

Инструкция по эксплуатации

MWL 20 BIS



The TeKa logo consists of a solid black circle above a thick horizontal bar. Below the bar, the word "TeKa" is written in a bold, italicized, sans-serif font.

Уважаемый покупатель!

Прежде всего, мы хотели бы выразить благодарность за то, что Вы выбрали именно наше изделие. Мы уверены, что эта современная, функциональная и практичная микроволновая печь, изготовленная из высококачественных материалов, удовлетворит все Ваши ожидания.

Просим Вас внимательно прочитать содержащиеся в этом проспекте инструкции, так как это поможет Вам добиться наилучших результатов в использовании Вашей микроволновой печи.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ДОКУМЕНТАЦИЮ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните это руководство в доступном месте. Передавая данное устройство другому лицу, не забудьте передать ему также соответствующее руководство!

Рекомендации по охране окружающей среды

Утилизация упаковки

На упаковку нанесен знак «Зеленая точка» (Green Dot). Все упаковочные материалы, такие как картон, стирол и пластмассовая

плёнка, необходимо выбрасывать в соответствующие мусорные ящики. Это гарантирует переработку данных упаковочных материалов.



■ Утилизация старых электроприборов

Европейская директива 2002/96/ЕС по утилизации электроприборов и электронного оборудования (WEEE) требует, чтобы старые бытовые электроприборы не выбрасывались вместе с обычным несортированным муниципальным мусором. Старые приборы должны собираться отдельно с тем, чтобы обеспечить оптимизацию и переработку материалов, которые они содержат, и уменьшить их воздействие на здоровье людей и окружающую среду.

Имеющийся на изделии символ перечеркнутого мусорного бака на колёсиках напоминает Вам о том, что такого рода устройства необходимо собирать отдельно.

За информацией о том, как правильно утилизировать свои старые устройства, потребители должны обращаться к местным властям или в предприятия розничной торговли.

Перед тем, как утилизировать своё устройство, снимите шнур питания, отрежьте и утилизируйте его.

Содержание

Уважаемый покупатель!	2
Меры предосторожности	3
Меры предосторожности	4
Инструкции по установке	5
Описание устройства	6
Установка часов.....	6
Преимущества микроволновой печи	7
Режим работы микроволновой печи	7
Почему пища нагревается	7
Правила эксплуатации	8
Функция: Микроволны	8
Функция: Гриль	8
Правила эксплуатации	9
Функция: Микроволновая печь + гриль.....	9
Функция: Разморозка по весу (автоматическая разморозка).....	9
Правила эксплуатации	10
Функция: Разморозка по времени (ручная разморозка).....	10
Специальные функции: НАПИТКИ.....	10
Специальные функции: ПИЦЦА.....	10
Специальные функции: ЦЫПЛЁНОК	11
Программирование микроволновой печи	12
Защитная блокировка	12
Во время работы...	13
Прерывание функций	13
Окончание программы	13
Экономия электроэнергии.....	13
Разморозка	14
Общие рекомендации по разморозке	15
Приготовление пищи с помощью микроволн	16
Важные рекомендации!.....	17
Таблицы и рекомендации – приготовление овощей	18
Таблицы и рекомендации – приготовление рыбы	18
Приготовление пищи с помощью гриля	19
Таблицы и рекомендации – гриль без микроволн	20
Таблицы и рекомендации – микроволны + гриль	21
Какие виды контейнеров можно использовать?	22
Функция микроволн	22
Проверка посуды	22
Функция гриля	22
Комбинированная функция.....	22
Алюминиевые контейнеры и фольга	22
Крышки	22
Таблица – виды посуды	23
Чистка и обслуживание	24
Поиск и устранение неисправностей?	25
Технические характеристики	26
Описание функций кнопок	26
Технические характеристики	26

Меры предосторожности



- **Внимание!** Во избежание любого рода возгорания используйте микроволновую печь только в Вашем присутствии. Очень высокий уровень мощности либо чрезвычайно продолжительное время приготовления могут слишком сильно нагреть пищу и вызвать возгорание.
- Если вы заметили дым или пламя, держите дверцу закрытой, чтобы погасить огонь. Выключите устройство и извлеките штепсельную вилку из розетки.
- **Внимание!** Детям разрешается использовать данное устройство только под наблюдением взрослых либо в тех случаях, когда они получили точные инструкции с тем, чтобы они могли безопасно его использовать и сознавать угрозу, возникающую в случае ненадлежащего использования.
- **Внимание!** Во время работы гриля требуется особая осторожность. Не разрешайте детям приближаться к устройству!
- Наши устройства отвечают всем необходимым нормам и правилам для технического оборудования. Тем не менее, они не охватывают все возможные опасные ситуации.
- При использовании для разогрева или приготовления пищи таких легко воспламеняющихся материалов, как пластмасса или бумажные контейнеры, из-за опасности возгорания процесс приготовления пищи необходимо постоянно контролировать.
- Прежде чем использовать в микроволновой печи посуду и контейнеры, проверьте, подходят ли они для этого. Используйте только посуду, пригодную для использования в микроволновых печах.
- Шнур питания не должен касаться влажных объектов, предметов с острыми краями или самого устройства, когда оно нагрето.
- При наличии в непосредственной близости от микроволновой печи подключённых к сети электроприборов во избежание опасности и повреждений позаботьтесь о том, чтобы шнуры питания этих приборов не касались

- нагретой микроволновой печи и не застряли в дверце печи.
- Следите за возможными неисправностями в работе. Устройство нельзя эксплуатировать в следующих случаях:
 - если дверца неплотно закрыта;
 - если повреждены петли дверцы;
 - если повреждены контактные поверхности между дверцей и лицевой панелью печи;
 - если повреждено стекло дверцы;
 - если при отсутствии каких-либо металлических предметов внутри печи часто наблюдается электрическая дуга.
- Нельзя закрывать вентиляционные отверстия.

Чистка/техническое обслуживание:

- Перед проведением чистки или технического обслуживания извлеките из розетки штепсельную вилку.
- Соблюдайте указания в отношении чистки, содержащиеся в разделе «Чистка и обслуживание».
- Для обеспечения нормального функционирования печи контактные поверхности (лицевая сторона камеры и внутренняя сторона дверцы) следует содержать в полной чистоте. Очищайте контактные поверхности с помощью нейтрального растворителя и ткани, которая не царапает и не вызывает трения.
- **Внимание!** Ни в коем случае не эксплуатируйте устройство при поврежденных контактных поверхностях. Снова пользоваться устройством можно только после того, как оно было отремонтировано специалистом Службы технической поддержки.

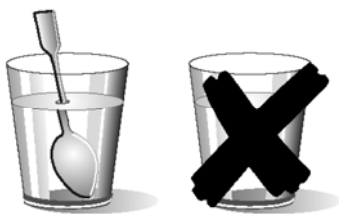
Меры предосторожности

Во избежание повреждения устройства необходимо применять следующие меры предосторожности:

- Не включайте устройство без вращающейся подставки и соответствующей посуды.
- Не включайте пустое устройство. Если внутри нет пищи, это может привести к перегрузке.
- Применяйте только посуду, специально предназначенную для использования в микроволновых печах.
- Не держите в печи никаких легковоспламеняющихся предметов, так как при включении печи они могут загореться.
- Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую не следует разогревать в микроволновых печах, так как они могут разорваться.
- Не разогревайте в микроволновой печи чистый спирт или алкогольные напитки.

ЭТО СОЗДАЁТ ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ.

- Внимание! Не разогревайте жидкости и прочие продукты в закрытых контейнерах, так как они легко могут разорваться.



Будьте осторожны, нагревая жидкости!

- При нагревании жидкости (вода, кофе, чай, молоко, и т.д.) она может внутри устройства почти достигать точки кипения, и если её внезапно убрать оттуда, жидкость может вылиться из контейнера. Это может привести к травмам и ожогам!
- Во избежание подобных ситуаций при нагревании жидкостей положите в контейнер пластмассовую ложку или стеклянную палочку.

Соблюдайте осторожность!

- При разогреве **небольшого количества пищи** для предотвращения её перегрева или подгорания очень важно не выбирать длительные периоды времени или слишком высокие уровни мощности. Например, хлеб может подгореть через 3 минуты, если выбран слишком высокий уровень мощности.
- Для приготовления тостов используйте только функцию гриля и всё время следите за работой печи. При использовании для приготовления тостов комбинированной функции (микроволны и гриль) хлеб очень быстро загорается.
- **Детское питание** необходимо обязательно разогревать в баночках или бутылочках без крышек или сосок. Разогрев пищу, как следует перемешайте или встряхните её, чтобы тепло равномерно распространилось. Прежде чем давать пищу ребенку, проверьте её температуру. **Ребёнок может получить ожог!**

При ремонте:

- **Внимание - микроволновое излучение! Запрещается снимать наружную защиту печи.** Не допускается выполнение любых работ по ремонту и техническому обслуживанию лицами, не уполномоченными на это производителем.
- **Внимание!** Лампа освещения должна заменяться только специалистами Службы технической поддержки.
- При повреждении шнура питания во избежание дальнейших повреждений его должен заменять (на шнур с теми же характеристиками) только специалист Службы технической поддержки.
- Работы по ремонту и обслуживанию, особенно в отношении токнесущих частей, должны выполняться только специалистами, уполномоченными на это производителем.

Инструкции по установке

С помощью кнопки открывания откройте дверцу и снимите весь упаковочный материал. После этого протрите внутреннюю поверхность и принадлежности влажной тканью и дайте им высохнуть. Не используйте абразивные материалы или средства с сильным запахом.

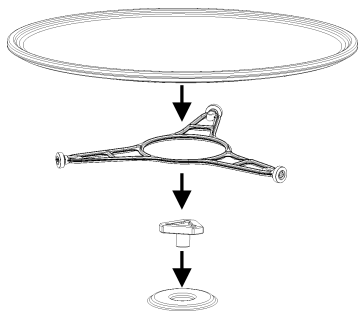
Убедитесь, что следующие компоненты находятся в хорошем состоянии:

- Дверца и петли
- Лицевая панель микроволновой печи
- Внутренние и наружные поверхности устройства

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ УСТРОЙСТВО, если заметите какие-либо дефекты в вышеупомянутых компонентах. Если это случится, свяжитесь с отделом послепродажного обслуживания.

Установите устройство на ровную, устойчивую поверхность.

Установите вращающуюся подставку в центре камеры микроволновой печи и поместите сверху вращающуюся тарелку, которая должна со щелчком встать на своё место. При эксплуатации микроволновой печи вращающаяся тарелка и соответствующая подставка обязательно должны находиться внутри печи в правильном положении. Вращающаяся тарелка может вращаться по часовой стрелке и против часовой стрелки.



Внимание! Микроволновая печь может быть покрыта защитной плёнкой. Перед первым включением микроволновой печи осторожно снимите эту плёнку, начиная с нижней стороны.

Для обеспечения надлежащей вентиляции устройства устанавливайте микроволновую печь в кухонный комбайн с проёмом наверху (см. приложение).

Внимание! После установки микроволновой печи необходимо обеспечить доступ к электрической розетке.

Во время установки убедитесь в том, что шнур питания не касается задней поверхности устройства, поскольку высокая температура может повредить шнур.

При установке в одной колонне микроволновой печи и обычной духовки из-за образования конденсата микроволновую печь нельзя размещать под духовкой.

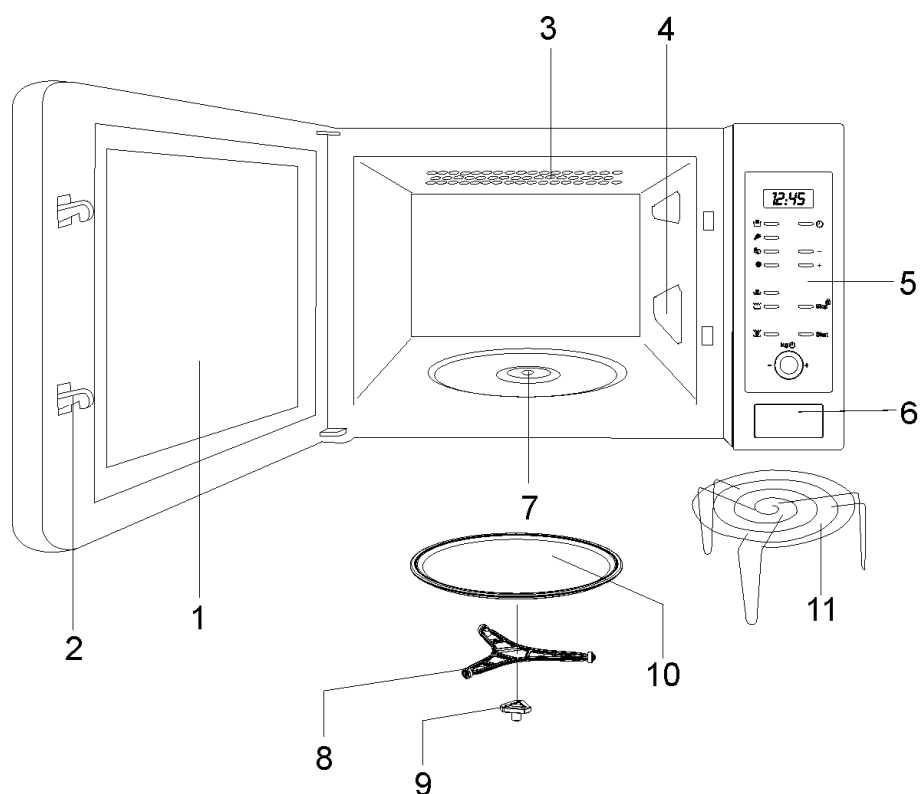
Устройство нельзя размещать вблизи нагревательных элементов, радио- и телевизионных приемников.

Микроволновая печь оснащена шнуром питания и штепсельной вилкой для сети однофазного тока.

ВНИМАНИЕ! Микроволновую печь **МОЖНО ПОДКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО К ЗАЗЕМЛЁННЫМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ РОЗЕТКАМ.**

В случае поломки производитель и продавец не несут никакой ответственности, если инструкции по установке не были в точности выполнены.

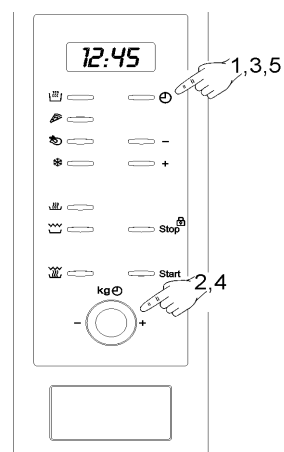
Описание устройства



- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1. Стеклое окно дверцы | 6. Кнопка открывания |
| 2. Фиксатор | 7. Слот для вращающейся подставки |
| 3. Кварцевый гриль | 8. Вращающаяся подставка |
| 4. Слюдаые крышки | 9. Вращающаяся тарелка |
| 5. Панель управления | 10. Решётка |
| | 11. Гриль |

Установка часов

1. Нажимайте кнопку **ЧАСЫ** до тех пор, пока числа не начнут мигать.
2. Введите значение часов, вращая **ПОВОРОТНУЮ РУКОЯТКУ** в любом направлении.
3. Для установки минут снова нажмите кнопку **ЧАСЫ**.
4. Введите значение минут, вращая **ПОВОРОТНУЮ РУКОЯТКУ** в любом направлении.
5. Чтобы закончить установку, снова нажмите кнопку **ЧАСЫ**.



Преимущества микроволновой печи

В обычной кухонной плите тепло, излучаемое электрической или газовой конфоркой, медленно проникает в пищу снаружи. Таким образом, огромное количество энергии тратится на нагревание воздуха, компонентов плиты и контейнеров, содержащих пищу.

В микроволновой печи тепло генерируется самими продуктами, т.е. тепло идёт изнутри. Отсутствуют потери тепла на нагревание воздуха, стенок камеры или контейнеров (если это контейнеры, специально предназначенные для использования в микроволновых печах). Это означает, что нагревается только пища.

В итоге микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Сокращение времени приготовления пищи; как правило, по сравнению с обычной плитой оно сокращается на $\frac{3}{4}$.
2. Сверхбыстрое размораживание продуктов, что снижает опасность развития бактерий.
3. Экономия электроэнергии.
4. Сохранение питательной ценности продуктов благодаря сокращению времени приготовления пищи.
5. Простота чистки.

Режим работы микроволновой печи

В микроволновой печи имеется электронный прибор высокого напряжения, называющийся магнетроном, который преобразует электрическую энергию в микроволновую. Электромагнитные волны через волновод направляются в печь и распространяются через металлический рассеиватель или вращающуюся тарелку.

Внутри печи микроволновое излучение распространяется во всех направлениях и отражается от металлических стенок, равномерно проникая в пищу.

Почему пища нагревается

Большинство продуктов содержит воду, а под воздействием микроволнового излучения молекулы воды вибрируют.

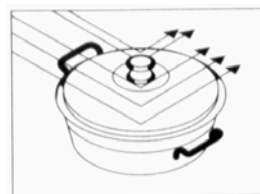
В результате трения между молекулами производится тепло, повышающее температуру пищи, при этом пища размораживается, приготавливается или поддерживается в подогретом состоянии.

Так как тепло формируется внутри пищи:

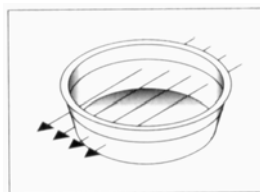
- пищу можно готовить без каких-либо жидкостей или масел, либо с очень малым их количеством;
- размораживание, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной печи;
- сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
- не изменяются естественный цвет и аромат.

Микроволновое излучение проникает сквозь фарфор, стекло, картон и пластмассу, но не сквозь металл. По этой причине в микроволновой печи нельзя использовать контейнеры из металла или контейнеры, содержащие металлические части.

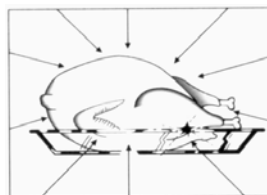
Микроволновое излучение отражается металлом...



... проходит сквозь стекло и фарфор...



... и поглощается пищевыми продуктами.



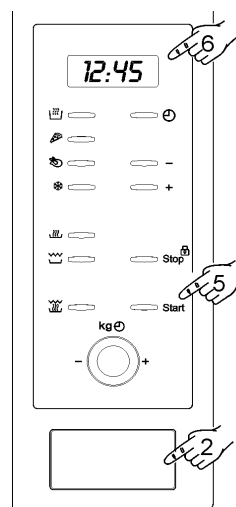
Правила эксплуатации

Внимание! Никогда не эксплуатируйте пустую микроволновую печь, т.е. когда она не содержит пищи.

Чтобы привести микроволновую печь в действие, проделайте следующие операции:

1. Подключите устройство к соответствующей электрической розетке (см. рекомендации на последней странице).
2. Чтобы открыть дверцу, нажмите **КНОПКУ ОТКРЫВАНИЯ**. Загорится внутреннее освещение микроволновой печи.
3. Поместите контейнер с пищей на тарелку или решётку.
4. В соответствии с описанием, содержащимся в следующих разделах, выберите функцию и время приготовления пищи.
5. Закройте дверцу и нажмите кнопку пуска.

6. Микроволновая печь заработает. На экране отображается оставшееся время работы.

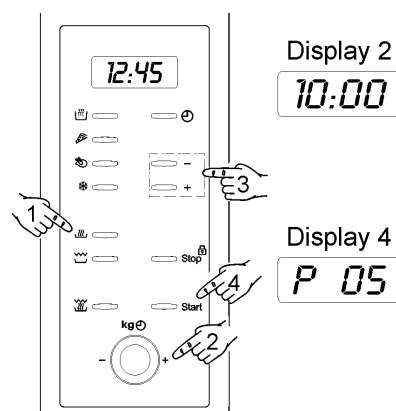


ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Чтобы помочь Вам при настройке, кнопки на панели будут загораться. В любой момент процесса настройки **зелёным цветом** будут гореть **только** доступные кнопки. Когда та или иная функция выбрана, соответствующая кнопка загорается **красным цветом**.

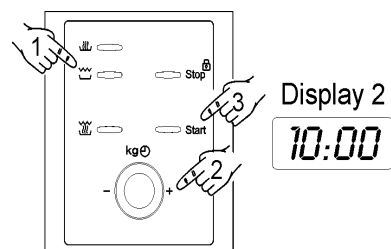
Функция: Микроволны

1. Нажмите кнопку **МИКРОВОЛНЫ**. Загорится индикатор кнопки. Он будет гореть в течение всего времени приготовления пищи.
2. Введите время работы (например, 10 минут), вращая **ПОВОРОТНУЮ РУКОЯТКУ** в любом направлении.
3. Чтобы изменить уровень мощности микроволновой печи, нажимайте кнопки “-” и “+”. Если эти кнопки не нажаты, устройство будет работать на максимальной мощности. Экран отображает выбранный уровень мощности (“P 01” – “P 05”). См. раздел «Технические характеристики».
4. Нажмите кнопку **ПУСК**. Микроволновая печь начнёт работать.



Функция: Гриль

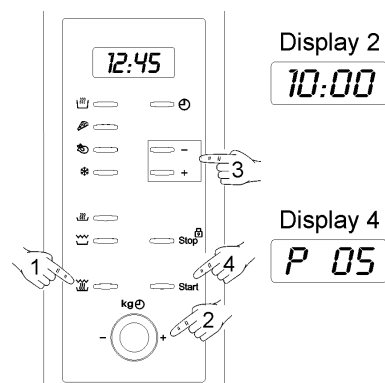
1. Нажмите кнопку **ГРИЛЬ**. Загорится индикатор кнопки.
2. Введите время работы (например, 10 минут), вращая в любом направлении **ПОВОРОТНУЮ РУКОЯТКУ**.
3. Нажмите кнопку **ПУСК**. Микроволновая печь начнёт работать.



Правила эксплуатации

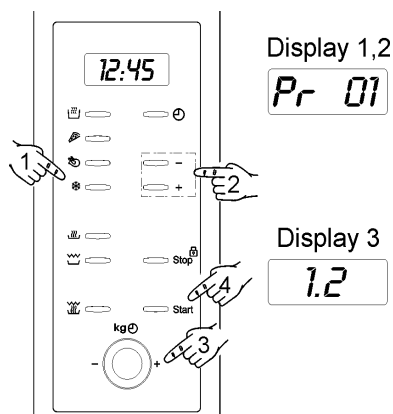
Функция: Микроволновая печь + гриль

1. Нажмите кнопку **МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ + ГРИЛЬ**. Загорится индикатор кнопки.
2. Введите время работы (например, 10 минут), вращая в любом направлении **ПОВОРОТНУЮ РУКОЯТКУ**.
3. Чтобы изменить уровень мощности микроволновой печи, нажимайте кнопки “-” и “+”. Если эти кнопки не нажаты, устройство будет работать на максимальной мощности. Экран отображает выбранный уровень мощности (“P 01” – “P 05”). См. раздел «Технические характеристики».
4. Нажмите кнопку **ПУСК**. Микроволновая печь начнёт работать.



Функция: Разморозка по весу (автоматическая разморозка)

1. Нажмите кнопку **РАЗМОРОЗКА**. Загорится индикатор кнопки.
2. С помощью кнопок “-” и “+” укажите вид продуктов (см. нижеследующий список). Если Вы не указали вид продуктов, устройство по умолчанию будет функционировать по программе 1 (мясо).
3. Укажите вес пищи (например, 1,2 кг), вращая в любом направлении **ПОВОРОТНУЮ РУКОЯТКУ**.
4. Нажмите кнопку **ПУСК**. Микроволновая печь начнёт работать.
5. Когда печь остановится и начнёт подавать звуковые сигналы, переместите или переверните пищу. Чтобы продолжить процесс размораживания, закройте дверцу микроволновой печи и нажмите кнопку пуска.



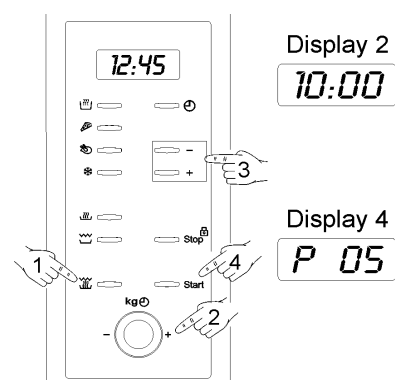
В нижеследующей таблице приведены программы разморозки по весу с указанием диапазона веса, времени разморозки и времени выдерживания (необходимо для того, чтобы температура пищи стала равномерной).

Программа	Продукт	Вес	Время	Время выдерживания
Pr 1	Мясо	0,1 – 1,5 кг	4 – 45 мин.	20 – 30 мин.
Pr 2	Домашняя птица	0,1 – 1,5 кг	4 – 50 мин.	20 – 30 мин.
Pr 3	Рыба	0,1 – 1,5 кг	4 – 45 мин.	20 – 30 мин.
Pr 4	Фрукты	0,2 – 0,5 кг	2 – 13 мин.	5 – 10 мин.
Pr 5	Хлеб	0,1 – 0,8 кг	2 – 19 мин.	5 – 10 мин.

Правила эксплуатации

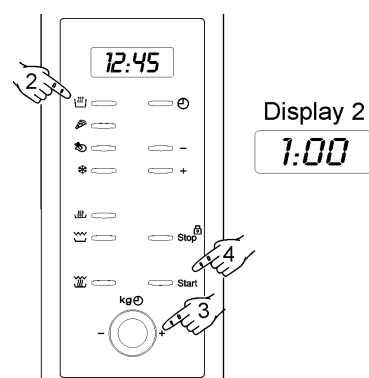
Функция: Разморозка по времени (ручная разморозка)

1. Дважды нажмите кнопку **РАЗМОРОЗКА**. Загорится индикатор кнопки.
2. Укажите время разморозки (например, 10 мин.), вращая в любом направлении **ПОВОРОТНУЮ РУКОЯТКУ**.
3. Нажмите кнопку **ПУСК**. Микроволновая печь начнёт работать.
4. Когда печь остановится и начнёт подавать звуковые сигналы, переместите или переверните пищу. Чтобы продолжить процесс разморозки, закройте дверцу микроволновой печи и нажмите кнопку пуска.



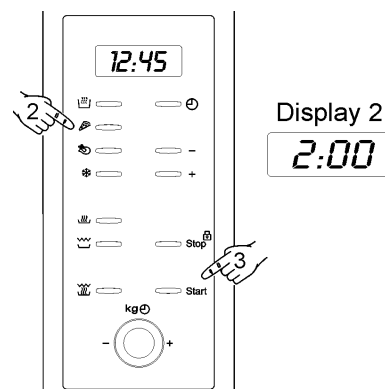
Специальные функции: НАПИТКИ

1. Установите на поддон напиток (от 150 до 30 мл кофе, чая, воды, молока и т.д.) в жаростойком контейнере.
2. Нажмите кнопку **специальной функции НАПИТКИ**. Загорится индикатор кнопки.
3. Время работы этой функции можно увеличивать с интервалом в тридцать секунд, последовательно нажимая кнопку специальной функции **НАПИТКИ**. Это также можно сделать, вращая **ПОВОРОТНУЮ РУКОЯТКУ** в любом направлении.
4. Нажмите кнопку **ПУСК**. Микроволновая печь начнёт работать.



Специальные функции: ПИЦЦА

1. Насыпьте на поддон немного муки и положите пиццу непосредственно на неё.
2. Нажмите кнопку **специальной функции ПИЦЦА**. Загорится индикатор кнопки.
3. Нажмите кнопку **ПУСК**. Микроволновая печь начнёт работать.
4. В конце наступит период ожидания продолжительностью две минуты, когда печь будет работать, а кнопка специальной функции **ПИЦЦА** будет мигать.



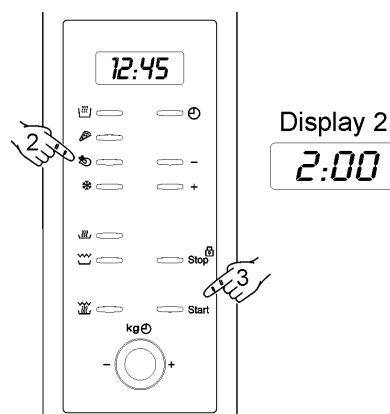
Правила эксплуатации

Специальные функции: ЦЫПЛЁНОК

1. Разрежьте на куски цыплёнка (400-500 г) и положите на поднос в жаростойкой тарелке. При необходимости добавьте растительное масло, специи, соль и другие ингредиенты.
2. Нажмите кнопку **специальной функции ЦЫПЛЁНОК**. Загорится индикатор кнопки.
3. Нажмите кнопку **ПУСК**. Микроволновая печь начнёт работать.
4. Общее время приготовления составляет тридцать минут, разделённых на четыре периода по семь с половиной минут. В конце каждого из первых трёх периодов печь автоматически выключается и подает звуковой сигнал. Чтобы продолжить процесс

приготовления пищи, переверните кусочки цыплёнка и нажмите кнопку **ПУСК**.

5. В конце наступит период ожидания продолжительностью две минуты, когда печь будет работать, а кнопка специальной функции **ЦЫПЛЁНОК** будет мигать.



Правила эксплуатации

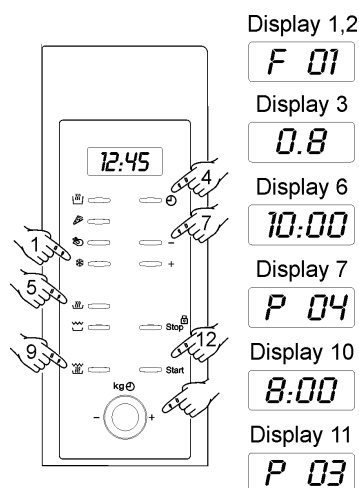
Программирование микроволновой печи

Обычные функции (микроволны, гриль, микроволны + гриль, разморозка по весу и разморозка по времени) можно запрограммировать так, чтобы они выполнялись одна за другой (максимум 3 функции).

Например, для разморозки 800 г мяса, приготовления его при режиме мощности 4 микроволновой функции, а затем при режиме мощности 3 функции микроволны + гриль необходимо выполнить следующие действия:

1. Нажмите кнопку **РАЗМОРОЗКА**. Загорится индикатор кнопки.
2. Вид продуктов «мясо» (Вид 1) уже установлен.
3. С помощью **ПОВОРОТНОЙ РУКОЯТКИ** укажите вес пищи (0,8 кг).
4. Нажмите кнопку **ЧАСЫ/ПРОГРАММА** и выберите следующую функцию.
5. Нажмите кнопку **МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ**. Загорится индикатор кнопки.
6. С помощью **ПОВОРОТНОЙ РУКОЯТКИ** укажите нужное время приготовления пищи (10 мин.).
7. Чтобы выбрать режим мощности 4, нажмите кнопку “-”.
8. Нажмите кнопку **ЧАСЫ/ПРОГРАММА** и выберите следующую программу.

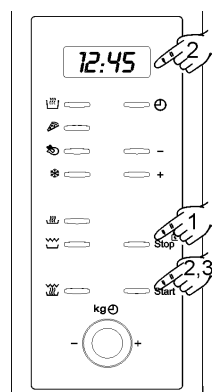
9. Нажмите кнопку **МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ**. Загорится индикатор кнопки.
10. С помощью **ПОВОРОТНОЙ РУКОЯТКИ** укажите нужное время приготовления пищи (8 мин.).
11. Чтобы выбрать режим мощности 3, нажмите кнопку “-”.
12. Нажмите кнопку пуска. Микроволновая печь начнёт работать.
13. При переходе от одной функции (разморозка) к другой функции (микроволны или гриль) устройство подает звуковой сигнал.
14. Услышав звуковой сигнал, откройте дверцу и переверните пищу. Снова закройте дверцу и нажмите кнопку пуска.



Защитная блокировка

1. Работу устройства можно блокировать (например, чтобы им не могли воспользоваться дети); чтобы это сделать, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **СТОП**. Микроволновая печь подаст звуковой сигнал и устройство будет заблокировано. На экране отобразятся четыре черточки, и работа печи будет заблокирована.
2. Часы можно отобразить в любое время, нажав кнопку **ПУСК**.
3. Чтобы разблокировать микроволновую печь, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **ПУСК**. Микроволновая печь

подаст звуковой сигнал и на экране вновь отобразятся часы.



Во время работы...

Во время приготовления пищи Вы можете в любой момент открыть дверцу, при этом:

- МИКРОВОЛНОВОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ НЕМЕДЛЕННО ПРЕКРАЩАЕТСЯ.
- Гриль дезактивируется, но остаётся нагретым, при высокой температуре.
- Таймер останавливается, на экране отображается оставшееся время работы.

При желании Вы можете:

1. Перевернуть или переместить пищу, чтобы обеспечить её более равномерное приготовление.
2. Изменить уровень мощности микроволновой печи, нажимая кнопки “-” и “+”.
3. С помощью кнопок функций выбрать другую функцию.
4. С помощью **ПОВОРОТНОЙ РУКОЯТКИ** изменить оставшееся время работы.

Снова закройте дверцу и нажмите кнопку пуска. Микроволновая печь снова начнёт работать.

Прерывание функций

Чтобы прервать выполнение программы, нажмите кнопку **СТОП** или откройте дверцу устройства.

Если вы хотите прервать процесс приготовления пищи, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **СТОП**. Микроволновая печь подаст звуковой сигнал и на экране отобразится время.

Окончание программы

По окончании программы подаётся три звуковых сигнала и на экране отображается слово «**Конец**». Звуковые сигналы повторяются каждые 30 секунд, пока не будет открыта дверца или нажата кнопка «**СТОП**».

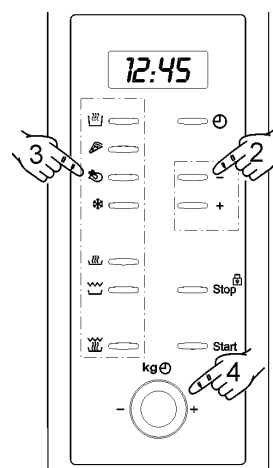
Экономия электроэнергии

Эта микроволновая печь снабжена энергосберегающим режимом, который автоматически активируется в конце десятиминутного периода бездействия.

В энергосберегающем режиме все кнопки выключены, а на дисплее отображаются лишь две точки, которые мигают каждые десять секунд.

Часы можно отобразить в любое время, нажав кнопку **ПУСК**.

При нажатии какой-либо из функциональных кнопок энергосберегающий режим немедленно дезактивируется.



Разморозка

Приведенная ниже таблица даёт общее представление о необходимом времени разморозки и выдерживания (для достижения пищевой равномерной температуры) в

зависимости от вида и веса пищевых продуктов. Она также содержит соответствующие рекомендации по разморозке различных пищевых продуктов.

Продукт	Вес (г)	Время разморозки (мин.)	Время выдерживания (мин.)	Комментарий
Куски мяса, телятины, говядины, свинины	100	3-4	5-10	Перевернуть 1 раз
	200	6-7	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	14-15	10-15	Перевернуть 2 раза.
	700	20-21	20-25	Перевернуть 2 раза
	1000	29-30	25-30	Перевернуть 3 раза
	1500	42-45	30-35	Перевернуть 3 раза
Тушёное мясо	500	12-14	10-15	Перевернуть 2 раза
	1000	24-25	25-30	Перевернуть 3 раза
Мясной фарш	100	4-5	5-6	Перевернуть 1 раз
	300	8-9	8-10	Перевернуть 2 раза
	500	12-14	15-20	Перевернуть 2 раза
Сосиски	125	3-4	5-10	Перевернуть 1 раз
	250	8-9	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	15-16	10-15	Перевернуть 1 раз
Мясо птицы, куски мяса птицы	200	7-8	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	17-18	10-15	Перевернуть 2 раза
Цыплёнок	1000	34-35	15-20	Перевернуть 2 раза
	1200	39-40	15-20	Перевернуть 2 раза
	1500	48-50	15-20	Перевернуть 2 раза
Рыба	100	3-4	5-10	Перевернуть 1 раз
	200	6-7	5-10	Перевернуть 1 раз
Форель	200	6-7	5-10	Перевернуть 1 раз
Креветки	100	3-4	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	12-15	10-15	Перевернуть 2 раза
Фрукты	200	4-5	5-8	Перевернуть 1 раз
	300	8-9	10-15	Перевернуть 2 раза
	500	12-14	15-20	Перевернуть 3 раза
Хлеб	100	2-3	2-3	Перевернуть 1 раз
	200	4-5	5-6	Перевернуть 1 раз
	500	10-12	8-10	Перевернуть 2 раза
	800	15-18	15-20	Перевернуть 2 раза
Масло	250	8-10	10-15	Перевернуть 1 раз, держать в закрытой посуде
Творог	250	6-8	5-10	Перевернуть 1 раз, держать в закрытой посуде
Сливки	250	7-8	10-15	Снять крышку

Разморозка

Общие рекомендации по разморозке

1. Для разморозки используйте только посуду, специально предназначенную для использования в микроволновых печах (фарфор, стекло, соответствующая пластмасса).
2. При разморозке по весу руководствуйтесь таблицами для разморозки сырых продуктов.
3. Время разморозки зависит от количества и толщины кусков пищевых продуктов. При замораживании продуктов учитывайте последующий процесс разморозки. Разделяйте пищу на куски, соответствующие размеру контейнера.
4. Как можно больше распределяйте продукты внутри печи. Самые толстые куски рыбы или куриных ножек следует размещать сверху. Самые нежные куски можно завернуть в алюминиевую фольгу. Важно! Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками камеры, так как это может привести к образованию электрической дуги.
5. Самые толстые куски нужно несколько раз перевернуть.
6. Распределяйте замороженную пищу как можно равномернее, так как тонкие, узкие куски размораживаются быстрее, чем находящиеся сверху самые толстые куски.
7. Продукты, богатые жирами, такие как масло, творог и сливки, не следует полностью размораживать. Если хранить эти продукты при комнатной температуре, они будут готовы к подаче на стол в течение нескольких минут. Если при глубоком замораживании сливок в них остаются небольшие крупинки льда, перед употреблением их необходимо взбалтывать.
8. Кладите птицу на перевернутую тарелку, чтобы мясной сок мог легче стекать.
9. Хлеб следует заворачивать в салфетку, чтобы он не становился слишком сухим.
10. Снимите обёртку с замороженных продуктов и не забудьте удалить все металлические скобки. Если контейнер для хранения продуктов в холодильнике можно также использовать для разогревания и готовки, просто снимите с него крышку. В противном случае поместите пищу в контейнер, пригодный для использования в микроволновых печах.
11. Жидкость, которая образуется в процессе разморозки, особенно при разморозке птицы, необходимо вылить. Ни при каких обстоятельствах она не должна контактировать с другими продуктами.
12. Имейте в виду, что при автоматической разморозке необходим период выдерживания с тем, чтобы пища полностью разморозилась. Обычно это занимает от 15 до 20 минут.

Приготовление пищи с помощью микроволн

Перед использованием контейнера проверьте, пригоден ли он для микроволновой печи (см. «Какие виды контейнеров можно использовать?»).

Перед приготовлением пищи нарежьте её на куски.

При разогреве жидкостей используйте контейнеры с широким горлышком, чтобы пар мог легко улетучиваться.

При приготовлении пищи следует руководствоваться инструкциями, а также учитывать время приготовления и уровни мощности, указанные в таблицах.

Имейте в виду, что приведенные значения являются примерными и могут варьировать в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида пищевых продуктов. Рекомендуется корректировать показатели времени и уровни мощности в зависимости от конкретной ситуации. В зависимости от вида пищевых продуктов время приготовления пищи и уровень мощности необходимо увеличить или уменьшить.

Приготовление пищи с помощью микроволн...

1. Чем больше количество продуктов, тем продолжительнее время приготовления. Запомните следующие правила:
 - Удвоение количества продуктов ведет к удвоению времени
 - Уменьшение количества продуктов вдвое ведет к уменьшению времени вдвое
2. Чем ниже температура, тем продолжительнее время приготовления.
3. Жидкости нагреваются быстрее.
4. Правильное распределение пищи на вращающейся тарелке облегчает её равномерное приготовление. Если более твёрдая пища находится на внешнем крае тарелки, а менее твёрдая в середине, можно одновременно разогреть различные виды пищи.
5. Дверцу устройства можно открыть в любое время. При этом устройство автоматически отключится. Микроволновая печь работает только при закрытой дверце.
6. Пищевые продукты в закрытой посуде требуют меньшего времени приготовления и лучше сохраняют свои характеристики. При этом крышка должна обеспечивать возможность прохождения микроволн и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

Приготовление пищи с помощью микроволн

Важные рекомендации!

- Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую не следует разогревать в микроволновых печах, так как они могут разорваться.
- Перед тем, как разогревать или готовить продукты с кожурой или **кожицей** (например, яблоки, помидоры, картофель, сосиски) **проткните их вилкой**, чтобы они не лопались.
- При приготовлении пищи с очень низким содержанием влаги (например, при **разморозке хлеба**, приготовлении попкорна и т.п.) испарение происходит очень быстро. В этом случае в устройстве создаётся вакуум, и пища может обуглиться. Это может вызвать повреждение устройства и используемого контейнера. В связи с этим необходимо задавать лишь необходимое время и следить за приготовлением пищи.
- В микроволновой печи нельзя подогревать большие объемы растительного масла (**жарить**).
- Не разогревайте жидкости в герметичных контейнерах. **Может произойти взрыв!**
- **Спиртные напитки нельзя** нагревать до высокой температуры. В связи с этим необходимо лишь задавать необходимое время и следить за процессом приготовления.
- Не нагревайте в микроволновой печи любые виды взрывоопасных материалов или жидкостей.
- Снимите с **заранее приготовленных продуктов обертку**, поскольку она не всегда является термостойкой. Следуйте инструкциям производителя.
- Если у вас имеется несколько **различных контейнеров**, например, чашек, расставьте их равномерно на вращающейся тарелке.
- **Детское питание** необходимо обязательно разогревать в баночках или бутылочках без крышек или сосок. Разогрев пищу, как следует перемешайте или встряхните её, чтобы тепло равномерно распространилось. Температура самих контейнеров значительно ниже температуры разогретой в них пищи. Прежде чем давать пищу ребенку, проверьте её температуру. Не допускайте ожогов.
- **Пластмассовые пакеты** нельзя закрывать металлическими скобами – только пластмассовыми. Пакеты должны иметь несколько отверстий, чтобы пар мог свободно выходить наружу.
- При разогреве или приготовлении продуктов обеспечьте, чтобы они достигали температуры не менее **70°C**.
- В процессе приготовления пищи через некоторое время на стекле дверцы может образоваться **водяной пар**, который будет стекать вниз. Такое положение является нормальным и может даже усугубиться, если температура в помещении низкая. Это не представляет угрозы для безопасности устройства. По окончании процесса приготовления вытрите воду, образовавшуюся в результате конденсации.

Приготовление пищи с помощью микроволн

Таблицы и рекомендации – приготовление овощей

Продукт	Количество (г)	Добавление жидкости	Мощность (Вт)	Программа	Время (мин.)	Время выдерживания (мин.)	Рекомендации
Цветная капуста	500	1/8 л	800	P 05	9-11	2-3	Положить сверху масло. Нарезать ломтиками.
	300	1/8 л	800	P 05	6-8	2-3	
	250	-	800	P 05	6-8	2-3	
Горох и морковь, замороженная морковь	300	½ чашки	800	P 05	7-9	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками.
	250	2-3 столовых ложки	800	P 05	8-10	2-3	
Картофель	250	2-3 столовых ложки	800	P 05	5-7	2-3	Очистить, нарезать равными долями.
Перец Лук-порей	250	-	800	P 05	5-7	2-3	Нарезать кусочками или ломтиками.
	250	½ чашки	800	P 05	5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	300	½ чашки	800	P 05	6-8	2-3	
Капуста	250	½ чашки	800	P 05	8-10	2-3	

Таблицы и рекомендации – приготовление рыбы

Продукт	Количество (г)	Мощность (Вт)	Программа	Время (мин.)	Время выдерживания (мин.)	Рекомендации
Рыбное филе	500	640	P 04	10-12	3	Готовить в закрытой посуде. Перевернуть по истечении половины срока.
Рыба целиком	800	800	P 05	3-5	2-3	Готовить в закрытой посуде. Перевернуть по истечении половины срока. Возможно, понадобится накрыть голову и хвост рыбы.
		480	P 03	10-12		

Приготовление пищи с помощью гриля

Для того, чтобы получить от гриля наилучшие результаты, используйте решетку, входящую в комплект поставки микроволновой печи.

Установите решетку так, чтобы она не соприкасалась с металлическими поверхностями камеры, в противном случае имеется опасность образования электрических дуговых разрядов, что может привести к повреждению устройства.

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. При первом использовании микроволновой печи появится слабый дымок и запах от смазочного масла, использованного при изготовлении печи.
2. После первого использования гриля защищающая резисторы зона с отверстиями из-за высокой температуры начинает слегка деформироваться и приобретать золотистый оттенок — это вполне нормально.
3. При использовании гриля стекло дверцы нагревается до очень высокой температуры. Чтобы устройство было недоступно для детей, оно должно находиться как минимум на высоте 80 см.
4. Во время работы гриля стенки камеры и решетка нагреваются до очень высокой температуры. Рекомендуется использовать прихватки.
5. При длительном использовании гриля защитный термостат вызывает временные отключения резисторов, что вполне нормально.
6. Важно! При приготовлении пищи в контейнерах на гриле или обычным способом следует проверить, подходит ли этот контейнер для использования в микроволновой печи. См. таблицу типов посуды!
7. При использовании гриля брызги жира могут достигать резисторов и сгорать. Это нормально и не является признаком неисправности в работе.
8. После каждого цикла приготовления пищи, чтобы не дать грязи засохнуть, протирайте внутреннюю поверхность и принадлежности.

Приготовление пищи с помощью гриля

Таблицы и рекомендации – гриль без микроволн

Продукт	Количество (г)	Время (мин.)	Рекомендации
Рыба			
Дорада	800	18-24	Положить на рыбу маленький кусочек масла. По истечении половины срока перевернуть и побрызгать приправой.
Сардины/красный скорпион	6-8 шт.	15-20	
Мясо			
Сосиски	6-8 шт.	22-26	В середине процесса приготовления проткнуть вилкой и перевернуть.
Замороженные гамбургеры	3 шт.	18-20	
Антрекот (толщиной примерно 3 см)	400	25-30	В середине процесса приготовления полить небольшим количеством растительного масла либо положить немного сливочного масла, и перевернуть.
Прочее			
Тосты	4 шт.	1½-3	Следить за процессом поджаривания.
Жареные сэндвичи	2 шт.	5-10	Следить за процессом поджаривания.

Предварительно разогрейте гриль в течение 2 минут. Если нет причин этого не делать, используйте решётку. Приведенные значения времени являются примерными и могут варьировать в зависимости от состава и количества продуктов, а также желаемых результатов. Рыба и мясо получаются очень вкусными, если перед приготовлением на гриле немного смазать их растительным маслом, специями и травами и оставить мариноваться в течение нескольких часов. Соль следует добавлять лишь после окончания процесса приготовления на гриле.

Сосиски не лопнут, если перед приготовлением на гриле проткнуть их вилкой.

В середине процесса приготовления на гриле при необходимости переверните пищу или добавьте еще немного растительного масла.

Гриль особенно подходит для приготовления тонких долек мяса и рыбы. Тонкие куски мяса нужно перевернуть только один раз, а более толстые куски следует переворачивать несколько раз. Для рыбы мы рекомендуем перед укладкой на решётку соединять вместе голову и хвост рыбы.

Приготовление пищи с помощью гриля

Таблицы и рекомендации – микроволны + гриль

Функция «микроволны + гриль» идеально подходит для быстрого приготовления и одновременно подрумянивания мяса. Её также можно использовать для запекания пищи в панировочных сухарях.

Микроволны и гриль работают попеременно. Микроволны готовят, а гриль поджаривает пищу.

Блюдо	Количество (г)	Тип контейнера	Мощность (Вт)	Программа	Время (мин.)
Макароны в сухарях	500	Мелкая тарелка	135	P 02	12-17
Картофель в сухарях	800	Мелкая тарелка	230	P 05	20-22
Лазанья	приблизительно 800	Мелкая тарелка	230	P 05	15-20
Творог в сухарях	приблизительно 500	Мелкая тарелка	200	P 04	18-20
2 свежие куриные ножки (на решётке)	200 г. каждая	Мелкая тарелка	170	P 03	8-10
Мясо кусками	приблизительно 500	Высокий, широкий контейнер	200	P 04	17-19
Луковый суп с сухарями	чашки 2200 г	Супницы	170	P 03	2-4

Прежде чем использовать в микроволновой печи посуду и контейнеры, проверьте, подходят ли они для этого. Применяйте только посуду, специально предназначенную для использования в микроволновых печах.

Посуда для использования в комбинированной функции должна подходить как для микроволнового приготовления, так и для гриля. См. таблицу типов посуды.

Имейте в виду, что приведенные значения являются примерными и могут варьировать в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида пищевых продуктов.

Если времени недостаточно, чтобы как следует подрумянить пищу, включите функцию гриля еще на 5 или 10 минут.

Для блюд с панировочными сухарями и мяса птицы время приготовления необходимо увеличить на 3-5 минут для равномерного распределения температуры.

При отсутствии каких-либо запретов в процессе приготовления пищи следует использовать вращающуюся тарелку.

Значения, приведенные в таблице, действительны для холодной камеры (не нужно предварительно разогревать печь).

Какие виды контейнеров можно использовать?

Функция микроволн

При использовании функции микроволн важно учитывать, что они отражаются от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, керамика, пластмасса и бумага пропускают микроволны.

По этой причине **в микроволновой печи нельзя использовать металлические кастрюли, посуду или контейнеры с металлическими частями или отделкой**. Нельзя также использовать стекло и керамику с **металлическими частями или отделкой** (например, свинцовое стекло).

Идеальными материалами для использования в микроволновых печах являются тугоплавкие, огнеупорные стекло, фарфор или керамика. Высококачественный хрусталь или фарфор следует использовать лишь на короткое время, для разморозки или повторного разогрева уже приготовленной пищи.

Проверка посуды

На 20 секунд поместите посуду в печь при максимальном уровне мощности. Если она осталась холодной или не очень нагрелась, посуда пригодна для использования в микроволновой печи. Если же посуда сильно нагревается или создаёт электрическую дугу, она для этого непригодна.

Горячая пища передаёт тепло посуде, которая может становиться очень горячей. Поэтому необходимо обязательно использовать **прихватку!**

Функция гриля

При использовании функции гриля посуда для микроволновой печи должна выдерживать температуру не менее 250°C.

Пластмассовая посуда для этого не подходит.

Комбинированная функция

Посуда для использования в комбинированной функции должна подходить как для микроволнового приготовления, так и для гриля.

Алюминиевые контейнеры и фольга

Предварительно приготовленные продукты в алюминиевых контейнерах или алюминиевой фольге можно помещать в микроволновую печь при соблюдении следующих условий:

- Соблюдайте напечатанные на упаковке инструкции производителя.

- Алюминиевые контейнеры не должны иметь в высоту более 3 см и не должны соприкасаться с внутренними стенками камеры (минимальное расстояние – 3 см). Алюминиевую крышку следует снять.
- Ставьте алюминиевый контейнер непосредственно на вращающуюся тарелку. При использовании решётки контейнер необходимо ставить на фарфоровую тарелку. Никогда не ставьте контейнер непосредственно на решётку!
- Время приготовления продуктов удлиняется, так как микроволны поступают в пищу только через верх. В случае каких-либо сомнений используйте только посуду, специально предназначенную для использования в микроволновых печах.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для отражения микроволн во время процесса размораживания. Деликатесные продукты, такие как птица или мясной фарш, можно защитить от чрезмерного нагрева, накрыв соответствующие края.
- **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками камеры, так как это может привести к образованию электрической дуги.

Крышки

Использование стеклянных или пластмассовых крышек либо клейкой ленты рекомендуется по следующим причинам:

1. Предотвращается повышенное испарение (главным образом, при очень длительных периодах приготовления).
2. Ускоряется процесс приготовления пищи.
3. Пища не высыхает.
4. Сохраняется аромат.

Чтобы избежать возрастания давления, крышка должна иметь отверстия. Пластмассовые пакеты также должны иметь отверстия. Бутылочки и баночки для детского питания и другие подобные контейнеры необходимо разогревать только со снятой крышкой, в противном случае они могут разорваться.

Приведенная ниже таблица даёт общее представление о видах посуды, пригодных для той или иной ситуации.

Какие виды контейнеров можно использовать?

Таблица – виды посуды

Режим работы Тип посуды	Микроволны		Гриль	Микроволны + гриль
	Разморозка/ разогрев	Приготовление пищи		
Стекло и фарфор 1) Домашние, не огнеупорные, можно мыть в посудомоечной машине	да	да	нет	нет
Глазурованная керамика Термостойкое стекло и фарфор	да	да	да	да
Керамическая, фаянсовая посуда неглазурованная глазурованная без металлической отделки	да	да	нет	нет
Фаянсовая посуда глазурованная неглазурованная	да нет	да нет	нет нет	нет нет
Пластмассовая посуда 2) термостойкая до 100°C термостойкая до 250□	да да	нет да	нет нет	нет нет
Пластмассовые плёнки 3) плёнка для пищевых продуктов целлофан	нет да	нет да	нет нет	нет нет
Бумага, картон, пергамент 4)	да	нет	нет	нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевые контейнеры 5) Принадлежности (решётка)	да нет нет	нет да нет	да да да	нет да да

1. Без кромок из сусального золота или серебра; без свинцового стекла.
2. Следуйте инструкциям производителя!
3. Не используйте для закрывания пакетов металлические зажимы. Необходимо перфорировать пакеты. Используйте плёнки только для накрывания продуктов.

4. Не используйте бумажные тарелки.
5. Только мелкие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен соприкасаться со стенками камеры.

Чистка и обслуживание

ПЕРЕД ТЕМ, КАК ЧИСТИТЬ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА НЕ ВСТАВЛЕНА В РОЗЕТКУ.

После использования устройства дайте ему остыть. Не используйте для чистки устройства абразивные чистящие средства, металлические мочалки, которые царапают поверхность, либо острые предметы.

Наружная поверхность:

1. Протирайте наружную поверхность с помощью нейтрального растворителя, тёплой воды и влажной ткани.
2. Не позволяйте воде просачиваться сквозь внешние структуры.

Внутренняя часть:

1. После каждого использования протирайте внутренние стенки с помощью влажной ткани.
2. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия микроволновой печи.
3. Если с момента последней чистки прошло некоторое время и камера микроволновой печи осталась загрязнённой, поставьте на поднос стакан воды и на 4 минуты включите микроволновую печь на максимальной мощности. Образовавшийся пар смягчит загрязнения, которые затем можно будет легко убрать с помощью мягкой ткани.

Важно! Устройство нельзя чистить с помощью пароструйных моющих установок. Пар может достигнуть токонесущих частей и вызвать короткое замыкание.

Наиболее загрязнённые поверхности из нержавеющей стали можно чистить с помощью неабразивных чистящих средств.

После этого их нужно промыть горячей водой и как следует просушить.

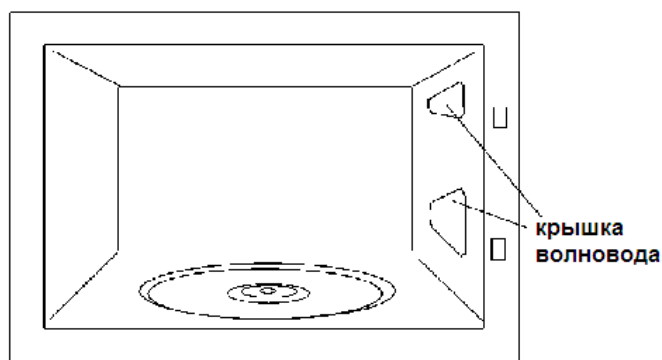
4. Принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, сначала смочите их, а затем очистите с помощью щетки и губки. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. Вращающаяся тарелка и соответствующая подставка должны быть всегда чистыми.

Дверца, петли дверцы и лицевая панель устройства:

1. Эти части всегда должны быть чистыми, в особенности контактные поверхности между дверцей и лицевой панелью устройства, с тем, чтобы не допускать утечек.
2. Для очистки используйте нейтральный растворитель и тёплую воду. Затем протрите всё мягкой тряпкой.

Слюдавые крышки:

Слюдавые крышки всегда должны быть чистыми. Остатки пищи на крышках могут их деформировать или вызвать появление искр. Таким образом, крышки необходимо регулярно чистить без использования абразивных чистящих средств или острых предметов. Во избежание опасных ситуаций не снимайте слюдяных крышек.



Поиск и устранение неисправностей?

Устройство функционирует неправильно

- Правильно ли вставлена в розетку штепсельная вилка?
- Плотно ли закрыта дверца? Дверца должна закрываться с отчётливо слышным щелчком.
- Не имеется ли посторонних предметов между дверцей и подставкой?

Пища не нагревается или нагревается очень медленно

- Не используете ли Вы по ошибке металлическую посуду?
- Правильно ли Вы выбрали время работы и уровень мощности?
- Не положили ли Вы в микроволновую печь большее, чем обычно, количество пищи, или более холодную пищу?

Пища слишком горячая, пересушена или подгорела

- Правильно ли Вы выбрали время работы и уровень мощности?

При работе устройства слышны шумы

- Наблюдается ли внутри устройства электрическая дуга?
- Не соприкасается ли посуда со стенками камеры?

- Не осталось ли в печи забытых ложек или шампуров?

Внутреннее освещение не загорается

- Если все функции работают нормально, лампа, возможно, перегорела. Устройство можно использовать и дальше.
- Лампа освещения должна заменяться только специалистами Службы технической поддержки.

Повреждён шнур питания

- Шнур питания должен заменяться только уполномоченными производителем агентами или техниками, достаточно квалифицированными, чтобы выполнить эту задачу, так как необходимо избежать опасных ситуаций, а кроме того, здесь нужны специальные инструменты.

При обнаружении каких-либо других неисправностей связывайтесь со Службой технической поддержки.

Любые ремонтные работы должны выполняться только квалифицированным специалистом.

Технические характеристики

Описание функций кнопок

Символ	Описание	Мощность	Продукты
	Микроволны	P 01 ----- 160 Вт	Медленная разморозка деликатесной пищи; поддержание пищи в подогретом состоянии
		P 02 ----- 320 Вт	Приготовление пищи с небольшим нагревом; варка риса Быстрая разморозка
		P 03 ----- 480 Вт	Плавление сливочного масла Подогревание детского питания
		P 04 ----- 640 Вт	Приготовление овощей и других продуктов Тщательное приготовление и подогревание пищи
		P 05 ----- 800 Вт	Приготовление и подогревание пищи небольшого количества пищи Подогревание деликатесной пищи
	Микроволны + гриль	P 01 ----- 95 Вт	Приготовление тостов
		P 02 ----- 135 Вт	Поджаривание на гриле птицы и мяса
		P 03 ----- 170 Вт	Приготовление мясных батонов и блюд с панировочными сухарями
		P 04 ----- 200 Вт	Приготовление мяса кусками
		P 05 ----- 230 Вт	Картофель в сухарях
	Гриль	---	Приготовление на гриле всех видов пищи

Технические характеристики

- Напряжение переменного тока См. данные на табличке
- Плавкий предохранитель..... 12 A/250 В
- Потребляемая мощность..... 1200 Вт
- Мощность гриля. 1000 Вт
- Выходная микроволновая мощность..... 800 Вт
- Микроволновая частота... .. 2450 МГц
- Внешние габариты (Ш x В x Т). 595 × 390 × 350 мм
- Размеры камеры (Ш x В x Т)..... 305 × 210 × 305 мм
- Объём камеры печи. 20 л
- Вес..... 18,6 кг



ООО «Тека Рус»
121170Москва
ул. Неверовского д.9
Телефон: +7 495 64 500 64
Факс: +7 495 64 500 68
www.teka.com