

## MCS 32 ВН



The TeKa logo consists of a stylized lowercase 'i' with a solid black circle above it, followed by the word 'TeKa' in a bold, italicized, sans-serif font.

Уважаемый клиент,

Благодарим Вас за выбор этого продукта **ТЕКА**

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

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

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

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

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

<b>Сведения по Технике Безопасности</b> .....	<b>35</b>
<b>Меры безопасности</b> .....	<b>39</b>
<b>Преимущества микроволновой печи</b> .....	<b>40</b>
<b>Описание микроволновой печи</b> .....	<b>41</b>
Description of Functions .....	42
<b>Основные настройки</b> .....	<b>43</b>
Настройка часов .....	43
Скрыть/отобразить часы на дисплее .....	43
Блокировка в целях безопасности.....	43
<b>Основные функции</b> .....	<b>44</b>
Микроволны .....	44
Гриль.....	44
Микроволны + Гриль .....	45
Горячий воздух.....	45
Микроволны + Горячий воздух .....	46
Гриль + Вентилятор.....	46
Разморозка (автоматическая).....	47
<b>Во время работы микроволновой печи</b> .....	<b>48</b>
Прерывание цикла готовки .....	48
Изменение параметров .....	48
Отмена цикла готовки.....	48
Окончание цикла готовки .....	48
<b>Разморозка</b> .....	<b>49</b>
Общие инструкции по разморозке.....	49
<b>Готовка с использованием микроволн</b> .....	<b>51</b>
<b>Готовка с использованием функции Гриль</b> .....	<b>53</b>
<b>Готовка с использованием Микроволны + Горячий воздух</b> .....	<b>55</b>
<b>Готовка с использованием Микроволны + Горячий воздух</b> .....	<b>56</b>
<b>Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?</b> .....	<b>57</b>
Функция микроволн .....	57
Функции, использующие гриль и горячий воздух .....	57
Комбинированные функции .....	57
Алюминиевые контейнеры и фольга.....	57
Крышки .....	57
<b>Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи</b> .....	<b>59</b>
Передняя поверхность .....	59
Внутренняя поверхность микроволновой печи .....	59
Аксессуары.....	60
<b>Что нужно делать, если микроволновая печь не работает?</b> .....	<b>61</b>
Замена лампочки .....	61
<b>Технические характеристики</b> .....	<b>62</b>
Характеристики .....	62
<b>Защита окружающей среды</b> .....	<b>62</b>
<b>Инструкции по монтажу</b> .....	<b>63</b>
Электроустановка .....	63

## Сведения по Технике Безопасности



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

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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность Do not let children play with the appliance.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

### **Общие правила техники безопасности**

- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения, например:

- в помещениях, служащих кухнями для обслуживающего персонала в магазинах, офисах и на других рабочих местах;
- в сельских жилых домах;
- для использования клиентами отелей, мотелей и других мест проживания;
- в мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак».

Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

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

Печь может быть вновь использована только после того, как ее ремонт будет выполнен специалистом Службы технической поддержки.

## Сведения по Технике Безопасности

- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.

## УСТАНОВКА

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм.
- Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатель линейных предохранителей, предохранители (винтовые необходимо выкручивать из гнезд), частотно импульсные выключатели и контакторы.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор должен быть заземлен.

## Очистка

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

дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Контактные поверхности дверцы (передняя часть внутренней камеры и внутренняя сторона дверцы) должны содержаться в чистоте, чтобы обеспечить правильную работу печи
- Пожалуйста, следуйте инструкциям по очистке, приведенным в разделе "Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи".

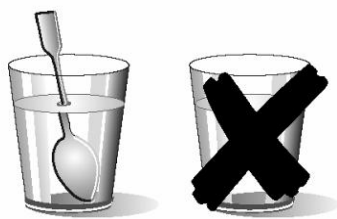
## Ремонт

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

## Меры безопасности

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

### Опасность короткого замыкания!



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

### ОПАСНОСТИ ТРАВМ И ОЖОГОВ!

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

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

- Не включайте прибор, если держатель тарелки, роликовая подставка и вращающийся поднос не находятся на соответствующих местах.
- Никогда не включайте микроволновую печь, когда она пустая. Если внутри печи нет никакой пищи, может возникнуть избыточный электрический заряд, и печь может быть повреждена.

### • ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА

- Для тестирования программ печи поместите стакан воды внутрь печи. Вода поглощает микроволны, и печь не будет повреждена.
- Запрещается закрывать или загораживать вентиляционные отверстия.
- Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновой печи. Перед использованием посуды и контейнеров в микроволновой печи, убедитесь, что они подходят для этого (см. раздел о типах посуды).
- Никогда не снимайте слюды крышку на потолке духового шкафа! Это покрытие останавливается жир и кусочки пищи повреждения микроволновый генератор.
- Не храните легковоспламеняющиеся объекты внутри печи, так как они могут загореться при включении печи.
- Не используйте печь для хранения продуктов.
- Не используйте печь для жарки, поскольку невозможно контролировать температуру масла при нагреве его микроволнами."
- Не наклоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Это может привести к повреждению печи, особенно в зоне шарнира. Дверь может иметь максимальный вес 8 кг.

Керамическое основание во внутренней камере может нести максимальную нагрузку 8 кг. Чтобы не повредить печь, не следует превышать такую нагрузку".



## Преимущества микроволновой печи

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

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

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

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

### Как работает микроволновая печь

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

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

### Почему еда нагревается

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

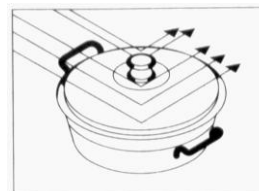
Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, что позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

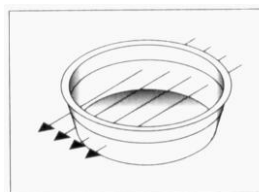
- Пища может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или жиров/масел, либо с помощью очень небольшого их количества;
- Разморозка, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной духовке;
- В продуктах сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
-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

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

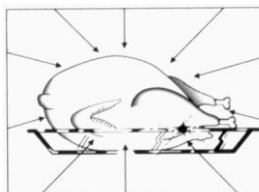
Микроволны отражаются от металла...



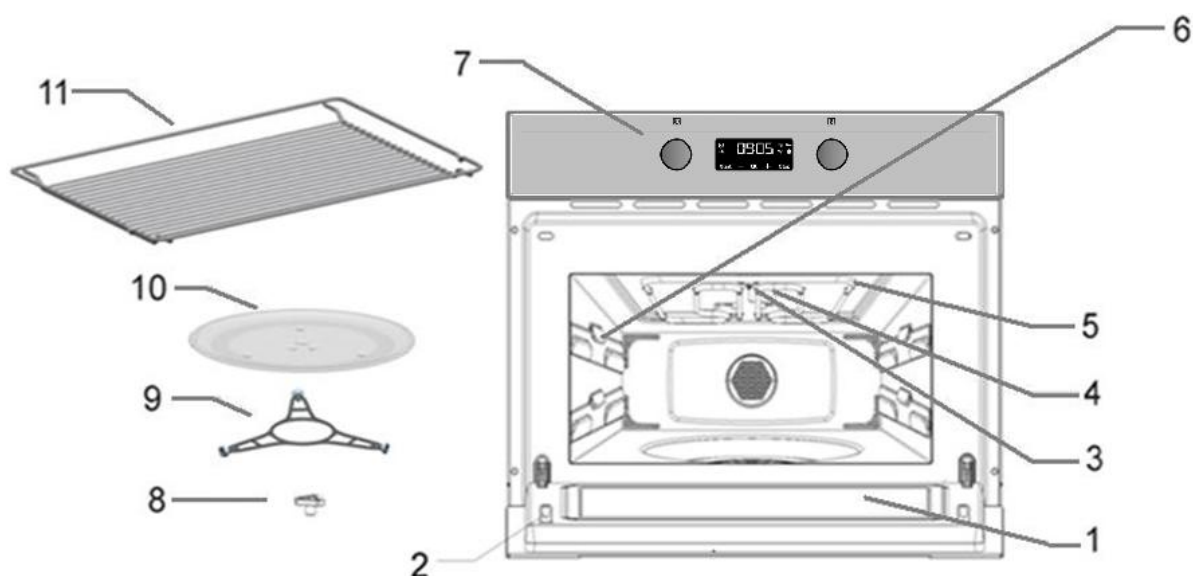
... но проходят через стекло и фарфор...



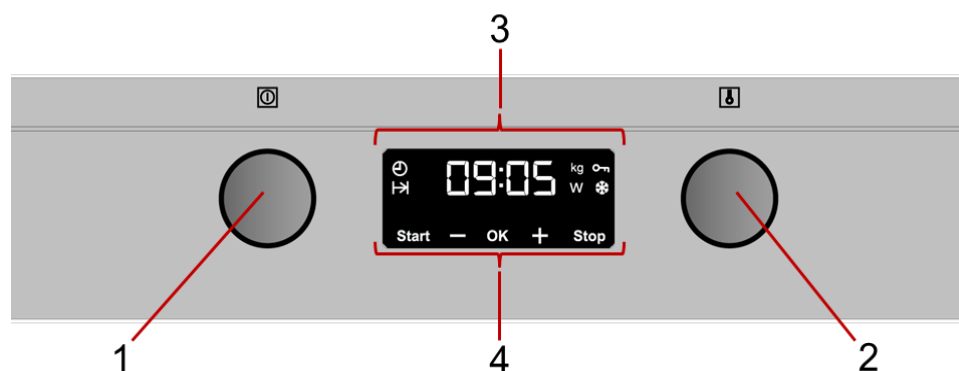
... и поглощаются продуктами.



## Описание микроволновой печи



- |  |  |
|--|--|
| 1. Смотровое стекло на дверце            | 7. Панель управления   |
| 2. Система блокировки es                 | 8. Вращающееся основание   |
| 3. Плафон лампы                          | 9. Вращающееся кольцо  |
| 4. Слюдяная пластина                     | 10. Вращающаяся тарелка  |
| 5. Откидной нагревательный элемент гриля | 11. Прямоугольная решетка<br>(Не использовать с режимом микроволн) |
| 6. Боковые кронштейны                    |  |










- |   |                    |
|---|--------------------|
| 1 Поворотный переключатель выбора функций | 3 Дисплей          |
| 2 Сенсор выбора температуры               | 4 Клавиши настроек |

### Display

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| Индикатор часов                           | <b>Start</b> Клавиша Пуск |
| Индикатор продолжительности цикла готовки | <b>—</b> Клавиша “Минус”  |
| <b>kg</b> Дисплей отображения веса        | <b>OK</b> “OK” Клавиша    |
| Индикатор блокировки                      | <b>+</b> Клавиша “Плюс”   |
| <b>W</b> Индикатор мощности               | <b>Stop</b> Стоп Клавиша  |
| Индикатор разморозки по времени           |                           |

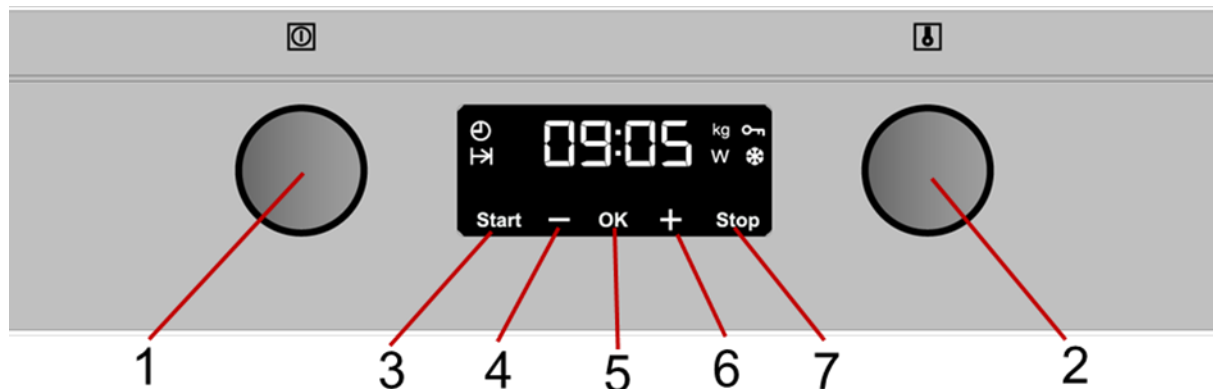
## Description of Functions

Символ	Мощность микроволновой печи	Продукты
 Микроволны	200 Вт	Медленное размораживание для деликатных продуктов, сохранение пищи в горячем виде
	400 Вт	Готовка на слабом огне, варка риса Быстрая разморозка
	600 Вт	Растапливание масла Нагревание детского питания
	800 Вт	Готовка овощей и других продуктов Деликатная готовка и нагрев, Нагрев и приготовление небольшого количества пищи Готовка деликатных продуктов
	1000 Вт	Быстрая готовка и нагрев жидкостей и других продуктов
 Микроволны + Гриль	200 Вт	Приготовление тостов
	400 Вт	Приготовление мяса и птицы с румяной корочкой
	600 Вт	Готовка пирогов и блюд, посыпанных сыром
 Гриль	---	Приготовление пищи на гриле
 Микроволны + горячий воздух	200 Вт	Обжаривание и тушение мяса
	400 Вт	Обжаривание птицы
	600 Вт	Другие виды быстрого обжаривания
 Горячий воздух	---	Обжаривание и выпечка
 Гриль + вентилятор	---	Легкое подрумянивание пищи
 Разморозка	---	быстрой разморозки мяса, дичи, рыбы, фруктов и хлеба

## Основные настройки

### Настройка часов

После первого подключения вашей микроволновой печи или после сбоя питания дисплей часов начнет мигать, показывая, что отображаемое время не является правильным. Перед использованием микроволновой печи, настроить часы в соответствии с процедурой, описанной ниже, но, начиная со стадии 3.



Настройте часы следующим образом:

1. Нажмите клавишу “+” и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока не замигает **Индикатор часов**.
2. Нажмите клавишу “OK” (5).
3. Нажимайте клавиши “+” и “-” (4/6) для настройки правильного значения часов.
4. Нажмите клавишу “OK” (5) для подтверждения установки часов. Цифры минут начнут мигать.
5. Нажимайте клавиши “+” и “-” (4/6) для настройки правильного значения минут.
6. Нажмите клавишу “OK” (5).

### Скрыть/отобразить часы на дисплее

Если вы не хотите, чтобы время отображалось на дисплее, вы можете скрыть его следующим образом.

1. Одновременно Нажимайте клавиши “-” и “+” (4/6) в течение 5 секунд. Точки, разделяющие часы и минуты, будут мигать, но времени не будет видно.
2. Чтобы снова отобразить часы, Нажимайте клавиши “-” и “+” (4/6) одновременно в течение 5 секунд.

### Блокировка в целях безопасности

Можно заблокировать работу печи (например, чтобы дети не могли ее использовать).

1. Для блокировки печи нажмите “Стоп” (7) в течение 5 секунд. Печь заблокирована и не может быть использована в таком состоянии
2. Чтобы разблокировать микроволновую печь, еще раз нажмите “Стоп” (7) в течение 5 секунд.

## Основные функции

### Микроволны

Используйте данную функцию для приготовления и нагрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.



1. Поверните поворотный переключатель (1) для выбора функции Микроволны.
2. На дисплее мигает Индикатор продолжительности цикла готовки и загорается Время работы.
3. Нажмите клавишу "OK" (5).
4. Измените продолжительность приготовления с помощью сенсоров (4/6).
5. Нажмите клавишу "OK" (5).
6. Начнет мигать мощности индикатор.
7. Для установки необходимого уровня мощности микроволн нажимайте кнопки "-" и "+" (4/6).
8. Нажмите клавишу "OK" (5).
9. Нажмите клавишу Пуск (3). Печь начнет работу.

### Гриль

Используйте данную функцию для быстрого подрумянивания пищи сверху.



1. Поверните поворотный переключатель (1) для выбора функции Гриль.
2. На дисплее мигает Индикатор продолжительности цикла готовки и загорается Время работы.
3. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки "-" и / или "+" (4/6).
4. Нажмите клавишу "OK" (5).
5. Нажмите клавишу Пуск (3). Печь начнет работу.

## Основные функции

### Микроволны + Гриль

Используйте данную функцию для приготовления лазаньи, дичи, поджаренного картофеля и блюд с хрустящей корочкой.



1. Поверните поворотный переключатель (1) для выбора функции Микроволны + Гриль.
2. На дисплее мигает Индикатор продолжительности цикла готовки и загорается Время работы.
3. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки “-” и / или “+” (4/6).
4. Нажмите клавишу “OK” (5).
5. Начнет мигать индикатор мощности, а на дисплее автоматически будет отображаться уровень мощности 600 Вт.
6. Для установки необходимого уровня мощности микроволн нажимайте кнопки “-” и “+” (4/6).
7. Нажмите клавишу “OK” (5).
8. Нажмите клавишу Пуск (3). Печь начнет работу.

### Горячий воздух

Используйте данную функцию для запекания пищи.

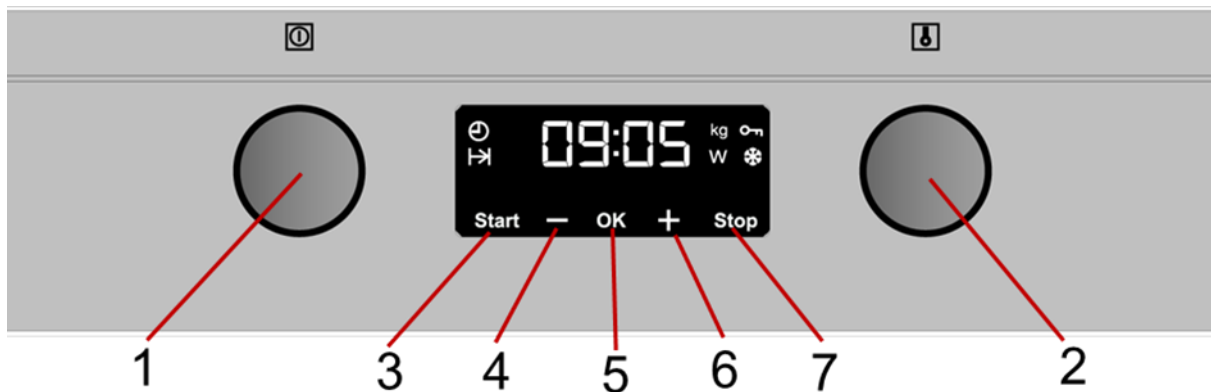


1. Поверните поворотный переключатель (1) для выбора функции горячего воздуха.
2. На дисплее мигает Индикатор продолжительности цикла готовки и загорается Время работы.
3. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки “-” и / или “+” (4/6).
4. Поворачивайте поворотный переключатель (2) для настройки температуры.
5. Нажмите клавишу “OK” (5).
6. Нажмите клавишу Пуск (3). Печь начнет работу.

## Основные функции

### Микроволны + Горячий воздух

Используйте данную функцию для быстрого запекания пищи.



1. Поворачивайте поворотный переключатель выбора функции (1) для Микроволны + Горячий воздух.
2. На дисплее мигает Индикатор продолжительности цикла готовки и загорается Время работы.
3. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки “-” и / или “+” (4/6).
4. Нажмите клавишу “OK” (5).
5. Начнет мигать индикатор мощности, а на дисплее автоматически будет отображаться уровень мощности 600 Вт.
6. Для установки необходимого уровня мощности микроволн нажимайте кнопки “-” и “+”.
7. Нажмите клавишу “OK” (5).
8. Выберите нужную температуру печи при помощи поворотного переключателя (2).
9. Нажмите клавишу “OK” (5).
10. Нажмите клавишу Пуск (3). Печь начнет работу.

### Гриль + Вентилятор

Используйте данную функцию для равномерного запекания пищи и одновременного подрумянивания ее поверхности.



1. Поворачивайте поворотный переключатель (1) для выбора функции Гриль + Вентилятор.
2. На дисплее мигает **Индикатор продолжительности цикла готовки** и загорается **Время работы**.
3. Для установки необходимого времени работы нажимайте кнопки “-” и / или “+” (4/6).
4. Нажмите клавишу “OK” (5).
5. Нажмите клавишу Пуск (3). Печь начнет работу.

## Основные функции

### Разморозка (автоматическая)

Используйте данную функцию для быстрой разморозки мяса, дичи, рыбы, фруктов и хлеба.



1. Поверните поворотный переключатель (1) для выбора функции Микроволны.
2. На дисплее мигает Индикатор продолжительности цикла готовки и загорается Время работы.
3. Нажимайте кнопки “-” и / или “+” (4/6) чтобы выбрать автоматический разморозка ❄️.
4. Нажмите клавишу “OK” (5). На дисплее начинает мигать индикация типа пищи “F01”.
5. Нажимайте кнопки “-” и / или “+” (4/6), чтобы выбрать программу “F01 – F05” (см. таблицу ниже).
6. Нажмите клавишу “OK” (5). Мигает индикатор отображения веса “kg”, а на дисплее отображается вес (пример: 2.00 kg).
7. Нажимайте кнопки “-” и / или “+” (4/6) для настройки веса пищи.
8. Нажмите клавишу “OK” (5).
9. Нажмите клавишу Пуск (3). Печь начнет работу.

В следующей таблице приведены программы для функции разморозки по весу с указанием диапазонов веса, времени разморозки и выдерживания (чтобы пища достигала равномерной температуры).

Программа	Пища	Вес (г)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)
F 01	Мясо	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
F 02	Дичь	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
F 03	Рыба	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F 04	Фрукты	100 – 500	2 – 13	10 – 20
F 05	Хлеб	100 – 800	2 – 19	10 – 20

**Важное примечание:** см. “Общие инструкции по разморозке”.



### **Прерывание цикла готовки**

Вы можете прервать процесс готовки в любой момент, нажав клавишу Стоп один раз или открыв дверцу.

В обоих случаях:

- Излучение микроволн немедленно прекращается.
- Гриль выключается, но остается очень горячим. Опасность ожогов!
- Таймер останавливается и на дисплее отображается оставшееся время работы.

При желании, в этот момент Вы можете:

1. Перевернуть или помешать пищу для ее равномерного приготовления.
2. Изменить параметры процесса.
3. Отменить процесс, нажав клавишу Пуск / Стоп

### **Изменение параметров**

Рабочие параметры функций и температура могут быть изменены во время работы духовки или когда процесс приготовления был прерван простым поворотом соответствующего переключателя на новую величину.

Чтобы изменить продолжительность приготовления мощность и время, выполните следующие действия:

- Нажмите клавиши “-“ и “+” измените продолжительность приготовления.
- Нажмите клавишу “ОК”. Дисплей и индикатор мощность начнут мигать.
- Нажмите клавиши “-“ и “+” чтобы изменить мощность.
- Нажмите клавишу “ОК”.

### **Отмена цикла готовки**

Если вы хотите, чтобы отменить процесс приготовления, вращайте Селектор функций до нуля или нажмите кнопку **Стоп** два раза.

### **Окончание цикла готовки**

По завершении процесса готовки раздадутся три коротких звуковых сигнала, и на дисплее появится слово "End".


Если Вы закончили процесс приготовления, поверните ручку выбора функций и термостата на ноль.

# Разморозка

## Общие инструкции по разморозке

1. При разморозке используйте только посуду, пригодную для микроволновых печей (фарфор, стекло, подходящий пластик).
2. Используйте функцию разморозки по весу и таблицы, относящиеся к размораживанию сырых продуктов.
3. Время разморозки зависит от количества и толщины кусков пищи. При замораживании продуктов, подготовьте их к процессу размораживания. Разделите пищу на части, которые соответствуют размеру контейнера.
4. Как можно лучше распределите пищу внутри микроволновой печи. Самые толстые куски рыбы или куриные ножки должны быть помещены сверху. Самые тонкие куски могут быть защищены с помощью алюминиевой фольги. **Важно:** алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками внутренней камеры, так как это может привести к возникновению электрической дуги.
5. Наиболее толстые куски необходимо перевернуть несколько раз.
6. Распределите замороженные продукты максимально единообразно, потому что тонкие, узкие куски размораживаются быстрее, чем толстые куски, лежащие сверху.
7. Богатые жирами продукты, такие, как сливочное масло, творог и сливки, не должны размораживаться до конца. Если оставить их при комнатной температуре, они будут готовы к подаче на стол в течение нескольких минут. В случае глубокой заморозки сливок, если в них имеются маленькие кусочки льда, сливки необходимо взбить перед употреблением.
8. Поместите птицу на перевернутую тарелку с тем, чтобы сок мог легче вытекать.
9. Хлеб должен быть завернут в салфетку с тем, чтобы он не стал слишком сухим.
10. Поверните пищу через регулярные промежутки времени.
11. Выньте замороженные продукты из упаковки и не забудьте удалить все металлические зажимы. Если контейнеры, которые используются для хранения продуктов в морозильной камере, могут также быть использованы для нагрева и приготовления пищи, просто удалите крышку. В противном случае, поместите продукты в контейнеры, которые подходят для микроволновых печей.
12. Жидкость, образующаяся в результате процесса разморозки, особенно в случае домашней птицы, должна быть утилизирована и ни при каких обстоятельствах она не должна контактировать с другими продуктами.
13. Имейте в виду, что при использовании функции автоматической разморозки требуется время выдерживания с тем, чтобы пища полностью разморозилась.

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

Положение	Уровень мощности	Мощность
	Размораживание / поддержание в нагретом состоянии	200 W
	Размораживание	400 W

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

Food	Weight (kg)	Defrosting time (min)	Standing time (min)	Recommendation
Порционное мясо, телятина, говядина, свинина	0.10	2-3	5-10	Перевернуть 1 раз
	0.20	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	0.50	10-12	10-15	Перевернуть 2 раза
	1.00	21-23	20-30	Перевернуть 2 раза
	1.50	32-34	20-30	Перевернуть 2 раза
	2.00	43-45	25-35	Перевернуть 3 раза
Гуляш	0.50	8 -10	10-15	Перевернуть 2 раза
	1.00	17-19	20-30	Перевернуть 3 раза
Фарш	0.10	2-4	10-15	Перевернуть 1 раз
	0.50	10-14	20-30	Перевернуть 2 раза
Сосиски	0.20	4-6	10-15	Перевернуть 1 раз
	0.50	9-12	15-20	Перевернуть 2 раза
Порционная птица	0.25	5-6	5-10	Перевернуть 1 раз
Цыпленок	1.00	20-24	20-30	Перевернуть 2 раза
Жирная курица	2.50	38-42	25-35	Перевернуть 3 раза
Филе рыбы	0.20	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
Форель	0.25	5-6	5-10	Перевернуть 1 раз
Креветки	0.10	2-3	5-10	Перевернуть 1 раз
	0.50	8-11	15-20	Перевернуть 2 раза
Фрукты	0.20	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	0.30	8-9	5-10	Перевернуть 1 раз
	0.50	11-14	10-20	Перевернуть 2 раза
Хлеб	0.20	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	0.50	10-12	10-15	Перевернуть 1 раз
	0.80	15-17	10-20	Перевернуть 2 раза
Сливочное масло	0.25	8-10	10-15	
Сливочный сыр	0.25	6-8	10-15	
Сливки	0.25	7-8	10-15	

## Готовка с использованием микроволн

**Предупреждение!** Прочтите раздел “Инструкции по технике безопасности для микроволновой печи” прежде чем готовить в микроволновой печи.

Следуйте этим рекомендациям при готовке с использованием микроволн:

- Перед нагревом или приготовлением продуктов, имеющих оболочку или **кожуру** (например, яблоки, помидоры, картофель, сосиски) необходимо **наколоть их вилкой**, чтобы они не полопались. Нарезьте пищу перед готовкой.
- Перед тем, как использовать контейнер, проверьте, подходит ли он для использования в микроволновой печи (см. раздел о типах посуды, пригодной для использования для микроволновой печи).
- Когда продукты готовятся при очень небольшой влажности (например, **размораживание хлеба**, приготовление попкорна и т.д.), влага испаряется очень быстро. При этом внутри работающего устройства возникает вакуум, и пища может обуглиться. Такая ситуация может привести к повреждению устройства и используемого контейнера. Таким образом, печь должна быть установлена только на необходимое время готовки, и процесс приготовления должен проходить под вашим присмотром.
- Невозможно нагревать большое количество растительного масла (**жарить во фритюре**) в микроволновой печи.
- **Извлеките полуфабрикаты из упаковки**, так как последняя не всегда является термостойкой. Следуйте инструкциям изготовителя.
- **При наличии различных контейнеров**, таких как, например, чашки, разместите их равномерно на керамическом основании.
- Не закрывайте **пластиковые пакеты** при помощи металлических зажимов. Вместо этого используйте пластиковые зажимы. Проткните пакет в нескольких местах, чтобы обеспечить выход пара.
- При нагревании или приготовлении пищи, убедитесь, что она достигает **минимальной температуры 70°C**.
- Во время процесса готовки, на стекле окна дверцы могут образовываться **водяные пары** и, через некоторое время, стекать вниз. Это нормальная ситуация, и даже может быть важным показателем, если температура в помещении низкая. Это не представляет опасности для прибора. По завершении

приготовления пищи удалите воду, образовавшуюся в результате конденсации.

- При нагревании жидкостей, используйте **контейнеры с широким горлом** с тем, чтобы влага легче испарялась.

Подготовьте продукты в соответствии с инструкциями и обратите внимание на время приготовления и уровень мощности, указанные в таблицах.

Помните, что значения являются лишь ориентиром и что они могут изменяться в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа пищи. Рекомендуется регулировать время приготовления и уровень мощности в каждой конкретной ситуации. В зависимости от пищи, время приготовления должно быть продлено или сокращено, и уровень мощности должен быть увеличен или уменьшен

### Готовка с использованием микроволн...

1. Чем большее количество пищи Вы готовите, тем дольше время приготовления. Запомните следующие правила:
  - Двойное количество пищи - вдвое больше времени
  - Половина количества – половина времени
2. Чем ниже температура, тем больше время приготовления.
3. Продукты с большим содержанием жидкости нагреваются быстрее.
4. Правильное распределение пищи на керамическом основании обеспечивает равномерное приготовление пищи. Если поместить твердую пищу на внешней части тарелки, а наименее твердую - в середине тарелки, можно одновременно нагревать различные виды пищи.
5. Дверцу можно открыть в любое время. При этом прибор автоматически выключается. Микроволновая печь продолжит работать только, когда Вы закроете дверцу и нажмете клавишу запуска.
6. Накрытая пища требует меньшего времени приготовления, и ее свойства лучше сохраняются. Крышка должна позволять микроволнам проходить и должна иметь небольшие отверстия, которые обеспечивают выход пара.

## Таблицы и предложения – Готовка овощей

Продукты	Количество (г)	Добавленная жидкость	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Советы
Цветная капуста	0.50	100 мл	800	9-11	2-3	Нарезать ломтиками. Оставить накрытым.
Брокколи	0.30	50 мл	800	6-8	2-3	
Грибы	0.25	25 мл	800	6-8	2-3	
Горох и морковь, Замороженная морковь	0.30	100 мл	800	7-9	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками. Оставить накрытым.
	0.25	25 мл	800	8-10	2-3	
Картофель	0.25	25 мл	800	5-7	2-3	Очистить, нарезать на одинаковые по размеру части. Оставить накрытым.
Перец Лук-порей	0.25	25 мл	800	5-7	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками. Оставить накрытым.
	0.25	50 мл	800	5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	0.30	50 мл	800	6-8	2-3	Оставить накрытым.
Капуста	0.25	25 мл	800	8-10	2-3	Оставить накрытым.

## Таблицы и предложения – Готовка рыбы

Продукты	Количество (г)	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Советы
Филе рыбы	0.50	600	10-12	3	Готовьте под крышкой. Переверните по прошествии половины времени готовки.
Рыба целиком	0.80	800	2-3	2-3	Готовьте под крышкой. Переверните по прошествии половины времени готовки. Может быть необходимо накрыть концы рыбы.
		400	7-9		

## Готовка с использованием функции Гриль

Для того чтобы получить наилучшие результаты при готовке на гриле, используйте решетку, которая поставляется вместе с прибором.

### ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ:

1. При первоначальном использовании микроволновой печи возникает небольшое количество дыма, а также запах, который возникает из-за использования масла во время процесса производства.
2. Стекло в дверце достигает очень высоких температур во время использования гриля. Не подпускайте детей к печи.
3. Во время работы гриля стенки внутренней камеры и решетка достигают очень высоких температур. Рекомендуется использование варежек-прихваток.

4. Во время длительного использования гриля нормально, если резисторы временно выключаются в связи с работой защитного термостата.
5. Важно! Когда пища готовится на гриле или в контейнерах, важно проверить, подходит ли контейнер для этой цели или нет. См. таблицу по типам посуды!
6. При использовании гриля брызги жира могут попадать на резисторы и пригорать. Это нормальная ситуация и она не является неисправностью.
7. По завершении готовки очистите внутреннюю камеру прибора и аксессуары, чтобы предотвратить налипание остатков пищи.

### Таблицы и предложения – Гриль без микроволн

Рыба	Количество (г)	Время (мин)	Советы
Рыба			
Окунь	0.80	18-24	Намажьте рыбу тонким слоем сливочного масла. По прошествии половины времени готовки переверните рыбу и посыпьте ее приправами.
Сардины / морской петух	6-8 шт.	15-20	
Мясо			
Сосиски	6-8 шт.	22-26	По прошествии половины времени готовки наколите сосиски вилкой и переверните их.
Замороженные гамбургеры	3 шт.	18-20	
Ребрышки (приблизительно 3 см толщиной)	0.40	25-30	По прошествии половины времени готовки полейте подливкой и переверните.
Прочие			
Тост	4 шт.	1½-3	Следите за образованием румяной корочки.
Жареные бутерброды	2 шт.	5-10	Следите за образованием румяной корочки.

Разогрейте гриль в течение 2 минут перед использованием. Если нет противоположных указаний, используйте решетку. Поместите решетку на большую чашу, чтобы вода и жир могли капать в нее. Указанное время готовки является ориентировочным и может изменяться в зависимости от состава и количества пищи, а также по желанию. Рыба и мясо будут вкуснее, если перед готовкой на гриле смазать их растительным маслом, добавить травы и специи и оставить в таком маринаде на несколько часов. Соль следует

добавлять только после приготовления на гриле.

Сосиски не полопаются, если перед готовкой на гриле наколоть их с помощью вилки.

По прошествии половины времени готовки на гриле проконтролируйте приготовление пищи и, при необходимости, переверните пищу.

Гриль особенно хорошо подходит для готовки тонких кусков мяса и рыбы. Тонкие куски мяса нужно переворачивать только один раз, а крупные куски следует переворачивать несколько раз.

**Таблицы и советы – Микроволны и гриль**

Функция микроволн с грилем идеально подходит для быстрого приготовления пищи и, в то же время, получения румяной корочки на мясе. Она также может быть использована для приготовления блюд, посыпанных сыром.

Микроволны и гриль работают одновременно. Микроволны готовят пищу, а гриль обеспечивает румяную корочку.

Блюдо	Количество (г)	Тип контейнера	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)
Макароны, посыпанные сыром	500	Тарелка с низким бортиком	400	12-17	3-5
Картофель, посыпанный сыром	800	Тарелка с низким бортиком	600	20-22	3-5
Лазанья	приблиз. 800	Тарелка с низким бортиком	600	15-20	3-5
Сливочный сыр гриль	приблиз. 500	Тарелка с низким бортиком	400	18-20	3-5
2 свежие куриные ножки (на гриле)	200 г каждая	Тарелка с низким бортиком	400	10-15	3-5
Курица	приблиз. 1000	Широкая тарелка с низким бортиком	400	35-40	3-5
Луковый суп, посыпанный сыром	2 чашки по 200 г	Суповые чашки	400	2-4	3-5

Перед использованием тарелок и контейнеров в микроволновой печи убедитесь, что они пригодны для этого. Используйте только те блюда, которые пригодны для использования в микроволновых печах.

Посуда, используемая при комбинированной функции готовки, должна быть пригодна как для микроволн, так и для гриля. См. таблицу по типам используемой посуды!

Помните, что приведенные значения имеют только ориентировочный характер и что они могут изменяться в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа пищи.

Если времени готовки не хватает, чтобы пища подрумянилась надлежащим образом, настройте функцию гриля на 5 или 10 минут больше.

Пожалуйста, соблюдайте время выдерживания, и не забудьте перевернуть куски мяса.

Если не имеется никаких противоположных инструкций, в процессе готовки должна использоваться керамическая база.

Значения, указанные в таблицах, действительны для холодной внутренней камеры (не требуется заранее разогревать печь).

# Готовка с использованием Микроволны + Горячий воздух

## Таблицы и советы – Обжаривание

Блюдо	Количество (г)	Мощность (Ватт)	Температура °С	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Примечания
Рагу из говядины	1000	200	160/170	80/90	10	Не накрывайте контейнер крышкой
Свинная корейка	500/600	200	180/190	35/40	10	Не накрывайте контейнер крышкой
Курица целиком	1000/1200	400	230/250	30/40	10	Накройте контейнер крышкой. Грудка птицы должна смотреть вверх. Не переворачивайте.
Куски курицы	800	400	230/250	25/35	10	Не накрывайте контейнер крышкой. Разложите кусочки так, чтобы кожа смотрела вверх. Не переворачивайте.
Утка	1500/1700	200	220/240	70/80	10	Накройте контейнер крышкой. Не переворачивайте.

### Советы по обжариванию мяса

Переверните куски мяса по прошествии половины времени приготовления. Когда жареное мясо будет готово, Вы должны будете дать ему постоять 10 минут в выключенной печи при закрытой дверце. Это позволит соку хорошо распределиться внутри мяса.

Добавьте 2 - 3 столовые ложки соуса или аналогичной жидкости к нежирному мясу и от 8 до 10 столовых ложек к тушеным блюдам, в зависимости от количества мяса.

Температура и время обжаривания зависят от типа и количества приготавливаемого мяса.

Если вес мяса, которое требуется обжарить, не появляется на столике, выберите параметры веса непосредственно ниже и продлите время приготовления.

### Советы по жаропрочной посуде

Убедитесь, что посуда помещается внутрь печи.

Горячие стеклянные контейнеры должны помещаться на сухое кухонное полотенце. Если поместить такие контейнеры на холодную или влажную поверхность, стекло может треснуть и сломаться. Используйте варежки-прихватки, чтобы вынуть посуду из печи.



## Таблицы и советы – Пироги

Блюдо	Контейнер	Уровень мощности	Температура	Время (мин)
Ореховый торт	Форма для выпекания со съёмным дном	1	170/180	30/35
Фруктовый пирог	Форма для выпекания со съёмным дном	2	150/160	35/45
Фруктовый торты	Форма для выпечки тортов с центральным отверстием	1	170/190	30/45
Пироги с пряностями	Форма для выпекания со съёмным дном	2	160/180	50/70
Простой торт (бисквит)	Форма для выпекания со съёмным дном	1	160/170	40/45
Миндальные торты	Поднос для тортов	2	110	35/45
Изделия из слоёного теста	Поднос для тортов	2	170/180	35/45

### Советы по посуде для выпечки

Наиболее часто используемым типом посуды для выпечки являются формы из черного металла. Если Вы также собираетесь использовать микроволновую печь, используйте стеклянную, керамическую или пластиковую посуду для выпечки. Эта посуда также должна быть способна выдерживать температуру до 250°C. Если Вы будете использовать посуду для выпечки таких типов, торты не будут очень сильно подрумяниваться.

### Советы по выпечке пирогов

Различные количества и виды теста требуют различной температуры и времени выпекания. Для начала попробуйте низкотемпературные настройки, а в следующий раз, при необходимости, используйте более высокую температуру. Более низкая температура приводит к более равномерному выпеканию. Всегда ставьте поднос для торта в центр поворотного столика.

### Советы по выпечке

#### Как проверить, правильно ли приготовлен пирог

За 10 минут до окончания времени выпекания проткните пирог в самой высокой части при помощи зубочистки. Когда тесто перестанет прилипать к зубочистке, это будет означать, что пирог готов.

Если пирог очень темный с внешней стороны

В следующий раз выберите более низкую температуру и дайте пирогу печься в течение более длительного времени.

#### Если пирог очень сухой

Проделайте маленькие отверстия в пироге при помощи зубочистки после завершения выпекания. Затем обрызгайте пирог некоторым количеством фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз повысьте температуру на примерно 10° и сократите время выпекания.

#### Если пирог легко не выходит из формы

Дайте пирогу остыть в течение 5-10 минут после выпекания, и он будет легче выходить из формы. Если пирог по-прежнему легко не выходит, аккуратно пройдитесь ножом по его краям. В следующий раз хорошо смажьте форму для выпечки.

## Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?

### Функция микроволн

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

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

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

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

### Как протестировать посуду, которую Вы хотите использовать

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

**Предупреждение:** Когда вы пользуетесь функцией микроволн, необходимо убедиться, что внутри печи нет неподходящих предметов, в том числе лотков, решеток или противней, которые входят в комплект микроволновки и должны использоваться только с функциями Гриль или Горячий воздух.

### Функции, использующие гриль или горячий воздух

Для использования с функцией гриль или горячий воздух посуда должна быть устойчива к температуре не ниже 300°C.

Пластиковая посуда не подходит для готовки в данном режиме.

### Комбинированные функции с Микроволны печью

Для использования с функцией Комбинированные функции с Микроволны печью посуда должна быть пригодна как для микроволн, так и для гриля.

### Алюминиевые контейнеры и фольга

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

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

### Крышки

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

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

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

## Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?

### Таблица посуды

В следующей таблице приведены общие рекомендации по типу посуды, подходящей для каждой конкретной ситуации.

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

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

4. Не используйте бумажные тарелки.
5. Только мелкие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен соприкасаться со стенками внутренней камеры.

## Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи

Очистка - это единственный вид технического обслуживания, который обычно требуется микроволновой печи.

**Предупреждение!** Следует регулярно очищать вашу микроволновую печь, удаляя все остатки пищи. Если микроволновая печь не содержится в чистоте, это может привести к повреждению ее поверхностей, что **снижает срок службы печи и может вызвать возникновение опасных ситуаций.**

**Предупреждение!** Очистку следует проводить при выключенном питании печи. Выньте вилку из розетки или выключите контур питания печи.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, так как могут появиться пятна, мочалки или острые предметы, которые могут поцарапать поверхности печи.

Запрещается применять чистящие приборы, использующие высокое давление или струю пара.

### Передняя поверхность

Обычно требуется просто очистить духовку при помощи влажной ткани. Если печь сильно загрязнена, добавьте несколько капель жидкости для мытья посуды в воду для мытья печи. После этого протрите печь сухой тканью.

**Если печь имеет алюминиевую переднюю панель,** используйте средство для очистки стекла и мягкую ткань, которая не оставляет волокон или нитей. Протрите печь, двигая тканью из стороны в сторону, не оказывая никакого давления на поверхность.

Немедленно удалите известковый налет, жир, крахмал или пятна яичного белка. От этих пятен может возникнуть коррозия.

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

### Внутренняя поверхность микроволновой печи

После каждого использования, очистите внутренние стенки при помощи влажной ткани, так как это - самый легкий способ удаления брызг или потеков пищи, которые могли присохнуть к внутренней поверхности печи.

Для того чтобы удалить грязь, которую труднее отчистить, используйте неагрессивные чистящие средства. **Не используйте спреи для очистки духовок или другие агрессивные и абразивные моющие средства.**

Всегда содержите дверцу и переднюю поверхность печи в чистоте, чтобы дверца открывалась и закрывалась должным образом.

Следите, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия микроволновой печи.

Регулярно очищайте основание внутренней камеры, особенно после разлива любой жидкости.

**Не включайте печь, если керамическое основание и соответствующий держатель не находятся на своих местах.**

Если печь сильно загрязнена, поставьте стакан воды на основание внутренней камеры и включите микроволновую печь на 2 или 3 минуты при максимальной мощности. Образующийся пар смягчит грязь, которую легко будет отчистить с помощью мягкой ткани.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) могут быть легко устранены. Добавьте несколько капель лимонного сока в чашку с водой. Поместите в чашку маленькую ложку, чтобы избежать выкипания воды. Нагревайте воду в течение 2~3 минут при максимальной мощности микроволн.

Слюда́ная крышка (3), расположенная на потолке внутренней камеры печи, должна всегда содержаться в чистоте. Любые остатки пищи, налипшие на слюдяную крышку, могут привести к поломке прибора или возникновению искры.

**Запрещается использовать абразивные чистящие средства или острые предметы.**

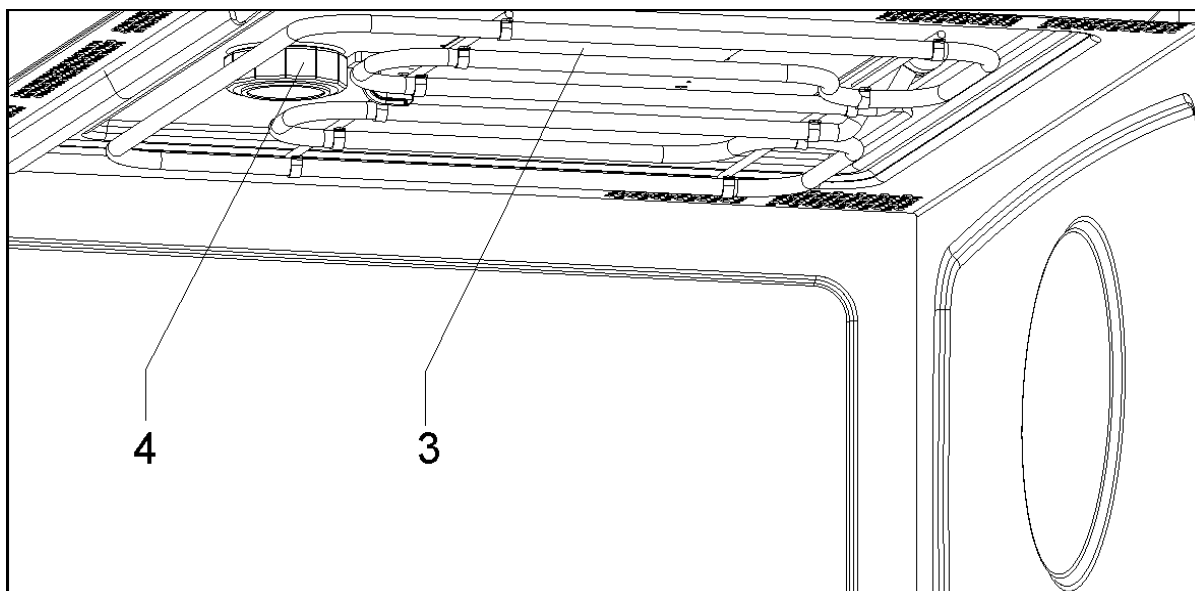
**Во избежание любого риска не снимайте слюдяную крышку.**

Стекла́нная крышка лампы (4) расположена на потолке внутренней камеры печи и может быть легко снята для очистки. Для этого вам необходимо отвернуть ее и вымыть с использованием воды и жидкости для мытья посуды.

## Аксессуары

Чистите аксессуары после каждого использования. Если они очень грязные, сначала замочите их, а затем используйте щетку и губку. Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

Убедитесь, что керамическое основание и соответствующий держатель всегда находятся в чистоте. Не включайте печь, если керамическое основание и соответствующий держатель не находятся на своих местах.



## Что нужно делать, если микроволновая печь не работает?

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

Вам нет необходимости связываться со Службой технической поддержки для того, что разрешить следующие вопросы:

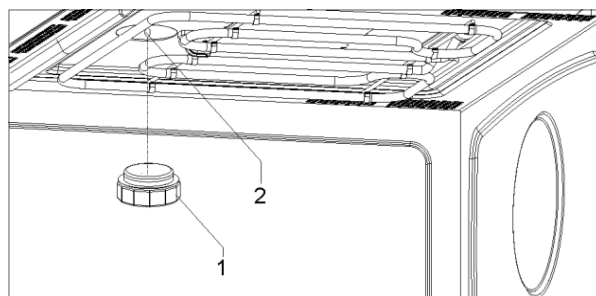
- **На дисплее нет индикации!** Проверьте:
  - Не была ли выключена индикация времени (см. раздел, в котором описываются базовые настройки печи).
- **Ничего не происходит, когда я нажимаю на клавиши!** Проверьте:
  - Не активирована ли функция Блокировки в целях безопасности (см. раздел, в котором описываются базовые настройки печи).
- **Печь не работает!** Проверьте:
  - Вставлена ли вилка питания правильно в розетку.
  - Включено ли питание печи.
  - Полностью ли закрыта дверца. При закрытии дверцы должен раздаваться слышимый щелчок.
  - Нет ли посторонних предметов между дверцей и передней частью внутренней камеры.
- **Во время работы печи раздаются странные шумы!** Проверьте:
  - Не возникает ли электрическая дуга внутри микроволновой печи, вызванная посторонними металлическими предметами (см. раздел о типе подходящей для печи посуды).
  - Не касается ли посуда стенок внутренней камеры.
  - Имеются ли незакрепленные столовые приборы или кулинарные принадлежности внутри микроволновой печи.
- **Пища не нагревается или нагревается очень медленно!** Проверьте:
  - Не использовали ли Вы по ошибке металлическую посуду.
  - Правильно ли Вы выбрали время работы и уровень мощности.
  - Не поместили ли Вы в микроволновую печь большее количество пищи или более холодную пищу, чем обычно.
- **Пища слишком горячая, сухая или подгоревшая!** Проверьте, правильно ли Вы выбрали время работы и уровень мощности
- **Дисплей показывает "НОТ"!** Температура в отсеке компонентов достигает предел безопасности. Проверьте условия монтажа.

- После завершения процесса готовки раздаются шумы! Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время. Когда температура в достаточной степени снизится, вентилятор выключится.
- **Печь включается, но внутренняя подсветка не загорается!** Если все функции работают должным образом, скорее всего, причиной неисправности является перегоревшая лампочка. Вы можете продолжать использовать печь.
- **На дисплее отображается индикация «LAMP»!** Это означает, что лампочка перегорела, либо электропотребление лампочки выше, чем указано (см замена лампочки).

### Замена лампочки

Чтобы заменить лампочку, необходимо выполнить следующее:

- Отсоедините питание микроволновой печи. Выньте вилку питания из розетки или выключите переключатель питания печи.
  - Отверните и снимите стеклянную крышку лампочки (1).
  - Выверните галогеновую лампочку (2).
- Предупреждение! Лампочка может быть очень горячей.**
- Установите на место новую галогеновую лампочку 12 В / 10 Вт. **Предупреждение! Запрещается касаться пальцами непосредственно поверхности лампочки, поскольку это может повредить лампочку.** Следуйте инструкциям производителя лампочки.
  - Винтите стеклянную крышку лампочки на место (1).
  - Вновь подключите печь к источнику электропитания.



## Характеристики

- Напряжение переменного тока..... 220-240 В / 50 Гц
- Потребляемая мощность..... 3400 Вт
- Мощность гриля..... 1500 Вт
- Мощность режима Горячий воздух. .... 1600 Вт
- ыходная микроволновая мощность..... 1000 Вт
- Микроволновая частота ... ..... 2450 МГц
- Внешние габариты (Ш x В x Г)..... 595 × 455 × 542 мм
- Внутренние размеры (Ш x В x Г). .... 420 × 210 × 390 мм
- Внутренний объем печи..... 38 л
- Вес..... 38 кг

## Защита окружающей среды

### Утилизация упаковки



На упаковке имеется знак Green Dot.

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



### Утилизация старых электроприборов

В соответствии с требованиями Европейской директивы 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) необходимо, чтобы старые бытовые электроприборы не утилизировались вместе с обычными твердыми бытовыми отходами.

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

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

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

# Инструкции по монтажу

## Перед монтажом

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

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

**Не снимайте слюдяную крышку**, находящуюся на потолке внутренней камеры! Эта крышка предотвращает повреждение генератора микроволновой печи, останавливая жир и кусочки пищи.

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

**Необходимо убедиться в отсутствии каких-либо повреждений микроволновой печи.** Проверьте, закрывается ли дверца микроволновой печи должным образом, и нет ли повреждений на внутренней стороне дверцы и передней поверхности микроволновой печи. Если Вы обнаружили какие-либо повреждения, обратитесь в сервисный центр технической поддержки.

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

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

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

**Внимание:** после установки микроволновой печи, следует убедиться, что вилка кабеля находится в пределах досягаемости.

## Электроустановка

Электрическая установка должна быть выполнена по электрика аттестованы в соответствии с действующим законодательством.

Перед подключением микроволновой печи к электросети проверьте, соответствует ли

напряжение и частота сети тем характеристикам, которые указаны на табличке, расположенной спереди на камере печи, и в гарантийном талоне, который должен храниться вместе с этим руководством.

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

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

Если необходимо заменить гибкий кабель питания микроволновой печи, это должно быть выполнено в авторизованном сервисном центре послепродажного обслуживания, так как такая замена требует использования специальных инструментов.

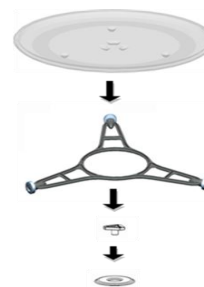
**Производитель и розничный продавец не несут ответственности** за любой ущерб, который может быть нанесен людям, животным или имуществу, в случае несоблюдения этих инструкций по монтажу.

## После монтажа

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

После первого использования необходимо очистить внутреннюю поверхность микроволновой печи и дополнительные детали, следуя инструкциям по очистке, приведенным в разделе "Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи".

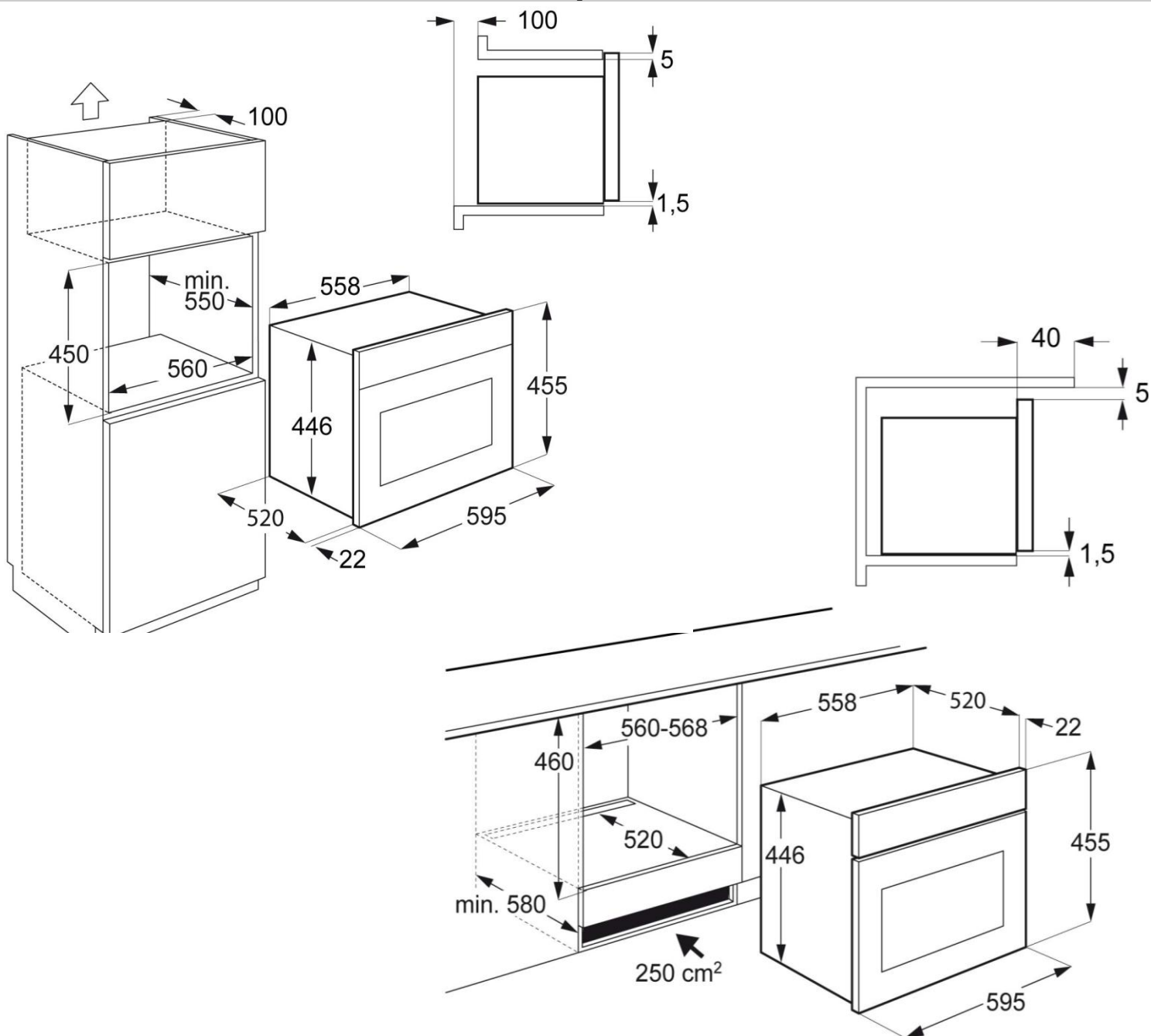
Поместите вращающееся основание **(1)** в центр внутренней камеры микроволновой печи и установите сверху вращающееся кольцо **(2)** и вращающуюся тарелку **(3)**, убедитесь, что они вставлены до конца. Каждый раз, когда используется микроволновая печь, вращающаяся тарелка и соответствующие аксессуары должны находиться внутри печи и быть правильно расположенными. **Вращающаяся тарелка может вращаться в обоих направлениях.**



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



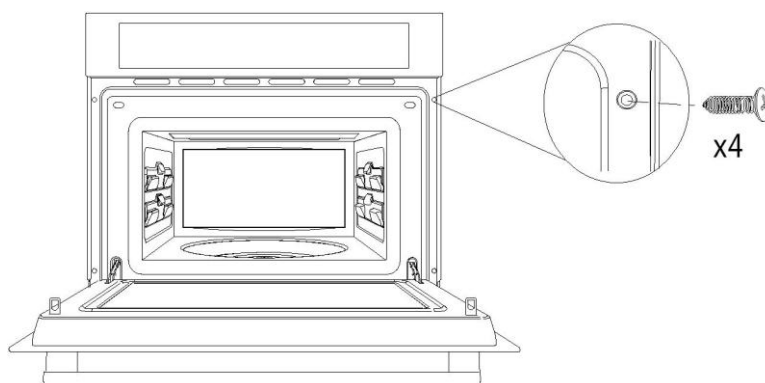
# Montaż/ Установка / Γκατάσταση



•  
•

## RU

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



## Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
<b>Austria</b> Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
<b>Belgium</b> Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doornveld 121	1731 Zellik	+32 24 668 740
<b>Bulgaria</b> Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
<b>Chile</b> Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
<b>China</b> Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
<b>Czech Republic</b> Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
<b>Denmark</b> Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
<b>Ecuador</b> Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
<b>Germany</b> Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
<b>Great Britain</b> Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
<b>Greece</b> Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
<b>Hungary</b> Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
<b>Indonesia</b> PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
<b>Malaysia</b> Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
<b>Mexico</b> Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
<b>Morocco</b> Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
<b>Netherlands</b> Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 235 656 480
<b>Norway</b> Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
<b>Poland</b> Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
<b>Portugal</b> Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
<b>Romania</b> S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
<b>Russia</b> Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â™ Russia	+7 4 956 450 064
<b>Singapore</b> Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
<b>Spain</b> Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
<b>Sweden</b> Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
<b>Thailand</b> Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
<b>Turkey</b> Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
<b>Ukraine</b> Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
<b>United Arab Emirates</b> Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
<b>United Arab Emirates</b> Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
<b>Venezuela</b> Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
<b>Vietnam</b> TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646