

# Руководство по эксплуатации

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

---

**RS**

Русский, 1

## Содержание

Информация для потребителя, 2

Предупреждения пользователю, 3-4

Установка, 5-6

Описание, 7-10

Использование, 11-25

Обслуживание и уход, 25

Устранение неисправностей, 26

Профессиональное тестирование  
оборудования, 27

MWK 434 XHA  
MWK 434 XHA S



# Информация для потребителя

RS

Изделие:	Микроволновая печь
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модель, сертифицированная в России	MWK 434 XHA, MWK 434 XHA S
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Франция
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220–240 В ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Объем духового шкафа	40 л
Максимальная выходная мощность	1000 Вт
Поглощаемая мощность	3400 Вт
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу <a href="mailto:cert.rus@indesit.com">cert.rus@indesit.com</a> .	   АЮ 77
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года;
	- 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года,
	- 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.
Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.	
<b>Производитель:</b>	<b>Indesit Company S.p.A.</b>
	Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
<b>Импортер:</b>	<b>ООО «Индезит РУС»</b>
<b>С вопросами (в России) обращаться по адресу:</b>	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

Благодарим за выбор комбинированной микроволновой печи HOTPOINT-ARISTON. Удобство и простота эксплуатации были определяющими факторами при разработке этого оборудования.

Комбинированная микроволновая печь сочетает в себе свойства микроволновой печи и традиционной духовки.

Широкий диапазон установок позволяет Вам точно выбрать задуманный способ приготовления. Конструкция оборудования обеспечивает простоту управления им.

Средства управления предлагают удобный доступ к функциям. Дисплей предоставляет информацию по оборудованию и помогает выбрать параметры его настройки.

## Принцип работы

Микроволны, используемые для приготовления пищи, являются электромагнитными волнами, которые существуют в окружающей среде в виде радио-электромагнитных волн, световых или инфракрасных лучей с диапазоном частоты 2450 МГц.

Их свойства:

- отражаются металлами;
- проникают сквозь все иные материалы;
- поглощаются молекулами воды, жира и сахара.

Молекулы пищи, подвергнутой воздействию микроволн, начинают быстро перемещаться, нагревая таким образом пищу.

Глубина проникновения волн в пищу составляет примерно 2,5 см; если слой пищи более толстый, ее средняя внутренняя часть будет приготовлена при теплопроводности, аналогичной традиционному приготовлению.

Важно отметить, что микроволны просто нагревают пищу и безвредны для здоровья.

## Защита окружающей среды

Упаковочные материалы этого оборудования пригодны для повторного использования.

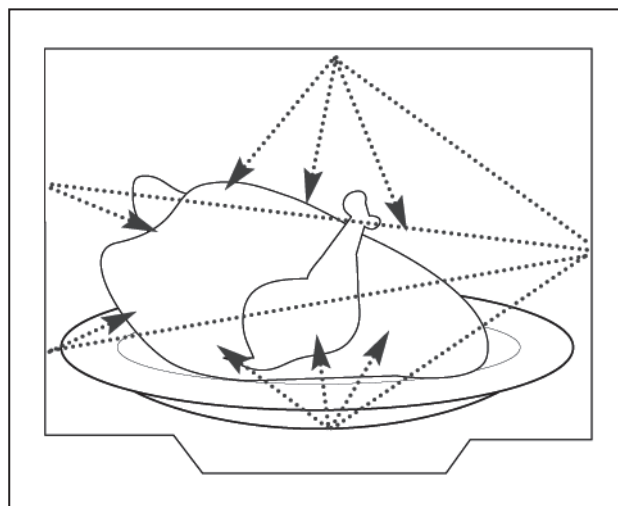
Правильно утилизируя их (помещая в специальные муниципальные контейнеры), Вы участвуете в защите окружающей среды.



Ваше оборудование также произведено из материалов, пригодных для повторного использования. Это подтверждено специальным логотипом, указывающим, что утилизация данного оборудования должна производиться отдельно, т. е. согласно европейской директиве

2002/96/ЕС «Утилизация электрического и электронного оборудования». Информацию о правильной утилизации старого оборудования и адреса ближайших к Вам пунктов утилизации можно узнать, обратившись в органы местного самоуправления или фирму-поставщик.

Мы благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.



# Предупреждения пользователю

RS

## **Важные инструкции по безопасной эксплуатации оборудования – прочтите и сохраните для будущего использования.**

При продаже или передаче оборудования новому владельцу руководство должно быть в комплекте с оборудованием. Перед установкой и использованием микроволновой печи, пожалуйста, прочтите данные рекомендации по безопасному использованию оборудования.

### **Рекомендации по безопасности**

- Микроволновая печь предназначена исключительно для приготовления, разогрева и размораживания продуктов в домашних условиях. Производитель не несет ответственности в случае использования оборудования в иных целях.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не знакомые с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Следите, чтобы дети не играли с оборудованием. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** пока дети не будут знать инструкций по безопасному использованию оборудования, не позволяйте им пользоваться микроволновой печью без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** не разогревайте в микроволновой печи жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах — они могут взорваться.
- Используйте только посуду, подходящую для применения в микроволновой печи.
- Во избежание риска воспламенения контролируйте нагрев пищи в пластиковых или бумажных емкостях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** при повреждении дверцы или ее уплотнителя не используйте печь до их замены квалифицированным персоналом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** любой ремонт микроволновой печи, в том требующий снятия защитного покрытия оборудования, является опасным и должен выполняться только специалистами авторизованного сервисного центра.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** доступные части оборудования могут сильно нагреваться во время его использования. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри печи и держите детей на безопасном расстоянии. Использование оборудования в комбинированном режиме должно осуществляться только под контролем взрослых.

- При появлении задымления, выключите печь, отключите ее от электросети и оставьте дверцу оборудования закрытой, чтобы исключить риск воспламенения.

- Не разогревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую, — они могут лопнуть даже после завершения микроволнового нагрева.

- При нагреве напитков в микроволновой печи они могут внезапно и/или позже выплескиваться при кипении, вынимая емкости с ними, будьте предельно осторожны.

- Содержимое бутылочек или баночек с детским питанием следует встряхнуть / размешать и, прежде чем дать ребенку, во избежание ожогов проверить его температуру. Чтобы бутылочка с детским питанием не лопнула, никогда не разогревайте ее вместе с соской.

- Не рекомендуется использовать в печи металлические емкости, вилки, ложки, ножи, металлические предметы, а также упаковки с замороженными продуктами, которые имеют металлические зажимы / скрепки.

- Вынимая посуду из печи, обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками — посуда может быть очень горячей.


- При разогреве небольшого количества продуктов (напр. 1 сосиска, 1 круассан и т.д.) поместите рядом стакан воды.

- Избыточное время приготовления может привести к подсыханию и пригоранию продуктов. Чтобы этого избежать, никогда не руководствуйтесь временем, рекомендуемым для приготовления в обычной духовке.

- Во избежание повреждения оборудования никогда не включайте печь, когда она пуста или поворотный столик в ней не установлен.

- Не оставляйте принадлежности в выключенной печи.

## Перед подключением

 **Предупреждение:**  
Удостоверьтесь, что оборудование не было повреждено во время транспортировки (не деформированы дверца, уплотнитель и т.д.). Если Вы заметили какие-либо повреждения, немедленно свяжитесь с продавцом оборудования.

## Подключение к электросети

Удостоверьтесь в том, что:


- электросеть выдерживает нагрузку оборудования;
- электропроводка в надлежащем состоянии;
- сечение проводов соответствует требованиям установки;
- электросистема оснащена 16-амперным автоматом защиты.

В случае сомнений проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.

Все работы по электроподключению должны быть выполнены перед установкой оборудования на место.

Правильная установка оборудования гарантирует его электробезопасность. Во время проведения работ по установке и обслуживанию оборудования оно должно быть отключено от электросети; пробки / автомат защиты на распределительном щитке также следует отключить.

Печь должна подключаться стандартным трехжильным силовым кабелем, с сечением проводов 1,5 мм<sup>2</sup> (фаза + нейтраль + земля) к однофазной сети 220–240 В, через стандартную штепсельную розетку СЕI 60083 (фаза + нейтраль + земля) или в соответствии с требованиями установки.

Зелено-желтый провод заземления, подсоединенный к контакту оборудования , должен быть подключен к линии заземления электросети.


Для получения информации по подключению оборудования обратитесь в авторизованный сервисный центр.

При подключении через электророзетку она должна оставаться доступной после установки оборудования.

Синий провод кабеля оборудования (нейтраль) подсоединяется к аналогичному проводу (нейтраль) сети.

Электроподключение должно быть произведено таким образом, чтобы пользователь мог отключить оборудование от электропитания, либо вынув вилку из розетки, либо, при фиксированном подсоединении, отключив автомат защиты / выключатель.

В целях безопасности замена поврежденного питающего кабеля должна производиться только специалистами сервисного центра или лицами подобной квалификации.

 **Предупреждение:**  
производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных норм установки (отсутствия или неправильного, дефектного заземления оборудования и т.д.).

При любой неисправности оборудования обязательно отключите его от электросети.

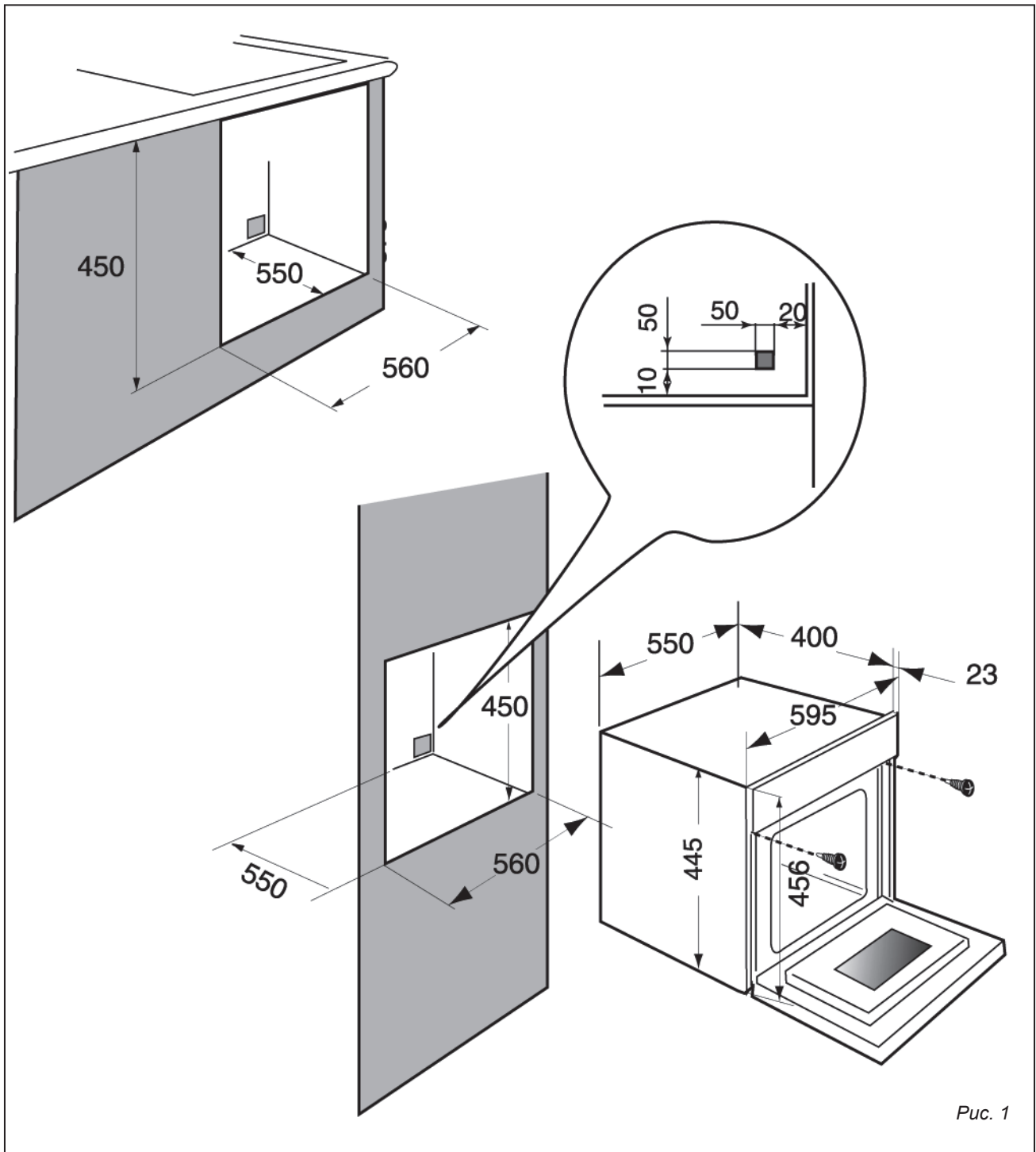
# Установка

RS

## Встраивание

Оборудование может устанавливаться под столешницей или в колонке кухонной мебели (с дверцей или без нее), которые имеют требуемые для встраивания размеры (рис. 1)

Не пользуйтесь оборудованием сразу после перемещения его из холодного в теплое место (подождите 1 или 2 часа) — конденсация может стать причиной неправильной работы печи.



RS

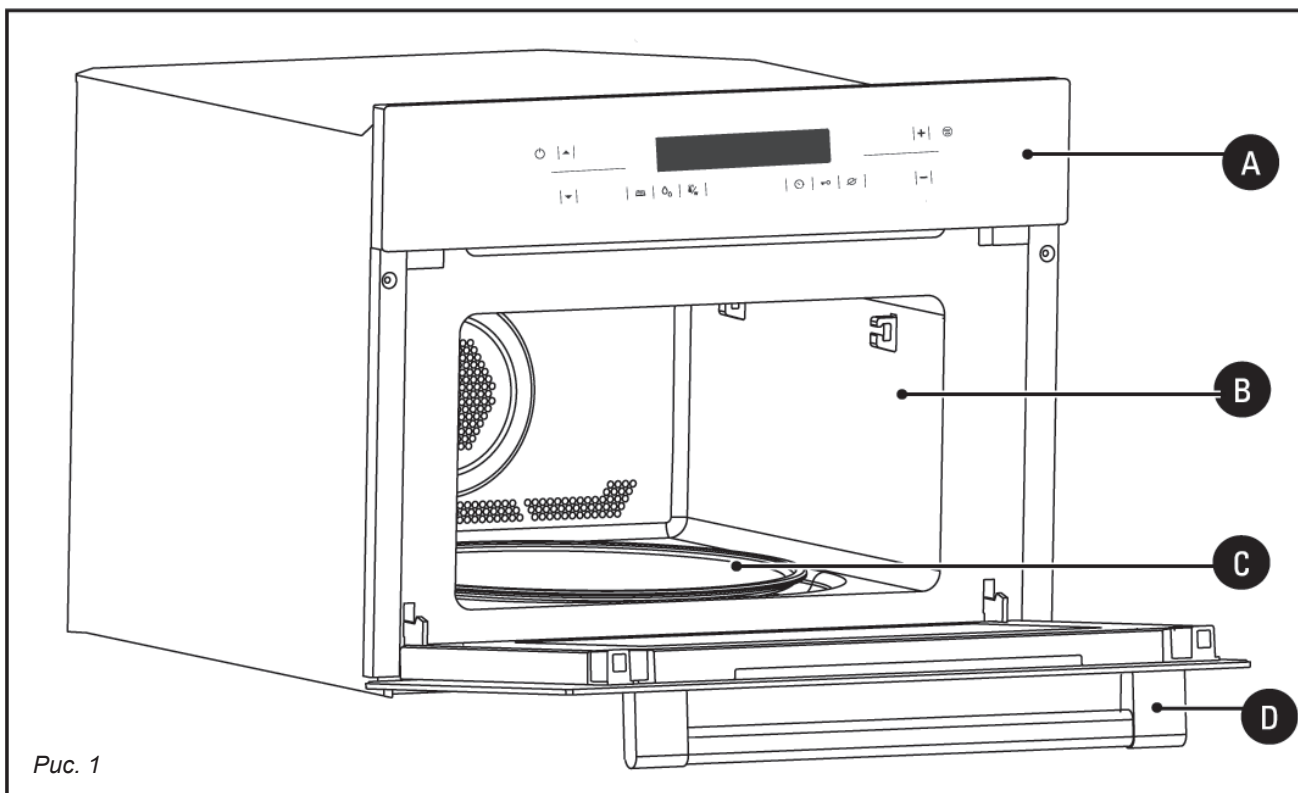


Рис. 1

**A** Панель управления

**B** Камера печи

**C** Поворотный столик

**D** Ручка дверцы

**Поворотный столик:** обеспечивает равномерное приготовление пищи по всему объему без необходимости ее перемешивания / переворачивания.

Вращается в обоих направлениях. Если столик не вращается, проверьте, что все его компоненты установлены правильно.

Не пытайтесь вручную вращать столик — это может повредить систему привода.

Столик может использоваться как плоское блюдо для приготовления.

Чтобы столик было легче снять, внутри камеры имеются углубления.

**Ведущий вал:** вращает стеклянный поворотный столик (рис. 2).

**Опорные ролики:** ролики должны быть направлены вправо (см. рис. 2). Если ролики вращаются неправильно, проверьте, что под ними нет никаких посторонних предметов.

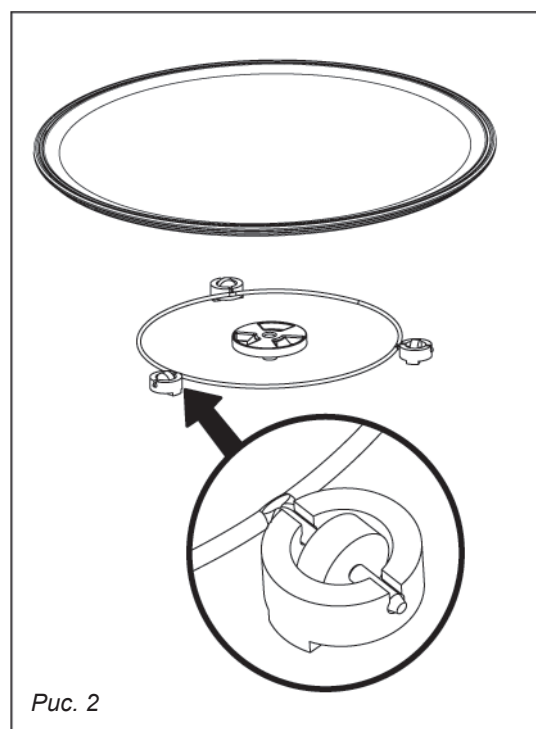


Рис. 2

# Описание

RS

## Принадлежности

- **Решетка (рис. 1):** может использоваться для подрумянивания или жарения. Ни в коем случае не должна использоваться с другими металлическими емкостями при использовании функций «СВЧ», «Гриль + СВЧ» или «Вентилируемая духовка + СВЧ». Однако Вы можете разогреть пищу в алюминиевом лотке, отделив его от решетки тарелкой.

- **Эмалированный поддон (рис. 2):** может использоваться наполовину заполненный водой для приготовления на «водяной бане» или в вентилируемом режиме, а также как посуда для приготовления.

**Примечание:** Проверьте, что эмалированный поддон расположен по центру решетки так, чтобы воздух мог циркулировать свободно. Во избежание повреждения не используйте эмалированный поддон для приготовления в комбинируемом конвекционном режиме и в режиме СВЧ.

- **Решетка + эмалированный поддон:** для жарки и сбора сока от приготовления поместите решетку на эмалированный поддон (рис. 3).

- **Боковые решетки (рис. 4):** две полки с крючками позволяют использовать принадлежности на 3-х уровнях.

Три уровня для вставки принадлежностей используются соответственно виду приготовления и типу продуктов (рис. 4/5).

Для функций «Гриль» или «Гриль + СВЧ» используйте принадлежности на 1-м уровне для продуктов большой толщины, таких как жаркое, и 3-й уровень — для продуктов меньшей толщины (отбивные, сосиски).

Для функции «Вентилируемая духовка» Вы можете вставить решетку или эмалированный поддон на 1-й или 2-й уровень — в зависимости отготавливаемого блюда.

## Предупреждение:

**!** не используйте поддон в комбинированных режимах и в режиме «СВЧ» — это может его повредить.

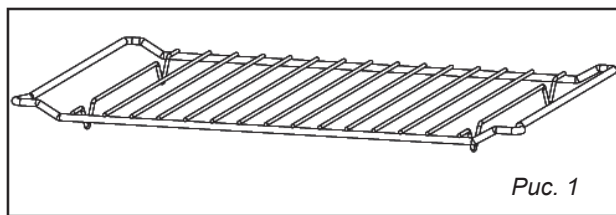


Рис. 1

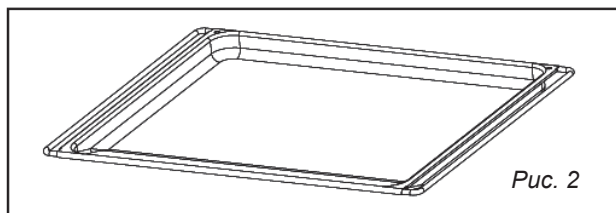


Рис. 2

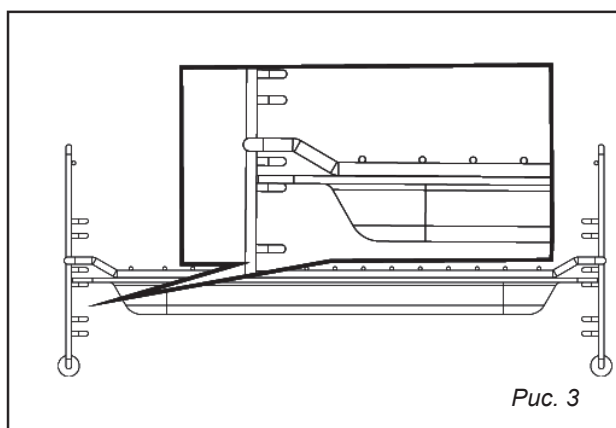


Рис. 3

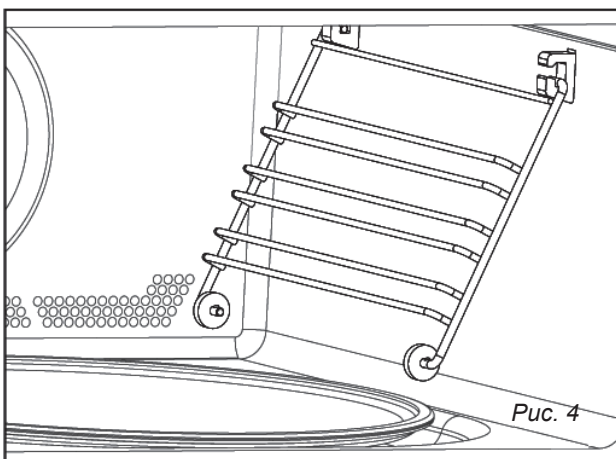


Рис. 4

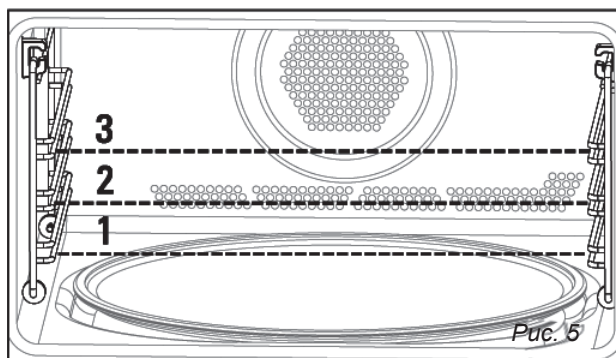
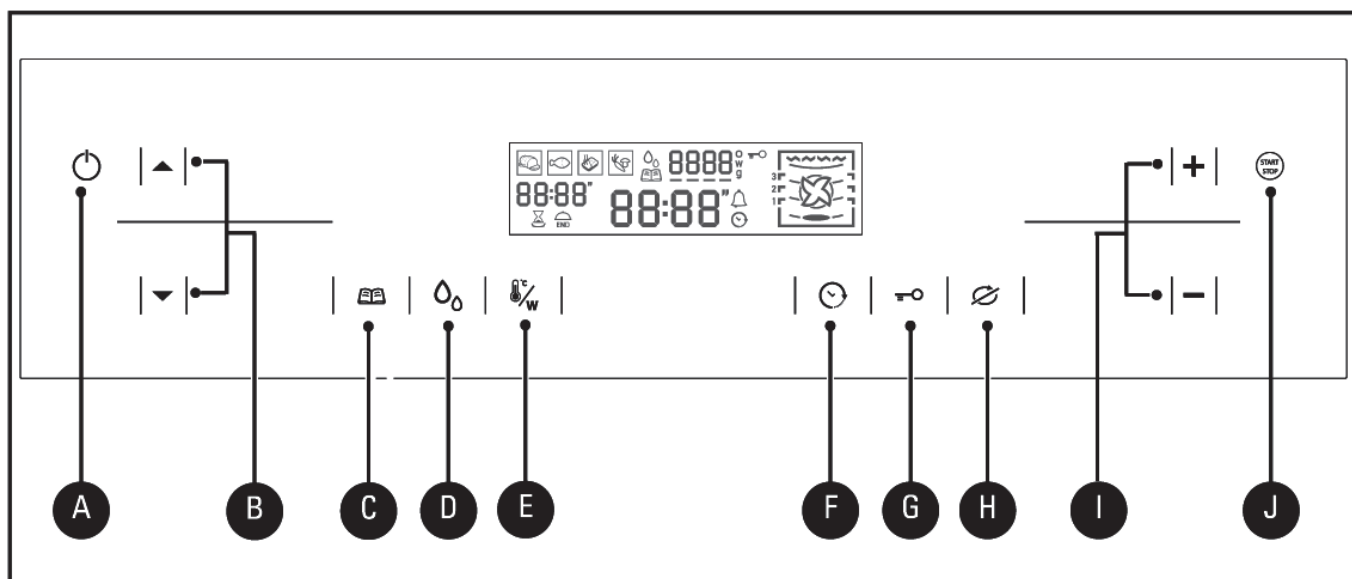


Рис. 5



## Панель управления

RS

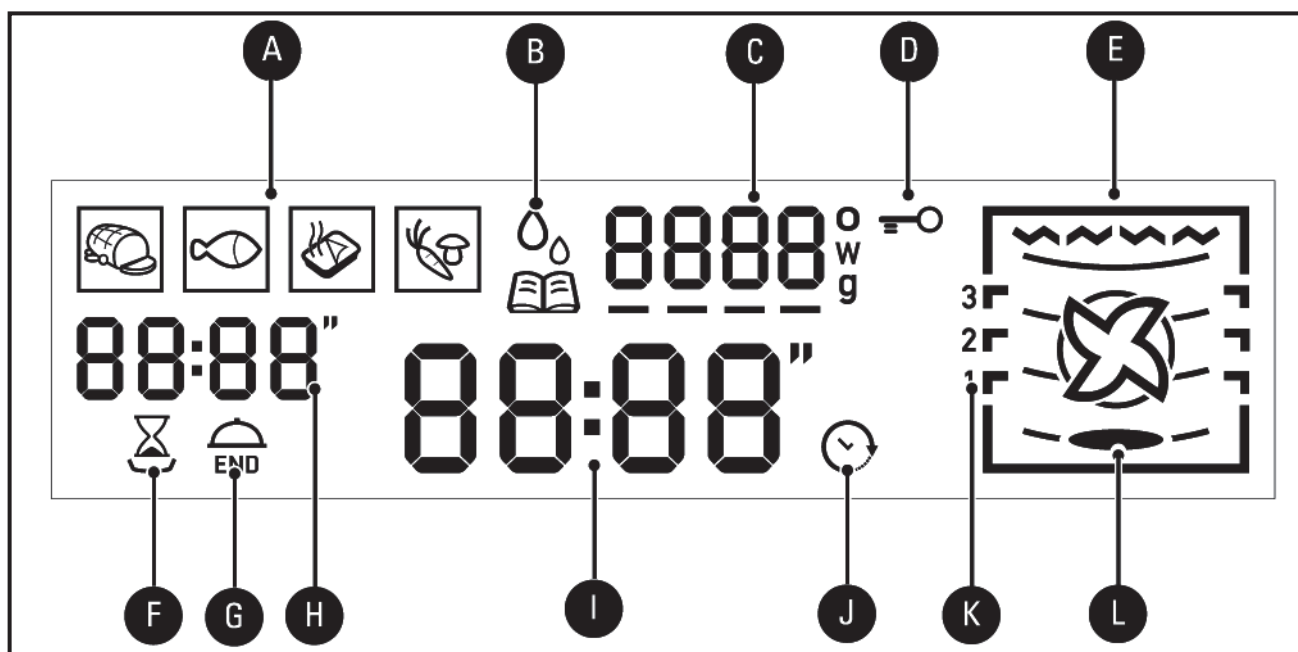


- A** **Кнопка ВКЛ. / ВЫКЛ.:**  
включает печь, находящуюся в режиме ожидания stand by, и отменяет работающую программу.
- B** **Кнопки режимов приготовления:**  
для просмотра (прокрутки) различных режимов приготовления.
- C** **Кнопка автоматического программирования:**  
для выбора программы в соответствии с видом продуктов (мясо – рыба – готовые блюда – овощи).
- D** **Кнопка размораживания:**  
автоматическое размораживание в соответствии с видом продуктов (мясо – рыба – готовые блюда – овощи).
- E** **Кнопка °C/W:**  
для регулировки уровня мощности и температуры.
- F** **Кнопка ЧАСЫ:**  
для установки времени и продолжительности приготовления.
- G** **Кнопка блокировки:**  
предотвращает использование печи.
- H** **Кнопка остановки поворотного столика:**  
используется для временной остановки вращения поворотного столика.
- I** **Кнопки + и - :**  
для установки времени, продолжительности программы приготовления, температуры и уровня мощности.
- J** **Кнопка ПУСК-СТОП:**  
для запуска программы, прерывания или отмены работающей программы.

# Описание

RS

## Дисплей







Дисплей используется для программирования различных установок:

- A** Вид продуктов для автоматического программирования (мясо – рыба – готовые блюда – овощи)
- B** Автоматическое программирование (приготовление и размораживание)
- C** Температура (°C)  
Уровень мощности СВЧ (Ватт)  
Вес продуктов (грамм)
- D** Блокировка средств управления
- E** Дисплей режимов приготовления
- F** Пиктограмма времени приготовления
- G** Пиктограмма окончания приготовления (с отложенным стартом)
- H** Время программы
- I** Время  
Индикатор автоматического размораживания (AUTO) [АВТО]
- J** Символ установки времени
- K** Индикатор уровня решетки
- L** Символ поворотного столика

## Установка / изменение времени

После включения оборудования или после продолжительного сбоя в подаче электропитания на дисплее вспыхивает **00:00**.






### Чтобы установить время, например, 06:30:

-  Нажимайте кнопки «+» или «-», чтобы установить желаемое время в часах (06).  
 Подтвердите выбор, нажав кнопку ЧАСЫ.
-  Затем установите минуты (30), нажимая «+» или «-».  
 Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.  
Звуковой сигнал подтвердит, что время установлено.

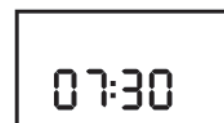
### Дисплей



### Чтобы изменить время:

-  Нажмите кнопку ЧАСЫ. На дисплее начнет вспыхивать значение времени.
-  Установите новое время, используя кнопки «+» или «-».  
 Подтвердите выбор, нажав кнопку ЧАСЫ.
-  Затем установите минуты, нажимая «+» или «-».  
 Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.  
Звуковой сигнал подтвердит, что время установлено.

### Дисплей



### Примечание:

Если Вы не нажали кнопку ЧАСЫ, через 10 секунд на дисплее автоматически будет отображено прежнее время.

## Остановка поворотного столика


Если в печи недостаточно пространства для свободного вращения блюда, то до или во время выполнения программы выберите функцию ОСТАНОВКА ПОВОРОТНОГО СТОЛИКА.

**Примечание.** Остановка поворотного столика невозможна во время программы автоматического размораживания.

Чтобы включить опцию:

нажмите кнопку , символ  на дисплее погаснет и поворотный столик остановится.

Отмена функции:

нажмите кнопку .

Когда установлена функция ОСТАНОВКА ПОВОРОТНОГО СТОЛИКА, в середине программы необходимо повернуть посуду и перемешать ее содержимое.

# Использование

RS


## Программирование

Условие: оборудование включено и часы показывают точное время.


Откройте дверцу с помощью ручки. Поместите пищу в печь и закройте дверцу.


При плохо закрытой дверце печь работать не будет.

Открывание дверцы во время работы не отменит программу, а только прервет ее. Чтобы запустить печь снова,

закройте дверцу и нажмите кнопку .

Если в течение 30 минут после завершения программирования на панели управления не будет произведено никаких манипуляций, дисплей покажет время (при сниженной яркости отображения).


Чтобы задействовать вторую программу после окончания первой, нажмите кнопку , откройте дверцу и затем снова закройте ее.

Чтобы отменить работающую программу, нажмите кнопку  — на дисплее появится сообщение OFF (ВЫКЛЮЧЕНО).

Окончание каждой программы будет обозначено тремя звуковыми сигналами.

Если дверца печи оставлена открытой, освещение в печи выключится через 3 минуты.

Когда оборудование через 30 минут перейдет в режим ожидания stand by, Вы можете снова запустить печь

нажатием кнопки  — на дисплее появится сообщение ON (ВКЛЮЧЕНО).

Для устранения влажности печь имеет функцию пролонгированной вентиляции. В зависимости от выбранного режима (соло / гриль / комбинированный) вентилятор печи продолжит работать после окончания программы и отключится автоматически.

## Использование уровней мощности СВЧ

Уровень мощности СВЧ, Вт	Применение
1000 / 900	Быстрый разогрев напитков, воды, пищи, содержащей большое количество жидкости. Приготовление очень жидких блюд (супы, соусы, томаты и пр.).
800 / 700	Приготовление свежих или замороженных овощей.
600	Плавление шоколада.
500	Приготовление рыбы и морепродуктов. Нагрев на 2-х уровнях. Приготовление не сочных овощей при слабом нагреве. Разогрев или приготовление деликатных блюд, в состав которых входят яйца.
400 / 300	Медленное приготовление повседневных продуктов, варка варенья, джемов, консервирование.
200	Ручное размораживание. Размягчение масла, мороженого.
100	Размораживание кондитерских изделий с кремом.

**Выходная мощность СВЧ: 1000 Вт**

## Функция СВЧ

### Программирование уровня мощности



Используйте селекторные кнопки ▲/▼, чтобы выбрать функцию «СВЧ». На дисплее отобразится максимальный уровень мощности — 1000 Вт, и будут вспыхивать цифры, обозначающие время приготовления, — 1:00.



Установите время приготовления, используя кнопки «+» или «-», например, 10 минут.



Подтвердите выбор, нажав кнопку ЧАСЫ.



Если необходимо установить меньший уровень мощности, нажмите кнопку «°C/W» и затем нажимайте кнопку «-», чтобы уменьшить мощность до желаемого уровня, например, 500 Вт.



Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП. В печи включится освещение и программа начнет работать.

### Дисплей



### Примечание:

Открывание дверцы во время приготовления приведет к остановке работы оборудования и дисплей покажет время, остающееся до окончания программы. Чтобы продолжить программу, просто закройте дверцу и нажмите кнопку ПУСК-СТОП.

Время программы можно отрегулировать в любой момент, нажав кнопку ЧАСЫ и следом кнопки «+» или «-».

## Экспресс-программа

### Экспресс-программирование



Нажимайте кнопку «+», чтобы установить 30-секундную экспресс-программу. На дисплее отобразится максимальный уровень мощности — 1000 Вт.



Нажмите кнопку ПУСК-СТОП, чтобы запустить программу.

Возможно установить экспресс-программу продолжительностью до 2-х минут 30 секунд. Каждое нажатие кнопки «+» увеличивает продолжительность программы на 30 секунд. Для установки максимального времени программы нажмите кнопку 4 раза.

### Дисплей



## Поддержание пищи теплой

### Поддержание тепла

Если по окончании СВЧ-программы Вы оставили блюдо при закрытой дверце, через 2 минуты запустится функция поддержания тепла («heat and hold»), чтобы сохранить температуру блюда. Через 15 минут три звуковых сигнала известят об окончании данной программы.

### Дисплей



# Использование

RS

## Разогрев на двух уровнях

Для лучших результатов одновременного нагрева двух блюд, используйте режим «СВЧ» при мощности 500 Вт. Поместите одно блюдо на поворотный столик, а другое — на решётку, вставленную на 3-й уровень.



### Рекомендации:

Накройте тарелки пищевой пленкой, пригодной для микроволновой печи, или перевернутой вверх дном тарелкой.

Время, указанное ниже, рекомендуется для нагрева охлажденных блюд и не подходит для продуктов, имеющих комнатную температуру.

Вид продуктов	Количество	Время, мин
Однородные продукты: картофельное пюре, горох, сельдерей и пр.	2 тарелки по 200 г	4–6
Блюда смешанной консистенции: тушеные блюда, запеканки, равиоли и пр.	2 тарелки по 300 г	6–8

## Автоматические функции приготовления

Для автоматических функций приготовления режим и его продолжительность программируются автоматически в соответствии с видом продуктов.

Селекторной кнопкой возможно установить следующие функции автоматического приготовления:



Свежее мясо



Свежая рыба



Охлажденная приготовленная пища



Свежие овощи

## Программирование времени автоматического приготовления в соответствии с весом продуктов



Нажмите , затем, используя кнопки ▲/▼, выберите вид продуктов, которые Вы желаете приготовить, например, свежие овощи.



На дисплее появится и начнет вспыхивать значение минимального веса продуктов (100 г)



Отрегулируйте вес, напр., 150 г, используя кнопку «+». Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.





Требуемая продолжительность приготовления будет рассчитана автоматически. Это время будет показано на дисплее, и программа начнет выполняться.

### Дисплей



## Руководство по использованию автоматических функций

RS

 <p><b>Охлажденные, готовые блюда</b></p>	<p>Функция используется для разогрева охлажденных готовых блюд (лазанья, жаренный картофель, деревенский пирог, рыбный пирог и пр.) весом 100–1000 г. Разогревайте блюда, установив режим «СВЧ».</p> <p>Выньте продукт из упаковки и поместите его в подходящую по размеру жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Для лучших результатов накройте пищевой пленкой для микроволновой печи или перевернутой вверх дном тарелкой.</p> <p>Поместите блюдо на поворотный столик. После нагрева оставьте на 2 минуты блюдо в печи для равномерного распределения тепла по его объему.</p>
 <p><b>Свежее мясо</b></p>	<p>Функция используется для кусков мяса весом 500–2000 г.</p> <p>Готовьте в комбинированном режиме «СВЧ + вентилируемая духовка».</p> <p>Используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи, предпочтительно из фаянса (в ней разбрызгивание меньше, чем в стеклянной посуде).</p> <p>По возможности, не готовьте нашингованное жаркое, чтобы избежать жировых брызг и чада. При меньшей толщине мяса результат приготовления будет лучше.</p> <p>Выньте мясо из холодильника и оставьте на 1 час при комнатной температуре, прежде чем поместить в печь.</p> <p>Поместите блюдо на решётку, вставленную на уровень 2.</p> <p>После приготовления оставьте жаркое в печи в алюминиевой фольге на 10 минут. Это смягчит волокна мяса и сделает его нежнее.</p>
 <p><b>Свежие овощи</b></p>	<p>Функция используется для приготовления овощей весом 100–1000 г.</p> <p>Готовьте овощи в режиме «СВЧ».</p> <p>Отберите свежие овощи и перед приготовлением добавьте воду, соответственно весу овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- до 200 г — 2 столовые ложки воды;</li> <li>- до 500 г — 0,05 л воды;</li> <li>- до 1000 г — 0,1 л воды.</li> </ul> <p>Используйте подходящую по объему посуду с крышкой (искл., грибы — готовятся без крышки).</p> <p>Поместите блюдо на стеклянный поворотный столик.</p> <p>В середине программы приготовления продуктов весом более 350 г раздастся звуковой сигнал, напоминающий о необходимости (для получения лучших результатов) перемешать / перевернуть блюдо — на дисплее появится слово «turn» «перевернуть»).</p> <p>После приготовления оставьте овощи в печи на несколько минут.</p>
 <p><b>Свежая рыба</b></p>	<p>Функция используется для приготовления рыбы весом 100–1000 г.</p> <p>Готовьте рыбу в режиме «СВЧ».</p> <p>Используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи, предпочтительно из фаянса (в ней разбрызгивание меньше, чем в стеклянной посуде).</p> <p>Поместите блюдо на поворотный столик.</p>

# Использование

RS

## Размораживание



Размораживание замороженных продуктов в микроволновой печи значительно экономит Ваше время. Чтобы разморозить продукты, используйте функцию «АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ» или функцию «СВЧ» при уровне мощности 200 Вт.



### Советы:

Небольшие куски мяса или рыбы можно готовить сразу после размораживания. Большие куски (мясное жаркое или целая тушка рыбы) по окончании программы размораживания останутся слегка примороженными. Для достижения однородной температуры продуктов рекомендуем выдержать их в течение времени, по крайней мере равном времени размораживания.

Продукты, на поверхности которых остались кристаллики льда, следует размораживать дольше — увеличьте время размораживания.



### Рекомендации

Время размораживания зависит от вида продуктов, а также их формы, размера, начальной температуры и количества.

В большинстве случаев с продуктов необходимо снять упаковку, не забудьте удалить с последней металлические зажимы.

В середине размораживания куски следует перевернуть, перемешать или разделить, если они слиплись при замораживании.

При размораживании больших порций мяса / рыбы вращение поворотного столика может быть затруднено. В этом случае воспользуйтесь функцией «ОСТАНОВКА ПОВОРОТНОГО СТОЛИКА» и регулярно переворачивайте продукты.

Размораживайте мясо и рыбу на перевернутом блюде, поставленном в другую тарелку так, чтобы в нее стекала оттаявшая жидкость, — соприкосновение последней с продуктами может привести к их перегреву. Никогда повторно не замораживайте неприготовленные продукты.



### Время программы размораживания

Продолжительность программы размораживания рассчитана для продуктов, замороженных при  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , что дает общее представление о необходимом времени размораживания. Однако фактическое время размораживания может меняться в зависимости от толщины, формы, размера и упаковки продуктов.



## Размораживание

RS

### Автоматическое размораживание

### Дисплей



Нажмите кнопку автоматического размораживания. Выберите вид продуктов кнопками ▲/▼, например: «свежая рыба». Дисплей покажет минимальный вес продукта — 100 г.



Нажимайте кнопку «+», чтобы отрегулировать вес, например, 150 г.



Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.

Подходящее время рассчитывается автоматически. Время выполнения программы появится на дисплее, и программа размораживания начнет выполняться.



#### Примечание:

Время размораживания рассчитывается автоматически в соответствии с весом продуктов. Оно может меняться в зависимости от их исходной температуры (время дано для продуктов, замороженных при -18 °С).

В середине программы автоматического размораживания продуктов весом более 350 г звуковой сигнал напомнит о необходимости (для лучшего размораживания) перевернуть продукты, на дисплее появится сообщение «turn» («перевернуть»). Перевернув продукты, закройте дверцу печи и нажмите кнопку ПУСК-СТОП, чтобы продолжить программу размораживания.

Когда работает функция автоматического размораживания, время размораживания изменить нельзя.

Для получения лучших результатов не используйте функцию «ОСТАНОВКА ПОВОРОТНОГО СТОЛИКА» вместе с функцией автоматического размораживания.

# Использование

RS

## Функция «Гриль»



Функция используется для приготовления и запекания блюд гратин (на решётке) и мяса. Функция может применяться до или после приготовления — в зависимости от рецепта.



### Предупреждение:

Оборудование предназначено для приготовления с закрытой дверцей. Определенные части печи могут нагреваться во время использования гриля. Не подпускайте детей к оборудованию.

Вынимая из печи блюда, приготовленные в режиме «Гриль», пользуйтесь рукавицами / прихватками. Используйте жаропрочную посуду (из огнеупорного стекла или фарфора).

Имеются 2 уровня мощности гриля: средний и высокий.

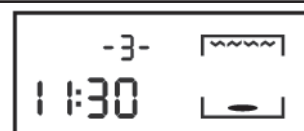
Как правило, для приготовления на гриле мяса и рыбы следует использовать высокий уровень мощности, а средний — для блюд на решётке или запекания деликатных блюд. Размещайте решётку в соответствии с высотой (размером) посуды / продуктов.

## Программирование функции «Гриль»

### Дисплей



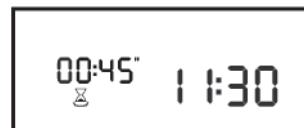
Нажмите кнопку функции. Кнопками ▲/▼ выберите средний (2) или высокий (3) уровень мощности функции «Гриль».



На дисплее будут мигать разрядные символы времени. Установите время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».



Подтвердите установку, нажав кнопку ПУСК-СТОП. Печь включится и программа начнет работать.



### Примечание:

Время приготовления в режиме «Гриль» можно изменить в любой момент:

просто нажмите кнопку ⌚ и установите время с помощью кнопок «+» и «-». Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.



## Инструкции по использованию функции «Гриль»



Поместите продукт на решетку, помещенную на эмалированный поддон (для сбора сока / жира), вставьте решетку на уровень 3. Переверните пищу в середине приготовления.

Продукты	Количество	Время, мин
Кровяные колбаски, сосиски (надколотые вилкой)	4–6 шт.	22–30
Свинные отбивные	4 шт.	27–32
Отбивные (котлеты) из баранины	4 шт.	15–17
Жаркое из ребрышек	800 г	23–25
Копченый бекон	4–6 кусочков	18–25

## Функция «Вентилируемый гриль»

Функция позволяет одновременно использовать функцию «Гриль» и «Вентилируемая духовка», что обеспечивает равномерное приготовление продуктов большой толщины. Температуру приготовления можно регулировать от 50 до 200 °C с шагом в 10 °C.

### Программирование функции «Вентилируемый гриль»

### Дисплей



Нажимайте селекторные кнопки ▲/▼, чтобы выбрать функцию «Вентилируемый гриль».



Отрегулируйте желаемое время приготовления, используя кнопки «+» и «-», например, 15 минут.



Подтвердите выбор, нажав кнопку ЧАСЫ

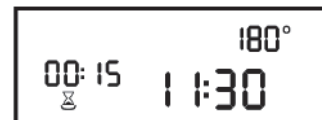


Нажмите кнопку «°C/W», чтобы установить желаемую температуру приготовления — для её регулировки нажимайте кнопки «+» и «-», напр. 180°.


Подтвердите установку нажатием кнопки «°C/W».



Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП; печь включится и программа начнет работать.



### Примечание:

Время приготовления можно изменить в любой момент: нажмите кнопку , затем выполните регулировку кнопками «+» / «-» и подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.

## Инструкции по использованию функции «Вентилируемый гриль»

Поместите блюдо с пищей на решетку, вставленную на уровень 1. Переверните пищу в середине приготовления.

Продукты	Кол-во, г	Температура, °C	Время, мин
Жаркое из говядины	1000	190	36–38
Курица целиком	1200	180	75–80
Жаркое из свинины	1000	170	90

# Использование

RS

## Функция «Гриль + СВЧ»



Функция позволяет одновременно использовать режимы «Гриль» и «СВЧ», что обеспечивает быстрое приготовление. Вы можете использовать один из 2-х уровней мощности гриля с любым уровнем мощности СВЧ — вплоть до 700 Вт.\*

### Программирование функции «Гриль + СВЧ»



Нажимайте кнопки ▲/▼, чтобы выбрать функцию «Гриль + СВЧ».



Кнопками «+» и «-» установите требуемое время приготовления в комбинированном режиме «Гриль + СВЧ», напр., 20 мин.



Подтвердите выбор, нажав кнопку ЧАСЫ.



Нажмите кнопку «°C/W», чтобы установить желаемый уровень мощности — для его регулировки нажимайте кнопки «+» и «-», напр. 300 Вт.



Подтвердите установку нажатием кнопки «°C/W» и затем установите уровень мощности гриля, например, 2, используя кнопки «+» и «-», затем подтвердите выбор кнопкой ПУСК-СТОП.

Печь включится и программа начнет работать.

### Дисплей



### Примечание.

Продолжительность приготовления можно изменить в любой момент:

просто нажмите кнопку ⌚ и установите время с помощью кнопок «+» и «-». Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.

## Инструкции по использованию функции «Гриль + СВЧ»



Используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи, предпочтительно фаянсовую (в ней разбрызгивание меньше, чем в стеклянной посуде).

Поместите посуду с пищей на решётку на 1-м уровне, переверните содержимое в середине приготовления.

По возможности, не готовьте нашпигованное жаркое, чтобы избежать жировых брызг и чада.

После приготовления оставьте жаркое в печи на 10 минут в алюминиевой фольге. Это смягчит волокна мяса и сделает его нежнее.

Продукты	Кол-во, г	Программирование**	Время, мин
Баранья лопатка (очищ. от костей и перевязанная)	1300	200 Вт + «Высокий» гриль	40–45
Вырезка	800	200 Вт + «Высокий» гриль	18–23
Курица, домашняя птица	1200	500 Вт + «Высокий» гриль	25–27
Жаркое из индейки	800	300 Вт + «Высокий» гриль	27–32
Жаркое из свинины	1000	300 Вт + «Высокий» гриль	35–40
Жаркое из телятины	1200	300 Вт + «Средний» гриль	50–55

\* 200 Вт — для моделей, у которых поглощаемая мощность менее 3 кВт (3000 Вт).

\*\* «Высокий», «Средний» — уровни мощности функции «Гриль + СВЧ».

## Функция «Вентилируемая духовка»



RS

Эта функция позволяет готовить и запекать пищу так же, как в обычной духовке.

### Программирование функции «Вентилируемая духовка»

### Дисплей



Нажимайте селекторные кнопки ▲/▼, чтобы выбрать функцию «Вентилируемая духовка».



Отрегулируйте желаемое время приготовления, используя кнопки «+» и «-», например, 40 минут.



Подтвердите выбор, нажав кнопку ЧАСЫ.

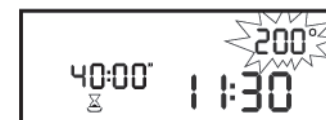
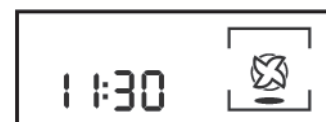


Нажмите кнопку «°C/W», чтобы установить желаемую температуру приготовления — для её регулировки нажимайте кнопки «+» и «-», напр. 180°.

Подтвердите установку нажатием кнопки «°C/W».



Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП; печь включится и программа начнет работать.



#### Примечание:

Время приготовления можно изменить в любой момент:

просто нажмите кнопку ⌚ и установите время с помощью кнопок «+» и «-». Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.

Вы можете предварительно разогреть микроволновую печь таким же образом, как устанавливали программу «Вентилируемая духовка». Звуковой сигнал покажет, что запрограммированная температура достигнута.



#### Рекомендации:

Температуру приготовления можно регулировать от 50 до 250 °C с шагом в 10 °C.

Время приготовления можно устанавливать в диапазоне от 0 до 9 часов 59 минут.

Предпочтительно программировать минимальное время приготовления и увеличивать его при необходимости; проверьте цвет пищи.

Принадлежности (решётку и эмалированный поддон) всегда используйте на уровнях 1 или 2 — это оптимальный вариант для распределения тепла и хороших результатов приготовления.

Используйте жаропрочную посуду.

Вынимая блюдо из печи, пользуйтесь рукавицами / прихватками, посуда может быть очень горячей.

Если Вы хотите разморозить продукты после использования режима «Вентилируемая духовка», для получения лучших результатов рекомендуем охладить печь в течение примерно 10 минут.

Одновременное приготовление двух яблочных пирогов: 60–90 минут при 200 °C. Поместите первый пирог в эмалированном поддоне на 1 уровень и второй пирог в форме для выпекания на решетку, вставленную на 3 уровень. В середине приготовления поменяйте блюда местами.

# Использование

RS

## Инструкции по использованию функции «Вентилируемая духовка»

Продукты	Температура, °C	Уровень в печи	Время пригот., мин
<b>Мясо</b>			
Жаркое из свинины (1 кг)	160	На решётке, уровень 2	90
Жаркое из телятины (1 кг)	180	На решётке, уровень 2	70–75
Жаркое из говядины (1 кг)	220*	На решётке, уровень 2	38–40
Баранина (нога, лопатка 1,5 кг)	180	В эмалир. поддоне, уровень 2	50–60
Домашняя птица (1,2 кг)	180	На решётке, уровень 1	70–75
Крупная домашняя птица	180	На решётке, уровень 1	90–120 ч
Кролик	230	В эмалир. поддоне, уровень 2	40–45
<b>Рыба (1.2 кг)</b>			
тушка (люциан, семга, хек)	180	В эмалир. поддоне, уровень 2	35–45
<b>Овощи</b>			
Картофель гратин	180	На решётке, уровень 2	50–55
Лазанья	180	На решётке, уровень 2	40–45
Фаршированные помидоры	180	На решётке, уровень 2	45–55
<b>Пироги</b>			
Рождественский пирог	150	На решётке, уровень 2	35–45
Бисквитный пирог	150	На решётке, уровень 1	35–45
Швейцарский рулет	150	В эмалир. поддоне, уровень 2	20–25
Кекс, торт	160	На решётке, уровень 1	40–50
Песочное печенье	180	В эмалир. поддоне, уровень 2	18–22
Булочки	160	В эмалир. поддоне, уровень 2	20–25
Кремовый десерт	160	На решётке, уровень 2	35–45 на водяной бане
Мелкая выпечка	170	В эмалир. поддоне, уровень 2	20–30
Фунтовый кекс	170	На решётке, уровень 2	40–50
Сырный кекс	170	На решётке, уровень 1, в разъемной форме диаметром 26 см	65–75
Круглый пирог	180	На решётке, уровень 1 в спец. форме	45–50
Изделия из слоёного теста	180	В эмалир. поддоне, уровень 2	35–40 в зависимости от размера
Пирог из песочного теста	200	На решётке, уровень 2	40–45
Пирог из слоёного теста	250*	На решётке, уровень 2	30–40
<b>Разное</b>			
Пирог / Запеканка в форме (1 кг)	190	На решётке, уровень 1	90
Несладкий пирог	170	На решётке, уровень 2, форма диаметром 20 см	55–65
Блюдо в закрытой посуде (мясо или рыба, тушёные с рисом, овощами и пр.)	160	На решётке, уровень 1 в зависимости от посуды	90–180
Хлеб (из 500 г муки)	220*	На решётке, уровень 2	25–30

\* Предварительный разогрев печи до указанной температуры.

## Функция «Вентилируемая духовка + СВЧ»



Данная функция предлагает комбинированную работу функций «СВЧ» и «Вентилируемая духовка», значительно сокращая время приготовления. В зависимости от модели доступны следующие уровни мощности СВЧ: 100–200–300 Вт или 100–200–300–400–500 Вт. Температуру приготовления можно регулировать от 50 до 250 °С с шагом в 10 °С. Время приготовления возможно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.

### Программирование функции «Вентилируемая духовка + СВЧ»

### Дисплей



Нажимайте селекторные кнопки ▲/▼, чтобы выбрать функцию «Вентилируемая духовка».



Отрегулируйте желаемое время приготовления, используя кнопки «+» и «-», например, 30 минут.



Подтвердите выбор, нажав кнопку ЧАСЫ.



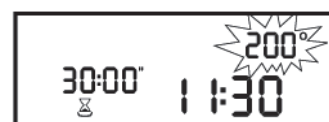
Нажмите кнопку «°C/W», чтобы установить желаемую температуру приготовления — для её регулировки нажимайте кнопки «+» и «-», напр. 180°.



Нажмите снова кнопку «°C/W», чтобы установить уровень мощности СВЧ. Отрегулируйте уровень мощности, используя кнопки «+» и «-», напр. 200 Вт.




Подтвердите установку, нажав кнопку ПУСК-СТОП; печь включится и программа начнет работать.



#### Примечание:

Время приготовления можно изменить в любой момент:

просто нажмите кнопку  и установите время с помощью кнопок «+» и «-». Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.



#### Рекомендации:

Не используйте металлическую посуду с функцией «Вентилируемая духовка + СВЧ».

#### Приготовление на 2-х уровнях:

Одновременное приготовление жаркого (800 г) и картофеля гратин (800 г). Используйте установки: 55 минут при 170 °С, уровень мощности СВЧ 300 Вт. Поместите блюдо с картофелем на поворотный столик и посуду с телятиной на решетку, вставленную на уровень 3.



#### Предупреждение:

При использовании функции «Вентилируемая духовка + СВЧ» не разогревайте предварительно печь — это может ее повредить.

# Использование

RS

## Инструкции по использованию функции «Вентилируемая духовка + СВЧ»



Используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи, предпочтительно фаянсовую (в ней разбрызгивание меньше, чем в стеклянной посуде).

По возможности, не готовьте нашпигованное жаркое, чтобы избежать жировых брызг и чада.

После приготовления оставьте жаркое в печи на 10 минут в алюминиевой фольге. Это смягчит волокна мяса и сделает его нежнее.

Продукты	Вес, г	Программирование СВЧ + ВД*	Время, мин	Рекомендации
Очищенная баранина на кости	1300	200 Вт + 200 °С	32–37	В посуде, на решетке
Отбивные	800	200 Вт + 200 °С	23–28	В посуде, на решетке
Курица / цесарка	1200	200 Вт + 200 °С	35–40	В посуде, на решетке, уровень 1
Жаркое из индейки	800	300 Вт + 180 °С	32–37	В посуде, на решетке
Жаркое из свинины	1200	300 Вт + 180 °С	47–52	В посуде, на решетке
Жаркое из телятины		300 Вт + 180 °С	37–42	В посуде, на решетке

\* Вентилируемая духовка.

## Программирование приготовления с отложенным стартом и выбранным временем окончания приготовления

Оборудование предоставляет возможность запрограммировать приготовление таким образом, чтобы оно закончилось в выбранное пользователем время. Эта опция доступна для всех режимов, кроме размораживания.

Выберите желаемый режим приготовления, напр. «Вентилируемая духовка»; установите время и температуру приготовления, подтвердите выбор кнопкой «°C/W».

Дважды нажмите кнопку ЧАСЫ, чтобы индикатор времени окончания приготовления стал мигать, затем выберите кнопками «+» и «-» желаемое время, напр. 13:10 (13 ч 10 мин).

Подтвердите выбор, нажав кнопку ЧАСЫ.


Запуск нагрева будет отложен и приготовление закончится в 13 ч 10 мин.


Дисплей



## Блокировка от детей

Вы можете использовать функцию «БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ», чтобы предотвратить использование оборудования.

Чтобы активировать опцию: удерживайте нажатой 5 секунд кнопку , пока на дисплее не появится символ ключа. Звуковой сигнал подтвердит, что печь временно заблокирована, теперь ни одна из программ не будет доступна.

Отмена: выполните эту же процедуру — нажимайте 5 секунд кнопку . Символ ключа на дисплее погаснет, будет отображаться время. Звуковой сигнал подтвердит отмену блокировки.



## Настройка яркости дисплея

### Программирование

Вы можете отрегулировать яркость дисплея.

Установите время 00:10.



Нажмите кнопку «°C/W» и удерживайте нажатой 5 секунд.

Дисплей покажет -CO-.

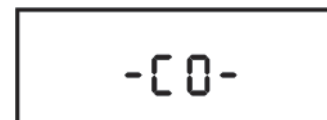


Отрегулируйте яркость, используя кнопки «+» и «-».



Подтвердите выбор, нажав кнопку «°C/W».

### Дисплей



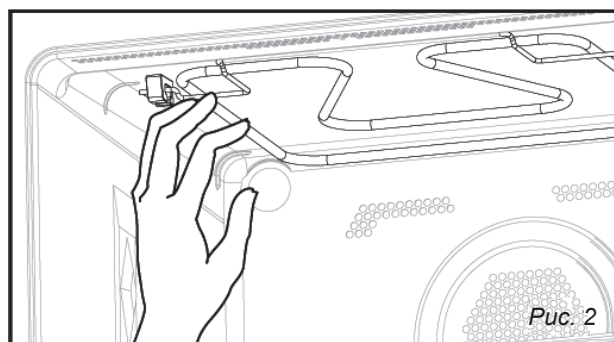
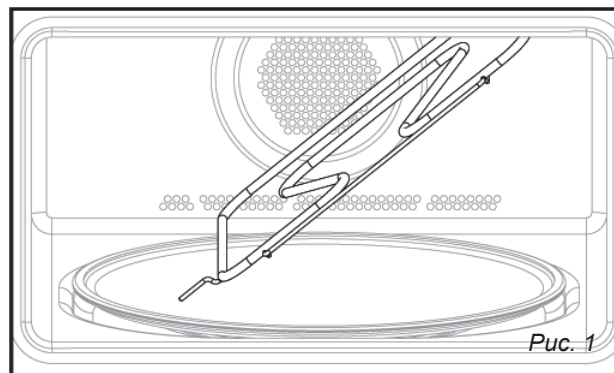
## Обслуживание и уход

- Рекомендуем регулярно очищать печь и удалять все остатки пищи изнутри и снаружи оборудования. Используйте мыло и влажную ткань. Если не поддерживать печь в чистом состоянии, ее поверхность может испортиться, что сократит срок эксплуатации оборудования и может привести к опасной ситуации. Если дверца или ее уплотнители повреждены, до их ремонта / замены квалифицированным специалистом печью пользоваться нельзя.

- Не применяйте для уборки печи пароочистители.
- Не используйте для чистки абразивные средства, спирт или растворители — они могут повредить печь.
- Не используйте для чистки дверцы печи абразивные средства и металлические скрепки — они могут поцарапать поверхность и даже привести к образованию трещин на стекле.
- В случае образования в печи неприятных запахов или нагара, поместите в печь чашку с водой, добавив в нее лимонный сок или уксус, и вскипятите в течение 2-х минут, затем очистите стенки с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.
- Для облегчения чистки верхней части камеры печи снимите элемент гриля (рис. 1), нажав на штырек сверху слева (рис. 2).
- Поворотный столик можно удалить для чистки. Чтобы столик было легче снять, с обеих его сторон имеются углубления.

- Если Вы сняли ведущий вал, следите, чтобы вода не попала в отверстие вала двигателя.

- После чистки проверьте, что поворотный столик, ведущий вал и роликовая опора правильно установлены на место.



# Устранение неисправностей

RS

Если Вы сомневаетесь, что оборудование работает правильно, это не обязательно указывает на его неисправность. В этом случае проверьте следующее:

Вы обратили внимание, что	Решение
Оборудование не включается	Проверьте, что: <ul style="list-style-type: none"><li>- оборудование подключено правильно;</li><li>- дверца плотно закрыта;</li><li>- не включена функция блокировки от детей.</li></ul>
Шум от оборудования после окончания программы	Для устранения влажности оборудование оснащено пролонгированной вентиляцией. В соответствии с выбранным режимом приготовления (соло / гриль / комбинированный режим) вентилятор может продолжать работать после окончания программы.
Печь шумно работает. Плохо вращается поворотный столик	Прочистите ролики и занимаемую ими площадь под поворотным столиком. Убедитесь, что ролики правильно установлены.
Запотевают стекло дверцы.	Вытрите конденсат мягкой тканью.
Нет нагрева в СВЧ-программах.	Проверьте, что используемая посуда подходит для приготовления в микроволновой печи и правильно выбран уровень мощности СВЧ.
Дым при запуске программы «Гриль»	Перед использованием печи, очистите все нагревательные элементы от остатков пищи.
Печь искрит	Тщательно очистите печь: удалите все остатки жира и пищи от готовки. Удостоверьтесь, что рядом со стенками печи нет металлических предметов. Никогда не используйте с решеткой металлические контейнеры / посуду. Не запускайте работать пустую печь.

## Контрольная методика использования оборудования согласно стандартам IEC/EN/NF 60705

Международная Электротехническая комиссия, SC.59K, установила стандарт по сравнительным тестам работы различных микроволновых печей.

Для этого оборудования рекомендуется:

RS

Тест	Загрузка,	Примерное время	Уровень мощности	Посуда / рекомендации
Яичный сладкий крем (12.3.1)	1000 г	16–18 мин	500 Вт	«Пирекс 227». На поворотном столике
	750 г	13–15 мин		«Пирекс 227». На поворотном столике
Рождественский фунтовый пирог (12.3.2)	475 г	6–7 мин	700 Вт	«Пирекс 827». На поворотном столике
Мясной рулет (12.3.3)	900 г	14 мин	700 Вт	«Пирекс 838» Накрыть пленкой. На поворотном столике
Размораживание мяса (13.3)	500 г	11–12 мин	200 Вт	На поворотном столике
Размораживание малины (B.21)	250 г	6–7 мин	200 Вт	На плоской тарелке. На поворотном столике
Картофель гратин (12.3.4)	1100 г	23–25 мин	Гриль (низкий уровень мощности) + 700 Вт	«Пирекс 827». На поворотном столике
Курица (12.3.6)	1200 г	24–26 мин	Гриль (высокий уровень мощности) + 500 Вт	Блюдо на решетке (уровень 1 от дна). Перевернуть в середине приготовления
		35–40 мин	Вентилируемая духовка 200 °С + 200 Вт	В фаянсовой посуде. На решетке (уровень 1)
Кекс, торт (12.3.5)	700 г	20 мин	Вентилируемая духовка 220 °С + 200 Вт	«Пирекс 828». На решетке (уровень 1)

---