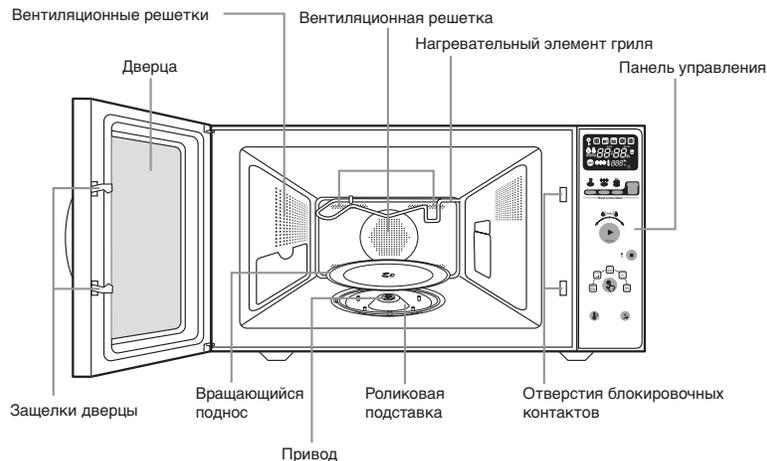


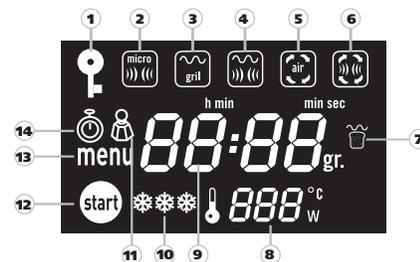
Содержание

Печь	22
Дисплей	22
Панель управления	23
Принадлежности	23
Установка микроволновой печи	24
Подготовка	24
Подключение к сети	24
Место установки печи	24
Важные инструкции по безопасности	25
Инструкции по эксплуатации	25
Продукты	25
Посуда и оберточные материалы	25
Время приготовления пищи	27
Время выдержки приготовленной пищи после вынимания из печи	27
Установка времени	27
Установка автономного таймера	27
Использование запрограммированных режимов приготовления	27
Режим автоматического приготовления	28
Режим автоматического размораживания	28
"Двухуровневый" режим приготовления	29
Режим автоматического приготовления выпечки	29
Использования функции ручного приготовления	31
Режим "микроволны"	31
Режим "гриль"	31
Режим "микроволны + гриль"	32
Режим "конвекция"	32
Режим "микроволны + конвекция"	32
Использование функции быстрого разогревания пищи	34
Корректировка времени приготовления	34
Включение блокировки печи	34
Руководство по приготовлению пищи	34
Приготовление в режиме микроволн	36
Разогревание продуктов	37
Размораживание продуктов	37
Режимы приготовления "гриль"/"микроволны + гриль"	38
Режимы "конвекция"/"микроволны + конвекция"	38
Чистка печи	40
Возможные проблемы технического характера	40
Инструкции по утилизации бытовых приборов и их компонентов	41
Рекомендуемые параметры тестирования МП данной модели	41
Технические характеристики	41

Печь

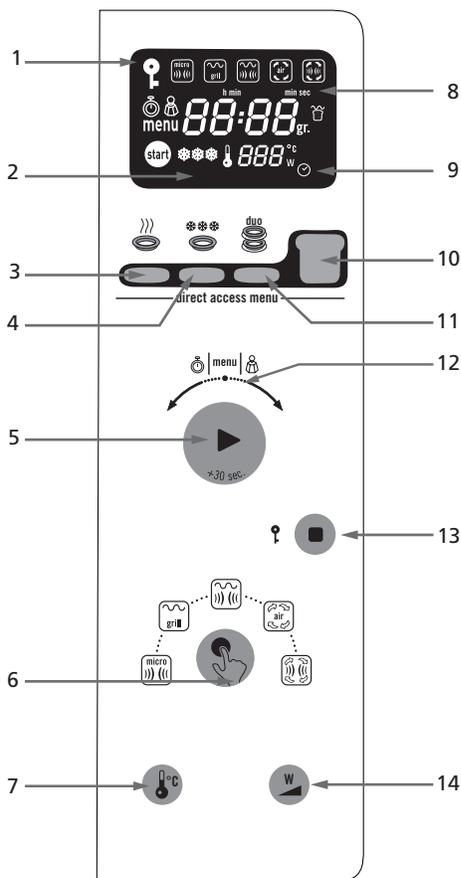


Дисплей



- | | |
|--|--|
| ① Блокировка печи | ⑨ Индикатор времени приготовления пищи
- часы и минуты в режиме автоматического приготовления выпечки
- минуты и секунды в режимах микроволн, гриля, конвекции и комбинирования операций |
| ② Режим "микроволны" | ⑩ Режим размораживания |
| ③ Режим "гриль" | ⑪ Индикатор веса (граммы) |
| ④ Комбинированный режим (микроволны-гриль) | ⑫ Индикатор "Старт" |
| ⑤ Режим конвекции | ⑬ Индикатор запрограммированных автоматических режимов приготовления |
| ⑥ Комбинированный режим (микроволны- конвекция) | ⑭ Индикатор программируемого времени приготовления |
| ⑦ Режим приготовления пищи с хрустящей корочкой | |
| ⑧ Индикатор температуры конвекции в °C с термометром и индикацией уровня приготовления мощности (Вт) | |

Панель управления



- | | |
|---|--|
| 1- Дисплей | 8- Верхняя часть дисплея |
| 2- Нижняя часть дисплея | 9- Кнопка "часы" и "автономный таймер" |
| 3- Кнопка запрограммированного режима автоматического приготовления | 10- Кнопка запрограммированного режима автоматического приготовления выпечки |
| 4- Кнопка запрограммированного режима автоматического размораживания | 11- Кнопка функции DUO |
| 5- Кнопка "старт"/ режима быстрого разогревания | 12- Ручка круговой шкалы установки веса и времени приготовления |
| 6- Кнопка выбора режима приготовления вручную (микроволны- гриль - микроволны + гриль - конвекция - микроволны + конвекция) | 13- Кнопка "стоп/отмена" + блокировка печи |
| 7- Кнопка установки температуры приготовления пищи | 14- Кнопка установки уровня мощности |

Принадлежности

Муфта, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.

Назначение: Муфта вращает поднос.



Роликовая подставка, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.

Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



Вращающийся поднос, предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.

Назначение: Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.



ⓘ Не кладите замороженные продукты на горячее стеклянное блюдо. Используйте низкую подставку.

Двухуровневая металлическая подставка, предназначена для подогрева двух блюд одновременно в режиме DUO.

Первое блюдо устанавливается под подставкой, второе – на ней. В режиме "гриль" данную подставку можно использовать при приготовлении блюд с подрумяниванием. Подставка устанавливается точно по центру вращающегося подноса.



Низкая металлическая подставка, предназначена для использования в режимах "конвекция" и "микроволны + конвекция". Подставка устанавливается точно по центру вращающегося подноса, горячий воздух, при этом, свободно циркулирует вокруг приготовляемого блюда.



Антипригарное блюдо, предназначено только для приготовления пищи. Запрещается устанавливать блюдо непосредственно на вращающийся поднос, только на одну из имеющихся в комплекте металлических подставок. Блюдо можно использовать только в режимах "гриль" и "конвекция".



ⓘ Антипригарное блюдо запрещается использовать в режимах "микроволны", "микроволны + гриль" и "микроволны + конвекция".

Форма для выпечки, устанавливается и фиксируется пазами на соответствующих выступках внутри печи, при снятом вращающимся подносе, роликовой подставке и муфте



Мешалка, устанавливается внутри формы и предназначена для перемешивания ингредиентов, закладываемых в неё.



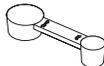
RUS

Принадлежности

Градуированный мерный стакан, предназначен для отмеривания необходимых объемов жидкостей, добавляемых согласно рецептуре приготовления выпечки.



Двусторонняя мерная ложка, с одной стороны объемом с чайную ложку, с другой – объемом равным столовой ложке, предназначена для отмеривания различных ингредиентов, добавляемых согласно рецептуре приготовления выпечки.



Крючок, может случиться так, что при извлечении испеченного хлеба мешалка остается в нем. В этом случае, с помощью крючка необходимо сделать следующее:



- наденьте на руку рукавицу и, удерживая хлеб, положите форму на бок;
- другой рукой вставьте крючок в скважину тестомешалки (рис. 1),
- осторожно извлеките её (рис. 2),
- извлеките хлеб и положите его на подставку охлаждаться.



Рис.1

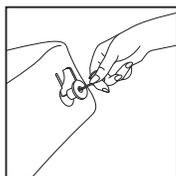


Рис.2

Установка микроволновой печи

Подготовка к установке печи

Распакуйте принадлежности микроволновой печи, тщательно промойте их и протрите насухо. Установите на электропривод муфту, роликую подставку и вращающийся поднос внутри печи по центру.

И *Вращающийся поднос должен быть надежно сцеплен с муфтой привода.*

Подключение печи к сети

Убедитесь в том, что маркировка напряжения питания печи на задней стенке соответствует напряжению электросети. Номинальное напряжение печи – 220-230 В.

Убедитесь в том, что в Вашем электросчетчике установлен предохранитель, рассчитанный как минимум на 16 ампер тока.

С целью обеспечения безопасности и в соответствии с принятыми положениями и стандартами в области электробезопасности, сетевой шнур печи следует подключить к заземленной розетке сети переменного тока 220-230V, 50Гц.

Расположите микроволновую печь таким образом, чтобы иметь свободный доступ к сетевой вилке и розетке.

Необходимо, кроме того, обеспечить свободный доступ и предохранителю электросети.

И *Вышеупомянутые инструкции по мерам электробезопасности являются обязательными для исполнения.*

Место установки

Микроволновую печь можно установить двумя способами:

- *На рабочей поверхности:* установите печь на плоскую ровную поверхность, достаточно прочную для того, чтобы выдержать вес печи и её содержимого. Печь требует осторожного обращения, необходимо помнить, что наиболее тяжелой её частью является сторона с панелью управления.

- *В нише:* Ниша должна быть расположена на расстоянии не менее 85 см от пола. Установите печь в нише таким образом, чтобы стенки печи не соприкасались со стенками ниши.

И *Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи и 20 см для верхней стороны печи.*

Не устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Микроволновая печь рассчитана на эксплуатацию в условиях с температурой окружающей среды до 35°C.

И *Никогда не загромождайте вентиляционные отверстия печи.*

Важные инструкции по безопасности

Внимательно прочтите и сохраните для использования в дальнейшем.

1. Микроволновая печь является прибором исключительно бытового назначения и предназначена для приготовления, разогревания и размораживания продуктов питания.

2. Необходимо исключить возможность использования микроволновой печи людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также людьми без опыта пользования микроволновой печью или соответствующих знаний до получения ими соответствующих инструкций от человека, отвечающего за их безопасность.

3. *Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного её использования.*

ⓘ Во избежание риска получения ожогов в процессе работы микроволновой печи некоторые её компоненты могут сильно разогреться, поэтому рекомендуется максимально ограничить к ним доступ детей.

4. В процессе работы микроволновая печь нагревается, поэтому избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи. Те же меры предосторожности относятся и к дверце микроволновой печи, нагревательному элементу гриля, а также к внешним и внутренним и стенкам печи.

ⓘ Во избежание получения ожогов при извлечении контейнеров и других принадлежностей, входящих в комплект, из печи, всегда пользуйтесь предназначенными для этого рукавицами.

5. Микроволновая печь не предназначена для работы с внешними средствами управления режимами работы печи, например не входящие в комплект печи таймер или прибор дистанционного управления (ПДУ).

6. Не включайте микроволновую печь порожней, поскольку это может привести к её выходу из строя. Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

7. Нельзя пользоваться микроволновой печью при открытой дверце. Не оставляйте каких-либо предметов между дверцей печи и передней панелью. В том случае, если дверца печи не закрыта должным образом, специально предусмотренный механизм безопасности блокирует режим включения микроволновой печи.

8. При приготовлении пищи в режимах "гриль" или "конвекция" брызги жира, при попадании на нагревательный элемент гриля, могут возгораться. Такие возгорания гаснут сами по себе и не окажут неблагоприятного воздействия на микроволновой печи, если внутреннюю камеру печи постоянно поддерживать в чистоте.

ⓘ Во избежание разбрызгивания жира при приготовлении пищи, особенно при приготовлении блюд из курицы и мяса, используйте керамическую или стеклянную посуду, закрываемую крышкой. При установке в камеру печки блюда, предназначенного для приготовления, необходимо предусмотреть минимальное расстояние (2 см) между обрабатываемым продуктом и нагревательным элементом гриля.

9. Не закрывайте вентиляционные отверстия, поскольку микроволновая печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

10. Защита от воздействия микроволн (СВЧ):

ⓘ Для лиц, не являющихся специалистами, производить обслуживание или ремонт микроволновой печи, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии СВЧ, опасно!

- Ни при каких обстоятельствах нельзя пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.
- Не вставляйте каких-либо предметов между дверцей и передней панелью микроволновой печи.
- Не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и её уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.
- Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
 - дверца, уплотнители и петли дверцы,
 - сетевой шнур.

ⓘ В случае каких-либо повреждений дверцы или уплотнителей дверцы, использование микроволновой печи запрещается, пока её не отремонтирует квалифицированный специалист.

ⓘ Во избежание опасности, замена поврежденного кабеля должна осуществляться производителем, его гарантийной службой или мастером, имеющим соответствующую квалификацию.

ⓘ Ни в коем случае не пользуйтесь неисправной печью.

ⓘ Печь не должен настраивать или ремонтировать никто иной, кроме квалифицированного специалиста по СВЧ оборудованию, подготовленного производителем микроволновой печи.

Инструкции по эксплуатации

Внимательно ознакомьтесь с рекомендациями, которые помогут вам извлечь максимум выгоды от использования для приготовления пищи микроволновой печи.

Применение микроволновой печи значительно сокращает время, требуемое для размораживания, разогревания и дальнейшей обработки продуктов при использовании традиционных способов приготовления пищи.

Продукты

Запрещенные к обработке в микроволновой печи продукты питания и способы приготовления

Если перед вами стоит задача выбора способа приготовления пищи с использованием микроволн, вам не следует:

- пытаться поджаривать продукты питания, поскольку из-за возможности возгорания невозможно контролировать температуру масла или жиров, используемых при жарке.
- разогревать яйца в скорлупе как сырые, так и уже сваренные вкрутую из-за опасности их взрыва даже и после окончания обработки продуктами воздействия на них СВЧ.
- пытаться обрабатывать продукты имеющую воздухопроницаемую скорлупу, плотную кожуру или оболочку (томаты, картофель, колбасы и т.п.) – не забывайте делать в них надрезы или проколы.

Разогревание продуктов питания

ⓘ Действие микроволн характеризуется тем, что они приводят к нагреванию непосредственно подвергаемого обработке продукта. Сам контейнер, в котором находится разогреваемый продукт, может при этом не нагреваться.

Никогда не наполняйте сосуд с содержимым до краев и выбирайте сосуд с расширяющимся кверху устьем для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Кроме того, бутылки с узким горлышком при перегреве могут взорваться.

Всегда проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.

Никогда не нагревайте бутылочку для детского питания с надетой на неё соской, так как бутылка может взорваться при перегреве.

Разогревание жидкостей

При разогревании напитков существует опасность задержанного бурного вскипания жидкости. Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, в напиток следует помещать пластмассовую ложку или стеклянную палочку, и перемешивать их перед, во время и после нагревания.

Посуда и оберточные материалы

ⓘ Для приготовления пищи в микроволновой печи можно использовать только годную для этой цели посуду.

Ниже будут перечислены различные типы контейнеров, которые могут быть использованы или, наоборот, не должны использоваться для приготовления пищи в определенных режимах работы микроволновой печи.

Режим "микроволны"

Используйте контейнеры пригодные для приготовления пищи в режиме микроволн.

Любой контейнер можно легко проверить на "проницаемость" микроволн. Для этого поместите порожний контейнер и стакан воды на вращающийся поднос и включите печь на одну минуту при максимальном уровне мощности. Спустя одну минуту:

- если контейнер холодный, это значит, что контейнер "проницаем" для микроволн и может использоваться в данном режиме приготовления пищи,
- если контейнер теплый или горячий, он не должен использоваться в этом режиме.

Никогда не используйте герметично закрытые контейнеры.

Запрещается нагревать жидкости и другие продукты в герметично закупоренных контейнерах из-за опасности их взрыва.

Не забывайте снимать с бутылок, банок и пластмассовых контейнеров крышки и пробки.

Одноразовые контейнеры

При нагревании пищи в пластмассовых или бумажных контейнерах, следует внимательно следить за процессом приготовления, поскольку существует возможность их возгорания.

В случае появления дыма, выключите или обесточьте печь, но её дверцу не открывайте. Это поможет подавить, возможно, появившееся, пламя.

Металлические контейнеры

Не используйте металлические контейнеры и иные металлические изделия для приготовления пищи в режиме микроволн. В отдельных случаях, при разогревании пищи или размораживании продуктов, можно воспользоваться микроволновой печью лишь при условии, если высота используемого металлического подноса не превышает 4 см (не включая крышку подноса). В отношении крышки металлической посуды следуйте инструкциям, представленным на его упаковке. В зависимости от ситуации, крышку можно будет оставить или же снять её. Если какой-либо информации в этом отношении не представлено, то лучше подстраховаться и снять крышку. Установите контейнер по центру вращающегося подноса, оставляя не менее 1 см расстояния до стенок печи. Если необходимо установить несколько металлических поддонов, то размещать их следует на расстоянии не менее 2 см друг от друга.

Режимы "гриль" и "конвекция"

Данные режимы работы микроволновой печи не требуют использования специальных контейнеров. Используйте аналогичные термостойкие контейнеры, которые могли бы применяться в обычной духовке.

❶ Запрещается использовать пластмассовые контейнеры (они могут расплавиться) или контейнеры сделанные из бумаги и картона из-за риска их возгорания,

❷ Минимальное расстояние между подвергаемым обработке продуктом и нагревательным элементом гриля должно составлять не менее 2 см.

Режимы "микроволны + гриль" и "микроволны + конвекция" (комбинированный режим)

Контейнеры, запрещенные к использованию в режиме "микроволны", запрещены также к применению и в режимах "микроволны + гриль", "микроволны + конвекция".

Контейнеры, запрещенные к использованию в режимах "гриль" и "конвекция", запрещены также к применению в режимах "микроволны + гриль", "микроволны + конвекция".

Таблица контейнеров, разрешаемых и неразрешаемых для использования для приготовления пищи в режиме "микроволны"

Материалы, Контейнеры	Годность для использования под воздействием СВЧ	Примечания
МЕТАЛЛ		
Алюминиевая фольга	Использовать с осторожностью	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги
Алюминиевая тарелка	Использовать с осторожностью	См. п. "Металлические контейнеры"
Металлизируемая пленка	Нет	Риск возникновения электрической дуги
Проволочки для завязки пакетов	Нет	Риск возникновения электрической дуги
СТЕКЛО		
Жаростойкое стекло	Да	Подходит без ограничений
Стеклопосуда с металлизированным декоративным покрытием	Нет	Риск возникновения электрической дуги
Тонкая стеклянная посуда	Нет	Может лопнуть при резком нагревании
ПЛАСТМАССА		
Пластмассовые контейнеры	Да	Подходит без ограничений, особенно если это термоустойчивая пластмасса. Некоторые пластмассы могут деформироваться или обесцвечиваться при повторном использовании. Не закрывать герметично.
Оберточная пленка	Да	Может быть использована для удержания влаги. Не должна соприкасаться с пищей. При использовании сделайте несколько надрезов или проколов пленки для выхода паров, образующихся в процессе приготовления пищи. При разворачивании готового продукта используйте перчатки во избежание получения ожогов от выходящих паров.
МАТЕРИАЛЫ КОНТЕЙНЕРОВ ОДНОРАЗОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В РЕЖИМАХ "ГРИЛЬ" И "КОНВЕКЦИЯ"		
Полистироловые стаканчики и контейнеры	Да	Могут использоваться для разогревания жидкостей и продуктов питания. Перегревание может привести к оплавлению полистирола.
Бумажные пакеты	Нет	Риск возгорания
Бумажные тарелки, стаканчики, салфетки и т.п.	Да	Могут использоваться для разогревания или приготовления пищи, для которых не требуется длительного времени
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	Да	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания при приготовлении пищи, не требующего длительного времени.
Переработанная из вторсырья бумага	Нет	Риск возникновения электрической дуги
ФАРФОР		
Контейнеры из фарфора или керамики	Да	Подходит без ограничений, если на них нет декоративной металлизированной отделки

Время приготовления пищи

Для того чтобы правильно определить необходимое время приготовления готовых или замороженных продуктов, следуйте инструкциям по приготовлению, представленных на упаковке этих продуктов.

При отсутствии каких либо инструкций, разделите время, требуемое для приготовления или разогревания продуктов на обычной кухонной плите, на три. При приготовлении пищи следуйте инструкциям данного руководства

ⓘ Не задавайте лишнего времени на приготовление продуктов, это поможет избежать риска их пригорания.

Время выдержки приготовленной пищи после вынимания из печи

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу на глубину 2-3 см. Как только поверхностные слои становятся горячими, тепловая энергия, в соответствии с законами теплопроводности, начинает проникать во внутренние слои обрабатываемого продукта, т.е. нагретые элементы передают тепловую энергию ненагретым элементам. Поэтому оптимальнее всего обеспечить равномерность прогревания продукта после вынимания ее из микроволновой печи.

Установка времени

Вам необходимо установить часы при первом подключении микроволновой печи, а также после сбоя электропитания в сети переменного тока.

При включении микроволновой печи на дисплее появится символ



Нажмите и удерживайте в течение 5 сек в нажатом состоянии кнопку "Часы"



- На дисплее появится мигающий символ "00" часового разряда установки времени.



Установите цифры часов поворотом ручки круговой шкалы

Нажмите кнопку "Часы" подтверждения ввода часового значения часов.

- На дисплее появится мигающий символ "00" минутного разряда установки времени. Установите цифры минут поворотом ручки круговой шкалы.

Нажмите кнопку "Часы" подтверждения ввода минутного значения часов.

- Операция установки времени завершена.

Установка автономного таймера

Автономный таймер микроволновой печи абсолютно независим от всех других функций печи. Его можно использовать только когда микроволновая печь находится в режиме ожидания.

На дисплее высвечивается показания часов микроволновой печи.

Кратким движением нажмите кнопку "Часы"



- На дисплее появятся символы "0" и "Часы".



Установите требуемое время поворотом ручки круговой шкалы.



Нажмите кнопку "СТАРТ".

- Начнется обратный отсчет времени
- При достижении значения "0":
- печь четырежды издаст звуковой сигнал, и на дисплее появится:
 - затем на дисплее появится значение установленного времени



ⓘ Время приготовления пищи можно изменить в любой момент поворотом ручки круговой шкалы.

Использование запрограммированных режимов приготовления



С помощью запрограммированных режимов автоматического приготовления пищи, время приготовления рассчитывается также автоматически. Вам просто следует задать тип предназначенного к приготовлению продукта и его вес, печь автоматически выберет оптимальный режим, уровень мощности и время приготовления.

Ваша печь располагает 4 видами программ в зависимости от требуемой операции:

- **AUTO COOK** - Режим автоматического приготовления
- **AUTO DEFROST** - Режим автоматического размораживания
- **DUO** "Двухуровневый" режим приготовления
- **AUTO BREAD** Режим автоматического выпекания хлеба

ⓘ При использовании автоматических режимов приготовления пищи вы не можете менять уровни мощности и время приготовления.

- По завершении приготовления пищи микроволновая печь четырежды издаст звуковой сигнал, на дисплее при этом четырежды мигнет символ "0"
- Если вы не открыли дверцу печи, с промежутком в одну минуту будет раздаваться звуковой сигнал, напоминающий вам об этом.

AUTO COOK

Режим автоматического приготовления пищи



В память микроволновой печи заложено 4 программы данного режима работы

1. Рыба - 300 – 900 г
Режим приготовления, "микроволны + конвекция"
2. Свежее мясо (говядина, баранина) - 1000 - 1500 г
Режим приготовления, "микроволны + конвекция"
3. Свежие овощи - 200 – 700 г
Режим приготовления, "микроволны"
4. Замороженные продукты - 300 – 500 г
Режим приготовления, "микроволны"

И Начиная приготовление пищи, не забывайте задавать необходимую информацию о виде продукта и его весе.

Процесс приготовления:

Поместите предназначенный для приготовления продукт на вращающийся поднос и закройте дверцу печи.

Нажмите кнопку "Cook" ("Приготовление"), кнопка будет подсвечиваться в течение того времени, пока вы будете выбирать нужную программу и вес продукта, предназначенного к обработке. Поворотом ручки круговой шкалы выберите соответствующее количество продукта, закладываемого в печь.

- Нумерация программы выбранного режима приготовления, а также символ соответствующего режима приготовления пищи выбранной программы будет отображена на дисплее:



Выбрав нужную программу, нажмите "Start/Select" ("Старт/Выбор") подтверждения сделанного выбора.

С помощью ручки круговой шкалы выберете вес продукта, предназначенного к приготовлению

- Информация о выбранном весе и соответствующий символ "gr" будут отображены на дисплее:



Если в течение 3 секунд вы не предпринимаете каких-либо действий, символ "START" ("Старт") высвечиваемый на дисплее, начнет мигать, говоря о том, что печь "ждет вашей команды" на начало выполнения заданной операции.



Нажмите кнопку "START" ("СТАРТ")

- Печь включается в заданном вами, и отображаемом на дисплее, режиме приготовления пищи.
- По окончании приготовления, печь издаст четырехкратный звуковой сигнал, дисплей, при этом, выдаст символ:



И В процессе работы микроволновой печи в запрограммированных режимах 1 и 2, печь автоматически прерывается на некоторое время, издавая при этом соответствующий звуковой сигнал. Пауза в процессе приготовления дает возможность произвести необходимые действия в отношении приготовляемого продукта (перевернуть его на тарелке, попробовать на вкус и т.д.). Перевернув приготовляемый продукт, нажмите кнопку "START" ("СТАРТ") возобновления процесса приготовления.

AUTO DEFROST

Режим автоматического размораживания



В микроволновую печь заложено 4 программы данного режима работы:

1. Мясо птицы - 200 - 2000 г.
2. Свежее мясо (говядина, баранина) - 200 - 2000 г
3. Рыба - 200 - 2000 г.
4. Выпечка- 125 - 1000 г.

И Начиная приготовление пищи, не забывайте задавать необходимую информацию о виде продукта и его весе.

Процесс приготовления:

Поместите предназначенный для приготовления продукт на вращающийся поднос и закройте дверцу печи.

Нажмите кнопку "Defrost" ("Размораживание"), кнопка будет подсвечиваться в течение того времени, пока вы будете выбирать нужную программу и вес продукта, предназначенного к размораживанию. Поворотом ручки круговой шкалы выберите соответствующее количество продукта, закладываемого в печь.

- Нумерация программы выбранного режима приготовления, а также символ соответствующего режима приготовления пищи выбранной программы будет отображена на дисплее:



Выбрав нужную программу, нажмите "Start/Select" ("Старт/Выбор") подтверждения сделанного выбора:

С помощью ручки круговой шкалы выберете вес продукта, предназначенного к приготовлению

- Информация о выбранном весе и соответствующий символ "gr" будут отображены на дисплее:



Если в течение 3 секунд вы не предпринимаете каких-либо действий, символ "START" ("Старт") высвечиваемый на дисплее, начнет мигать, говоря о том, что печь "ждет вашей команды" на начало выполнения заданной операции.

Нажмите кнопку "START" ("СТАРТ")

- Печь включается в заданном вами, и отображаемом на дисплее, режиме разморозки приготовляемой вами пищи.

- По окончании операции размораживания, печь издаст четырехкратный звуковой сигнал, дисплей, при этом, выдаст символ:



И В процессе работы микроволновая печь в запрограммированных режимах 1 и 3, печь автоматически прерывается на некоторое время, издавая при этом соответствующий звуковой сигнал. Пауза в процессе приготовления дает возможность произвести необходимые действия в отношении приготовляемого продукта (перевернуть его на тарелке, попробовать на вкус и т.д.). Перевернув приготовляемый продукт, нажмите кнопку "START" ("СТАРТ") возобновления процесса приготовления.

И За несколько минут до окончания данного режима обработки печь отключается.

С помощью ручки круговой шкалы выберите степень подрумянивания корочки хлеба:

1. Легкая степень
2. Средняя степень
3. Интенсивная степень

i Для программ **7, 8 и 9** не предусмотрено режимов подрумянивания выпечки

Заданный режим подрумянивания выпечки вместе с символом "подрумянивание" отображается на дисплее.



Выбрав нужную программу, нажмите "START/SELECT" ("СТАРТ/ВЫБОР") подтверждения сделанного выбора режима подрумянивания. На дисплее будет указано общее время приготовления, а также символ "CLOCK" ("ЧАСЫ"):

Если в течение 3 секунд вы не предпринимаете каких-либо действий, символ "START" ("СТАРТ") высвечиваемый на дисплее, начнет мигать, говоря о том, что печь "ждет вашей команды" на начало выполнения операции по приготовлению выпечки.

Нажмите "START" ("СТАРТ") начала процесса приготовления выпечки.



• Микроволновая печь приступит к выпеканию хлеба в соответствии заданными режимом:

• Или в соответствии с программой медленного приготовления.

i Вы можете задать такую программу, которая позволит отсрочить процесс приготовления выпечки на срок до 15 часов. В программах **2, 6, 7, 8 и 9** такой возможности не предусмотрено.

Данный режим можно задать после определения соответствующей программы, веса и степени подрумянивания готового продукта. На дисплее будет высвечено время реализации выбранной вами программы. Вам необходимо рассчитать время между моментом начала выполнения заданной программы и тем временем, когда вам хотелось бы получить готовую выпечку. Микроволновая печь приступит к работе в нужное время автоматически.

Поворотом ручки круговой шкалы "START/SELECT" ("СТАРТ/ВЫБОР") установите время, рассчитанное микроволновой печью и высвеченное на дисплее.



Пример: текущее время – 20.00 и вы хотите, чтобы ваша выпечка была готова к 7.00 следующего утра. Поворотом ручки "START/SELECT" ("СТАРТ/ВЫБОР") выберите промежуток времени равный 11 часам. На дисплее отобразится запрограммированное время в минутах и секундах, а также символ "CLOCK" ("ЧАСЫ")

Если в течение 3 секунд вы не предпринимаете каких-либо действий, символ "START" ("СТАРТ") высвечиваемый на дисплее, начнет мигать, информируя о том, что печь "ждет вашей команды" на начало выполнения автоматической операции по выпеканию хлеба.

Нажмите кнопку "START" ("СТАРТ"), начнется обратный отсчет времени



Если вы хотите отменить заданную программу, нажмите и удерживайте кнопку "STOP/CANCEL" ("СТОП/ОТМЕНИТЬ") в течение 5 секунд.

Быстрый старт

Для того чтобы вы смогли лучше понять работу функции приготовления выпечки в вашей микроволновой печи, вам предлагается сначала опробовать рецепт приготовления выпечки "BASIC" ("Белый хлеб").

BASIC BREAD

РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ Белый хлеб (Программа 1)

ч.л. > мерная ложка равная 1 чайной ложке
ст.л. > мерная ложка равная 1 столовой ложке

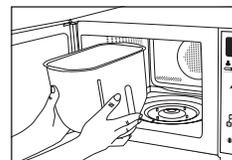
Подрумянивание: Средняя степень

Вес: 1000 г

Время: 3:35

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Вода: 300 мл | 5. Сухое молоко: 2 ст.л. |
| 2. Подсолнечное масло: 2 ст.л. | 6. Пшеничная мука высшего сорта: 560 г |
| 3. Соль: 1,5 ч.л. | 7. Сушеные хлебопекарные дрожжи: 1,5 ч.л. |
| 4. Сахар: 1 ст.л. | |

1. Возьмите форму для выпечки
2. Вставьте в её дно мешалку.
3. Заложите в форму нужные ингредиенты в соответствующем порядке. Убедитесь в том, что все закладываемые ингредиенты взвешены с максимальной точностью.
4. Установите форму внутри камеры печи. Закройте дверцу печи.



5. Нажмите кнопку "Bread" ("Выпечка"). На дисплее по умолчанию высветится "Programme 1" ("Программа 1"), являющаяся программой приготовления выпечки по основной рецептуре. Подтвердите выбор. Подтверждение сделанного выбора производится нажатием

кнопки "START" ("СТАРТ")



6. С помощью ручки круговой шкалы выберите вес, соответствующий выбранной рецептуре приготовления выпечки: 1,000 г и подтвердите выбор.
7. С помощью ручки круговой шкалы выберите нужную степень подрумянивания хрустящей корочки выпечки: 2. Средняя, подтвердите выбор.

8. Вместе с символом "часы" на дисплее выводится информация об общем времени приготовления.

Если в течение 3 секунд вы не предпринимаете каких-либо действий, символ "START" ("СТАРТ") высвечиваемый на дисплее, начнет мигать, сообщая о том, что печь "ждет вашей команды" на начало процесса приготовления выпечки.

9. Нажмите кнопку "START" ("СТАРТ") немедленного включения процесса выпечки.

10. По окончании процесса приготовления, извлеките из камеры форму с готовой выпечкой. Извлеките выпечку из формы, пока она горячая, и оставьте на блюде охлаждаться в течение 1 часа.

Использование функции ручного приготовления

С помощью данной функции вы можете готовить, подогревать или размораживать все виды продуктов питания. В отличие от режима автоматического приготовления, здесь вы должны сами выбрать режим, время и уровень мощности печи при приготовлении пищи. Если вы не совсем хорошо ознакомлены с возможностями данной функции, пожалуйста, обратитесь к информации, представленной на странице 156 данного руководства. Микроволновая печь (МП) располагает 5 режимами приготовления пищи. Для выбора нужного вам режима воспользуйтесь кнопкой **"MODE"** ("РЕЖИМ").



микроволны (СВЧ)	Приготовление пищи в режиме микроволн (СВЧ)
гриль	Приготовление пищи в режиме работы нагревающего элемента гриля в его верхнем положении
микроволны (СВЧ) + гриль	Приготовление пищи в режиме комбинирования микроволн и гриля.
конвекция	Приготовление пищи в режиме конвекции микроволн (СВЧ)
конвекция	Приготовление пищи в режиме комбинирования микроволн и конвекции

И Выбранный режим приготовления пищи не может быть изменен в процессе самого приготовления.

- По завершении процесса приготовления печь четырежды издаст звуковой сигнал. При этом на дисплее четырежды мигнет символ **"End"** ("Закончено"). После этого на дисплее вновь появится отображение текущего времени.
- В том случае, если вы не открыли дверцу печи, то в течение 5 минут с временным интервалом в одну минуту будет раздаваться соответствующий звуковой сигнал напоминания.



РЕЖИМ МИКРОВОЛН (СВЧ)

Данный режим применяется для приготовления, разогревания и размораживания продуктов питания.

Данный режим является режимом, задаваемым по умолчанию, т.е. исходным режимом. Он не требует операции задаваемого выбора с помощью кнопки **"MODE"** ("РЕЖИМ").

Процесс приготовления

Поместите продукт, предназначенный к обработке, в центр вращающегося подноса и закройте дверцу МП.

И Уровень мощности и время приготовления можно устанавливать в произвольном порядке. Установки можно менять в произвольном порядке, в любое время, даже в процессе приготовления.

Установка уровня мощности

Исходной установкой работы микроволновой печи является режим максимального уровня мощности, поэтому, необходимости в установке уровня мощности нет.

В том случае, если вы желаете применить режим приготовления при пониженном уровне мощности, последовательным нажатием кнопки **"W"** ("Вт") выберите требуемый уровень.



900Вт 600Вт 450Вт 300Вт 180Вт (размораживание) 100Вт

Выбранный вами уровень мощности будет отображен на дисплее вместе с символами **"W"** ("Вт") и микроволнового режима приготовления.

Если в течение 3 секунд вы не предпринимаете каких-либо действий, то с дисплея исчезнет указатель выбранного вами уровня мощности и начнет мигать символ "0", говоря о том, что печь "ждет вашей команды" по установке времени приготовления.

Установка времени приготовления пищи

С помощью ручки круговой шкалы выберите нужное время приготовления



- Заданное время приготовления будет выведено на дисплее

И Максимально возможное время, задаваемое в режиме микроволн, составляет 99 минут.

Если в течение 3 секунд вы не предпринимаете каких-либо действий, символ **"START"** ("СТАРТ") высвечиваемый на дисплее, начнет мигать, сообщая о том, что печь "ждет вашей команды" на начало процесса приготовления.

Запуск

Нажмите кнопку **"START"** ("СТАРТ").

Микроволновая печь начнет приготовление в заданной установке по времени.



Размораживание

Если вы хотите воспользоваться возможностью размораживания продуктов питания без использования автоматического режима размораживания, установите уровень мощности на 180 Вт.

- В этом случае на дисплее, кроме символа микроволнового режима приготовления, будет выведен и символ размораживания продукта.



РЕЖИМ ГРИЛЬ

И При приготовлении пищи в данном режиме лучше использовать двухуровневую подставку (см. принадлежности, стр.23)



В данном режиме с помощью нагревательного элемента гриля можно подрумянить приготовляемые блюда.

И При приготовлении продуктов питания в данном режиме используйте термостойкие контейнеры

Процесс приготовления

1-й шаг: предварительный разогрев нагревательного элемента гриля.

Двойным нажатием кнопки **"MODE"** ("РЕЖИМ") выберите режим "гриль"



- На дисплей, вместе с символом "0", будет выведен и индикатор режима "гриль".



С помощью ручки круговой шкалы выберите необходимое время предварительного прогрева нагревательного элемента гриля (3 – 4 минуты).



- Заданное время прогрева отобразится на дисплее

Если в течение 3 секунд вы не предпринимаете каких-либо действий, символ "START" ("СТАРТ") высвечиваемый на дисплее, начнет мигать, сообщая о том, что печь "ждет вашей команды" на начало процесса предварительного прогрева нагревательного элемента гриля



Нажмите кнопку "START" ("СТАРТ")

- Печь начнет работать в заданном промежутке времени

2-й шаг: приготовление пищи в режиме гриль

Положите на двухуровневую подставку продукты, предназначенные к приготовлению, подставку расположите по центру вращающегося подноса.

- ❗ **Во избежание получения ожогов, все операции с посудой и другими принадлежностями, используемыми при работе печи в режиме "гриль", выполняйте, надев рукавицы.**

С помощью кнопки "MODE" ("РЕЖИМ") снова выберите "гриль", затем установите нужное время приготовления и нажмите кнопку "START" ("СТАРТ").

- ❗ **Максимально возможное время, задаваемое в режиме "гриль", составляет 60 минут.**

- ❗ **В процессе приготовления, нагревательный элемент гриля может раскаляться и погасать, что является нормой, предотвращающей элемент от перегрева**

РЕЖИМ МИКРОВОЛНЫ (СВЧ) + ГРИЛЬ

- ❗ **При приготовлении пищи в данном режиме лучше использовать двухуровневую подставку (см. принадлежности, стр. 23)**



Данный режим более всего подходит для быстрого приготовления или подогрева продуктов питания в микроволновом режиме с одновременным их подрумяниванием в режиме гриля

- ❗ **При приготовлении продуктов питания в данном режиме используйте контейнеры, устойчивые как к воздействию СВЧ, так и к воздействию высоких температур**

Процесс приготовления

- ❗ **При подготовке печи к работе в данном режиме "микроволны + гриль", рекомендуется произвести предварительный прогрев нагревательного элемента гриля.**

Положите на двухуровневую подставку продукты, предназначенные к приготовлению, подставку расположите по центру вращающегося подноса.

- ❗ **Во избежание получения ожогов, все операции с посудой и другими принадлежностями, используемыми при работе печи в режиме "микроволны + гриль", выполняйте, надев рукавицы.**



Тройным нажатием кнопки "MODE" ("РЕЖИМ") выберите режим "микроволны (СВЧ) + гриль"

На дисплей, вместе с символом "0", будет выведен и индикатор режима "микроволны (СВЧ) + гриль".



- ❗ **Уровень мощности и время приготовления можно устанавливать в произвольном порядке. Установки можно менять в произвольном порядке, в любое время, даже в процессе приготовления.**

Установка мощности



Исходной установкой работы микроволновой печи является режим максимального уровня мощности, поэтому, необходимости в установке уровня мощности нет.

В том случае, если вы желаете применить режим приготовления при пониженном уровне мощности, последовательным нажатием кнопки "W" ("Вт") выберите требуемый уровень

600 Вт 450 Вт 300 Вт

- ❗ **Максимально допустимый уровень мощности в режиме "микроволны (СВЧ) + гриль" составляет 600 Вт**

- Выбранный вами уровень мощности будет отображен на дисплее вместе символом "W" ("Вт")



Если в течение 3 секунд вы не предпринимаете каких-либо действий, то с дисплея исчезнет указатель выбранного вами уровня мощности и начнет мигать символ "0", сообщая о том, что печь "ждет вашей команды" по установке времени приготовления.

Установка времени приготовления

С помощью ручки круговой шкалы выберите нужное время приготовления



- Заданное время приготовления будет выведено на дисплее.

- ❗ **Максимально возможное время, задаваемое в режиме "микроволны (СВЧ) + гриль", составляет 60 минут.**

Если в течение 3 секунд вы не предпринимаете каких-либо действий, символ "START" ("СТАРТ") высвечиваемый на дисплее, начнет мигать, сообщая о том, что печь "ждет вашей команды" на начало процесса приготовления.

Запуск

Нажмите кнопку "START" ("СТАРТ")



- Микроволновая печь начнет приготовление в заданной установке по времени

И В процессе приготовления, нагревательный элемент гриля может раскаляться и снова гаснуть, что является нормой, предотвращающей элемент от перегрева

РЕЖИМ конвекция

И При приготовлении пищи в данном режиме лучше использовать низкую подставку (см. принадлежности, стр. 23)



Данный режим приготовления подходит для всех видов продуктов, которые можно готовить в обыкновенной духовке.

И При приготовлении продуктов питания в данном режиме используйте только термостойкие контейнеры

Процесс приготовления

И При подготовке печи к работе в режиме "конвекция" и перед закладкой в нее продуктов, предназначенных к обработке, необходимо произвести её предварительный прогрев

Положите на низкую подставку продукты, предназначенные к приготовлению, подставку расположите по центру вращающегося подноса.

И Во избежание получения ожогов, все операции с посудой и другими принадлежностями, используемыми при работе печи в режиме "конвекция", выполняйте, надев рукавицы.

Последовательно нажав кнопку "MODE" ("РЕЖИМ") 4 раза выберите режим "конвекция"



На дисплей, вместе с символом "0", будет выведен индикатор режима "конвекция" (в верхней части дисплея), а также символ "180°C" (в нижней части дисплея).



И Температуру и время приготовления можно устанавливать в произвольном порядке. Установки можно менять в произвольном порядке, в любое время, даже в процессе приготовления, нажатием соответствующих кнопок.

Установка температуры



Исходным значением температуры при выборе режима "конвекция" является 180°C.

Для изменения температурной установки нажмите кнопку "°C" соответствующее количество раз.

В диапазоне температур между 100°C и 240°C имеются 15 различных вариантов установок: (100 - 110 - 120 - 130 - 140 - 150 - 160 - 170 - 180 - 190 - 200 - 210 - 220 - 230 - 240°C).

Индикация выбранной температуры будет выведена в нижней части дисплея.

Установка времени приготовления



С помощью ручки круговой шкалы выберите нужное время приготовления пищи.

- Индикация выбранного времени приготовления будет выведена в верхней части дисплея.

И Максимально возможное время, задаваемое в режиме "конвекция", составляет 90 минут.

Если в течение 3 секунд вы не предпринимаете каких-либо действий, символ "START" ("СТАРТ") высвечиваемый на дисплее, начнет мигать, сообщая о том, что печь "ждет вашей команды" на начало процесса приготовления.

Запуск



Нажмите кнопку "START" ("СТАРТ")

- Микроволновая печь начнет приготовление в заданной установке по времени
- Символ "°C" на дисплее будет мигать до тех пор, пока печь не наберет заданного температурного режима.

РЕЖИМ МИКРОВОЛНЫ (СВЧ) + конвекция



И При приготовлении пищи в данном режиме лучше использовать низкую подставку (см. принадлежности, стр. 23)

Данный режим обеспечит приготовление всех видов продуктов, которые можно готовить в обычной духовке, но в более короткие сроки.

И При приготовлении продуктов питания в данном режиме используйте контейнеры, устойчивые как к воздействию СВЧ, так и к воздействию высоких температур

И Перед включением печи в режиме "микроволны + конвекция", убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится в горизонтальном положении по отношению к верхней стенке камеры печи.

Процесс приготовления

- !** *Необходимости предварительного прогрева печи при её подготовке к работе в режиме "микроволны + конвекция", нет.*

Положите на низкую подставку продукты, предназначенные к приготовлению, подставку расположите по центру вращающегося подноса.

- !** *Во избежание получения ожогов, все операции с посудой и другими принадлежностями, используемыми при работе печи в режиме "микроволны + конвекция", выполняйте, защитив руки рукавицами.*

Последовательно нажав кнопку "MODE" ("РЕЖИМ") 5 раз выберите режим "микроволны + конвекция"

- На дисплей, вместе с символом "0", будет выведен индикатор режима "микроволны + конвекция" (в верхней части дисплея), а также символ "180°C" (в нижней части дисплея).



- !** *Температур, уровень мощности и время приготовления можно устанавливать в произвольном порядке. Установки можно менять в произвольном порядке, в любое время, даже в процессе приготовления.*

Установка температуры

Исходным значением температуры при выборе режима "микроволны + конвекция" является 180°C.

Для изменения температурной установки нажмите кнопку "°C" соответствующее количество раз.

В диапазоне температур между 100 °C и 240 °C имеются 15 различных вариантов установок: (100 - 110 - 120 - 130 - 140 - 150 - 160 - 170 - 180 - 190 - 200 - 210 - 220 - 230 - 240°C).

- Индикация выбранной температуры будет выведена в нижней части дисплея.



Настройка мощности



По умолчанию печь работает на максимальной мощности. Если вы хотите, чтобы она работала на максимальной мощности, то вам не нужно настраивать мощность. Если, с другой стороны, вы хотите, чтобы она работала с меньшей мощностью, то нужно выбрать ее, нажав кнопку "W" необходимое число раз.

100 Вт 180 Вт 300 Вт 450 Вт 600 Вт

- !** *В режиме "микроволны + конвекция" максимально допустимая мощность равна 600 Вт.*

Значение мощности появляется на экране (верхняя часть) вместе с символом "W".



Если вы ничего не делаете в течение 3 секунд, значение мощности исчезнет с экрана, и появится символ ":0", что означает, что печь находится в ожидании установки времени приготовления пищи.

Установка времени приготовления пищи

Время приготовления пищи назначается с помощью вращающейся ручки.



- Заданное время приготовления пищи отображается в верхней части экрана.

- !** *Если печь работает в режиме "микроволны+конвекция", то максимальное время, которое можно задать, равно 60 минутам.*

Если вы ничего не делаете в течение 3 секунд, на экране будет мигать символ "START + 30 s", который означает, что печь ожидает ваших действий.

Запуск

Нажать кнопку "START + 30 s".

- Печь начнет приготовление пищи в течение заданного времени.



- Символ "°C" на экране будет мигать, пока печь не разогреется до заданной температуры.

Как пользоваться функцией быстрого разогревания

Если вы хотите подогреть блюдо или жидкость очень быстро, нужно воспользоваться кнопкой "Start +30 sec".

Порядок действий

Положить пищу в центр вращающегося подноса и закрыть дверцу.

Нажать кнопку "START".



- Печь автоматически будет работать на максимальной мощности 30 секунд.

- !** *Мощность можно изменить в любое время, нажав на кнопку "W".*



Каждый раз, когда нажимается кнопка "START + 30 s", время приготовления увеличивается на 30 секунд.



Регулировка времени приготовления

Так же, как и при использовании обычной печи, возможно, вам потребуется немного изменить время приготовления пищи, разогревания или размораживания, указанное в рекомендациях по приготовлению пищи (стр. 156) или на упаковке пищевого продукта.

Это можно сделать двумя способами:

С помощью вращающейся ручки



Повернуть ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.

- Время, отображаемое на экране, изменится.
- Изменение установки времени не приведет к остановке работы печи.

С помощью кнопки "START + 30 s". Кнопка работает только в режиме "Микроволны".



Нажать кнопку "START + 30 s" один или несколько раз.

- Каждый раз, когда вы нажимаете кнопку, время, отображаемое на экране, будет увеличиваться на 30 секунд.
- Изменение установки времени не приведет к остановке работы печи.

Остановка работы печи

Пауза

Работу печи можно остановить в любое время, чтобы:

- проконтролировать процесс приготовления пищи,
- перевернуть или перемешать приготовляемую пищу,
- прервать приготовление.

Для этого нужно просто открыть дверцу печи или нажать кнопку "STOP/CANCEL" один раз.

- Печь остановится и сохранит состояние приготовления пищи в памяти.
- Во время паузы на экране нет никаких изменений. Символ "Start" на экране будет мигать, пока не возобновится приготовление пищи.



Для возобновления процесса приготовления нужно нажать кнопку "START + 30 s".

- Кнопка активна только в режиме "Микроволны".



Для отмены приготовления нужно нажать снова кнопку "STOP/CANCEL".

- На экране снова появятся показания часов.

Отмена

Кнопку "STOP/CANCEL" можно использовать также для полной отмены текущего процесса приготовления или программы.

Если вы готовите пищу:

нажмите кнопку "STOP/CANCEL" два раза.

- При первом нажатии печь войдет в режим паузы, а при втором нажатии приготовление будет отменено, и на экране появятся показания часов.

Если вы задаете установки печи: нажмите кнопку "STOP/CANCEL" один раз.

- Текущие установки будут отменены, на экране появятся показания часов.

Включение функции защиты от детей

Печь оборудована системой контроля блокировки, которая препятствует непроизвольному включению или использованию ее детьми без присмотра.

Чтобы заблокировать:

В течение 3 секунд удерживать кнопку "STOP/CANCEL" нажатой.



- Печь будет подавать короткие звуковые сигналы, которые означают, что печь заблокирована.
- Символ "Safety" появится на экране.

Кнопки заблокированы.

- При попытке запустить печь в работу она будет издавать звуковые сигналы.



Чтобы разблокировать:

В течение 3 секунд удерживать кнопку "STOP/CANCEL" нажатой.

- Печь будет издавать звуковые сигналы, которые означают, что блокировка снята.
- Символ "Safety" исчезнет с экрана.

И Данная функция работает только когда печь остановлена.

И После выключения питания функция защиты от детей будет разблокирована.

Рекомендации по приготовлению пищи

Время, указанное в таблицах, приводится только для сведения. Время, используемое для приготовления пищи, зависит от формы, толщины и температуры продуктов.

Время покоя предназначено для использования после приготовления, разогревания или размораживания.

Приготовление в микроволновой печи в режиме "Микроволны"

• Рекомендации по приготовлению пищи из замороженных овощей

Положить в контейнер, предназначенный для микроволновой печи. Закрывать крышкой. Включить печь и перемешать два раза во время приготовления. В конце тщательно перемешать, добавить соль, специи или масло, закрыть крышкой и оставить постоять в течение указанного времени.

Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Шпинат	150 г	600 Вт	5 - 6	2 - 3	Добавить столовую ложку холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	12	2 - 3	Добавить 2 столовые ложки холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	9	2 - 3	Добавить столовую ложку холодной воды
Зеленые бобы	300 г	600 Вт	10	2 - 3	Добавить 2 столовые ложки холодной воды
Овощная смесь (морковь, горох, кукуруза)	300 г	600 Вт	9 - 10	2 - 3	Добавить столовую ложку холодной воды

• Рекомендации по приготовлению риса и макарон.

Рис: Взять большой контейнер, предназначенный для микроволновой печи. Всыпать рис и налить холодной воды, закрыть крышкой и включить печь.

ⓘ Во время приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.

В конце приготовления тщательно перемешать, добавить соль, специи или масло и оставить постоять под крышкой в течение указанного времени. Возможно, рис не впитает всю воду во время его приготовления. При необходимости лишнюю воду слить.

Макароны: Взять большой контейнер, предназначенный для микроволновой печи. Влить кипяток, положить щепотку соли, макароны и все перемешать. Не закрывать крышкой. Включить печь. Во время приготовления еще раз перемешать. В конце приготовления дать постоять в течение указанного времени. Слить воду.

Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Белый рис	250 г 375 г	900 Вт	17	5	Сначала промыть рис. Добавить 500 мл холодной воды. Добавить 750 мл холодной воды

Коричневый рис	250 г	900 Вт	19 - 20	5	Сначала промыть рис. Добавить 500 мл холодной воды. Добавить 750 мл холодной воды
	375 г		21 - 22		
Смешанный рис (рис и канадский рис)	250 г	900 Вт	16 - 17	5	Сначала промыть рис. Добавить 500 мл холодной воды
Макароны	250 г	900 Вт	10 - 11	5	Добавить 1 литр кипятка

• Рекомендации по приготовлению пищи из свежих овощей

Взять большой контейнер, предназначенный для микроволновой печи. Влить 2 или 3 столовых ложки холодной воды на каждые 250 г овощей (если не указано иначе в таблице ниже). Добавить овощи и закрыть крышкой. Включить печь и во время приготовления перемешать один раз. В конце приготовления тщательно перемешать, добавить соль, специи или масло и оставить под крышкой. Овощи лучше порезать. Чем меньше кусочки овощей, тем быстрее они готовятся.

Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Брокколи	250 г	900 Вт	6 - 7	3	Зеленые черешки капусты направить к центру.
	500 г		9 - 10		
Морковь	250 г	900 Вт	5 - 6	3	Порезать морковь на равные кусочки
Цветная капуста	250 г	900 Вт	6 - 7	3	Большие кочаны капусты разрезать пополам. Черешки направить к центру.
	500 г		9 - 10		
Кабачок	250 г	900 Вт	4 - 4 $\frac{1}{2}$	3	Нарезать на кусочки. Добавить небольшой кусочек масла. Готовить до мягкости.
Баклажан	250 г	900 Вт	3 $\frac{1}{2}$ - 4	3	Нарезать на тонкие кусочки и сбрызнуть лимонным соком
Грибы	125 г	900 Вт	1 $\frac{1}{2}$ - 2	3	Готовить грибы целыми (если маленькие) или порезанными на кусочки. Воду не добавлять. Сбрызнуть лимонным соком. Добавить соль и перец. Перед подачей на стол слить лишнюю воду.
	250 г		2 $\frac{1}{2}$ - 3		
Лук	250 г	900 Вт	5 - 5 $\frac{1}{2}$	3	Разрезать лук пополам или нарезать кольцами. Добавить 1 столовую ложку воды.

Сладкий перец	250 г	900 Вт	4 1/2 - 5	3	Нарезать перцы кольцами.
Картофель	250 г 500 г	900 Вт	5 - 6 8 - 9	3	Очистить картофель и разрезать на 2 или 3 равные дольки.

Разогревание в режиме "Микроволны"

После подогревания жидкости рекомендуется оставить контейнер в печи хотя бы на 20 секунд. Это даст возможность теплу равномерно распределиться по жидкости и уменьшит риск переливания ее через край и получения ожога. Необходимо перемешивать жидкость во время и после разогревания.

- *Рекомендации по разогреванию детского питания.*

Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Детское питание (овощи и мясо) из холодильника комнатная температура	190 г	450 Вт	1 ' 30 1	2 - 3 2 - 3	Положить еду в керамическую посуду. После приготовления закрыть крышкой и дать постоять. Перед употреблением проверить температуру пищи.

- ❗ **В микроволновой печи можно подогревать детские бутылочки без надетой на нее соски, учитывая рекомендации, которые даются на пакетах для молока.**

- *Рекомендации по разогреванию твердых и жидких продуктов питания*

Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Напитки (кофе, чай, вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1 - 1 1/2 2 - 2 1/2 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4	1 - 2	Налить в чашки и нагревать без крышки. Одну чашку поставить в центре, 2 чашки поставить напротив с краю, а 3 или 4 чашки поставить по кругу диска. Оставить чашки в печи в течение указанного времени, а затем перемешать.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	3 - 3 1/2 3 - 4 4 - 4 1/2 5 - 5 1/2	2 - 3	Налить в керамическую миску или глубокую тарелку. Закрыть крышкой. Перемешать после приготовления, а также перед подачей на стол.

Мясо в соусе (охлажденное)	350 г	600 Вт	6 - 7	2 - 3	Положить мясо в соусе в керамическую посуду. Закрыть. Перемешать во время и после приготовления перед подачей на стол.
Макароны в соусе (охлажденные)	350 г	600 Вт	4 - 5	3	Положить макароны на керамическую тарелку. Закрыть. Перемешать перед подачей на стол.
Фаршированные макароны в соусе (равиоли, трубочки из теста с разной начинкой) (охлажденные)	350 г	600 Вт	4 1/2 - 5 1/2	3	Положить фаршированные макароны на керамическую тарелку. Закрыть. Перемешать во время и после приготовления, а также снова перед подачей на стол.
Готовая пища (охлажденная)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	5 - 6 6 - 7 7 - 8	3	Положить на керамическую тарелку. Закрыть крышкой

Размораживание в режиме "микроволны" – мощность 180 Вт

Положить замороженный продукт на тарелку. Не закрывать крышкой. Во время размораживания регулярно переворачивать продукт и выливать лишнюю воду. Следить за тем, чтобы во время размораживания не началось его приготовления. Если какая-то часть продукта начала сильно нагреваться, нужно закрыть ее кусочком алюминиевой фольги, чтобы экранировать микроволны. Если поверхность птицы становится теплой, нужно остановить размораживание, оставить на 20 минут перед повторной процедурой. Затем выдержать указанное количество времени, чтобы быть уверенным, что размораживание закончилось. Чем больше продукт по объему, тем больше времени требуется для его размораживания.

Таблица ниже относится к продуктам, замороженным при температуре между -18°C и -20°C.

- ❗ **Размораживание должно проходить при мощности 180 Вт.**

Продукт	Кол-во	Время приготовления, (мин.)	Время покоя (мин.)	Рекомендации
Мясо: фарш говядина свинина (кусок)	250 г 500 г 250 г	6 - 7 8 - 9 12 - 13	15	Положить на плоскую керамическую тарелку. Перевернуть в середине размораживания
Птица: Кусочки курицы Целая курица	650 г (2 куска) 1200 г	20 42	15	Положить на тарелку (кожей вниз, если курица целая, то грудкой вниз). Перевернуть в середине размораживания

Рыба: Филе Целая рыба	200 г 400 г	8 - 9 12 - 14	5	Положить рыбу в середину керамической тарелки. Более тонкие куски положить под толстые. Перевернуть в середине размораживания.
Ягоды: небольшие (земляника, малина и т.д.)	300 г	6 - 7	5	Разложить ягоды на большой стеклянной тарелке.
Хлеб: Булочки (каждая по 50 г) Ломтики для бутерброда	2 булочки 4 булочки 250 г	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3 4 - 4 1/2	5	Расположить булочки по кругу или горкой на жиронепроницаемой бумаге в центре диска. Перевернуть в середине размораживания

Режимы "Гриль"/"Микроволны+Гриль" Приготовление только в режиме гриля или вместе с микроволнами и грилем

Перед использованием прогреть гриль в течение 3 минут. Выполняйте рекомендации, данные в таблице ниже.

• *Рекомендации по приготовлению пищи в режиме "Гриль/Микроволны+Гриль": свежие продукты*

Продукт	Кол-во	Режим + мощность	Сторона 1 Время (мин.)	Сторона 2 Время (мин.)	Рекомендации
Жареные томаты	400 г	Режим "Микроволны+Гриль" 300 Вт	6		Разрезать томаты пополам. Сбрызнуть. Положить на тарелку по кругу. Положить на высокую решетку. Выдержать 2 - 3 минуты.
Картофель/овощи тертые (охлажденные)	800 г	Режим "Микроволны+Гриль" 600 Вт	23		Положить холодные тертые овощи на тарелку и положить ее на высокую решетку. Выдержать 2 - 3 минуты.
Кусочки курицы	550 г 2 куска	Режим "Микроволны+Гриль" 300 Вт	13 - 14	12 - 13	Натереть растительным маслом и обсыпать специями. Положить куски на тарелку и на высокую решетку. Выдержать 2-3 мин.
Отбивные из молодого барашка	400 г 300 W	Режим "Гриль"	12 - 14	10 - 11	Натереть растительным маслом и обсыпать специями. Положить куски на тарелку и на высокую решетку. Выдержать 2-3 мин.

Куски свинины	400 г (2 куска)	Режим "Микроволны+Гриль" 300 Вт	11 - 12	7 - 8	Натереть растительным маслом и обсыпать специями. Положить куски на тарелку и на двойную решетку. Выдержать 2-3 мин.
Рыба	2 куска	Режим "Микроволны+Гриль" 300 Вт	6 - 7	7 - 8	Натереть кожу рыбы растительным маслом и обсыпать специями и травами. Совместить кусок с головой с куском с хвостом на тарелке на высокой решетке. Выдержать 2-3 мин.

• *Рекомендации по приготовлению в режиме "Гриль"/"Микроволны+Гриль": замороженные продукты*

Продукт	Кол-во	Мощность	Время приготовления, (мин.)	Рекомендации
Мелко нарезанные овощи или картофель	450 г	Режим "Микроволны+Гриль" 450 Вт	16	Положить замороженную нарезку на круглую тарелку. Положить тарелку на двойную решетку. Выдержать 2-3 мин.
Рыбная нарезка	450 г	Режим "Микроволны+Гриль" 450 Вт	20	Положить нарезку на прямоугольную тарелку из пирекса. Положить тарелку на двойную решетку. Выдержать 2-3 мин.

Режимы "Конвекция"/"Микроволны+Конвекция" Приготовление только в режиме конвекции/микроволны+конвекция. regime обдува конвекции

• *Рекомендации по приготовлению в режиме "Микроволны" + "Конвекция": свежие продукты.*

В режиме "Конвекция", необходимо прогреть печь до нужной температуры (если не указано иначе в таблице ниже).

Продукт	Кол-во	Режим + температура	Сторона 1 Время (мин.)	Сторона 2 Время (мин.)	Рекомендации
Торт/пирог (готовый, подогреть)	300 г	300 Вт +180°C	10 - 11		Положить торт/пирог с начинкой на жиронепроницаемую бумагу на высокую решетку. Выдержать 2-3 мин.
Пицца (готовая, подогреть)	600 г	600 Вт +220°C	9 - 10		Положить пиццу на высокую решетку. Выдержать 2-3 мин.

Мясо: жареная говядина или баранина	900 г	600 Вт +160°C	18	10	Обмазать растительным маслом и обсыпать специями. Положить на тарелку на нижнюю решетку (жирной стороной вниз). После приготовления закрыть фольгой и оставить на 2-3 мин.
Жареная курица	1000 г	450 Вт +220°C	26	12	Обмазать курицу растительным маслом и обсыпать специями. Положить на тарелку на нижнюю решетку (грудкой вниз). Выдержать 2-3 мин.

• **Рекомендации по приготовлению в режиме "Микроволны+Конвекция": замороженные продукты - булочки, хлеб и пироги**

Продукт	Кол-во	Режим + температура	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Замороженные булочки, для подогревания	4 булочки	100 Вт +200°C без подогрева	7 - 8	Положить булочки по кругу на низкую решетку. Выдержать 2-5 мин.
Замороженные булочки, полуфабрикат	4 булочки	100 Вт +200°C	7 - 8	Положить булочки по кругу на низкую решетку. Выдержать 2-5 мин.
Круассаны, приготовл. для подогревания	4 круассана	100 Вт +200°C	2	Положить круассаны на высокую решетку. Выдержать 2-3 мин.
Франц. батон, полуфабрикат	200 -250 г	200°C	10	Положить замороженный батон на высокую решетку. Выдержать 2-3 мин.
Батон с начинкой (помидоры, сыр, ветчина и т.д.)	250 г 2 батона	450 Вт +220°C	6 - 7	Положить замороженные батоны друг к другу на низкую решетку. Выдержать 2-3 мин.

• **Рекомендации по приготовлению в режиме "Конвекция"/ "Микроволны+Конвекция": булочки, хлеб и пирожные**

Продукт	Кол-во	Режим + мощность + температура	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Булочки, предварительно готовые	7 булочек	Режим "конвекция" + 200°C	10	Положить булочки по кругу на нижнюю решетку. Чтобы вынуть булки, надеть рукавицы для печи, оставить на 2-3 мин.
Булочки, полуфабрикат	290 г 4 булочки	Режим "конвекция" + 200 °C	15	Положить булочки по кругу на жиронепроницаемую бумагу (оставить место в центре), затем положить их на высокую решетку. Вынуть из печи, надев рукавицы. Выдержать 2-3 мин.
Круассаны, полуфабрикат	200 г 4 круассана	Режим "конвекция" + 200 °C	15	Положить круассаны по кругу на жиронепроницаемую бумагу (оставить место в центре), затем положить их на высокую решетку. Вынуть их из печи, надев рукавицы. Выдержать 2-3 мин.
Длинный французский батон, готовый	200 г 1 батон	Режим "конвекция" + 200 °C	10	Положить батон на высокую решетку. Вынуть из печи, надев рукавицы. Выдержать 2-3 мин.
Фруктовый пирог	700 г	1 этап: режим "конвекция" + 220 °C	15	Положить тесто пирога в прямоугольную форму для печи. Положить форму на низкую решетку. Выдержать 5-10 минут.
		2 этап: режим "air" + 180 °C	50	
Яблочный пирог	-	Режим "микроволны+конвекция" 300 Вт + 220 °C	25 - 27	Положить пирог на тарелку из термостойкого стекла. Положить ее на нижнюю решетку. Выдержать 5-10 в конце приготовления

• **Рекомендации по приготовлению в режиме "Микроволны+Конвекция": замороженные продукты - пицца, макароны, чипсы и наггетсы**

Продукт	Кол-во	Режим + температура	Время приготовления (мин.)	Рекомендации
Пицца для разогрева	300-400 г 450-550 г	600 Вт + 220°C	11 - 12 12 - 13	Положить пиццу на низкую решетку. Выдержать 2-3 мин.
2 пиццы, полуфабрикат	-600-700 г (300-350 г каждая)	600 Вт +220°C	16 - 18	Положить одну пиццу на низкую решетку и одну на высокую решетку. Выдержать 2-3 мин.
Широкая лапша/ трубочки с начинкой	400 г	450 Вт +220°C без подогрева	18 - 20	Положить продукты на тарелку из термостойкого стекла или оставить в своей упаковке, если она жаропрочная и подходит для микроволновой печи. Положить тарелку на низкую решетку. Выдержать 2-3 мин.
				Положить продукты на тарелку из термостойкого стекла или оставить в своей упаковке, если она жаропрочная и подходит для микроволновой печи. Положить тарелку на нижнюю решетку. Выдержать 2-3 мин.
Макароны /пельмени	400 г	450 Вт +220°C без подогрева		

Куриные наггетсы	250 г	450 Вт + 220 °С	7 - 9	Положить наггетсы на низкую решетку. Выдержать 2-3 мин.
Чипсы для печи	250 г	300 Вт + 220°С	17 - 19	Положить чипсы на жиронепроницаемую бумагу на низкую решетку. Перевернуть через 2-3 мин.

Несколько дополнительных советов

- Чтобы растопить масло: Положите 50 г сливочного масла в маленький глубокий стакан. Закройте крышкой/полиэтиленовой пленкой. Подогревайте 30-40 секунд при максимальной мощности, пока масло не растает.
- Чтобы растопить шоколад: Положите 100 г шоколада в маленький глубокий стакан. Подогревайте 3-5 минут при максимальной мощности, пока шоколад не растает. В ходе приготовления 2 раза помешайте. Чтобы достать из печи, наденьте кухонные рукавицы.

- ❗ Помешайте 1 или 2 раза в ходе приготовления.
- ❗ Чтобы достать посуду из печи, наденьте кухонные рукавицы.

Очистка

- ❗ Печь необходимо регулярно чистить и удалять остатки пищи. Очистка печи

Необходимо регулярно чистить следующие части печи, чтобы не допускать накопления остатков пищи и жира:

- Внутреннюю и внешнюю поверхности,
 - Дверцу и уплотнители,
 - Муфту, роликую подставку и вращающийся поднос,
 - Форму для хлеба,
 - Мешалку.
- ❗ Если регулярно не очищать печь, это приведет к разрушению поверхности, что сократит срок службы и, возможно, приведет к опасной ситуации.
 - ❗ Дверь должна закрываться правильно.
 - ❗ Не используйте абразивные чистящие средства и жесткие металлические щетки для очистки стекла дверцы печи, поскольку стекло царапается и нарушается его защита от проницаемости микроволн.

Очистить внешнюю поверхность мягкой тряпочкой и мыльной водой. Ополоснуть вытереть насухо. Удалить частицы или пятна внутри печи или с роликковой подставки мыльной тряпочкой. Ополоснуть и тщательно вытереть. Чтобы убрать частицы пищи и удалить плохой запах, нужно поставить стакан с водой и лимонным соком на вращающийся поднос и включить печь на максимальную мощность на

2 минуты. Пар размягчит грязь. Ополоснуть и вытереть. Элемент гриля отгибается вниз, что облегчает чистку верха печи. Вода не должна попадать в вентиляционные отверстия

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и растворители.

Тщательно очистить уплотнения дверцы, убедившись, что:

- Там нет накопившихся частиц пищи,
- Ничего не препятствует правильному закрытию дверцы.

Внутренняя поверхность прибора нужно чистить соответствующим чистящим порошком после каждого использования.

- ❗ Нельзя пользоваться оборудованием для чистки паром.

- ❗ Перед очисткой печь должна остыть.

Очистка приспособлений

- Стекланный вращающийся поднос
- Поднос с антипригарным покрытием
- Мешалка
- Градуированный мерный стакан
- Двойная мерная ложка
- Крючок
- Двойная решетка и нижняя решетка
- Нижняя решетка
- Высокая решетка DUO и низкая решетка.

Форму для хлеба нельзя мыть в посудомоечной машине. Ее моют мыльной водой. Затем сполоснуть и тщательно вытереть.

Технические проблемы

Печь нельзя использовать, если дверь или уплотнители дверцы повреждены, например:

- Повреждены петли,
- Повреждены уплотнители,
- Внутренняя деформация.

По поводу ремонта нужно обращаться в авторизованные сервисные центры (см. прилагаемый список).

Чтобы изучить прибор, необходимо время. Если возникает какая-либо проблема, описанная ниже, можно сделать следующее.

- Следующие явления считаются нормальными, и нет причин для беспокойства:
 - Конденсат внутри печи,
 - Выход пара вокруг дверцы и внешних стенок,
 - Световое отражение вокруг дверцы и внешних стенок,
 - Пар выходит через дверцу или вентиляционные отверстия.
- ❗ При первом использовании прибора может появиться легкий дымок или запах, свойственный новому изделию. Это нормальное явление, которое вскоре исчезнет.

- Микроволновая печь не включается, когда контейнер для хлеба находится внутри печи:
 - Система безопасности не позволяет использовать контейнер для хлеба в режиме СВЧ.
 - Убрать контейнер для хлеба, чтобы использовать печь в режиме СВЧ.

• Если вы обнаружили, что продукты остались сырыми:

- Убедитесь, что вы правильно установили время приготовления пищи и нажали кнопку "Start + 30 s",
- Проверьте, правильность закрытия дверцы,
- Проверьте, не отключен ли выключатель или не перегорел ли предохранитель

• Микроволновая печь не включается, когда форма для хлеба находится внутри печи:

- Система безопасности не позволяет использовать форму для хлеба в режиме СВЧ.
- Извлечь форму для хлеба, чтобы использовать печь в режиме СВЧ.

• Пища переварена или недоварена:

- Убедитесь, что время приготовления продуктов задано правильно для тех продуктов, которые вы готовите,
- Убедитесь, что вы выбрали правильный уровень мощности,
- Убедитесь, что не забыли убрать алюминиевую фольгу с подноса для продуктов,
- Убедитесь, что вы не используете контейнер, поглощающий микроволны,
- Убедитесь, что задние вентиляционные отверстия не засорены.

• Слышен треск или видны искры внутри печи:

- Убедитесь, что вы не используете контейнеры с металлической отделкой,
- Убедитесь, что вы не оставили металлическую посуду внутри печи (например, вилку и т.д.),
- Убедитесь, что вы не положили алюминиевую фольгу близко к стенкам печи, что вы правильно расположили металлический поднос или что вы расположили его не слишком близко к другому металлическому подносу или что вы не забыли убрать металлическую скрепку с пакета для заморозки.

• Слышен звуковой сигнал, если вы нажимаете какую-либо кнопку на контрольном щитке:

- Убедитесь, что функция "Защита от детей" не активирована, если же нет, отключите ее.

• Внутренне освещение не работает, хотя печь работает правильно:

- Возможно, перегорела лампочка, но печь работает.

Если эти предположения не решают проблемы, подготовьте следующие данные:

- Номер модели и серийный номер, выбитый сзади печи,
- Гарантию,
- Четкое описание неполадки.

Затем нужно связаться с дилером или мастерской, осуществляющей послепродажное обслуживание.

Требования к утилизации отходов



Сделайте свой вклад в защиту окружающей среды!

- Ⓢ В печи использовано много ценных материалов, которые могут быть переработаны.
- ➔ Ее нужно отнести в приемный пункт для правильной утилизации.

Компания Moulinex предпринимает все возможные меры для защиты окружающей среды при производстве упаковки. Упаковка изготовлена из гофрированного картона, подлежащего вторичной переработке.

Пластмассовые детали прибора имеют маркировку с указанием вида материала. Это позволяет правильно утилизировать детали. Более подробную информацию об утилизации каждого материала можно получить в местном органе, отвечающем за утилизацию отходов. Там также посоветуют вам, как лучше утилизировать отходы, включая и ваш прибор. Со всеми вопросами, относящимися к утилизации, можно обратиться в местную службу утилизации отходов или сервисный центр, авторизованный компанией Moulinex.

Данные о проверке эксплуатационных параметров

В соответствии со стандартом IEC 705

Подкомитет Международной электротехнической комиссии, SC 59N, разработал стандарт для сравнительной проверки эксплуатационных характеристик нагрева различных микроволновых печей. Данные для модели, купленной вами.

Испытание	Вес	Приблизительное время (мин.)	Уровень мощности	Контейнер
Яичная масса для крема	1000 г	11 - 13	900 Вт	Рекомендуется контейнер IEC 705
Бисквит	475 г	9 - 11	600 Вт	
Мясной рулет	900 г	17 - 19	900 Вт	
Размораживание	500 г	12 - 14	180 Вт	

Настоящие данные приводятся для прибора с номинальной мощностью 900 Вт.

Технические характеристики

Модель	Cook'n bread
Питание	230 В ~ 50 Гц перем. тока
Потребляемая мощность:	
Максимальная мощность	2950 Вт
Микроволны	1550 Вт
Гриль	1100 Вт
Конвекция	2500 Вт
Выходная мощность	900 Вт
Частота	2450 МГц
Размеры (Д x Г x В) мм	
Снаружи	520 x 510 x 330
Внутри	332 x 343 x 226
Вес брутто	22 кг
нетто	19,5 кг

RUS