

14250M-HLGR



610837

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

тел. +49 5258 971-0
факс: +49 5258 971-120
Горячая линия: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версия: 1.0

Дата составления: 2021-03-22

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению	7
1.4	Использование не по назначению	7
2	Общие сведения	8
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	8
2.2	Защита авторских прав.....	8
2.3	Декларация соответствия.....	8
3	Транспортировка, упаковка и хранение	9
3.1	Транспортная инспекция	9
3.2	Упаковка.....	9
3.3	Хранение	9
4	Технические данные.....	10
4.1	Технические характеристики.....	10
4.2	Список подузлов прибора.....	11
4.3	Функции прибора.....	12
5	Инсталляция и обслуживание	13
5.1	Инсталляция.....	13
5.2	Основы приготовления в микроволновой печи.....	14
5.3	Соответствующая посуда для микроволновой печи	15
5.4	Обслуживание	16
6	Очистка.....	32
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	32
6.2	Очистка	33
7	Возможные неисправности	34
8	Утилизация.....	34



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



ОПАСНОСТЬ!

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.

**ОСТОРОЖНО!**

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

ВНИМАНИЕ!

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.

- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.
- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта присоединительного провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.

Легковоспламеняющиеся материалы

- Никогда не подвергайте прибор воздействию высоких температур, напр. плита, духовка, открытое пламя, обогреватели и т. д.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы исключить риск возникновения пожара.
- Не накрывать прибор, напр. алюминиевой фольгой или салфетками.
- Пользуйтесь прибором только с предназначенными для этого материалами и при соответствующих настройках температуры. Материалы, пищевые продукты и остатки блюд могут воспламениться.
- Никогда не пользоваться прибором вблизи горючих, легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь). Высокая температура вызывает испарение этих материалов, и в результате контакта с источниками воспламенения может произойти взрыв.
- В случае пожара, перед соответствующими действиями, направленными на гашение огня, отключите прибор от источника электропитания. Никогда не гасить огонь водой, пока прибор подключен к электросети. После гашения пожара позаботится о достаточном поступлении свежего воздуха.

RU

Риск пожара / риск взрыва

- Не кладите в рабочую камеру какие-либо предметы (поваренные книги, кухонные полотенца и т.п.). Неожиданное включение прибора может повредить его или даже зажечь.
- При подогреве или приготовлении блюд в горючих материалах, таких как пластиковые или бумажные контейнеры, прибор должен находиться под наблюдением из-за возможности нагрева.
- Когда материалы в микроволновой загорятся, оставьте дверь прибора закрытой, выключите прибор, вытащите вилку или выключите главный предохранитель.
- Не используйте металлические кастрюли, сковороды или крышки. Металл может привести к образованию искр в рабочей камере. Используйте только

контейнеры из материала, подходящего для микроволновых печей, устойчивые к высоким температурам (раздел 5.3).

- Не готовьте продукты питания или жидкости в плотно закрытых или герметичных контейнерах. Они могут лопнуть в устройстве или вызвать травму при их открытии!
- Свежие и сваренные вкрутую яйца в скорлупе и очищенные не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться.
- Продукты с твердой кожурой, такие как картофель, тыква, яблоки или каштаны, перед нагреванием следует проколоть.
- Не помещайте в микроволновую печь смесь воды с маслом или жиром, так как она может взорваться.

Безопасность во время работы с микроволновыми приборами

- Не жарьте в приборе продукты во фритюре. Горячее масло приводит к ожогам кожи или повреждению прибора.
- Блюда, подогретые в микроволновой печи становятся горячими неравномерно. Кроме того, контейнеры обычно не становятся такими горячими, как блюда. Следует тщательно проверять температуру блюд, особенно для детей. **Горячая поверхность!**
- Нагревание жидкостей с помощью микроволновой энергии может привести к так называемому «замедленному бурному кипению». При этом жидкость достигает точки кипения, хотя снаружи не видно, чтобы она кипела. Поэтому особенно осторожно следует обращаться с контейнером. Уже небольшое сотрясение, например, при извлечении из прибора, может привести к разбрызгиванию жидкости. **Опасность получения ожогов!**
- Не используйте высокие, узкие контейнеры с узким горлышком.
- Поместите чайную ложку (исключительно из металла) или стеклянную палочку в контейнер с жидкостью, а затем поместите контейнер в центр вращающейся тарелки. Перемешать перед нагревом, а затем в половине времени термообработки. После нагревания подождите некоторое время, тщательно перемешайте жидкость в контейнере, а затем удалите из рабочей камеры.
- Поскольку пища в микроволновой печи нагревается неравномерно, пища для в бутылочке для младенцев или детей должна быть тщательно перемешана или встряхнута, а затем, прежде чем подавать ребенку бутылку, обязательно непосредственно проверьте температуру пищи. **Колпачок и соску необходимо обязательно снять перед нагреванием!**

Опасность облучения электромагнитными волнами

Воздействие микроволн на организм человека может привести к телесным повреждениям. Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не включать микроволновую печь при открытой дверце, так как это может привести к чрезмерному и опасному облучению электромагнитными волнами. Никогда не следует заменять предохраняющих замков!
- Очень важно, чтобы дверца не была повреждена, и можно было их правильно закрывать. К опасным повреждениям дверцы относятся, напр.:
 - деформация дверцы, вмятины,
 - трещины или неправильно установленные петли и винтовые соединения,
 - поврежденная прокладка дверцы,
 - треснувшее стекло,
 - поврежденные элементы блокады.
- Между дверцей и прибором не должны находиться посторонние предметы.
- Прокладка дверцы должна быть герметичной и чистой, так как в результате её загрязнения и повреждения из микроволновой печи могут проникать электромагнитические волны. Следует избегать появления в этих местах каких-либо осадков (моющих средств, пыли, жира и т.п.).

RU

Обслуживающий персонал

- Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными отклонениями, а также лица с небольшим опытом и/или знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж на тему безопасной эксплуатации и понимают связанные с ней потенциальные угрозы. Дети не должны играть прибором.
- Не оставлять детей без присмотра поблизости от прибора.

Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.

- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- приготовление, разогрев, приготовление на гриле и размораживание блюд с использованием соответствующей посуды.

Данный прибор можно использовать в домашнем хозяйстве и подобных местах, например:

- в кухнях для работников в магазинах, офисах или подобных зонах работы;
- в аграрных хозяйствах;
- клиентами в гостиницах, отелях и других типичных жилых местах;
- в пансионатах.

RU

1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

- для промышленных и лабораторных целей,
- в качестве места для хранения (например, для кухонной посуды),
- сушка бумаги, текстиля или других горючих материалов,
- нагрев / подогрев горючих, вредных для здоровья и легко испаряющихся жидкостей или материалов и т. д.

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

RU

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Название:	Микроволновая печь 14250М- HLGR
Номер артикула:	610837
Материал:	нержавеющая сталь сталь, лакированная
Материал рабочей камеры:	нержавеющая сталь
Материал поворотной тарелки:	стекло
Диаметр поворотной тарелки в мм:	270
Мощность микроволновой печи в Вт:	1400
Мощность горячего воздуха в Вт:	1950
Мощность гриля в Вт:	1950
Количество магнетронов	1
Количество уровней мощности:	10
Объем в литрах:	25
Размеры камеры термообработки (шир. x гл. x выс.) в мм:	315 x 348 x 198
Настройка времени до, в мин.:	95
Потребляемая мощность:	1,95 кВт 230 В 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	483 x 442 x 280
Вес в кг:	16,6

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

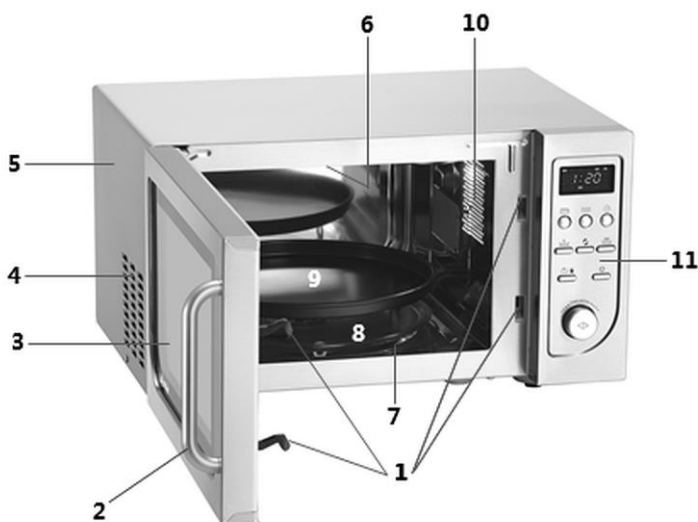
Версия / характеристики

- Функции:
 - подогревание
 - размораживание
 - гриль (комбинируемый)
 - горячий воздух (комбинируемый)
- Управление: электронное, ручка, кнопка
- Таймер

Технические данные

- Цифровой дисплей, светодиодный дисплей
- Поворотная тарелка
- Внутреннее освещение
- В комплекте: 1 сковорода-гриль, Ø 275 мм, высота 50 мм, съемная ручка

4.2 Список подузлов прибора

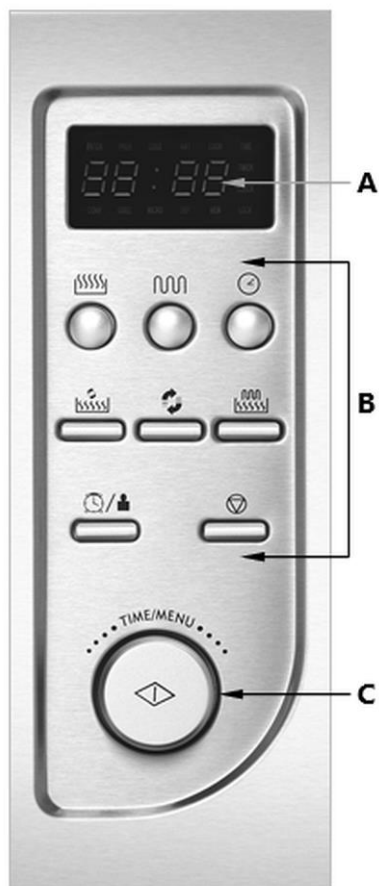


RU

Рис. 1

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Система блокировки дверцы | 2. Ручка дверцы |
| 3. Дверцы с смотровым окном | 4. Вентиляционные отверстия |
| 5. Корпус | 6. Нагреватель гриля |
| 7. Роликовое кольцо | 8. Поворотная тарелка |
| 9. Сковорода-гриль со съемной ручкой | 10. Внутреннее освещение |
| 11. Панель управления | |

Панель управления



A – Цифровой дисплей

B - Функциональные кнопки

	Микроволновая печь
	Гриль
	Время
	Микроволновая печь + горячий воздух
	Горячий воздух
	Микроволновая печь + гриль
	Часы / вес
	Стоп / сброс

C – Поворотный регулятор Время / Меню

Кнопка старт/быстрый старт

Рис. 2

4.3 Функции прибора

Микроволновая печь предназначена для приготовления и размораживания блюд с использованием приспособленной для использования в микроволновых печах посуды. Микроволновая печь предлагает широкий спектр возможностей для приготовления блюд с дополнительными функциями горячего воздуха и гриля. Время и мощность данной функции можно установить полностью индивидуально в соответствии с потребностями.

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция

Распаковка / установка

- Распаковать прибор и удалить все внешние и внутренние упаковочные элементы, а также предохранительные средства на время транспорта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность удушья!

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея удалить салфеткой, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- **Никогда** не следует устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор установить так, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Прибор размещать на поверхности со следующими характеристиками:
 - ровная, с достаточной грузоподъемностью, устойчивая к воздействию воды, сухая и устойчивая к высоким температурам
 - достаточно большая, чтобы без проблем работать с прибором
 - легко доступная
 - с хорошей вентиляцией.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.
- Для того чтобы прибор работал правильно, следует обеспечить его достаточную вентиляцию.
- Никогда не накрывать вентиляционные отверстия.
- При установке прибора соблюдать следующие безопасные расстояния:
 - сверху 20 см
 - сзади 10 см
 - по 5 см с обеих сторон.

- Расстояние от прибора до радиоприемников, телевизоров и т.п. должно составлять минимум 2 м во избежание помех при приеме радиоволн.

Подсоединение к источнику тока

- Проверить, соответствуют ли технические данные прибора (см. номинальный щиток) данным имеющейся электрической сети.
- Подключить прибор к одинарной, соответствующим образом предохраненной сетевой розетке с соответствующим штырем заземления. Не подключать прибор к многофункциональной розетке.
- Присоединительный провод следует проложить таким образом, чтобы никто не мог на него наступить или споткнуться.

5.2 Основы приготовления в микроволновой печи

Вместо традиционного источника тепла в микроволновой печи применена электронная лампа, излучающая электромагнитные волны. Эти волны, также как и радиоволны, невидимы, можно увидеть только результат их действия. Волны могут проникать через такие материалы как стекло, фарфор, пластик и бумага. Поскольку эти материалы не содержат воду, жир или масло, они не нагреваются микроволнами.

Микроволны проникают в приготавливаемые продукты и приводят к движению молекул воды, жира или масла, и в результате трения производится тепло, которое используется для размораживания, подогревания или приготовления.

Во время приготовления при использовании микроволн тепло создается внутри продукта, не так как в обычном процессе приготовления или гриле, где тепло проникает в продукты извне.

Если прибор не поврежден, энергия, производимая микроволнами, остается внутри прибора и не создает опасности для пользователя.

- Приготавливаемый продукт следует осторожно вставить в микроволновую печь, более крупные куски разложить с внешней стороны посуды.
- Помнить о времени приготовления. Рекомендуется установить самое короткое время, а в случае необходимости время приготовления продлить. Слишком долго приготавливаемые продукты могут подгорать и начать дымиться.
- Во время приготовления продукты следует накрывать. Благодаря этому блюдо будет приготовлено равномерно, и не будет разбрызгиваться.
- Во время приготовления продукт следует перевернуть один раз. Таким образом, процесс приготовления, напр. цыпленка или гамбургера, будет

ускорен. Большие куски, такие как жаркое, следует перевернуть как минимум раз.

- Такие блюда как тефтели следует как минимум раз, по истечении половины времени приготовления, переложить, т.е. верхний слой переложить вниз, а нижний слой наверх, от середины на внешнюю сторону и наоборот.

5.3 Соответствующая посуда для микроволновой печи

- Проверить, подходит ли данная посуда для использования в микроволновой печи.

Тест: вставить пустую посуду вместе со стаканом воды (никогда не включать прибор при отсутствии в нем или в посуде продуктов) в прибор и подогревать на самом высоком уровне мощности в течение 60 секунд. Подходящая посуда будет теплой. Если посуда сильно нагрелась, ее не следует использовать в микроволновой печи.

Соответствующий материал посуды для микроволновой печи пропускает микроволны. Энергия проникает через емкость и подогревает продукты.

- Не использовать посуду из металла или с металлическими элементами (например, золотые ободки на тарелке). Микроволны не проникают через металл.
- Не использовать продукты, выполненные из макулатуры, так как они могут содержать небольшие металлические элементы. В случае использования таких емкостей в микроволновой печи могут появиться искры или даже пожар.
- Рекомендуется использовать овальную и круглую посуду, не квадратную, так как в углах такой посуды продукт нагреется быстрее.
- Плоские, широкие емкости больше подходят для применения в микроволновой печи, чем узкие и высокие. В плоской посуде продукты нагреваются равномерно.
- Во избежание пригорания продукта на краях посуды, эти края можно обернуть тонкими полосками алюминиевой фольги. Не использовать слишком большого количества алюминиевой фольги и сохранять минимальное расстояние, ок. 2,5 до 3,0 см между фольгой и стенкой камеры приготовления микроволновой печи.

Следующая таблица поможет выбрать правильную посуду:

Посуда для приготовления пищи	Работа микроволновой печи	Функция гриля	Функция горячего воздуха	Комбинированная функция*
Термостойкое стекло	да	да	да	да
Стекло неустойчивое к высоким температурам	нет	нет	нет	нет
Термостойкая керамика	да	да	да	да
Пластиковая посуда, подходящая для микроволновых печей	да	нет	нет	нет
Бумажные полотенца	да	нет	нет	нет
Металлическое блюдо/миска	нет	да	да	нет
Металлическая подставка	нет	да	да	нет
Алюминиевая фольга/контейнер из алю. фольги	нет	да	да	нет

Табл. 1

RU * Комбинированные функции: «Микроволновая печь + гриль» и «Микроволновая печь + горячий воздух»

5.4 Обслуживание

Перед использованием

1. Вынуть из рабочей камеры прибора все аксессуары.
2. Перед первым использованием следует тщательно очистить прибор и его оснащение согласно указаниям, описанным в разделе 6 „Очистка“.
3. Оставить дверцу открытой, чтобы рабочая камера полностью высохла.

Вставка поворотной тарелки

1. Поместите роликовое кольцо (7) в углублении в дне рабочей камеры.
2. Поместите поворотную тарелку (8) рифленной стороной вниз в дне рабочей камеры и поверните ее до тех пор, пока она не защелкнется в привод поворотной тарелки (а).

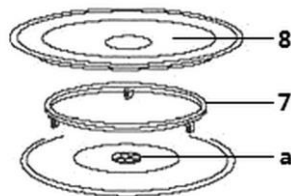


Рис. 3

Запуск



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск получения ожогов от горячей посуды!

Кухонная посуда может быть очень горячей, так как высокая температура из блюд переносится.

Вынимайте посуду только с помощью кухонных рукавиц или кухонной тряпочки.



ОСТОРОЖНО!

Риск возгорания!

Особенно при использовании высоких уровней мощности следить за прибором.

При необычных звуках, выливании пищи или бульканье жидкостей следует снизить мощность.

1. Перед каждым использованием убедитесь, что поворотная тарелка и роликовое кольцо установлены правильно.

Рабочая камера должна быть чистой; роликовое кольцо должно размещаться в углублении; поворотная тарелка должна быть защелкнута на приводе поворотной тарелки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Никогда не используйте прибор без поворотной тарелки, без контейнера с блюдами или без них!

Ничто не может выступать за край поворотной тарелки.

Не подогревайте блюда непосредственно на поворотной тарелке.

При нагревании нескольких кусочков / штук их нужно равномерно распределить по посуде, чтобы они не касались друг друга.

2. Поставьте контейнер с блюдом на поворотную тарелку.
3. Следите за тем, чтобы дверные уплотнения были свободны от посторонних предметов и чтобы дверцы хорошо закрывались.
4. Закрывать дверцы прибора.
5. Подключить прибор к соответствующей, одиночной розетке.

При первом подключении прибора раздается звуковой сигнал, а на цифровом дисплее появляется „CLOCK“ и „1:00“.

6. Установить желаемый режим работы, уровень мощности и время термической обработки чтобы запустить прибор. Следует соблюдать указания из следующих разделов.

После ввода настроек и запуска выбранной программы камера термообработки освещается, а поворотная тарелка вращается.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Поворотная тарелка всегда должна свободно вращаться.

Настройки

Ввод данных

1. При вводе следует плавно нажимать кнопки одну за другой.

При длительных перерывах прибор автоматически прерывает процесс.

Все данные подтверждаются прибором с помощью звукового сигнала, когда они принимаются. В случае двойного звукового сигнала прибор не принимает данные.

2. Проверить данные и повторить попытку.

RU

Удаление данных

1. Для удаления данных перед началом процесса термообработки нажать кнопку стоп / сброс .

Прерывание или завершение функции

1. Чтобы прекратить работу, нажать кнопку стоп / сброс  или открыть дверцу прибора.
2. Чтобы продолжить работу, закрыть дверцу прибора и нажать кнопку старт / быстрый старт .
3. Чтобы полностью завершить процесс термической обработки, чтобы удалить все инструкции, следует нажать кнопку стоп/сброс второй раз .

Конец программы

После завершения программы в течение 2 минут слышен звуковой сигнал, пока не будет нажата одна из кнопок или пока дверца не откроется.

На цифровом дисплее появляется „END“.

1. Вынуть приготовленные блюда.
2. После термической обработки блюд с высоким содержанием воды дверцу прибора следует оставить открытой на некоторое время, чтобы камера термической обработки могла высохнуть.

Настройка часов

1. Нажимать кнопку  в течение минимум 3 секунд. Появляется „12H“.
2. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока не отобразится правильное время.
3. Для подтверждения нажать кнопку .
4. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока не отобразится правильное время.
5. Для подтверждения нажать кнопку .

РЕКОМЕНДАЦИЯ!

Во время процесса термической обработки можно проверить текущее время, нажав кнопку .

Настройка времени

1. Чтобы воспользоваться функцией таймера, нажать кнопку .
2. Затем повернуть регулятор Время / Меню, чтобы установить желаемое время.

Эта функция доступна только в режиме Standby и в режиме термообработки микроволновой печью.

Например:

Предполагая, что таймер должен быть установлен на 5 минут, на панели управления необходимо ввести и выполнить следующие команды:

1. Один раз нажать кнопку .
2. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока не отобразится желаемое время (5:00).
3. Нажать кнопку старт/быстрый старт .

Внимание:

Время, которое можно установить, составляет 95 минут.

Время можно проверить, нажав кнопку .

Чтобы удалить индикатор времени, нажать кнопку , а затем кнопку стоп / сброс .

Быстрый запуск

Этим параметром можно воспользоваться для удобной настройки прибора на 100% термообработку.

1. Чтобы установить время термической обработки, следует несколько раз нажимать кнопку старт/быстрый старт .

Максимальное время термической обработки составляет 10 минут.

Прибор запускается автоматически через 2 секунды.

Термическая обработка: микроволновая печь

Эта функция прибора подходит для приготовления «однопосудных» блюд, супов, соусов, мяса без хрустящей корочки, тушеной рыбы, овощей, гарниров (рис, картофель, мучные изделия), горячих напитков.

В этом режиме с помощью панели управления можно установить, с какой мощностью и в течение какого времени микроволновая печь должна нагревать или готовить продукт.

Уровень мощности устанавливается с помощью кнопки .

RU

В следующей таблице можно найти разбивку уровней мощности с указанием того, сколько раз вы должны нажать кнопку, а также мощность в % и индикаторы программ.

Нажать кнопку 	Мощность (%) / (Индикатор программы)	Нажать кнопку 	Мощность (%) / (Индикатор программы)
1 раз	100 % (P-HI)	7 раз	40 % (P-40)
2 раза	90 % (P-90)	8 раз	30 % (P-30)
3 раза	80 % (P-80)	9 раз	20 % (P-20)
4 раза	70 % (P-70)	10 раз	10 % (P-10)
5 раз	60 % (P-60)	11 раз	0 % (P-00)
6 раз	50 % (P-50)		

Табл. 2

Время термообработки, которое можно установить, составляет 95 минут.

Время термической обработки зависит от следующих характеристик блюд:

начальная температура: чем ниже, тем дольше время обработки

плотность: чем больше, тем дольше время обработки

влажность: чем ниже, тем дольше время обработки

форма: чем толще, тем дольше время обработки

вес: чем больше, тем дольше время обработки

1. Сначала с помощью кнопки  выбрать уровень мощности, а затем с помощью регулятора Время/Меню желаемое время термообработки.
2. В завершение нажать кнопку старт / быстрый старт , чтобы начать процесс термообработки.

Например:

Чтобы подогревать продукт в течение 5 минут на уровне мощности 60%, на панели управления необходимо ввести следующие команды:

1. Нажать кнопку 5 раз .
2. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока не отобразится желаемое время термообработки (5:00).
3. В завершение нажать кнопку старт/быстрый старт .

Внимание:

Чтобы прервать на некоторое время термообработку, следует 1 раз нажать кнопку стоп / сброс .

При нажатии кнопки старт / быстрый старт  процесс термообработки начинается снова.

При 2-кратном нажатии кнопки стоп / сброс , вся установленная программа термообработки удаляется.

По истечении установленного времени термообработки, 4 раза слышен звуковой сигнал, и на цифровом дисплее появляется „END“.

Нажать кнопку стоп / сброс  или открыть дверцу прибора, чтобы удалить с цифрового дисплея сообщение „END“ перед запуском другой функции.

Во время процесса термической обработки можно проверить уровень мощности, нажав кнопку .

Функция гриля

Термическая обработка с функцией гриля особенно подходит для тонких ломтиков мяса, стейков, отбивных, кебаба, колбасок и курицы. Она также подходит для горячих бутербродов и запеченных блюд (запеканки).



Рис. 4

1. Для приготовления на гриле используйте прилагаемую сковороду.
2. Сковороду-гриль с блюдами установить на поворотную тарелку и приготовить блюдо.
3. Для снятия сковороды-гриля используйте съемную ручку.

Пример:

Предположим, мы хотим запрограммировать термообработку с грилем на 12 минут.

1. Следует убедиться, что предыдущие настройки удалены и прибор ждет инструкций.
2. Нажать кнопку .
3. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока не отобразится желаемое время (12:00).
4. Нажать кнопку старт/быстрый старт .

Внимание:

Системно мощность гриля установлена на самый высокий уровень мощности. Максимальное время приготовления на гриле составляет 95 минут.

Функция горячего воздуха

Во время термической обработки горячим воздухом горячий воздух циркулирует внутри прибора, чтобы быстро и равномерно подрумянить блюдо, а также сделать его хрустящим. Этот прибор может быть установлен при десяти различных температурах термообработки, на время обработки до 9 часов и 30 минут.

Функция горячего воздуха отлично подходит для выпечки бисквита, печенья, затяжного печенья, песочных пирогов, суфле, беэ и пирожных макарон.

Термообработка с горячим воздухом

Температура термообработки устанавливается с помощью кнопки .

Обзор настроек уровней температуры можно найти в таблице 2.

В **левом столбце** таблицы указано, сколько раз вы должны нажать кнопку , чтобы установить желаемую мощность.

В **правом столбце** показана заданная температура.

Нажать кнопку 	Температура (прибл. °C)
1 раз	200
2 раза	190
3 раза	180
4 раза	170
5 раза	160
6 раза	150
7 раза	140
8 раза	130
9 раза	120
10 раза	110

Табл. 3

RU

Желаемое время термической обработки устанавливается с помощью поворотного регулятора Время / Меню..

Пример:

Чтобы готовить данное блюдо при температуре 180 °C в течение 40 минут, на панели управления необходимо ввести следующие настройки:

1. Нажать кнопку 3 раза .
2. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока не отобразится желаемое время термообработки (**H:40**).
3. Нажать кнопку старт/быстрый старт .

Внимание:

Максимальное время термической обработки составляет 9 часов 30 минут. По истечении установленного времени термообработки, 4 раза слышен звуковой сигнал, и на цифровом дисплее появляется „END“.

Нажать кнопку стоп / сброс  или открыть дверцу прибора, чтобы удалить с цифрового дисплея сообщение „END“ перед запуском другой функции.

Во время процесса термической обработки можно проверить температуру горячего воздуха, нажав кнопку .

Предварительный нагрев и термообработка с горячим воздухом

Вашу микроволновую печь можно запрограммировать так, чтобы комбинировать процессы предварительного нагрева и термообработки с горячим воздухом.

Пример:

Чтобы выполнить предварительный нагрев при 160 °C, а затем выполнить процесс термообработки в течение 1 часа и 30 минут, выполнить следующие шаги:

1. Нажать кнопку  5 раз, чтобы выбрать нужную температуру.

2. Нажать кнопку старт/быстрый старт .

Когда прибор достиг заданной температуры, раздается звуковой сигнал, и на цифровом дисплее появляется „PREH“.

3. Открыть дверцу прибора и поместить контейнер с едой в центр поворотной тарелки.

4. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока не отобразится правильное время термообработки (**1H:30**).

5. Нажать кнопку старт/быстрый старт .

RU

Микроволновая печь + гриль

В комбинированном режиме работы микроволновой печи и гриля, можно одновременно достичь эффектов приготовления / выпечки и хрустящей корочки. Благодаря этому сокращается время приготовления. Эта функция прибора особенно подходит для запеканок, мяса, птицы, печеного картофеля и запеченных тостов.

Эта функция позволяет выбрать две комбинации, для которых предварительно запрограммированы процентные показатели для гриля и термической обработки в режиме микроволновой печи. Пользователь выбирает общее время, и выбранная комбинация соответственно контролирует соотношение времени для микроволновой печи и гриля.

1. Сначала следует нажать 1-или 2-раза кнопку , чтобы выбрать подходящую для данного продукта настройку комбинации.

2. Затем, вращением поворотного регулятора Время / Меню установить желаемое время термообработки.

На цифровом дисплее отображается желаемое время термической обработки.

3. Нажать кнопку старт / быстрый старт , чтобы запустить программу.

Внимание:

Максимальное время термической обработки составляет 95 минут. По истечении установленного времени термообработки, 4 раза слышен звуковой сигнал, и на цифровом дисплее появляется „END“.

Во время процесса термической обработки можно проверить установленную программу, нажав кнопку .

Комбинация 1

30% времени обработки в режиме микроволновой печи, 70% времени приготовления на гриле:

для рыбы, картофеля или запеченных блюд (запеканок).

Пример:

Чтобы для комбинации 1 установить, например, время термообработки 25 минут, следует выполнить следующие действия:

1. Нажать кнопку 1 раз .
2. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока на цифровом дисплее не отобразится желаемое время (25:00).
3. Нажать кнопку старт/быстрый старт .

Комбинация 2

55 % времени обработки в режиме микроволновой печи, 45% времени приготовления на гриле:

для пудинга, омлетов, печеного картофеля и птицы.

Пример:

Чтобы для комбинации 2 установить, например, время термообработки 12 минут, следует выполнить следующие действия:

1. Нажать кнопку стоп / сброс .
2. Нажать кнопку 2 раза .
3. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока на цифровом дисплее не отобразится желаемое время термообработки (12:00).
4. Нажать кнопку старт/быстрый старт .

Микроволновая печь + горячий воздух 

Этот комбинированный режим работы с конвекцией и микроволновой печью подходит для:

- запеканок с высокой влажностью
- более толстых кусков мяса
- замороженной, готовой выпечки
- пирогов с более высокой влажностью

Прибор имеет четыре предустановленные настройки, которые упрощают автоматическую термообработку как с горячим воздухом, так и в режиме микроволновой печи. Чтобы выбрать желаемую температуру горячего

воздуха, нажимать кнопку  столько раз, сколько указано в следующей таблице.

Сообщение на дисплее	Нажать кнопку 	Температура (°C)
COMB1	1 раз	200
COMB2	2 раза	170
COMB3	3 раза	140
COMB4	4 раза	110

Табл. 4

Пример:

Предположим, что нужно испечь пирог (время выпечки 26 минут), при настройке COMB3.

1. Нажать кнопку 3 раза .
2. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока на цифровом дисплее не отобразится желаемое время термообработки (26:00).
3. Нажать кнопку старт/быстрый старт .

Внимание:

Максимальное время термической обработки составляет 9 часов 30 минут. По истечении установленного времени термообработки, 4 раза слышен звуковой сигнал, и на цифровом дисплее появляется „END“.

Нажать кнопку стоп / сброс  или открыть дверцу прибора, чтобы удалить с цифрового дисплея сообщение „END“ перед запуском другой функции.

Во время процесса приготовления/печения можно проверить температуру горячего воздуха, нажав кнопку .

Размораживание

Микроволновая энергия нагревает внешнюю часть пищевых продуктов, и это тепло медленно направляется внутрь продуктов. Это приводит к равномерному размораживанию.

Пример:

Предположим, что замороженный продукт должен быть разморожен в течение 5 минут 30 секунд.

1. Вращать поворотный регулятор Время / Меню против часовой стрелки до тех пор, пока на цифровом дисплее не отобразится „A-09“.
2. Один раз нажать кнопку / .
3. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока на цифровом дисплее не отобразится время размораживания (05:30).
4. Для подтверждения нажать кнопку старт / быстрый старт .

УКАЗАНИЕ!

Прибор останавливается по истечении 2/3 времени, слышен звуковой сигнал. Проверить состояние блюд и перевернуть их. При необходимости продолжить процесс размораживания, нажав кнопку старт/быстрый старт еще раз .

RU

Внимание:

Как для сырых, так и для вареных замороженных пищевых продуктов применяется следующее основное правило: прибл. 5 минут на 500 г, например 500 г замороженного соуса для спагетти размораживаем в течение 5 минут.

Время от времени открывать прибор и вынимать уже размороженные порции или поделить уже размороженные порции. Если по истечении расчетного времени размораживания продукт еще не полностью разморозился, установить еще одну минуту, пока все не разморозится.

Для размораживания снимите упаковку с упакованных блюд и выложите блюда на тарелку.

Замороженный продукт в пластиковых контейнерах из морозильной камеры размораживайте только до тех пор, пока продукт не будет извлечен из пластикового контейнера, чтобы переложить его в посуду, подходящую для микроволновых печей.

Максимальное время размораживания составляет 45 минут. По истечении установленного времени размораживания, 4 раза слышен звуковой сигнал, и на цифровом дисплее появляется „END“.

Нажать кнопку стоп / сброс  или открыть дверцы прибора, чтобы удалить „END“ перед началом следующей программы термообработки.

Способы размораживания

Во время размораживания поступать согласно следующим инструкциям:

Накрывание

Блюда должны быть накрыты, чтобы:

- ускорить процесс их подогревания,
- избежать высыхания продукта,
- избежать разбрызгивания жира в камере приготовления,

Исключение: хлеб, выпечка, панированные продукты и продукты, которые должны быть хрустящими не следует накрывать.

Переворачивание / размешивание

Почти все продукты во время размораживания следует, как минимум раз перевернуть, или перемешать.

1. Разделите kleющиеся куски блюда.

RU

Меньшие порции

Меньшие порции размораживаются более равномерно и быстрее, чем большие порции.

1. Перед замораживанием разделите продукты на меньшие куски.

Таким образом можно легко и быстро приготовить полное меню.

Нежные продукты

Нежные продукты, такие как паштеты, пирожные, сметана, сыр или хлеб должны размораживаться только частично, а процесс размораживания должен заканчиваться при комнатной температуре. Таким образом, предотвратим ситуацию, когда продукт будет слишком горячим по краям, а середина останется замороженной.

Время оставления

Время оставления после размораживания очень важно, так как оно гарантирует продолжение процесса размораживания. После размораживания следует как можно быстрее поддать размороженные продукты дальнейшей обработке. Не замораживать повторно размороженные продукты.

Многоступенчатая термическая обработка

С помощью этого прибора можно предварительно выбрать до трех программ, которые выполняются одна за другой. РАЗМОРАЖИВАНИЕ может быть выбрано по практическим соображениям только перед процессом термообработки.

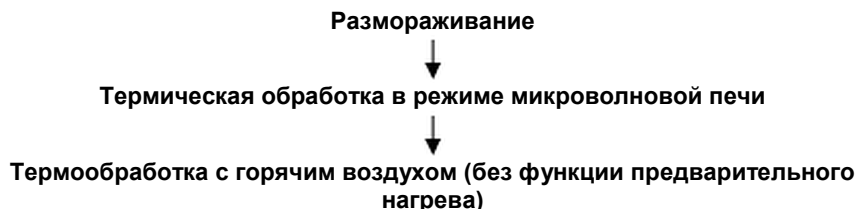
Возможны следующие настройки уровней термообработки:

Уровень 1	Размораживание / термическая обработка в режиме микроволновой печи / микроволновая печь + гриль / горячий воздух (без предварительного нагрева) / микроволновая печь + горячий воздух
Уровень 2	Термическая обработка в режиме микроволновой печи / микроволновая печь + гриль / горячий воздух (без предварительного нагрева) / микроволновая печь + горячий воздух
Уровень 3	Термическая обработка в режиме микроволновой печи / микроволновая печь + гриль / горячий воздух (без предварительного нагрева) / микроволновая печь + горячий воздух

Табл. 5

Предполагая, что мы хотим установить следующую программу термообработки, программирование должно выполняться в порядке, указанном ниже:

RU



1. Вращать поворотный регулятор Время / Меню против часовой стрелки до тех пор, пока на цифровом дисплее не отобразится „A-09“ для размораживания.
2. Нажать кнопку .
3. Повернуть регулятор Время/ Меню, чтобы установить время размораживания (5 минут).
4. Нажимать кнопку  столько раз, пока не появится желаемый уровень мощности.
5. С помощью поворотного регулятора Время / Меню установить время термообработки.
6. Нажать кнопку , чтобы установить температуру горячего воздуха.

7. Повернуть поворотный регулятор Время/ Меню, чтобы установить время термообработки.
8. В завершение нажать кнопку старт / быстрый старт , чтобы начать многоступенчатую программу термообработки.

Настройки для автоматического меню

"Автоматическое меню" позволяет автоматически обрабатывать термически или нагревать продукты без установки уровней мощности или времени. Достаточно знать тип пищевого продукта и его вес.

1. В режиме Standby повернуть регулятор Время / Меню против часовой стрелки и выбрать нужную программу (ведомость - таблица 6).
2. Нажимать кнопку /  столько раз, пока не будет выбран правильный вес.
3. Нажать кнопку старт/быстрый старт .

Код продукта		Нажать кнопку  / 						
A-01	Картофель (по 230 г)	1 раз	2 раза	3 раза				
A-02	Напитки (порция 200 мл)	1 раз	2 раза	3 раза				
A-03	Попкорн (99 г)	Заданное время термообработки отображается.						
A-04	Подогревание	1 раз (200г)	2 раза (300г)	3 раза (400г)	4 раза (500г)	5 раз (600г)	6 раз (700г)	7 раз (800г)
A-05	Макароны	1 раз (200г)	2 раза (200г)	3 раза (200г)				
A-06	Пицца	1 раз (200г)	2 раза (200г)	3 раза (200г)				
A-07	Домашняя птица	1 раз (200г)	2 раза (200г)	3 раза (200г)	4 раза (200г)			
A-08	Пироги (475г)	Заданное время термообработки отображается.						
A-09	Размораживание	Раздел " Размораживание"						

Табл. 6

Внимание:

Необходимо указать вес, время термической обработки устанавливается соответственно. В программах А-03 (Попкорн) и А-08 (Пироги) можно изменить время термической обработки, если установленное время не подходит.

Чтобы установить время термообработки заново:

1. Нажать кнопку 2 раза  / .
 2. Вращать поворотный регулятор Время / Меню до тех пор, пока на цифровом дисплее не отобразится желаемое время термообработки.
 3. Для подтверждения нажать кнопку старт / быстрый старт .
- Новое время термообработки сохраняется и используется при каждом повторном вызове этой функции до тех пор, пока не будет установлено новое время термообработки.

В программе **А-07** (Домашняя птица) прибор следует остановить во время термической обработки, чтобы перевернуть блюда. Затем снова закрыть дверцу прибора и нажать кнопку старт / быстрый старт , чтобы продолжить термообработку.

Другие свойства

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Защита от детей не позволяет маленьким детям управлять прибором.

Активация защиты от детей

1. Нажать кнопку стоп / сброс  на 3 секунды.

Раздастся звуковой сигнал и загорается контрольная лампа.

Когда прибор заблокирован, управление какими-либо кнопками невозможно.

Деактивация защиты от детей

1. Нажать кнопку стоп / сброс  на 3 секунды еще раз.

Раздастся звуковой сигнал и контрольная лампочка гаснет.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ЗАЩИТЫ

Защита от высокой температуры

Если температура в микроволновой печи поднялась бы до 300 °С, прибор автоматически переходит в режим самозащиты. На цифровом дисплее появляется „E01“ и звучит звуковой сигнал.

1. Чтобы снова перевести прибор в обычный режим работы, нажать кнопку стоп / сброс .
2. Открыть дверцу прибора, чтобы охладить камеру термообработки.

Защита от низкой температуры

Когда прибор переходит в состояние низкой температуры, раздается звуковой сигнал, и на цифровом дисплее появляется „E02“.

1. Нажать кнопку стоп / сброс , чтобы восстановить нормальное состояние.

Защита от неисправностей датчика

В случае короткого замыкания прибор переключается в режим самозащиты, а на цифровом дисплее появляется „E03“. Раздается звуковой сигнал.

1. Нажать кнопку стоп / сброс , чтобы восстановить нормальное состояние.

Прибор оснащен системой охлаждения. После работы более 2 минут вентилятор автоматически работает еще прикл. 3 минуты, чтобы охладить камеру термообработки в приборе.

Следует обратиться в сервисную службу, чтобы проверить неисправный датчик и заменить его.

6 Очистка

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

6.2 Очистка

1. Прибор следует регулярно чистить в конце рабочего дня, а в случае необходимости чаще.
2. Тщательно удалите остатки пищи и напитков с внутренних стен с помощью мягкой влажной тряпки. При больших загрязнениях также можно использовать мягкое моющее средство.
3. Очистите наружные поверхности мягкой влажной тряпочкой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Чтобы защитить элементы внутри прибора от повреждений, не допускайте попадания воды через вентиляционные отверстия.

4. Протрите двери, дверные уплотнения и прилегающие элементы слегка влажной тряпочкой.
5. Очищайте панель управления только мягкой влажной тряпочкой. При этом держать дверцу прибора открытой, чтобы избежать случайного включения.
6. Регулярно очищать ролик, поворотную тарелку и стойку гриля теплой водой и мягким моющим средством или в посудомоечной машине.
7. Если внутри и снаружи дверцы собирается конденсат, удалите влагу мягкой тряпочкой.

РЕКОМЕНДАЦИЯ:

Конденсат накапливается, когда прибор используется при высокой влажности воздуха. Образование конденсата является нормальным.

8. Запахи внутри прибора можно устранить, вставив на прибл. 5 минут для разогрева чашку воды с соком и цедрой одного лимона в контейнере, предназначенном для использования в микроволновых печах.
9. Тщательно высушить прибор и оборудование сухой мягкой тряпочкой.

7 Возможные неисправности

Если микроволновая печь не работает:

1. Убедитесь, что прибор правильно подключен к электросети. Вынуть вилку из розетки и подождать прикл. 10 секунд перед ее надлежащим подключением.
2. Проверьте, не выскочил ли предохранитель или не выключен ли главный выключатель. Если они работают правильно, проверьте подключение с другим прибором.
3. Проверьте, правильно ли закрыта дверца (система блокировки дверей). В противном случае по соображениям безопасности в рабочей камере не производятся микроволны.

РЕКОМЕНДАЦИЯ:

Если все перечисленные выше ошибки могут быть исключены, немедленно обратитесь для проверки и ремонта к квалифицированному специалисту или продавцу.

RU

8 Утилизация

Электрические приборы



Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.