

FMW 380

UK Посібник зі встановлення та обслуговування

Мікрохвильовий

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

Шановний покупець,

Вітаємо Вас із Вашим вибором. Ми переконані, що цей сучасний, функціональний і зручний прилад, створений з використанням матеріалів найвищого ґатунку, повністю виправдає Ваші сподівання.

Прохання прочитати всі розділи цієї ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ до першого використання мікрохвильової печі – це забезпечує ефективне використання та допоможе уникнути неполадок, що можуть виникнути через невірне використання, отже, допоможе запобігти виникненню багатьох дрібних проблем.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ. В НІЙ ЗАВЖДИ МОЖНА НАЙТИ ВІРНУ ІНФОРМАЦІЮ ПРО ВИТЯЖКУ, ПІДКАЗКУ ДЛЯ ІНШИХ ОСІБ З ПИТАНЬ ЇЇ ВИКОРИСТАННЯ.

Тримайте інструкцію з експлуатації під рукою. Якщо Ви передаєте прилад іншій особі, не забудьте віддати їй також і відповідну інструкцію!

Керівництво користувача також доступна для скачування на www.franke.com

Зміст

Інформація з техніки безпеки	4
Переваги мікрохвильових печей	10
Опис обладнання	11
Базові налаштування	13
Основні функції	15
Під час роботи печі.....	17
Розморожування	18
Приготування у мікрохвильовій печі	20
Приготування за допомогою гриля	22
Який посуд для печі використовувати.....	24
Чищення та догляд печі	26
Що робити, якщо піч не працює?	28
Технічні характеристики	29
Охорона навколишнього середовища	29
Інструкції з установки.....	30
Установка	31



Перед установленням і використанням приладу уважно прочитайте інструкцію, що додається. Виробник не несе відповідальності за травми і пошкодження, які сталися внаслідок неналежного встановлення і використання. Обов'язково зберігайте інструкцію разом із приладом для подальшого використання.

Безпека дітей і вразливих дорослих

УВАГА! Ризик задушення, травмування або стійкої непрацездатності.

- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років та люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями під наглядом або за вказівками щодо експлуатації приладу від особи, яка відповідає за їхню безпеку. Дітям гратися с приладом заборонено! Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
- Цей прилад — не іграшка!
- **УВАГА!** Небезпека опіків! У процесі роботи прилад нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрівальних елементів усередині печі. Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду. Доступні частини можуть бути гарячі під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- **УВАГА!** Коли прилад працює в комбінованому режимі, дітям можна користуватися піччю лише під наглядом дорослих у зв'язку з нагріванням приладу.
- Якщо прилад оснащено пристроєм захисту від дітей, рекомендовано ввімкнути його. Дітей до 3 років не можна залишати без нагляду поблизу приладу.

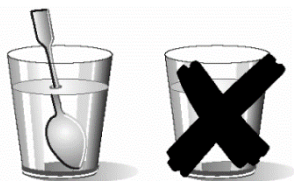
Інформація з техніки безпеки

Загальні заходи безпеки

- Цей прилад призначено для використання у якості домашнього обладнання та для схожих застосувань:
 - у зонах для харчування персоналу, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - клієнтами у готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - ферми;
 - для готелів типу «постіль та сніданок».
- Під час роботи приладу його робоча камера нагрівається. Не торкайтеся нагрівальних елементів, які знаходяться всередині приладу. Обов'язково використовуйте прихватки, щоб ставити в піч аксесуари і посуд або виймати їх.
- **УВАГА!** Не розігрівайте рідини та інші продукти в герметичних контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути.
- Використовуйте лише посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі.
- Під час нагрівання їжі в пластмасовій або паперовій тарі необхідно стежити за приладом через можливість займання.
- Цей прилад призначений для нагрівання їжі та напоїв. Використання приладу для сушки продуктів харчування або одягу, а також нагрівання грілок, капців, губок, вологої тканини тощо може привести до ризику травмування, займання або пожежі.
- **УВАГА!** Заборонено використовувати піч у таких випадках:
 - дверцята не зачиняються належним чином;
 - пошкоджено петлі дверцят;
 - пошкоджено контактні поверхні між дверцятами і передньою панеллю печі;
 - пошкоджено скляне віконце дверцят;
 - усередині печі часто утворюються іскри, навіть якщо в ній немає металевих предметів.

Піччю можна буде знову користуватися лише після ремонту, виконаного фахівцем служби технічної допомоги.

- Якщо Ви помітили дим, вимкніть прилад, відключіть його від живлення і не відкривайте дверцята, щоб полум'я загасло.
- Мікрохвильове нагрівання напоїв може призвести до ризику «вибухового» закипання. Необхідно обережно поводитися з тарою.



- Будьте обережні під час нагрівання рідин!
- Якщо з печі різко вийняти рідину (воду, каву, чай, молоко тощо), яка нагрілася до температури, близької до точки кипіння, вона може закипіти й перелитися через край тари.

НЕБЕЗПЕКА ТРАВМ І ОПІКІВ!

Щоб уникнути подібних ситуацій під час нагрівання рідин, покладіть у посудину чайну ложку або скляну паличку.

- Після розігрівання дитячого харчування ретельно перемішайте його перед годуванням дитини, щоб уникнути опіків.
- Яйця в шкаралупі не можна готувати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не розігривайте чистий спирт або алкогольні напої. НЕБЕЗПЕКА ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ.
- **Обережно!** Щоб уникнути перегрівання або підгоряння продуктів під час нагрівання невеликої кількості їжі, не слід установлювати тривалі проміжки часу або зависокі рівні потужності. Наприклад, булочка може підгоріти через 3 хвилини, якщо встановлено зависоку потужність.
- Для приготування тостів слід використовувати функцію гриля, при цьому постійно наглядаючи за піччю. Якщо для приготування тостів використовувати комбіновану функцію, хліб може дуже швидко спалахнути.
- Слідкуйте, щоб кабелі живлення інших електроприладів у жодному разі не затискалися нагрітими дверцятами або піччю. Ізоляція кабелю може розплавитися. Небезпека короткого замикання!

Інформація з техніки безпеки

Установлення

- При виконанні електромонтажу слід передбачити пристрій, який би дозволив від'єднати прилад від мережі з розривом між контактами усіх полюсів не менше 3 мм. В якості роз'єднувального пристрою можна використовувати, наприклад захисні автомати, автомати захисту від витоку струму та реле.
- Якщо електричне з'єднання зроблено через штепсельну вилку, і це залишається доступним після встановлення, то не потрібно надавати згаданий розділювальний пристрій.
- Установлення має відповідати чинним нормативним вимогам.
- Електричний монтаж повинен забезпечувати захист від ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад необхідно заземлити.
- **УВАГА!** Прилад призначений для вбудовування. Детальні відомості про монтажні розміри наведено в кінці цього посібника користувача.

Очищення і догляд

- **УВАГА!** Перед проведенням операцій з очищення і догляду відключіть електроживлення.
- Піч необхідно регулярно чистити і усувати всі залишки їжі.
- Якщо не утримувати прилад у чистоті, його поверхня може пошкодитися, що може скоротити термін служби приладу і, можливо, призвести до виникнення небезпечної ситуації.
- Не можна використовувати для чищення скляних дверцят грубі абразивні засоби та гострі металеві шкребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може привести до руйнування скла.
- Не можна використовувати паровий очищувач для чищення приладу.
- Контактні поверхні дверцят (передня частина камери та внутрішня поверхня дверцят) необхідно утримувати в чистоті, щоб забезпечити належне функціонування печі.

Інформація з техніки безпеки

- Дотримуйтеся вказівок щодо чищення, наведених у розділі «Очищення і догляд».
- **УВАГА!** Обов'язково вимикайте прилад перед заміною лампи, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Див. розділ «ЗАМІНА ЛАМПИ».

Обслуговування і ремонт

- **УВАГА!** Перед проведенням ремонту відключіть електроживлення.
- **Попередження:** Для будь кого з персоналу, окрім уповноважених осіб, заборонено проводити операції з обслуговування та ремонту, що включають зняття кришки, що захищає від дії мікрохвиль.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо ущільнювач дверей пошкоджено, використання духової шафи забороняється до проведення ремонту уповноваженим працівником.
- Якщо пошкоджено кабель живлення, то для уникнення небезпечних ситуацій його заміну має виконувати виробник, уповноважені представники або технічні фахівці, які мають відповідну кваліфікацію для виконання цієї операції.
- Роботи з ремонту й обслуговування, особливо деталей під напругою, можуть проводити тільки вповноважені виробником технічні фахівці.

Щоб уникнути пошкодження печі й виникнення інших небезпечних ситуацій, дотримуйтеся таких вказівок

- Ніколи не вмикайте прилад, якщо він порожній. Якщо в робочій камері немає продуктів, може статися електричне перевантаження і, як наслідок, пошкодження печі. **РИЗИК ПОШКОДЖЕННЯ!**
- Для перевірки вибраної програми печі поставте в робочу камеру склянку води. Вода поглинатиме мікрохвилі, що дасть змогу уникнути пошкодження печі.
- Не блокуйте вентиляційні отвори печі.

Інформація з техніки безпеки

- Використовуйте лише посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі. Перед використанням посуду й тари в мікрохвильовій печі перевірте, чи підходять вони для цього (дивіться розділ, присвячений типам посуду).
- У жодному разі не знімайте слюдяне покриття з верхньої поверхні робочої камери! Це покриття захищає генератор мікрохвиль від потрапляння жиру та шматочків їжі, які можуть його пошкодити.
- Не зберігайте в печі легкозаймисті предмети – це може призвести до займання печі після її ввімкнення.
- Не використовуйте піч як кухонну шафу.
- Не використовуйте піч для смаження, оскільки неможливо контролювати температуру олії, нагрітої за допомогою мікрохвиль.
- Не притуляйтеся до відчинених дверцят печі та не сідайте на них. Це може призвести до пошкодження печі, особливо в зоні розташування петель. Дверцята можуть витримувати максимальну вагу 8 кг.
- Поворотний столик і ґратки можуть витримувати максимальну вагу 8 кг. Щоб уникнути пошкодження печі, не допускайте перевищення цього максимального навантаження.
- Для використання у мікрохвильовій печі не допускаються металічні контейнери для харчових продуктів на напоїв. Ця вимога не застосовується, якщо виробник вказує сторони та форму металічних контейнерів, що допускаються для використання у мікрохвильовій печі.

У конвекційних духових шафах тепло, що випромінюється електричними елементами або газовими горілками, повільно проникає у їжу ззовні всередину. Внаслідок цього велика кількість енергії витрачається на нагрівання повітря, компонентів духової шафи та контейнерів для їжі.

У мікрохвильовій печі з функцією духової шафи тепло виробляється самою їжею та розповсюджується зсередини назовні. Тепло не витрачається на підігрів повітря, стінок печі та контейнерів з їжею (якщо це спеціальні контейнери для мікрохвильової печі), іншими словами нагрівається тільки їжа.

Мікрохвильові печі із функцією духової шафи мають такі переваги:

1. Скорочується час приготування; загалом, це до $\frac{3}{4}$ менше, ніж час приготування у конвекційній духовій шафі.
2. Швидке розморожування їжі, що зменшує небезпеку розвитку бактерій.
3. Збереження електроенергії.
4. Зберігання корисних речовин продуктів завдяки скороченню часу приготування.
5. Легкість у чищенні.

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвильова піч обладнана магнетроном, який перетворює електричну енергію на мікрохвильову. Мікрохвилі спрямовані всередину печі.

Всередині печі мікрохвилі розповсюджуються у всіх напрямках, відбиваються від стінок приладу і проникають у страву.

Чому нагрівається їжа

Більшість їжі містить воду та молекули води, які вібрують під впливом мікрохвиль.

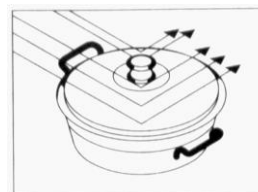
Тертя між молекулами виробляє тепло, що підіймає загальну температуру їжі, розморожує її, готує її або утримує гарячою.

Оскільки тепло виробляється всередині їжі:

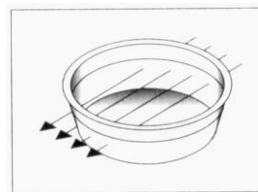
- Готувати можна з невеликою кількістю рідини, або без неї чи жиру/олії.
- Розморожування, підігрівання або приготування у мікрохвильовій печі з функцією духової шафи швидше, ніж у конвекційній духовій шафі.
- Вітаміни, мінерали та поживні речовини їжі зберігаються.
- Природний колір та аромат їжі не змінюється.

Мікрохвилі проходять крізь фарфор, скло, картон та пластик, але не крізь метал. Тому, металеві посудини, або такі, що мають металеві частини не можна використовувати у мікрохвильових печах.

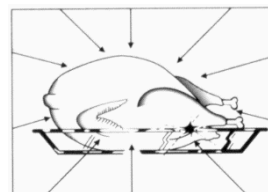
Мікрохвилі відбиваються металом...



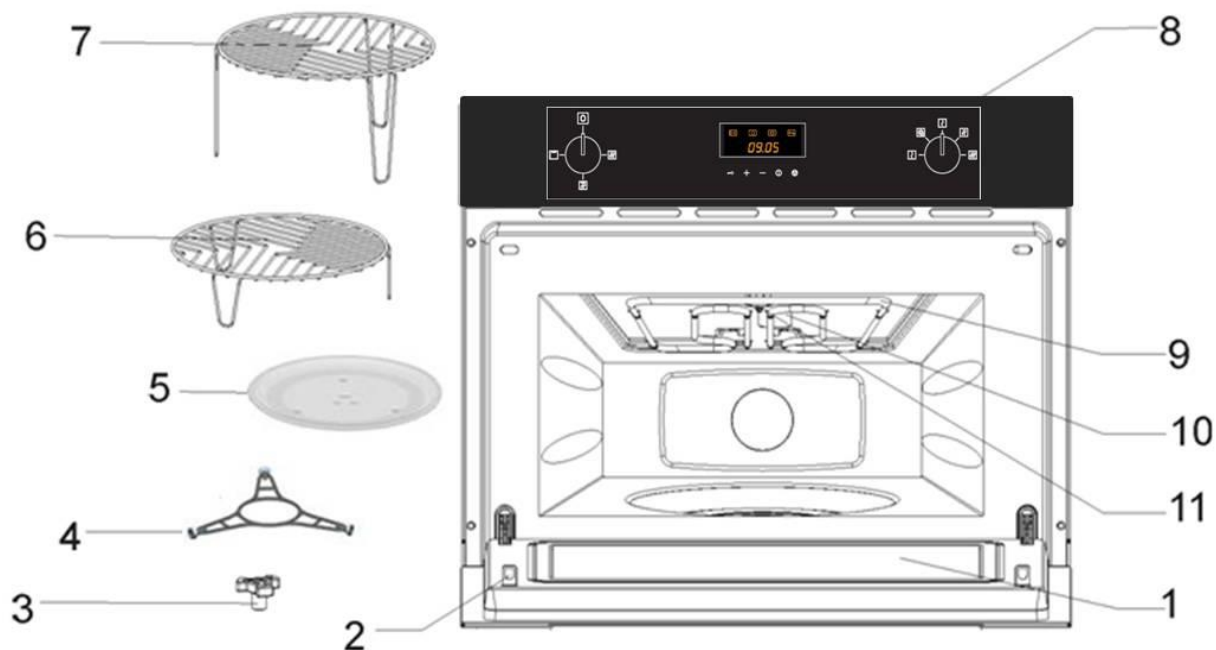
...але проходять крізь фарфор і скло...



...та поглинаються їжею.

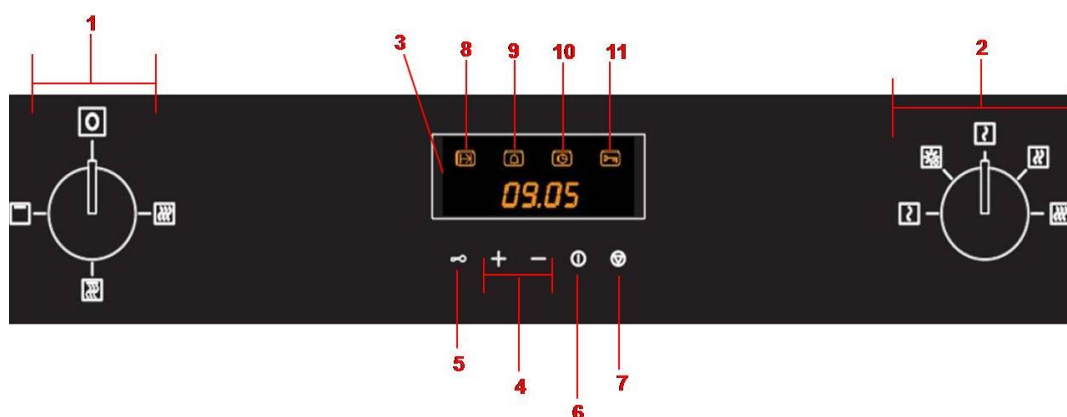


Опис обладнання



- 1. – Скło віконця дверцят
- 2. – Клямка
- 3. – Підставка для тарілки, що обертається
- 4. – Кільце тарілки, що обертається
- 5. – Тарілка, що обертається
- 6. – Накидний гриль

- 7. – Верхній гриль
- 8. – Панель управління
- 9. – Гриль
- 10. – Слюдяне покриття
- 11. – Лампочка



- 1. – Перемикач функцій
- 2. – Перемикач рівня потужності мікрохвильової печі
- 3. – Дісплей
- 4. – Кнопки "+" та "-"
- 5. – Кнопка захисту від доступу дітей
- 6. – Кнопка "Пуск"

- 7. – Кнопка "Стоп"
- 8. – Індикатор часу роботи
- 9. – Індикатор таймера
- 10. – Індикатор годинника
- 11. – Індикатор кнопки захисту від доступу дітей

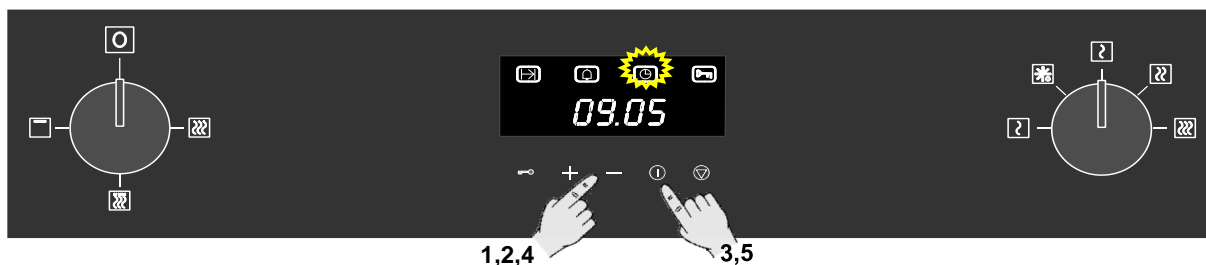
Опис функцій

Функція	Потужність мікрохвильової печі	Їжа	
 Мікрохвильова піч	 150 W	Повільне розморожування для делікатних продуктів; утримання їжі гарячою.	
	 300 W	Приготування на маленькому вогні; варка рису. Швидке розморожування	
	 550 W	Плавлення масла. Розігрівання дитячого харчування	
	 750 W	Приготування овочів; Делікатне нагрівання Нагрівання та приготування невеликих порцій їжі; Нагрівання делікатної їжі.	
	 1000 W	Приготування та швидкий розігрів рідин та напівфабрикатів. Запікання їжі	
 Мікрохвильова піч + Гриль	 150 W	Підрум'янений тост.	
	 300 W	Приготування птиці та м'яса на грилі.	
	 550 W	Приготування пирогів та страв під сиром.	
	 750 W	Використовуйте ретельно: їжа може спалюватися.	
	 1000 W	Використовуйте ретельно: їжа може спалюватися.	
 Гриль	---	---	Приготування їжі на грилі.

Базові налаштування

Налаштування годинника

Після першого підключення мікрохвильової печі або після відключення електроживлення дисплей годинника почне блимати, що вказує, що показаний час не є правильним. Щоб встановити годинник, переконайтеся, що перемикач функцій знаходиться в положенні "0", і виконайте наступні дії:



1. Натискайте клавіші «+» і «-», доки на дисплеї не з'явиться **поточний час**. Натискайте **кнопку запуску** доки не почне блимати значення годин (після першого підключення або після відключення живлення).
2. Натискайте кнопки "+" або "-", поки не почне блимати індикатор годин. (Введіть значення годин поки він блимає)
3. Натисніть **кнопку "Пуск"**, щоб підтвердити встановлений час.
4. Щоб встановити хвилини, натискайте клавіші «+» або «-», поки не почне блимати хвилина.
5. Натисніть **кнопку "Пуск"**, щоб підтвердити значення хвилин.

Приховування / відображення годин

Якщо годинник заважає вам, ви можете приховати їх, виконавши наступні дії:



1. Поверніть перемикач функцій у положення «0».
2. Натисніть і утримуйте клавіші "+" і "-" кілька секунд. Годинник буде прихований.
3. Щоб знову показати годинник, повторіть цю процедуру ще раз.

Блокування від дітей



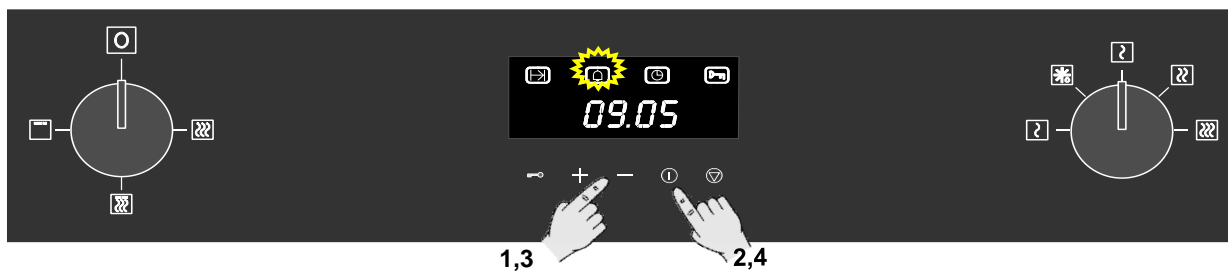
Піч може бути заблокована від неправильного використання (наприклад, для запобігання використанню дітей).

1. Щоб заблокувати, утримуйте клавішу **блокування від дітей** протягом 3 секунд. На дисплеї з'явиться індикатор **блокування для дітей**. Якщо зараз

натиснута клавіша, на дисплеї з'явиться слово **SAFE**, і піч не буде працювати.

2. Щоб розблокувати, знову натисніть клавішу **блокування від дітей** та утримуйте її протягом 3 секунд.

Таймер зворотного відліку / Таймер



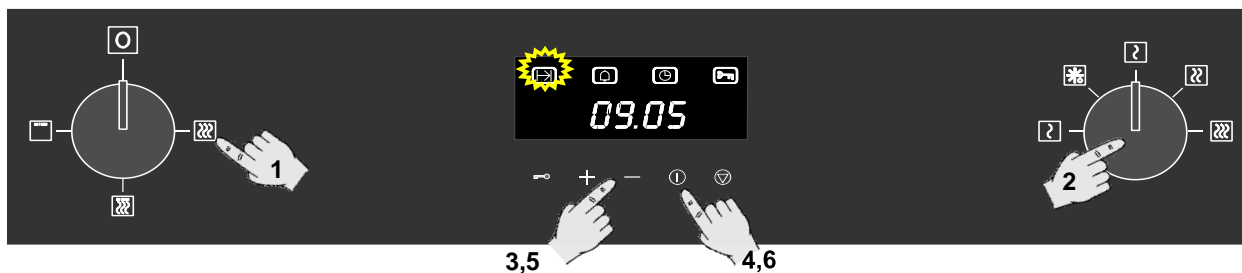
1. За допомогою клавіш "+" та "-" виберіть **індикатор таймера**.
2. Натисніть **клавішу "Пуск"**.
3. Цифри почнуть блимати. Використовуйте клавіші "+" та "-" для встановлення потрібного часу.

4. Натисніть **клавішу "Пуск"**.
5. Коли час закінчиться, ви почуєте звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть **клавішу "Стоп"**.

Основні функції

Мікрохвильова піч

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

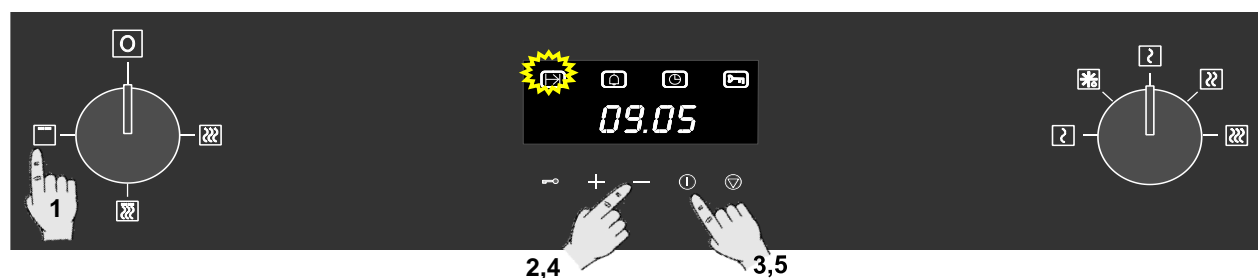


1. Поверніть перемикач функцій у положення НВЧ.
2. Встановіть потрібну функцію за допомогою перемикача потужності мікрохвильової печі (див. Технічні характеристики).
3. За допомогою клавiш «+» і «-» виберіть індикатор робочого часу (символ блимає, як на малюнку).
4. Натисніть клавiшу "Пуск" для підтвердження.
5. Цифри почнуть блимати. За допомогою клавiш "+" і "-" встановіть потрібний час.
6. Натисніть клавiшу "Пуск". Починається процес приготування.
7. Після завершення процесу приготування ви почуєте звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться слово: "End". Натисніть клавiшу "Стоп" або відкрийте дверцята.

Примітка: Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати ще деякий час. Коли температура досить впаде, вентилятор відключається.

Гриль

Використовуйте цю функцію для швидкого обсмажування поверхні продуктів.



1. Поверніть перемикач функцій у положення гриля.
2. За допомогою клавiш «+» і «-» виберіть індикатор робочого часу (символ блимає, як на малюнку).
3. Натисніть клавiшу "Пуск" для підтвердження.
4. Почнуть блимати цифри. За допомогою клавiш "+" і "-" встановіть потрібний час.
5. Натисніть клавiшу "Пуск". Починається процес приготування.
6. Після завершення процесу приготування ви почуєте звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться слово: "End". Натисніть клавiшу "Стоп" або відкрийте дверцята.

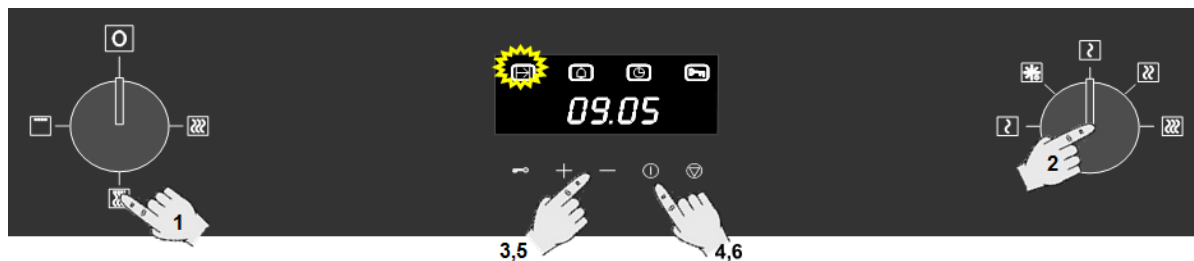
Примітка:

- Положення перемикача функцій мікрохвильової печі **не** впливає на роботу.
- Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати ще деякий час. Коли температура досить впаде, вентилятор відключається.

Основні функції

Мікрохвильова піч + гриль

Використовуйте цю функцію для приготування лазаньї, птиці, печеної картоплі та запіканок.



1. Поверніть **перемикач функцій** в положення мікрохвилі + гриль.
 2. Виберіть потрібну функцію на **перемикачі потужності мікрохвильової печі** (див. Технічні характеристики).
 3. За допомогою клавiш «+» і «-» виберіть **індикатор робочого часу** (символ блимає, як на малюнку).
 4. Натисніть **клавiшу "Пуск"** для підтвердження.
 5. Почнуть блимати цифри. За допомогою клавiш "+" і "-" встановіть потрібний час.
 6. Натисніть **клавiшу "Пуск"**. Починається процес приготування.
 7. Після завершення процесу приготування ви почуєте звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться слово: "End". Натисніть **клавiшу "Стоп"** або відкрийте дверцята.
- Примітка:** Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати ще деякий час. Коли температура досить впаде, вентилятор відключається.

Під час роботи печі...

Зупинка процесу приготування

Ви можете зупинити процес приготування будь-якого часу шляхом одноразового натиснення кнопки **Stop** або відкривання дверцят.

У обох випадках:

- **Мікрохвильове випромінювання миттєво припиниться.**
- Гриль не працює, але залишається **дуже гарячим. Небезпека опіку!**
- Таймер зупиняється, а екран показує час роботи, що залишився.

В цей час, якщо бажаєте, ви можете:

1. Повернути або розмішати їжу, щоби переконатися, що вона буде рівномірно приготована.
2. Змінити параметри процесу приготування.

Для того, щоби почати процес знову, закрийте дверцята та натисніть кнопку **Start**.

Зміна параметрів

Робочі параметри можна змінити, коли процес приготування був перерваний простим поворотом перемикача до нового значення.

- Функція (за допомогою перемикача функцій)
- Живлення (за допомогою перемикача рівня потужності мікрохвильової печі)

Скасування процесу приготування



Якщо ви бажаєте скасувати процес приготування, двічі натисніть **клавiшу "Стоп"**.

Завершення процесу приготування

Після завершення процесу ви почуєте один звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться слово **"End"**.

Розморожування

Для розморожування їжі слід вибрати функцію мікрохвильової печі з одним із наступних рівнів потужності:

Позиція	Рівень потужності	Потужність
	Розморожування / Збереження тепла	150 W
	Розморожування	300 W

Нижче приведена таблиця, що показує різні періоди розморожування та простою (щоби переконатися, що температура рівномірно розподілилась по всій їжі), а також різні типи їжі та їх вага, з рекомендаціями.

Їжа	Вага (г)	Час розморожування (хв.)	Час простою (хв.)	Рекомендації
Порції м'яса, телятини, яловичини, свинини	100	2-3	5-10	Переверніть 1 раз
	200	4-5	5-10	Переверніть 1 раз
	500	10-12	10-15	Переверніть 2 рази
	1000	21-23	20-30	Переверніть 2 рази
	1500	32-34	20-30	Переверніть 2 рази
	2000	43-45	25-35	Переверніть 3 рази
Гуляш	500	8 -10	10-15	Переверніть 2 рази
	1000	17-19	20-30	Переверніть 3 рази
М'ясний фарш	100	2-4	10-15	Переверніть 2 рази
	500	10-14	20-30	Переверніть 3 рази
Сосиски	200	4-6	10-15	Переверніть 1 раз
	500	9-12	15-20	Переверніть 2 рази
Птиця (порції)	250	5-6	5-10	Переверніть 1 раз
Курка	1000	20-24	20-30	Переверніть 2 рази
Фарширований птах	2500	38-42	25-35	Переверніть 3 рази
Рибне філе	200	4-5	5-10	Переверніть 1 раз
Форель	250	5-6	5-10	Переверніть 1 раз
Креветки	100	2-3	5-10	Переверніть 1 раз
	500	8-11	15-20	Переверніть 2 рази
Фрукти	200	4-5	5-10	Переверніть 1 раз
	300	8-9	5-10	Переверніть 1 раз
	500	11-14	10-20	Переверніть 2 рази
Хліб	200	4-5	5-10	Переверніть 1 раз
	500	10-12	10-15	Переверніть 1 раз
	800	15-17	10-20	Переверніть 2 рази
Масло	250	8-10	10-15	
Сир	250	6-8	10-15	
Вершки	250	7-8	10-15	

Розморожування

Загальні інструкції для розморожування

1. Під час розморожування використовуйте лише спеціальний посуд для мікрохвильових печей (фарфор, скло, підходящий пластик).
2. Функція розморожування з урахуванням ваги та таблиці стосуються розморожування сирі їжі.
3. Час розморожування залежить від кількості та товщини їжі. Заморожуючи їжу, пам'ятайте про процес розморожування. Розподіляйте їжу у контейнері рівномірно.
4. Розміщуйте їжу всередині печі якнайкраще. Більш товсті частини риби або курячих ніжок краще спрямувати назовні. Можна накрити делікатні частини їжі алюмінієвою фольгою. **Увага!** Алюмінієва фольга не повинна вступати в контакт із внутрішньою поверхнею печі, оскільки це може викликати електричну дугу.
5. Товсті частини їжі слід перевернути декілька разів.
6. Розмістіть заморожену їжу так рівномірно, як можливо, беручи до уваги, що вузькі та тонкі порції розморожуються швидше ніж товстіші та ширші частини.
7. Багаті на жири продукти, такі як масло, сир та вершки не слід розморожувати повністю. Якщо тримати їх при кімнатній температурі, вони будуть готові до вживання за декілька хвилин. У дуже заморожених вершках можуть бути маленькі частки льоду, їх слід перемішати перед вживанням.
8. Розміщуйте птицю на підвищеній тарілці для полегшення стікання соків з м'яса.
9. Хліб загортати у серветку, щоб він не пересихав.
10. Регулярно перевертайте їжу.
11. Зніміть з замороженої їжі пакувальний матеріал та не забувайте знімати будь-які металеві етикетки та затискачі. У контейнерах, що використовуються для зберігання замороженої їжі у холодильнику та які також можуть використовуватись для нагрівання та приготування, все, що вам треба зробити це зняти кришку. У всіх інших випадках слід перекладати їжу у спеціальні контейнери для мікрохвильових печей.
12. Рідина, що виникає внаслідок розморожування, головним чином птиці, повинна бути прибрана. Ні в якому разі не можна допускати, щоб така рідина контактувала з іншими продуктами.
13. Не забувайте, що до процесу розморожування входить час простою, він необхідний, щоби їжа повністю розморозилася.

Приготування у мікрохвильовій печі

Увага! Прочитайте розділ «Безпека від мікрохвиль перед тим, як готувати у мікрохвильовій печі».

Готуючи у мікрохвильовій печі, дотримуйтесь таких рекомендацій:

- Перед тим, як нагрівати або готувати їжу із лушпинням або **шкіркою** (наприклад, яблука, помідори, картопля, ковбаса, сосиски) **зніміть їх**, щоб вони не лопнули. Поріжте їжу, перед тим, як готувати її.
- Перед використанням контейнеру чи посуду, переконайтесь, що він підходить для використання у мікрохвильовій печі (дивіться розділ про типи посуду).
- При розморожуванні продуктів із низькою вологістю (наприклад, **розморожуванні хліба**, приготуванні поп-корну тощо) випаровування дуже швидке. Після цього піч працює як, якби вона була порожня і їжа може згоріти. В такій ситуації піч та контейнер можуть пошкодитись. Тому вам слід встановити необхідний час приготування та пильно слідкувати за процесом приготування.
- **Смажити** (використовувати великі кількості олії) у мікрохвильовій печі неможливо.
- Виймайте **напівфабрикати** з їхніх контейнерів, вони не завжди жаростійкі. Дотримуйтесь інструкцій виробника продукту.
- **Якщо ви маєте декілька контейнерів**, наприклад, чашки, встановлюйте їх на тарілку, що обертається рівно.
- Не закривайте **пластикові пакети** металевими скріпками. Використовуйте пластикові затискачі. Проколюйте пакети декілька разів, щоб пар міг легко виходити.
- Коли нагріваєте або готуєте, перевіряйте, досягають **температури принаймні 70°C**.
- Протягом готування на дверцятах печі може сформуватися **пара** та почати крапати. Ця ситуація є нормальною, та може бути більш помітною, якщо у кімнаті низька температура. Це не впливає на безпечну роботу печі. Після того, як ви закінчили готувати, витріть воду, що зібралась від конденсації.

- При нагріванні рідин, користуйтеся **контейнерами з широким отвором**, щоб пара могла вільно виходити.

Приготуйте їжу згідно інструкціям та враховуючи час приготування і рівень потужності, зазначені в таблицях.

Пам'ятайте, що зазначені цифри – індикативні та можуть змінюватись в залежності від внутрішнього стану, температури, вологості та типу їжі. Рекомендовано встановлювати час та рівень потужності для кожної окремої ситуації. В залежності від певних характеристик їжі, вам може знадобитись збільшити чи зменшити час приготування або рівень потужності.

Розморожування мікрохвилями...

1. Чим більша кількість їжі, тим довший час приготування. Пам'ятайте що:
 - Подвоюєте кількість – подвійте час
 - Зменшуєте кількість у 2 рази – зменшить час у 2 рази
2. Чим нижча температура, тим довший час приготування.
3. Їжа, яка містить більше рідини нагрівається швидше.
4. Їжа готуватиметься більш рівномірно, якщо її рівномірно розмістити на тарілці, що обертається. Якщо покласти більш щільну їжу на зовнішній бік тарілки, а менш щільну ближче до центру, можна нагрівати різні типи їжі одночасно.
5. Ви можете будь-якого часу відкрити дверцята печі. При цьому піч вимикається автоматично. Мікрохвилі почнуть діяти знову лише коли ви закриєте дверцята та натиснете кнопку start.
6. Їжа, що накрита кришкою, вимагає меншого часу приготування та краще зберігає свої характеристики. Використовувані кришки повинні пропускати мікрохвилі та мати невеликі отвори для виходу пари.

Приготування у мікрохвильовій печі

Таблиці та рекомендації – приготування овочів

Їжа	Кількість (г)	Додавання рідини	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Час простою (хв.)	Рекомендації
Цвітна капуста	500	100 мл	800	9-11	2-3	Поріжте скибочками.
Брокколі	300	50 мл	800	6-8	2-3	
Гриби	250	25 мл	800	6-8	2-3	Тримайте під кришкою.
Горох та морква	300	100 мл	800	7-9	2-3	Поріжте товстими або тонкими шматками.
Заморожена морква	250	25 мл	800	8-10	2-3	Тримайте під кришкою.
Картопля	250	25 мл	800	5-7	2-3	Очистіть та поріжте на рівні шматки. Тримайте під кришкою.
Червоний перець	250	25 мл	800	5-7	2-3	Поріжте товстими або тонкими шматками.
Зелена цибуля	250	50 мл	800	5-7	2-3	Тримайте під кришкою.
Заморожена брюссельська капуста	300	50 мл	800	6-8	2-3	Тримайте під кришкою.
Кисла капуста	250	25 мл	800	8-10	2-3	Тримайте під кришкою.

Таблиці та рекомендації – приготування риби

Їжа	Кількість (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Час простою (хв.)	Рекомендації
Рибне філе	500	600	10-12	3	Готуйте закритою. Переверніть, коли половина часу готування спливе.
Ціла риба	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Готуйте закритою. Переверніть, коли половина часу готування спливе. Ви можете накрити маленькі частини риби.

Приготування за допомогою гриля

Для отримання хороших результатів від приготування на грилі, використовуйте залізну решітку, що постачається разом із піччю.

Встановіть решітку таким чином, щоби вона не контактувала із металевими поверхнями всередині печі, оскільки в такому випадку є небезпека електричної дуги, яка може пошкодити піч.

ВАЖЛИВІ МОМЕНТИ:

1. Коли мікрохвильовий гриль використовується вперше, з'явиться трохи диму та запаху від масел, що використовувалися при виробництві печі.
2. Коли працює гриль, скло дверцят печі стає дуже гарячим. **Не дозволяйте дітям наближуватись!**
3. Коли працює гриль, стінки всередині печі та залізна решітка стають дуже гарячими. Використовуйте захисні рукавиці.

4. Якщо гриль використовується тривалий період часу, елементи автоматично вимикаються на деякий час, завдяки запобіжному термореле.

5. **Важливо!** Якщо їжа буде готуватися на грилі у контейнері, ви повинні переконатися, що контейнер підходить для використання у мікрохвильовій печі. Дивіться секцію про типи посуду!

6. Коли використовується гриль, можливо, що бризки жиру потраплять на елементи печі та згорять. Це звичайна ситуація і вона не свідчить про несправність в роботі.

7. Після завершення приготування, помийте середину печі та аксесуари, щоби залишки їжі не покрилися кіркою.

Таблиці та рекомендації – гриль без мікрохвиль

Їжа	Кількість (г)	Час (хв.)	Рекомендації
Риба			
Морський окунь	800	18-24	Злегка змастіть маслом. Коли половина часу приготування спливе, переверніть та змастіть приправами.
Сардини/морський півень	6-8 рибин	15-20	
М'ясо			
Сосиски	6-8 шт.	22-26	Коли половина часу приготування спливе, проколить та переверніть.
Заморожені гамбургери	3 шт.	18-20	Turn 2x or 3x
Свине реберце (приблизно 3 см товщиною)	400	25-30	Коли половина часу приготування спливе, полийте жиром та переверніть.
Інше			
Тости	4 шт.	1½-3	Слідкуйте за процесом.
Запечені бутерброди	2 шт.	5-10	Слідкуйте за процесом.

Нагрійте гриль за 2 хвилини до початку готування. Якщо не рекомендовано інше, використовуйте залізну решітку. Розмістіть решітку на чаші для стікання води та жиру. Вказаний час є індикативним і може змінюватись в залежності від складу та кількості їжі та від того, який результат ви бажаєте отримати. Риба та м'ясо чудово смакують, якщо перед приготуванням на грилі змастити їх рослинною олією, приправами та травами та залишити маринуватись на декілька годин. Після приготування лише додайте сіль.

Сосиски не лопнуть, якщо перед приготуванням проткнути їх виделкою.

Після того, як половина часу приготування на грилі спливе, перевірте, як проходить приготування, та, якщо необхідно, переверніть їжу.

На грилі особливо добре готувати тонкі порції м'яса та риби. Тонкі порції м'яса достатньо перевернути один раз, але товстіші слід перевертати декілька разів.

Приготування за допомогою гриля

Таблиці та рекомендації – гриль + мікрохвилі

Функція мікрохвилі + гриль ідеальна для швидкого приготування та, в той же час, надання їжі золотистого кольору. До того ж, за допомогою грилю ви можете готувати страви із запеченим зверху сиром.

Мікрохвилі та гриль працюють одночасно. Мікрохвилі готують, а гриль запікає.

Їжа	Кількість (г)	Посуд	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Час простою (хв.)
Паста під сиром	500	Низький	400	12-17	3-5
Картопля під сиром	800	Низький	600	20-22	3-5
Лазанья	близько 800	Низький	600	15-20	3-5
Запечений вершковий сир	близько 500	Низький	400	18-20	3-5
2 свіжі курячі ніжки (запечені)	200 кожна	Низький	400	10-15	3-5
Курча	приблизно 1000	Низький та широкий	400	35-40	3-5
Суп з цибулею, покритий сиром	2 × 200 г супниці	Супниці	400	2-4	3-5

Перерід тим, як використовувати посуд у мікрохвильовій печі, переконайтесь, що він підходить для такого використання. Використовуйте лише посуд, розрахований на мікрохвильові печі.

Посуд, який ви використовуєте при комбінованій функції, повинен підходити як для мікрохвиль, так і для гриля. Звіртеся з розділом про рекомендований для печі посуд!

Пам'ятайте, що цифри, наведені у таблицях є індикативними, та можуть змінюватись залежно від внутрішнього стану, температури, вологості та типу їжі.

Якщо часу не достатньо для утворення рум'яної скоринки на їжі, поставте її під гриль на додаткові 5 або 10 хвилин.

Якщо не вказано протилежне, використовуйте тарілку, що обертається для приготування.

Будь-ласка, дотримуйтесь часу простою, та не забувайте перевертати шматочки м'яса.

Цифри, зазначені у таблиці розраховані на холодну піч, нема необхідності попередньо розігрівати її.

Який посуд для печі використовувати

Функція мікрохвиль

При функції мікрохвиль пам'ятайте, що мікрохвилі відбиваються металевими поверхнями. Скло, фарфор, глина, пластик та бус ага пропускають мікрохвилі.

Тому **металеві каструлі або контейнери із металевими частинами або прикрасами не можна використовувати у мікрохвильовій печі**. Скляний посуд та глина з **металевими інкрустаціями або вмістом** (наприклад, свинцевий криштал) не можна використовувати у мікрохвильовій печі з функцією духової шафи.

Ідеальними матеріалами для використання у мікрохвильовій печі є скло, столовий фарфор або глина, або жаростійкий пластик. Дуже тонке, ламке скло або фарфор слід використовувати лише на короткі проміжки часу (наприклад, розігрів).

Гаряча їжа передає тепло посуду, який може стати дуже гарячим. Тому вам слід завжди користуватись **захисними рукавицями!**

Як випробувати посуд, для використання

Покладіть посудину, у якій збираєтесь готувати у піч на 20 секунд на максимальній потужності мікрохвиль. Якщо після цього вона холодна і лише трошки тепла, вона придатна для використання у мікрохвильовій печі.

Функції гриля та розігріву

При використанні функції гриля, посуд повинен витримувати температуру до 300° С.

Пластиковий посуд не підходить для використання при функції гриль.

Комбіновані функції

При функції мікрохвилі + гриль, посуд повинен підходити для використання і у мікрохвилях, і за функції гриля.

Алюмінієві контейнери та фольга

Напівфабрикати у алюмінієвих контейнерах або фользі можна класти у мікрохвильову піч, якщо дотримуватись таких аспектів:

- Пам'ятайте, що вказівки виробника вказані на упаковці;
- Алюмінієві контейнери не можуть бути вище ніж 3 см або вступати в контакт із внутрішніми стінками печі (мінімальна відстань до стінок 3 см). Будь-яку алюмінієву кришку або накриття необхідно зняти.
- Поставте алюмінієвий контейнер безпосередньо на тарілку, що обертається. Якщо ви використовуєте металеву решітку, поставте контейнер на фарфорову тарілку. Ніколи не ставте контейнер безпосередньо на металеву решітку!
- Час приготування довший, тому що мікрохвилі проникають у їжу лише зверху. Якщо у вас будь-які сумніви, краще використовувати посуд, що підходить для використання у мікрохвилях.
- Алюмінієву фольгу можна використовувати для відбивання мікрохвиль протягом процесу розморожування. М'які продукти, наприклад, птиця або м'ясний фарш, можна захистити, покрити фольгою відповідні краї.
- **Важливо:** алюмінієва фольга не повинна вступати в контакт із внутрішніми стінками печі, оскільки це може викликати електричну арку.

Кришки

Ми рекомендуємо використовувати скляні або пластикові кришки або плівку для харчових продуктів, оскільки:

1. Це попередить надмірне випаровування (особливо протягом тривалих періодів готування);
2. Скорочуються періоди приготування;
3. Їжа не пересихає;
4. Зберігається аромат.

У кришці повинні бути отвори, щоби не створювався тиск. Пластикові кульки також слід відкривати. Пляшечки або баночки з дитячим харчуванням та подібні контейнери можна нагрівати лише без кришок/сосок, інакше вони можуть вибухнути.

Який посуд для печі використовувати

Таблиця посуду для печі

Нижче приведена таблиця, що показує загальні приклади використання посуду у різних ситуаціях.

Тип операції Тип посуду	Мікрохвилі		Гриль	Мікрохвилі + Гриль
	Розморожування / розігрів	Приготування		
Скло та фарфор 1) Домашнє використання, не вогнестійкий, можна мити у посудомийній машині.	так	так	ні	ні
Глазурований фарфор Вогнетривке скло та фарфор.	так	так	так	так
Фарфор, кам'яний посуд 2) Неглазурований або глазурований без металічних прикрас.	так	так	ні	ні
Глиняний посуд 2) Глазурований Неглазурований	так ні	так ні	ні ні	ні ні
Пластиковий посуд 2) Жаростійкі до 100° C Жаростійкі до 250° C	так так	ні так	ні ні	ні ні
Пластикові плівки 3) Пластикова плівка для їжі Целофан	ні так	ні так	ні ні	ні ні
Папір, картон, пергамент 4)	так	ні	ні	ні
Метал Алюмінієва фольга Алюмінієві обгортки 5) Аksesуари (металева решітка)	так ні ні	ні так ні	так так так	ні так так

1. Без золотих або срібних пластин; не свинцевий криштал.
2. Дотримуйтесь інструкцій виробника!
3. Не використовуйте металічні затискачі для закривання кульків. Робіть отвори у кульках. Користуйтеся плівкою лише для покривання їжі.
4. Не використовуйте паперові тарілки.
5. Лише мілкі алюмінієві контейнери без кришки/верхівки. Не можна, щоби алюміній контактував із внутрішніми стінками печі.

Чищення – єдиний необхідний догляд.

Увага! Вашу мікрохвильову піч необхідно регулярно чистити, видаляти всі залишки їжі. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхні можуть зіпсуватись, **зменшуючи термін роботи печі та можливо призвівши до небезпечних ситуацій.**

Увага! Чистка повинна проводитись, коли піч відімкнена від джерела живлення. Вийміть штепсель з розетки або вимкніть електричну мережу печі.

Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення, шкребки, що дряпають поверхню або гострі предмети, оскільки можуть з'явитись плями.

Не використовуйте парові прилади для чищення або прилади високого тиску.

Передня панель

Зазвичай необхідно просто мити піч вологою тканиною. Якщо вона дуже брудна, додайте декілька крапель засобу для миття посуду у воду, якою будете мити. Після цього витріть піч сухою тканиною.

У печах із алюмінієвою фронтальною панеллю, використовуйте засоби для чищення скла та м'яку тканину, що не залишає волокон та ниток. Витирайте піч, не роблячи ніякого тиску на поверхню.

Негайно прибирайте плями від лимону, жиру, крохмалю або яєць. Під цими плямами може з'явитись корозія.

Не допускайте потрапляння води всередину печі.

Внутрішня частина печі

Після кожного використання печі витирайте її внутрішню поверхню вологою тканиною, оскільки це найлегший спосіб позбутися бризок та плям їжі, які могли прилипнути до стінок печі.

Щоби видалити бруд, який сильніше в'ївся, використовуйте неагресивні миючі засоби. **Не використовуйте спреї для духових печей або інші агресивні або абразивні миючі засоби.**

Завжди тримайте дверцята та передню панель печі дуже чистою, щоби бути впевненим, що дверцята відчиняються та зачиняються належним чином.

Переконайтесь, що вода не потрапляє у вентиляційні отвори печі.

Регулярно виймайте тарілку, що обертається та відповідну підставку та мийте основу внутрішньої частини печі, особливо якщо там розлилась рідина.

Не вмикайте піч, якщо тарілка, що обертається та відповідна підставка не на своєму місці.

Якщо внутрішня частина печі дуже брудна, поставте на тарілку, що обертається склянку води та увімкніть піч на 2-3 хвилини на максимальній потужності. Випущена пара пом'якшить бруд, який після цього можна легко відмити.

Неприємні запахи (наприклад, після приготування риби) можна легко видалити. Додайте кілька крапель лимонного соку у склянку води. Щоби вода не збігала через край, покладіть у воду чайну ложку кави. Нагрійте воду протягом 2-3 хвилин на максимальній потужності мікрохвиль.

Чищення та догляд печі

Верхня панель внутрішньої частини печі

Якщо верхня панель внутрішньої частини печі брудна, для полегшення чищення можна опустити гриль.

Щоби уникнути небезпеки опіку, дочекайтесь, поки гриль охолоне, перш ніж опускати його. Дійте так:

1. Поверніть кріплення гриля на 90° С (1)
2. Обережно опустіть гриль (2). **Не прикладайте жодних зусиль, це може призвести до пошкоджень.**
3. Після чищення верхньої панелі, поставте гриль (2) у вихідне положення, як у попередній операції.

Завжди утримуйте слюдяне покриття (3), розташоване на верхній панелі печі, чистим. Будь-які залишки їжі на слюдяному покритті можуть призвести до несправності або викликати іскріння.

Не користуйтеся абразивними засобами для чищення або гострими предметами.

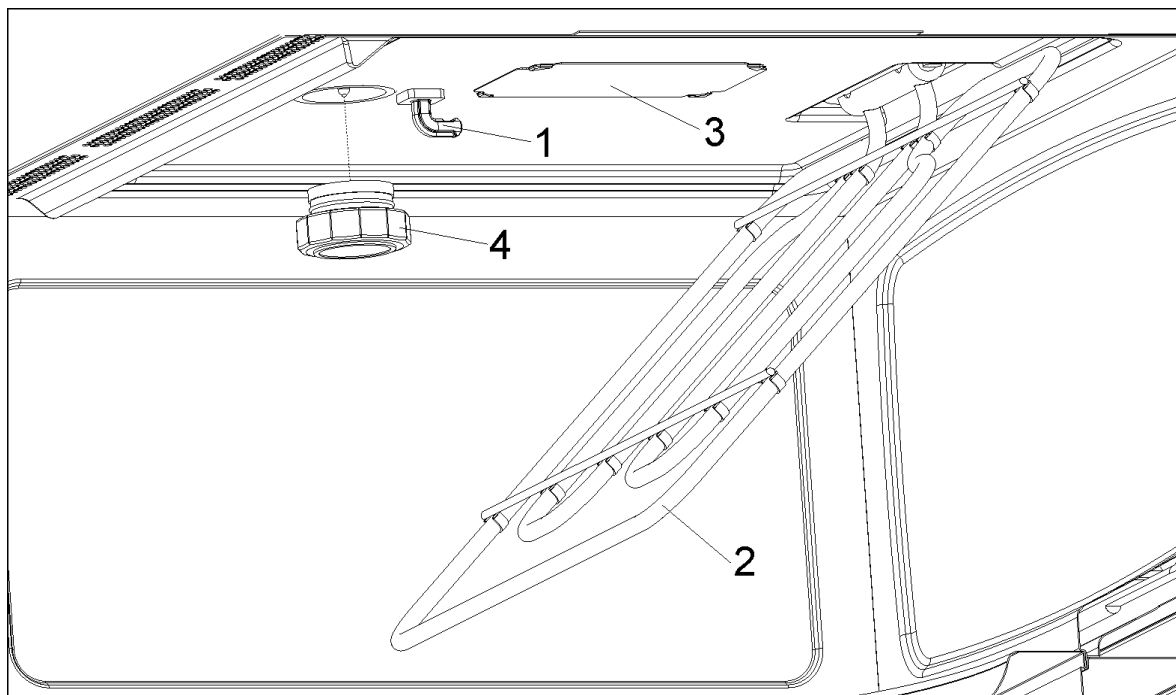
Не ризикуйте, не знімайте слюдяне покриття.

Скляне покриття лампочки (4), розташоване на верхній панелі печі, можна легко зняти для чищення. Для цього потрібно лише відкрутити його та помити водою із засобом для миття посуду.

Акcesуари

Мийте акcesуари після кожного використання. Якщо вони дуже брудні, спочатку відмочіть їх, а потім скористуйтеся щіткою та губкою. Акcesуари можна мити у посудомийній машині.

Переконуйтеся, що тарілка, що обертається та відповідні підставки завжди чисті. Не вмикайте піч, якщо тарілка, що обертається та відповідна підставка не на місцях.



Що робити, якщо піч не працює?

УВАГА! Будь-який ремонт повинен проводитись кваліфікованим техніком. Будь-який ремонт, виконаний особою, що не авторизована виробником, небезпечний.

Вам не потрібно зв'язуватись с Сервісним центром для вирішення таких проблем:

- **Екран не горить!** Перевірте:
 - Індикацію часу було вимкнено (дивіться розділ Основні установки).
- **Нічого не відбувається, коли я натискаю кнопки!** Перевірте:
 - Активне блокування кнопок (дивіться розділ Основні установки).
- **Піч не працює!** Перевірте:
 - Штепсель правильно вставлений у розетку.
 - Піч увімкнена.
 - Дверцята повністю закриті. дверцята повинні закриватися із чутним клацанням.
 - Між дверцятами та передньою панеллю внутрішньої частини печі знаходяться сторонні об'єкти.
- **Під час роботи печі чутні незвичні звуки!** Перевірте:
 - У печі електрична арка, викликана сторонніми металевими предметами (дивіться розділ про Типи посуду для печі).
 - Посуд торкається внутрішніх стінок печі.
 - Всередині печі знаходяться сторонні металеві предмети.
- **Їжа не нагрівається, або нагрівається дуже повільно!** Перевірте:
 - Ви випадково використали металевий посуд.
 - Ви встановили правильний час та потужність.
 - Ви поклали в піч їжу більшого об'єму або більш холодну, ніж звичайно.

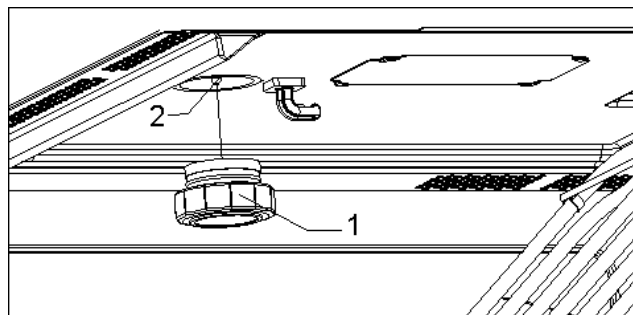
- **Їжа надто гаряча, суха або згоріла!** Перевірте: Ви обрали правильний час приготування та рівень потужності.
- **Чутні звуки після завершення процесу приготування!** Це не проблема. Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати деякий час після завершення роботи печі. Коли температура стане задовільною, вентилятор вимкнеться автоматично.
- **Піч вмикається, але внутрішнє освітлення не вмикається.** Якщо все добре функціонує, можливо, перегоріла лампочка. Піччю можна продовжувати користуватись.

Заміна лампочки

Щоби замінити лампочку, дійте таким чином:

- Від'єднайте піч від джерела живлення. Вийміть штепсель з розетки або вимкніть мережу живлення печі.
- Відкрутіть та зніміть скляну кришку освітлення. **(1)**
- Зніміть галогенну лампочку **(2)**. **Увага! Лампочка може бути дуже гаряча.**
- Вкрутіть нову галогенну лампочку 12 В/10 Вт. **Увага! Не торкайтесь поверхні лампочки безпосередньо пальцями, ви можете пошкодити її.** Дотримуйтесь інструкцій виробника лампочки.
- Вкрутіть скляну кришку освітлення на місце **(1)**.

Знову підключіть піч до мережі живлення.



Технічні характеристики

Специфікації

- Напруга (дивіться табличку характеристик)
- Необхідна потужність 3300 Вт
- Потужність гриля 1500 Вт
- Потужність мікрохвиль 1000 Вт
- Частота мікрохвиль 2450 МГц
- Розміри зовнішньої частини..... 595×455×472 мм
- Розміри внутрішньої частини..... 420×210×390 мм
- Місткість печі.....38 л
- Вага 32 кг

Охорона навколишнього середовища

Цей прилад має маркування СЕЕ у відповідності зі Стандартом 2012/19/EU Європейського Парламенту та Європейської Ради з питань утилізації електричних та електронних приладів. Коректна утилізація цього приладу не матиме негативних наслідків на навколишнє середовище та здоров'я.



Символ (на самому приладі та у супровідних документах) вказує на те, що цей прилад не можна використовувати повторно чи

з іншою метою та утилізувати його разом зі звичайними домашніми відходами. Необхідно здати його до спеціальної установи, яка займається утилізацією електричного та електронного обладнання, і таким чином утилізувати прилад згідно з нормами захисту навколишнього середовища.

Щоб отримати детальну інформацію про використання, ремонт та утилізацію цього продукту, звертайтеся, будь ласка, до міської ради, до міської служби з утилізації відходів, або до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

Інструкції з установки

Перед установкою

Переконайтесь, що напруга, зазначена на таблиці характеристик, відповідає напрузі у джерелі живлення, яке ви будете використовувати.

Відкрийте дверцята печі та **дістаньте всі аксесуари** та зніміть пакувальний матеріал.

Не знімайте шлюдяне покриття на верхній панелі всередині печі! Це покриття захищає від жиру та частин їжі, що шкодять генератору мікрохвильової печі.

Увага! Передня поверхня печі може бути загорнута в **захисну плівку**. Перед першим використанням обережно зніміть цю плівку, починаючи з середини.

Переконайтеся, що піч не пошкоджена. Що дверцята правильно зачиняються і що внутрішня частина дверцят та передній бік відчиненої печі не пошкоджені. Якщо ви виявили будь-яке пошкодження, зв'яжіться із Сервісним центром.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ піч, якщо силовий кабель пошкоджено або шафа працює не коректно. Зверніться в Службу Технічної Підтримки!

Поставте піч на рівну та стійку поверхню. Піч не можна ставити близько до будь-яких джерел тепла, радіо або телебачення.

Протягом установки переконайтесь, що силовий кабель не контактує ні з якою вологою або об'єктами із гострими краями позаду печі. Високі температури можуть пошкодити кабель.

Увага: після того, як піч встановлено, ви повинні переконаватися, що ви маєте доступ до штепселя.

Після установки

Піч обладнана силовим кабелем і штепселем для однофазної напруги.

Якщо піч буде встановлено на постійну основу, це повинен робити кваліфікований

спеціаліст. В такому разі підключення слід виконувати за допомогою багатополюсного вимикача або вимикача штепсельного виду, до якого завжди повинен бути доступ, і який розрахований на відповідну потужність, та з мінімальною відстанню між контактами 3 мм.

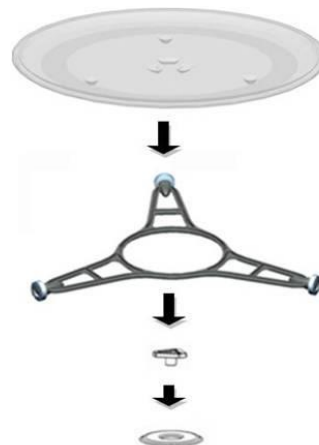
УВАГА: МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА.

Виробник та дилери не несуть відповідальність за будь-які пошкодження, що можуть бути нанесені людям, тваринам або майну, якщо дані інструкції не виконуються.

Піч працює лише якщо дверцята правильно зачинені.

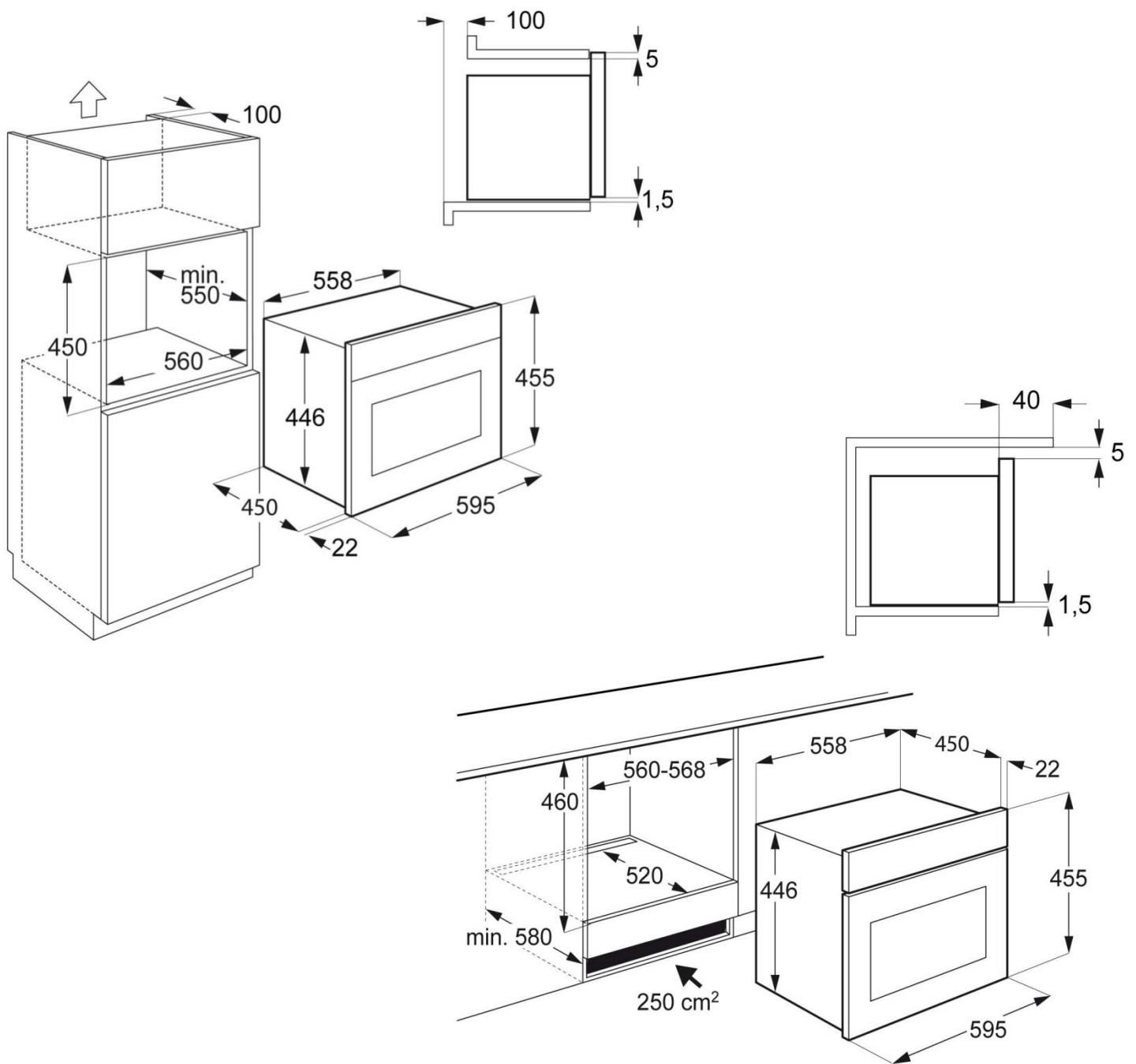
Після першого використання, почистіть внутрішню частину печі та аксесуари, слідуючи інструкціям з чищення у розділі «Чистка та догляд печі».

Встановіть підставку для тарілки, що обертається **(1)** у центрі всередині печі та покладіть кільце тарілки, що обертається **(2)** та тарілку, що обертається **(3)** зверху. Переконайтесь, що вони встали на місця. Кожного разу, коли ви використовуєте мікрохвильову піч тарілка, що обертається та відповідні аксесуари повинні бути правильно розміщені всередині. **Тарілка, що обертається може обертатися в обох напрямках.**



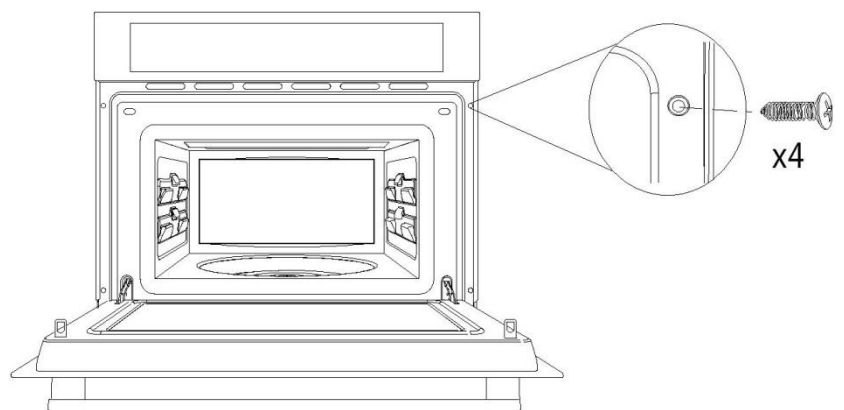
Протягом установки, слідуйте інструкціям, що надаються окремо

Установка



UK

- Вштовхніть піч повністю у нішу та зафіксуйте її.
- Відкрийте дверцята печі та прикріпіть прилад до ніші за допомогою чотирьох болтів, що постачаються в комплекті. Просуньте болти у отвори на передній панелі.



Argentina
Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium
Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil
Franke Sistemas de
Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada
Franke Kindred Canada Ltd.
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China
Franke (China) Kitchen
Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong,
529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic
Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark
Franke KS Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt
Franke Kitchen Systems
Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland
Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France
Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany
Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece
Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis
(Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR
Franke Asia Hong Kong
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India
Franke Faber India Pvt Ltd.
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy
Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan
Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco
Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway
Franke KS Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland
Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal
Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania
Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia
Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic
Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa
Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain
Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden
Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland
Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand
Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands
Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey
Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve
Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine
Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates
Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom
Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA
Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771

