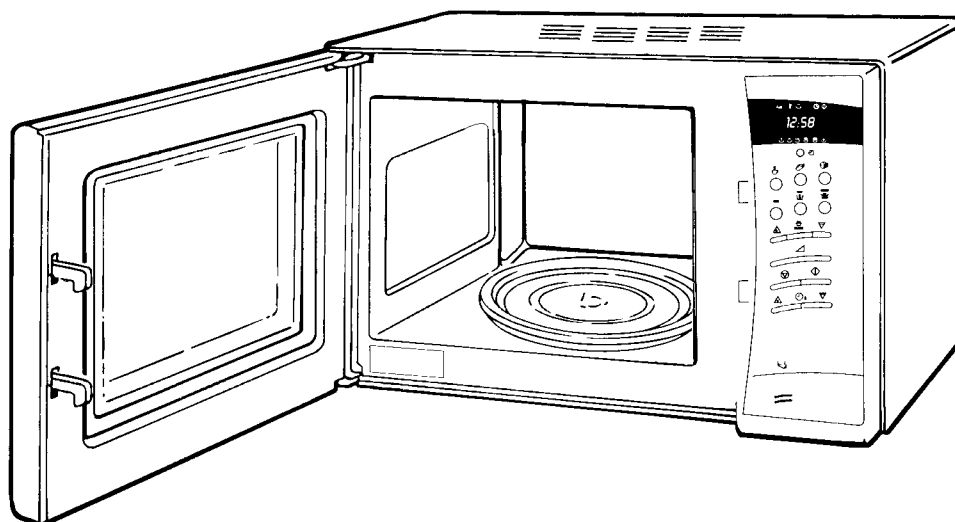




**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ЕМЕ 2396**



## СОДЕРЖАНИЕ

Указания по безопасности эксплуатации	3
- В процессе установки и техобслуживания	3
- В процессе эксплуатации	3
Важная информация	3
Распаковка и перечень принадлежностей	4
- Распаковка	4
- Перечень принадлежностей	4
Установка	4
- Расположение	4
- Установка в кухонной мебели	4
- Подключение питания	4
Эксплуатация микроволновой печи	5
- Печь	5
- Принадлежности	5
- Установка вращающегося стеклянного основания на место	5
- Контрольная панель	7
- Приготовление пищи и выбор мощности микроволн	8
- Указания по выбору мощности микроволн	8
- Указания по размораживанию в ручном режиме при установленной мощности 150 Вт	8
- Указания по автоматическому размораживанию согласно весу	9
- Предохранительное блокирование	10
О чём следует помнить	10
Практические советы и рекомендации	11
- Общие советы	11
- Приготовление и разогревание пищи	11
- Размораживание замороженных продуктов	11
- Используемая посуда	11
Опробывание посуды на пригодность к использованию в микроволновой печи	12
Чего не следует делать	12
Уход за микроволновой печью и продление её долговечности	12
- Чистка и уход	12
Если микроволновая печь не работает	12
Гарантия	12
Техобслуживание и запасные части	12
Технические данные	12

---

### **ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Ваша новая микроволновая печь весьма проста в эксплуатации. Тем не менее, инструкцию по эксплуатации рекомендуется прочитать от начала до конца.

Внимательно прочитайте указания по технике безопасности и раздел важной информации во избежание ненужных ошибок и травм.

Сохраните инструкцию и храните её вблизи от печи. В случае передачи печи новому владельцу инструкция должна следовать вместе с печью.

## Как работает микроволновая печь?

Так называемый магнетрон посылает электромагнитную энергию в виде радиоволн. Радиоволны имеют различную длину, и одним из их свойств является то, что они приводят в движение имеющиеся в пищевых продуктах молекулы воды. Трение молекул приводит к выделению тепла, и пища нагревается. Приготовление пищи с помощью микроволн имеет целый ряд преимуществ. Вкусовые качества, витамины и питательные вещества сохраняются гораздо лучше, пища получается вкуснее и свежее. Ранее приготовленная и снова разогретая пища оказывается такой же вкусной, как только что приготовленная. В неё не нужно добавлять ни воды, ни жира. Поэтому в микроволновой печи можно приготавливать низкокалорийную пищу без какого-либо дыма или гари.

### Экономичность

Микроволны разогревают только пищу. В зависимости от типа и количества приготавливаемой пищи можно сэкономить до 75% электроэнергии по сравнению с обычной плитой или духовкой. Готовую пищу можно замораживать и размораживать за короткое время в нужный момент, что позволит также сократить расходы на продукты.

### Heatwave©

Heatwave© - это новая, прогрессивная система распределения микроволн, благодаря которой они как бы разбрызгиваются по камере микроволновой печи, благодаря чему микроволновое поле является более равномерным независимо от того, идёт ли речь о размораживании продуктов, разогревании готовой пищи или её приготовлении.

Систему Heatwave© можно сравнить с обычной микроволновой печью так же, как душ с обычной струёй воды из-под крана.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

### В процессе установки и техобслуживания:

- Печь предназначена для приготовления пищи в обычных домашних условиях. Использование печи по какому-либо иному назначению может привести к травмам и повреждениям имущества.
- Ни в коем случае не используйте неисправной печи. Отключите от неё питание, вынув для этого вилку из розетки. Тяните за саму вилку, а не за провод.
- В случае неисправности или ненормального функционирования печи обратитесь в уполномоченную на техобслуживание и ремонт фирму. Используйте только продаваемые данной

фирмой запчасти.

- Если печь неисправна, не пытайтесь отремонтировать её самостоятельно. Монтажные работы, удлинение кабеля питания и т.п. должны выполняться профессионалом.
- непрофессионально выполненная работа может привести к неисправному функционированию печи, а также к травмам и повреждениям имущества.

### В процессе эксплуатации:

- Печь предназначена для использования взрослыми. Не давайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи печи во время её работы.
- Ни в коем случае не используйте печь с открытой дверцей или с неисправным предохранительным переключателем дверцы. Предохранительные переключатели и замок печи нельзя ни в коем случае трогать.
- Не включайте печь, если между дверцей и печью что-нибудь зажато. Не давайте пище или загрязнениям скапливаться на внутренней поверхности дверцы и на поверхности её уплотнительной прокладки.
- Не используйте печь с повреждённой дверцей или её уплотнительной прокладкой. Использование печи возможно только после того, как печь отремонтирована уполномоченной на техобслуживание и ремонт фирмой.
- Не включайте печь, если она пуста. Для опробования печи в неё следует поставить чашку с водой.
- Не оставляйте печь без присмотра во время приготовления в ней запечёной картошки, растапливания стеарина или приготовления запеканок, так как они могут перегреться и воспламениться. Если в печи что-нибудь воспламенится, ни в коем случае не открывайте дверцы. Немедленно выключите печь. Огонь при этом погаснет. Ни в коем случае не используйте для его тушения воды.

- Растительное масло и жир не следует разогревать в микроволновой печи, так как их температуру трудно контролировать. С попкорном следует также соблюдать осторожность, так как он может перегреться и воспламениться.

### Важная информация:

- Стеклооснование должно всегда находиться внутри печи.
- Температура воды или другой жидкости может подняться выше 100°C, даже не закипев. Жидкость может внезапно вскипеть при прикосновении к посуде.

- Во избежание этого жидкость следует помешивать или положить в жидкость ложку на время разогрева (металлическая ложка должна при этом находиться в жидкости таким образом, чтобы она не касалась внутренних стенок печи, так как это приведёт к возникновению искр). Жидкость можно также оставить в печи на 20 секунд, для того чтобы температура успела сбалансироваться. Пользуйтесь матерчатой прихваткой.

**Соблюдайте осторожность при разогревании пищи для младенцев. Снимите крышку с баночки или соску с бутылки. За температурой пищи или жидкости следует внимательно следить и проверить её, перед тем как кормить ребёнка.**

- Не используйте в печи металлической посуды и посуды с металлической росписью. Это приводит к образованию искр и повреждению как печи, так и посуды.
- Проволочные зажимы упаковок также могут привести к образованию искр, поэтому их следует удалить с упаковки перед помещением её в печь.
- Удостоверьтесь в том, что банки и упаковки не закрыты слишком плотно, для того чтобы в них не образовалось слишком высокого давления.

## **РАСПАКОВКА И ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ**

### **Распаковка**

Удостоверьтесь в том, что ни упаковка, ни печь не оказались повреждены в процессе транспортировки. В случае обнаружения повреждений немедленно сообщите о них продавцу.

В процессе распаковки следует удостовериться в том, что печь в порядке. О возможных повреждениях и недостающих деталях следует немедленно сообщить продавцу.

Не давайте детям играть с упаковочным материалом.

### **Перечень принадлежностей**

- 1 Вращающееся стеклянное основание
- 1 Вращающееся устройство для стеклянного основания
- 1 Инструкция по эксплуатации
- 2 Грилевые решётки

## **УСТАНОВКА**

### **Расположение**

1. Печь ставится на ровную твёрдую поверхность. Со всех сторон к печи должен быть доступ воздуха для вентиляции. Не ставьте печь рядом с другими источниками тепла, такими как кухонная плита или батарея.
2. Не закрывайте вентиляционных отверстий печи. Это приведёт к её перегреву и срабатыванию предохранительного реле. Для обеспечения достаточной вентиляции расстояние от печи до стены должно быть не менее 3-5 см. Не снимайте ножек печи.
3. Выньте весь упаковочный материал изнутри печи и установите в неё стеклянное вращающееся основание. Ни в коем случае не используйте печи без вращающегося основания.
4. Перед началом эксплуатации внутреннюю поверхность печи, дверцу и уплотнение следует протереть влажной тряпкой.

Благодаря небольшим размерам печи, она может быть установлена практически где угодно - на столе, на кухонной рабочей поверхности. Её можно брать с собой на дачу. Всегда следует удостовериться в том, что плита установлена на твёрдом горизонтальном основании, а также в том, что ножки печи находятся на месте и что вентиляция вокруг неё является достаточной.

### **Утапливание в кухонной мебели**

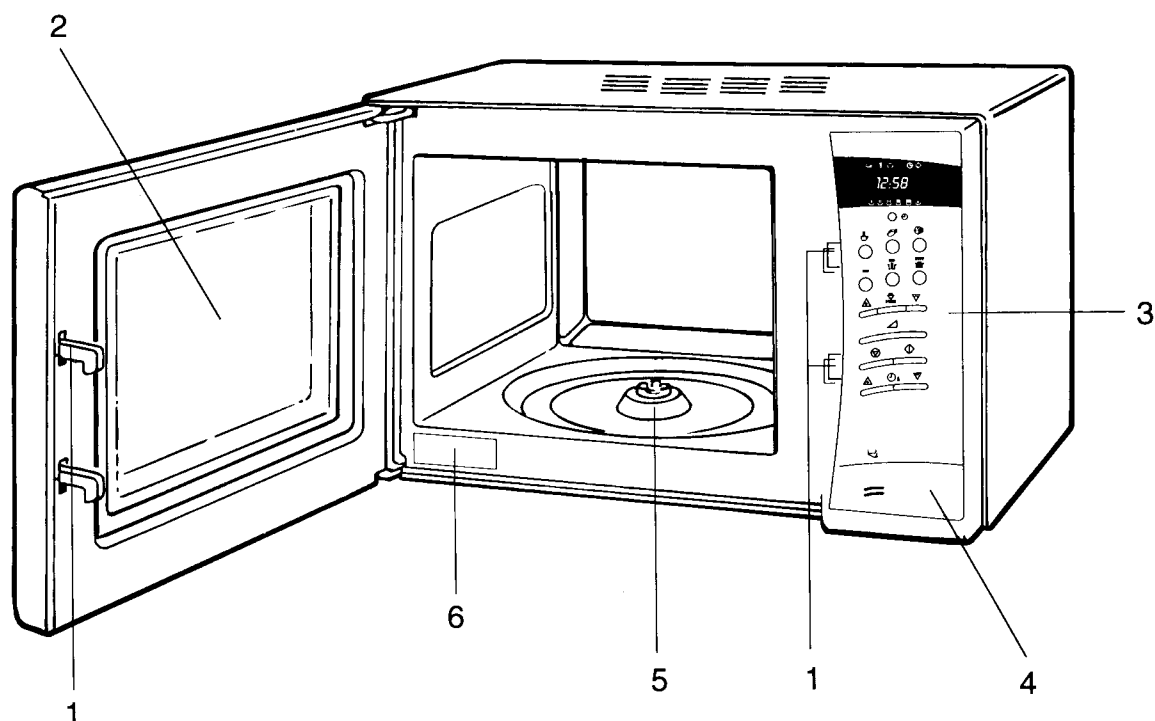
Утапливание микроволновой печи в кухонной мебели разрешается только при использовании монтажного набора Liftdoor LD 400 или рамы MF 23. Для подвешивания печи под подвесным кухонным шкафом следует использовать предназначенный для того кронштейн НК 2.

### **Подключение питания**

Печь включается в розетку с напряжением 230 В, частотой 50 Гц и предохранительной пробкой 16 А. Удостоверьтесь в том, что напряжение сети совпадает с напряжением на табличке с техническими данными печи.

Печь подключается к сети с помощью специального кабеля питания, который в случае повреждения должен быть заменён на аналогичный. Кабель можно приобрести в уполномоченной на техобслуживание и ремонт фирме, которая также должна выполнить его монтаж.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

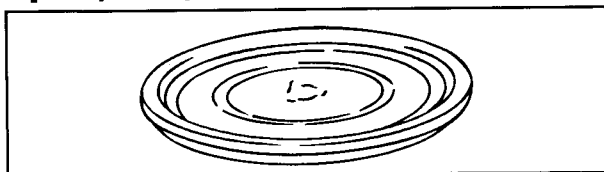


### Печь

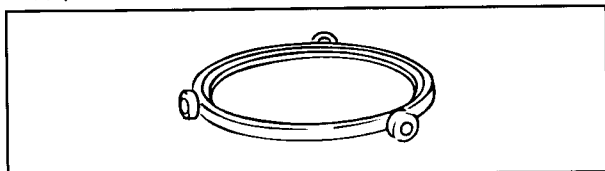
1. Защёлки дверцы
2. Стекло дверцы
3. Контрольная панель
4. Кнопка открывания дверцы
5. Опора вращающегося основания
6. Табличка с техническими данными
7. Кварцевый гриль

### Принадлежности

#### Вращающееся основание



Вращающееся основание всегда должно находиться в печи во время её использования, так как это обеспечивает равномерность разогрева. Основание вращается либо по часовой стрелке, либо против, и выдерживает мойку в машине для мытья посуды.

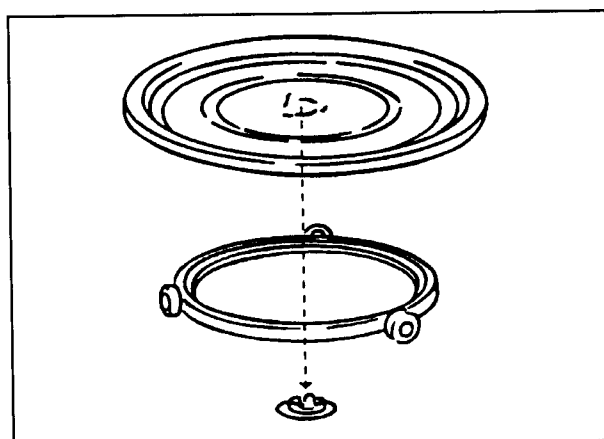


#### Устройство для вращения основания

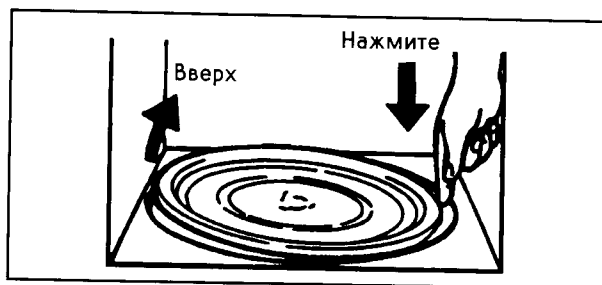
Данное устройство устанавливается под стеклянным вращающимся основанием, для того чтобы оно

могло вращаться. Оно должно всегда находиться на месте в процессе эксплуатации печи. На нём нельзя устанавливать никакой другой посуды, кроме вращающегося основания. Оно также выдерживает мойку в машине для мытья посуды.

#### Установка вращающегося основания на место



1. Установите устройство для вращения основания на дне камеры печи.
2. Установите на нём основание. Удостоверьтесь в том, что находящееся в центре основания углубление совпало с опорой в дне камеры печи. Ни в коем случае не устанавливайте вращающееся основание в перевёрнутом виде.



Вращающееся основание вынимается из печи, как показано на рисунке.

## Использование грилевых решёток

Вместе с печью поставляются две грилевые решётки - одна высокая и одна низкая. Использование той или иной решётки зависит от типа приготавливаемой пищи.

- Высокая решётка лучше всего подходит для приготовления эскалопов, кусков курицы, котлет и т.п.
- Низкую решётку лучше всего использовать для приготовления жаркого, целой курицы и т.п.

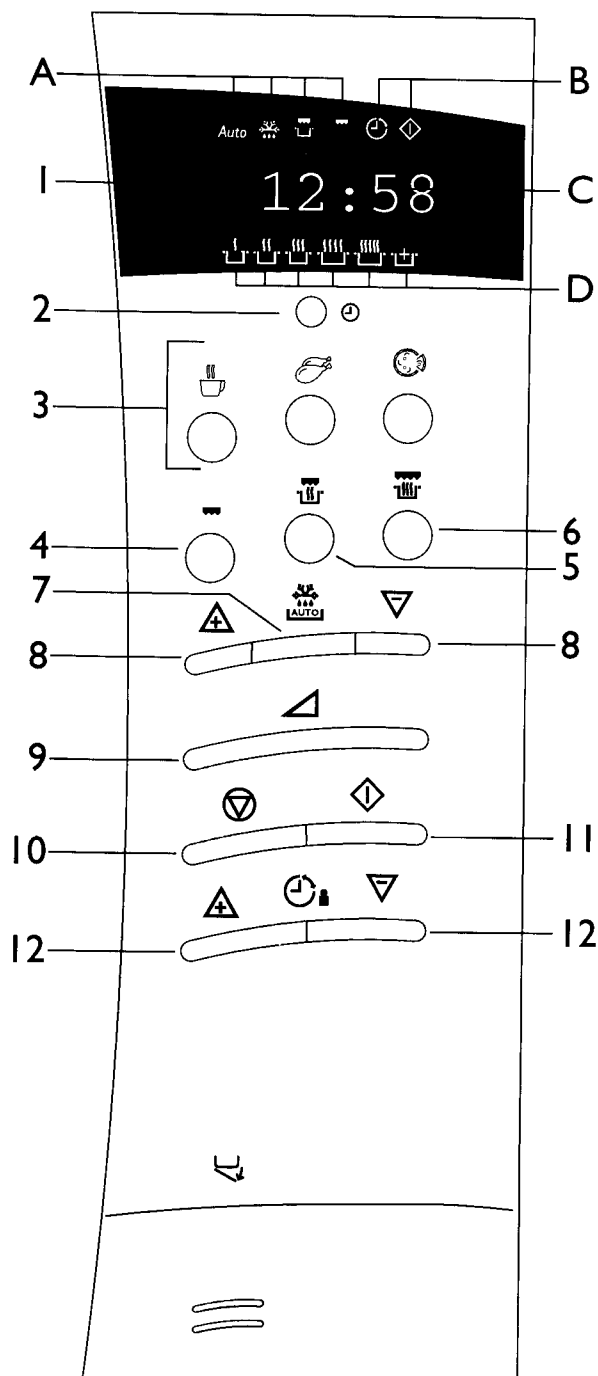
На время использования решётку следует установить на вращающемся основании. Обе решётки выдерживают мойку в машине для мытья посуды.

## Рекомендации по грилеванию

Продукт	Кол-во/вес	Время	Примечания
Бутерброды	3-4 шт.	8-10 мин.	Переверните в процессе приготовления
Сардельки	4 шт., 300 г	16-18 мин.	
Эскалопы	толщ. ок. 1,5 см	25-30 мин.	Переверните через 15 мин.
Котлеты	толщ. ок. 1,0 см	15-17 мин.	Переверните через 8-10 мин.
Антрекоты	толщ. ок. 1,5 см	18-20 мин.	Переверните в процессе приготовления
Отбивные	толщ. ок. 2 см	18-20 мин.	
Вырезка	ок. 300 г	20-22 мин.	Переверните в процессе приготовления
Куриная грудка	ок. 400 г	22-26 мин.	

## Рекомендации по комбинированному приготовлению (микроволны/гриль)

Продукт	Кол-во/вес	Время приготовления	Примечания
Замороженная пицца	ок. 370 г	0-6 мин.	Положите на решётку
Эскалопы	толщ. ок. 2 см.	15-12 мин.	Положите на решётку. Переверните через 15 мин. Продолжайте в течение 12 мин., оставив включённым только гриль.
Циплёнок табака	ок. 600-800 г	30-35 мин.	Положите на решётку. Переверните через 20 мин.
Котлеты	толщ. 1,5-2 см	20-24 мин.	Положите на решётку. Переверните через 14 мин.
Полуфабрикаты: выпечные изделия, лазанья и т.п.	220 г 400 г	7-9 мин. 7-9 мин.	Выньте продукт из упаковки. Положите в посуду, пригодную к использованию в микроволновой печи и выдерживающую грилевание.
Куриные окорочка	ок. 500 г	22-25 мин.	Положите на решётку. Переверните через 15 минут.



## Контрольная панель

1. Дисплей показывает правильное время суток, время приготовления или разогревания пищи и выбранные функции.
  2. Кнопка программирования правильного времени суток, а также предохранительного блокирования.
  3. Кнопки трёх готовых программ для быстрого и лёгкого приготовления пищи.
  4. Гриль 1300 Вт.
  5. Микроволны/гриль 150 Вт.
  6. Микроволны/гриль 450 Вт.
  7. Функция продления и сокращения времени приготовления пищи, которая может комбинироваться с автоматическим размораживанием и готовыми программами.
  8. Автоматическое размораживание замороженных продуктов согласно их весу.
  9. Выбор мощности микроволн при разогревании или приготовлении пищи.
  10. Кнопка остановки печи или прерывания программы.
  11. Кнопка пуска выбранной программы.
  12. Кнопки  $\Delta$  и  $\nabla$  для программирования времени.
- A. Сигнальная лампочка указывает на следующие функции:
- Auto + - автоматическое размораживание
  - Auto - готовая программа
  - Микроволны/гриль
  - Гриль
- B. Мигающие сигнальные лампочки говорят о том, что нужно делать для программирования функций:
- выберите нужное время приготовления
  - включите программу нажатием на кнопку
- C. kg - выберите вес для включения программы автоматического размораживания, затем включите программу.
- D. Сигнальные лампочки выбранной мощности микроволн.

## Указания по выбору мощности



80 Вт =	10%:	размораживание замороженных продуктов, размягчение масла, сыра или мороженого.
150 Вт =	18%:	размораживание мяса, рыбы и готовой пищи.
300 Вт =	35%:	размораживание и разогрев выпечных изделий, нагревание соусов до кипения.
450 Вт =	53%:	приготовление блюд, содержащих яйцо и сыр. Осторожный разогрев.
700 Вт =	82%:	разогрев и приготовление больших количеств пищи, а также пищи, которую невозможно помешивать, как, например, запеканки.
850 Вт =	100%:	быстрое нагревание и приготовление пищи, например, рыбы или овощей. Быстрый разогрев напитков и готовой пищи.

## Указания по размораживанию замороженных продуктов в ручном режиме при мощности 150 Вт

Некоторые виды пищи лучше всего размораживать при мощности 150 Вт, которая устанавливается вручную

Вид пищи	Время	Время на сбалансирование	Рекомендации
Хлеб маленький каравай или коврижка	8-10 мин.	10-15 мин.	Положите хлеб на кухонную бумагу прямо на вращающееся основание. Переверните по истечении половины времени размораживания.
нарезанный большой каравай или буханка	10-13 мин.	10-15 мин.	См. рекомендацию выше.
2 ломтика	45-60 сек.	5 мин.	Положите хлеб на кухонную бумагу прямо на вращающееся основание. Переверните по истечении половины времени размораживания.
1 коврижка или булочка	45-60 сек.	5 мин.	См. рекомендацию выше.
2 булочки	6-9 мин.	15-30 мин.	См. рекомендацию выше.
Выпечные изделия, торты ок. 450 г	6-9 мин.	15-30 мин.	Удалите возможные упаковочные материалы. Положите на тарелку. Поставьте тарелку на вращающееся основание.
Запеканка ок. 450 г	6-9 мин.	15-30 мин.	См. рекомендацию выше.
Ок. 250 г масла	3-4 мин.	5-10 мин.	Выньте масло из упаковки и положите его на тарелку. Поставьте тарелку на вращающееся основание.
Фрукты			
225 г	4-6 мин.	5-10 мин.	Уложите фрукты в один слой на мелкой тарелке.
450 г	6-8 мин.	5-10 мин.	См. рекомендацию выше.

## Указания по автоматическому размораживанию согласно весу

Вид	Поправка + или -	Рекомендации	Время на сбалансирование
<b>Мясо</b>			
Фарш Вырезка	Нет	В время паузы удалите уже разморозившееся мясо и переверните. Если куски вырезки смёрзлись, отделите их друг от друга на как можно более раннем этапе. Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы и переверните куски вырезки.	5-10 мин. 10-15 мин.
Ростбиф	Нет	Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы и переверните куски вырезки.	10-15 мин.
Бараньи отбивные	Нет	Если отбивные смёрзлись, отделите их друг от друга на как можно более раннем этапе. Поместите тонкие части отбивных как можно ближе к центру. Переверните их во время паузы.	10-15 мин.
Свинные отбивные Сардельки	Нет 	См. рекомендации выше. Если сардельки смёрзлись, отделите их друг от друга на как можно более раннем этапе. Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы. Выньте разморозившиеся сардельки из печи.	10-15 мин.
Грудинка	Нет	Если кусочки смёрзлись, отделите их друг от друга на как можно более раннем этапе. Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы. Переверните и поменяйте местами.	10-15 мин.
<b>Птица</b>			
Целая курица		Положите тарелку на блюдо в перевернутом виде. Положите курицу на тарелку грудкой вниз. Накройте крылышки и ножки кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы и переверните курицу. Накройте тёплые части кусочками алюминиевой фольги.	30-40 мин.
Куски курицы	Нет	Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги и поверните их по направлению к центру. Удалите фольгу во время паузы и переверните кусочки. Накройте тёплые части кусочками алюминиевой фольги.	10-15 мин.
Куски индейки	Нет	См. рекомендации выше.	10-15 мин.
<b>Рыба</b>			
Филе	Нет	Положите рыбу на мелкую тарелку. Если кусочки филе смёрзлись, отделите их друг от друга на как можно более раннем этапе. Уложите кусочки филе ровным слоем. Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы. Переверните кусочки филе и поменяйте их местами. Положите тонкие кусочки под толстые.	5-10 мин.
Целая рыба	Нет	Положите рыбу на мелкую тарелку. Накройте голову и хвост кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы. Переверните рыбу.	5-10 мин.

## Предохранительное блокирование







В микроволновой печи имеется функция предохранительного блокирования, благодаря которой, например, маленькие дети не в состоянии её включить.

При включённом предохранительном блокировании программирование печи возможно, однако генератор микроволн заблокирован, что предохраняет печь от повреждения.

### Включение функции предохранительного блокирования

#### Действуйте следующим образом:

#### Изображение на дисплее:




1.  Нажмите на кнопку остановки	
2.  Нажмите на регулятор времени суток	0:
3.  Установите 11 часов нажатием на кнопки	11:
4.  Нажмите на регулятор времени суток	11:00
5.  Установите 11 минут нажатием на кнопки	11:11
6.  Нажмите на кнопку пуска	L и время суток Предохранительное блокирование запрограммировано

Отключение предохранительного блокирования выполняется точно таким же образом. Изображение L при этом исчезает, и печь можно снова использовать обычном образом.

## Выбор единицы веса

Вес может быть выбран в килограммах или фунтах. После первого подключения печи, а также после обрыва в подаче питания выбор единицы измерения веса следует выполнить заново. Первоначально печь запрограммирована на килограммы, поэтому выбор единицы веса необходим только в случае использования фунтов.

#### Действуйте следующим образом: Изображение на дисплее:

1. Включите печь	0:00 мигает
2. Нажмите на  2 раза	Kg горит, не мигая. Печь настроена на кг
3. Нажмите на  2 раза	lb горит, не мигая. Печь настроена на фунты.
4. При очередном нажатии на  печь перестраивается на кг.	
5. Нажмите на кнопку остановки.	

## О ЧЁМ СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ

- Чем больше количество приготавливаемой пищи, тем более продолжительным должно быть время приготовления или разогрева.
- Холодные продукты разогреваются и готовятся дольше, чем продукты комнатной температуры.
- Пористые продукты разогреваются и готовятся быстрее, чем плотные.
- Продукты с высоким содержанием воды готовятся медленнее обычного.
- Соль лучше добавлять после приготовления пищи, иначе она сушит пищу, например, мясо становится жёстким.

- После приготовления пищу следует оставить в печи не менее чем на пять минут для равномерного распределения температуры. Время зависит от количества и состава пищи. Больше количество плотной пищи требует более продолжительного времени, чем меньшее количество пористой пищи.
- Сначала следует установить указанное в рецепте короткое время, а затем добавить его при необходимости. При этом пища не перегреется и не переварится.
- Тушёные блюда, соусы и т.п. следует во время приготовления помешивать для достижения более равномерного конечного результата.

## **Размораживание замороженных продуктов**

- Мясо можно размораживать прямо в упаковке, из которой следует удалить все металлические части.
- Наиболее тонкие части размораживаемых продуктов следует помещать ближе к центру посуды.
- После размораживания средняя часть продукта может всё ещё оставаться замороженной. Поэтому размороженный продукт следует на некоторое время оставить в печи для равномерного распределения температуры, прежде чем из него можно готовить пищу.

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ**

### **Общие советы**

- При использовании микроволновой печи можно использовать собственные рецепты. Количество соли, приправ и воды имеет смысл уменьшить, так как в микроволновой печи ничего не выкипает.
- Большая часть продуктов приготавливается в собственном соку. Сухие продукты, такие как рис или фасоль, разумеется, требуют жидкости.
- На время приготовления или разогрева пищу следует накрыть, для того чтобы её влажность оставалась на первоначальном уровне. Печь при этом также остаётся более чистой.
- Мороженые выпечные изделия можно размораживать и подогреть, например, в хлебной корзинке (без металлической проволоки) или на кухонной бумаге. Начинка булочки всегда нагревается больше, чем её выпечная часть.
- Не готовьте бекон на самом вращающемся основании - оно может повредиться вследствие большой разницы температур.
- Кожуру колбасы, яблока или картофеля, а также оболочку печени или яичного желтка следует перед приготовлением проткнуть, например, вилкой, иначе она лопнет.

### **Приготовление и разогрев пищи**

- Перед началом приготовления пищи следует удостовериться в том, что она полностью разморожена.
- С мяса следует удалить возможный жир.
- Наиболее тонкие части продуктов следует помещать ближе к центру посуды.
- Время приготовления варьируется в зависимости от температуры продуктов (из холодильника или комнатной температуры), а также согласно Вашему собственному вкусу.

### **Выбор надлежащей посуды**

Пригодность посуды к использованию в микроволновой печи определяется материалом её изготовления.

Некоторые виды пластмассы размягчаются. Другие виды пластмассы и керамическая посуда могут треснуть, особенно при разогревании небольших количеств пищи. Металлическая посуда в микроволновой печи не используется.

**ФАРФОРОВАЯ** посуда обычно подходит, за исключением посуды с металлической росписью. Золотая и серебряная роспись может повредиться. Некоторые виды фарфоровой глазури также содержат металл. На всякий случай посуду следует опробовать согласно нижеприведённой инструкции.

**СТЕКЛЯННАЯ** посуда обычно хорошо подходит для микроволновой печи, если она изготовлена из жаростойкого стекла. Хрусталь и цветное стекло использовать не следует.

**ПЛАСТМАССОВЫЕ** кружки и баночки можно использовать для осторожного разогрева, но не для приготовления пищи.

Обычная бытовая пластмасса не выдерживает температуры свыше 90°C. Теплоустойчивость пластмассовой посуды имеет смысл проверить.

**ГЛИНЯНАЯ** и каменная посуда может использоваться в печи. Глиняную ладку следует сначала намочить водой, как и при обычном использовании в духовке.

**МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ** посуда непригодна к приготовлению пищи в микроволновой печи. Металл не пропускает микроволн, поэтому пища нагревается только лишь поверхностно.

**Если металлическая посуда или алюминиевая фольга располагается слишком близко к внутренней стенке печи, это может привести к возникновению искр, которые оставляют следы на внутренней оболочке. Не забудьте удалить металлические скрепки мешочков с чаем и хлебных упаковок.**

## **ОПРОБЫВАНИЕ ПОСУДЫ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

Для опробывания посуды её следует поставить в центре вращающегося основания. Рядом с ней ставится чашка с водой. Печь работает на полной мощности в течение одной минуты. По истечении этого времени ни одна часть посуды не должна казаться горячей на ощупь.

Такую посуду можно использовать в микроволновой печи.

## **ЧЕГО НЕ СЛЕДУЕТ ДЕЛАТЬ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

- Печь изделия из дрожжевого теста, так как они не приобретут надлежащего цвета.
- Готовить суфле.
- Варить яйца или разогревать варёные яйца целиком.
- Использовать обычный термометр для жарки. Для микроволновой печи имеются специальные термометры.

## **СОДЕРЖАНИЕ ПЕЧИ В ПОРЯДКЕ И ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЕЁ ДОЛГОВЕЧНОСТИ**

### **Чистка и уход**

- Для чистки микроволновой печи не следует использовать средства для мытья духовки или других едких или абразивных материалов. Наружная и внутренняя поверхность печи протирается влажной тряпкой, смоченной в тёплой воде с добавлением средства для ручного мытья посуды.
- Возможный конденсат следует вытирать с внутренней поверхности печи мягкой тряпкой или хозяйственной бумагой.

## **ЕСЛИ ПЕЧЬ НЕ РАБОТАЕТ**

Если, несмотря на выполненную нижеприведённым образом проверку, печь не функционирует надлежащим образом, следует обратиться в уполномоченную на техобслуживание и ремонт фирму. Перед этим следует проверить, воткнута ли вилка в розетку и цел ли предохранитель. Не предпринимайте ничего такого, что может оказаться для Вас опасным или повредить печь.

- Подключена ли печь к сети?
- Цела ли предохранительная пробка розетки?
- Закрыта ли дверца надлежащим образом?
- Выбрано ли время приготовления или разогрева?
- Нажат ли переключатель пуска?

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Наружные параметры:

Высота	322 мм
Ширина	490 мм
Глубина	351 мм

Внутренние параметры:

Высота	247 мм
Ширина	304 мм
Глубина	308 мм

Вес 18 кг

Напряжение	230 В, 1 фаза, 50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	1500 Вт
Мощность микроволн	850 Вт
Мощность гриля	1300 Вт

Вместимость 23 л

Сохраняем за собой право на внесение изменений.

Ввиду непрерывного развития нашей продукции оставляем за собой право на внесение изменений.

## **ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ**

За техобслуживанием и запчастями обращайтесь в уполномоченную на техобслуживание фирму.

## **ГАРАНТИЯ**

Гарантийные условия приведены в отдельной таблице.