



TEKA

Посібник користувача

MS 6220 BIS/ MS 6226 BIS

UKR

www.teka.com



Перед першим використанням духової шафи уважно ознайомтеся з посібником з експлуатації та інструкцією зі встановлення, які йдуть у комплекті. В залежності від моделі, аксесуари, що йдуть у комплекті можуть відрізнятися від тих, що показані на малюнках.

ЗМІСТ

Інформація щодо техніки безпеки.....	4	Приготування страв на грилі.....	17
Безпека дітей та людей з особливими потребами.....	4	Таблиця та поради – Мікрохвильова піч + Гриль.....	17
Загальні правила безпеки.....	4	Які типи посуду можна використовувати?...18	
Встановлення.....	5	Функція мікрохвильової печі.....	18
Очищення та технічне обслуговування.....	6	Тестування посуду для духової шафи.....	18
Обслуговування та ремонт.....	6	Функція Гриль.....	18
Дотримуйтеся наступних рекомендацій, щоб уникнути пошкодження мікрохвильової печі та інших небезпечних ситуацій.....	6	Мікрохвильова піч + Гриль.....	18
Переваги мікрохвильової печі.....	7	Металеві контейнери та алюмінієва фольга.....	18
Як працює мікрохвильова піч?.....	7	Кришки.....	18
Чому продукти нагріваються?.....	7	Таблиця - Посуд.....	19
Опис приладу.....	8	Очищення та технічне обслуговування приладу.....	19
Опис функцій кнопок.....	9	Лицьова сторона приладу.....	19
Базові налаштування.....	10	Внутрішня поверхня.....	20
Налаштування годинника.....	10	Внутрішняверхня поверхня.....	20
Налаштування яскравості.....	10	Акcesуари.....	20
Відображення/Приховування годинника.....	10	Усунення несправностей.....	20
Блокування кнопок.....	10	Заміна освітлення.....	21
Базові функції.....	11	Технічні характеристики.....	21
Мікрохвильова піч.....	11	СПЕЦИФІКАЦІЯ.....	21
Швидкий старт.....	11	Інформація щодо захисту навколишнього середовища.....	22
Гриль.....	11	Енергетична ефективність.....	22
Мікрохвильова піч + Гриль.....	11	Рекомендації щодо встановлення.....	22
Розморожування за часом (вручну).....	12	Передвстановленням.....	22
Розморожування за вагою (автоматично).....	12	Після встановлення.....	22
Спеціальні функції.....	12		
Спеціальна функція.....	12		
В процесі роботи духової шафи.....	13		
Зміна параметрів.....	13		
Переривання циклу приготування.....	13		
Завершення циклу приготування.....	13		
Розморожування.....	14		
Загальні рекомендації щодо розморожування.....	15		
Приготування страв у мікрохвильовій печі...15			
Приготування страв за допомогою мікрохвиль.....	16		
Таблиця та поради – Приготування овочів.....	16		
Таблиця та поради – Приготування риби.....	16		

Інформація щодо техніки безпеки



Перед встановленням та використанням приладу уважно ознайомтеся з даним посібником з експлуатації. Виробник не несе відповідальності за збитки та травми, спричинені неправильним встановленням та неналежною експлуатацією приладу. Зберігайте посібник з експлуатації на майбутнє, щоб мати можливість звернутися до нього у разі необхідності.

Безпека дітей та людей з особливими потребами

Попередження! Ризик удушення, травмування або втрати працездатності.

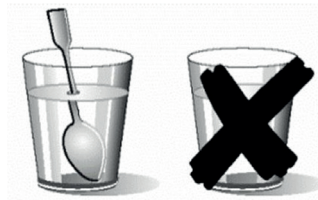
- Дітям у віці старше 8 років чи особам з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, яким бракує відповідного досвіду та знань, дозволяється користуватися цим приладом лише під наглядом відповідальних осіб або після отримання від них відповідних вказівок.
- Важливо контролювати, щоб діти не гралися з приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад та його елементи нагріваються в процесі використання. Діти віком до 8 років повинні триматися подалі від приладу та перебувати під постійним наглядом у разі перебування поблизу нього.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Коли прилад використовується у комбінованому режимі, діти можуть використовувати духову шафу лише під постійним наглядом дорослих через високу температуру нагрівання.
- Якщо прилад має програму захисту від дітей, рекомендуємо активувати її. Діти віком до 3 років не повинні залишатися без нагляду у безпосередній близькості до приладу.
- Діти можуть здійснювати очищення та поточне обслуговування приладу виключно під наглядом дорослих.

Загальні правила безпеки

- Цей прилад передбачений виключно для побутового використання у домогосподарствах, та не підходить для використання у готелях, магазинах, офісах та інших подібних місцях.
- Під час використання прилад нагрівається всередині. Не торкайтеся елементів нагрівання, що знаходяться всередині приладу. Завжди використовуйте спеціальні рукавиці для духової шафи, щоб витягнути або поставити на місце аксесуари або посуд для духової шафи.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не нагрівайте рідини та інші страви у герметично закритих контейнерах. Вони можуть вибухнути.
- Використовуйте лише посуд, який дозволений для використання у мікрохвильових печах.
- У разі нагрівання їжі у пластикових або паперових контейнерах, не залишайте прилад без нагляду через можливе загорання.
- Прилад передбачений для нагрівання їжі та напоїв. Висушування їжі або одягу, а також нагрівання грілок, капців, мочалок, вологих ганчірок та подібних речей за допомогою духової шафи, може спричинити травмування, загорання або пожежу.
- **Попередження!** Заборонено використовувати духову шафу, якщо:
 - Дверцята не зачинені належним чином;
 - Дверні петлі пошкоджені;
 - Пошкоджена лицьова поверхня корпусу духової шафи, де вона контактує з дверцятами;
 - Пошкоджене скло в дверцятах духової шафи;
 - Часто всередині духової шафи з'являються іскри навіть у разі відсутності будь-яких металевих приладів.

Можна продовжувати використання приладу лише після завершення ремонту технічним спеціалістом служби обслуговування клієнтів.

- У разі появи диму вимкніть прилад або відключіть його від джерела живлення та тримайте дверцята зачиненими, щоб стримати появу полум'я.
- Підігрів напоїв за допомогою мікрохвиль може спричинити їх закипання та розбризкування з затримкою. Дуже обережно витягайте контейнери.



- Будьте дуже обережні під час підігрівання напоїв!
Коли рідини (вода, кава, чай, молоко, тощо) наближаються до моменту закипання всередині духової шафи та різко витягаються звідти, вони можуть вибризкуватися з контейнерів.
РИЗИК ТРАВМУВАННЯ ТА ОПІКІВ!
Для уникнення таких ситуацій під час нагрівання рідин, поставте чайну ложку або скляний стрижень у контейнер.
- Після підігрівання вмісту дитячих пляшечок та контейнерів з дитячим харчуванням його обов'язково потрібно перемішати або збовтати перед споживанням, щоб уникнути можливих опіків.
- Яйця у шкарлупі та цілі яйця зварені вкруту заборонено підігрівати у приладі, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після завершення підігрівання мікрохвилями.
- **Попередження!** Не підігрівайте у мікрохвильовій печі чистий спирт або алкогольні напої.
ВОГНЕНЕБЕЗПЕЧНО!
- **Увага!** Щоб уникнути перегрівання або згорання продуктів харчування, не обирайте занадто довгий час або високу потужність для підігрівання маленької порції їжі. Наприклад, у разі обрання високої потужності булочка може згоріти за 3 хвилини.
- Щоб підсмажити хліб, використовуйте функцію гриль та постійно дивіться за духовою шафою. Якщо ви будете використовувати комбіновану функцію для підсмажування хліба, він дуже швидко згорить.
- Слідкуйте, щоб кабелі живлення інших приладів не торкалися дверцят духової шафи та не могли потрапити всередину приладу. У разі безпосереднього контакту кабелю з гарячими елементами духової шафи, ізоляційне оздоблення кабелю розплавиться та може статися коротке замикання!

Встановлення

- Електрична система має бути оснащена запобіжниками, які забезпечують розірвання контактів за усіма полюсами, що повністю розриває підключення до електромережі у випадку перевантаження системи категорії III.
- Якщо підключення до електромережі здійснюється через розетку, до неї має бути вільний доступ після встановлення приладу. Тоді не обов'язково встановлювати запобіжники.
- Умови встановлення мають відповідати існуючим нормам.
- Електричне підключення повинне бути достатньо безпечним для попередження ураження струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Духова шафа повинна мати правильне заземлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад має бути вбудований. На останніх сторінках цього посібника з експлуатації наведена детальна інформація щодо розмірів для встановлення.

Очищення та технічне обслуговування

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Відключайте прилад від джерела живлення перед очищенням та технічним обслуговуванням.
- Необхідно регулярно проводити очищення приладу від будь-яких залишків їжі.
- Дуже важливо підтримувати чистоту приладу, оскільки забруднення може пошкодити поверхню приладу, мати негативний вплив на тривалість його роботи та спричинити різні небезпечні ситуації.
- Не використовуйте сильні абразивні очищувачі або гострі металеві скребки для очищення скляних дверцят, оскільки вони можуть подряпати поверхню, та спричинити порушення цілісності скла.
- Не очищуйте прилад за допомогою пари.
- Поверхні, з якими контактують дверцята (передня сторона корпусу та внутрішня сторона дверцят), повинні бути ідеально чистими для належного функціонування приладу.
- Будь ласка, дотримуйтесь рекомендацій щодо очищення приладу, описаних у розділі «Очищення та технічне обслуговування приладу».
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перш ніж приступити до заміни лампи, відключіть прилад від джерела живлення, щоб уникнути можливого ураження струмом. Дивіться розділ «ЗАМІНА ЛАМПИ У ДУХОВІЙ ШАФІ».

Обслуговування та ремонт

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Відключіть прилад від джерела живлення перед початком ремонту.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Лише уповноважена особа може проводити обслуговування та ремонт приладу, які передбачають демонтаж деталей, що захищають від опромінювання мікрохвилями.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** У разі пошкодження дверцят або ущільнювача дверцят, заборонено використовувати прилад, доки він не буде відремонтований уповноваженим технічним спеціалістом.
- З точки зору безпеки, у разі пошкодження кабелю живлення він має бути замінений кваліфікованим спеціалістом, уповноваженим виробником або авторизованим сервісним центром.
- Ремонт та технічне обслуговування приладу, особливо якщо це стосується деталей, що пропускають струм, може здійснювати лише уповноважений виробником технічний спеціаліст.

Дотримуйтеся наступних рекомендацій, щоб уникнути пошкодження мікрохвильової печі та інших небезпечних ситуацій

- Ніколи не вмикайте мікрохвильову піч, якщо вона пуста. У разі відсутності їжі всередині печі, може статися перевантаження електричної мережі, що призведе до пошкодження приладу.
РИЗИК ВИХОДУ З ЛАДУ!
- Для тестування програм мікрохвильової печі поставте всередину стакан води. Вода поглине мікрохвилі та прилад буде неушкодженим.
- Не накривайте та не перекривайте вентиляційні отвори.
- Використовуйте лише той посуд, який підходить для мікрохвильових печей. Перед використанням посуду та контейнерів у мікрохвильовій печі, перевірте, чи підходять вони для цього (див. розділ щодо типів посуду).
- Ніколи не знімайте слюдяну накладку на верхній внутрішній стінці духової шафи! Ця пластина захищає мікрохвильовий генератор від пошкодження в результаті потрапляння на нього жиру та частинок їжі.
- Не зберігайте у духовій шафі легкозаймисті предмети, оскільки вони можуть загорітися у випадку увімкнення приладу.
- Не використовуйте духову шафу для зберігання речей.
- Не використовуйте духову шафу для підсмажування, оскільки під час нагрівання мікрохвилями неможливо контролювати температуру олії.
- Максимальне навантаження, яке можуть витримати основа та гриль – 8 кг. Щоб не пошкодити прилад, не перевищуйте це навантаження.

Переваги мікрохвильової печі

У стандартних духових шафах тепло, яке генерують електричні елементи або газові горілки, повільно проникає у їжу ззовні всередину. Зважаючи на це, велика кількість енергії витрачається на нагрівання повітря, складових духової шафи та ємності, в якій знаходиться їжа.

У мікрохвильовій печі сама їжа генерує тепло і воно йде зсередини назовні. Тепло не витрачається на підігрів повітря, стін духової шафи або посуду чи ємності (якщо вони підходять для використання у мікрохвильовій печі), іншими словами, нагрівається лише їжа.

Мікрохвильові печі мають наступні переваги:

1. Коротший час приготування; зазвичай, це на $\frac{3}{4}$ менше, ніж час необхідний для стандартного приготування страв.
2. Надзвичайно швидке розморожування, що зменшує ризик розмноження бактерій.
3. Економія електроенергії.
4. Збереження поживних речовин у їжі завдяки більш короткому часу приготування.

Як працює мікрохвильова піч?

У мікрохвильовій печі встановлений електронний електровакуумний прилад, що називається магнетрон, який перетворює електричну енергію у мікрохвильову енергію. Ці електромагнітні хвилі направляються всередину печі через провідник хвиль та розповсюджуються металевим розповсюджувачем або через поворотний диск.

Всередині печі мікрохвилі розповсюджуються у всі боки та відбиваються від металевих стін, рівномірно проникаючи у їжу.

Чому продукти нагріваються?

Більшість продуктів містять воду, а молекули води вібрують, коли на них впливають мікрохвилі.

В результаті тертя молекул виробляється тепло, яке піднімає температуру продуктів, розморожує їх, готує або підтримує тепло.

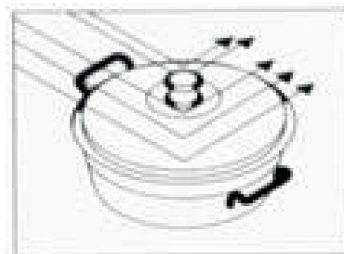
Оскільки температура піднімається всередині самого продукту:

- Можна готувати з невеликою кількістю рідини або олії/жиру, чи взагалі без них;
- Процес розморожування, підігріву або приготування у мікрохвильовій печі відбувається швидше, ніж у стандартній духовій шафі;
- Зберігаються вітаміни, мінерали та поживні речовини, що містяться у продуктах;

- Природний колір та запах їжі не змінюється.

Мікрохвилі проходять через фарфоровий посуд, скло, картон або пластик, але не через метал. Саме тому не варто використовувати у мікрохвильовій печі металеві контейнери або інші ємності, які мають металеві деталі.

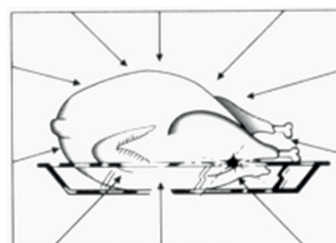
Мікрохвилі відбиваються від металу...



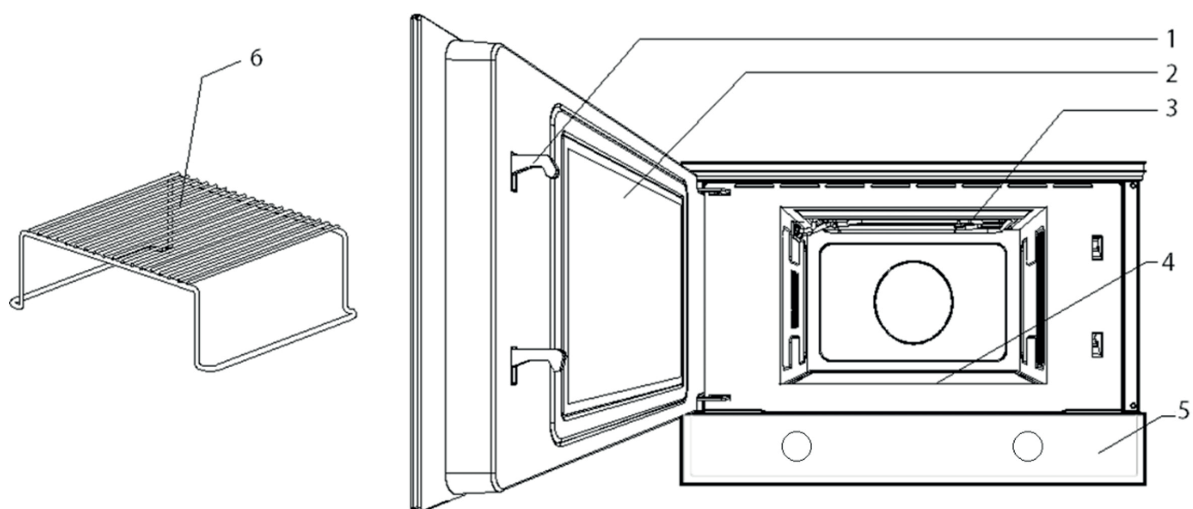
... але проходять через скло та фарфор...



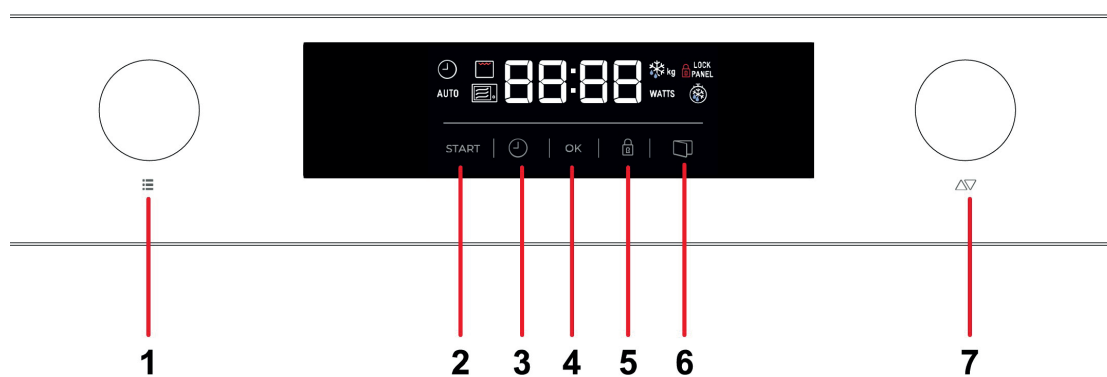
... та поглинаються їжею.



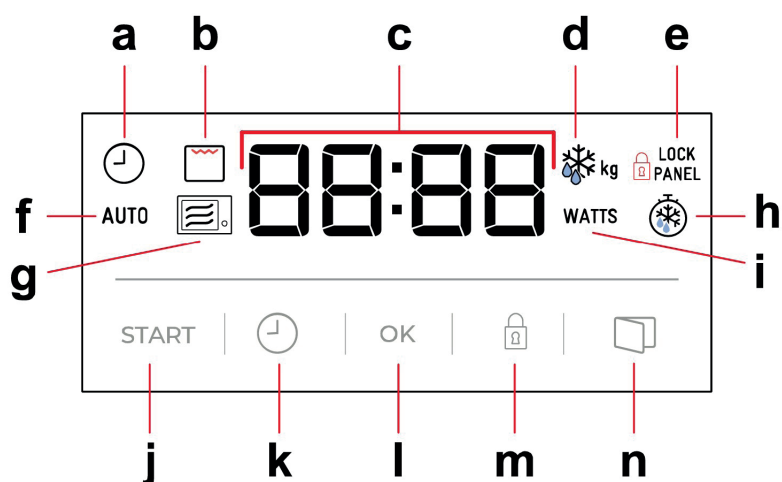
Опис приладу



- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. Фіксатори дверцят | 4. Керамічна основа |
| 2. Скло дверцят | 5. Панель управління |
| 3. Відкидний гриль | 6. Решітка |

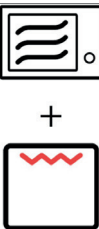


- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Ручка вибору функцій | 5. Кнопка Блокування кнопок |
| 2. Кнопка Start/Stop | 6. Кнопка Відкривання дверцят |
| 3. Кнопка Годинника | 7. Ручка Встановлення параметрів |
| 4. Кнопка OK | |

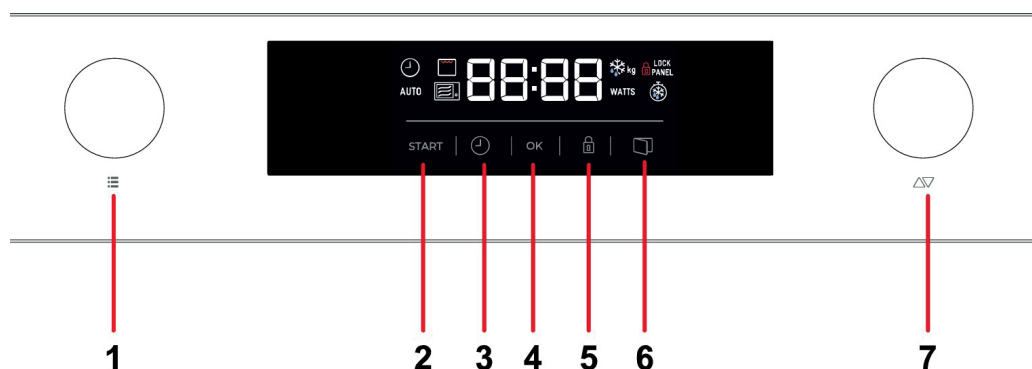


- | | |
|--|---|
| a. Індикатор Годинника | h. Індикатор Розморожування за часом |
| b. Індикатор Функції Гриль | i. Індикатор Потужності |
| c. Дисплей | j. Кнопка Старт/Стоп |
| d. Індикатор Розморожування за вагою | k. Кнопка Годинник |
| e. Індикатор Блокування кнопок | l. Кнопка ОК |
| f. Індикатор Спеціальної функції | m. Кнопка Блокування кнопок |
| g. b+g. Індикатор Функції Гриль + Мікрохвильова піч | n. Кнопка Відкривання дверцят |

Опис функцій кнопок

Символ	Функція	Потужність мікрохвиль	Продукти
	Мікрохвильова піч	90 Вт	Повільне розморожування делікатних продуктів; збереження тепла
		180 Вт	Приготування при невисокій температурі; приготування рису Швидке розморожування
		360 Вт	Розтоплення масла Підігрів дитячої їжі
		600 Вт	Приготування овочів та інших страв Делікатний підігрів та приготування страв, Підігрів та приготування невеликих порцій їжі Підігрів делікатних продуктів
		850 Вт	Приготування страв та швидкий підігрів рідини та готових продуктів
	Мікрохвильова піч + Гриль	90 Вт	Підрум'янювання тостів
		180 Вт	Запікання птиці та м'яса на грилі
		360 Вт	Приготування пирогів та страв під сиром
	Гриль	---	Приготування страв на грилі

Базові налаштування



Налаштування годинника

Після першого підключення мікрохвильової печі до мережі або після зникнення електроенергії, на дисплеї годинника почне блимати індикація, що означає неправильний час. Щоб встановити годинник, виконайте такі дії:

1. У режимі очікування натисніть кнопку Годинник (3). Цифри годинника почнуть блимати.
2. Поверніть Ручку вибору функцій (1), щоб встановити правильну годину.
3. Поверніть Ручку встановлення параметрів (7), щоб встановити правильні хвилини.
4. Для завершення натисніть кнопку ОК (4).

Відображення / приховування годинника

1. У режимі очікування натисніть кнопку Годинник (3) тричі. На дисплеї почне блимати слово „hour”.
2. Натисніть кнопку ОК (4), щоб перейти до параметрів приховування / відображення.
3. Поверніть Ручку встановлення параметрів (7) і виберіть On (увімкнено) або Off (вимкнено).
4. Натисніть кнопку ОК (4), щоб підтвердити вибір.
5. Для завершення натисніть кнопку Годинник (3) один раз. Піч повернеться в режим очікування.

Налаштування яскравості

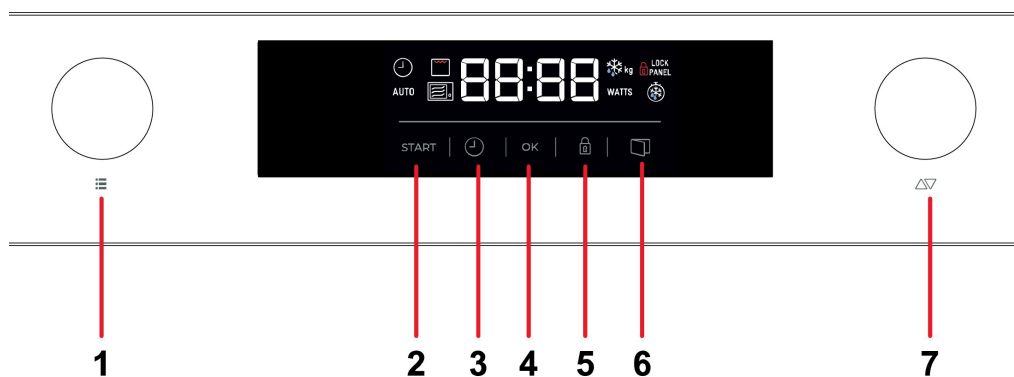
1. У режимі очікування натисніть кнопку Годинник (3) двічі. На дисплеї почне блимати слово „light”.
2. Натисніть кнопку ОК (4), щоб перейти до налаштування рівня яскравості.
3. Поверніть Ручку встановлення параметрів (7), щоб вибрати рівень яскравості від 1 до 5.
4. Натисніть кнопку ОК (4), щоб підтвердити вибір.
5. Для завершення натисніть кнопку Годинник (3) двічі. Піч повернеться в режим очікування.

Блокування безпеки

Роботу печі можна заблокувати (наприклад, щоб запобігти використанню дітьми).

1. Щоб заблокувати піч, натисніть і утримуйте кнопку Блокування безпеки (5) протягом 3 секунд. Ви почуєте звуковий сигнал, і загориться індикатор блокування. У цьому стані піч не можна використовувати.
2. Щоб розблокувати піч, натисніть і утримуйте кнопку Блокування безпеки (5) знову протягом 3 секунд. Ви почуєте звуковий сигнал.

Базові налаштування



Мікрохвильова піч

Використовуйте цю функцію для приготування та розігрівання овочів, картоплі, рису, риби та м'яса.

1. Поверніть Ручку вибору функцій (1), доки не почне блимати індикатор функції Мікрохвилі. На дисплеї з'явиться 1:00, що блимає.
2. Поверніть Ручку встановлення параметрів (7) у будь-якому напрямку, щоб задати тривалість.
3. Натисніть кнопку ОК (4), щоб підтвердити. На дисплеї почне блимати потужність мікрохвиль.
4. Поверніть Ручку (7) у будь-якому напрямку, щоб вибрати рівень потужності. Якщо ви не змінюєте значення, піч працюватиме на потужності 850 Вт.
5. Натисніть кнопку ОК (4), щоб підтвердити.
6. Натисніть кнопку Start/Stop (2) — піч почне працювати.

Примітка:

Кнопку Start/Stop можна натискати у будь-який момент, щоб розпочати приготування з відображеними параметрами.

Мікрохвильова піч – Швидкий старт

Використовуйте цю функцію для швидкого приготування чи розігрівання овочів, картоплі, рису, риби та м'яса.

1. Поверніть Ручку вибору функцій (1), доки не почне блимати індикатор функції Мікрохвилі. На дисплеї з'явиться 1:00, що блимає.
2. Натисніть кнопку Start/Stop (2) — піч одразу почне працювати.

Гриль

Використовуйте цю функцію, щоб швидко підрум'янити верх страви.

1. Поверніть Ручку вибору функцій (1), доки не почне блимати індикатор функції Гриль. На дисплеї з'явиться 10:00, що блимає.
2. Поверніть Ручку (7) у будь-якому напрямку, щоб задати тривалість.
3. Натисніть кнопку Start/Stop (2) — піч почне працювати.

Мікрохвильова піч + Гриль

1. Поверніть Ручку вибору функцій (1), доки не почне блимати індикатор функції Мікрохвилі + Гриль. На дисплеї з'явиться 10:00, що блимає.
2. Поверніть Ручку (7) у будь-якому напрямку, щоб задати тривалість.
3. Натисніть кнопку ОК (4), щоб підтвердити. На дисплеї почне блимати потужність мікрохвиль.
4. Поверніть Ручку (7) у будь-якому напрямку, щоб встановити рівень потужності мікрохвиль. Якщо ви не змінюєте значення, піч працюватиме на потужності 360 Вт. Максимальна доступна потужність — 360 Вт.
5. Натисніть кнопку ОК (4), щоб підтвердити.
6. Натисніть кнопку Start/Stop (2) — піч почне працювати.

Примітка:

Кнопку Start/Stop можна натискати у будь-який момент, щоб розпочати приготування з відображеними параметрами.

Розморожування за часом (ручний режим)

Використовуйте цю функцію для швидкого розморожування будь-яких продуктів.

1. Поверніть Ручку вибору функцій (1), доки не почне блимати індикатор функції Розморожування за часом. На дисплеї з'явиться 10:00, що блимає.
2. Поверніть Ручку встановлення параметрів (7) у будь-якому напрямку, щоб задати тривалість.
3. Натисніть кнопку Start/Stop (2) — піч почне працювати.
4. Переверніть продукт, коли піч подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться блимаюче повідомлення: **Turn**

Розморожування за вагою (автоматичний режим)

Використовуйте цю функцію для швидкого розморожування м'яса, птиці, риби, фруктів та хліба.

1. Поверніть Ручку вибору функцій (1), доки не почне блимати індикатор функції Розморожування за вагою. На дисплеї з'явиться тип продукту „Pr 1”, що блимає.
2. Поверніть Ручку встановлення параметрів (7) у будь-якому напрямку, щоб вибрати тип продукту. Якщо ручку не повертати, піч працюватиме з типом „Pr 1”.

3. Натисніть кнопку ОК (4), щоб підтвердити. На дисплеї почне блимати значення ваги, а індикатор ваги засвітиться.
4. Поверніть Ручку (7) у будь-якому напрямку, щоб задати вагу продукту. Якщо цього не зробити, піч автоматично встановить 200 г.
5. Натисніть кнопку ОК (4), щоб підтвердити.
6. Натисніть кнопку Start/Stop (2) — піч почне працювати.
7. Переверніть продукт, коли піч подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться блимаюче повідомлення: **Turn**

У наведеній нижче таблиці (з інструкції) показано програми функції розморожування за вагою, з вказівкою діапазонів ваги, часу розморожування та часу відстоювання, щоб забезпечити рівномірну температуру продуктів.

Прог.	Продукт	Вага (кг)	Час (хв.)	Час очікув. (хв.)
Pr 1	М'ясо	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Курятина	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Риба	0.1 – 2.5	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Фрукти	0.1 – 1.0	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Хліб	0.1 – 1.5	2'24 – 36'15	10 – 20

Важлива примітка: див. розділ «Загальні інструкції з розморожування».

Спеціальні функції

Спеціальна функція «Auto»

1. Поверніть Ручку вибору функцій (1), доки не почне блимати індикатор спеціальної функції «Auto». На дисплеї з'явиться блимаюча програма «P1».
2. Поверніть Ручку встановлення параметрів (7) у будь-якому напрямку, щоб вибрати потрібну програму. Якщо ручку не повертати, піч працюватиме з програмою «P1».
3. Натисніть кнопку ОК (4), щоб підтвердити вибір.
4. Натисніть кнопку Start/Stop (2) — піч почне працювати.
5. Переверніть продукт, коли піч подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться блимаюче повідомлення: **Turn**

У наступній таблиці наведені доступні програми Спеціальної функції «Auto»:

Програма	Тип продукту	Час (хв.)	Інструкції
P1	Приготування картоплі	10	Помістіть картоплю (приблизно 500 г) з невеликою кількістю води в термостійку ємність і поставте її на керамічну основу у мікрохвильовці
P2	Повільне кипіння/ тушування	19	Покладіть інгредієнти для тушування (наприклад, капусту, куряче рагу) у миску, накрийте її кришкою та помістіть на керамічну основу

Важливі примітки:

- Завжди використовуйте посуд, призначений для мікрохвильової печі, а також кришку або накривку, щоб уникнути втрати рідини.
- Перемішуйте або помішуйте страву кілька разів під час розігрівання, особливо коли піч подає звуковий сигнал і на дисплеї блимає відповідний індикатор: **turn**
- Час, необхідний для розігрівання, залежить від початкової температури продукту. Їжа, щойно дістана з холодильника, потребуватиме більше часу, ніж та, що має кімнатну температуру.

- Після розігрівання перемішайте страву та залиште її на кілька хвилин, щоб температура рівномірно розподілилася по всьому продукту.

Увага! Після розігрівання посуд може бути дуже гарячим. Хоча мікрохвилі безпосередньо не нагрівають більшість ємностей, вони можуть нагріватися через контакт із гарячою їжею.

В процесі роботи духової шафи...

Переривання циклу приготування

Ви можете зупинити процес приготування у будь-який момент, натиснувши кнопку **Start/Stop** один раз або відкривши дверцята печі.

У обох випадках:

- Випромінювання мікрохвиль припиняється негайно.
- Гриль вимикається, але залишається дуже гарячим — існує небезпека опіку!
- Таймер зупиняється, і на дисплеї відображається залишковий час роботи.

У цей момент ви можете:

1. Перевернути або перемішати страву, щоб забезпечити рівномірне приготування.
2. Змінити параметри процесу.
3. Скасувати процес приготування.

Щоб відновити роботу, закрийте дверцята та натисніть кнопку **Start/Stop**.

Зміна параметрів

Параметри роботи (час і потужність) можна змінити лише тоді, коли процес приготування перервано. Для цього:

1. Натисніть **Start/Stop (2)** — піч зупиниться.
2. Натисніть **OK (4)** — на дисплеї почне блимати залишковий час.
3. Поверніть **Ручку встановлення параметрів (7)**, щоб задати новий час.
4. Натисніть **OK (4)** — на дисплеї почне блимати потужність.
5. Поверніть **Ручку (7)**, щоб встановити нове значення потужності.
6. Натисніть **Start/Stop (2)** — піч відновить роботу з новими параметрами.

Скасування циклу приготування

Щоб повністю скасувати процес приготування, натисніть і утримуйте кнопку **Start/Stop** протягом 3 секунд.

Після цього пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться час.

Завершення циклу приготування

Після закінчення процесу пролунають три звукові сигнали, а на дисплеї з'явиться слово «**End**». Сигнали повторюватимуться кожні 30 секунд, доки не буде відкрито дверцята або натиснуто кнопку **Start/Stop**.

Розморожування

У наведеній нижче таблиці показано час розморожування та відстоювання (щоб забезпечити рівномірний розподіл температури в продуктах) для різних типів і ваги продуктів, а також рекомендації щодо їх приготування.

Продукт	Вага	Час розморожування	Час відстоювання	Коментар
Шматки м'яса, телятина, яловичина, свинина	100 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Перевернути один раз
	200 г	6-7 хв.	5-10 хв.	Перевернути один раз
	500 г	14-15 хв.	10-15 хв.	Перевернути два рази
	700 г	20-21 хв.	20-25 хв.	Перевернути два рази
	1000 г	29-30 хв.	25-30 хв.	Перевернути два рази
	1500 г	42-45 хв.	30-35 хв.	Перевернути три рази
Тушковане м'ясо	500 г	12-14 хв.	10-15 хв.	Перевернути два рази
	1000 г	24-25 хв.	25-30 хв.	Перевернути три рази
Фарш	100 г	4-5 хв.	5-6 хв.	Перевернути два рази
	300 г	8-9 хв.	8-10 хв.	Перевернути три рази
	500 г	12-14 хв.	15-20 хв.	Перевернути один раз
Ковбаса	125 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Перевернути два рази
	250 г	8-9 хв.	5-10 хв.	Перевернути один раз
	500 г	15-16 хв.	10-15 хв.	Перевернути два рази
Птиця, частки птиці	200 г	7-8 хв.	5-10 хв.	Перевернути три рази
	500 г	17-18 хв.	10-15 хв.	Перевернути один раз
Курка	1000 г	34-35 хв.	15-20 хв.	Перевернути один раз
	1200 г	39-40 хв.	15-20 хв.	Перевернути один раз
	1500 г	48-50 хв.	15-20 хв.	Перевернути два рази
Риба	100 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Перевернути один раз
	200 г	6-7 хв.	5-10 хв.	Перевернути один раз
Форель	200 г	6-7 хв.	5-10 хв.	Перевернути два рази
Креветки	100 г	3-4 хв.	5-10 хв.	Перевернути один раз
	500 г	12-15 хв.	10-15 хв.	Перевернути один раз
Фрукти	200 г	4-5 хв.	5-8 хв.	Перевернути два рази
	300 г	8-9 хв.	10-15 хв.	Перевернути один раз
	500 г	12-14 хв.	15-20 хв.	Перевернути один раз
Хліб	100 г	2-3 хв.	2-3 хв.	Перевернути два рази
	200 г	4-5 хв.	5-6 хв.	Перевернути два рази
	500 г	10-12 хв.	8-10 хв.	Перевернути два рази
	800 г	15-18 хв.	15-20 хв.	Перевернути три рази
Масло	250 г	8-10 хв.	10-15 хв.	Перевернути один раз, накрити
Творог	250 г	6-8 хв.	5-10 хв.	Перевернути один раз, накрити
Вершки	250 г	7-8 хв.	10-15 хв.	Зняти кришку

Загальні поради щодо розморожування

1. Використовуйте для розморожування лише посуд, придатний для мікрохвильової печі (порцеляновий, скляний або спеціальний пластиковий).
2. Таблиці стосуються розморожування сирих продуктів.
3. Час розморожування залежить від кількості та висоти продукту. Під час заморожування підготуйте продукти до подальшого розморожування — розділіть їх на порції, що відповідають розміру посуду.
4. Розкладіть продукти якомога рівномірніше в мікрохвильовій печі. Найтовстіші частини риби або ніжки курки слід розмістити зверху. Найніжніші частини можна прикрити алюмінієвою фольгою. **Важливо:** фольга не повинна торкатися стінок камери, оскільки це може спричинити електричну дугу.
5. Найщільніші частини потрібно кілька разів перевертати.
6. Розкладайте заморожені продукти якнайрівномірніше, адже тонкі та вузькі частини розморожуються швидше, ніж товсті.
7. Продукти, багаті на жири (масло, сир, вершки), не слід повністю розморожувати.
8. Курку чи іншу птицю краще розміщувати на решітці або тарілці, щоб сік міг легше стікати.
9. Хліб потрібно загорнути в серветку, щоб він не пересох.
10. Регулярно перевертайте продукти під час розморожування.
11. Виймайте заморожені продукти з упаковки та не забувайте прибирати металеві застібки. Якщо посуд, у якому зберігали продукти, можна використовувати для нагрівання чи готування, просто зніміть кришку. В іншому випадку перекладіть їжу в посуд, придатний для мікрохвильової печі.
12. Рідину, що утворюється під час розморожування (особливо птиці), потрібно виливати. Вона не повинна контактувати з іншими продуктами.
13. Пам'ятайте, що після розморожування продуктам потрібен час для «відпочинку», щоб температура вирівнялася. Зазвичай це займає 15–20 хвилин.

Готування в мікрохвильовій печі

Увага! Перед приготуванням у мікрохвильовій печі обов'язково прочитайте розділ «Безпека використання мікрохвильової печі».

Дотримуйтеся таких рекомендацій під час приготування їжі:

- Перед нагріванням або приготуванням продуктів із шкіркою чи **лушпинням** (наприклад, яблука, помідори, картопля, сосиски) **проколiть** їх, щоб вони не лопнули. Їжу бажано нарізати перед приготуванням.
- Перед використанням посуду переконайтеся, що він придатний для мікрохвильової печі (див. розділ про типи посуду).
- Під час приготування страв із малою кількістю вологи (наприклад, при **розморожуванні хліба** або приготуванні попкорну) волога випаровується дуже швидко. Піч може працювати «вхолосту», і страва може згоріти. Це також може пошкодити піч або посуд. Тому встановлюйте мінімально необхідний час готування та спостерігайте за процесом.
- У мікрохвильовій печі не можна нагрівати велику кількість олії (для **смаження**).
- Не нагрівайте **готові страви** в оригінальній упаковці, якщо вона не термостійка. Завжди дотримуйтеся інструкцій виробника.
- **Якщо ви маєте кілька ємностей** (наприклад, чашки), розміщуйте їх рівномірно на керамічній підставці.
- Не закривайте **пластикові пакети** металевими затискачами — використовуйте пластикові. Проколiть пакети кілька разів, щоб пара могла виходити.
- Під час приготування перевіряйте, щоб температура їжі **досягала не менше 70°C**.
- Під час готування на вікні дверцят може утворюватися конденсат, який стікає вниз — це нормально, особливо при низькій температурі в приміщенні. Після приготування витріть воду.
- Для рідин використовуйте посуд із широким горлом, щоб пара могла легко виходити.

Готуйте відповідно до рецепту, враховуючи рекомендовані часи та рівні потужності. Наведені дані є орієнтовними — вони залежать від початкового стану, температури, вологості та типу продукту.

Корегуйте час і потужність залежно від конкретної ситуації: іноді потрібно трохи збільшити або зменшити тривалість чи потужність нагріву.

Загальні принципи приготування:

1. Чим більше їжі, тим довше готується.
Пам'ятайте, що:
 - о подвійна кількість → подвійний час
 - о половина кількості → половина часу
2. Чим нижча початкова температура, тим довше приготування.
3. Продукти з великою кількістю рідини нагріваються швидше.
4. Щоб приготування було рівномірним, розкладайте продукти рівномірно по керамічній підставці. Щільніші продукти

краще розмістити по краях, менш щільні — у центрі. Це дає змогу підігрівати різні типи страв одночасно.

5. Ви можете відкрити дверцята в будь-який момент — піч автоматично вимикається. Вона знову почне працювати тільки після закриття дверцят і натискання кнопки «Старт».
6. Продукти, які накриті кришкою, готуються швидше та краще зберігають смак і структуру. Кришка повинна пропускати мікрохвилі та мати маленькі отвори для виходу пари.

Таблиця та поради – Приготування овочів

Продукт	К-ть (г)	Додавання рідини	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Інструкції
Цвітна капуста	500	100 мл	850	9-11	2-3	Порізати на шматочки. Накрити кришкою.
Брокколи	300	50 мл	850	6-8	2-3	
Гриби	250	25 мл	850	6-8	2-3	
Боби та морква	300	100 мл	850	7-9	2-3	Порізати кубиками або шматочками. Накрити кришкою.
Заморожена морква	250	25 мл	850	8-10	2-3	
Картопля	250	25 мл	850	5-7	2-3	Почистити та нарізати однаковими шматочками. Накрити кришкою.
Перець	250	25 мл	850	5-7	2-3	Порізати кубиками або шматочками. Накрити кришкою.
Цибуля-порей	250	50 мл	850	5-7	2-3	
Заморожена брюсельська капуста	300	50 мл	850	6-8	2-3	Накрити кришкою.
Квашена капуста	250	25 мл	850	8-10	2-3	Накрити кришкою.

Таблиця та поради – Приготування риби

Продукт	К-ть (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)	Інструкції
Філе риби	500	600	10-12	3	Готуйте під кришкою. Переверніть після половини часу приготування.
Ціла риба	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Готуйте під кришкою. Переверніть після половини часу приготування. Можна накрити тонкі краї риби.

Приготування страв на грилі

Для найкращих результатів під час роботи з грилем використовуйте решітку, що входить до комплекту печі. **Установіть решітку так, щоб вона не торкалася металевих поверхонь усередині камери печі, оскільки це може призвести до електричної дуги та пошкодження приладу.**

ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ:

1. Під час першого використання гриля може з'явитися легкий дим і запах, які походять від залишків мастил, використаних у процесі виробництва печі.
2. Скляні дверцята духовки сильно нагріваються під час роботи гриля. **Тримайте дітей подалі.**
3. Розігрійте гриль заздалегідь протягом 2 хвилин. Якщо не зазначено інакше, використовуйте решітку.
4. Під час роботи гриля стінки камери та решітка дуже нагріваються. Використовуйте термостійкі рукавиці.
5. Якщо гриль працює тривалий час, нагрівальні елементи можуть тимчасово вимикатися через роботу захисного термостата — це нормально.

6. **Важливо!** Якщо ви готуєте на грилі або в посуді, переконайтеся, що цей посуд підходить для використання в мікрохвильовій печі. Дивіться розділ Типи посуду для мікрохвильової печі.

7. Під час роботи гриля можливо, що краплі жиру потраплять на нагрівальні елементи й згорять. Це нормальне явище й не є ознакою несправності.

Після завершення приготування очистіть внутрішню камеру та аксесуари, щоб залишки їжі не пригоріли.

Таблиця та поради – Режим «Мікрохвилі + Гриль»

Функція мікрохвилі + гриль ідеально підходить для швидкого приготування їжі з одночасним підрум'яненням.

Крім того, її можна використовувати для запікання страв, покритих сиром.

У цьому режимі мікрохвилі готують страву, а гриль надає їй рум'яної скоринки.

Продукт	К-ть (г)	Посуд	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Час відстоювання (хв.)
Паста під сиром	500	Низький посуд	180	17-20	3-5
Картопля під сиром	800	Низький посуд	600	24-28	3-5
Лазанья	Приблизно 800	Низький посуд	600	15-20	3-5
Запечений вершковий сир	Приблизно 500	Низький посуд	180	18-20	3-5
2 свіжі курячі ніжки (на грилі)	200 кожна	Низький посуд	360	15-20	3-5
Курка	Приблизно 1000	Низький та широкий посуд	360	40-45	3-5
Цибулевий суп із сирною скоринкою	2 миски по 200 г	Супові миски	360	4-8	3-5

Перш ніж використовувати посуд у мікрохвильовій печі, переконайтеся, що він придатний для використання в мікрохвильовці. Використовуйте лише ті посудини або контейнери, які підходять для мікрохвильового нагрівання.

Посуд, який використовується в комбінованому режимі, має бути придатним і для мікрохвильового, і для гриль-режиму. Див. розділ про типи посуду!

Майте на увазі, що наведені значення є орієнтовними і можуть змінюватися залежно від початкового стану, температури, вологості та

типу продукту.

Якщо часу виявиться недостатньо, щоб добре підрум'янити страву, залиште її під грилем ще на 5–10 хвилин.

Будь ласка, дотримуйтесь часу настоювання і не забувайте перевертати шматки м'яса.

Якщо не зазначено інакше, використовуйте керамічну підставку для приготування.

Наведені в таблицях значення дійсні для холодної камери печі (попередній розігрів не потрібен).

Які типи посуду можна використовувати?

Функція мікрохвильової печі

Для функції мікрохвильової печі важливо пам'ятати, що мікрохвилі відбиваються від металевих поверхонь. Мікрохвилі можуть проходити через скло, фарфор, глину, пластик та папір.

Тому **металеві сковороди та блюда або ємності з металевими деталями або декором не можуть використовуватися у мікрохвильовій печі.**

Скляний та глиняний посуд з **металевим оздобленням або вмістом** (наприклад, свинцевий криштал) не можуть використовуватися у мікрохвильовій печі.

Ідеальними матеріалами для використання у мікрохвильовій печі є скло, жаростійкий фарфор або глина, чи жаростійкий пластик. Тонке та крихке скло та фарфор можна використовувати лише протягом короткого проміжку часу, для підігрівання або розморожування вже готових страв.

Тестування посуду для духової шафи

Поставте посуд, який ви плануєте використовувати для духової шафи, на 20 секунд на максимальній потужності мікрохвильової печі. Якщо через цей час посуд буде холодним або ледь теплим, його можна використовувати. Якщо ж він сильно нагріється або стане причиною утворення іскор, його використовувати не можна.

Функція Гриль

Посуд, який використовується для функції Гриль, має витримувати температуру не менше 300°C.

Для функції гриль заборонено використовувати пластиковий посуд.

Комбінована функція

У разі використання комбінованої функції, посуд повинен підходити для використання як у мікрохвильовій печі, так і для гриля.

Металеві контейнери та алюмінієва фольга

Напівфабрикати можна поставити у мікрохвильову піч у алюмінієвих контейнерах або у алюмінієвій фользі за умови дотримання наступних правил:

- Дотримуйтесь рекомендацій виробника, зазначених на упаковці.

- Висота металевих контейнерів не повинна перевищувати 3 см, та вони не повинні торкатися внутрішніх стінок духової шафи (**мінімальна відстань 3 см**). Будь-яку алюмінієву кришку або накриття необхідно зняти.
- Поставте металевий контейнер безпосередньо на керамічну основу. Якщо ви використовуєте залізну решітку, поставте контейнер на фарфорову тарілку. Ніколи не ставте контейнер безпосередньо на залізну решітку!
- Час приготування буде довшим через те, що мікрохвилі проходять лише через верх. У разі виникнення сумнівів, краще використовувати посуд, який точно підходить для використання у мікрохвильовій печі.
- Алюмінієва фольга може використовуватися для відбиття мікрохвиль в процесі розморожування продуктів. Делікатні продукти, такі як птиця або перекручене м'ясо, можна захистити від надмірного нагрівання, накривши відповідні краї алюмінієвою фольгою.
- **Важливо:** алюмінієва фольга не повинна торкатися внутрішніх стінок духової шафи, інакше це спричинить утворення іскор.

Кришки

Ми рекомендуємо використовувати скляні або пластикові кришки або харчову плівку, оскільки: **ЛИШЕ ДЛЯ ФУНКЦІЇ «МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ».**

1. Таким чином ви попередите надмірне випаровування рідини (переважно під час тривалого приготування страв);
2. Так ви скоротите час приготування;
3. Продукти не пересихають;
4. Так зберігається їх натуральний аромат.

У кришці повинні бути дірки або отвори, щоб не утворювався надмірний тиск. Пластикові пакети також варто відкривати. Дитячі пляшечки або баночки з дитячим харчуванням та подібні ємності можна розігрівати лише без кришки, інакше вони можуть вибухнути.

У наступній таблиці ви знайдете інформацію про типи посуду та для чого їх можна використовувати.

Таблиця - Посуд

Тип посуду \ Режим роботи	Мікрохвильова піч		Гриль	Мікрохвильова піч + Гриль
	Розморожування/ підігрів	Приготування		
Скло та порцеляна 1) Побутовий, не вогнетривкий, можна мити у посудомийній машині	так	так	ні	ні
Глазурований керамічний посуд Вогнетривке скло та порцеляна	так	так	так	так
Керамічний та глиняний посуд Неглазурований Глазурований без металевого оздоблення	так	так	ні	ні
Глиняний посуд Глазурований Неглазурований	так ні	так ні	ні ні	ні ні
Пластиковий посуд 2) Термостійкий до 100°C Термостійкий до 250°C	так так	ні так	ні ні	ні ні
Полімерні плівки 3) Харчова плівка Целофан	ні так	ні так	ні ні	ні ні
Папір, картон, пергамент 4)	так	ні	ні	ні
Метал Алюмінієва фольга Алюмінієвий контейнер 5) Акcesуари (решітка)	так ні так	ні так так	так так так	ні так так

1. Без золотих або срібних країв та не включає свинцеве скло.
2. Звертайте увагу на рекомендації виробника!
3. Не використовуйте металеві кліпси, щоб закрити пакети. Перфорируйте пакети.

Використовуйте плівку лише для того, щоб закрити їжу.

4. Не використовуйте паперові тарілки.
5. Лише неглибокі алюмінієві контейнери без кришки. Алюміній не повинен торкатися до внутрішніх стінок духової шафи.

Очищення та технічне обслуговування приладу

Очищення — це єдине обслуговування, яке зазвичай необхідне.

Увага! Мікрохвильову піч потрібно регулярно очищати, видаляючи всі залишки їжі. Якщо не підтримувати чистоту, поверхні можуть пошкодитися, що скоротить термін служби приладу і може призвести до небезпечної ситуації.

Попередження! Чистити піч слід лише після вимкнення живлення. Вийміть вилку з розетки або вимкніть піч від електромережі.

Не використовуйте агресивні або абразивні миючі засоби, губки, що дряпають поверхню, або гострі предмети, — це може призвести

до появи плям і пошкоджень.

Не використовуйте пристрої для очищення під тиском або пароочисники.

Лицьова сторона приладу

Зазвичай достатньо протерти піч вологою ганчіркою. Якщо поверхня дуже брудна, додайте кілька крапель миючого засобу для посуду у воду для очищення. Після цього протріть поверхню насухо. Негайно видаляйте плями від вапняного нальоту, жиру, крохмалю або яєчного білка — під ними може виникнути корозія.

Внутрішня поверхня

Після кожного використання протирайте внутрішні стінки вологою ганчіркою — це найпростіший спосіб видалити бризки чи залишки їжі, які могли пристати до поверхні. Для видалення більш стійкого бруду використовуйте неагресивний миючий засіб. **Не застосовуйте засоби для очищення духовок або інші агресивні чи абразивні засоби.**

Регулярно очищайте дверцята та передню частину печі — це забезпечує правильне закривання та відкривання дверцят. Слідкуйте, щоб вода не потрапляла у вентиляційні отвори мікрохвильової печі. Регулярно очищайте дно камери, особливо після пролиття рідини.

Якщо камера дуже забруднена, поставте склянку води на дно і ввімкніть піч на 2–3 хвилини при максимальній потужності. Пара, що утвориться, розм'якшить бруд, і його можна буде легко видалити м'якою ганчіркою.

Неприємні запахи (наприклад, після приготування риби) можна легко усунути. Капніть кілька крапель лимонного соку у чашку з водою. Покладіть у чашку маленьку ложку, щоб уникнути переливання води під час кипіння. Нагрівайте воду 2–3 хвилини на максимальній потужності.

Внутрішня верхня поверхня

Якщо стеля печі забруднена, решітку гриля можна опустити для полегшення очищення. Щоб уникнути опіків, дочекайтеся, поки гриль повністю охолоне, перед тим як його опустити.

Усунення несправностей

УВАГА! Усі види ремонту мають виконуватися лише кваліфікованим техніком. Будь-яке втручання або ремонт, виконані особою, не уповноваженою виробником, є небезпечними.

Немає потреби звертатися до технічної служби в таких випадках:

Дисплей не показує інформацію!

Перевірте:

- чи не вимкнено індикацію часу (див. розділ *Базові налаштування*).

Нічого не відбувається, коли я натискаю кнопки!

Перевірте:

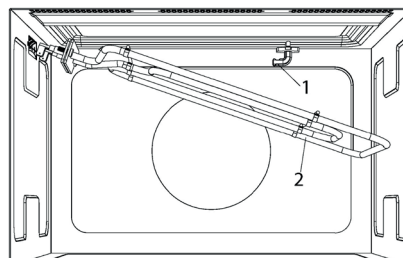
- чи не активовано блокування безпеки (див.

Дотримуйтеся наступної послідовності:

1. Поверніть кріплення гриля на 180° (1).
2. Обережно опустіть гриль (2). Не застосовуйте надмірної сили, щоб не пошкодити його.
3. Після очищення стелі поверніть гриль (2) у початкове положення, виконавши зворотні дії.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Кріплення нагрівального елемента гриля (1) може випасти при повороті. Якщо це сталося, вставте його назад у паз на стелі камери та поверніть на 90°, щоб зафіксувати в положенні гриля (2).



Акcesуари

Очищайте акcesуари після кожного використання. Якщо вони дуже забруднені, спочатку замочіть їх, а потім очистіть щіткою або губкою. Акcesуари можна мити в посудомийній машині.

Переконайтеся, що керамічна підставка та її опора завжди чисті.

Не вмикайте мікрохвильову піч, якщо керамічна підставка або її опора не встановлені на місце.

розділ *Базові налаштування*).

Піч не працює!

Перевірте:

- чи правильно вставлена вилка в розетку;
- чи подається електроживлення;
- чи дверцята повністю зачинені (вони мають закриватися з чітким клацанням);
- чи немає сторонніх предметів між дверцятами та передньою частиною камери.

Під час роботи печі чути дивні звуки!

Перевірте:

- чи немає електричних розрядів усередині печі через сторонні металеві предмети (див. розділ про тип посуду);

- чи посуд не торкається стінок печі;
- чи немає всередині вільних предметів, наприклад, ложок або кухонного приладдя.

Їжа не нагрівається або нагрівається дуже повільно!

Перевірте:

- чи випадково ви не використали металевий посуд;
- чи правильно обрано час роботи та рівень потужності;
- чи кількість або температура продуктів не більша, ніж зазвичай.

Їжа занадто гаряча, пересушена або підгоріла!

Перевірте, чи правильно встановлено час приготування та рівень потужності.

Після завершення приготування чути шуми!

Це не є проблемою. Вентилятор охолодження ще деякий час продовжує працювати. Коли температура знизиться достатньо, вентилятор автоматично вимикається.

Піч вмикається, але не горить внутрішнє світло!

Якщо всі функції працюють правильно, ймовірно, перегоріла лампа. Можна продовжувати користуватися піччю.

На дисплеї показано “сErr”!

Вийміть вилку з розетки й зачекайте приблизно 5 секунд. Потім знову підключіть мікрохвильову піч — повідомлення “сErr” зникне, і пристрій працюватиме нормально.

Заміна лампочки

Якщо потрібно замінити лампу, зверніться до *технічної служби*. Для цього необхідно зняти піч, щоб отримати доступ до лампи.

Технічні характеристики

СПЕЦИФІКАЦІЯ

- Напруга змінного струму.....(див. таблицю з технічними характеристиками)
- Споживна потужність.....2700 Вт
- Потужність режиму Гриль.....1250 Вт
- Потужність мікрохвильової печі.....850 Вт
- Частота мікрохвильової печі.....2450 МГц
- Зовнішні розміри (ШхВхГ).....595x390x334 мм
- Внутрішні розміри (ШхВхГ).....350x220x280 мм
- Об'єм духової шафи.....22 л
- Вага.....22 кг

Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Утилізація екологічної упаковки



Пакувальні матеріали мають знак «Зелена точка».

Викидайте усі пакувальні матеріали, такі як картон, пінополістерол та пластикову упаковку у відповідні контейнери для сміття. Таким чином ви гарантуєте переробку та повторне використання пакувальних матеріалів.

Утилізація приладу після завершення експлуатації



Відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU щодо управління утилізацією електричного та електронного обладнання (WEEE), електричні побутові прилади не повинні викидатися разом з іншими твердими побутовими відходами.

Відпрацьовані прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати рівень переробки та відновлення комплектуючих, а також попередити завдання шкоди людському здоров'ю та оточуючому середовищу. Символ з перекресленим баком для сміття має бути нанесений на усі такі прилади, щоб нагадувати людям про необхідність здавати такі прилади у

спеціальні точки збору.

Покупці повинні зв'язуватися з місцевими органами влади або точками продажу та просити інформацію про відповідні місця, куди вони можуть здати свої старі побутові прилади. Перед утилізацією свого побутового приладу зробіть його непридатним для подальшого використання, витягнувши кабель живлення, відрізавши його та здавши його на утилізацію окремо.

Енергоефективність

Інформація про продукт стосовно споживаної потужності та максимального часу, необхідного для переходу у режим низького енергоспоживання.

Споживана потужність під час вимкнення	Н/Д
Споживана потужність у режимі очікування	0,77 Вт
Час, необхідний для автоматичного переходу приладу у режим низького енергоспоживання	5 хв.

Рекомендації щодо встановлення

Перед встановленням

Перевірте, щоб напруга живлення, вказана на шильдику приладу, відповідала напрузі розетки, до якої ви збираєтеся підключати піч.

Відкрийте дверцята печі, **вийміть усі аксесуари** та видаліть пакувальні матеріали.

Увага! Передня поверхня печі може бути захищена **захисною плівкою**. Перед першим використанням обережно зніміть плівку, починаючи з внутрішньої сторони.

Переконайтеся, що піч не має пошкоджень. Перевірте, чи правильно закриваються дверцята, і чи не пошкоджені внутрішня сторона дверцят та передня частина отвору печі. Якщо виявлено пошкодження — зверніться до технічної служби.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПІЧ, якщо кабель живлення або вилка пошкоджені, піч працює неправильно або піч була пошкоджена чи падала. У таких випадках зверніться до **технічної служби**.

Розташуйте піч на рівній та стійкій поверхні. Не ставте піч поруч з джерелами тепла, радіо або телевізорами.

Під час встановлення переконайтеся, що кабель живлення не контактує з вологою або

гострими предметами позаду печі. Високі температури можуть пошкодити кабель.

Увага: Після встановлення печі переконайтеся, що до вилки можна легко отримати доступ.

Після встановлення

Піч оснащена кабелем живлення та вилкою для однофазного струму.

Якщо піч встановлюється на постійній основі, це має робити кваліфікований технік. У такому випадку піч повинна бути підключена до мережі з двополюсним автоматичним вимикачем, з мінімальним зазором між контактами 3 мм.

УВАГА: ПІЧ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА.

Виробник і продавці не несуть відповідальності за шкоду, завдану людям, тваринам або майну, якщо ці інструкції з встановлення не дотримані.

Піч працює лише тоді, коли дверцята закриті правильно.

Перед першим використанням очистіть внутрішню камеру печі та аксесуари, дотримуючись інструкцій з розділу *Очищення та обслуговування печі*.

'TEKA



www.teka.com

1730582