

MWD 202

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



УСТАНОВКА



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ



Проверьте, чтобы напряжение на табличке технических данных соответствовало напряжению у Вас дома.

Поставьте печь на устойчивую ровную поверхность, способную выдержать вес печи и размещаемой в ней кухонной утвари. Будьте осторожны при перемещении прибора.



Устанавливайте печь в отдалении от других источников тепла. Для обеспечения достаточной вентиляции над печью должен оставаться зазор не менее 30 см. Печь должна быть установлена возле стены, таким образом чтобы под, над и вокруг ней было свободное пространство, обеспечивающее достаточную циркуляцию воздуха. Микроволновую печь нельзя устанавливать в шкаф.

Убедитесь в том, что прибор не поврежден. Проверьте, плотно ли закрывается дверца и не повреждено ли ее внутреннее уплотнение. Выньте из печи все принадлежности и протрите ее внутри мягкой влажной тряпкой.

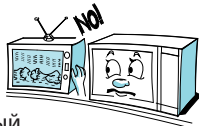


Не пользуйтесь прибором, если повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом, или если он поврежден или упал. Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду. Держите шнур вдали от горячих поверхностей. В противном случае возможны поражение электрическим током, пожар и т.п.

ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Печь можно пользоваться только при плотно закрытой дверце.

Если печь стоит вплотную к телевизору, радио или антенне, может выявиться некачественный телевизионный прием и радиопомехи.



Прибор должен быть обязательно заземлен. Изготовитель не несет ответственности за травмы людей, животных или повреждения предметов в случае несоблюдения этого требования.

Изготовитель не несет ответственности за неисправности, возникшие вследствие несоблюдения пользователем настоящей инструкции.



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Не нагревайте и не используйте горючие материалы внутри или вблизи печи. Пары могут привести к возгоранию или взрыву.



Не используйте микроволновую печь для сушки тканей, бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов и прочих горючих материалов. Это может привести к возгоранию.



Если внутри / снаружи печи появились возгорание или дым, не открывайте дверцу и отключите печь. Отсоедините силовой шнур или отключите питание через предохранитель или распределительный сетевой щит.



Не переваривайте и не пережаривайте пищу. Может возникнуть пожар.



Не оставляйте печь без присмотра, особенно, если в процессе приготовления пищи используется бумага, пластмасса и прочие горючие материалы. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластмасс при нагревании пищи могут расплавиться. Не оставляйте печь без присмотра, если при приготовлении используется большое количество жира или масла, поскольку они могут перегреться и вызвать пожар!



Не помещайте в печь химические вещества и пары, вызывающие коррозию. Данный прибор предназначен для подогревания и приготовления пищи. Он не предназначен для промышленного или лабораторного применения.



Не подвешивайте и не кладите тяжелые предметы на дверцу печи, т.к. это может привести к повреждению петель и она может перестать правильно открываться. Не используйте ручку дверцы для подвешивания предметов.

ЯЙЦА

Не используйте микроволновую печь для приготовления или подогрева целых яиц, очищенных или в скорлупе, так как они могут лопнуть.



Дети могут пользоваться печью без присмотра взрослых, только в том случае, если они предварительно получили соответствующие инструкции. При этом дети должны понимать, как правильно пользоваться печью и каковы опасности ее неправильной эксплуатации. Следите за детьми, если они используют другие источники тепла (если они имеются) отдельно или совместно с микроволновой печью, поскольку при этом генерируется высокая температура.

Настоящий прибор не предназначен для эксплуатации людьми (в том числе детьми) с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лишенных опыта и знаний, за исключением случаев, если они используют изделие под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или после получения указаний по эксплуатации прибора. **Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.**



Не используйте микроволновую печь для подогрева продуктов в герметичных вакуумных упаковках. Повышение давления может вызвать повреждение емкости при ее открытии, либо емкость может лопнуть.



Необходимо регулярно проверять уплотнения дверцы и участки вокруг них на наличие повреждений. Если эти участки повреждены, не следует пользоваться печью до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным техническим специалистом.



Данный прибор не предназначен для работы под управлением внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Данный прибор предназначен только для бытового применения!

Не включайте микроволны, если в печи нет продуктов. В противном случае велика возможность выхода печи из строя.

Нельзя закрывать вентиляционные отверстия прибора. Блокирование впускных или выпускных отверстий для воздуха может вызвать повреждение прибора и привести к некачественным результатам приготовления пищи.

В период обучения пользованию печью ставьте внутрь нее стакан воды. Вода поглотит микроволновую энергию и, тем самым, предохранит печь от повреждений.

Не храните и не включайте этот прибор под открытым небом.

Не эксплуатируйте печь около кухонной мойки, на мокрой поверхности, рядом с бассейном и т.п.

Не используйте камеру печи для хранения каких бы то ни было предметов.

Перед тем, как помещать в печь бумажные или пластиковые пакеты, снимите с них завязки.



ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

Не пользуйтесь микроволновой печью для жарки во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно.



Пользуйтесь специальными прихватками или надевайте рукавицы, чтобы не обжечься о посуду или части печи

по окончании приготовления пищи. Во время эксплуатации внешние части могут сильно нагреться, дети должны находиться на безопасном расстоянии.



ЖИДКОСТИ

Например, напитки или вода. Нагрев жидкости выше точки кипения может произойти без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости.



Чтобы исключить вероятность этого, соблюдайте следующие правила:

1. Не используйте емкости с прямыми стенками и узким горлышком.
2. Взболтайте жидкость перед тем, как ставить емкость в печь, и оставьте в ней чайную ложку.
3. После нагрева оставьте жидкость ненадолго в печи, еще раз размешайте ее и осторожно выньте емкость.

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ

За более подробными справками всегда обращайтесь к кулинарной книге для микроволновой печи. Будьте особенно внимательны при приготовлении или разогреве спиртосодержащих пищевых продуктов.

После подогрева детского питания или питья в бутылочке сначала обязательно размешайте содержимое и проверьте его температуру. Эта мера обеспечит равномерное распределение тепла и предотвратит опасность ошпаривания или ожогов.



Убедитесь в том, что перед нагревом с бутылочки сняты крышка и соска!



КОМПЛЕКТАЦИЯ



1. Микроволновая печь

2. Подставка под поворотный стол

3. Стекланный поворотный стол

4. Решетчатая подставка (для моделей с функцией "гриль")

5. Инструкция по эксплуатации

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В продаже имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. При покупке проверьте их пригодность для использования в микроволновой печи.

Перед приготовлением пищи удостоверьтесь, что используемые Вами принадлежности пригодны для использования в печи и прозрачны для микроволн.



При размещении продуктов и различных принадлежностей в микроволновой печи следите за тем, чтобы они не касались ее внутренних стенок.

Это особенно важно при использовании принадлежностей из металла или с металлическими частями.

Если принадлежности с металлическими частями касаются внутренних стенок находящейся в работе печи, может образоваться искра и печь может быть повреждена.

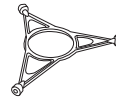
Прежде чем включить печь, обязательно удостоверьтесь в том, что поворотный столик свободно вращается. Если поворотный столик не может свободно вращаться, используйте емкость меньших размеров.

ПОДСТАВКА ПОВОРОТНОГО СТОЛА

Установите подставку под стекланный поворотный стол.

Никогда не ставьте на подставку поворотного стола никакие другие принадлежности.

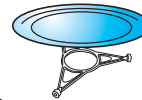
☞ Вставьте подставку поворотного стола в печь.



СТЕКЛАННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ

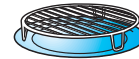
Используйте стекланный поворотный стол при использовании всех функций приготовления. Он служит сборником для капель сока и частиц пищи, которые в противном случае могли бы оставить пятна и испачкать печь изнутри.

☞ Установите стекланный поворотный стол на предназначенную для нее подставку.



РЕШЕТЧАТАЯ ПОДСТАВКА

Используйте решетчатую подставку при приготовлении пищи в различных режимах гриля.



ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН

| Мощность | Рекомендуемое применение: |
|--|--|
| МАКС. (700 Вт) | Подогрев напитков, воды, бульонов, кофе, чая и других продуктов с большим содержанием воды. Если в продукте содержатся яйца или сливки, выберите меньшую мощность. |
| 600 Вт | Приготовление рыбы, мяса, овощей и т.п. |
| 400 Вт | Приготовление продуктов, требующих повышенного внимания, например соусов с высоким содержанием белка, блюд из сыра и яиц, доведение до готовности блюд "в горшочке". Тушение мяса, растапливание сливочного масла. |
| Размораживание (160 Вт) | Размораживание. Размягчение сливочного масла, сыров. |
| Поддерживание в подогретом состоянии (90 Вт) | Размягчение мороженого. |

ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ПРЕКРАЩЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Приостановка приготовления пищи

Открыв дверцу, можно приостановить процесс приготовления пищи, чтобы проверить, перевернуть или помешать приготавливаемое блюдо.



Если Вы не хотите продолжать приготовление пищи

Выньте продукты, поверните регулировочную ручку на ноль и закройте дверцу.

Продолжение приготовления пищи

Закройте дверцу. Процесс приготовления пищи возобновится с момента его приостановки.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧЬЮ



1 **ВЫБЕРИТЕ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** поворотом ручки выбора режимов микроволновой печи.

2 **ПОВЕРНИТЕ РЕГУЛИРОВОЧНУЮ РУЧКУ** по часовой стрелке, чтобы задать нужное время приготовления. Печь начинает работать автоматически.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Чем больше продуктов Вы хотите приготовить, тем больше времени это займет. Это означает,

что для двойного количества продуктов требуется в два раза больше времени.

Чем ниже начальная температура продукта, тем больше времени требуется для его приготовления. Продукты, имеющие комнатную температуру, готовятся быстрее, чем продукты, вынутые из холодильника.

Для одновременного равномерного приготовления нескольких единиц одного и того же продукта, например, картофеля в мундире, расположите их по кругу.

Некоторые продукты, например, картофель, яблоки, яичные желтки, покрыты кожурой или пленкой. Такие продукты следует прокалывать вилкой или палочкой для коктейлей, чтобы снизить давление и предупредить разрыв оболочки.

Более мелкие куски готовятся быстрее, чем большие, а куски правильной формы готовятся более равномерно, чем куски неправильной формы.

Помешивание и переворачивание продукта

применяется как при традиционном способе приготовления, так и во время приготовления пищи в микроволновой печи. Это позволяет быстро перераспределить тепло в центр приготавливаемого блюда и избежать перегрева продукта по краям.



Во время приготовления продуктов неправильной формы или неоднородных по толщине положите более тонкую их часть в центр тарелки, где она будет нагреваться в последнюю очередь.

Продукты с высоким содержанием жира и сахара готовятся быстрее продуктов, содержащих много воды. В процессе приготовления жир и сахар достигают более высоких температур, чем вода.

После приготовления блюда в печи следует всегда дать ему постоять (выдержать его) в течение некоторого времени. Это всегда улучшает результат готовки, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по объему продукта.

| КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА | КОЛИЧЕСТВО | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ВРЕМЯ | ВРЕМЯ, В ТЕЧЕНИЕ КОТОРОГО ПРОДУКТ ДОЛЖЕН ПОСТОЯТЬ | РЕКОМЕНДАЦИИ |
|---------------------------|----------------|------------------|----------------------------|---|---|
| Курица (целиком) | 1000 г | МАКС. (700 Вт) | 18 - 20 мин. | 5 - 10 мин. | Переверните курицу по истечении половины времени приготовления. По окончании приготовления убедитесь в том, что мясной сок стал бесцветным. |
| Курица (филе или кусочки) | 500 г | | 8 - 10 мин. | 5 мин. | По окончании приготовления убедитесь в том, что мясной сок стал бесцветным. |
| Бекон | 150 г | | 3 - 4 мин. | 1 - 2 мин. | Уложите бекон в 2 или 3 слоя на тарелку, покрытую специальной кулинарной бумагой, и накройте сверху такой же бумагой. |
| Овощи (свежие) | 300 г | | 3 - 4 мин. | 1 - 2 мин. | Готовьте, предварительно накрыв; добавьте 2 столовые ложки соли. |
| Овощи (замороженные) | 250 - 400 г | | 3 - 4 мин. 5 - 6 мин. | 1 - 2 мин. | Готовьте, предварительно накрыв |
| Картофель в мундире | 1 шт. 4 шт. | 600 Вт | 4 - 6 мин. 12 - 15 мин. | 2 мин. 5 мин. | Проткните вилкой. (1 шт. = 250 г). Переверните по истечении половины времени приготовления. |
| Мясо (формованный фарш) | 600 - 700 г | | 12 - 14 мин. | 5 мин. | |
| Рыба (целиком) | 600 г | | 8 - 9 мин. | 4 - 5 мин. | Надрежьте кожу и готовьте, предварительно накрыв. |
| Рыба (стейки или филе) | 400 г | | 5 - 6 мин. | 2 - 3 мин. | Уложите так, чтобы более тонкие части оказались в центре тарелки. Готовьте, предварительно накрыв. |

ТАБЛИЦА ПОВТОРНОГО РАЗОГРЕВА ПРОДУКТОВ

Как и в случае применения традиционных методов приготовления, повторно разогреваемые в микроволновой печи продукты должны быть доведены до высокой температуры. **Оптимальные результаты достигаются в том случае,** если продукты размещаются таким образом, чтобы их более толстая часть находилась на краю тарелки, а более тонкая - в ее центре. **Положите тонкие ломти мяса друг на друга или переплетите их вместе.** Более толстые куски, типа мясной вырезки или колбасы, кладите близко друг к другу.



При повторном разогреве тушеных блюд или соусов для равномерного распределения тепла их необходимо помешать.

Накрывание продукта помогает удерживать влагу, уменьшает разбрызгивание и снижает время повторного разогрева.

При разогреве порций замороженных продуктов следуйте инструкциям изготовителя, приведенным на упаковке. **Блюда, которые нельзя помешивать,** например, запеканки, следует разогревать, установив уровень мощности на 400-600 Вт. **Дав блюду выстояться несколько минут,** Вы обеспечите равномерное распределение температуры по всему его объему.

| КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА | КОЛИЧЕСТВО | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ВРЕМЯ | ВРЕМЯ, В ТЕЧЕНИЕ КОТОРОГО ПРОДУКТ ДОЛЖЕН ПОСТОЯТЬ | РЕКОМЕНДАЦИИ |
|--------------------------|----------------|-------------------|------------------------------|---|---|
| Порционное блюдо | 300 г 450 г | Макс. (700 Вт) | 3 - 5 мин. 4 - 5 мин. | 1 - 2 мин. | НАКРОЙТЕ ТАРЕЛКУ |
| Рис | 2 дл 6 дл | | 1 - 2 мин. 3 - 4 мин. | 1 мин. 2 мин. | НАКРОЙТЕ ТАРЕЛКУ |
| Мясные фрикадельки | 250 г | | 2 мин. | 1 - 2 мин. | РАЗОГРЕВАЙТЕ НЕ НАКРЫВАЯ |
| Напиток | 2 дл | | 1 - 2,5 мин. | 1 мин. | Во избежание перегрева вставьте в чашку металлическую ложку. |
| Суп (светлый) | 2,5 дл | | 2 - 2,5 мин. | 1 мин. | РАЗОГРЕВАЙТЕ В ОТКРЫТОМ ВИДЕ в тарелке или супнице. |
| Супы или соусы на молоке | 2,5 дл | | 2,5 - 3 мин. | 1 мин. | НЕ ЗАПОЛНЯЙТЕ емкость более, чем на 3/4. Один раз перемешайте во время подогрева. |
| Хот-доги | 1 шт. 2 шт. | 600 Вт | 0,5 - 1 мин. 1 - 1,5 мин. | 1 мин. | |
| Лазанья | 500 г | | 5 - 6 мин. | 2 - 3 мин. | |

ТАБЛИЦА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ в ПЛАСТИКОВЫХ ПАКЕТАХ, пластиковой пленке или картонных коробках можно закладывать непосредственно в печь, если в упаковке не содержится никаких металлических компонентов (например, проволочных завязок).

ФОРМА УПАКОВКИ влияет на время размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем глубокие упаковки.

КОГДА ПРОДУКТ НАЧНЕТ РАЗМОРАЖИВАТЬСЯ, отделите отдельные куски друг от друга. Отдельные куски размораживаются легче.

ЗАКРОЙТЕ ОТДЕЛЬНЫЕ УЧАСТКИ ПРОДУКТА маленькими листками алюминиевой фольги, если они начинают нагреваться (например, кончики куриных ножек или крылышек).

Крупные куски мяса необходимо перевернуть по истечении половины времени размораживания.



ВАРЕННЫЕ, ТУШЕННЫЕ БЛЮДА и МЯСНЫЕ СОУСЫ оттаивают быстрее, если в процессе размораживания их помешивать.

При размораживании рекомендуем оставить продукт слегка недооттаявшим и для завершения процесса дать ему постоять при комнатной температуре.

Такая выдержка продуктов после размораживания всегда улучшает результат их кулинарного приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта.

| КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА | КОЛИЧЕСТВО | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ВРЕМЯ | ВРЕМЯ, В ТЕЧЕНИЕ КОТОРОГО ПРОДУКТ ДОЛЖЕН ПОСТОЯТЬ | РЕКОМЕНДАЦИИ |
|---------------------------|---------------------|------------------|--------------|---|---|
| ЖАРКОЕ | 800 - 1000 г | Размораживание | 20 - 22 мин. | 10 - 15 мин. | Переверните по истечении половины времени размораживания. |
| Рубленое мясо | 500 г | | 8 - 10 мин. | 5 мин. | Переверните по истечении половины времени размораживания. Отделите от уже оттаявших частей. |
| Отбивные, котлеты, стейки | 500 г | | 7 - 9 мин. | 5 - 10 мин. | Переверните по истечении половины времени размораживания. |
| Курица (целиком) | 1200 г | | 25 мин. | 10 - 15 мин. | Переверните по истечении половины времени размораживания. |
| Курица (филе или кусочки) | 500 г | | 7 - 9 мин. | 5 - 10 мин. | Переверните / разделите по истечении половины времени размораживания. Оберните крылышки и ножки листками фольги по избежание перегрева. |
| Рыба (целиком) | 600 г | | 8 - 10 мин. | 5 - 10 мин. | Переверните по истечении половины времени размораживания и накройте хвост фольгой во избежание перегрева. |
| Рыба (стейки или филе) | 400 г | | 6 - 7 мин. | 5 мин. | Переверните по истечении половины времени размораживания. Отделите от уже оттаявших частей. |
| Буханка хлеба | 500 г | | 4 - 6 мин. | 5 мин. | Переверните по истечении половины времени размораживания. |
| Булочки | 4 шт. (150 - 200 г) | | 1,5 - 2 мин. | 2 - 3 мин. | Уложите по кругу. |
| Фрукты и ягоды | 200 г | | 2 - 3 мин. | 2 - 3 мин. | Отделите друг от друга во время размораживания. |

ТАБЛИЦА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРИЛЕЙ

Режим гриля превосходно подходит для подрумянивания продуктов после приготовления в микроволновом режиме.

Решетчатую подставку можно использовать для быстрого подрумянивания продуктов путем помещения их поближе к нагревательному элементу гриля.

Тонкие пищевые продукты, например, тосты или сосиски, следует готовить только в микроволновом режиме, поместив на решетчатую подставку.

Более толстые продукты, например, gratinированные продукты и курицу, следует готовить сначала в микроволновом режиме, а затем подрумянивать их сверху с помощью гриля.

Можно поместить посуду или gratinированные продукты непосредственно на стеклянный поворотный столик.



Прежде чем комбинировать режимы гриля и микроволн, удостоверьтесь, что все используемые Вами принадлежности являются жаропрочными, допускают применение их в печи и прозрачны для микроволн.

Во время приготовления продуктов на гриле не пользуйтесь пластмассовыми принадлежностями. Они расплавятся. Также недопустимо применение деревянных и бумажных принадлежностей.

| КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА | КОЛИЧЕСТВО | ЗАДАННЫЙ ПАРАМЕТР | ПРИМЕРНОЕ | РЕКОМЕНДАЦИИ |
|---------------------------------|------------|-------------------|----------------------------|---|
| Гренки с сыром | 3 шт. | Гриль | 4 - 5 мин. | Поместите на решетчатую подставку |
| Картофельное пюре | 2 порции | | 6 - 8 мин. | Поместите тарелку на решетчатую подставку. |
| Сисиски (100 г / шт) | 2 - 3 шт. | | 10 - 12 мин. | Поместите на решетчатую подставку. По истечении половины времени переверните. |
| Части курицы | 1000 г | Макс. (700 Вт) | 13 - 15 мин. 8 - 9 мин. | Поместите на тарелку вверх шкуркой. |
| Картофельная запеканка | 4 порции | ВТЗАТЕМ ГРИЛЬ | 18 - 20 мин. 5 - 6 мин. | Установите посуду на поворотный столик. |
| Лазанья (замороженная) | 500 г | 600 Вт | 18 - 20 мин. 5 - 6 мин. | Установите посуду на поворотный столик. |
| Рыбная запеканка (замороженная) | 600 г | ВТЗАТЕМ ГРИЛЬ | 15 - 18 мин. 5 - 7 мин. | Установите посуду на поворотный столик. |

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Единственной необходимой формой ухода за печью является ее чистка. Чистку необходимо выполнять только после отключения печи от сети.

При отсутствии регулярной чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, а это в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к ситуации, опасной для здоровья пользователя.



Не пользуйтесь

металлическими губками, абразивными чистящими составами, губками из стальных нитей, тряпками для мытья посуды с царапающими добавками и тому подобными средствами, которые могут повредить панель управления, внутренние и наружные поверхности печи. Используйте тряпку с мягким моющим средством или бумажное полотенце с аэрозольным стеклоочистителем. Распылите аэрозольный стеклоочиститель на бумажное полотенце.

Не распыляйте аэрозоль прямо на печь.



Регулярно, особенно после случаев переливания продуктов через край посуды, вынимайте поворотный стол и подставку поворотного стола и протирайте основание печи.

Данная печь рассчитана на работу с правильно установленным поворотным столом.



Не пользуйтесь микроволновой печью при снятом в процессе уборки поворотном столе.

Используйте мягкую влажную тряпку и мягкое моющее средство, чтобы очистить внутренние поверхности, переднюю и заднюю поверхность дверцы, а также дверной проем.



Не допускайте скапливания вокруг дверцы жира и частиц пищи.

Для удаления устойчивых пятен поставьте в печь чашку с водой и кипятите ее в течение 2 или 3 минут. Водяной пар размягчит пятна.

Добавьте немного лимонного сока в чашку воды, поставьте ее на поворотный стол и кипятите воду в течение нескольких минут, чтобы устранить запахи внутри печи.



При чистке микроволновой печи не используйте паровые чистящие устройства.



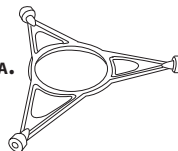
Регулярно чистите печь и удаляйте из нее остатки продуктов.

Нагревательный элемент гриля не нуждается в очистке, так как сильный нагрев сжигает все попадающие на него брызги; тем не менее, свод печи под ним следует регулярно протирать. Следует делать это с использованием мягкой влажной тряпки и мягкого моющего средства.

Если гриль используется нерегулярно, его следует раз в месяц запускать на 10 минут, чтобы снизить опасность возникновения пожара.

ЭТИ КОМПОНЕНТЫ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

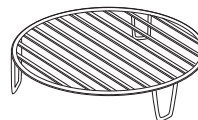
Подставка поворотного стола.



Стеклянный поворотный стол.



Решетчатая подставка.



РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

Если печь не работает, прежде чем обращаться в сервисный центр, убедитесь в том, что:

- ❖ Поворотный стол и подставка поворотного стола установлены правильно.
- ❖ Вилка сетевого шнура правильно вставлена в настенную розетку.
- ❖ Дверца как следует закрыта.
- ❖ Проверьте предохранители и наличие напряжения в сети.
- ❖ Проверьте наличие в печи достаточной вентиляции.
- ❖ Подождите десять минут и еще раз попробуйте включить печь.
- ❖ Перед новой попыткой включения печи откройте и закройте ее дверцу.

Это исключит ненужные вызовы специалистов, за которые Вам придется платить.

При обращении в сервисный центр сообщите серийный номер и номер модели печи (см. заводскую табличку). Более подробные рекомендации содержатся в гарантийном буклете.



В случае необходимости замены сетевого шнура следует заменять его на фирменный шнур, который можно приобрести через наш сервисный центр. Замену сетевого шнура имеет право производить только квалифицированный техник сервисной службы.



Техническое обслуживание должен выполнять только квалифицированный техник сервисной службы.

Выполнение другими лицами технического обслуживания или ремонтных работ со снятием защитных ограждений, предохраняющих от воздействия микроволновой энергии, является опасным.

Не снимайте никаких крышек.



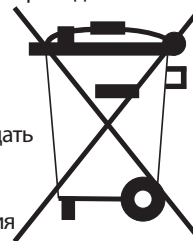
СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковочная коробка может быть полностью подвергнута вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ. Придерживайтесь действующих местных правил по переработке отходов. Храните потенциально опасные упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.п.) в недоступных для детей местах.



Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ на приборе или на сопроводительной документации указывает на то, что данный прибор нельзя утилизировать, как обычные бытовые отходы. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей вторичной переработки.



Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Прежде чем избавиться от прибора, срежьте шнур питания, чтобы он не мог быть подключен к сети.

Three short horizontal blue bars at the top left.

Illustration of a hand holding a pen writing on a document with blue lines, located to the right of the top three bars.

Below the illustration, there are 17 long horizontal blue bars spanning most of the page width, providing a large area for writing.

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. The first three lines are shorter than the remaining 17 lines.



Three short horizontal blue bars at the top left.

Illustration of a hand holding a pen writing on a document with blue lines, positioned to the right of the top three bars.

Below the illustration, there are 17 long horizontal blue bars spanning most of the page width, providing a large area for writing.

ПРИМЕЧАНИЯ

Изготовитель постоянно ведет работы по улучшению изделия и оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

Срок службы изделия 5 лет.

В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАМИ МЭК 60705.

Международная Электротехническая Комиссия разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности различных микроволновых печей. Для этой печи мы рекомендуем следующее:

| ТЕСТ | КОЛИЧЕСТВО | ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ЕМКОСТЬ |
|--------|------------|--------------------------|------------------|------------------------|
| 12.3.1 | 750 г | 10 мин. | 700 Вт | ПИРЕКС 3.220 |
| 12.3.2 | 475 г | 5 мин. | 700 Вт | ПИРЕКС 3.827 |
| 12.3.3 | 900 г | 14 мин. | 700 Вт | ПИРЕКС 3.838 |
| 12.3.4 | 1100 г | 18 - 20 мин. 5-6 мин. | 700 Вт Гриль | ПИРЕКС 3.827 |
| 13.3 | 500 г | 12 мин. | РАЗМОРАЖИВАНИЕ | НА ВРАЩАЮЩЕМСЯ СТОЛИКЕ |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|-----------------|
| НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ | 230-240В/50 Гц |
| НОМИНАЛЬНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ | 1100 Вт |
| ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ | 10 А |
| ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ | 700 Вт |
| ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г) | 285 x 456 x 359 |
| ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ (ВxШxГ) | 196 x 292 x 295 |

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
Зубарев переулок, 15/1
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:
8-800-100-57-31

Изготовитель: Гуангдонг Виерлпул Электрикал Эплайнсис Компании Лимитед
Адрес: Но.2, Гонг йе Роуд, Бейджийао, Шунде, Фошан, Гуангдонг, КНР

