

Инструкция по эксплуатации

Микроволновая печь

EMM 1900

Содержание

Перед началом использования	3
Инструкции по безопасности	3
Посуда	3
Годится ли посуда для микроволновой печи?	3
Безопасное приготовление	4
Подходящая посуда и аксессуары	5
Технические характеристики	5
Приступая к работе	6
Распаковка	6
Установка	6
Подключение к электросети	6
Электрическое подключение	6
Описание микроволновой печи	7
Названия и функции компонентов печи	7
Установка вращающегося основания	7
Панель управления	8
Приготовление в микроволновой печи	9
Рекомендации по размораживанию	10
Советы по использованию прибора	11
Уход и чистка	12
Чистка аксессуаров	12
Чистка внутренней камеры	12
Чистка внешних поверхностей	13
Сервис и запасные части	13

Поздравляем вас с приобретением новой микроволновой печи

Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на продукции фирмы Электролюкс. Мы уверены в том, что ваша новая микроволновая печь будет вам полезным и надежным помощником на кухне. Поначалу, как это всегда бывает при появлении нового бытового прибора, вам понадобится время, чтобы изучить все его функции и особенности, но скоро микроволновая печь станет для вас просто незаменимой.

Перед началом использования

Чтобы вы в полной мере смогли воспользоваться всеми преимуществами вашей новой микроволновой печи фирмы Электролюкс, была подготовлена следующая инструкция по эксплуатации. Обязательно внимательно ее изучите. Очень важно сохранить инструкцию для дальнейшего использования. При продаже или передаче прибора другому владельцу обязательно приложите к прибору данную инструкцию по эксплуатации.

Инструкции по безопасности

- Встроенный предохранительный замок не дает печи включиться, если дверь открыта.
- Не пытайтесь взломать замок или включить печь с открытой дверцей, так как при работе с открытой дверцей Вы подвергаетесь опасному воздействию СВЧ-волн.
- Следите за тем, чтобы на дверной прокладке не скапливались остатки пищи или моющего средства. См. в разделе “Чистка и уход” необходимые инструкции по чистке.
- Не используйте неисправную печь, пока она не будет отремонтирована квалифицированным персоналом.
- Очень важно, чтобы дверца печи плотно закрывалась, и следующие элементы не имели повреждений: (1) дверь (не деформирована), (2) петли и замки (не сломаны и надежны), (3) дверная прокладка и ее поверхность.
- Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь самостоятельно ремонтировать печь. Ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом, может привести к травмам и серьезным повреждениям. Обратитесь в ближайший авторизованный Сервисный Центр.
- Ни в коем случае не снимайте внешний корпус, дверь или панель управления, иначе Вы можете подвергнуться воздействию очень высокого напряжения.
- Установка и размещение данной печи должны осуществляться только в соответствии с инструкциями по установке, изложенными в данной брошюре.
- Используйте прибор только в тех целях, которые перечислены в данной инструкции. Ни в коем случае не используйте коррозионные химические средства для мытья прибора. Данная микроволновая печь предназначена для нагревания, приготовления или размораживания продуктов питания. Печь не предназначена для промышленного, лабораторного или коммерческого использования. Использование не по назначению лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не включайте печь, если она пуста. Если в печи нет продуктов или воды для поглощения СВЧ энергии, магнетронная трубка может быть повреждена.
- Следует быть особенно внимательными при использовании данной печи детьми.
- Не следует хранить прибор на улице. Не следует использовать прибор вблизи воды.
- Не сушите в печи животных, белье или газеты. Они могут воспламениться.
- Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов. Не оставляйте в камере предметы из бумаги, кухонные принадлежности или продукты питания, если Вы не пользуетесь печью.

Посуда

Большинство изделий из стекла, стеклокерамики и жаропрочного стекла прекрасно подходят для использования в микроволновой печи. Хотя СВЧ волны не нагревают стекло и стеклокерамику, посуда из этих материалов все равно может оказаться горячей, так как ей передается тепло от разогретой пищи. Для извлечения посуды используйте прихватку.

Годится ли посуда для микроволновой печи?

- Поставьте в печь посуду, которую Вы хотите проверить, и стакан, наполовину наполненный водой. Установите нагрев при 700 Вт (100%) в течение 1 минуты. Если посуда нагрелась, значит, она не годится для микроволновой печи. Если она лишь слегка теплая, Вы можете использовать ее для разогревания, но не для

приготовления. Если посуда осталась комнатной температуры, она пригодна для приготовления продуктов в микроволновой печи.

- Бумажные салфетки, вощеная бумага, бумажные полотенца, тарелки, чашки, картонные коробки, обертка для замороженных продуктов и картон – все это емкости, которые можно использовать для приготовления в микроволновой печи. Следите за тем, чтобы контейнер всегда был наполнен продуктом, который будет поглощать СВЧ энергию, во избежание перегрева.
- Большинство пластиковых тарелок, чашек, емкостей для замороженных продуктов и упаковочных материалов можно использовать в микроволновой печи. При использовании пластиковой посуды следуйте инструкциям ее изготовителя. Старайтесь не использовать пластиковую посуду для продуктов с большим содержанием жира или сахара, поскольку эти продукты при разогревании достигают высокой температуры и могут расплавить посуду.
- **Не оставляйте печь без присмотра при приготовлении пищи в пластмассовой, бумажной или другой легко воспламеняющейся посуде. Если Вы заметили дым, не открывайте дверь, выключите печь или отключите прибор от сети и подождите, пока дым исчезнет.**
- Металлические контейнеры или контейнеры с металлическим кантом нельзя использовать в микроволновой печи, если это не рекомендовано особо.
- В микроволновой печи не следует использовать емкости с узким горлышком, например, бутылки.
- Будьте осторожны, когда снимаете крышку с блюда, чтобы не обжечься горячим паром.

Безопасное приготовление

- Никогда не разогревайте консервированные продукты непосредственно в консервных банках. Всегда переключайте консервы в подходящий для разогревания контейнер.
- Не следует использовать микроволновую печь для приготовления фритюра (жарка в большом количестве жира), так как нет возможности контролировать температуру жира, а это может привести к опасным ситуациям.
- В микроволновой печи можно приготовить попкорн, но только используя специальные емкости или упаковку. При приготовлении попкорна нельзя оставлять печь без присмотра.
- Продукты с непористой кожурой, коркой или мембранами (яблоки, картофель, внутренности птицы, яичные желтки и т.п.) во избежание сильного давления пара и взрыва нужно протыкать.

ВНИМАНИЕ:

При нагревании в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков имейте в виду, что жидкости могут нагреться до температуры кипения без видимых признаков кипения (т.е. без образования пузырьков). Это может повлечь за собой внезапное закипание и переливание горячей жидкости через край. Чтобы избежать подобного явления, поступайте следующим образом:

1. Старайтесь не использовать емкости с вертикальными краями и узким горлышком.
 2. Не позволяйте жидкости перегреваться.
 3. Перемешайте жидкость перед тем, как поставить ее в печь и в середине времени разогревания.
 4. После нагревания оставьте жидкость постоять какое-то время в печи, опять помешайте и аккуратно выньте емкость из печи.
- Некоторые продукты, такие как яйца и закупоренные контейнеры – например, закрытые стеклянные банки, могут взорваться, поэтому их не следует нагревать в данной микроволновой печи. Иногда яйца-пашот (сваренные без скорлупы в кипятке) могут взорваться во время приготовления. Всегда протыкайте желток, закрывайте крышкой и по окончании приготовления открывайте крышку только по истечении примерно 1 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Не пытайтесь рукой привести в движение вращающееся основание. Вы можете повредить прибор.
- Возникновение дугового разряда в микроволновой печи обычно связано с использованием металлических предметов. Продолжительный дуговой разряд может повредить прибор. Остановите программу и проверьте посуду.
- Внимательно следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия сверху, сзади, по бокам и внизу не были закрыты.

Не используйте данную микроволновую печь в коммерческих целях.

Данная печь предназначена только для домашнего использования.

Бережно храните данную инструкцию!

Подходящая посуда и аксессуары

Для приготовления пищи в микроволновой печи можно использовать посуду и контейнеры из различных материалов. В целях Вашей собственной безопасности и во избежание порчи посуды и самого прибора всегда выбирайте посуду из материала, подходящего для каждого способа приготовления. Следуйте нижеприведенным рекомендациям.

Материал	Посуда	Годность для печи
Керамика и стекло	Посуда из гранулированного стекла	ДА
	Посуда из жаропрочного стекла	ДА
	Стеклопосуда с металлической отделкой	НЕТ
	Хрусталь	НЕТ
Фарфор	Без металлической отделки	ДА
Керамика		ДА
Пластик	Жаропрочная посуда, предназначенная для микроволновой печи	ДА
	Пластиковая упаковка	ДА
Металл	Металлическая форма для выпечки	НЕТ
	Алюминиевая фольга*	ДА
Бумага	Чашки, тарелки, полотенца	ДА
Вощеная бумага		ДА
Дерево		НЕТ
Аксессуары	Вращающееся основание	ДА
	Подставка под вращающееся основание	ДА

ДА: Посуда пригодна для использования

НЕТ: Посуда непригодна для использования

*ВНИМАНИЕ: Фольгу можно использовать только для прикрытия особенно нежных частей продукта. Использование фольги в больших количествах может вызвать появление искр.

Технические характеристики

Общие размеры	Вес 15,5 кг
Ширина 460 мм	Объем 19 литров
Глубина 322 мм	
Высота 265 мм	Мощность 220-230 В, 50 Гц
Размеры камеры	Предохранитель 10 А
Ширина 304 мм	Потребляемая мощность 1250 Вт
Глубина 318 мм	
Высота 192 мм	Выходная мощность 700 Вт

Приступая к работе

Распаковка

ВАЖНО: При распаковке прибора убедитесь, что он не поврежден. О повреждениях или неполной комплектации следует немедленно заявить продавцу. Печь, ее детали или аксессуары могут быть завернуты в защитную оболочку. Удалите упаковочный материал перед использованием печи. Не оставляйте упаковочный материал, чтобы маленькие дети не могли играть с ним. Это может быть опасно.

Установка

1. Удалите с двери все рекламные наклейки.
2. Печь должна быть установлена на ровной плоской поверхности. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи (15,5 кг) и ее содержимого. Печь должна стоять устойчиво во избежание возникновения вибраций или шума.
3. Не ставьте печь вблизи источников тепла и воды. Близость к теплу может снизить эффективность работы печи и привести к сбоям в работе прибора, близость к воде создает вероятность попадания брызг воды в прибор, что также опасно.
4. Не закрывайте вентиляционные отверстия наверху и по бокам печи и ничего не кладите на верхнюю панель печи. Если вентиляционные отверстия будут заблокированы во время работы печи, печь может перегреться, а это может привести к сбоям в работе прибора. Через вентиляционные отверстия выходит горячий воздух, поэтому не закрывайте их и следите, чтобы между печью и стеной не было занавески.
5. Установите печь как можно дальше от теле- и радиоприемников. Если печь стоит слишком близко к теле- или радиоприемнику, могут возникнуть радиопомехи, поэтому располагайте их как можно дальше друг от друга.
6. Если печь установлена в углу, оставьте расстояние до стен как минимум 5 см для обеспечения должной вентиляции.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ! Печь можно ставить практически в любом месте кухни. Печь должна стоять на ровной плоской поверхности. Вентиляционные отверстия, а также поверхность под печью не должны быть заблокированы (это необходимо для должной вентиляции).

Подключение к электросети

Печь поставляется с кабелем питания и вилкой, рассчитанной на заземленную розетку 220-230 В, 50 Гц. Заземление сводит для Вас к минимуму риск в случае короткого замыкания. Обязательно проверьте, соответствует ли напряжение Вашей электросети напряжению, на которое рассчитан прибор.

ВАЖНО: Если печь подключена к электросети через удлинительный кабель, то этот кабель должен быть обязательно заземлен.

Обратитесь к квалифицированному специалисту, если у Вас есть какие-либо сомнения относительно подключения печи к электросети или наличия заземления.

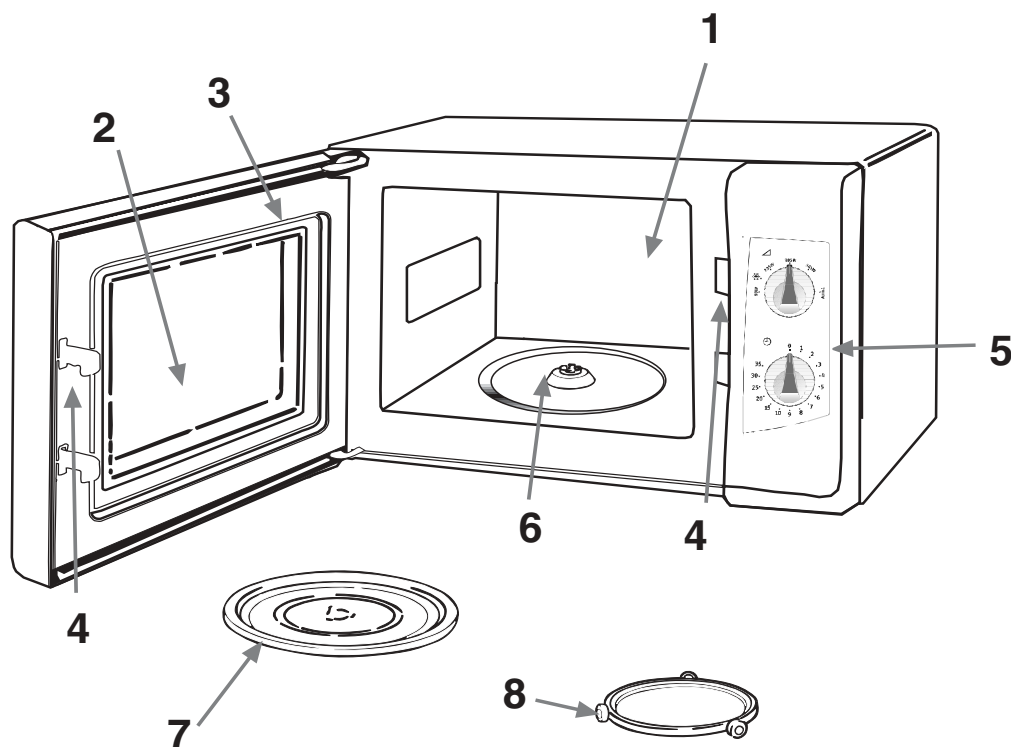
Электрическое подключение

Данный прибор поставляется в комплекте со стандартной 2-штырьевой литой штепсельной вилкой, соответствующей европейскому стандарту.

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

Производитель снимает с себя ответственность за случаи, произошедшие из-за несоблюдения данного правила.

Описание микроволновой печи



Названия и функции компонентов печи

1. Камера для приготовления. Протирайте камеру после использования микроволновой печи.
2. Смотровое окно. Вы можете наблюдать за процессом приготовления пищи.
3. Дверца. Во время приготовления дверца должна всегда быть плотно закрыта.
4. Дверной замок. Предохранительная блокировочная система.
5. Панель управления.
6. Поворотная ось вращающегося основания.
7. Вращающееся основание. Сделано из специального жароустойчивого стекла. Пищу в подходящей посуде кладут на основание для приготовления. Не пользуйтесь микроволновой печью без вращающегося основания.
8. Подставка под вращающееся основание. Установите подставку на дне камеры для приготовления для поддержки вращающегося основания.

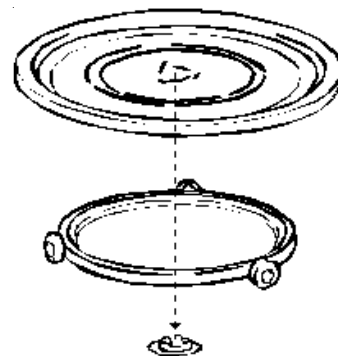
Установка вращающегося основания

1. Установите подставку под вращающееся основание на дно камеры для приготовления.
 2. Поставьте вращающееся основание на подставку, как показано на рисунке. Убедитесь, что центр вращающегося основания надежно закреплен на оси вращения. **Никогда не устанавливайте вращающееся основание в перевернутом положении.**
- И вращающееся основание, и подставка обязательно должны присутствовать в печи во время приготовления.
 - Все продукты и пищевые контейнеры необходимо всегда класть на вращающееся основание во время приготовления.
 - Основание вращается как по, так и против часовой стрелки. Это нормально.

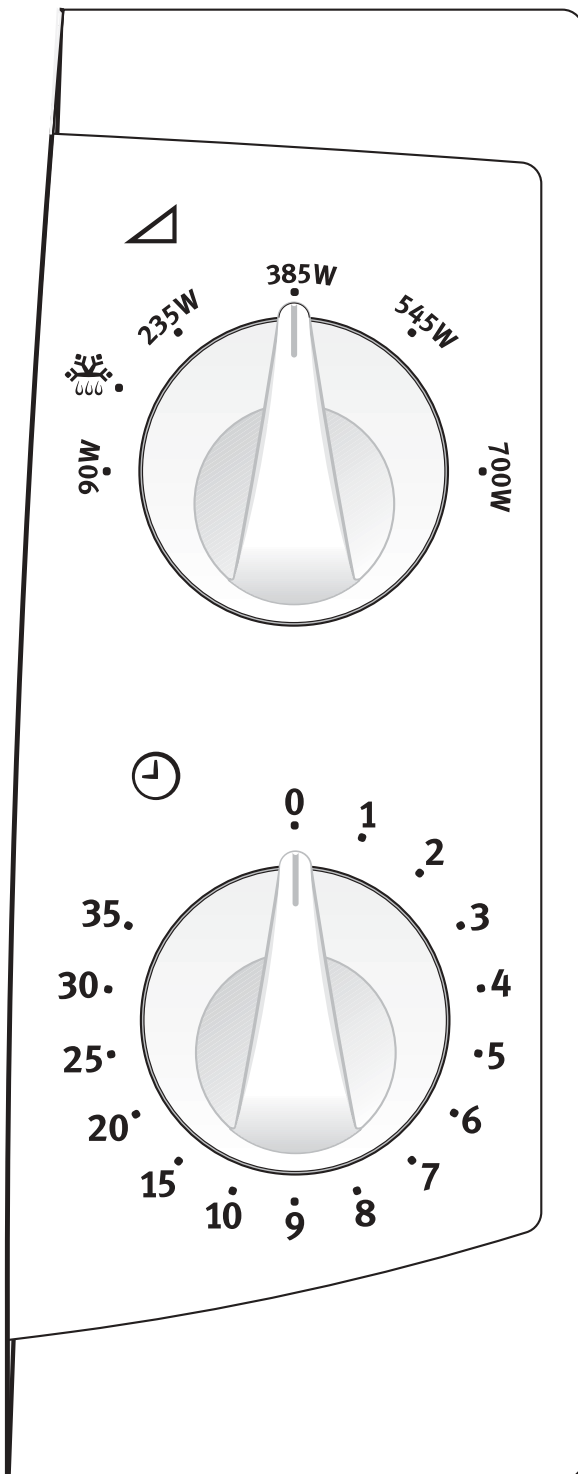
Вращающееся основание

Подставка под вращающееся основание

Ось вращения



Панель управления



1. Регулятор мощности

Используйте этот регулятор для выбора нужной мощности приготовления продуктов.

2. Таймер

Установите необходимое для приготовления пищи время. Приготовление начнется. Механический таймер работает более точно, если сначала завести его за отметку требуемого времени, а потом, возвращаясь назад, установить требуемое время.

Приготовление в микроволновой печи

1. Откройте дверцу, положите продукты на вращающееся основание. Закройте дверцу.
2. Установите регулятор мощности на требуемый уровень мощности (см. таблицу ниже).
3. Установите на таймере необходимое время.

Микроволновая печь начнет работать.


Если нужно время приготовления меньше 2 минут, сначала заведите таймер за отметку требуемого времени, а затем верните назад на необходимое.

Для того, чтобы выключить микроволновую печь во время приготовления, просто переведите таймер на ноль.

Примечание: После использования печи убедитесь, что таймер установлен на 0, иначе печь продолжит работать.


Пример: Для приготовления пищи на уровне мощности 385 Вт в течение 15 минут

1. Установите регулятор мощности на уровень 385 Вт.
 2. Установите на таймере значение 15 минут.
 3. Печь автоматически начнет работать на уровне мощности 385 Вт и будет работать в течение 15 минут.
-

Уровень мощности	Рекомендуемое использование
	Размораживание; Размораживание замороженных продуктов.
235 Вт 40%	Слабый разогрев; Завершение приготовления некоторых блюд в горшочке. Тушеное мясо и овощи. Печеный сырный пирог.
385 Вт 60%	Средний уровень мощности; Более быстрое размораживание и подогрев запеканок и тушеного мяса. Выпекание пирогов и бисквитов.
545 Вт 80%	Подогрев; Подогрев приготовленных блюд. Обжаривание мяса и птицы.
700 Вт 100%	Максимальная мощность; Кипячение или подогрев жидкостей. Приготовление овощей. Подогрев жареных блюд.

Рекомендации по размораживанию ()

Некоторые продукты, такие как хлеб и фрукты, можно успешно разморозить, используя этот уровень мощности.

ПРОДУКТЫ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	()	ВРЕМЯ ОТСТАИВАНИЯ
Хлеб			
Маленькая буханка	Положите в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, или на бумажную салфетку. Переверните один раз за время размораживания.	8-10 мин	10-15 мин
Порезанная большая буханка	Положите в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, или на бумажную салфетку. Переверните один раз за время размораживания.	10-13 мин	10 мин
2 куска	Положите на бумажную салфетку.	45-60 сек	5 мин
1 батон	Положите на бумажную салфетку.	45-60 сек	5 мин
2 батона	Положите на бумажную салфетку.	1-1 1/2 мин	5 мин
Пироги и выпечка			
Пирожные 450 г	Распакуйте, положите на тарелку.	9-11 мин	15-30 мин
Сырный пирог 450 г	Распакуйте, положите на тарелку.	9-11 мин	15-30 мин
Пирог (готовый) 450 г	Распакуйте, положите на тарелку.	7- 9 мин	15-30 мин
Выпечка 450 г	Распакуйте, положите на тарелку.	7- 9 мин	15-30 мин
Масло			
250 г (1 пачка)	Если завернуто в фольгу, распакуйте и положите на тарелку.	3- 4 мин	5-10 мин
Фрукты			
225 г Нежные ягоды	Положите в один слой на неглубокую тарелку.	5- 6 мин	5-10 мин
450 г Нежные ягоды	Положите в один слой на неглубокую тарелку.	7- 8 мин	5-10 мин
Готовая порция			
400 г	Накройте тарелкой или затяните пищевой пленкой (кроме ПВХ). Разогревайте на максимальной мощности 3 - 4 минуты.	7- 8 мин	5-10 мин
Овощи			
	Размораживать овощи перед приготовлением не обязательно. Все овощи можно разморозить и приготовить на максимальной мощности.		

Советы по использованию прибора

- Всегда содержите печь в чистоте – старайтесь не проливать пищу и не забываете протирать внутреннюю сторону дверцы печи и под стеклянным вращающимся основанием.
- Отдавайте предпочтение круглым и овальным емкостям с крышкой при приготовлении в микроволновой печи.
- Не используйте металлическую посуду или посуду с металлической отделкой. Некоторые виды пластмасс могут расплавляться и деформироваться под воздействием разогретой пищи.
- Во время приготовления накрывайте пищу. Используйте стеклянную крышку, тарелку или промасленную бумагу.
- Выпечку, хлеб и тому подобные продукты можно размораживать прямо в корзине для хлеба или на бумажном полотенце.
- Если Вы намерены разогревать замороженные продукты в упаковке, ее необходимо вскрыть. Упаковка из металла или с металлическими элементами не годится для использования в микроволновой печи, если только это не рекомендовано особо. Снимите металлические зажимы и проволоку.
- Маленькие кусочки алюминиевой фольги можно использовать, чтобы укрыть части, которые могут легко перегреться, такие как куриные ножки.
- Продукты с кожицей или кожурой перед приготовлением следует проколоть вилкой, например, картофель и сосиски. Не варите в микроволновой печи яйца, поскольку они могут взорваться.
- Кладите большие толстые куски ближе к краю посуды и старайтесь нарезать продукт равными по размеру кусками. Всегда ставьте блюдо в центре печи.
- Блюдо приготовится равномернее, если его регулярно помешивать или переворачивать.
- Во избежание переваривания или пережаривания, устанавливайте время приготовления чуть меньше, чем это указано в рецепте блюда. Чем больше вес продукта, тем дольше он готовится.
- Готовьте овощи с небольшим количеством воды, или вовсе без нее.
- Используйте меньше соли и специй, чем при обычном приготовлении.
- Приправляйте блюдо после того, как оно будет готово.
- Дайте блюду постоять несколько минут в печи после того, как она выключится, для того чтобы блюдо дошло до готовности.
- Перед подачей блюда убедитесь, что оно полностью прогрелось.
- При извлечении горячих блюд из печи пользуйтесь прихваткой.
- **Размягчение меда**
Если у вас есть банка засахарившегося меда, снимите крышку, поставьте банку в печь и разогревайте в течение двух минут на среднем уровне мощности.
- **Растапливание шоколада**
Разломайте 100 г плитку шоколада на квадратики, положите в чашку, разогрейте на максимальной мощности в течение 2 минут и хорошо перемешайте.
- **Размягчение или растапливание масла**
Чтобы растопить масло, требуется несколько секунд работы печи на максимальной мощности. Размягчение же масла лучше проводить более аккуратно на низком уровне мощности.
- **Подогревание или размягчение черствого хлеба**
Включите печь на среднем уровне мощности на несколько секунд.
- **Быстрая очистка чеснока**
Нагрейте 3 - 4 зубчика чеснока на высокой мощности в течение 15 секунд. Затем сожмите зубок с одного конца, и держите, пока он не вылезет из шелухи.
- **Фруктовый сок**
Цитрусовые фрукты дадут больше сока, если их нагреть на высокой мощности в течение 15 секунд перед выжиманием.
- **Приготовление каши**
Кашу легко приготовить непосредственно в той посуде, в которой она будет подана на стол. Вам не придется отмывать кастрюли после приготовления. Следуйте указаниям производителя продукта.

Уход и чистка

Печь всегда должна содержаться в чистоте. Остатки пищи или пролитой жидкости будут поглощать СВЧ энергию и загораться. Это может снизить эффективность работы печи и вызвать неприятные запахи. Не пытайтесь взломать или самостоятельно отремонтировать какие-либо части печи. Ремонт должен производиться только квалифицированным сервисным инженером.

Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети!

Чистка аксессуаров (вращающегося основания и его подставки)

Выньте аксессуары из печи и вымойте их мягким моющим средством. Будьте особенно осторожны с подставкой вращающегося основания.

ВНИМАНИЕ: Внутренняя поверхность печи и вращающееся основание сильно нагреваются, поэтому не прикасайтесь к ним сразу после использования печи.

Чистка внутренней камеры

Всегда содержите внутреннюю камеру печи в чистоте. Немедленно вытирайте пролитую и разбрызгавшуюся жидкость. Загрязнения, оставшиеся на стенках печи, на двери и ее уплотнении, будут поглощать СВЧ энергию, что снизит эффективность прибора и может привести к повреждениям внутренней камеры. Используйте мягкое жидкое моющее средство, теплую воду и мягкую ткань для устранения загрязнений.

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, СРЕДСТВА ДЛЯ ЧИСТКИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ ИЛИ СТАЛЬНЫЕ МОЧАЛКИ ДЛЯ ЧИСТКИ КАКИХ-ЛИБО ЧАСТЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

Чтобы отмочить засохшую грязь, прокипятите в печи чашку воды в течение 2-3 минут.

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ НОЖАМИ ИЛИ ДРУГИМИ ЗАОСТРЕННЫМИ ПРЕДМЕТАМИ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ГРЯЗИ С ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ.

Чтобы устранить неприятный запах в печи, прокипятите в печи чашку воды с добавлением двух столовых ложек лимонного сока в течение 5 минут.

Чистка внешних поверхностей

При очистке панели управления откройте дверцу печи. Это предотвратит случайное включение печи. Вымойте внешние поверхности печи водой с мягким жидким моющим средством, промойте чистой водой для удаления остатков моющего средства и протрите насухо мягкой тканью.

Вы можете также использовать специальное средство для чистки микроволновых печей (его можно купить в нашем сервисном центре или магазине). Никогда не используйте абразивные чистящие средства, чистящие губки или агрессивные химические средства для мытья внешних поверхностей печи. Чтобы избежать повреждения рабочих частей прибора, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

Сервис и запасные части

Если печь работает не так, как необходимо, выполните следующие проверки, прежде чем обратиться в авторизованный Сервисный Центр.

Если печь не включается:

- Проверьте, подключена ли печь к электросети.
- Проверьте, плотно ли вставлена вилка в штепсельную розетку.
- Проверьте, включен ли автомат, отвечающий за подачу напряжения в цепь включения печи.
- Проверьте работоспособность штепсельной розетки, включив в нее какой-нибудь заведомо работающий прибор.
- Проверьте пробки в электрическом щите.

Если не излучается СВЧ энергия:

- Возможно, включена функция защиты от детей (имеющаяся в некоторых моделях)
- Проверьте, правильно ли настроены органы управления.
- Проверьте по инструкции правильность выполнения Вами действий и установки регуляторов.
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца (если дверной проем засорился остатками пищи или иными предметами, дверь может плотно не закрываться, и печь не включится.)

Если после выполнения вышеперечисленных проверок печь все еще работает не так, как нужно, обратитесь в ближайший авторизованный Сервисный Центр Electrolux. Его адрес Вы можете найти в списке сервисных центров.

ВАЖНО: если Вы вызываете мастера для устранения одной из перечисленных выше неисправностей, или неисправностей, вызванных неправильной установкой или

использованием прибора, Вы должны будете заплатить за их устранение, даже если печь все еще находится на гарантии.

При обращении в Сервисный Центр Вас попросят предоставить следующую информацию:

1. Ваше имя, адрес и почтовый индекс.
2. Ваш телефонный номер.
3. Четкое лаконичное описание неисправности.
4. Номер модели прибора.
5. Серийный и продуктовый номера прибора.
6. Дату приобретения прибора.

Мы советуем Вам записать нижеприведенную информацию, чтобы всегда иметь ее под рукой:

Номер модели: **EMM 1900**
Серийный номер:
Продуктовый номер:
Дата приобретения:

Если Ваша печь находится на гарантии, обязательно проведите все необходимые вышеописанные проверки, поскольку Вам придется заплатить за вызов мастера в случае, если проблема окажется не в электрике или механике прибора.

Пожалуйста, имейте в виду, что Вы должны будете подтвердить факт покупки печи при вызове мастера в течение гарантийного срока.

Запасные части

Вы можете приобрести оригинальные запасные части в авторизованном Сервисном Центре Electrolux.

Послепродажное обслуживание

Если у Вас есть общие вопросы относительно приобретенного Вами прибора, или Вам требуется информация о другой бытовой технике Electrolux, обратитесь на нашу информационную линию по телефону (095) 937 78 37.