

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**AMW 735**



SENSING THE DIFFERENCE



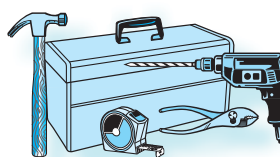
## УСТАНОВКА



### МОНТАЖ ПРИБОРА



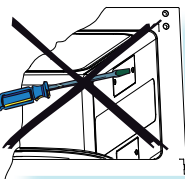
**При установке прибора** следуйте указаниям, приведенным в отдельной инструкции по монтажу, входящей в комплект поставки.



### ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ

**Убедитесь в том, что напряжение**, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению в вашем доме.

**Не снимайте защитные пластины на отверстиях для входа микроволн**, расположенные на боковой стенке рабочей камеры печи. Они предотвращают попадание жира и частиц пищи в эти отверстия.



**Перед началом установки удостоверьтесь в том**, что камера печи пуста.

**Убедитесь в том, что прибор не имеет повреждений.** Проверьте, плотно ли закрывается дверца и не повреждено ли ее внутреннее уплотнение. Выньте из печи все принадлежности и протрите ее внутри мягкой влажной тряпкой.

**Не пользуйтесь прибором**, если повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом, или если он поврежден или подвергся падению. Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду. Следите за тем, чтобы сетевой шнур находился на удалении от горячих поверхностей. В противном случае возможны поражение электрическим током, пожар и т.п.

### ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

**Печью можно пользоваться только при плотно закрытой дверце.**

**Прибор должен быть обязательно заземлен.** Изготовитель не несет ответственности за травмы людей, животных или материальный ущерб, который может иметь место в случае несоблюдения этого требования.

**Изготовитель не несет ответственности за какие бы то ни было неисправности, возникшие вследствие несоблюдения пользователем настоящей инструкции.**



## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И ХРАНИТЕ ДЛЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ В БУДУЩЕМ

**Не нагревайте и не используйте горючие материалы** внутри или вблизи печи. Пары могут привести к возгоранию или взрыву.

**Не используйте микроволновую печь** для сушки тканей, бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов и прочих горючих материалов. Это может привести к возгоранию.

**Если внутри/снаружи печи появились следы возгорания или дым**, не открывайте дверцу и выключите печь. Выньте сетевой шнур из розетки или отключите питание на распределительном щите или на блоке предохранителей.

**Не передерживайте продукты в печи.** Это может привести к возгоранию.

**Не оставляйте печь без присмотра**, особенно, если в процессе приготовления пищи используются бумага, пластмасса и прочие горючие материалы. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластмасс при нагревании пищи могут расплавиться.

**Нельзя пользоваться** в приборе химическими продуктами или газообразными веществами, вызывающими коррозию. Данный прибор предназначен для разогревания и приготовления пищи. Прибор не предназначен для промышленного или лабораторного применения.

**Дети могут пользоваться печью без присмотра взрослых только в том случае**, если они предварительно получили соответствующие инструкции. При этом дети должны понимать, как правильно пользоваться печью и каковы опасности ее неправильной эксплуатации.

**Настоящий прибор не предназначен для эксплуатации людьми** (в том числе детьми) с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями, за исключением тех случаев, когда они пользуются прибором под присмотром лица, ответственного за их безопасность.

**Не пользуйтесь микроволновой печью** для разогрева продуктов в герметичных вакуумных упаковках. Повышение давления может привести к травме при открывании емкости либо к тому, что она может лопнуть.



**Необходимо регулярно проверять уплотнения дверцы и участки вокруг них** на наличие повреждений. Если эти участки повреждены, не следует пользоваться печью до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом сервисной службы.

### ЯЙЦА

**Не пользуйтесь микроволновой печью** для приготовления или подогрева целых яиц, очищенных или в скорлупе, так как они могут лопнуть даже после прекращения микроволнового нагрева.





## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



### ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Данный прибор предназначен только для бытового применения!**

**Не включайте микроволновое излучение, если в печи нет продуктов. В противном случае печь может выйти из строя.**

**В период обучения пользованию печью ставьте внутрь нее стакан воды. Вода поглощает микроволновую энергию и, тем самым, предохраняет печь от повреждений.**

**Не пользуйтесь камерой печи для хранения каких бы то ни было предметов.**

**Перед тем как помещать в печь бумажные или пластиковые пакеты, снимите с них зажимы для их закрытия.**



### ЖАРЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ

**Не пользуйтесь микроволновой печью для жарения во фритюре, так как при этом невозможно контролировать температуру масла.**



**Пользуйтесь специальными прихватками или надевайте рукавицы, чтобы не обжечься при касании посуды или деталей печи по окончании приготовления пищи.**

### ЖИДКОСТИ

**Во время подогрева жидкостей, например, напитков или воды, в микроволновой печи может произойти их перегрев выше точки кипения без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости. Чтобы исключить вероятность такого события, соблюдайте следующие правила:**



1. Не пользуйтесь емкостями с прямыми стенками и узким горлышком.
2. Размешивайте жидкость перед тем, как ставить емкость в печь, и оставляйте в ней чайную ложку.
3. После нагрева оставляйте жидкость ненадолго в печи, еще раз выполняйте ее размешивание, после чего осторожно вынимайте емкость.

### БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ

**За более подробными сведениями всегда обращайтесь к сборнику рецептов для микроволновой печи. Будьте особенно внимательны при приготовлении или разогреве спиртосодержащих пищевых продуктов.**

**После подогрева детского питания или питья в бутылочке сначала обязательно размешайте содержимое и проверьте его температуру. Эта мера обеспечивает равномерное распределение тепла и предотвращает опасность ошпаривания или ожогов. Убедитесь в том, что перед нагревом с бутылочки сняты крышка и соска!**





## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



### ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**В продаже** имеется большой выбор кухонных принадлежностей. При покупке проверяйте их пригодность для использования в микроволновой печи.

**Перед приготовлением пищи удостоверьтесь, что используемые принадлежности**

пригодны для использования в духовке, а также допускают прохождение микроволн.



**При размещении продуктов и различных принадлежностей** в микроволновой печи следите за тем, чтобы они не касались ее внутренних стенок.

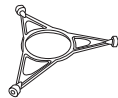
**Это особенно важно при использовании принадлежностей из металла или с металлическими частями.**

Если принадлежности с металлическими частями касаются внутренних стенок работающей печи, может образоваться искра и печь может быть повреждена.

**Прежде чем включать печь,** обязательно удостоверьтесь в том, что поворотный стол свободно вращается.

### ОПОРА ВРАЩАЮЩЕГОСЯ СТОЛИКА

**Установите подставку (опору)** под стеклянный поворотный стол. Никогда не ставьте на подставку поворотного стола никакие другие принадлежности.



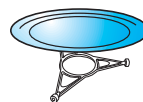
Установите в печь подставку под поворотный стол.

### СТЕКЛЯННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ

**Используйте стеклянный поворотный стол** во всех режимах приготовления.

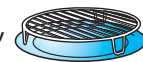
Стеклянный поддон предназначен для сбора капель сока и частиц пищи, которые, в противном случае, оставляли бы следы на внутренних поверхностях печи.

Установите стеклянный поворотный стол на предназначенную для него подставку.



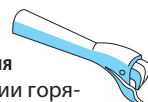
### РЕШЕТЧАТАЯ ПОДСТАВКА

**Используйте решетчатую подставку** при приготовлении пищи в различных режимах гриля.



### РУКОЯТКА БЛЮДА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

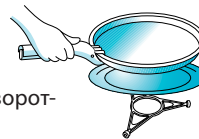
Пользуйтесь специальной рукояткой для блюда для получения хрустящей корочки при извлечении горячего блюда из печи.



### БЛЮДО ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

**Кладите продукт непосредственно на блюдо** для получения хрустящей корочки.

В качестве подставки под блюдо для получения хрустящей корочки всегда используйте стеклянный поворотный стол.



**Не кладите кухонные принадлежности** на блюдо для получения хрустящей корочки, так как оно быстро нагревается, и это может привести к повреждению принадлежностей.

**Блюдо для получения хрустящей корочки** можно предварительно подогреть (макс. 3 мин.). Во время предварительного нагрева блюда для получения хрустящей корочки всегда используйте режим Crisp (Хрустящая корочка).



## БЛОКИРОВКА ВКЛЮЧЕНИЯ / БЛОКИРОВКА КНОПОК



Эта защитная автоматическая функция включается через минуту после того, как печь возвращается в режим ожидания. (Печь находится в режиме ожидания, когда на дисплее отображается время в 24-часовом формате или когда дисплей остается пустым в случае, если время не было задано).



Для снятия блокировки дверцу нужно открыть и закрыть, например, для помещения продуктов в печь. В противном случае на дисплее появится надпись "DOOR" (дверца).

DOOR



## ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВОГО ПРОДУКТА

(только для автоматических режимов)



### Функция "Температура готового продукта"

(Готовность) доступна в большинстве автоматических режимов. Она дает возможность самостоятельно задавать конечную температуру готового продукта. Эта функция позволяет получить более высокую или более низкую температуру готового блюда по сравнению со стандартной настройкой по умолчанию.

При использовании любого из этих режимов в печи выбирается стандартная настройка по умолчанию. Такая настройка, как правило, дает наилучшие результаты. Однако, если нагретая пища окажется слишком горячей для немедленного употребления, можно легко скорректировать существующую настройку перед последующим использованием этого режима.

| ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВОГО ПРОДУКТА<br>(ГОТОВНОСТЬ) |                                    |
|-----------------------------------------------|------------------------------------|
| УРОВЕНЬ                                       | РЕЗУЛЬТАТ                          |
| Высокий +2                                    | САМАЯ ВЫСОКАЯ КОНЕЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА |
| Высокий +1                                    | БОЛЕЕ ВЫСОКАЯ КОНЕЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА |
| Средний 0                                     | СТАНДАРТНАЯ НАСТРОЙКА ПО УМОЛЧАНИЮ |
| Низкий -1                                     | БОЛЕЕ НИЗКАЯ КОНЕЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА  |
| Низкий -2                                     | САМАЯ НИЗКАЯ КОНЕЧНАЯ ТЕМПЕРАТУРА  |

Уровень температуры готового продукта можно задать или изменить только в течение первых 20 секунд работы печи.

HIGH<sup>2</sup> AUTO

HIGH<sup>1</sup> AUTO

Для этого сразу после нажатия кнопки "Пуск" необходимо с помощью кнопок +/- выбрать нужный уровень температуры готового продукта.

**ПРИМЕЧАНИЕ.**

MID<sup>0</sup> AUTO

LOW<sup>-1</sup> AUTO

LOW<sup>-2</sup> AUTO



## ПЕРЕМЕШИВАНИЕ ИЛИ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

(только для автоматических режимов)



При использовании некоторых автоматических режимов печь может останавливаться (в зависимости от выбранной программы и категории продукта); при этом на дисплее будет высвечиваться указание STIR FOOD (Помешайте продукт) или TURN FOOD (Переверните продукт).

### Продолжение приготовления пищи

- 🔧 Откройте дверцу.
- 🔧 Помешайте или переверните продукты.
- 🔧 Закройте дверцу и вновь включите режим, нажав кнопку "Пуск".

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Печь автоматически продолжит свою работу через 1 минуты, если продукт не будет перевернут/помешан. Время нагрева в этом случае увеличится.



## КАТЕГОРИИ ПРОДУКТОВ (только для АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ)



**При использовании АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ (Аuto)** для обеспечения хороших результатов необходимо задать категорию продуктов. При выборе с помощью кнопок +/- категории продуктов на дисплее появляется слово FOOD (Продукт/блюдо) и соответствующая категории продукта цифра.



Категории продуктов перечислены в таблицах для каждого автоматического (Auto) режима.

| FOOD                                                                              |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | 1 DINNER PLATE (250g - 500g) |
|  | 2 Soup (200g -               |
|  |                              |

При использовании продуктов, отсутствующих в таблицах, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму, описанному в разделе "Приготовление и разогрев продуктов с помощью микроволн".



## ОХЛАЖДЕНИЕ



По завершении работы в печи может выполняться процедура охлаждения. Это вполне нормальный процесс.

После этой процедуры печь автоматически выключается.

Если температура выше 50 °C, то на дисплей выводится слово HOT (Горячо) и текущая температура внутри печи. Вынимая продукты из печи, будьте осторожны, чтобы не обжечься о горячие внутренние поверхности камеры. Пользуйтесь защитными рукавицами.

Если температура меньше 50°C, на дисплей выводится текущее время в 24-часовом формате.

Нажмите кнопку возврата для временного отображения времени в 24-часовом формате в то время, когда выводится слово HOT (Горячо).

Процедуру охлаждения можно прервать без какого бы то ни было вреда для печи; для этого достаточно открыть дверцу.





## ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

При первом подключении печи к электрической сети на дисплее появляется сообщение о необходимости установить часы (текущее время).

В случае отключения электроэнергии часы начинают мигать; их потребуется установить заново.

Данная печь обладает рядом функций, которые можно настраивать в соответствии с личными предпочтениями пользователя.

1 Нажимайте кнопку **MANUAL** до тех пор, пока на дисплее не появится слово Setting (Настройка).

2 Пользуясь кнопками **+/-**, выберите для дальнейшей настройки один из следующих параметров.

- ⌚ Clock (Часы)
- 🔊 Sound (Звук)
- 🌿 ECO (Режим энергосбережения)
- ☀️ Brightness (Яркость)

3 Нажмите кнопку **"Стоп"**, чтобы выйти из режима настройки и сохранить все сделанные изменения.



## УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Во время установки часов держите дверцу открытой. Это дает возможность произвести настройку часов в течение 5 минут. В противном случае каждый шаг установки должен быть выполнен за 60 секунд.

1 Нажмите кнопку **ОК**. (При этом начнут мигать цифры слева (часы)).

2 Нажимая кнопки **+/-**, установите значение часов.

3 Нажмите кнопку **ОК**. (При этом начнут мигать две цифры справа (минуты)).

4 Нажимая кнопки **+/-**, установите значение минут.

5 Еще раз нажмите кнопку **ОК**, чтобы подтвердить выполненные изменения.

Теперь часы настроены и находятся в рабочем режиме.

Если после установки текущего времени вы хотите убрать отображение времени на дисплее, снова войдите в режим установки текущего времени, нажмите на кнопку **"Стоп"** и держите ее нажатой до тех пор, пока цифры не начнут мигать.





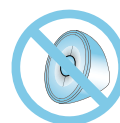
## ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК



### НАСТРОЙКА ЗВУКА



- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ ОК.**
- 2 **Пользуясь кнопками +/-, включите (ON) или выключите (OFF) подачу звукового сигнала.**
- 3 **ЕЩЕ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ ОК, чтобы подтвердить выполненные изменения.**



### ECO (РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ)



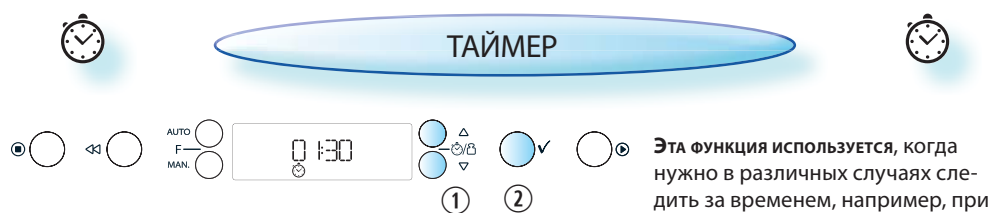
- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ ОК.**
- 2 **Пользуясь кнопками +/-, включите (ON) или выключите (OFF) режим ECO.**
- 3 **ЕЩЕ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ ОК, чтобы подтвердить выполненные изменения.**

**Когда режим ECO включен**, по прошествии определенного времени дисплей автоматически выключается для экономии электроэнергии. Он автоматически загорится вновь при нажатии на какую-либо кнопку или при открывании дверцы печи. Через 30 секунд после окончания приготовления лампочка внутреннего освещения камеры печи гаснет.

**Когда режим ECO выключен**, дисплей не выключается и на нем постоянно высвечивается текущее время в 24-часовом формате. Через 3 минуты после окончания приготовления лампочка внутреннего освещения камеры печи гаснет.



- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ ОК.**
- 2 **С помощью кнопок +/- задайте нужный вам уровень яркости.**
- 3 **ЕЩЁ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ ОК, чтобы подтвердить свой выбор.**



- 1 **Нажимая кнопки +/-, установите нужное время таймера.**
- 2 **НАЖМИТЕ КНОПКУ ОК.**

**По окончании обратного отсчета времени таймера подается звуковой сигнал.**  
**Нажатие кнопки "Стоп" до истечения установленного времени таймера сбрасывает его показания на ноль.**



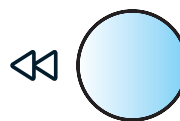
Используйте этот режим для обычного приготовления и разогрева приготовленных продуктов, например, овощей, рыбы, картофеля и мяса.

- 1** Нажимайте кнопку **MANUAL**, пока не будет найден режим микроволн.
- 2** С помощью кнопок **+/ -** задайте уровень мощности микроволнового излучения.
- 3** Нажмите кнопку **OK**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 4** С помощью кнопок **+/ -** задайте продолжительность приготовления.
- 5** Нажмите кнопку **"Пуск" (START)**.

#### После начала процесса приготовления

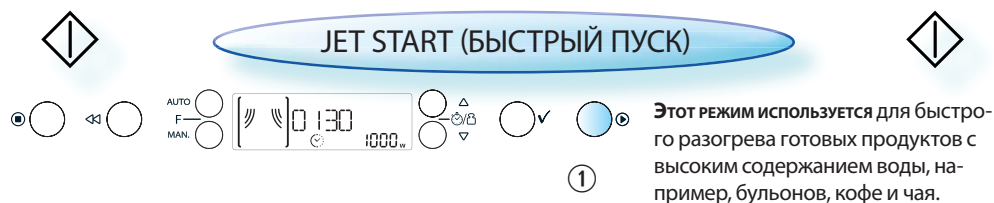
Нажимая кнопку "Пуск", можно увеличивать значение времени шагом в 30 секунд. Каждое нажатие увеличивает время на 30 секунд. Время приготовления также можно увеличить или уменьшить с помощью кнопок **+/ -**.

Нажав кнопку **<<**, можно вернуться в режим изменения времени приготовления и уровня мощности. Оба эти значения можно менять в процессе приготовления, пользуясь кнопками **+/ -**.



#### УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

| ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ |                                                                                                                                                                            |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мощность          | Рекомендуемое применение                                                                                                                                                   |
| 1000 Вт           | Подогрев напитков, воды, бульонов, кофе, чая и других продуктов с большим содержанием воды. Если в продукте содержатся яйца или сливки, выберите меньший уровень мощности. |
| 800 Вт            | Приготовление блюд из овощей, мяса и др.                                                                                                                                   |
| 650 Вт            | Приготовление рыбы.                                                                                                                                                        |
| 500 Вт            | Приготовление продуктов, требующих повышенного внимания, например соусов с высоким содержанием белка, блюд из сыра и яиц, доведение до готовности блюд "в горшочке".       |
| 350 Вт            | Тушение мяса, растапливание сливочного масла и шоколада.                                                                                                                   |
| 160 Вт            | Размораживание. Размягчение сливочного масла, сыров.                                                                                                                       |
| 90 Вт             | Размягчение мороженого                                                                                                                                                     |
| 0 Вт              | Только в режиме "Таймер".                                                                                                                                                  |



- 1 **Нажмите кнопку "Пуск", чтобы автоматически включить режим с максимальным уровнем мощности микроволнового излучения и временем приготовления, равным 30 секунд. Каждое дополнительное нажатие на эту кнопку увеличивает время на 30 секунд.**

**Нажимая кнопки +/-, можно увеличивать или уменьшать время даже после того, как данный режим был включен.**



- 1 **Нажимайте кнопку Manual, пока не будет найден режим Crisp (Хрустящая корочка).**
- 2 **Нажимая кнопки +/-, задайте нужное время приготовления.**
- 3 **Нажмите кнопку "Пуск".**

Печь автоматически переходит в режим гриля и микроволн с тем, чтобы нагреть специальное блюдо для получения хрустящей корочки. При этом происходит быстрый нагрев блюда для получения хрустящей корочки до нужной температуры, а затем происходит подрумянивание и образование хрустящей корочки на приготавливаемом продукте.

**Убедитесь в том, что блюдо для хрустящей корочки установлено точно по центру стеклянного поворотного стола.**

**Печь и блюдо для получения хрустящей корочки в этом режиме очень сильно нагреваются.**

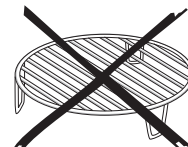
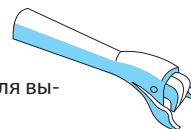
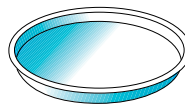
**Не ставьте блюдо для получения хрустящей корочки на нетермостойкие поверхности.**

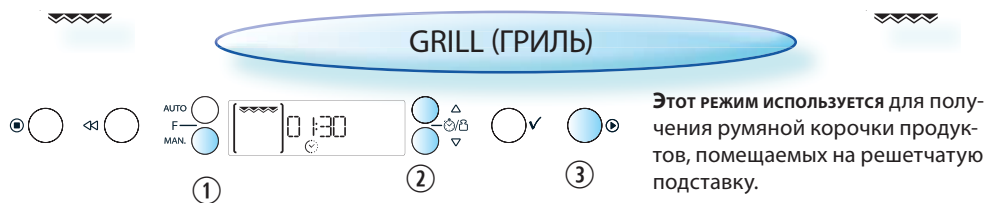
**Будьте осторожны, не притрагивайтесь к верхней стенке камеры, находящейся под нагревательным элементом гриля.**

**Пользуйтесь кухонными рукавицами**

**или специальным держателем, предусмотренным в комплекте печи, для вынимания горячей тарелки для получения хрустящей корочки.**

**Используйте в этом режиме только то блюдо для получения хрустящей корочки, которое поставляется вместе с печью. Другие блюда для получения хрустящей корочки, имеющиеся в продаже, не обеспечивают правильного приготовления блюд при использовании этого режима.**





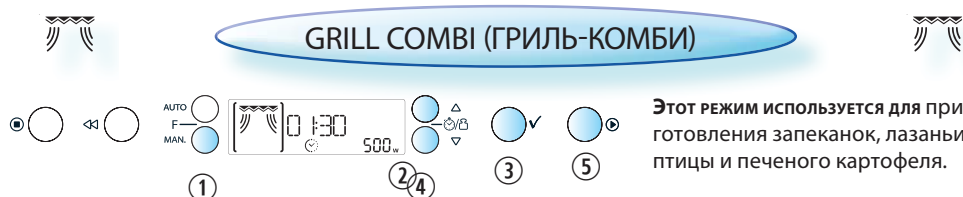
Этот режим используется для получения румяной корочки продуктов, помещаемых на решетчатую подставку.

- 1 **Нажимайте кнопку Manual, пока не будет найден режим гриля.**
- 2 **Нажимая кнопки +/-, задайте нужное время приготовления.**
- 3 **Нажмите кнопку "Пуск".**

Поместите продукты на решетчатую подставку. Переворачивайте куски во время приготовления.

*Перед использованием режима гриля убедитесь в том, что используемые принадлежности являются жаропрочными и пригодными для приготовления в микроволновой печи.*

*Не пользуйтесь пластмассовыми принадлежностями во время приготовления пищи в режиме гриля. Такие принадлежности расплавятся. Также недопустимо использование деревянных и бумажных принадлежностей.*



Этот режим используется для приготовления запеканок, лазаньи, птицы и печеного картофеля.

- 1 **Нажимайте кнопку Manual, пока не будет найден режим гриль-комби.**
- 2 **С помощью кнопок +/- задайте уровень мощности микроволнового излучения.**
- 3 **Нажмите кнопку OK, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.**
- 4 **С помощью кнопок +/- задайте продолжительность приготовления.**
- 5 **Нажмите кнопку "Пуск" (Start).**

**Максимальный уровень** мощности микроволнового излучения в режиме гриль-комби ограничен уровнем заводской настройки.

| ГРИЛЬ-КОМБИ  |                                                        |
|--------------|--------------------------------------------------------|
| Мощность     | Рекомендуемое применение                               |
| 650 Вт       | Приготовление овощей и гратена                         |
| 350 - 500 Вт | Приготовление птицы и лазаньи                          |
| 160 - 350 Вт | Приготовление рыбы и замороженного гратена             |
| 160 Вт       | Приготовление мяса                                     |
| 90 Вт        | Запекание до румяной корочки фруктов                   |
| 0 Вт         | Только подрумянивание продуктов во время приготовления |



## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ



**При размораживании продуктов вручную** следуйте процедуре, относящейся к режиму, описанному в разделе "Приготовление и разогрев продуктов при помощи микроволн", и установите уровень мощности 160 Вт.

**Часто осматривайте продукты и проверяйте их состояние.** Приобретенный со временем опыт пользования печью поможет точнее определять время, необходимое для размораживания различных объемов.

**Замороженные продукты в пластиковых пакетах, пластиковой пленке или картонных коробках** можно закладывать непосредственно в печь, если в упаковке нет никаких металлических компонентов (например, проволоочных зажимов).

**Форма упаковки** влияет на время размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем объемные упаковки.

**Когда продукт начинает размораживаться, следует отделять его части друг от друга.** Отдельные куски размораживаются быстрее.

**Прикрывайте отдельные части размораживаемого продукта** (куриные ножки, кончики крыльев и т. п.) небольшими листами алюминиевой фольги, если эти части начинают нагреваться.

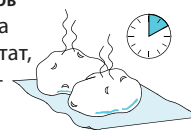


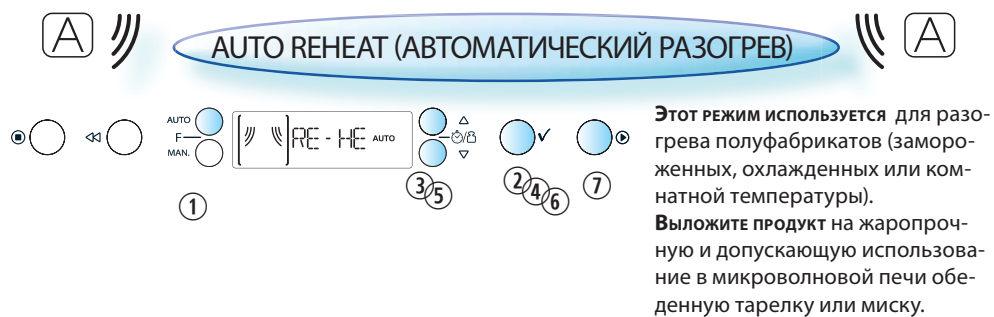
**Крупные куски мяса** необходимо переворачивать по истечении половины времени размораживания.

**Вареные, тушеные блюда и мясные соусы** оттаивают быстрее, если их помешивать в процессе размораживания.

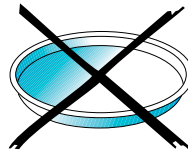
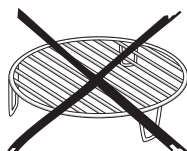
**При размораживании** рекомендуем оставлять продукт слегка недооттаявшим и для завершения процесса давать ему постоять при комнатной температуре.

**Такое выдерживание продуктов после размораживания** всегда улучшает конечный результат, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта.





- 1 **Нажимайте кнопку Авто**, пока не будет найден режим автоматического разогрева (Auto Re-heat).
- 2 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 3 **С помощью кнопок +/-** выберите категорию продуктов. При этом на дисплее высвечивается слово FOOD и цифра, соответствующая той или иной категории.
- 4 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 5 **Нажимая кнопки + / -**, задайте вес продукта.
- 6 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор.
- 7 **Нажмите кнопку "Пуск"**.

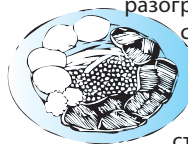




## АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ



Помещая приготовленные продукты в холодильник или же на тарелку для последующего



разогрева, кладите более толстые и плотные части на края тарелки, а более тонкие или менее плотные части в ее центр.



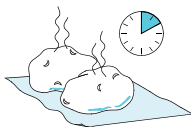
Всегда закрывайте продукты крышкой при пользовании этим режимом, за исключением разогрева холодных супов - в этом случае крышка не нужна!

Если в упаковке продукта уже предусмотрена крышка, то в упаковке следует сделать 2-3 надреза с тем, чтобы избежать создания избыточного давления в процессе разогрева.

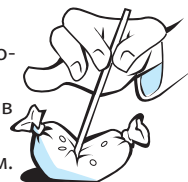
Тонкие ломтики мяса кладите непосредственно друг на друга или смещая их наполовину.

Более толстые куски, например, мясного рулета или колбасы, кладите рядом друг с другом.

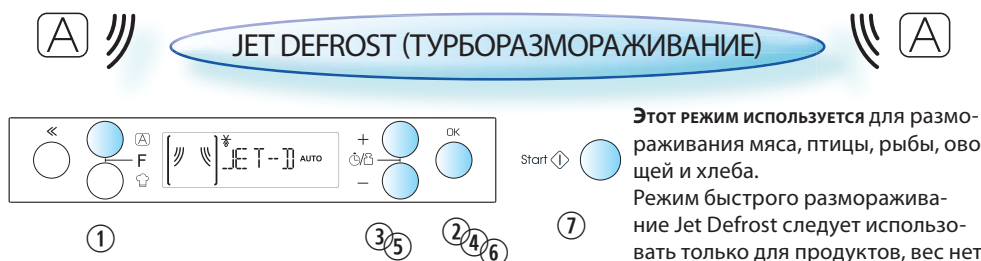
Если готовому блюду дать постоять 1-2 минуты, то это улучшает его вкус, особенно в случае приготовления замороженных полуфабрикатов.



Пластиковую пленку следует прокалывать вилкой. Это позволяет уменьшить давление и предотвратить разрыв пленки образующимся при приготовлении пищи паром.



| ПРИГОТАВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО                                                                                                                                                                                                                                          |                                                           | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>1 Обеденное блюдо</b> (250 г - 500 г)                  | <b>Подготовьте продукты</b> согласно вышеприведенным рекомендациям. Разогревайте, предварительно накрыв крышкой. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2 Суп</b> (200 г - 800 г)                              | <b>Разогревайте, не накрывая</b> , в отдельных мисочках или в одной большой миске.                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>3 Замороженные порционные продукты</b> (250 г - 500 г) | <b>Следуйте указаниям на упаковке</b> , которые касаются, например, вентиляции, прокалывания и т.д.              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4 Напитки</b> (0,1 - 0,5 л)                            | <b>Разогревайте, не накрывая крышкой</b> , положив при этом в кружку или чашку металлическую ложку.              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>5 Замороженная лазанья</b> (250 г - 500 г)             | <b>Выложите</b> в пригодную для использования в печи и прозрачную для микроволн посуду.                          |
| <b>При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму, описанному в разделе "Приготовление и разогрев продуктов с помощью микроволн".</b> |                                                           |                                                                                                                  |

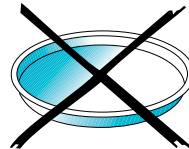
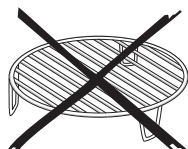


Этот режим используется для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей и хлеба.

Режим быстрого размораживания Jet Defrost следует использовать только для продуктов, вес нетто которых находится в пределах 100 г - 2,5 кг.

**Всегда кладите продукты на стеклянный поворотный стол.**

- 1 **Нажимайте кнопку Авто**, пока не будет найден режим быстрого размораживания (Jet Defrost).
- 2 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 3 **С помощью кнопок +/-** выберите категорию продуктов. При этом на дисплее высвечивается слово FOOD и цифра, соответствующая той или иной категории.
- 4 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 5 **Нажимая кнопки + / -**, задайте вес продукта.
- 6 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор.
- 7 **Нажмите кнопку "Пуск"**.





## ТУРБОРАЗМОРАЖИВАНИЕ



### ВЕС

**Для работы в этом режиме** печь должна "знать" вес нетто продукта. Это дает возможность автоматически вычислить время, необходимое для завершения процесса.

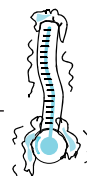


**Если вес меньше или больше рекомендуемого:** следуйте процедуре, относящейся к режиму, описанному в разделе "Приготовление и разогрев продуктов с помощью микроволн", а при размораживании устанавливайте уровень мощности 160 Вт.

### ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

**Если температура продукта выше температуры глубокой заморозки (-18°C),** задайте меньший вес продукта.

**Если температура продукта ниже температуры глубокой заморозки (-18°C),** задайте больший вес продукта.



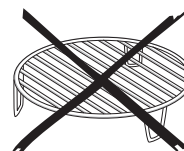
| ПРИГОТАВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>1 Мясо</b> (100 г - 2,0 кг)  | Мелко порубленное мясо, котлеты, стейки или жаркое.<br><b>ПЕРЕВЕРНИТЕ</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2 Птица</b> (100 г - 2,5 кг) | Курица целиком, кусками или филе.<br><b>ПЕРЕВЕРНИТЕ</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее.                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>3 Рыба</b> (100 г - 2,0 кг)  | Целиком, стейки или филе.<br><b>ПЕРЕВЕРНИТЕ</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее.                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>4 Овощи</b> (100 г - 2,0 кг) | Ассорти из овощей, горох, брокколи и т.п.<br><b>ПЕРЕВЕРНИТЕ</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее.           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>5 Хлеб</b> (100 г - 1,0 кг)  | Буханка, булочки.<br><b>ПЕРЕВЕРНИТЕ</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее.                                   |
| <b>При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму, описанному в разделе "Приготовление и разогрев продуктов с помощью микроволн", а при размораживании установите мощность на 160 Вт.</b> |                                 |                                                                                                                               |



Этот режим используется для быстрого разогрева готовых продуктов от замороженного состояния до температуры подачи к столу.

Автоматический режим хрустящей корочки (Auto Crisp) следует использовать только для приготовления замороженных полуфабрикатов.

- 1 **Нажимайте кнопку Авто**, пока не будет найден автоматический режим хрустящей корочки (Auto Crisp).
- 2 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 3 **С помощью кнопок +/-** выберите категорию продуктов. При этом на дисплее высвечивается слово FOOD и цифра, соответствующая той или иной категории.
- 4 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 5 **Нажимая кнопки + / -**, задайте вес продукта.
- 6 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор.
- 7 **Нажмите кнопку "Пуск"**.



| ПРИГОТАВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО                                                                                                                                                                                                                             |                                                       | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 <b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b><br>(200 г - 500 г)             | <b>Выложите картофель</b> ровным слоем на блюдо, обеспечивающее получение хрустящей корочки. При желании посыпьте картофель солью.<br><b>Помешайте продукт</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее.                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 <b>Пицца с тонкой корочкой</b><br>(200 г - 600 г)   | <b>Для пиццы с тонкой корочкой.</b>                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 <b>Высокая пицца (пан-пицца)</b><br>(300 г - 800 г) | <b>Для пиццы с более толстым слоем теста.</b>                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 <b>Куриные крылышки</b><br>(200 г - 500 г)          | <b>При приготовлении панированных кусочков куриного филе</b> смажьте маслом блюдо для получения хрустящей корочки и установите низкий уровень (2) температуры готового продукта.<br><b>Переверните</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее. |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | 5 <b>Киш (200 г - 500 г)</b>                          | <b>Для пирогов типа киш (с беконом/салом) и сладких пирогов.</b>                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>При использовании продуктов, не указанных в данной таблице, и в тех случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, описанной в разделе "Приготовление и разогрев продуктов с помощью микроволн".</b></p> |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |

## A AUTO SOFT (АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМЯГЧЕНИЕ) A

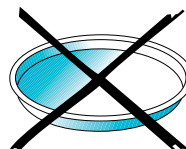
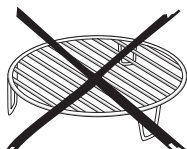


Этот режим используется для размягчения продуктов с целью обеспечения большего удобства их приготовления.

Режим автоматического размягчения (Auto Soft) следует использовать для продуктов, перечисленных в приведенной ниже таблице.

- 1 **Нажимайте кнопку Авто**, пока не будет найден режим автоматического размягчения (Auto Soft).
- 2 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 3 **С помощью кнопок +/-** выберите категорию продуктов. При этом на дисплее высвечивается слово FOOD и цифра, соответствующая той или иной категории.
- 4 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 5 **Нажимая кнопки + / -**, задайте вес продукта.
- 6 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор.
- 7 **Нажмите кнопку "Пуск"**.

| ПРИГОТАВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО                                                                                                                                                                                                               |                                         | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                   | 1 <b>Сливочное масло</b> (50 г - 100 г) | <b>ПЕРЕВЕРНИТЕ</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее.<br><b>ПОМЕШАЙТЕ</b> также после размягчения.                      |
|                                                                                                                                                   | 2 <b>Маргарин</b> (50 г - 100 г)        | <b>ПЕРЕВЕРНИТЕ</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее.<br><b>ПОМЕШАЙТЕ</b> также после размягчения.                      |
|                                                                                                                                                   | 3 <b>Мороженое</b> (0,5 л - 1,0 л)      | <b>ПЕРЕВЕРНИТЕ</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее.<br><b>ПОДАВАЙТЕ</b> сразу же во избежание его дальнейшего таяния. |
| При использовании продуктов, не указанных в данной таблице, и в тех случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, описанной в разделе "Приготовление и разогрев продуктов с помощью микроволн". |                                         |                                                                                                                                          |



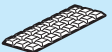
## A AUTO MELT (АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАСТАПЛИВАНИЕ) A

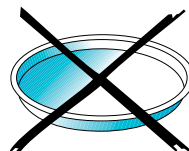
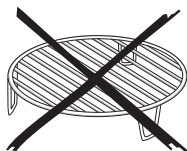


Этот режим используется для растапливания продуктов без образования брызг.

**РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАСТАПЛИВАНИЯ (Auto Melt)** следует использовать для продуктов, перечисленных в приведенной ниже таблице.

- 1 **Нажимайте кнопку Авто**, пока не будет найден режим автоматического растапливания (Auto melt).
- 2 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 3 **С помощью кнопок +/-** выберите категорию продуктов. При этом на дисплее высвечивается слово FOOD и цифра, соответствующая той или иной категории.
- 4 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 5 **Нажимая кнопки + / -**, задайте вес продукта.
- 6 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор.
- 7 **Нажмите кнопку "Пуск"**.

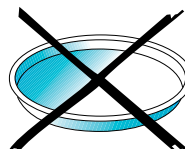
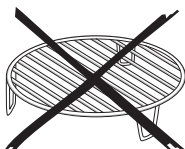
| ПРИГОТАВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         | РЕКОМЕНДАЦИИ                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                     | 1 <b>Сливочное масло</b> (50 г - 200 г) | <b>Помешайте продукт</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее.<br><b>Помешайте также</b> после расплавления.                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                     | 2 <b>Маргарин</b> (50 г - 200 г)        | <b>Помешайте продукт</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее.<br><b>Помешайте также</b> после расплавления.                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                     | 3 <b>Шоколад</b> (50 г - 200 г)         | <b>Разломайте на кусочки.</b><br><b>Помешайте продукт</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее.<br><b>Помешайте также</b> после расплавления.<br><b>Примечание.</b> Для шоколада с высоким содержанием какао может потребоваться высокий уровень температуры готового продукта (+2). |
| <p><b>При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму, описанному в разделе "Приготовление и разогрев продуктов с помощью микроволн".</b></p> |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |





**Пользуйтесь этой функцией ТОЛЬКО** для приготовления пищи. Режим автоматического приготовления может использоваться только в случае продуктов, которые относятся к категориям, перечисленным в приведенной здесь таблице.  
**Выложите продукт** на жаропрочную и допускающую использование в микроволновой печи обеденную тарелку или миску.

- 1 **Нажимайте кнопку Авто**, пока не будет найден режим автоматического приготовления (Auto Cook).
- 2 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 3 **С помощью кнопок +/-** выберите категорию продуктов. При этом на дисплее высвечивается слово FOOD и цифра, соответствующая той или иной категории.
- 4 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.
- 5 **Нажимая кнопки + / -**, задайте вес продукта.
- 6 **Нажмите кнопку ОК**, чтобы подтвердить свой выбор.
- 7 **Нажмите кнопку "Пуск"**.





## АУТО СООК (АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)



**Консервированные овощи.** Всегда открывайте банку и перекладывайте ее содержимое в емкость, допускающую использование в микроволновой печи. Запрещается готовить овощи в жестяной упаковке.

**Готовьте** свежие, замороженные и консервированные овощи, накрыв их крышкой.



Пластиковую пленку следует прокалывать вилкой. Это позволяет уменьшить давление и предотвратить разрыв пленки образующимся при приготовлении пищи паром.



| РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ВЕС ПРОДУКТОВ                                                                                                                                                                                                                 |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                            | <b>1 ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ</b> (200 г - 1 кг)          | <b>ПРОКОЛИТЕ КАРТОФЕЛИНЫ</b> и положите их в пригодную для использования в печи и прозрачную для микроволн емкость. После подачи звукового сигнала переверните картофелины. Помните, что печь, тарелка и продукт сильно нагреваются.<br><b>ПЕРЕВЕРНИТЕ</b> при появлении соответствующей подсказки на дисплее. |
|                                                                                                                                                          | <b>2 СВЕЖИЕ ОВОЩИ</b> (200 г - 800 г)              | <b>ПОРЕЖЬТЕ ОВОЩИ</b> на равные части. Добавьте 2-4 столовые ложки воды и накройте крышкой. После звукового сигнала помешайте.<br><b>ПОМЕШАЙТЕ</b> продукт при появлении соответствующей подсказки на дисплее.                                                                                                 |
|                                                                                                                                                          | <b>3 ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ</b> (200 г - 800 г)        | <b>ГОТОВЬТЕ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НАКРЫВ КРЫШКОЙ.</b> После звукового сигнала помешайте.<br><b>ПОМЕШАЙТЕ</b> продукт при появлении соответствующей подсказки на дисплее.                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                          | <b>4 КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОВОЩИ</b><br>(200 г - 600 г) | <b>ГОТОВЬТЕ ПОД КРЫШКОЙ</b> в посуде, пригодной для приготовления в микроволновой печи.                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                          | <b>5 ПОПКОРН</b> (100 г)                           | <b>ГОТОВЬТЕ ЗА ОДИН РАЗ</b> содержимое только одного пакета. Если требуется большее количество попкорна, готовьте содержимое нескольких пакетов по очереди.                                                                                                                                                    |
| <b>При использовании продуктов, не указанных в данной таблице, и в тех случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, описанной в разделе "Приготовление и разогрев продуктов с помощью микроволн".</b> |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## ЧИСТКА И УХОД

Единственной необходимой формой ухода за печью является ее чистка.

При отсутствии регулярной чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, а это в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к ситуации, опасной для здоровья пользователя.



**Не пользуйтесь мочалками и губками с металлической нитью, абразивными чистящими составами, жесткими мочалками (типа люфа) и тому подобными средствами, которые могут повредить панель управления, внутренние и наружные поверхности печи. Пользуйтесь губками с мягким моющим средством или бумажным полотенцем со стеклоочистителем в аэрозольной упаковке. Распыляйте стеклоочистительное средство на бумажное полотенце.**



**Не распыляйте стеклоочистительное средство непосредственно на печь.**

Регулярно, особенно после случаев переливания жидкости через край посуды, вынимайте поворотный стол и подставку поворотного стола и протирайте основание печи.



Данная печь рассчитана на работу с правильно установленным поворотным столом.



**Не пользуйтесь микроволновой печью при снятом в процессе уборки поворотном столе.**

Для чистки внутренних поверхностей печи, передней и задней сторон дверцы и проема дверцы пользуйтесь мягкой тряпкой, смоченной в воде с добавкой мягкого моющего средства.



**Не допускайте скапливания жира и частиц пищи вокруг дверцы.**

Для удаления стойких пятен поставьте в печь воду в чашке и кипятите ее в течение 2 или 3 минут. Водяной пар размягчит пятна.



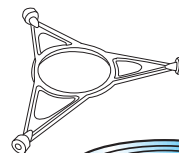
**Не пользуйтесь пароочистителями для чистки микроволновой печи.**

Добавьте немного лимонного сока в чашку воды, поставьте ее на поворотный стол и прокипятите воду в течение нескольких минут, чтобы устранить запахи внутри печи.

Нагревательный элемент гриля не нуждается в чистке, так как сильный нагрев сжигает все попадающие на него брызги; тем не менее, свод печи под ним следует регулярно протирать. Чистите эту панель, пользуясь теплой водой, моющим средством и губкой. Если гриль используется нерегулярно, то его следует включать раз в месяц на 10 минут для сжигания следов любых брызг: это позволяет снизить опасность возникновения пожара.

ЭТИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

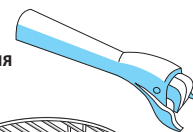
Подставка под поворотный стол



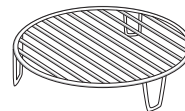
Стекланный поворотный стол



Рукоятка блюда для получения хрустящей корочки.

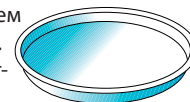


Решетчатая подставка.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЧИСТКЕ

Блюдо для получения хрустящей корочки следует мыть водой с добавлением мягкого моющего средства. Сильно загрязненные участки можно очищать губкой с мягким очистителем.



Перед очисткой блюда для получения хрустящей корочки всегда давайте ему остыть.



**Нельзя погружать в воду или полоскать в воде горячее блюдо для получения хрустящей корочки. Быстрое охлаждение может его повредить.**



**Не пользуйтесь стальными мочалками. Они оставляют на очищаемой поверхности царапины.**

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если печь не работает, то, прежде чем обращаться в сервисный центр, выполните следующие проверки:

- ❧ Поворотный стол и подставка поворотного стола установлены правильно.
- ❧ Вилка сетевого шнура правильно вставлена в настенную розетку.
- ❧ Дверца плотно закрыта.
- ❧ Проверьте предохранители и наличие напряжения в сети.
- ❧ Проверьте достаточно ли вентиляция в печи.
- ❧ Подождите десять минут и попробуйте включить печь еще раз.
- ❧ Откройте и закройте дверцу перед тем, как снова включать печь.

Это исключит ненужные вызовы специалистов, которые являются платными.

При обращении в сервисный центр сообщите серийный номер и номер модели печи (см. наклейку со словом Service). Более подробные сведения приведены в брошюре о гарантийном обслуживании.



В случае необходимости замены сетевого шнура он должен быть заменен фирменным шнуром, который можно приобрести через наш сервисный центр. Замена сетевого шнура может выполняться только квалифицированным специалистом сервисной службы.



Техническое обслуживание может выполняться только квалифицированным специалистом сервисной службы. Выполнение другими лицами технического обслуживания или ремонтных работ со снятием защитных ограждений, предохраняющих от воздействия микроволновой энергии, представляет опасность. Не снимайте никаких крышек/защитных панелей.



## ДАННЫЕ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ НАГРЕВА

В соответствии с нормами МЭК 60705.

Международная Электротехническая Комиссия разработала стандарт для сравнительных испытаний нагревательной способности различных микроволновых печей. Для данной печи мы рекомендуем учитывать данные, приведенные в таблице ниже.

| Тест   | Количество | Примерное время | Уровень мощности | Емкость      |
|--------|------------|-----------------|------------------|--------------|
| 12.3.1 | 1000 г     | 13 - 14 мин     | 650 Вт           | Пирекс 3.227 |
| 12.3.2 | 475 г      | 5 мин           | 800 Вт           | Пирекс 3.827 |
| 12.3.3 | 900 г      | 13 - 14 мин     | 800 Вт           | Пирекс 3.838 |
| 13.3   | 500 г      | 10 мин          | 160 Вт           |              |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                            |                 |
|--------------------------------------------|-----------------|
| Напряжение питания                         | 230 В/50 Гц     |
| Номинальная потребляемая мощность          | 2300 Вт         |
| Предохранитель                             | 10 А            |
| Выходная мощность микроволнового излучения | 1000 Вт         |
| Гриль                                      | 800 Вт          |
| Внешние размеры (ВхШхГ)                    | 385 x 595 x 468 |
| Внутренние размеры (ВхШхГ)                 | 200 x 405 x 380 |

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

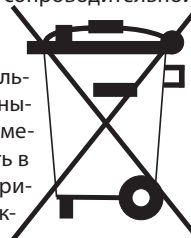
## СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

**Упаковочная коробка** может быть подвергнута полной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ. Придерживайтесь действующих местных правил по переработке отходов. Храните потенциально опасные упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.п.) в недоступных для детей местах.



**Данное изделие** снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

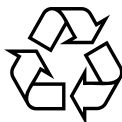
**Символ** на изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей вторичной переработки.



**Сдача в утиль** должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

**За более подробной информацией** о правилах обращения с такими изделиями, об их утилизации и переработке обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

**Прежде чем удалять прибор в отходы**, срежьте шнур питания, чтобы он не мог быть подключен к сети.



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 2 6 2 1



Whirlpool Sweden AB