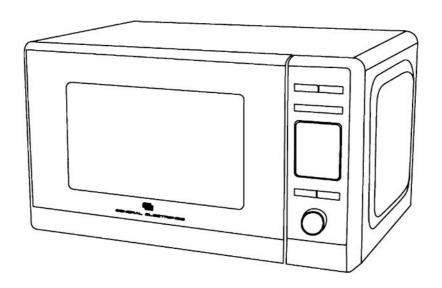


ПЕЧЬ МИКРОВОЛНОВАЯ БЫТОВАЯ GE-DG420S



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	2
ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ	2
РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ	3
комплектность	3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	
ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ	6
ПОРЯДОК РАБОТЫ	9
УСТРОЙСТВО ПЕЧИ	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	10
НАСТРОЙКА ЧАСОВ И ТАЙМЕРА	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	12
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	16
РАЗМОРАЖИВАНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	17
БЛОКИРОВКА КНОПОК ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	
ЧИСТКА ПЕЧИ	19
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	19
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ, ИХ УСТРАНЕНИЯ	20

Настоящее Руководство по эксплуатации распространяется на печь микроволновую бытовую (далее – печь) General Electronics GE-DG420S, соответствующую требованиям технических условий ТУ ВУ 100085149.182-2005.

Печь по условиям безопасности в эксплуатации соответствует требованиям зашиты класса 1 ГОСТ IEC 60335-2-25-2014.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Печь предназначена для приготовления пищи, разогревания и размораживания пищевых продуктов.

ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Условия эксплуатации

Температура воздуха от плюс 10 до плюс 35 °C Относительная влажность воздуха от 35 до 80 % Атмосферное давление от 86 до 106 кПа (от 650 до 800 мм рт. ст)

Основные параметры

Напряжение питания от сети 220-240 B переменного тока частотой 50 Гц 700 BT Номинальная микроволновая мощность Номинальная потребляемая мощность в режимах: - «Микроволны» 1050 BT 1000 BT - «Гриль» Рабочая частота (2450±49) МГц 20 л Объем камеры Диаметр стеклянного блюда 255 MM 44х34.3х25.9 см Габаритные размеры печи 48.8x38x29.1 CM Габаритные размеры упаковки Macca 11 кг Содержание драгоценных материалов: 0.31003 г

Потребительские характеристики

- ◆ Режимы работы: «Микроволны», «Гриль», «Комбинированный», размораживание по весу, размораживание по времени, «Автоменю»
 - ♦ Возможность установки пяти уровней микроволновой мощности
 - ♦ Максимальное время приготовления 95 мин
 - Функция часов
 - Ф∨нкция защитной блокировки
 - Подача звукового сигнала по окончании процесса приготовления
- ◆ Включение подсветки камеры печи в процессе приготовления и при открывании дверцы



РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке печи проверьте ее на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на соответствие разделу «КОМПЛЕКТНОСТЬ» настоящего Руководства по эксплуатации.

Проверьте наличие гарантийного талона и правильность заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).

Примечание – Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца.

Сохраняйте Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к печи, при утере не возобновляются.

Во избежание повреждения печи при транспортировании в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

- оберегайте от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

Производитель постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование печи.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Печь	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Кольцо роликовое	1 шт.
Стеклянное блюдо	1 шт.
Решетка для гриля	1 шт.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОЙ ИНФОРМАЦИИ

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОВРЕЖДЕНИИ ДВЕРЦЫ ИЛИ ДВЕРНЫХ УПЛОТНЕНИЙ ПЕЧЬ НЕ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДО УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ КОМПЕТЕНТНЫМ ПЕРСОНАЛОМ!

ВНИМАНИЕ! ВСЕ РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ПРИБОРА, СВЯЗАННЫЕ СО СНЯТИЕМ КРЫШЕК, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ЗАЩИТУ ОТ ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ, ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛИСТАМИ!



ВНИМАНИЕ! ЖИДКОСТИ И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ НЕЛЬЗЯ РАЗОГРЕВАТЬ В

ЗАКРЫТЫХ ЕМКОСТЯХ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВЗРЫВА!

ВНИМАНИЕ! ПЕЧЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛИЦАМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ ПРИ ОТСУТСТВИИ У НИХ ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ, ЕСЛИ ОНИ НЕ НАХОДЯТСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ ИЛИ НЕ ПРОИНСТРУКТИРОВАНЫ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЕЧИ ЛИЦОМ, ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ!

ВНИМАНИЕ! ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ ДЕТЬМИ БЕЗ НАДЗОРА РАЗРЕШАЕТСЯ ТОЛЬКО В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ИМ ДАНЫ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ И ПОНЯТНЫЕ ИНСТРУКЦИИ О БЕЗОПАСНОМ ПОЛЬЗОВАНИИ ПЕЧЬЮ И ОПАСНОСТЯХ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ ПРИ ЕЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ!

Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ ПОДВЕРЖЕНЫ НАГРЕВУ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе прибора.

ВНИМАНИЕ! ПРИ РАБОТЕ ПРИБОРА В КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ ИЗ-ЗА ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР ДЕТИ ДОПУСКАЮТСЯ ТОЛЬКО ПОД НАДЗОРОМ ВЗРОСЛЫХ!

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ К СЕТИ ДОЛЖНА БЫТЬ ПРЕДУСМОТРЕНА РОЗЕТКА С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!

ВНИМАНИЕ! ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЧЬ ТОЛЬКО ПО ЕЕ ПРЯМОМУ НАЗНАЧЕНИЮ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМИРОВАНИЯ И ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА!

♦ Не пользуйтесь печью при повреждении шнура питания до устранения неисправности специалистом ремонтного предприятия.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОВРЕЖДЕНИЙ ШНУРА ПИТАНИЯ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОПАСНОСТИ, ЕГО ЗАМЕНУ ДОЛЖЕН ПРОИЗВОДИТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЬ, СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА ИЛИ АНАЛОГИЧНЫЙ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ! ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ К СЕТИ ДОЛЖНА БЫТЬ ПРЕДУСМОТРЕНА РОЗЕТКА С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ!

- ♦ Не эксплуатируйте печь вблизи источников воды или в условиях повышенной влажности.
 - ♦ Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- ◆ При отключении вилки шнура питания от розетки не тяните за шнур, придерживайте вилку рукой.
 - Устанавливайте печь так, чтобы доступ к розетке сети был свободным.
- ◆ Нагрев жидкостей посредством микроволновой энергии может вызвать задержанное бурное кипение, поэтому следует проявить осторожность при обращении с емкостями.
- ♦ Перед чисткой печи отключите вилку шнура питания от розетки и дайте печи остыть.
- ♦ Не включайте печь, если она пуста, во избежание повреждения стенок камеры печи. Рекомендуется держать в печи стакан с водой. При случайном включении печи вода поглотит всю микроволновую энергию.
- ♦ Не следует приготавливать в микроволновых печах яйца в скорлупе и сваренные яйца, так как они могут взорваться даже после прекращения воздействия микроволн.
 - ♦ Прибор не должен размещаться в шкафу.
- ◆ Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды и подогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к риску повреждения, воспламенения или пожара.



- ◆ Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих обстановках:
 - усадьбы;
 - клиентами в гостиницах, мотелях и другой обстановке, связанной с проживанием;
 - ◆ в гостиницах с условиями проживания типа «кровать и завтрак».
- ◆ Не используйте для приготовления пищи металлическую посуду и посуду с металлической росписью во избежание возникновения дугового разряда, искрения, что может привести к повреждению как печи, так и посуды.
- ◆ Пользуйтесь матерчатой прихваткой при извлечении посуды из печи. Посуда может быть горячей в результате передачи тепла от горячей пищи.
- ◆ Во избежание ожогов содержимое бутылочек и емкостей с детским питанием необходимо перемешивать и взбалтывать, перед употреблением нужно проверять температуру пищи.

МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- ♦ Не устанавливайте печь в ограниченном пространстве, где недостаточно места для нормальной вентиляции.
- ♦ Не устанавливайте печь вблизи источников открытого огня, отопительных приборов.
- ♦ Не эксплуатируйте печь в помещениях, где хранятся или используются легковоспламеняющиеся вещества.
- ◆ Не используйте для чистки печи химические растворители и воспламеняющиеся вещества.
- ♦ Не оставляйте работающую печь без присмотра. Превышение необходимой мощности или времени приготовления может вызвать перегрев и воспламенение.
- ♦ При нагреве пищи в пластиковой или бумажной посуде следите за тем, чтобы во время работы печи не произошло возгорание.
- ◆ Своевременно и регулярно очищайте камеру печи и уплотнители дверцы от жира и остатков пищи во избежание появления дыма в результате перегрева жира и остатков пищи.
- ◆ Недостаточная чистота печи может привести к повреждению поверхности, что может сократить срок службы прибора и привести к возникновению опасной ситуации.
- ◆ Отключайте печь, вынув вилку шнура питания из розетки, если Вы покидаете помещение на длительное время.

ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ДЫМА ВЫКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ, ОТКЛЮЧИТЕ ЕЕ ОТ СЕТИ И НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ, ЧТОБЫ ПОГАСИТЬ ПЛАМЯ. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ ДЛЯ ТУШЕНИЯ ОГНЯ!

Вызовите специалиста ремонтного предприятия для устранения неисправности.



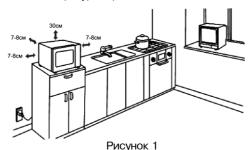
ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ! ДО ВКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ В ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ СЕТЬ ОЗНАКОМЬТЕСЬ С МЕРАМИ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРИВЕДЕННЫМИ В РАЗДЕЛЕ «МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ» НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ!

ВНИМАНИЕ! ПРИ НАЛИЧИИ ЗАЩИТНОГО СЛОЯ ПЛЕНКИ НА КОЖУХЕ, НЕОБХОДИМО ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ПЕЧИ МИКРОВОЛНОВОЙ БЫТОВОЙ СНЯТЬ ЗАЩИТНЫЙ СЛОЙ ПЛЕНКИ С КОЖУХА!

Убедитесь в том, что ни упаковка, ни печь не были повреждены при транспортировке. При обнаружении повреждений эксплуатация печи не допускается.

После хранения печи при низких температурах или после транспортировки в зимних условиях включать ее можно не раньше, чем через 4 ч пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.



Микроволновая печь предназначена для свободного размещения, как показано на рисунке 1. Со всех сторон к печи должен быть обеспечен доступ воздуха для вентиляции. Расстояние над печью должно составлять не менее 30 см, с задней стороны, с правой и левой сторон печи — не менее 7-8 см.

Не рекомендуется устанавливать печь вблизи телевизора, радиоприемника, антенны во избежание помех теле- и радиоприему.

Выньте из печи весь упаковочный материал и установите в нее роликовое кольцо и стеклянное блюдо. Стеклянное блюдо должно всегда находиться внутри печи.

Перед началом эксплуатации внутреннюю поверхность печи, дверцу и уплотнительную прокладку следует протереть влажной салфеткой.

При приготовлении пищи следуйте приведенным ниже рекомендациям.

Выбор посуды

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕ ГОТОВЬТЕ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА СТЕКЛЯННОМ БЛЮДЕ ИЗ КОМПЛЕКТА ПЕЧИ. ОНО МОЖЕТ БЫТЬ ПОВРЕЖДЕНО ВСЛЕДСТВИЕ БОЛЬШОЙ РАЗНИЦЫ ТЕМПЕРАТУР, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ПОСУДУ, ПРЕДНАЗНАЧЕННУЮ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ!

Пригодность посуды к использованию в печи определяется материалом, из которого она изготовлена, в соответствии с таблицей 1. Некоторые виды пластмасс при нагревании размягчаются, другие виды пластмасс могут треснуть, особенно при разогревании небольших порций пиши.

Пластмассовую посуду можно использовать для разогревания, но не для приготовления пищи. Обычная бытовая пластмасса не выдерживает нагрева выше плюс 90°С. Рекомендуется проверять теплостойкость пластмассовой посуды перед ее использованием.

Рекомендуется использовать круглую или овальную посуду.

Фарфоровая посуда обычно подходит для приготовления пищи в печи, за исключением посуды с металлической росписью. Золотая и серебряная роспись может



повредиться. Некоторые виды фарфоровой глазури также содержат металл. Следует проверять фарфоровую посуду на пригодность к использованию в печи.

Стеклянная посуда, если она изготовлена из жаростойкого стекла, обычно хорошо подходит для печи. Хрусталь и цветное стекло использовать не следует.

Керамическая посуда может использоваться в печи. Керамическую посуду следует сначала смочить водой, как и при обычном использовании в духовке.

ВНИМАНИЕ! МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ ПОСУДУ И ПОСУДУ С МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ РОСПИСЬЮ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

Таблица 1

Посуда и аксессуары	Пригодность в режиме		
5 11	микроволн	гриля	комбинированного*
Жаростойкое стекло	Да	Да	Да
Обычное стекло	Нет	Нет	Нет
Жаростойкая керамика	Да	Да	Да
Пластиковая посуда для микроволновой печи	Да	Нет	Нет
Пергамент	Да	Нет	Нет
Металлическое блюдо	Нет	Да	Нет
Решетка для гриля	Нет	Да	Нет
Металлическая подставка-барбекю	Нет	Да	Нет
Контейнеры из фольги	Нет	Да	Нет
* Включает в себя режимы «Микровол	ны» + «Гриль»		

Опробование посуды для печи

Для опробования посуды поставьте ее в центр стеклянного блюда. Рядом с посудой поставьте стакан с водой. Включите печь на полную мощность на 1 мин. По истечении этого времени ни одна часть посуды не должна быть горячей на ощупь. Только такую посуду можно использовать в печи.

Практические советы

Большую часть продуктов приготавливают в собственном соку. Сухие продукты, такие как рис или фасоль, требуют жидкости.

На время приготовления или разогревания пищу следует накрыть, чтобы ее влажность оставалась на первоначальном уровне и чтобы меньше загрязнялась печь.

Замороженную выпечку можно размораживать и подогревать, например, в хлебной корзинке (без металлической проволоки) или на пергаменте. Помните, что начинка булочки всегда нагревается сильнее.

Не готовьте мясные продукты непосредственно на вращающемся блюде – оно может повредиться вследствие большой разницы температур.

Кожуру яблока или картофеля, а также оболочку колбасы, печени или яичного желтка следует перед приготовлением проткнуть, например, вилкой, иначе она лопнет.

Не рекомендуется разогревать в печи растительное масло и жир, так как их температуру трудно контролировать.

Удалите все зажимы с упаковки перед тем, как поместить продукты в печь.

Устранение неприятного запаха в камере печи



Чтобы избавиться от неприятного запаха в камере, поставьте в печь глубокую посуду с водой, положите в воду ломтик лимона, установите режим «Микроволны» и включите печь на 5 мин при мощности 50%. Затем тщательно протрите камеру печи.

О чем следует помнить

Чем больше количество приготавливаемой пищи, тем более продолжительным должно быть время приготовления или разогревания.

Холодные продукты разогревают и готовят дольше, чем продукты комнатной температуры.

Пористые продукты разогревают и готовят быстрее, чем плотные.

Продукты с высоким содержанием воды готовят дольше.

Соль лучше добавлять после приготовления, иначе она сушит пищу, например, мясо становится жестким.

После приготовления пищу следует оставить в печи не менее чем на 5 мин для равномерного распределения температуры. Время зависит от количества и состава пиши.

Сначала следует установить указанное в рецепте время, а затем, при необходимости, увеличивать его, при этом пища не подгорит и не переварится.

В процессе приготовления, пар может выходить из приготовляемых продуктов. Большее количество пара выходит через вентиляционные отверстия, но некоторая часть его может оседать на внутренней стороне дверцы. Это нормальное явление.

Приготовление и разогревание пищи

Перед началом приготовления следует убедиться в том, что продукт полностью разморожен.

Переверните и переместите от центра блюда к его краю такие продукты, как тефтели и др.

Тушеные блюда, соусы и т.п. во время приготовления следует перемешивать.

Время приготовления изменяется в зависимости от температуры продуктов, а также Вашего собственного вкуса.

Размораживание продуктов

Мясо можно размораживать в упаковке, из которой следует удалить все металлические завязки или обертки.

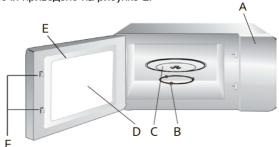
После размораживания средняя часть продукта может все еще оставаться замороженной. Поэтому продукт следует на некоторое время оставить в печи для равномерного распределения температуры.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

УСТРОЙСТВО ПЕЧИ

Устройство печи приведено на рисунке 2.



- А) Панель управления
- В) Кольцо поворотного стола в сборе
- С) Стеклянный стол
- D) Стекло дверцы
- Е) Дверца
- F) Система защитной блокировки дверцы

Рисунок 2

Установка поворотного стола.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Внешний вид панели управления приведен на рисунке. На панели управления расположены дисплей, кнопки управления и регулятор настроек параметров выбранного режима работы печи.







Кнопка МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИ служит для выбора режима приготовления: в режиме микроволн, на гриле или в комбинированном режиме.



Кнопка РАЗМОРАЖИВАНИЕ служит для выбора режима размораживания продуктов: по весу или по времени.

Кнопка СТАРТ/ОК используется для начала приготовления в соответствии с выбранными настройками, а также для подтверждения во время настройки. Кроме того, кнопка СТАРТ/ОК служит для выбора режима экспресс-приготовления на максимальной мощности.

Кнопка ЧАСЫ/ТАЙМЕР служит для установки времени часов и таймера.

Кнопка СТОП/ОТМЕНА служит для остановки приготовления и отмены сделанных настроек.

Регулятор

Регулятор в нижней части панели управления позволяет установить время приготовления (размораживания), уровень мощности, вес продуктов или выбрать режим автоприготовления.

Звуковые сигналы при нажатии кнопок

Если при нажатии кнопки команда принята, печь подает звуковой сигнал.

Если при нажатии кнопки вы не слышите звуковой сигнал, убедитесь в правильности команды.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ И ТАЙМЕРА

Подключение к электросети

Подключите вилку питания к электрической розетке, тогда печь подаст звуковой сигнал и на дисплее отобразится индикация «00:00».

Настройка часов

При желании вы можете установить время часов.

- 1. Один раз нажмите кнопку ЧАСЫ/ТАЙМЕР, тогда значение часов начнет мигать.
- 2. Поворачивая регулятор установите значение часов от 0 до 23.
- 3. Нажмите кнопку ЧАСЫ/ТАЙМЕР еще раз, тогда начнет мигать значение минут.
- 4. Поворачивая регулятор ${}^{\bigvee}$, установите значение минут от 0 до 59.
- 5. Нажмите кнопку ЧАСЫ/ТАЙМЕР, чтобы подтвердить установленное время. После этого на дисплее будет отображаться время часов, при этом двоеточие будет мигать.

ПРИМЕЧАНИЕ:



Если во время настройки часов нажать кнопку СТОП/ОТМЕНА или не нажимать никакую кнопку в течение одной минут, печь автоматически выйдет из режима настройки часов.

Настройка таймера

При желании вы можете установить таймер на время в пределах 95 минут. Функция таймера работает независимо от функции часов.

- 1. Два раза нажмите кнопку ЧАСЫ/ТАЙМЕР, и на дисплее отобразится индикация «00:00».
- 2. Поворачивая регулятор 🤍 , установите время таймера в пределах 95 минут.
 - 3. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения.
- 4. На дисплее начнется обратный отсчет установленного времени таймера. Когда это время истечет, печь подаст пять звуковых сигналов. После этого на дисплее начнет отображаться время часов (если оно было установлено ранее).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Приготовление в режиме микроволн

- 1. Один раз нажмите кнопку МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИ, и на дисплее отобразится индикация «Р100».
- 2. Поворачивая регулятор $\mathbb V$, установите необходимый уровень мощности (см. таблицу ниже).
- 3. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения.
- 4. Поворачивая регулятор , установите время приготовления о 5 секунд до 95 минут (см. таблицу ниже).
- 5. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения, чтобы начать приготовление.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается начинать приготовление, если в камере печи нет продуктов.

Если в процессе приготовления вам нужно перевернуть продукты или проверить их готовность, нажмите кнопку СТОП/ ОТМЕНА один раз, откройте дверцу, переверните продукты. После этого закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/ОК, чтобы печь продолжила приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если во время настройки режима приготовления не нажимать никакую кнопку в течение одной минут, печь автоматически вернется в режим отображения часов. При этом все настройки приготовления будут удалены.



Уровни мощности в режиме микроволн

Индикация	Мощность	Приготовление
100P	100% мощности	Быстрое и тщательное приготовление, а также разогрев
80P	80% мощности	Обычное и быстрое приготовление
50P	50% мощности	Медленное приго- товление, тушение, приготовление на пару
30P	30% мощности	Приготовление на- питков и супов, раз- мораживание
10P	10% мощности	Поддержание тепла, размягчение моро- женого

Регулировка времени приготовления

Для установки времени приготовления (размораживания) поворачивайте

регулятор 💟

В диапазоне от 0 до 1 мин время регулируется с точностью до 5 секунд;

от 1 до 5 мин – с точностью до 10 секунд;

от 5 до 10 мин – с точностью до 30 секунд;

от 10 до 30 мин – с точностью до 1 минуты;

от 30 до 95 мин – с точностью до 5 минут.

Чтобы увеличить время приготовления в процессе приготовления (размораживания по времени), нажимайте кнопку СТАРТ/ОК. Каждое нажатие кнопки СТАРТ/ ОК увеличивает время приготовления (размораживания) на 30 секунд.

Окончание приготовления

По окончании приготовления печь подает пять звуковых сигналов.

Приготовление на гриле

- 1. Один раз нажмите кнопку МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИ, и на дисплее отобразится индикация «Р100».
- 2. Поворачивая регулятор \checkmark , выберите режим гриля, на дисплее должен отобразиться индикатор «G».
- 3. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения.
- 4. Поворачивая регулятор , установите время приготовления от 5 секунд до 95 минут (см. таблицу ниже).
- 5. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения, чтобы начать приготовление.



В середине процесса приготовления печь подаст два звуковых сигнала, напоминая вам о необходимости перевернуть продукты.

Если в процессе приготовления вам нужно перевернуть продукты или проверить их готовность, нажмите кнопку СТОП/ ОТМЕНА один раз, откройте дверцу, переверните продукты. После этого закройте дверцу и нажмите кнопку СТАРТ/ОК, чтобы печь продолжила приготовление.

ВНИМАНИЕ:

В режиме приготовления на гриле и в комбинированных режимах корпус печи, а также решетка для приготовления на гриле и посуда, в которой готовятся продукты очень сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Будьте особенно внимательны, когда достаете продукты из камеры печи, и используйте прихватки или ухват для посуды.

Приготовление в комбинированных режимах

- 1. Один раз нажмите кнопку МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИ, и на дисплее отобразится индикация «Р100».
- 2. Поворачивая регулятор , выберите комбинированный режим, на дисплее должен отобразиться индикатор «С-1» (55% времени приготовление в режиме микроволн и 45% времени в режиме гриля) или индикатор «С-2» (36% времени приготовление в режиме микроволн и 64% времени в режиме гриля).
- 3. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения.
- 4. Поворачивая регулятор У, установите время приготовления от 5 секунд до 95 минут (см. таблицу ниже).
- 5. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения, чтобы начать приготовление.

Экспресс-приготовление

В режиме ожидания нажмите кнопку СТАРТ/ОК, чтобы начать приготовление на максимальной мощности в течение 30 секунд. Чтобы увеличить время приготовления, снова нажимайте кнопку СТАРТ/ОК. Максимально можно установить 95 минут.

Вы также можете включить экспресс-приготовление, если в режиме ожидания,

поворачивая регулятор влево, установите время приготовления, а затем нажмете кнопку СТАРТ/ОК.

Автоприготовление



В печь встроены программы автоматического приготовления, позволяющие быстро и просто выбрать подходящий режим приготовления в зависимости от типа и веса продуктов.

- 1. В режиме ожидания поворачивайте регулятор Вправо, чтобы выбрать нужную программу, при этом на дисплее должна отобразиться индикация от «А-1» до «А-8» (см. таблицу ниже).
- 2. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения.
- 3. Поворачивая регулятор 💟 , установите вес продуктов.
- 4. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения, чтобы начать приготовление.

Меню автоприготовления

Индикация	Продукты	Вес (объем)	Индикация
		200 г	200
A-1	Разогрев	400 г	400
		600 г	600
		200 г	200
A-2	Овощи	300 г	300
		400 г	400
		250 г	250
A-3	Рыба	350 г	350
		450 г	450
		250 г	250
A-4	Мясо	350 г	350
		450 г	450
A-5	Marranauu	50 г (с водой 450 мл)	50
A-5	Макароны	100 г (с водой 800 мл)	100
		200 г	200
A-6	Картофель	400 г	400
		600 г	600
A-7	Пицца	200 г	200
	Пицца	400 г	400
A-8	Суп	200 мл	200
740	O yi i	400 мл	400

ПРИМЕЧАНИЕ:

Результаты приготовления определяются температурой, весом и формой продуктов в значительной степени. В зависимости от этих характеристик может потребоваться коррекция времени приготовления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- 1. Тщательно распределяйте продукты. Более крупные кусочки кладите по краям блюда. Старайтесь не накладывать кусочки один на другой.
- 2. Соблюдайте время приготовления, указанное в рецепте. Сначала устанавливайте меньшее время, указанное в рецепте, а затем при необходимости увеличивайте его. При избыточном приготовлении продукты могут начать дымиться или подгореть.
- 3. Накрывайте продукты во время приготовления, это поможет предотвратить пересушивание продуктов и разбрызгивание внутри камеры печи, а также будет способствовать более равномерному приготовлению.
- 4. Переворачивайте такие продукты, как курица и гамбургеры, чтобы ускорить процесс их приготовления. Большие кусочки (например, жаркое) следует переворачивать не менее одного раза.
- 5. Перераспределяйте такие продукты, как тефтели или фрикадельки, на блюде как снизу-вверх, так и от центра блюда к краям.
- 6. Выдерживайте продукты после приготовления в течение достаточного времени, это позволит завершиться процессу приготовления и медленно остыть пище.
- 7. Вы можете определить, что пища готова, по следующим признакам:
 - от продуктов в любой части блюда идет пар;
 - птица легко делится на части по суставам;
 - при прокалывании мяса не появляется кровь;
 - рыба становится непрозрачной, мясо легко отделяется от костей.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая печь позволяет размораживать продукты в течение установленного времени или автоматически в зависимости от их веса.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Размораживание продуктов в микроволновой печи происходит на мощности 30%.

Размораживание по весу

- 1. Один раз нажмите кнопку РАЗМОРАЖИВАНИЕ, и на дисплее отобразится индикация «dEF1».
- 2. Поворачивая регулятор 🤍 , установите вес продуктов от 100 г до 2000 г.



3. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения, чтобы начать размораживание.

Размораживание по времени

- 1. Два раза нажмите кнопку РАЗМОРАЖИВАНИЕ, и на дисплее отобразится индикация «dEF2».
- 2. Поворачивая регулятор 💙 , установите время размораживания.
- 3. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения, чтобы начать размораживание.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Приготовление с несколькими стадиями

Некоторые рецепты требуют готовить продукты на разной мощности. Данная модель микроволновой печи позволяет запрограммировать две стадии приготовления с различной мощностью и длительностью (первой стадией также может быть размораживание по времени).

Например, вам нужно разморозить продукты в течение 5 минут, а затем приготовить их в режиме микроволн на мощности 80% в течение 7 минут.

А. Размораживание в течение 3 минут

- 1. Два раза нажмите кнопку РАЗМОРАЖИВАНИЕ, на дисплее загорится индикатор «dEF2».
- 2. Поворачивая регулятор 🤍 , установите время размораживания «5:00».

Б. Приготовление в режиме микроволн течение 7 минут

- 1. Один раз нажмите кнопку МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИ, при этом на дисплее должен загореться индикатор «100Р».
- 2. Поворачивая регулятор , установите мощность 80%, на дисплее должен загореться индикатор «80Р».
- 3. Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения.
 - 4. Поворачивая регулятор 🤍 , установите время приготовления «7:00».

В. Начало приготовления

Нажмите кнопку СТАРТ/ОК для подтверждения, чтобы начать приготовление.

Запрос информации

В режиме приготовления нажмите кнопку ЧАСЫ/ТАЙМЕР, чтобы узнать текущее время (если вы установили время часов).



В режиме приготовления нажмите кнопку МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИ, чтобы узнать установленную мощность микроволн или режим гриль/комби.

БЛОКИРОВКА КНОПОК ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Функция блокировки кнопок управления («защита от детей») позволяет заблокировать панель управления, когда вы проводите чистку прибора или чтобы дети не смогли пользоваться микроволновой печью без присмотра. При включении этой функции все кнопки становятся неактивными.

Чтобы активировать блокировку кнопок, нажмите и удерживайте кнопку CTOП/OTMEHA около 3 секунд.

Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите и удерживайте кнопку СТОП/ОТМЕНА, около 3 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Дизайн передней панели может быть изменен без предварительного уведомления.

ВЫБОР ПОСУДЫ

Изучите рекомендации «Материалы, рекомендованные для использования в микроволновой печи». Не используйте столовую посуду с металлической отделкой. Если вы сомневаетесь в правильности выбора посуды, вы можете воспользоваться следующим тестом.

Tecm:

- 1. Наполните тестируемую емкость одним стаканом холодной воды (250 мл) и поставьте ее в микроволновую печь.
- 2. Включите режим приготовления на полную мощность на 30 секунд.
- 3. Осторожно дотроньтесь до посуды. Если посуда остается теплой, не используйте ее для приготовления в микроволновой печи.
- 4. Не включайте режим приготовления на более чем 30 секунд.



ЧИСТКА ПЕЧИ

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ОТКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ ОТ СЕТИ, ВЫНУВ ВИЛКУ ШНУРА ПИТАНИЯ ИЗ РОЗЕТКИ!

Необходимо регулярно чистить печь и удалять все остатки пищи.

При чистке печи слюдяную пластину не удалять!

Регулярно производите чистку внутренней и внешней поверхности печи, дверцы и уплотнительной прокладке дверцы.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! ЖИР, НАКОПИВШИЙСЯ ВНУТРИ ПЕЧИ, МОЖЕТ ПЕРЕГРЕТЬСЯ, ЧТО ПРИВЕДЕТ К ПОЯВЛЕНИЮ ДЫМА И ВЫХОДУ ПЕЧИ ИЗ СТРОЯ!

Удаляйте загрязнения влажной салфеткой с использованием нейтральных моющих средств, вытирайте насухо.

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия печи.

Не используйте аэрозоли, абразивные порошки, химические растворители и воспламеняющиеся вещества.

Во время очистки панели управления оставляйте дверцу печи открытой.

Слюдяную пластину необходимо содержать в чистоте, а при необходимости заменить новой. Слюдяная пластина хрупкая, соблюдайте осторожность при чистке.

Если пар сконденсируется внутри или снаружи печи по периметру дверцы, вытрите панели мягкой тряпкой. Это никоим образом не свидетельствует о неисправности печи.

Стеклянное блюдо мойте по мере необходимости в мыльной воде и вытирайте насухо. Допускается мыть стеклянное блюдо в посудомоечных машинах.

Регулярно производите очистку роликового кольца и дна камеры печи во избежание появления шума при работе печи. Допускается мыть роликовое кольцо в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Срок службы печи составляет 7 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления печи.

Печи должны храниться в упакованном виде в помещениях при температуре воздуха от 5 °C до 40 °C и относительной влажности воздуха до 80 % при 25 °C.

Гарантийные обязательства на печь изложены в гарантийном талоне.

Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!

Утилизацию печи производят в соответствии с законодательством и требованиями региональных органов власти.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

В таблице приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам ремонтного предприятия.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
	Печь не подключена к электрической сети	Вставьте вилку шнура питания в розетку
	Отсутствует питающее напряжение в розетке	Проверьте наличие напряжения в розетке включением любого исправного прибора
Печь не работает	Плохой контакт вилки шнура питания с розеткой	Выньте вилку шнура питания из розетки и повторно вставьте ее
	Неплотно закрыта дверца	Откройте дверцу, удалите ме- шающий предмет и плотно за- кройте ее
	Включена блокировка	Отключите блокировку
Повышен уровень шума	Загрязнены роликовое кольцо и дно камеры печи	Очистите роликовое кольцо и дно камеры печи от загрязнений
	Стеклянное блюдо неправильно установлено на муфтувала	Проверьте правильность установки стеклянного блюда
Не поворачивается стеклянное блюдо	Диаметр посуды превышает диаметр стеклянного блюда	Замените посуду
	Продукты размещены так, что мешают повороту стеклянного блюда	Уложите продукты компактнее или уменьшите их количество



СДЕЛАНО В БЕЛАРУСИ

Изготовитель: ООО «Хоум Апплиансес» 220014, г. Минск, пер. С.Ковалевской, 52 тел./факс 8 017 228 20 14