



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЕЧЬЮ,
ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

MH-6388SAR

Меры предосторожности

Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

Благодаря встроенным в механизм дверцы печи блокировочным контактам, вы не можете включать печь с открытой дверцей. Эти блокировочные контакты обеспечивают автоматическое отключение любого режима приготовления пищи при открывании дверцы, потому что, если не сделать это в случае микроволновой печи, вы можете подвергнуться вредному воздействию микроволновой энергии.

Важно не пытаться что-либо делать с блокировочными контактами.

Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях.

Не пользуйтесь неисправной печью. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

Предупреждение

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению печи.

При нагревании в вашей микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков, может произойти перегрев жидкости выше точки кипения без образования видимых пузырьков воды. Это может привести к неожиданному вскипанию перегретой жидкости. Чтобы избежать этого, необходимо предпринять следующие меры:

1. Избегайте использования цилиндрических сосудов с узким горлышком.
2. Не перегревайте жидкость.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как ставить сосуд в печь и затем вновь перемешайте ее после истечения половины времени подогрева.
4. По окончании подогрева дайте сосуду постоять в печи некоторое время, затем осторожно вновь перемешайте жидкость или потрясите сосуд и проверьте температуру жидкости перед ее употреблением, чтобы избежать ожогов (в особенности это относится к бутылочкам и баночкам с детским питанием).

Предупреждение

Всегда давайте пище постоять после ее приготовления с использованием микроволновой энергии и проверяйте температуру пищи перед ее употреблением. В особенности это относится к содержимому бутылочек и банок с детским питанием.



Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио и телевизионном вещании и обычному дневному свету. Обычно электромагнитные волны распространяются наружу через атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако, в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, подводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии.

Эти микроволны посылаются в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся или неподвижный поднос. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага - материалы, из которых делается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.

Микроволны не нагревают посуду, хотя сосуды, в которых готовится пища, в конце концов нагреваются от тепла, генерируемого в пище.

Очень безопасное устройство

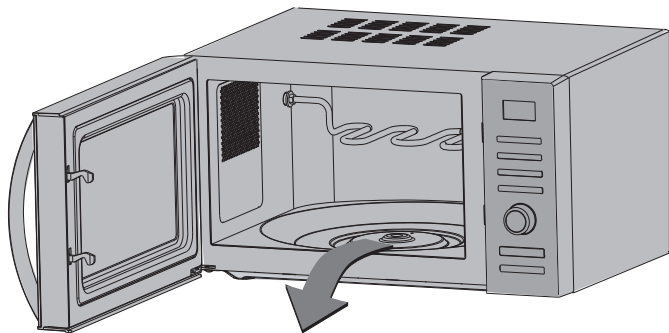
Ваша микроволновая печь представляет собой одну из самых безопасных разновидностей бытовой техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой "остаточной" энергии, которая может повредить вам при употреблении пищи.

Меры предосторожности.....	2
Содержание	3
Распаковка и установка печи.....	4 ~ 5
Установка часов	6
Блокировка от детей.....	7
Быстрый старт.....	8
Приготовление с использованием микроволновой энергии.....	9
Уровни мощности микроволн.....	10
Приготовление в режиме Гриль.....	11
Комбинированный режим приготовления.....	12
Приготовление в режиме Подвижный Гриль.....	13 ~ 20
Детское меню "Поваренок".....	21 ~ 22
Меню "Русский Повар".....	23 ~ 26
Автоматическое размораживание.....	27 ~ 28
Режим очистки.....	29
Режим сообщения об ошибках	30
Предостережение.....	31 ~ 33
Инструкции по безопасности.....	34 ~ 35
Посуда для микроволновой печи.....	36
Характеристики продуктов и приготовление в микроволновой печи.....	37 ~ 38
Вопросы и ответы.....	39
Технические характеристики	40

Распаковка и установка печи

Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности и упаковочные материалы. Убедитесь в том, что ваша печь не была повреждена при доставке.

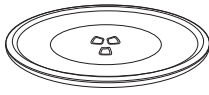
- 1** Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



Металлический поднос
Румяная Корочка



Стекланный поднос

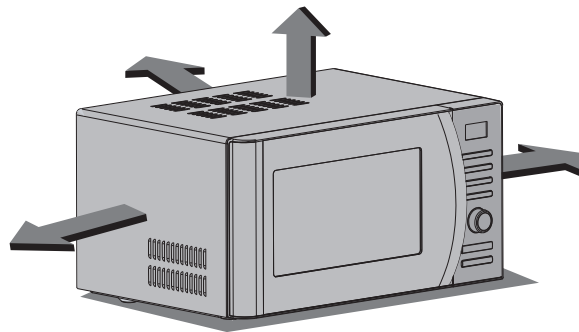


Роликовый люнет



Прихватка

- 2** Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 30 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь. Сверху или на боковых стенках печи расположены вентиляционные отверстия. Блокирование этих отверстий может привести к повреждению печи.

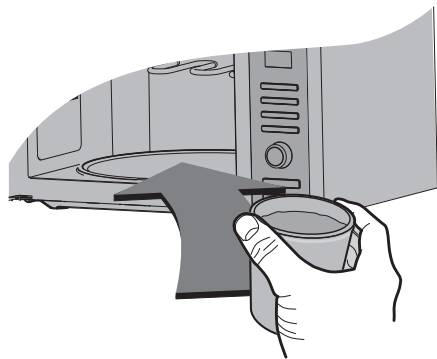


ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

3 Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока. Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.

4 Откройте вашу печь, потянув за **РУЧКУ ДВЕРЦЫ**. Установите в печь **роликовый люнет** и положите на кольцо **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС**.

5 Налейте в сосуд, безопасный для использования в микроволновой печи, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 33.



6 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и затем нажмите кнопку **Старт** один раз, чтобы задать время работы печи, равное 30 секундам.



7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет времени для 30 секундного интервала. Когда он достигает нулевой отметки раздается звуковой сигнал. Откройте дверцу печи и проверьте температуру воды. Если ваша печь работает нормально, вода должна быть теплой. Будьте осторожны, когда вынимаете сосуд, так как он может быть горячим.



ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

8 Содержимое детских бутылочек и баночек детского питания, перед тем, как давать детям, нужно перемешать или взболтать и проверить температуру, чтобы избежать ожогов.

Установка часов



Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'; вам потребуется вновь установить часы.

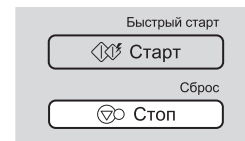
Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов.

Во время установки часов на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.

Вы можете установить часы так, чтобы они работали в 12-часовой или 24-часовой системе. В нижеследующем примере мы покажем вам, как установить время 14:35 при работе часов в 24-часовой системе. Убедитесь в том, что вы удалили из печи все упаковочные материалы.

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

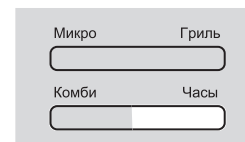
Нажмите кнопку **Стоп**.



Один раз нажмите кнопку **Часы** два раза.

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **Часы** еще раз.

Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "14: ".

Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения правильности ввода часов.



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "14:35".

Нажмите кнопку **Старт**.
Часы начнут идти.



Блокировка от детей



В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки. Однако, ребенок все равно сможет открыть дверцу печи.

Нажмите кнопку **Стоп**.



Дисплей перестанет показывать текущее время, но оно вновь появится на дисплее через несколько секунд.



Нажмите кнопку **Стоп** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится буква " L " (блокировка) и печь не подаст звуковой сигнал.

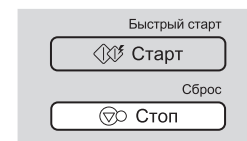
Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.



При нажатии любой кнопки на дисплее появится буква " L ".



Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите и удерживайте кнопку **Стоп**, пока дисплей не перестанет показывать букву " L ". После снятия блокировки вы услышите звуковой сигнал.



Быстрый старт

В следующем примере мы покажем вам, как задать приготовление в течение 2 минут на высоком уровне микроволновой мощности.



Режим Быстрый Старт позволяет вам задавать время приготовления пищи на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Старт**.

Нажмите кнопку **Стоп**.



Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности, нажмите кнопку **Старт** четыре раза. Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку четыре раза.



В режиме Быстрый Старт последовательными нажатиями кнопки **Старт** вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.



В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 680 от максимального в течение 5 минут и 30 секунд

Приготовление с использованием микроволновой энергии

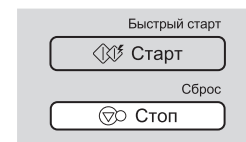


В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень мощности, но последовательными нажатиями кнопки Микро можно выбирать другие уровни мощности.

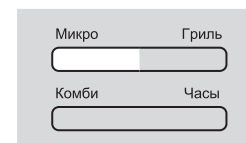
УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки Микро	%	Мощность
ВЫСОКИЙ	1 раз	100%	850W
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	2 раза	80%	680W
СРЕДНИЙ	3 раза	60%	510W
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	4 раза	40%	340W
НИЗКИЙ	5 раз	20%	170W

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку Стоп



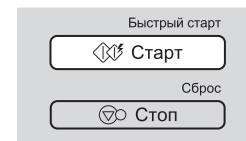
Для выбора уровня мощности 680 дважды нажмите кнопку Микро. На дисплее появляется сообщение "6 80".



Поворачивайте ручку УСТАНОВКИ, пока дисплей не покажет "5:30".



Нажмите кнопку Старт.



Уровни микроволновой мощности

В вашей печи можно выбирать 5 уровней микроволновой мощности, что обеспечивает максимальную гибкость в управлении приготовлением пищи. В нижеследующей таблице приведены примеры продуктов и рекомендуемые уровни мощности для их приготовления с использованием этой микроволновой печи.

Уровень мощности	Выходная мощность	Использование
ВЫСОКИЙ	100%	<ul style="list-style-type: none">• Кипячение воды• Подрумянивание блюд из мясного фарша• Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей• Приготовление кусков не жесткого ("нежного") мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	80%	<ul style="list-style-type: none">• Подогрев всех блюд• Жарение мяса крупным куском и птицы целиком• Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные)• Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца
СРЕДНИЙ	60%	<ul style="list-style-type: none">• Выпекание пирогов и лепешек• Приготовление яиц• Приготовление сладкого крема• Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	40%	<ul style="list-style-type: none">• Разморозка всех продуктов• Расплавление сливочного масла и шоколада• Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	20%	<ul style="list-style-type: none">• Размягчение сливочного масла и сыра• Размягчение мороженого• Подъем дрожжевого теста



В следующем примере мы покажем вам, как использовать гриль для приготовления какого-либо блюда в течение 12 минут и 30 секунд.

Приготовление в режиме гриля



Нажмите кнопку **Стоп**



Это позволит вам быстро подрумянить или поджарить блюдо.

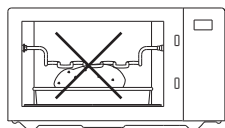
Пожалуйста, используйте, прихватку при работе с подносом "Румяная Корочка" - он может быть очень горячим !



Румяная Корочка

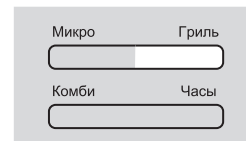
Прихватка

РЕЖИМ	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ	ВЫСОТА БЛЮДА
Gr-1	Нижнее	<60mm
Gr-2	Верхнее	60-130mm



Нажмите Кнопку "ГРИЛЬ" 1 раз чтобы выбрать режим "Gr-1"

(Нажмите кнопку "ГРИЛЬ" дважды, чтобы выбрать режим "Gr-2". Пожалуйста, выбирайте режим работы в зависимости от высоты готовящегося блюда. См. таблицу соответствия слева на этой странице.)



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "12:30".



Нажмите кнопку **Старт**.



Комбинированный режим приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления в комбинированном режиме "Со-3" в течение 25 минут.



В вашей микроволновой печи есть режим приготовления ГРИЛЬ + МИКРО, который позволяет готовить блюда при помощи грилевого нагревателя и микроволн одновременно (или попеременно). Это удобно, так как позволяет вам сэкономить время приготовления блюд.

Нагреватель обжаривает поверхность блюда в то время как микроволны воздействуют на блюдо изнутри. Более того, нет необходимости разогревать печь заранее.

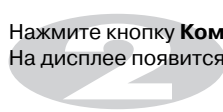
При использовании режимов "Со-1", "Со-2", "Со-3" гриль автоматически переходит в НИЖНЕЕ положение перед началом работы.

При использовании режима "Со-4" гриль останется в ВЕРХНЕМ положении.

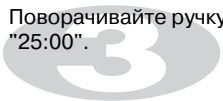
Нажмите кнопку **Стоп**.



Нажмите кнопку **Комби** три раза.
На дисплее появится сообщение "Со-3".

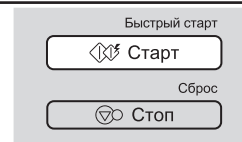
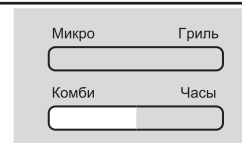
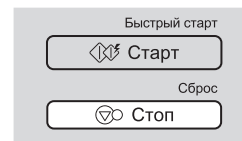
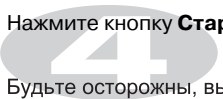


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "25:00".



Нажмите кнопку **Старт**.

Будьте осторожны, вынимая пищу из печи — контейнер горячий!



Комбинированные режимы приготовления

Режим	Мощность микролн(%)	Мощность гриля(%)	Положение гриля	Высота Блюда
Со-1	20	80	НИЖНЕЕ	<60mm
Со-2	40	60	НИЖНЕЕ	<60mm
Со-3	60	40	НИЖНЕЕ	<60mm
Со-4	60	40	ВЕРХНЕЕ	60-130mm

Приготовление в режиме Подвижный Гриль

В следующем примере мы покажем вам как использовать режим "Подвижный Гриль" для приготовления куриных наггетсов (порция 300г).



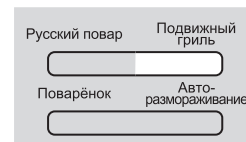
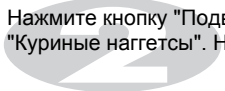
В вашей микроволновой печи есть режим "Подвижный Гриль", который позволяет готовить на гриле, не переворачивая готовящееся блюдо

Программа	Нажать кнопку Подвижный гриль	ВЫСОТА БЛЮДА
Картофель фри	1 раз	<60mm
Куриные наггетсы	2 раза	<60mm
Жареная свинина	3 раза	60-130mm
Жареная картофель	4 раза	<60mm
Запеканка Гратен	5 раз	<60mm
Запеканка 1	6 раз	<60mm
Запеканка 2-3	7 раз	<60mm
Тосты	8 раз	<60mm
Креветки гриль	9 раз	<60mm
Цыплёнок гриль	10 раз	60-130mm
Овощи на гриле	11 раз	<60mm

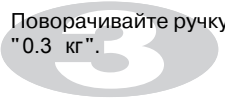
Нажмите кнопку **Стоп**.



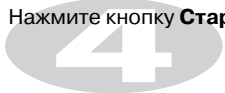
Нажмите кнопку "Подвижный Гриль" 2 раза, чтобы выбрать пункт "Куриные наггетсы". На дисплее появится надпись: "Sc-2"



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "0.3 кг".



Нажмите кнопку **Старт**.



Приготовление в режиме "Подвижный Гриль"

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкция
Картофель фри "Sc 1"	0.2-0.4 кг	Румяная Корочка (продукт заморожен)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Распределить замороженный картофель на металлическом подносе. Для наилучшего результата – в один слой. 2. Выбрать пункт меню и установить вес. Нажать кнопку СТАРТ. 3. По окончании приготовления вынуть из печи и дать постоять 1-2 минуты.
Куриные наггетсы "Sc 2"	0.1-0.4 кг	Румяная Корочка (продукт заморожен)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выложить замороженные куриные наггетсы на металлический поднос "Румяная Корочка". Для получения наилучшего результата - разложить наггетсы в один слой. 2. Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать СТАРТ. 3. По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты.
Жареная свинина "Sc 3"	0.5 - 1.5 кг	Румяная Корочка (продукт охлажден)	<p>Ингредиенты: Свежая свинина, Растопленный маргарин или сливочное масло, Соль, перец.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Срежьте со свинины лишний жир. Смажьте мясо растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поместите мясо на низкую решётку. Под решётку поставьте блюдо для стекания сока 3. Выставьте вес и нажмите кнопку СТАРТ. После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку СТАРТ и продолжайте готовить. 4. После приготовления дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой.

Приготовление в режиме "Подвижный Гриль"

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкция
Картофель гриль "Sc 4"	0.2-1.0кг	Румяная Корочка (продукты: комнатной температуры)	<ol style="list-style-type: none"> 1.Выбрать картофель среднего размера (180 -220г). Промыть и высушить. Проткнуть картофель в нескольких местах вилкой. 2.Поместить картофель на металлический поднос на решетке. 3.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение. 4.Выбрать меню и нажать «старт» для приготовления. 5. По окончании приготовления накрыть алюминиевой фольгой и оставить на 5 минут.
Запеканка "Гратен" "Sc 5"	1.2 кг	Румяная Корочка (продукты: комнатной температуры)	<p>Ингредиенты: 400 г вареного картофеля, нарезанного тонкими пластинами 100 г мелко нарезанного жареного лука 3 кусочка жареного бекона, крупно нарезанного 350г белого соуса (бешамель) 80 г натертого твердого сыра моцарелла или пармезан. соль, черный перец - по вкусу.</p> <p>Белый соус: 2 столовых ложки сливочного масла, 5м столовых ложек муки, 2,5 чашки молока</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поместить масло в большую миску и включить режим МИКРО на максимум пока масло не растает. 2. Добавить муку и готовить в режиме МИКРО на максимуме в течение 15 минут. (Во время приготовления - перемешать несколько раз). <p>Гратен: 1. Поместить 1/3 белого соуса в металлический поднос. Добавить картофель, лук и бекон. Сверху залить оставшимся соусом. 2.Посыпать сыром. 3. Выбрать меню и нажать СТАРТ. 4. По окончании приготовления - сервировать и подавать на стол.</p>

Приготовление в режиме "Подвижный Гриль"

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкция
<p>Запеканка 1. Запеканка с рисом и яйцом</p> <p>"Sc 6"</p>	0.9 кг	Румяная Корочка (продукты: комнатной температуры)	<p>Ингредиенты: картофель - 300-350 г Свежее яйцо - 2 шт. Вареное яйцо - 2шт. Подсолнечное масло - 4 столовых ложки Вареный рис - 0,5 чашки (примерно 112г) Лук - 1 луковица (примерно 180 г) Панировочные сухари - 0,5 чашки (примерно 33г) Сыр - 50 г</p> <p>Рецепт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Картофель вымыть и очистить. Сварить в микроволновой печи, размять в пюре и добавить свежее яйцо. 2. Мелко порубить вареные яйца, смешать с вареным рисом и мелконарезанным луком. Добавить 3 столовые ложки подсолнечного масла, соль, перец и нарезанную петрушку. Перемешать и готовить в режиме МИКРО на максимуме в течение 3 минут. 3. Выложить слой картофеля на металлический поднос, смазанный подсолнечным маслом и посыпанный панировочными сухарями, затем выложить слой риса с яйцами и еще слой картофельного пюре. 4. Залить яйцом, смешанным с 1 столовой ложкой подсолнечного масла и тертым сыром. 5. Поместить в печь, выбрать меню и нажать СТАРТ. 6. По окончании приготовления, вынуть из печи и сервировать.

Приготовление в режиме "Подвижный Гриль"

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкция
<p>Запеканка 2. Мясная запеканка с грибами</p> <p>"Sc 7"</p>	0.9 кг	Румяная Корочка (продукты: комнатной температуры)	<p>Ингредиенты: Мясной фарш: 300 г Свежие шампиньоны: 300г Свежее яйцо: 2 шт. Лук: 1 луковица (примерно 180г) Подсолнечное масло: 4 столовых ложки Соль, перец, петрушка - по вкусу</p> <p>Рецепт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вымыть и нарезать шампиньоны, добавить 2 столовые ложки масла и готовить в режиме МИКРО на максимуме 3 минуты. 2. Вымыть и нарубить лук, добавить 2 столовые ложки масла и готовить в режиме МИКРО на максимуме 3 минуты. 3. Когда грибы немного остынут, смешать их с фаршем, луком, яйцами, посолить и поперчить. 4. Тщательно перемешать получившуюся массу и распределить ее тонким слоем на металлическом подносе. 5. Поместить в печь, выбрать меню и нажать СТАРТ. 6. По окончании приготовления, вынуть из печи и сервировать.

Приготовление в режиме "Подвижный Гриль"

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкция
<p>Запеканка 3</p> <p>Запеканка с персиками</p> <p>"Sc 7"</p>	0.9 кг	Румяная Корочка (продукты: комнатной температуры)	<p>Запеканка с персиками</p> <p>Ингредиенты:</p> <p>Персики – 3 шт.</p> <p>1 лимон,</p> <p>2 яичных белка $\frac{1}{2}$</p> <p>Диетический творог – 375 г</p> <p>Тертый миндаль – 75г</p> <p>Сливочное масло – 25г</p> <p>Белое сухое вино – 125 мл</p> <p>Мед – 2 ст. ложки</p> <p>Сахар – 50г</p> <p>Манная крупа – 30г</p> <p>Изюм – 50г</p> <p>Сахарная пудра – 25г</p> <p>Рецепт:</p> <p>Бланшировать персики, очистить от шкурки, разрезать и вынуть косточку</p> <p>Поместить их в закрытую посуду вместе с вином, медом, лимонным соком и цедрой</p> <p>Готовить в микроволновой печи 3 минуты в режиме Микро при максимальной мощности</p> <p>Взбить белки с сахаром до появления пены</p> <p>Добавить в получившуюся массу творог, манку, изюм, миндаль и жидкость, получившуюся при тушении персиков.</p> <p>Выложить половинки персиков на металлический поднос, сверху залить получившейся массой.</p> <p>Посыпать тертым миндалем, сахарной пудрой и кусочками сливочного масла.</p> <p>Поместить в печь, выбрать пункт меню и нажать кнопку СТАРТ.</p> <p>По окончании приготовления вынуть из печи и сервировать.</p>

Приготовление в режиме "Подвижный Гриль"

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкция
Тосты "Sc 8"	1-3шт	Румяная Корочка (продукты: комнатной температуры)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выложить тосты на металлический поднос. 2. Выбрать меню и нажать СТАРТ. 3. По окончании приготовления - сервировать.
Креветки гриль "Sc 9"	0.1-0.6 кг	Румяная Корочка (продукт охлажден)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вымыть и очистить креветки. Выложить на металлический поднос 2. Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать СТАРТ. 3. По окончании приготовления - сервировать.
Цыплёнок гриль "Sc 10"	0.8 – 1.5 кг	Румяная Корочка (продукты: комнатной температуры)	<p>Ингредиенты: Цыпленок весом 11 – 1.2 кг 1/2 лимона 1 ст. ложка растительного масла, 1-3 дольки чеснока, 1 лавровый лист, Специи: приправа для гриля, приправа для бройлера, соль, перец по вкусу.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Замариновать цыпленка в маринаде и оставить на 1 час. 2. Свяжите ножки. Положить цыплёнка в неглубокую посуду. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку СТАРТ. 4. После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку СТАРТ и продолжайте готовить. 5. После приготовления выньте цыплёнка из печи и дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой.

Приготовление в режиме "Подвижный Гриль"

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкция																								
Овощи гриль "Sc11"	0.8 кг	Румяная Корочка (продукты: комнатной температуры)	<p>Ингредиенты</p> <table> <tr> <td>Цуккини</td><td>1 шт</td> <td>Баклажаны</td><td>1 шт</td> </tr> <tr> <td>Лук</td><td>-4 шт</td> <td>Помидоры мелкие</td><td>-6 шт</td> </tr> <tr> <td>Сладкий перец разного цвета</td><td>-4 шт</td> <td>Шампиньоны мелк.</td><td>-12 шт</td> </tr> </table> <p>Соус:</p> <table> <tr> <td>Лимонный соус</td><td>6 ст.л</td> <td>Петрушка, рубленая</td><td>-2 ч. ложка</td> </tr> <tr> <td>Оливковое масло</td><td>-200мл</td> <td>Душица, рубленая</td><td>-2 ч. ложка</td> </tr> <tr> <td>Соль , перец по вкусу</td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>Способ приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 30 мин 2.Цуккини, лук и помидоры нарезать крупными дольками. 3.Насадить овощи и шампиньоны на шпажки (примерно 200г на 1 шпажку). Смазать маслом. 4.Поместить овощи на металлический поднос на решетке. 5.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение. 6.Выбрать меню и нажать « СТАРТ » для приготовления. 7. По окончании приготовления, подавать соус отдельно 	Цуккини	1 шт	Баклажаны	1 шт	Лук	-4 шт	Помидоры мелкие	-6 шт	Сладкий перец разного цвета	-4 шт	Шампиньоны мелк.	-12 шт	Лимонный соус	6 ст.л	Петрушка, рубленая	-2 ч. ложка	Оливковое масло	-200мл	Душица, рубленая	-2 ч. ложка	Соль , перец по вкусу			
Цуккини	1 шт	Баклажаны	1 шт																								
Лук	-4 шт	Помидоры мелкие	-6 шт																								
Сладкий перец разного цвета	-4 шт	Шампиньоны мелк.	-12 шт																								
Лимонный соус	6 ст.л	Петрушка, рубленая	-2 ч. ложка																								
Оливковое масло	-200мл	Душица, рубленая	-2 ч. ложка																								
Соль , перец по вкусу																											

Режим приготовления Поварёнок

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 500 г сосисок гриль при помощи режима "Поварёнок".

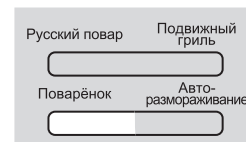
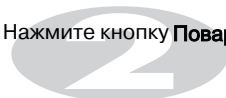


Режим "Поварёнок" позволяет детям самим приготовить, например, Сосиски гриль.

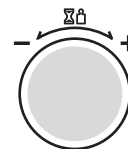
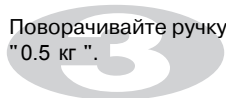
Нажмите кнопку **Стоп**.



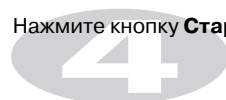
Нажмите кнопку **Поварёнок**



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "0.5 кг".



Нажмите кнопку **Старт**.



Поварёнок

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Сосиски Гриль	0.1-0.5 кг ВЫСОТА БЛЮДА <60mm	Румяная Корочка (продукт охлажден)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Удалить всю упаковку с сосисок и сделать надрезы на поверхности. Поместить на металлический поднос на решетке. 2. Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение. 3. Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать « СТАРТ » для приготовления 4. По окончании приготовления вынуть из печи. Подавать на стол.

Русский повар

В следующем примере мы покажем вам как приготовить Гуляш из грибов.

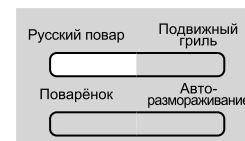
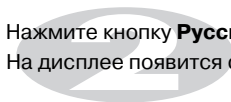


Кнопка **Русский повар** позволяет Вам с легкостью готовить большинство Ваших любимых блюд. Для этого просто необходимо выбрать вид продукта .

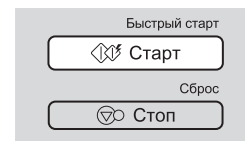
Нажмите кнопку **Стоп** .



Нажмите кнопку **Русский повар** три раза.
На дисплее появится сообщение "гс 3".



Нажмите кнопку **Старт**.



Блюдо	Нажать кнопку РУССКИЙ ПОВАР	ВЫСОТА БЛЮДА
Гречневая каша	1 раз	60-130mm
Лепша домашняя	2 раза	60-130mm
Гуляш из грибов	3 раза	60-130mm
Мясо на костьке	4 раза	<60mm
Рулет из лосося	5 раз	<60mm
Крылышки гриль	6 раз	<60mm

Русский повар

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкция
Гречневая каша "гс 1"	0.3кг	Кастрюля для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	1. Промыть 300г гречневой крупы. Залить 600мл воды и добавить соли в большую и глубокую кастрюлю,оставить на 15 мин. 2. Поместить кастрюлю в печь. Выбрать меню и нажать старт 3. По окончанию приготовления дать отстояться 15 мин.
Лапша домашняя "гс 2"	1 порция	Кастрюля для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	Ингредиенты: Части курицы 500 г (куриные спинки, шейки или грудки) Вода 1000 мл Лапша домашняя 70 г Соль по вкусу. 1.Промыть части курицы, поместить их в большую кастрюлю и добавить 400 мл воды, накрыть крышкой. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт. 2. После сигнала открыть дверцу и снять образовавшуюся пену. Добавить оставшуюся воду для бульона, посолить, накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения процесса приготовления. 3.После второго сигнала открыть дверцу. Добавить лапшу, перемешать. Готовить без крышки (еще раз нажмите старт для продолжения процесса приготовления). 4. По окончанию приготовления, вынуть из печи и разлить по тарелкам.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкция
<p>Гуляш из грибов</p> <p>"гс 3"</p>	4 порции	<p>Кастрюля для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)</p>	<p>Ингредиенты: Грибы-500 г, сладкий перец -1шт, лук -2шт Растительное масло -2 ст. ложки, томат-пюре-1ст. ложка, сметана-0.5 стакана, мука-1ст. Ложка, вода-0.5 стакана Соль и перец по вкусу</p> <p>1.Шампиньоны и сладкий перец порезать кусочками, лук измельчить. 2.Сложить их в большую кастрюлю, перемешать, добавить растительное масло. Крышкой не накрывать. Поместить кастрюлю в печь. Выбрать меню</p> <p>3.После сигнала открыть дверцу и вынуть кастрюлю. Добавить и перемешать муку, томат-пюре, воду, сметану и специи. Накрывать крышкой. Нажать СТАРТ для продолжения приготовления.</p> <p>4.По окончании приготовления, вынуть из печи и дать отстояться 1-2 минуты.</p>
<p>Мясо на косточке</p> <p>"гс 4"</p>	0.6кг	<p>Румяная Корочка (продукт:комнатной температуры)</p>	<p>Ингредиенты Свинина на косточке - 600г Крупные куски порезать на более мелкие (по 100-150г каждый)</p> <p>Маринад 1 ст. л. растительного масла, ½ лимона, 2 головки чеснока, Приправа для гриля, приправа для бифштекса, кориандр, черный перец</p> <p>1.Маринад : Смешать сок лимона, растительное масло, приправы и порезанный чеснок. Маринуйте мясо в течении 1 часа.</p> <p>2.Поместить мясо на металлический поднос на решетке . 3.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение. 4.Выбрать меню и нажать « СТАРТ » для приготовления. 5.По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 2-3 минуты под крышкой.</p>

Русский повар

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкция
Рулет из лосося "rc 5"	1 форма	Румяная Корочка (продукт:комнатной температуры)	<div>Ингредиенты</div> <div><div>Лосось 0.8kg</div><div>Морковь1 шт</div><div>Яйца-2 шт</div><div>Мука - 3 ст.ложки</div><div>Сливки-100 мл</div><div>Майонез 2 ст. ложки</div><div>Мякиш белого хлеба-3 шт</div><div>Готовое брокколи1шт</div><div>Лук 1 шт</div><div>Соль,перец по вкусу</div><div>Пергаментная бумага для выпечки</div></div> <div>1.Измельчить семгу и лук в комбайне или мясорубке. Мякиш белого хлеба замочить в сливках и отжать. Яйца взбить миксером. Морковь натереть на мелкой терке.Смешать все ингредиенты, добавить муку и взбить миксером.</div> <div>2.Пергаментную бумагу выложить на металлический поднос на низкой решетке. Выложить фарш таким образом, чтобы получилась форма полукольца.</div> <div>3.Выберите меню и нажмите СТАРТ.</div> <div>4.После сигнала открыть дверцу, вынуть металлический поднос, смазать рулет майонезом. Нажать СТАРТ для продолжения приготовления блюда.</div> <div>5.По окончании приготовления, подавайте на стол. В центр полукольца можно выложить приготовленный заранее брокколи.</div>
Крылышки гриль "rc 6"	1.0kg	Румяная Корочка (продукт:комнатной температуры)	<div>Ингредиенты</div> <div><div>Куриные крылья</div><div>-1.0kg</div><div>Маринад</div><div></div><div>Сок лимона</div><div>-1/2шт</div><div>Приправа для гриля</div><div>-1ст. ложка</div><div>Растительное масло</div><div>-1ст. ложка</div></div> <div>1.Смешайте ингредиенты для маринада Поместите крылья в маринад и оставьте на час.</div> <div>2.Нанизать крылья(по 3 штуки) на деревянные шпажки и поместить их на решетку.Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой высокой для стекающего сока</div> <div>3.Выбрать меню и нажать СТАРТ.</div> <div>4.После сигнала перевернуть затем продолжить приготовление нажатием старта</div> <div>5.По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты</div>

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайтесь на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1.4 кг замороженной птицы.

Авто-размораживание продуктов

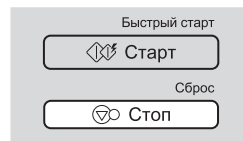


В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов: **Мясо, Птица, Рыба** и **Заморож. овощи**; каждая категория продуктов размораживается с использованием отличающегося уровня микроволновой мощности. Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки **Размороз.**

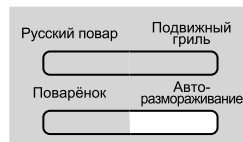
Категория	Нажмите кнопку Разморозка	
Мясо	1	раз
Птица	2	раза
Рыба	3	раза
Заморож. овощи	4	раза

Нажмите кнопку **Стоп**.

Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

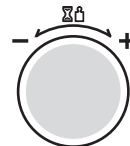


Для выбора программы размораживания Птицы нажмите кнопку **Авто-размораживание** два раза. В окне дисплея появится сообщение "dEF2".



Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "1.4 кг".



Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения размораживания.

Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.

ИНСТРУКЦИИ ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ.

- Пищевой продукт, требующий размораживания, должен быть помещен в подходящую для микроволновой печи посуду, которую, не закрывая, следует поместить в печь на стеклянный поворотный стол.
- Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, прикройте их небольшими кусочками фольги. Это поможет замедлить процесс размораживания, предотвращая продукт от пересыхания. Проверьте, чтобы фольга не касалась стенок печи и кусочки фольги не соприкасались друг с другом..
- Такие продукты, как мясной фарш, отбивные котлеты, колбаски (сосиски) и бекон, по возможности следует отделять друг от друга. Когда прозвучит ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, откройте дверцу и переверните продукты. Если есть уже размороженные куски, выньте их. Верните еще замороженную часть в печь и продолжите размораживание. После размораживания, дайте продукту постоять до полного оттаивания.
- Например, куски мяса и целые тушки цыплят должны ПОСТОЯТЬ не менее 1 часа перед началом приготовления.

Программа	Диапазон веса	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции
Мясо "dEF1"	0.1 – 4.0 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	Мясо Говяжий фарш, филейные кусочки, азу, мясо для жарки, вырезка, говяжий бургер (котлета), свиные отбивные, бараньи отбивные, мясо для рулета, сосиски, котлеты (толщина 2 см). После размораживания, дайте постоять 5-15 минут, накрыв фольгой.
Птица "dEF2"			Птица Цыплёнок, окорочка, грудинка, грудка индейки (до 2.0 кг). После размораживания, дайте постоять 20-30 минут, накрыв фольгой.
Рыба "dEF3"			Рыба Филей, тушки, целая рыба, морепродукты. После размораживания, дайте постоять 10-20 минут, накрыв фольгой. 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. Накройте фольгой края. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт . После звукового сигнала, откройте дверцу. Выньте размороженные кусочки и переверните или перемешайте. продукты. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять, накрыв крышкой.
Замороженные овощи "dEF4"	0.1 – 2.0 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	Овощное ассорти, молодая морковь, и т. д. 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт . После звукового сигнала, откройте дверцу и перемешайте овощи. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять 3-5 минут.

Режим очистки

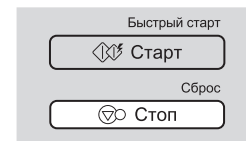


В вашей печи есть режим очистки, который позволяет облегчить вам процесс очистки внутренней камеры. Когда нагреватель находится в ВЕРХНЕМ положении, вы легко можете очистить внутреннюю камеру.

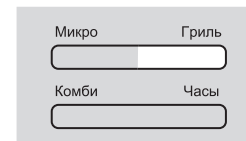
Если вы хотите почистить камеру, вы можете использовать данный режим, нажав и удерживая кнопку "ГРИЛЬ" в течение примерно 4х секунд. Нагреватель перейдет в нужное положение.

Будьте внимательны: нельзя чистить печь сразу же после приготовления в ней пищи - есть риск ожога, так как нагреватель может быть очень горячим.

Нажмите кнопку **Стоп**.



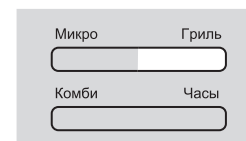
Нажмите кнопку ГРИЛЬ и удерживайте ее до появления "L" на дисплее и характерного сигнала. Режим очистки активирован.



Когда нагреватель перейдет в нужное положение и прозвучит сигнал, вы не сможете включить какой-либо из режимов приготовления.



Чтобы выйти из режима очистки, нажмите и удерживайте кнопку ГРИЛЬ пока "L" не исчезнет. Нагреватель вернется в исходное (ВЕРХНЕЕ) положение и прозвучит сигнал.



Режим сообщения об ошибках

Если во время использования печи возникают сбои в работе - печь не может функционировать нормально. В это время на дисплее появится одно из нижеследующих сообщений об ошибке. Таблица, приведенная ниже, поможет вам быстрее определить причину неполадки.



Дисплей	Возможная проблема	Решение проблемы
F-20	1. Блюдо слишком большого размера, гриль не может перейти в правильное положение.	Удостоверьтесь, что высота блюда не более 60 мм или не выше отметки на дверце печи.
	2. Произошел сбой в системе сканирования или в системе передвижения гриля.	Обратитесь в сервисный центр.
F-21	1. Блюдо слишком большого размера, гриль не может перейти в правильное положение.	Удостоверьтесь, что высота блюда не более 60 мм или не выше отметки на дверце печи.
	2. Произошел сбой в системе сканирования или в системе передвижения гриля.	Обратитесь в сервисный центр.
F-22	1. Блюдо слишком большого размера, гриль не может перейти в правильное положение.	Удостоверьтесь, что высота блюда не более 60 мм или не выше отметки на дверце печи.
	2. Произошел сбой в системе сканирования или в системе передвижения гриля.	Обратитесь в сервисный центр.
F-23	Произошел сбой в системе сканирования или в системе передвижения гриля.	Обратитесь в сервисный центр.

Предостережение



Предостережение

Обратите внимание на некоторые предостережения, которые необходимо учитывать при использовании микроволновой печи .

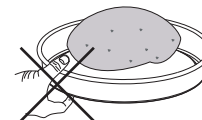
Не передвигайте гриль вручную - это может сократить срок его службы.



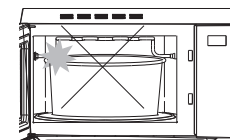
Нагреватель может быть очень горячим после того, как вы нажали СТАРТ и по окончании приготовления, не прикасайтесь к нему - вы можете получить ожог.



Не вынимайте металлический поднос из печи голыми руками, воспользуйтесь прихваткой для микроволновой печи.



Нельзя использовать слишком высокую посуду, которая будет находиться слишком близко к нагревателю, может произойти возгорание.



Нагреватель переместится в верхнее положение (исходное) если вы откроете дверь, когда нагреватель работает в нижнем положении. После закрытия двери когда нагреватель перемещается все кнопки блокируются. До тех пор, пока нагреватель не окажется в верхнем положении кнопку «Start» нажать невозможно.

Предостережение

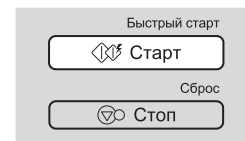


Когда вы используете Gr-1 , Co-1 , Co-2 или Co-3, нагревательный элемент перемещается вниз. Если вы откроете дверь во время приготовления, нагревательный элемент поднимется для того, чтобы защитить вас.

Следующие функции, указанные в форме, применимы к нагревательному элементу, находящемуся в нижнем положении.

РЕЖИМ	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ
Gr-1	Нижнее
Co-1	Нижнее
Co-2	Нижнее
Co-3	Нижнее

Выберите функцию, приведенную в форме. Нажмите на кнопку **Старт**. После этого нагревательный элемент начнет движение вниз.



Если перед тем, как нагревательный элемент начнет опускаться, если вы один раз нажмете кнопку **Стоп**, нагревательный элемент начнет возвращаться в верхнее положение.

Вентилятор и стеклянный поддон продолжают работать в течение нескольких секунд.

(При однократном нажатии кнопки **Стоп**, когда нагревательный элемент полностью опущен, микроволновая печь немедленно прекращает работать, а нагревательный элемент остается в нижнем положении).



В этих ситуациях показания часов сохраняются, но вы не можете использовать диск для увеличения или уменьшения времени.

Вы можете нажать только кнопку **Старт** или Стоп.

При нажатии кнопки **Старт** микроволновая печь продолжает работать.

При нажатии кнопки Стоп микроволновая печь немедленно прекращает работать, нагревательный элемент поднимается, а показания часов сбрасываются.

После окончания готовки или при открытии двери нагревательный элемент сдвигается вверх.

Предостережение



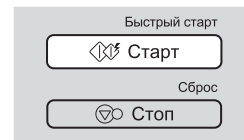
Если при нажатии кнопки **Старт** на дисплее появляется сообщение «door», проверьте чтобы дверь была плотно закрыта.

Нажмите кнопку **Стоп**.

Нажмите кнопку **Старт** после того, как дверь будет плотно закрыта.

Если дверь не закрыта, сообщение «door» остается на дисплее.

Закройте дверь и нажмите **Старт**. Микроволновая печь начнет работать в нормальном режиме.



Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЗГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

- 1 Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту печи, сопряженные со снятием любых кожухов и крышек, обеспечивающих защиту от излучения микроволновой энергии. Ремонт должен осуществлять только квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.
- 2 Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.
- 3 Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.
- 4 Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.
- 5 Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.
- 6 Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволокой, завязывающие пакеты с продуктами. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.
- 7 Не включайте печь, когда между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или какое-либо другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.
- 8 Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или загорание при приготовлении пищи.
- 9 Не мойте вращающийся поднос в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.

- 10 Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.
- 11 Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.
- 12 Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.
- 13 Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создается давление и оно взорвется.
- 14 Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
- 15 Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.
- 16 Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист.
- 17 Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.
- 18 Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.
- 19 Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.
- 20 Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.

Срок службы данного товара-7 лет со дня передачи товара потребителю.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 21 Используйте только тот тип посуды, который подходит для микроволновой печи.
- 22 Если вы разогреваете пищу в пластиковой или бумажной посуде, следите за печью, так как существует возможность воспламенения посуды.
- 23 Если вы увидели дым, отключите печь от сети и поддержите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.
- 24 Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к сильному кипению, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- 25 Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого – проверять перед употреблением во избежание ожогов.
- 26 Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.
- 27 Инструкции по чистке дверных уплотнителей, камеры и смежных деталей.
- 28 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.
- 29 Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.
- 30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры).

- 31 Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.
- 32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.
- 33 Микроволновая печь не может быть помещена в нишу на постоянную работу без предварительной проверки ее работы в этой нише.
- 34 Микроволновая печь предназначена для использования как отдельно стоящая.

Предупреждение: Если дверца или ее герметизирующие уплотнители повреждены, эксплуатация печи не допустима и может быть возобновлена только после ремонта печи квалифицированным специалистом.

Предупреждение: Обслуживание или ремонт, требующие снятия крышки, защищающей от электромагнитного излучения, выполняемые неквалифицированным специалистом, опасны.

Предупреждение: разогревать в закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Предупреждение: Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в том случае, если ребенок умеет использовать печь безопасным образом и осознает опасность неправильной эксплуатации.

Посуда для микроволновой печи

Никогда не используйте в вашей микроволновой печи металлическую посуду или посуду с металлической отделкой

Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета, помещенного в печь и вызовут появление электрической дуги, которая по своему происхождению аналогична молнии.

Большая часть термостойкой неметаллической кухонной посуды безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, некоторая посуда может содержать материалы, делающие ее непригодной для микроволновой печи. Если у вас имеются сомнения в пригодности какой-либо конкретной посуды, имеется простой способ определить, пригодна ли эта посуда для микроволновой печи.

Поставьте предмет посуды, вызывающий у вас сомнения, в микроволновую печь рядом со стаканом воды. Включите режим микроволн на ВЫСОКОЙ мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда остается холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. В вашей кухне вероятно уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в микроволновой печи. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

Столовые тарелки

Многие виды столовой посуды безопасны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений, посмотрите в документации изготовителя посуды или проведите проверку на пригодность для микроволновой печи.

Стеклопосуда

Термостойкая стеклянная посуда безопасна для микроволновой печи. Это также относится ко всем маркам кухонной посуды из закаленного стекла. Однако, не пользуйтесь хрупкой стеклянной посудой, такой как бокалы или стаканы для вина, так как они могут лопнуть при нагреве пищи.

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

Они могут использоваться для быстрого подогрева пищи. Однако, они не должны использоваться для приготовления пищи в течение длительного времени, так как горячая пища в конце концов приведет к их деформации или плавлению.

Бумага

Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что время приготовления короткое и в пище содержится мало жира и влаги. Бумажные полотенца также очень удобны для обертывания продуктов и обкладывания противней для выпекания, в которых готовятся жирные блюда, такие как бекон. Обычно старайтесь избегать окрашенной бумаги, так как краска может перейти на пищу. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, могут содержать примеси, которые могут привести к появлению электрической дуги или возгоранию.

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

Они безопасны для использования в микроволновой печи при условии, что они специально предназначены для приготовления пищи. Однако, обязательно сделайте надрез на пакете, чтобы пар имел возможность выходить из пакета. Никогда не пользуйтесь для приготовления пищи в вашей микроволновой печи обычными пластиковыми пакетами, так как они расплавятся и порвутся.

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

В продаже имеется кухонная посуда для микроволновой печи различных форм и размеров. По большей части вы вероятно можете использовать уже имеющуюся у вас на кухне посуду, а не покупать новую.

Фаянс, глиняная посуда и керамика

Сосуды, сделанные из этих материалов, обычно прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, но чтобы иметь полную уверенность, их необходимо испытать вышеприведенным способом.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Некоторые предметы посуды с высоким содержанием свинца или железа не пригодны для использования в микроволновой печи.

Чтобы быть уверенными в том, что посуда может использоваться в микроволновой печи, вы должны испытать ее.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

Рецепты в поваренной книге были тщательно разработаны, но ваш успех в приготовлении блюд с их использованием зависит от того, насколько внимательно вы наблюдаете за процессом приготовления. Всегда наблюдайте за пищей при ее приготовлении. В вашу печь вмонтирован светильник, который автоматически загорается при приготовлении пищи, так что вы можете заглядывать внутрь и проверять, как идет приготовление. Приведенные в рецептах указания о том, когда нужно приподнять, перемешать пищу и т. п., должны считаться минимумом требующихся действий. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, просто примите меры, которые по вашему мнению поправят положение.

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, использующихся в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления. Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времен приготовления. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь, если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно проникает внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут пересушены или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времени приготовления и отстоя различных блюд.

Плотность продуктов

Легкие, пористые блюда, такие как торт или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые, плотные блюда, такие как ростбиф или тушеное мясо. При приготовлении пористых блюд вы должны позаботиться о том, чтобы их наружные края не стали слишком сухими и хрупкими.

Высота пищи

Верхняя часть высоких продуктов, в частности, ростбифа, будет готовиться быстрее, чем нижняя. Вследствие этого, блюдо, имеющее большую высоту, рекомендуется переворачивать во время приготовления, иногда несколько раз.

Содержание влаги в продуктах

Так как тепло, генерируемое микроволнами, имеет тенденцию испарять влагу, то относительно сухие продукты, такие как мясо для жарения и некоторые виды овощей, необходимо либо обрызгивать водой перед приготовлением, либо готовить накрытыми для того, чтобы удерживать пар.

Содержание костей и жира в продуктах

Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. Вследствие этого, при приготовлении костлявых или жирных кусков мяса надо позаботиться о том, чтобы мясо не пригорело неравномерно и не пережарилось.

Количество продуктов

Количество микроволн в вашей микроволновой печи остается неизменным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Следовательно, чем больше продуктов вы поместите в микроволновую печь, тем дольше они будут готовиться. Когда вы готовите какое-либо блюдо, вес которого наполовину меньше веса, указанного в рецепте, не забудьте уменьшить указанное в рецепте время приготовления по крайней мере на одну треть.

Форма продуктов

Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2 см; внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Только наружные слои любого блюда готовятся за счет микроволновой энергии, остальная часть блюда готовится за счет теплопроводности. Из этого следует, что наилучшей возможной формой блюда при приготовлении в микроволновой печи является толстый квадрат. Углы уже давно будут готовы, а центр еще даже не нагреется. В микроволновой печи наиболее успешно готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.

Накрывание

Крышка улавливает тепло и пар, за счет чего пища готовится быстрее. Для накрывания используйте крышку или облегчающую пленку, приподняв один из ее углов, чтобы пленку не разорвало давлением пара.

Поддумывание

Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка поджариваются за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для поддумывания, такой как вустерширский соус, соевый соус или соус для барбекю, что позволяет добиться аппетитного цвета. Так как к блюдам добавляются относительно небольшие количества соуса для поддумывания, первоначальный аромат блюд остается неизменным.

Накрывание хиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага эффективно предотвращает разбрызгивание и помогает пище удержать часть тепла. Но, так как она накрывает пищу менее плотно, чем крышка или облегчающая пленка, это позволяет пище слегка подсохнуть.

Размещение и обеспечение промежутков

Штучные продукты, такие как печеный картофель, кексы в формочках, закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в микроволновой печи на одинаковых расстояниях друг от друга, предпочтительно в кружок. Никогда не кладите продукты стопкой друг на друга.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

Перемешивание является одним из наиболее важных приемов при приготовлении пищи в микроволновой печи. При обычном приготовлении блюда перемешиваются с целью смешивания ингредиентов. Однако, при приготовлении с помощью микроволн, блюда перемешиваются с целью распространения и перераспределения тепла. Всегда перемешивайте пищу от краев в направлении центра, так как края нагреваются в первую очередь.

Переворачивание

Большие высокие блюда, такие как мясо большим куском и цыпленок целиком, необходимо переворачивать, чтобы верхняя и нижняя часть готовились равномерно. Также рекомендуется переворачивать куски цыпленка и отбивные котлеты.

Размещение более толстых порций снаружи

Так как микроволны "притягиваются" к наружным частям пищи, разумно размещать более толстые порции мяса, птицы или рыбы ближе к краям блюда, в котором они готовятся. В этом случае более толстые порции получат больше микроволновой энергии и пища будет готовиться более равномерно.

Экранирование

Для предотвращения пережаривания углов и краев блюд, имеющих квадратную или прямоугольную форму, их иногда закрывают кусочками алюминиевой фольги, которые блокируют микроволны. Никогда не используйте слишком большое количество фольги и обеспечьте, чтобы фольга надежно держалась на блюде, в противном случае может возникнуть электрическая дуга.

Приподнимание

Толстые и плотные блюда могут быть приподняты для того, чтобы микроволны могли поглощаться нижней частью и центром блюда.

Протыкание

Продукты, заключенные в скорлупу, шкуру или мембрану, могут взорваться в печи, если вы не проткнете их перед приготовлением. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, а также целые овощи и фрукты.

Проверка готовности

В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Некоторые блюда оставляют в печи до тех пор, пока они не будут полностью готовы, но большинство блюд, включая блюда из мяса и птицы, вынимаются из печи слегка неготовыми и им дают дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину от 3°С до 8°С.

Время отстоя

Пище часто дают постоять от 3 до 10 минут после того, как она вынута из микроволновой печи. Обычно, пищу на время отстоя накрывают для сохранения тепла, за исключением случаев, когда она должна подсохнуть снаружи (например, некоторые пироги и бисквиты). Отстой позволяет довести пищу до готовности, а также позволяет смешаться и окрепнуть букету ее ароматов.

Чистка вашей печи

1 Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте

Капли пищи или пролитые жидкости прилипают к стенкам печи и попадают между уплотнителями и поверхностью дверцы. Лучше всего сразу же удалить их с помощью влажной тряпки. Крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию и увеличивать время приготовления. С помощью влажной тряпки удалите все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрывания дверцы. Удалите капли жира с внутренних поверхностей намыленной тряпкой, затем смойте тряпкой мыло и протрите насухо. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными чистящими средствами. Стекланный поднос можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

2 Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте

Чистите внешние поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите корпус мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Чтобы предотвратить повреждение внутренних элементов печи, не позволяйте воде просочиться в вентиляционные отверстия. Для чистки панели управления откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи и вытрите панель влажной тряпкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. После окончания чистки нажмите кнопку Стоп/Сброс.

3 Если пар сконденсируется внутри или снаружи печи по периметру дверцы, вытрите панели мягкой тряпкой. Это может произойти, когда микроволновая печь работает в условиях высокой влажности и ни коим образом не свидетельствует о неисправности печи.

4 Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистоте. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ. Металлические поверхности будут легче поддерживать в чистом состоянии, если почаще протирать их влажной тряпкой.

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

В. Почему не горит освещение в камере печи?

- О. Для этого может иметься несколько причин:
Перегорела лампочка в печи.
Дверца печи не закрыта.

В. Пропускает ли микроволновую энергию смотровое окно в дверце печи?

- О. Нет. Отверстия в закрывающем окне экране сделаны такой величины, что они позволяют проходить свету, но не позволяют проходить микроволновой энергии.

В. Почему при нажатии кнопки на панели управления подается звуковой сигнал?

- О. Звуковой сигнал показывает, что ваш управляющий сигнал введен в память печи.

В. Будет ли микроволновая печь повреждена, если ее включить тогда, когда она пуста?

- О. Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста или не установив в нее стеклянный поднос.

В. Почему яйца иногда “взрываются”?

- О. Когда вы запекаете, жарите яйца или готовите яйца-пашот, желток может “взорваться” из-за накопления пара внутри желточной мембраны. Чтобы избежать этого, просто проткните желток перед приготовлением яйца. Никогда не готовьте яйца в скорлупе.

В. Почему рекомендуется дать пище постоять после того, как закончилось время ее приготовления в печи?

- О. После того, как приготовление пищи с использованием микроволн закончилось, она продолжает готовиться во время “отстоя”. Это время отстоя позволяет пище дойти до готовности по всему ее объему. Длительность времени отстоя зависит от плотности пищи.

В. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

- О. Да, с помощью одного из двух методов, описанных ниже.
 - 1 С использованием посуды для приготовления воздушной кукурузы, разработанной специально для микроволновой печи.
 - 2 С использованием имеющейся в продаже упакованной воздушной кукурузы, предназначенной для микроволновой печи. При этом на упаковке указаны время приготовления и уровень мощности, которые нужно использовать.

ТОЧНО ВЫПОЛНЯЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТА, ДАННЫЕ ЕГО ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ. ЕСЛИ КУКУРУЗА НЕ ПРЕВРАТИТСЯ В ВОЗДУШНУЮ В ТЕЧЕНИЕ УКАЗАННОГО НА УПАКОВКЕ ВРЕМЕНИ, ПРЕКРАТИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ КУКУРУЗЫ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ ПАКЕТАМИ ИЗ ОБЕРТОЧНОЙ БУМАГИ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОВТОРНО ГОТОВИТЬ НЕРАЗОРВАВШИЕСЯ ЗЕРНА.

В. Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как это указано в поваренной книге для микроволновой печи?

- О. Обратитесь к вашей поваренной книге еще раз, чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выяснить, какие причины могут вызвать изменения времени приготовления. Указанные в поваренной книге времена приготовления и уровни мощности предложены с учетом того, чтобы предотвратить пережаривание и подгорание пищи - проблему, наиболее часто возникающую в период освоения приемов приготовления пищи в микроволновой печи. Вариации размера, формы, веса и толщины пищи могут привести к более длительному времени приготовления. Как и в случае пользования обычной кухонной плитой, дополняйте указания поваренной книги собственным здравым смыслом и опытом для обеспечения правильности приготовления пищи.

Информация о монтаже сетевой вилки/

Технические характеристики

Предупреждение

Это изделие должно быть заземлено

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ ~ Нейтральный

КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением

ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:

Провод СИНЕГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой N или имеющему ЧЕРНЫЙ цвет.

Провод КОРИЧНЕВОГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой L или имеющему КРАСНЫЙ цвет.

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОВОГО или ЗЕЛЕНОВОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом “ \perp ”.

Если сетевой шнур изделия поврежден, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, ее агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

Технические характеристики

		MH-6388SAR
Источник питания		230 В / 50 Гц
Выходная мощность		850 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн		2450 МГц
Габаритные размеры		507 мм (Ш) x 283 мм (В) x 438 мм (Г)
Потребляемая мощность	Микроволны	1250 Вт
	Гриль	1200 Вт
	Комби	2400 Вт



Утилизация старого оборудования

1. Символ на устройстве, изображающий перечеркнутое мусорное ведро на колесах, означает, что на изделие распространяется Директива 2002/96/EC.
2. Электрические и электронные устройства должны утилизироваться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органами власти.
3. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
4. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.