
Инструкция по эксплуатации

RU

Instrukcja obsługi

PL

MWL 20 BIT



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

Уважаемый покупатель,

Прежде всего мы хотим поблагодарить вас за выбор нашего изделия. Мы уверены, что эта современная, многофункциональная и практичная микроволновая печь, изготовленная из материалов высочайшего качества, достойна ваших ожиданий.

Внимательно прочитайте данную инструкцию, т.к. она поможет вам получить наилучшие результаты от использования микроволновой печи.

ПОЖАЛУЙСТА, СОХРАНЯЙТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ НА ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ВНИМАНИЕ

Для того чтобы вы могли воспользоваться гарантией, необходимо представить «Гарантийное обязательство», и при обращении за технической помощью чек на покупку с датой и штампом организации, продавшей микроволновую печь.

Без этих документов гарантия не действительна.

Храните Инструкцию в удобном и доступном месте. Если вы передадите прибор другому лицу, не забудьте также передать соответствующую Инструкцию!

Советы по защите окружающей среды

Утилизация упаковки



Упаковка имеет специальный зеленый значок. Выбрасывайте упаковочные материалы, такие как картон, стирол и полиэтиленовая пленка, в соответствующие им мусоросборники. Это позволит обеспечить вторичную переработку материалов.



Утилизация использованных электроприборов

Европейская директива 2002/96/EC по использованному электротехническому и электронному оборудованию (WEEE) требует, чтобы старые бытовые электроприборы не попадали в неотсортированные бытовые отходы. Старые приборы должны собираться отдельно с целью оптимальной утилизации и повторной переработки материалов, из которых они состоят, а также для исключения негативного влияния на здоровье человека и окружающую среду.

Значок перечеркнутого передвижного мусорного бачка на изделии напоминает о том, что вы обязаны утилизировать прибор отдельно от бытового мусора.

Потребителям следует связаться с местными органами власти или розничными торговцами для получения информации о соответствующей утилизации старого прибора.

Перед ликвидацией своего прибора отсоедините шнур питания, разрежьте его и выбросите.

Содержание

Правила техники безопасности	3
Инструкции по установке	5
Описание прибора	6
Настройка часов	6
Преимущества микроволновой печи	7
Как работает микроволновая печь	7
Почему пища нагревается	7
Инструкции по эксплуатации	8
Функция: СВЧ печь	8
Функция: гриль	9
Функция: Печь + гриль	9
Функция: Размораживание по массе (автоматическое)	9
Функция: Размораживание по времени (ручное)	10
Специальные функции	11
Специальная функция: ЖИДКОСТИ/КАРТОШКА	11
Специальная функция: AU GRATIN	11
Специальная функция: РАЗМОРОЗКА И РАЗОГРЕВАНИЕ	11
Программирование микроволновой печи	12
Во время работы	13
Прерывание функции	13
Конец программы.....	13
Энергосбережение	13
Размораживание	14
Общие советы по размораживанию	15
Приготовление пищи микроволнами	16
Важные советы!	17
Таблицы и предложения – Приготовление овощей	18
Таблицы и предложения – Приготовление рыбы.....	18
Приготовление пищи при помощи гриля	19
Таблицы и предложения – Гриль без СВЧ	20
Таблицы и предложения – СВЧ + гриль	21
Какой тип емкостей можно использовать?	22
Функция СВЧ печи	22
Проверка посуды	22
Функция гриля	22
Комбинированная функция	22
Алюминиевые контейнеры и фольга.....	22
Крышки	22
Таблица – посуда.....	23
Уход и очистка	24
Поиск и устранение неисправностей	25
Технические характеристики	26
Описание функций кнопок.....	26
Спецификации	26



- **Внимание!** Чтобы не допустить возгорания, не оставляйте микроволновую печь без присмотра. Очень высокий уровень мощности или продолжительное время приготовления может привести к избыточному перегреву и воспламенению пищи.
- При обнаружении дыма или огня оставьте дверцу закрытой, чтобы огонь мог погаснуть. Выключите печь и выньте шнур питания из розетки.
- **Внимание!** Детям можно разрешить пользоваться печью только под контролем взрослых или если они получили соответствующие инструкции и могут пользоваться печью, понимая опасность неправильного ее использования.
- **Внимание!** Необходимо соблюдать особую осторожность при работе гриля. Не допускайте детей к печи!
- Наше изделие отвечает необходимым нормам и правилам для технического оборудования. Однако они не могут учитывать все возможные случаи аварийной ситуации
- При использовании горючих материалов, т.е. пластмассовых или бумажных емкостей, для разогревания или приготовления пищи необходимо постоянно следить за процессом на случай возгорания посуды.
- Перед применением в микроволновой печи посуды или контейнеров проверяйте их на совместимость с СВЧ. Используйте только безопасную посуду, пригодную для микроволновой печи.
- Шнур электропитания не должен касаться влажных предметов, предметов с острыми краями или самой печи, когда она горячая.

- При подключении электроприборов вблизи от микроволновой печи убедитесь, что силовые кабели не касаются печи, когда она горячая, и что они не могут быть зажаты дверцей печи, во избежание повреждения и возникновения опасной ситуации.
- Обращайте внимание на неисправности. Печь не должна использоваться в следующих случаях:
 - Если дверца не закрыта должным образом;
 - Если дверные петли повреждены;
 - Если повреждены контактные поверхности между дверцей и передней частью печи;
 - Если повреждено стекло окна;
 - При частом возникновении электрической дуги внутри печи при отсутствии в ней металлических предметов.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия печи.

Очистка / обслуживание:

- Перед любым обслуживанием печи или ее очисткой вынимайте шнур питания из розетки.
- Учитывайте советы, изложенные в разделе «Уход и очистка».
- Контактные поверхности (внутренняя поверхность печи и дверцы) должны поддерживаться в абсолютной чистоте для обеспечения соответствующего функционирования печи. Очищайте контактные поверхности нейтральным моющим средством и мягкой тканью, которые не поцарапают и не повредят поверхность.
- **Внимание!** Ни в коем случае не пользуйтесь прибором, если контактные поверхности повреждены. Снова начинайте пользоваться печью только в том случае, если она была отремонтирована специалистом из Службы технической поддержки.

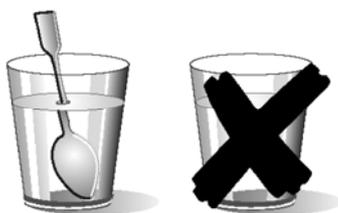
Правила техники безопасности

Следующие правила помогут избежать повреждения прибора:

- Не включайте прибор без вращающегося основания и соответствующего диска-подставки.
- Не включайте печь, когда в ней ничего нет. Это может привести к перегрузке, если внутри отсутствует пищевой продукт.
- Используйте только посуду, пригодную для микроволновой печи.
- Не держите в печи горючие предметы, т.к. они могут загореться при включении прибора.
- В микроволновой печи нельзя нагревать сырые и вареные яйца, т.к. они могут взорваться.
- Не нагревайте в микроволновой печи чистый спирт или спиртосодержащие напитки.

ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ.

- Внимание: Не разогревайте жидкости и другие пищевые продукты в плотно закрытой посуде, т.к. она может взорваться.



Соблюдайте осторожность при разогревании жидкостей!

- При разогревании жидкостей (воды, кофе, чая, молока и т.п.) они могут разогреться в печи почти до температуры кипения, и если их внезапно вынуть, можно обжечься о разогретую ёмкость, в которой они находятся и они могут убежать из емкости. Это может привести к ожогам!
- Чтобы избежать подобной ситуации, опустите пластмассовую ложку или стеклянную палочку в емкость с жидкостью при ее разогревании.

Соблюдайте осторожность!

- При разогревании небольшого количества пищи очень важно не выбирать продолжительных периодов времени или высоких уровней мощности, т.к. пища может перегреться или сгореть. Например, хлеб может сгореть за 3 минуты, если выбран очень высокий уровень мощности.
- Для поджаривания хлеба выбирайте только функцию гриля и постоянно следите за печью. Если вы выберете для поджаривания комбинированную функцию (СВЧ печь + гриль), хлеб очень быстро сгорит.
- Детское питание в баночках и бутылочках всегда разогревайте без крышек и сосок. После разогревания потрясите их или перемешайте содержимое для равномерного распределения нагрева. Проверьте температуру продукта перед кормлением.
Опасность ожога!

В случае ремонта:

- Внимание – СВЧ! Нельзя удалять наружные средства защиты. Ремонтные работы или техническое обслуживание печи, осуществляемые лицами, которые не уполномочены изготовителем, могут привести к опасным ситуациям.
- Внимание: Замену лампы должна выполнять только Служба технической помощи.
- Если поврежден шнур питания, заменять его новым с такими же характеристиками должна только Служба технической помощи, чтобы не допустить аварийной ситуации.
- Ремонт и техническое обслуживание, особенно заряженных элементов, могут выполнять только технические специалисты, уполномоченные изготовителем.

Инструкции по установке

Чтобы открыть дверцу, нажмите кнопку открывания и удалите все упаковочные материалы. Затем протрите внутреннюю поверхность печи и комплектующие влажной тканью, высушите их. Не пользуйтесь абразивными и сильно пахнущими средствами.

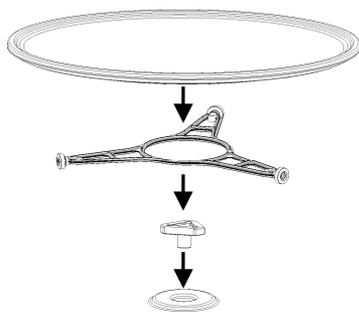
Проверьте исправное состояние следующих элементов:

- Дверцы и петель;
- Передней поверхности печи;
- Внутренней и наружной поверхностей печи.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПЕЧЬЮ, если вы обнаружили какой-либо дефект вышеуказанных элементов. В случае выявления дефекта свяжитесь со Службой технической помощи.

Поставьте печь на ровную устойчивую поверхность.

Установите вращающееся основание в паз в центре печи и вставьте в него вращающийся диск до защелкивания. Когда бы вы ни пользовались микроволновой печью, внутри нее должны находиться вращающийся диск и основание, установленные в центре печи. Вращающийся диск-подставка поворачивается по часовой стрелке и против нее.



Внимание! Микроволновая печь может быть обернута прозрачной защитной пленкой. Перед первым включением прибора тщательно удалите пленку, начиная с нижней части печи.

Для обеспечения соответствующей вентиляции прибора устанавливайте микроволновую печь в кухонную секцию с отверстием в верхней части (смотрите приложенную инструкцию).

Внимание: после установки микроволновой печи необходимо обеспечить доступ к электрической розетке. Доступ к розетке должен быть свободным и длина кабеля должна обеспечивать свободное перемещение изделия при доступе к розетке.

Во время установки убедитесь, что шнур питания не касается задней стороны прибора, поскольку высокая температура может повредить электрошнур.

Если вы устанавливаете микроволновую печь и обычную плиту в одной колонке, нельзя помещать печь под плитой из-за образования конденсата.

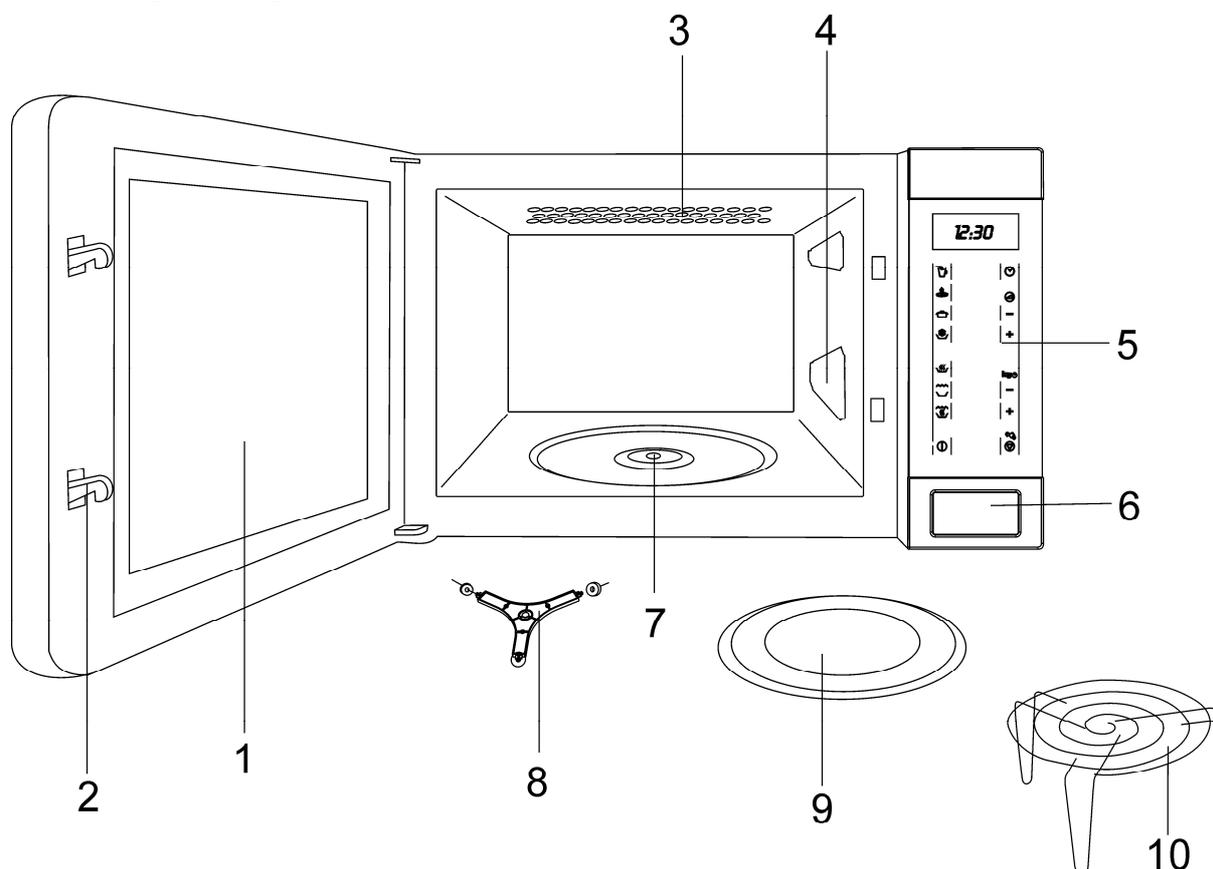
Нельзя устанавливать печь вблизи от нагревательных приборов, радио и телевизора.

Микроволновая печь снабжена шнуром питания и вилок для однофазного тока.

ВНИМАНИЕ: Микроволновая печь **ДОЛЖНА ПОДКЛЮЧАТЬСЯ ТОЛЬКО К ЗАЗЕМЛЕННЫМ РОЗЕТКАМ.**

В случае аварии из-за не заземлённой розетки производитель и продавец не несут ответственности, если инструкции по установке не соблюдаются покупателем.

Описание прибора

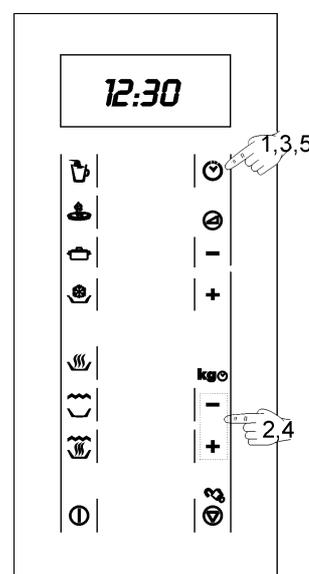


- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1. Стекло окно дверцы | 6. Кнопка открывания |
| 2. Защелка | 7. Паз для вращающегося основания |
| 3. Кварцевый гриль | 8. Вращающийся диск-подставка |
| 4. Слюдаые крышки | 9. Гриль (решетка) |
| 5. Панель управления | 10. Гриль |

Настройка часов

1. Нажимайте клавишу **CLOCK (ЧАСЫ)**, пока цифры не начнут мигать.
2. Введите значение часов путем поворота вращающегося регулятора в одном из двух направлений.
3. Нажмите клавишу **CLOCK** и отрегулируйте теперь значение минут.
4. Введите значение минут путем поворота вращающегося регулятора в одном из двух направлений.
5. Нажмите клавишу **CLOCK** для завершения операции.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Чтобы скрыть выводимое значение часов, кратковременно нажмите кнопку часов. Чтобы снова вывести часы, повторите процедуру.



Преимущества микроволновой печи

В обычной плите тепловая энергия, излучаемая сопротивлениями или газовыми горелками, медленно проникает в пищу, поступая снаружи и проходя внутрь продукта. Вследствие этого происходит значительная потеря энергии на нагревание воздуха, элементов плиты и посуды.

В противоположность такому нагреву, в микроволновых печах тепло генерируется внутри самого продукта, нагревая его изнутри и проходя наружу. Поэтому в них отсутствуют потери энергии, т.к. воздух, внутренние стенки печи и посуда (если она соответствующая) не нагреваются микроволнами.

Короче говоря, микроволновые печи обеспечивают следующие преимущества:

1. Экономия времени приготовления: в общем случае время приготовления сокращается на 3/4 по сравнению с традиционными методами.
2. Сверхбыстрое размораживание, которое предотвращает размножение бактерий.
3. Экономия электроэнергии.
4. Сохранение питательной ценности пищи благодаря сокращению времени приготовления.
5. Несложная очистка.

Как работает микроволновая печь

В микроволновой печи установлен высоковольтный электровакуумный прибор, называемый магнетроном, который преобразует электрическую энергию в энергию микроволн. Эти электромагнитные волны направляются внутрь полости печи при помощи волновода и распределяются смесителем или поворотным столом.

Внутри печи микроволны распространяются во всем направлениям и отражаются металлическими стенками, равномерно проникая в пищу.

Почему пища нагревается

Большая часть пищевых продуктов содержит воду, молекулы которой вибрируют под воздействием микроволн.

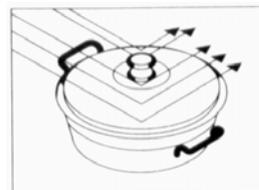
Трение между молекулами генерирует тепло, которое вызывает повышение температуры пищи, ее размораживание, варку или нагревание.

Поскольку тепло образуется внутри пищи:

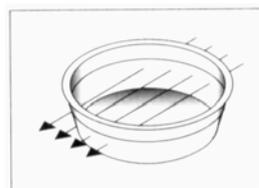
- Она может готовиться с малым количеством или совсем без жидкости или жира;
- Размораживание, разогревание или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем на обычной плите;
- В пище сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
- Естественный цвет и запах пищи остаются неизменными.

Микроволны проникают сквозь фарфор, стекло, картон и пластмассу, но не проходят через металл. Поэтому посуда, изготовленная из металла или содержащая его, не должна использоваться в микроволновой печи.

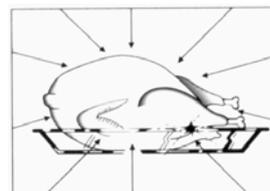
Микроволны отражаются металлом...



...они проходят через стекло, фарфор...



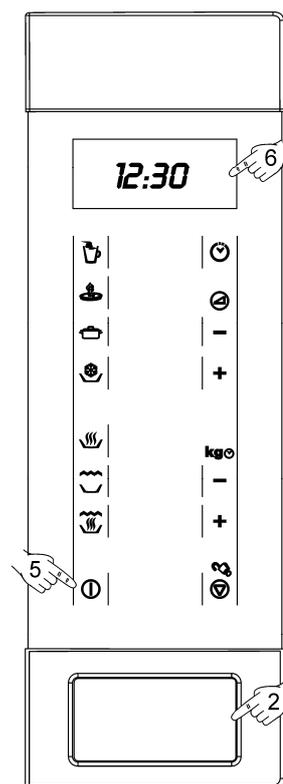
...и поглощаются пищей.



Инструкции по эксплуатации

Посмотрите рисунок в приложенном листке и затем выполните следующие действия:

1. Подключите печь к соответствующему источнику питания (см. инструкцию по установке).
2. Откройте дверцу, нажав **КНОПКУ “OPEN” («ОТКРЫТЬ»)**. В моделях, которые не содержат данной кнопки, необходимо только потянуть на себя дверцу. Должна загореться внутренняя лампа печи.
3. Поместите контейнер с пищей на поддон или гриль.
4. Выберите требуемую функцию и время приготовления в соответствии с описанием, которое приводится в следующих разделах.
5. Закройте дверцу и нажмите клавишу start (пуск).
6. Печь начнет работать. На цифровой экран будет выводиться оставшееся время работы.

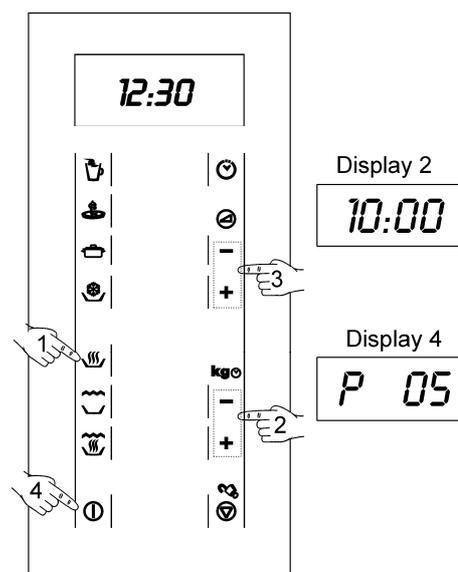


ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Клавиши панели управления подсвечиваются для облегчения программирования микроволновой печи. По умолчанию, клавиши, которые могут быть задействованы, подсвечиваются **красным** цветом. При выборе клавиши ее подсветка меняется на **зеленую**.

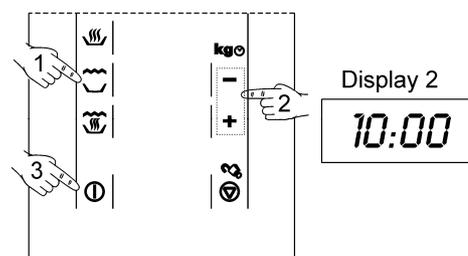
Функция: СВЧ печь

1. Нажмите клавишу **MICROWAVE (ПЕЧЬ)**. Клавиша загорится зеленым светом.
2. Введите время работы (например, 10 минут) путем поворота **ВРАЩАЮЩЕГОСЯ РЕГУЛЯТОРА** в обоих направлениях.
3. Для изменения уровня мощности микроволновой печи нажимайте клавиши – и + . Если эти клавиши не нажаты, печь будет работать с максимальной мощностью.
4. Нажмите клавишу **START (ПУСК)**. Печь начнет работать.



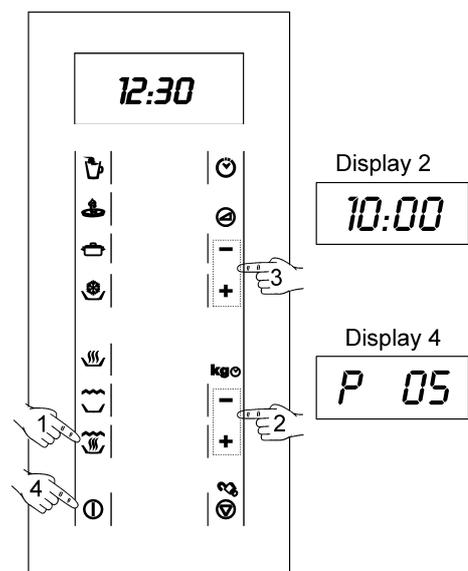
Функция: гриль

1. Нажмите клавишу **GRILL (ГРИЛЬ)**. Клавиша загорится зеленым светом.
2. Введите время работы (например, 10 минут) путем поворота вращающегося регулятора в обоих направлениях.
3. Нажмите клавишу start (пуск). Печь начнет работать.



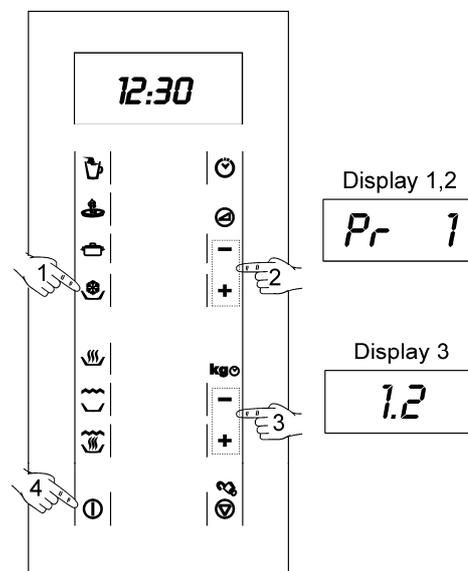
Функция: Печь + гриль

1. Нажмите клавишу **MICROWAVE + GRILL (ПЕЧЬ + ГРИЛЬ)**. Клавиша загорится зеленым светом.
2. Введите время работы (например, 10 минут) путем поворота вращающегося регулятора (9) в обоих направлениях.
3. Для изменения уровня мощности микроволновой печи нажимайте клавиши – и +. Если эти клавиши не нажаты, печь по умолчанию будет работать с максимальной мощностью.
4. Нажмите клавишу start (пуск). Печь начнет работать.



Функция: Размораживание по массе (автоматическое)

1. Нажмите клавишу **DEFROST (РАЗМОРОЗКА)**. Клавиша загорится зеленым светом.
2. Введите тип пищевого продукта, нажимая клавиши – и +. Если эти клавиши не нажаты, печь выберет по умолчанию тип 1.
3. Введите массу продукта (например, 1.2 кг) путем поворота вращающегося регулятора в обоих направлениях.
4. Нажмите клавишу start (пуск). Печь начнет работать.
5. Когда печь выключится и подаст звуковой сигнал, откройте дверцу и перемешайте пищу. Закройте дверцу и снова нажмите клавишу start, чтобы продолжить процесс размораживания.



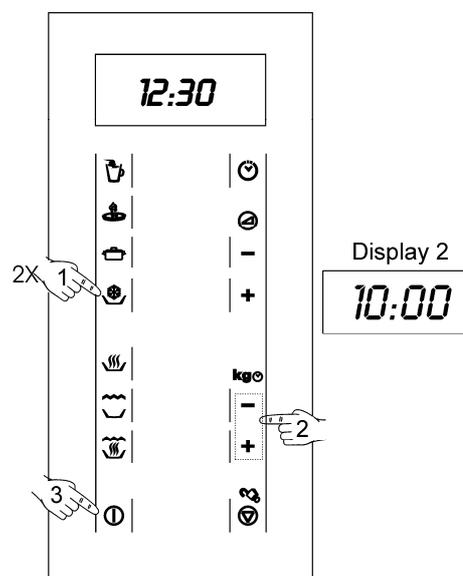
Функция: Размораживание по массе (автоматическое)

В следующей таблице приводится информация о различных программах размораживания по массе, соответствующие диапазоны массы, интервалы времени размораживания, диапазоны времени выдержки (для обеспечения соответствующего температурного распределения) и рекомендации.

Программа	Продукт	Масса	Время	Время выдержки
Pr 1	Мясо	0.1 – 1.5 кг	4 - 45 мин.	20 – 30 мин.
Pr 2	Птица	0.1 – 1.5 кг	4 – 50 мин.	20 – 30 мин.
Pr 3	Рыба	0.1 – 1.5 кг	4 – 45 мин.	20 – 30 мин.
Pr 4	Фрукты	0.2 – 0.5 кг	2 – 13 мин.	5 – 10 мин.
Pr 5	Хлеб	0.1 – 0.8 кг	2 – 19 мин.	5 – 10 мин.

Функция: Размораживание по времени (ручное)

1. Дважды нажмите клавишу **DEFROST (РАЗМОРОЗКА)**. Клавиша загорится зеленым светом.
2. Введите время размораживания (например, 10 мин.), путем поворота вращающегося регулятора в обоих направлениях.
3. Нажмите клавишу start (пуск). Печь начнет работать.
4. Когда печь выключится и подаст звуковой сигнал, откройте дверцу и перемешайте пищу. Закройте дверцу и снова нажмите клавишу start, чтобы продолжить процесс размораживания.



Специальные функции

Специальная функция: ЖИДКОСТИ/КАРТОШКА

1. Нажимайте кнопку **1 специальной функции**, пока не появится требуемая опция в соответствии со следующей таблицей. На экран выводится специальная функция (A1.1 - A1.6), выбранная согласно таблице.

Опция	Кнопка	Нажать	Экран	Приготовление
1 чашка		1x	A 1.1	Налейте жидкость в емкость и поставьте ее на поднос в микроволновой печи.
2 чашки		2x	A 1.2	
3 чашки		3x	A 1.3	
250 г картошки		4x	A 1.4	Поместите картошку в емкость, добавьте 1 - 2 столовых ложки воды, закройте и поставьте на поднос в микроволновой печи.
500 г картошки		5x	A 1.5	
1000 г картошки		6x	A 1.6	

2. Нажмите кнопку пуска. Печь начнет работать.

Специальная функция: AU GRATIN

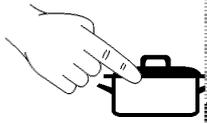
1. Нажимайте кнопку **2 специальной функции**, пока не появится требуемая опция в соответствии со следующей таблицей. На экран выводится специальная функция (A2.1 - A2.2), выбранная согласно таблице.

Опция	Кнопка	Нажать	Экран	Приготовление
Картошка au gratin		1x	A 2.1	1000 г сырого картофеля au gratin. Поместите продукт в емкость (примерный диаметр 25-26 см) и поставьте на поднос в микроволновой печи
Макароны au gratin		2x	A 2.2	250 г макарон au gratin. Поместите продукт в емкость (примерный диаметр 25-26 см, высота 10 см), закройте и поставьте на поднос в микроволновой печи.

2. Нажмите кнопку пуска. Печь начнет работать.

Специальная функция: РАЗМОРОЗКА И РАЗОГРЕВАНИЕ

1. Нажимайте кнопку **3 специальной функции**, пока не появится требуемая опция в соответствии со следующей таблицей. На экран выводится специальная функция (A3.1 - A3.2), выбранная согласно таблице.

Опция	Кнопка	Нажать	Экран	Приготовление
Полуфабрикаты (1 порция 350 - 400 г)		1x	A 3.1	Снимите крышку с упаковки и выложите содержимое (напр., пирожки, макароны, клёцки) на тарелку или поместите упаковку прямо на поднос в микроволновой печи и накройте ее.
Овощи (примерно 900 - 1000 г)		2x	A 3.2	Поместите овощи в емкость, закройте и поставьте на вращающийся диск.

2. Нажмите кнопку пуска. Печь начнет работать.

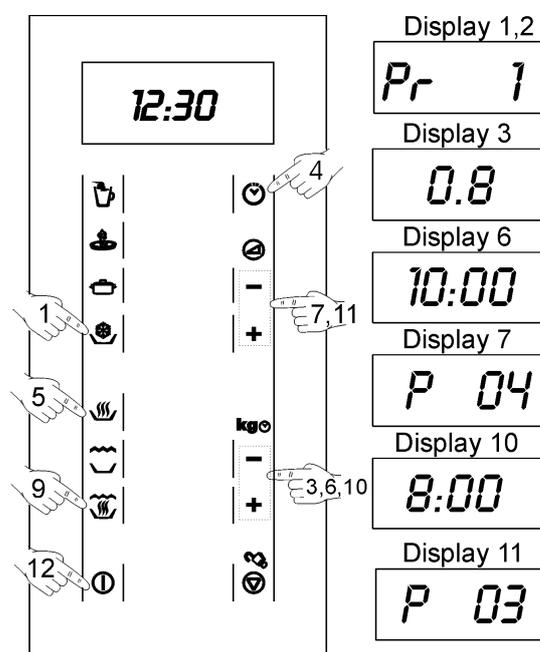
Программирование микроволновой печи

Нормальные функции (печь, гриль, печь + гриль, размораживание по массе и размораживание по времени) можно последовательно программировать, вводя три функции максимум.

Например, разморозить по массе 800 г мяса, нагреть его в печи в течение десяти минут на мощности 4 и затем использовать Печь + Гриль в течение восьми минут на мощности 3. Программирование этого примера приводится ниже.

1. Нажмите клавишу **DEFROST (РАЗМОРОЗКА)**. Клавиша загорится зеленым светом.
2. Тип продукта Мясо (Тип 1) выбирается по умолчанию.
3. Введите массу продукта (0.8 кг) путем поворота вращающегося регулятора.
4. Нажмите на клавишу **ЧАСЫ/ПРОГРАММИРОВАНИЕ** для получения доступа к программированию следующей функции.
5. Нажмите клавишу **MICROWAVE (ПЕЧЬ)**. Клавиша загорится зеленым светом.
6. Введите время работы (10 минут) путем поворота вращающегося регулятора.
7. Нажмите клавишу **-**, чтобы изменить уровень мощности печи на 4.
8. Нажмите клавишу **CLOCK/PROGRAMMING (ЧАСЫ/ПРОГРАММИРОВАНИЕ)** для доступа к программированию следующей функции.
9. Нажмите клавишу **MICROWAVE + GRILL (ПЕЧЬ + ГРИЛЬ)**. Клавиша загорится зеленым светом.

10. Введите время работы (8 минут) путем поворота вращающегося регулятора.
11. Дважды нажмите клавишу **-**, чтобы изменить уровень мощности печи на 3.
12. Нажмите клавишу **start** (пуск). Печь начнет работать.
13. Прибор выдает звуковой сигнал при переходе с одной функции (размораживание) на другую (свч печь или гриль)
14. Когда печь выключится и подаст звуковой сигнал, откройте дверцу и перемешайте пищу. Закройте дверцу и снова нажмите клавишу **start**.



Во время работы...

Дверцу печи можно открывать в любой момент во время операции приготовления пищи, в этом случае:

- ГЕНЕРАЦИЯ МОЩНОСТИ СВЧ НЕМЕДЛЕННО ПРЕКРАЩАЕТСЯ.
- Гриль выключается, но остается нагретым до высокой температуры.
- Таймер автоматически выключается, показывая оставшееся время приготовления.

При необходимости теперь можно:

1. Перемешать или взболтать пищевой продукт для улучшения равномерности тепловой обработки.
2. Отрегулировать уровень мощности печи путем нажатия клавиш – и +.
3. Выбрать другую функцию путем нажатия клавиш функций.
4. Отрегулировать оставшееся время работы путем поворота вращающегося регулятора.

Закройте дверцу и опять нажмите клавишу START. Печь снова начнет работать.

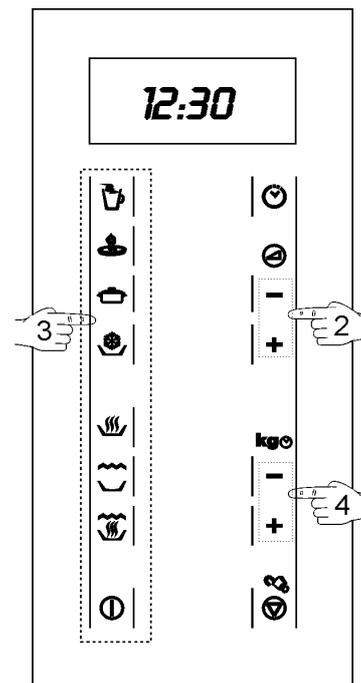
Прерывание функции

Для того чтобы остановить работу печи до истечения запрограммированного времени, нажмите клавишу STOP (СТОП) или откройте дверцу.

Если вы не хотите продолжать нагревание пищи, закройте дверцу и снова нажмите клавишу STOP (14). Печь выдаст звуковой сигнал, и на экран будут выведены часы.

Конец программы

По окончании времени работы печь выключится, выдаст три звуковых сигнала, и на экран будет выведено слово "end" («Конец»). Звуковые сигналы повторяются каждые тридцать секунд, пока дверца остается открытой или нажата клавиша STOP.



Энергосбережение

Данная микроволновая печь имеет специальный режим энергосбережения, который автоматически включается после десяти минут бездействия печи.

В режиме энергосбережения все клавиши панели выключаются и на дисплей выводится время.

Эта функция автоматически деактивируется, когда пользователь нажимает клавишу функции.

Размораживание

В следующей таблице приводятся общие указания по различным значениям времени размораживания и выдержки (для обеспечения равномерной температуры продукта)

в зависимости от вида и массы продукта. В ней также содержатся рекомендации по разморозке разных видов продуктов.

Продукт	Масса	Время разморозки	Время выдержки	Комментарий
Куски мяса, телятины, говядины, свинины	100 г	3 – 4 мин.	5 – 10 мин.	Перевернуть 1х
	200 г	6 – 7 мин.	5 – 10 мин.	Перевернуть 1х
	500 г	14 – 15 мин.	10 – 15 мин.	Перевернуть 2х
	700 г	20 – 21 мин.	20 – 25 мин.	Перевернуть 2х
	1000 г	29 – 30 мин.	25 – 30 мин.	Перевернуть 3х
	1500 г	42 – 45 мин.	30 – 35 мин.	Перевернуть 3х
Тушеное мясо	500 г	12 – 14 мин.	10 – 15 мин.	Перевернуть 2х
	1000 г	24 – 25 мин.	25 – 30 мин.	Перевернуть 3х
Фарш	100 г	4 – 5 мин.	5 – 6 мин.	Перевернуть 1х
	300 г	8 – 9 мин.	8 – 10 мин.	Перевернуть 2х
	500 г	12 – 14 мин.	15 – 20 мин.	Перевернуть 2х
Колбаса, сосиски	125 г	3 – 4 мин.	5 – 10 мин.	Перевернуть 1х
	250 г	8 – 9 мин.	5 – 10 мин.	Перевернуть 1х
	500 г	15 – 16 мин.	10 – 15 мин.	Перевернуть 1х
Птица, куски птицы	200 г	7 – 8 мин.	5 – 10 мин.	Перевернуть 1х
	500 г	17 – 18 мин.	10 – 15 мин.	Перевернуть 2х
Курица	1000 г	34 – 35 мин.	15 – 20 мин.	Перевернуть 2х
	1200 г	39 – 40 мин.	15 – 20 мин.	Перевернуть 2х
	1500 г	48 – 50 мин.	15 – 20 мин.	Перевернуть 2х
Рыба	100 г	3 – 4 мин.	5 – 10 мин.	Перевернуть 1х
	200 г	6 – 7 мин.	5 – 10 мин.	Перевернуть 1х
Форель	200 г	6 – 7 мин.	5 – 10 мин.	Перевернуть 1х
Креветки	100 г	3 – 4 мин.	5 – 10 мин.	Перевернуть 1х
	500 г	12 – 15 мин.	10 – 15 мин.	Перевернуть 2х
Фрукты	200 г	4 – 5 мин.	5 – 8 мин.	Перевернуть 1х
	300 г	8 – 9 мин.	10 – 15 мин.	Перевернуть 2х
	500 г	12 – 14 мин.	15 – 20 мин.	Перевернуть 3х
Хлеб	100 г	2 – 3 мин.	2 – 3 мин.	Перевернуть 1х
	200 г	4 – 5 мин.	5 – 6 мин.	Перевернуть 1х
	500 г	10 – 12 мин.	8 – 10 мин.	Перевернуть 2х
	800 г	15 – 18 мин.	15 – 20 мин.	Перевернуть 2х
Масло	250 г	8 – 10 мин.	10 – 15 мин.	Перевернуть 1х, оставить закрытым
Творог	250 г	6 – 8 мин.	5 – 10 мин.	Перевернуть 1х, оставить закрытым
Сливки	250 г	7 – 8 мин.	10 – 15 мин.	Снять крышку

Общие советы по размораживанию

1. При размораживании используйте посуду, которая пригодна для микроволновой печи (материалы - фарфор, стекло, соответствующая пластмасса).
2. Функция размораживания по весу и таблицы относятся только к размораживанию сырых продуктов.
3. Время разморозки зависит от количества и массы продукта. Замороженные продукты необходимо подготовить для размораживания. Разделите их на части, которые соответствуют размеру емкости.
4. Распределяйте продукты в микроволновой печи как можно более оптимально. Самые толстые куски рыбы или курицы должны размещаться сверху. Наиболее тонкие части можно защищать, оберывая их алюминиевой фольгой. Важно: алюминиевая фольга не должна касаться внутренних стенок печи, т.к. это может привести к возникновению электрической дуги.
5. Самые плотные куски должны переворачиваться несколько раз.
6. Распределяйте замороженные продукты как можно более равномерно, поскольку тонкие, узкие куски размораживаются быстрее самых толстых кусков, находящихся сверху.
7. Продукты, содержащие большое количество жира, такие как масло, творог и сливки, не надо размораживаться полностью. Если они должны иметь комнатную температуру, они будут готовы к употреблению через несколько минут. В случае глубокой заморозки сливок, если они содержат маленькие кусочки льда, их необходимо взбивать перед едой.
8. Уложите птицу на поворотный диск так, чтобы сок мог легко стекать.
9. Хлеб необходимо завернуть в салфетку, чтобы он не пересох.
10. Переворачивайте продукты после того как микроволновая печь издаст звуковой сигнал и на экране начинает мигать слово: `turn`.
11. Вынимайте замороженные продукты из упаковки, не забывая удалять все металлические зажимы. Если емкости, которые использовались для хранения продуктов в морозильной камере, можно также употреблять для разогревания и приготовления продукта, просто снимайте с них крышки. В противном случае, переложите продукты в емкости, которые годятся для микроволновых печей.
12. Жидкость, которая образуется в результате размораживания продукта, особенно в случае разморозки птицы, необходимо сливать, и ни в коем случае она не должна контактировать с другими пищевыми продуктами.
13. Имейте в виду, что в функции автоматической разморозки необходим период выдержки, чтобы продукт полностью оттаял. Это время обычно составляет от 15 до 20 минут.

Приготовление пищи микроволнами

Перед использованием емкости, проверьте, годится ли она для использования в микроволновой печи (см. раздел: «Какой тип емкостей можно использовать?»).

Разрезайте продукты перед их приготовлением.

Для нагревания жидкостей используйте емкости с широким горлом, чтобы пар мог легко выходить.

Подготавливайте продукты в соответствии с рекомендациями и обращайте внимание на время приготовления и уровни мощности, указанные в таблицах.

Помните, что приводимые значения даются только в качестве рекомендуемых, в реальном случае они могут отличаться в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа продукта. Мы советуем корректировать время и мощность для каждого конкретного случая. В зависимости от типа продукта время приготовления может увеличиваться или уменьшаться, а уровень мощности повышаться или понижаться.

Приготовление пищи микроволнами...

1. Чем больше количество продукта, тем продолжительнее время приготовления. Помните следующие правила:
 - Двойное количество - двойное время.
 - Половинное количество - половинное время.

2. Чем ниже температура, тем больше время приготовления.
3. Жидкая пища нагревается быстрее.
4. Правильное распределение продуктов на вращающемся диске способствует равномерности их тепловой обработки. Если плотные продукты размещать по наружному краю диска, а менее плотные в середине диска, то прогревание различных типов продуктов будет происходить одновременно.
5. Дверцу прибора можно открывать в любое время. При этом печь автоматически выключается. Она продолжит работу только при закрытой дверце.
6. Закрытая пища требует меньше времени тепловой обработки, и ее свойства лучше сохраняются. Крышка должна обеспечивать прохождение микроволн и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

Важные советы!

- В микроволновой печи нельзя нагревать сырые и вареные яйца, т.к. они могут взорваться.
- Прежде чем разогревать или готовить пищевые продукты в **кожуре** или оболочке (например, яблоки, томаты, картошку, сосиски) **наколите их вилкой**, чтобы они не потрескались.
- При приготовлении продуктов с очень небольшой влажностью (например, при **размораживании хлеба**, изготовлении попкорна и т.п.) влага испаряется очень быстро. Прибор в таком случае функционирует с образованием вакуума, и пища может обуглиться. Такая ситуация может привести к повреждению прибора и используемой посуды. Поэтому следует устанавливать только необходимое время и следить за процессом приготовления пищи.
- В микроволновой печи нельзя нагревать большое количество масла (**при жарении**).
- Не разогревайте жидкости в герметично закрытой посуде. **Опасность взрыва!**
- **Спиртосодержащие (алкогольные) напитки нельзя** нагревать до высокой температуры. Поэтому следует устанавливать строго необходимое время и следить за процессом.
- Не нагревайте в микроволновой печи взрывоопасные вещества и жидкости.
- Вынимайте **полуфабрикаты из упаковки**, т.к. она не всегда является жаропрочной. Соблюдайте указания изготовителя.
- **Если используются различные емкости**, например, чашки, размещайте их равномерно на вращающемся диске-подставке.
- **Детское питание в баночках** и бутылочках всегда разогревайте без крышек и сосок. После разогревания потрясите их или перемешайте содержимое для равномерного распределения нагрева. Температура емкости значительно ниже температуры нагретой пищи. Проверьте температуру продукта перед кормлением, чтобы ребенок не обжегся.
- **Полиэтиленовые пакеты** не должны быть закрыты металлическими зажимами, только пластмассовыми. Пакет необходимо проткнуть в нескольких местах для свободного выхода пара.
- При разогревании или варке пищи убедитесь, что она достигла минимальной температуры в **70°C**.
- Во время процесса приготовления пищи на стеклянном окне дверцы может образовываться **водяной пар**, конденсат которого через некоторое время начнет капать. Это нормальное явление, образование пара может быть даже значительным, если комнатная температура низкая. Такая ситуация не представляет опасности для прибора. После приготовления пищи вытрите воду, образовавшуюся в результате конденсации пара.

Приготовление пицци микроволнами

Таблицы и предложения – Приготовление овощей

Продукт	Кол-во (г)	Добавлн. жидкость	Мощность (Ватт)	Про-грамма	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Советы
Цветная капуста	500	1/8 л	800	5	9-11	2-3	Намазать сверху маслом. Нарезать кусочками
Брокколи	300	1/8 л	800	5	6-8	2-3	
Грибы	250	-	800	5	6-8	2-3	
Горох и морковь, заморо-женная морковь	300	½ чашки	800	5	7-9	2-3	Нарезать кубиками или пластинками
	250	2-3 стол. ложки	800	5	8-10	2-3	
Картофель	250	2-3 стол. ложки	800	5	5-7	2-3	Очистить, разрезать на равные части
Перец	250	-	800	5	5-7	2-3	Нарезать кусочками или пластинками
Лук-порей	250	½ чашки	800	5	5-7	2-3	
Заморо-женная брюссель-ская капуста	300	½ чашки	800	5	6-8	2-3	
Капуста	250	½ чашки	800	5	8-10	2-3	

Таблицы и предложения – Приготовление рыбы

Продукт	Кол-во (г)	Мощность (Ватт)	Про-грамма	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Советы
Филе рыбы	500	640	4	10-12	3	Готовить под крышкой. Перевернуть по истечении половины времени
Целая рыба	800	800	5	3-5	2-3	Готовить под крышкой. Перевернуть по истечении половины времени. Может быть необходимым закрыть края рыбы.
		440	3	10-12		

Приготовление пищи при помощи гриля

Для получения наилучших результатов используйте гриль, который поставляется вместе с печью.

Устанавливайте гриль в такое положение, чтобы он не контактировал с внутренней металлической поверхностью печи, т.к. это может привести к возникновению электрической дуги и, как следствие, к повреждению печи и гриля.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ:

1. Во время первого использования микроволновой печи образуются дым и запахи, что происходит вследствие применения масел в производственном процессе.
2. После первого использования гриля перфорированная область, защищающая сопротивление гриля, может слегка деформироваться и приобрести золотистый цвет, что нормально ввиду высоких температур.
3. Стекло дверцы нагревается до высокой температуры во время использования гриля. Поэтому необходимо устанавливать печь на высоте, по крайней мере, 80 см от пола, чтобы дети не могли достать до нее.

4. Во время работы гриля внутренние стенки печи и гриль сильно нагреваются, поэтому рекомендуется пользоваться кухонными перчатками.
5. Во время продолжительного использования гриля сопротивление временно отключаются благодаря срабатыванию предохранительного термостата, это нормальное явление.
6. Важно: Если пища жарится на гриле или готовится в емкости, важно проверить пригодность емкости для микроволновой печи. См. таблицу типов посуды!
7. При использовании гриля брызги жира могут попадать на сопротивление и сгорать. Это нормальное явление, не представляющее неисправности прибора.
8. После каждого процесса приготовления пищи для предупреждения спекания грязи очищайте внутренние поверхности печи и комплектующие.

Приготовление пищи при помощи гриля

Таблицы и предложения – Гриль без СВЧ

Продукт	Количество (г)	Время (мин.)	Советы
Рыба			
Дорада	800	18-24	Слегка смажьте рыбу маслом. По истечении половины времени переверните ее и посыпьте приправой.
Сардина/красная скорпена	6-8 шт.	15-20	
Мясо			
Сосиски	6-8 шт.	22-26	В середине процесса приготовления наколите их вилкой и переверните.
Замороженный гамбургер	3 шт.	18-20	
Антрекот (примерно 3 см толщины)	400	25-30	В середине процесса приготовления смажьте сливочным или растительным маслом и переверните его.
Прочее			
Тосты	4 шт.	1½-3	Следите за процессом поджаривания.
Поджаренные сэндвичи	2 шт.	5-10	Следите за процессом поджаривания.

Перед использованием гриля прогрейте его в течение 2 минут. Если нет причины не делать этого, пользуйтесь грилем. Приведенные интервалы времени только рекомендуемые, они могут варьироваться в зависимости от состава и количества продуктов, а также от желаемых результатов. Рыба и мясо будут вкуснее, если их слегка смазать растительным маслом, приправить травами и специями и оставить мариноваться в течение нескольких часов перед жарением на гриле. Солить следует только после приготовления на гриле.

Сосиски не лопнут, если они будут наколоты вилкой перед жарением на гриле.

В середине процесса жарения на гриле проверьте ход процесса и при необходимости переверните продукт или добавьте немного масла.

Гриль практически пригоден для приготовления тонких кусков мяса и рыбы. Тонкие куски мяса необходимо перевернуть всего один раз, а толстые куски следует переворачивать несколько раз. В случае жарения рыбы мы рекомендуем соединить вместе оба края (рот и хвост) рыбы перед помещением ее на гриль.

Таблицы и предложения – СВЧ + гриль

Функция СВЧ печь + гриль идеальна для быстрого приготовления и одновременного поджаривания мяса. Она может также использоваться для приготовления блюд “au gratin”.

СВЧ печь и гриль работают на альтернативной основе. Микроволны готовят, а гриль поджаривает или подрумянивает продукт.

Блюдо	Кол-во (г)	Тип емкости	Мощность (Ватт)	Программа	Время (мин.)
Макароны “au gratin”	500 г	Низкая емкость	240	2	12-17
Картофель “au gratin”	800 г	Низкая емкость	800	5	20-22
Лазанья	Прим. 800 г	Низкая емкость	800	5	15-20
Творог “au gratin”	Прим. 500 г	Низкая емкость	640	4	18-20
2 свежие куриные ножки (на гриле)	200 г каждая	Низкая емкость	440	3	8-10
Порционное мясо	Прим. 500 г	Высокая, широкая емкость	640	4	17-19
Луковый суп “au gratin”	2 x 200 г чашки	Супницы	440	3	2-4

Перед использованием в печи емкостей и посуды проверьте их пригодность для микроволновой печи. Употребляйте специальную посуду для микроволновой печи.

Емкости, используемые в комбинированной функции, должны быть пригодны как для микроволновой (СВЧ) печи, так и для гриля. См. таблицу по типам используемой посуды.

Помните, что приводимые значения даются только в качестве рекомендуемых, в реальном случае они могут отличаться в зависимости от начального состояния, температуры, влажности и типа продукта.

Если время для поджаривания продукта оказалось недостаточным, установите функцию гриля на 5 – 10 минут больше.

Блюда и птица “au gratin” требуют дополнительного времени приготовления от 3 до 5 минут для равномерного распределения температуры в продукте.

Если нет специальных указаний, следует использовать вращающийся диск-подставку для процесса приготовления блюда.

Указанные в таблицах значения приводятся для холодной печи (предварительного прогрева не требуется).

Какой тип емкостей можно использовать?

Функция СВЧ печи

При использовании функции СВЧ печи важно помнить, что микроволны отражаются металлическими поверхностями. Стекло, фарфор, керамика, пластмасса и бумага пропускают микроволны.

Поэтому **металлические кастрюли и миски или емкости с металлическими компонентами или декоративными элементами не должны использоваться в микроволновой печи.** Нельзя также употреблять стеклянную и керамическую посуду с металлическим декором или компонентами состава (например, свинцовое стекло).

Идеальные материалы для посуды, используемой в микроволновой печи, это тугоплавкие, жаропрочные стекло, фарфор или керамика. Очень тонкий хрусталь и фарфор можно использовать только в течение короткого периода времени для размораживания или подогрева пищи, которая уже была приготовлена.

Проверка посуды

Поставьте емкость на 20 секунд в печь, включив ее на максимальную мощность. Если емкость холодная или не очень горячая, то она годится для использования в печи. Если же она очень нагреется или приведет к образованию электрической дуги, она не пригодна.

Горячий пищевой продукт передает тепло посуде, которая может сильно нагреться. Поэтому всегда пользуйтесь **перчатками!**

Функция гриля

В случае функции гриля посуда должна выдерживать температуру, как минимум, в 250°C.

Пластмассовая посуда не годится.

Комбинированная функция

При комбинированной функции используемая посуда должна быть пригодна как для СВЧ, так и для приготовления пищи на гриле.

Алюминиевые контейнеры и фольга

Полуфабрикаты в алюминиевых контейнерах или обернутые алюминиевой фольгой можно помещать в микроволновую печь при соблюдении следующих правил:

- Обращайте внимание на инструкции производителя, напечатанные на упаковке,
- Алюминиевые контейнеры должны иметь высоту не более 3 см, они не должны контактировать с внутренними стенками печи (минимальное расстояние 3 см). Алюминиевые крышки необходимо снимать.
- Устанавливайте алюминиевый контейнер прямо на вращающийся диск. При использовании гриля контейнер следует помещать на фарфоровую подставку. Ни в коем случае не ставьте контейнер прямо на гриль!
- Время приготовления будет продолжительнее, т.к. микроволны проходят в пищу только сверху. Если вы не уверены в пригодности контейнера, пользуйтесь посудой для микроволновой печи.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для отражения микроволн в процессе размораживания. Нежные продукты, такие как птица или блюда из молотого мяса, можно защищать от избыточного нагрева, закрывая соответствующие края.
- **Важно:** Алюминиевая фольга не должна касаться внутренних стенок печи, т.к. это может привести к возникновению электрической дуги.

Крышки

Использование стеклянных или пластмассовых крышек или плотно прилегающей пленки рекомендуется по следующим причинам:

1. Они предупреждают избыточное испарение (особенно при длительных периодах приготовления пищи);
2. Процесс приготовления убыстряется;
3. Пища не пересушивается;
4. Сохраняется аромат пищи.

Крышка должна иметь отверстия для исключения повышения давления. Полиэтиленовые пакеты также должны быть с отверстиями. Детские бутылочки, баночки с детским питанием и прочие аналогичные емкости всегда должны разогреваться без крышек, т.к. в противном случае они могут взорваться.

В следующей таблице приводятся общие указания по типу посуды, которая пригодна в каждом конкретном случае.

RU Какой тип емкостей можно использовать?

Таблица – посуда

Рабочий режим Тип посуды	СВЧ печь		Гриль	СВЧ печь + Гриль
	Разморозка / разогревание	Готовка		
Стекло и фарфор 1) Бытовая, не огнеупорная, можно мыть в посудомоечной машине	да	да	нет	нет
Глазурованная керамика Огнеупорные стекло и фарфор	да	да	да	да
Керамическая, фаянсовая посуда Неглазурованная Глазурованная без металлической отделки	да	да	нет	нет
Фаянсовая посуда Глазурованная Неглазурованная	да нет	да нет	нет нет	нет нет
Пластмассовая посуда 2) Жаростойкая до 100°C Жаростойкая до 250°C	да да	нет да	нет нет	нет нет
Пленки из пластмассы 3) Липкая пленка Целлофан	нет да	нет да	нет нет	нет нет
Бумага, картон, пергамент 4)	да	нет	нет	нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевые контейнеры 5) Комплекующие (гриль)	да нет нет	нет да нет	да да да	нет да да

1. Без золотых или серебряных краев и не свинцовое стекло.
2. Смотрите инструкции производителя!
3. Не используйте металлические зажимы для закрывания пакетов. Делайте отверстия в пакетах. Применяйте пленку только для того, чтобы закрыть продукт.
4. Не употребляйте бумажные тарелки.
5. Только мелкие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен касаться внутренних стенок печи.

Уход и очистка

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ микроволновой печи **УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ШНУР ПИТАНИЯ ВЫНУТ ИЗ РОЗЕТКИ.**

После применения прибора дайте ему остыть. Не используйте для очистки печи абразивные чистящие средства, металлические мочалки или острые предметы, которые могут поцарапать поверхность.

Наружная поверхность:

1. Очистите наружную поверхность при помощи нейтрального моющего средства, теплой воды и влажной ткани.
2. Не допускайте попадания воды внутрь печи.

Внутренняя поверхность:

1. Протирайте стенки печи влажной тканью после каждого использования.
2. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия печи.
3. Если после последней очистки прошло достаточно много времени и внутренняя поверхность печи загрязнилась, поставьте на поддон стакан воды и включите печь на 4 минуты на максимальную мощность. Образующийся пар размягчит грязь, которую легко удалить мягкой тканью.

Важно! Прибор нельзя очищать пароструйной моющей установкой. Пар может попасть на заряженные элементы и вызвать короткое замыкание цепи.

Наиболее загрязненные поверхности из нержавеющей стали можно очищать неабразивными чистящими средствами.

Затем их необходимо промыть горячей водой и хорошо высушить.

4. После каждого использования очищайте комплектующие. Если они очень грязные, погрузите их в воду, а затем очистите щеткой и губкой. Комплектующие можно мыть в посудомоечной машине. Следите за тем, чтобы вращающийся диск и соответствующее ему основание всегда были чистыми.

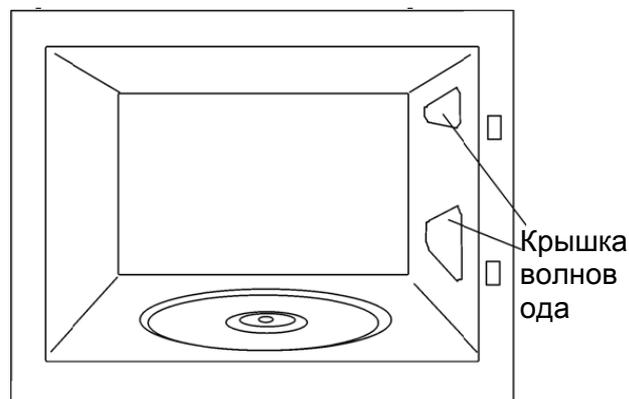
Дверца, дверные петли и передняя часть печи:

1. Эти элементы всегда должны быть чистыми, особенно контактная поверхность между дверцей и передней частью печи, чтобы предупредить утечку микроволн.

2. Для очистки используйте нейтральное моющее средство и теплую воду. Затем протрите поверхности мягкой тканью.

Слюдавые крышки:

Содержите в чистоте слюдяные крышки. Частицы пищи, оставшиеся на крышках, могут деформировать их или образовать искры, если они загорятся. Поэтому крышки следует постоянно очищать, не пользуясь абразивными чистящими средствами и острыми предметами. Во избежание риска не снимайте крышки.



Поиск и устранение неисправностей

Прибор не работает должным образом:

- Вилка шнура питания правильно вставлена в розетку?
- Дверца закрыта должным образом? При закрывании дверца должна издавать слышимый щелчок.
- Между дверцей и кольцом есть посторонние предметы?

Пища не нагревается или нагревается очень медленно:

- Вы по ошибке использовали металлическую посуду?
- Вы выбрали верное время работы и уровень мощности?
- Вы поместили в печь большее количество пищевого продукта или более холодный продукт, чем обычно?

Пища слишком горячая, сухая или подгоревшая:

- Вы выбрали верное время работы и уровень мощности?

Во время работы прибора слышен шум:

- В микроволновой печи образовалась электрическая дуга?
- Посуда касается внутренних стенок печи?
- В печи находятся пустые шампуры или ложки?

Внутренняя лампа не зажигается:

- Если все функции работают нормально, вероятно, что лампа перегорела. Вы можете пользоваться прибором.
- Замену лампы должна производить только Служба технической помощи.

Шнур питания поврежден

- Электрошнур должен заменить изготовитель, уполномоченный агент или квалифицированный специалист, чтобы не допустить опасной ситуации, а также ввиду необходимости специальных инструментов.

Если вы обнаружили какие-либо иные неисправности, свяжитесь со Службой работы с покупателями.

Все ремонтные работы обязаны выполнять технические специалисты.

Технические характеристики

Описание функций кнопок

Символ	Описание	Мощность	Продукты
	Микроволны	P 01 -----130W	Медленное размораживание нежных продуктов, сохранение пищи теплой
		P 02 -----240W	Приготовление при несильном разогревании, варка риса Быстрая разморозка
		P 03 -----440W	Роспуск масла Разогревание детского питания
		P 04 -----640W	Варка овощей и других продуктов Варка и тщательное разогревание Разогревание и варка небольшого количества Разогревание нежных продуктов
		P 05 -----800W	Быстрое приготовление и разогревание жидкостей и других продуктов
	Микроволны + Гриль	P 01 -----130W	Поджаривание тостов
		P 02 -----240W	Жарение на гриле птицы и мяса
		P 03 -----440W	Приготовление котлет и блюд "au gratin"
		P 04 -----640W	Приготовление порционного мяса
		P 05 -----800W	Картофель "au gratin"
	Гриль	1000W	Жарение на гриле всех видов продуктов

Спецификации

- Напряжение переменного тока 230 В / 50 Гц
- Плавкий предохранитель 12 А / 250 В
- Необходимая мощность 1200 Вт
- Мощность гриля 1000 Вт
- Выходная мощность СВЧ 800 Вт
- СВ частота 2450 МГц
- Наружные габариты (Ш x В x Г) 595 x 390 x 320 мм
- Внутренние габариты (Ш x В x Г) 305 x 210 x 280 мм
- Объем печи 18 л
- Масса 18,6 кг



ООО «Тека Рус»
121087 Москва
ул. Баркляя д.6 стр.3
Телефон: +7 495 64 500 64
Факс: +7 495 64 500 68
www.teka.com