

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Модель:
F383MODMWSX
F383MODMWSGNE

Содержание

Сведения по технике безопасности.....	3
Преимущества микроволновых печей.....	8
Описание вашей микроволновой печи.....	9
Основные настройки.....	11
Основные функции	12
Специальные функции	15
Специальные функции	16
Использование блюда для хрустящей корочки	17
Когда микроволновая печь работает.....	18
Разморозка.....	19
Готовим в микроволновой печи.....	21
Готовим на гриле.....	23
Какую посуду можно использовать?.....	25
Чистка и обслуживание микроволновой печи.....	27
Что делать, если микроволновая печь не работает?.....	29
Технические характеристики.....	30
Инструкция по установке.....	31
Установка	32

Сведения по технике безопасности



Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите прилагаемые инструкции. Производитель не несет ответственности, если неправильная установка и использование вызывают травмы и повреждения. Всегда храните инструкции вместе с прибором для использования в будущем.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.

Предупреждение! Риск удушьяб травм или необратимой инвалидности.

- Это устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром взрослых или лица, которое несет ответственность за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- **ВНИМАНИЕ:** Не подпускайте детей к прибору, когда он работает или остывает. Доступные части горячие.
- Если в приборе есть устройство для защиты детей, мы рекомендуем вам включить его. Запрещается оставлять детей младше 3 лет рядом с устройством без присмотра.
- Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.

ОБЩАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Этот прибор предназначен для использования в домашних целях
- 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.

Сведения по технике безопасности

ВНИМАНИЕ: Не нагревайте жидкости и другие продукты в закрытых емкостях. Они могут взорваться.

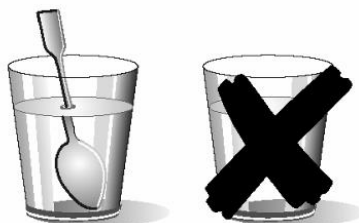
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновых печах.
- При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за прибором из-за возможности возгорания.
- Прибор предназначен для разогрева пищи и напитков. Подсушивание продуктов или одежды и нагревание грелок, тапочек, губок, влажной ткани и т. п. может привести к травмам, возгоранию или пожару.
- **Предупреждение!** Духовой шкаф нельзя использовать, если:
 - Дверь закрывается неправильно;
 - Дверные петли повреждены;
 - Повреждены поверхности соприкосновения дверцы с лицевой панелью духовки;
 - Повреждено стекло двери;
 - Внутри духовки часто возникает электрическая дуга, даже если внутри нет металлических предметов.

Духовой шкаф можно снова использовать только после того, как он будет отремонтирован специалистом службы технической поддержки.

- При появлении дыма выключите прибор или отключите его от сети и держите дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.
- Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к замедленному бурному вскипанию. При обращении с контейнером необходимо соблюдать осторожность.
- Содержимое бутылочек для кормления и банок с детским питанием необходимо перемешать или встряхнуть и проверить температуру перед употреблением во избежание ожогов.
- Яйца в скорлупе и целые яйца, сваренные вкрутую, не следует нагревать в приборе, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева в микроволновой печи.
- **Предупреждение!** Не нагревайте чистый алкоголь или алкогольные напитки в микроволновой печи. **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!**
- **Остерегаться!** Чтобы избежать перегрева или подгорания пищи, очень важно не выбирать длительные периоды времени или слишком высокие уровни мощности при нагревании небольшого количества пищи. Например, булочка может подгореть через 3 минуты, если выбранная мощность слишком велика.

Сведения по технике безопасности

- Для поджаривания используйте только функцию гриля и все время следите за духовкой. Если вы используете комбинированную функцию для поджаривания хлеба, он быстро загорится.
- Следите за тем, чтобы кабели питания других электроприборов не попали в горячую дверцу или духовку. Изоляция кабеля может расплавиться. **Опасность короткого замыкания!**



- **Будьте осторожны при нагревании жидкостей!**
Когда жидкости (вода, кофе, чай, молоко и т. Д.) в духовке почти достигают точки кипения и если их сразу не вынуть из печи, они могут вылиться из емкости.

ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И ОЖОГОВ!

Чтобы избежать такой ситуации при нагревании жидкостей, поместите в емкость стеклянную палочку.

УСТАНОВКА

- Электрическая система должна быть оборудована средствами отключения с разделением контактов на всех полюсах, обеспечивающим полное отключение при категории перенапряжения III.
- Если для электрического подключения используется вилка, она должна быть доступна после установки.
- Электроустановка должна обеспечивать защиту от поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор должен быть заземлен.

ЧИСТКА И УХОД

- Прибор следует регулярно чистить и удалять остатки пищи.
- Несоблюдение правил содержания в чистоте может привести к повреждению поверхности, что может отрицательно сказаться на сроке службы устройства и, возможно, привести к несчастному случаю.

Сведения по технике безопасности

- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Контактные поверхности дверцы (передняя часть камеры и внутренняя часть дверцы) должны содержаться в очень чистом состоянии, чтобы печь функционировала правильно.
- Следуйте инструкциям по очистке в разделе «Очистка и обслуживание духовки».

РЕМОНТ

- **ВНИМАНИЕ:** Перед выполнением операций по ремонту отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ:** Только квалифицированный специалист может выполнять любые операции по обслуживанию или ремонту, которые включают снятие крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии.
- **ВНИМАНИЕ:** Если дверца или дверные уплотнения повреждены, запрещается эксплуатировать прибор до тех пор, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен квалифицированным специалистом. Кроме того, для этого требуются специальные инструменты.
- Ремонт и техническое обслуживание, особенно токоведущих частей, могут выполняться только квалифицированными техническими специалистами.

Следуя этим инструкциям, избегайте повреждения духовки или других опасных ситуаций:

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

Сведения по технике безопасности

- Для тестирования программ печи поместите стакан воды внутрь печи. Вода поглощает микроволны, и печь не будет повреждена.
- Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия.
- Используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей. Перед тем, как использовать посуду и емкости в микроволновой печи, убедитесь, что они подходят (см. Раздел о типах посуды).
- Никогда не снимайте слюдяную крышку на потолке внутренней части духовки! Эта крышка предотвращает повреждение микроволнового генератора жиром и кусочками пищи.
- Не храните внутри духовки легковоспламеняющиеся предметы, так как они могут загореться при включении духовки.
- Не используйте печь для хранения продуктов.
- Не используйте духовку для жарки, так как невозможно контролировать температуру масла, нагретого микроволнами.
- Не опирайтесь на открытую дверцу духовки и не садитесь на нее. Это может повредить духовку, особенно в зоне петель.
- Керамическое основание и решетки выдерживают максимальную нагрузку 8 кг. Чтобы не повредить духовку, не превышайте эту загрузку.

Преимущества микроволновых печей

В традиционных духовках тепло, излучаемое электрическим нагревательным элементом или газовой горелкой, снаружи постепенно проникает внутрь продуктов. За счет этого большее количество энергии расходуется на нагрев воздуха, компонентов духовки и посуды.

В микроволновой печи тепло генерируется в самих продуктах и распространяется изнутри к внешней поверхности. Тепло не расходуется на нагрев воздуха, внутренних стенок печи и посуды (если она подходит для использования в микроволновых печах), то есть нагревается только пища.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Более короткое время приготовления; как правило, это на 3/4 меньше времени, необходимого для обычного приготовления.
2. Очень быстрое размораживание продуктов, снижает опасность развития бактерий.
3. Экономия энергии.
4. Сохранение пищевой ценности продуктов за счет сокращения времени приготовления.
5. Простота в очистке.

Как работает микроволновая печь

В микроволновой печи установлен высокочастотный прибор магнетрон, преобразующий электрическую энергию в микроволновую. Порожденные магнетроном микроволны направляются в камеру печи волноводом и равномерно распределяются металлической крыльчаткой (диссектором) или с помощью поворотного стола.

Внутри микроволновой печи микроволны распространяются во всех направлениях и отражаются от металлических стенок, равномерно проникая в продукты.

Почему продукты нагреваются

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

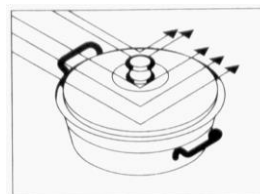
Трение между молекулами создает тепло, которое повышает температуру пищи, размораживая ее, готовя или поддерживая ее в горячем состоянии.

Поскольку нагрев происходит внутри продуктов:

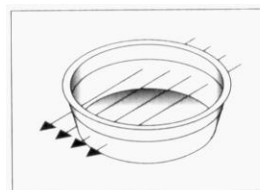
- их можно готовить с небольшим количеством жидкости или жиров / масел или без них;
- Размораживание, разогревание или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в традиционной духовке;
- витамины, минералы и питательные вещества остаются в пище;
- сохраняется естественный цвет, вкус и аромат продуктов.

Микроволны проникают сквозь фарфор, стекло, картон или пластик, но не проникают сквозь металл. Поэтому не используйте металлическую посуду или посуду с металлическими деталями в микроволновой печи.

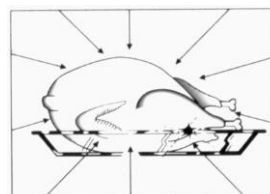
Микроволны отражаются металлом...



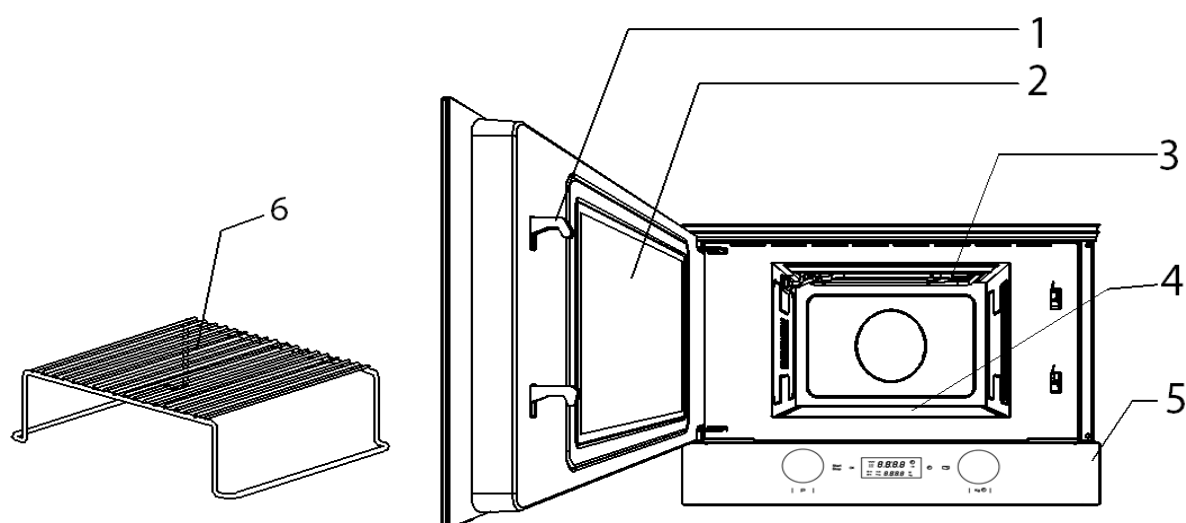
...но проникают сквозь стекло и фарфор...



...и поглощаются продуктами.

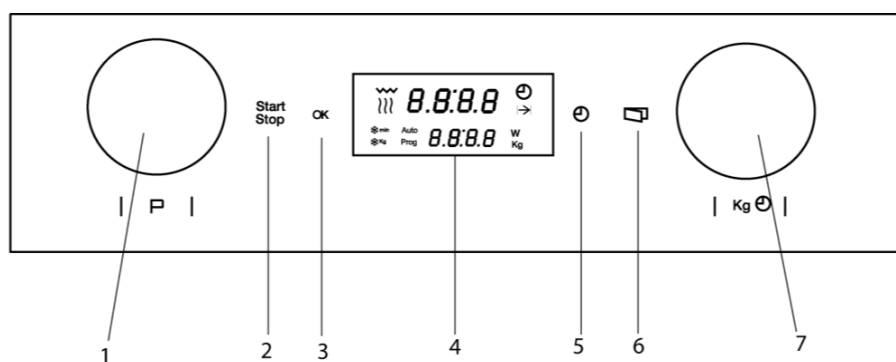


Описание микроволновой печи



- 1. Фиксаторы
- 2. Стекло дверцы
- 3. Гриль
- 4. Керамическое основание

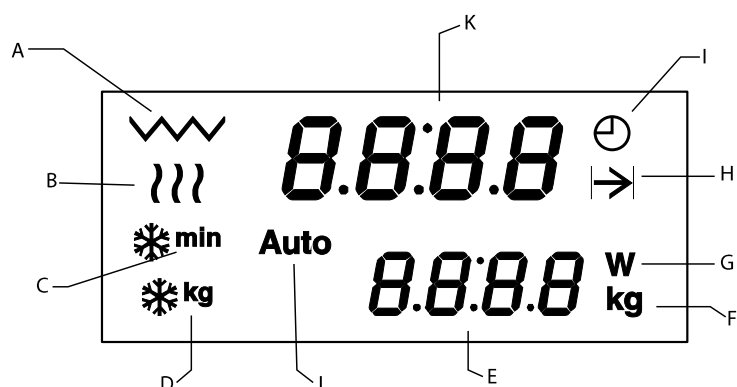
- 5. Панель управления
- 6. Решетка



- 1. Поворотный переключатель выбора функций
- 2. Старт/Стоп сенсор
- 3. ОК сенсор
- 4. Дисплей

- 5. Сенсор выбора часов
- 6. Кнопка открывания двери
- 7. Поворотный переключатель

Описание микроволновой печи



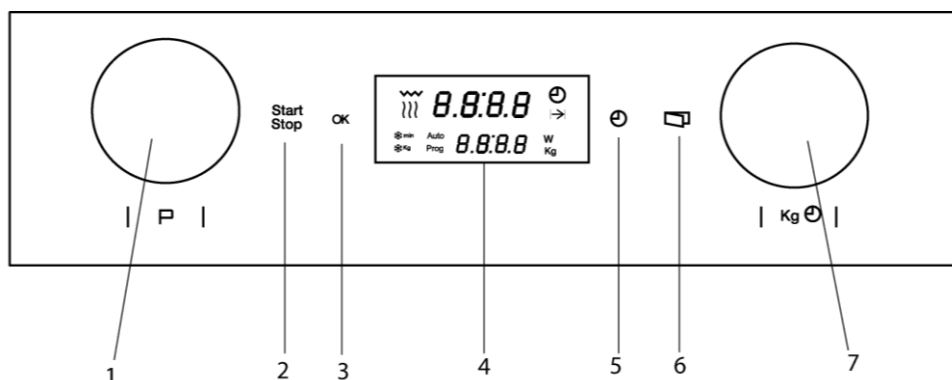
- A. Индикатор функции гриль
- B. Индикатор функции Микроволны
- A+B: Индикатор функции Микроволны+Гриль
- C. Индикатор разморозки по времени
- D. Индикатор разморозки по весу
- E. Нижний дисплей
- F. Индикатор веса
- G. Индикатор мощности
- H. Индикатор продолжительности цикла
- I. Индикатор часов
- J. Индикатор специальной функции
- K. Верхний дисплей

Описание функций

Символ	Функция	Мощность микроволн	Продукты
)))	Микроволны	90 W	Медленное размораживание деликатных продуктов, поддержание пищи в горячем виде
		180 W	Приготовление с небольшим нагревом, варка риса Быстрое размораживание
		360 W	Растапливание масла Подогрев детского питания
		600 W	Приготовление овощей и других продуктов Деликатное приготовление и разогрев, Разогрев и приготовление небольшого количества пищи Разогрев деликатных продуктов
		850 W	Приготовление и быстрый нагрев жидкостей и полуфабрикатов
W)))	Микроволны + Гриль	90 W	Приготовление тостов
		180 W	Приготовление птицы и мяса на гриле
		360 W	Приготовление пирогов и блюд с сыром
W	Гриль		Приготовление пищи на гриле

Базовые настройки

Установка часов



После первого включения микроволновой печи или после сбоя питания дисплей часов будет мигать, указывая на то, что отображаемое время неверно. Чтобы настроить часы, выполните следующие действия:

1. Нажмите кнопку часов (5), когда на верхнем дисплее отображаются часы. Цифры часов начнут мигать.

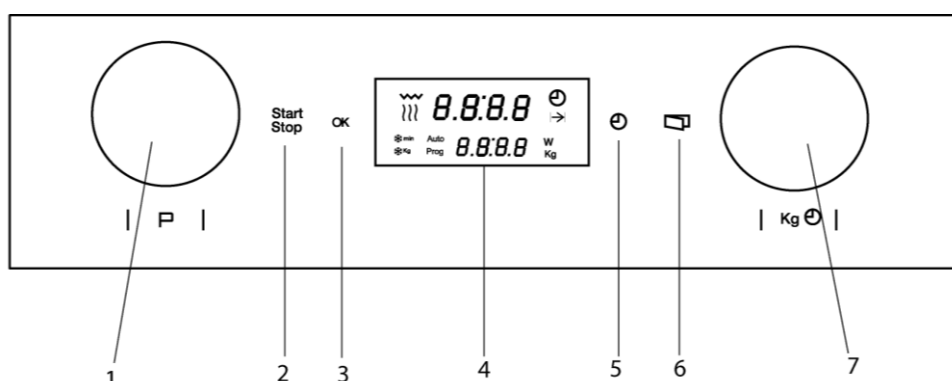
2. Поверните вращающуюся ручку (7), чтобы установить правильное значение часа.
3. Снова нажмите кнопку Часов (5), чтобы установить минуты. Цифры минут начнут мигать.
4. Поверните вращающуюся ручку (7), чтобы установить правильное значение минут.
5. Для завершения снова нажмите кнопку часов (5).

Скрытие/отображение часов

Если отображение часов вас беспокоит, вы можете скрыть его, нажав кнопку Часы на 3 секунды. Точки, разделяющие часы и минуты, будут мигать, но остальная часть дисплея часов будет скрыта.

Если вы хотите снова увидеть отображение часов, снова нажмите кнопку «Часы» и удерживайте ее в течение 3 секунд.

Блокировка в целях безопасности



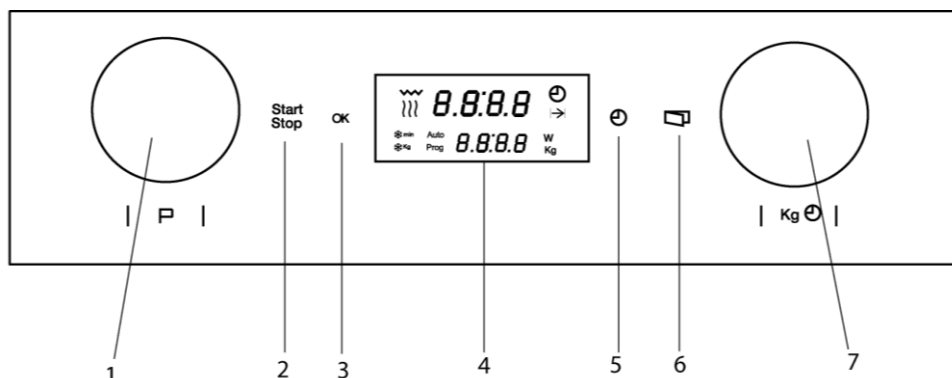
Работа печи может быть заблокирована (например, чтобы ею не могли пользоваться дети).

1. Чтобы заблокировать печь, нажмите кнопку ОК (3) на 3 секунды. Вы услышите звуковой сигнал и на нижнем дисплее появится символ «n--0». В этом состоянии духовка заблокирована и не может быть использована.
2. Чтобы разблокировать печь, снова нажмите кнопку ОК (3) на 3 секунды. Вы услышите звуковой сигнал.

Базовые функции

Микроволны

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



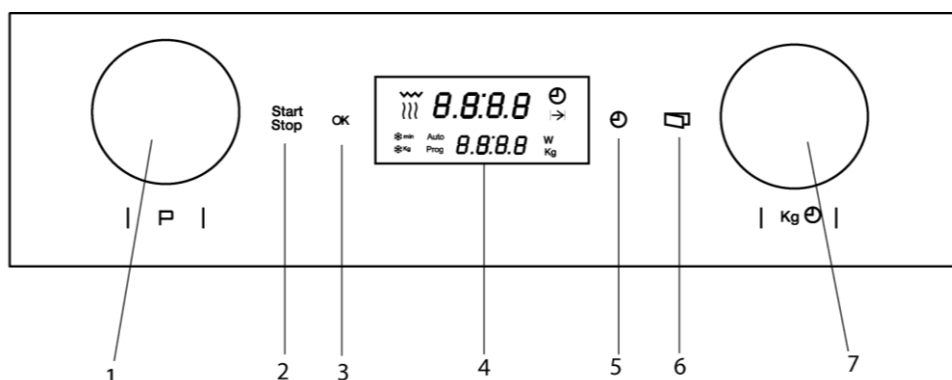
1. Поворачивайте ручку переключателя функций (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор функции «Микроволны». На верхнем дисплее мигает 1:00.
2. Поверните вращающуюся ручку (7) в любом направлении, чтобы установить продолжительность.
3. Нажмите кнопку ОК (3) для подтверждения. Значение мощности микроволн мигает на нижнем дисплее. Индикатор мощности микроволн начинает мигать.
4. Поверните вращающуюся ручку (7) в любом направлении, чтобы установить уровень мощности микроволн. Если вы не повернете эту ручку, печь будет работать с мощностью 850 Вт.
5. Нажмите кнопку ОК (3) для подтверждения.
6. Нажмите кнопку Старт/Стоп (2). Печь начнет работать.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Кнопку запуска можно нажать в любой момент в вышеуказанной последовательности, и печь начнет процесс приготовления с отображаемыми параметрами.

Гриль

Используйте эту функцию для быстрого подрумянивания верхней части продуктов.

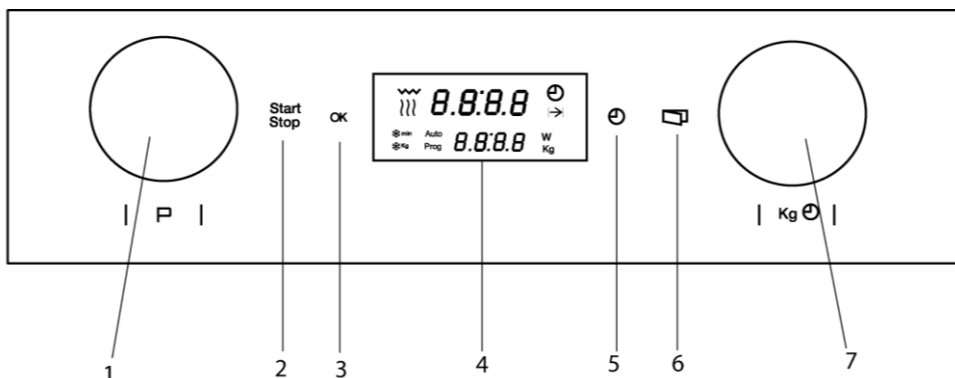


1. Поворачивайте ручку переключателя функций (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор функции «Гриль». На верхнем дисплее мигает 10:00.
2. Поверните вращающуюся ручку (7) в любом направлении, чтобы установить продолжительность.
3. Нажмите кнопку ОК (3) для подтверждения.
4. Нажмите кнопку Старт/Стоп (2). Печь начнет работать.

Базовые функции

Микроволновая печь + Гриль

Используйте эту функцию для приготовления лазаньи, птицы, жареного картофеля и тостов.



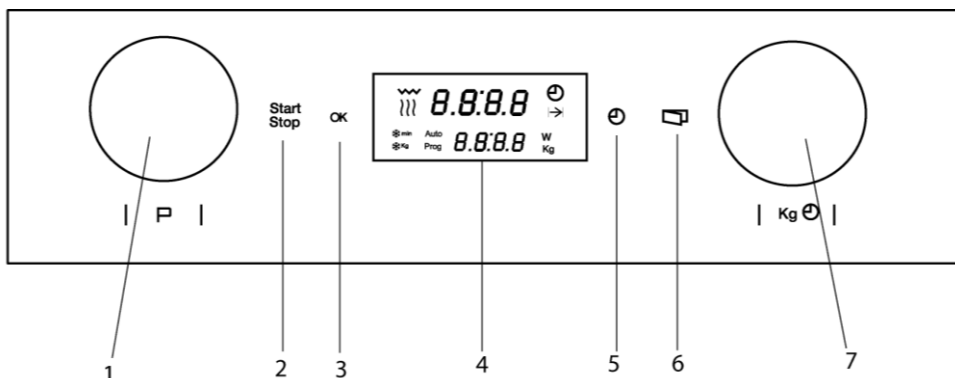
1. Поворачивайте ручку переключателя функций (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор функции «Микроволны + Гриль». На верхнем дисплее мигает 10:00.
2. Поверните вращающуюся ручку (7) в любом направлении, чтобы установить продолжительность.
3. Нажмите кнопку ОК (3) для подтверждения. Значение мощности микроволн мигает на нижнем дисплее. Индикатор мощности микроволн начинает мигать.
4. Поверните вращающуюся ручку (7) в любом направлении, чтобы установить уровень мощности микроволн. Если вы не повернете эту ручку, печь будет работать с мощностью 360 Вт. Максимальная мощность, которую можно выбрать, составляет 360 Вт.
5. Нажмите кнопку ОК (3) для подтверждения.
6. Нажмите кнопку Старт/Стоп (2). Печь начнет работать.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Кнопку запуска можно нажать в любой момент в вышеуказанной последовательности, и печь начнет процесс приготовления с отображаемыми параметрами.

Разморозка по времени (ручная)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания любых продуктов.

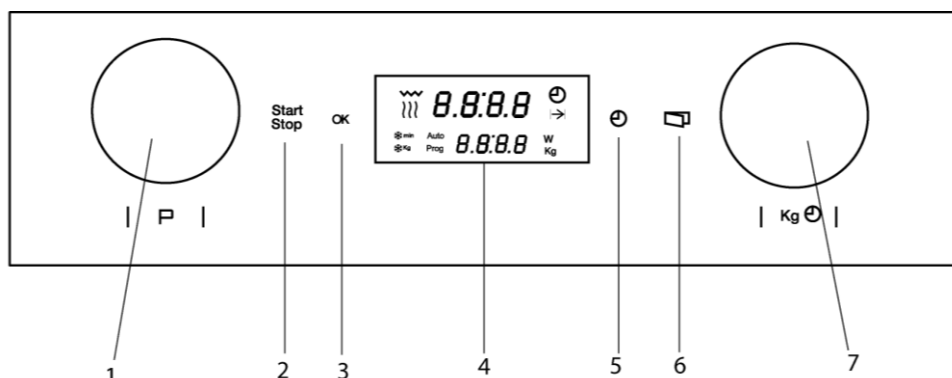


1. Поворачивайте ручку переключателя функций (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор функции разморозки по времени. На верхнем дисплее мигает 10:00.
2. Поверните вращающуюся ручку (7) в любом направлении, чтобы установить продолжительность.
3. Нажмите кнопку ОК (3) для подтверждения.
4. Нажмите кнопку Старт/а топ (2). Печь начнет работать.
5. Переворачивайте продукт всякий раз, когда печь издает звуковой сигнал, а на дисплее мигает слово: turn

Базовые функции

Разморозка по весу (автоматическая)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.



1. Поворачивайте ручку переключателя функций (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор функции разморозки по весу. На верхнем дисплее мигает тип продукта «Pr 1».
2. Поверните вращающуюся ручку (7) в любом направлении, чтобы выбрать тип продукта. Если вы не повернете эту ручку, духовка будет работать с типом продуктов «Pr 1».
3. Нажмите кнопку ОК (3) для подтверждения. Значение веса продукта мигает на нижнем дисплее. Индикатор веса начинает мигать.
4. Поверните вращающуюся ручку (7) в любом направлении, чтобы установить вес продукта. Если вы не повернете эту ручку, духовка будет работать на 200 г.
5. Нажмите кнопку ОК (3) для подтверждения.
6. Нажмите кнопку Старт/апоп (2). Печь начнет работать.
7. Переворачивайте продукты всякий раз, когда печь издает звуковой сигнал, а в нижней части мигает слово: turn

В следующей таблице показаны программы функции размораживания по весу с указанием интервалов взвешивания, а также времени размораживания и выдержки (чтобы обеспечить однородную температуру продуктов).

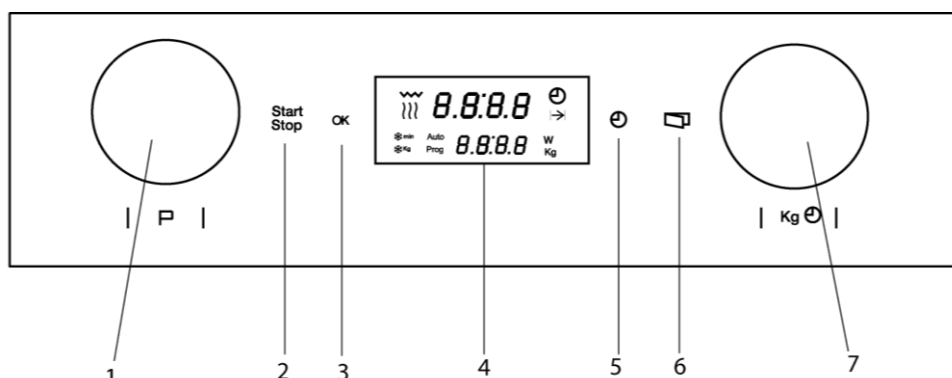
Программа	Продукт	Вес(г)	Время (мин)	Время ожидания (мин)
Pr 1	Мясо	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 2	Птица	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 3	Рыба	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 4	Фрукты	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 5	Хлеб	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Важно Примечание: см. «Общие инструкции по разморозке».

Специальные функции

Специальная функция: подогрев продукта

Используйте эту функцию для разогрева различных продуктов.



1. Поворачивайте ручку переключателя функций (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор Специальной функции. На верхнем дисплее мигает программа «P1».
2. Поверните поворотную ручку (7) в любом направлении, чтобы установить программу. Если вы не повернете эту ручку, духовка будет работать по программе «P1».
3. Нажмите кнопку ОК (3) для подтверждения. Значение веса продукта мигает на нижнем дисплее. Индикатор веса начинает мигать.
4. Поверните вращающуюся ручку (7) в любом направлении, чтобы установить вес продукта. Если вы не повернете эту ручку, духовка будет работать на 200 г.
5. Нажмите кнопку ОК (3) для подтверждения.
6. Нажмите кнопку Старт/апоп (2). Печь начнет работать.
7. Переворачивайте продукт, когда духовка издает звуковой сигнал, а на нижнем дисплее мигает слово: turn

В следующей таблице показана программа «Специальная функция» с указанием интервалов взвешивания, а также времени приготовления и выдержки (чтобы обеспечить однородную температуру продуктов).

Программа	Тип продукта	Вес (г)	Время (мин)	Добавить воду (мл)	Инструкции
P1.1	Приготовление картофеля	250	7	100	Поместите нарезанный картофель (15-20 мм) с водой в термостойкую емкость с крышкой и поставьте на керамическое основание в микроволновую печь.
P1.2		500	10	150	
P1.3		1000	15	200	
P2.1	Ризотто (полуфабрикат)	150	42	600	Поместите ингредиенты для медленного приготовления в термостойкий контейнер с крышкой и поместите их на керамическое основание в микроволновую печь.
P2.2		400	45,5	800	
P2.3		550	22	---	
P3.1	Рыба (замороженная)	700	30	300	Поместите ингредиенты для приготовления и запекания в термостойкую посуду и поместите их на керамическое основание в микроволновую печь.
P3.2		800	30	300	
P3.3	Овощи (замороженные)	1000	30	300	Поместите ингредиенты для приготовления в термостойкую емкость с крышкой и поместите их на керамическое основание в микроволновую печь.

Специальные функции

Важные предупреждения:

- Всегда используйте посуду пригодную для использования в микроволновой печи и крышку, чтобы избежать потери жидкости.
- Перемешивайте продукты несколько раз во время нагревания, особенно когда печь издает звуковой сигнал, а на дисплее мигает следующая надпись: turn
- Время, необходимое для разогрева пищи, зависит от ее начальной температуры. Продукты, взятые прямо из холодильника, разогреваются дольше, чем продукты комнатной температуры. Если температура пищи не соответствует желаемой, выберите больший или меньший вес при следующем разогреве пищи.

- После разогрева перемешайте пищу, а затем дайте ей постоять некоторое время для равномерного распределения температуры.

Предупреждение! После нагрева контейнер может быть очень горячим. Хотя микроволны не нагревают большинство контейнеров, они могут нагреваться за счет передачи тепла от пищи.

Использование блюда для хрустящей корочки (дополнительный аксессуар, приобретается отдельно)

Обычно при приготовлении пищи, например, пиццы или пирогов, на гриле или в микроволновой печи тесто или пирожные становятся влажными. Этого можно избежать, используя тарелку для подрумянивания. Этого можно избежать с помощью блюда для хрустящей корочки. Дно блюда быстро разогревается, обеспечивая румяную хрустящую корочку.

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

ОЧЕНЬ ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Всегда используйте варежки-прихватки, так как блюдо для хрустящей корочки становится очень горячим.
- Не ставьте на блюдо для хрустящей корочки нетермостойкую посуду (например, пластиковые миски).

Следите за тем, чтобы блюдо для хрустящей корочки никогда не соприкасалось с камерой духового шкафа, чтобы избежать каких-либо повреждений.

Как готовить с использованием блюда для хрустящей корочки:

1. Разогрейте блюдо для хрустящей корочки, выбрав функцию Микроволны+ Гриль длительностью от 3 до 5 минут при мощности микроволн 360 Вт.
2. Смажьте блюдо для хрустящей корочки маслом, чтобы пища хорошо подрумянилась.
3. Поместите свежие или замороженные продукты прямо на блюдо для хрустящей корочки. Вы можете поместить размороженные продукты (например, замороженную пиццу) без предварительного размораживания.
4. Поместите на блюдо для хрустящей корочки на керамическую основу в микроволновой печи.
5. Выберите функцию Микроволны + Гриль и время приготовления согласно указанному ниже.

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

Как чистить блюдо для хрустящей корочки

Лучший способ очистить пластину для подрумянивания — вымыть ее горячей водой с моющим средством и сполоснуть чистой водой. Не используйте чистящую щетку или жесткую губку, иначе верхний слой будет поврежден.

ОЧЕНЬ ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Блюдо для хрустящей корочки имеет тефлоновое покрытие, и при неправильном использовании ее можно повредить.

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

Предупреждение! Убедитесь, что блюдо для хрустящей корочки никогда не касалось стенок духового шкафа, чтобы избежать повреждения.

Во время работы печи...

Прерывание цикла приготовления

Вы можете остановить процесс приготовления в любой момент, один раз нажав кнопку **Старт/Стоп** или открыв дверцу духового шкафа.

В обоих случаях:

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

При желании, в этот момент вы можете:

1. Перевернуть или помешать пищу для ее равномерного приготовления.
2. Изменить параметры процесса.
3. Отмените процесс, нажав кнопку **Старт/Стоп** в течение 3 секунд.

Чтобы возобновить процесс, закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт/Стоп**.

Изменение параметров

Рабочие параметры (время, вес, мощность и т. д.) можно изменить после прерывания процесса приготовления следующим образом:

1. Чтобы изменить время, поверните вращающуюся ручку. Установленное новое время вступает в силу немедленно.
2. Чтобы изменить мощность, нажмите кнопку ОК. Соответствующий индикатор начнет мигать. Измените параметр, нажимая клавиши «-» и «+», и подтвердите, снова нажав клавишу выбора мощности.

Отмена цикла приготовления

Если вы хотите прервать процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку **Старт/Стоп** в течение 3 секунд.

После этого вы услышите звуковой сигнал, и время появится на дисплее

Окончание цикла приготовления

По окончании процесса вы услышите три звуковых сигнала и на дисплее появится слово **“End”**.

Звуковые сигналы повторяются каждые 30 секунд до тех пор, пока не будет открыта дверца или не будет нажата клавиша **Старт/Стоп**.

Размораживание

В приведенной ниже таблице показано различное время размораживания и выдерживания (чтобы обеспечить равномерное распределение температуры продуктов) для продуктов разного типа и веса, а также рекомендации.

Продукт	Вес	Время разморозки	Resting time	Примечание
Куски мяса: телятина, говядина, свинина	100 г	3-4 мин	5-10 мин	перевернуть один раз
	200 г	6-7 мин	5-10 мин	перевернуть один раз
	500 г	14-15 мин	10-15 мин	перевернуть два раза
	700 г	20-21 мин	20-25 мин	перевернуть два раза
	1000 г	29-30 мин	25-30 мин	перевернуть два раза
	1500 г	42-45 мин	30-35 мин	перевернуть три раза
Тушеное мясо	500 г	12-14 мин	10-15 мин	перевернуть два раза
	1000 г	24-25 мин	25-30 мин	перевернуть три раза
Мясной фарш	100 г	4-5 мин	5-6 мин	перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	8-10 мин	перевернуть три раза
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	перевернуть один раз
Сосиски	125 г	3-4 мин	5-10 мин	перевернуть два раза
	250 г	8-9 мин	5-10 мин	перевернуть один раз
	500 г	15-16 мин	10-15 мин	перевернуть два раза
Птица, части птицы	200 г	7-8 мин	5-10 мин	перевернуть три раза
	500 г	17-18 мин	10-15 мин	перевернуть один раз
Курица	1000 г	34-35 мин	15-20 мин	перевернуть один раз
	1200 г	39-40 мин	15-20 мин	перевернуть один раз
	1500 г	48-50 мин	15-20 мин	перевернуть два раза
Рыба	100 г	3-4 мин	5-10 мин	перевернуть один раз
	200 г	6-7 мин	5-10 мин	перевернуть один раз
Форель	200 г	6-7 мин	5-10 мин	перевернуть два раза
Креветки	100 г	3-4 мин	5-10 мин	перевернуть один раз
	500 г	12-15 мин	10-15 мин	перевернуть один раз
Фрукты	200 г	4-5 мин	5-8 мин	перевернуть два раза
	300 г	8-9 мин	10-15 мин	перевернуть один раз
	500 г	12-14 мин	15-20 мин	перевернуть один раз
Хлеб	100 г	2-3 мин	2-3 мин	перевернуть два раза
	200 г	4-5 мин	5-6 мин	перевернуть два раза
	500 г	10-12 мин	8-10 мин	перевернуть два раза
	800 г	15-18 мин	15-20 мин	перевернуть три раза
Масло	250 г	8-10 мин	10-15 мин	перевернуть один раз, оставить накрытым
Творог	250 г	6-8 мин	5-10 мин	перевернуть один раз, оставить накрытым
Крем	250 г	7-8 мин	10-15 мин	Снять крышку

Размораживание

Общие указания по разморозке

1. При размораживании используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновой печи (фарфор, стекло, подходящий пластик).
2. Функция разморозки по весу и таблицы относятся к разморозке сырых продуктов.
3. Время размораживания зависит от количества и толщины продуктов. При замораживании продуктов помните о процессе размораживания. Равномерно распределите продукты в контейнере.
4. Распределите продукты как можно лучше внутри духовки. Самые толстые части рыбных или куриных окорочков следует повернуть наружу. **Важно:** не используйте алюминиевую фольгу, так как это может вызвать электрическую дугу, и как следствие, вызвать выход из строя печи.
5. Толстые куски пищи следует переворачивать несколько раз.
6. Распределяйте замороженные продукты как можно более равномерно, так как узкие и тонкие порции размораживаются быстрее, чем более толстые и широкие.
7. Жирные продукты, такие как сливочное масло, творог и сливки, не следует размораживать полностью. Если их хранить при комнатной температуре, они будут готовы к употреблению через несколько минут. В ультразамороженных сливках, если вы обнаружите в них маленькие кусочки льда, вы должны смешать их перед подачей на стол.
8. Положите птицу на перевернутую тарелку, чтобы легче стекал мясной сок.
9. Хлеб следует завернуть в салфетку, чтобы он не стал слишком сухим.
10. Переворачивайте продукты через равные промежутки времени.
11. Достаньте замороженные продукты из упаковки и не забудьте снять все металлические бирки. Для контейнеров, которые используются для хранения замороженных продуктов в морозильной камере, а также для разогрева и приготовления пищи, достаточно снять крышку. Во всех остальных случаях продукты следует помещать в контейнеры, подходящие для использования в микроволновой печи.
12. Жидкость, образовавшуюся в результате размораживания, в основном от птицы, следует утилизировать. Ни в коем случае нельзя допускать контакта таких жидкостей с другими пищевыми продуктами.
13. Не забывайте, что при использовании функции разморозки необходимо дать время выдерживания, пока продукты полностью не разморозятся.

Приготовление пищи в микроволновой печи

Предупреждение! Прочтите раздел «Безопасность использования микроволновой печи» перед приготовлением пищи в микроволновой печи.

Следуйте этим рекомендациям при приготовлении пищи в микроволновой печи:

- Перед разогревом или приготовлением продуктов **с кожурой или кожей** (например, яблоки, помидоры, картофель, колбасы) **проколите их**, чтобы они не лопнули. Нарежьте продукты перед тем, как начать их готовить.
- Перед использованием контейнера или посуды убедитесь, что они подходят для использования в микроволновой печи (см. раздел о типах посуды).
- При приготовлении пищи с очень небольшим содержанием влаги (например, при **размораживании хлеба**, приготовлении попкорна и т. д.) испарение происходит очень быстро. Затем духовка работает так, как если бы она была пустой, и пища может подгореть. В такой ситуации духовка и емкость могут быть повреждены. Поэтому вы должны установить только необходимое время приготовления и внимательно следить за процессом приготовления.
- Невозможно нагревать большое количество масла (**для жарки**) в микроволновой печи.
- **Извлеките полуфабрикаты из упаковки**, так как она не всегда является термостойкой. Следуйте инструкциям производителя продуктов питания.
- **Если у вас есть несколько емкостей**, например, чашек, равномерно разложите их на керамической подставке.
- Не закрывайте **полиэтиленовые пакеты** металлическими зажимами. Вместо этого используйте пластиковые зажимы. Проколите пакеты в нескольких местах, чтобы пар мог легко выходить.
- При разогреве или приготовлении пищи убедитесь, что она достигает температуры **не ниже 70°C**.
- Во время приготовления на стекле дверцы духового шкафа может образоваться пар, который может начать капать. Эта ситуация является нормальной и может быть более заметной, если температура в помещении низкая.

Это не влияет на безопасную работу печи. После того, как вы закончили готовить, уберите воду, образовавшуюся в результате конденсации.

- При нагревании жидкостей используйте **емкости с широким горлышком**, чтобы влага легче испарялась.

Подготовьте продукты в соответствии с инструкциями и соблюдайте время приготовления и уровни мощности, указанные в таблицах.

Имейте в виду, что приведенные цифры являются ориентировочными и могут варьироваться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа пищи. Рекомендуется настроить время и уровень мощности для каждой ситуации. В зависимости от точных характеристик продуктов вам может потребоваться увеличить или сократить время приготовления или увеличить или уменьшить уровни мощности.

Приготовление с микроволнами...

1. Чем больше количество продуктов, тем дольше время приготовления. Имейте в виду, что:
 - Двойное количество пищи - вдвое больше времени
 - Половина количества – половина времени
2. Чем ниже температура, тем дольше время приготовления.
3. Продукты, содержащие много жидкости, нагреваются быстрее.
4. Приготовление будет более равномерным, если продукты будут равномерно распределены по керамической основе. Если вы положите плотные продукты на внешнюю часть дна, а менее плотные – в центр дна, то сможете одновременно разогревать разные типы продуктов.
5. Вы можете открыть дверцу духовки в любой момент. При этом духовка автоматически выключается. Микроволновая печь снова начнет работать только тогда, когда вы закроете дверцу и нажмете кнопку запуска.
6. Продукты, накрытые крышкой, требуют меньше времени для приготовления и лучше сохраняют свои свойства. Используемые крышки должны пропускать микроволны и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

Приготовление пищи в микроволновой печи

Таблицы и рекомендации – Приготовление овощей

Продукт	Количество (г)	Добавление жидкости	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Советы
Цветная капуста	500	100 мл	850	9-11	2-3	нарежьте ломтиками
Брокколи	300	50 мл	850	6-8	2-3	Оставить накрытым
Грибы	250	25 мл	850	6-8	2-3	
Горох и морковь	300	100 мл	850	7-9	2-3	Нарежьте кубиками или ломтиками. Оставить накрытым
Замороженная морковь	250	25 мл	850	8-10	2-3	
Картофель	250	25 мл	850	5-7	2-3	Очистите и нарежьте кусочками одинакового размера. Держите закрытым.
Перец	250	25 мл	850	5-7	2-3	Нарежьте кубиками или ломтиками. Оставить накрытым
Лук-порей	250	50 мл	850	5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	300	50 мл	850	6-8	2-3	Оставить накрытым
Капуста	250	25 мл	850	8-10	2-3	Оставить накрытым

Таблицы и рекомендации – Приготовление рыбы

Продукт	Количество (г)	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдерживания (мин)	Советы
Филе рыбы	500	600	10-12	3	Готовьте под крышкой. Перевернуть через половину времени приготовления.
Рыба целиком	800	850 400	2-3 7-9	2-3	Готовьте под крышкой. Перевернуть через половину времени приготовления. Может необходимо накрыть концы рыбы.

Приготовление с использованием функции Гриль

Для получения хороших результатов с грилем используйте решетку, входящую в комплект духовки.

Установите решетку таким образом, чтобы она не соприкасалась с металлическими поверхностями камеры печи, так как в этом случае возникает опасность возникновения электрической дуги, которая может повредить печь.

ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ:

1. При первом использовании Гриля может появиться дым и запах масел, используемых при изготовлении духовки.
2. Окно дверцы духовки сильно нагревается во время работы гриля. **Не допускайте детей к печи.**
3. При работе гриля стенки камеры и решетка сильно нагреваются. Вы должны использовать кухонные рукавицы.

4. Если гриль используется в течение длительного периода времени, нормально обнаружить, что элементы временно выключаются из-за защитного термостата.
5. **Важно!** Если пища должна быть приготовлена на гриле или приготовлена в контейнерах, вы должны убедиться, что рассматриваемый контейнер подходит для использования в микроволновой печи. Смотрите раздел о видах посуды!
6. При использовании гриля некоторые брызги жира могут попасть на элементы и сгореть. Это нормальная ситуация, и это не означает, что есть какая-либо неисправность в работе.
7. По окончании приготовления очистите внутреннюю часть и принадлежности, чтобы остатки пищи не покрылись коркой.

Таблицы и рекомендации — Гриль без микроволновки

Продукт	Количество (г)	Время (мин)	Советы
Рыба			
Бас	800	18-24	Слегка смазать маслом. По истечении половины времени приготовления перевернуть и посыпать приправой.
Сардины / морской черт	6-8 рыбин	15-20	
Мясо			
Сосиски	6-8 шт.	22-26	По истечении половины времени приготовления проколоть и перевернуть.
Замороженные гамбургеры	3 шт.	18-20	
Ребро (толщиной около 3 см)	400	25-30	По истечении половины времени приготовления полейте и переверните.
Другое			
Тост	4 шт.	1½-3	Наблюдайте за тостами.
Поджаренные бутерброды	2 шт.	5-10	Наблюдайте за тостами.

Предварительно разогрейте гриль в течение 2 минут. Если не указано иное, используйте стойку. Поместите решетку на миску так, чтобы вода и жир могли стекать. Указанное время является ориентировочным и может варьироваться в зависимости от состава и количества пищи, а также от желаемого конечного состояния. Рыба и мясо получают очень вкусными, если перед приготовлением на гриле смазать их растительным маслом, специями и травами и оставить мариноваться на несколько часов. Соль добавляйте только после обжаривания.

Колбаски не лопнут, если перед жаркой наколоть их вилкой.

По истечении половины времени приготовления на гриле проверьте, как идет приготовление, и при необходимости переверните продукты.

Гриль особенно подходит для приготовления тонких порций мяса и рыбы. Тонкие куски мяса нужно перевернуть только один раз, а более толстые – несколько раз.

Приготовление с использованием функции Гриль

Таблицы и рекомендации — Микроволны и Гриль

Функция «СВЧ + гриль» идеально подходит для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания продуктов. Кроме того, вы также можете жарить и готовить пищу, покрытую сыром.

Микроволны и гриль работают одновременно. Микроволны готовят, а гриль подрумянивает продукт.

Продукт	Количество (г)	Посуда	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)
Паста под сыром	500	нижкая емкость	180	12-17	3-5
Картофель под сыром	800	нижкая емкость	360	20-22	3-5
Лазанья	около 800	нижкая емкость	360	15-20	3-5
Поджаренный сливочный сыр	около 500	нижкая емкость	180	18-20	3-5
2 свежие куриные ножки (обжаренные на гриле)	200 каждое	нижкая емкость	180	10-15	3-5
Цыпленок	около 1000	низкая и широкая емкость	180	35-40	3-5
Луковый суп с сыром	2 чашки x 200 г	Суповые тарелки	180	2-4	3-5

Перед использованием посуды, убедитесь, что она пригодна для использования в микроволновой печи. Используйте только посуду или емкости, пригодные для использования в микроволновой печи.

Посуда, используемая в комбинированной функции, должна подходить для использования в микроволновой печи и на гриле. Смотрите раздел о видах посуды!

Имейте в виду, что приведенные цифры являются ориентировочными и могут варьироваться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа пищи.

Если времени недостаточно, чтобы продукты хорошо подрумянились, поставьте их под гриль еще на 5–10 минут.

Пожалуйста, соблюдайте время выдержки и не забывайте переворачивать куски мяса.

Если не указано иное, используйте для приготовления пищи керамическую подставку.

Значения, приведенные в таблицах, действительны, когда камера печи холодная (предварительный нагрев печи не требуется).

Какую посуду можно использовать?

Функция Микроволны

При использовании микроволн, помните, что микроволны отражаются металлическими поверхностями. Стекло, фарфор, глина, пластик и бумага пропускают микроволны.

По этой причине **нельзя использовать в микроволновой печи металлические кастрюли и блюда, а также емкости с металлическими деталями или украшениями**. Стекланную посуду и глиняную посуду **с металлическим декором или содержимым** (например, свинцовый хрусталь) нельзя использовать в микроволновых печах.

Идеальными материалами для использования в микроволновых печах являются стекло, огнеупорный фарфор или глина или термостойкий пластик. Очень тонкое, хрупкое стекло или фарфор следует использовать только в течение короткого периода времени (например, для нагревания).

Горячая пища передает тепло посуде, которая может стать очень горячей. Поэтому вы всегда должны использовать **кухонные рукавицы!**

Как проверить посуду, которую вы хотите использовать

Поместите емкость в печь, которую хотите использовать, и установите время на 20 секунд при максимальной мощности микроволн. По истечении этого времени, если емкость холодная или слегка теплая, ее можно использовать. Если емкость сильно нагрелась или вызывает искрение, то она не подходит для использования в микроволновой печи.

Функция Гриль

При использовании функции Гриля посуда должна выдерживать температуру не менее 300°C.

Пластиковая посуда не подходит для использования на Гриле.

Комбинированная функция

При использовании функции Микроволны + Гриль, используемая посуда должна подходить как для использования в микроволновой печи, так и для гриля.

Алюминиевые емкости и фольга

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

- Следуйте рекомендациям производителей, указанным на упаковке.
- Алюминиевые контейнеры не должны быть выше 3 см и не должны соприкасаться со стенками камеры (**минимальное расстояние 3 см**). Алюминиевая крышка или верхняя часть должны быть удалены.
- Поместите алюминиевую емкость прямо на керамическое основание. Если вы используете металлическую решетку, поставьте емкость на фарфоровую тарелку. Запрещается ставить емкость прямо на металлическую решетку!
- Время приготовления увеличивается, потому что микроволны проникают в пищу только сверху. Если у вас есть какие-либо сомнения, лучше всего использовать только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для отражения микроволн во время процесса размораживания. Нежные продукты, такие как птица или мясной фарш, можно защитить от перегрева, накрыв соответствующие концы/края.
- **ВАЖНО!** алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками камеры, так как это может вызвать электрическую дугу.

Крышки

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

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

Крышки должны иметь отверстия, чтобы не возникало излишнего давления. Пластиковые пакеты также должны быть открыты. Бутылочки и баночки с детским питанием и подобные емкости разогревайте без крышек, иначе они могут лопнуть.

Какую посуду можно использовать?

Таблица типов посуды

Приведенная ниже таблица дает Вам общее представление о том, какой тип посуды подходит для каждой ситуации.

Посуда \ Режим	Микроволны		Гриль	Микроволны + Гриль
	Размораживание / подогрев	Приготовление		
Стекло и фарфор 1) Для домашнего использования, не огнеупорные, пригодные для мытья в посудомоечной машине	да	да	нет	нет
Глазурованный фарфор Огнеупорное стекло и фарфор	да	да	да	да
Фарфор, каменная посуда 2) Неглазурованная или глазурованная, без металлических элементов	да	да	нет	нет
Глиняная посуда 2) Глазурованная	да	да	нет	нет
Неглазурованная	нет	нет	нет	нет
Plastic dishes 2) Термоустойчивая до 100°C	да	нет	нет	нет
Термоустойчивая до 250°C	да	да	нет	нет
Пластиковые пленки 3) Пищевая пленка	нет	нет	нет	нет
Целлофан	да	да	нет	нет
Бумага, картон, пергамент 4)	да	нет	нет	нет
Металл Алюминиевая фольга	да	нет	yes	нет
Алюминиевая упаковка 5)	нет	да	yes	да
Аксессуары (решетки)	да	да	yes	да

1. Без золотой и серебряной окантовки; свинцовый хрусталь не пригоден.
2. Учитывайте рекомендации производителя!
3. Не используйте металлические зажимы или скрепки. Прodelывайте отверстия в упаковке. Используйте пленки только, чтобы накрыть продукты.

4. Не используйте бумажные тарелки.
5. Только неглубокие алюминиевые емкости без крышек. Не допускайте соприкосновения алюминия со стенками камеры печи.

Чистка и уход микроволновой печи

Очистка, практически единственное мероприятие по обслуживанию, которое обычно требуется.

Предупреждение! Вашу микроволновую печь следует регулярно чистить, удаляя все остатки пищи. Если микроволновую печь не содержать в чистоте, ее поверхности могут испортиться, что сократит срок службы печи и может привести к возникновению опасной ситуации.

Предупреждение! Очистку следует выполнять при выключенном питании печи. Извлеките вилку из розетки или выключите автоматический выключатель питания.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, мочалки, царапающие поверхности или острые предметы, так как они могут оставить пятна или повреждения на поверхностях печи.

Не используйте устройства для очистки под высоким давлением или очистки паром.

Передние поверхности

Обычно достаточно протереть духовку влажной тряпкой. Если печь сильно грязнена, добавьте несколько капель жидкости для мытья посуды в воду. После этого протрите духовку сухой тканью.

Сразу удаляйте пятна накипи, жира, крахмала или яичного белка. Под этими пятнами может возникнуть коррозия.

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

Внутренние поверхности

После каждого использования духовки протирайте ее внутренние стенки влажной тряпкой, так как это самый простой способ удалить брызги или пятна пищи, которые могли остаться на внутренней части духовки.

Для удаления трудноудаляемых загрязнений используйте неагрессивное чистящее средство. **Не используйте спреи для духовки или другие агрессивные или абразивные чистящие средства.**

Всегда содержите дверцу и переднюю панель духовки в чистоте, чтобы дверца открывалась и закрывалась должным образом.

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

Регулярно очищайте основание камеры, особенно после пролития жидкости.

Если камера духового шкафа сильно загрязнена, поставьте стакан с водой на дно камеры и включите микроволновую печь на 2–3 минуты на максимальную мощность. Выходящий пар размягчит грязь, которую затем можно будет легко очистить мягкой тканью.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) можно легко устранить. Добавьте несколько капель лимонного сока в чашку с водой. Положите в чашку маленькую ложку, чтобы вода не выкипела. Нагрейте воду в течение 2–3 минут при максимальной мощности микроволн.

Чистка и уход микроволновой печи

Потолок камеры печи

Если потолок камеры загрязнен, нагревательный элемент гриля можно опустить, чтобы облегчить очистку.

Во избежание опасности ожога подождите, пока нагреватель гриля остынет, прежде чем опускать его. Действуйте следующим образом:

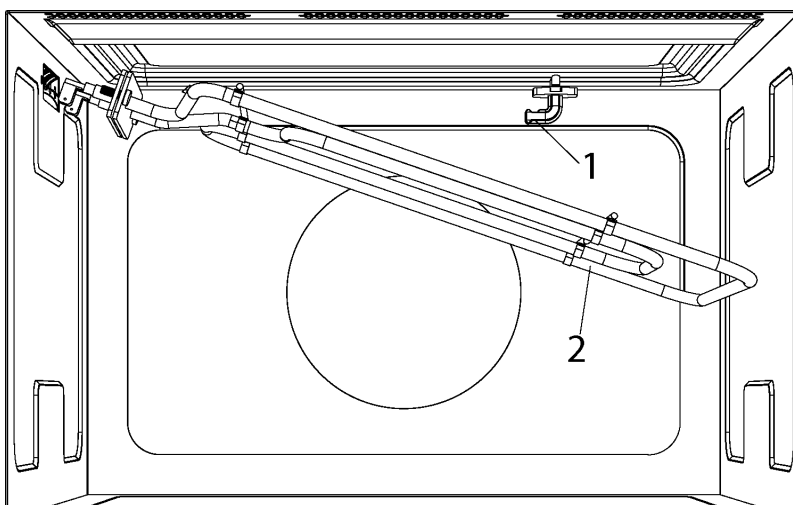
1. Поверните держатель нагревательного элемента гриля на 180° (1)
2. Аккуратно опустите нагреватель (2). **Не применяйте чрезмерную силу, так как это может привести к повреждению.**
3. После очистки потолка печи установите нагреватель (2) на место, выполнив действия в обратном порядке.

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опора нагревательного элемента гриля (1) может упасть при вращении. В этом случае вставьте опору нагревательного элемента гриля (1) в паз в потолке камеры и поверните ее на 90° в положение опоры нагревательного элемента гриля (2).

Принадлежности

Очищайте принадлежности после каждого использования. Если они очень грязные, сначала намочите их, а затем используйте щетку и губку. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Следите за тем, чтобы тарелка и привод поворотного стола всегда были чистыми. Не включайте духовку, если тарелка и привод поворотного стола не установлены на свои места.



Что делать, если микроволновая печь не работает?

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Любой вид ремонта должен выполняться только квалифицированным специалистом. Любой ремонт, выполненный лицом, не уполномоченным производителем, опасен.

В следующих случаях нет необходимости обращаться в сервисный центр:

- **Дисплей не показывает!** Проверьте:
 - Не отключена ли индикация времени (см. раздел «Основные настройки»).
- **При прикосновении к сенсорам ничего не происходит.** Проверьте:
 - Включена ли защитная блокировка (см. раздел «Основные настройки»).
- **Печь не работает!** Проверьте:
 - Правильно ли вставлена вилка в розетку.
 - Питание печи включено.
 - Плотно ли закрыта дверца. Дверь должна закрыться со слышимым щелчком.
 - Нет ли посторонних предметов между дверцей и торцевой частью печи.
- **Во время работы печи, слышны странные звуки!** Проверьте:
 - Внутри духовки возникает электрическая дуга, вызванная посторонними металлическими предметами (см. раздел о типах посуды).
 - Касается ли посуда стенок духовки.
 - Есть ли внутри оставленные столовые приборы или приборы для приготовления пищи.
- **Еда не нагревается или нагревается очень медленно!** Проверьте:
 - Может Вы случайно использовали металлическую посуду
 - Правильно ли выбрано время работы и уровень мощности.
 - Может, Вы положили в печь больше количество или более холодные продукты, чем обычно.

- **Печь не работает!**
Проверьте, правильно ли вставлена вилка в розетку. Если все функции работают исправно, возможно перегорела лампа. Вы можете продолжать пользоваться печью.
- **На дисплее отображается «cErr»!**
Отсоедините вилку и подождите примерно 5 секунд. После этого вы можете снова включить микроволновую печь, сообщение «cErr» исчезнет, и прибор будет полностью готов к работе.

Замена лампочки

Если лампочку необходимо заменить, обратитесь в сервисную службу, так как для ее замены необходимо демонтировать печь.

Технические характеристики

Спецификации

- Напряжение переменного тока (см. типовую табличку)
- Требуемая мощность 2700 W
- Мощность гриля 1250 W
- Выходная мощность микроволновой печи..... 850 W
- Микроволновая частота... 2450 MHz
- Габариты (Ш×В×Г). 595 ×390× 334 мм
- Габариты внутренней камеры (W×H×D)..... 350 × 220 × 280 мм
- Емкость печи. 22 л
- Вес 22 кг

Защита окружающей среды

Утилизация упаковки



На упаковке имеется знак Green Point.

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и пластиковую упаковку, в соответствующие контейнеры. Это гарантирует, что упаковочные материалы будут подвергаться вторичной переработке.

Утилизация старых электроприборов.



В соответствии с требованиями Европейской директивы 2012/19/ЕС по обращению с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не должны утилизироваться вместе с обычными твердыми бытовыми отходами.

Устаревшие бытовые приборы следует собирать отдельно, чтобы оптимизировать их утилизацию и переработку материалов, а также предотвратить потенциальный вред здоровью человека и окружающей среде. Перечеркнутое изображение мусорного контейнера, должно находиться на всех таких товарах, для напоминания о необходимости отдельного сбора для утилизации прибора.

Потребителям следует обращаться в местные органы власти или продавцам для получения информации, где можно оставить старые бытовые электроприборы.

Прежде чем утилизировать прибор, сделайте его непригодным для использования, отсоединив кабель питания, обрезав и утилизировав его.

Инструкции по монтажу

Перед монтажом

Убедитесь, что входное напряжение, указанное на типовой табличке, совпадает с напряжением сетевой розетки, которую вы собираетесь использовать. Типовая табличка расположена на передней части камеры и видна только после открытия дверцы.

Откройте дверцу духовки, **выньте все принадлежности** и удалите упаковочный материал.

Предупреждение! Передняя поверхность печи может быть обернута **защитной пленкой**. Перед первым использованием духовки осторожно снимите эту пленку, начиная с внутренней части.

Убедитесь, что микроволновая печь не повреждена. Убедитесь, что дверца микроволновой печи закрывается правильно и что внутренняя часть дверцы и передняя часть дверцы не повреждены. При обнаружении каких-либо повреждений обратитесь в сервисный центр.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ, если кабель питания или вилка повреждены, а также, если микроволновая печь работает неправильно, либо если она была повреждена или упала. Обратитесь в сервисный центр.

Поместите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность. Прибор не должен находиться рядом с источниками тепла, радиоприемниками или телевизорами.

Во время установки следите за тем, чтобы кабель питания не соприкасался с влагой или предметами с острыми краями позади микроволновой печи. Высокие температуры могут повредить кабель.

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

После монтажа

Устройство оснащено кабелем питания и вилкой для однофазного источника тока.

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

ВНИМАНИЕ: МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

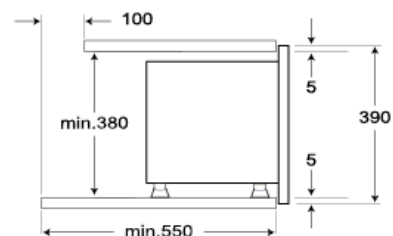
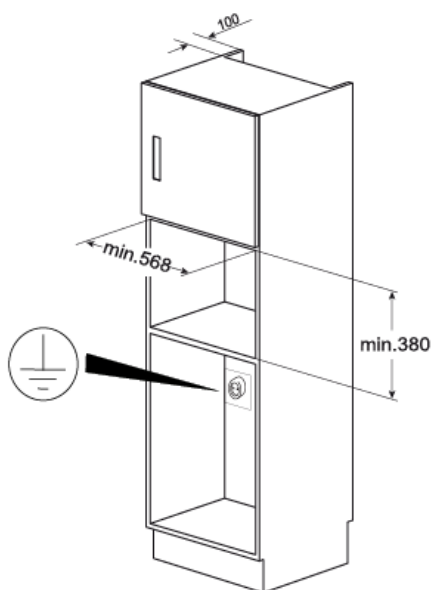
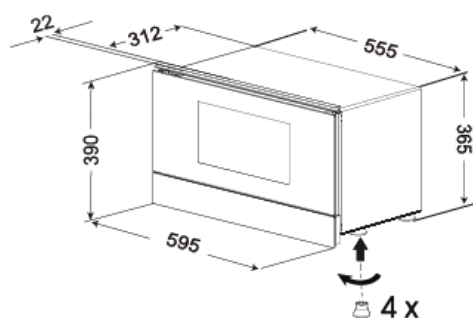
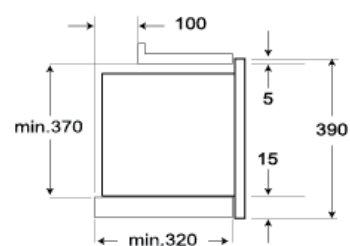
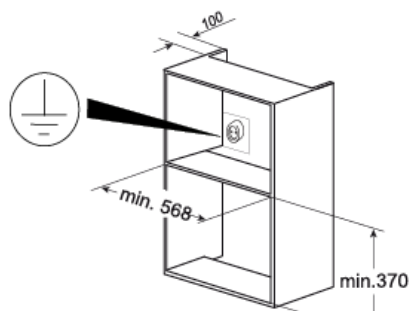
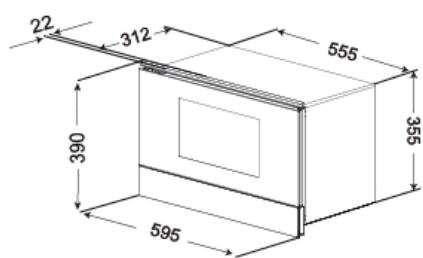
Производитель и продавец не несут ответственности за любой ущерб, который может быть нанесен людям, животным или имуществу в случае несоблюдения инструкций по установке и монтажу.

Микроволновая печь работает только при правильно закрытой дверце.

Перед первым использованием очистите внутреннюю часть микроволновой печи и принадлежности, следуя инструкциям по очистке, приведенным в разделе «Чистка и уход за микроволновой печью».

Во время установки следуйте инструкциям, прилагаемым отдельно.

Монтаж



- Полностью вставьте микроволновую печь в отделение кухонной мебели и отцентрируйте ее.
- Откройте дверцу микроволновой печи и закрепите прибор в отделении кухонной мебели с помощью четырех прилагаемых винтов. Вставьте винты через передние отверстия.

