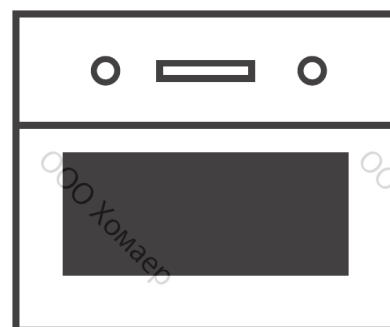


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Микроволновая печь

ML 6330.0
MR 6330.0



Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор продукции компании **Küppersbusch**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СОДЕРЖАНИЕ

Информация о безопасности	4	Изменение настроек.....	17
Безопасность детей и лиц, нуждающихся в защите.....	4	Останов процесса приготовления.....	17
Общие требования по безопасности.....	4	Окончание процесса приготовления.....	17
Монтаж.....	5	Размораживание	18
Чистка и обслуживание.....	6	Общие указания по размораживанию.....	19
Сервисное обслуживание и ремонт.....	6	Приготовление с помощью микроволн	20
Соблюдение указаний при выполнении работ позволит предотвратить повреждение прибора и избежать возникновения опасных ситуаций.....	6	Приготовление с помощью микроволн.....	20
Преимущества микроволновых печей	7	Таблица и рекомендации – Приготовление овощей.....	21
Принцип работы микроволновой печи.....	7	Таблица и рекомендации – Приготовление рыбы.....	21
Процесс нагрева продукта.....	7	Приготовление на гриле	22
Описание прибора	8	Таблица и рекомендации – Приготовление в режиме "микроволны + гриль".....	22
Описание режимов.....	9	Пригодная посуда	23
Открытие дверцы.....	10	Режим микроволн.....	23
Меню второго уровня.....	10	Проверка посуды.....	23
Установка часов.....	10	Режим "гриль".....	23
Скрытие/отображение времени.....	10	Режим "микроволны + гриль".....	23
Таймер.....	11	Алюминиевые контейнеры и фольга.....	23
Функция блокировки.....	11	Крышка.....	23
Демо-режим.....	11	Таблица - Посуда.....	24
Основные режимы работы	12	Чистка и обслуживание	25
Главное меню.....	12	Лицевая сторона.....	25
Быстрый старт.....	12	Рабочая камера.....	25
Микроволны.....	12	Верхняя панель рабочей камеры.....	26
Гриль.....	13	Аксессуары.....	26
Микроволны + гриль.....	13	Поиск и устранение неисправностей	27
Размораживание по времени (вручную).....	13	Замена лампы подсветки.....	27
Размораживание по массе (автоматически).....	14	Технические характеристики	28
Специальные режимы	15	Спецификация.....	28
Специальный режим "Auto".....	15	Защита окружающей среды	28
Использование тарелки для подрумянивания	16	Инструкция по монтажу	29
Использование тарелки.....	16	Перед монтажом.....	29
Чистка тарелки.....	16	После монтажа.....	29
Эксплуатация	17	Встраивание	30
Прерывание процесса приготовления.....	17		

ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ



Перед монтажом и эксплуатацией прибора внимательно прочтите данное Руководство. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб здоровью и имуществу, возникший из-за ненадлежащего монтажа. Сохраняйте данное Руководство для последующего использования.

Безопасность детей и лиц, нуждающихся в защите

ОСТОРОЖНО! Опасность удушья, получения травм или увечий.

- Данный прибор может использоваться детьми старше восьми лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточными знаниями и опытом работы с такими приборами, только если они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором, особенно во время его работы.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- **ОСТОРОЖНО!** Во время работы прибора некоторые доступные элементы сильно нагреваются. Не касайтесь нагревательных элементов прибора. Не подпускайте к прибору детей младше восьми лет.
- **ОСТОРОЖНО!** Дети могут использовать прибор только под присмотром взрослого.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей, то рекомендуется ее использовать. Не оставляйте детей младше трех лет рядом с прибором без присмотра.
- Дети могут чистить и обслуживать прибор только под присмотром взрослого.

Общие требования по безопасности

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях и не предназначен для использования в гостиницах, коммерческих помещениях, офисах и других подобных учреждениях.
- Во время использования прибора рабочая камера сильно нагревается. Не касайтесь нагревательных элементов, расположенных в рабочей камере. Для извлечения аксессуаров и блюд используйте теплоизолирующие перчатки.
- **ОСТОРОЖНО!** Не нагревайте жидкости и другие продукты в плотно закрытых емкостях. Они могут взорваться.
- Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в емкости из пластмассы или бумаги внимательно следите за прибором, так как существует возможность возгорания.
- Данный прибор предназначен для нагрева продуктов и напитков. Сушка предметов одежды, нагрев грелок, тапочек, губок, влажных полотенец и т. д. является опасным, так как может стать причиной травм, возгорания или пожара.
- **Внимание!** Запрещается использовать прибор, если
 - дверца закрыта ненадлежащим образом,
 - поврежден шарнир дверцы,
 - повреждены контактные поверхности между дверцей и лицевой поверхностью прибора,
 - повреждено остекление дверцы,
 - внутри часто возникают электрические разряды, хотя металлические предметы отсутствуют.Повторное использование прибора возможно только после ремонта, выполненного специалистом сервисной службы.
- При появлении из прибора дыма, выключите его или отсоедините от сети питания, не открывайте дверцу во избежание воспламенения или гашения уже имеющегося пламени.

- Нагрев жидкостей в микроволновой печи может привести к их закипанию без видимых внешних признаков. Будьте осторожны при обращении с емкостями.



- Будьте осторожны при нагреве жидкостей!
Если жидкость (вода, кофе, чай, молоко и т. д.), быстро нагревшуюся до точки кипения, незамедлительно извлечь из прибора, то она может расплескаться.

ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ!

Во избежание этой ситуации при нагреве жидкости поместите в емкость чайную ложку или стеклянную палочку.

- Во избежание ожогов бутылочки с молоком и стеклянные емкости с детским питанием следует перед употреблением встряхнуть и проверить температуру содержимого.
- Не следует разогревать в приборе неочищенные яйца в мешочек или вкрутую, так как они могут взорваться даже после окончания процесса нагрева.
- **Внимание!** Запрещается разогревать в микроволновой печи спирт и спиртосодержащие напитки. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**
- **Осторожно!** Во избежание перегрева или самовоспламенения при нагреве небольшого количества продукта рекомендуется избегать длительной продолжительности приготовления и больших мощностей. Например, при установке большой мощности микроволн хлеб может загореться уже через 3 минуты.
- При использовании гриля для приготовления тостов следует непрерывно следить за прибором. Если для приготовления тостов используется комбинированный режим, то хлеб может загореться через очень короткое время.
- Следите, чтобы кабели питания других электроприборов не касались горячей дверцы микроволновой печи. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Монтаж

- Цепь питания должна быть оснащена многополюсным разъединительным устройством, которое обеспечивает полное отсоединение прибора от сети питания и защиту от перенапряжений категории III.
- Если подсоединение к сети питания выполнено с помощью вилки и розетки, то следует убедиться, что они будут легко доступны после монтажа прибора.
- Монтаж прибора должен выполняться в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.
- При монтаже прибора следует обеспечить защиту от поражения электрическим током (путем заземления).
- **Внимание!** Прибор должен быть заземлен.
- **ОСТОРОЖНО!** Прибор предназначен для встраивания в предмет мебели. Подробная информация и чертеж с размерами приведены на последних страницах данного Руководства по эксплуатации.

Чистка и обслуживание

- **ОСТОРОЖНО!** Перед чисткой или обслуживанием отсоедините прибор от сети питания.
- Регулярно следует удалять остатки продуктов питания и чистить прибор.
- Отсутствие регулярной чистки может привести к повреждению поверхностей прибора; это может уменьшить срок службы прибора и стать причиной опасных ситуаций.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства или металлические губки для чистки стеклянной дверцы прибора; они могут оставить царапины, из-за которых стекло может расколоться.
- Запрещается использовать для чистки пароочистители.
- Контактные поверхности дверцы (лицевая сторона рабочей камеры и внутренняя сторона дверцы) следует поддерживать в полной чистоте для обеспечения безаварийной работы прибора.
- Соблюдайте указания по поддержанию чистоты, приведенные в разделе "Чистка и обслуживание прибора".
- **ОСТОРОЖНО!** Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен прежде, чем заменять лампу подсветки. Следуйте указаниям, приведенным в пункте "Замена лампы подсветки".

Сервисное обслуживание и ремонт

- **ОСТОРОЖНО!** Перед ремонтом или обслуживанием отсоедините прибор от сети питания.
- **ОСТОРОЖНО!** Работы по ремонту и обслуживанию, требующие снятия панелей, защищающих от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированными специалистами.
- **ОСТОРОЖНО!** Если повреждена дверца или уплотнение дверцы, то использовать прибор можно только после ремонта, выполненного специалистом авторизованного сервисного центра.
- Если поврежден кабель питания, то во избежание опасных ситуаций следует обратиться к производителю, авторизованному представителю или к соответствующему квалифицированному специалисту для его замены. Для выполнения этой операции требуются специальные инструменты.
- Работы по ремонту и обслуживанию, особенно токоведущих частей, должны выполняться только специалистами, авторизованными производителем.

Соблюдение указаний при выполнении работ позволит предотвратить повреждение прибора и избежать возникновения опасных ситуаций.

- Не включайте пустую микроволновую печь. Если внутри отсутствуют продукты питания, то возможно повреждение прибора в результате перегрузки. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!**
- Для проверки настроек прибора поместите в него стакан воды. Вода поглощает микроволны, защищая прибор от повреждения.
- Не закрывайте и не блокируйте вентиляционные отверстия и щели.
- Используйте только посуду, пригодную для микроволн. Прежде, чем помещать посуду или емкость в микроволновую печь, убедитесь в их пригодности (см. раздел о типе посуды).
- Не снимайте слой слюды с верхней панели рабочей камеры. Данный слой защищает генератор микроволн от повреждений в результате попадания в него жира и остатков пищи.
- Строго запрещается хранить в приборе легко воспламеняемые вещества, так как они могут загореться при включении прибора.
- Запрещается использовать прибор для хранения продуктов питания.
- Запрещается использовать прибор для жарения продуктов в масле, так как невозможно регулировать температуру масла с помощью микроволн.
- Максимальная масса, выдерживаемая керамическим основанием и решеткой, составляет 8 кг. Не превышайте эту массу во избежание ущерба здоровью и имуществу.

ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

В обычных духовых шкафах тепло, генерируемое электрическими нагревательными элементами или газовыми горелками, медленно проникает в продукт снаружи внутрь. При этом наблюдаются большие потери тепла, расходуемого на нагрев воздуха, посуды и компонентов прибора.

В отличие от этого, в микроволновых печах тепло генерируется внутри самих продуктов, т. е. тепло распространяется изнутри наружу. Отсутствуют потери энергии микроволн на нагрев воздуха, стенок прибора и емкостей (если они пригодны для микроволн), т. е. эти элементы не нагреваются.

Краткий обзор преимуществ:

1. Экономия времени; по сравнению с традиционными способами приготовления время уменьшается примерно на 3/4.
2. Очень быстрое размораживание продуктов. Это уменьшает риск размножения бактерий.
3. Экономия энергии.
4. Благодаря меньшей длительности приготовления питательные вещества остаются в продуктах.

Принцип работы микроволновой печи

Микроволновая печь оснащена генератором высокого напряжения, называемым "МАГНЕТРОН". Он преобразует электрическую энергию в микроволновую. Электромагнитные волны по волноводу подаются в рабочую камеру и распределяются с помощью металлического распределителя или вращающейся тарелки.

В рабочей камере микроволны распространяются во всех направлениях, отражаясь от металлических стенок. Это обеспечивает равномерный нагрев продукта.

Процесс нагрева продукта

Большую часть продуктов питания составляет вода, молекулы которой под воздействием микроволн начинают колебаться.

Трение молекул генерирует тепло, которое повышает температуру продукта. В зависимости от потребности это тепло используется для размораживания, приготовления или поддержания продукта в горячем состоянии.

Благодаря распространению тепла по самому продукту питания обеспечиваются следующие преимущества:

- для приготовления продукта не требуется (или требуется в небольшом количестве) жидкость или жир;
- по сравнению с традиционным духовым шкафом: меньшая длительность размораживания, разогрева и приготовления продуктов;
- витамины, минеральные и питательные вещества сохраняются в большем количестве;
- сохраняются естественный цвет и запах продукта.

Микроволны проходят через фарфор, стекло, бумагу и пластмассу, но не через металл. Поэтому не используйте металлическую посуду или посуду с металлическими частями.

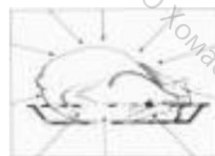
Микроволны отражаются от металла...



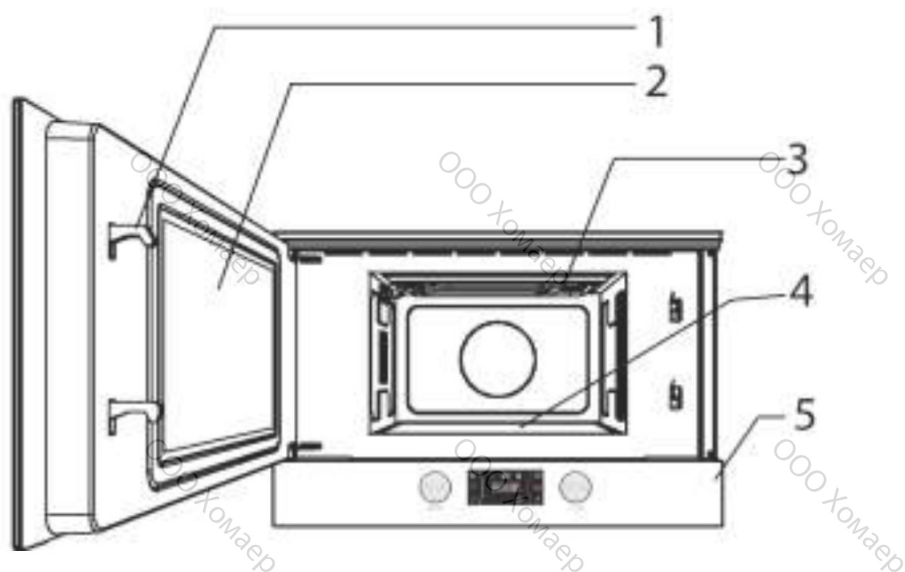
... проходят через стекло и фарфор...



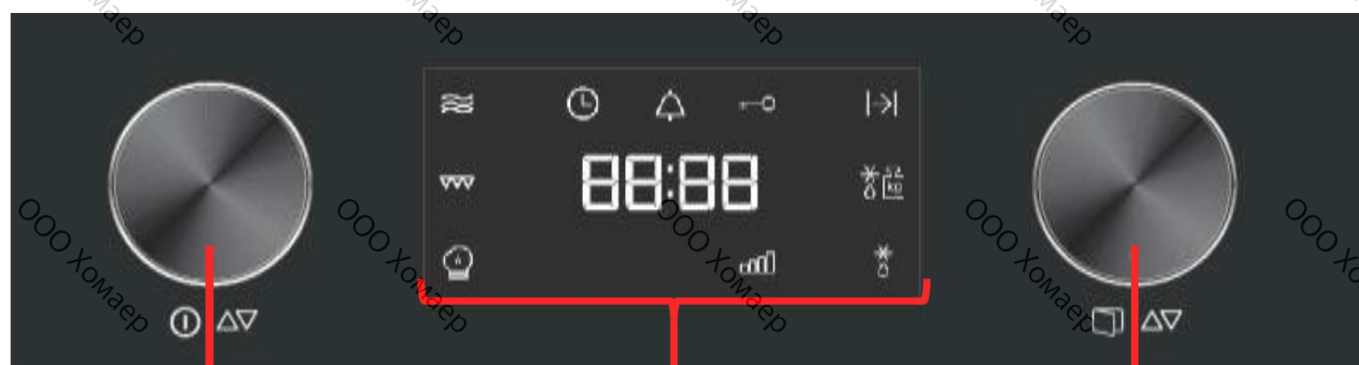
... и поглощаются продуктами.



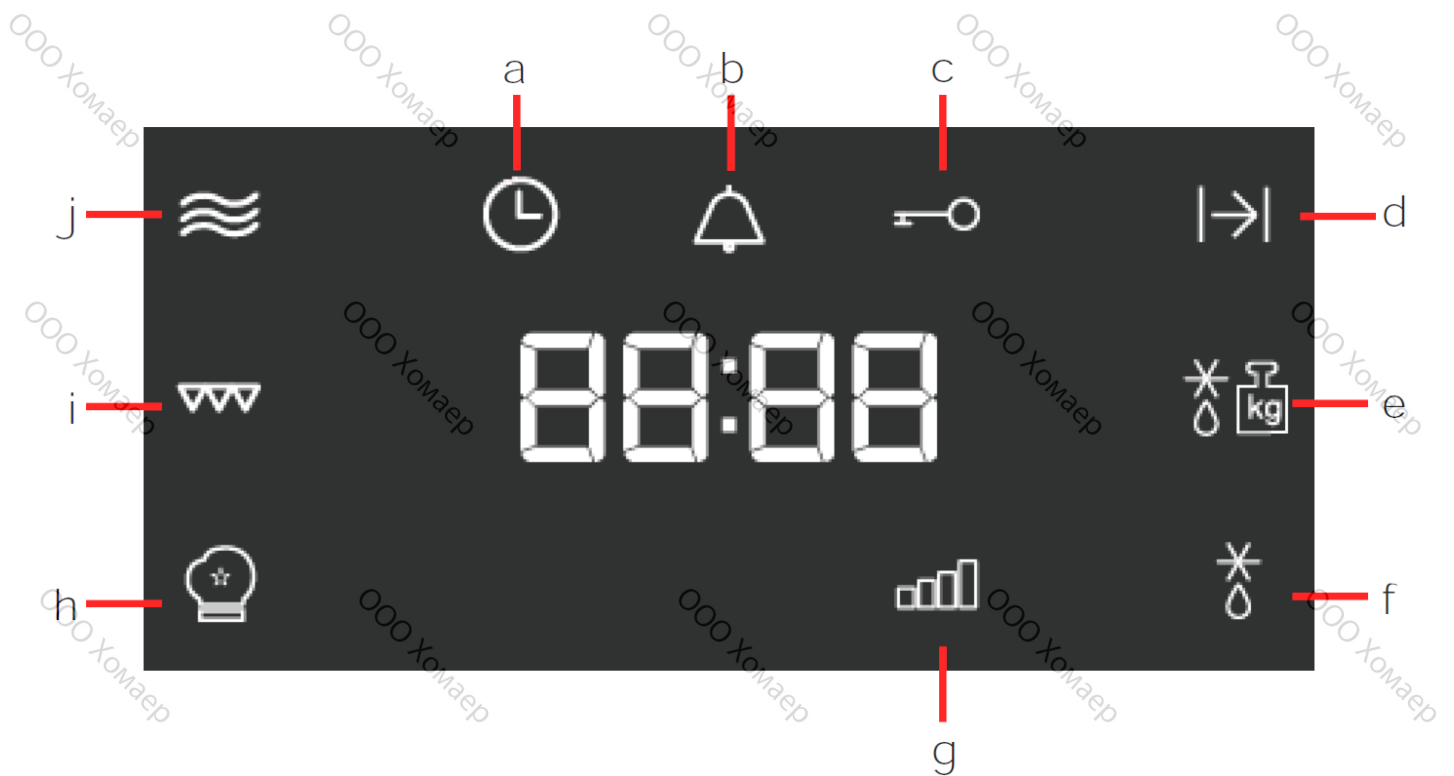
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Предохранительные фиксаторы | 5. Панель управления |
| 2. Стекло дверцы | 6. Решетка |
| 3. Гриль | 7. Тарелка для подрумянивания |
| 4. Керамическое основание | |



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Переключатель режимов работы | 3. Поворотный переключатель |
| 2. Индикаторная панель (дисплей) | |

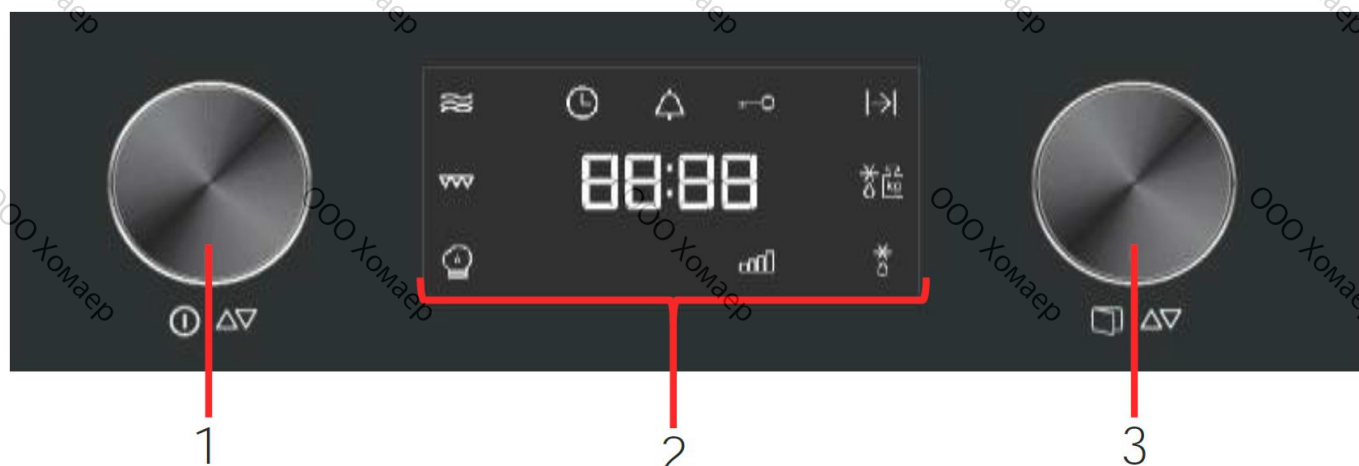


- a Индикатор часов
- b Индикатор таймера
- c Индикатор функции блокировки
- d Индикатор длительности
- e Размораживание по массе
- f Размораживание по времени
- g Индикатор мощности
- h Индикатор специальной программы
- i Индикатор режима гриля
- j Индикатор режима микроволн
- i+j Индикатор режима «микроволны + гриль»

Описание режимов

Значок	Режим	Мощность микроволн	Продукт
	Микроволны	90 Вт	Медленное размораживание деликатных продуктов Поддержание продуктов горячими
		180 Вт	Приготовление при медленном нагреве, варка риса Быстрое размораживание
		360 Вт	Топление сливочного масла Подогрев детского питания
		600 Вт	Приготовление овощей и других продуктов Бережное приготовление и разогрев Приготовление и разогрев небольших порций Подогрев деликатных продуктов
		850 Вт	Быстрое приготовление и разогрев полуфабрикатов и жидкостей
	Микроволны + гриль	90 Вт	Поджаривание тостов
		180 Вт	Приготовление птицы и мяса на гриле
		360 Вт	Приготовление паштетов и запеканок
	Гриль	---	Приготовление продуктов на гриле

ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ



Открытие дверцы

Чтобы открыть дверцу нажмите и 2 с удерживайте поворотный переключатель (3).

Меню второго уровня

Меню второго уровня предназначено для установки часов (установка текущего времени или скрывание/отображение времени), таймера, активации функции блокировки и включения демо-режима.



Установка часов

При первом включении прибора или после перебоя в электроснабжении часы будут сброшены и значение времени будет мигать. Для установки часов выполните следующие действия:

1. Нажмите и 3 с удерживайте поворотный переключатель режимов работы (1).
2. Для навигации по пунктам меню второго уровня поворачивайте переключатель (3). Выбранная опция пункт будет отображаться на дисплее.
3. Выберите значок часов  и один раз нажмите поворотный переключатель (3).
4. Установите значение часов поворотным переключателем режимов работы (1).
5. Установите значение минут поворотным переключателем (3).
6. Затем нажмите поворотный переключатель (3) для подтверждения.

Скрытие/отображение времени

При желании, отображаемое на дисплее время можно скрыть следующим образом:

1. Нажмите и 3 с удерживайте поворотный переключатель режимов работы (1).
2. Для навигации по пунктам меню второго уровня поворачивайте переключатель (3). Выбранная опция пункт будет отображаться на дисплее.
3. Выберите значок часов  и один раз нажмите поворотный переключатель (3).
4. Нажмите и 2 с удерживайте поворотный переключатель (3).
5. При желании вернуть отображение времени повторите указанные выше действия.

Таймер

Для установки таймера выполните следующие действия:

1. Нажмите и 3 с удерживайте поворотный переключатель режимов работы (1).
2. Для навигации по пунктам меню второго уровня поворачивайте переключатель (3). Выбранная опция пункт будет отображаться на дисплее.
3. Выберите значок таймера  и один раз нажмите поворотный переключатель (3).
4. Установите таймер поворотным переключателем (3).
5. Затем нажмите поворотный переключатель (3) для подтверждения.

Функция блокировки

Работу прибора можно заблокировать (например, чтобы предотвратить использование прибора детьми).

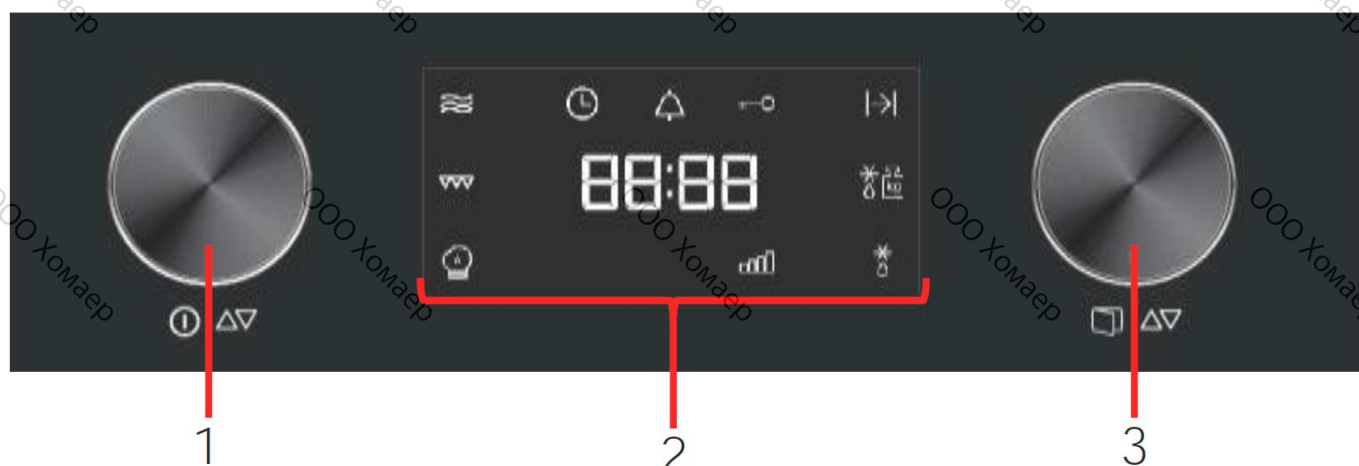
1. Нажмите и 3 с удерживайте поворотный переключатель режимов работы (1).
2. Для навигации по пунктам меню второго уровня поворачивайте переключатель (3). Выбранная опция пункт будет отображаться на дисплее.
3. Выберите значок функции блокировки  и один раз нажмите поворотный переключатель (3).
4. Поворотным переключателем (3) активируйте или отключите функцию блокировки.
5. Затем нажмите поворотный переключатель (3) для подтверждения.
6. Для снятия блокировки нажмите и 2 с удерживайте поворотный переключатель (3).

Демо-режим

Демо-режим предназначен для использования на выставках, где посетителям демонстрируются режимы работы прибора, но без включения нагревательных элементов.

1. Нажмите и 3 с удерживайте поворотный переключатель режимов работы (1).
2. Для навигации по пунктам меню второго уровня поворачивайте переключатель (3). Выбранная опция пункт будет отображаться на дисплее.
3. Выберите значок **SHO** и один раз нажмите поворотный переключатель (3).
4. Поворотным переключателем (3) активируйте или отключите функцию блокировки.
5. Затем нажмите поворотный переключатель (3) для подтверждения.
6. Для отключения демо-режима повторите указанные выше действия.

ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ



Главное меню

В главном меню можно выбрать режим приготовления продуктов: микроволны, гриль, микроволны + гриль, автоматическое приготовление, размораживание по времени или по массе.



Быстрый старт

Данный режим предназначен для быстрого нагрева большого количества жидкости, например, воды, кофе, чая или жидкого супа.

1. Один раз нажмите поворотный переключатель режимов работы (1).
2. Если требуется увеличить время отключения, то нажмите поворотный переключатель (3). При каждом нажатии данной кнопки в первые 10 с время отключения будет увеличиваться на 30 с.

Микроволны

Данный режим предназначен для приготовления или разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

1. Поворачивайте переключатель режимов работы (1), пока на дисплее не начнет мигать значок микроволн. Теперь на дисплее будет мигать значение 850 Вт.
2. Установите требуемую мощность, поворачивая переключатель (3) в соответствующем направлении.
3. Подтвердите выбор, нажав на поворотный переключатель (3). Теперь на дисплее будет мигать значение "01:00".
4. Установите требуемую продолжительность приготовления, поворачивая переключатель (3) в соответствующем направлении.
5. Подтвердите выбор, нажав на поворотный переключатель (3).
6. Нажмите на поворотный переключатель режимов работы (1). Прибор автоматически начнет работу в режиме микроволн.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Запустить работу в выбранном режиме можно на любом этапе выполнения описанных выше действий. Прибор сразу начнет работать с установленными настройками.

Гриль

Данный режим предназначен для быстрого подрумянивания верхней части продукта.

1. Поворачивайте переключатель режимов работы (1), пока на дисплее не начнет мигать значок гриля. Теперь на дисплее будет мигать значение "15:00".
2. Установите требуемую продолжительность приготовления, поворачивая переключатель (3) в соответствующем направлении.
3. Подтвердите выбор, нажав на поворотный переключатель (3).
4. Нажмите на поворотный переключатель режимов работы (1). Прибор автоматически начнет работать.

Микроволны + гриль

Данный режим предназначен для приготовления лазаньи, птицы, запеченного картофеля и других запеченных блюд.

1. Поворачивайте переключатель режимов работы (1), пока на дисплее не начнет мигать значок микроволн. Теперь на дисплее будет мигать значение "360".
2. Установите требуемую мощность, поворачивая переключатель (3) в соответствующем направлении.
3. Подтвердите выбор, нажав на поворотный переключатель (3). Теперь на дисплее будет мигать значение "15:00".
4. Установите требуемую продолжительность приготовления, поворачивая переключатель (3) в соответствующем направлении.
5. Подтвердите выбор, нажав на поворотный переключатель (3).
6. Нажмите на поворотный переключатель режимов работы (1). Прибор автоматически начнет работу в режиме микроволн.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Запустить работу в выбранном режиме можно на любом этапе выполнения описанных выше действий. Прибор сразу начнет работать с установленными настройками.

Размораживание по времени (вручную)

Данный режим предназначен для быстрого размораживания любых продуктов.

1. Поворачивайте переключатель режимов работы (1), пока на дисплее не начнет мигать значок режима размораживания по времени. Теперь на дисплее будет мигать значение "10:00".
2. Установите требуемую продолжительность приготовления, поворачивая переключатель (3) в соответствующем направлении.
3. Подтвердите выбор, нажав на поворотный переключатель (3).
4. Нажмите на поворотный переключатель режимов работы (1). Прибор автоматически начнет работу в режиме микроволн.
5. Переверните продукт, когда прибор подаст звуковой сигнал и на дисплее замигает слово **TURN** (переверните).

Размораживание по массе (автоматически)

Данный режим предназначен для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлебобулочные изделия.

1. Поворачивайте переключатель режимов работы (1), пока на дисплее не начнет мигать значок режима размораживания по массе. Теперь на дисплее будет мигать значок типа продукта "F01".
2. Выберите тип продукта, поворачивая переключатель (3) в соответствующем направлении. Если переключатель не поворачивать, то прибор будет работать с настройкой типа продукта "F01".
3. Подтвердите выбор, нажав на поворотный переключатель (3). Теперь на дисплее будет мигать значение массы продукта. Теперь на дисплее будет мигать значение массы продукта.
4. Установите массу продукта, поворачивая переключатель (3) в соответствующем направлении. Если переключатель не поворачивать, то будет установлена масса 200 г.
5. Подтвердите выбор, нажав на поворотный переключатель (3).
6. Нажмите на поворотный переключатель режимов работы (1). Прибор автоматически начнет работу в режиме микроволн.
7. Переверните продукт, когда прибор подаст звуковой сигнал и на дисплее замигает слово # (переверните).

В таблице ниже приведены программы размораживания по массе с указанием диапазонов массы и длительностями размораживания и простоя (для обеспечения равномерности распределения температуры по продукту).

Прог.	Продукт	Масса, г	Длительность, мин.	Время простоя, мин.
F01	Мясо	100-2000	2'20-46'40	20-30
F02	Птица	100-2500	2'20-17'23	20-30
F03	Рыба	100-2000	2'-40'	20-30
F04	Фрукты	100-500	2'36-13'	10-20
F05	Хлеб	100-800	2'25-19'20	10-20

Важное замечание: см. пункт "Общие указания по размораживанию".

СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

Специальный режим "Auto"

1. Поворачивайте переключатель режимов работы (1), пока на дисплее не начнет мигать значок специального режима. Теперь на дисплее будет мигать программа "P1".
2. Выберите программу, поворачивая переключатель (3) в соответствующем направлении.
3. Подтвердите выбор, нажав на поворотный переключатель (3).
4. Выберите программу, поворачивая переключатель (3) в соответствующем направлении.
5. Нажмите на поворотный переключатель режимов работы (1). Прибор автоматически начнет работу в режиме микроволн.
6. Переверните продукт, когда прибор подаст звуковой сигнал и на дисплее замигает слово **Turn** (переверните).

Специальные режимы перечислены в таблице ниже:

Про- грамм	Подпро- грамма	Масса, г	Длитель- ность, мин.	Добавление воды, мл	Масса, г	Указания
P1	S1.1	Варка картофеля	250	7	100	Картофель, нарезанный кружочками (толщиной 15-20 см), поместите в теплостойкую емкость с водой, накройте крышкой. Установите емкость в микроволновую печь на керамическое основание.
	S1.2		500	10	150	
	S1.3		1000	15	200	
P2	S2.1	Ризотто (полуфабрикат)	150	42	600	Поместите ингредиенты в теплостойкую емкость с крышкой. Установите емкость в микроволновую печь на керамическое основание.
	S2.2		400	45,5	800	
	S2.3	Сдобное тесто (полуфабрикат)	550	22	---	
P3	S3.1	Рыба (замороженная)	700	30	300	Поместите ингредиенты в теплостойкую емкость с крышкой. Установите емкость в микроволновую печь на керамическое основание.
	S3.2	Рыба (свежая)	800	30	300	
	S3.3	Овощи (замороженные)	1000	30	300	Поместите ингредиенты в теплостойкую емкость с крышкой. Установите емкость в микроволновую печь на керамическое основание.

Важные примечания:

- Во избежание потери влаги всегда используйте пригодную для микроволновых печей посуду с крышкой.
- Продукт в процессе нагрева следует несколько раз перевернуть, в частности, если прибор подает звуковой сигнал и на дисплее появляется надпись # (перевернуть).
- Время, необходимое для нагрева продукта, зависит от его начальной температуры. Продукты, извлеченные непосредственно из холодильника, требуют больше времени на нагрев, чем продукты комнатной температуры. Если температура блюда не соответствует желаемой, то в следующий раз следует либо увеличить, либо уменьшить значение массы продукта.
- Перемешайте продукт после нагрева и дайте ему некоторое время постоять, чтобы обеспечить равномерность распределения температуры.
- **Внимание!** После нагрева посуда может быть очень горячей. Несмотря на то, что микроволны не нагревают посуду, она может нагреться в результате контакта с горячей пищей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАРЕЛКИ ДЛЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ

При приготовлении пиццы и блюд из картофеля в режиме гриля или гриля с микроволнами нижняя часть продукта очень часто оказывается влажной. Этого можно избежать при использовании тарелки для подрумянивания. Она нагревается до высокой температуры и обеспечивает образование золотистой хрустящей корочки.

Важные указания:

- Всегда используйте прихватки или перчатки, так как тарелка для подрумянивания может быть очень горячей.
- Не устанавливайте на тарелку для подрумянивания посуду, не выдерживающую теплового воздействия (например, пластмассовые контейнеры).

Убедитесь, что тарелка для подрумянивания не касается стенок рабочей камеры прибора. Это позволит предотвратить возможный ущерб.

Использование тарелки для подрумянивания:

1. Предварительно разогрейте тарелку для подрумянивания в течение 3-5 минут на режиме "микроволны + гриль" с уровнем мощности 360 Вт.
2. Смажьте тарелку маслом, чтобы обеспечить получение хорошей румяной корочки.
3. Положите продукт, свежий или замороженный, непосредственно на тарелку.
4. Установите тарелку на керамическое основание микроволновой печи.
5. Выберите режим "микроволны + гриль" и установите длительность приготовления. В таблице ниже приведены некоторые рекомендации.

Продукт	Масса, г	Длительность, мин.	Время простоя, мин.	Примечание
Пицца	200	5	2	Для пиццы на тонком тесте, для пиццы на толстом тесте увеличьте длительность на 1-2 мин.
	300	6	2	
	400	7	2	
Паштеты и выпечка (быстро охлажденная)	200	5	2	
	300	6	2	
	---	8	2	
Гамбургер	---	8	2	
Картофель фри	400	5	---	Перевернуть 2 раза.
Драники	---	---	---	
Пицца	200	5	2	Перевернуть 1 раз.

Чистка тарелки для подрумянивания

Очистите тарелку с помощью теплой воды и средства для мытья посуды, затем сполосните. Не используйте жесткий слой губок или абразивные чистящие средства, так как они могут повредить поверхность.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ:

- Тарелка для подрумянивания покрыта слоем тефлона. Это покрытие может быть повреждено при ненадлежащем использовании.
- Не режьте продукты непосредственно на тарелке для подрумянивания. Удалите продукт с тарелки прежде, чем нарезать его.
- Переворачивайте продукты с помощью пластиковой или деревянной лопаточки.
- Устанавливайте тарелку для подрумянивания строго по центру керамического основания.

Внимание! Во избежание повреждения прибора убедитесь, что тарелка для подрумянивания не касается стенок рабочей камеры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Прерывание процесса приготовления

Процесс приготовления может быть остановлен в любой момент. Для этого следует один раз нажать **кнопку стоп** или открыть дверцу.

В обоих случаях:

- отключается генерация микроволн,
- отключается гриль, хотя и остается очень горячим – опасность ожога!
- останавливается таймер, на дисплее отображается время до окончания приготовления.

При желании, можно выполнить следующее:

1. перемешать или перевернуть продукт, чтобы обеспечить его равномерное приготовление,
2. изменить параметры процесса. Закройте дверцу и нажмите на кнопку пуск/стоп для возобновления процесса приготовления.

Изменение настроек

Настройки режима (длительность, масса, мощность и т. д.) можно изменить после прерывания процесса приготовления:

1. Чтобы изменить, длительность приготовления, установите новое значение поворотом переключателя (3), затем подтвердите выбор нажатием на поворотный переключатель режимов работы (1). Вновь установленное время вступит в силу.
2. Чтобы изменить мощность, нажмите на поворотный переключатель режимов работы (1). Начнет мигать соответствующий значок. Измените настройки, нажав и повернув переключатель (3), затем подтвердите выбор нажатием на поворотный переключатель режимов работы (1).

Останов процесса приготовления

Если требуется прервать процесс приготовления, нажмите и 3 с удерживайте поворотный переключатель режимов работы (1).

Раздастся звуковой сигнал, а на дисплее отобразится текущее время.

Окончание процесса приготовления

По окончании процесса приготовления раздастся три звуковых сигнала, а на дисплее появится надпись "End" (конец).

Звуковые сигналы будут повторяться каждые 30 с, пока не будет открыта дверца или нажат поворотный переключатель режимов работы (1).

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

В таблице ниже приведены значения времен размораживания и простоя (для обеспечения равномерности распределения температуры по продукту) в зависимости от типа и массы продукта, а также даны рекомендации.

Продукт	Масса, г	Время размораживания, мин.	Время простоя, мин.	Примечание
Мясо куском (телятина, говядина, свинина)	100	3-4	5-10	Перевернуть 1 раз
	200	6-7	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	14-15	10-15	Перевернуть 2 раза
	700	20-21	20-25	Перевернуть 2 раза
	1000	29-30	25-30	Перевернуть 3 раза
	1500	42-45	30-35	Перевернуть 3 раза
Гуляш	500	12-14	10-15	Перевернуть 2 раза
	1000	24-25	25-30	Перевернуть 3 раза
Мясной фарш	100	4-5	5-6	Перевернуть 1 раз
	300	8-9	8-10	Перевернуть 2 раза
	500	12-14	15-20	Перевернуть 2 раза
Колбаса для жарения	125	3-4	5-10	Перевернуть 1 раз
	250	8-9	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	15-16	10-15	Перевернуть 1 раз
Птица целиком или частями	200	7-8	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	17-18	10-15	Перевернуть 2 раза
Цыпленок, пулярка	1000	34-35	15-20	Перевернуть 2 раза
	1200	39-40	15-20	Перевернуть 2 раза
	1500	48-50	15-20	Перевернуть 2 раза
Рыба	100	3-4	5-10	Перевернуть 1 раз
	200	6-7	5-10	Перевернуть 1 раз
Форель	200	6-7	5-10	Перевернуть 1 раз
Крабы	100	3-4	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	12-15	10-15	Перевернуть 2 раза
Фрукты	200	4-5	5-8	Перевернуть 1 раз
	300	8-9	10-15	Перевернуть 2 раза
	500	12-14	15-20	Перевернуть 3 раза
Хлеб	100	2-3	2-3	Перевернуть 1 раз
	200	4-5	5-6	Перевернуть 1 раз
	500	10-12	8-10	Перевернуть 2 раза
	800	15-18	15-20	Перевернуть 2 раза
Сливочное масло	250	8-10	10-15	Перевернуть 1 раз, открыть упаковку
Творог	250	6-8	5-10	Перевернуть 1 раз, открыть упаковку
Сливки	250	7-8	10-15	Снять крышку

Общие указания по размораживанию

1. Для размораживания используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновой печи (фарфор, стекло, подходящий пластик).
2. Параметры режима размораживания по массе и данные в таблицах указаны для сырых продуктов питания.
3. Длительность размораживания зависит от количества и высоты продукта питания. При размораживании продукта следует учитывать его последующее размораживание. Разделите продукт на одинаковые части согласно размерам емкости.
4. Как можно равномернее распределите продукт в микроволновой печи. Наиболее толстые части рыбы или куриного окорока должны располагаться с внешней стороны. Тонкие части можно обернуть алюминиевой фольгой для их защиты.

Важно: алюминиевая фольга не должна касаться стенок рабочей камеры, так как возможно образование электрических дуг.

5. Толстые куски следует несколько раз перевернуть.
6. Глубокозамороженные продукты следует распределять как можно более равномерно, так как тонкие и короткие куски размораживаются быстрее толстых и длинных.
7. Жирные продукты, такие как сливочное масло, творог и сливки следует размораживать не полностью. При комнатной температуре они уже через несколько минут будут готовы к употреблению. Глубокозамороженные сливки перед употреблением следует размешать.
8. Птицу следует укладывать на перевернутую тарелку, чтобы облегчить стекание мясного сока.
9. Хлеб можно завернуть в салфетку, чтобы предотвратить его подсыхание.
10. Переворачивайте продукт через равные промежутки времени.
11. Извлеките глубокозамороженные продукты из упаковки и не забудьте удалить металлические зажимы (если имеются). В случае контейнеров, предназначенных для хранения продуктов в морозильном шкафу, а также пригодных для нагрева и приготовления пищи, достаточно просто снять с них крышку. Во всех остальных случаях продукты следует переложить в посуду, пригодную для использования в микроволновых печах.
12. Жидкость, стекающую с продукта при размораживании, особенно с птицы, следует удалить, чтобы предотвратить ее попадание на другие продукты.
13. Следует помнить, что после использования режима размораживания продукту нужно дать некоторое время постоять, чтобы он полностью разморозился.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛН

Внимание! Перед началом использования микроволновой печи внимательно прочтите раздел "Указания по безопасности".

При приготовлении продуктов в микроволновой печи следуйте следующим указаниям:

- Перед разогревом или приготовлением продуктов в коже или оболочке (например, яблоки, помидоры, картофель, сосиски) убедитесь в том, что они не лопнули. Нарезьте продукты на кусочки прежде, чем приступать к их приготовлению.
- Прежде, чем использовать какую-либо посуду убедитесь, что она пригодна для микроволновой печи (см. раздел о типе посуды).
- При обработке продуктов с низким содержанием воды (например, размораживании хлебобулочных изделий, приготовлении попкорна и т. д.) наблюдается быстрое испарение влаги. В результате прибор работает так, как будто он пустой, что может стать причиной обугливания продукта. Эта ситуация может привести к повреждению прибора и негативно сказаться на посуде. Поэтому аккуратно устанавливайте время приготовления и следите за ходом процесса.
- Микроволновая печь не предназначена для нагрева большого количества масла (фритюр).
- Извлеките полуфабрикаты из упаковки, так как она, как правило, не является теплостойкой. Следуйте указаниям производителя.
- Несколько предметов посуды, например, кружки, следует равномерно распределить по керамическому основанию.
- Полиэтиленовые пакеты не следует закрывать металлическими или пластмассовыми зажимами. Проколите пакеты в нескольких местах, чтобы облегчить выход пара.
- При разогреве или приготовлении продуктов убедитесь, что они нагрелись до температуры не менее 70 °C.
- При приготовлении продуктов на стекле дверцы возможно выпадение конденсата и, при определенных условиях, последующее стекание капель вниз. Это нормальное явление, которое происходит в случае низких температур окружающей среды. Безопасность работы прибора не снижается. После использования прибора вытрите конденсат.
- При нагреве жидкостей используйте емкости с большим горлышком, чтобы облегчить выход пара.

Приготовьте продукты согласно указаниям, учитывая значения длительности приготовления и мощности, указанные в таблице.

Имейте в виду, что указанные значения являются ориентировочными и могут зависеть от начального состояния, температуры, влажности и типа продукта. Рекомендуется корректировать длительность приготовления и мощность согласно имеющимся условиям. В зависимости от особенностей продукта может потребоваться увеличить или уменьшить длительность приготовления, а также увеличить или уменьшить мощность.

Приготовление с помощью микроволн...

1. Чем больше количество продукта, тем больше должна быть длительность приготовления. Учитывайте следующее:
 - Удвоение количества = удвоение длительности приготовления
 - Половина количества = половина длительности приготовления
2. Чем ниже температура, тем больше продолжительность приготовления.
3. Жидкие продукты нагреваются быстрее.
4. Равномерное распределение продукта внутри микроволновой печи способствует одинаковому приготовлению всех его частей. Если уложить более крупные куски по внешней стороне керамического основания, а менее крупные - по центру, то появляется возможность одновременно нагревать продукты различных типов.
5. Дверцу прибора можно открыть в любой момент. Прибор отключится автоматически. Для возобновления процесса приготовления требуется закрыть дверцу и еще раз нажать кнопку пуск.
6. Большинство продуктов следует накрывать крышкой. Благодаря этому они сохраняют влагу и первоначальный вкус. Используемые крышки должны быть пригодны для микроволновой печи и иметь небольшие отверстия, предназначенные для выпуска пара.

Таблица и рекомендации – Приготовление овощей

Продукт	Масса, г	Добавление жидкости, мл	Мощность, Вт	Длительность, мин.	Время простоя, мин.	Примечания
Цветная капуста	500	100	850	9-11	2-3	Нарезать кусочками
Брокколи	300	50	850	6-8	2-3	Нарезать кусочками
Грибы	250	25 мл	850	6-8	2-3	Перевернуть 1 раз, открыть упаковку
Горох и морковь, глубоководнозамороженная морковь	300	100 мл	850	7-9	2-3	Нарезать кубиками или кружочками
	250	25 мл	850	8-10	2-3	Перевернуть 1 раз
Картофель	250	25 мл	850	5-7	2-3	Очистить, нарезать на одинаковые части. Накрыть крышкой, перевернуть 1 раз
Паприка	250	25 мл	850	5-7	2-3	Нарезать кубиками или кружочками.
Лук-порей	250	50 мл	850	5-7	2-3	Накрыть крышкой, перевернуть 1 раз
Брюссельская капуста, глубоководнозамороженная	300	50 мл	850	6-8	2-3	Накрыть крышкой, перевернуть 1 раз
Квашеная капуста	250	25 мл	850	8-10	2-3	Накрыть крышкой, перевернуть 1 раз

Таблицы и рекомендации – Приготовление рыбы

Продукт	Масса, г	Мощность, Вт	Длительность, мин.	Время простоя, мин.	Примечания
Рыбное филе	500	600	10-12	3	Готовить под крышкой. Перевернуть по истечении половины времени.
Рыба целиком	800	850	2-3	2-3	Готовить под крышкой. Перевернуть по истечении половины времени. При необходимости, закрыть тонкие части.
		360	7-9		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Для получения хороших результатов приготовления на гриле используйте решетку, входящую в комплект поставки.

Установите решетку так, чтобы она не касалась верхней металлической панели рабочей камеры, иначе возможно возникновение электрических дуг, которые могут повредить прибор.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ:

1. При первом использовании решетки возможно появление дыма и запаха, связанных с выгоранием смазки, оставшейся с этапа производства.
2. Стекланые части дверцы во время работы прибора нагреваются до очень высоких температур. **Не подпускайте детей к прибору!**
3. Предварительно разогрейте гриль в течение 2 минут. Если не указано другое, то следует использовать решетку.
4. Во время работы гриля стенки рабочей камеры нагреваются до очень высоких температур. Рекомендуется использовать прихватки.
5. При длительной работе гриля предохранительный термостат будет периодически отключать нагревательные элементы. Это нормально.
6. **Важно!** При приготовлении продуктов на гриле в посуде, следует убедиться, что посуда для этого подходит. См. раздел о типах посуды!
7. При использовании гриля на нагревательный элемент могут попасть брызги жира и пригореть. Это нормально и не влияет на функционирование прибора.
8. После каждого использования прибора очищайте рабочую камеру и аксессуары, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи.

Таблица и рекомендации - Приготовление в режиме "микроволны + гриль"

Режим "микроволны + гриль" прекрасно подходит для быстрого приготовления блюд и их равномерного подрумянивания. Кроме того, продукты могут перевариться или подгореть.

Микроволны и гриль работают одновременно. Микроволны обеспечивают приготовление продукта, а гриль - подрумянивание.

Блюдо	Масса, г	Посуда	Мощность, Вт	Длительность, мин.	Время простоя, мин.
Запеканка из лапши	500	плоская	180	17-20	3-5
Картофельная запеканка	800	плоская	360	24-28	3-5
Лазанья	ок. 800	плоская	360	15-20	3-5
Творожная запеканка	ок. 500	плоская	180	18-20	3-5
2 куриных бедра, свежих (на решетке)	200 каждый	плоская	360	15-20	3-5
Цыпленок	ок. 1000	плоская и широкая	360	40-45	3-5
Луковый суп с сырной корочкой	2 чашки по 200	суповая чашка	360	4-8	3-5

Прежде, чем использовать посуду и емкости убедитесь, что они пригодны для микроволновых печей. В любом случае, используйте только пригодную посуду.

Посуда, которую предполагается использовать для приготовления продуктов в комбинированном режиме, должна быть не только пригодна для микроволн, но и быть термостойкой. См. раздел о типах посуды!

Приведенные значения времени являются ориентировочными и могут зависеть от начального состояния, температуры, влажности и особенностей продукта. Если установленного времени оказалось недостаточно для желаемого подрумянивания продукта, продолжите приготовление в режиме "гриль" еще в течение 5-10 минут. Обратите внимание на время простоя и не забывайте переворачивать мясо и птицу. Если не указано другое, то для приготовления продуктов используйте керамическое основание. Указанные в таблице значения даны для холодной рабочей камеры (нет потребности в ее предварительном разогреве).

ПРИГОДНАЯ ПОСУДА

Режим микроволн

При использовании режима микроволн помните, что микроволны отражаются от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, керамику, пластмассу и бумагу они проходят насквозь.

Таким образом, не следует использовать в микроволновой печи металлические крышки и посуду, а также емкости с металлическими элементами или декором. Стекло и керамику с металлическим декором и элементами (например, свинцовый хрусталь) также рекомендуется не использовать.

Идеальным материалом посуды для микроволн, является жаропрочное стекло, фарфор или керамика, а также термостойкий пластик. Очень тонкое и хрупкое стекло и фарфор следует использовать только короткое время, например, только для небольшого разогрева.

Горячие продукты передают тепло посуде, в результате чего она может стать очень горячей. Поэтому всегда используйте прихватки!

Проверка посуды

Поместите посуду в микроволновую печь на 20 с при максимальной мощности. Если она осталась холодной или нагрелась незначительно, то она пригодна для использования. Если же она нагрелась сильно или были видны электрические разряды, то она не подходит.

Режим "гриль"

Для использования в режиме "гриль" посуда должна выдерживать воздействие температур до 300 °С. Пластмассовая посуда не подходит.

Режим "микроволны + гриль"

Для использования в режиме "микроволны + гриль" посуда должна быть пригодна как для микроволн, так и для гриля.

Алюминиевые контейнеры и фольга

Полуфабрикаты, помещенные в алюминиевые контейнеры или обернутые алюминиевой фольгой, можно готовить в микроволновой печи с соблюдением следующих условий:

- Следуйте указаниям производителя, приведенным на упаковке.
- Алюминиевые контейнеры не должны быть выше 3 см и не должны касаться стенок рабочей камеры (**минимальное расстояние 3 см**). Алюминиевую крышку следует снять.
- Установите алюминиевый контейнер непосредственно на керамическое основание. Если используете решетку, то установите контейнер на фарфоровую тарелку. Запрещается устанавливать контейнер на решетку!
- Время приготовления удлиняется, если микроволны проникают в продукт только сверху. В случае сомнения используйте только посуду, пригодную для микроволн.
- Алюминиевую фольгу можно использовать во время размораживания в целях отражения микроволн. Нежные продукты, такие как птица или фарш, могут быть испорчены в результате подачи чрезмерного количества тепла, поэтому может возникнуть необходимость обернуть некоторые части фольгой.
- **Важно!** Алюминиевая фольга не должна касаться стенок рабочей камеры, так как возможно образование электрических дуг.

Крышка

Рекомендуется использовать крышки из стекла, пластмассы или в виде пленки, по следующим причинам:

1. это предотвратит чрезмерное парообразование (особенно при длительном приготовлении),
2. время приготовления укорачивается,
3. продукты не подсушиваются,
4. вкус и запах сохраняются.

Крышку не следует устанавливать плотно во избежание повышения давления под ней. В пластиковых пакетах следует изготовить отверстия. Детские бутылочки, стеклянная посуда с детским питанием и прочие емкости можно нагревать только без крышки, так как иначе они могут взорваться. В таблице ниже приведен обзор посуды, подходящей для различных режимов работы.

Таблица – Посуда

Тип посуды	Режим работы	Микроволны		
		Разморажива- ние/разогрев	Приготов- ление	Гриль
Стекло и фарфор ¹⁾ Для домашнего использования, не тепло- стойкая, пригодная для мойки в посудомоеч- ной машине.		Да	Да	Нет
Глазурованная керамика Жаропрочное стекло и фарфор		Да	Да	Да
Керамика, фаянс ²⁾ Без глазури или с глазурью без ме- таллических элементов.		Да	Да	Нет
Глиняная посуда ²⁾ Глазурованная Неглазурованная		Да Нет	Да Нет	Нет Нет
Пластмассовая посуда ²⁾ Теплостойкость до 100 °C Теплостойкость до 250 °C		Да Да	Нет Да	Нет Нет
Пластиковая пленка ³⁾ Пищевая пленка Целлофан		Нет Да	Нет Да	Нет Нет
Бумага, картон, пергамент ⁴⁾		Да	Нет	Нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевая упаковка ⁵⁾ Аксессуары		Да Нет Да	Нет Да Да	Да Да Да

1. Без золотой или серебряной окантовки, без свинцовой глазури
2. Следуйте указаниям производителя!
3. Не используйте металлические зажимы для того, чтобы закрыть пакет. Проткните пакеты насквозь. Используйте пленку только для того, чтобы накрыть продукт.
4. Не используйте бумажные тарелки.
5. Только плоские алюминиевые контейнеры без крышки. Алюминий не должен касаться стенок рабочей камеры.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка - единственный уход, который требуется прибору.

Внимание! Регулярно очищайте микроволновую печь, удаляя остатки пищи. Если не поддерживать микроволновую печь в надлежащей чистоте, это может привести к износу поверхностей прибора, что может укоротить срок его службы и, при определенных условиях, стать причиной опасных ситуаций.

Внимание! Чистить прибор следует только после его отсоединения от сети питания. Выньте вилку из розетки или выключите главный выключатель сети питания.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, грубые тряпки или предметы с острыми кромками, так как они могут оставить царапины.

Запрещается использовать парогенераторы или устройства для чистки водой под давлением.

Лицевая сторона

Для чистки используйте влажные тканевые салфетки. При сильном загрязнении капните в воду несколько капель средства для мытья посуды. Затем протрите прибор сухой тканевой салфеткой. Известь, жир, крахмал, яичный белок следует удалять незамедлительно. Они могут вызвать коррозию.

Следите, чтобы вода не попадала внутрь прибора.

Рабочая камера

После каждого использования протирайте стенки камеры влажной тканевой салфеткой, удаляя небольшие мягкие остатки пищи.

Для удаления сильных загрязнений используйте неагрессивные чистящие средства. Запрещается использовать средства для духовых шкафов и прочие агрессивные или абразивные чистящие средства.

Поддерживайте в чистоте дверцу и лицевую сторону прибора, чтобы обеспечить его безаварийную работу.

Следите за тем, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия и щели.

Регулярно извлекайте керамическое основание и соответствующий держатель (соединительный элемент + ролики) и очищайте дно рабочей камеры, особенно если на него попала жидкость.

Запрещается включать прибор без керамического основания и ее держателя.

Если рабочая камера очень загрязнена, то поставьте на керамическое основание стакан с водой, включите микроволновую печь на максимальной мощности на 2 или 3 минуты. Образующийся пар размягчит загрязнения, которые затем можно будет убрать влажной тканевой салфеткой.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) также можно легко удалить. Добавьте в стакан воды несколько капель лимонного сока. Положите чайную ложку в стакан во избежание перегрева воды. Поставьте стакан в микроволновую печь и включите ее на 2-3 минуты на максимальной мощности.

Верхняя панель рабочей камеры

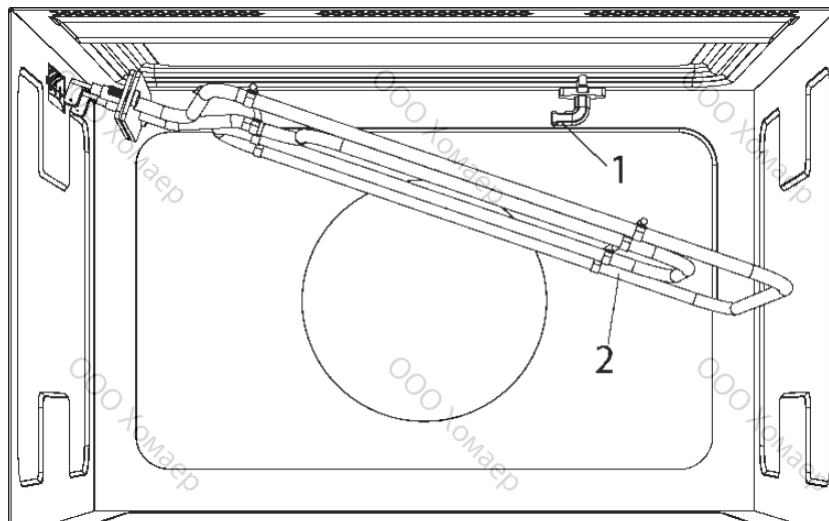
Если верхняя панель рабочей камеры загрязнена, то для облегчения ее очистки гриль можно опустить вниз.

Во избежание ожогов прежде, чем опускать гриль, дождитесь его остывания.

Выполните следующее:

1. Поверните держатель гриля на 180° (1).
2. Осторожно опустите гриль вниз (2). Не прикладывайте усилий, чтобы не повредить его.
3. После очистки установите гриль (2) на место, выполнив указанные выше действия в обратном порядке.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ: Держатель гриля (1) может выпасть при выкручивании. В этом случае вставьте держатель (1) в имеющееся отверстие в верхней панели рабочей камеры и поверните его на 90°, установив в положение, в котором он будет удерживать гриль (2).



Аксессуары

Очищайте аксессуары после каждого использования. В случае сильного загрязнения предварительно смочите грязь водой, затем очистите щеткой или губкой. Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

Следите, чтобы керамическое основание и ее держатель всегда были чистыми. Запрещается включать прибор без керамического основания и ее держателя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ! Все ремонтные работы должны выполняться только квалифицированными специалистами. Любое вмешательство третьими лицами, неавторизованными производителем, может представлять опасность.

Следующие неисправности можно устранить, не прибегая к помощи сервисного центра:

- **Дисплей не горит!** Проверьте следующее:
 - отображение часов было скрыто (см. раздел "Основные настройки").
- **Кнопки не реагируют на нажатие!** Проверьте следующее:
 - активирована функция блокировки (см. раздел "Основные настройки").
- **Прибор не работает!** Проверьте следующее:
 - правильно ли вставлена вилка в розетку,
 - подсоединен ли прибор к сети питания,
 - плотно ли закрыта дверца. Дверца должна защелкиваться со звуком.
 - Посторонний предмет между дверцей и лицевой панелью рабочей камеры.
- **Во время работы слышны странные шумы!** Проверьте следующее:
 - в рабочей камере образуются электрические дуги, которые разряжаются через металлический корпус прибора (см. раздел о типе посуды),
 - посуда касается стенок прибора,
 - в рабочей камере был забыт какой-либо столовый прибор.
- **Продукт не нагревается или нагревается очень медленно!** Проверьте следующее:
 - по невнимательности используется металлическая посуда,
 - установлена ненадлежащая длительность приготовления или мощность,
 - продукт, помещенный в прибор, большей массы или холоднее, чем обычно.
- **Продукты слишком горячие, подсохшие или подгоревшие!** Установлена ненадлежащая длительность приготовления или мощность.
- **По завершении приготовления слышен шум!** Это не является неисправностью. Вентилятор охлаждения продолжает некоторое время работать. Когда температура станет нормальной, вентилятор отключится.
- **Прибор работает, но внутренняя подсветка не горит!** Если прибор нормально работает во всех режимах, то, возможно, перегорела лампа подсветки. Прибор можно продолжать использовать.
- **На дисплее отображается надпись "cErr"!**
Отсоедините прибор от сети питания и подождите 5 с. Вновь подсоедините прибор к сети питания. Надпись „cErr“ исчезнет и прибор вновь будет готов к работе.

Замена лампы подсветки

По вопросу замены лампы подсветки обратитесь в сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Спецификация

- Параметры сети питания.....(см. заводскую табличку)
- Подсоединяемая мощность.....2700 Вт
- Мощность гриля.....1250 Вт
- Мощность микроволн.....850 Вт
- Частота микроволн.....2450 МГц
- Габаритные размеры, Ш x В x Г.....595 x 390 x 334 мм
- Размеры рабочей камеры, Ш x В x Г.....350 x 220 x 280 мм
- Объем рабочей камеры.....22 л
- Масса.....22 кг

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковки



На упаковку нанесена маркировка "Зеленая точка".

Такие упаковочные материалы, как бумагу, пенопласт и пленку следует выбрасывать в специальные контейнеры. Это позволит обеспечить переработку и повторное использование упаковочных материалов.

Утилизация вышедшего из строя оборудования



Согласно европейские директиве 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электрические приборы запрещаются утилизировать вместе с прочими бытовыми отходами.

Устаревшие приборы следует утилизировать отдельно в целях увеличения эффективности повторной переработки материалов и предотвращения потенциального ущерба окружающей среде и здоровью людей. На всех таких приборах должен быть нанесен значок перечеркнутого мусорного бака, как напоминание о необходимости отдельной утилизации этого оборудования.

Потребители должны связаться с местной утилизирующей организацией или магазином для получения информации о надлежащей утилизации устаревших бытовых электрических приборах. Перед утилизацией прибора приведите его в непригодное для использования состояние. Отрежьте и выкиньте кабель питания.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

Перед монтажом

Убедитесь, что параметры сети питания соответствуют значениям, указанным на заводской табличке прибора.

Откройте дверцу и извлеките все аксессуары и упаковочные материалы.

Внимание! Лицевая панель прибора может быть покрыта защитной пленкой. Аккуратно удалите эту пленку перед первым включением прибора (пленка начинается снизу).

Убедитесь, что прибор не поврежден. Проверьте, хорошо ли закрывается дверца и убедитесь, что внутренняя поверхность дверцы и лицевая часть рабочей камеры не повреждены. Об обнаруженных повреждениях сообщите в сервисный центр.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР, если повреждены вилка или кабель питания, если прибор функционирует ненадлежащим образом, при наличии видимых повреждений или падал при транспортировке. В указанных случаях свяжитесь с сервисным центром.

Установите прибор на ровной и прочной поверхности. Не устанавливайте прибор вблизи нагревателей, радио и телевизоров.

Во время монтажа убедитесь, что кабель питания не будет подвержен воздействию влаги, не будет касаться острых углов окружающих предметов и задней стенки прибора, так как он может быть поврежден в результате воздействия высоких температур.

Внимание! Убедитесь, что вилка с розеткой будут легко доступны после установки прибора.

После монтажа

Прибор оснащен кабелем с вилкой для подсоединения к однофазной сети питания.

Работы по неразъемному подсоединению к сети питания должны выполняться квалифицированным техническим специалистом. В этом случае цепь питания прибора должна быть оснащена многополюсным автоматическим выключателем-разъединителем, зазоры между контактами которого в отключенном положении составляют не менее 3 мм.

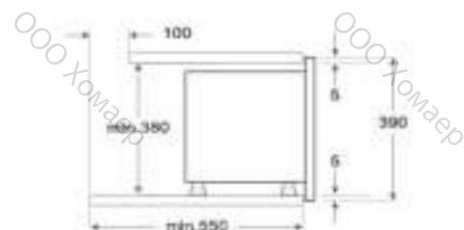
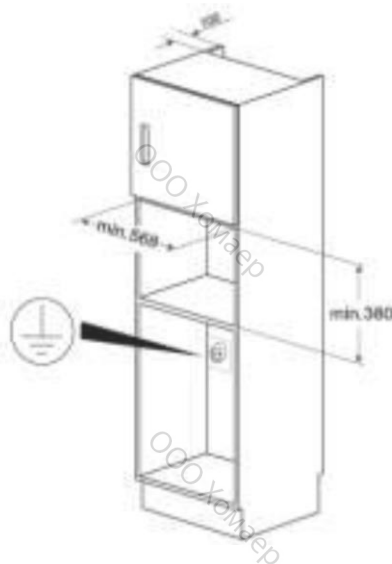
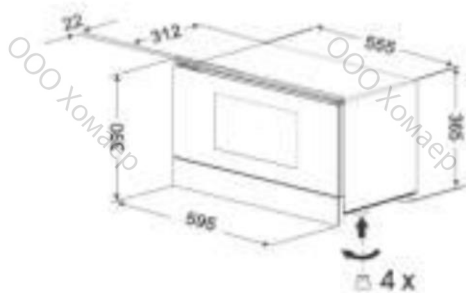
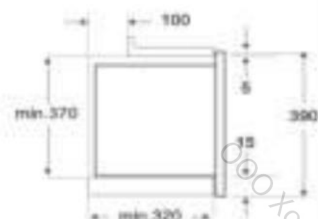
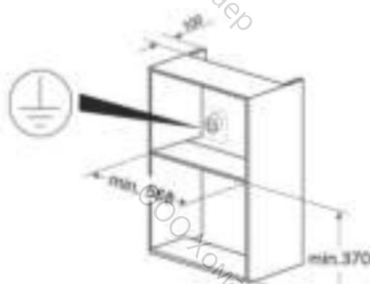
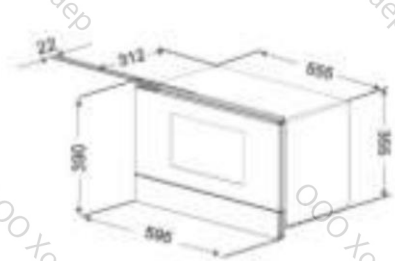
ВНИМАНИЕ! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

Производитель и продавец не несут никакой ответственности за ущерб имуществу и здоровью людей или животных, возникший из-за несоблюдения приведенных указаний по монтажу.

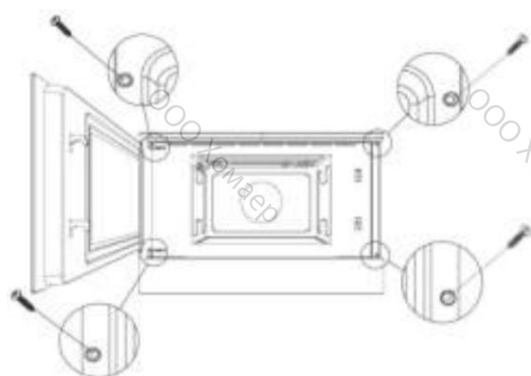
Прибор функционирует только при плотно закрытой дверце.

Перед первым включением прибора следует очистить рабочую камеру и аксессуары, согласно указаниям по чистке, приведенным в разделе "Чистка и обслуживание".

ВСТРАИВАНИЕ



- Микроволновая печь предназначена для встраивания в нишу, подготовленную в предмете кухонной мебели.
- Откройте дверцу микроволновой печи и прикрепите прибор к предмету кухонной мебели с помощью четырех винтов, входящих в комплект поставки.



000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

