise tagamiseks peab vahemaa toiduainete, nt köögiviljade, kekside vahel olema vähemalt 2.5 cm.
- Tehke kõvas koores või kattes auke, et toiduained ei läheks lõhki.
- Soojendage ainult jahutatud valmisroad, segades läbi.
- Popkorn – järgige rangelt tootja instruktsioone ning ärge jätke mikrolaineahju järelvalveta. Kui toit ei ole määratud ajaks valmis, katkestage valmistamist. Liigne pikaajaline töötlemine võib viia süttimiseni.

**ETTEVAATUS:** Ärge kasutage popkorni valmistamiseks pruune paberkoote ning ärge kasutage terade jääke. Ärge asetage pakendis popkorn vahetult klaasalusele, pange see taldrikule.

#### KASUTAMINE

- Ühendage ahi vooluvõrku.
  - Pange toiduained ahju ja sulgege uks.
- MÄRKUS:** Avatud uksega ahi ei hakka tööle.
- Järgides tabelit, valige ümberlülitiga vajalik töötlemisrežiim.

Power	Töö režiim	Võimsuse tase
Low	JÄRELHOOD	17%
Defrost	LAHTISULATAMINE. Sulatage pakendita toiduained üles mitte sügavas anumasse või restil koos pöörleva klaasalusega. Külmutades toiduained andke neile kompaktselt vormi.	37%
M-Low	Liha ja linnuliha	40%
Med	Omletid, küpsetis, kreemid	66%
M.High	Võileivad, pitsa	85%
High	Küpsetised, liha ja kala, küpsetatud kartulid ja teised köögiviljad, popkorn	100%

- Paigaldage taimeriga vajalik aeg.

#### TAIMER

- On mõeldud valmistamisaja paigaldamiseks 30 minuti piires.
- Ahju sisselülitamiseks keerake taimeripide päripäeva.
- Paigaldage soovitud aeg, keerates pidet edasi.
- Taimeri paigaldamise momendil lülitub ahi sisse ja hakkab tööle sisemine valgustus ja ventilatsioon.
- Valmistamise katkestamiseks keerake taimer asendisse 0 või avage uks.

**TÄHELEPANU:** Alati keerake taimer asendisse 0, kui toiduained olid enne valmistamisaja lõppu väljatõstetud, ning Te ei kavatse valmistamist jätkata.

**TÄHELEPANU:** Kui töötlemiseks on vaja vähem kui 2 minutit, algul keerake taimer 3 minutile vastava märgise üle, ja siis keerake vajalikku asendisse.

- Määratud aja möödumisel lülitub ahi automaatselt välja ja kostab helisignaal.

#### VALMISTAMISE PEATAMINE

- Antud funktsioon võimaldab toiduaine valmidusastet kontrollida.
- Valmistamise katkestamiseks võib ka avada ust. Protsessi jätkamiseks, tuleb ust sulgeda.

#### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Ahi tohib puhtada regulaarselt ja eemaldada ahju pinnalt toidujätteid.
- Enne puhastamist lülitage ahi välja ja eemaldage seade vooluvõrgust.
- Laske ahjul maha jahtuda.
- Pühkige juhtimispaneel, välised ja sisemised pinnad, klaasalus niiske riidega koos pesuvahendiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid ja materjale.
- Et saada lahti ebameeldivast lõhnast, valage anumasse, mis on kõlblik mikrolaineahjus kasutamiseks, klaas vett ühe sidruni mahlaga, pange ahju. Keerake taimer 5 minutile, töötamise režiimide lüliti maksimaalsesse asendisse. Kui ahi lülitub helisignaaliga välja, siis tõstke anum välja ja pühkige kambriseinad kuiva riidega.

#### HOIDMINE

- Veenduge, et ahi on vooluvõrgust eemaldatud ja täielikult maha jahtunud.
- Täitke PUHASTAMISE JA HOOLDUSE nõudmised.
- Hoidke ahju praakil uksega kuivas puhtas kohas.



- **Antud sūmbol tootel, pakendil ja/või saatedokumentatsioonis tähendab, et kasutatud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid ja patareisid ei tohi ära visata koos tavaliste olmejäätmetega. Need tuleb anda ära spetsialiseeritud vastuvõtupunktidesse.**
- Täiendava informatsiooni saamiseks olemasolevatest jäätmete kogumise süsteemidest pöörduge kohalike võimuorganite poole.
- Õige utiliseerimine aitab hoida kokku hinnalisi ressursse ning ennetada võimalikku negatiivset mõju inimeste tervisele ja ümbritseva keskkonna olukorrale, mis võib tekkida jäätmete ebaõige käitlemise tulemusel.

## **LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA DROŠĪBAS NOTEIKUMI**

- **SVARĪGAS DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS. IZLASIET UZMANĪGI UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI.**
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai ierīces tehniskie raksturojumi, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.

**UZMANĪBU!** Barošanas vada kontaktdakšai ir vads un zemējuma kontakts. Ierīci pieslēdziet tikai pie atbilstoši sazemētām rozetēm.

- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām, atbilstoši dotajai Lietošanas instrukcijai. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Neizmantojiet ārpus telpām.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms tās tīrīšanas, vai arī tad, ja Jūs to neizmantojat.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Necentieties patstāvīgi labot ierīci vai nomainīt jebkādas detaļas. Ierīces bojājuma gadījumā dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Barošanas vada bojājuma gadījumā, drošības pēc, tā nomaiņa jāuztic ražotājam vai tā pilnvarotam servisa centram, vai arī analogiskam kvalificētam personālam.

**UZMANĪBU!** Bērni bez uzraudzības drīkst izmantot krāsni tikai gadījumā, ja viņiem ir dotas attiecīgas un saprotamas instrukcijas par drošu krāsns izmantošanu un par bīstamībām, kuras var rasties ar to nepareizi rīkojoties.

- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neizmantojiet piederumus, kas neietilpst pamatnes komplektā.
- Neaizmantojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu.

**UZMANĪBU!** Gadījumā, ja tiek bojātas durtiņas vai durtiņu blīvējumi, ar krāsni strādāt nedrīkst, kamēr kvalificēts speciālists nenovērsīs bojājumu.

**UZMANĪBU!** Lai novērstu mikroviļņu starojuma paaugstinātu noplūdi, visi remontdarbi, kas ir saistīti ar jebkuru vāku noņemšanu, ir jāveic tikai speciālistiem.

- Sekojiet līdzi, lai barošanas vads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Nevelciet aiz barošanas vada, negrieziet un neaptiniet to ap ierīci.

- Mikroviļņu krāsni izmantojiet tikai produktu pagatavošanai. Nekādā gadījumā nežāvējiet tajā drēbes, papīru vai citus priekšmetus.

**UZMANĪBU!** Šķidrumus vai citus produktus nedrīkst uzsilīt slēgtos traukos, lai šie trauki neuzsprāgtu.

- Uzsildot dzērienus ar mikroviļņu palīdzību, var notikt turpmāka stipra vārīšanās, tāpēc jābūt uzmanīgam ar traukiem.
  - Lai produkti gatavošanas laikā neplaisātu, pirms ievietošanas krāsni iegrieziet ar nazi vai sadurstiet ar dakšu biezo mizu vai apvalku, piemēram, kartupeļiem, āboliem, kastaņiem, desai utml.
  - Uzsildot krāsni pārtikas produktus traukos no viegli uzliesmojošiem materiāliem, tādiem kā plastmasa vai papīrs, jāpieskata krāsns, lai nepieļautu aizdegšanos.
  - Lai izvairītos no uzliesmošanas krāsns kamerā nepieciešams:
    - izvairīties no produktu piededzināšanas pārāk ilgas gatavošanas rezultātā;
    - ievietot produktus mikroviļņu krāsni bez iepakojuma, t.sk. bez folijas;
    - uzliesmošanas gadījumā kamerā, neveriet vaļā durvis, izslēdziet krāsni un atvienojiet to no elektrotīkla.
  - Neieslēdziet krāsni ar tukšu kameru. Neizmantojiet kameru kaut kā glabāšanai.
  - Mikroviļņu krāsns nav paredzēt produktu konservēšanai.
  - Nenovietojiet produktus tieši uz kameras pamatnes, izmantojiet noņemamo režģi vai paliktņi.
  - Vienmēr pārbaudiet gatavā ēdiena temperatūru, īpaši, ja tas ir paredzēts bērniem. Nepasnieziet ēdienu uzreiz pēc tā pagatavošanas, ļaujiet tam nedaudz atdzist.
  - Sekojiet līdzi gatavošanas receptēm, bet atcerieties, ka daži produkti (džemi, pudiņi, pīrāga pildījums no mandeļiem, cukura vai sukādēm) uzkarst ļoti ātri.
  - Lai izvairītos no īssavienojuma un krāsns bojājumiem, nepieļaujiet ūdens iekļūšanas ventilācijas atvērumos.
- UZMANĪBU:**
- Produktus ieteicams gatavot speciālos traukos, nevis likt tieši uz stikla traukiem, izņemot gadījumus, kas speciāli atrunāti ēdiena pagatavošanas receptē.
  - Izmantojiet tikai tos traukus, kas paredzēti mikroviļņu krāsniem.
  - Trauki, kas derīgi lietošanai mikroviļņu krāsni, jālieto atbilstoši trauku ražotāja instrukcijai.
  - Atcerieties, ka mikroviļņu krāsni saturs uzkarst daudz ātrāk par trauku, tāpēc esiet īpaši uzmanīgi izņemot trauku no krāsns, uzmanīgi atveriet vāciņu, lai izvairītos no tvaika radītiem apdegumiem.
  - Iepriekš no produktiem vai to iepakojumiem noņemiet metāliskās lentas un foliju.
  - **Mikroviļņu krāsni nedrīkst gatavot veselās olas un uzsilīt cieti vārītas olas, jo tās var uzsprāgt arī pēc mikroviļņu sildīšanas beigām.**
  - Krāsns tīrības nepienācīga uzturēšana var izraisīt virsmas nodilumu, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbību un radīt iespējamus draudus lietotāja veselībai.
  - Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.

- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.
- Ražošanas datums ir norādīts uz izstrādājuma un/vai iepakojuma, kā arī pavaddokumentos.

### TRAUKU MIKROVIĻŅU KRĀSNĪM

**UZMANĪBU!** Vadieties pēc esošā marķējuma un ražotāja norādījumiem uz traukiem.

#### DERĪGI

- **Karstumizturīgs stikls** – vislabākais trauka materiāls gatavošanai mikroviļņu krāsnī.
- **Termoizturīga plastmasa** – šādā traukā nav ieteicams gatavot ēdienu ar augstu tauku vai cukura daudzumu. Nedrīkst izmantot blīvi aizveramus konteinerus.
- **Fajanss un porcelāns** – derīgs gatavošanai mikroviļņu krāsnī, izņemot traukus ar apzeltījumiem, apsūdrabojumiem un dekoratīviem metāliskiem elementiem.
- **Speciāls iepakojums** (papīra, plastmasas u.c.), paredzēts mikroviļņu krāsnīm – stingri sekojiet līdzi ražotāja norādījumiem.

#### NEDERĪGI

- **Plēve produktu glabāšanai, kā arī termoizturīgi polietilēna maisiņi** – nav derīgi gaļas un jebkuru citu produktu cepšanai.
- **Metāliski trauki (alumīnija, nerūsējošā tērauda u.c.) un pārtikas folija\*** – ekranē mikroviļņus; saskarsmē ar karstumskapja sienām var izraisīt dzirksteļošanu un īssavienojumu gatavošanas laikā.
- \* Var izmantot produkta atsevišķu daļu vienkārtīgai ietīšanai, lai izvairītos no pārkarsēšanas vai piedegšanas. Nepieļaujiet saskari ar sienām, attālums no tām nedrīkst būt mazāks par 2 cm.
- **Kūstoša plastmasa** – nav piemērota gatavošanai mikroviļņu krāsnī.
- **Lakoti trauki** – mikroviļņu iedarbības rezultātā laka var izkust.
- **Parastais stikls (t.sk. figūrstikls un biežais)** – augstas temperatūras iedarbībā var deformēties.
- **Papīrs, salmi, koks** – augstas temperatūras iedarbībā var uzliesmot.
- **Melamīna trauki** – var absorbēt mikroviļņu starojumu, kas izsauc to plaisāšanu vai termodestrukciju un būtiski palielina gatavošanas laiku.

#### KĀ NOTEIKT VAI TRAUKS IR DERĪGS MIKROVIĻŅU KRĀSNĪM?

- Ieslēdziet krāsni un uzstādiet darba režīmu slēdzi uz maksimālo jaudu (maksimālā temperatūra), ievietojiet krāsnī uz 1 minūti testējamo trauku un novietojiet blakus glāzi ar ūdeni (~ 250ml).
- Trauks, kas ir derīgs ēdiena pagatavošanai mikroviļņu krāsnī paliks tādā pašā temperatūrā, kā pirms ievietošanas krāsnī, tajā laikā, kad uzsils ūdens.

#### DERĪGI PADOMI:

- Vienmērīgai produktu uzsildīšanai apmaisiet tos gatavošanas laikā.
- Neizmantojiet traukus ar šauru kakliņu, pudeles, tās var uzsprāgt.
- Neizmantojiet termometrus produktu temperatūras mērīšanai. Izmantojiet tikai speciālos termometrus, paredzētus mikroviļņu krāsnīm.

#### PIRMS DOTIES UZ SERVISU

- Ja krāsns neieslēdzas pārbaudiet:
  - vai rozete nav bojāta un strāvas esamību elektrotīklā;
  - taimera uzstādīšanas pareizību;

- vai durvis ir cieši aiztaisītas.

#### RADIOTRAUCĒJUMI

- Mikroviļņi var izraisīt radio un televīzijas signāla traucējumus.
- Lai samazinātu traucējumus:
  - regulāri tīriet durvis un metāliskos blīvētājus;
  - televizoru un radio uzstādiet pēc iespējas tālāk no mikroviļņu krāsns;
  - noregulējiet antenu, lai sasniegtu vislabāko rezultātu.
  - pieslēdziet mikroviļņi krāsni un uztvērēju pie atsevišķām elektrotīkla līnijām.

#### UZSTĀDĪŠANA

- Pārlicinieties, ka mikroviļņu krāsnī nav iepakojamā materiāla un blakus priekšmetu.
- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā, nav bojāts:
  - durvis vai metāliskie blīvētāji;
  - korpuss un durvju lodziņš;
  - kameras sienas.
- Jebkuru defektu konstatēšanas gadījumā neieslēdziet krāsni; dodieties pie pārdevēja uz servisa centru.
- Novietojiet mikroviļņu krāsni uz līdzenas, horizontālas virsmas, pietiekami izturīgas, lai tā izturētu krāsns svaru ar traukiem un produktiem.
- Nenovietojiet krāsni blakus siltuma avotiem.
- Neko nenovietojiet uz krāsns. Neaizsedziet ventilācijas atvērumus.
- Normālai krāsns darbībai nepieciešams nodrošināt brīvu starpu ventilācijai: ne mazāku par 20 cm no augšas, 10 cm no aizmugurējā paneļa puses un ne mazāk par 5 cm no sāniem.

#### GATAVOŠANAS PAŅĒMIENI MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

- Produktus lieciet tikai vienā kārtā, īpaši biezus gabalus novietojiet tuvāk malām.
- Sekojiet līdzi gatavošanas laikam, uzstādiet minimālāko, nepieciešamības gadījumā pakāpeniski palielinot. Pārāk ilgas gatavošanas laikā produkti var sākt dūmot un aizdegties.

**PIEZĪME:** Gatavošanas laiks var mainīties atkarībā no produktu formas, izmēriem un novietojamības. Lieli vai biezi gabali gatavojas ilgāk, mazāki – ātrāk.

- Apsedziet produktus ar speciāliem vāciņiem vai plastiku, atliecot vienu no stūriem tvaika izvadei. Vāciņi stipri uzkarst – apejieties ar tiem ļoti uzmanīgi!
- Pēc iespējas vienmērīgākai uzsildīšanai un gatavošanas paātrināšanai apgrieziet un apmaisiet produktus.
- Apajie/ovālie trauki, atšķirībā no kvadrātveida/taisnstūrveida, nodrošina vienmērīgāku uzsildīšanu.
- Produktus atkausējiet bez iepakojuma ne dziļā paliktņī vai uz režģa mikroviļņu apstrādei, obligāti izmantojiet rotējošu stikla bļodu. Produktus saldējot, piedodiet tiem pēc iespējas kompaktāku formu.
- Attālumam starp produktiem, piemēram, dārzeņiem, kēksiem utml. Jābūt ne mazākam par 2,5 cm, lai nodrošinātu vienmērīgu apstrādi.
- Caurduriet biezo mizu vai apvalku, lai izvairītos no produkta pārsprāgšanas.
- Sildiet tikai gatavus un atdzesētus produktus, apmaisiet tos.
- Popkorns – stingri ievērojiet ražotāja instrukciju un neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības. Ja produkts nav gatavs pēc paredzētā laika, apturiet

gatavošanu. Pārāk ilga apstrāde var izraisīt aizdegšanos.

**BRĪDINĀJUMS:** popkorna pagatavošanai neizmantojiet iepakojumu no brūna papīra un necentieties izmantot graudu atlikumus. Nenovietojiet iepakojumu ar popkornu tieši uz stikla bļodas, lieciet to uz šķīvja.

### EKSPLUATĀCIJA

- Pievienojiet krāsni pie elektrotīkla.
  - Ievietojiet produktus krāsnī un aizveriet durvis.
- PIEZĪME:** Krāsns nestrādās, ja tās durvis būs atvērtas.
- Vadoties pēc tabulas, ar slēdzi uzstādiet apstrādes režīmu.

Power	Darbības režīms	Jaudas līmenis
Low	UZSILDĪŠANA	17%
Defrost	ATKAUSĒŠANA. Produktus atkausēiet bez iepakojuma ne dziļā paliktņī vai uz režģa mikroviļņu apstrādei, obligāti ar rotējošu stikla bļodu. Produktus saldējot, piedodiet tiem pēc iespējas kompaktāku formu.	37%
M-Low	Gaļa un putna gaļa	40%
Med	Omlete, sacepums, krēmi	66%
M.High	Sviestmaizes, pica	85%
High	Sacepums, gaļa un zivis, cepti kartupeļi un citi dārzeņi, popkorns	100%

- Uz taimera uzstādiet nepieciešamo laiku.

### TAIMERIS

- Iespējams uzstādīt apstrādes laiku **30** minūšu robežās.
- Lai krāsni ieslēgtu, pagrieziet taimera rokturi pulksteņrādītāja virzienā.
- Uzstādiet vēlamo laiku, griežot rokturi tālāk.
- No taimera uzstādīšanas brīža krāsns ieslēdzas un sāk strādāt iekšējais apgaismojums un ventilācija.
- Ja gatavošanu nepieciešams apturēt, uzstādiet taimeru pozīcijā «0» vai attaisiet durvis.

**UZMANĪBU:** Vienmēr atgrieziet taimeru pozīcijā «0», ja produkti tika izņemti līdz gatavošanas laika beigām, un Jūs vairs neturpināsiet to gatavošanu.

**UZMANĪBU:** Ja apstrādei nepieciešams mazāk kā 2 minūtes, sākumā pagrieziet taimeru aiz 3 minūšu atzīmes, pēc tam atgrieziet to nepieciešamajā pozīcijā.

- Pēc uzstādītā laika iztecēšanas krāsns automātiski atslēgsies un atskanēs skaņas signāls.

### GATAVOŠANAS APTURĒŠANA UZ LAIKU

- Dotā funkcija derīga produkta gatavības pakāpes pārbaudei.
- Apstrādi var pārtraukt, vienkārši atverot durvis. Ja to aizver, process turpināsies.

### TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Krāsni regulāri jātīra un jāatbrīvo tās virsma no jebkurām ēdienu atliekām.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet un atvienojiet krāsni no elektrotīkla.
- Ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist.
- Noslaukiet vadības paneli, ārējās un iekšējās virsmas, stikla trauku ar mitru drānu un mazgājamo līdzekli.
- Nepielietojiet agresīvas vielas vai abrazīvus materiālus.
- Lai novērstu nepatīkamās smakas, ielejiet dziļā traukā, kas ir derīga mikroviļņu krāsnij, viena citrona sulas glāzi, un ievietojiet krāsnī. Uzstādiet taimeru uz 5 minūtēm, darba režīmu slēdzi maksimālajā stāvoklī. Kad atskanēs skaņas signāls un krāsns atslēgsies,

izņemiet trauku un kameras sienas noslaukiet ar sausu drānu.

### GLABĀŠANA

- Pārlicinieties, ka krāsns ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet visus sadaļas „TĪRĪŠANA un APKOPE” norādījumus.
- Glabājiet krāsni ar nedaudz atvērtām durvīm, sausā, tīrā vietā.



Šis simbols uz izstrādājuma, iepakojuma un/vai pavaddokumentiem nozīmē, ka nolietotus elektro- vai elektroniskos izstrādājumus un baterijas nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tie ir jānodod specializētajos pieņemšanas punktos.

Lai iegūtu papildu informāciju par esošajām atkritumu savākšanas sistēmām, vērsieties vietējā pašvaldībā.

Pareiza utilizācija palīdzēs saglabāt vērtīgus resursus un novērst iespējamo negatīvo ietekmi uz cilvēku veselību un apkārtējās vides stāvokli, kas var rasties nepareizas rīkošanās ar atkritumiem rezultātā.

### LI VARTOTOJO INSTRUKCIJA SAUGUMO PRIEMONĒS

- **SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS. ATDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE JAS ATEIČIAI.**
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti bei patirti nuostolių.
- Prieš pirmąjį naudojimą patikrinkite, ar ant lipduko nurodytos techninės gaminio charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- **DĒMESIO!** Laido šakutė turi įžeminimo laidą ir kontaktą. Įjunkite prietaisą tik į atitinkančius įžemintus lizdus.
- Prietaisą naudokite tik buitiniams tikslams vadovaudamiesi šios Vartotojo instrukcijos nurodymais. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Naudoti tik patalpose.
- Prieš valydami prietaisą bei jo nesinaudodami, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jausmines ar protines galias; arba jie neturi patirties ar žinių, kai asmuo, atsakingas už tokių žmonių saugumą, nekontroliuoja ar neinstruktuoja jų, kaip naudotis šiuo prietaisu.
- Nebandykite savarankiškai remontuoti prietaiso arba keisti jo detales. Atsiradus gedimams kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Vaikus būtina kontroliuoti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, norėdami išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas arba atestuotas techninės priežiūros centras, ar kvalifikuotas specialistas.
- **DĒMESIO!** Vaikams be suaugusiųjų priežiūros leidžiama naudotis krosnele tik tais atvejais, kai jiems buvo tiksliai ir suprantamai paaiškinta, kaip saugiai naudotis krosnele ir kokie gali būti neteisingo naudojimosi pavojai.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.

- Nenaudokite neįeinančių į pristatymo komplektą reikmenų.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo elektros laidas buvo pažeistas.

**DĖMESIO!** Jeigu krosnelės durelės arba durelių sandarinimo elementai buvo pažeisti, negalima naudotis krosnele kol kvalifikuotas specialistas nepašalins gedimo.

**DĖMESIO!** Norėdami išvengti mikrobangų spinduliavimo pavojaus, visus remonto darbus, susijusius su bet kokio dangčio nuėmimu, turi atlikti tik specialistai.

- Pasirūpinkite, kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Netempkite už elektros laido, nesukite jo ir nevyniokite aplink prietaisą.
- Naudokite mikrobangų krosnelę tik maisto ruošimui. Draudžiama džiovinti joje drabužius, popierius, arba kitus daiktus.

**DĖMESIO!** Norėdami išvengti maisto ruošimo talpų sprogo, nešildykite skysčius arba kitus produktus sandariai uždarytose induose.

- Šildydami mikrobangomis gėrimus, turėkite omenyje, kad jie gali stipriai užvirti, todėl maisto ruošimo talpomis naudokitės atsargiai.
- Produktai su vientisą odėlę (pvz.: bulvės, obuoliai, kaštonai, dešra it t.t.) gali sprogti jų ruošimo metu, todėl prieš dėdami juos į krosnelę subadykite kietą žievelę arba odėlę peiliu arba šakute.
- Šildydami krosnelėje maisto produktus induose iš degių medžiagų (pvz., plastiko arba popieriaus), stebėkite krosnelę, kad neleisti indams užsidegti.
- Norėdami išvengti gaisro, laikykitės šių saugumo priemonių:
  - stebėkite, kad produktai neprisiviltų – tai gali atsitikti per ilgai juos ruošiant;
  - produktus į mikrobangų krosnelę dėkite tik be pakuotės, ypač be folijos;
  - pasirodžius dūmams, neatidarydami durelių išjunkite krosnelę ir ištraukite jos kištuką iš elektros lizdo.
- Neįjunkite krosnelės su tuščia kamera. Nenaudokite kameros pašaliniam daiktams laikyti.
- Mikrobangų krosnelė nėra skirta maisto produktams konservuoti.
- Nedėkite produktų tiesiog ant kameros dugno, naudokite nuimamas groteles arba padėklą.
- Visada tikrinkite paruošto maisto temperatūrą, ypač jeigu jis skirtas vaikams. Nepateikite patiekalo iš karto, leiskite jam truputi atvėsti.
- Ruošdami maistą, vadovaukitės receptais, bet atsiminkite, kad kai kurie produktai (džemai, pudingai, pyragų prieskoniai iš migdolų, cukraus ar cukatų) įkaista labai greitai.
- Norėdami išvengti trumpojo jungimo ir krosnelės gedimo, neleiskite vandeniui pateikti į ventiliacijos angas.

**DĖMESIO:**

- Produktus reikia ruošti specialiuose induose, nedėkite maisto produktų tiesiai ant stiklinio padėklo, išskyrus specialiai nurodytus patiekalo ruošimo receptuose atvejus.
- Naudokite specialiai mikrobangų krosnelėms skirtus indus.
- Skirtais mikrobangų krosnelėms indais reikia naudotis tiksliai pagal jų gamintojo instrukcijas.
- Atsiminkite, kad mikrobangų krosnelėje indo turinys įkaista žymiai greičiau, negu pats indas, todėl būkite ypač atsargūs ištraukdami indą iš krosnelės ir atsargiai atidarykite dangtį, nes galite nusideginti garais.

- Iš anksto nuimkite nuo produktų arba jų pakuočių visas metalines juosteles ir foliją.
- **Mikrobangų krosnelėse negalima ruošti kiaušinio su lukštu ir šildyti kietai išvirto kiaušinio, nes jis gali sprogti, baigus jį šildyti mikrobangų krosnelėje.**
- Netinkamai valydami krosnelę galite sulaukti greito jos paviršiaus nusidėvėjimo, o tai gali nepalankiai įtakoti prietaiso veikimą ir sukelti galimą pavojų naudotojui.
- Jeigu gaminys kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.
- Gamybos data nurodyta ant gaminio ir (arba) pakuotėje, taip pat lydinčioje dokumentacijoje.

#### **INDAI MIKROBANGŲ KROSNELEI**

**DĖMESIO!** Vadovaukitės indų markiruotėmis bei gamintojo nurodymais.

**TINKAMI**

- **Karščiui atsparus stiklas** – geriausi indai mikrobangų krosnelei.
- **Temperatūrai atsparus plastikas** – tokiose induose neverta ruošti maistą su didelių riebalų arba cukraus kiekių. Negalima naudoti sandariai užsidarančių konteinerių.
- **Fajansas ir porcelianas** – tinka mikrobangų krosnelei, išskyrus paausintus ir pasidabruotus indus bei indus su dekoratyviniais metaliniais elementais.
- **Speciali pakuotė** (popierinė, plastikinė ir kita), skirta mikrobangų krosnelėms – griežtai laikykitės gamintojo nurodymų.

**NETINKAMI**

- **Plėvelė maisto produktams saugoti bei temperatūrai atsparūs paketai** – netinka mėsos ir kitiems produktams ruošti.
  - **Metaliniai indai (iš aliuminio, nerūdijančio plieno ir kt.) ir maisto folija\*** – ekranuoja mikrobangas, kurios kontaktuodamos su krosnelės kameros sienelėmis gali sukelti kibirkščiavimą ir trumpąjį jungimą.
- \* Aliuminio foliją galite naudoti atskiroms produkto dalims apvynioti – tai neleis produktui perkaisti ar prisivilti. Naudodami foliją, neleiskite jai kontaktuoti su krosnelės sienelėmis, palikite tarp jų ne mažiau kaip 2 cm tarpo.
- **Lydūs plastikai** – netinka mikrobangų krosnelei.
  - **Lakuoti indai** – nuo mikrobangų lakas gali deformuotis.
  - **Paprastas stiklas (taip pat figūrinis ir storas)** – nuo aukštos temperatūros gali deformuotis.
  - **Popierius, šiaudai, medis** – nuo aukštos temperatūros gali užsidegti.
  - **Indai iš melamino** – sugeria mikrobangų spinduliavimą, dėl ko gali sutrūkinėti arba deformuotis. Be to, šie indai žymiai padidina ruošimo laiką.

**KAIP SUPRASTI AR INDAS TINKA MIKROBANGŲ KROSNELEI?**

- Įjunkite krosnelę ir nustatykite veikimo režimų jungiklį į maksimalią padėtį (maksimali temperatūra), įdėkite testuojamąjį indą į krosnelę 1 minutei ir šalia pastatykite vandens stiklinę (~ 250 ml).

- Indas, tinkantis maistui ruošti mikrobangų krosnelėje liks tos pačios temperatūros kaip ir prieš padėdamas į krosnelę, o vanduo sušils.

#### NAUDINGI PATARIMAI

- Norėdami tolygiai pašildyti maistą, apverskite jį ruošimo metu.
- Nenaudokite indų siauru kakleliu, butelių, nes jie gali sprogti.
- Nenaudokite termometrų produktų temperatūrai matuoti. Naudokite tik specialius termometrus, skirtus mikrobangų krosnelėms.

#### PRIEŠ KREIPDAMIESI Į SERVISO CENTRĄ

- Jeigu krosnelė neįsijungia, patikrinkite:
  - elektros lizdo būklę ir ar yra įtampa elektros tinkle;
  - ar laikmatis buvo nustatytas teisingai;
  - ar durelės uždarytos sandariai.

#### RADIJO TRUKDŽIAI

- Mikrobangų krosnei stovint šalia televizijos ir radijo imtuvų mikrobangos gali skleisti trukdžius.
- Norėdami sumažinti trukdžius:
  - reguliariai valykite dureles ir metalinius sandarinimo elementus;
  - televizorių ir radijo imtuvą pastatykite kuo toliau nuo mikrobangų krosnelės;
  - perorientuokite priėmimo anteną geriausiam rezultatui pasiekti;
  - įjunkite mikrobangų krosnelę ir radijo imtuvą į skirtingas elektros tinklo linijas.

#### MONTAVIMAS

- Įsitinkite, kad krosnelės kameroje nėra pakavimo medžiagų ir pašalinių daiktų.
- Patikrinkite, ar transportavimo metu nebuvo pažeisti:
  - durelės ir metaliniai sandarinimo elementai;
  - korpusas ir stebėjimo langelis;
  - kameros sienelės.
- Aptikę bet kokius defektus, neįjungdami krosnelės kreipkitės į pardavėją arba į Serviso centrą.
- Pastatykite mikrobangų krosnelę ant lygaus horizontalaus paviršiaus, galinčio išlaikyti krosnelės svorį su indais ir produktais.
- Nestatykite krosnelės šalia šilumos šaltinių.
- Nieko nestatykite ant krosnelės. Neuždenkite ventiliacijos angų.
- Krosnelė gali normaliai veikti tik turėdama vietos ventiliacijai: ne mažiau kaip 20 cm iš viršaus, 10 cm iš užpakalinės sienelės pusės ir ne mažiau kaip 5 cm iš šonų.

#### MAISTO RUOŠIMO BŪDAI MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

- Produktus į indą sudėkite tik vienu sluoksniu, storesnius gabalus dėkite arčiau kraštų.
- Stebėkite ruošimo laiką, nustatykite minimalų laiką ir palaipsniui didinkite jį būtinybei esant. Per ilgai ruošiami, produktai gali apsmilkinti ir užsidegti.

**PASTABA:** Ruošimo laikas taip pat gali būti keičiamas priklausomai nuo produktų formos, dydžių ir išdėstymo. Dideli ir stori gabalai ruošiami ilgiau, o maži – greičiau.

- Uždenkite produktus specialiais arba plastikiniais dangčiais, ir atlenkite vieną iš dangčio kampų, leisdami išeiti garams. Būkite atsargūs – dangčiai stipriai įkaista!
- Norėdami tolygiai pašildyti ir pagreitinti maisto ruošimą kartais apverskite ir išmaišykite produktus.
- Naudokite apvalius indus, jie, skirtingai nuo stačiakampių indų, užtikrina tolygesnį pašildymą.
- Nuimkite produkto pakuotę ir atšildykite jį negilame padėkle arba ant mikrobangų krosnei skirtų grotelių, pastatytų ant besisukančios stiklinės lėkštės.

Šaldydami produktus, suteikite jiems kiek įmanoma kompaktiškesnę formą.

- Atstumas tarp atskirų produktų, pavyzdžiui, daržovių, keksų ir t.t. turi būti ne mažesnis už 2,5 cm – tai užtikrins tolygų maisto ruošimą.
- Subadykite vientisą odelę arba žievelę, kad verdami produktai nesprogtų.
- Šildykite tik paruoštus ir atšaldytus produktus, juos išmaišydami.
- Kukurūzų spragėsiai – griežtai laikykitės gamintojo instrukcijoms ir nepalikite mikrobangų krosnelės be priežiūros. Jeigu produktas nespėjo pasigaminti per nustatytą laiką, nutraukite jo ruošimą. Labai ilgas ruošimas gali sukelti gaisrą.

**ĮSPĖJIMAS:** Nenaudokite kukurūzų spragėsių ruošimui paketų iš rudo popieriaus ir nbandykite naudoti grūdų likučių. Nedėkite pakuotės su kukurūzų spragėsiais tiesiai ant stiklinio indo, dėkite jį į lėkštę.

#### VEIKIMAS

- Įjunkite krosnelę į elektros tinklą.
  - Padėkite produktus į krosnelę ir uždarykite dureles.
- PASTABA:** Kai durelės yra atidarytos, krosnelė neveikia.
- Vadovaudamiesi lentele, jungikliu nustatykite ruošimo režimą.

Power	Veikimo režimas	Galingumo lygis
Low	PAŠILDYMAS	17%
Defrost	ATŠILDYMAS. Nuimkite produkto pakuotę ir atšildykite jį negilame padėkle arba ant mikrobangų krosnei skirtų grotelių, pastatytų ant besisukančios stiklinės lėkštės. Šaldydami produktus, suteikite jiems kiek įmanoma kompaktiškesnę formą.	37%
M-Low	Mėsa ir paukštiena.	40%
Med	Omletai, kepiniai, kremai.	66%
M.High	Sumuštiniai, pica.	85%
High	Kepiniai, mėsa ir žuvis, keptos bulvės ir kitos daržovės, kukurūzų spragėsiai.	100%

- Nustatykite laikmatį reikiamam laikui.

#### LAIKMATIS

- Skirtas nustatyti maisto ruošimo laiką **30** minučių ribose.
  - Norėdami įjungti krosnelę, pasukite laikmačio rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę.
  - Nustatykite norimą laiką, sukdami rankenėlę toliau.
  - Nustačius laikmatį, krosnelė įsijungia ir pradeda veikti jos vidinis apšvietimas ir ventiliacija.
  - Norėdami nutraukti maisto ruošimą, nustatykite laikmatį į padėtį "0" arba atidarykite dureles.
- DĖMESIO:** Jeigu Jūs ištraukėte produktus iki maisto ruošimo laiko pabaigos ir neketinate tęsti darbo, visada gražinkite laikmatį į padėtį «0»,
- DĖMESIO:** Jeigu maisto ruošimui reikia mažiau 2 minučių, iš pradžių pasukite laikmatį į padėtį, atitinkančią 3 minutėms, o po to gražinkite jį į reikiamą padėtį.
- Nustatytam laikui pasibaigus krosnelė automatiškai išsijungs ir pasigirs garso signalas.

## MAISTO RUOŠIMO PRISTABDYMAS

- Pasinaudokite šia funkcija norėdami patikrinti, kaip vyksta maisto ruošimo procesas.
- Norėdami nutraukti maisto ruošimą, tiesiog atidarykite dureles. Uždarius dureles procesas tęsis.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Reguliariai valykite krosnelę ir šalinkite nuo jos paviršius bet kokius maisto likučius.
- Prieš valydami krosnelę išjunkite ją ir ištraukite jos kištuką iš elektros lizdo.
- Leiskite krosnelei visiškai atvėsti.
- Nuvalykite valdymo skydelį, išorinius ir vidinius paviršius, stiklinį padėklą drėgnu audiniu su valymo priemone.
- Nenaudokite agresyvių bei šveitimo valymo priemonių.
- Norėdami atsikratyti nemalonaus kvapo, išspauskite į stiklinę vandens sultį iš vienos citrinos, įpilkite šį paruoštą vandenį į kokią nors mikrobangų krosnelei tinkantį gilų indą, ir pastatykite jį į krosnelę. Nustatykite laikmatį 5 minutėms, o veikimo režimū jungiklį – į maksimalią padėtį. Kai išgirsite garso signalą ir krosnelė išsijungs, ištraukite indą ir išvalykite kameros sienelės sausu audiniu.

## SAUGOJIMAS

- Įsitinkite, kad krosnelė yra išjungta iš elektros tinklo ir visiškai atvėso.
- Atlikite visus "VALYMAS IR PRIEŽIŪRA" skyriaus reikalavimus.
- Krosnelei neveikiant atidarykite jos dureles ir laikykite ją sausoje švarioje vietoje.



Šis simbolis ant gaminio, pakuotėje ir (arba) lydinčioje dokumentacijoje reiškia, kad naudojami elektriniai ir elektroniniai gaminiai bei baterijos neturėtų būti išmetami (išmestos) kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Juos (jas) reikėtų atiduoti specializuotiems priėmimo punktam.

Norint gauti papildomos informacijos apie galiojančias atliekų surinkimo sistemas, kreipkitės į vietinės valdžios institucijas.

Teisingai utilizuojant atliekas, sutaupysite vertingų išteklių ir apsaugosite žmonių sveikatą ir aplinką nuo neigiamo poveikio, galinčio kilti netinkamai apdorojant atliekas.

## KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

### FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK. OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG JÖVŐBELI FELVILÁGOSÍTÁS ÉRDEKÉBEN.

- A készülék helytelen kezelése meghibásodáshoz, és a használó egészségkárosodásához vezethet.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a címkén megjelölt műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.

**FIGYELEM!** A csatlakozódugó vezetékkel és földeléssel van ellátva. Csatlakoztassa a készüléket csakis megfelelő leföldelt konnektorhoz.

- A készülék nem való nagyüzemi, csak házi használatra.
- Szabadban használni tilos.
- Használaton kívül, vagy tisztítás előtt mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha

nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.

- Ne próbálja egyedül javítani a készüléket, cserélni az alkatrészeket. Forduljon a közeli szervizbe.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- A vezeték meghibásodása esetén - veszély elkerülése érdekében – annak cseréjét végeztesse a gyártóval vagy a gyártó által meghatalmazott szervizzel ill. szakemberrel.

**FIGYELEM!** Gyerekek felügyelet nélkül csak akkor használhatják a mikrohullámú sütőt, amennyiben részükre érhető utasításokat kaptak a sütő biztonságos használatáról és elmagyarázták nekik, milyen veszély érhetik őket, amennyiben nem használják megfelelőképpen a mikrohullámú sütőt.

- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Ne használjon készlethez nem tartozó tartozékokot.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel.

**FIGYELEM!** A mikrohullámú sütő ajtajának, vagy ajtótomítójának károsodása esetén a sütőt használni tilos, amíg szakképzett specialista meg nem javítja azt.

**FIGYELEM!** A mikrohullámú kisugárzás túlzott veszteségének elkerülése érdekében minden, bármilyen fedél levételével kapcsolatos javítási munkát szakembernek szükséges végezni.

- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Ne húzza, tekerje, csavarja a vezetéket a készülék köré.
- Csak élelmiszerek elkészítéséhez használja a mikrohullámú sütőt. Semmi esetre sem szárítson benne ruhát, papírt, vagy egyéb tárgyat.

**FIGYELEM!** Folyadékot, vagy egyéb ételt zárt edényben melegíteni tilos, az edény robbanásának elkerülése érdekében.

- Italok melegítése mikrohullámok segítségével további erős forráshoz vezethet, ezért az edények kezelésekor különösen figyelni szükséges.
- Az élelmiszerek, pl. alma, burgonya, gesztenye, kolbász stb. elkészítése alatt képződő meghasadás elkerülése érdekében, berakás előtt szűrje meg azok héját villa, vagy kés segítségével.
- Amennyiben az élelmiszert gyúlékony anyagból (plasztik, vagy papír) készült edényben melegíti felügyelni szükséges a folyamatot annak érdekében, hogy megelőzzük a sütő kigyúlását.
- A sütő belsejében keletkezett tűz elkerülése érdekében, a következőkre kell figyelni:
  - kerülje el az élelmiszer leragadását, ami túl hosszán tartó elkészítés következtében merülhet fel;
  - csomagolás, fólia nélkül rakja az élelmiszert a mikrohullámú sütőbe;
  - a sütő belsejében keletkezett tűz esetén, bezárva tartva a sütő ajtaját kapcsolja ki és áramtalanítsa a sütőt.
- Ne kapcsolja be a sütőt üresen. Ne használja a sütőt tárolásra.
- A mikrohullámú sütő nem alkalmas élelmiszerek konzerválására.
- Ne rakja az élelmiszert közvetlenül a sütő aljára, használja a levehető rácsot, vagy alátétet.
- Mindig ellenőrizze a készétel hőmérsékletét különösen, ha gyerekek részére készült. Ne találja

az ételt rögtön az elkészítése után, hagyja kissé kihűlni.

- Kövesse a receptekben található utasításokat, de emlékezzen arra, hogy némely élelmiszerek (dzsem, puding, mandulás, cukros töltelékek) nagyon gyorsan melegeknek.
- Rövidzárlat és a sütő meghibásodása elkerülése érdekében ne engedje, hogy víz kerüljön a szellőző nyílásokba.

#### FIGYELEM:

- Az élelmiszereket speciális edényben szükséges készíteni, nem rakni azokat közvetlenül üveg edényre, kivéve, ha más van előírva az utasításban.
- Csakis mikrohullámú sütő használatára tervezett edényt használjon.
- **A mikrohullámú sütőbe tojást készíteni héjában és keményre főzött tojást melegíteni tilos, mivel felrobbanhatnak még a mikrohullámú melegítés befejezése után is.**
- Emlékezzen arra, hogy a mikrohullámú sütőben az élelmiszer sokkal gyorsabban melegszik, mint az edény, ezért legyen óvatos, amikor kivesszi az edényt, gőz okozta égések elkerülése érdekében, óvatosan nyissa fel a fedőt.
- Az élelmiszerről, vagy csomagolásáról előzőleg távolítsa el a fémpántokat és fóliát.
- Amennyiben a sütő nem megfelelően van tisztítva, úgy felülete elhasználódik, ami negatívan hat a készülék működésére, és veszélyt jelenthet a felhasználó számára.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C-nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.
- A gyártási idő a terméken és/vagy a csomagoláson, illetve a kísérő dokumentumokban található.

#### MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ RÉSZÉRE TERVEZETT EDÉNY

**FIGYELEM!** Kövesse az edény címkéjén található utasításokat, és a gyártó utasításait.

#### ALKALMAS

- **Hőálló üveg** – legmegfelelőbb anyag a mikrohullámú sütő részére készült edény részére.
- **Hőálló plasztik** – ilyen edényben nem célszerű magas zsír-, és cukortartalmú ételt készíteni. Szorosan zárt konténerek használata tilos.
- **Porcelán és fajansz** – alkalmasak mikrohullámú sütőben való készítésre, kivéve az aranyozott, ezüstözött, vagy fémdíszítéssel ellátott edényeket.
- **Speciális csomagolás** (papír, műanyag, stb.), mikrohullámú sütők részére tervezett – szigorúan betartani a gyártó útmutatásait.

#### NEM ALKALMAS

- **Élelmiszer tartósításhoz használt fólia, valamint hőálló zacskók** – nem alkalmasak hús, és egyéb élelmiszer sütéséhez.
- **Fém edény (alumínium, rozsdamentes acél, stb.) és élelmiszer fólia\*** – visszaverik a mikrohullámokat; a sütő falával való kontaktus esetén szikrázást hívhat elő, és rövidzárlathoz vezethet elkészítés közben.

\* Túlmelegedés és leragadás elkerülése érdekében fel lehet használni az élelmiszer egyes részei csomagolására. Ne engedje a fallal való kontaktust, hagyjon legalább 2 cm távolságot.

- **Olvadó plasztik** – nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.
- **Lakkozott edény** – a mikrohullámok hatása alatt a lakk elolvadhat.
- **Szokásos üveg (beleértve a figurális és vastag üveget)** – magas hőmérséklet hatása alatt deformálódhat.
- **Papír, faforgács, fa** – magas hőmérséklet hatása alatt felgyúlhat.
- **Melamedény** – magába tudja szívni a mikrohullámú kisugárzást, ami hasadáshoz, vagy termodestrukciónak vezet, és jelentősen növeli az elkészítés idejét.

#### HOGYAN LEHET KIDERÍTENI, MEGFELEL-E AZ EDÉNY MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN VALÓ HASZNÁLATRA?

- Kapcsolja be a sütőt és állítsa a működési üzemmód kapcsolót maximális teljesítményre (maximális hőmérséklet), rakja be a sütőbe a tesztelt edényt 1 percre és tegyen mellé egy pohár vizet (~ 250 ml).
- Az alkalmas edény hőmérséklete ugyan olyan marad, mint amikor be lett rakva, miközben a víz megmelegszik.

#### HASZNOS TANÁCSOK

- Az élelmiszerek egyenletes melegítése érdekében elkészítés közben forgassa azokat.
- Ne használjon keskeny szájú edényt, üveget, mivel felrobbanhat.
- Az élelmiszerek hőmérsékletének kiderítése érdekében ne használjon hőmérőt. Csak speciális, mikrohullámú sütő részére tervezett hőmérőt.

#### MIelőTT SZERVIZHEZ FORDULNA

- Amennyiben a sütő nem kapcsol be, ellenőrizze:
  - a konnektor működőképességét, és van-e áram a hálózatban;
  - az időmérő beállításának helyességét;
  - szorosan van-e bezárva az ajtó.

#### RÁDIÓZAVAROK

- A mikrohullámok zavarokat hívhatnak elő tele-, vagy rádiójelek fogása közben.
- A zavarok minimálisra való csökkentése érdekében:
  - rendszeresen tisztítsa az ajtót, és a fémtömítőket;
  - a televíziót és rádiót minél messzebbre helyezze el a mikrohullámú sütőtől;
  - a legjobb eredmény érdekében állítsa be a rádióantennát.
  - a mikrohullámú sütőt és rádiót különböző konnektorokhoz csatlakoztassa.

#### BEÁLLÍTÁS

- Győződjön meg arról, hogy a sütő belsejében nincs csomagoló anyag és idegen tárgy.
- Ellenőrizze, szállítás közben, nem-e sérült meg:
  - az ajtó és a fémtömítő;
  - készülékház és az ablak;
  - a falak belső felülete.
- Bármilyen meghibásodás felmerülése esetében ne kapcsolja be a sütőt; forduljon az eladóhoz, vagy szakszervizhez.
- Állítsa a mikrohullámú sütőt egyenes, vízszintes, annyira stabil felületre, hogy kibírja a sütőt az élelmiszerekkel és edénnyel együtt.
- Ne állítsa a sütőt hőforrás közelében.
- Ne rakjon semmit a sütő tetejére. Ne takarja le a szellőző nyílásokat.
- A sütő normál működésének biztosítása érdekében, szellőzéshez elegendő teret kell



biztosítani: nem kevesebbet: 20 cm-nél felülről, 10 cm-nél a hátsó panel felől, és 5 cm-nél mindkét oldal felől.

### MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN VALÓ KÉSZÍTÉSI MÓD

- Csakis egy rétegben helyezze el az élelmiszert, a vastagabb kockákat rakja közelebb a szélekhez.
- Figyeljen az elkészítési időre, állítsa minimálisra az időmérőt, és úgy fokozza szükség esetén. Túl hosszán tartó készítés következtében az élelmiszer füstölhet és felgyúlhat.

**MEGJEGYZÉS:** Az elkészítés ideje változhat a termék formája, mérete, és elhelyezése függvényében. Nagy, illetve vastag darabok tovább készülnek, az apróbbak ü hamarabb.

- Fedje le a terméket speciális fedővel, vagy plasztikkal, feltűrve egy sarkot a felesleges pára kieresztésére. A fedők erősen melegednek – legyen óvatos!
- Az egyenletesebb melegedés és gyorsabb elkészítés érdekében forgassa és kavargassa az élelmiszert.
- A kocka/négyszögletes edényektől eltérően, a kör/ovális edények is biztosítják az egyenletesebb melegedést.
- Az élelmiszert csomagolás nélkül fagyassza ki alacsony szélű alátétben, vagy mikrohullámú megművelésre szánt rácson, feltétlenül forgó üvegtálon. Lefagyasztáskor lehetőleg kompakt formát adjon az élelmiszereknek.
- A termékek közötti távolságnak, például, a zöldségek, kekszek, stb. között legalább 2,5 cm kell lennie, annak érdekében, hogy biztosítva legyen az egyenletes megművelés.
- A termék szétszakadásának elkerülése érdekében szűrje meg azok kemény héját.
- Csakis a kész és lehűtött termékeket melegítse, kavargassa azokat.
- Popcorn – tartsa be a gyártó utasításait, és ne hagyja a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül. Amennyiben a termék nem készült el a betáplált időn belül, szakítsa meg a készítést. Túl hosszán tartó készítés tűzhoz vezet.

**FIGYELMEZTETÉS:** a popcorn elkészítéséhez ne használjon barna papíros csomagolást, és ne próbálja felhasználni a megmaradt szemeket. Ne helyezze a popcorn tartalmazó zacskót közvetlenül a forgó üvegtálcára, rakja azt a tányérra.

### HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Csatlakoztassa a sütőt elektromos hálózathoz.
- Rakja az élelmiszert a sütőbe és zárja be az ajtaját.

**MEGJEGYZÉS:** Nyitott ajtó mellett a sütő működni nem fog.

- Használva a táblázatot a kapcsolóval állítsa be a megművelés üzemmódját.

Pow er	Működési üzemmód	Teljesítm ényszint
Low	MELEGÍTÉS	17%
Defro st	KIFAGYASZTÁS. Az élelmiszert csomagolás nélkül fagyassza ki alacsony szélű alátétben, vagy mikrohullámú megművelésre szánt rácson, feltétlenül forgó üvegtálon. Lefagyasztáskor lehetőleg kompakt formát adjon az élelmiszereknek.	37 %
M- Low	Hús és baromfi	40%
Med	Omlett, sütemények, krémek	66%

M.Hi gh	Szendvicsek, pizza	85%
High	Sütemények, hús, hal, sült burgonya és egyéb zöldségek, popcorn	100%

- Állítsa be az időmérőt szükséges időre.

### IDŐMÉRŐ

- Biztosítja a megművelés idejének beállítását **30** perc keretén belül.
- A sütő bekapcsolása érdekében fordítsa az időmérő fogantyúját óramutató járásának irányába.
- Állítsa be a szükséges időmennyiséget tovább fordítva a fogantyút.
- Az időmérő beállításától kezdve a sütő bekapcsol és elkezd működni a első világítás és ventiláció.
- Amennyiben meg kell szakítani a megművelést, állítsa az időmérőt «0» helyzetbe, vagy nyissa ki az ajtót.

**FIGYELEM:** Mindig állítsa vissza «0» helyzetbe az időmérőt, ha az élelmiszer idő előtt volt kivéve a sütőből és nem fogja folytatni a műveletet.

**FIGYELEM:** Amennyiben az elkészítés 2 percnél kevesebbet igényel, előbb fordítsa az időmérőt a 3 perces jelzésen túl, továbbá fordítsa vissza a szükséges helyzetbe.

- A beállított idő elteltével a sütő automatikusan kikapcsol, és elhangzik a hangjelzés.

### MEGSZAKÍTOTT KÉSZÍTÉS

- Az adott funkció a termék elkészültség fokozatának ellenőrzésére hasznos.
- A megművelést meg lehet szakítani, ha kinyissuk az ajtót. Miután bezárjuk azt, a folyamat folytatódik.

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Rendszeresen tisztítsa a sütőt és távolítsa el felületéről az összes ételmaradékot.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki és áramtalanítsa a sütőt.
- Hagyja teljesen kihűlni a sütőt.
- Törölje meg nedves, mosogatószeres törölkendővel a vezérlőpadot, a külső és belső felületeket.
- Ne használjon agresszív kémiai szert, illetve súrolószert.
- A kellemetlen szag eltávolítása érdekében, töltsön egy, a mikrohullámos sütőhöz alkalmas mély edénybe egy pohár citromos vizet, és tegye a sütőbe. Állítsa az időmérőt 5 percre, a működési üzemmód kapcsolót maximális helyzetbe. Amikor elhangzik a hangjel és a sütő kikapcsol, vegye ki az edényt és törölje meg a falakat száraz törölkendővel.

### TÁROLÁS

- Győződjön meg, hogy a sütő áramtalanítva van és teljesen kihűlt.
- Kövesse a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” rész lépéseit.
- Tárolja a sütőt kissé nyitott ajtóval száraz, tiszta helyen.



- Ez a jel a terméken, csomagoláson és/vagy kísérő dokumentumokon azt jelenti, hogy ezeket a használt villamos és elektronikus termékeket és elemeket tilos az általános háztartási hulladékkal kidobni. E tárgyakat speciális befogadó pontokban kell leadni.

- A hulladékbebefogadó rendszerrel kapcsolatos kiegészítő információért forduljon a helyi illetékes hatósághoz.

- A megfelelő hulladékkezelés segít megőrizni az értékes erőforrásokat és megelőzheti az olyan esetleges negatív hatásokat az emberi egészségre és a környezetre, amelyek a nem megfelelő hulladékkezelés következtében felmerülhetnek fel.

## **RO** MANUAL DE UTILIZARE MĂSURI DE SIGURANȚĂ

- INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ. CITIȚI-LE ATENT ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU REFERINȚĂ ULTERIOARĂ. Utilizarea incorectă a aparatului poate duce la deteriorarea lui sau poate cauza daune utilizatorului.

- Înainte de prima utilizare, verificați dacă parametri tehnici, indicați pe aparat, corespund parametrilor rețelei electrice.

**ATENȚIE!** Ștecherul cablului de alimentare este dotat cu cablu și contact de împământare. Conectați aparatul doar la prizele corespunzătoare cu împământare.

- A se utiliza doar în scopuri casnice în conformitate cu prezentul Manual de utilizare. Aparatul dat nu este destinat pentru utilizare în scopuri industriale.

- Se interzice utilizarea în afara încăperilor.

- Întotdeauna deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de curățare sau dacă nu-l mai folosiți.

- Aparatul nu este destinat pentru a fi utilizat de persoanele (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau care nu dispun de experiență sau cunoștințe, dacă ele nu sunt supravegheate sau nu sunt instruite privitor la utilizarea aparatului de persoana responsabilă de siguranța lor.

- Nu încercați să reparați aparatul desinestătător sau să înlocuiți careva piese. În cazul detectării unor defecțiuni, adresați-vă celui mai apropiat centru de deservire.

- Supravegheați copiii pentru a nu le permite jocul cu aparatul.

**ATENȚIE!** Folosirea cuptorului de copii fără supravegherea părinților este permisă doar în cazul în care lor le-au fost explicate regulile de utilizare sigură a cuptorului și pericolele care pot surveni în caz de utilizare incorectă a acestuia.

- Nu lăsați aparatul conectat fără supraveghere.
- Nu folosiți accesoriile care nu fac parte din setul livrat.
- În caz de deteriorare a cablului de alimentare, pentru a evita situațiile periculoase, înlocuirea lui trebuie să o facă producătorul sau centrul de reparații împuternicit de acesta, sau personalul analogic calificat.

**ATENȚIE!** În caz de deteriorare a ușiței sau etanșoarelor ei, nu se permite utilizarea cuptorului până când specialiștii calificați nu vor înlătura defecțiunea.

**ATENȚIE!** Pentru a evita pericolul de scurgere excesivă a radiației cu microunde, toate lucrările de reparații, legate de scoaterea oricăror capace, trebuie executate numai de specialiști.

- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu intră în contact cu margini ascuțite și suprafețe fierbinți.

- Nu trageți de cablul de alimentare, nu-l răsușiți și nu-l înfășurați în jurul aparatului.

- Folosiți cuptorul cu microunde doar pentru pregătirea produselor. Este strict interzis de uscat în el haine, hârtie sau alte obiecte.

**ATENȚIE!** Se interzice încălzirea lichidelor sau altor produse în containere închise pentru a evita explozia acestor containere.

- În rezultatul încălzirii băuturilor cu ajutorul microundelor poate avea loc fierbere puternică, de

aceea este necesar să fiți atenți și precauți la manipularea containerelor.

- Pentru ca produsele să nu explodeze în timpul pregătirii, înainte de a le pune în cuptor, găuriți cu cuțitul sau furculița coaja sau pielea groasă, de exemplu, la cartofi, mere, castani, salam, etc.
- La încălzirea în cuptor a produselor alimentare în veselă din plastic sau hârtie, este necesar să supravegheați cuptorul pentru a evita incendierea.
- În scopul evitării incendiilor în cuptor este necesar:
  - de evitat arderea produselor în urma duratei excesive de pregătire;
  - de introdus produsele în cuptorul cu microunde fără ambalaj, inclusiv fără folie;
  - în caz de apariție a fumului, deconectați cuptorul și lăsați ușa închisă pentru a nu permite flăcărilor să iasă.

- Nu conectați cuptorul dacă camera lui e goală. Nu folosiți camera pentru a păstra anumite obiecte.

- Cuptorul cu microunde nu este destinat pentru conservarea produselor.

- Nu plasați produsele nemijlocit pe fundul camerei, ci folosiți tava de sticlă.

- Pentru a evita arsurile, amestecați și agitați conținutul sticlulelor și borcanelor cu alimente pentru copii și verificați temperatura alimentelor înainte de consum.

- Respectați rețetele pentru preparare, însă nu uitați că unele produse (gemurile, budincile, umpluturile pentru chec din migdale, zahăr și fructe zaharisite) se încălzesc foarte repede.

- Pentru a preveni scurtcircuitarea și deteriorarea cuptorului, nu lăsați apa să pătrundă în orificiile de ventilare.

**ATENȚIE:**

- Produsele trebuie pregătite în vase speciale, dar nu direct pe tava de sticlă, cu excepția cazurilor când acest lucru este menționat explicit în rețeta de pregătire a bucatelor.

- Folosiți doar vesela destinată pentru utilizare în cuptoarele cu microunde.

- Vesela destinată pentru utilizare în cuptoarele cu microunde trebuie folosită în strictă conformitate cu instrucțiunile producătorului veseli.

- Rețineți că în cuptorul cu microunde conținutul se încălzește mult mai repede decât vesela, de aceea, fiți foarte atenți când scoateți vesela din cuptor și deschideți capacul cu precauție pentru a evita arsurile cu aburi.

- Eliminați în prealabil benzile metalice și foliile de pe produse sau ambalajele lor.

- **În cuptoarele cu microunde nu este permisă pregătirea ouălor cu coajă sau încălzirea ouălor fierte, pentru că ele pot exploda chiar și după terminarea încălzirii cu microunde.**

- Menținerea curățeniei necorespunzătoare în cuptor poate duce la uzura suprafeței lui, ceea ce poate influența negativ asupra funcționării aparatului și crea posibile situații de pericol pentru utilizator.

- Dacă aparatul s-a aflat un anumit timp la temperaturi sub 0°C, înainte de conectare, el trebuie ținut la temperatura încăperii timp de cel puțin 2 ore.

- Producătorul își rezervă dreptul, fără nicio notificare prealabilă, să introducă modificări neesențiale în construcția aparatului, care nu afectează semnificativ siguranța, funcționalitatea și performanța lui.

- Data fabricării este indicată pe produs și/sau pe ambalaj, precum și pe documentele însoțitoare.

### VESELA PENTRU CUPTORUL CU MICROUNDE

**ATENȚIE!** Ghidați-vă după marcajele pe veselă și după instrucțiunile producătorului.

#### POTRIVITĂ

- **Sticlă termorezistentă** – cel mai bun material pentru vesela de pregătire în cuptorul cu microunde.
- **Masă plastică termorezistentă** – acest tip de veselă nu este potrivit pentru pregătirea bucatelor cu conținut ridicat de grăsimi sau zahăr. Nu folosiți containere închise ermetic.
- **Ceramică și porțelan** – potrivite pentru pregătire în cuptorul cu microunde, cu excepția veselei placate cu aur, argint sau cu elemente decorative din metal.
- **Ambalaj special** (de hârtie, masă plastică, etc.), destinată pentru cuptoarele cu microunde – ghidați-vă strict după indicațiile producătorului.

#### NEPOTRIVITĂ

- **Peliculă pentru păstrarea produselor, precum și pachete de polietilenă termorezistente** – sunt nepotrivite pentru prăjirea cărnii sau oricăror alte produse.
- **Vesela metalică (de aluminiu, oțel inoxidabil, etc.) și folia alimentară\*** – ecranează microundele; la contactul cu pereții camerei de încălzire pot provoca scântei și scurtcircuite în procesul de pregătire.

\*Se poate de aplicat pentru a înveli într-un singur strat anumite părți ale produsului pentru a preveni supraîncălzirea sau arderea. Evitați contactul ei cu pereții; distanța până la ei trebuie să fie de cel puțin 2 cm.

- **Materiale plastice fuzibile** – nu sunt potrivite pentru pregătire în cuptorul cu microunde.
- **Vesela smălțuită** – smălțul se poate topi sub influența microundelor.
- **Sticlă obișnuită (inclusiv ornamentată și groasă)** – se poate deforma sub influența temperaturilor ridicate.
- **Hârtia, bambusul, lemnul** – se pot aprinde sub influența temperaturii ridicate.
- **Vesela de melamină** – poate absorbi radiația microundelor, fapt care duce la fisurarea sau termodegradarea ei, măbind semnificativ timpul de pregătire.

#### CUM PUTEȚI DETERMINA DACĂ VESELA ESTE POTRIVITĂ PENTRU CUPTORUL CU MICROUNDE?

- Conectați cuptorul și mișcați comutatorul programelor de lucru la putere maximală (temperatură maximală), puneți în cuptor pentru 1 minut vesela pentru testare și puneți alături un pahar cu apă (~ 250 ml).
- Vesela potrivită pentru pregătirea bucatelor în cuptorul cu microunde va avea aceeași temperatură pe care a avut-o înainte de introducerea în cuptor, în timp ce apa se va încălzi.

#### SFATURI UTILE

- Nu folosiți recipiente cu gât îngust, sticle, pentru că ele ar putea exploda.
- Nu utilizați termometrele pentru măsurarea temperaturii produselor. Folosiți doar termometrele speciale, destinate pentru cuptoarele cu microunde.

#### ÎNAINTE DE A VĂ ADRESA LA CENTRUL DE REPARAȚII

- Dacă cuptorul nu se conectează, verificați:
  - funcționalitatea prizei și prezența tensiunii în rețeaua electrică;
  - corectitudinea setării temporizatorului;
  - dacă ușița este închisă bine.

#### INTERFERENȚE

- Microundele pot cauza interferențe la recepția semnalelor tele sau radio.
- Pentru a minimiza interferențele:
  - curățați în mod regulat ușițele și etanșoarele;
  - amplasați televizorul și receptoarele radio cât mai departe de cuptorul cu microunde;
  - reorientați antena de recepție pentru obținerea unui rezultat mai bun.
  - conectați cuptorul cu microunde și receptorul la diferite rețele de electricitate.

#### INSTALAREA

- Asigurați-vă că în interiorul cuptorului nu sunt materiale de ambalare și alte obiecte străine.
- Verificați dacă nu au fost deteriorate pe durata transportării:
  - ușița și etanșoarele;
  - carcasa și geamul de vizualizare;
  - pereții camerei.
- Dacă depistați orice defecte, nu conectați cuptorul; adresați-vă la vânzător sau la centrul de reparații.
- Amplasați cuptorul cu microunde pe o suprafață plană, suficient de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului cu produsele și vesela.
- Nu amplasați cuptorul în apropierea surselor de căldură.
- Nu puneți nimic pe cuptor. Nu acoperiți orificiile de ventilare.
- Nu amplasați cuptorul cu microunde în dulap. Pentru funcționarea normală a cuptorului este nevoie să asigurați spațiu liber pentru ventilare: cel puțin: 20 cm de sus, 10 cm din partea panoului din spate și cel puțin 5 cm din părțile laterale.

#### MODALITĂȚI DE PREGĂTIRE ÎN CUPTORUL CU MICROUNDE

- Puneți produsele doar într-un strat, bucățile cele mai groase trebuie să fie mai aproape de margini.
- Respectați timpul de pregătire, începând cu timpul minim, treptat măbindu-l, în caz de necesitate. În caz de durată exagerată a pregătirii, produsele pot genera fum și pot lua foc.

**NOTĂ:** Timpul de pregătire, de asemenea, poate fi modificat în funcție de forma, dimensiunile și amplasarea produselor. Bucățile mari sau groase se pregătesc mai mult, iar cele mai mici – mai repede.

- Acoperiți produsele cu capace speciale sau din plastic, lăsând un colț deschis pentru a permite excesului de aburi să iasă. Capacele se înfierbântă foarte tare – manipulați-le cu atenție!
- Pentru o încălzire mai uniformă și pentru accelerarea pregătirii, întoarceți și amestecați produsele.
- Vasele rotunde/ovale, spre deosebire de cele pătrate/dreptunghiulare, de asemenea, asigură o încălzire mai uniformă.
- Dezghețați produsele fără ambalaj într-un vas de adâncime mică, folosind în mod obligatoriu tava rotativă de sticlă. La congelarea produselor, dați-le o formă cât mai compactă.
- Distanța între produse, de exemplu, legume, checuri, etc. nu trebuie să fie mai mică de 2,5 cm, pentru a le asigura o prelucrare uniformă.
- Străpungeți coaja groasă sau pielea pentru a evita explozia produsului.
- Încălziți doar produsele gata și răcite amestecându-le.
- Popcorn – urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului și nu lăsați cuptorul fără

supraveghere. Dacă produsul nu este gata în timp util, întrerupeți procesul de preparare. Prelucrarea prea îndelungată poate duce la incendiu.

**AVERTIZARE:** Nu folosiți pachete din hârtie maro pentru pregătirea popcornului și nu încercați să folosiți resturi de boabe. Nu puneți ambalajul cu popcorn direct pe tava de sticlă, ci puneți-l pe o farfurie.

#### UTILIZAREA

- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.
- Puneți produsele în cuptor și închideți ușița.

**NOTĂ:** Dacă ușița este deschisă, cuptorul nu va funcționa.

- Ghidându-vă după tabel, cu ajutorul comutatorului setați programul de prelucrare.

Putere	Program de lucru	Nivel putere
Mică	Încălzire	17%
Dezghetare	Dezghetați produsele fără ambalaj într-un vas neadânc sau pe grilul pentru prelucrare cu microunde, obligatoriu cu tava rotativă de sticlă. La congelarea produselor, conferiți-le o formă cât mai compactă.	37%
Mai jos de medie	Carne și pasăre	40%
Medie	Omelete, prăjituri, creme	66%
Mai sus de medie	Sandviș, pizza	85%
Mare	Produse de patiserie, carne și pește, cartofi copti și alte legume, popcorn	100%

- Setați temporizatorul pentru timpul dorit.

#### TEMPORIZATOR

- Servește pentru setarea timpului de prelucrare în limita de 30 de minute.
- Pentru a conecta cuptorul, rotiți comutatorul temporizatorului în direcția acelor ceasornicului.
- Setați timpul dorit rotind comutatorul în continuare.
- Din momentul setării temporizatorului cuptorul se conectează, incluzându-se iluminarea și ventilarea.
- Dacă este nevoie de întrerupt pregătirea, setați temporizatorul în poziția „0” sau deschideți ușița.

**ATENȚIE:** Întotdeauna întoarceți temporizatorul în poziția „0” dacă produsele au fost scoase până la terminarea timpului de pregătire și dacă nu veți continua pregătirea.

**ATENȚIE:** Dacă pentru prelucrare este nevoie de mai puțin de 2 minute, mai întâi rotiți temporizatorul la marcajul ce corespunde minutului 3, iar apoi întoarceți-l în poziția dorită.

- La expirarea timpului setat cuptorul se va deconecta automat și va emite un semnal sonor.

#### ÎNTRERUPEREA PREGĂTIRII

- Această funcție este utilă pentru verificarea gradului de pregătire al produsului.
- Prelucrarea poate fi întreruptă doar prin deschiderea ușiței. Dacă o închideți, procesul va continua.

#### CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Cuptorul trebuie curățat regulat, de eliminat de pe suprafața lui orice resturi de alimente.
- Înainte de curățare deconectați cuptorul și scoateți-l din priză.
- Lăsați cuptorul să se răcească complet.

- Ștergeți panoul de comandă, suprafețele exterioare și interioare, etanșoarele, tava de sticlă cu o bucată de pânză umedă cu soluție de spălat.
- Nu folosiți substanțe agresive sau materiale abrazive.
- Pentru a elimina mirosul neplăcut, turnați într-un vas adânc, potrivit pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, un pahar cu apă cu suc dintr-o lămâie și introduceți-l în cuptor. Setați temporizatorul pentru 5 minute și comutatorul programelor de lucru în poziția maximală. Când se va auzi semnalul sonor și cuptorul se va deconecta, scoateți vasul și ștergeți pereții camerei cu o bucată de pânză uscată.

#### DEPOZITAREA

- Asigurați-vă că cuptorul este deconectat de la rețeaua electrică și că s-a răcit complet.
- Îndepliniți toate cerințele rubricii „CURĂȚAREA ȘI ÎNȚEȚINEREA”.
- Depozitați cuptorul cu ușița întredeschisă într-un loc uscat și curat.



Simbolul dat pe produs, ambalaj și/sau documentele însoțitoare înseamnă că aparatele electrice și electronice, și bateriile uzate nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere. Acestea trebuie duse la punctele de colectare specializate. Adresați-vă la autoritățile locale pentru a obține informații suplimentare referitor la sistemele existente de colectare a deșeurilor. Reciclarea corectă va contribui la păstrarea resurselor valoroase și la prevenirea posibilelor efecte negative asupra sănătății oamenilor și a mediului înconjurător, care ar putea apărea în rezultatul reciclării incorecte a deșeurilor.

#### PL INSTRUKCJA OBSŁUGI ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA. UWAGA! PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ JE DLA PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU. Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może doprowadzić do jego uszkodzenia i spowodować obrażenia użytkownika.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy dane techniczne podane na wyrobie są zgodne z parametrami prądu elektrycznego.
- **UWAGA!** Wtyczka kabla zasilającego ma przewód i styk uziemiający. Podłączaj urządzenie jedynie do uziemionych gniazdek, które zostały zainstalowane zgodnie z przepisami.
- Używać tylko do celów domowych zgodnie z tą Instrukcją Obsługi. Nie jest urządzeniem do zastosowania w przemyśle.
- Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
- Zawsze odłączaj zasilanie sieciowe, gdy urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych albo, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem lub nie poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Nie należy samodzielnie naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia. W przypadku wykrycia usterek należy skontaktować się z najbliższym Punktem Serwisowym.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby zapobiec grze z urządzeniem.

**UWAGA!** Użytkowanie kuchenki przez dzieci bez nadzoru rodziców jest dozwolone tylko w sytuacji, gdy zostały one odpowiednio poinstruowane i są one zdolne do korzystania z kuchenki w bezpieczny sposób rozumiejąc zagrożenia jakie niesie ze sobą jej niezgodne z instrukcją użytkowanie.

- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj akcesoriów, które nie są dołączone do zestawu wraz z urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymiany, aby uniknąć niebezpieczeństw, powinien dokonać producent lub upoważniony przez niego Punkt Serwisowy bądź podobny wykwalifikowany personel.

**UWAGA!** W przypadku uszkodzenia drzwiczek lub uszczelek drzwiczek kuchenki nie wolno używać, dopóki wykwalifikowany specjalista nie wyeliminuje usterki.

**UWAGA!** Aby uniknąć zagrożenia zwiększonego wycieku promieniowania mikrofalowego, wszystkie prace związane ze zdejmowaniem wszelkich osłon, powinny być wykonywane jedynie przez specjalistów.

- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Nie ciągnij za przewód zasilający, nie przekręcaj go ani nie nawijaj go wokół urządzenia.
- Używaj kuchenkę mikrofalową jedynie do przygotowywania żywności. W żadnym wypadku nie susz w niej ubrań, papieru, innych przedmiotów.

**UWAGA!** Płynów lub innych produktów nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, aby zapobiec ich eksplozowaniu.

- Podczas podgrzewania napojów za pomocą mikrofal może mieć miejsce opóźnione gwałtowne wrzenie, dlatego należy zachować uwagę i ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikami.
- Aby produkty nie pękały podczas gotowania, przed zakładką do kuchenki przekłuwaj nożem lub widelcem twarde skórki lub powłoki, na przykład, ziemniaków, jabłka, kasztanów, kiełbasy itp.
- Podczas podgrzewania pożywienia w plastikowych lub papierowych pojemnikach, należy obserwować kuchenkę, aby zapobiec zapaleniu się.
- Aby zapobiec zapaleniu się w środku kuchenki, należy:
  - unikać przypalania się produktów w wyniku zbyt długiego gotowania;
  - umieszczać produkty w kuchence mikrofalowej bez opakowania, w tym bez folii;
  - W razie zauważenia dymu, należy wyłączyć kuchenkę i trzymać kuchenkę zamkniętą w celu zduśnięcia przez nią płomienia.
- Zakaz włączania pustej kuchenki. Nie używaj komory do przechowywania żadnych rzeczy.
- Kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do konserwowania produktów.
- Nie umieszczaj produktów na samym dnie komory, używaj tylko ze szklanym talerzem.
- Zawartość butelek czy naczyń służących do karmienia dzieci powinna zostać wymieszana lub wstrząśnięta przed podaniem, a także temperatura pokarmu powinna zostać sprawdzona w celu uniknięcia poparzeń.

- Należy przestrzegać przepisów kulinarnych, ale pamiętaj, że niektóre produkty (dżemy, budynie, nadzienia do tortu z migdałów, cukru lub kandyzowane) nagrzewają się bardzo szybko.
- Aby uniknąć zwarcia i uszkodzenia kuchenki, nie dopuszczaj do przedostawania się wody do otworów wentylacyjnych.

**UWAGA:**

- Produkty należy gotować w specjalnych naczyniach, nie rozmieszczać bezpośrednio na talerzu szklanym, z wyjątkiem przypadków wyraźnie określonych w przepisie dotyczącym gotowania dania.
- Naczynia powinny być odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Odpowiednie do stosowania do gotowania w kuchence mikrofalowej naczynia należy używać zgodnie z instrukcjami producenta naczyń.
- Pamiętaj, że w kuchence mikrofalowej zawartość nagrzewa się znacznie szybciej, niż naczynia, dlatego należy bardzo uważać podczas wyjmowania naczyń z kuchenki, ostrożnie otwieraj pokrywę, aby uniknąć poparzenia parą.
- Wstępnie należy usuwać z produktów lub ich opakowań metalowe taśmy i folie
- **Jajka w skorupkach oraz ugotowane na twardo nie powinny być podgrzewane w mikrofalówkach, gdyż mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.**
- Niewłaściwe utrzymanie kuchenki w stanie czystym może spowodować zużycie powierzchni, co może niekorzystnie wpływać na pracę urządzenia i stworzyć potencjalne zagrożenie dla użytkownika.
- Jeśli urządzenie przez jakiś czas znajdowało się w temperaturze poniżej 0°C, przed włączeniem musi być przechowywane w temperaturze pokojowej nie krócej niż w ciągu 2 godzin.
- Producent zastrzega sobie prawo, bez dodatkowego powiadomienia, do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji wyrobu, które zupełnie nie wpływają na jego bezpieczeństwo, sprawność ani funkcjonalność.
- Data produkcji podana na wyrobie i/lub na opakowaniu, a także w dołączonej dokumentacji.

#### **NACZYNIA ODPOWIEDNIE DO STOSOWANIA W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ**

**UWAGA!** Zwracaj uwagę na oznakowanie naczyń i kieruj się zaleceniami producenta.

#### **WŁAŚCIWE NACZYNIA**

- **Szkoło żaroodporne** jest najlepszym materiałem do naczyń stosowanych do gotowania w kuchence mikrofalowej.
- **Tworzywa sztuczne odporne na wysoką temperaturę** – w takich naczyniach nie należy gotować żywności o wysokiej zawartości tłuszczu lub cukru. Nie można używać szczelnie zamykanych pojemników.
- **Fajans i porcelana** – nadają się do gotowania w kuchence mikrofalowej, z wyjątkiem naczyń połączonych, posrebrzanych lub posiadających ozdobne elementy metalowe.
- **Opakowanie wyspecjalizowane** (z papieru, tworzywa sztucznego itp.), przeznaczone do kuchenek mikrofalowych – ściśle trzymać się zaleceń producenta.

#### **NIEWŁAŚCIWE NACZYNIA**

- **Folia do przechowywania produktów, a także worki foliowe PE odporne na wysoką**

**temperaturę** – nie nadając się do smażenia mięsa ani innych dowolnych produktów.

- **Naczynia metalowe (z aluminium, stali nierdzewnej, itp.) i folia spożywcza z aluminium\*** – ekranizują mikrofałę; przy kontakcie ze ściankami komory do gotowania mogą powodować iskrzenie oraz zwarcie w procesie gotowania.

\* Można stosować w celu nawinięcia w jedną warstwę poszczególnych części produktu, aby uniknąć przegrzania i przypalenia się. Nie dopuszczać do kontaktu ze ścianami, odległość od nich nie powinna być mniejsza niż 2 cm.

- **Topliwe tworzywa sztuczne** – nie nadają się do gotowania w kuchenke mikrofalowej.
- **Naczynia lakierowane** – pod wpływem mikrofal lakier może zostać roztopiony.
- **Zwykłe szkło (w tym figurowe i grube)** – pod wpływem wysokiej temperatury może ulec zniekształceniu.
- **Papier, słomka, drewno** – pod wpływem wysokiej temperatury mogą się zapalić.
- **Naczynia z melaminy** – może absorbować promieniowanie mikrofalowe, co powoduje ich pękanie lub destrukcję termiczną i znacznie wydłuża czas gotowania.

#### JAK SPRAWDZIĆ, CZY NACZYNNIA SĄ ODPOWIEDNIE DO STOSOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ?

- Włącz kuchenkę i ustaw przełącznik trybu pracy na maksymalną moc (maksymalna temperatura), umieść w środku kuchenki na okres 1 minuty sprawdzany pojemnik i umieść obok szklankę wody (~ 250 ml).
- Pojemnik nadający się do gotowania dań w kuchenke mikrofalowej pozostanie w tej samej temperaturze, co i przed włożeniem do pieca, podczas gdy woda się podgrzeje.

#### PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- Nie używaj naczyń z wąską szyjką, butelek, ponieważ mogą eksplodować.
- Nie używaj termometrów do pomiaru temperatury produktów. Należy stosować tylko specjalne termometry przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.

#### PRZED WEZWANIEM SERWISU

- Jeśli kuchenka nie może być włączona, sprawdź:
  - sprawność gniazda elektrycznego oraz czy jest napięcie w gniazdku;
  - poprawność ustawienia timera;
  - czy są dokładnie zamknięte drzwiczki.

#### ZAKŁÓCENIA RADIOWE

- Mikrofałę mogą spowodować zakłócenia w pracy radia, telewizora, czy innego sprzętu tego rodzaju.
- Aby zminimalizować zakłócenia radiowe:
  - regularnie wyczyszczaj drzwiczki i powierzchnie uszczelek;
  - ustaw telewizor i radio jak najdalej od kuchenki mikrofalowej;
  - zmienić położenie anteny radiowej czy telewizyjnej, w celu osiągnięcia lepszych wyników
  - podłącz kuchenkę mikrofalową do innego gniazdka tak, aby była podłączona do innego obrotu niż odbiornik.

#### NASTAWIANIE

- Upewnij się, że wewnątrz kuchenki nie są materiałów opakowaniowych ani ciał obcych.
- Sprawdź czy nie są uszkodzone podczas transportu:
  - drzwiczki i uszczelki;
  - obudowa i okienko;
  - ścianki komory.

- W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad nie włączaj kuchenki; skontaktuj się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.
- Ustaw kuchenkę mikrofalową na równej, poziomej powierzchni, wystarczająco mocnej, aby wytrzymała ciężar kuchenki wraz z produktami i naczyniami.
- Nie umieszczaj kuchenki w pobliżu źródeł ciepła.
- Na kuchenke mikrofalowej nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów. Nie należy blokować otworów wentylacyjnych.

- Nie należy kuchenki mikrofalowej umieszczać w szafce. W celu zapewnienia normalnej pracy kuchenki należy zapewnić wolną przestrzeń do wentylacji: nie mniejszą niż: 20 cm od góry, 10 cm ze strony panelu tylnego oraz nie mniej niż 5 cm z boków.

#### TECHNIKI GOTOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

- Umieszczaj produkty tylko w jednej warstwie, grubsze kawałki umieszczaj bliżej brzegów
- Nadzoruj czas gotowania, należy ustawiać go najpierw w pozycji minimalnej a następnie stopniowo zwiększać w miarę potrzeby. W przypadku zbyt długiego gotowania produkty mogą dymić i zapalić się.

**NOTATKA:** Czas gotowania może się różnić w zależności od kształtu, wielkości i rozmieszczenia produktów. Duże i grube kawałki przygotowują się dłużej, a małe – szybciej.

- Przykrywaj produkty specjalnymi osłonami lub plastikiem, odsłaniając jeden z kątów w celu odprowadzenia nadmiaru pary. Pokrywy bardzo mocno się nagrzewają – należy obchodzić się z nimi ostrożnie.

W celu osiągnięcia bardziej równomiernego nagrzewania i przyspieszenia gotowania należy obracać i mieszać produkty.

- Okrągłe, owalne naczynia są bardziej polecane niż kwadratowe czy prostokątne, gdyż są lepiej nagrzewane.
- Rozmrażaj produkty bez opakowania w płytkiej tacy, obowiązkowo używaj obrotowy szklany talerz. Kiedy zamrażasz produkty, nadawaj im możliwie zwartą formę.

Odległość między produktami, na przykład, warzywami, ciastkami itp. nie powinna być mniejsza niż 2,5 cm, aby zapewnić równomierną obróbkę.

- Przekłuwaj twardą skórkę lub powłokę, aby uniknąć zerwania produktu.

Podgrzewaj tylko gotowe i schłodzone produkty, mieszając ich.

- Popcorn - ściśle przestrzegaj instrukcji producenta i nie pozostawaj kuchenki mikrofalowej bez nadzoru. Jeśli produkt nie jest gotowy we właściwym czasie, przerwij gotowanie. Zbyt długotrwałe gotowanie może spowodować pożar.

**UPRZEDZENIE** Nie używaj pakietów z brązowego papieru do gotowania popcorn i nie próbuj używać pozostałości ziaren. Nie umieszczaj opakowań z popcornem bezpośrednio na szklanym talerzu, położyć go na dodatkowym talerzu.

#### PRACA

- Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej.
  - Umieść produkty w kuchenke i zamknij drzwiczki.
- NOTATKA:** Kuchenka nie będzie pracowała przy otwartych drzwiczkach.

- Kierując się tabelą, za pomocą przełącznika ustaw tryb obróbki.

Moc	Tryb pracy	Poziom mocy
Niska	Podgrzewanie	17%
Rozmrażanie	Rozmrażaj produkty bez opakowania w płytce tacy lub na kratce do kuchenki mikrofalowej, obowiązkowo używając obrotowego szklanego talerza. Kiedy zamrażasz produkty, nadawaj im możliwie zwartą formę.	37%
Niższa od średniej	Mięso i drób	40%
Średnia	Omlety, pieczywo, kremy	66%
Wyższa od średniej	Kanapki, pizza	85%
Wysoka	Pieczycwo, mięso i ryby, pieczone ziemniaki i inne warzywa, popcorn	100%

- Ustaw potrzebny czas trwania timera
- TIMER**
- Służy do ustawiania czasu obróbki w zakresie **30** minut.
  - Aby włączyć kuchenkę, obróć pokrętko timera w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
  - Ustaw pożądany czas obracając pokrętko dalej.
  - Od momentu ustawienia timera kuchenka włącza się i zaczyna pracować wewnętrzne oświetlenie i wentylacja.
  - Jeśli gotowanie należy przerwać, ustaw wyłącznik w pozycji "0" lub otwórz drzwiczki.

**UWAGA:** Zawsze należy obracać z powrotem wyłącznik do pozycji "0", jeżeli produkty zostały wyładowane przed końcem czasu gotowania, a Ty nie będziesz kontynuować gotowania.

**UWAGA:** Jeśli do obróbki potrzebny jest okres mniejszy od 2 minut, najpierw przekręć timer za znak odpowiadający 3 minutom, a następnie ponownie ustaw go w żądanej pozycji.

- Po upływie ustawionego czasu kuchenka wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

#### WSTRZYMYWANIE GOTOWANIA

- Ta funkcja jest przydatna do sprawdzania stopnia gotowości produktu.
- Gotowanie można przerwać, po prostu otwierając drzwiczki. Jeśli ją zamkną, proces będzie kontynuowany.

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z jej powierzchni wszelkie pozostałości żywności.
- Przed czyszczeniem wyłącz i odłącz kuchenkę od zasilania elektrycznego.
- Odczekaj, aż kuchenka całkowicie ostygnie.
- Wytrzyj panel sterowania, zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie, uszczelki, szklany talerz wilgotną szmatką z detergentem.
- Nie używaj żadnych agresywnych środków chemicznych ani substancji ściernych.
- Aby usunąć nieprzyjemny zapach, wlej do jakiejś głębokiej miski, którą można stosować do mikrofal, szklankę wody z sokiem z jednej cytryny i umieść w kuchence. Ustaw timer na okres 5 minut, ustaw przełącznik trybu pracy w pozycji maksymalnej. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy i kuchenka wyłączy

się, wyjmij naczynie i wytrzyj ścianki komory suchą szmatką.

#### PRZECHOWYWANIE

- Upewnij się, że kuchenka jest odłączona od sieci elektrycznej i całkowicie ostygła.
- Spełniaj wszystkie wymagania określone w sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Przechowaj kuchenkę mikrofalową z uchylonymi drzwiczkami w suchym, czystym miejscu.



- Ten symbol umieszczony na wyrobie, opakowaniu i/lub dołączonej dokumentacji oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Należy je oddawać do specjalnych punktów odbioru.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat istniejących systemów zbierania odpadów, należy skontaktować się z władzami lokalnymi.
- Prawidłowa utylizacja pomaga oszczędzać cenne zasoby i zapobiec ewentualnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzi i stan środowiska naturalnego, które mogą powstać w wyniku niewłaściwego postępowania z odpadami.