

# Инструкция по эксплуатации

**KitchenAid**



<b>ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b>	<b>4</b>
Заявление об экодизайне	9
Защита окружающей среды	9
Установка	9
Встраивание прибора	9
Перед подключением	10
После подключения	10
Принадлежности	11
Блокировка включения	12
Блокировка кнопок	12
“ГОТОВОСТЬ” (только автоматические режимы)	13
Сообщения	13
Остывание	14
Быстрые клавиши	14
Включение / выключение	15
Изменение настроек	15
Кухонный таймер	18
Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн	19
Быстрый старт	20
Crisp	21
Гриль	22
Турбо-гриль	23
Турбогриль-комби	24
Быстрый прогрев	25
Конвекция	26
Конвекция-комби	27
Сенсорный разогрев	28
Ручная разморозка	29
Размораживание хлеба с хрустящей коркой	29
Jet Defrost	30
Поддерживание в подогретом состоянии	32
Сенс. crisp	33
Сенс. варка на пару	34
Рецепты	35
Чистка и уход	41
Данные для тестирования эффективности нагрева	42
Технические характеристики	42
Рекомендации по использованию и полезные советы	43
Поиск и устранение неисправностей	44
Сервис	44
Утилизация бытовых приборов	44

## **ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

### **ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО!**

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по технике безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя и других людей. Каждое указание по технике безопасности предвращается символом “Опасность” и следующими словами:



**Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.**



**Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.**

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором.

Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.
- Не подключайте прибор к электросети до завершения работ по установке.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться

квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы прибор (встроенный в кухонный модуль) мог быть без труда подключен к выходу электрической сети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если печь оснащается электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений или для приготовления пищи на открытом воздухе). Изготовитель снимает с себя любую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные настройки на пульте управления.
- Прибор является встраиваемым. Не используйте его как отдельное устройство.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.

- Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
- Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после: опасность ожогов. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не используйте микроволновую печь для разогрева продуктов в герметичных емкостях. Избыточное внутреннее давление может привести к разрыву емкости либо стать причиной травмы при ее открытии.
- Не используйте микроволновую печь для сушки тканей,

- бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов и прочих горючих материалов. Это может привести к возгоранию.
- Не оставляйте прибор без присмотра, особенно, если в процессе приготовления используются бумага, пластмасса и прочие горючие материалы. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластмасс — расплавиться при нагревании пищи.
  - Используйте емкости, пригодные для микроволновых печей.
  - Жидкости могут перегреваться выше точки кипения без образования пузырьков. При этом возможен неожиданный перелив горячей жидкости.
  - Не пользуйтесь микроволновой печью для жарки во фритюре, поскольку при этом невозможно контролировать температуру масла.
  - После разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для кормления детей размешайте содержимое, проверьте его температуру перед кормлением. Перед подогревом снимите с бутылочки крышку и соску.
  - Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
  - Не используйте микроволновую печь для приготовления или разогрева цельных яиц в скорлупе или без нее, поскольку они могут взорваться, даже после окончания микроволнового нагрева.
  - В случае возгорания или задымления внутри или снаружи прибора не открывайте дверцу, выключите прибор. Отсоедините сетевой шнур от розетки или отключите питание на щите предохранителей.

- Не передерживайте продукты в печи. Это может привести к возгоранию.
- Уход за прибором состоит, главным образом, в его чистке. При отсутствии регулярной чистки состояние рабочих поверхностей прибора ухудшается, что отрицательно сказывается на сроке службы прибора и повышает вероятность опасных ситуаций.
- Не используйте пароочистители.
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы прибора: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Не используйте в приборе агрессивные химические вещества и пары.
- Данный прибор предназначен для разогрева и приготовления пищи. Он не предназначен для промышленного или лабораторного применения.
- Не демонтируйте защитные кожухи и экраны. Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и прилегающие участки на предмет повреждений. Если эти участки повреждены, не используйте прибор, пока он не будет отремонтирован квалифицированным сервисным специалистом.
- Выполнение технического обслуживания разрешается только квалифицированным сервисным специалистам. Лица, не обладающие достаточной технической квалификацией, подвергают себя опасности в случае обслуживания или ремонта прибора со снятием кожухов, предохраняющих от воздействия микроволнового излучения.

## Заявление об экодизайне

- Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №65/2014 и №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

## Защита окружающей среды

### Утилизация упаковочного материала

- Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ 
- Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

### Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева микроволновой печи, только если это указано в таблице приготовления или в рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

### Утилизация изделия

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

## Установка

После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки, убедитесь, что дверца закрывается должным образом. В случае сомнений обращайтесь к дилеру или в ближайший Сервисный центр.

Во избежание повреждений снимайте прибор с основания из пенопласта только в момент установки.

## Встраивание прибора

При установке прибора следуйте указаниям прилагаемой инструкции по встраиванию.

## Перед подключением

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению в вашем доме.

Не снимайте щитки на каналах для подачи микроволнового излучения, расположенные на боковой стенке рабочей камеры микроволновой печи. Они предотвращают попадание жира и частиц пищи в эти каналы. Перед началом установки убедитесь, что камера микроволновой печи пуста.

Убедитесь, что прибор не имеет повреждений. Убедитесь, что при закрытии дверца плотно прилегает к корпусу микроволновой печи, и что внутреннее уплотнение дверцы не повреждено. Выньте из микроволновой печи все принадлежности и протрите ее изнутри мягкой влажной салфеткой.

Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения. Не погружайте сетевой шнур в воду. Держите шнур вдали от горячих поверхностей.

## После подключения

Прибором можно пользоваться только при плотно закрытой дверце. Прибор должен быть обязательно заземлен. Производитель не несет ответственности за травмы людей и животных и материальный ущерб, возникающие вследствие несоблюдения данного требования.

Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током, пожару и другим опасным последствиям.

Если шнур питания слишком короткий, перенесите розетку ближе к прибору, воспользовавшись услугами квалифицированного электрика.

Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электросети.

Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения пользователем данной инструкции.

## Принадлежности

### ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

**В продаже имеется** большой выбор кулинарных принадлежностей. Перед покупкой проверяйте их пригодность для использования в микроволновой печи.

Перед приготовлением пищи **убедитесь, что**

**используемая вами посуда** является жаропрочной и прозрачной для микроволн.

**При размещении продуктов и посуды** в микроволновой печи следите за тем, чтобы они не касались ее внутренних стенок.

**Это особенно важно при использовании посуды из металла или с металлическими частями.**

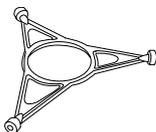
**При соприкосновении такой посуды** с внутренними стенками работающей печи возможно образование искр, при этом печь может выйти из строя.

**Прежде чем включать печь** убедитесь, что поворотный стол свободно вращается.

### ПОДСТАВКА ПОД ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ

**Используйте специальную подставку** под стеклянный поворотный стол. Никогда не ставьте посуду непосредственно на подставку.

- Установите в печь подставку под поворотный стол.



### СТЕКЛЯННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ

**Используйте стеклянный поворотный стол** во всех режимах приготовления.

Он служит для сбора капель сока и частиц пищи, которые, в противном случае, загрязняли бы внутренние поверхности печи.

- Установите стеклянный поворотный стол на предназначенную для него подставку.



### ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

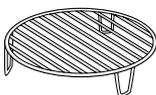
**Используйте противень** для выпечки при приготовлении блюд в режиме конвекции. Никогда не используйте его в сочетании с микроволнами.



### РЕШЕТКА

**Используйте высокую решетку** при приготовлении блюд в режимах гриля.

**При приготовлении в режимах конвекции** всегда кладите продукты на низкую решетку, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.



### ЗАХВАТ ДЛЯ CRISP-ТАРЕЛКИ

**Используйте прилагаемый захват** для извлечения Crisp-тарелки из печи.



### CRISP-ТАРЕЛКА

**Помещайте продукты непосредственно на Crisp-тарелку.** В качестве подставки под Crisp-тарелку используйте только стеклянный поворотный стол.



**Не ставьте на Crisp-тарелку другую посуду.**

Тарелка быстро нагревается, что может привести к повреждению посуды.

**Crisp-тарелку** можно предварительно нагреть (не более 3 минут). Для предварительного нагрева Crisp-тарелки используйте только режим "Crisp".

### ПАРОВАРКА

**Пользуйтесь пароваркой с ситом**

для приготовления таких продуктов, как рыба, овощи, картофель.



**Пользуйтесь пароваркой без сита** для приготовления таких

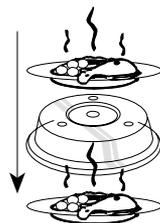
продуктов, как рис, макароны, белая фасоль.

**Всегда** устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол.

### КРЫШКА

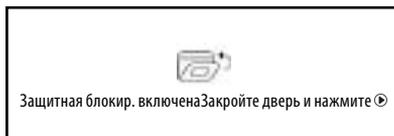
**Крышка** предназначена для накрывания продуктов при приготовлении или разогреве в режиме микроволн. Она защищает печь от брызг, сохраняет влагу в продуктах и сокращает время их приготовления.

**Используйте** крышку для разогрева пищи на двух уровнях.



## Блокировка включения

Функция блокировки включения вводится в действие через минуту после возврата печи в режим ожидания. Для снятия блокировки следует открыть и закрыть дверцу, например, поместив продукты в печь.



## Блокировка кнопок



1. Нажмите одновременно кнопки “Назад” и “OK” и удерживайте их до подачи двойного звукового сигнала (3 секунды).

Используйте эту функцию, чтобы помешать детям включать печь в ваше отсутствие.



### В течение 3 секунд на дисплей выводится

подтверждающее сообщение, после чего он возвращается к исходному виду.

При включенной блокировке все ручки и кнопки панели (за исключением кнопки выключения) не действуют.

Отключение блокировки кнопок производится тем же способом, что и включение.



## “ГОТОВОСТЬ” (только автоматические режимы)

Функция “ГОТОВОСТЬ” доступна для большинства автоматических режимов. Изменяя степень готовности, можно непосредственно влиять на результат приготовления. Функция позволяет получать готовое блюдо с более высокой или более низкой температурой по сравнению со стандартным значением.

При использовании любого из указанных режимов печь выбирает настройку по умолчанию. Такая настройка, как правило, дает наилучшие результаты. Однако, если блюдо получилось слишком горячим для непосредственной подачи к столу, то в следующий раз при использовании этого режима вы можете внести необходимые изменения.

ГОТОВНОСТЬ	
Степень	Результат
<b>Экстра</b>	<b>Более высокая конечная температура</b>
<b>Нормальная</b>	<b>Стандартная настройка по умолчанию</b>

ГОТОВНОСТЬ	
<b>Легкая</b>	<b>Более низкая конечная температура</b>

Для этого перед нажатием кнопки “Старт” выберите нужную степень готовности с помощью ручки настройки.

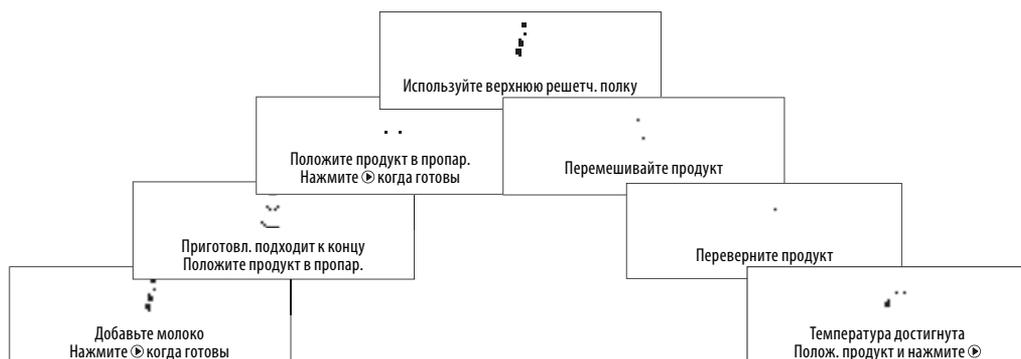


## Сообщения

При использовании некоторых режимов печь может останавливаться и предлагать пользователю выполнить то или иное действие или просто давать советы по выбору кулинарных принадлежностей.

При появлении сообщения:

- Откройте дверцу (при необходимости).
- Выполните действие (при необходимости).
- Закройте дверцу и возобновите работу нажатием кнопки “Старт”.



## Остывание

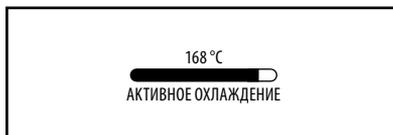
По завершении работы печь может выполнять процедуру охлаждения. Это вполне нормальный процесс. После завершения этой процедуры печь автоматически выключается.

Когда температура превышает 100 °С, на дисплей выводится значение текущей температуры в камере. Вынимайте продукты из печи с осторожностью, избегая прикосновения к внутренним поверхностям камеры. Пользуйтесь кухонными перчатками.

Когда температура составляет менее 50 °С, на дисплей выводится время в 24-часовом формате.

Нажмите кнопку "Назад", чтобы просмотреть текущее время в 24-часовом формате в процессе охлаждения.

Процедура охлаждения может быть прервана без какого-либо вреда для прибора — для этого достаточно открыть дверцу.



## Быстрые клавиши

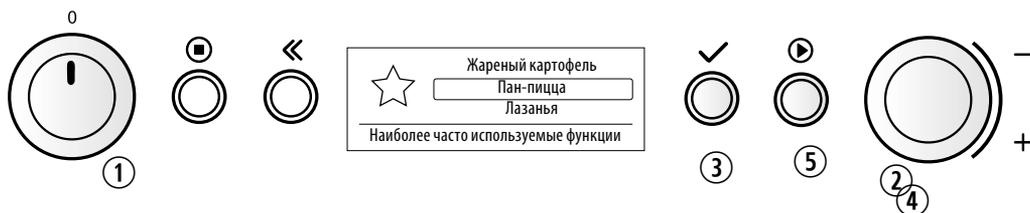
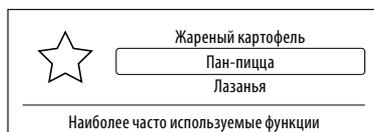
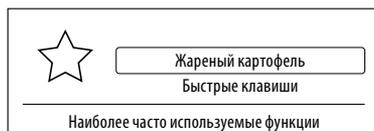
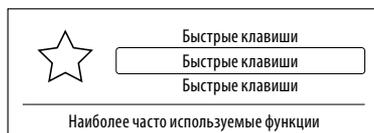
Для удобства пользования печь автоматически формирует список быстрого вызова, содержащий предпочитаемые вами режимы.

Когда вы только начинаете пользоваться печью, список состоит из 10 пустых строк, каждая из которых помечена словом "Быстрые клавиши".

По мере использования печи список будет автоматически заполняться командами для быстрого вызова часто используемых режимов.

При входе в меню быстрого вызова режим, который вы используете чаще всего, будет заранее выделен и установлен под номером 1.

Примечание: Порядок режимов в меню быстрого вызова автоматически изменяется в зависимости от ваших кулинарных предпочтений.



1. Вращая multifunctionальную ручку, выберите пункт "Быстрые клавиши".
2. Вращая ручку регулировки, выберите нужную команду быстрого вызова. Наиболее часто используемый режим будет выделен в меню.
3. Нажмите кнопку "OK", чтобы подтвердить свой выбор.
4. Используя ручку регулировки / кнопку "OK", внесите необходимые изменения.
5. Нажмите кнопку "Старт".

## Включение / выключение

**Включение и выключение прибора** производится нажатием кнопки “Вкл/Выкл” или вращением многофункциональной ручки.



**Когда прибор включен**, все кнопки и ручки действуют обычным образом, а на дисплее отсутствует время в 24-часовом формате.

**Когда прибор выключен**, на дисплее отображается время в 24-часовом формате.

**Примечание:** Поведение печи может отличаться от вышеописанного в зависимости от того, включен или выключен режим “ECO” (см. “ECO” для более подробной информации).

**В различных описаниях**, представленных в настоящей инструкции, будет подразумеваться, что прибор включен.

## Изменение настроек



**1. Вращая многофункциональную ручку**, выберите пункт “Настройки”.

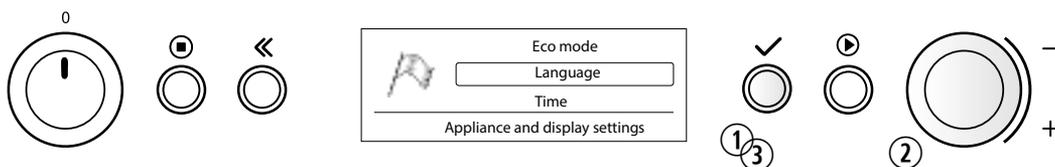
**2. Вращая ручку настройки**, выберите требующий изменения параметр.

**При первом включении прибора** система предложит выбрать язык и установить текущее время в 24-часовом формате.

**В случае отключения электричества** часы будут мигать: необходима повторная установка времени.

**Печь имеет** ряд функций, которые пользователь может настраивать согласно своим предпочтениям.

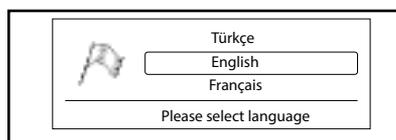
## Язык



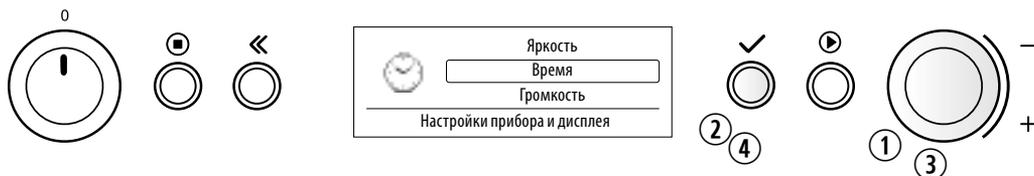
**1. Нажмите кнопку “ОК”.**

**2. Вращая ручку настройки**, выберите один из имеющихся языков.

**3. Еще раз нажмите кнопку “ОК”**, чтобы подтвердить изменения.



## Настройка часов

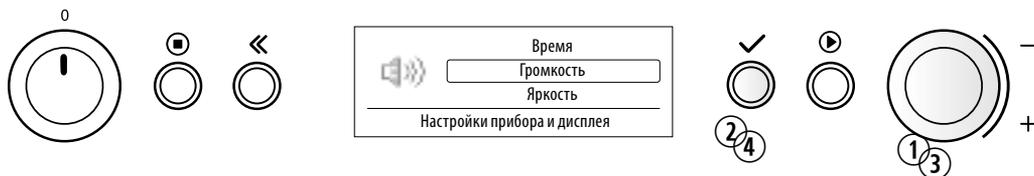


1. **Вращая ручку настройки**, выберите пункт "Время".
2. **Нажмите кнопку "ОК"**. Цифры начнут мигать.
3. **Вращая ручку настройки**, установите время в 24-часовом формате.
4. **Еще раз нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить изменения.

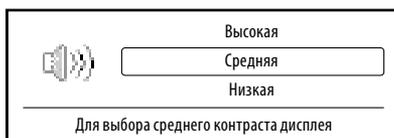
Теперь часы настроены и работают.



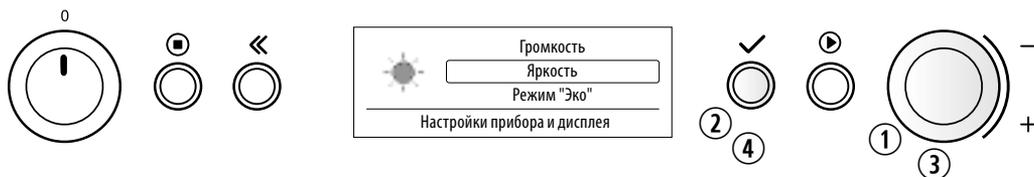
## Настройка громкости



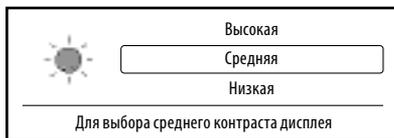
1. **Вращая ручку настройки**, выберите пункт "Громкость".
2. **Нажмите кнопку "ОК"**.
3. **Вращая ручку настройки**, выберите высокий, средний или низкий уровень громкости либо отключите звук.
4. **Еще раз нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить изменения.



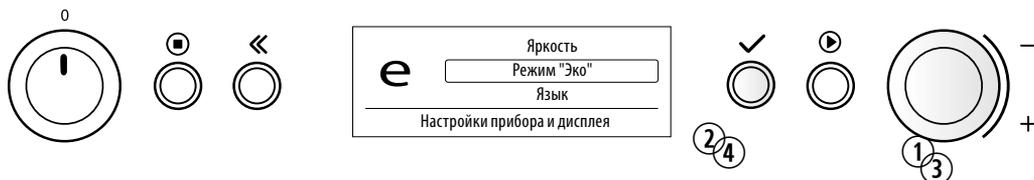
## Яркость



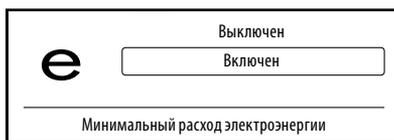
1. **Вращая ручку настройки**, выберите пункт "Яркость".
2. **Нажмите кнопку "OK"**.
3. **Вращая ручку настройки**, установите необходимый уровень яркости.
4. **Еще раз нажмите кнопку "OK"**, чтобы подтвердить выбор.



## Режим Eco



1. **Вращая ручку настройки**, выберите пункт "Режим "Эко"".
2. **Нажмите кнопку "OK"**.
3. **Вращая ручку настройки**, включите или выключите режим энергосбережения.
4. **Еще раз нажмите кнопку "OK"**, чтобы подтвердить изменения.



**При включенном режиме ECO** дисплей автоматически гаснет через некоторое время в целях экономии электроэнергии. При нажатии любой кнопки или открывании дверцы дисплей вновь загорается.

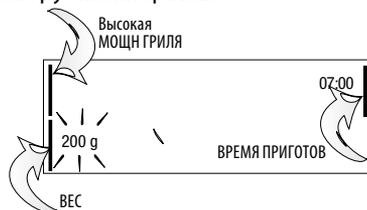
**При отключенном режиме ECO** дисплей не выключается и на нем постоянно отображается текущее время в 24-часовом формате.

## Во время приготовления

### ▶ После начала приготовления:

Кнопка “Старт” позволяет увеличивать значение длительности с шагом 30 секунд. Каждое нажатие кнопки увеличивает длительность на 30 секунд. Кроме этого, длительность приготовления можно увеличить или уменьшить вращением ручки настройки.

**Вращая ручку настройки**, можно выбирать различные изменяемые параметры.



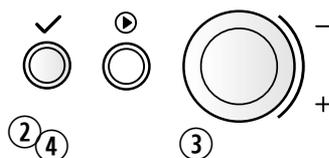
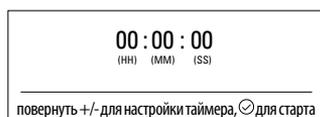
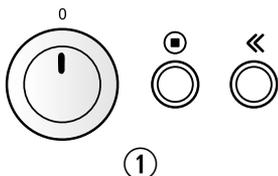
✓ **При нажатии кнопки “OK”** выделенный параметр становится доступным для изменения (значение мигает). Для изменения значения используйте ручку настройки.

○ **Еще раз нажмите кнопку “OK”**, чтобы подтвердить выбор. Печь автоматически продолжит работу с новыми настройками.

◀ **Нажав кнопку “Назад”**, можно вернуться к предыдущему измененному параметру.



## Кухонный таймер

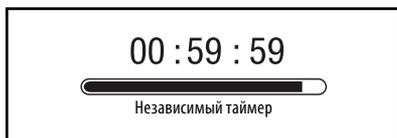


**1. Выключите печь**, повернув ручку режимов в нулевое положение или нажав кнопку “Вкл/Выкл”.

**2. Нажмите кнопку “OK”**.

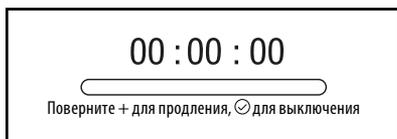
**3. Вращая ручку настройки**, установите необходимое время таймера.

**4. Нажмите кнопку “OK”**, чтобы запустить обратный отсчет времени.



**Используйте эту функцию**, если вам нужен кухонный таймер для точного отсчета времени (например, при варке яиц, при подъеме теста и т.п.).

**Функция доступна**, только когда печь выключена или находится в режиме ожидания.



**В момент окончания таймером обратного отсчета** подается звуковой сигнал.

■ **В случае нажатия кнопки “Вкл/Выкл”** до истечения установленного срока таймер выключается.



## Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн

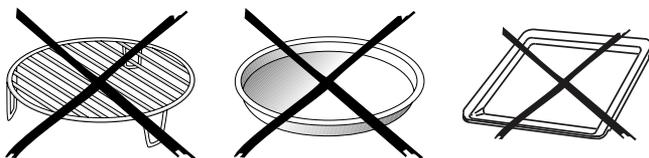


1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “М”
2. Вращая ручку настройки, задайте длительность приготовления.
3. Нажмите кнопку “ОК”, чтобы подтвердить выбор.
4. Вращая ручку настройки, задайте уровень мощности микроволнового излучения.
5. Нажмите кнопку “Старт”.

Используйте этот режим для обычного приготовления или подогрева продуктов, таких как овощи, рыба, картофель, мясо.

## Уровень мощности

ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ	
Мощность	Рекомендуемое применение:
900 Вт	<b>Подогрев напитков</b> , воды, бульонов, кофе, чая и других продуктов с большим содержанием воды. Если в продуктах содержится яйцо или сливки, выбирайте меньший уровень мощности.
750 Вт	<b>Приготовление овощей</b> , мяса и т.п.
650 Вт	<b>Приготовление рыбы</b> .
500 Вт	<b>Приготовление продуктов, требующих повышенной осторожности</b> , например, соусов с высоким содержанием белка, блюд из сыра и яиц, доведение до готовности запеканок.
350 Вт	<b>Томление мяса</b> , растапливание сливочного масла и шоколада.
160 Вт	<b>Размораживание</b> . Размягчение сливочного масла, сыров.
90 Вт	<b>Размягчение</b> мороженого
0 Вт	<b>Выдержка</b> по таймеру.



## Быстрый старт



**1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Микроволн. режим”.**

**2. Нажмите кнопку “Вкл/Выкл”.**

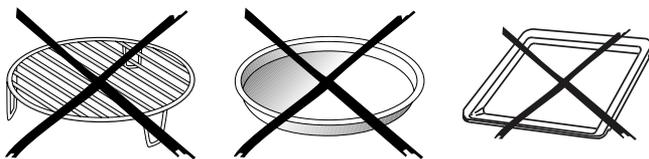
**3. Нажмите кнопку “Старт” для автоматического запуска**

печи на полной мощности микроволнового излучения с длительностью приготовления 30 секунд. Каждое дополнительное нажатие кнопки увеличивает длительность на 30 секунд.

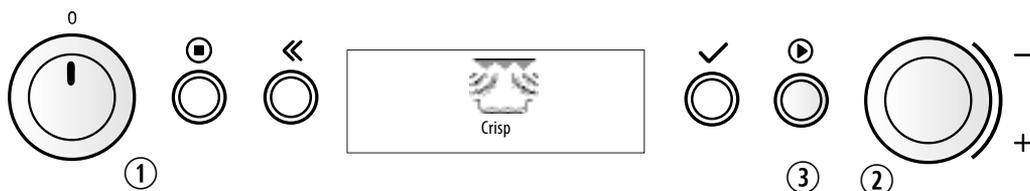


**Этот режим используется** для быстрого подогрева готовых продуктов с высоким содержанием воды таких, как бульоны, кофе, чай.

**Режим доступен**, только когда печь выключена или находится в режиме ожидания, а многофункциональная ручка установлена в положение “Микроволн. режим”.



## Crisp



**1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Crisp”.**

**2. Вращая ручку настройки, задайте длительность приготовления.**

**3. Нажмите кнопку “Старт”.**



**Пользуйтесь этим режимом** для разогрева и приготовления пиццы и других изделий из теста. Он также подходит для жарки яичницы, сосисок, рубленых бифштексов и т.п.

**Нагрев Crisp-тарелки** производится автоматически с использованием микроволн и гриля. При этом Crisp-тарелка быстро нагревается до рабочей температуры. Продукт подрумянивается, на нем образуется хрустящая корочка.

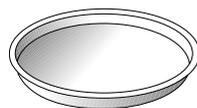
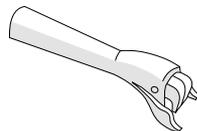
**Размещайте** Crisp-тарелку в центре стеклянного поворотного стола.

**В этом режиме печь и Crisp-тарелка** нагреваются до высоких температур.

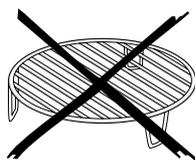
**Не ставьте горячую Crisp-тарелку** на нетермостойкие поверхности.

**Будьте осторожны, не притрагивайтесь** к нагревательному элементу гриля.

**Пользуйтесь кухонными** рукавицами или специальным захватом для извлечения горячей Crisp-тарелки из печи.



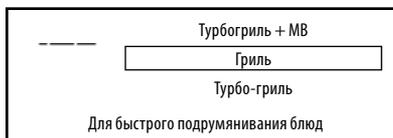
**Используйте данный режим** только совместно с Crisp-тарелкой, входящей в комплект прибора. Другие представленные в продаже Crisp-тарелки не обеспечивают правильного приготовления блюд в данном режиме.



## Гриль



1. Вращая многофункциональную ручку выберите пункт "Функции гриля".
2. Вращая ручку настройки, выберите пункт "Гриль".
3. Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить выбор.
4. Вращая ручку настройки, задайте длительность приготовления.
5. Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить выбор.
6. Вращая ручку настройки, установите уровень мощности гриля.
7. Нажмите кнопку "Старт".



Пользуйтесь этим режимом для быстрого подрумянивания блюд.

Для приготовления таких блюд, как **гренки с сыром, стейки или колбаски**, кладите продукты на решетку.

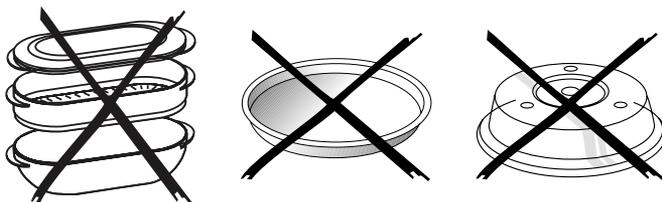
Перед использованием гриля убедитесь, что посуда является жаропрочной.

Не пользуйтесь **пластмассовой посудой** для приготовления блюд в режиме "Гриль". Такая посуда расплавится. Также недопустимо использование деревянной и бумажной посуды.

### ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

**Прогрейте гриль** в течение 3–5 минут на высоком уровне мощности гриля.

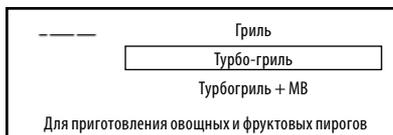
ГРИЛЬ	
Рекомендуемое применение:	Мощность
<b>Гренки с сыром</b> , рыбные стейки, рубленые бифштексы	<b>Высокая</b>
<b>Колбаски</b> , шашлыки	<b>Средняя</b>
<b>Легкое подрумянивание</b> поверхности продуктов	<b>Низкая</b>



## Турбо-гриль



1. Вращая многофункциональную ручку выберите пункт "Функции гриля".
2. Вращая ручку настройки, выберите пункт "Турбо-гриль".
3. Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить выбор.
4. Вращая ручку настройки, задайте длительность приготовления.
5. Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить выбор.
6. Вращая ручку настройки, установите уровень мощности гриля.
7. Нажмите кнопку "Старт".



Используйте этот режим для приготовления таких блюд, как куриное филе, овощные и фруктовые запеканки.

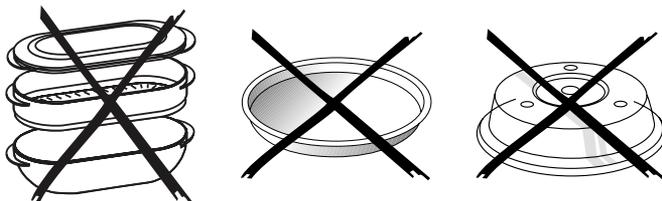
Размещайте продукты на решетке.

Перед использованием гриля убедитесь, что посуда является жаропрочной.

Не пользуйтесь пластмассовой посудой для приготовления блюд в режиме "Гриль". Такая посуда расплавится. Также недопустимо использование деревянных и бумажных принадлежностей.

### ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

ТУРБОГРИЛЬ	
Рекомендуемое применение:	Мощность
<b>Куриные филе</b> , картофельная запеканка.	<b>Высокая</b>
Томатная запеканка	<b>Средняя</b>
<b>Фруктовая запеканка</b> , подрумянивание поверхности продукта	<b>Низкая</b>



## Турбогриль-комби



1. Вращая многофункциональную ручку выберите пункт "Функции гриля".
2. Вращая ручку настройки, выберите пункт "Турбогриль + МВ".
3. Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить выбор.
4. Вращая ручку настройки, задайте длительность приготовления.
5. Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить выбор.
6. Вращая ручку настройки, установите уровень мощности турбогриля.
7. Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить выбор.
8. Вращая ручку настройки, установите уровень мощности микроволн.
9. Нажмите кнопку "Старт".

Турбо-гриль	
Турбогриль + МВ	
Crisp	
Для приготовления блюд таких, как птица, фаршир. овощи, запеченная рыба	

Высокая МОЩН ГРИЛЯ	-----	01:30 ВРЕМЯ ПРИГОТОВ
350 W МОЩНОСТЬ	Турбо-гриль	19:00 КОНЕЦ

Низкая МОЩН ГРИЛЯ	-----	07:00 ВРЕМЯ ПРИГОТОВ
650 W МОЩНОСТЬ	Турбогриль + МВ	19:07 КОНЕЦ

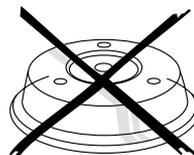
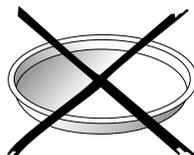
Используйте этот режим для приготовления таких блюд, как фаршированные овощи и кусочки курицы.

### ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

**Максимальный уровень мощности** микроволн при использовании режима "Турбогриль-Комби" ограничен уровнем заводской настройки.

**Размещайте продукты** на решетке или стеклянном поворотном столе.

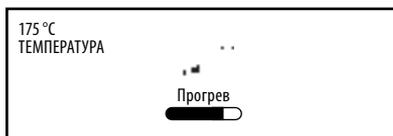
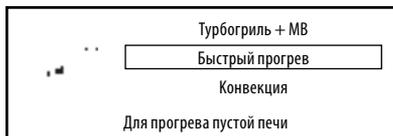
ТУРБОГРИЛЬ-КОМБИ		
Рекомендуемое применение:	МОЩН ГРИЛЯ	Мощность микроволн
Половинки курицы	Средняя	350 – 500 Вт
Фаршированные овощи	Средняя	500 – 650 Вт
Куриные окорочка	Высокая	350 – 500 Вт
Печеные яблоки	Средняя	160 – 350 Вт
Запеченная рыба	Высокая	160 – 350 Вт



## Быстрый прогрев



1. Вращая многофункциональную ручку, выберите режим "Конвекция".
2. Вращая ручку настройки, выберите пункт "Быстрый прогрев".
3. Нажмите кнопку "OK", чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки происходит автоматически.
4. Вращая ручку настройки, установите температуру.
5. Нажмите кнопку "Старт".

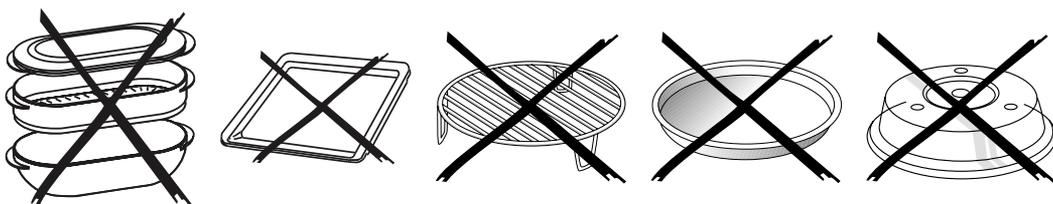


**Используйте этот режим** для предварительного нагрева пустой печи.

**Предварительный нагрев** производится для пустой печи аналогично тому, как это делается для обычной духовки перед приготовлением или выпеканием блюд.

**Не кладите продукты в печь до или во время** предварительного нагрева: они подгорят из-за слишком высокой температуры. После начала нагрева температуру можно регулировать при помощи кнопок "Вверх / Вниз".

**Достигнутая температура** автоматически поддерживается на протяжении 10 минут, по истечении которых печь выключается. В течение этого времени печь ожидает, когда пользователь поместит в нее продукты и выберет режим "Конвекция", чтобы начать приготовление.



## Конвекция

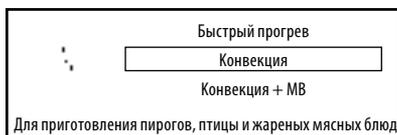
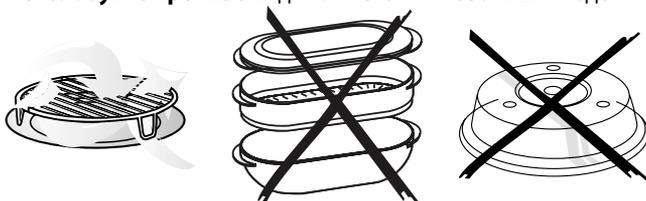


1. Вращая многофункциональную ручку, выберите режим “Функции конвекции”.
2. Нажмите кнопку “OK”, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки происходит автоматически.
3. Вращая ручку настройки, задайте длительность приготовления.
4. Нажмите кнопку “OK”, чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки происходит автоматически.
5. Вращая ручку настройки, установите температуру.
6. Нажмите кнопку “Старт”.

Используйте данный режим для приготовления безе, мучных кондитерских изделий, бисквитов, суфле, птицы и жареного мяса.

После начала нагрева длительность приготовления можно менять ручкой настройки. Для изменения конечной температуры вернитесь к соответствующему пункту настроек, используя кнопку “Назад”.

Всегда кладите продукты на решетку, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха. Используйте противень для выпекания небольших изделий, таких как печенье или булочки.

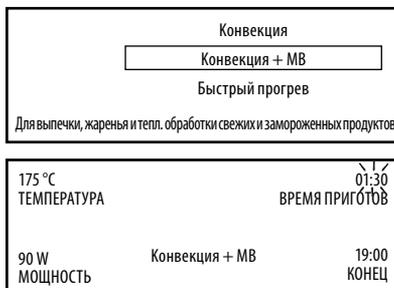


БЛЮДО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ
Ростбиф средней прожарки (1.3-1.5 кг)	Миска на решетке	170-180 °C	40-60 мин
Жаркое из свинины (1.3-1.5 кг)	Миска на решетке	160-170 °C	70-80 мин
Курица целиком (1.0 -1.2 кг)	Миска на решетке	210-220 °C	50-60 мин
Бисквитный торт (плотный)	Форма для торта на решетке	160-170 °C	50-60 мин
Бисквитный торт (воздушный)	Форма для торта на решетке	170-180 °C	30-40 мин
Печенье	Противень для выпечки	170-180°C прогретая печь	10-12 мин
Батон хлеба	Форма для выпечки на решетке	180-200 °C прогретая печь	30-35 мин
Булочки	Противень для выпечки	210-220°C, прогретая печь	10-12 мин
Безе	Противень для выпечки	100-120 °C, прогретая печь	40-50 мин

## Конвекция-комби



1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт "Функции конвекции".
2. Вращая ручку настройки, выберите режим "Конвекция-комби".
3. Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки происходит автоматически.
4. Вращая ручку настройки, задайте длительность приготовления.
5. Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки происходит автоматически.
6. Вращая ручку настройки, установите температуру.
7. Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить свой выбор. Переход к следующему параметру настройки происходит автоматически.
8. Вращая ручку настройки, задайте уровень мощности микроволнового излучения.
9. Нажмите кнопку "Старт".



Используйте этот режим для приготовления жареного мяса, птицы, картофеля в мундире, замороженных полуфабрикатов, бисквитов, мучных кондитерских изделий, рыбы и пудингов.

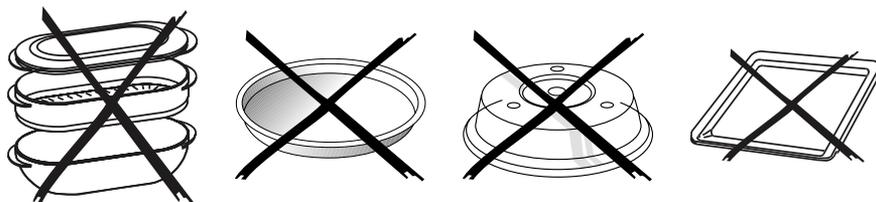
После начала нагрева длительность приготовления можно менять ручкой настройки. Для изменения уровня мощности и конечной температуры вернитесь к соответствующему пункту настроек, используя кнопку "Назад".

Всегда кладите продукты низко на решетку, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.

Максимальный уровень мощности микроволнового излучения при использовании режима "Конвекция-комби" ограничен уровнем заводской настройки.



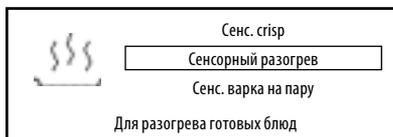
КОНВЕКЦИЯ-КОМБИ	
Мощность	Рекомендуемое применение:
350 Вт	<b>Приготовление</b> птицы, рыбы и запеканок
160 Вт	<b>Приготовление</b> жаркого
90 Вт	<b>Выпекание</b> хлеба и пирогов
0 Вт	<b>Подрумянивание</b> продуктов во время приготовления



## Сенсорный разогрев



1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Сенсорное пригот.”.
2. Вращая ручку настройки, выберите пункт “Сенсорный разогрев”.
3. Нажмите кнопку “ОК”, чтобы подтвердить свой выбор.
4. Нажмите кнопку “Старт”.



**Используйте этот режим** для разогрева готовых блюд в замороженном, охлажденном виде или при комнатной температуре.

**Размещайте продукты** на термостойкой, пригодной для использования в микроволновой печи тарелке или миске.

**Прерывать процесс** разогрева не рекомендуется.

**При использовании этого режима** чистый вес продукта должен составлять от 250 до 600 г. В противном случае для достижения наилучших результатов следует использовать ручной режим.

**Перед началом разогрева** убедитесь, что печь находится при комнатной температуре.

**При помещении** готового продукта в холодильник или его выкладывании на тарелку для разогрева, кладите толстые и плотные куски на края тарелки, а тонкие и менее плотные — в центр.

**Тонкие ломтики** мяса кладите друг на друга или крест-накрест.

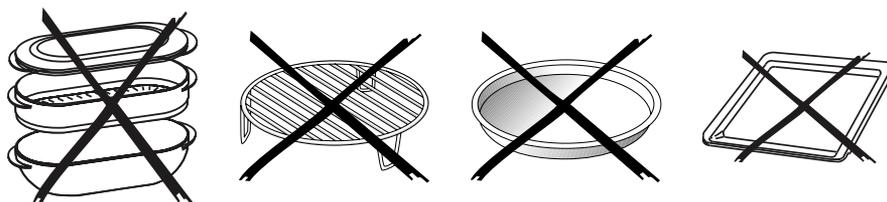
**Более толстые куски** (например, мясные рулеты) следует класть ближе друг к другу.

**Результат будет лучше**, если дать блюду отстояться 1-2 минуты, что особенно важно для замороженных продуктов.

**При использовании этого режима** обязательно накрывайте продукты.

**Если продукт находится в закрытой упаковке**, сделайте на ней 2-3 надреза для снижения избыточного давления в процессе разогрева.

**Проколите вилкой пластиковую пленку** — это позволит уменьшить давление и предотвратить разрыв пленки образующимся при приготовлении пищи паром.



## Ручная разморозка

При ручном размораживании продуктов **следуйте указаниям** раздела “Приготовление и разогрев блюд с помощи микроволн” и установите мощность на 160 Вт.

**Регулярно проверяйте состояние продукта.** Приобретенный со временем опыт поможет точнее определять необходимую длительность в зависимости от количества продукта.

**Замороженные продукты в пластиковых пакетах,** пищевой пленке или картонных емкостях можно помещать непосредственно в печь при условии, что упаковка не содержит металлических частей (например, проволочных завязок).

**Форма упаковки** влияет на длительность размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем объемные упаковки.

**Когда продукт частично оттает,** отделите куски друг от друга. Отдельные куски размораживаются быстрее.

**Прикройте отдельные участки приготавливаемого продукта** (например, куриные ножки или кончики крыльев) небольшими листами алюминиевой фольги, если эти участки начинают нагреваться.

**Крупные куски мяса необходимо перевернуть** по истечении половины времени размораживания.

**Вареные, тушеные блюда и мясные соусы** оттаивают быстрее, если помешивать их в процессе размораживания.

**Рекомендуется не размораживать продукт полностью,** а оставить его на некоторое время для естественного завершения процесса оттаивания.

**Такое выдерживание продуктов после размораживания** всегда улучшает кулинарный результат, поскольку при этом происходит равномерное распределение температуры по объему продукта.

## Размораживание хлеба с хрустящей коркой



**1. Вращая многофункциональную ручку,** выберите пункт “Автоматический”.

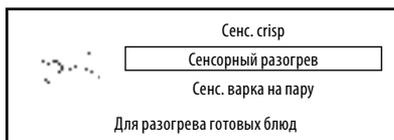
**2. Вращая ручку настройки,** выберите пункт “Размораживание хлеба с хрустящей коркой”.

**3. Нажмите кнопку “ОК”,** чтобы подтвердить свой выбор.

**4. Вращая ручку настройки,** задайте значение веса.

**5. Нажмите кнопку “ОК”,** чтобы подтвердить свой выбор.  
Поместите продукты на Crisp-тарелку и закройте дверцу.

**6. Нажмите кнопку “Старт”.**



**Используйте этот режим** для быстрого размораживания и разогрева булочек, багетов и круассанов. Печь автоматически выберет необходимый режим приготовления, время и мощность.

**Размещайте Crisp-тарелку** в центре стеклянного поворотного стола.

**В этом режиме печь и Crisp-тарелка** нагреваются до высоких температур.

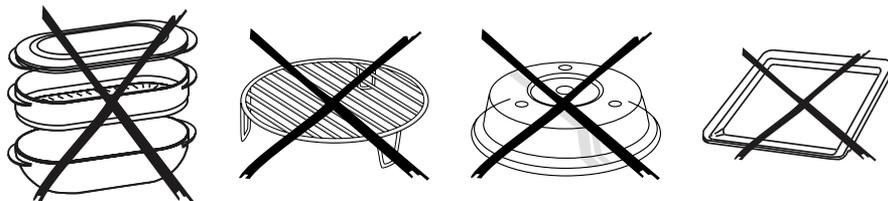
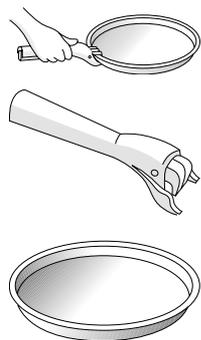
**Не ставьте горячую Crisp-тарелку** на нетермостойкие поверхности.

**Будьте осторожны, не притрагивайтесь** к нагревательному элементу гриля.

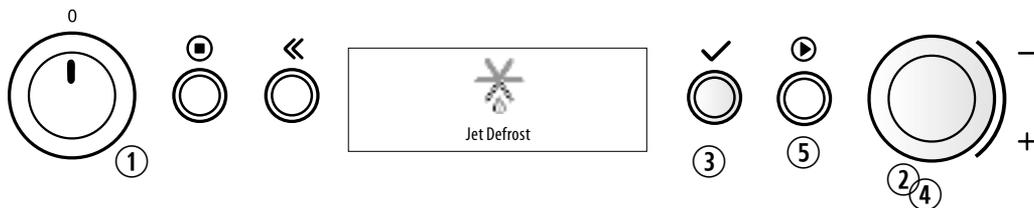
**Пользуйтесь кухонными рукавицами** или специальным захватом для извлечения горячей Crisp-тарелки из печи.

**Используйте данный режим** только совместно с Crisp-тарелкой, входящей в комплект прибора.

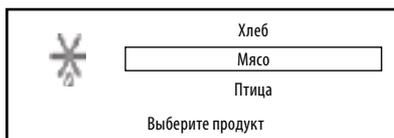
Другие представленные в продаже Crisp-тарелки не обеспечивают правильного приготовления блюд в данном режиме.



## Jet Defrost



- 1. Вращая многофункциональную ручку**, выберите пункт "Jet Defrost".
- 2. Вращая ручку настройки**, выберите тип продукта.
- 3. Нажмите кнопку "OK"**, чтобы подтвердить свой выбор.
- 4. Вращая ручку настройки**, задайте значение веса.
- 5. Нажмите кнопку "Старт"**.



**Используйте этот режим** для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей и хлеба.

Турбо-разморозку можно использовать, только когда чистый вес продукта составляет от 100 г до 3.0 кг.

**Всегда кладите продукты** на стеклянный поворотный стол.

ВЕС:

**Для использования данного режима** необходимо указать чистый вес продукта. На основе этого параметра печь автоматически рассчитывает длительность процесса.

**Если вес меньше или больше рекомендуемого**, следуйте процедуре "Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн" и установите уровень мощности для размораживания на 160 Вт.



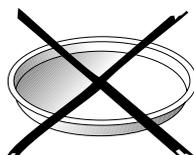
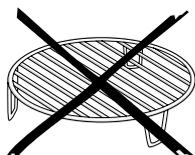
**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ:**

**Если температура продукта выше** температуры глубокой заморозки (-18 °С), задайте меньший вес продукта.

**Если температура продукта ниже** температуры глубокой заморозки (-18 °С), задайте больший вес продукта.

БЛЮДО		РЕКОМЕНДАЦИИ
*** 	<b>Мясо</b> (100 г -2.0 кг)	<b>Рубленное мясо</b> , котлеты, стейки или жаркое.
*** 	<b>Птица</b> (100 г -3.0 кг)	<b>Курица целиком</b> , кусками или филе.
*** 	<b>Рыба</b> (100 г -2.0 кг)	<b>Целиком</b> , стейки или филе.
*** 	<b>Овощи</b> (100 г -2.0 кг)	<b>Овощные ассорти</b> , горошек, брокколи.
*** 	<b>Хлеб</b> (100 г -2.0 кг)	<b>Батон</b> , булочки.

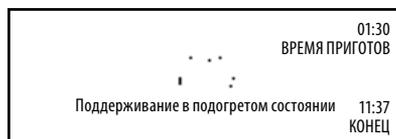
**Для продуктов, не представленных в таблице** или имеющих вес меньший или больший чем рекомендованный, придерживайтесь процедуры "Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн", а при размораживании установите мощность 160 Вт.



## Поддерживание в подогретом состоянии



1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Поддерживание в подогретом состоянии”.
2. Вращая ручку настройки, задайте значение длительности.
3. Нажмите кнопку “Старт”.



**Используйте этот режим** для поддержания недавно приготовленных блюд при температуре подачи к столу. Режим подходит для таких продуктов как мясо, жаренные продукты и пироги.

**Режим поддержания температуры** можно прервать в любой момент, открыв дверцу.

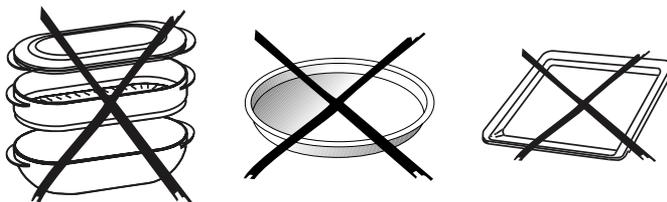
Работа печи приостановится, пока вы будете проверять блюдо.

**Для возобновления** просто закройте дверцу и снова нажмите кнопку “Старт”.

**Максимальная** продолжительность составляет 90 минут.

**Если печь еще горячая** после приготовления пищи, дайте ей остыть, прежде чем использовать этот режим. Иначе блюдо может перевариться.

**Всегда кладите продукты низко на решетку**, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.



## Сенс. crisp



1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Сенсорное приготов.”.
2. Вращая ручку настройки, выберите пункт “Сенс. crisp”.
3. Нажмите кнопку “ОК”, чтобы подтвердить свой выбор.
4. Вращая ручку настройки, выберите тип продукта.
5. Нажмите кнопку “ОК”, чтобы подтвердить свой выбор.
6. Нажмите кнопку “Старт”.

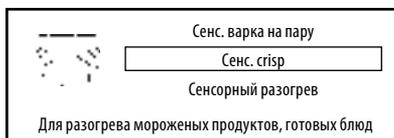
Пользуйтесь этим режимом для быстрого разогрева замороженных готовых блюд до температуры подачи к столу.

**Режим “Автом. crisp” предназначен** только для размораживания готовых к употреблению продуктов.

**Используйте данный режим** только совместно с Crisp-тарелкой, входящей в комплект прибора. Другие представленные в продаже Crisp-тарелки не обеспечивают правильного приготовления блюд в данном режиме.

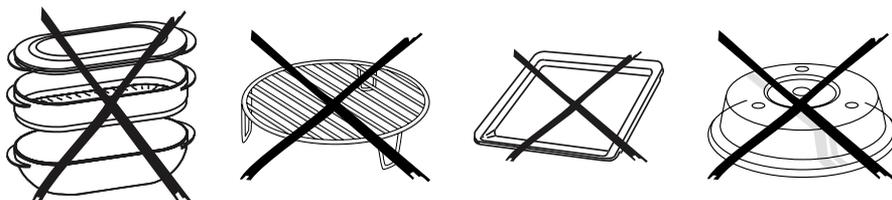
**Не кладите** какие-либо емкости или упаковки на Crisp-тарелку!

**На Crisp-тарелку можно класть только продукты.**



БЛЮДО		РЕКОМЕНДАЦИИ
*** 	<b>Картофель фри</b> (300 г – 600 г)	<b>Выложите картофель</b> ровным слоем на Crisp-тарелку. Добавьте соль по вкусу.
*** 	<b>Пицца, тонкое тесто</b> (250 г – 500 г)	<b>Для приготовления пиццы</b> на тонком тесте.
*** 	<b>Пицца, толстое тесто</b> (300 г – 800 г)	<b>Для приготовления пиццы</b> на толстом тесте.
*** 	<b>Куриные крылышки</b> (300 г – 600 г)	<b>Для приготовления куриных наггетсов</b> смажьте Crisp-тарелку растительным маслом и выберите легкую степень готовности

Для продуктов, не представленных в таблице или имеющих вес меньший или больший чем рекомендованный, придерживайтесь процедуры ручного режима “Crisp”.



## Сенс. варка на пару



1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Сенсорное приготов.”.
2. Вращая ручку настройки, выберите пункт “Сенс. варка на пару”.
3. Нажмите кнопку “ОК”, чтобы подтвердить свой выбор.
4. Вращая ручку настройки, задайте длительность приготовления.
5. Нажмите кнопку “Старт”.

Используйте этот режим для приготовления таких продуктов, как овощи, рыба, рис и макароны.

Приготовление в этом режиме выполняется в два этапа.

На первом этапе продукт быстро доводится до температуры кипения.

На втором этапе температура автоматически снижается до значения, обеспечивающего медленное кипение без перелива жидкости через края посуды.

Пароварка предназначена для использования только в режимах микроволн!

Никогда не используйте ее с другими режимами.

Использование в любом другом режиме может привести к повреждению пароварки.

Прежде чем включать печь, убедитесь, что поворотный стол свободно вращается.

Всегда устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол.

### КРЫШКА

**Обязательно накрывайте продукты крышкой.** Прежде чем пользоваться посудой и крышкой, убедитесь, что они пригодны для микроволновой печи. Если у вас нет крышки для выбранной посуды, используйте вместо нее обычную тарелку.

Размещайте тарелку нижней стороной вниз.

**Не накрывайте** продукты пищевой пленкой или фольгой.

### ПОСУДА

**Наполняйте посуду** не более чем наполовину. Если вы собираетесь кипятить большой объем жидкости, выберите посуду большего объема с тем, чтобы она была заполнена не более чем наполовину. Это предотвратит перелив жидкости через края посуды.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ

**Поместите овощи** в сито. Налейте в нижнюю часть 100 мл воды. Накройте крышкой и задайте длительность приготовления.

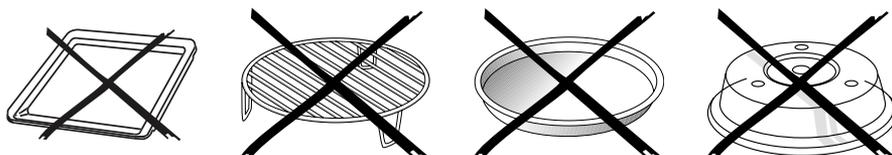
**Для приготовления мягких овощей**, таких как брокколи или лук-порей, требуется всего 2-3 минуты.

**Для приготовления более плотных овощей**, таких как морковь или картофель, требуется 4-5 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

**Следуйте указаниям на упаковке**, касающимся длительности приготовления, количества воды и риса.

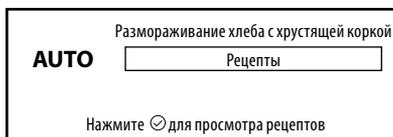
**Поместите все ингредиенты в нижнюю часть пароварки**, накройте крышкой и задайте длительность приготовления.



## Рецепты



1. Вращая многофункциональную ручку, выберите пункт “Рецепты”.
2. Вращая ручку настройки, выберите один из рецептов.
3. Нажмите кнопку “ОК”, чтобы подтвердить свой выбор.
4. Используя кнопку “ОК” и ручку настройки, задайте необходимые настройки.
5. Нажмите кнопку “Старт”.



Используйте эту функцию для выбора своих излюбленных рецептов.

БЛЮДО	КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 КАРТОФЕЛЬ	Вареный	300 г - 1 кг	Нижняя часть и крышка пароварки	Поместите в нижнюю часть пароварки и добавьте 100 мл воды. Накройте крышкой.
	Печеный	200 г - 1 кг	Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на поворотном столе	Вымойте и проколите. Переверните при появлении подсказки.
	Гратен	4 - 10 порций	Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на низкой решетке	Нарежьте ломтиками сырой картофель, переложите его кусочками лука. Приправьте солью, перцем и чесноком, залейте сливками. Посыпьте сверху сыром.
	(Замороженный) Картофель-фри	300 г - 600 г	Crisp-тарелка	Посыпьте солью.
По-деревенски	300 г - 800 г	Очистите и нарежьте ломтиками. Приправьте, выложите на слегка смазанную растительным маслом Crisp-тарелку и полейте сверху растительным маслом. Помешайте при появлении подсказки.		
Для продуктов, не представленных в таблице или имеющих вес меньший или больший, чем рекомендованный, придерживайтесь процедуры “Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн”				

БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 МЯСО	Жареное	Говядина	800 г – 1.5 кг	<b>Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на низкой решетке</b>	<b>Приправьте</b> и поместите в печь после завершения прогрева
		Свинина	800 г – 1.5 кг		<b>Приправьте</b> и поместите в холодную печь
		Баранина	1 – 1.5 кг		<b>Приправьте</b> и поместите в печь после завершения прогрева
		Телятина	800 г – 1.5 кг		
	Ребрышки		700 г - 1.2 кг	<b>Купаты</b>	<b>Приправьте</b> и выложите на Crisp-тарелку.
	Антрекот		2-6 шт	<b>Высокая решетка на поворотном столе</b>	<b>Поместите мясо</b> в печь после завершения прогрева гриля. Переверните при появлении подсказки. Приправьте.
	Бараньи отбивные		2-8 шт.		
	Купаты		200 г - 800 г	<b>Crisp-тарелка</b>	<b>Слегка смажьте</b> Crisp-тарелку растительным маслом. Переверните при появлении подсказки.
	(Вареные)	Хот-доги	4-8 шт	<b>Нижняя часть пароварки без крышки</b>	<b>Поместите</b> в нижнюю часть пароварки и залейте водой.
	(Замороженные)	Рубленые бифштексы	100 г - 500 г	<b>Crisp-тарелка</b>	<b>Слегка смажьте</b> Crisp-тарелку растительным маслом. Выложите мясо на Crisp-тарелку, когда она нагреется. Переверните при появлении подсказки.
Бекон		50 г - 150 г	<b>Выложите</b> на Crisp-тарелку, когда она нагреется. Переверните при появлении подсказки.		
Мясной рулет		4-8 порций	<b>Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на поворотном столе</b>	<b>Приготовьте</b> фарш по своему рецепту и придайте ему форму буханки.	
<b>Для продуктов, не представленных в таблице</b> или имеющих вес меньше или больше, чем рекомендованный, придерживайтесь процедуры "Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн"					

БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 ПТИЦА	Курица	Жареное	800 г – 1.5 кг	<b>Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на низкой решетке</b>	<b>Приправьте</b> и поместите в холодную печь.
		Филе (на пару)	300 г - 800 г	<b>Пароварка</b>	<b>Приправьте</b> и выложите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть и накройте крышкой.
		Филе (жареное)	300 г - 1 кг	<b>Crisp-тарелка</b>	<b>Слегка смажьте</b> Crisp-тарелку растительным маслом. Приправьте и выложите филе на Crisp-тарелку, когда она нагреется. Переверните при появлении подсказки.
		Кусочками	500 г – 1.2 кг		<b>Приправьте</b> и выложите кусочки на Crisp-тарелку кожей вверх.
<b>Для продуктов, не представленных в таблице</b> или имеющих вес меньше или больше, чем рекомендованный, придерживайтесь процедуры "Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн"					

БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 РЫБА	Рыба целиком	Печеный	600 г – 1.2 кг	Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на низкой решетке	Приправьте и смажьте сверху небольшим количеством сливочного масла.
		Вареные	600 г – 1.2 кг	Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска, накрытая крышкой или пластиковой пленкой	Приправьте и добавьте 100 мл рыбного бульона. Готовьте, накрыв предварительно крышкой.
	Филе (на пару)		300 г - 800 г	Пароварка	Приправьте и выложите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть и накройте крышкой.
	Котлеты	Жареные	300 г - 800 г	Crisp-тарелка	Слегка смажьте Crisp-тарелку растительным маслом. Приправьте и выложите на Crisp-тарелку, когда она нагреется. Переверните при появлении подсажки.
		На пару	300 г - 800 г	Пароварка	Приправьте и выложите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть и накройте крышкой.
	(Замороженный)	Гратен	600 г – 1.2 кг	Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на поворотном столе	
Панированное филе		200 г - 600 г	Crisp-тарелка	Слегка смажьте Crisp-тарелку растительным маслом. Выложите на Crisp-тарелку, когда она нагреется. Переверните при появлении подсажки.	
<b>Для продуктов, не представленных в таблице</b> или имеющих вес меньший или больший, чем рекомендованный, придерживайтесь процедуры "Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн".					

БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 ОВОЩИ	Замороженные	Овощи	300 г - 800 г	Пароварка	<b>Выложите на решетку пароварки.</b> Налейте 100 мл воды в нижнюю часть и накройте крышкой.
	Морковь		200 г - 500 г		
	(Зеленая)	Фасоль	200 г - 500 г	Нижняя часть и крышка пароварки	<b>Поместите в нижнюю часть пароварки</b> и добавьте 100 мл воды. Накройте крышкой.
	Брокколи		200 г - 500 г	Пароварка	<b>Поместите на решетку пароварки.</b> Налейте 100 мл воды в нижнюю часть и накройте крышкой.
	Цветная капуста		200 г - 500 г		
	(Замороженный)	Гратен	400 г - 800 г	Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на поворотном столе	

БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 ОВОЩИ	Перцы	На пару	200 г - 500 г	Пароварка	<b>Поместите на решетку пароварки.</b> Налейте 100 мл воды в нижнюю часть и накройте крышкой.
		Жареные	200 г - 500 г	Crisp-тарелка	<b>Слегка смажьте</b> Crisp-тарелку растительным маслом. Выложите нарезанные на кусочки перцы на Crisp-тарелку, когда она нагреется. Приправьте и полейте растительным маслом. Помешайте при появлении подсазки.
	Баклажаны		300 г - 800 г		<b>Разрежьте на половинки,</b> посыпьте солью и оставьте немного постоять. Слегка смажьте Crisp-тарелку растительным маслом. Выложите продукт, когда тарелка нагреется. Переверните при появлении подсазки.
	Тыква	На пару	200 г - 500 г		Пароварка
	Кукуруза в початках		300 г - 1 кг		
	Помидоры		300 г - 800 г	Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на низкой решетке	<b>Разрежьте на половинки,</b> приправьте и посыпьте сыром.

**Для продуктов, не представленных в таблице** или имеющих вес меньший или больший, чем рекомендованный, придерживайтесь процедуры "Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн"

БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 МАКАРОНЫ	Макароны		1 - 4 порции	Нижняя часть и крышка пароварки	<b>Установите рекомендуемое</b> время варки макарон. Налейте воду в нижнюю часть пароварки. Накройте крышкой. При появлении подсазки поместите макароны в пароварку и готовьте далее, накрыв крышкой.
	Лазанья	Домашнего приготовления	4 - 10 порций	Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на низкой решетке	<b>Приготовьте</b> лазанью по своему рецепту или по рецепту на упаковке.
		Замороженная	500 г - 1.2 кг	Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на поворотном столе	
 РИС	Вареные	Рис	100 мл - 400 мл	Нижняя часть и крышка пароварки	<b>Установите рекомендуемое</b> время варки риса. Налейте воду и поместите рис в нижнюю часть пароварки. Накройте крышкой.
	Каша	Рис	2 - 4 порции		<b>Налейте воду и поместите рис</b> в нижнюю часть пароварки. Накройте крышкой. Добавьте молоко при появлении подсазки и продолжите приготовление.
		Овсяные хлопья	1 - 2 порции	Миска пригодная для микроволновой печи без крышки	<b>Смешайте овсяные хлопья с водой,</b> добавьте соль.

**Для продуктов, не представленных в таблице** или имеющих вес меньший или больший, чем рекомендованный, придерживайтесь процедуры "Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн"

БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 ПИЦЦА/ ПИРОГ	Пицца	Домашнего приготовления	2 - 6 порций	Противень для выпечки	Приготовьте тесто по своему рецепту и выложите его на противень для выпечки. Поместите в печь, когда она нагреется.
		Тонкая (замороженная)	250 г - 500 г		
		Хлеб (замороженный)	300 г - 800 г		
		Охлажденная	200 г - 500 г		
	Киш	Лорен	1 партия	Crisp-тарелка	Удалите упаковку.  Выложите пиццу на Crisp-тарелку, когда она нагреется.  <b>Приготовьте тесто</b> (250 г муки, 150 г сливочного масла, 2,5 столовых ложки воды) и выложите его на Crisp-тарелку. Наколите тесто. Пропеките тесто до частичной готовности. Когда на дисплее появится подсказка о необходимости добавить начинку, выложите на тесто 200 г ветчины, 175 г сыра и залейте все это 3 яйцами и 300 мл сливок. Поместите пирог в печь и продолжите приготовление.  Удалите упаковку.
(Замороженный)	200 г - 800 г				
<b>Для продуктов, не представленных в таблице</b> или имеющих вес меньший или больший, чем рекомендованный, придерживайтесь процедуры "Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн"					

БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 ХЛЕБ/ ПИРОГИ	Батон хлеба		1–2 шт.	Противень для выпечки          Crisp-тарелка   Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи форма для торта на низкой решетке	
	Булочки	Булочки	1 партия		Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Выложите тесто на противень для выпечки и дайте ему подняться. Поместите в прогретую печь.  Поместите в печь после завершения прогрева.  <b>Поместите булочки в вакуумной упаковке</b> Поместите в прогретую печь.  Удалите упаковку. Поместите в прогретую печь.
		Замороженные			
		Частично выпеченные			
		Консервированные			
	Лепешки				Слепите одну большую лепешку или несколько лепешек малого размера и выложите их на смазанную маслом Crisp-тарелку.
Бисквитный торт		<b>Приготовьте тесто согласно рецепту</b> с общим весом 700–800 г. Поместите в прогретую печь.			

БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ
 ХЛЕБ/ ПИРОГИ	Кексы	1 партия	Противень для выпечки	Приготовьте тесто на 16-18 кексов и разлейте его в бумажные формочки. Поместите в прогретую печь.
	Печенье			Выложите тесто на бумагу для выпечки и поместите в печь, когда она нагреется.
	Безе			Приготовьте взбитое тесто из 2 яичных белков, 80 г сахара и 100 г сушеного кокоса. Приправьте ванилью и миндальной эссенцией. Разделите тесто на 20-24 шарика и выложите на смазанный маслом противень или бумагу для выпечки. Поместите в прогретую печь.
<b>Для продуктов, не представленных в таблице</b> или имеющих вес меньший или больший, чем рекомендованный, придерживайтесь процедуры "Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн"				

БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ
 ЗАКУСКИ	Попкорн	90 г – 100 г	Crisp-тарелка	Поместите пакет на поворотный стол. Готовьте за один раз только один пакет.
	Поджаренные орехи	50 г - 200 г		Положите орехи в Crisp-тарелку, когда она нагреется. Помешайте при появлении подсказки.
	Курица	Куриные крылышки		300 г - 600 г
Наггетсы (замороженные)		250 г - 600 г		
 ДЕСЕРТЫ	Фруктовый пирог	Домашнего приготовления	1 партия	Приготовьте сдобное тесто из 180 г муки, 125 г сливочного масла и 1 яйца (или используйте готовое тесто). Выложите тесто на Crisp-тарелку и добавьте сверху 700 – 800 г нарезанных яблок, смешанных с сахаром и корицей.
		Замороженный		300 г - 800 г
	Печеные яблоки	4-8 шт.	Жаропрочная и пригодная для микроволновой печи миска на поворотном столе	Удалите сердцевины и заполните освободившиеся места марципанами или корицей, сахаром и сливочным маслом.
	Фруктовый компот	300 г - 800 мл	Пароварка	Выложите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть и накройте крышкой.
Суфле	2-6 порций	Жаропрочная форма на низкой решетке	Приготовьте смесь для суфле из лимона, шоколада или фруктов и налейте ее в глубокую жаропрочную форму. Поместите печь при появлении подсказки.	
<b>Для продуктов, не представленных в таблице</b> или имеющих вес меньший или больший, чем рекомендованный, придерживайтесь процедуры "Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн"				

## Чистка и уход

**Уход за прибором** состоит, главным образом, в его чистке.

**При отсутствии регулярной чистки** состояние рабочих поверхностей ухудшается, что отрицательно сказывается на сроке службы прибора и повышает вероятность опасных ситуаций.

**Не пользуйтесь металлическими губками, абразивными чистящими составами, мочалками из стальных нитей, абразивными салфетками и другими подобными средствами, так как они могут повредить панель управления, внутренние и наружные поверхности печи.**

*Используйте губку с неагрессивным моющим средством или бумажные полотенца с аэрозольным стеклоочистителем.*

*Распыляйте стеклоочиститель на бумажное полотенце.*

**Не распыляйте аэрозоль прямо на печь.**

**Регулярно**, особенно после перелива продуктов через край посуды, протирайте нижнюю поверхность печи, предварительно вынув поворотный стол и подставку.

**Данная печь предполагает** обязательное использование поворотного стола.

**Не пользуйтесь** микроволновой печью, если после чистки в нее не был установлен поворотный стол.

**Используйте неагрессивное моющее средство**, воду и мягкую салфетку для очистки внутренних поверхностей, передней и задней стороны дверцы и частей дверного проема.

**Не допускайте** накопления жира и частиц пищи вокруг дверцы.

**Для удаления стойких пятен** прокипятите в печи чашку с водой в течение 2-3 минут. Водяной пар размягчит пятна.

**Не используйте пароочистителей** для чистки микроволновой печи.

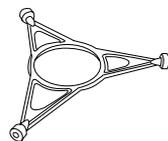
**Добавьте немного лимонного сока** в чашку с водой, поставьте ее на поворотный стол и прокипятите воду в течение нескольких минут — этот метод позволяет избавиться от запахов внутри микроволновой печи.

**Нагревательный элемент гриля** не требует чистки, так как все брызги сгорают от высокой температуры. Однако расположенную над ним верхнюю стенку камеры необходимо регулярно чистить. Это следует делать с использованием теплой воды, моющего

средства и губки. Если гриль используется нерегулярно, его следует включать раз в месяц на 10 минут для выжигания брызг.

**ДАННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:**

Подставка под поворотный стол



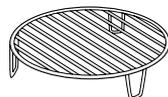
Стекланный поворотный стол



Захват для Crisp-тарелки



Решетка



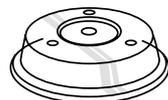
Пароварка



Противень для выпечки



Крышка



**ОСТОРОЖНАЯ ЧИСТКА:**

**Crisp-тарелку** следует мыть водой с добавлением мягкого моющего средства.

Сильно загрязненные участки можно чистить жесткой губкой и неагрессивным очистителем.

**Перед** очисткой Crisp-тарелки дайте ей остыть. **Не** погружайте в воду и не ополаскивайте Crisp-тарелку, пока она нагрета. Быстрое охлаждение может привести к ее повреждению.

**Не пользуйтесь стальными мочалками.** Они могут поцарапать поверхность.



## Данные для тестирования эффективности нагрева

### В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ МЭК IEC 60705.

Международная Электротехническая Комиссия (IEC) разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности микроволновых печей. Рекомендуемые параметры для данной печи:

Тест	Количество	Примерное время	Уровень мощности	Емкость
12.3.1	1000 г	12 – 13 мин	650 Вт	Пирекс 3.227
12.3.2	475 г	5 ½ мин	650 Вт	Пирекс 3.827
12.3.3	900 г	13 – 14 мин	750 Вт	Пирекс 3.838
12.3.4	1100 г	28 – 30 мин	Конвекция 190 °С + 350 Вт	Пирекс 3.827
12.3.5	700 г	28 – 30 мин	Конвекция 175 °С + 90 Вт	Пирекс 3.827
12.3.6	1000 г	30 – 32 мин	Конвекция 210 °С + 350 Вт	Пирекс 3.827
13.3	500 г	10 мин	160 Вт	

### В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ МЭК IEC 60350.

Международная электротехническая комиссия (IEC) разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности печей. Рекомендуемые параметры для данной печи:

Тест	Примерное время	Температура	Прогрев печи	Принадлежности
8.4.1	30 – 35 мин	150 °С	Нет	Противень для выпечки
8.4.2	18 – 20 мин	170 °С	Да	Противень для выпечки
8.5.1	33 – 35 мин	160 °С	Нет	Решетка
8.5.2	65 – 70 мин	160 – 170 °С	Да	Решетка

## Технические характеристики

Напряжение питания	230 В/50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	2800 Вт
Предохранитель	16 А
Полезная мощность микроволнового излучения	900 Вт
Гриль	1600 Вт
Конвекция	1200 Вт
Внешние размеры (В x Ш x Г)	455 x 595 x 560
Внутренние размеры (В x Ш x Г)	210 x 450 x 420

## Рекомендации по использованию и полезные советы

### Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице представлены наилучшие режимы для приготовления блюд. Указанная длительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в микроволновую печь, без учета предварительного нагрева (если он предусмотрен).

Приведенное время и настройки имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с наименьшей рекомендованной длительности и увеличьте ее, если блюдо оказалось не готовым.

Для достижения наилучших результатов тщательно придерживайтесь приведенных в таблице рекомендаций по выбору принадлежностей (если прилагаются).

### Пищевая пленка и пакеты

Перед тем как помещать в микроволновую печь бумажные или пластиковые пакеты, снимите с них завязки.

Проколите вилкой пластиковую пленку — это позволит уменьшить давление и предотвратить разрыв пленки образующимся при приготовлении пищи паром.

### Жидкости

Жидкости могут перегреваться выше точки кипения без образования пузырьков. При этом возможен неожиданный перелив горячей жидкости.

Чтобы исключить такую возможность, соблюдайте следующие правила:

1. Не пользуйтесь емкостями с прямыми стенками и узким горлышком.
2. Размешивайте жидкость перед тем как ставить емкость в печь, оставляйте в ней чайную ложку.
3. После завершения нагрева еще раз размешайте жидкость и осторожно выньте емкость из микроволновой печи.

### Приготовление блюд

Поскольку микроволны проникают в продукт на ограниченную глубину, при одновременном приготовлении нескольких кусков расположите их по кругу, чтобы увеличить внешнюю поверхность.

Маленькие куски приготавливаются быстрее, чем большие.

Порежьте продукт на кусочки равного размера, чтобы добиться равномерности приготовления.

При микроволновом нагреве происходит испарение влаги.

Накрыв емкость крышкой, пригодной для использования в микроволновых печах, вы уменьшите потерю влаги продуктом.

Большинство продуктов продолжает готовиться и после завершения действия микроволн. Поэтому всегда давайте блюду отстояться в конце приготовления.

При приготовлении блюд при помощи микроволн обычно необходимо помешивать пищу. Помешивая, старайтесь сместить более пропеченные части от внешнего края к центру посуды и менее пропеченные — от центра к краям.

Тонкие ломтики мяса кладите друг на друга или крест-накрест. Более толстые куски (например, мясные рулеты) или сосиски следует класть ближе друг к другу.

### Детское питание

После разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для кормления детей размешайте содержимое, проверьте его температуру перед кормлением.

Это позволит равномерно распределить тепло и исключит опасность ошпаривания или ожога.

Перед подогревом снимите с бутылочки крышку и соску.

### Замороженные продукты

Для лучших результатов рекомендуется размещать размораживаемые продукты непосредственно на стеклянном поворотном столе. При необходимости можно использовать тонкую пластиковую емкость, пригодную для микроволновой печи.

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если помешивать их в процессе размораживания.

Когда продукт частично оттаял, отделите куски друг от друга. Отдельные куски размораживаются быстрее.

## Поиск и устранение неисправностей

### Прибор не работает

- Поворотный стол находится на своем месте.
- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
- Проверьте предохранители, убедитесь, что в розетке есть напряжение.
- Проверьте наличие у прибора достаточной вентиляции.
- Подождите 10 минут и попробуйте включить прибор еще раз.
- Перед новой попыткой включения откройте и закройте дверцу.
- Отключите прибор от электросети. Подождите 10 минут, после чего подключите прибор и выполните повторную попытку.

## Сервис

### Прежде чем обращаться в Сервис

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, не прекратились ли неполадки.

**Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший Сервисный центр.**

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель прибора;
- сервисный номер (число после слова “Service” на паспортной табличке, расположенной на правом торце камеры — она видна при открытой дверце прибора).

## Утилизация бытовых приборов

- Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. Перед утилизацией срежьте сетевой шнур, чтобы прибор было нельзя подсоединить к электросети.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

### Электронная панель управления не работает

Если на дисплее высвечивается буква “F”, за которой следует некоторое число, обратитесь в ближайший Сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой “F”.

**SERVICE** 0000 000 00000



Сервисный номер также указан в гарантийном талоне.

- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный **Сервисный центр** (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).









FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Социо Унико**

Viale G. Borghi, 27  
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Тел. +39 0332 759111 – Факс +39 0332 759268

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Напечатано в Италии

/// 10/15

400010839676

