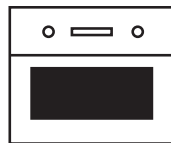


INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



IT EL RU

ML6330.0
MR6330.0



Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Indice

Informazioni per la sicurezza	3	Interruzione di un procedimento di cottura	17
Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili	3	Modifica dei parametri	18
Avvertenze di sicurezza generali.....	4	Annulare un procedimento di cottura.....	18
Installazione.....	6	Termine di un procedimento di cottura....	18
Pulizia e manutenzione	6	Scongelare	18
Assistenza e riparazione	7	Indicazioni generali di scongelamento	19
Evitare danni al forno o altre situazioni pericolose attenendosi alle seguenti istruzioni.....	8	Cucinare con le microonde	20
I vantaggi delle microonde	9	Cottura nel forno a microonde	21
Funzionamento del forno a microonde	9	Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure.....	21
Perché gli alimenti si riscaldano	9	Tabelle e suggerimenti – Preparazione del pesce	22
Descrizione dell'apparecchio	10	Cuocere con il grill	22
Descrizione delle modalità di funzionamento	11	Stoviglie adatte per le microonde	23
Impostazioni di base	12	Funzione microonde	23
Apertura della porta.....	12	Test stoviglie.....	23
Menu secondario.....	12	Funzione Grill.....	23
Impostazione dell'orologio	12	Combinazione Microonde + Grill	23
Nascondere/Visualizzare l'orologio.....	12	Contenitori e pellicole di alluminio.....	23
Timer.....	12	Coperchio.....	24
Blocco di sicurezza.....	13	Tabella - Stoviglie.....	24
Funzioni di base	13	Pulizia e manutenzione	25
Menu principale	13	Frontale dell'apparecchio	25
Avvio rapido	14	Pulizia della cavità del forno	25
Microonde.....	14	Pulizia della parte superiore della cavità...25	
Grill.....	14	Accessori.....	26
Microonde + Grill	14	Guasti, cosa fare?	26
Scongelamento in base al tempo (manuale)	14	Sostituzione della lampadina	27
Funzioni speciali	15	Dati tecnici	27
Funzione speciale	15	Dati tecnici.....	27
Utilizzo del piatto Crisp	16	Salvaguardia dell'ambiente	27
Durante il funzionamento...	17	Istruzioni di montaggio	28
		Prima dell'installazione	28
		Dopo l'installazione	28
		Installazione	91

Informazioni per la sicurezza



Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che **giochino con l'elettrodomestico**.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA: L'apparecchiatura e le sue componenti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Fare attenzione** ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani a meno che non siano supervisionati su base continua.
- **AVVERTENZA: Quando l'apparecchiatura viene usata in modalità combo, i bambini dovrebbero servirsi del forno unicamente sotto alla supervisione di una persona adulta dato che l'apparecchiatura genera temperature elevate.**
- **Se l'apparecchiatura** dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.

- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

Avvertenze di sicurezza generali

- Questa apparecchiatura è stata pensata per essere usata in applicazioni domestiche e non in hotel, negozi, uffici e altri ambienti simili.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- **AVVERTENZA:** Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se:
 - lo sportello non si chiude correttamente,
 - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
 - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
 - il vetro dello sportello è danneggiato,
 - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.

L'apparecchio può essere di nuovo utilizzato, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.

- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.



- Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi! Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. **PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!** Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di riscaldamento con il forno a microonde.
- Attenzione! Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- Prudenza! Per evitare che, durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.

- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- Attenzione! Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di corto circuito!

Installazione

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III.
- Se per il collegamento elettrico si usa una spina, quest'ultima deve essere accessibile dopo l'installazione.
- **L'installazione deve rispettare le regolamentazioni correnti.**
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.
- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra
- **AVVERTENZA!** **L'apparecchiatura è stata pensata per un'installazione a incasso. Rimandiamo alle ultime pagine del presente manuale utente per informazioni dettagliate sulle dimensioni dell'installazione.**

Pulizia e manutenzione

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie,

pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno.
- **AVVERTENZA:** Verificare che l'apparecchiatura si spenta prima di sostituire la lampada al fine di evitare la possibilità di scosse elettriche. Rimandiamo al capitolo "SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO".

Assistenza e riparazione

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di riparazioni, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.
- **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

Evitare danni al forno o altre situazioni pericolose attenendosi alle seguenti istruzioni

- Non accendere mai il forno a microonde se vuoto. In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi:
PERICOLO DI DANNI!
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno per verificarne la programmazione. L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di oggetti infiammabili nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come dispensa.
- Non utilizzare il forno per friggere in olio, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- Le rastrelliere possono tollerare un carico massimo di 8 kg. Per evitare di danneggiare il forno, non superare tale carico.

I vantaggi delle microonde

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa $\frac{3}{4}$ di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

Perché gli alimenti si riscaldano

Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

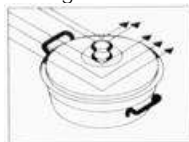
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento:

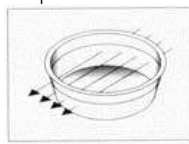
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

Le microonde vengono riflesse dal metallo...



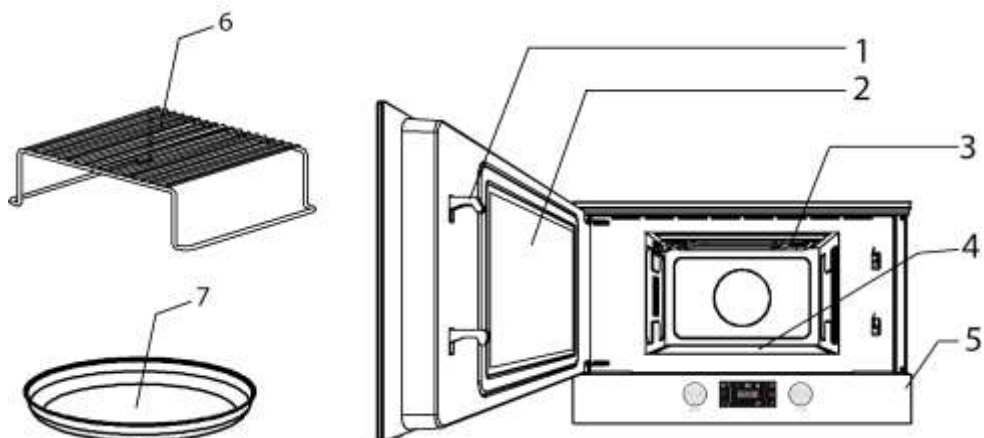
...penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



... e vengono quindi assorbite dal cibo.



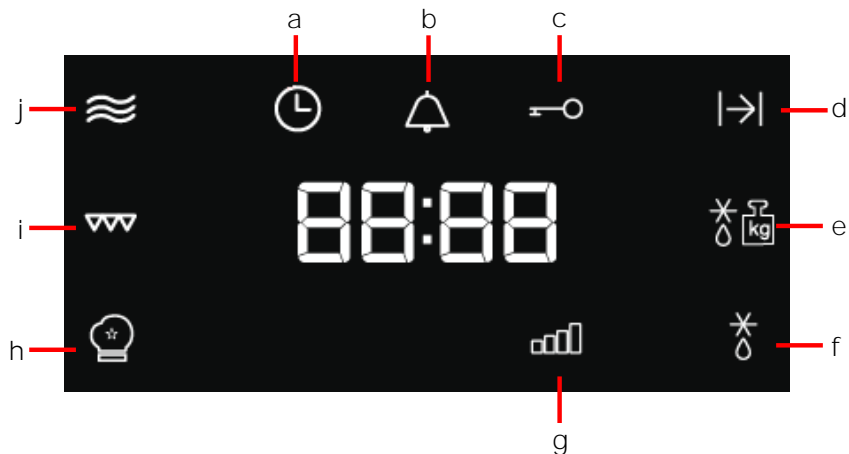
Descrizione dell'apparecchio



- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 1. Blocco di messa in funzione | 5. Pannello comandi |
| 2. Sportello in vetro | 6. Scaffale |
| 3. Griglia a discesa | 7. Piatto Crisp |
| 4. Base ceramica | |



- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Selettore della funzione | 3. Selettore rotante |
| 2. Display | |

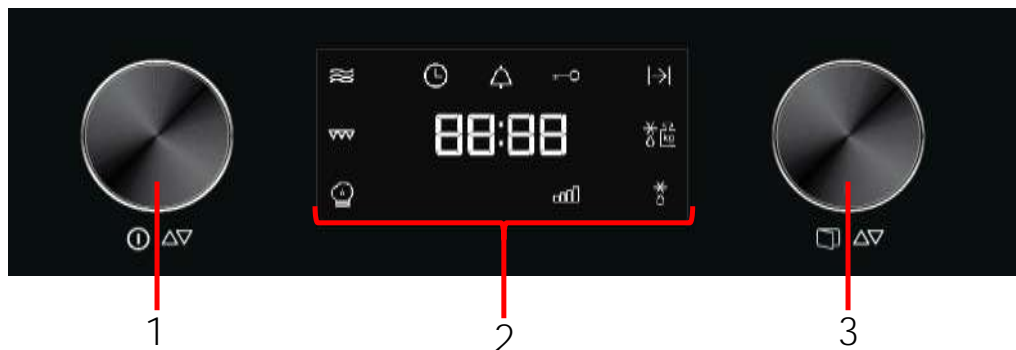


- a** Indicatore orologio
- b** Indicatore Timer
- c** Tasto blocco di sicurezza
- d** Indicatore durata
- e** Indicatore scongelamento in base al peso
- f** Indicatore scongelamento in base al tempo
- g** Indicatore livello di potenza
- h** Indicatore funzioni speciali
- i** Indicatore funzione Grill
- j** Indicatore funzione Microonde

Descrizione delle modalità di funzionamento

Simbolo	Funzione	Potenza d'uscita microonde	Alimenti
	Microonde	90 W	Scongelerare lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
		180 W	Cucinare carni, pesce e riso. Scongelerare velocemente.
		360 W	Sciogliere il burro Riscaldare gli alimenti per neonati
		600 W	Cucinare verdure e patate. Cuocere e riscaldare delicatamente Scongelerare e cucinare piccole quantità. Riscaldare i piatti delicati
		850 W	Riscaldare liquidi.
	Microonde + Grill	90 W	Gratinare toast.
		180 W	Grigliare pollame e carne.
		360 W	Cottura di vol-au-vent e sfornati
	Grill	---	Grigliare.

Impostazioni di base



Apertura della porta

Per aprire la porta, premere la manopola girevole (3) per 2 secondi.


Menu secondario

Sul menu secondario sarà possibile accedere all'orologio (per impostare l'ora o nascondere/mostrarla), il timer e il blocco di sicurezza.



Impostazione dell'orologio


Dopo aver collegato per la prima volta il forno a microonde o dopo un'interruzione di corrente, il display dell'orologio lampeggerà per indicare che l'ora visualizzata non è corretta. Per impostare l'orologio, procedere come segue:

1. Premere la manopola funzione (1) per 3 secondi.
2. Ruotare la manopola girevole (3) per spostarsi fra le opzioni del menu secondario. L'opzione desiderata si illumina.
3. Premere una volta la manopola girevole (3) quando compare il simbolo dell'orologio .

4. Ruotare la manopola funzione (1) per impostare il valore corretto dell'ora.
5. Ruotare la manopola girevole (3) per impostare il valore corretto per i minuti.
6. Per completare, premere la manopola girevole (3) per confermare.

Nascondere/Visualizzare l'orologio

Se il display dell'orologio è una fonte di disturbo, sarà possibile nascondere procedendo come segue:


1. Premere la manopola funzione (1) per 3 secondi.
2. Ruotare la manopola girevole (3) per spostarsi fra le opzioni del menu secondario. L'opzione desiderata si illumina.
3. Premere una volta la manopola girevole (3) quando compare il simbolo dell'orologio .
4. Premere la manopola girevole (3) per 2 secondi.
5. Qualora si desideri vedere ancora il display dell'orologio, ripetere la stessa procedura.

Timer

Per impostare il timer, procedere come segue:


1. Premere la manopola funzione (1) per 3 secondi.
2. Ruotare la manopola girevole (3) per spostarsi fra le opzioni del menu

secondario. L'opzione desiderata si illumina.

3. Premere una volta la manopola girevole (3) quando compare il simbolo del timer .
4. Ruotare la manopola girevole (3) per impostare un tempo per l'accensione dell'allarme.
5. Per completare, premere la manopola girevole (3) per confermare.

Blocco di sicurezza

È possibile bloccare il funzionamento del forno (per evitare, ad esempio, che venga utilizzato dai bambini).

1. Premere la manopola funzione (1) per 3 secondi.
2. Ruotare la manopola girevole (3) per spostarsi fra le opzioni del menu secondario. L'opzione desiderata si illumina.
3. Premere una volta la manopola girevole (3) quando compare il simbolo del blocco di sicurezza .
4. Ruotare la manopola girevole (3) per scegliere se si desidera accendere o spegnere l'opzione.

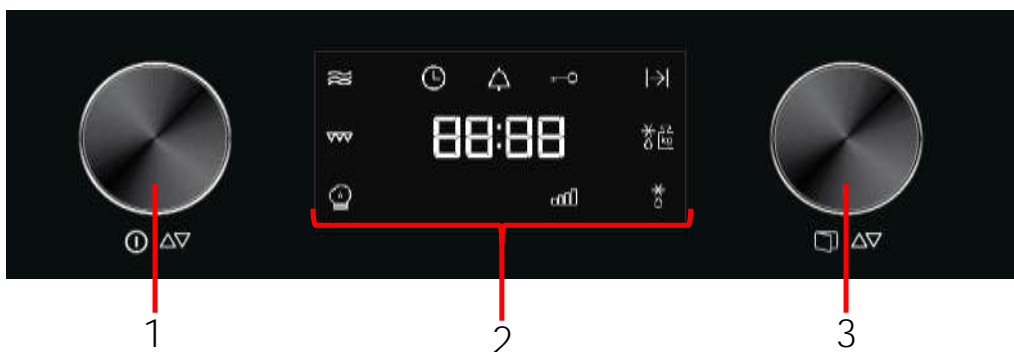
5. Per completare, premere la manopola girevole (3) per confermare.
6. Per sbloccare il forno, premere la manopola girevole (3) per 2 secondi.

Modo Showroom

Il modo showroom viene utilizzata negli showroom per mostrare ai clienti come funziona il forno come descritto in ogni funzione, ma non ci sono attivazioni dei carichi di riscaldamento.

1. Premere la manopola funzione (1) per 3 secondi.
2. Ruotare la manopola girevole (3) per spostarsi fra le opzioni del menu secondario. L'opzione desiderata si illumina.
3. Premere una volta la manopola girevole (3) quando compare il simbolo **SHO**.
2. Ruotare la manopola girevole (3) per scegliere se si desidera accendere o spegnere l'opzione.
3. Per completare, premere la manopola girevole (3) per confermare.
4. Per disattivare l'opzione, ripetere la stessa procedura.

Funzioni di base



Menu principale

Dal menu principale sarà possibile accedere alle opzioni di cottura, quali ad esempio:

Microonde, Grill, Microonde+ Grill, Cottura automatica, scongelamento a tempo o a peso.



indicata in precedenza: Il forno inizierà a funzionare con i parametri visualizzati.

Avvio rapido

Usare questa funzione per riscaldare rapidamente alimenti a elevato contenuto di acqua, ad esempio acqua, caffè, tè o zuppe a base di acqua.

1. Premere una volta la manopola funzione (1).
2. Premere la manopola girevole (3) se si desidera aumentare il tempo di funzionamento. Il tempo di funzionamento aumenta di 30 secondi ogni volta che viene premuta la manopola per i primi 10 secondi.

Microonde

Questa funzione consente di cuocere e riscaldare verdure, patate, riso, pesce e carne.

1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla funzione Microonde lampeggia. Nel display visualizzata l'indicazione livello di potenza predefinito (850) lampeggiante.
2. Ruotare il selettore rotante (3) in una delle due direzioni per impostare le livello di potenza .
3. Per confermare, premere il selettore rotante (3). Nel display visualizzata l'indicazione 1:00 lampeggiante.
4. Ruotare il selettore rotante (3) in una delle due direzioni per impostare il tempo.
5. Per confermare, premere il selettore rotante (3).
6. Premere il selettore della funzione (1). Il forno entrerà in funzione.

NOTA:

Il pulsante di avvio può essere premuto in qualsiasi momento nella sequenza

Grill

Questa funzione consente la doratura rapida della parte superiore degli alimenti.

1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla funzione Grill lampeggia. Nel display visualizzata l'indicazione 15:00 lampeggiante.
2. Ruotare il selettore rotante (3) in una delle due direzioni per impostare il tempo.
3. Per confermare, premere il selettore rotante (3).
4. Premere il selettore della funzione (1). Il forno entrerà in funzione.

Microonde + Grill

1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla funzione Microonde + Grill lampeggia. Nel display visualizzata 350 lampeggiante.
2. Ruotare il selettore rotante (3) in una delle due direzioni per impostare le livello di potenza .
3. Per confermare, premere il selettore rotante (3). Nel display visualizzata l'indicazione 15:00 lampeggiante.
4. Ruotare il selettore rotante (3) in una delle due direzioni per impostare il tempo.
5. Per confermare, premere il selettore rotante (3).
6. Premere il selettore della funzione (1). Il forno entrerà in funzione.

NOTA:

Il pulsante di avvio può essere premuto in qualsiasi momento nella sequenza indicata in precedenza: Il forno inizierà a funzionare con i parametri visualizzati.

Scongelo in base al tempo (manuale)

Questa funzione consente di scongelare rapidamente qualsiasi tipo di alimento.

1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla funzione Scongelo in base al tempo lampeggia. Nel display visualizzata l'indicazione 10:00 lampeggiante.
2. Ruotare il selettore rotante (3) in una delle due direzioni per impostare la durata.
3. Per confermare, premere il selettore rotante (3).
4. Premere il selettore della funzione (1). Il forno entrerà in funzione.
5. Girare l'alimento ogni volta che il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display lampeggia la parola: **ευρν**.

Scongelo in base al peso (automatico)

Questa funzione consente di scongelare rapidamente carne, pollame, pesce, frutta e pane.

1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla funzione Scongelo in base al peso lampeggia. Nel display visualizzata l'indicazione del tipo di alimento "F01" lampeggiante.
2. Ruotare il selettore rotante (3) in una delle due direzioni per impostare il tipo di alimento. Se non si ruota questo selettore, il forno funzionerà con il tipo di alimento "F01".
3. Per confermare, premere il selettore rotante (3). Il valore corrispondente al peso

dell'alimento lampeggia nel display. L'indicatore di peso inizia a lampeggiare.

4. Ruotare il selettore rotante (3) in una delle due direzioni per impostare peso dell'alimento. Se non si ruota questo selettore, il forno considererà un peso di 200 grammi.
5. Per confermare, premere il selettore rotante (3).
6. Premere il selettore della funzione (1). Il forno entrerà in funzione.
7. Girare l'alimento ogni volta che il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display lampeggia la parola: **ευρν**.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi per lo scongelamento in base al peso, con l'indicazione degli intervalli di peso e dei tempi di scongelamento e riposo (per garantire che la temperatura dell'alimento sia uniforme).

Progr.	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)
F01	Carne	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30
F02	Pollame	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30
F03	Pesce	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Frutta	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F05	Pane	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Nota importante: consultare la sezione "Istruzioni generali per lo scongelamento".

Funzioni speciali

Funzione speciale "AUTO"

1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla Funzione speciale. Nel display visualizzata l'indicazione del programma "P1" lampeggiante.
2. Ruotare il selettore rotante (3) in una delle due direzioni per impostare il programma.

3. Per confermare, premere il selettore rotante (3).
4. Ruotare il selettore rotante (3) in una delle due direzioni per impostare il sottoprogramma.
5. Premere il selettore della funzione (1). Il forno entrerà in funzione.

6. Girare l'alimento ogni volta che il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display lampeggia la parola: **Turn**.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi delle funzioni speciali:

Progr.	Sotto-programma	Tipo di alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Acqua aggiunta (ml)	Istruzioni
P1	S1.1	Cottura patate	250	7	100	Inserire le patate tagliate a fette (15-20 mm), insieme all'acqua, in un contenitore resistente alle alte temperature con coperchio, quindi introdurre il contenitore nel microonde posizionandolo sulla base ceramica.
	S1.2		500	10	150	
	S1.3		1000	15	200	
P2	S2.1	Risotto (pronto a cucinare)	150	42	600	Inserire gli ingredienti da cuocere lentamente in un contenitore resistente alle alte temperature con coperchio, quindi introdurre il contenitore nel microonde posizionandolo sulla base ceramica.
	S2.2		400	45,5	800	
	S2.3	Pastella torta (pronta per cucinare)	550	22	---	
P3	S3.1	Pesce (congelato)	700	30	300	Inserire gli ingredienti da cuocere e da gratinare in un contenitore resistente alle alte temperature con coperchio, quindi introdurre il contenitore nel microonde posizionandolo sulla base ceramica.
	S3.2	Pesce (fresco)	800	30	300	
	S3.3	Verdure (congelate)	1000	30	300	

Note importanti:

- Utilizzare sempre piatti adatti all'uso nei forni a microonde e usare un coperchio o coprire gli alimenti per evitare la dispersione di liquidi.
- Mescolare o miscelare gli alimenti diverse volte durante il riscaldamento, soprattutto quando il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display viene visualizzato questo testo: **Turn**.
- Il tempo necessario per riscaldare gli alimenti dipende dalla loro temperatura iniziale. Gli alimenti prelevati direttamente dal frigorifero richiederanno un tempo più lungo rispetto a quelli a temperatura

ambiente. Se la temperatura dell'alimento non è quella desiderata, selezionare un peso superiore o inferiore per la volta successiva.

- Dopo aver riscaldato l'alimento, mescolarlo e lasciarlo a riposo per un certo tempo, affinché la temperatura diventi uniforme.
- **Attenzione!** Al termine del riscaldamento, il contenitore può essere molto caldo. Nella maggior parte dei casi le microonde non determinano il riscaldamento del contenitore, ma questo potrebbe scaldarsi a seguito della trasmissione del calore dell'alimento.

Utilizzo del piatto Crisp

Quando si cuociono pizze e piatti a base di patate con la funzione "Grill" o "Microonde + Grill", la parte inferiore dell'alimento

generalmente non diventa croccante. Questo inconveniente può essere evitato utilizzando il piatto Crisp che può raggiungere le

temperature elevate adatte per rendere croccanti le pietanze.

AVVERTENZE IMPORTANTI:

- Poiché il piatto Crisp diventa molto caldo, afferrarlo sempre con presine o indossando guanti da cucina.
- Non appoggiare recipienti termosensibili sul piatto Crisp (p.e. piatti di plastica).

Assicratevi che il piatto doratore non entri mai in contatto con la cavità del forno, per evitare danneggiamenti

Come utilizzare il piatto Crisp:

1. preriscaldare il piatto per 3-5 minuti utilizzando la funzione "Microonde + Grill" al 60% (600 W) della potenza del microonde;
2. spennellare d'olio il piatto affinché i cibi si dорino bene;
3. appoggiare le vivande, fresche o surgelate, direttamente sul piatto Crisp;
4. sistemare quindi il piatto Crisp sulla base in ceramica del forno a microonde.
5. selezionare la funzione "Microonde + Grill" ed impostare il tempo di cottura. Nella seguente tabella sono riportati alcuni consigli di cottura.

Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Nota
Pizza	200 g	5 min	2 min	Pizze dal fondo sottile: quelle con fondi più spessi hanno bisogno di 1 o 2 minuti in più.
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	7 min	2 min	
Vol-au-vent e torte (surgelate)	200 g	5 min	2 min	Il tempo di riposo permette la distribuzione omogenea della temperatura.
	300 g	6 min	2 min	
	---	8 min	2 min	
Hamburger	400 g	5 min	---	Girare 2 volte
Patatine fritte, o arrosto	200 g	5 min	2 min	Girare una volta

Avvertenze importanti

Il piatto Crisp è rivestito di teflon. Un utilizzo improprio può danneggiarne il rivestimento.

Non tagliare mai gli alimenti direttamente sul piatto.

Durante il funzionamento...

Interruzione di un procedimento di cottura

Il procedimento di cottura può essere interrotto in un qualsiasi momento premendo il selettore della funzione (1) o aprendo lo sportello del forno.

In entrambi i casi:

- non vengono più irradiate le microonde,

Pulizia

Pulire il piatto con acqua calda e detergente per piatti. Non utilizzare spugne o detergenti abrasivi perché potrebbero danneggiarne la superficie.

- si disattiva il grill, che rimane però molto caldo (pericolo di scottature!),
- si blocca il timer e a display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

A questo punto diventa possibile:

1. girare o mescolare le pietanze per rendere uniforme il procedimento di cottura,

2. modificare i parametri del procedimento,
3. interrompere il procedimento premendo il selettore della funzione (1).

Chiudere lo sportello e premere il selettore della funzione (1). per riavviare il procedimento di cottura.

Modifica dei parametri

I parametri di funzionamento (tempo, peso, potenza, ecc.) possono essere modificati quando il processo di cottura è stato interrotto, procedendo come segue:

1. Per modificare il tempo, ruotare la manopola girevole (3) e confermare premendo la manopola di selezione della funzione (1). Il nuovo tempo definito è valido a partire da subito.
2. Per modificare la potenza, premere la manopola di selezione della funzione (1). La rispettiva spia inizia a lampeggiare. Modificare il parametro premendo la

manopola girevole (3), quindi ruotare la manopola girevole (3), confermare premendo nuovamente la manopola di selezione della funzione (1).

Annullare un procedimento di cottura

Per annullare un procedimento di cottura, premere il selettore della funzione (1) per 3 secondi.

Viene quindi emesso un segnale acustico e a display viene visualizzata l'ora.

Termine di un procedimento di cottura

Al termine di un procedimento di cottura vengono emessi 3 segnali acustici e a display viene visualizzata la parola "End".

Queste segnalazioni acustiche vengono ripetute ogni 30 secondi fino a quando non si apre lo sportello o non si preme il tasto selettore della funzione (1).

Scongelare

Nella seguente tabella sono indicati i tempi necessari per lo scongelamento di diversi alimenti in base al loro peso e i rispettivi tempi

di riposo (utili per la distribuzione uniforme del calore nelle vivande); le indicazioni sono seguite da alcuni consigli utili.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	14-15 min	10-15 min	Girare 2 volte
	700 g	20-21 min	20-25 min	Girare 2 volte
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Girare 2 volte
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Girare 3 volte
Spezzatino	500 g	12-14 min	10-15 min	Girare 2 volte
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Girare 3 volte
Carne macinata	100 g	4-5 min	5-6 min	Girare 2 volte
	300 g	8-9 min	8-10 min	Girare 3 volte
	500 g	12-14 min	15-20 min	Girare una volta
Salciccia arrosto	125 g	3-4 min	5-10 min	Girare 2 volte
	250 g	8-9 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	15-16 min	10-15 min	Girare 2 volte

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pollame intero o a pezzi	200 g	7-8 min	5-10 min	Girare 3 volte
	500 g	17-18 min	10-15 min	Girare una volta
Pollo	1000 g	34-35 min	15-20 min	Girare una volta
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Girare una volta
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Girare 2 volte
Filetto di pesce	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare una volta
Trota	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare 2 volte
Granchio	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	12-15 min	10-15 min	Girare una volta
Frutta	200 g	4-5 min	5-8 min	Girare 2 volte
	300 g	8-9 min	10-15 min	Girare una volta
	500 g	12-14 min	15-20 min	Girare una volta
Pane	100 g	2-3 min	2-3 min	Girare 2 volte
	200 g	4-5 min	5-6 min	Girare 2 volte
	500 g	10-12 min	8-10 min	Girare 2 volte
	800 g	15-18 min	15-20 min	Girare 3 volte
Burro	250 g	8-10 min	10-15 min	Girare una volta, tenere coperti
Ricotta	250 g	6-8 min	5-10 min	Girare una volta, tenere coperti
Panna	250 g	7-8 min	10-15 min	Rimuovere il coperchio

Indicazioni generali di scongelamento

1. Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
2. La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
3. La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
4. Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio. **Importante:** la pellicola di alluminio non deve toccare le pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.
5. I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
6. Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro

scongelo viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell'uso.

8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
10. Girare gli alimenti a intervalli regolari.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al

surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.

12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.
13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

Cucinare con le microonde

Attenzione! Leggere attentamente il capitolo "Indicazioni di sicurezza" prima di utilizzare il forno a microonde.

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde:

- Prima di riscaldare o cucinare alimenti con buccia o pelle (p.e. mele, pomodori, patate, salsicce), bucherellarli affinché non scoppino. Tagliare gli alimenti a pezzi prima di iniziare a cucinarli nel forno.
- Prima di utilizzare un recipiente, assicurarsi che sia adatto alle microonde (vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
- Durante la preparazione di alimenti a basso livello di umidità (p.e. **scongelo di pane**, cottura di pop-corn, ecc.) avviene una rapida emissione di vapore. Il forno funziona così a vuoto, la pietanza potrebbe bruciarsi e danneggiare così l'apparecchio e il contenitore in cui si trova. Impostare quindi un tempo di preparazione assolutamente necessario e controllare il procedimento.
- Nel forno a microonde non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**).
- Togliere i **piatti pronti** dalla loro confezione perché questa non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.

- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sul piatto girevole.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscire.
- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.
- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni, ai tempi di cottura e ai livelli di potenza indicati nelle tabelle.

Considerare comunque che i valori riportati sono puramente indicativi e che possono essere modificati a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento da cuocere. Si consiglia di

modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base alle singole necessità. A seconda del tipo di alimento può rendersi necessario prolungare o ridurre i tempi di cottura, o aumentare o diminuire il livello di potenza.

Cottura nel forno a microonde

1. Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che:
 - doppia quantità = durata raddoppiata
 - mezza quantità = durata dimezzata
2. Quanto minore sarà la temperatura, tanto più lunga sarà la durata di cottura.
3. Gli alimenti liquidi si riscaldano più velocemente.
4. La disposizione corretta degli alimenti sul piatto girevole ne facilita la cottura uniforme. Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di struttura diversa disponendo quelli più compatti sul bordo del piatto e quelli meno compatti nel suo centro.
5. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente. Il forno rinizia a funzionare dopo che si è richiuso lo sportello e si è premuto di nuovo il selettore della funzione (1).
6. La maggior parte degli alimenti deve essere protetta con un coperchio, per poterne mantenere il livello di umidità e il sapore tipico. Il coperchio deve essere adatto alle microonde ed avere dei fori che permettano la fuoriuscita del vapore.

Table e consigli – Preparazione delle verdure

Alimenti	Quantità (g)	Quantità di liquido da aggiungere	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Cavolfiore	500	100 ml	850	9-11	2-3	Dividere in rosette. Tagliare a fette. Con coperchio.
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Funghi	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Piselli e carote, carote surgelate	300	100 ml	850	7-9	2-3	Tagliare a fette o a dadini. Con coperchio.
	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Patate	250	25 ml	850	5-7	2-3	Pelare e tagliare a pezzi di uguale dimensioni. Con coperchio.
Peperoni	250	25 ml	850	5-7	2-3	Tagliare a pezzi o a listarelle. Con coperchio.
Porro	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Cavolo di Bruxelles, surgelato	300	50 ml	850	6-8	2-3	Con coperchio.
Crauti	250	25 ml	850	8-10	2-3	Con coperchio.

Tabelle e suggerimenti – Preparazione del pesce

Alimenti	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Filetto di pesce	500	600	10-12	3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare.
Pesce intero	800	850	2-3	2-3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare. Se necessario, proteggere con pellicola di alluminio le estremità sottili del pesce.
		360	7-9		

Cuocere con il grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

Sistemare la griglia nel forno in modo che non tocchi le superfici metalliche del vano cottura, perché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Avvertenze importanti:

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.
4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.

5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

Dopo aver terminato la cottura, pulire l'interno e gli accessori in modo che la cucina non rimanga incrostata.

Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

La combinazione microonde con grill è ideale per preparare velocemente le pietanze e per dorarle contemporaneamente. Gli alimenti possono anche essere gratinati.

Le microonde e il grill funzionano contemporaneamente: le microonde cuociono e il grill tosta.

Ricette	Quantità (g)	Stoviglie	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Sformato di pasta	500	piane	400	12-17	3-5
Sformato di patate	800	piane	600	20-22	3-5
Lasagne	circa 800	piane	600	15-20	3-5
Sformato di ricotta	circa 500	piane	400	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (sulla griglia)	200 g l'una	piane	400	10-15	3-5

Ricette	Quantità (g)	Stoviglie	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pollo	circa 1000	piane e ampie	400	35-40	3-5
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze da 200	scodelle	400	2-4	3-5

Prima di utilizzare stoviglie e contenitori vari, assicurarsi che siano adatti alle microonde. Utilizzare esclusivamente recipienti adatti.

I recipienti che vengono utilizzati per la modalità di cottura combinata, devono essere adatti sia alla cottura con le microonde sia a quella con il grill. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

I valori riportati nella tabella sono puramente indicativi e possono variare a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento scelto.

Se il tempo di cottura non è stato sufficiente per dorare la pietanza come desiderato, attivare la funzione "Grill" per altri 5 o 10 minuti.

Osservare i tempi di riposo e girare i pezzi di carne e pollame.

In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare il piatto girevole per la cottura.

I valori indicati nelle tabelle si riferiscono ad un vano cottura freddo (non è necessario preriscaldarlo).

Stoviglie adatte per le microonde

Funzione microonde

Quando si utilizza la funzione Microonde non dimenticarsi che queste vengono riflesse dalle superfici metalliche, mentre il vetro, la porcellana, la terraglia, la plastica e la carta si lasciano attraversare.

Pertanto **non utilizzare con le microonde pentole e stoviglie di metallo o recipienti con elementi o decorazioni metalliche**. Non utilizzare nemmeno stoviglie di vetro e terraglia con decorazioni o riporti metallici (p.e. cristallo al piombo).

Le stoviglie o i recipienti ideali per la cottura nel forno a microonde sono il vetro pirofilo, la porcellana o la terraglia, così come la plastica termoresistente. Utilizzare stoviglie di vetro e porcellana molto sottili e fragili solo per tempi di cottura brevi, p.e. solo per riscaldare.

I cibi caldi trasmettono il calore alle stoviglie, che possono così surriscaldarsi. Utilizzare pertanto sempre una presina per prelevare le pietanze dal forno.

Test stoviglie

Sistemare le stoviglie per 20 secondi nel forno e accenderlo alla massima potenza. Se le stoviglie rimangono fredde o si riscaldano solo

leggermente, significa che sono adatte alle microonde. Se invece si dovessero riscaldare troppo o dovessero formarsi scintille, significa che non sono adatte.

Funzione Grill

Se si utilizza la funzione "Grill" le stoviglie devono essere resistenti a temperature di almeno 300°C.

Le stoviglie di plastica non sono adatte alla cottura con il grill.

Combinazione Microonde + Grill

Quando si combinano le microonde con il grill bisogna utilizzare stoviglie adatte ad entrambe le due modalità di cottura.

Contenitori e pellicole di alluminio

I piatti pronti contenuti in recipienti di alluminio o avvolti in pellicole di alluminio possono essere cotti nel forno a microonde, se si osservano le seguenti indicazioni.

- Osservare le indicazioni fornite dal produttore e riportate sulla confezione.
- I contenitori di alluminio non devono avere una profondità superiore ai 3 cm e non devono toccare le pareti del vano cottura

(distanza minima: 3 cm). Rimuovere i coperchi di alluminio.

- Sistemare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto girevole. Se si utilizza la griglia, sistemare il recipiente su un piatto di porcellana. Non appoggiare mai il contenitore direttamente sulla griglia.
- I tempi di cottura si prolungano perché le microonde possono penetrare nelle pietanze solo dall'alto. In caso di dubbi utilizzare stoviglie conosciute che sono adatte alle microonde.
- Si può utilizzare la pellicola di alluminio durante la modalità di scongelamento per riflettere le microonde. Permette, per esempio, di proteggere le parti delicate di alimenti come pollame o carne macinata mentre li si scongela.
- **Importante!** Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura, perché altrimenti si potrebbero formare delle scintille.

Coperchio

Si consiglia l'utilizzo di coperchi di vetro, plastica o pellicola trasparente, perché in questo modo.

1. si evita un'eccessiva fuoriuscita di vapore (soprattutto con tempi di cottura molto lunghi);
2. si accelera il processo di cottura;
3. si impedisce che gli alimenti si essicchino;
4. si conserva l'aroma delle pietanze.

I coperchi non devono essere a tenuta stagna, per evitare che si formi qualsiasi tipo di pressione. I sacchetti di plastica devono presentare aperture uniformi. I biberon, i vasetti con alimenti per neonati e contenitori simili non devono essere riscaldati con il coperchio perché altrimenti si corre il rischio che scoppino.

La seguente tabella offre un quadro generale di quali tipi di stoviglie siano adatte ai diversi tipi di cottura.

Tabella - Stoviglie

Tipo stoviglie	Modo di funzionamento	Microonde		Grill	Microonde + Grill
		Scongelare / riscaldare	Cuocere		
Vetro e porcellana 1) Adatte alla casa, non termoresistenti, possono essere lavate nella lavastoviglie.		si	si	no	no
Ceramica smaltata Vetro termoresistente e porcellana		si	si	si	si
Ceramica e stoviglie in terraglia 2) Non smaltate o smaltate ma senza decorazioni metalliche		si	si	no	no
Stoviglie di terracotta 2) smaltate		si	si	no	no
	non smaltate	no	no	no	no
Stoviglie di plastica 2) termoresistenti fino a 100°C		si	no	no	no
	termoresistenti fino a 250°C	si	si	no	no
Pellicole di plastica 3) Pellicole per alimenti		no	no	no	no
	Cellofan	si	si	no	no
Carta, cartone e pergamenata 4)		si	no	no	no
Metallo Pellicola di alluminio		si	no	si	no
	Confezioni di alluminio 5)	no	si	si	si
	Accessori (griglia)	si	si	si	si

1. Senza bordo dorato o argentato e senza cristallo al piombo.
2. Attenersi alle indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare clip metalliche per chiudere i sacchetti. Bucherellare i sacchetti. Utilizzare le pellicole solo per coprire.
4. Non utilizzare piatti di carta.
5. Esclusivamente confezioni piane di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura.

Pulizia e manutenzione

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

Attenzione! Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente provvedendo alla rimozione di tutti i resti di cottura. Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**

Attenzione! Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a pressione o a getto di vapore.

Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

Pulizia della cavità del forno

La pulizia è l'unico tipo di manutenzione normalmente richiesta.

Dopo ogni utilizzo del forno, pulire le pareti interne con un panno morbido che è il modo migliore per rimuovere eventuali spruzzi o macchie di cibo incrostati all'interno.

Per rimuovere la sporcizia difficile da eliminare, utilizzare un detergente non aggressivo. Non usare spray per forni o altri detergenti aggressivi o abrasivi.

Tenere sempre il portello e la parte anteriore del forno puliti in modo tale da garantire che il portello si apra e chiuda senza problemi.

Prestare attenzione affinché l'acqua non s'infiltri nei fori di aerazione del microonde.

Estrarre regolarmente il piatto e il relativo supporto e pulire la base della cavità, in particolare in caso di versamento di liquidi.

Se la cavità del forno è molto sporca, appoggiare un bicchiere d'acqua sul base ceramica e accendere il forno a microonde per 2-3 minuti alla massima potenza. Il vapore rilasciato ammorbidirà lo sporco che potrà quindi essere pulito con facilità utilizzando un panno morbido.

Gli odori sgradevoli (ad es. dopo la cottura del pesce) possono essere facilmente eliminati. Versare alcune gocce di succo di limone in una tazza con acqua. Mettere un cucchiaino a caffè in una tazza per evitare che l'acqua trabocchi. Riscaldare l'acqua per 2-3 minuti alla potenza massima del microonde.

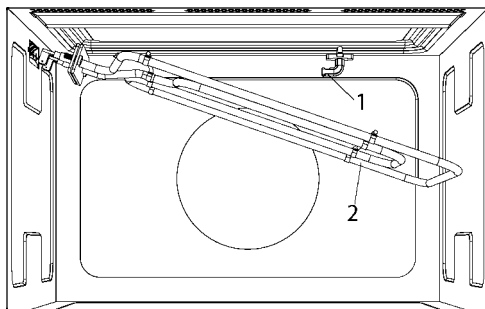
Pulizia della parte superiore della cavità

Qualora la parte superiore del forno sia sporca, potrà essere pulito con maggiore facilità abbassando il grill.

Per evitare il rischio di ustioni, prima di abbassare il grill, attendere che si sia raffreddato, quindi procedere come di seguito indicato:

1. Ruotare il supporto del grill di 180° (1);
2. Abbassare delicatamente il grill (2); **Non esercitare una forza eccessiva: rischio di danni.**
3. Dopo aver pulito la parte superiore, riposizionare il grill (2) come in origine, eseguendo le precedenti operazioni.

Avviso importante: Il supporto del grill (1) può cadere durante la rotazione. In questo caso inserire il supporto del grill (1) nel foro che si trova sulla parte superiore della cavità e ruotarlo di 90° fino alla posizione di supporto per il grill (2).



Accessori

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. In caso dovessero essere molto sporchi, metterli prima in ammollo e quindi lavarli con una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

Assicurarsi che il piatto rotante e il suo supporto siano sempre puliti. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.

Guasti, cosa fare?

ATTENZIONE! Qualsiasi tipo di riparazione deve essere effettuato solo da personale specializzato. Qualsiasi riparazione che non venga eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa.

I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

- **Il display è oscurato! Controllare se**
 - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione! Controllare se**
 - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **L'apparecchio non funziona! Controllare se**
 - la spina è correttamente inserita nella presa,
 - è attivo il circuito di alimentazione del forno,

- lo sportello è chiuso bene (lo sportello scatta quando si chiude),
- degli elementi estranei si trovano tra sportello e frontale del vano interno.
- **Durante il funzionamento del forno si sentono rumori strani! Controllare se:**
 - vengono generate scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte");
 - le stoviglie toccano le pareti del vano cottura;
 - nel vano cottura si trovano spiedini o cucchiaini.
- **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente! Controllare se:**
 - si sono utilizzate inavvertitamente stoviglie metalliche;
 - il tempo di funzionamento e il livello di potenza impostati sono corretti;
 - il cibo sistemato nel vano cottura è in quantità maggiore o è più freddo del solito.

- **Le pietanze sono diventate troppo calde, si sono seccate o bruciate!** Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti
- **Al termine del procedimento di cottura si sente un rumore!** Non si tratta di un guasto. Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.
- **Il forno funziona ma non si accende la luce interna!** Se tutti i programmi funzionano correttamente, significa che la

lampadina si è probabilmente bruciata. Si può continuare ad utilizzare il forno.

- **Il display mostra "cErr"!**

Scollegare la spina e attendere circa 5 secondi. Dopo di che, è possibile collegare nuovamente la Microonda, il messaggio "cErr" scompare e l'apparecchio è completamente operativo.

Sostituzione della lampadina

La lampada può essere sostituita soltanto da personale del Servizio Assistenza Tecnica, poichè si rendono necessari utensili speciali.

Dati tecnici

Dati tecnici

• Tensione (CA).....	(vedi targhetta)
• Potenza richiesta.....	2700 W
• Potenza del grill.....	1250 W
• Potenza erogata, microonde.....	850 W
• Frequenza del microonde.....	2450 MHz
• Dimensioni esterne (LxAxP).....	595 x 390 x 334 mm
• Dimensioni vano cottura (LxAxP).....	350 x 220 x 280 mm
• Capacità forno.....	22 ltr
• Peso.....	22 kg

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è contrassegnato dal logo "Punto Verde".

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.

Smaltimento di apparecchiature dismesse



La norma europea 2012/19/EU su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo

smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassetto barrato deve essere applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti

vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Prima di procedere allo smaltimento rendere sicuro l'apparecchio, staccando il cavo di alimentazione, tagliandolo e smaltendolo quindi, a sua volta, adeguatamente.

Istruzioni di montaggio

Prima dell'installazione

Assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica. La targhetta delle caratteristiche si trova sulla parte anteriore della cavità ed è visibile solo dopo aver aperto la porta.

Aprire lo sportello, rimuovere tutti gli accessori e il materiale d'imballaggio.

Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura danneggino il generatore di microonde.

Attenzione! Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un film protettivo. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato

posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.

Attenzione! Sistemare l'apparecchio in modo **da poter raggiungere con facilità la spina.**

Dopo l'installazione

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase.

Qualora il tipo di montaggio non dovesse rendere accessibile la presa, far eseguire l'installazione da un tecnico specializzato. Questo tipo di incasso prevede infatti il collegamento ad un circuito d'alimentazione tramite un rottore per tutti i poli con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

ATTENZIONE! IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

L'apparecchio funziona solo quando lo sportello è perfettamente chiuso.

Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Inserire il perno al centro del vano cottura ed appoggiare l'anello di scorrimento e il piatto girevole in modo che scatti. Ogni qual volta venga utilizzato il forno a microonde, è necessario che sia il piatto girevole sia gli appositi accessori siano correttamente disposti all'interno del vano cottura. **Il piatto girevole può ruotare in tutte e due le direzioni.**

Ευρετήριο

Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων	47	Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων	49
.....	37	Μαγείρεμα με μικροκύματα.....	50
Τρόπος λειτουργίας φούρνου		Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα	
μικροκυμάτων.....	37	λαχανικών.....	50
Πώς θερμαίνεται το φαγητό.....	37	Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα	
Περιγραφή της συσκευής.....	38	ψαριών.....	51
Περιγραφή των λειτουργιών.....	39	Μαγείρεμα στο γκριλ.....	51
Βασικές ρυθμίσεις.....	40	Πίνακες και υποδείξεις – Μικροκύματα +	
Άνοιγμα πόρτας.....	40	Γκριλ.....	52
Δευτερεύον Μενού.....	40	Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να	
Ρύθμιση του ρολογιού.....	40	χρησιμοποιηθούν.....	53
Απόκρυψη/Εμφάνιση του Ρολογιού.....	40	Στη λειτουργία μικροκυμάτων.....	53
Χρονοδιακόπτης.....	40	Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών.....	53
Κλείδωμα ασφάλειας.....	41	Στη λειτουργία του Γκριλ.....	53
λειτουργία εκθεσιακό χώρο.....	41	Στη συνδυαστική λειτουργία	
Βασικές λειτουργίες.....	42	Μικροκυμάτων + Γκριλ.....	53
Κύριο Μενού.....	42	Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο...53	
Γρήγορη Έναρξη.....	42	Καπάκια.....	54
Μικροκύματα.....	42	Πίνακας μαγειρικών σκευών.....	54
Γκριλ.....	42	Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου ...	55
Μικροκύματα + Γκριλ.....	43	Πρόσοψη φούρνου.....	55
Απόψυξη οριζοντας το χρόνο		Θάλαμος φούρνου.....	56
(χειροκίνητο).....	43	Οροφή φούρνου.....	56
Απόψυξη ανάλογα με το βάρος		Εξαρτήματα.....	56
(αυτόματο).....	43	Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος	
Ειδικές λειτουργίες.....	44	δε λειτουργεί.....	57
Ειδική λειτουργία.....	44	Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού.....	58
Χρήση ειδικού Ταψιού Ψησίματος.....	45	Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	58
Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία.....	46	Προδιαγραφές.....	58
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	46	Προστασία του περιβάλλοντος.....	58
Μεταβολή παραμέτρων.....	46	Οδηγίες εγκατάστασης.....	59
Ακύρωση της διαδικασίας μαγειρέματος.....	47	Πριν την εγκατάσταση.....	59
Ολοκλήρωση διαδικασίας μαγειρέματος.....	47	Μετά την εγκατάσταση.....	59
Ξεπάγωμα.....	47	Ενσωμάτωση.....	91
Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος.....	48		

Πληροφορίες για την ασφάλεια



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

Ασφαλεία παιδιών και ευπαθών ατόμων

Προειδοποίηση! Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση. Φροντίστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή παρακολούθηση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν η συσκευή λειτουργεί στη συνδυασμένη λειτουργία, τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκου λόγω της δημιουργούμενης θερμοκρασίας.
- Εάν η συσκευή διαθέτει σύστημα ασφαλείας για παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της. Μην επιτρέπετε σε παιδιά κάτω των 3 ετών να βρίσκονται κοντά στην συσκευή χωρίς επίβλεψη.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Γενικές πληροφορίες για την ασφαλεία

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές εφαρμογές και όχι σε ξενοδοχεία, καταστήματα, γραφεία και άλλα παρόμοια περιβάλλοντα.
- Εσωτερικά η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία, που είναι στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε ή να τοποθετήσετε μέσα εξαρτήματα ή σκεύη φούρνου.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην θερμαίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία. Αυτά μπορεί να εκραγούν.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, δίνετε μια ματιά στη συσκευή, λόγω του κινδύνου ανάφλεξης.
- Η συσκευή προορίζεται για το ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα ειδικών μαξιλαριών με γέμιση θεραπευτικού υλικού, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων πανιών και άλλων παρόμοιων αντικειμένων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ανάφλεξη ή πυρκαγιά.
- Προειδοποίηση! Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί αν:
 - Η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά,
 - χουν χαλάσει οι μεντεσέδες της πόρτας,
 - Έχουν υποστεί ζημιά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με την μπροστινή πλευρά της συσκευής,
 - Έχει υποστεί ζημιά το κρύσταλλο της πόρτας,

- Δημιουργείται συχνά ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου, παρά την απουσία κάποιου μεταλλικού αντικειμένου στο θάλαμο.

Ο φούρνος μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί μόνο εφόσον επισκευαστεί από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις.

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



- Προσέχετε όταν θερμαίνετε υγρά!
Όταν τα υγρά που ζεσταίνετε (νερό, καφές, τσάι, γάλα κ.λπ.) έχουν σχεδόν φτάσει σε σημείο βρασμού εντός της συσκευής και απομακρυνθούν απότομα, μπορεί να χυθούν έξω από το σκεύος όπου βρίσκονται. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ & ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!**
Για να αποφεύγετε τέτοιες καταστάσεις όταν ζεσταίνετε υγρά, βάλτε ένα κουταλάκι ή γυάλινη ράβδο μέσα στο δοχείο.
- Το περιεχόμενο στα μπιμπερό και τα βάζα βρεφικής τροφής πρέπει να ανακινούνται καλά κατά την παρασκευή. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Αβγά με το κέλυφός τους και ολόκληρα βραστά αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στη συσκευή καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμα και μετά το τέλος του ζεστάματος στο φούρνο μικροκυμάτων.

- **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ Προειδοποίηση!** Μη θερμαίνετε καθαρό οινόπνευμα ή οινοπνευματώδη ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ!
- **Προσοχή!** Για να αποφεύγετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο των τροφίμων, όταν η ποσότητά τους είναι μικρή, είναι σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλες χρονικές περιόδους ή υψηλά επίπεδα ισχύος λειτουργίας του φούρνου. Για παράδειγμα, μία φρατζόλα ψωμί μπορεί να καεί μετά από 3 λεπτά, αν η επιλεγμένη ισχύς είναι υψηλή.
- Για φρυγάνισμα, χρησιμοποιήστε μόνο την λειτουργία γκριλ και να παρακολουθείτε συνεχώς την συσκευή. Αν για το φρυγάνισμα του ψωμιού χρησιμοποιείτε μια συνδυασμένη λειτουργία με το γκριλ, να προσέχετε πολύ τον χρόνο καθώς μπορεί να εκδηλωθεί φωτιά σε μικρό χρονικό διάστημα.
- Εξασφαλίζετε πάντα ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν εγκλωβίζονται από την καυτή πόρτα του φούρνου ή μέσα στον φούρνο, καθώς μπορεί να λιώσει το μονωτικό υλικό του καλωδίου. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Εγκατάσταση

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση θα πρέπει να υπάρχει μία διάταξη διακοπής όλων των πόλων, ώστε να παρέχει πλήρη αποσύνδεση σε υπέρταση κατηγορίας III.
- Εάν χρησιμοποιείται βύσμα/φίς για την ηλεκτρική σύνδεση, αυτό θα πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.
- Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Μετά την εγκατάσταση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η προστασία από ηλεκτροπληξία.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** ο φουρνος πρεππει να γειωνεται.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η συσκευή προορίζεται για ενσωμάτωση. Ανατρέξτε παρακαλώ στις τελευταίες σελίδες

αυτού του εγχειριδίου χρήσης για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικές με τις διαστάσεις εγκατάσταση.

Καθαρισμός και Συντήρηση

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από οποιαδήποτε εργασία Καθαρισμός και Συντήρηση, διακόψτε την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν διατηρείται σε καθαρή κατάσταση, μπορεί να προκληθεί φθορά της επιφάνειας με συνέπεια την αρνητική επίδραση στη διάρκεια ζωής της συσκευής και την πιθανή πρόκληση μιας επικίνδυνης κατάστασης.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Οι επιφάνειες επαφής της εσωτερικής πλευράς της πόρτας με τα μπροστινά τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου πρέπει να διατηρούνται καθαρές, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του φούρνου.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες που αφορούν στον καθαρισμό στην ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου».
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε, ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Ανατρέξτε παρακαλώ στο κεφάλαιο "ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ".

Σέρβις και Επισκευή

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από οποιαδήποτε εργασία Σέρβις και Επισκευή, διακόψτε την παροχή ρεύματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τυχόν εργασίες συντήρησης ή επισκευής που περιλαμβάνουν την αφαίρεση ενός καλύμματος που προστατεύει από την έκθεση στην ενέργεια μικροκυμάτων πρέπει να εκτελούνται μόνο από καταρτισμένο τεχνικό.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η πόρτα ή τα λάστιχα της πόρτας έχουν υποστεί ζημιές, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία η συσκευή μέχρι να γίνει η επισκευή από ένα καταρτισμένο τεχνικό.
- Εάν φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο προς τούτο αντιπρόσωπο ή τεχνικό για την αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, ειδικά των τμημάτων που έχουν τάση, μπορούν να πραγματοποιηθούν μόνο από τεχνικούς που έχουν εξουσιοδότηση από τον κατασκευαστή.

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

- Μην ανάβετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων, αν είναι άδειος. Αν δεν υπάρχει κάποιο τρόφιμο στο θάλαμο μπορεί να δημιουργηθεί υπερφόρτιση και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΒΛΑΒΗΣ!**
- Για να πειραματιστείτε πάνω στις δυνατότητες προγραμματισμού του φούρνου, βάλτε ένα ποτήρι νερό στο θάλαμό του. Το νερό θα απορροφήσει τα μικροκύματα και δε θα προκληθεί ζημιά στο φούρνο.

- Φροντίζετε να μην καλύπτονται ή φράσσονται τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο σκεύος στο φούρνο, ελέγξτε ότι ενδείκνυται για τέτοια χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών).
- Μην αφαιρέσετε ποτέ το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκρα) από την οροφή στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου! Το κάλυμμα αυτό αποτρέπει τυχόν βλάβη της γεννήτριας του φούρνου μικροκυμάτων, η οποία μπορεί να προκληθεί από τα λίπη και τα κομματάκια τροφών.
- Μη φυλάσσετε κανένα εύφλεκτο αντικείμενο στο θάλαμο του φούρνου, καθώς μπορεί να αρπάξει φωτιά, αν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο ως χώρο αποθήκευσης τροφίμων.
- Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο για τηγάνισμα, καθώς είναι αδύνατο να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού που θερμαίνεται από τα μικροκύματα.
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος και η σχάρα ψησίματος μπορούν να αντέξουν μέγιστο βάρος 8 κιλών. Για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του φούρνου, μην υπερβαίνετε αυτό το όριο βάρους.

Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων

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

Στα μικροκύματα η θερμότητα παράγεται από το ίδιο το τρόφιμο, δηλαδή η θερμότητα ξεκινά από το εσωτερικό του τροφίμου και διοχετεύεται προς το εξωτερικό. Δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας στον αέρα, στα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου ή στα σκεύη (αρκεί να πρόκειται για σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων). Αυτό σημαίνει ότι μόνο το τρόφιμο θερμαίνεται.

Για να ανακεφαλαιώσουμε, οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν τα εξής πλεονεκτήματα

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

Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων

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

Στο εσωτερικό του φούρνου, τα μικροκύματα εκπέμπονται προς όλες τις κατευθύνσεις και αντανακλώνται από τα μεταλλικά τοιχώματα,

διεισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοιόμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

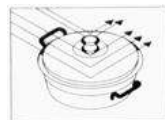
Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται από τα μικροκύματα. Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπαγώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντάς τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται εντός των τροφίμων:

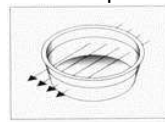
- Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς την προσθήκη υγρών ή λίπους ή με μικρή ποσότητα αυτών.
- Το ξεπάγωμα, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων διαρκεί λιγότερο απ' ότι στο συμβατικό φούρνο.
- Οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται.
- Δεν αλλοιώνεται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

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

Τα μικροκύματα αντανακλώνται από το μέταλλο...



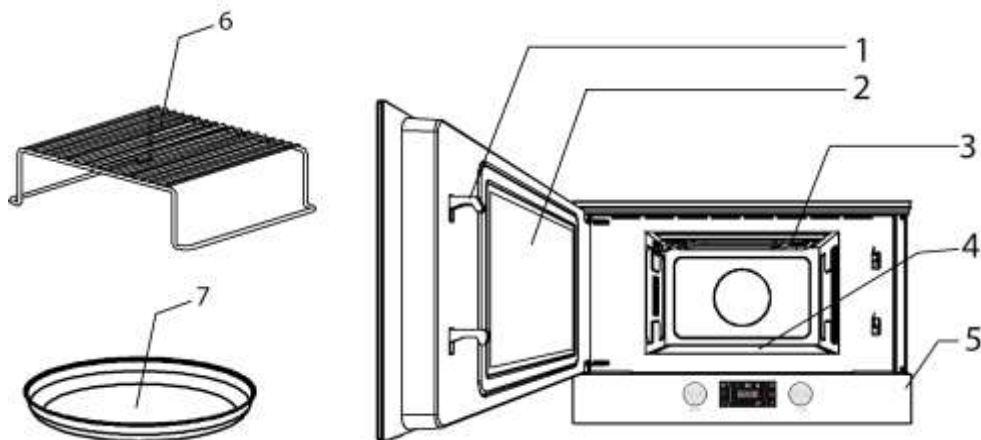
...περνούν μέσα από πορσελάνη και γυαλί...



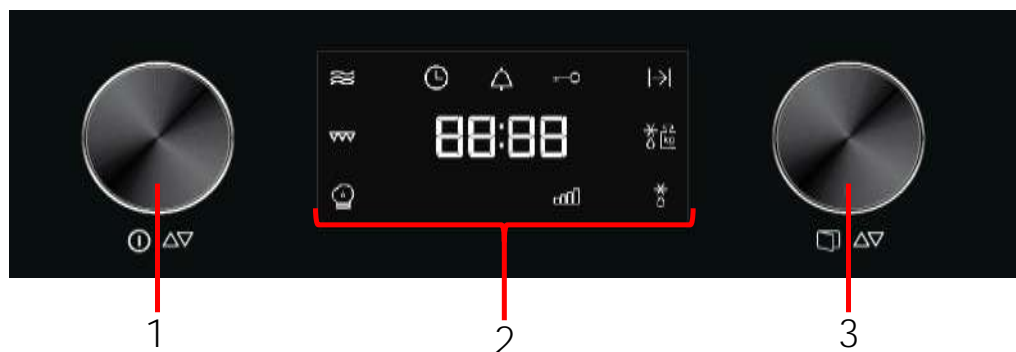
...και απορροφούνται από τα τρόφιμα.



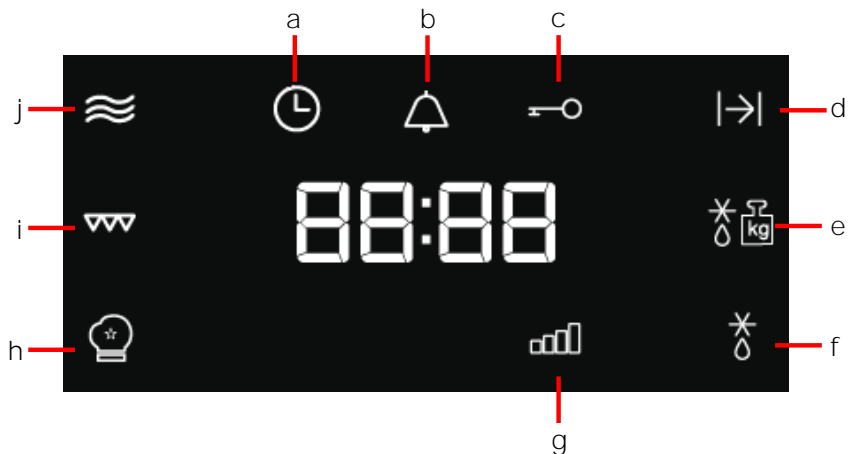
Περιγραφή της συσκευής



1. Άγκιστρα πόρτας
2. Κρύσταλλο πόρτας
3. Πτυσσόμενο Γκριλ
4. Κεραμική βάση
5. Πίνακας χειρισμού
6. Σχάρα
7. Ειδικό ταψί ψησίματος



1. Κουμπί Λειτουργίας
2. Οθόνη
3. Περιστρεφόμενο Κουμπί



- a Ένδειξη ρολογιού
- b Ένδειξη χρονοδιακόπτη
- c Ένδειξη Κλειδώματος Ασφαλείας
- d Ένδειξη Διάρκειας
- e Ένδειξη Ξεπαγώματος με βάση το βάρος
- f Ένδειξη Ξεπαγώματος με βάση το χρόνο
- g Ένδειξη Ισχύος
- h Ένδειξη Ειδικής Λειτουργίας
- i Ένδειξη Λειτουργίας Γκριλ
- j Ένδειξη Λειτουργίας μικροκυμάτων

Περιγραφή των λειτουργιών

Σύμβολο	Λειτουργία	Ισχύς Μικροκυμάτων	Φαγητά
	Μικροκύματα	90 W	Αργό ξεπάγωμα ευαίσθητων τροφίμων και διατήρηση της θερμοκρασίας των ζεστών φαγητών
		180 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, σοτάρισμα ρυζιού. Γρήγορο ξεπάγωμα.
		360 W	Λιώσιμο βουτύρου. Ζέσταμα παιδικών τροφών
		600 W	Μαγείρεμα λαχανικών και πατατών Προσεχτικό μαγείρεμα και ζέσταμα Μαγείρεμα και ζέσταμα μικρών ποσοτήτων φαγητού Ζέσταμα ευαίσθητων τροφίμων
		850 W	Μαγείρεμα και γρήγορο ζέσταμα υγρών και προ-μαγειρεμένων φαγητών
	Μικροκύματα + Γκριλ	90 W	Φρυγάνισμα ψωμιού για τoστ.
		180 W	Ψήσιμο πουλερικών και κρέατος
		360 W	Ψήσιμο πιτών και φαγητών ογκρατέν
	Γκριλ	---	Ψήσιμο φαγητών στο γκριλ

Βασικές ρυθμίσεις



Ανοιγμα πόρτας

Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για 2 δευτερόλεπτα.


Δευτερεύον Μενού

Στο δευτερεύον μενού, μπορείτε να μεταβείτε στο ρολόι (για να ρυθμίσετε την ώρα ή να την αποκρύψετε/εμφανίσετε), το χρονοδιακόπτη, το κλειδωμα ασφάλειας και λειτουργία εκθεσιακό χώρο.



Ρύθμιση του ρολογιού


Όταν συνδέσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά στο ηλεκτρικό ρεύμα, ή ύστερα από διακοπή ρεύματος, η ένδειξη της ώρας θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι η ώρα δεν είναι σωστή. Ρύθμιση ένδειξης της ώρας:

1. Πιέστε το κουμπί λειτουργίας (1) για 3 δευτερόλεπτα.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να περιηγηθείτε στις επιλογές του δευτερεύοντος μενού. Φωτίζεται η επιθυμητή επιλογή.
3. Πατήστε μία φορά τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3), όταν δείτε το σύμβολο του ρολογιού .

4. Στρέψτε το κουμπί λειτουργίας (1) για να εισαγάγετε τη σωστή ώρα.
5. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να εισαγάγετε τα σωστά λεπτά.
6. Για να ολοκληρώσετε, πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.

Απόκρυψη/Εμφάνιση του Ρολογιού


Αν η ένδειξη της ώρας σας ενοχλεί, μπορείτε να την αποκρύψετε κάνοντας τα εξής:

1. Πιέστε το κουμπί λειτουργίας (1) για 3 δευτερόλεπτα.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να περιηγηθείτε στις επιλογές του δευτερεύοντος μενού. Φωτίζεται η επιθυμητή επιλογή.
3. Πατήστε μία φορά τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3), όταν δείτε το σύμβολο του ρολογιού .
4. , πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για 2 δευτερόλεπτα.
5. Αν θέλετε να επαναμφανίσετε την ένδειξη της ώρας, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.

Χρονοδιακόπτης


Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη:

1. Πιέστε το κουμπί λειτουργίας (1) για 3 δευτερόλεπτα.

2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να περιηγηθείτε στις επιλογές του δευτερεύοντος μενού. Φωτίζεται η επιθυμητή επιλογή.
3. Πατήστε μία φορά τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3), όταν δείτε το σύμβολο του χρονοδιακόπτη .
4. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να εισαγάγετε μία ώρα για την ειδοποίηση.
5. Για να ολοκληρώσετε, πιάστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.

Κλειδωμα ασφάλειας

Η λειτουργία του φούρνου μπορεί να κλειδωθεί (παραδείγματος χάρη, για να μην χρησιμοποιηθεί η συσκευή από παιδιά).

1. Πιάστε το κουμπί λειτουργίας (1) για 3 δευτερόλεπτα.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να περιηγηθείτε στις επιλογές του δευτερεύοντος μενού. Φωτίζεται η επιθυμητή επιλογή.
3. Πατήστε μία φορά τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3), όταν δείτε το σύμβολο του κλειδωμα ασφάλειας .
4. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε κατά βούληση την επιλογή.

5. Για να ολοκληρώσετε, πιάστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
6. Για να ξεκλειδώσετε το φούρνο, πιάστε τον Περιστρεφόμενο Διακοπή (3) για 2 δευτερόλεπτα.

Λειτουργία εκθεσιακό χώρο

Ο τρόπος λειτουργίας του showroom χρησιμοποιείται σε εκθεσιακούς χώρους, για να δείξει στους πελάτες πώς λειτουργεί ο φούρνος όπως περιγράφεται σε κάθε λειτουργία, αλλά δεν υπάρχει ενεργοποίηση των θερμομαντικών φορτίων.

1. Πιάστε το κουμπί λειτουργίας (1) για 3 δευτερόλεπτα.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να περιηγηθείτε στις επιλογές του δευτερεύοντος μενού. Φωτίζεται η επιθυμητή επιλογή.
3. Πατήστε μία φορά τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3), όταν δείτε το σύμβολο **SHO**.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε κατά βούληση την επιλογή.
3. Για να ολοκληρώσετε, πιάστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
4. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία εκθεσιακό χώρο, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.

Βασικές Λειτουργίες



Κύριο Μενού

Στο **κύριο μενού**, μπορείτε να μεταβείτε στις επιλογές μαγειρέματος, όπως: Μικροκύματα, Γκριλ, Μικροκύματα + Γκριλ, Αυτόματο μαγείρεμα, απόψυξη ορίζοντας το χρόνο ή ανάλογα με το βάρος.



Γρήγορη Έναρξη

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ζεσάνετε γρήγορα τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, όπως νερό, καφέ, τσάι ή πολύ ρευστή σούπα.

1. Πιέστε το κουμπί λειτουργίας (1) μία φορά.
2. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) εάν επιθυμείτε να αυξήσετε το χρόνο λειτουργίας. Ο χρόνος λειτουργίας αυξάνεται κατά 30 δευτερόλεπτα κάθε φορά που πιέζετε αυτό το κουμπί τα πρώτα 10 δευτερόλεπτα.

Μικροκύματα

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

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας των Μικροκυμάτων. Η οθόνη δείχνει το από προεπιλογή επίπεδο ισχύος (850) να αναβοσβήνει.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος.
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 01:00.
4. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
5. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
6. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Το Κουμπί Επιλογής Λειτουργιών μπορεί να πατηθεί ανά πάσα στιγμή με την παραπάνω ακολουθία και ο φούρνος θα ξεκινήσει τη διαδικασία μαγειρέματος με τις εμφανιζόμενες παραμέτρους.

Γκριλ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για γρήγορο ρόδισμα της πάνω μεριάς του φαγητού.

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η

ένδειξη λειτουργίας του Γκριλ. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 15:00.

2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
4. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

Μικροκύματα + Γκριλ

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσουν ν' αναβοσβήνουν μαζί οι ενδείξεις λειτουργίας των Μικροκυμάτων του Γκριλ. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 360.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος.
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 15:00.
4. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
5. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
6. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Το κουμπί επιλογής λειτουργιών μπορεί να πατηθεί ανά πάσα στιγμή με την παραπάνω ακολουθία και ο φούρνος θα ξεκινήσει τη διαδικασία μαγειρέματος με τις εμφανιζόμενες παραμέτρους.

Απόψυξη ορίζοντας το χρόνο (χειροκίνητο)

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για γρήγορη απόψυξη οποιουδήποτε είδους φαγητού.

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η

ένδειξη λειτουργίας Απόψυξης. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 10:00.

2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
4. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.
5. Γυρίστε το φαγητό όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από το φούρνο και αρχίσει ν' αναβοσβήνει η λέξη: *Έως*.

Απόψυξη ανάλογα με το βάρος (αυτόματο)

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για γρήγορη απόψυξη κρέατος, πουλερικών, ψαριού, φρούτων και ψωμιού.

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας Απόψυξης ανάλογα με το Βάρος. Στην οθόνη αναβοσβήνει το είδος τροφίμου "F01".
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε το είδος τροφίμου "F01". Εάν δεν θέλετε να στρέψετε αυτό το κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει με το είδος τροφίμου "F01".
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση. Η τιμή βάρους του τροφίμου αναβοσβήνει στην οθόνη. Η ένδειξη βάρους του τροφίμου αρχίζει να αναβοσβήνει.
4. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε το βάρος τροφίμου "F01". Εάν δεν θέλετε να στρέψετε αυτό το κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει με 200 γρ.
5. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
6. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

7. Γυρίστε το φαγητό όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από το φούρνο και αρχίσει ν' αναβοσβήνει η λέξη:

Στον πίνακα που ακολουθεί παρατίθενται τα προγράμματα της λειτουργίας απόψυξης με βάρος, υποδεικνύοντας διαστήματα βάρους και χρόνους απόψυξης και αναμονής (προκειμένου να διασφαλίζεται ομοιόμορφη θερμοκρασία του φαγητού).

Πρόγρ.	Τρόφιμα	Βάρος (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)
F01	Κρέας	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30
F02	Πουλερικά	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30
F03	Ψάρι	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Φρούτα	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F05	Ψωμί	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Σημαντική σημείωση: βλ. ενότητα «Γενικές οδηγίες απόψυξης».

Ειδικές λειτουργίες

Ειδική λειτουργία "Auto"

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η ένδειξη των Εδικών Λειτουργιών. Στην οθόνη αναβοσβήνει το είδος τροφίμου "P1".
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε το πρόγραμμα.
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.

4. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε το υποπρόγραμμα.
5. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.
6. Γυρίστε το φαγητό όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από το φούρνο και αρχίσει ν' αναβοσβήνει η λέξη: Έωρ .

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τη διαθέσιμη Ειδική Λειτουργία προγραμμάτων "Auto":

Πρόγραμμα	Υποπρόγραμμα	Είδος Τροφίμου	Βάρος (g)	Χρόνος (λεπτά)	Προστιθέμενο νερό (ml)	Οδηγίες
P1	S1.1	Βράσιμο Πατατών	250	7	100	Βάλτε τις πατάτες κομμένες σε φέτες (15-20 mm) με λίγο νερό σε πυρίμαχο σκεύος με καπάκι και τοποθετήστε τις στην κεραμική βάση μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
	S1.2		500	10	150	
	S1.3		1000	15	200	
P2	S2.1	Ριζότο (έτοιμο για βράσιμο)	150	42	600	Βάλτε τα υλικά να σιγοβράζουν σε πυρίμαχο σκεύος με καπάκι και τοποθετήστε τα στην κεραμική βάση μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
	S2.2		400	45,5	800	
	S2.3	Ζύμη κέικ (έτοιμη για ψήσιμο)	550	22	---	
P3	S3.1	Ψάρι (κατεψυγμένο)	700	30	300	Βάλτε τα υλικά σε πυρίμαχο σκεύος για να ψηθούν και να σχηματίσουν κρούστα, και τοποθετήστε τα στην κεραμική βάση μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
	S3.2	Ψάρι (φρέσκο)	800	30	300	
	S3.3	Λαχανικά (κατεψυγμένα)	1000	30	300	Βάλτε τα υλικά να βράζουν σε πυρίμαχο σκεύος με καπάκι και τοποθετήστε τα στην κεραμική βάση μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.

Σημαντικές σημειώσεις:

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και καπάκι ή κάλυμμα για την αποφυγή της απώλειας υγρών.
- Ανακινήστε ή ανακατέψτε τα φαγητά αρκετές φορές κατά το ζέσταμα, ειδικά όταν ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη: **Έξω**.
- Ο χρόνος που απαιτείται για το ζέσταμα του φαγητού εξαρτάται από την αρχική του θερμοκρασία. Φαγητό που μόλις βγήκε από το ψυγείο χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να ζεσταθεί από ό,τι φαγητό που βρίσκεται σε

θερμοκρασία δωματίου. Αν η θερμοκρασία του φαγητού δεν είναι η επιθυμητή, επιλέξτε μεγαλύτερο ή μικρότερο βάρος την επόμενη φορά που θα ζεσάνετε το φαγητό.

- Μετά το ζέσταμα, ανακατέψτε το φαγητό και περιμένετε λίγο ώστε να αποκτήσει το φαγητό ομοιόμορφη θερμοκρασία σε όλο το πιάτο.
- **Προειδοποίηση!** Μετά το ζέσταμα, το δοχείο μπορεί να είναι πολύ ζεστό. Αν και τα μικροκύματα δεν θερμαίνουν τα περισσότερα δοχεία, υπάρχει πιθανότητα να θερμανθούν μέσω μετάδοσης θερμότητας από το φαγητό.

Χρήση ειδικού Ταψιού Ψησίματος

Συνήθως κατά το μαγείρεμα φαγητών όπως πίτσες και πίτες, είτε στη λειτουργία γκριλ είτε στα μικροκύματα, η ζύμη υγραίνεται. Αυτό μπορεί να αποφευχθεί με τη χρήση του ειδικού ταψιού ψησίματος. Καθώς αναπτύσσεται γρήγορα μεγάλη θερμοκρασία στον πάτο του ταψιού αυτού, η ζύμη παίρνει χρώμα και γίνεται τραγανή.

Το ταψί ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για το μαγείρεμα μπέικον, αυγών, λουκάνικων κ.λπ.

ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου, καθώς το ταψί ψησίματος γίνεται πολύ καυτό.
- Μην τοποθετείτε μέσα στο ειδικό ταψί ψησίματος σκεύη μη ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες (για παράδειγμα, πλαστικά μπωλ).

Βεβαιωθείτε ότι το ειδικό σκεύος δεν ακουμπά τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου, ώστε να αποφευχθούν τυχόν ζημιές.

Πώς να μαγειρέψετε με το ειδικό ταψί ψησίματος:

1. Προθερμάνετε το ειδικό ταψί ψησίματος για 3 έως 5 λεπτά, επιλέγοντας τη λειτουργία Μικροκυμάτων και Γκριλ σε επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων 360 W.
2. Αλείψτε το ταψί με λάδι, ώστε να επιτευχθεί καλύτερο αποτέλεσμα ψησίματος.
3. Τοποθετήστε το φρέσκο ή κατεψυγμένο τρόφιμο απευθείας πάνω στο ειδικό ταψί ψησίματος. Μπορείτε να τοποθετήσετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα (π.χ. κατεψυγμένη πίτσα) χωρίς να χρειαστεί να τα έχετε απομυξεί.
4. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος πάνω στην κεραμική βάση του φούρνου μικροκυμάτων.
5. Ρυθμίστε τη συνδυαστική λειτουργία Μικροκυμάτων με Γκριλ και το χρόνο ψησίματος, σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα.

Τρόφιμο	Βάρος	Χρόνος Ψησίματος	Χρόνος Αδράνειας	Συμβουλές
Πίτσα	200g	5 λεπτά	2 λεπτά	Αν η πίτσα είναι λεπτή.

Τρόφιμο	Βάρος	Χρόνος Ψησίματος	Χρόνος Αδράνειας	Συμβουλές
	300g	6 λεπτά	2 λεπτά	Αν η ζύμη της πίτσας είναι χοντρή, αυξήστε το χρόνο κατά 1-2 λεπτά
	400g	7 λεπτά	2 λεπτά	
Πίτες και Κις	200g	5 λεπτά	2 λεπτά	Κατά τη διάρκεια του χρόνου αδράνειας επιτυγχάνεται η ισοκατανομή της θερμοκρασίας
	330g	6 λεπτά	2 λεπτά	
Χάμπουργκερ	---	8 λεπτά	2 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Ροδέλες Πατάτας	400g	5 λεπτά	---	Γυρίστε 1 φορά

Τρόπος καθαρισμού του Ειδικού Ταψιού Ψησίματος

Ο καλύτερος τρόπος καθαρισμού του Ειδικού Ταψιού Ψησίματος είναι να το πλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και στη συνέχεια να το ξεβγάλετε με καθαρό νερό. Μην χρησιμοποιείτε βούρτσες τριψίματος ή σκληρά σφουγγάρια καθώς υπάρχει κίνδυνος να υποστεί ζημιά η άνω επικάλυψη του ταψιού.

ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Η αντι-κολλητική πλάκα τεφλόν, που διαθέτει το ταψί ψησίματος, μπορεί να φθαρεί, αν δεν το χρησιμοποιήσετε σωστά.

- Μην κόβετε ποτέ το φαγητό ενώ βρίσκεται μέσα στο ταψί. Βγάzte τα φαγητά από το ταψί, πριν τα τεμαχίσετε. Γυρίστε το τρόφιμο από την άλλη πλευρά χρησιμοποιώντας μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.
- Τοποθετείτε πάντα το ειδικό ταψί ψησίματος στο κέντρο της κεραμικής βάσης.

Προειδοποίηση! Βεβαιωθείτε ότι το ειδικό ταψί ψησίματος δεν ακουμπά ποτέ τα τοιχώματα της κοιλότητας του φούρνου, ώστε να αποφευχθούν τοιχόν ζημιές στο εσωτερικό της συσκευής.

Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία...

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος πιέζοντας μία φορά τον Κουμπί Επιλογής Λειτουργίας ή ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου.

Και στις δύο περιπτώσεις:

- Σταματά αμέσως η εκπομπή Μικροκυμάτων.
- Απενεργοποιείται το γκριλ, αλλά παραμένει καυτό. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
- Ο χρονοδιακόπτης σταματά και στην **οθόνη** εμφανίζεται η ένδειξη του υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας του φούρνου.

Αν επιθυμείτε, μπορείτε αυτή τη στιγμή να:

1. Γυρίσετε ή ανακατέψετε το φαγητό, ώστε να εξασφαλίσετε ότι θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
2. Αλλάξετε τις παραμέτρους λειτουργίας.
3. Να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέζοντας τον αισθητήρα Κουμπί Επιλογής Λειτουργίας.

Για να συνεχιστεί η διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα και πιέστε τον αισθητήρα Έναρξης.

Μεταβολή παραμέτρων

Οι παράμετροι λειτουργίας (χρόνος, θερμοκρασία, ισχύς, κ.λπ.) μπορούν να μεταβληθούν όταν η διαδικασία μαγειρέματος διακοπεί, ως εξής:

1. Για να μεταβάλετε το χρόνο, στρέψτε το περιστρεφόμενο κουμπί (3) και επιβεβαιώστε πιέζοντας το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο νέος χρόνος που ορίσατε ισχύει αμέσως.
2. Για να μεταβάλετε την ισχύ, πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Η αντίστοιχη λυχνία θ' αρχίζει να αναβοσβήνει. Μεταβάλετε την παράμετρο πιέζοντας το περιστρεφόμενο κουμπί (3), έπειτα στρέψτε το περιστρεφόμενο κουμπί (3) και επιβεβαιώστε πιέζοντας πάλι το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1).

Ακύρωση της διαδικασίας μαγειρέματος

Όταν επιθυμείτε να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος πιέστε δύο φορές τον **Κουμπί Επιλογής Λειτουργίας**.

Θα ακουστεί τότε ένα ηχητικό σήμα και στην **οθόνη** θα εμφανιστεί η ένδειξη της ώρας.

Ολοκλήρωση διαδικασίας μαγειρέματος

Στο τέλος της διαδικασίας, θα ακουστούν τρία ηχητικά σήματα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **“End”** (“τέλος”).

Τα ηχητικά αυτά σήματα επαναλαμβάνονται ανά 30 δευτερόλεπτα, μέχρι να ανοίξει η πόρτα του φούρνου ή να πιέσετε τον Κουμπί Επιλογής Λειτουργίας.

Ξεπάγωμα

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

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

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Μερίδες κρέατος, μοσχαρίσιου, βοδινού ή χοιρινού	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	500 g	14-15 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	700 g	20-21 λεπτά	20-25 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	1000 g	29-30 λεπτά	25-30 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	1500 g	42-45 λεπτά	30-35 λεπτά	Γυρίστε τρεις φορές
Βραστό κρέας	500 g	12-14 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	1000 g	24-25 λεπτά	25-30 λεπτά	Γυρίστε τρεις φορές
Κιμάς	100 g	4-5 λεπτά	5-6 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	300 g	8-9 λεπτά	8-10 λεπτά	Γυρίστε τρεις φορές
	500 g	12-14 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
Λουκάνικα	125 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	250 g	8-9 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	500 g	15-16 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
Πουλερικά, πουλερικά σε μερίδες	200 g	7-8 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε τρεις φορές
	500 g	17-18 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
Κοτόπουλο	1000 g	34-35 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	1200 g	39-40 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε μία φορά

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Ψάρι	1500 g	48-50 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
Πέστροφα	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
Γαρίδες	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	500 g	12-15 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
Φρούτα	200 g	4-5 λεπτά	5-8 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	300 g	8-9 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	500 g	12-14 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
Ψωμί	100 g	2-3 λεπτά	2-3 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	200 g	4-5 λεπτά	5-6 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	500 g	10-12 λεπτά	8-10 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	800 g	15-18 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε τρεις φορές
Βούτυρο	250 g	8-10 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε μία φορά, διατηρείτε το σκεπασμένο
Τυρί cottage	250 g	6-8 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά, διατηρείτε το σκεπασμένο
Κρέμες	250 g	7-8 λεπτά	10-15 λεπτά	Αφαιρέστε το καπάκι

Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος

1. Για το ξεπάγωμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (πορσελάνη, γυαλί, κατάλληλα πλαστικά).
2. Η λειτουργία ξεπαγώματος με βάση του βάρους και οι πίνακες αναφέρονται στη διαδικασία ξεπαγώματος ωμών τροφίμων.
3. Ο χρόνος ξεπαγώματος εξαρτάται από την ποσότητα και την πυκνότητα του τροφίμου. Όταν καταψύχετε τρόφιμα, προετοιμάζετε τα και για τη διαδικασία απόψυξης. Κατανέμετε τα τρόφιμα ομοιόμορφα μέσα στα σκεύη τους.
4. Κατανέμετε τα τρόφιμα όσο καλύτερα γίνεται εντός του φούρνου μικροκυμάτων. Τα πιο χοντρά κομμάτια του ψαριού ή τα μπουτία του κοτόπουλου πρέπει να τοποθετούνται προς τα έξω. Μπορείτε να προστατεύετε τα πιο ευαίσθητα κομμάτια των τροφίμων με κομμάτια αλουμινόχαρτου. **Προσοχή:** Το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχεται σε έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.
5. Τα πιο μεγάλα κομμάτια των τροφίμων πρέπει να τα γυρίζετε αρκετές φορές.
6. Κατανέμετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται, γιατί τα λεπτότερα κομμάτια ξεπαγώνουν γρηγορότερα σε σύγκριση με τα πιο χοντρά ή πλατιά κομμάτια.
7. Τα πλούσια σε λίπη τρόφιμα, όπως το βούτυρο, η κρέμα τυριού και η κρέμα, δεν πρέπει να ξεπαγώνουν πλήρως. Αν παραμείνουν σε θερμοκρασία δωματίου, θα είναι έτοιμα για σεβρίσισμα εντός λίγων λεπτών. Στην περίπτωση πλήρως κατεψυγμένης κρέμας γάλακτος, αν εντοπίσετε μικρά κομματάκια πάγου σχηματισμένα πάνω της, πρέπει να ανακατέψετε την κρέμα πριν τη σεβρίσετε.
8. Τοποθετείτε τα πουλερικά πάνω σε πιατέλα που αναποδογυρίζεται, ώστε να στραγγίζονται πιο εύκολα τα υγρά τους.

9. Το ψωμί πρέπει να τυλίγεται σε μία πετσέτα, ώστε να μη χάνει την υγρασία του.
10. Γυρίζετε το φαγητό σε τακτά χρονικά διαστήματα.
11. Αφαιρείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τις συσκευασίες τους, και μην ξεχνάτε να βγάζετε οποιαδήποτε συρματάκια σφράγισης των συσκευασιών. Αν τα σκεύη, όπου φυλάσσονταν τα τρόφιμα στον καταψύκτη, είναι επίσης κατάλληλα για ζέσταμα και μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, φροντίστε απλά να αφαιρείτε το καπάκι. Σε οποιαδήποτε
- άλλη περίπτωση, τοποθετείτε τα τρόφιμα σε σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
12. Τα υγρά που δημιουργούνται κατά το ξεπάγωμα των τροφίμων, ειδικά στην περίπτωση των πουλερικών, πρέπει να πετιούνται και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
13. Μην ξεχνάτε ότι στη λειτουργία ξεπαγώματος απαιτείται κάποιος χρόνος αδράνειας, ώστε να ξεπαγώσει πλήρως το τρόφιμο.

Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων

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

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

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

μάλιστα να παρουσιαστεί έντονα, αν η θερμοκρασία του δωματίου είναι χαμηλή. Αυτό δεν επηρεάζει την ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που σχηματίστηκε από την υγραποίηση των υδρατμών.

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

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

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

Μαγείρεμα με μικροκύματα...

1. Όσο μεγαλύτερη η ποσότητα του φαγητού, τόσο περισσότερο διαρκεί το μαγείρεμά του. Έχετε υπόψη σας τους παρακάτω κανόνες:

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

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Κουνουπίδι Μπρόκολο Μανιτάρια	500	100 ml	850	9-11	2-3	Κόψτε σε φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
	300	50 ml	850	6-8	2-3	
	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Αρακάς & καρότα	300	100 ml	850	7-9	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Κατεψυγμένα καρότα						

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Πατάτες	250	25 ml	850	5-7	2-3	Ξεφλουδίστε και κόψτε τις σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πιπεριές	250	25 ml	850	5-7	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πράσο	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών	300	50 ml	850	6-8	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Λάχανο τουρσί	250	25 ml	850	8-10	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα ψαριών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Φιλέτα ψαριού	500	600	10-12	3	Μαγειρέψτε τα σκεπασμένα. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το.
Ολόκληρο ψάρι	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το. Ίσως χρειαστεί να καλύψετε τα άκρα του ψαριού.

Μαγείρεμα στο γκριλ

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

1. Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά το γκριλ του φούρνου, παράγεται λίγος καπνός και μία μυρωδιά εξαιτίας των

υλικών λίπανσης, τα οποία χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής του.

2. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, το κρύσταλλο της πόρτας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. **Μην επιτρέψετε στα παιδιά να πλησιάζουν.**
3. Πριν τη χρήση, προθερμαίνετε το γκριλ για 2 λεπτά. Χρησιμοποιήστε την σχάρα, εκτός και εάν υποδεικνύεται κάτι άλλο.
4. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου και η σχάρα αναπτύσσουν πολύ υψηλές

θερμοκρασίες. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών.

- Όταν το γκριλ χρησιμοποιείται για πολλή ώρα, είναι φυσιολογικό να σβήνουν προσωρινά οι αντιστάσεις, εξαιτίας του θερμοστάτη ασφαλείας.
- Σημαντικό!** Όταν το φαγητό πρόκειται να ψηθεί στο γκριλ ή να μαγειρευτεί εντός κάποιου μαγειρικού σκεύους, είναι σημαντικό να ελέγξετε αν το σκεύος αυτό είναι κατάλληλο για τέτοια χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών!
- Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, μπορεί να πεταχτεί λίπος πάνω στις αντιστάσεις και να καεί. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας.

- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίζετε κάθε φορά το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματά του, ώστε να μην επικαλύπτονται από υπολείμματα.

Πίνακες και υποδείξεις – Μικροκύματα + Γκριλ

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

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

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Σκεύος	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (Λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (Λεπτά)
Ζυμαρικά ογκρατέν	500	Χαμηλό σκεύος	180	17-20	3-5
Πατάτες ογκρατέν	800	Χαμηλό σκεύος	600	24-28	3-5
Λαζάνια	περίπου 800	Χαμηλό σκεύος	600	15-20	3-5
Ψητό τυρί	περίπου 500	Χαμηλό σκεύος	180	18-20	3-5
2 μπουτία νωπού κοτόπουλου (ψητά)	200 καθένα	Χαμηλό σκεύος	360	15-20	3-5
Κοτόπουλο	περίπου 1000	Χαμηλό και πλατύ σκεύος	360	40-45	3-5
Κρεμμυδόσουπα ογκρατέν	2 φλυτζάνια των 200 g	Μπωλ σούπας	360	4-8	3-5

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

Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται στη συνδυαστική λειτουργία πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα και

γκριλ. Ανατρέξτε στην αντίστοιχη ενότητα αναφοράς των κατάλληλων τύπων σκευών!

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

Αν ο χρόνος δεν είναι επαρκής για το σωστό ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, ρυθμίστε τη

λειτουργία του γκριλ για 5 ή 10 λεπτά επιπλέον.

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

Αν δεν υπάρχουν οδηγίες που να υπαγορεύουν τη μη χρήση του, μπορεί να

Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν

Στη λειτουργία μικροκυμάτων

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

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

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

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

Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών

Τοποθετήστε το σκεύος μέσα στο φούρνο στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων για 20

χρησιμοποιηθεί η κεραμική βάση για το μαγείρεμα.

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

δευτερόλεπτα. Αν μετά από αυτό το χρονικό διάστημα παραμείνει κρύο ή απλά ζεσταθεί λίγο, είναι κατάλληλο. Αν όμως θερμανθεί πολύ ή δημιουργήσει ηλεκτρικό τόξο, δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Στη λειτουργία του Γκριλ

Στην περίπτωση της λειτουργίας του γκριλ, το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 300°C. Τα πλαστικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα για χρήση στη λειτουργία γκριλ.

Στη συνδυαστική λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ

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

Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

Τα προ-μαγειρεμένα φαγητά που είτε βρίσκονται εντός αλουμινένιων συσκευασιών είτε είναι τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο μπορούν να τοποθετηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων, αν ακολουθηθούν οι παρακάτω οδηγίες:

- Δίνετε προσοχή στις οδηγίες του παρασκευαστή του φαγητού, οι οποίες είναι τυπωμένες πάνω στη συσκευασία.
- Τα αλουμινένια σκεύη δεν πρέπει να είναι ψηλότερα των 3 εκατοστών και δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου (πρέπει να τηρείται **ελάχιστη απόσταση**

- 3 εκατοστών).** Το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να αφαιρείται.
- Τοποθετείτε το αλουμινένιο σκεύος απευθείας πάνω στην κεραμική βάση. Αν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, το σκεύος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε πορσελάνινο πιάτο. Μη βάζετε ποτέ αλουμινένιο σκεύος πάνω στη σχάρα!
 - Ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι μεγαλύτερος, γιατί τα μικροκύματα θα έχουν πρόσβαση στο φαγητό μόνο από το πάνω μέρος. Σε περίπτωση οποιωνδήποτε αμφιβολιών, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε αποκλειστικά σκεύη ενδεικνυόμενα για χρήση σε μικροκύματα.
 - Στη διαδικασία του ξεπαγώματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλουμινόχαρτο για την αντανάκλαση των μικροκυμάτων. Μπορείτε να προστατεύσετε από την υπερβολική θερμότητα τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως τα πουλερικά ή τον κιμά, καλύπτοντάς τα με αλουμινόχαρτο όπου χρειάζεται.

- **Προσοχή:** το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έλθει σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.

Καπάκια

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

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

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

Πίνακας μαγειρικών σκευών

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

Τύπος σκεύους	Λειτουργία	Μικροκύματα		Γκριλ	Μικροκύματα + Γκριλ
		Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα		
Γυαλί και πορσελάνη 1) Οικιακής χρήσης, μη πυρίμαχα, πλένονται σε πλυντήριο πιάτων		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Σμαλτωμένα κεραμικά Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι
Πορσελάνη, κεραμικά 2) Σμαλτωμένα ή μη, χωρίς μεταλλικά διακοσμητικά τμήματα		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Πήλινα σκεύη 2) Σμαλτωμένα Μη σμαλτωμένα		Ναι Όχι	Ναι Όχι	Όχι Όχι	Όχι Όχι
Πλαστικά σκεύη 2) Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 100°C Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C		Ναι Ναι	Όχι Ναι	Όχι Όχι	Όχι Όχι

Τύπος σκεύους	Λειτουργία	Μικροκύματα		Γκριλ	Μικροκύματα + Γκριλ
		Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα		
Πλαστικές μεμβράνες 3)					
Πλαστική μεμβράνη κάλυψης τροφίμων		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι
Σελοφάν		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Χαρτί, χαρτόνι, περγαμινή 4)					
		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
Μέταλλο					
Αλουμινόχαρτο		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι
Αλουμινένια σκεύη 5)		Όχι	Ναι	Ναι	Ναι
Εξαρτήματα (σάρα)		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι

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

Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου

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

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

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

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

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υπό πίεση αέρα ή νερού.

Πρόσοψη φούρνου

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

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

Μην αφήνετε να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

Θάλαμος φούρνου

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

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

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

Μην αφήνετε να περάσει νερό στα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.

Καθαρίζετε τακτικά την κεραμική βάση, ειδικά αν χυθούν υγρά κατά τη χρήση του φούρνου.

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

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

Οροφή φούρνου

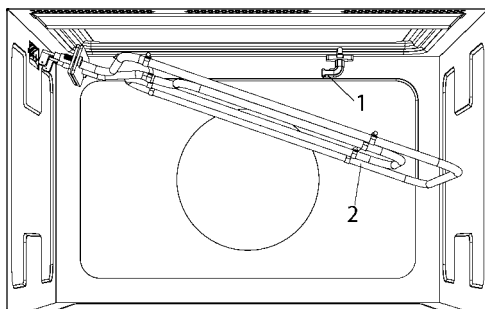
Αν η οροφή του θαλάμου έχει βρωμίσει, μπορεί να μετακινηθεί προς τα κάτω η αντίσταση του γκριλ, ώστε να διευκολυνθεί ο καθαρισμός της.

Για να αποφύγετε οποιαδήποτε πιθανότητα εγκαύματος, περιμένετε να κρυώσει η αντίσταση, πριν την μετακινήσετε.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

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

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



Εξαρτήματα

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

Εξασφαλίζετε ότι η κεραμική βάση και το αντίστοιχο στήριγμα είναι πάντα καθαρά. Ανάβετε το φούρνο μόνο εφόσον η κεραμική βάση και το αντίστοιχο στήριγμα βρίσκονται στη θέση τους μέσα στο θάλαμο.

Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί

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

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

• **Δεν υπάρχει ένδειξη στην οθόνη! Ελέγξτε αν:**

- Η ένδειξη της ώρας έχει απενεργοποιηθεί (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).

• **Δεν υπάρχει καμία ανταπόκριση, όταν πατώ τα πλήκτρα! Ελέγξτε αν:**

- Έχει ενεργοποιηθεί το Κλείδωμα Πλήκτρων (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).

• **Ο φούρνος δε λειτουργεί! Ελέγξτε αν:**

- Το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.

- Η παροχή ρεύματος στο φούρνο δεν έχει διακοπεί.

- Η πόρτα είναι καλά κλεισμένη. Η πόρτα έχει κλείσει καλά, όταν ακούγεται ο χαρακτηριστικός ήχος ασφάλισής της.

- Παρεμβάλλονται ξένα αντικείμενα ανάμεσα στην πόρτα και το μπροστινό τμήμα του θαλάμου.

• **Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, ακούω κάποιους παράξενους θορύβους! Ελέγξτε αν:**

- Έχει δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου μικροκυμάτων, που προκαλείται από την παρουσία μεταλλικών αντικειμένων (ανατρέξτε στην ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).

- Το σκεύος που χρησιμοποιείται ακουμπά στα τοιχώματα του θαλάμου.

- Έχει παραμείνει μέσα στο θάλαμο κάποιο μαχαιροπήρουνο ή εργαλείο μαγειρικής.

• **Τα τρόφιμα δε ζεσταίνονται ή ζεσταίνονται με πολύ αργό ρυθμό! Ελέγξτε αν:**

- Κατά λάθος χρησιμοποιήσατε ένα μεταλλικό σκεύος.

- Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.

- Βάλατε στο φούρνο τρόφιμα χαμηλότερης θερμοκρασίας ή μεγαλύτερης ποσότητας απ' ότι συνήθως.

• **Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο!**

Ελέγξτε αν επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.

• **Ακούγεται κάποιος θόρυβος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος!**

Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Όταν η θερμοκρασία μειωθεί επαρκώς, ο ανεμιστήρας θα τεθεί αυτομάτως εκτός λειτουργίας.

• **Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία αλλά ο εσωτερικός φωτισμός δεν ανάβει!**

Αν όλες οι λειτουργίες του φούρνου δουλεύουν σωστά, είναι πιθανό να έχει καεί ο λαμπτήρας του θαλάμου. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο.

• **Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “cEr”!**

Αποσυνδέστε την συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε για περίπου 5 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, συνδέστε πάλι τη συσκευή με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η ένδειξη “cEr” θα έχει εξαφανιστεί και η συσκευή θα μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού

Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού, παρακαλούμε επικοινωνήστε με

την Τεχνική Υπηρεσία της εταιρείας καθώς είναι απαραίτητο να απεγκατασταθεί η συσκευή για την αντικατάστασή του.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Προδιαγραφές

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος.....(βλ. πινακίδα χαρακτηριστικών συσκευής)
- Απαιτούμενη ισχύς..... 2700 W
- Ισχύς γκριλ..... 1250 W
- Ισχύς μικροκυμάτων..... 850 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων..... 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (πλάτος x ύψος x βάθος)..... 595 × 390 × 334 mm
- Διαστάσεις θαλάμου (πλάτος x ύψος x βάθος)..... 350 × 220 × 280 mm
- Χωρητικότητα φούρνου..... 22 ltr
- Βάρος..... 22 kg

Προστασία του περιβάλλοντος

Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας

Τα υλικά της συσκευασίας φέρουν το πράσινο σύμβολο ένδειξης ανακυκλώσιμης ύλης.

Όταν τα πετάξετε, χρησιμοποιήστε τους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης, αναλόγως του υλικού: χαρτόκουτα, αφρώδες πολυστυρένιο και πλαστικές θήκες. Κατ' αυτόν τον τρόπο, θα εξασφαλίσετε την ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας.

Απόσυρση παλιών συσκευών

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τη διαχείριση απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE), οι ηλεκτρικές οικιακές συσκευές δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στους συμβατικούς κάδους ή χώρους συλλογής στερεών αστικών αποβλήτων.

Οι παλιές, προς απόσυρση, συσκευές πρέπει να περισυλλέγονται υπό διαφορετικές συνθήκες, ώστε να βελτιστοποιείται η διαδικασία αξιοποίησης και ανακύκλωσης των υλών που περιέχουν και να αποτρέπεται

οποιαδήποτε ενδεχόμενη επίπτωση στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου με X κάδου απορριμμάτων πρέπει να επικολλάται σε όλα αυτά τα προϊόντα, ώστε να υπενθυμίζει στους χρήστες τους την υποχρέωση να εξασφαλίζουν την υπό ειδικές συνθήκες διαχείριση τέτοιων συσκευών.

Οι καταναλωτές μπορούν να επικοινωνούν με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα αγοράς κάθε συσκευής, για να ενημερώνονται σχετικά με τους κατάλληλους χώρους εγκατάλειψης/απόσυρσης των παλιών τους ηλεκτρικών οικιακών συσκευών.

Πριν αποσύρετε τη συσκευή σας, αχρηστέψτε τη. Τραβήξτε το καλώδιο ηλεκτροδότησής της, κόψτε το και πετάξτε το.

Οδηγίες εγκατάστασης

Πριν την εγκατάσταση

Ελέγξτε ότι η τιμή τάσης, η οποία αναγράφεται πάνω στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής, είναι η ίδια με την τάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος που θα χρησιμοποιηθεί. Η πινακίδα βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της κοιλότητας και είναι ορατό μόνο μετά το άνοιγμα της πόρτας.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, **βγάλτε όλα τα εξαρτήματα,** και αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας τους.

Προειδοποίηση! Η μπροστινή επιφάνεια του φούρνου μπορεί να καλύπτεται από μία **προστατευτική μεμβράνη.** Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το φούρνο, αφαιρέστε προσεχτικά αυτή τη μεμβράνη, ξεκινώντας από το εσωτερικό.

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν έχει υποστεί καμία ζημιά, οποιουδήποτε τύπου. Ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου κλείνει καλά, καθώς και ότι το εσωτερικό της πόρτας και το μπροστινό τμήμα της συσκευής δεν έχουν υποστεί φθορά. Αν εντοπίσετε οποιαδήποτε ζημιά, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ, αν έχει φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα της συσκευής ή αν ο φούρνος δε λειτουργεί σωστά, έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει κάτω. Επικοινωνήστε, σε αυτές τις περιπτώσεις, με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Ο φούρνος δεν πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε πηγές θερμότητας, ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

Κατά τη διαδικασία εγκατάστασης της συσκευής, εξασφαλίστε ότι δεν υπάρχει πιθανότητα να έλθει το καλώδιο

τροφοδοσίας σε επαφή με υγρό στοιχείο ή με αντικείμενα με αιχμηρές άκρες, στο πίσω μέρος του φούρνου. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να φθείρουν το καλώδιο.

Προειδοποίηση: μετά την εγκατάσταση του φούρνου, είναι απαραίτητο να εξασφαλιζεται η εύκολη πρόσβαση στην πρίζα ηλεκτροδότησής του.

Μετά την εγκατάσταση

Η συσκευή διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας και βύσμα για σύνδεση σε μονοφασικό ρεύμα.

Αν ο φούρνος πρόκειται να εγκατασταθεί επί μονίμου βάσεως, πρέπει να εκτελεστούν οι διαδικασίες εγκατάστασής του από εξειδικευμένο τεχνικό. Σε αυτή την περίπτωση, ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί με κύκλωμα διπολικού διακόπτη ελάχιστης απόστασης μεταξύ των επαφών του 3 χιλιοστών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΝΕΤΑΙ.

Η κατασκευάστρια εταιρεία και ο αντιπρόσωπος λιανικής πώλησης δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για

οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί σε ανθρώπους, ζώα ή υλικά αγαθά στην περίπτωση που δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες εγκατάστασης.

Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα του είναι καλά κλεισμένη.

Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματά του, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση του φούρνου"

Содержание

Сведения по технике безопасности....	61	Отмена цикла готовки.....	78
Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями	61	Окончание цикла готовки	78
Общие правила техники безопасности	62	Разморозка	78
Установка	64	Общие инструкции по разморозке	79
Очистка и обслуживание.....	65	Готовка с использованием микроволн	80
Сервисное обслуживание и ремонт ..	66	Готовка с использованием микроволн...	81
Во избежание повреждения печи или возникновения других опасных ситуаций, следуйте этим инструкциям	66	Таблицы и предложения – Готовка овощей.....	81
Преимущества микроволновой печи .	68	Готовка с использованием функции Гриль	82
Как работает микроволновая печь	68	Таблицы и советы – Микроволны и гриль	83
Почему еда нагревается	68	Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?.....	83
Описание микроволновой печи	69	Функция микроволн.....	84
Описание функций.....	70	Как протестировать посуду, которую вы хотите использовать	84
Базовые настройки.....	71	Функция Гриль.....	84
Вспомогательное меню	71	Режим	84
Настройка часов	71	Алюминиевые емкости и фольга	84
Скрытие/отображение часов.....	71	Крышки	84
Таймер.....	72	Таблица типов посуды.....	85
Предохранительная блокировка	72	Очистка и обслуживание микроволновой печи	85
Демонстрационный режим.....	72	Передние поверхности	86
Базовые функции	73	Внутренняя поверхность микроволновой печи	86
Главное меню	73	Потолок внутренней камеры микроволновой печи	86
Режим подогрева	73	Аксессуары.....	87
Микроволновый режим.....	73	Что нужно делать, если микроволновая печь не работает?	87
Гриль	73	Замена лампочки	88
Микроволновый режим + Гриль.....	74	Технические характеристики	88
Размораживание по времени (ручной режим)	74	Спецификации	88
Размораживание по весу (автоматический режим)	74	Защита окружающей среды	89
Специальные функции	75	Инструкции по монтажу	89
Специальная функция.....	75	Перед монтажом	89
Использование блюда для хрустящей корочки	76	После монтажа.....	90
Во время работы микроволновой печи.....	77	Установка микроволновой печ.....	91
Прерывание цикла готовки	77		
Изменение параметров	77		

Сведения по технике безопасности



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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не оставляйте детей без присмотра вблизи электроприбора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Электроприбор и его открытые участки нагреваются во время использования. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим элементам. Дети до 8 лет могут находиться вблизи электроприбора только под постоянным присмотром взрослых.
- **ВНИМАНИЕ:** При работе электроприбора в комбинированном режиме детям разрешается использовать его только под присмотром взрослых из-за повышенных температур.

- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Данный прибор предназначен для домашнего использования; не используйте прибор в гостиницах, магазинах, офисах и других подобных местах.
- 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.

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



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

ОПАСНОСТИ ТРАВМ И ОЖОГОВ!

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

- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут

взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.

- **Предостережение!** Запрещается нагревать чистый спирт или алкогольные напитки в микроволновой печи.
ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!
- **ВНИМАНИЕ:** 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!

Установка

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

- **ВНИМАНИЕ:** прибор должен быть заземлен.
- **ВНИМАНИЕ!** Данный электроприбор является встраиваемым. Пожалуйста, обратитесь к последним страницам настоящего руководства пользователя для получения подробной информации по установочным размерам.

Очистка и обслуживание

- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по Очистка и обслуживание отключите прибор от сети электропитания.
- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Контактные поверхности дверцы (передняя часть внутренней камеры и внутренняя сторона дверцы) должны содержаться в чистоте, чтобы обеспечить правильную работу печи.
- Пожалуйста, следуйте инструкциям по очистке, приведенным в разделе "Очистка и техническое обслуживание микроволновой печи".
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что электроприбор выключен, чтобы избежать возможности

удара электрическим током. Пожалуйста, обратитесь к разделу «ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ».

Сервисное обслуживание и ремонт

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

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

- Никогда не включайте микроволновую печь, когда она пустая. Если внутри печи нет никакой пищи, может возникнуть избыточный электрический заряд, и печь может быть повреждена. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА!**

- Для тестирования программ печи поместите стакан воды внутрь печи. Вода поглощает микроволны, и печь не будет повреждена.
- Запрещается закрывать или загораживать вентиляционные отверстия.
- 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.
- 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 керамического основания.

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

Почему еда нагревается

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

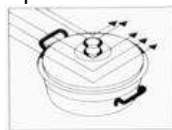
Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, что позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

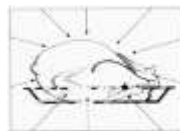
- Пища может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или жиров/масел, либо с помощью очень небольшого их количества;
- Разморозка, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной духовке;
- В продуктах сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
-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

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

Микроволны отражаются от металла...

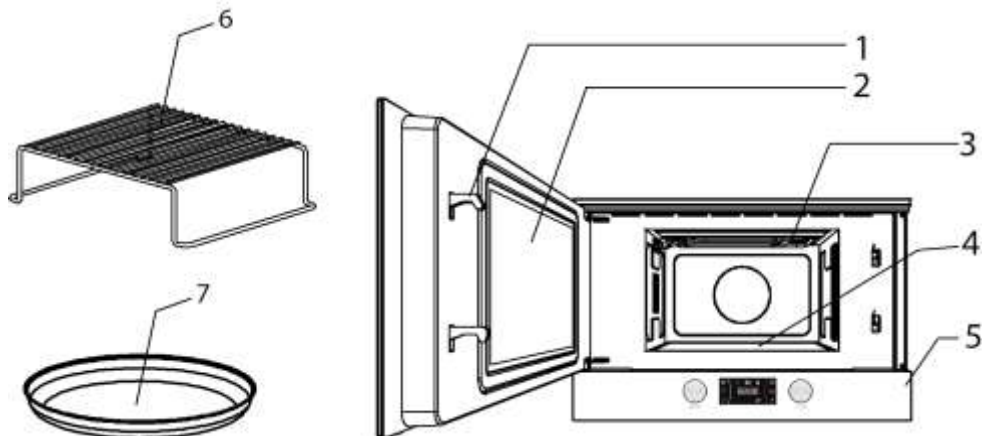


...но проходят через стекло и фарфор...

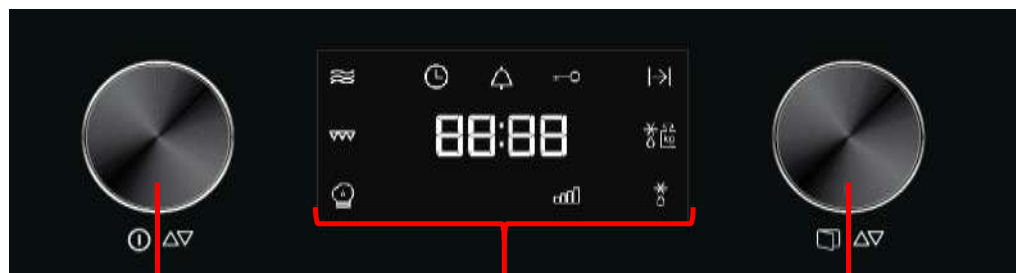


...и поглощаются продуктами.

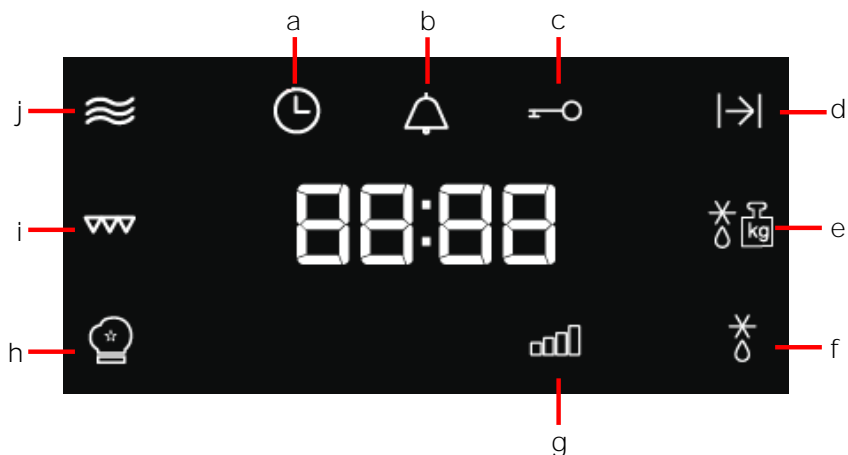
Описание микроволновой печи



- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Фиксаторы | 5. Панель управления |
| 2. Стекло дверцы | 6. Решетка |
| 3. Гриль | 7. Блюдо для хрустящей корочки |
| 4. Керамическое основание | |



- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Поворотный переключатель выбора функций | 3. Поворотный переключатель |
| 2. Экран | |

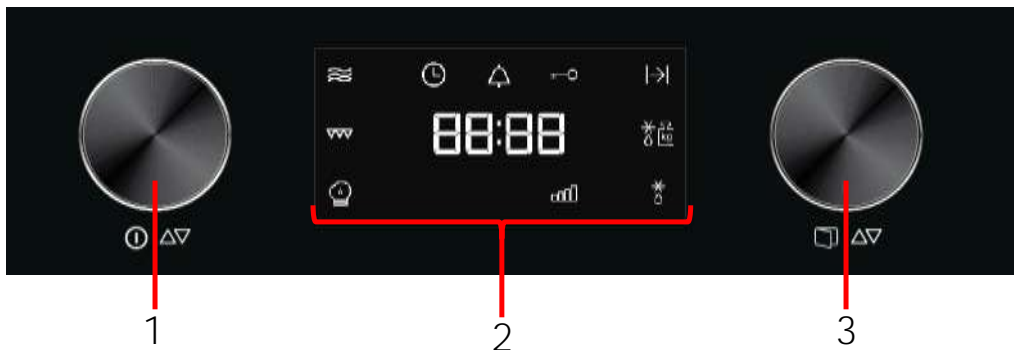


- | | | | |
|---|-----------------------------|---|-----------------------|
| a | Индикатор часов | f | Разморозки по времени |
| b | Таймер | g | Индикатор мощности |
| c | Клавиша блокировки в целях | h | Специальной функции |
| d | Индикатор продолжительности | i | Функции Гриль |
| e | Разморозки по весу | j | Функции Микроволны |

Описание функций

Символ	Описание	Мощность микроволновой печи	Продукты
	Микроволны	90 W	Медленное размораживание для деликатных продуктов, сохранение пищи в горячем виде
		180 W	Готовка на слабом огне, варка риса Быстрая разморозка
		360 W	Растапливание масла Нагревание детского питания
		600 W	Готовка овощей и других продуктов Деликатная готовка и нагрев, Нагрев и приготовление небольшого количества пищи Готовка деликатных продуктов
		850 W	Быстрая готовка и нагрев жидкостей и других продуктов
	Микроволны + Гриль	90 W	Приготовление тостов
		180 W	Приготовление мяса и птицы с румяной корочкой
		360 W	Готовка пирогов и блюд, посыпанных сыром
	Гриль	---	Приготовление пищи на гриле

Базовые настройки



Открытие дверцы

Чтобы открыть дверцу, нажмите на поворотную ручку (3) на 2 секунды.


Вспомогательное меню

Из вспомогательного меню имеется доступ к часам (для установки времени или отображения/скрытия времени), таймеру и блоку безопасности.



Настройка часов


После первого включения микроволновой печи в сеть или после пропадания электропитания дисплей часов начнет мигать, указывая на то, что показания времени неверны. Настройте часы следующим образом:

1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) при появлении символа часов .

4. Поверните переключатель функций (1) для установки правильного часа.
5. Поверните поворотную ручку (3) для установки правильного значения минут.
6. В завершение нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.


Скрытие/отображение часов

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

1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) при появлении символа часов .
4. Нажать поворотную ручку (3) на 2 секунды.
5. Если вы захотите, чтобы время снова отображалось на дисплее, следует повторить описанную процедуру.


Таймер

Таймер настраивается следующим образом:

1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) при появлении символа таймер .
4. Поверните поворотную ручку (3), чтобы включить отсчет времени для сигнала таймера.
5. В завершение нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.

Предохранительная блокировка

Возможна блокировка работы печи (например, чтобы не допустить использование печи детьми).

1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) при появлении символа  предохранительная блокировка.

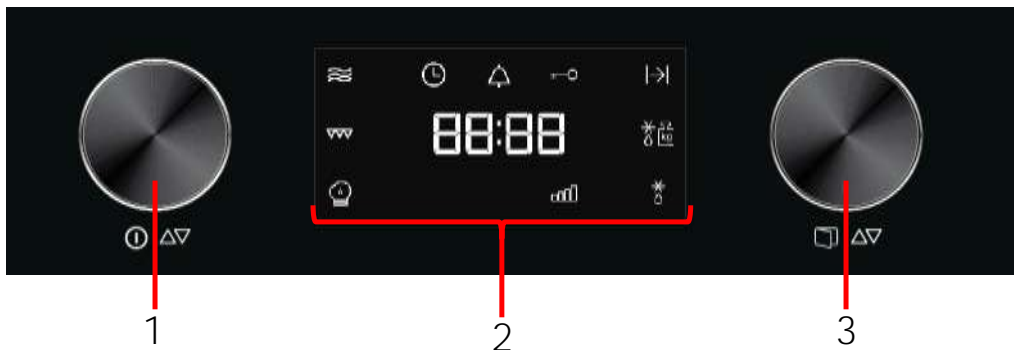
4. Поверните поворотную ручку (3) для выбора включения или выключения опции.
5. В завершение нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
6. Для разблокирования печи нажмите поворотную ручку (3) на 2 секунды.

Демонстрационный режим

Этот режим используется для того, чтобы продемонстрировать покупателям действие всех функций духовой шкаф без включения нагрева.

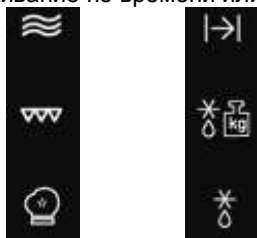
1. Нажмите переключатель функций (1) на 3 секунды.
2. Поверните поворотную ручку (3) для переключения между опциями вспомогательного меню. Высвечивается желаемая опция.
3. Нажмите поворотную ручку (3) при появлении символа **SHO**.
4. Поверните поворотную ручку (3) для выбора включения или выключения опции.
5. В завершение нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
6. Для деактивации режима салона повторите ту же процедуру.

Базовые функции



Главное меню

Через **главное меню** осуществляется доступ к опциям варки: Микроволновый режим, гриль, микроволновый + гриль, автоматическое приготовление, размораживание по времени или по весу.



Режим подогрева

Данная функция используется для быстрого подогрева продуктов питания, содержащих воду, например, чая, кофе или супов.

1. Нажмите переключатель функций (1) один раз.
2. Чтобы увеличить время работы, нажмите поворотную ручку (3). Время работы увеличивается на 30 секунд в течение первых 10 секунд каждого нажатия на эту кнопку.

Микроволновый режим

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

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором индикатор функции микроволнового режима начинает мигать. На дисплей выводится мигающее отображение уровня мощности по умолчанию (850).
2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать уровень мощности.
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения. На дисплее мигая отображается 01:00.
4. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать продолжительность.
5. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.
6. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Переключатель функций можно в любое время нажать в вышеуказанной последовательности, при этом печь начнет процесс варки при отображаемых параметрах.

Гриль

Используйте эту функцию для быстрого подрумянивания продуктов.

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором индикатор

обеспечения равномерного распределения температуры).


Прогр.	Продукт	Вес (г)	Время (мин)	Время ожидания (мин.)	Прогр.	Продукт	Вес (г)	Время (мин)	Время ожидания (мин.)
F01	Мясо	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30	F04	Фрукты	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F02	Птица	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30	F05	Хлеб	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20
F03	Рыба	100 – 2000	2 – 40	20 – 30					

Важно! Ознакомьтесь с «Общими инструкциями по размораживанию».

Специальные функции

Специальная функция «Авто»

1. Поверните переключатель функций (1) в положение, в котором индикатор специальной функции начинает мигать. На дисплей выводится мигающее отображение программы «P1».
2. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать программу.
3. Нажмите поворотную ручку (3) для подтверждения.

4. Поверните поворотную ручку (3) в любом направлении, чтобы задать подпрограмму.
5. Нажмите переключатель функций (1). Печь начнет работу.
6. Перевернуть продукт, когда печь выдает звуковой сигнал, а на дисплее мигает надпись: .

В следующей таблице приведены имеющиеся программы автоматического режима специальных функций:

Программа	Подпрограмма	Тип продукта	Вес (г)	Время (мин.)	Добавить воду (мл)	Инструкции
P1	S1.1	Приготовление картофеля	250	7	100	Поместите нарезанный (15-20 мм) картофель, залитый водой, в теплоустойчивую емкость с крышкой и поставьте ее на керамическую основу в микроволновой печи.
	S1.2		500	10	150	
	S1.3		1000	15	200	
P2	S2.1	Ризотто (полуфабрикат)	150	42	600	Поместите ингредиенты, которые готовятся «на медленном огне», в теплоустойчивую емкость с крышкой и поставьте ее на керамическую основу в микроволновой печи.
	S2.2		400	45,5	800	
	S2.3	Смесь для кексов (полуфабрикат)	550	22	---	
P3	S3.1	Рыба (замороженная)	700	30	300	Поместите ингредиенты, которые готовятся «на медленном огне» и запекаются, в теплоустойчивую емкость с крышкой и поставьте ее на керамическую основу в микроволновой печи.
	S3.2	Рыба (свежая)	800	30	300	
	S3.3	Овощи (замороженные)	1000	30	300	

Важно!

- Всегда используйте специальную посуду для микроволновой печи и крышку во избежание испарения жидкостей.
- Помешивайте или перемешивайте продукты несколько раз в течение разогрева, особенно при издании пещью звукового сигнала и появлении надписи на дисплее **Евга**.
- Время, необходимое на разогрев продукта зависит от его исходной температуры. Продукты, только что взятые из холодильника, потребуют более длительного разогрева, чем продукты, хранившиеся при комнатной

температуре. Если вас не устраивает температура продукта, при следующем разогреве такого продукта укажите больший или меньший вес.

- После разогрева перемешайте продукт и затем оставьте его на некоторое время для равномерного распределения температуры.
- **Предупреждение!** После разогрева контейнер может быть очень горячим. Несмотря на то что микроволны не нагревают большинство контейнеров, они могут нагреваться от разогретых продуктов.

Использование блюда для хрустящей корочки

Обычно при приготовлении таких блюд, как пицца или пироги, на гриле или в микроволновой печи тесто становится мокрым. Этого можно избежать с помощью блюда для хрустящей корочки. Дно блюда быстро разогревается, обеспечивая румяную хрустящую корочку.

Блюдо для хрустящей корочки также можно использовать для приготовления бекона, яиц, сосисок и т.д.

ОЧЕНЬ ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Всегда используйте варежки-прихватки, так как блюдо для хрустящей корочки становится очень горячим.
- Не ставьте на блюдо для хрустящей корочки никакие предметы, которые не являются термостойкими (например, пластиковые миски).

Убедитесь, что потемнение пластина никогда не вступает в контакт с духовки, во избежание каких-либо повреждений.

Как готовить с использованием блюда для хрустящей корочки:

1. Разогрейте блюдо для хрустящей корочки, выбрав функцию Микроволны + Гриль длительностью от 3 до 5 минут при мощности микроволн 360 Вт.
2. Смажьте блюдо для хрустящей корочки растительным маслом, чтобы пицца хорошо подрумянилась.
3. Поместите свежие или замороженные продукты непосредственно на блюдо для хрустящей корочки. Вы можете поместить на блюдо замороженную пищу (например, замороженную пиццу) без предварительной разморозки.
4. Поместите на блюдо для хрустящей корочки на вращающееся стекло или керамическую основу в микроволновой печи.
5. Выберите функцию Микроволны + Гриль и время готовки согласно указанному ниже.

Пицца	Вес	Время готовки	Время выдерживания	Рекомендации
Пицца	200 г	5 мин	2 мин	Если пицца тонкая.
	300 г	6 мин	2 мин	Если пицца толстая, увеличьте время на 1 – 2 минуты
	400 г	7 мин	2 мин	
Заварные пирожки и пироги	200 г	5 мин	2 мин	Температурная компенсация достигается за счет времени выдерживания.
	300 г	6 мин	2 мин	
Гамбургеры	---	8 мин	2 мин	Перевернуть 2 раза.
Хрустящий картофель	400 г	5 мин	---	Перевернуть 1 раз.

Как чистить блюдо для хрустящей корочки

Лучший способ очистить на блюде для хрустящей корочки - это вымыть его горячей водой и моющим средством, а затем ополоснуть чистой водой. Не используйте щетку или жесткую губку, в противном случае верхний слой будет поврежден.

ОЧЕНЬ ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Так как на блюде для хрустящей корочки покрыто слоем тефлона, если вы будете

использовать его неправильно, оно может быть повреждено.

- Запрещается резать пищу на блюде. Уберите пищу с блюда перед тем как нарезать ее. Переворачивать пищу желательно при помощи пластиковой или деревянной лопаточки.
- Всегда устанавливайте блюдо в центре керамической основы.

Важно: Убедитесь, что блюдо для хрустящей корочки никогда не соприкасается со стенками духового шкафа, чтобы избежать повреждения.

Во время работы микроволновой печи...

Прерывание цикла готовки

Вы можете прервать процесс готовки в любой момент, нажав переключатель функций (1) 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 переключатель функций (1).

Для возобновления процесса закройте дверцу и нажмите переключатель функций (1)

Изменение параметров

Рабочие параметры (время, вес, мощность и т.д.) могут быть изменены при приостановке процесса приготовления пищи следующим образом:

1. Для изменения времени повернуть поворотную ручку (3) и нажать переключатель функций (1) для подтверждения. Новое заданное время вступает в силу немедленно.
2. Для изменения мощности нажмите на переключатель функций (1). Соответствующий светоиндикатор начинает мигать. Измените параметр, нажав на поворотную ручку (3), а затем поверните поворотную ручку (3), подтвердите повторным нажатием на переключатель функций (1).

Отмена цикла готовки

Если вы хотите отменить цикл готовки, нажмите переключатель функций (1) два раза.

Микроволновая печь выдаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразятся часы.

Окончание цикла готовки

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

Звуковые сигналы будут повторяться каждые 30 секунд до тех пор, пока не будет открыта дверца печи или не будет нажата переключатель функций (1).

Разморозка

В следующей таблице приводятся различные значения требуемого времени разморозки и выдерживания (для

гарантии равномерного прогрева пищи) для различных типов и веса продуктов, а также рекомендации.

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

Продукты	Вес	Время разморозки	Время выдерживания	Примечания
	1200 г	39-40 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
	1500 г	48-50 мин	15-20 мин	Перевернуть два раза
Рыба	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
Форель	200 г	6-7 мин	5-10 мин	Перевернуть два раза
Креветки	100 г	3-4 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-15 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
Фрукты	200 г	4-5 мин	5-8 мин	Перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	Перевернуть один раз
Хлеб	100 г	2-3 мин	2-3 мин	Перевернуть два раза
	200 г	4-5 мин	5-6 мин	Перевернуть два раза
	500 г	10-12 мин	8-10 мин	Перевернуть два раза
	800 г	15-18 мин	15-20 мин	Перевернуть три раза
Масло	250 г	8-10 мин	10-15 мин	Перевернуть один раз, оставить накрытым
Творог	250 г	6-8 мин	5-10 мин	Перевернуть один раз, оставить накрытым
Сливки	250 г	7-8 мин	10-15 мин	Снять крышку

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 размораживания 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. Включите 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.

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 приготовления 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

Таблицы и предложения – Готовка овощей

Продукты	Количество (г)	Добавленная жидкость	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Советы
Цветная капуста	500	100 мл	850	9-11	2-3	Нарезать ломтиками. Оставить закрытым.
Брокколи	300	50 мл	850	6-8	2-3	
Грибы	250	25 мл	850	6-8	2-3	
Горох и морковь,	300	100 мл	850	7-9	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками. Оставить закрытым.
Замороженная морковь	250	25 мл	850	8-10	2-3	

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.

Продукты	Количество (г)	Добавленная жидкость	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Советы
Картофель	250	25 мл	850	5-7	2-3	Очистить, нарезать на одинаковые по размеру части. Оставить накрытым.
Перец	250	25 мл	850	5-7	2-3	Нарезать кубиками ломтиками. Оставить накрытым.
Лук-порей	250	50 мл	850	5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	300	50 мл	850	6-8	2-3	Оставить накрытым.
Капуста	250	25 мл	850	8-10	2-3	Оставить накрытым.

Таблицы и предложения – Готовка рыбы

Продукты	Количество (г)	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Советы
Филе рыбы	500	600	10-12	3	Готовьте под крышкой. Переверните по прошествии половины времени готовки.
Рыба целиком	800	850 400	2-3 7-9	2-3	Готовьте под крышкой. Переверните по прошествии половины времени готовки. Может быть необходимо накрыть концы рыбы.

Готовка с использованием функции Гриль

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

Поместите решетку в таком положении, чтобы она не вступала в контакт с металлическими поверхностями внутренней камеры, так как существует опасность возникновения электрической дуги, которая может повредить устройство.

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 варезжек-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 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	180	12-17	3-5
Картофель, посыпанный сыром	800	Тарелка с низким бортиком	360	20-22	3-5
Лазанья	приблиз. 800	Тарелка с низким бортиком	360	15-20	3-5
Сливочный сыр гриль	приблиз. 500	Тарелка с низким бортиком	180	18-20	3-5
2 свежие куриные ножки (на гриле)	200 г каждая	Тарелка с низким бортиком	180	10-15	3-5
Курица	приблиз. 1000	Широкая тарелка с низким бортиком	180	35-40	3-5
Луковый суп, посыпанный сыром	2 чашки по 200 г	Суповые чашки	180	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).

Какой тип жаропрочной посуды можно использовать?

Функция микроволн

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

Таким образом, **металлические скороводки 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.

Функция Гриль

Для использования с функцией Гриль посуда должна быть устойчива к температуре не ниже 300°C.

Пластиковая посуда не подходит для готовки в данном режиме.

Режим «Микроволны + гриль»

Для режима «Микроволны + гриль» посуда должна одновременно соответствовать требованиям по использованию посуды для микроволн и гриля.

Алюминиевые емкости и фольга

Готовые блюда в алюминиевых емкостях или фольге можно ставить в микроволновую печь, принимая во внимание приведенные ниже условия:

- Следуйте рекомендациям производителя, указанным на упаковке.
- Алюминиевые емкости не должны превышать 3 см в высоту и касаться стенок камеры печи (**минимальное расстояние 3 см**). Необходимо снять алюминиевую крышку, если она есть.
- Ставьте алюминиевую емкость непосредственно на поворотный стол. При использовании металлической решетки ставьте емкость на фарфоровую тарелку. Запрещается ставить алюминиевые емкости прямо на металлическую решетку!
- Время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в продукты только с верхней стороны. Если вы сомневаетесь, лучше пользуйтесь подходящей для микроволновой печи посудой.
- Алюминиевая фольга используется для отражения микроволн во время процесса размораживания. Края или выступающие части нежных продуктов, таких как птица или фарш, оберните фольгой для защиты от перегрева.
- **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками камеры печи, так как это может вызвать электрический дуговой разряд.

Крышки

Рекомендуем вам использовать стеклянные или пластиковые крышки или пищевую пленку по следующим причинам:

1. Помогает избежать излишнего испарения влаги (прежде всего, при длительном приготовлении);
2. Сокращается время приготовления;
3. Продукты не пересушиваются;
4. Сохраняется аромат продуктов.

Крышки должны иметь отверстия, предотвращающие возникновение излишнего давления пара. Пластиковые пакеты необходимо открывать. Баночки и бутылочки с детским питанием и подобные емкости разогревайте без крышек, в противном случае емкости могут лопнуть.

Таблица типов посуды

Посуда	Режим	Микроволны		Гриль	Микроволны + гриль
		Размораживание/подогрев	Приготовление		
Стекло и фарфор ¹⁾ Для использования в домашнем хозяйстве, неогнеупорные, пригодные для мытья в посудомоечной машине		да	да	нет	нет
Глазурованный фарфор Огнеупорное стекло и фарфор		да	да	да	да
Фарфор, каменная посуда ²⁾ Неглазурованная и глазурованная без декорирования металлом		да	да	нет	нет
Глиняная посуда ²⁾ Глазурованная Неглазурованная		да нет	да нет	нет нет	нет нет
Пластиковая посуда ²⁾ Термоустойчивая до 100°C Термоустойчивая до 250°C		да да	нет да	нет нет	нет нет
Пластиковые пленки ³⁾ Пищевая пленка Целлофан		нет да	нет да	нет нет	нет нет
Бумага, картон, пергамент ⁴⁾		да	нет	нет	нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевая упаковка ⁵⁾ Оборудование		да нет да	нет да да	да да да	нет да да

1. Посуда без золотых и серебряных ободков; свинцовый хрусталь не пригоден.
2. Учитывайте рекомендации производителя!
3. Не закрывайте упаковки металлическими скрепками. Продельвайте отверстия в упаковке. Пользуйтесь пластиковой

пленкой только, чтобы накрывать продукты.

4. Не используйте бумажные тарелки!
5. Только низкие емкости без крышек. Не допускайте соприкосновения алюминия со стенками камеры микроволновой печи.

Очистка и обслуживание микроволновой печи

Очистка, практически, единственное мероприятие необходимое для обслуживания микроволновой печи.

Предупреждение! Регулярно очищайте печь. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи. Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

Предупреждение! Перед очисткой печь необходимо отсоединить от питания. Извлеките вилку присоединительного кабеля из розетки или выключите автоматический выключатель питания.

Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками, которые могут поцарапать поверхности печи, или острыми предметами, так как они могут оставить пятна или повреждения на поверхностях печи.

Не пользуйтесь приборами, чистящими под высоким давлением, и приборами для очистки паром.

Передние поверхности

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.

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 брызгов 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.

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.

Потолок внутренней камеры микроволновой печи

Если потолок печи загрязнен, можно опустить гриль для облегчения процедуры очистки.

Чтобы избежать опасности получения ожогов, подождите, пока гриль остынет прежде, чем опускать его. Выполните следующие действия:

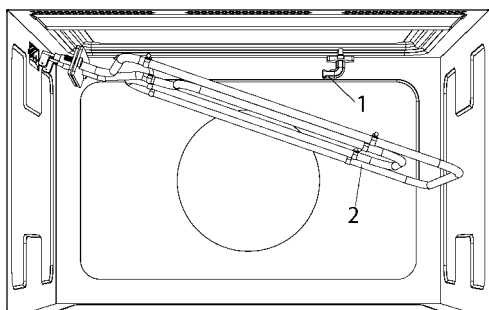
1. Поверните держатель гриля на 180° (1)
2. Аккуратно опустите гриль (2).
Запрещается применять избыточное

усилие, так как это может привести к повреждению гриля.

- После очистки потолка верните гриль (2) на место, выполнив предыдущую операцию.

ВАЖНО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Держатель нагревательного элемента гриля (1) может упасть, когда его поворачивают. Если это произойдет, вставьте держатель нагревательного элемента гриля (1) в щель в потолке полости и поверните его на 90 ° в сторону нагревательного элемента гриля (2).



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:**

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.

- 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.
- **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 “сErr”!** Отсоедините вилку питания и подождите около 5 секунд. После этого, вы можете снова подключить микроволновую печь к сети питания, сообщение “сErr” исчезнет, и прибор будет полностью готов к работе.

Замена лампочки

Если лампочка требует замены, свяжитесь со Службой технической поддержки, так как необходимо демонтировать печь для замены лампочки.

Технические характеристики

Спецификации

- Напряжение переменного тока.....(см. табличку характеристик)
- Требуемая мощность 2700 Вт
- Мощность гриля..... 1250 Вт
- Выходная мощность микроволновой печи 850 Вт
- Микроволновая частота 2450 МГц
- Габариты (Ш x В x Г) 595 × 390 × 334 мм
- Габариты внутренней камеры (Ш x В x Г)..... 350 × 220 × 280 мм
- Емкость печи..... 22 л
- Вес 22 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 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) необходимо, чтобы старые бытовые электроприборы не утилизировались вместе с обычными твердыми бытовыми отходами.

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

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

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

Инструкции по монтажу

Перед монтажом

Необходимо убедиться, что входное напряжение, указанное на табличке характеристик, соответствует напряжению розетки, которую вы собираетесь использовать. Табличка расположена на передней части полости и она видна только после открытия двери.

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

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

Необходимо убедиться в отсутствии каких-либо повреждений

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

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

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

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

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

После монтажа

Устройство оснащено кабелем питания и разъемом для однофазного источника тока.

Если микроволновая печь устанавливается на постоянной основе, монтаж должен выполняться квалифицированным специалистом. В таком случае, микроволновая печь должна быть подключена к цепи с многополюсным

выключателем с минимальным расстоянием в 3 мм между контактами.

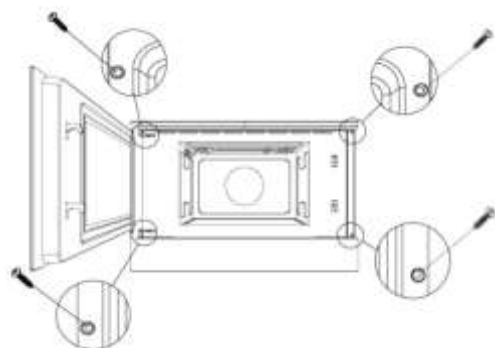
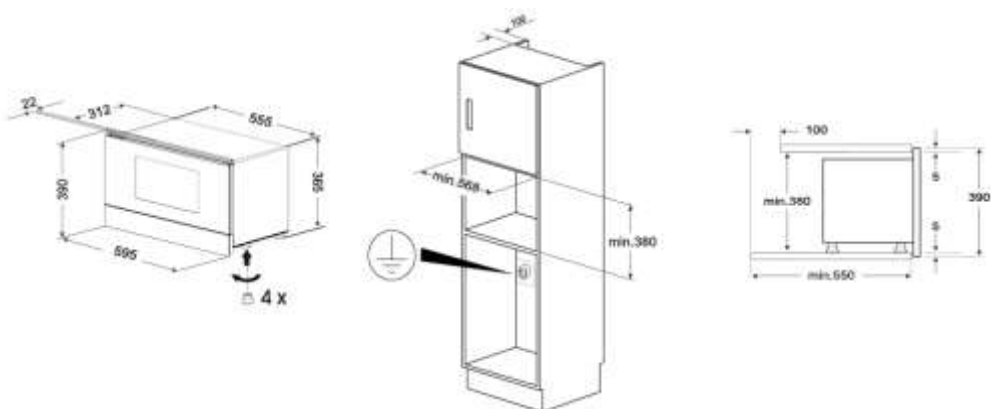
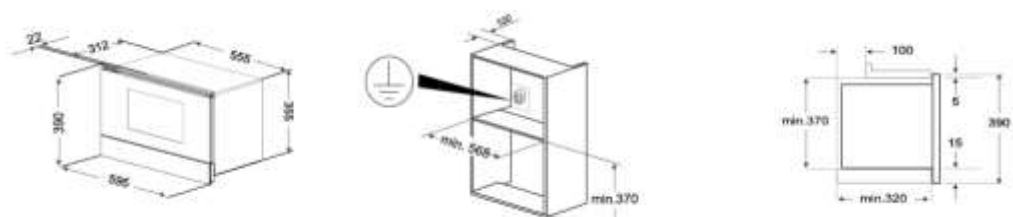
**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА
БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.**

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

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

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

Installazione / Ενσωμάτωση / Установка микроволновой печи



IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearlo.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

EL

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

RU

- Полностью вставьте микроволновую печь в отделение кухонной мебели и сцентрируйте ее.
- Откройте дверцу микроволновой печи и закрепите прибор в отделении кухонной мебели с помощью четырех входящих в комплект винтов. Вставьте винты через отверстия в передней поверхности микроволновой печи.



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

