

19501M-HLGR



610857

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

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



Версия: 2.0

Дата составления: 2025-06-12

Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность	2
1.1	Значение символики	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению	8
1.4	Использование не по назначению	8
2	Общие сведения	9
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства	9
2.2	Защита авторских прав.....	9
2.3	Декларация соответствия.....	9
3	Транспортировка, упаковка и хранение	10
3.1	Транспортная инспекция	10
3.2	Упаковка.....	10
3.3	Хранение	10
4	Технические данные.....	11
4.1	Технические характеристики.....	11
4.2	Функции прибора.....	12
4.3	Обзор компонентов прибора	13
5	Инсталляция и обслуживание	14
5.1	Инсталляция.....	14
5.2	Основы приготовления в микроволновой печи.....	15
5.3	Соответствующая посуда для микроволновой печи	16
5.4	Обслуживание	17
6	Очистка.....	34
6.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки	34
6.2	Очистка	34
7	Возможные неисправности	35
8	Утилизация.....	36



Перед началом эксплуатации следует прочитать инструкцию по обслуживанию, и хранить ее в доступном месте недалеко от прибора!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным источником информации и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций относительно безопасности и обслуживания является условием безопасной и правильной работы с прибором.

Перед началом работы с прибором, особенно перед его включением, следует прочитать данную инструкцию по обслуживанию во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба! Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

На каждом этапе эксплуатации вся важная информация, содержащаяся в инструкции по эксплуатации, должна быть доступна для соответствующего персонала. Ответственность за ее доступность несет оператор.

Кроме инструкции по эксплуатации следует соблюдать общие и другие действующие положения законодательства, касающиеся безопасности труда и защиты окружающей среды.

RU

1 Безопасность

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

1.1 Значение символики

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



ОПАСНОСТЬ!

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

**ОСТОРОЖНО!**

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

ВНИМАНИЕ!

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

ПРИМЕЧАНИЕ!

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

RU

1.2 Рекомендации по технике безопасности

Электрический ток

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

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилок.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

Легковоспламеняющиеся материалы

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

Риск пожара / риск взрыва

- Не кладите в рабочую камеру какие-либо предметы (поваренные книги, кухонные полотенца и т.п.). Неожданное включение прибора может повредить его или даже зажечь.
- При подогреве или приготовлении блюд в горючих материалах, таких как пластиковые или бумажные контейнеры, прибор должен находиться под наблюдением из-за возможности нагрева.
- Когда материалы в микроволновой загорятся, оставьте дверь прибора закрытой, выключите прибор, вытащите вилок или выключите главный предохранитель.

- Не используйте металлические кастрюли, сковороды или крышки. Металл может привести к образованию искр в рабочей камере. Используйте только контейнеры из материала, подходящего для микроволновых печей, устойчивые к высоким температурам (раздел 5.3).
- Не готовьте продукты питания или жидкости в плотно закрытых или герметичных контейнерах. Они могут лопнуть в устройстве или вызвать травму при их открытии!
- Свежие и сваренные вкрутую яйца в скорлупе и очищенные не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться.
- Продукты с твердой кожурой, такие как картофель, тыква, яблоки или каштаны, перед нагреванием следует проколоть.
- Не помещайте в микроволновую печь смесь воды с маслом или жиром, так как она может взорваться.

Безопасность во время работы с микроволновыми приборами

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

Опасность облучения электромагнитными волнами

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

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

RU

Ответственность оператора

Оператор отвечает за соблюдение действующих положений законодательств, исполнительных положений и существующих местных положений, касающихся предотвращения несчастных случаев, защиты окружающей среды, а также внутренних инструкций труда, инструкций по эксплуатации, действующих на месте установки прибора. Обязанности оператора:

- эксплуатация прибора и подключенных к нему компонентов исключительно в безупречном техническом состоянии, с исправными защитными и предохранительными элементами;
- подготовка оценки рисков на рабочих местах;
- инструктаж и регулярное обучение персонала; В частности, следует ознакомиться с разделом, касающимся безопасности, и указаниями по безопасности и соблюдать их;
- предоставление соответствующих средств индивидуальной защиты (СИЗ);
- соблюдение сроков технического обслуживания и очистки;
- документирование обучения/инструктажей, замена комплектующих.

Обслуживающий персонал

Безопасность

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

Неправильное использование

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

RU

1.3 Использование по назначению

Прибор предназначен исключительно для применения, описанного в инструкции обслуживания, с поставленными и утвержденными компонентами.

Любое другое применение считается несоответствующим назначению.

Производитель не несет ответственности за вытекающий из этого ущерб. В таких случаях ответственность несет исключительно пользователь/оператор.

Следующие виды эксплуатации считаются соответствующими назначению:

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

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

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

RU

1.4 Использование не по назначению

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

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

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

2 Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Прибор построен в соответствии с настоящим состоянием техники и правилами технической безопасности. Несмотря на это, во время его эксплуатации могут возникнуть угрозы для здоровья и жизни пользователя или посторонних людей, риск повреждения прибора или других составляющих имущества. Претензии по гарантии и ответственности за травмы/повреждения имущества, а также аварии во время работы исключены, если можно их отнести к одной или нескольким следующим причинам:

- использование, несоответствующее назначению;
- несоблюдение/пренебрежение инструкцией и связанной с ней информацией;
- неавторизованные конструкционные и технические изменения в приборе;
- привлечение для работы недостаточно обученного и недостаточно квалифицированного персонала;
- эксплуатация с поврежденными или неправильно установленными предохранительными или защитными устройствами;
- несоответствующее техническое обслуживание или очистка;
- неустраненные аварии;
- применение неразрешенных агентов, чистящих средств и т. п.;
- применение неавторизованных запчастей;
- ошибки во время обслуживания или другое неправильное использование;
- катастрофы, вызванные посторонними предметами или форс-мажором;
- уничтожение шильдика и наклеек, существенных для обслуживания и безопасности.

RU

2.2 Защита авторских прав

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

2.3 Декларация соответствия

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

3 Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

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

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

3.2 Упаковка

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

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

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

3.3 Хранение

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

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

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

4 Технические данные

4.1 Технические характеристики

Наименование:	Микроволновая печь 19501M-HLGR
Номер арт.:	610857
Материал:	стальной лист
Материал рабочей камеры:	нержавеющая сталь
Материал поворотной тарелки:	стекло
Диаметр поворотной тарелки в мм:	270
Мощность микроволновой печи в Вт:	900
Мощность горячего воздуха в Вт:	1950
Мощность гриля в Вт:	1950
Количество магнетронов	1
Количество уровней мощности:	6
Объем в литрах:	25
Размеры камеры термообработки (шир. x гл. x выс.) в мм:	316 x 315 x 197
Настройка времени до, в минутах:	95
Энергопотребление в режиме ожидания в Вт:	0,6
Макс. время до перехода в режим ожидания в минутах:	0
Потребляемая мощность:	1,95 кВт 230-240 В 50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	490 x 435 x 280
Вес в кг:	16,5

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

Версия / характеристики

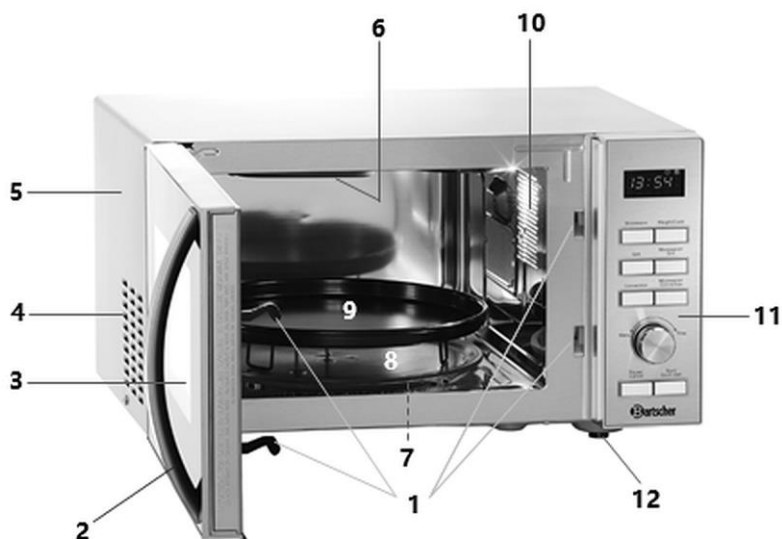
- Функции:
 - размораживание
 - подогревание
 - гриль (комбинируемый)
 - горячий воздух (комбинируемый)
- Управление:
 - электронное
 - ручка
 - кнопка
- Таймер
- Цифровая индикация: да
- Светодиодный дисплей
- Поворотная тарелка
- Внутреннее освещение
- В комплекте: 1 сковорода-гриль, Ø 280 мм, выс. 52 мм

RU

4.2 Функции прибора

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

4.3 Обзор компонентов прибора



RU

Рис. 1

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. Система блокировки дверцы | 2. Ручка дверцы |
| 3. Дверцы с смотровым окном | 4. Вентиляционные отверстия |
| 5. Корпус | 6. Нагреватель гриля |
| 7. Роликовое кольцо | 8. Поворотная тарелка |
| 9. Сковорода-гриль | 10. Внутреннее освещение |
| 11. Панель управления | 12. Ножки (4x) |

5 Инсталляция и обслуживание

5.1 Инсталляция

Распаковка/установка

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



ОСТОРОЖНО!

Опасность удушья!

Исключить возможность доступа детей к упаковочным материалам, таким как пластиковые мешки и компоненты из пенопласта.

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались остатки клея. Остатки клея следует удалить с помощью салфетки, смоченной в соответствующем растворителе.
- Следует обратить внимание на то, чтобы не повредить шильдик и предупреждения на приборе.
- **Запрещается** устанавливать прибор во влажных и мокрых зонах.
- Прибор устанавливать так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединениям для быстрого отключения.
- Выбирая место установки, следует учитывать следующие аспекты:
 - поверхность установки должна быть ровной, достаточно несущей, водонепроницаемой, сухой и устойчивой к высокой температуре;
 - назначенные эвакуационные пути должны были свободными;
 - обеспечить стабильную позицию;
 - предусмотреть достаточное количество места для работы, технического обслуживания и очистки;
 - вентиляционные отверстия для подаваемого и отводимого воздуха, если есть, оставить свободными;
 - соблюдать действующие технические и строительные правила.
- Следует соблюдать достаточное расстояние от края стола. Прибор может опрокинуться и упасть.
- Чтобы прибор мог нормально работать, он должен быть достаточно вентилируемым.
- Никогда не следует закрывать вентиляционные отверстий.

- При установке прибора необходимо соблюдать следующие минимальные зазоры:
 - сверху 20 см
 - по бокам по 5 см,
- Убедитесь, что прибор установлен у стены с поверхностью, устойчивой к высоким температурам, чтобы никто не касался задней стенки прибора напрямую. Опасность получения ожогов!
- Прибор должен находиться на расстоянии не менее 2 м от радио, телевизора и т. д., чтобы не мешать приему.

Подсоединение к источнику тока

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

RU

5.2 Основы приготовления в микроволновой печи

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

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

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

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

- Приготавливаемый продукт следует осторожно вставить в микроволновую печь, более крупные куски разложить с внешней стороны посуды.
- Помнить о времени приготовления. Рекомендуется установить самое короткое время, а в случае необходимости время приготовления продлить. Слишком долго приготавливаемые продукты могут подгорать и начать дымиться.

- Во время приготовления продукты следует накрывать. Благодаря этому блюдо будет приготовлено равномерно, и не будет разбрызгиваться.
- Во время приготовления продукт перевернуть один раз. Таким образом, процесс приготовления, напр. цыпленка или гамбургера, будет ускорен. Большие куски, такие как жаркое, следует перевернуть как минимум раз.
- Такие блюда как тефтели следует как минимум раз, по истечении половины времени приготовления, переложить, т.е. верхний слой переложить вниз, а нижний слой наверх, от середины на внешнюю сторону и наоборот.

5.3 Соответствующая посуда для микроволновой печи

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

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

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

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

Следующая таблица поможет выбрать правильную посуду:

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

Табл. 1

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

RU

5.4 Обслуживание

Перед использованием

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

Вставка поворотной тарелки

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

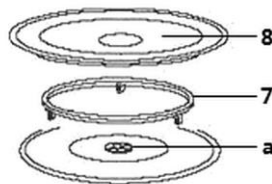


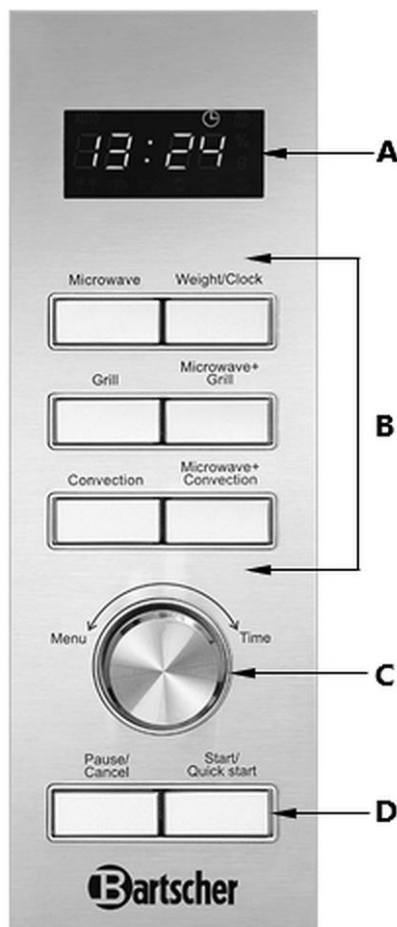
Рис. 2

Указания для пользователя

- Во время процесса термической обработки прибор возвращается в режим Standby после прикл. 25 секунд.
- При однократном нажатии на кнопку PAUSE / CANCEL во время термической обработки программа останавливается. Тогда следует нажать кнопку START / QUICK START, чтобы продолжить программу.
- При двойном нажатии кнопки PAUSE / CANCEL программа останавливается.
- После завершения процесса термической обработки каждые две минуты слышен звуковой сигнал, напоминающий пользователю, пока кнопка PAUSE / CANCEL не будет нажата или дверь прибора не откроется.
- Электронная система управления прибора имеет функцию охлаждения. Как и при любом процессе термообработки, при котором время приготовления превышает 2 минуты, дверца прибора открывается или процесс термообработки прекращается, вентилятор запускается автоматически на прикл. 3 минуты, чтобы охладить прибор и так продлить срок его службы.
- При первом использовании микроволновой печи с функцией гриля может возникнуть легкий запах и дым. Это нормальное явление, которое возникает в результате сжигания остатков после производства и через некоторое время перестанет происходить при использовании.

RU

Панель управления



A – Цифровой дисплей

B – Функциональные кнопки

Микроволновая печь	Вес / время
Гриль	Микроволновая печь + гриль
Горячий воздух	Микроволновая печь + горячий воздух

C – Меню / Поворотный регулятор времени

D – Остальные функциональные кнопки

Пауза / Удалить	Старт/Быстрый старт
-----------------	---------------------

RU

Рис. 3

Запуск



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск получения ожогов от горячей посуды!

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

Вынимайте посуду только с помощью кухонных рукавиц или кухонной тряпочки.



ОСТОРОЖНО!

Риск возгорания!

Особенно при использовании высоких уровней мощности следует следить за прибором.

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

RU

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

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

ВНИМАНИЕ!

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

Ничто не может выступать за край поворотной тарелки.

Не подогревайте блюда непосредственно на поворотной тарелке.

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

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

При первом подключении прибора раздается звуковой сигнал, а на цифровом дисплее появляется „1:01“ и .

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

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

ВНИМАНИЕ!

Поворотная тарелка всегда должна свободно вращаться.

Настройки

Ввод данных

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

При длительных перерывах прибор автоматически прерывает процесс.

Все данные подтверждаются прибором с помощью звукового сигнала, когда они принимаются. Двойной звуковой сигнал означает, что введенные данные не были приняты.

2. Проверить данные и повторить попытку.

Удаление данных

1. Для удаления данных перед началом процесса термообработки следует нажать кнопку PAUSE / CANCEL.

Прерывание или завершение функции

1. Чтобы прекратить работу, нажать кнопку PAUSE / CANCEL или открыть дверцу прибора.
2. Чтобы продолжить работу, закрыть дверцу прибора и нажать кнопку START / QUICK START.
3. Чтобы полностью завершить процесс термической обработки, чтобы удалить все инструкции, следует повторно нажать кнопку PAUSE / CANCEL.

Конец программы

После завершения программы звуковой сигнал будет слышен до тех пор, пока не будет нажата одна из кнопок или пока не откроется дверь.

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

Настройка времени

Прибор имеет 12- или 24-часовой формат часов. Часы можно установить в 12 - или 24-часовой цикл, нажав в режиме Standby кнопку WEIGHT / CLOCK.

Пример:

Например, время на приборе должно быть установлено на 8:30.

1. Нажмите кнопку WEIGHT / CLOCK один раз или дважды, чтобы выбрать 24 - или 12-часовой цикл.
2. Вращать поворотный регулятор MENU / TIME, пока не отобразится время „8”.
3. Нажать кнопку WEIGHT / CLOCK один раз, чтобы подтвердить настройку времени.
4. Вращать поворотный регулятор MENU / TIME, пока не отобразится желаемые „30” минут.
5. Нажать кнопку WEIGHT / CLOCK один раз, чтобы подтвердить настройку.

Внимание:

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

Быстрый запуск

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

1. Чтобы установить желаемое время термической обработки, быстро нажимать на кнопку несколько раз START / QUICK START.

Максимальное время термической обработки составляет 10 минут.

Термическая обработка: микроволновая печь

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

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

Уровень мощности устанавливается с помощью кнопки MICROWAVE.

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

Нажать кнопку MICROWAVE	Мощность
1 раз	100 %
2 раза	80 %
3 раза	60 %
4 раза	40 %
5 раза	20 %
6 раза	00 %

Табл. 2

Время термообработки, которое можно установить, составляет 95 минут.

Время термической обработки зависит от следующих характеристик блюд:

начальная температура: чем ниже, тем дольше время обработки

плотность: чем больше, тем дольше время обработки

влажность: чем ниже, тем дольше время обработки

форма: чем толще, тем дольше время обработки

вес: чем больше, тем дольше время обработки

RU

1. Сначала с помощью кнопки MICROWAVE выбрать уровень мощности, а затем с помощью поворотного регулятора MENU / TIME - желаемое время термообработки.
2. В завершение нажать кнопку START / QUICK START чтобы начать процесс термообработки.

Пример:

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

1. Нажать кнопку MICROWAVE 3 раза.
2. Вращать поворотный регулятор MENU / TIME до тех пор, пока не отобразится желаемое время термообработки (5:00).
3. В завершение нажать кнопку START / QUICK START.

Внимание:

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

Функция гриля

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

1. Для приготовления на гриле использовать прилагаемую сковороду-гриль.
2. Сковороду-гриль с блюдами установить на поворотную тарелку и приготовить блюдо.
3. Чтобы вынуть сковороду-гриль с блюдами, используйте термостойкие перчатки.

Пример:

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

RU

1. В режиме Standby нажать один раз кнопку GRILL.
2. Вращать поворотный регулятор MENU / TIME до тех пор, пока не отобразится желаемое время (12:00).
3. В завершение нажать кнопку START / QUICK START.

Внимание:

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

Функция горячего воздуха

Во время термической обработки горячим воздухом горячий воздух циркулирует внутри прибора, чтобы быстро и равномерно подрумянить блюдо, а также сделать его хрустящим. Этот прибор может быть установлен при десяти различных температурах термообработки, на время обработки до 95 минут.

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

Термообработка с горячим воздухом

Температура термообработки устанавливается с помощью кнопки CONVECTION.

Обзор настроек уровней температуры можно найти в таблице 2.

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

В **правом столбце** показана заданная температура.

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

Табл. 3

RU

Желаемое время термической обработки устанавливается с помощью поворотного регулятора MENU / TIME.

Пример:

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

1. В режиме Standby вставить в камеру прибора пищевые продукты.
2. Закрывать дверь прибора.
3. Нажать кнопку CONVECTION 3 раз, чтобы выбрать желаемую температуру 180 °C.
4. Поворачивать поворотный регулятор MENU / TIME, чтобы установить время термообработки на 40 минут.

Максимальное время термической обработки составляет 95 минут.

5. Нажать кнопку START / QUICK START чтобы начать процесс термообработки.

Внимание:

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

Предварительный нагрев и термообработка с горячим воздухом

Прибор можно запрограммировать так, чтобы комбинировать процессы предварительного нагрева и термообработки с горячим воздухом.

Пример:

Чтобы выполнить предварительный нагрев при 170 °C, а затем выполнить процесс термообработки в течение 35 минут, выполните следующие шаги:

1. В режиме Standby нажать кнопку CONVECTION, чтобы выбрать желаемую температуру.
2. В завершение нажать кнопку START / QUICK START.
Как только прибор достигнет заданной температуры, будет слышен звуковой сигнал.
3. Открыть дверцу прибора и поместить контейнер с едой в центр поворотной тарелки.
4. Поворачивать поворотный регулятор MENU / TIME, чтобы установить время термообработки на 35 минут.

На цифровом дисплее отображается установленное время.

5. В завершение нажать кнопку START / QUICK START.

Внимание:

Максимальное время предварительного нагрева составляет 30 минут. После достижения заданной температуры в камере термообработки температура остается постоянной.

Через 30 минут каждые 5 секунд слышен короткий звуковой сигнал. Если дверь прибора не открывается, программа автоматически завершается через 30 минут.

Функция: микроволновая печь + гриль

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

Эта функция позволяет выбрать две комбинации, для которых предварительно запрограммированы процентные показатели для гриля и

термической обработки в режиме микроволновой печи. Пользователь выбирает общее время, и выбранная комбинация соответственно контролирует соотношение времени для микроволновой печи и гриля.

1. Сначала следует нажать 1-или 2-раза кнопку MICROWAVE + GRILL, чтобы выбрать подходящую для данного продукта настройку комбинации.
2. Затем, вращением поворотного регулятора Время / Меню установить желаемое время термообработки.

На цифровом дисплее отображается желаемое время термической обработки.

3. Нажать кнопку START/QUICK START для запуска программы.

Внимание:

Максимальное время термической обработки составляет 95 минут. После завершения термообработки можно услышать четыре звуковых сигнала.

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

Комбинация 1

30% времени обработки в режиме микроволновой печи, 70% времени приготовления на гриле: для рыбы, картофеля или запеченных блюд (запеканок).

RU

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

1. В режиме Standby нажать кнопку MICROWAVE + GRILL 1-раза.
2. Вращать поворотный регулятор MENU / TIME до тех пор, пока на цифровом дисплее не отобразится желаемое время термообработки (12:00).
3. Нажать кнопку START/QUICK START.

Комбинация 2

55 % времени обработки в режиме микроволновой печи, 45% времени приготовления на гриле: для пудинга, омлетов, картофеля и птицы.

Пример: Чтобы для комбинации 2 установить, напр. время термообработки 12 минут, следует выполнить следующие действия:

1. Нажать кнопку STOP / RESET.
2. Нажать кнопку MICROWAVE + GRILL 2-раза.

3. Вращать поворотный регулятор MENU / TIME до тех пор, пока на цифровом дисплее не отобразится желаемое время термообработки (12:00).
4. Нажать кнопку START/QUICK START.

Функция: микроволновая печь + горячий воздух

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

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

Прибор имеет четыре предустановленные настройки, которые упрощают автоматическую термообработку как с горячим воздухом, так и в режиме микроволновой печи. Чтобы выбрать желаемую температуру горячего воздуха, нажимать кнопку MICROWAVE + CONVECTION столько раз, сколько указано в следующей таблице.

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

Табл. 4

Внимание:

Максимальное время термообработки составляет 95 минут. В процессе термообработки/выпечки можно проверить температуру горячего воздуха, нажав кнопку MICROWAVE + CONVECTION.

1. В режиме Standby вставить в камеру термообработки на вращающуюся тарелку контейнер с пищевыми продуктами.
2. Закрыть дверь прибора.
3. Вращать поворотный регулятор MENU/TIME до тех пор, пока на цифровом дисплее не отобразится желаемое время термообработки (26:00).
4. Нажать кнопку START / QUICK START.

Размораживание

Духовка позволяет размораживать блюда, в зависимости от веса, введенного пользователем. Время размораживания и мощность устанавливаются автоматически, когда запрограммирована категория пищевого продукта и вес. Вес замороженного продукта может составлять от 100 г до 1800 г.

Микроволновая энергия нагревает пищевой продукт снаружи. Тепло медленно направляется внутрь пищевого продукта, что приводит к равномерному размораживанию.

1. В режиме Standby вращать поворотный регулятор MENU / TIME против часовой стрелки, пока на цифровом дисплее не отобразится „A-09“.
2. Нажать кнопку WEIGHT / CLOCK чтобы выбрать вес.
3. Вращать поворотный регулятор MENU / TIME до тех пор, пока на цифровом дисплее не отобразится время размораживания (05:30).
4. Для подтверждения нажать кнопку START / QUICK START.

УКАЗАНИЕ!

Прибор останавливается по истечении 2/3 времени, слышен звуковой сигнал. Проверить состояние блюд и при необходимости перевернуть их. Продолжить процесс размораживания, нажав еще раз кнопку START / QUICK START.

RU

Внимание:

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

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

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

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

Максимальное время размораживания составляет 45 минут. По истечении установленного времени размораживания раздастся 4 звуковых сигнала.

Перед запуском следующей программы термообработки нажать кнопку PAUSE / CANCEL или открыть дверцу прибора.

Способы размораживания

Во время размораживания поступать согласно следующим инструкциям:

Накрывание

Блюда должны быть накрыты, чтобы:

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

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

Переворачивание / размешивание

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

1. Разделите kleющиеся куски блюда.

Меньшие порции

RU

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

1. Перед замораживанием разделите продукты на меньшие куски.

Таким образом можно легко и быстро приготовить полное меню.

Нежные продукты

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

Время оставления

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

Многоступенчатая термическая обработка

С помощью этого прибора можно предварительно выбрать до трех программ, которые выполняются одна за другой. Предполагая, что мы хотим установить следующую программу термообработки, программирование должно выполняться в порядке, указанном ниже:

Термообработка в микроволновой печи



Термообработка с горячим воздухом

1. В режиме Standby вставить в камеру прибора пищевые продукты.
2. Закрыть дверь прибора.
3. Нажимать кнопку MICROWAVE столько раз, пока не появится желаемый уровень мощности.
4. Поворотным регулятором MENU / TIME установить время термообработки.

УКАЗАНИЕ!

Не нажимать кнопку START / QUICK START.

5. Нажать кнопку CONVECTION, чтобы установить температуру горячего воздуха.
6. Поворачивать поворотным регулятором MENU / TIME, чтобы установить время термообработки.
7. В завершение нажать кнопку START / QUICK START чтобы запустить многоуровневый процесс термообработки.

УКАЗАНИЕ!

В многоступенчатой программе термообработки нельзя установить Автоматическое размораживание, Быстрый старт (Quickstart) или меню Автоматическая термообработка.

Меню Автоматическая термообработка

Меню Автоматическая обработка позволяет автоматическую термическую обработку или нагревать продукты без установки уровней мощности или времени. Достаточно знать тип пищевого продукта и его вес.

1. В режиме Standby вставить в камеру прибора пищевые продукты.
2. Закрыть дверь прибора.
3. В режиме Standby повернуть поворотный регулятор MENU / TIME против часовой стрелки и выбрать нужную программу (ведомость - таблица 5).

4. Нажимать кнопку WEIGHT / CLOCK столько раз, пока не будет выбран правильный вес.
5. В завершение нажать кнопку START / QUICK START.

Код	Пищевые продукты	- Для кофе и картофеля, после нажатия кнопки WEIGHT / CLOCK на цифровом дисплее вместо веса отображается количество порций. - В точке A-9 во время размораживания прибор останавливается, чтобы пользователь мог поворачивать блюда для равномерного размораживания. Затем необходимо нажать кнопку START / QUICK START, чтобы завершить процесс. - Результат автоматической термической обработки зависит от таких факторов, как колебания напряжения, форма и размер пищевого продукта, а также личные предпочтения в отношении степени термической обработки определенных продуктов. В случае, обнаружения того, что результат не совсем удовлетворительный, необходимо немного отрегулировать время термообработки.
A-01	Картофель (по 230 г)	
A-02	Напитки (порция 200 мл)	
A-03	Попкорн (99 г)	
A-04	Автоматическое повторное нагревание (г)	
A-05	Макароны (г)	
A-06	Пицца (г)	
A-07	Домашняя птица (г)	
A-08	Кондитерские изделия (г)	
A-09	Размораживание	

Табл. 5

Защита от детей

Эта функция должна использоваться для предотвращения работы маленьких детей с прибором без присмотра. На цифровом дисплее появляется сообщение CHILD LOCK, и прибор не может работать до тех пор, пока активна защита от детей.

Активация защиты от детей

Если прибор находится в режиме Standby и в течение одной минуты не будет выполнено никаких действий, он автоматически переключится в режим защиты от детей, и все кнопки будут заблокированы.

Деактивация защиты от детей

Режим защиты от детей можно отключить, открывая и закрывая дверцу прибора.

Защитные приспособления

Защита от перегрева

Если температура в микроволновой печи слишком высокая, сработает защита от перегрева и прибор выключится. Раздается звуковой сигнал, и на цифровом дисплее появляется ошибка „E01“.

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

Защита от низкой температуры

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

1. Нажать кнопку PAUSE / CANCEL, чтобы восстановить нормальный режим Standby.

Защита от неисправностей датчика

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

1. Нажать кнопку PAUSE / CANCEL, чтобы восстановить нормальный режим Standby.

6 Очистка

Оператор должен заботиться о том, чтобы прибор и его элементы удерживались в хорошем состоянии. Следует проверять эффективность системы управления и системы безопасности.

Работы по техническому обслуживанию, очистке и ремонту должны осуществляться только обученным и специализированным персоналом.

Если на время технического обслуживания, очистки и ремонта необходимо демонтировать предохранительные устройства, следует их немедленно установить обратно после завершения работ и проверить их работу.

Все работы по техническому обслуживанию и очистке следует осуществлять в соответствии с инструкцией по эксплуатации с учетом указанных интервалов.

6.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки

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

RU

6.2 Очистка

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

ВНИМАНИЕ!

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

4. Протрите двери, дверные уплотнения и прилегающие элементы слегка влажной тряпочкой.

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

УКАЗАНИЕ:

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

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

7 Возможные неисправности

Если микроволновая печь не работает:

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

РЕКОМЕНДАЦИЯ:

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

8 Утилизация

Электрические приборы



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

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.