

14251M-HLGR



610847

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

Тел. +49 5258 971-0
Факс: +49 5258 971-120
Технічна допомога: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Версія: 1.0

Дата підготовки: 2022-07-13

Оригінальна інструкція з експлуатації

1	Безпека	2
1.1	Пояснення попереджувальних слів	2
1.2	Вказівки щодо безпеки	3
1.3	Використання за призначенням	7
1.4	Використання не за призначенням	7
2	Загальна інформація	8
2.1	Відповідальність та гарантія	8
2.2	Захист авторських прав	8
2.3	Декларація про відповідність	8
3	Перевезення, упаковка та зберігання	9
3.1	Контроль доступу	9
3.2	Упаковка	9
3.3	Зберігання	9
4	Технічні параметри	10
4.1	Технічні дані	10
4.2	Функції приладу	11
4.3	Перелік складових частин приладу	12
5	Встановлення і експлуатація приладу	13
5.1	Встановлення приладу	13
5.2	Правила приготування продуктів в мікрохвильовій печі	14
5.3	Посуд, призначений для мікрохвильової печі	15
5.4	Експлуатація приладу	16
6	Очищення	32
6.1	Інформація на тему безпеки під час чищення	32
6.2	Очищення	33
7	Можливі несправності	34
8	Утилізація	34



Перш ніж користуватися приладом, слід прочитати інструкцію з експлуатації приладу та зберігати її у доступному місці!

Ця інструкція з експлуатації описує встановлення, використання та ремонт приладу, служить важливим джерелом інформації і є посібником користувача. Ознайомлення та дотримання всіх вказівок з техніки безпеки та експлуатації приладу є умовою безпечної та правильної його роботи. Крім того, застосовуються положення щодо запобігання нещасних випадків, правила з охорони та гігієни праці та законодавчі норми, що діють у галузі використання пристрою.

Перед початком роботи з пристроєм, і, зокрема, перед введенням його в експлуатацію, будь ласка, прочитайте ці інструкції, щоб уникнути травм людей і пошкодження майна. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

Ця інструкція з експлуатації є невід'ємною частиною виробу і повинна зберігатися в безпосередній близькості від пристрою та бути доступною у будь-який час. Після передачі пристрою також слід передати цю інструкцію з експлуатації.

UK

1 Безпека

Прилад було виготовлено згідно з чинними технічними принципами. Однак пристрій може становити джерело небезпеки, якщо його використовувати неправильно або не за призначенням. Усі особи, які користуються пристроєм, повинні дотримуватися інформації, що міститься в цій інструкції з експлуатації, та дотримуватися вказівок на тему безпеки.

1.1 Пояснення попереджувальних слів

Важливі вказівки щодо безпеки експлуатації пристрою та попереджувальна інформація позначені в цій інструкції з експлуатації відповідними символами. Цих інструкцій слід суворо дотримуватися, щоб уникнути нещасних випадків, травм та пошкодження майна.



НЕБЕЗПЕКА!

Попереджувальне слово НЕБЕЗПЕКА попереджає про небезпеку, яка може призвести до серйозних травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Попереджувальне слово **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до середньої тяжкості травм або смертельних випадків, якщо їх не уникати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Попереджувальне слово **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** попереджає про загрози, які можуть призвести до легких або помірної тяжкості травм, якщо їх не уникати.

УВАГА!

Попереджувальне слово **УВАГА** вказує на можливі пошкодження майна, які можуть виникнути, якщо не дотримуватися вказівок на тему безпеки.

ПОВІДОМЛЕННЯ!

Символ **ПОВІДОМЛЕННЯ** ознайомлює користувача з додатковою інформацією та інструкціями щодо експлуатації пристрою.

UK

1.2 Вказівки щодо безпеки

Електричний струм

- Занадто висока напруга мережі або неправильна установка можуть призвести до ураження електричним струмом.
- Прилад можна підключати лише в тому випадку, якщо дані на номінальній табличці відповідають напрузі мережі.
- Щоб уникнути електричних коротких замикань, пристрій слід тримати в сухому стані.
- Якщо під час роботи виникають несправності, пристрій слід негайно відключити від джерела живлення.
- Не торкатися вилки пристрою мокрими руками.
- Ніколи не брати пристрій, якщо він упав у воду. Відразу відключити пристрій від джерела електричного живлення.
- Будь-які ремонтні дії та відкриття корпусу можуть виконуватися тільки спеціалістами та відповідними майстернями.

- Не переносити пристрій за допомогою приєднувального проводу.
- Не допускати контакту приєднувального проводу з джерелами тепла та гострими краями.
- Приєднувальний провід не можна згинати, стискати або зав'язувати.
- Приєднувальний кабель пристрою завжди має бути повністю розкрученим.
- Ніколи не слід класти пристрій або інші предмети на приєднувальний провід.
- Для того щоб відключити пристрій від джерела електричного живлення, слід завжди братися за вилку.
- Кабель живлення слід регулярно перевіряти на відсутність пошкоджень. Не використовуйте прилад із пошкодженим кабелем живлення. Якщо кабель пошкоджений, то з метою безпеки його замінити може тільки сервісний центр або кваліфікований електрик.

Горючі матеріали

- Ніколи не піддавати прилад впливу високої температури, наприклад, від плити, печі, відкритого вогню, приладів, що утримують тепло тощо.
- Регулярно чистити прилад, щоб уникнути небезпеки виникнення пожежі.
- Не накривати прилад, наприклад, алюмінієвою фольгою або серветками.
- Приладом слід користуватися тільки при використанні призначених для нього матеріалів та відповідних параметрів температури. Матеріали, харчові продукти та залишки їжі в приладі можуть загорітися.
- Ніколи не використовувати прилад поблизу горючих, легкозаймистих матеріалів, наприклад, бензин, спирт тощо. Високі температури призводять до випаровування цих матеріалів і в результаті контакту з джерелами запалювання вони можуть вибухнути.
- У кожному випадку перед початком відповідних дій з гасіння пожежі слід відключити прилад від джерела електричного живлення. Ніколи не гасити вогонь водою, коли прилад підключений до джерела електричного живлення. Після гасіння пожежі слід забезпечити достатню кількість свіжого повітря.

Небезпека пожежі або вибуху!

- Не вкладати в робочу камеру будь-які предмети (кухонні книжки, серветки тощо). Раптове включення приладу може пошкодити ці предмети, або вони можуть спалахнути.
- Під час підігрівання або приготування страв в ємностях з горючих матеріалів, таких як пластик або папір, слід спостерігати за роботою приладу через небезпеку надмірного нагрівання.

- Якщо предмети в мікрохвильовій печі загоряться, залишити дверцята приладу закритими, вимкнути прилад і вийняти вилку з розетки, можна також відключити головний запобіжник.
- Не застосовувати каструль, сковорідок і кришок з металу. Це може привести до появи іскри в робочій камері. Використовувати тільки посуд з матеріалу, стійкого до впливу високої температури, призначений для використання в мікрохвильових печах (розділ 5.3).
- Не готувати продукти харчування і напої в закритих або запечатаних ємностях. Ємності можуть тріснути в приладі або поранити користувача під час їх відкриття!
- Не підігрівати в мікрохвильовій печі свіжі або відварені круто яйця, в шкаралупі або очищені, тому що яйця можуть вибухнути.
- Продукти з товстою шкіркою, такі як картопля, гарбуз, яблука, каштани, перед підігріванням слід наколотити.
- Не вклати в мікрохвильову піч суміші з води, масла або жиру, тому що суміш може вибухнути.

Безпека під час обслуговування мікрохвильових приладів

- Не смажити в приладі ніяких продуктів. Гарячий жир може привести до отримання опіків або пошкодження приладу.
- Страви, що підігріваються в мікрохвильовій печі, підігріваються нерівномірно. Крім цього ємності зазвичай менш гарячі, ніж продукти в них. Слід обережно перевірити температуру страви, особливо в разі продуктів, призначених для дітей. **Гаряча поверхня!**
- Під час підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може статися так зване «запізнене кип'ятіння». Рідина досягає температури кипіння без помітних зовнішніх ознак. Тому слід дуже обережно поводитися з ємністю. Навіть невеликий струс, наприклад, під час виймання ємності з приладу, може призвести до розлиття рідини. **Обережно: опіки!**
- Не слід використовувати високих, вузьких ємностей з вузькою горловиною.
- У ємність з рідиною вкласти чайну ложку (як виняток з металу) або скляну паличку, після чого поставити ємність на середині поворотної тарілки. Розмішати рідину перед підігріванням, а також в середині циклу приготування. Після підігрівання почекати трохи, обережно розмішати рідину в ємності, і вийняти з робочої камери.
- Продукти в мікрохвильовій печі підігріваються нерівномірно, тому вміст пляшок для дітей слід ретельно розмішати і потрясти, перед подачею дитині пляшки слід обов'язково перевірити температуру самого продукту. **Перед нагріванням слід обов'язково зняти кришку і соску!**

Загрози з боку мікрохвиль

Вплив мікрохвиль на організм людини може спричинити травми. Щоб уникнути небезпечних наслідків цієї загрози, слід дотримуватись нижченаведених вказівок на тему безпеки:

- Не слід вмикати мікрохвильову піч при відкритих дверцятах, так як це може призвести до надмірного і небезпечного опромінення електромагнітними хвилями.
- Ніколи не слід замінювати запобіжних замків.
- Дуже важливо, щоб дверцята не були пошкоджені, і можна було їх правильно закрити. До небезпечних пошкоджень дверцят відносяться, наприклад:
 - деформація дверцят, вм'ятини
 - тріщини або неправильно встановлені петлі і гвинтові з'єднання
 - пошкоджена прокладка дверцят
 - тріснуте скло
 - пошкоджені елементи блокади.
- Між дверцятами і приладом не повинні знаходитися сторонні предмети.
- Прокладки дверцят повинні бути щільними та чистими, так як в результаті їх забруднення і пошкодження з мікрохвильової печі можуть проникати електромагнітне хвилі. Слід звертати увагу, щоб на прокладках дверцят не з'являлись будь-які осади (від миючих засобів, пилу, жиру і т.п.).

Обслуговуючий персонал

- Приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також люди з обмеженими фізичними, сенсорними, інтелектуальними здібностями та з невеликим досвідом та/або знаннями, якщо вони залишаються під наглядом або пройшли інструктаж щодо безпечного користування приладом та розуміють ризик, який має місце у зв'язку з цим користуванням. Діти не повинні грати з приладом.
- Не слід залишати прилад у присутності дітей без нагляду.

Неправильна експлуатація

- Неправильне або невідповідне за призначенням використання може призвести до пошкодження пристрою.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо його технічний стан є безперечним і дозволяє безпечно працювати.
- Пристрій можна використовувати лише в тому випадку, якщо всі з'єднання виконані відповідно до чинних положень.

- Пристрій можна використовувати лише тоді, коли він чистий.
- Використовувати тільки оригінальні запчастини. Ніколи не слід намагатися самостійно ремонтувати пристрій.
- Не впроваджувати жодних змін та модифікацій у пристрій.

1.3 Використання за призначенням

Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням і/або інше використання приладу, ніж описано нижче, заборонено і вважається неправильним: використанням НЕ за цільовим призначенням.

Наступні види використання є використанням за призначенням:

- приготування, підігрівання, гриль та розморожування страв при використанні відповідного посуду.

Цей прилад можна використовувати в домашніх господарствах і подібних місцях, таких як:

- на кухнях для працівників, у магазинах, офісах чи подібних робочих зонах;
- в аграрних господарствах;
- клієнтами в готелях, мотелях та подібних житлових приміщеннях;
- у пансіонатах.

1.4 Використання не за призначенням

Використання не за призначенням може призвести до серйозних травм людей та майна, спричинених електричною напругою, пожежею або ж високою температурою. За допомогою приладу можна виконувати лише роботи, описані в цій інструкції.

Наступні види використання не є використанням за призначенням:

- промислових і лабораторних цілей,
- як місце зберігання (наприклад, для кухонного посуду),
- сушіння паперу, текстильних та інших легкозаймистих матеріалів,
- підігрівання горючих, шкідливих для здоров'я і таких, що легко випаровуються рідин або матеріалів тощо.

2 Загальна інформація

2.1 Відповідальність та гарантія

Уся інформація та вказівки, що містяться в даній інструкції з експлуатації, були викладені з урахуванням діючих норм і правил, сучасної інженерії, та наших знань і багаторічного досвіду. У разі замовлення спеціальних моделей приладу або як якихось додатків, а також у випадку застосування новітніх технологій, доставлений прилад за деяких обставин може відрізнятися від пояснень та рисунків, що містяться в даній інструкції з експлуатації.

Виробник **не несе відповідальності** за пошкодження та дефекти приладу внаслідок:

- недотримання вказівок,
- використання не за призначенням,
- впровадження технічних змін користувачем,
- використання незатверджених запчастин.

Ми залишаємо за собою право вносити технічні зміни в прилад для підвищення його продуктивності та вдосконалення.

UK

2.2 Захист авторських прав

Дана інструкція з експлуатації приладу, а також тексти, рисунки, фотографії та інші елементи, що містяться в ній, захищені авторським правом. Без письмової згоди виробника забороняється відтворювати зміст інструкції з експлуатації приладу в будь-якій формі та будь-яким способом (включаючи її фрагменти), а також використовувати та / або передавати її зміст третій стороні. Порушення вищезазначеного тягне за собою зобов'язання сплатити компенсацію. Ми залишаємо за собою право на подальший розгляд претензій.

2.3 Декларація про відповідність

Прилад відповідає чинним стандартам та директивам Європейського Союзу. Це підтверджено Декларацією відповідності ЄС. В разі потреби ми з радістю надішлемо Вам потрібну декларацію про відповідність.

3 Перевезення, упаковка та зберігання

3.1 Контроль доступу

Після отримання негайно переконайтесь, що прилад є повністю укомплектований та чи його не було пошкоджено під час перевезення. У разі видимих пошкоджень товару під час перевезення відмовтеся від його прийняття або ж домовтеся про його умовне прийняття. На транспортних документах / накладній транспортної компанії слід вказати розмір шкоди та скласти рекламцію. Про приховані збитки слід повідомити одразу після їх виявлення, оскільки про відшкодування збитків можна зголосити лише у відповідний строк подання претензій.

У разі відсутності деталей або аксесуарів, зверніться, будь ласка, до нашого Відділу обслуговування клієнтів.

3.2 Упаковка

Не викидайте, будь ласка, картонну коробку від приладу. Вона може знадобитися для зберігання приладу під час переїзду або при його доставці до нашого сервісного центру у разі будь-яких пошкоджень.

Упаковка та окремі компоненти виготовлені з вторинних матеріалів. Це, зокрема: пластикова плівка та пакети, картонна упаковка.

Утилізуючи упаковку, треба дотримуватись правил, що діють у даній країні. Пакувальні матеріали, які можуть бути використані повторно, повинні підлягати вторинній переробці.

3.3 Зберігання

Упаковку слід зберігати закритою до часу встановлення приладу, а під час її зберігання слід дотримуватися інструкцій, розташованих назовні, щодо способу укладання та зберігання. Упаковку слід зберігати лише в наступних умовах:

- у закритих приміщеннях
- у сухому та вільному від пилу середовищі
- подалі від агресивних агентів
- в місці, захищеному від сонячних променів
- в місці, захищеному від механічних ударів.

У разі більш тривалого зберігання (понад три місяці) слід регулярно перевіряти стан усіх деталей та упаковки; При необхідності упаковку слід замінити.

4 Технічні параметри

4.1 Технічні дані

Назва:	Мікрохвильова піч 14251M-HLGR
Номер арт.:	610847
Матеріал:	сталевий лист
Матеріал робочої камери:	високоякісна сталь
Матеріал поворотної тарілки:	скло
Діаметр поворотної тарілки в мм:	270
Потужність мікрохвильової печі в Вт:	1400
Потужність гарячого повітря в Вт:	1950
Потужність гриля в Вт:	1950
Кількість магнетронів:	1
Кількість рівнів потужності:	6
Об'єм в літрах:	25
Розміри робочої камери (шир. х гл. х вис.) в мм:	316 x 315 x 197
Налаштування часу до, в хв.:	95
Споживана потужність:	1,95 кВт 230-240 В 50 Гц
Габарити (шир. х гл. х вис.) в мм:	485 x 440 x 282
Вага в кг:	16,4

Ми залишаємо за собою право вносити технічні зміни!

Версія / характеристики

- Функції:
 - розморожування
 - підігрівання
 - гриль (комбінована)
 - гаряче повітря (комбінована)
- Керування:
 - електронне
 - ручка
 - кнопка
- Таймер
- Цифровий дисплей
- Світлодіодний дисплей
- Поворотна тарілка
- Внутрішнє освітлення
- У комплекті: 1 сковорода-гриль, Ø 280 мм, вис. 52 мм

4.2 Функції приладу

Мікрохвильова піч призначена для приготування та розморожування страв з використанням посуду, придатного для використання у мікрохвильових печах. Мікрохвильова піч пропонує широкий спектр для приготування страв з додатковими функціями гарячого повітря і гриля. Час і потужність даної функції можуть бути встановлені повністю індивідуально відповідно до потреб.

4.3 Перелік складових частин приладу

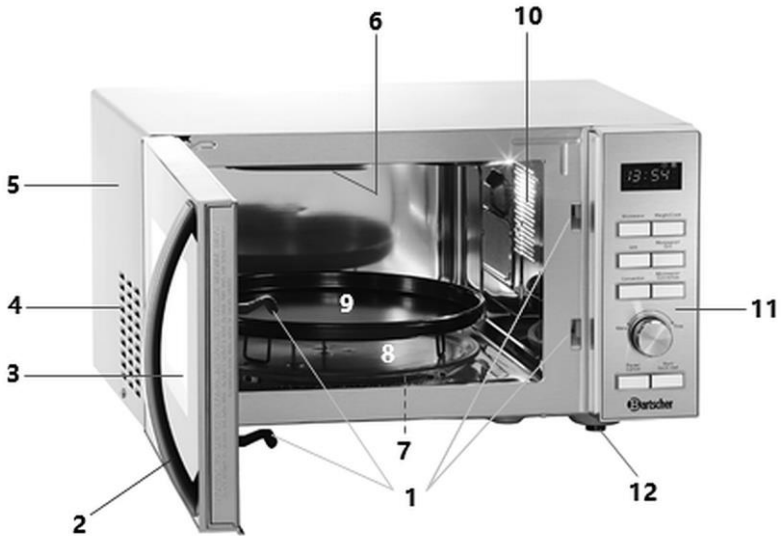


Рис. 1

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1. Система блокування дверцят | 2. Ручка двері |
| 3. Дверцята з оглядовим склом | 4. Вентиляційні отвори |
| 5. Корпус | 6. Нагрівний елемент гриля |
| 7. Поворотне кільце | 8. Поворотна тарілка |
| 9. Скородо-гриль | 10. Внутрішнє освітлення |
| 11. Панель керування | 12. Ніжки (4x) |

5 Встановлення і експлуатація приладу

5.1 Встановлення приладу

Розпакування / встановлення

- Розпакувати пристрій та видалити усі зовнішні та внутрішні елементи упаковки, а також захист на час транспорту.



ОБЕРЕЖНО!

Небезпека задушення!

Унеможливити дітям доступ до пакувальних матеріалів, таких як поліетиленові пакети та пінополістирольні елементи.

- Якщо на пристрої є захисна плівка, її слід зняти. Захисну плівку слід знімати повільно, щоб не залишився слід клею. Видалити залишки клею за допомогою відповідного розчинника.
- Слід поводитися обережно, щоб не пошкодити номінальну табличку та попереджувальні інструкції на пристрої.
- **Ніколи** не встановлюйте пристрій у вологому або мокрому середовищі.
- Пристрій повинен розташовуватися таким чином, щоб з'єднання були легко доступними для швидкого відключення, якщо виникне потреба.
- Пристрій слід розміщувати на поверхні з наступними властивостями:
 - рівна, з достатньою вантажопідйомністю, водостійка, суха і стійка до високих температур
 - досить велика, щоб можна було працювати з пристроєм без перешкод
 - легкодоступна
 - яка має хорошу вентиляцію.
- Дотримуватись достатньої відстані від країв столу. Прилад міг би перекинутися і впасти.
- Щоб пристрій міг нормально працювати, він повинен бути досить вентиляльованим.
- Ніколи не закривати вентиляційні отвори.
- При встановленні пристрою необхідно дотримуватися таких мінімальних зазорів:
 - згори 20 см
 - з боків по 5 см,

- Переконайтесь, що пристрій встановлено безпосередньо біля стіни з поверхнею, стійкою до високих температур, щоб ніхто не міг безпосередньо торкнутися задньої частини пристрою. Небезпека отримання опіків!
- Пристрій слід розміщувати на відстані не менше 2 м від радіо, телевізора тощо, щоб не заважати прийому.

Підключення до струму

- Переконайтесь, що технічні дані пристрої (див. номінальну табличку) відповідають технічним характеристикам локальної електромережі.
- Підключити пристрій до одинарної, правильно забезпеченої розетки із захисним контактом. Не підключати прилад до багатократної розетки.
- Приєднувальний провід прокласти так, щоб ніхто не міг ходити по ньому і не спотикатися, зачіплюючись за нього.

5.2 Правила приготування продуктів в мікрохвильовій печі

Замість традиційного джерела тепла в мікрохвильовій печі застосована електронна лампа, яка випромінює електромагнітні хвилі. Ці хвилі, також як і радіохвилі, невидимі, можна побачити тільки результат їх дії. Хвилі можуть проникати через такі матеріали як скло, фарфор, пластик і папір. Оскільки ці матеріали не містять воду, жир або масло, вони не нагріваються мікрохвилями.

Мікрохвилі проникають у приготовувані страви і призводять до руху молекул води, жиру або масла, і в результаті тертя проводиться тепло, яке використовується для розморожування, підігрівання або приготування.

Під час приготування при використанні мікрохвиль тепло створюється всередині продукту, не так як в звичайному процесі приготування або грилі, де тепло проникає в продукти ззовні.

Якщо прилад не пошкоджений, енергія, вироблена мікрохвилями, залишається всередині приладу і не створює небезпеки для користувача

- Продукти, що готуються, слід обережно вставити в мікрохвильову піч, більші шматки розкласти з зовнішньої сторони посуду.
- Слід пам'ятати про час приготування. Рекомендується уставити найкоротший з вказаних час, а в разі необхідності час приготування подовжити. Страви, що занадто довго готуються, можуть підгоріти і почати диміти.
- Під час приготування страву слід прикривати. Завдяки цьому вона буде приготовлена рівномірно, і не буде розбризкуватися.

Встановлення і експлуатація приладу

- Під час приготування продукт слід перевернути один раз. Таким чином, процес приготування, наприклад, курчати або гамбургера, буде прискорений. Великі шматки, такі як печеня, слід перевернути як мінімум раз.
- Такі страви як тефтелі слід як мінімум раз, після закінчення половини часу приготування, перекласти, тобто верхній шар покласти вниз, а нижній шар наверх, зсередини назовні і навпаки.

5.3 Посуд, призначений для мікрохвильової печі

- Перевірити, чи даний посуд підходить для використання в мікрохвильовій печі.

Тест: вставити порожній посуд разом зі склянкою води (ніколи не включати прилад за відсутності в ньому або в посуді продуктів) в прилад і підігрівати на найвищому рівні потужності протягом 60 секунд. Відповідний посуд стане легко теплим. Якщо посуд сильно нагрівся, його не слід використовувати в мікрохвильовій печі.

Відповідний матеріал для посуду для мікрохвильової печі пропускає мікрохвилі. Енергія проникає через ємність і підігріває страву.

- Не використовувати посуд з металу або з металевими елементами (напр. золоті ободки на тарілці). Мікрохвилі не проникають через метал.
- Не використовувати продукти, виконані з макулатури, так як вони можуть містити невеликі металеві елементи. У разі використання таких ємностей в мікрохвильовій печі можуть з'явитися іскри або навіть пожежа.
- Рекомендується використовувати овальний і круглий посуд, не квадратний, так як в кутах такого посуду продукт нагріється швидше.
- Плоский, широкий посуд більше підходить для застосування в мікрохвильовій печі, ніж вузький і високий. У плоскому посуді продукти нагріваються рівномірно.
- Щоб уникнути пригорання продукту на краях посуду, ці краї можна обернути тонкими смужками алюмінієвої фольги. Не використовувати занадто велику кількість алюмінієвої фольги і зберігати мінімальну відстань, прибл. 2,5 до 3,0 см між фольгою і стінкою робочої камери мікрохвильової печі.

Наступна таблиця допоможе вибрати відповідний посуд:

Посуд для приготування	Робота мікрохвильової печі	Функція гриля	Функція гарячого повітря	Комбінована функція *
Жаростійке скло	так	так	так	так
Скло не стійке до високих температур	ні	ні	ні	ні
Жаростійка кераміка	так	так	так	так
Пластиковий посуд, придатний для використання в мікрохвильових печах	так	ні	ні	ні
Паперові рушники	так	ні	ні	ні
Металевий піднос/чаша	ні	так	так	ні
Металева стійка	ні	так	так	ні
Алюмінієва фольга та контейнер з алюмінієвої фольги	ні	так	так	ні

Табл. 1

* Комбіновані функції: "Мікрохвильова піч + гриль" і "Мікрохвильова піч + гаряче повітря"

UK

5.4 Експлуатація приладу

Перед використанням

1. Вийняти з робочої камери аксесуари.
2. Перед першим використанням очистити пристрій та обладнання згідно з інструкціями наведеними в розділі **6 „Очищення“**.
3. Залишити дверцята відкритими, щоб пристрій міг повністю висохнути.

Встановлення поворотної тарілки

1. Поворотне кільце (7) помістити в поглибленні дна робочої камери.
2. Встановити поворотну тарілку (8) рифленою стороною вниз на дні робочої камери, і повернути до моменту, коли тарілка зафіксується на приводі поворотної тарілки (а).

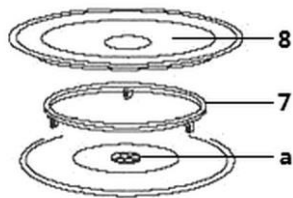
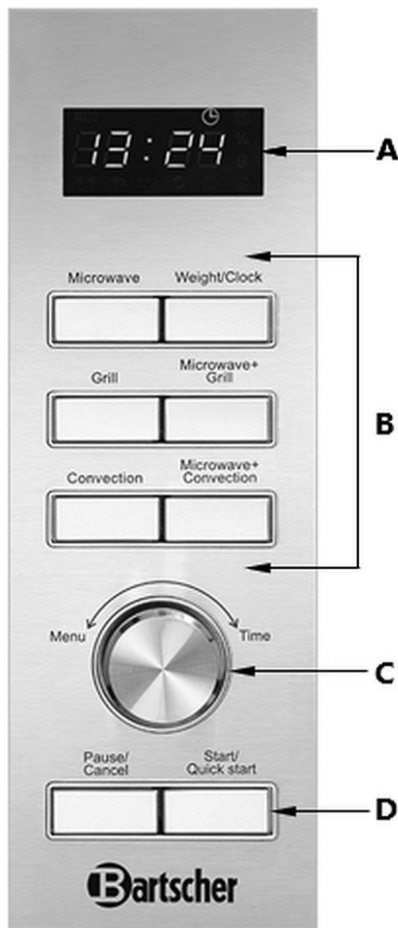


Рис. 2

Рекомендації для користувача

- Під час процесу термообробки пристрій повертається в режим Standby приблизно через 25 секунд.
- При одноразовому натисканні на кнопку PAUSE / CANCEL під час термічної обробки програма зупиняється. Тоді натиснути кнопку START / QUICK START, щоб продовжити програму.
- При подвійному натисканні кнопки PAUSE / CANCEL, програма зупиняється.
- Після завершення процесу термічної обробки кожні дві хвилини чути звуковий сигнал, що нагадує користувачеві, поки кнопка PAUSE / CANCEL не буде натиснута або двері пристрою не відчиняться.
- Електронна система керування пристрою має функцію охолодження. Як і при будь-якому процесі термообробки, при якому час приготування перевищує 2 хвилини, дверцята пристрою відчиняються або процес термообробки припиняється, вентилятор запускається автоматично на прибл. 3 хвилини, щоб охолодити пристрій і так продовжити термін його служби.
- При першому використанні мікрохвильової печі з функцією гриля може виникнути легкий запах і дим. Це нормальне явище, яке виникає в результаті спалювання залишків після виробництва і через деякий час перестане відбуватися при використанні.

Панель керування



A – Цифровий дисплей

B – Функціональні кнопки

Мікрохвильова піч	Вага / час
Гриль	Мікрохвильова піч + гриль
Гаряче повітря	Мікрохвильова піч + гаряче повітря

C – Меню/Поворотний регулятор часу

D – Інші функціональні кнопки

Пауза / Видалення	Старт /Швидкий старт
-------------------	----------------------

Рис. 3

Запуск



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Небезпека отримання опіків від гарячого посуду!

Посуд для приготування може сильно нагріватися, оскільки з продукту, що підігрівається, виділяється висока температура.

Посуд слід виймати, використовуючи для цього кухонні рукавиці або серветки.



ОБЕРЕЖНО!

Небезпека займання!

Особливо при використанні високого рівня потужності за пристроєм слід стежити.

У разі нетипових звуків, переливання страв або киплячих рідин зменшити потужність.

1. Перед кожним використанням слід перевірити, чи правильно встановлені поворотна тарілка і поворотне кільце.

Робоча камера повинна бути чистою; поворотне кільце має правильно знаходитись у поглибленні; поворотна тарілка повинна бути закріплена на приводі поворотної тарілки.

ПРИМІТКА!


Ніколи не використовувати пристрій без поворотної тарілки і без посуду з стравами або без страв!

Ніщо не може виступати за край поворотної тарілки.

Не підігрівати страв безпосередньо на поворотній тарілці.

У разі підігрівання кількох шматочків / штук, їх слід розкласти рівномірно на посуді / у контейнері таким чином, щоб вони не стикалися.

2. Поставити контейнер зі стравою на поворотну тарілку.
3. Слід перевіряти, чи ущільнення дверей чисті та чи дверцята правильно закриті.
4. Зачинити двері пристрою.
5. Підключити пристрій до відповідної одинарної розетки.

При першому підключенні пристрою звучить звуковий сигнал, а на цифровому дисплеї з'являється „1:01“ і .

6. Встановити бажаний режим роботи, рівень потужності і час термічної обробки для запуску пристрою. Слід дотримуватись вказівок з наступних розділів.

Після введення налаштувань і запуску обраної програми, робоча камера загоряється, а поворотна тарілка обертається.

ПРИМІТКА!

Поворотна тарілка завжди повинна мати можливість вільно обертатися.

Настройки

Введення даних

1. Під час введення даних кнопки слід ефективно натискати одна за одною. Пристрій автоматично зупиняє процес під час довгих перерв. Всі дані підтверджуються пристроєм звуковим сигналом, коли вони приймаються. Подвійний звуковий сигнал означає, що введені дані не були прийняті.

2. Перевірити дані та повторити спробу.

Видалення даних

1. Для видалення даних перед початком процесу термообробки слід натиснути кнопку PAUSE/CANCEL.

Переривання або завершення функції

1. Щоб припинити роботу, натиснути кнопку PAUSE/CANCEL або відчинити дверцята пристрою.
2. Щоб продовжити роботу, зачинити дверцята пристрою і потім натиснути кнопку START/QUICK START.
3. Щоб повністю завершити процес термічної обробки, для скасування усіх інструкцій слід ще раз натиснути кнопку PAUSE/CANCEL.

Кінець програми

Після завершення програми звуковий сигнал буде чутний до тих пір, поки не буде натиснута одна з кнопок або поки не відчиняться двері.

1. Вийняти приготовлені страви.

Встановлення і експлуатація приладу

- Після термічної обробки страв з високим вмістом води дверцята пристрою слід залишити відкритими на деякий час, щоб робоча камера могла висохнути.

Налаштування часу

Пристрій має 12- або 24-годинний формат годинника. Годинник можна встановити на 12- або 24-годинний цикл, натиснувши кнопку WEIGHT / CLOCK в режимі Standbay.

Приклад:

Наприклад, час на пристрої має бути встановлено на 8: 30.

- Натисніть кнопку WEIGHT / CLOCK один раз або двічі, щоб вибрати 24-або 12-годинний цикл.
- Обертати поворотний регулятор MENU/TIME, поки не відобразиться час "8".
- Натиснути кнопку WEIGHT / CLOCK один раз, щоб підтвердити налаштування часу.
- Обертати поворотний регулятор MENU/TIME, поки не відобразяться бажані "30» хвилин.
- Натиснути кнопку WEIGHT / CLOCK один раз, щоб підтвердити налаштування.

UK

Увага:

У процесі термообробки можна перевірити поточний час, натиснувши кнопку WEIGHT/CLOCK..

Швидкий старт

Ви можете використовувати це налаштування, щоб зручно встановити на машині 100% термообробку.

- Щоб встановити бажаний час термічної обробки, натиснути кілька разів кнопку START/QUICK START.

Максимальний час термічної обробки становить 10 хвилин.

Термічна обробка: мікрохвильова піч

Ця функція пристрою підходить для приготування страв з одного посуду, супів, соусів, м'яса без хрусткої скоринки, тушкованої риби, овочів, гарнірів (рис, картопля, борошняні вироби), гарячих напоїв.

У цьому режимі за допомогою кнопки MICROWAVE на панелі керування, можна встановити, з якою потужністю і протягом якого часу мікрохвильова піч повинна нагрівати або приготувати продукт.

Рівень потужності встановлюється за допомогою кнопки MICROWAVE.

У таблиці нижче можна знайти список рівнів потужності із зазначенням того, скільки разів слід натиснути кнопку, а також потужність в % і індикатори програм.

Натиснути кнопку MICROWAVE	Потужність
1 раз	100 %
2 рази	80 %
3 рази	60 %
4 рази	40 %
5 рази	20 %
6 рази	00 %

Табл. 2

Час термообробки, який можна встановити, становить 95 хвилин.

Час приготування залежить від наступних властивостей продуктів:

- вихідна температура:** чим нижче, тим довше час приготування
- густота:** чим більш густий продукт, тим довше час приготування
- вологість:** чим більш сухий продукт, тим довше час приготування
- форма:** чим більш тугий продукт, тим довше час приготування
- вага:** чим важче продукт, тим довше час приготування

1. Спочатку за допомогою кнопки MICROWAVE вибрати рівень потужності, а потім за допомогою поворотного регулятора MENU/TIME - бажаний час термообробки.
2. На завершення натиснути кнопку START/QUICK START , щоб розпочати процес термообробки.

Приклад:

Щоб підігріти продукт протягом 5 хвилин на рівні потужності 60%, на панелі керування необхідно ввести наступні команди:

1. Натиснути кнопку MICROWAVE 3-рази.
2. Обертати поворотний регулятор MENU/TIME до тих пір, поки не відобразиться бажаний час термообробки (5:00).
3. На завершення натиснути кнопку START/QUICK START.

Увага:

У процесі термообробки можна перевірити рівень потужності, натискаючи кнопку MICROWAVE.

Функція гриля

Термічна обробка з функцією гриля особливо підходить для тонких скибочок м'яса, стейків, відбивних, кебаба, ковбасок і курки. Вона також підходить для гарячих бутербродів і запечених страв (запіканки).

1. Використовуйте сковороду-гриль, що входить до комплекту, для приготування страв на грилі.
2. Сковороду-гриль зі стравами встановити на поворотну тарілку і приготувати страву.
3. Щоб зняти сковороду для гриля зі стравами, використовуйте термостійкі рукавички.

Приклад:

Припустимо, ми хочемо запрограмувати термічну обробку грилем на 12 хвилин.

1. У режимі Standby натиснути один раз кнопку GRILL.
2. Обертати поворотний регулятор MENU/TIME до тих пір, поки не відобразиться бажаний час (12:00).
3. Натиснути кнопку START/QUICK START.

Увага:

Системно потужність гриля встановлена на найвищий рівень потужності. Максимальний час приготування на грилі, становить 95 хвилин.

Функція гарячого повітря

Під час термічної обробки гарячим повітрям гаряче повітря циркулює всередині пристрою, щоб швидко і рівномірно підрум'янити страву, а також зробити її хрусткою. Цей пристрій може бути встановлений при десяти різних температурах термообробки, на час обробки до 95 хвилин.

Функція гарячого повітря відмінно підходить для випічки бісквіту, печива, зятого печиво, пісочних пирогів, суфле, безе і тістечка макарони.

Термообробка з гарячим повітрям

Температура термообробки встановлюється за допомогою кнопки CONVECTION.

Огляд налаштувань рівня температури можна знайти в таблиці 2.

У **лівому стовпці** таблиці вказано, скільки разів слід натиснути кнопку CONVECTION, щоб встановити бажану потужність

У **правому стовпці** показана дана температура.

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

Табл. 3

Бажаний час термічної обробки встановлюється за допомогою поворотного регулятора MENU/TIME.

Приклад:

Щоб приготувати цю страву при у 180 °C протягом 40 хвилин, на панелі керування необхідно ввести наступні налаштування:

1. У режимі Standby вставити в камеру пристрою продукти харчування.
2. Зачинити двері пристрою.
3. Натиснути кнопку CONVECTION 3 рази, щоб вибрати потрібну температуру 180 °C.
4. Повертати поворотний регулятор MENU/TIME, щоб встановити час термообробки на 40 хвилин.

Максимальний час термічної обробки становить 95 хвилин.

5. Натиснути кнопку START/QUICK START, щоб розпочати процес термообробки.

Увага:

У процесі термообробки можна перевірити температуру гарячого повітря, натискаючи кнопку CONVECTION.

Попереднє нагрівання та термічна обробка з гарячим повітрям

Пристрій може бути запрограмований для комбінування процесів попереднього нагрівання і процесів термообробки з гарячим повітрям.

Приклад:

Щоб виконати попереднє нагрівання при 170 °С, а потім виконати процес термообробки протягом 35 години і 30 хвилин, слід виконати наступні дії:

1. У режимі Standby натиснути кнопку CONVECTION, щоб вибрати потрібну температуру.
2. Натиснути кнопку START/QUICK START.

Коли пристрій досягне заданої температури, чути звуковий сигнал.

3. Відкрити дверцята пристрою і помістити контейнер з їжею в центр поворотної тарілки.
4. Повертати поворотний регулятор MENU/TIME, щоб встановити час термообробки на 35 хвилин.

На цифровому індикаторі з'являється встановлений час.

5. Натиснути кнопку START/QUICK START.

Увага:

Максимальний час попереднього нагріву становить 30 хвилин. При досягнення заданої температури в камері термообробки температура залишається постійною.

Через 30 хвилин кожні 5 секунд чути короткий звуковий сигнал. Якщо двері пристрою не відчиняються, програма автоматично завершується через 30 хвилин.

Функція: мікрохвильова піч + гриль

У комбінованому режимі роботи мікрохвильової печі і гриля можна одночасно досягти ефектів приготування / випічки і хрусткої скоринки. Завдяки цьому скорочується час приготування. Ця функція пристрою особливо підходить для запіканок, м'яса, птиці, печеної картоплі і запечених тостів.

Ця функція дозволяє вибрати дві комбінації, для яких попередньо запрограмовані значення відсотків для гриля і термічної обробки в режимі

мікрохвильової печі. Користувач вибирає загальний час, і обрана комбінація відповідно контролює співвідношення часу для мікрохвильової печі і гриля.

1. Спочатку слід натиснути 1 або 2 рази кнопку MICROWAVE + GRILL, щоб вибрати відповідну для даного продукту налаштування комбінації.
2. Потім, обертаючи поворотний регулятор MENU/TIME, встановити бажаний час термообробки.

На цифровому дисплеї відображається бажаний час термічної обробки.

3. Натиснути кнопку START/QUICK START, щоб розпочати процес термообробки.

Увага:

Максимальний час термічної обробки становить тут 95 хвилин. Після завершення термообробки можна почути чотири звукові сигнали.

В процесі термообробки можна перевірити встановлену програму, натиснувши кнопку MICROWAVE + GRILL.

Комбінація 1

30% часу для приготування їжі в мікрохвильовому режимі, 70% часу для приготування на грилі: для риби, картоплі або запечених страв (запіканки).

Приклад:

Наприклад, щоб встановити час термічної обробки 25 хвилин для комбінації 1, слід виконати наступні дії:

1. У режимі Standby натиснути кнопку MICROWAVE + GRILL 1-раз.
2. Обертати поворотний регулятор MENU/TIME до тих пір, поки на цифровому дисплеї не відобразиться бажаний час термообробки (12:00).
3. Натиснути кнопку START/QUICK START.

Комбінація 2

55 % часу для приготування їжі в мікрохвильовому режимі, 45% часу для приготування на грилі: для пудингу, омлетів, смаженої картоплі та птиці.

Приклад:

Наприклад, щоб встановити час термічної обробки 12 хвилин для комбінації 2, слід виконати наступні дії:

1. Натиснути кнопку STOP/RESET.

Встановлення і експлуатація приладу

2. Натиснути кнопку MICROWAVE + GRILL 2-кrotnie.
3. Обертати поворотний регулятор MENU/TIME до тих пір, поки на цифровому дисплеї не відобразиться бажаний час термообробки (12:00).
4. Натиснути кнопку START/QUICK START.

Функція: мікрохвильова піч + гаряче повітря

Цей комбінований режим роботи з конвекцією і мікрохвильовою піччю підходить для:

- запіканок з високою вологістю
- товстіші шматки м'яса
- заморожена готова випічка
- пироги з підвищеною вологістю

Пристрій має чотири попередньо встановлені налаштування, які роблять автоматичну термообробку як з гарячим повітрям, так і в режимі мікрохвильової печі легкою.

Щоб вибрати потрібну температуру гарячого повітря, натискати кнопку MICROWAVE + CONVECTION стільки разів, скільки вказано в наступній таблиці.

Повідомлення на дисплеї	Натиснути кнопку MICROWAVE + CONVECTION	Температура (°C)
COMB1	1 раз	200
COMB2	2 рази	170
COMB3	3 рази	140
COMB4	4 рази	110

Табл. 4

Увага:

Максимальний час термічної обробки, який можна встановити, становить 95 хвилин. У процесі термообробки/випікання можна перевірити температуру гарячого повітря, натискаючи кнопку MICROWAVE + CONVECTION.

1. У режимі Standby вставити в камеру термообробки на обертову тарілку контейнер з харчовими продуктами.
2. Зачинити двері пристрою.
3. Обертати поворотний регулятор MENU/TIME до тих пір, поки на цифровому дисплеї не відобразиться бажаний час термообробки (26:00).
4. Натиснути кнопку START/QUICK START.

Розморожування

Духовка дозволяє розморожувати страви, в залежності від ваги, введеної користувачем. Час розморожування і потужність встановлюються автоматично, коли запрограмована категорія харчового продукту і вага. Вага замороженого продукту може становити від 100 г до 1800 г.

Мікрохвильова енергія нагріває харчовий продукт зовні. Тепло повільно направляє всередину харчового продукту, що призводить до рівномірного розморожування.

1. У режимі Standby повертати поворотний регулятор MENU/TIME проти годинникової стрілки, поки на цифровому дисплеї не відобразиться „A-09“.
2. Натиснути кнопку WEIGHT/CLOCK, щоб вибрати вагу.
3. Обертати поворотний регулятор MENU/TIME до тих пір, поки на цифровому дисплеї не відобразиться час розмороження (05:30).
4. Для підтвердження натиснути кнопку START/QUICK START.

ВКАЗІВКА!

Пристрій зупиняється після закінчення 2/3 часу, чути звуковий сигнал.

Перевірити стан страв і при необхідності перевернути їх. Продовжити процес розморожування, натиснувши кнопку START/ QUICK START ще раз.

Увага:

Як для сирих, так і для варених заморожених продуктів застосовується наступне основне правило: прибл.5 хвилин на 500 г, наприклад 500 г замороженого соусу для спагеті розморожуємо протягом 5 хвилин.

Завжди час від часу відкривати пристрій і виймати вже розморожені порції або поділити вже розморожені порції. Якщо після закінчення розрахункового часу розморожування продукт ще не повністю відтанув, встановити ще одну хвилину, поки все не розморозиться.

Для розморожування зняти упаковку з упакованих страв і викласти страви на тарілку.

Заморожений продукт в пластикових контейнерах з морозильної камери розморожувати тільки до тих пір, поки продукт не буде витягнутий з пластикового контейнера, щоб перекласти його в посуд, відповідний для мікрохвильової печі.

Максимальний час розморожування, становить 45 хвилин. Після закінчення встановленого часу розморожування пролунає 4 звукових сигнали.

Перед запуском наступної програми термообробки натиснути кнопку PAUSE/CANCEL або відкрити дверцята пристрою.

Способи розморожування

Під час розморожування діяти згідно з наступними інструкціями:

Прикриття

Страви повинні бути прикриті, щоб:

- прискорити процес їх підігрівання,
- уникнути висушування продукту,
- уникнути розбризкування жиру в робочій камері,

Виняток: хліб, випічка, паніровані продукти і продукти, які повинні бути хрусткими, не слід прикривати.

Перевертання / розмішування

Майже всі продукти під час розморожування слід, як мінімум раз перевернути, або перемішати.

1. Рекомендується якомога швидше відокремити липкі шматочки страви.

Менші порції

Менші порції розморожуються більш рівномірно і швидше, ніж великі порції.

1. Тому перед заморожуванням слід розділити продукти на менші шматки. Таким чином, можна легко і швидко приготувати повне меню.

Ніжні продукти

Ніжні продукти, такі як паштети, тістечка, сметана, сир або хліб слід розморожувати тільки частково, а процес розморожування повинен закінчуватися при кімнатній температурі. Таким чином, попередимо ситуацію, коли продукт буде занадто гарячим по краях, а середина залишиться замороженою.

Час залишення

Час залишення після розморожування дуже важливий, так як він гарантує продовження процесу розморожування. Після розморожування слід якнайшвидше піддати розморожені продукти подальшій обробці. Не заморожувати повторно розморожені продукти.

Багатоступенева термічна обробка

За допомогою цього пристрою можна попередньо вибрати до трьох програм, які виконуються одна за одною. Припускаючи, що ми хочемо встановити наступну програму термообробки, програмування повинно виконуватися в порядку, зазначеному нижче:

Приклад:

Термообробка в мікрохвильовій печі



Термообробка з гарячим повітрям

1. У режимі Standby вставити в камеру пристрою продукти харчування.
2. Зачинити двері пристрою.
3. Натискати кнопку MICROWAVE стільки разів, поки не з'явиться бажаний рівень потужності.
4. За допомогою поворотного регулятора MENU/TIME встановити час термообробки.

ПІДКАЗКА!

Не торкатися кнопки START/QUICK START.

5. Натиснути кнопку CONVECTION, щоб встановити температуру гарячого повітря.
6. За допомогою поворотного регулятора MENU/TIME, щоб встановити час термообробки.
7. На завершення натиснути кнопку START/QUICK START, щоб розпочати багатоступінчатий процес термообробки.

ПІДКАЗКА!

У програмі багатоступінчастої термообробки не можна встановити Автоматичне розморожування, Швидкий старт (Quickstart) або меню Автоматична термообробка.

Меню Автоматична термообробка

Меню Автоматична термообробка дозволяє виконувати автоматичну термообробку або підігрівати харчові продукти без установки рівнів потужності або часу. Досить знати тип харчового продукту і його вагу.

1. У режимі Standby вставити в камеру пристрою продукти харчування.
2. Зачинити двері пристрою.
3. У режимі Standby повернути поворотний регулятор MENU/TIME проти годинникової стрілки і вибрати необхідну програму (список - таблиця 5).

Встановлення і експлуатація приладу

4. Натискати кнопку WEIGHT/CLOCK стільки разів, поки не буде обрана правильна вага.
5. Натиснути кнопку START/QUICK START.

Код	Продукти харчування	
A-01	Картопля (по 230 г)	<ul style="list-style-type: none"> • У випадку з кавою та картоплею після натискання кнопки WEIGHT/CLOCK на цифровому дисплеї замість ваги відображається кількість порцій. • У точці A-9 під час розморожування пристрій зупиняється, щоб користувач міг повертати страви для рівномірного розморожування. Потім необхідно натиснути кнопку START / QUICK START, щоб завершити процес. • Результат автоматичної термічної обробки залежить від таких чинників, як коливання напруги, форма і розмір харчового продукту, а також особисті переваги щодо ступеня термічної обробки певних продуктів. Якщо ви виявите, що результат не зовсім задовільний, слід трохи відрегулювати час термічної обробки.
A-02	Напої (порція 200 мл)	
A-03	Попкорн (99 г)	
A-04	Автоматичне повторне нагрівання (г)	
A-05	Макарони (г)	
A-06	Піца (г)	
A-07	Домашня птиця (г)	
A-08	Пирого (г)	
A-09	Розморожування	

Табл. 5

UK

Захист від дітей

Використовуйте цю функцію, щоб діти не могли керувати пристроєм без нагляду. На цифровому дисплеї з'являється повідомлення CHILD LOCK, і пристрій не може працювати до тих пір, поки активний захист від дітей.

Активация захисту від дітей

Якщо пристрій перебуває в режимі очікування і протягом однієї хвилини не буде виконано ніяких дій, він автоматично переключиться в режим захисту від дітей, і всі кнопки будуть заблоковані.

Деактивация захисту від дітей

Режим захисту від дітей можна відключити, відчинивши і зачинивши дверцята пристрою.

Захисний пристрій

Захист від перегрівання

Якщо температура в мікрохвильовій печі занадто висока, спрацює захист від перегріву і пристрій відключиться. Лунає звуковий сигнал, і на цифровому дисплеї з'являється помилка „E01“.

1. Щоб знову перемкнути пристрій до нормальної роботи, натиснути кнопку PAUSE/CANCEL.
2. Відкрити дверцята пристрою, щоб охолодити робочу камеру.

Захист від низької температури

Коли пристрій переходить в стан низької температури, чути звуковий сигнал, і на цифровому дисплеї з'являється „E02“.

1. Натиснути кнопку PAUSE / CANCEL, щоб відновити нормальний режим Standby.

Захист від несправностей датчика

У разі короткого замикання пристрій перемикається в режим самозахисту, і на цифровому дисплеї з'являється „E03“. Чути звукові сигнали.

1. Натиснути кнопку PAUSE / CANCEL, щоб відновити нормальний режим Standby.

UK

6 Очищення

6.1 Інформація на тему безпеки під час чищення

- Перед чищенням пристрій необхідно відключити від мережі живлення.
- Залишити пристрій для повного охолодження.
- Звертати увагу, щоб в пристрій не потрапляла вода. Не занурювати пристрій під час чищення у воду чи інші рідини. Для очищення пристрою не використовувати струмінь води під тиском.
- Не використовувати для очищення пристрою будь-які гострі або металеві предмети (ніж, виделка тощо). Гострі предмети можуть пошкодити пристрій і призвести до ураження електричним струмом, якщо він контактує з провідними частинами.
- Не використовувати для очищення будь-які абразивні чистячі засоби, що містять розчинники або їдкі чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхню.

6.2 Очищення

1. Пристрій слід регулярно чистити в кінці робочого дня, а в разі необхідності частіше.
2. Залишки їжі і напоїв на внутрішній стінці слід видалити за допомогою вологої ганчірки. У разі великого забруднення можна скористатися м'яким миючим засобом.
3. Зовнішні поверхні слід очищати за допомогою м'якої вологої ганчірки.

ПРИМІТКА!

Для того щоб уберегти частини, які знаходяться всередині пристрою від пошкодження, не слід допускати, щоб вода потрапляла в пристрій через вентиляційні отвори.

4. Дверцята, ущільнення дверцят і прилеглі елементи слід протерти вологою ганчіркою.
5. Панель керування очищати за допомогою м'якої, вологої ганчірки. Тримати дверцята під час очищення пристрою відкритими, щоб уникнути його випадкового увімкнення.
6. Слід регулярно чистити поворотне кільце, поворотну тарілку та сковороду-гриль теплою водою та м'яким миючим засобом або в посудомийній машині.
7. Якщо всередині і зовні дверцят з'явиться конденсат, його слід видалити за допомогою м'якої ганчірки.

ВКАЗІВКА:

Конденсат з'являється в разі, якщо пристрій працює в умовах високої вологості повітря. Поява конденсату є нормальним явищем.

8. Запахи в пристрої можна усунути, поставивши для підігрівання на прибл. 5 хвилин чашку води з соком і цедрою одного лимона в контейнері, пристосованому для використання в мікрохвильових печах.
9. Ретельно висушити пристрій та обладнання сухою, м'якою ганчіркою.

7 Можливі несправності

Якщо мікрохвильова піч не працює, необхідно:

1. Перевірити, чи правильно прилад підключений до мережі електроживлення. Вийняти вилку з гнізда і почекати приблизно 10 секунд перед її правильним підключенням.
2. Перевірити, чи не спрацював запобіжник або чи вимкнувся головний вимикач. Якщо вони працюють правильно, перевірити з'єднання з іншими приладами.
3. Перевірити, чи правильно закриті дверцята (запобіжний замок). В іншому випадку, з причин забезпечення безпеки мікрохвилі в робочій камері не будуть вироблятися.

ВКАЗІВКА:

У разі, коли зазначені вище несправності можна виключити, слід негайно зв'язатися з кваліфікованим персоналом або сервісним пунктом з метою перевірки і ремонту приладу.

УК

8 Утилізація

Електричні пристрої



Електричні прилади мають такий символ. Електричне обладнання повинно бути видалено і утилізовано належним і екологічним способом. Не можна утилізувати електричні прилади разом з побутовими відходами. Відключити пристрій від джерела живлення та видалити з нього приєднувальний кабель.

Електричне обладнання слід доставити до визначених пунктів збору.