

---

**инструкция  
по установке и эксплуатации**

---

RU

микроволновая печь

**S45MX  
SC45M**





---

## СОДЕРЖАНИЕ

---

1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	4
2 УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ – НАША ПОЛИТИКА ПО РАЦИОНАЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....	5
3 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	6
4 СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ .....	10
5 ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ .....	10
6 ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ .....	11
7 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ .....	13
8 ИМЕЮЩИЕСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....	20
9 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	21
10 ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	33
11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ .....	35
12 УСТАНОВКА ПРИБОРА .....	37



**Рекомендации для пользователя:** рекомендации по эксплуатации, описание органов управления и правильный способ чистки и ухода за прибором.



**Рекомендации для специалиста:** инструкции для специалиста, который будет заниматься установкой, вводом прибора в эксплуатацию и его проверкой.

---

## Меры предосторожности

---

### 1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Настоящее руководство является составной частью прибора. Оно должно находиться под рукой на протяжении всего срока службы микроволновой печи.

Настоятельно рекомендуется перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитать данную инструкцию и всю содержащуюся в ней информацию. Установка должна выполняться специалистом в соответствии с действующими нормами безопасности. Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях и соответствует действующим предписаниям европейского сообщества. Прибор предназначен исключительно для выполнения следующих функций: приготовление и разогрев пищи. Любое другое использование может рассматриваться как не соответствующее цели.

Производитель не несет ответственность в случае использования прибора в целях, не предусмотренных данной инструкцией по эксплуатации.



Не использовать прибор для обогрева помещений.



Отходы от упаковки не следует оставлять разбросанными. Разделите различные материалы упаковки, и отнесите в ближайший приемный пункт.



Прибор имеет маркировку согласно европейского предписания 2002/96/ ес о электрических и электронных старых приборах (weee).

Это предписание дает определения для сбора или вторичной переработки старых приборов, которые имеют силу для всех стран европейского сообщества.



Не закрывать отверстия и прорези для вентиляции и отвода тепла.



Фирменная табличка с техническими данными, серийным номером и контрольным знаком расположена на видном месте на окантовке дверцы прибора. Ни в коем случае нельзя удалять фирменную табличку.



Ни в коем случае не использовать металлические губки или скребки с острыми краями, чтобы не повредить поверхность. В случае необходимости использовать другие стандартные не царапающие очистители, а также деревянные или пластмассовые инструменты. Тщательно промыть и просушить мягкой тряпкой или замшевой салфеткой.



Во возможности не давать засохнуть в духовке остаткам продуктов, содержащих сахар (например, мармелад), так как это может повредить слой лака внутри прибора.



### 2 УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ – НАША ПОЛИТИКА ПО РАЦИОНАЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для упаковки наших изделий используются не загрязняющие окружающую среду и перерабатываемые материалы. Мы просим Вас позаботиться со своей стороны о правильной утилизации упаковочного материала. Узнайте у своего продавца или в администрации адреса пунктов по сбору, переработке и утилизации отходов.

Не оставляйте упаковку или часть от нее разбросанными. Это может представлять опасность для детей. Особенно это касается полиэтиленовых пакетов.

Ваш старый прибор также должен быть утилизирован согласно предписаниям.

**Важно:** Отдайте свой старый прибор в пункт сбора отработанной бытовой техники. В процессе правильной утилизации переработке могут быть подвергнуты различные ценные вещества.

Перед тем как передать свой прибор для утилизации, снимите обязательно дверцы, однако внутренние элементы оставьте в тех же положениях, как при эксплуатации, чтобы быть уверенным, что дети во время игры нечаянно не будут заперты в приборе. Кроме того, перережьте сетевой кабель и выбросите его вместе с вилок.

### 3 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Ознакомьтесь с руководством по установке для электрических или газовых приборов, а также для функций вентиляции.

В Ваших интересах и для Вашей безопасности закон предписывает, чтобы установкой и техническим обслуживанием всех электрических приборов занимался квалифицированный персонал в соответствии с действующими нормами.

Наши авторизованные специалисты гарантируют технически правильное выполнение работ.

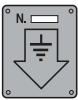
Газовые и электрические приборы должны отключаться обученным персоналом.



Штекер, присоединенный к сетевому кабелю, должен быть одного типа с розеткой и отвечать действующим нормам.

После установки прибора розетка должна быть доступна.

Никогда не тянуть за сетевой кабель, чтобы не вытянуть штекер из розетки.



Прибор должен быть заземлен в соответствии с правилами техники безопасности для электрических устройств.



Сразу же после подключения провести краткую проверку прибора согласно далее приведенным указаниям. Во время этой проверки поставить в прибор стакан воды, чтобы она поглощала микроволны, чтобы прибор не испортился. Если прибор не работает, его необходимо отсоединить от электрической сети и известить об этом ближайший сервисный центр. Ни в коем случае не пытаться самим отремонтировать прибор.



**Предупреждение!** Никогда не оставлять микроволновую печь без присмотра, особенно если используются бумага, пластмасса или другие воспламеняющиеся материалы. Такие материалы могут обуглиться и вызвать пожар. Пожароопасно!

**Предупреждение!** Если дым или огонь станут видны, не открывать дверцу прибора, чтобы потушить пламя. Прибор отключить и вынуть штекер из розетки или прекратить подачу тока к прибору.

**Предупреждение!** Не разогревать в микроволновой печи чистый спирт или алкогольные напитки. Пожароопасно!

**Предупреждение!** Не разогревать жидкости или другие продукты в герметично закрытых контейнерах, так как они легко могут взорваться.

**Предупреждение!** Дети без присмотра кого-нибудь из взрослых могут только тогда пользоваться микроволновой печью, когда они самым тщательным образом ознакомлены с инструкцией по безопасности и знают об опасностях, связанных с неправильным использованием прибора.

**Предупреждение!** Если микроволновая печь должна выполнять какой-либо комбинированный режим (микроволны с дополнительными средствами нагрева), то детям ни в коем случае нельзя разрешать пользоваться прибором без присмотра взрослых, так как в этом случае образуется очень высокая температура.



---

## Меры безопасности

---



**Предупреждение!** Доступные части прибора во время его использования могут стать очень горячими. Не подпускать к прибору маленьких детей.

**Предупреждение!** Прибор во время использования нагревается. Следует быть внимательным и не касаться нагревательных элементов внутри микроволновой печи.

**Предупреждение!** Микроволновую печь нельзя использовать в случае, если:

- Дверца неправильно закрыта.
- Шарниры дверцы сломаны.
- Поверхности соприкосновения между дверцей и передней частью прибора повреждены.
- Повреждено стекло дверцы прибора.
- Внутри микроволновой печи часто возникает электрическая дуга, даже когда внутри нет металлических предметов.

Микроволновой печью **можно будет пользоваться только после того**, как она будет отремонтирована специалистом сервисного центра.



### Внимание!

**Никогда не разогревать детское питание в бутылочках или стаканчиках с навинченными на них сосками. После разогрева содержимое следует перемешать или хорошо встряхнуть, чтобы тепло равномерно распределилось. Перед кормлением обязательно проверить температуру смеси. Можно обжечься!**



Быть осторожным при разогреве жидкостей!

Если жидкость (вода, кофе, чай, молоко и т.д.) почти достигла в микроволновой печи своей температуры кипения и ее надо быстро вынуть, жидкость из сосуда может выплеснуться. Существует опасность пораниться и обжечься!



Чтобы этого не произошло, при разогреве жидкости в сосуд следует класть чайную ложку или стеклянную палочку.

Чтобы продукты питания не перегрелись или не сгорели, следует обращать внимание на правильный выбор времени и уровня мощности, они не должны быть слишком длительными или высокими, особенно, если надо разогреть небольшое количество продуктов. Например, булочка может сгореть уже через 3 минуты, если уровень мощности будет очень высоким.

Для обжаривания просто использовать функцию гриля и прибор сам контролирует время приготовления. Если же для поджаривания хлеба использовать комбинированную функцию, то через очень короткое время начнется пожар.

---

## Меры безопасности

---



**Микроволновая печь предназначена исключительно для бытового использования!**

**Использовать прибор только для приготовления продуктов.**

Повреждение прибора или другие опасные ситуации можно избежать, соблюдая следующие рекомендации:

- Не включать прибор, если держатель тарелки, кольцо тарелки и сама вращающаяся тарелка **не** находятся на соответствующих местах.
- **Никогда не включать микроволновую печь, если в ней ничего нет.** Если внутри нет никаких продуктов, то может произойти электрическая перегрузка и прибор может сломаться. РИСК ПОВРЕЖДЕНИЯ!
- Никогда не закрывать и не блокировать **вентиляционные отверстия.**
- Использовать посуду, **пригодную** для микроволновой печи. Перед использованием мисок или контейнеров в микроволновой печи следует обязательно проверить, подходят ли они (смотри раздел по рекомендациям посуды).
- **Ни в коем случае не удалять покрытие из слюды с потолка внутреннего пространства прибора!** Это покрытие препятствует попаданию жира и частиц пищевых продуктов в генератор микроволн и, следовательно, его повреждению.
- Не хранить **воспламеняющиеся предметы** внутри микроволновой печи, так как при включении прибора они могут загореться.
- Не использовать прибор для **складирования** предметов.
- Не разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и целые вареные яйца, так как они могут взорваться.
- Не использовать микроволновую печь для **жарения**, так как невозможно регулировать температуру масла, нагреваемого микроволнами.
- **Чтобы избежать ожогов**, всегда пользуйтесь кухонной прихваткой, когда вынимаете миски и контейнеры.
- **Не прислоняться к открытой дверце прибора и не садиться на нее.** Это может повредить прибор, особенно область шарниров. Дверца выдерживает нагрузку максимально 8 кг.
- Вращающаяся тарелка и гриль могут выдержать **максимальную нагрузку 8 кг.** Чтобы не повредить прибор, не следует превышать эту нагрузку.

### Чистка:

- **Внимание!** Микроволновую печь следует чистить через определенные промежутки времени. Удалять все без исключения остатки продуктов (смотри раздел по чистке прибора). Если микроволновую печь не чистить, то состояние ее поверхностей может ухудшиться, что в результате приведет **к сокращению срока службы прибора и даже может спровоцировать опасные ситуации.**



---

## Меры безопасности

---

- Поверхности соприкосновения (передняя сторона внутреннего пространства печи и внутренняя поверхность дверцы) должны быть особенно чистыми, чтобы обеспечивалась правильная функциональность прибора.
- **Для чистки стекла дверцы прибора не использовать агрессивные, царапающие чистящие средства или металлические скребки с острыми краями, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.**
- Обязательно следовать указаниям по чистке, изложенным в разделе «Чистка и техническое обслуживание прибора».

### Ремонные работы:

- **Внимание – микроволны! Ни в коем случае не снимать внешнюю защитную оболочку микроволновой печи.** При проведении любых ремонтных работ людьми, не авторизованными на это производителем, существует опасность.
- Если поврежден электрический кабель, то во избежание опасной ситуации он должен быть заменен производителем, авторизованным представителем или квалифицированным персоналом. Кроме того, для этого необходимы специальные инструменты.
- Ремонтные работы и работы по техническому обслуживанию, особенно токопроводящих деталей, должны выполняться персоналом, авторизованным производителем.

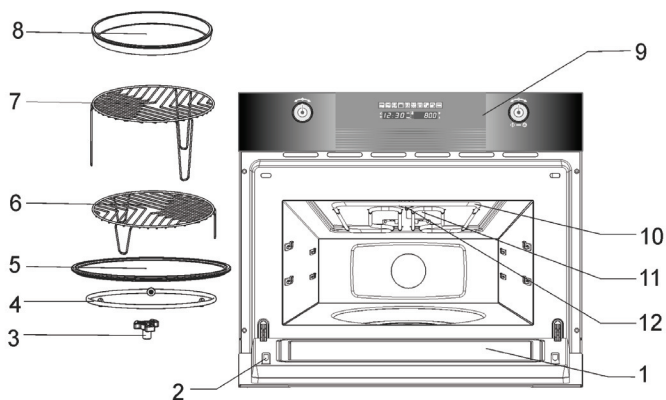


Производитель не несет ответственность за нанесение повреждения людям или за порчу вещей, которые произошли по причине несоблюдения указанных выше предписаний, неправомерного изменения или использования не оригинальных запасных частей.



## Рекомендации для пользователя

### 4 СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



- |  |  |
|--|--|
| 1 – Стекло дверцы                        | 7 – Нагревательный элемент гриля (большой) |
| 2 – Фиксирующее устройство               | 8 – Блюдо для жарения                      |
| 3 – Держатель вращающейся тарелки        | 9 – Панель управления                      |
| 4 – Кольцо вращающейся тарелки           | 10 – Гриль                                 |
| 5 – Вращающаяся тарелка                  | 11 – Выдвижная решетка                     |
| 6 – Нагревательный элемент гриля (малый) | 12 – Лампочка                              |

### 5 ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ



Ни в коем случае не оставлять упаковочный материал разбросанным без присмотра. Отделить разные упаковочные материалы друг от друга и отнести в ближайший приемный пункт.

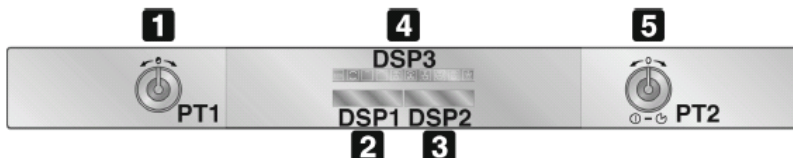


Почистить прибор изнутри, чтобы удалить все остатки, образовавшиеся в процессе изготовления. Более подробную информацию по чистке смотри в разделе «10. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ».



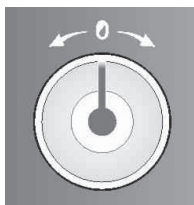
## 6 ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Все органы управления и контроля расположены на фронтальной панели. Приведенная ниже таблица содержит описание используемых символов.



### 1 РЕГУЛЯТОР ВЫБОРА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПАРАМЕТРОВ

**1**  
PT1



С помощью этого регулятора можно устанавливать время, выбирать температуру приготовления пищи, продолжительность и программу, а также начало и окончание процесса приготовления пищи. Далее из-за удобства этот регулятор будет обозначаться PT1. Указания по его правильному использованию будут приведены в следующих главах.

### 2 ДИСПЛЕЙ РЕАЛЬНОГО ВРЕМЕНИ/ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ

**2**  
DSP1

На этом дисплее показывается актуальное время или продолжительность приготовления пищи. Кроме того видна функция запирающей лампы (смотри раздел «7.6.3 Безопасность детей – функция блокировки»).

**Далее в тексте этот дисплей для краткости будет называться DSP1.**

### 3 ДИСПЛЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН/ВЕСА

**3**  
DSP2

Этот дисплей отображает параметры, установленные для определенной функции или же параметры, установленные пользователем.

**Далее в тексте этот дисплей для краткости будет называться DSP2.**

### 4 ДИСПЛЕЙ ОТОБРАЖЕНИЯ ФУНКЦИЙ

**4**  
DSP3

Этот дисплей показывает (высвечивает) все функции приготовления пищи, которые можно выбрать. Указания по выбору функции приготовления пищи смотри в разделе «7.2 Установки режимов».

**Далее в тексте этот дисплей для краткости будет называться DSP3.**



## Рекомендации для пользователя

### ВКЛЮЧАТЕЛЬ/РЕГУЛЯТОРЫ ФУНКЦИЙ

**5**

**PT2**



С помощью этого регулятора можно выбрать один из трех рабочих режимов микроволновой печи, кроме того, он служит для выбора функции приготовления пищи (смотри раздел «7.2 Установки режимов»).

**Далее в тексте этот регулятор для краткости будет называться PT2.**

В таблице ниже приведено краткое описание имеющихся функций:



микроволны



размораживание по времени



микроволны + элемент гриля



размораживание по весу



элемент гриля



функция пиццы



## 7 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

### 7.1 Рекомендации по безопасности и общие указания



Перед первым использованием микроволновую печь и гриль необходимо оставить включенными при максимальной температуре до тех пор, пока не прогорят полностью возможные масляные остатки, образовавшиеся в процессе изготовления. Благодаря этому запах от сгораемых остатков не перенесется на продукты питания.



Те части принадлежностей микроволновой печи, которые соприкасаются с продуктами питания, изготовлены из материалов, соответствующих нормативу 89/109/EWG от 21.12.88 г., а также национальным законодательным актам.



Чтобы на внутренней стороне стекла не образовалось слишком много конденсата, продукты питания после приготовления не следует слишком долго оставлять в микроволновой печи.

### 7.2 Установки режимов работы

Микроволновая печь запрограммирована таким образом, что в распоряжении имеется 3 режима работы, которые можно выбрать с помощью РТ2. **Установка standby:** активируется, как только будет выставлено актуальное время; дисплей DSP1 показывает актуальное время.


**Установка ON:** Нажмите в положении standby один раз на регулятор РТ2. Все дисплеи и регуляторы начнут светиться.

**Установка OFF:** Нажмите в положении ON один раз на регулятор РТ2.

В заключении на DSP1 будет включен только символ .

**Для обеспечения безопасности ни в одном из этих режимов духовка сразу не нагревается.**

### 7.3 Первое использование

При первом использовании или после отключения электричества на левом дисплее микроволновой печи, DSP1, появляется мигающий символ . Чтобы начать любой вид приготовления пищи, необходимо сначала установить актуальное время.

#### 7.3.1 Установка актуального времени

Для установки актуального времени поверните РТ1 вправо или влево, чтобы выставить часы. Затем нажмите один раз, чтобы перейти к установке минут. Поверните регулятор вправо или влево, чтобы выставить минуты, а затем один раз нажмите, чтобы подтвердить установленное время.

На дисплее, который теперь перестанет мигать, появится символ .



---

## Рекомендации для пользователя

---

### 7.3.2 Изменение актуального времени

Может случиться, что время, например, из-за перехода на летнее/ зимнее время, нужно будет установить заново. Для этого держите нажатым регулятор PT1 в положении standby (см. раздел «7.2 Установки режимов») до тех пор, пока не начнут мигать цифры на дисплее DSP1. Затем повторите операции, описанные в разделе «7.3.1 Установка актуального времени»).


### 7.4 Выбор функции

Функцию приготовления пищи можно выбрать только в положении ON. Для этого поверните PT2 вправо или влево. Выбранная функция загорится на дисплее DSP3 оранжевым цветом. На DSP1 появится установленное для этой функции время, а на дисплее DSP2 - установленные параметры (температура, мощность микроволн, вес).

#### 7.4.1 Функция микроволны



После выбора этой функции повернуть PT1 вправо или влево, чтобы изменить заданную продолжительность процесса приготовления.

Нажать PT1 для подтверждения, начинает мигать лампочка мощности микроволн .


PT1 повернуть вправо или влево, чтобы изменить заданную мощность микроволн.

Нажать PT2, чтобы сразу же начать процесс приготовления, или нажать PT1, чтобы установить другое время для начала процесса приготовления (смотри раздел «7.4.11 Отсрочка времени старта (автоматические приготовления пищи»).

#### 7.4.2 Функция микроволны + гриль



После выбора этой функции повернуть PT1 вправо или влево, чтобы изменить заданную продолжительность процесса приготовления.

Нажать PT1 для подтверждения, начинает мигать лампочка мощности микроволн .


PT1 повернуть вправо или влево, чтобы изменить заданную мощность микроволн.

Нажать PT2, чтобы сразу же начать процесс приготовления, или нажать PT1, чтобы установить другое время для начала процесса приготовления (смотри раздел «7.4.11 Отсрочка времени старта (автоматические приготовления пищи»).



### 7.4.3 Функция гриль

После выбора этой функции повернуть РТ1 вправо или влево, чтобы изменить заданную продолжительность процесса приготовления.


Нажать РТ1 для подтверждения, начинает мигать лампочка температуры .

РТ1 повернуть вправо или влево, чтобы изменить заданную температуру.

Нажать РТ2, чтобы сразу же начать процесс приготовления, или нажать РТ1, чтобы установить другое время для начала процесса приготовления (смотри раздел «7.4.11 Отсрочка времени старта (автоматическое приготовление пищи»).


### 7.4.4 Функция гриль + горячий воздух

После выбора этой функции повернуть РТ1 вправо или влево, чтобы изменить заданную продолжительность процесса приготовления.

Нажать РТ1 для подтверждения, начинает мигать лампочка температуры .

РТ1 повернуть вправо или влево, чтобы изменить заданную температуру.

Нажать РТ2, чтобы сразу же начать процесс приготовления, или нажать РТ1, чтобы установить другое время для начала процесса приготовления (смотри раздел «7.4.7 Отсрочка времени старта (автоматическое приготовление пищи»).

Лампочка температуры  мигает до тех пор, пока температура внутри печи не достигнет установленного значения.



## Рекомендации для пользователя

### 7.4.5 Размораживание по весу

После выбора этой функции повернуть РТ1 вправо или влево, чтобы изменить на DSP1 показываемый заданный вид продуктов питания.

Нажать РТ1 для подтверждения, начинает мигать лампочка веса .

РТ1 повернуть вправо или влево, чтобы изменить заданный вес продуктов питания.


Нажать РТ2, чтобы начать процесс размораживания.

Время размораживания рассчитывается, исходя от основы продуктов питания и веса, а мощность микроволн подбирается автоматически, чтобы добиться наилучших результатов размораживания.

В следующей ниже таблице показаны функциональные программы для размораживания по весу при указании диапазона веса, а также времени размораживания и выдерживания (чтобы убедиться, что продукты питания имеют одинаковую температуру).

Программа	Продукт	Вес (г)	Время (мин.)	Время выдерживания (мин.)
PR 01	мясо	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
PR 02	птица	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
PR 03	рыба	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
PR 04	фрукты	100 – 500	2 – 13	10 – 20
PR 05	хлеб	100 - 800	2 - 19	10 - 20


### 7.4.6 Функция пицца

После выбора этой функции начинает мигать лампочка веса .

Повернуть РТ1 вправо или влево, чтобы изменить заданный вес пиццы.

Нажать РТ2, чтобы начать процесс приготовления пиццы.

### 7.4.7 Отсрочка времени начала процесса (автоматические приготовления)

Если РТ1 нажать для определения время отсрочки начала процесса, то начинает мигать соответствующая лампочка , на DSP1 появляется актуальное время, а на DSP2 появляется надпись «Auto».

Повернуть РТ1 вправо или влево, чтобы изменить время задержки начала процесса.

Микроволновая печь переключается в состояние покоя и ждет установленного времени. DSP3 показывает выбранную функцию, а DSP1 и DSP2 постоянно по очереди показывают все параметры, определенные для этой функции.

Если функцию надо начать до выбранного времени, просто нажмите РТ2.

Если программу надо отменить, подержите РТ2 нажатой в течение 3 секунд.





### 7.5 Микроволновая печь в работе

#### 7.5.1 Прерывание процесса приготовления

Процесс приготовления пищи можно прервать в любой момент, нажав один раз на кнопку старт/стоп или открыв дверцу микроволновой печи. В обоих случаях:

- **Распространение микроволн сразу же прекращается.**
- Если выключается гриль, то внутри **еще некоторое время будет горячо. Можно обжечься!**
- Таймер останавливается, и индикатор показывает оставшееся время работы.

Теперь можно, если есть желание:

- Перевернуть или перемешать приготавливаемую пищу, чтобы ее приготовление было равномерным.
- Поменять установленные параметры.
- Прекратить процесс приготовления, для этого подержать РТ2 нажатой в течение 3 секунд.

Для возобновления процесса закрыть дверцу и нажать РТ2.

#### 7.5.2 Изменение параметров

Рабочие параметры (время, вес, мощность и т.д.) можно изменить только тогда, когда процесс приготовления пищи прерван. Это надо делать следующим образом:

- Повернуть РТ2 вправо или влево, чтобы изменить функцию.
- Нажать РТ1, чтобы активировать режим модификации параметров. Начинает мигать символ **min**. Повернуть РТ1 вправо или влево, чтобы изменить оставшееся время процесса приготовления.
- Нажать РТ1 для подтверждения, начинает мигать следующая лампочка параметров. Чтобы модифицировать следующий параметр, продолжать действовать, как описано в главе по активированию соответствующей функции.
- Нажать РТ2, чтобы продолжить процесс приготовления.

#### 7.5.3 Прекращение процесса приготовления

Если процесс приготовления надо прекратить, подержать РТ2 нажатой в течение 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал и прибор вернется в положение OFF (ВЫКЛ.).

#### 7.5.4 Окончание процесса приготовления

По окончании процесса приготовления прозвучат три звуковых сигнала, и на индикаторе загорится «End» (Конец).

Звуковые сигналы будут повторяться каждые 30 секунд, пока не будет открыта дверца или нажата РТ2. Прибор возвратится в положение ВЫКЛ.




---

## Рекомендации для пользователя

---

### 7.6 Вспомогательное меню

Данный прибор имеет еще и скрытое «вспомогательное меню», которое позволяет пользователю следующее:

- активировать или деактивировать демонстрационную функцию (при которой все нагревательные элементы деактивируются, а функционируют только элементы управления);
- активировать или деактивировать функцию, которая ограничивает максимальную мощность до 2300 Вт;
- активировать или деактивировать функцию безопасности детей ().

#### 7.6.1 Демонстрационная функция

Когда прибор находится в режиме ВЫКЛ. (смотри раздел «7.2 Установка режимов»), подержать нажатой РТ1, пока на DSP1 не появится надпись OFF SHO. Это означает, что функция ДЕМОНСТРАЦИИ (которая деактивирует все нагревательные элементы, так что функционируют только элементы управления) не активна.

Повернуть РТ1 вправо или влево, чтобы активировать функцию (ON SHO) или деактивировать ее (OFF SHO). Для нормального функционирования прибора установить OFF SHO.

После установки желаемых параметров нажать РТ2, чтобы переключить прибор в начальный режим standby.

#### 7.6.2 Функция выбора мощности

Эта функция позволяет работать прибору при ограниченной сетевой мощности (например, 3 кВт для итальянского рынка). Это не влияет на результат приготовления пищи, однако у некоторых функций, у которых задействовано более одного нагревательного элемента, продолжительность процесса приготовления должна быть увеличена.

Когда прибор находится в режиме ВЫКЛ. (смотри раздел «7.2 Установка режимов»), подержать нажатой РТ1, пока на DSP1 не появится надпись OFF SHO. Еще раз нажать РТ1, на DSP1 появится надпись «OFF 2000».


Повернуть РТ1 вправо или влево, чтобы активировать эту функцию (ON 2000) или деактивировать ее (OFF 2000), в результате максимальное потребление мощности прибора при любой функции будет ограничено до 2000 Вт.

После установки желаемого параметра нажать РТ2, чтобы переключить прибор в начальный режим standby.




### 7.6.3 Безопасность детей – функция блокировки

Когда прибор находится в режиме ВЫКЛ. (смотри раздел «7.2 Установка режимов»), подержать нажатой РТ1, пока на DSP1 не появится надпись OFF SHO. Теперь еще раз нажать РТ1, пока на DSP1 не появится надпись «OFF BLOC».

Повернуть РТ1 вправо или влево, чтобы активировать эту функцию (ON BLOC) или деактивировать ее (OFF BLOC), в результате по истечении 3 минут все функции и ручки будут заблокированы до отмены пользователем (если система активна, то на DSP2 появится символ ).

После появления желаемого параметра нажать РТ2, чтобы переключить прибор в начальный режим standby.

Чтобы на время выйти из режима блокировки и модифицировать программу приготовления пищи или выбрать какую-либо другую функцию, держать РТ1 нажатой до тех пор, пока символ  не исчезнет с DSP2. Теперь можно произвести необходимые изменения, и после 2 минут после установки последнего изменения блокировка снова будет активной.

Для перманентной деактивации блокировки войти в вспомогательное меню и отключить эту функцию, как описано выше в этом разделе.

### 7.7 Система охлаждающего воздуха

Прибор оснащен системой охлаждения, которая активируется, как только начинается процесс приготовления пищи.

Работа вентилятора производит нормальный поток воздуха, который выходит через дверцу и после выключения прибора еще некоторое время продолжает выходить по инерции.

### 7.8 Внутреннее освещение

Освещение прибора включается:

- когда открывается дверца прибора в режиме standby (смотри раздел «7.2 Установка режимов») или
- когда ручка функций повернута на любую функцию.

Если дверцу прибора оставить открытой, то освещение прибора выключится через 10 минут.



### 8 ИМЕЮЩИЕСЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



**Высокий гриль:** для того, чтобы поджарить на решетке тоненькие кусочки продуктов.



**Низкий гриль:** для того, чтобы поджарить на решетке толстые кусочки продуктов или для общего использования.



**Блюдо для жарения:** для приготовления блюд с помощью микроволн, когда тепло должно поступать снизу. Используется также для жарения грудинки, яичницы, колбасных изделий и т.д.



### 9 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### 9.1 Приготовления с помощью микроволн

**Внимание! Перед запуском микроволновой печи обязательно прочтите раздел «Меры безопасности».**

При приготовлении пищи с помощью микроволн следуйте следующим рекомендациям:

- Продукты питания в скорлупе или с кожей (например, яблоки, помидоры, картофель, сосиски) перед разогревом или приготовлением наколоть, чтобы они не взорвались. Перед приготовлением продукты питания порезать на маленькие кусочки.
- Перед использованием какой-либо посуды или противня убедиться, что они подходят для использования в микроволновой печи (смотри раздел с советами относительно посуды).
- При приготовлении продуктов с очень низким содержанием влаги (например, размороженный хлеб, попкорн и т.д.) очень быстро происходит выпаривание. Микроволновая печь в этом случае начинает вести себя так, как будто она пустая и такие продукты могут сгореть. При этом могут повредиться и прибор, и посуда. Для этого следует правильно установить необходимое время и обязательно наблюдать за процессом приготовления.
- Невозможно нагревать в микроволновой печи большие количества растительного масла (для жарения).
- Предварительно приготовленные продукты вынимать из упаковки, так она не всегда является термостойкой. Следовать указаниям производителей продуктов питания.
- Если необходимо использовать несколько сосудов, таких как, например, чашки, то их следует равномерно распределить на вращающейся тарелке.
- Снимать металлические зажимы с полиэтиленовых пакетов. Вместо них использовать зажимы из пластмассы. Пакет проткнуть в нескольких местах, чтобы из него легко выходит пар.
- При разогреве или приготовлении продуктов питания проверить, что они достигли температуры, по крайней мере, 70°C.
- Во время процесса приготовления на стеклянной дверце печи может образоваться пар, который может начать капать. Это нормально и происходит обычно в том случае, если окружающая температура низкая. Это не вредит надежному функционированию микроволновой печи. По окончании процесса приготовления вытереть образовавшуюся от конденсата воду.
- При разогреве жидкости использовать посуду с большим отверстием, чтобы легко выходит образующийся пар.



---

## Рекомендации для пользователя

---

Готовить продукты питания согласно указаниям и соблюдать приведенные в таблицах время приготовления и уровень мощности.

Следует указать на то, что данные значения – это всего лишь ориентировочные цифры и в конце концов они могут варьироваться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида продуктов питания. Рекомендуется, чтобы время и уровень мощности соответствовали друг другу. В зависимости от точных свойств продуктов питания иногда время приготовления может быть больше или меньше или уровень мощности может быть выше или ниже.

Приготовление с помощью микроволн

1. Чем больше количество продуктов, тем дольше время их приготовления. Обязательно обращать внимание на следующее:

- двойная порция – двойное время
- половина порции – половина времени

2. Чем ниже температура, тем дольше время приготовления.

3. Продукты, содержащие в себе много жидкости, нагреваются быстрее.

4. Приготовление происходит равномернее, если продукты равномерно распределены на вращающейся тарелке. Если более толстый кусок положить на внешний край тарелки, а менее толстый – в центр тарелки, то одновременно могут быть разогреты различные виды продуктов.

5. Дверцу прибора можно открыть в любой момент. Если это происходит, прибор выключается автоматически. Микроволны начнут снова работать только тогда, когда дверца закроется и будет нажата кнопка старт.

6. Закрытым продуктам для приготовления требуется меньше времени, и они лучше сохраняют свои свойства. Используемые крышки должны, однако, быть проницаемыми для микроволн и иметь маленькие отверстия для выхода пара.

## Рекомендации для пользователя



### 9.1.1 Приготовление овощей

Продукты	Кол-во (г.)	Кол-во добавляемой жидкости	Мощность (Вт.)	Время (мин.)	Время выдерживания (мин.)	Рекомендации
Цветная капуста	500	100 мл	800	9 – 11	2 – 3	Порезать кружками. Накрыть
Брокколи	300	50 мл	800	6 – 8	2 – 3	
Грибы	250	25 мл	800	6 – 8	2 – 3	
Горох, морковь	300	100 мл	800	7 – 9	2 – 3	Порезать кусочками или кружками. Накрыть.
Замороженная морковь	250	25 мл	800	8 – 10	2 – 2	
Картофель	250	25 мл	800	5 – 7	2 – 3	Очистить и одинаково порезать. Накрыть.
Паприка	250	25 мл	800	5 – 7	2 – 3	Порезать кусочками или кружками. Накрыть.
Лук	250	50 мл	800	5 – 7	2 – 3	
Замороженная Капуста	300	50 мл	800	6 – 8	2 – 3	Накрыть.

### 9.1.2 Приготовление рыбы

Продукты	Кол-во (г.)	Мощность (Вт.)	Время (мин.)	Время выдерживания (мин.)	Рекомендации
Филе рыбы	500	600	10 – 12	3	Готовить накрытым. По истечении половины времени приготовления перевернуть
Целая рыба	800	800	2 – 3	2 – 3	Готовить накрытым. По истечении половины времени приготовления перевернуть. При желании тонкие кончики рыбы накрыть
		400	7 – 9		



## Рекомендации для пользователя

### 9.2 Размораживание с помощью микроволн



Общие рекомендации для размораживания:

1. При размораживании пользоваться только подходящей для микроволновой печи посудой (фарфор, стекло, подходящая пластмасса).
2. В таблице «Время размораживания» приведены данные для сырых продуктов
3. Время размораживания зависит от количества и толщины соответствующего продукта. При заморозке продуктов следует уже думать об их размораживании. Продукт равномерно распределить в контейнере.
4. Продукт как можно лучше распределить в микроволновой печи. Более толстые части рыбы или костец птицы должны лежать на наружной стороне тарелки. Нежные части могут быть защищены алюминиевой фольгой. Важно: алюминиевая фольга не должна соприкоснуться со стенками внутренней камеры печи, так как в результате этого может возникнуть электрическая дуга.
5. Толстые части продукта следует несколько раз перевернуть.
6. Замороженные продукты распределить как можно равномернее, так как тонкие и узкие кусочки размораживаются быстрее, чем толстые и широкие.
7. Жиродержащие продукты, такие как масло, сыр и сливки, никогда не размораживать полностью. Если их оставить при комнатной температуре, то через несколько минут они будут готовы к употреблению. Если сливки заморожены глубоко, то в них могут образоваться маленькие частички льда, в этом случае сливки перед сервировкой следует перемешать.
8. Птицу положить на вращающуюся тарелку с тем, чтобы легче можно было собрать сок, образующийся во время приготовления.
9. Хлеб завернуть в салфетку, чтобы он не очень пересох.
10. Продукты всегда переворачивать тогда, когда прозвучит звуковой сигнал и на DSP1 появится слово **Turn** (повернуть).
11. Вынуть замороженные продукты из их упаковки и обязательно обратить внимание на то, чтобы не было металлических зажимов. У посуды, которая используется для хранения замороженных продуктов в холодильнике и которая подходит также для разогрева и приготовления в ней пищи, необходимо только снять крышку. Во всех остальных случаях продукты следует класть в посуду, пригодную для микроволновых печей.
12. Жидкость, образующуюся при размораживании, главным образом при размораживании птицы, следует удалять. Ни в коем случае такая жидкость не должна соприкасаться с другими продуктами.
13. Обязательно обращать внимание на то, чтобы при использовании функции размораживания было задано такое время выдерживания, при котором продукт полностью разморозится.



## Рекомендации для пользователя



Следующая таблица показывает различное время размораживания и выдерживания (чтобы убедиться, что температура продукта распределена равномерно) для различных продуктов и веса этих продуктов, а также наши рекомендации.

Продукт	Вес (г.)	Время размораживания (мин.)	Время выдерживания (мин.)	Рекомендации
Порционное филе телятины, говядины или свинины	100	2 – 3	5 – 10	Перевернуть 1 раз
	200	4 – 5	5 – 10	Перевернуть 1 раз
	500	10 – 12	10 – 15	Перевернуть 2 раза
	1000	21 – 23	20 – 30	Перевернуть 2 раза
	1500	32 – 34	20 – 30	Перевернуть 2 раза
	2000	43 – 45	25 – 35	Перевернуть 3 раза
Гуляш	500	8 – 10	10 – 15	Перевернуть 2 раза
	1000	17 – 19	20 – 30	Перевернуть 3 раза
Мясной фарш	100	2 – 4	10 – 15	Перевернуть 2 раза
	500	10 – 14	20 – 30	Перевернуть 3 раза
Сосиски	200	4 – 6	10 – 15	Перевернуть 1 раз
	500	9 – 12	15 – 20	Перевернуть 2 раза
Птица (порционная) Курица Индейка Филе рыбы Форель Крабы	250	5 – 6	5 – 10	Перевернуть 1 раз
	1000	20 – 24	20 – 30	Перевернуть 2 раза
	2500	38 – 42	25 – 35	Перевернуть 3 раза
	200	4 – 5	5 – 10	Перевернуть 1 раз
	250	5 – 6	5 – 10	Перевернуть 1 раз
	100	2 – 3	5 – 10	Перевернуть 1 раз
	500	8 – 11	15 – 20	Перевернуть 2 раза
Фрукты	200	4 – 5	5 – 10	Перевернуть 1 раз
	300	8 – 9	5 – 10	Перевернуть 1 раз
	500	11 – 14	10 – 20	Перевернуть 2 раза
Хлеб	200	4 – 5	5 – 10	Перевернуть 1 раз
	500	10 – 12	10 – 15	Перевернуть 1 раз
	800	15 – 17	10 – 20	Перевернуть 2 раза
Масло	250	8 – 10	10 – 15	
Сыр	250	6 – 8	10 – 15	
Сливки	250	7 – 8	10 – 15	



## Рекомендации для пользователя

### 9.3. Использование блюда для жарения

Обычно при приготовлении таких блюд как пицца или паштет на гриле или в микроволновой печи тесто или масса для паштета становятся клейкими. Это можно не допустить с помощью блюда для жарения. Так как на дне блюда быстро достигается высокая температура, то корочка становится хрустящей и зажаренной.

Блюдо можно также использовать для жарения грудинки, яичницы, сосисок и т.д.

#### ОЧЕНЬ ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ:

- Обязательно пользоваться прихваткой, так как блюдо для жарения очень горячее.
- Никогда не пользоваться в микроволновой печи блюдом без стеклянного поддона.
- Не ставить на блюдо посуду, которая не является термостойкой (например, пластмассовые миски).

Приготовление пищи с помощью блюда для жарения

1. В течение 3-5 минут при мощности микроволн 600 Вт предварительно нагреть блюдо, выбрав функцию микроволн или гриля.

2. Смазать блюдо растительным маслом, чтобы блюдо хорошо прожарилось.

3. Свежие или замороженные продукты положить непосредственно на блюдо.

4. Поставить блюдо на стеклянную вращающуюся тарелку в микроволновой печи.

5. Установить функцию микроволн и гриля, а также время приготовления, как показано ниже:

Продукты	Вес (г.)	Время приготовления (мин.)	Время выдерживания (мин.)	Рекомендации
Пицца	200	4 – 5	–	Если пицца тонкая. Если пицца высокая, увеличить время на 1-2 минуты
	300	5 – 6	–	
	400	7 – 8	–	
Пироги с различной начинкой и гаштеты	200	3 – 4	2 – 3	
	300	5 – 6	2 – 3	
Гамбургер	150-200	8 – 10	5 – 8	
Картошка фри	400	6 – 8	–	Перевернуть 2 раза



### **ОЧЕНЬ ВАЖНОЕ УКАЗАНИЕ:**

Блюдо для жарения покрыто тефлоновым слоем; при неправильном использовании его можно испортить.

Никогда не резать продукты на блюде. Перед тем как их разрезать, их следует вынуть из блюда.

### **Чистка:**

Лучше всего блюдо промыть в горячей воде с помощью чистящего средства и сполоснуть чистой водой. Ни в коем случае не использовать царапающие щетки или твердые губки, так как они могут испортить верхний слой.

### **9.4 Приготовление пищи на гриле**

Для получения хорошего результата использовать поставляемую в прибором решетку.

Разместить решетку таким образом, чтобы она не соприкасалась с металлическими поверхностями камеры печи, так как в этом случае может возникнуть электрическая дуга, которая может испортить прибор.

### **ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ:**

1. Если гриль используется первый раз, то из-за масел, применяемых в процессе изготовления прибора, могут появиться дым и запах.
2. Стекло дверцы прибора становится очень горячим, когда работает гриль. Ни в коем случае не подпускать к прибору детей.
3. Если включен гриль, то стенки камеры печи и чугунная решетка становятся очень горячими. Обязательно пользоваться прихваткой.
4. Если грилем пользоваться более длительное время, то нагревательные элементы из-за термостата безопасности будут сами собой время от времени выключаться. Это вполне нормально.
5. Важно! Если блюдо надо приготовить с помощью гриля в посуде, то следует проверить, подходит ли данная посуда для использования в микроволновой печи. Сммотри раздел о рекомендуемой посуде.
6. При использовании гриля существует вероятность, что брызги жира попадут на нагревательные элементы и сгорят там. Это нормально и не представляет собой ошибку.
7. По окончании процесса приготовления очистить внутреннюю камеру печи и принадлежности, для того чтобы остатки пищи не покрыли их коркой.



## Рекомендации для пользователя

### 9.4.1 Гриль



Продукты	Кол-во (г.)	Время (мин.)	Рекомендации
Рыба			
	800	18 – 24	Слегка смазать сливочным маслом. По истечении половины времени приготовления перевернуть и приправить
	6 – 8 рыбин	15 – 20	
Мясо			
Сосиски	6 – 8 шт.	22 – 26	По истечении половины времени приготовления наколоть и перевернуть
Замороженный гамбургер	3 шт.	18 – 20	
Свинные рёбрышки (толщина ок. 3 см)	400	25 – 30	По истечении половины времени приготовления полить жиром и перевернуть
Другое			
Тосты	4 шт.	1,5 – 3	Контролировать поджаривание
Сэндвичи	2 шт.	5 – 10	Контролировать поджаривание

Гриль предварительно разогреть в течение 2 минут. Если нет никаких других указаний, использовать решетку. Под решетку расставить миску, чтобы в нее стекала вода и жир. Указанное в таблице время – это всего лишь ориентировочные цифры и они могут меняться в зависимости от состава и количество продуктов, а также от желания и вкуса пользователя.

Рыба и мясо получаются очень вкусными, если перед грилем их смазать растительным маслом, специями и приправами и поддержать несколько часов в маринаде. После гриля только посолить.

Сосиски не лопаются, если перед грилем их наколоть вилкой.

По истечении половины времени приготовления следует проверить, как идет процесс приготовления, если необходимо, продукты перевернуть.

Гриль особенно подходит для приготовления тоненьких кусков мяса и рыбы. Тонкие куски мяса нужно переворачивать только один раз. Перед этим гриль следует прогреть в течение 2 минут.



### 9.4.2 Микроволны + гриль



Функция микроволны + гриль идеально подходит для быстрого приготовления и одновременного поджаривания продуктов. Кроме того, запеканки тоже можно поджаривать на решетке или жарить.

Микроволны и гриль работают одновременно. Микроволны готовят, а гриль поджаривает.

Продукты	Кол-во (г.)	Посуда	Мощность (Вт.)	Время (мин.)	Время выдерживания (мин.)
Запеканка из макарон	500	Плоская	400	12 – 17	3 – 5
Картофельная запеканка	800	Плоская	600	20 – 22	3 – 5
Лазанья	Ок. 800	Плоская	600	15 – 20	3 – 5
свежий сыр	Ок. 500	Плоская	400	18 – 20	3 – 5
2 свежих куриных ножки	По 200	Плоская	400	12 – 15	3 – 5
Цыпленок	Ок. 1000	Плоская большая	400	35 – 40	3 – 5
Запеченный луковый суп	2 x 200 г чашка	Суповая чашка	400	2 – 4	3 – 5

Перед использованием посуды в микроволновой печи необходимо убедиться, что она подходит для микроволн. Использовать только подходящую для микроволн посуду.

Посуда, используемая для комбинированной функции, должна подходить для микроволн и гриля. Смотри раздел о рекомендуемой посуде!

Следует указать на то, что приведенные значения – это всего лишь ориентировочные цифры и они могут меняться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида продовольственных продуктов.

Если времени для приготовления продукта не достаточно, то его следует оставить еще минут на 5-10 под грилем.

Обязательно соблюдать время для выдерживания и не забывать, переворачивать куски мяса.

Если нет никаких противопоказаний, использования для приготовления вращающуюся тарелку.

Приведенные в таблице значения даны из расчета холодной камеры печи (предварительного нагрева микроволн не требуется).



---

## Рекомендации для пользователя

---

### 9.5 Функция пиццы

**Внимание! Перед приготовлением с помощью функции пицца обязательно прочитайте раздел «Использование блюда для жарения».**

Для приготовления пиццы необязательно предварительно нагревать блюдо для выпекания.

Положить пиццу непосредственно на блюдо.

Разместить блюдо в центре стеклянной вращающейся тарелки в микроволновой печи.

Внимание: стенки камеры печи и блюдо становятся очень горячими. Избегать соприкосновения с нагревательными элементами, стенками печи или блюдом. Чтобы избежать ожогов, обязательно пользоваться прихваткой.

### 9.6 Используемая посуда

#### 9.6.1 Микроволны

При функции микроволн обращать внимание на то, что микроволны отражаются металлической поверхностью. Стекло, фарфор, глина, пластмасса и бумага являются проницаемыми для микроволн.

По этой причине нельзя использовать металлические миски и тарелки или посуду с металлическими частями или украшениями. Также в микроволновой печи нельзя использовать стеклянную посуду и посуду из глины с металлическими украшениями или содержанием металла (например, свинцовый хрусталь).

Идеальными для использования в микроволновой печи являются стекло, огнеупорный фарфор или глина или жаростойкая пластмасса. Очень тонкие, хрупкие стекло или фарфор использовать только очень короткое время (например, для разогрева).

Горячие блюда переносят тепло на посуду, которая в результате может стать очень горячей. Поэтому обязательно следует пользоваться прихваткой!

Для проверки пригодности посуды следует поставить контейнер, который собираетесь использовать, на 20 секунд в прибор при максимальной мощности микроволн. Если он через это время останется холодным или слегка станет теплым, то он пригоден для использования. Если же он нагревается и вызывает образование электрической дуги, то он не подходит для микроволн.

#### 9.6.2 Нагревательный элемент для гриля

Для функции гриля посуда должна выдерживать температуру, по крайней мере 300°C.

Миски из пластмассы не годятся для использования с функцией гриля.

#### 9.6.3 Комбинированные функции

При применении комбинированных функций (микроволны + обычные нагревательные элементы) посуда должна подходить как для микроволн, так и для гриля.



### 9.6.4 Алюминиевая посуда и фольга

Блюда, приготовленные заранее в алюминиевой посуде или в алюминиевой фольге, можно только тогда использовать в микроволновой печи, когда будет предусмотрено следующее:

- Обязательно следовать рекомендациям производителя на упаковке.
- Алюминиевый контейнер не должен быть выше 3 см и не должен соприкасаться со стенками печи (**минимальное расстояние до стенок 3 см**). Алюминиевые крышки или покрытия следует снимать.
- Алюминиевый контейнер ставить непосредственно на вращающуюся тарелку. Если используется чугунная решетка, то контейнер ставить на фарфоровую тарелку. Ни в коем случае не ставить контейнер непосредственно на чугунную решетку!
- Время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в продукты только сверху. Если есть сомнения, лучше использовать посуду, пригодную для микроволн.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для того, чтобы микроволны отражались от нее во время размораживания. Чувствительные продукты, такие как птица или фарш, можно с ее помощью защитить от чрезмерного нагрева, для этого следует закрыть фольгой соответствующие части/края.
- **Важно:** алюминиевая фольга ни в коем случае не должна соприкасаться со стенками печи, так как это может вызвать образование электрической дуги.

### 9.6.5 Крышки

Рекомендуется использовать стеклянные или пластмассовые крышки, а также фольгу для сохранения свежести продуктов, потому что:

1. в этом случае не происходит чрезмерного испарения (главным образом при очень длительном времени приготовления);
2. время приготовления короче;
3. продукты питания не высыхают;
4. сохраняется аромат.

В крышке должны быть дырочки или отверстия, чтобы не образовывалось давления. Пластиковые пакеты следует открывать. Бутылочки или стаканчики с детским питанием и подобную посуду следует разогревать без крышек, так как они могут разорваться.



## Рекомендации для пользователя

Следующая таблица дает обзор подходящей посуды:

Рабочий режим Тип посуды	Микроволны		Гриль	Микроволны + гриль
	Разморажива- ние/разог- рев	Приго- товле- ние		
<b>Стекло и фарфор 1)</b> Бытовое использование, устойчи- вы к посудомоечной машине, не огнестойкие	Да	Да	Нет	Нет
<b>Глазурованный фарфор</b> Огнестойкое стекло и фарфор	Да	Да	Да	Да
<b>Фарфор, фаянс2)</b> Неглазурованный или глазурован- ный без металлических украшений	Да	Да	Нет	Нет
<b>Глиняная посуда 2)</b> Глазурованные Неглазурованные	Да Нет	Да Нет	Нет Нет	Нет Нет
<b>Пластмассовая посуда 2)</b> Жаростойкая до 100°С Жаростойкая до 250°С	Да Да	Нет Да	Нет Нет	Нет Нет
<b>Синтетическая пленка 3)</b> Пищевая пленка Целофан	Нет Да	Нет Да	Нет Нет	Нет Нет
<b>Бумага, картон, пергамент 4)</b>	Да	Нет	Нет	Нет
<b>Металл</b> Алюминиевая фольга Алюминиевая упаковка 5) Принадлежности (чугунная ре- шетка)	Да Нет Нет	Нет Да Нет	Да Да Да	Нет Да Да

1. Без золотой фольги или серебряной окантовки; не искусственный хрусталь.
2. Следовать рекомендациям производителя!
3. Использовать без металлических зажимов для закрытия пакетов. В паке-  
те сделать дырки. Использовать пленку только для накрытия продуктов.
4. Не использовать картонные тарелки.
5. Использовать только плоские алюминиевые контейнеры без крышек/ пок-  
рытий. Алюминий не должен соприкасаться со стенками печи.





### 10 ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед каждой операцией по чистке или профилактике прибор сначала следует отключать от электрической сети. Вынуть вилку из розетки или разомкнуть электрическую цепь микроволновой печи.



**Внимание!** Не чистить внутреннее пространство духовки с помощью пароструйного насоса.



**Внимание!** Чистить микроволновую печь через определенные промежутки времени, чтобы удалять все остатки продуктов. Если микроволновая печь не будет содержаться в чистоте, то ее поверхность может испортиться, в результате чего сократиться срок службы прибора.

#### 10.1 Чистка высококачественной стали



Для поддержания поверхностей из высококачественной стали в отличном состоянии их необходимо чистить после каждого использования, после того, как прибор остынет.

#### 10.2 Ежедневная чистка

Используйте для чистки поверхности из высококачественной стали только специальные очистители, не содержащие абразивный материал и кислотные вещества на основе хлора.

**Способ действия:** Нанести очиститель на влажную салфетку и протереть ей поверхности. Затем поверхность основательно промойте чистой водой и протрите мягкой тряпкой или замшевой салфеткой.

#### 10.3 Пятна от пищи или остатки



Ни в коем случае не использовать металлические губки или остроконечные скребки, чтобы не повредить поверхность.



Использовать прочие не абразивные очистители, а также инструменты из дерева или пластмассы.

Основательно сполоснуть и вытереть насухо мягкой тряпкой или замшевой салфеткой.

Не допускать засыхания внутри духовки сахаросодержащих остатков пищи (например, мармелад) в камере микроволновой печи. Если такие продукты засохнут, то это может повредить внутренний слой из эмали.

**Не использовать острые царапающие очистительные средства или остроконечные металлические скребки для чистки стеклянной дверцы прибора, так как они могут исцарапать поверхность, в результате чего стекло может разбиться.**

#### 10.4 Чистка внутренней камеры

Чистка – это единственная необходимая мера по обслуживанию прибора.

После каждого использования прибора очистить внутренние стенки влажной салфеткой, так как именно так легче всего удалить брызги и пятна от продуктов, которые могли остаться на стенках микроволновой печи.



## Рекомендации для пользователя

Для удаления стойких загрязнений использовать неагрессивные очистители. Не использовать спрей для печи или другие агрессивные или царапающие очистители.

Следить за чистотой дверцы и передней стороны прибора, чтобы быть уверенным, что дверца будет правильно открываться и закрываться.

Убедиться, что в вентиляционные отверстия микроволн не попала вода.

Вращающуюся тарелку и ее держатель вынимать через определенные промежутки времени и чистить дно камеры печи, особенно в том случае, если выкипела жидкость. Образующийся пар размочит загрязнения, и их можно будет легко удалить с помощью влажной тряпки.

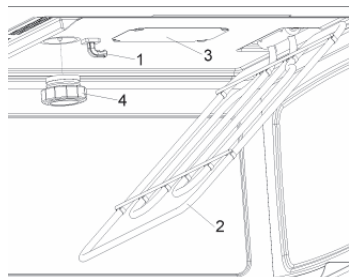
Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) легко устраняются. Добавить в чашку с водой несколько капель лимонного сока. Положить в чашку ложку кофейного порошка, чтобы не допустить выкипания воды. Разогреть воду в течение 2-3 минут при максимальной мощности микроволн.

### 10.5 Чистка потолка камеры печи

Если потолок камеры загрязнен, нужно снять гриль, чтобы было легче его чистить.

Чтобы не обжечься, следует подождать, пока гриль не остынет.

Следует действовать следующим образом:



1. Повернуть держатель гриля на 90° (1).
2. Гриль осторожно опустить (2). **Особо не надавливать, чтобы не повредить.**
3. После чистки потолка гриль (2) вернуть в исходное положение.

**Покрытие из слюды (3), находящееся на потолке печи, должно всегда быть чистым.** Остатки пищи, скопившиеся на покрытии из слюды, могут вызвать повреждения или быть причиной искры.

**Не использовать царапающие очистители или остроконечные предметы.**

**Чтобы избежать любого риска, не удалять покрытие из слюды.**

Стеклопанель лампы (4) находится на потолке и его легко снять для чистки. Для этого его надо только отвинтить и промыть водой и ополоснуть.

### 10.6 Чистка принадлежностей

Принадлежности чистить после каждого использования. Если они очень грязные, их следует сначала замочить, а затем почистить щеткой или губкой. Принадлежности пригодны для мойки в посудомоечной машине.

Убедиться, что вращающаяся тарелка и соответствующий держатель всегда находятся в чистом состоянии. Включать микроволновую печь только тогда, когда тарелка и ее держатель находятся на своих местах.



### 11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ

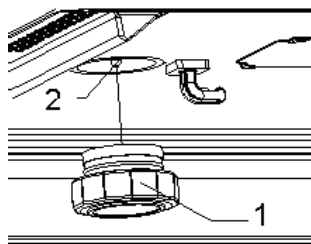
Время от времени некоторые части микроволновой печи необходимо ремонтировать или заменять такие детали как прокладки или лампочки. Ниже Вы найдете подробные указания для каждой операции.

Перед каждой операцией, при которой надо заменить токопроводящую деталь, прибор необходимо отключить от электрической сети.



#### 11.1 Замена лампы

Для замены лампы действуйте следующим образом:



- Отвинтить стеклянное ограждение лампочки (1).
- Снять галогенную лампочку (2). Внимание! Лампочка может быть очень горячей.
- Установить новую галогенную лампочку 12 /10 Вт. **Внимание!** Ввинчивать лампочку следует в перчатках так как она может разбиться. Обязательно следовать указаниям производителя лампочки.
- Снова завинтить стеклянное ограждение (1).
- Снова подключить микроволновую печь к электрической сети.

#### 11.2 Меры в случае выхода прибора из строя

**ВНИМАНИЕ! Все ремонтные работы должны выполняться специалистами. Ремонт, осуществленный не уполномоченным производителем персоналом, опасен.**

Следующие моменты можно решить без специалиста.

**Не работает индикатор! Проверить:**

- выключен ли индикатор времени (смотри раздел о основных установках).

**При нажатии кнопки ничего не происходит! Проверить:**

- активна ли блокировка безопасности (смотри раздел об основных установках).

**Микроволновая печь не работает! Проверить:**

- правильно ли вставлена вилка.
- есть ли к прибору подача тока.
- полностью ли закрыта дверца. Дверца должна закрываться с слышимым щелчком.
- не находится ли между дверцей и передней стороной камеры печи какой-либо предмет.



---

## Рекомендации для пользователя

---

### **Во время работы прибора слышны какие-то своеобразные шумы! Проверить:**

- не образуется ли внутри микроволновой печи электрическая дуга, которая может образоваться из-за металлических предметов (смотри раздел указания о посуде).
- не соприкасается ли посуда с внутренними стенками.
- не оставлены ли в камере прибора вилка, ложка или какие-либо другие принадлежности.

### **Продукты не разогреваются или разогреваются очень медленно! Проверить:**

- не используется ли ненароком металлическая посуда.
- правильно ли выбрано время и уровень мощности.
- не положено ли в микроволновую печь более количество продуктов, чем предусмотрено, или может они холоднее, чем обычно.

### **Продукты слишком горячие, высушенные или сгоревшие! Проверить:**

- правильно ли выбрано время и уровень мощности.

### **По окончании процесса приготовления слышны какие-то шумы!**

- Это не является проблемой. Холодный воздух еще некоторое время выпускается. Если температура значительно снизилась, то вентилятор выключится автоматически.

### **Микроволновая печь включается, однако внутреннее освещение не загорается!**

- Если все другие функции функционируют должным образом, то, по всей вероятности, перегорела лампочка. Прибор можно использовать дальше.



### 12 УСТАНОВКА ПРИБОРА

#### 12.1 Подключение к электрической сети



Фирменная табличка с техническими данными, серийным номером и контрольным знаком находится на видном месте на дверце прибора. Ни в коем случае не удалять фирменную табличку.



Прибор должен быть заземлен в соответствии с правилами безопасности для электрических устройств.



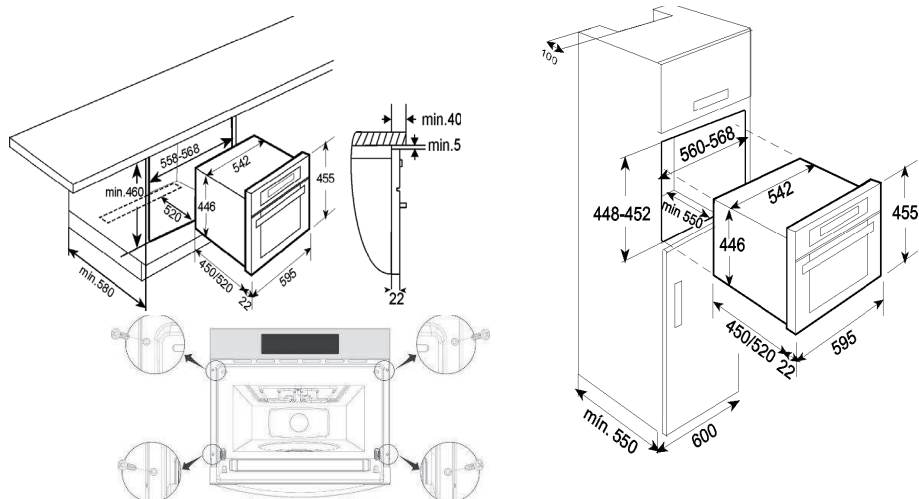
Когда прибор подключен, необходимо оснастить электрический провод прибора многополюсным прерывателем с расстоянием между разведенными контактами минимум 3 мм; оно должно быть расположено в легко доступном месте вблизи прибора.



Штекер прибора и розетка должны быть одного типа. Не использовать никакие переходники, адаптеры или разводки, так как они могут вызвать перегрев и пожар.

#### 12.2 Установка микроволновой печи

Прибор предназначен для установки в мебель из любого термостойкого материала. Соблюдать размеры, указанные на следующих рисунках. При установке в высокий шкаф следует обращать внимание на то, что верхняя/нижняя часть шкафа должна иметь нишу глубиной 100 мм.



Закрутить 4 винта с внутренней стороны камеры печи.





