

User Manual
MB 620 BI/ ML 820 BI

RU

www.teka.com

РУССКИЙ

 Перед первым использованием печи внимательно прочтайте прилагаемое к ней руководство по установке и обслуживанию. Принадлежности, которыми укомплектована печь, зависят от конкретной модели и могут отличаться от изображенных на рисунках.

Содержание

Сведения по технике безопасности....	25	Приготовление продуктов в микроволновой печи.....	38
Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями	25	Приготовление продуктов в микроволновой печи	38
Общие правила техники безопасности	26	Важные советы!	39
Установка	28	Таблицы и рекомендации – приготовление овощей	40
Очистка и обслуживание	29	Таблицы и рекомендации – приготовление рыбы.....	40
Сервисное обслуживание и ремонт ...	30	Какую посуду можно использовать? .	41
Во избежание повреждения печи или возникновения других опасных ситуаций, следуйте этим инструкциям	30	Микроволновая печь.....	41
Преимущества микроволновой печи .	32	Проверка посуды	41
Как работает микроволновая печь	32	Алюминиевые контейнеры и фольга..	41
Почему еда нагревается	32	Крышки	41
Описание устройства	33	Таблица – посуда.....	42
Описание функций кнопок.....	34	Чистка и обслуживание.....	43
Инструкции по эксплуатации	34	Внешние поверхности	43
Функции: микроволновая печь	34	Внутренние поверхности	43
Время работы.....	35	Дверца, петли дверцы и передняя часть печи.....	43
Во время работы микроволновой печи.....	35	Слюдяные крышки	43
Прерывание работы микроволновой печи	35	Устранение проблем.....	44
Завершение работы	36	Технические характеристики	44
Размораживание	36	Спецификации	44
Общие рекомендации по размораживанию	37	Защита окружающей среды	45
		Инструкции по установке.....	45
		Установка микроволновой печи.....	87

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

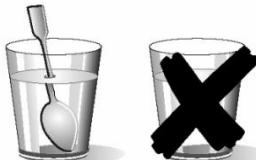
Общие правила техники безопасности

- Данный прибор предназначен для домашнего использования; не используйте прибор в гостиницах, магазинах, офисах и других подобных местах.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- **ВНИМАНИЕ:** Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Подсушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- **Предостережение!** Запрещается пользоваться печью, если:
 - Дверца не закрыта должным образом;
 - Петли дверцы повреждены;
 - Контактная поверхность между дверцей и передней частью печи повреждена;

- Смотровое стекло дверцы повреждено;
- Внутри микроволновой печи часто возникает электрическая дуга при отсутствии каких-либо металлических предметов.

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

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



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

ОПАСНОСТИ ТРАВМ И ОЖОГОВ!

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

- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.

- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.
- **Предостережение!** Запрещается нагревать чистый спирт или алкогольные напитки в микроволновой печи. **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!**
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание перегрева или сгорания пищи очень важно, чтобы не были выбраны длительные периоды времени работы или уровень мощности, которые являются чрезмерными для нагрева небольшого количества пищи. Например, булочка может сгореть через 3 минуты, если выбрана слишком большая мощность.
- Для приготовления тостов используйте только функцию Гриль, и все время держите печь под присмотром. Если вы будете использовать комбинированную функцию для поджаривания хлеба, тосты очень быстро загорятся.
- Следите, чтобы силовые кабели и другие электроприборы не касались горячей дверцы или не попадали в печь. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Установка

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатель линейных предохранителей, частотно импульсные выключатели и контакторы.
- Если электрическое соединение осуществляется через штекер, и это остается доступным после установки, тогда нет необходимости предоставлять упомянутое разделительное устройство.

- При установке руководствуйтесь действующими нормами.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор должен быть заземлен.
- **ВНИМАНИЕ!** Данный электроприбор является встраиваемым. Пожалуйста, обратитесь к последним страницам настоящего руководства пользователя для получения подробной информации по установочным размерам.

Очистка и обслуживание

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

- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что электроприбор выключен, чтобы избежать возможности удара электрическим током. Пожалуйста, обратитесь к разделу «ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ».

Сервисное обслуживание и ремонт

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

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

- Никогда не включайте микроволновую печь, когда она пустая. Если внутри печи нет никакой пищи, может возникнуть избыточный электрический заряд, и печь может

быть повреждена. ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА!

- Для тестирования программ печи поместите стакан воды внутрь печи. Вода поглощает микроволны, и печь не будет повреждена.
- Запрещается закрывать или загораживать вентиляционные отверстия.
- Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновой печи. Перед использованием посуды и контейнеров в микроволновой печи, убедитесь, что они подходят для этого (см. раздел о типах посуды).
- Никогда не снимайте слюды крышку на потолке духового шкафа! Это покрытие останавливается жир и кусочки пищи повреждения микроволновый генератор.
- Не храните легковоспламеняющиеся объекты внутри печи, так как они могут загореться при включении печи.
- Не используйте печь для хранения продуктов.
- Не используйте печь для жарки, поскольку невозможно контролировать температуру масла при нагреве его микроволнами.
- Керамическое основание во внутренней камере может нести максимальную нагрузку 8 кг. Чтобы не повредить печь, не следует превышать такую нагрузку.

Преимущества микроволновой печи

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

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

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

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

Как работает микроволновая печь

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

помощи металлических рассеивателей или керамического основания.

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

Почему еда нагревается

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

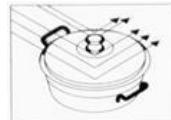
Трение между молекулами способствует выделению тепла, которое повышает температуру продуктов, что позволяет разморозить, приготовить или сохранить их горячими.

Поскольку тепло образуется внутри продуктов:

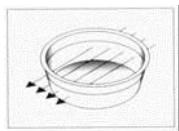
- Пища может быть приготовлена без каких-либо жидкостей или жиров/масел, либо с помощью очень небольшого их количества;
- Разморозка, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной духовке;
- В продуктах сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
-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

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

Микроволны отражаются от металла...



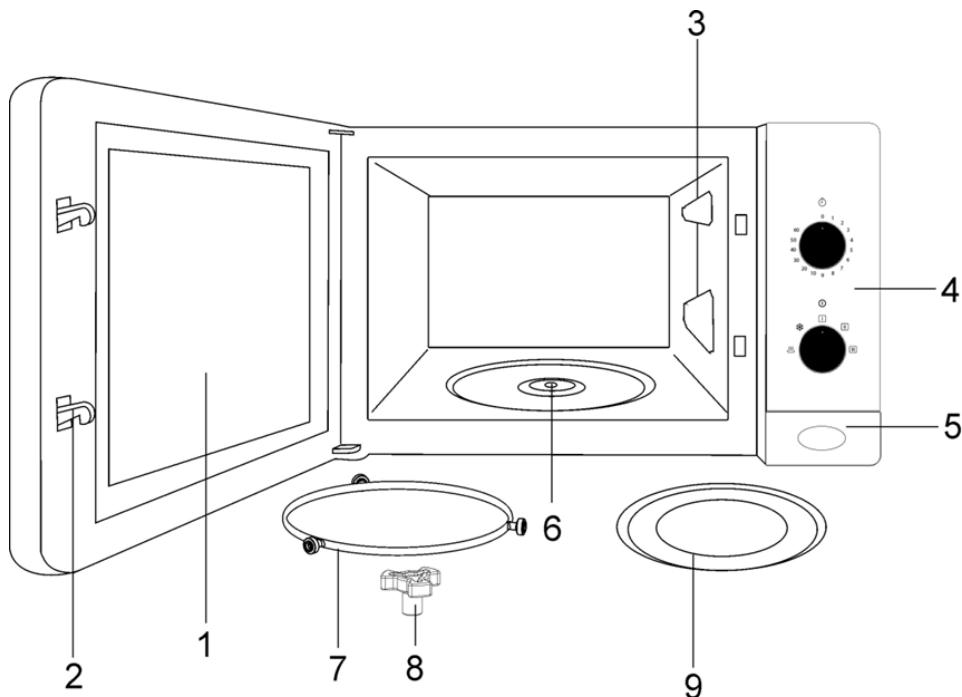
...но проходят через стекло и фарфор...



...и поглощаются продуктами.



Описание устройства



- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| 1. Стекло дверцы | 6. Место для вращающегося основания |
| 2. Фиксаторы | 7. Вращающееся основание |
| 3. Слюдяные крышки | 8. Суппорт вращающегося основания |
| 4. Панель управления | 9. Вращающийся поддон |
| 5. Кнопка открывания | |

Описание функций кнопок

Символ	Описание	Мощность	Продукты
	Поддержание тепла	150 Вт	Медленное размораживание деликатных продуктов; поддержание пищи в подогретом состоянии.
	Размораживание	290 Вт	Приготовление с небольшим нагревом; кипячение риса. Быстрое размораживание
	Минимальный	460 Вт	Плавление сливочного масла. Подогревание детского питания.
	Средний	650 Вт	Приготовление овощей и продуктов. Тщательное приготовление и подогревание пищи. Разогрев и приготовление небольших порций. Разогрев деликатных продуктов.
	Максимальный	750 Вт	Быстрое приготовление и разогрев жидкостей и других продуктов

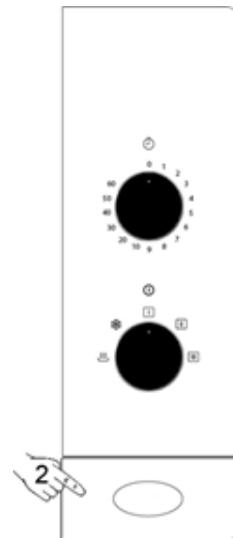
Инструкции по эксплуатации

Внимание! Никогда не используйте микроволновую печь, когда она пустая, т.е. когда в ней нет никаких продуктов.

Посмотрите на схему и действуйте следующим образом:

1. Включите печь в соответствующую электрическую розетку (см. советы на последней странице).
2. Для открытия дверцы нажмите, **КНОПКУ ОТКРЫТЬ**. Включится внутреннее освещение микроволновой печи.
3. Поместите контейнер с едой на поддон или гриль.
4. Выберите функцию и время приготовления в соответствии с описанием, содержащимся в следующих разделах.
5. Закройте дверцу.

6. Микроволновая печь начнет работать .

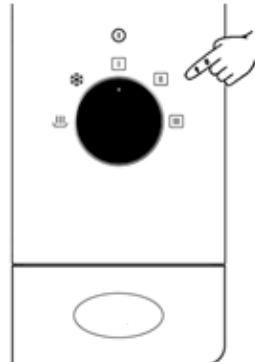


Функции: микроволновая печь

Установите переключатель функций в положение, которое соответствует требуемому уровню мощности согласно следующей таблице (см. раздел технических характеристик).

Положение	Уровень мощности	Мощность
	Максимальный	750 Вт
	Средний	650 Вт

Положение	Уровень мощности	Мощность
	Минимальный	460 Вт
	Размораживание	290 Вт
	Поддержание тепла	150 Вт



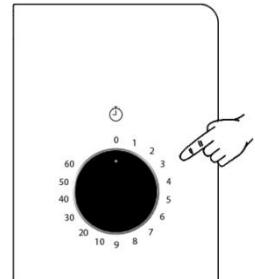
Время работы

Требуемое время работы задается путем вращения кнопки таймера.

Для задания времени работы менее 2 минут следует повернуть кнопку таймера на большее значение, а затем повернуть обратно до установления требуемого времени.

До тех пор, пока кнопка таймера не достигнет нулевой отметки, в печи будет гореть свет.

При завершении времени работы таймер издаст звуковой сигнал и автоматически отключит печь.



Во время работы микроволновой печи...

Можно изменить время работы, уровень мощности или функцию во время функционирования печи с помощью соответствующего органа управления.

Дверцу печи можно открыть в любое время в процессе приготовления пищи. В этом случае:

- ГЕНЕРАЦИЯ МИКРОВОЛН АВТОМАТИЧЕСКИ ПРЕКРАЩАЕТСЯ;
- Гриль отключается, но остается очень горячим;
- Таймер автоматически выключается, указывая оставшееся время работы.

По своему желанию в это время вы можете:

1. Перевернуть или передвинуть продукты для обеспечения их равномерного приготовления.
2. Выбрать другую функцию, повернув переключатель функций в другое положение.
3. Изменить оставшееся время работы путем поворота кнопки таймера.

Чтобы возобновить работу печи, снова закройте дверцу.

Прерывание работы микроволновой печи

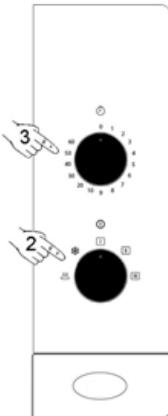
Для прерывания работы микроволновой печи следует повернуть кнопку таймера на НОЛЬ или открыть дверцу. Если вы хотите прекратить процесс приготовления,

поверните кнопку таймера на НОЛЬ и закройте дверцу.

ВНИМАНИЕ: При завершении использования печи всегда устанавливайте кнопку таймера на ноль, потому что в ином случае печь начнет работу при закрытии дверцы и может быть повреждена, если будет продолжать работать, будучи пустой.

Завершение работы

По истечении времени печь издает звуковой сигнал, а кнопка таймера показывает НОЛЬ.



Размораживание

Следующая таблица представляет собой общую рекомендацию по различному необходимому времени размораживания и ожидания (для обеспечения достижения продуктами одинаковой температуры) в зависимости от типа и веса продуктов. Таблица также содержит

соответствующие рекомендации по размораживанию различных продуктов.

Положение	Уровень мощности	Мощность
	Размораживание	290 Вт
	Поддержание тепла	150 Вт

Продукт	Вес	Время размораживания	Время ожидания	Примечание
Порции мяса, телятины, говядины, свинины	100 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	200 г	6-7 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	500 г	14-15 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 2 раза
	700 г	20-21 мин.	20-25 мин.	Перевернуть 2 раза
	1000 г	29-30 мин.	25-30 мин.	Перевернуть 3 раза
	1500 г	42-45 мин.	30-35 мин.	Перевернуть 3 раза
Тушено мясо	500 г	12-14 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 2 раза
	1000 г	24-25 мин.	25-30 мин.	Перевернуть 3 раза
Фарш	100 г	4-5 мин.	5-6 мин.	Перевернуть 1 раз
	300 г	8-9 мин.	8-10 мин.	Перевернуть 2 раза
	500 г	12-14 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 2 раза
Колбаса и сосиски	125 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	250 г	8-9 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	500 г	15-16 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 1 раз
Птица (части)	200 г	7-8 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	500 г	17-18 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 2 раза

Продукт	Вес	Время размораживания	Время ожидания	Примечание
Цыпленок	1000 г	34-35 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 2 раза
	1200 г	39-40 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 2 раза
	1500 г	48-50 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 2 раза
Рыба	100 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	200 г	6-7 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
Форель	200 г	6-7 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
Креветки	100 г	3-4 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз
	500 г	12-15 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 2 раза
Фрукты	200 г	4-5 мин.	5-8 мин.	Перевернуть 1 раз
	300 г	8-9 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 2 раза
	500 г	12-14 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 3 раза
Хлеб	100 г	2-3 мин.	2-3 мин.	Перевернуть 1 раз
	200 г	4-5 мин.	5-6 мин.	Перевернуть 1 раз
	500 г	10-12 мин.	8-10 мин.	Перевернуть 2 раза
	800 г	15-18 мин.	15-20 мин.	Перевернуть 2 раза
Масло	250 г	8-10 мин.	10-15 мин.	Перевернуть 1 раз, держать закрытым
Творог	250 г	6-8 мин.	5-10 мин.	Перевернуть 1 раз, держать закрытым
Сметана	250 г	7-8 мин.	10-15 мин.	Снять крышку

Общие рекомендации по размораживанию

- При размораживании используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей (фарфор, стекло, соответствующая пластмасса).
- Для размораживания сырых продуктов руководствуйтесь таблицами.
- Время размораживания зависит от количества и толщины продуктов. При замораживании продуктов учитывайте процесс размораживания. Равномерно распределайте продукты в контейнере.
- Как можно лучше распределайте продукты внутри печи. Самые толстые куски рыбы или куриных ножек следует размещать сверху. Наиболее деликатные части продуктов можно защитить алюминиевой фольгой. **Важно:** алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками

полости печи, так как это может привести к образованию дугового электрического разряда.

- Толстые куски пищи нужно перевернуть несколько раз.
- Распределайте замороженные продукты как можно более равномерно, так как узкие и тонкие порции размораживаются быстрее, чем толстые куски сверху.
- Продукты, богатые жирами, такие как масло, творог и сметана, не следует полностью размораживать. Если они находятся при комнатной температуре, то будут готовы к подаче на стол в течение нескольких минут. Если сметана сильно заморожена и на ней имеются кусочки льда, то перед употреблением в пищу ее следует перемешать.

8. Кладите птицу на перевернутую тарелку, чтобы мясной сок мог легче стекать.
9. Хлеб следует заворачивать в салфетку, чтобы он не становился слишком сухим.
10. Включите пищу через регулярные промежутки времени.
11. Снимите обертку с замороженных продуктов и не забудьте удалить все металлические скобки. Кон테йнеры, которые используются для хранения замороженных продуктов в морозильнике, также могут использоваться для разогрева и приготовления пищи. Для этого лишь необходимо снять с них крышку. Во
- всех остальных случаях следует поместить продукты в контейнеры, предназначенные для использования в микроволновых печах.
12. Жидкость, стекающую в результате размораживания, главным образом с птицы, следует вылить. Такие жидкости ни в коем случае не должны соприкасаться с другими продуктами.
13. Помните, что при использовании функции размораживания необходимо дать некоторое время для ожидания, пока продукты не разморозятся полностью. Обычно на это необходимо от 15 до 20 минут.

Приготовление продуктов в микроволновой печи

Перед использованием контейнера проверьте, подходит ли он для использования в микроволновой печи (см.: «Какие типы контейнеров можно использовать?»).

Перед приготовлением продуктов порежьте их на куски.

При разогреве жидкостей используйте контейнеры с широким горлом, чтобы пар мог легко выходить.

При приготовлении продуктов следует руководствоваться инструкциями, а также учитывать время приготовления и уровни мощности, указанные в таблицах.

Имейте в виду, что приведенные цифры имеют рекомендательный характер и могут изменяться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа продуктов. Рекомендуется регулировать время и уровни мощности в каждом конкретном случае. В зависимости от точных характеристик продуктов может потребоваться увеличить или сократить

время приготовления, а также повысить или понизить уровень мощности.

Приготовление продуктов в микроволновой печи...

1. Чем больше объем продуктов, тем продолжительнее время их приготовления. Имейте в виду следующее:
 - удвоение объема продуктов ведет к удвоению времени;
 - уменьшение объема продуктов вдвое ведет к уменьшению времени вдвое.
2. Чем ниже температура, тем продолжительнее время приготовления.
3. Продукты с высоким содержанием воды нагреваются быстрее.
4. Продукты будут приготовлены более равномерно, если равномерно распределить их на вращающемся поддоне. Если вы разместите твердые продукты на внешней части поддона, а

менее твердые в центре, то сможете одновременно разогревать различные виды продуктов.

5. Дверцу печи можно открыть в любой момент. При этом печь автоматически выключается. Микроволновая печь работает только при закрытой дверце.
6. Накрытые крышкой продукты требуют меньшего времени приготовления и лучше сохраняют свои свойства. Использующиеся крышки должны пропускать сквозь себя микроволны и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

Важные советы!

- Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца не следует разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться.
- Перед разогревом или приготовлением продуктов с кожурой или **кожицей** (например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок) **проткните их вилкой**, чтобы они не лопались.
- При приготовлении продуктов с очень низким содержанием влаги (например, при **размораживании хлеба**, приготовлении попкорна и т.п.) испарение происходит очень быстро. Затем печь работает в разреженном состоянии, и продукты могут обуглиться. В подобной ситуации возможно повреждение печи и используемого контейнера. Поэтому следует точно установить необходимое для приготовления время и внимательно наблюдать за процессом приготовления.
- В микроволновой печи нельзя подогревать большие объемы масла (**жарить во фритюре**).
- Нельзя подогревать жидкости в герметичной таре. **Опасность взрыва!**
- Нельзя подогревать **алкогольные напитки** до высоких температур. Поэтому микроволновая печь должна работать только необходимое время с постоянным контролем процесса приготовления.
- Нельзя подогревать в микроволновой печи какие-либо взрывчатые материалы или жидкости.
- Извлеките **заранее приготовленные продукты из упаковки**, так как она не всегда является термостойкой. Следуйте инструкциям изготовителя продуктов.
- **При наличии различных контейнеров**, таких как, например, чашки, расставьте их равномерно на вращающемся поддоне.
- Всегда подогревайте бутыли для кормления или **баночки с детским питанием** без крышек или сосок. После подогревания хорошо потрясите или перемешайте их для равномерного распределения тепла. Температура значительно ниже температуры подогретой еды. Проверьте температуру еды перед тем, как давать ее детям, чтобы избежать ожогов.
- Не закрывайте **полиэтиленовые пакеты** металлическими скобками. Вместо этого используйте пластмассовые зажимы. Проткните мешки в нескольких местах, чтобы пар мог свободно выходить.
- При разогреве или приготовлении продуктов проверьте, чтобы они достигли температуры не менее **70°C**.
- Во время приготовления на стекле дверцы печи может образоваться **пар** и начнет стекать вода. Такая ситуация является нормальной. Она может стать более заметной, если температура в помещении низкая. На безопасность работы печи это не

влияет. По окончании приготовления вытрите образовавшуюся в результате

конденсации воду.

Таблицы и рекомендации – приготовление овощей

Продукт	Количество (г)	Добавление жидкости	Мощность (Ватт)	Положение	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)	Советы
Цветная капуста	500	1/8 л 1/8 л	750		9-11	2-3	Намазать сверху немного масла.
Капуста брокколи	300	-	750		6-8	2-3	
Грибы	250		750		6-8	2-3	Нарезать ломтиками.
Горох и морковь	300	½ чашки 2-3 столовые ложки	750		7-9	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками.
Замороженная морковь	250		750		8-10	2-3	
Картофель	250	2-3 столовые ложки	750		5-7	2-3	Очистить, нарезать одинаковыми кусочками.
Перец	250	-	750		5-7	2-3	
Лук-порей	250	½ чашки	750		5-7	2-3	Нарезать кусочками или ломтиками.
Замороженная брюссельская капуста	300	½ чашки	750		6-8	2-3	
Кочанная капуста	250	½ чашки	750		8-10	2-3	

Таблицы и рекомендации – приготовление рыбы

Продукт	Количество (г)	Мощность (Ватт)	Положение	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)	Советы
Рыбное филе	500	650		10-12	3	Готовить в накрытом виде. Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Рыба целиком	800	750		3-5		
		460		10-12	2-3	Готовить в накрытом виде. Перевернуть по истечении половины времени приготовления. Может потребоваться накрыть концы рыбы.

Какую посуду можно использовать?

Микроволновая печь

При использовании функции микроволн следует помнить, что они отражаются от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, глина, пластмасса и бумага пропускают микроволны.

По этой причине в микроволновой печи нельзя использовать металлические кастрюли, посуду и контейнеры с металлическими частями или отделкой. Также нельзя использовать стеклянную и глиняную посуду с металлической отделкой или частями (например, свинцовое стекло).

Идеальными материалами для использования в микроволновых печах являются тугоплавкое, термостойкое стекло, фарфор или керамика. Очень тонкую посуду из хрустяля или фарфора можно использовать только кратковременно, для размораживания или подогревания продуктов, которые уже приготовлены.

Проверка посуды

Поставьте посуду в печь на 20 секунд при максимальном уровне мощности. Если по истечении этого времени посуда осталась холодной или не сильно нагрелась, она пригодна для применения. В то же время, если посуда сильно нагревается или вызывает появление электрической дуги, она непригодна для использования в микроволновой печи.

Горячие продукты передают тепло посуде, которая может стать очень горячей. Поэтому всегда используйте **кухонные рукавицы!**

Алюминиевые контейнеры и фольга

Предварительно приготовленные продукты в алюминиевых контейнерах или алюминиевой фольге можно помещать в микроволновую печь при соблюдении следующих условий:

- Соблюдайте рекомендации производителя, нанесенные на упаковке.
- Алюминиевые контейнеры не должны иметь высоту более 3 см и соприкасаться с внутренними стенками полости печи (минимальное расстояние – 3 см). Все алюминиевые крышки следует снять.
- Ставьте алюминиевый контейнер непосредственно на вращающийся поддон. При использовании решетки, поставьте контейнер на фарфоровую тарелку. Никогда не ставьте контейнер непосредственно на решетку!
- Время приготовления продуктов удлиняется, так как микроволны поступают в продукты только через верх. В случае сомнений лучше использовать только ту посуду, которая предназначена для использования в микроволновой печи.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для отражения микроволн во время процесса размораживания. Деликатные продукты, такие как птица или мясной фарш, следует защитить от повышенного тепла, накрыв соответствующие края.
- **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться с внутренними стенками полости печи, так как это может привести к образованию электрической дуги.

Крышки

Рекомендуется использовать стеклянные или пластмассовые крышки либо пленку для пищевых продуктов, так как при этом:

1. Предотвращается повышенное парообразование (главным образом, при длительном приготовлении).
2. Сокращается время приготовления.
3. Продукты не пересушиваются.;
4. Сохраняется аромат.

В крышке должны быть отверстия или прорези, чтобы не повышалось давление. Полиэтиленовые пакеты должны иметь прорези. Бутылочки с соской или баночки с детским питанием и аналогичные контейнеры должны разогреваться без

крышек / пробок, так как иначе они могут разорваться.

Нижеприведенная таблица дает общее представление о том, какой тип посуды пригоден для каждой ситуации.

Таблица – посуда

Тип посуды	Режим работы		Микроволновая печь
	Разморозка / нагрев	Готовка	
Стекло и фарфор 1) посуда для бытового применения, не термостойкая, может использоваться в посудомоечной машине	да	да	
Глазурованная керамика термостойкое стекло и фарфор	да	да	
Керамика, глиняная посуда неглазурованная глазурованная, без металлической отделки	да	да	
Глиняная посуда глазурованная неглазурованная	да нет	да нет	
Пластмассовая посуда 2) термостойкая до 100°C термостойкая до 250°C	да да	нет да	
Полиэтиленовые пленки 3) плёнка для пищевых продуктов целлофан	нет да	нет да	
Бумага, картон, пергамент 4)	да	нет	
Металл алюминиевая фольга алюминиевые контейнеры 5)	да нет	нет да	

1. Без позолоченных или посеребренных краев и без свинцового стекла.
2. Следуйте инструкциям производителя!
3. Не используйте металлические зажимы для закрытия пакетов. Проделайте отверстия в пакетах.

Используйте пленки только для накрывания продуктов.

4. Не используйте бумажные тарелки.
5. Только мелкие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен соприкасаться с внутренними стенками полости печи.

Чистка и обслуживание

ПЕРЕД ЧИСТКОЙ микроволновой печи УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВИЛКА НЕ НАХОДИТСЯ В РОЗЕТКЕ.

После использования печи дайте ей остить. Не чистите печь абразивными чистящими веществами, металлическими мочалками, которые поцарапают поверхности, или острыми предметами.

Внешние поверхности

1. Очистите внешние поверхности нейтральным моющим средством, теплой водой и влажной тряпкой.
2. Не допускайте просачивания воды через внешние элементы конструкции.

Внутренние поверхности

1. После каждого использования печи вытрите внутренние стенки влажной тряпкой.
2. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия микроволновой печи.
3. Если с момента последней чистки прошло много времени и внутренние поверхности печи сильно загрязнены, поставьте на поддон стакан с водой и включите микроволновую печь на максимальную мощность на 4 минуты. Образовавшийся пар смягчит загрязнения, которые затем можно будет легко очистить с помощью мягкой тряпки.

Важно! Печь не следует чистить пароструйными моющими установками. Поток пара может попасть на находящиеся под напряжением детали и вызвать короткое замыкание.

Наиболее загрязненные поверхности из нержавеющей стали можно чистить с помощью неабразивным моющих средств.

Затем следует промыть их горячей водой и хорошо вытереть.

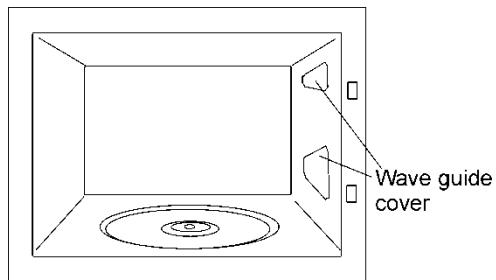
4. Принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, сначала смочите их, а затем очистите с помощью щетки и губки. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. Следите за тем, чтобы вращающееся основание и соответствующий поддон были всегда чистыми.

Дверца, петли дверцы и передняя часть печи

1. Эти части всегда должны быть чистыми, особенно контактные поверхности между дверью и передней частью печи, чтобы не было никаких утечек.
2. Для чистки используйте нейтральное моющее средство и теплую воду. Осуществляйте чистку с помощью мягкой тряпки.

Слюдяные крышки

Всегда держите слюдяные крышки в чистоте. Остающаяся на крышках еда может деформировать их или вести к образованию искр. Поэтому они должны чиститься на регулярной основе. При этом нельзя использовать абразивные чистящие вещества или острые предметы. Не снимайте крышки во избежание какого-либо риска.



Устранение проблем

Печь не работает надлежащим образом:

- правильно ли вставлена вилка в розетку?
- полностью ли закрыта дверца? Дверца должна закрываться с отчетливо слышным щелчком.
- не имеется ли посторонних предметов между дверцей и лицевой частью полости печи?

Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно:

- не используете ли вы металлическую посуду?
- правильно ли вы выбрали время работы и уровень мощности?
- возможно, вы поместили в печь продукты большого объема или более охлажденные, чем обычно.

Продукты слишком горячие, высушены или подгорели:

- правильно ли вы выбрали время работы и уровень мощности?

Во время работы печи издается шум:

- не образуется ли электрическая дуга в печи?

- не соприкасается ли посуда со стенками полости печи?

- нет ли в печи незакрепленных столовых приборов или принадлежностей для приготовления пищи?

Внутреннее освещение не включается:

- если все функции работают нормально, вероятно, перегорела лампочка. Вы можете продолжать пользоваться печью.

Лампочка подлежит замене только в центре технического обслуживания.

Поврежден кабель питания

- Кабель питания должен быть заменен производителем, уполномоченными агентами или специалистами, которые квалифицированы для выполнения этой работы, в целях предотвращения опасных ситуаций и в связи с необходимостью специальных инструментов.

При обнаружении каких-либо неисправностей свяжитесь со службой поддержки клиентов.

Все ремонтные работы должны осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

Технические характеристики

Спецификации

• Питание	(см. таблицу данных)
• Предохранитель	12 A/250 В
• Мощность питания.....	1200 Вт
• Исходящая мощность микроволн.....	800 Вт
• Частота микроволн.....	2450 МГц
• Внешние размеры (ш x в x г).	595 x 390 x 320 мм
• Размеры полости (ш x в x г).....	305 x 210 x 280 мм
• Объём печи.....	20 л
• Вес.....	18,6 кг

Защита окружающей среды

Утилизация упаковки



На упаковке имеется знак Green Dot.

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



Утилизация старых электроприборов

В соответствии с требованиями Европейской директивы 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) необходимо, чтобы старые бытовые электроприборы не утилизировались вместе с обычными твердыми бытовыми отходами.

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

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

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

Инструкции по установке

Используйте кнопку «открыть», чтобы открыть дверцу и снять все упаковочные материалы. Затем почистите внутренние поверхности и принадлежности влажной тканью и просушите их. Не используйте абразивные материалы или вещества со стойким запахом.

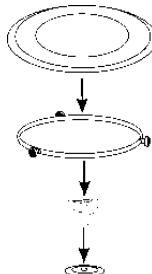
Убедитесь, что следующие детали находятся в хорошем состоянии:

- дверца и петли;
- передняя панель микроволновой печи;
- внутренние и внешние поверхности печи.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЧЬ при обнаружении каких-либо дефектов вышеуказанных деталей. В этом случае свяжитесь с центром технического обслуживания.

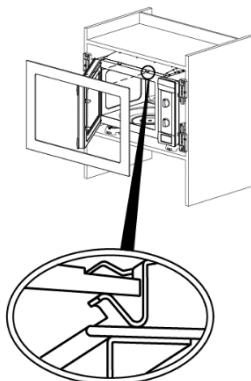
Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность.

Установите вращающееся основание в отверстие в центре полости микроволновой печи и поставьте на него вращающийся поддон так, чтобы он стал на свое место. При использовании микроволновой печи вращающееся основание и соответствующий поддон должны находиться внутри печи и быть правильно установлены. Вращающийся поддон вращается как по часовой, так и против часовой стрелки.



Внимание! Микроволновая печь может быть завернута в защитную пленку. Перед первым включением печи аккуратно снимите данную пленку, начиная с нижней части.

Для того, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию для прибора, установите раму в правильном пути. Пожалуйста, обратитесь к следующим изображениям:



Внимание: после установки микроволновой печи необходимо обеспечить подключение к электрической розетке.

При установке убедитесь в том, что кабель питания не касается задней части микроволновой печи, поскольку высокая температура может повредить кабель.

При установке микроволновой печи и обычной печи в одной вертикальной плоскости микроволновая печь не должна размещаться под печью в связи с образованием конденсата.

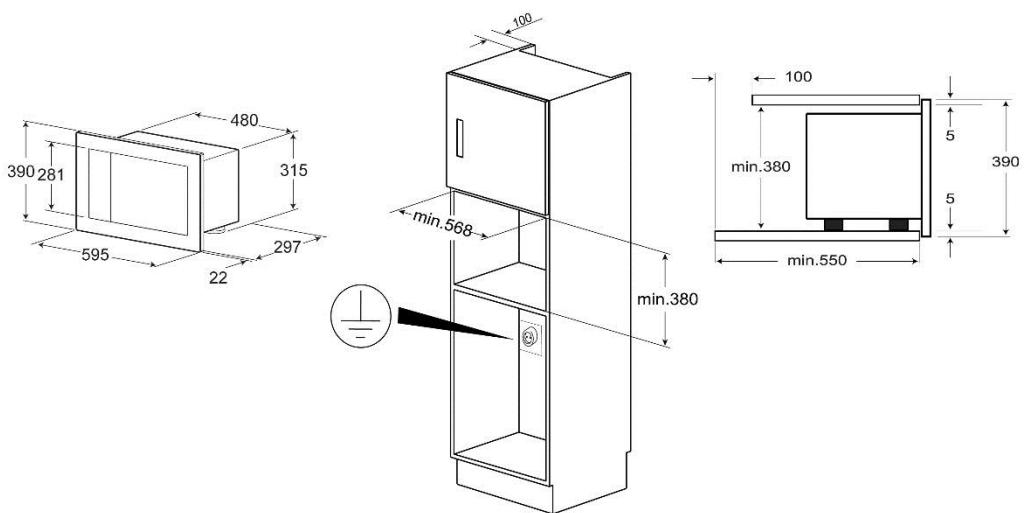
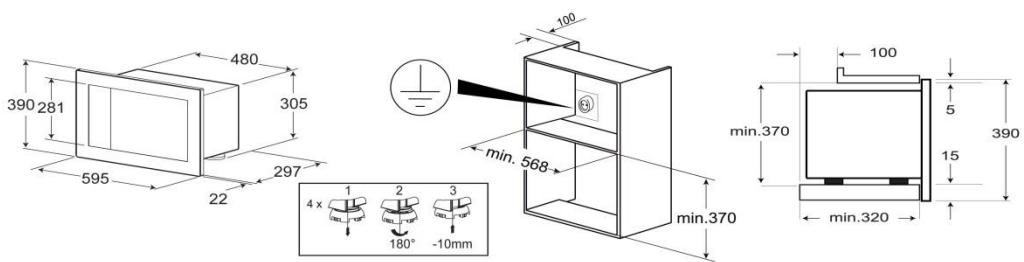
Печь не должна находиться вблизи источников тепла, радио или телевизионных приемников.

Микроволновая печь оснащена шнуром питания и штепсельной вилкой для сети однофазного тока.

ВНИМАНИЕ: Микроволновая печь ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ ТОЛЬКО К ЗАЗЕМЛЕННЫМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ РОЗЕТКАМ.

В случае поломки производитель и продавец не несут никакой ответственности при ненадлежащем соблюдении инструкций по установке.

Установка микроволновой печи



Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Bldv. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holešovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. Z.O.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия	Teka Rus LLC/OOO "Тека Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, İstanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukranie LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

"for further information and updated contact addresses,
please refer to the corporate website"



www.teka.com

1831312-f

