

# Инструкции по использованию

**KitchenAid**



<b>Инструкции по безопасности</b>	<b>4</b>
<b>Защита окружающей среды</b>	<b>10</b>
<b>Заявление об экодизайне</b>	<b>10</b>
<b>Встраивание прибора</b>	<b>10</b>
<b>«Готовность» (только автоматические режимы)</b>	<b>15</b>
<b>Сообщения</b>	<b>15</b>
<b>Остывание</b>	<b>16</b>
<b>Быстрые клавиши</b>	<b>16</b>
<b>ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ</b>	<b>17</b>
<b>Изменение настроек</b>	<b>17</b>
<b>Язык</b>	<b>17</b>
<b>Настройка часов</b>	<b>18</b>
<b>Настройка громкости</b>	<b>18</b>
<b>Яркость</b>	<b>19</b>
<b>Эко</b>	<b>19</b>
<b>Во время приготовления</b>	<b>20</b>
<b>Непрерывное приготовление</b>	<b>20</b>
<b>Отложенный старт</b>	<b>21</b>
<b>Кухонный таймер</b>	<b>21</b>
<b>Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн</b>	<b>22</b>
<b>Уровень мощности</b>	<b>22</b>
<b>Быстрый старт</b>	<b>23</b>
<b>Быстрый прогрев</b>	<b>24</b>
<b>Статический режим</b>	<b>25</b>
<b>Статический + МВ</b>	<b>26</b>
<b>Гриль</b>	<b>27</b>
<b>Гриль + МВ</b>	<b>28</b>
<b>Турбо-гриль</b>	<b>29</b>
<b>Турбогриль + МВ</b>	<b>30</b>
<b>Конвекция</b>	<b>31</b>
<b>Конвекция + МВ</b>	<b>32</b>
<b>СПЕЦ. ФУНКЦИИ — ПОДДЕРЖИВАНИЕ В ПОДОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ</b>	<b>33</b>
<b>Спец. функции - Заквашивание</b>	<b>34</b>
<b>Авто-кий разогрев</b>	<b>35</b>
<b>Rapid Defrost</b>	<b>37</b>
<b>Ручное размораживание</b>	<b>39</b>
<b>Проф. выпечка</b>	<b>40</b>
<b>Проф. конд. выпечка</b>	<b>41</b>
<b>Проф. жарка</b>	<b>42</b>
<b>Уход и очистка</b>	<b>44</b>
<b>Данные для тестирования эффективности нагрева</b>	<b>45</b>
<b>Технические характеристики</b>	<b>45</b>
<b>Рекомендации по использованию и полезные советы</b>	<b>46</b>
<b>Поиск и устранение неисправностей</b>	<b>47</b>
<b>Сервис</b>	<b>47</b>
<b>Утилизация бытовых приборов</b>	<b>47</b>

## **Инструкции по безопасности**

### **ВАЖНО: ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ**

Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите данную инструкцию по безопасности.

Сохраняйте ее для возможности консультаций в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильных рабочих настроек на пульте управления.

### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Детей младше 8 лет не следует подпускать к прибору без постоянного надзора за ними. 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 поймут имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых. **ВНИМАНИЕ!** Не касайтесь нагревательных элементов и

внутренних поверхностей - опасность ожога.

**ВНИМАНИЕ!** Если дверца или ее уплотнители были повреждены, не используйте духовку, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

**ВНИМАНИЕ!** Жидкости и другие продукты питания нельзя нагревать в герметичных упаковках, поскольку они могут взорваться.

Микроволновая печь предназначена для разогрева еды и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также нагрев грелок, тапочек, губок, мокрых тканей и т. п. могут создать опасность травмы или возгорания.

При разогреве пищи в пластиковых или бумажных емкостях, следите за печью, поскольку существует риск воспламенения.

СВЧ нагрев напитков может

привести к задержанному взрывообразному вскипанию, поэтому при обращении с емкостями, содержащими жидкости, необходимо соблюдать осторожность.

Во избежание ожогов перемешивайте или встряхивайте содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием.

Проверяйте их температуру перед употреблением.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться, в том числе после завершения СВЧ нагрева.

Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут.

Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться.

Будьте осторожны при приготовлении блюд с

большим количеством жира или масла, а также при добавлении в блюда спиртосодержащих напитков (ром, коньяк, вино) - опасность пожара.

Не пользуйтесь микроволновой печью для приготовления в фритюре, поскольку при этом невозможно температуру масла.

Если прибор допускает использование термощупа, используйте термощуп, рекомендованный для данной духовки (при наличии).

Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы.

Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.

По окончании приготовления открывайте дверцу с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара.

Используйте только такую

посуду, которая пригодна для микроволновой печи.

Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне печи.

В случае появления дыма отключите прибор или выньте вилку из розетки. Не открывайте дверцу — так пламя погаснет быстрее.

## РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Этот прибор предназначен исключительно для бытового непрофессионального использования.

Не используйте прибор на открытом воздухе.

Не храните взрывоопасные и легковоспламеняющиеся

предметы, такие как аэрозольные баллончики, не размещайте и не используйте бензин и другие

легковоспламеняющиеся вещества внутри или вблизи от прибора: это может привести к пожару при случайном включении прибора.

**ОСТОРОЖНО!** Для управления прибором не используйте внешний таймер или систему дистанционного управления. Данный прибор предназначен для использования в быту, а также в следующих случаях:

- в помещениях, используемых под служебную кухню в магазинах, офисах и иных местах работы;
- на фермах;
- в номерах отелей, мотелей и прочих жилых помещениях;
- в заведениях, предоставляющих жилье и завтрак.

Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

## УСТАНОВКА

Установка и ремонт прибора должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и

действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве пользователя.

Дети не должны участвовать в операциях установки. Не допускайте детей к прибору во время установки. Держите упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт и т. п.) вне доступа детей во время и после установки.

Для перемещения и установки прибора требуется участие двух или более человек. При распаковке и установке прибора работайте в защитных перчатках.

После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. В случае сомнений обращайтесь к дилеру или в ближайший Сервисный центр.

Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.

При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора.

Не включайте прибор до завершения установки.

Прибор является встраиваемым. Не используйте его как отдельное устройство.

Прежде чем встраивать прибор, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки.

После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.

Соблюдайте минимальное расстояние между столешницей и верхним краем печи.

Снимайте печь с основания из

пенопласта непосредственно в момент установки.

После распаковки прибора убедитесь в том, что дверца прибора плотно закрывается.

В случае сомнений обращайтесь к дилеру или в ближайший Сервисный центр.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

## БЕЗОПАСНОСТЬ

Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора необходимо использовать многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Прибор должен быть заземлен.

Если имеющаяся вилка не подходит к розетке, обратитесь к квалифицированному специалисту.

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

электрической сети. Не тяните за сетевой шнур.

Поврежденный сетевой шнур следует заменить шнуром такого же типа. Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими правилами безопасности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Если прибор оснащен штепсельной вилкой и она не подходит к вашей розетке, обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не используйте удлинители, разветвители и переходники. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или

падения. Держите шнур вдали от горячих поверхностей.

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. Паспортная табличка находится с передней стороны печи (она видна при открытой дверце).

В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Для прибора должна иметься возможность отключения от электросети посредством отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или при помощи многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

## ЧИСТКА И УХОД

При выполнении чистки и обслуживания прибора работайте в защитных перчатках.

Перед выполнением любых операций по обслуживанию отключите прибор от электросети.

Не используйте пароочистители.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** лица, не обладающие достаточной технической квалификацией, подвергают себя опасности в случае выполнения обслуживания или ремонта прибора со снятием кожухов, предохраняющих от воздействия микроволнового излучения.

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что прибор выключен перед тем, как приступить к замене лампы.

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

Печь необходимо регулярно чистить и удалять любые остатки продуктов.

Перед началом чистки или обслуживания дайте прибору остыть.

Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.

## Защита окружающей среды

Утилизация упаковочного материала

Упаковка изготовлена из материала, на 100% пригодного для вторичной переработки и

обозначенного соответствующим символом .

Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

Утилизация бытовых приборов

При сдаче прибора в утилизацию приведите его в нерабочее состояние, срезав сетевой шнур и сняв дверцы и полки (если имеются) так, чтобы дети не могли попасть внутрь и прибора и оказаться запертыми.

Данный прибор изготовлен из материалов,

пригодных к переработке  или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов.

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.

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.

## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

## Заявление об экодизайне

Настоящий прибор отвечает требованиям экодизайна Европейских Регламентов № 65/2014 и № 66/2014 и соответствует Европейскому Стандарту EN 60350-1.

## Встраивание прибора

При установке прибора следуйте указаниям прилагаемой инструкции по встраиванию.

## Перед подключением

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению домашней электросети. 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. 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.

## 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. Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения пользователем данной инструкции.

## Перед первым использованием

**i** Печь должна быть полностью нагрета (250° C) перед первым использованием (для приготовления пищи). Для выполнения этой процедуры **используйте следующие шаги.**



- 1. Вращая многофункциональную ручку, выберите режим «Быстрый прогрев».**
- 2. Вращая ручку регулировки, установите температуру 250° C.**
- 3. Нажмите кнопку «Старт».**

**Достигнутая температура** автоматически поддерживается на протяжении 10 минут, по истечении которых печь выключается.

**Подождите, пока печь остынет до комнатной температуры.**

**Вытрите и почистите камеру печи** влажным бумажным кухонным полотенцем.

## Принадлежности

### ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Перед приготовлением пищи убедитесь, что используемая вами посуда** является жаропрочной и прозрачной для микроволн.

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

### ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



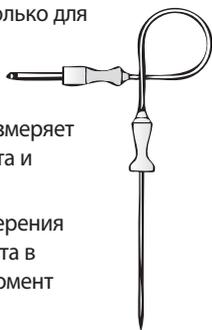
#### Используйте

**противень для выпечки** при приготовлении или выпекании блюд в режиме «Конвекция».

**Никогда не используйте его** при приготовлении с помощью микроволн.

### ТЕРМОЩУП

**Термощуп предназначен** только для использования в режиме «Проф. жарка». В остальных режимах использовать термощуп невозможно. Он измеряет температуру в толще продукта и отображает ее на дисплее.



**Щуп предназначен** для измерения температуры в толще продукта в диапазоне от 45 до 90° С. В момент достижения установленной температуры прибор выключается и на дисплей выводится сообщение «Температура достигнута».

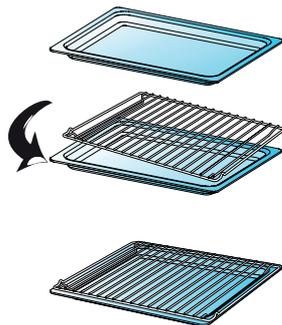
**Запрещается погружать** термощуп в воду во время очистки. Просто протрите его влажной тряпкой или бумажным полотенцем после использования.

### СТЕКЛЯННЫЙ ПОДДОН

#### Используйте стеклянный поддон

под решеткой при использовании режимов «Гриль» и «Гриль + МВ». Он может также использоваться в качестве кухонной принадлежности или противня для выпечки в режиме «Конвекция + МВ».

**Стеклянный поддон** используется для сбора капель сока и частиц пищи, которые в противном



случае оставляли бы следы на внутренних поверхностях печи.

**Следует всегда пользоваться стеклянным поддоном** при использовании режима микроволн. Он должен устанавливаться на 1-й уровень. Не ставьте посуду непосредственно на дно печи.

### РЕШЕТКА

**Используйте решетку** при всех

режимах приготовления, за исключением режима «Только микроволны». Решетка способствует циркуляции горячего воздуха вокруг продуктов.

В тех случаях, когда продукты кладутся непосредственно на решетку, необходимо ставить вниз стеклянный поддон для сбора жира.

**Убедитесь**, что при установке стеклянного поддона и решетки в печь выступ для предотвращения опрокидывания обращен наружу. Решетку можно также использовать в режиме «Конвекция». Кроме того, она может использоваться при сочетании этого режима с режимом «Микроволны».

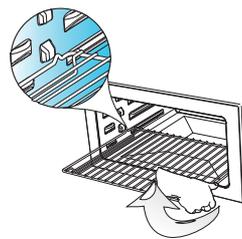


### ВЫСТУП ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПРОКИДЫВАНИЯ

Решетка снабжена небольшим выступом, который должен быть всегда обращен вверх. Он предназначен для предотвращения ее опрокидывания при использовании только решетки.

При установке решетки в печь убедитесь, что выступ обращен назад.

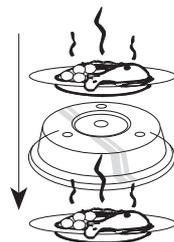
Когда выступ для предотвращения опрокидывания останавливает решетку, поднимите ее переднюю часть вверх и осторожно потяните, чтобы освободить решетку.



### КРЫШКА

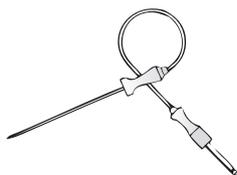
**Крышка** используется для закрывания продуктов во время приготовления и разогрева только с помощью микроволн. Она помогает снизить количество брызг, не дает продуктам высохнуть и уменьшает необходимое время приготовления.

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

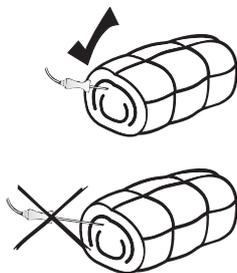


## Установка термощупа

1. **Вставьте термощуп в** приготовляемый продукт, когда он находится еще на кухонном столе.

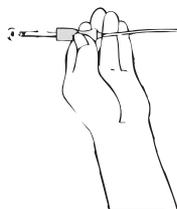


**Термощуп** следует вставлять в продукт как можно глубже: это обеспечит более достоверные показания температуры.



2. **Поместите** подготовленный таким образом продукт в печь.

3. Подсоедините термощуп к гнезду на стенке духовки. Убедитесь, что провод не зажат, до и после закрытия дверцы. Как на розетке, так и на ответной части разъема щупа нет напряжения.



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНТРОЛЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ

Обычно термощуп рекомендуется устанавливать так, чтобы его кончик находился в самой толстой части продукта, поскольку именно ей требуется наибольшее время для прогрева.

**Кончик щупа** не должен касаться костей, которые могут быть в приготовляемом продукте. Кроме того, не устанавливайте щуп в жирные части продукта, так как эти места нагреваются наиболее быстро, в результате чего показания температуры будут недостоверными. По возможности устанавливайте щуп так, чтобы его кончик не касался стенок и дна посуды. Задаваемое значение температуры должно быть выше текущей температуры приготовляемого продукта.

Термощуп нельзя использовать при приготовлении десертов, варенья и джема, а также блюд, которые необходимо варить или тушить в течение



длительного времени. Это связано с тем, что самое высокое устанавливаемое значение температуры составляет 90°C.

**Запрещается погружать** термощуп в воду во время очистки. Просто протрите его чистой влажной тряпкой или бумажным полотенцем после использования.

**Запрещается пользоваться печью** с термощупом, находящимся в ее камере, если он не подключен к печи.

Если вы будете пользоваться печью без соблюдения указанных выше мер предосторожности, термощуп выйдет из строя.

**Используйте только пищевой термощуп**, поставляемый в комплекте или рекомендуемый Сервисным центром. Использование представленных в продаже термощупов других марок может привести к неудовлетворительным результатам или повреждению духовки.

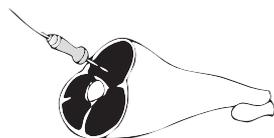
### КУРИЦА

**При приготовлении курицы** вставляйте кончик термощупа в наиболее толстую часть — с внутренней стороны бедра. Он не должен касаться костей.



### ЯГНЕНОК

**Для приготовления куска баранины на косточке / бараньей ноги** вставьте кончик термощупа в наиболее толстую часть мяса таким образом, чтобы он не соприкасался с костями.



### СВИНИНА

**При приготовлении свинины**, например лопатки или окорока, рекомендуется размещать термощуп в торцевой части продукта, а не в поверхностном жировом слое. Не вставляйте кончик термощупа в жирные части свинины.



### РЫБА

**Термощуп можно использовать при приготовлении крупных рыб целиком**, например щуки или семги. Вставьте кончик термощупа в наиболее толстую часть рыбы, не слишком близко к спинному хребту.



## 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 и удерживайте кнопки «НАЗАД» и «ОК» одновременно, пока не услышите два звуковых сигнала (3 секунды).

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



Подтверждающее сообщение отображается на дисплее в течение 3 секунд до возврата к отображению предыдущей информации.

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

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



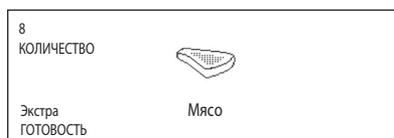
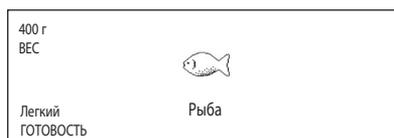
## «Готовость» (только автоматические режимы)

Опция «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 этих режимов в печи выбирается стандартная настройка 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.

ГОТОВОСТЬ	
Степень	Результат
Экстра	Более высокая конечная температура
Нормальная	Настройка по умолчанию
Легкий	Более низкая конечная температура

Для этого перед нажатием кнопки «Пуск» необходимо с помощью кнопок со стрелками «вверх/вниз» **выбрать нужный уровень температуры готового продукта.**

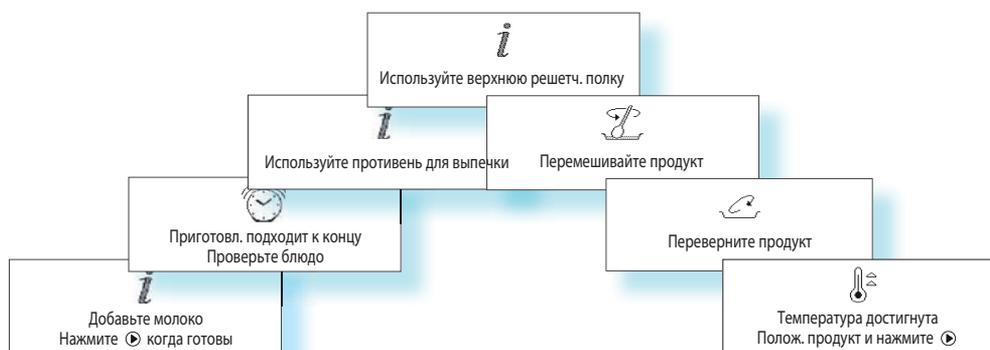


## Сообщения

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 и нажмите кнопку ОК(при необходимости).
- Закройте дверцу и возобновите работу нажатием кнопки «Старт».



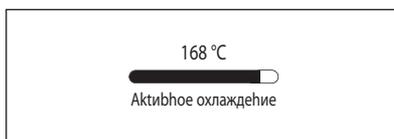
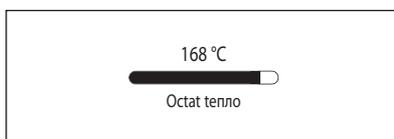
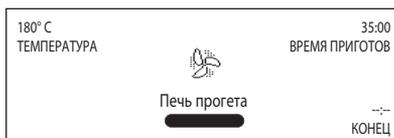
## Остывание

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

Когда температура превышает 100° C, 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° C, на дисплей выводится время в 24-часовом формате.

Нажмите кнопку «Назад», чтобы во время выполнения процедуры охлаждения временно вывести на дисплей текущее время в 24-часовом формате.



## Быстрые клавиши

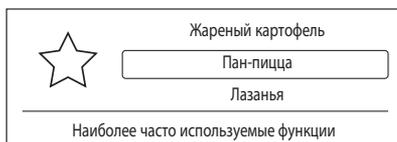
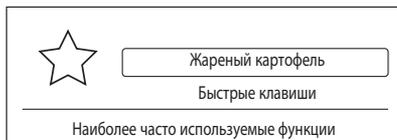
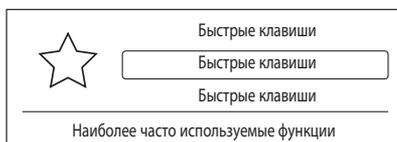
Для удобства пользования печь автоматически формирует список быстрого вызова, содержащий предпочитаемые вами режимы.

Когда вы только начинаете пользоваться печью, список состоит из 10 пустых строк, в каждой из которых содержится слово быстрый вызов.

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. Поворачивайте многофункциональную ручку, пока на дисплее не появится слово Команда быстрого вызова.
2. Вращая ручку регулировки, выберите нужную команду быстрого вызова. Наиболее часто используемый режим будет заранее выделен в списке.
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
4. Используя ручку регулировки / кнопку ОК, внесите необходимые изменения.
5. Нажмите кнопку «Старт».

## ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

**Включение и выключение прибора** выполняется нажатием кнопки «Вкл./Выкл.» или поворотом многофункциональной ручки.



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

**Когда прибор выключен**, 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



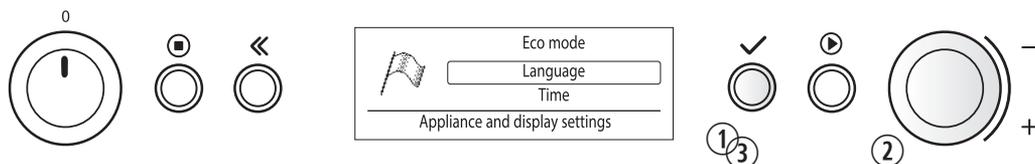
1. **Вращая многофункциональную ручку**, выберите пункт "Настройки".
2. **Вращая ручку регулировки**, выберите параметр, который нужно настроить.

**При первом включении прибора** будет выведен запрос о выборе языка и установки времени в 24-часовом формате.

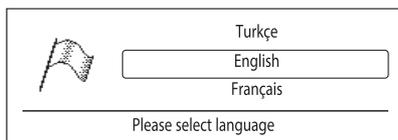
**В случае отключения электричества** часы будут мигать: необходима повторная установка времени.

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

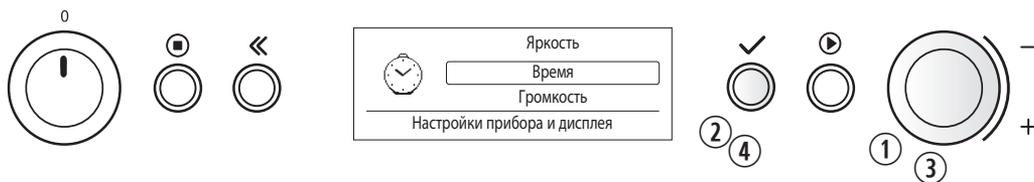
## Язык



1. **Нажмите кнопку "OK"**.
2. **Вращая ручку регулировки**, выберите один из имеющихся языков.
3. **Еще раз нажмите кнопку "OK"**, чтобы подтвердить изменения.



## Настройка часов

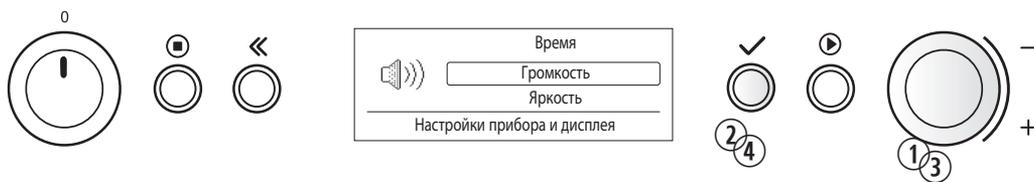


1. **Вращайте ручку регулировки**, пока на дисплее не будет отображаться время.
2. **Нажмите кнопку "ОК"**. При этом цифры начнут мигать.
3. **Вращайте ручку регулировки** для установки времени в 24-часовом формате.
4. **Еще раз нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить изменения.

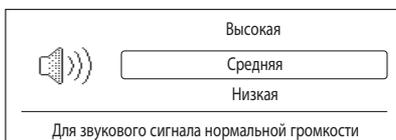
Теперь часы настроены и работают.



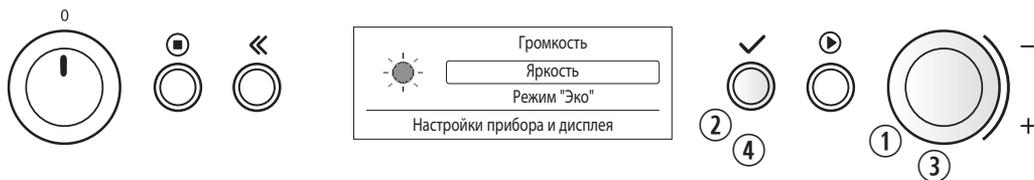
## Настройка громкости



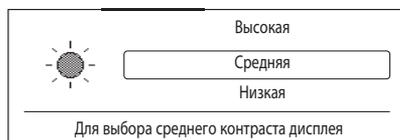
1. **Вращайте ручку регулировки** для отображения параметра громкости.
2. **Нажмите кнопку "ОК"**.
3. **Вращая ручку регулировки**, выберите высокий, средний или низкий уровень громкости либо отключите звук.
4. **Еще раз нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить изменения.



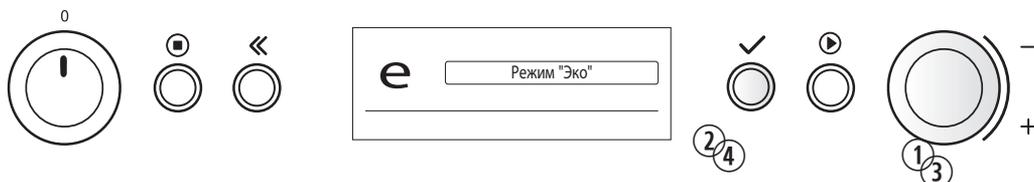
## Яркость



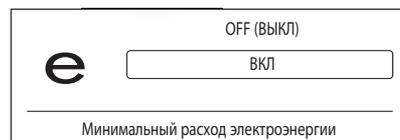
1. **Вращайте ручку регулировки** для отображения параметра яркости.
2. **Нажмите кнопку "ОК"**.
3. **Вращая ручку регулировки**, установите необходимый уровень яркости.
4. **Еще раз нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить свой выбор.



## Эко



1. **Вращайте ручку регулировки** до тех пор, пока на дисплее не появится надпись Режим «Эко».
2. **Нажмите кнопку "ОК"**.
3. **Вращая ручку регулировки**, включите (ON) или выключите (OFF) режим энергосбережения (ECO).
4. **Еще раз нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить изменения.



**Когда включен режим "ЭКО"**, дисплей через некоторое время автоматически тускнеет для экономии электроэнергии. При нажатии любой кнопки или открывании дверцы дисплей вновь загорается.

**Когда режим «ЭКО» выключен**, дисплей не выключается и на нем постоянно высвечивается 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 регулировки.

**Вращение ручки регулировки** позволяет переключаться между параметрами для выбора того из них, который нужно изменить.



**При нажатии кнопки “ОК”** выделенный параметр становится доступным для изменения (значение мигает). Поверните ручку регулировки, чтобы изменить значение параметра.

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



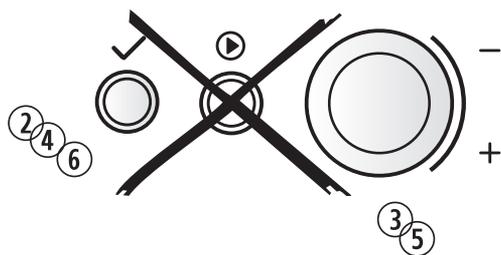
**Нажмите кнопку «Назад»**, чтобы вернуться к последнему измененному параметру.

## Непрерывное приготовление

Если время приготовления не задано, печь будет непрерывно работать в течение четырех часов, а затем автоматически выключится.

НЕПРЕРЫВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОТАЕТ В СЛЕДУЮЩИХ РЕЖИМАХ	
	<b>СТАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ</b>
	<b>ГРИЛЬ</b>
	<b>ТУРБО-ГРИЛЬ</b>
	<b>КОНВЕКЦИЯ</b>
	<b>ПРОФ. ВЫПЕЧКА</b>
	<b>ПРОФ. КОНД. ВЫПЕЧКА</b>
	<b>ПРОФ. ЖАРКА</b>
	<b>СПЕЦ. ФУНКЦИИ — ПОДДЕРЖИВАНИЕ В ПОДОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ</b>
	<b>СПЕЦ. ФУНКЦИИ - ЗАКВАШИВАНИЕ</b>

## Отложенный старт



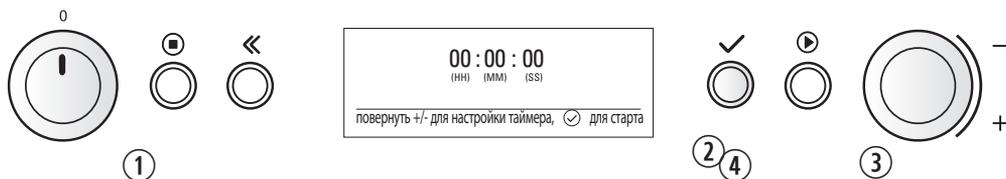
- Выполните процедуру настройки** для режима, который хотите использовать, и остановитесь после задания времени приготовления.  
**Не нажимайте кнопку «Старт».**
- Нажмите кнопку «ОК».**
- Поверните ручку регулировки,** чтобы выбрать «Конец».
- Нажмите кнопку «ОК»,** чтобы подтвердить свой выбор.
- Вращая ручку регулировки,** установите требуемое время окончания приготовления.

**6. Нажмите кнопку «Старт»:** Пуск с задержкой будет включен, и на дисплее отобразится оставшееся до запуска печи время.

**Используйте этот режим,** если хотите, чтобы приготовление завершилось в определенное время. Печи требуется информация о том, как долго должно готовиться блюдо и в какое время оно должно быть готово.

ПУСК С ЗАДЕРЖКОЙ РАБОТАЕТ СО СЛЕДУЮЩИМИ ФУНКЦИЯМИ	
	<b>СТАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ</b>
	<b>ГРИЛЬ</b>
	<b>ТУРБО-ГРИЛЬ</b>
	<b>КОНВЕКЦИЯ</b>

## Кухонный таймер



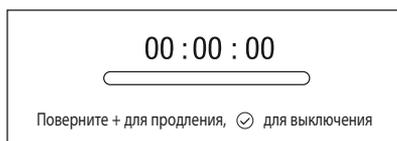
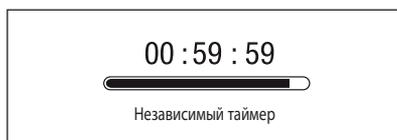
- Выключите печь,** повернув многофункциональную ручку в нулевое положение или нажав кнопку «Вкл./Выкл.».
- Нажмите кнопку «ОК».**
- Вращая ручку настройки,** установите необходимое время таймера.
- Нажмите кнопку «ОК»,** чтобы запустить обратный отсчет времени.

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

**Она является доступной только тогда,** когда печь выключена или находится в режиме ожидания.

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

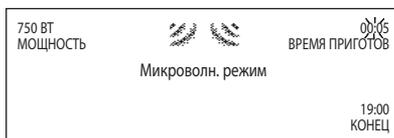
**В случае нажатия кнопки «Вкл/Выкл»** до истечения установленного срока таймер выключается.



## Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн

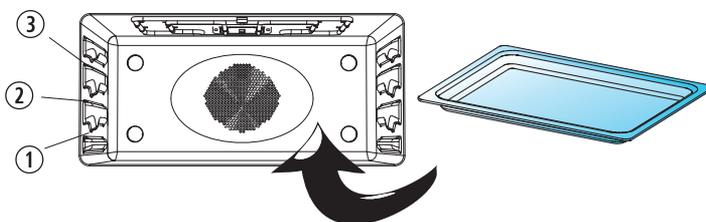


1. Поворачивайте многофункциональную ручку до тех пор, пока на дисплее не отобразится слово "Микроволн. режим".
2. Вращая ручку регулировки, установите длительность приготовления.
3. Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить выбор.
4. Вращая ручку регулировки, установите уровень мощности микроволн.
5. Нажмите кнопку "Старт".



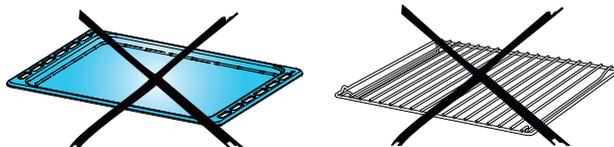
Используйте эту функцию для обычного приготовления и подогрева овощей, рыбы, картофеля и мяса.

Всегда пользуйтесь стеклянным поддоном, установленным на первом уровне, в случае приготовления с использованием только режима микроволн.



## Уровень мощности

ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ	
Мощность	Рекомендуемое применение:
850 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 повышенного внимания</b> , например, соусов с высоким содержанием белка, блюд из сыра и яиц, доведение до готовности блюд в горшочке.
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. Поворачивайте multifunctionальную ручку до тех пор, пока на дисплее не отобразится слово "Микроволн. режим".

2. Нажмите кнопку "Вкл/Выкл".

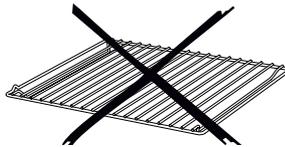
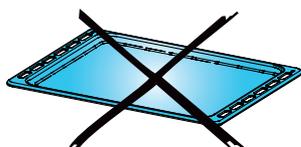
3. Нажмите кнопку "Старт" для автоматического запуска печи на полной мощности микроволнового излучения с длительностью приготовления 30 секунд. Каждое дополнительное нажатие кнопки увеличивает длительность на 30 секунд.



**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 multifunctionальная ручка — в положении "Микроволн. режим".

**Всегда используйте стеклянный поддон** при выборе данного режима.



## Быстрый прогрев



1. Вращая многофункциональную ручку, выберите режим «Быстрый прогрев».
2. Вращая ручку регулировки, задайте температуру.
3. Нажмите кнопку «Старт».

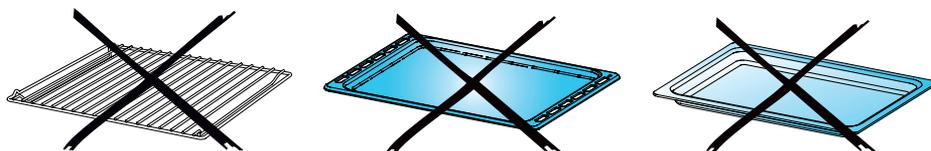


**Используйте этот режим для предварительного разогрева** пустой печи.

**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 с помощью кнопок «Вверх/Вниз».

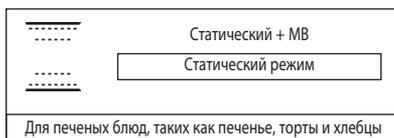
**Достигнутая температура** автоматически поддерживается на протяжении 10 минут, по истечении которых печь выключается. В течение этого времени печь ожидает, когда пользователь поместит в нее продукты и выберет режим «Конвекция», чтобы начать приготовление.



## Статический режим



1. Поверните многофункциональную ручку в положение «Статический режим».
2. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
3. Вращая ручку регулировки, задайте температуру.
4. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
5. Вращая ручку регулировки, установите длительность приготовления.
6. Нажмите кнопку «Старт».



**Этот режим** аналогичен пользованию обычной духовкой; пользуйтесь им при выпечке печенья, тортов, булочек и меренг.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** если время не задано, этот режим будет работать до тех пор, пока не будет открыта дверца или нажата кнопка «Стоп». Если не остановить этот режим вручную, он выключится автоматически через четыре часа.

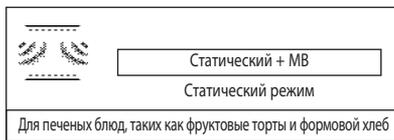
**В случае приготовления на блюде** ставьте блюда на решетку.

**Пользуйтесь противнем для выпечки** при приготовлении булочек или пиццы.

## Статический + МВ



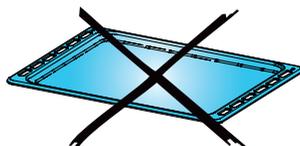
1. Поверните multifункциональную ручку в положение «Статический режим».
2. Поверните ручку регулировки в положение «Статический + МВ».
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
4. Вращая ручку регулировки, установите длительность приготовления.
5. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
6. Вращая ручку регулировки, задайте температуру.
7. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
8. Вращая ручку регулировки, установите уровень мощности микроволн.
9. Нажмите кнопку «Старт».



Используйте этот режим для приготовления фруктовых пирогов, формового хлеба и замороженных полуфабрикатов.

## Выбор мощности и уровня приготовления в печи

СТАТИЧЕСКИЙ + МВ			
Рекомендуемое применение	Температура	Мощность микроволн	Уровень
<b>Рыба, гратен</b>	В соответствии с рецептом	350 Вт	2
<b>Жаркое</b>		160 Вт	1
<b>Хлеб</b>		90 Вт	1
<b>Только подрумянивание</b>		0 Вт	

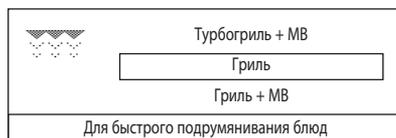


## Гриль



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

1. Поверните многофункциональную ручку в положение «Гриль».
2. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
3. Вращая ручку регулировки, установите уровень мощности гриля.
4. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить выбор.
5. Вращая ручку регулировки, установите длительность приготовления.
6. Нажмите кнопку «Старт».



Пользуйтесь этим режимом для быстрого подрумянивания блюд.

Убедитесь, что ваша посуда является жаропрочной, прежде чем использовать ее для приготовления на гриле.

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

## Выбор мощности и уровня приготовления в печи

Разогревайте гриль в течение 3—5 минут с высоким уровнем мощности.

ГРИЛЬ		
Рекомендуемое применение	Мощность гриля	Уровень
<b>Гренки с сыром, гамбургеры, мясо</b>	Высокая	3
<b>Колбаски, мясо на вертеле</b>	Средняя	3
<b>Легкое подрумянивание продуктов</b>	Высокая	

## Гриль + МВ



1. Поверните многофункциональную ручку в положение «Гриль».
2. Поверните ручку регулировки в положение «Гриль + МВ».
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
4. Вращая ручку регулировки, установите длительность приготовления.
5. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
6. Вращая ручку регулировки, установите уровень мощности гриля.
7. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
8. Вращая ручку регулировки, установите уровень мощности микроволн.
9. Нажмите кнопку «Пуск»

Гриль
Гриль + МВ
Турбо-гриль
Для приготовления блюд таких, как лазанья, рыба, картофель, запеканка

Средняя МОЩН ГРИЛЯ		01:00 ВРЕМЯ ПРИГОТОВ
350 Вт МОЩНОСТЬ	Гриль + МВ	19:00 КОНЕЦ

Средняя МОЩН ГРИЛЯ		01:00 ВРЕМЯ ПРИГОТОВ
350 Вт МОЩНОСТЬ	Гриль + МВ	19:00 КОНЕЦ

Средняя МОЩН ГРИЛЯ		01:00 ВРЕМЯ ПРИГОТОВ
350 Вт МОЩНОСТЬ	Гриль + МВ	19:00 КОНЕЦ

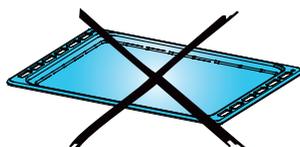
Используйте этот режим для приготовления таких блюд, как лазанья, рыбный или картофельный гратен.

Максимальный уровень мощности микроволн в режиме «Гриль + МВ» ограничен заданным на заводе значением по умолчанию.

Положите продукты на решетку или стеклянный поддон.

## Выбор мощности и уровня приготовления в печи

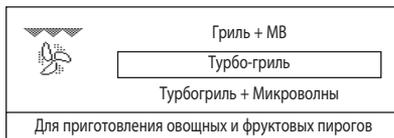
ГРИЛЬ + МВ			
Рекомендуемое применение	Мощность гриля	Мощность микроволн	Степень
Гратены (блюда, запеченные с сухарями и сыром)	Средняя	350 Вт	1
Цыплята (кусками), овощи	Средняя	160 – 350 Вт	2
Рыбные стейки	Высокая	90 Вт	3
Только подрумянивание	Высокая	0 Вт	



## Турбо-гриль



1. **Поворачивайте многофункциональную ручку** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Гриль".
2. **Поворачивайте ручку регулировки** до тех пор, пока на дисплее не отобразится «Турбо-гриль».
3. **Нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить свой выбор.
4. **Вращая ручку регулировки**, установите уровень мощности гриля.
5. **Нажмите кнопку "ОК"**, чтобы подтвердить выбор.
6. **Вращая ручку регулировки**, установите длительность приготовления.
7. **Нажмите кнопку "Старт"**.



**Используйте этот режим** для приготовления таких блюд, как кусочки курицы и запеканки из овощей и фруктов.

**Положите продукты** на решетку.

**Убедитесь, что ваша посуда** является жаропрочной, прежде чем использовать ее для приготовления на гриле.

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

## Выбор мощности и уровня приготовления в печи

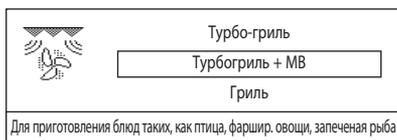
ТУРБО-ГРИЛЬ		
Рекомендуемое применение	Мощность гриля	Уровень
<b>Куриное филе</b>	Высокая	2
<b>Запеканка из помидоров</b>	Средняя	2
<b>Фруктовая запеканка</b>	Высокая	1
<b>Только подрумянивание</b>	Высокая	

## Турбогриль + МВ



1. Поворачивайте многофункциональную ручку до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Гриль".
2. Поворачивайте ручку регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится «Турбогриль + МВ».
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
4. Вращая ручку регулировки, установите длительность приготовления.
5. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить выбор.
6. Вращая ручку регулировки, установите уровень мощности "турбо-гриля".
7. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить выбор.
8. Вращая ручку регулировки, установите уровень мощности микроволн.
9. Нажмите кнопку «Пуск»

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



## Выбор мощности и уровня приготовления в печи

Максимальный уровень мощности микроволн в режиме «Турбогриль + МВ» ограничен заданным на заводе значением по умолчанию.

Положите продукты на решетку.

ТУРБОГРИЛЬ + МВ			
Рекомендуемое применение	Мощность гриля	Мощность микроволн	Степень
Половинки курицы	Средняя	350 Вт	2
Фаршированные овощи	Средняя	160 – 350 Вт	2
Куриные окорочка	Высокая	350 Вт	2
Печеные яблоки	Средняя	160 – 350 Вт	3
Запеченная рыба	Высокая	160 – 350 Вт	2



## Конвекция



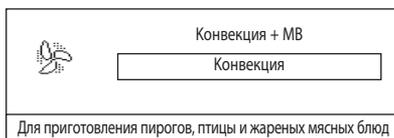
1. Поверните многофункциональную ручку в положение «Конвекция».
2. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
3. Вращая ручку регулировки, задайте температуру.
4. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
5. Вращая ручку регулировки, установите длительность приготовления.
6. Нажмите кнопку «Старт».

Используйте этот режим для приготовления меренг, мучных кондитерских изделий, бисквитных тортов, суфле, птицы и жареного мяса.

После начала нагрева время приготовления можно легко изменить с помощью ручки регулировки. 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.



ПРОДУКТ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА °С	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ
Ростбиф, среднепрожаренный (1,3—1,5 кг)	Блюдо на решетке	170 - 180°С	40—60 мин
Жаркое из свинины (1,3—1,5 кг)	Блюдо на решетке	160 - 170 °С	70—80 мин
Цыпленок целиком (1,0—1,2 кг)	Блюдо на решетке	210 - 220°С	50 - 60 мин
Бисквитный торт (плотный)	Блюдо для пирогов на решетке	160 - 170 °С	50 - 60 мин
Бисквитный торт (воздушный)	Блюдо для пирогов на решетке	170 - 180°С	30 - 40 мин
Печенье	Противень для выпечки	170 - 180°С Прогрев печи	10 - 12 мин
Батон	Блюдо для выпечки на решетке	180—200° С Прогрев печи	30 - 35 мин
Булочки	Противень для выпечки	210 - 220°С Прогрев печи	10 - 12 мин
Безе	Противень для выпечки	100—120° С Прогрев печи	40 - 50 мин

## Конвекция + МВ



1. Поверните многофункциональную ручку в положение «Конвекция».
2. Вращайте ручку регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится «Конвекция + МВ».
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
4. Вращая ручку регулировки, установите длительность приготовления.
5. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить выбор.
6. Вращая ручку регулировки, задайте температуру.
7. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить выбор.
8. Вращая ручку регулировки, установите уровень мощности микроволн.
9. Нажмите кнопку «Старт».

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

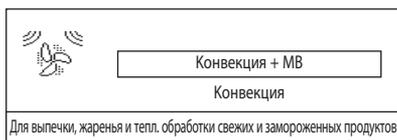
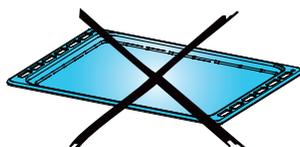
Всегда кладите продукты на решетку, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха.

Максимальный уровень мощности микроволн в режиме «Конвекция + МВ» ограничен заданным на заводе значением по умолчанию.



## Выбор мощности и уровня приготовления в печи

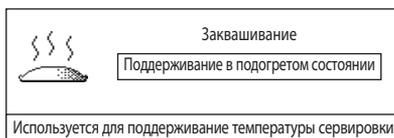
КОНВЕКЦИЯ + МВ		
Рекомендуемое применение	Мощность микроволн	Степень
Птица, запеканки	350 Вт	3
Запеченная рыба	160 – 350 Вт	2
Жаркое	160 Вт	2
Хлеб, пироги	90 Вт	1
Только подрумянивание	0 Вт	-



## СПЕЦ. ФУНКЦИИ — ПОДДЕРЖИВАНИЕ В ПОДОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ



1. Поверните многофункциональную ручку в положение «Спец. функции».
2. Поверните ручку регулировки в положение «Поддержание в подогретом состоянии».
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
4. Вращая ручку регулировки, установите длительность приготовления.
5. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить выбор.
6. Вращая ручку регулировки, задайте температуру.
7. Нажмите кнопку «Пуск»



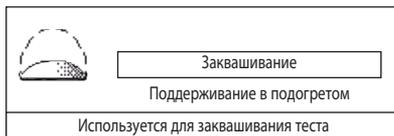
**Используйте этот режим** для поддержания температуры блюда на оптимальном уровне (60° C) для подачи его на стол в течение любого периода времени.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** если время не задано, этот режим будет работать до тех пор, пока не будет открыта дверца или нажата кнопка «Стоп». Если не остановить этот режим вручную, он выключится автоматически через четыре часа.

## Спец. функции - Заквашивание



1. Поверните многофункциональную ручку в положение «Спец. функции».
2. Поверните ручку регулировки в положение «Заквашивание».
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
4. Вращая ручку регулировки, установите длительность приготовления.
5. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить выбор.
6. Вращая ручку регулировки, задайте температуру.
7. Нажмите кнопку «Пуск»



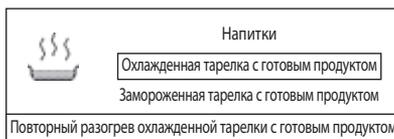
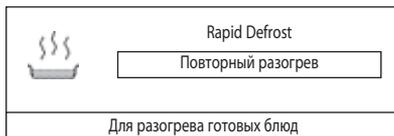
Используйте этот режим для подъема теста. В печи будет поддерживаться температура 35° С.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** если время не задано, этот режим будет работать до тех пор, пока не будет открыта дверца или нажата кнопка «Стоп». Если не остановить этот режим вручную, он выключится автоматически через четыре часа.

## Авто-кий разогрев



1. Поверните multifункциональную ручку в положение «Автоматический».
2. Поверните ручку регулировки в положение «Авто-кий разогрев».
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
4. Поверните ручку регулировки для выбора продукта.
5. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
6. Вращая ручку регулировки, задайте значение веса.
7. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить выбор.
8. Нажмите кнопку «Старт» (печь может предложить, какую кулинарную принадлежность использовать).
9. Еще раз нажмите кнопку «Пуск».



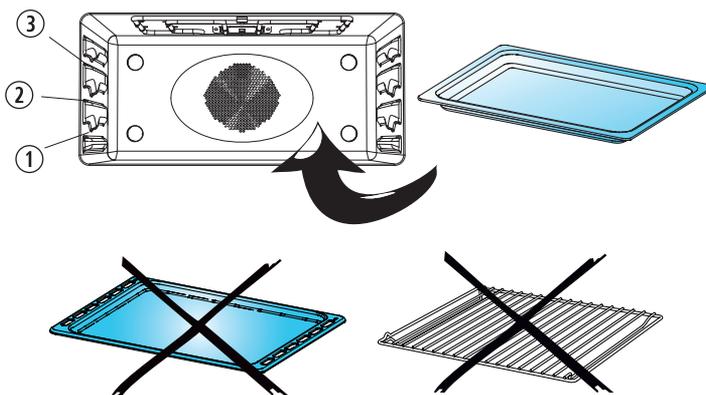
**Используйте этот режим** для разогрева готовых блюд в замороженном, охлажденном виде или при комнатной температуре.

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

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

**Некоторые типы продуктов** необходимо помешивать во время приготовления. В таких случаях печь будет приостанавливать свою работу и с помощью сообщения на дисплее предлагать вам выполнить соответствующее действие.

**Всегда пользуйтесь стеклянным поддоном**, установленным на первом уровне, в случае приготовления с использованием только режима микроволн.



## Авто-кий разогрев

**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 сворачивайте несколько штук вместе.

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

**Если готовому блюду дать постоять 1—2 минуты, то это улучшит кулинарный результат**, особенно в случае разогрева замороженных продуктов.

**Всегда закрывайте продукты крышкой** при использовании этого режима, за исключением разогрева холодных супов — в этом случае крышка не нужна.

**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.

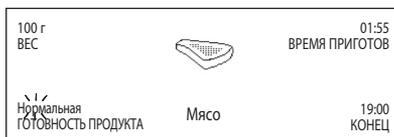
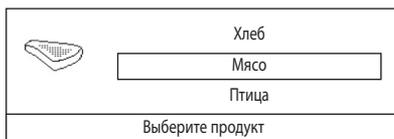
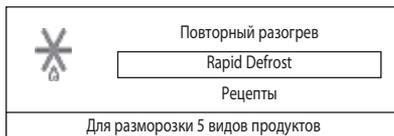
### РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ВЕС ПРОДУКТОВ

	<b>Готовые блюда</b> , охлажденные (250—500 г)	<b>Подготовьте продукты согласно приведенным выше рекомендациям. Разогревайте, накрыв крышкой.</b>
	<b>Готовые блюда</b> , замороженные (250—500 г)	<b>Следуйте указаниям на упаковке касательно доступа воздуха, прокалывания и пр.</b>
	<b>Суп</b> , охлажденный (1—4 порции)	<b>Разогревайте, не накрывая, в отдельных тарелках или в одной большой супнице.</b>
	<b>Напитки</b> (1—4 порции)	<b>Разогревайте, не накрывая крышкой, поместив в чашку металлическую ложку.</b>
<b>Если продукт не указан в таблице</b> или его вес выходит за пределы рекомендованных интервалов, следуйте процедуре, описанной в разделе «Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн»		

## Rapid Defrost



1. Поверните multifункциональную ручку в положение «АВТО».
2. Поверните ручку регулировки в положение «Rapid Defrost».
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
4. Вращая ручку регулировки, выберите тип пищевого продукта, который необходимо разморозить.
5. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
6. Вращая ручку регулировки, задайте вес продукта.
7. Нажмите кнопку «Старт».



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

Режим автоматического размораживания следует применять только для продуктов, масса нетто которых составляет от 100 г до 3 кг.

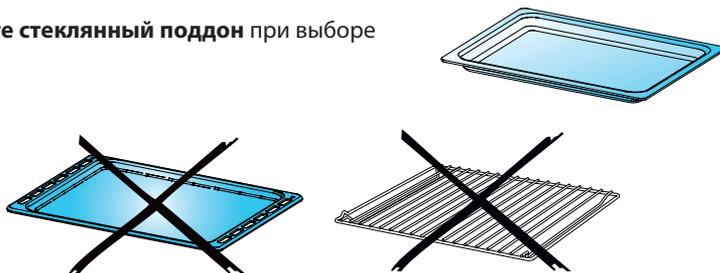
**Всегда кладите продукты** на стеклянный поддон, установленный на уровне 1.

**В середине процесса размораживания** работа печи приостанавливается и на дисплее появляется напоминание TURN FOOD.

- Откройте дверцу
- Переверните продукт.
- Закройте дверцу и вновь включите режим с помощью кнопки "Пуск".

**По окончании процесса разморозки** печь автоматически переключится на ручной режим разморозки и будет ожидать от вас установки времени дальнейшей разморозки. Если дальнейшая разморозка пока не требуется, нажмите кнопку «Стоп», откройте дверцу и выньте размороженные продукты.

**Всегда используйте стеклянный поддон** при выборе данного режима.



## 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.

ВЕС:

**Для работы в этом режиме печь** должна «знать» вес нетто продукта. На основе этого параметра печь автоматически рассчитывает длительность процесса.

**Если вес меньше или больше рекомендуемого**, следуйте процедуре “Приготовление и разогрев с помощью микроволн” и установите мощность 160 Вт при размораживании.



БЛЮДО		РЕКОМЕНДАЦИИ
*** 	<b>Мясо</b> (100 г — 2,0 кг)	Мясной фарш, котлеты, стейки или жаркое. <b>Переверните</b> при появлении подсказки.
*** 	<b>Птица</b> (100 г — 3,0 кг)	Курица целиком, кусками или филе. <b>Переверните</b> при появлении подсказки.
*** 	<b>Рыба</b> (100 г — 2,0 кг)	Целиком, стейки или филе. <b>Переверните</b> при появлении подсказки.
*** 	<b>Овощи</b> (100 г — 2,0 кг)	Овощные ассорти, горошек, брокколи. <b>Переверните</b> при появлении подсказки.
*** 	<b>Хлеб</b> (100 г — 2,0 кг)	Буханки, булочки. <b>Переверните</b> при появлении подсказки.
<b>Если продукт не указан в таблице</b> или его вес выходит за пределы рекомендованных интервалов, следуйте процедуре “Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн” и выберите уровень мощности 160 Вт для размораживания.		

## Ручное размораживание

**Для размораживания продуктов** в ручном режиме следуйте процедуре “Приготовление и разогрев блюд с помощью микроволн” и выберите уровень мощности 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 время размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем объемные упаковки.

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

**Всегда пользуйтесь стеклянным поддоном,** установленным на первом уровне, в случае приготовления с использованием только режима микроволн.

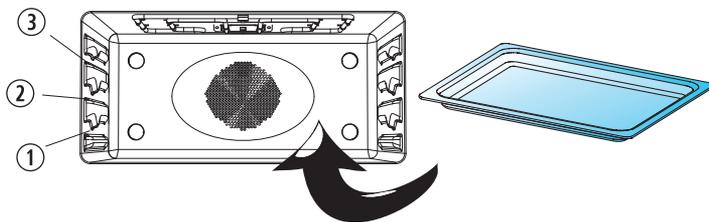
**Прикройте отдельные участки приготавливаемого продукта** (например, куриные ножки или кончики крыльев) небольшими листами алюминиевой фольги, если эти участки начинают нагреваться.

**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 результат их кулинарного приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта.

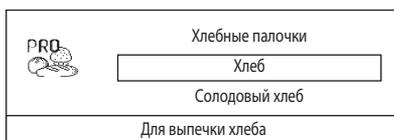
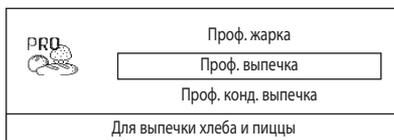


## Проф. выпечка

Используйте данный режим для выпечки хлеба и пиццы.



1. Поверните multifункциональную ручку в положение PRO.
2. Поверните ручку регулировки в положение «Проф. выпечка».
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
4. Поверните ручку регулировки для выбора продукта.
5. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить выбор.
6. Печь начнет прогрев камеры. По окончании прогрева печь предложит поместить внутрь продукты, прежде чем продолжать приготовление.
7. Добавьте продукты и нажмите кнопку «Старт».

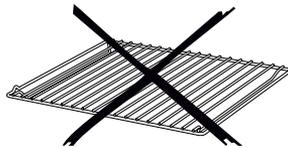
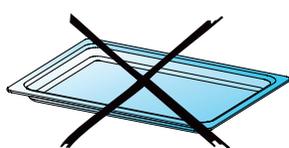


### ПРИМЕЧАНИЕ:

Печь будет непрерывно работать в течение четырех часов, если время приготовления не задано.

Нажав кнопку ОК и затем повернув ручку регулировки, задайте оставшееся время приготовления. Таймер начнет обратный отсчет. Приготовление остановится, когда будет достигнуто запрограммированное время окончания.

ТИПЫ ПРОДУКТОВ		КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	УРОВЕНЬ РАЗМЕЩЕНИЯ В ПЕЧИ	ПЕЧЬ °С	ВРЕМЯ	ДОБАВЛЕНИЕ ПОСЫПКИ
	<b>Хлеб</b>	Противень для выпечки	Уровень 2	170 °С	35 мин	
	<b>Солодовый хлеб</b>	Противень для выпечки	Уровень 2	190 °С	30 мин	
	<b>Толстая пицца</b>	Противень для выпечки	Уровень 2	175 °С	15 + 20 мин	ЧЕРЕЗ 15 МИН
	<b>Тонкая пицца</b>	Противень для выпечки	Уровень 2	230 °С	10 – 15 мин	
	<b>Фокачча</b>	Противень для выпечки	Уровень 2	185 °С	35—40 мин	
	<b>Хлебные палочки</b>	Противень для выпечки	Уровень 2	160 °С	20—30 мин	

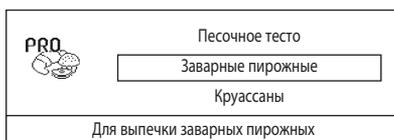
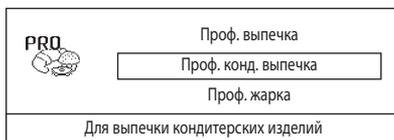


## Проф. конд. выпечка

Используйте данный режим для выпечки мучных кондитерских изделий.



1. Поверните multifункциональную ручку в положение "Профессиональный".
2. Поверните ручку регулировки в положение «Проф. конд. выпечка».
3. Нажмите кнопку "OK", чтобы подтвердить свой выбор.
4. Поверните ручку регулировки для выбора продукта.
5. Нажмите кнопку "OK", чтобы подтвердить выбор.
6. Печь начнет прогрев камеры. По окончании прогрева печь предложит поместить внутрь продукты, прежде чем продолжать приготовление.
7. Добавьте продукты и нажмите кнопку «Старт».

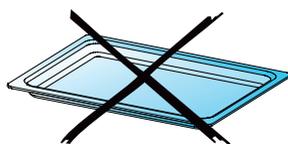


### ПРИМЕЧАНИЕ:

Печь будет непрерывно работать в течение четырех часов, если время приготовления не задано.

Нажав кнопку ОК и затем повернув ручку регулировки, задайте оставшееся время приготовления. Таймер начнет обратный отсчет. Приготовление остановится, когда будет достигнуто запрограммированное время окончания.

ТИПЫ ПРОДУКТОВ		КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	УРОВЕНЬ РАЗМЕЩЕНИЯ В ПЕЧИ	ПЕЧЬ °C	ВРЕМЯ
	<b>Заварные пирожные</b>	Противень для выпечки	Уровень 2	160 °C	30 – 40 мин
	<b>Круассаны</b>	Противень для выпечки	Уровень 2	140 °C	20—30 мин
	<b>Бисквитный торт</b>	Форма для печенья и решетчатый противень	Уровень 1	150 °C	30 – 40 мин
	<b>Кекс</b>	Форма для печенья и решетчатый противень	Уровень 1	150 °C	75—85 мин
	<b>Песочное тесто</b>	Форма для печенья и решетчатый противень	Уровень 1	160 °C	25—35 мин



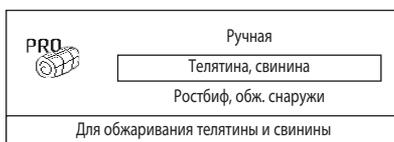
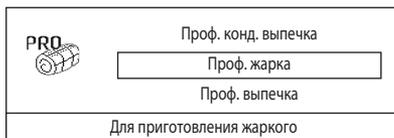
## Проф. жарка

Используйте этот режим для приготовления жаркого.

Данный режим в основном предназначен для использования с термощупом, но также может применяться в качестве обычного духового режима без термощупа.



1. Поверните multifункциональную ручку в положение "Профессиональный".
2. Поверните ручку регулировки в положение «Проф. жарка».
3. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.
4. Поверните ручку регулировки для выбора продукта.
5. Нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить выбор.
6. Печь начнет прогрев камеры. По окончании прогрева печь спросит, следует ли использовать термощуп.



### С ТЕРМОЩУПОМ:

7. Откройте дверцу, положите продукты (с правильно расположенным термощупом) и подключите термощуп.
8. Нажмите кнопку «Старт» — и печь автоматически начнет подрумянивание.

### БЕЗ ТЕРМОЩУПА:

7. Откройте дверцу, положите продукты.
8. Нажмите кнопку «Старт» — и печь автоматически начнет подрумянивание.

### Примечание:

Предварительно заданное значение температуры приготовления с использованием термощупа или установленного времени приготовления можно изменить в любой момент во время приготовления простым поворотом ручки регулировки.

В этом режиме требуется добавлять воду во время приготовления. Печь подаст звуковой сигнал о необходимости добавить воду через 12 или 20 минут после начала приготовления. Воду можно добавить позже, но если этого не сделать, кулинарный результат будет не таким хорошим.

Если время приготовления продукта истекло, вы тем не менее можете продолжать готовить (если нужно), для чего достаточно установить дополнительное время приготовления простым поворотом ручки регулировки.

ТИПЫ ПРОДУКТОВ		КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	УРОВЕНЬ РАЗМЕЩЕНИЯ В ПЕЧИ	ПЕЧЬ °С	ЩУП °С	ВРЕМЯ	ДОБАВИТ Ь ВОДУ
	<b>Жаркое из свинины/телятины</b>	Жаренье на решетчатом противне	Уровень 1	190 °С	68 °С	50—80 мин	ЧЕРЕЗ 20 МИН
	<b>Ростбиф (с кровью)</b>	Решетчатый противень на стеклянном поддоне	Уровень 1	200 °С	48 °С	35 мин	ЧЕРЕЗ 12 МИН
	<b>Ростбиф (средней прожарки)</b>	Решетчатый противень на стеклянном поддоне	Уровень 1	200 °С	54 °С	55 мин	ЧЕРЕЗ 12 МИН
	<b>Жареный цыпленок</b>	Жаренье на решетчатом противне	Уровень 1	200 °С	85 °С	60—80 мин	ЧЕРЕЗ 20 МИН
	<b>БАРАНЬЯ НОГА (средней прожарки)</b>	Жаренье на решетчатом противне	Уровень 1	190 °С	70 °С	70 мин	ЧЕРЕЗ 20 МИН
	<b>Баранья нога (хорошо прожаренная)</b>	Жаренье на решетчатом противне	Уровень 1	190 °С	75 °С	90 мин	ЧЕРЕЗ 20 МИН
	<b>Ручная</b>	Жаропрочные	Уровень 1 или 2	50—250° С	45—90° С	0 - 4 ЧАСА	

## Уход и очистка

**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.

**i** **Не используйте металлические мочалки, абразивные чистящие средства, грубые мочалки и подобные средства, которые могут повредить панель управления, а также внутренние и наружные поверхности печи. Используйте губки с неагрессивным моющим средством или бумажные полотенца в сочетании с аэрозольным стеклоочистителем. Распыляйте аэрозольный стеклоочиститель на бумажное полотенце.**

**Не распыляйте аэрозоль прямо на духовку.**

**Регулярно**, особенно после случаев переливания продуктов через край посуды, начисто протирайте дно печи.

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

**i** **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.

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

**Для устранения неприятных запахов** внутри печи добавьте в чашку воды немного лимонного сока и кипятите ее в печи несколько минут.

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

**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.

ЭТИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

**Решетка**



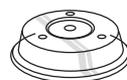
**Противень для выпечки**



**Стеклоподдон**

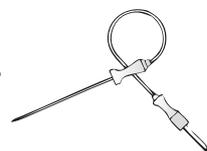


**Крышка**



**ОСТОРОЖНАЯ ЧИСТКА:**

**Термошуп** следует чистить в растворе неагрессивного моющего средства.



**i** **Запрещается погружать** термошуп в воду во время очистки. Просто протрите его чистой влажной тряпкой или бумажным полотенцем после использования.

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

## Данные для тестирования эффективности нагрева

### В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ МЭК IEC 60705.

Международная Электротехническая Комиссия (МЭК) разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности различных микроволновых печей.

Рекомендуемые параметры для данной печи:

Тест	Количество	Примерное время	Уровень мощности	Емкость
Заварной крем	1000 г	11 мин	750 Вт	Пирекс 3.227
Бисквитный торт	475 г	6 мин	750 Вт	Пирекс 3.827
Мясной хлеб	900 г	16 мин	750 Вт	Пирекс 3.838
Картоф. запеканка	1100 г	25—28 мин	Конвекция 200° С + 350 Вт	Пирекс 3.827
Торт/пирог	700 г	25 мин	Статический режим 200° С + 90 Вт	Пирекс 3.827
Курица	1000 г	30 - 32 мин	Конвекция 220° С + 350 Вт	Пирекс 3.827
Размораживание мяса	500 г	10 1/2 мин	Rapid Defrost	Стекланный поддон

## Технические характеристики

Напряжение питания	230 В/50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	2800 Вт
Предохранитель	16 А
Полезная мощность микроволнового излучения	850 Вт
Гриль	1600 Вт
Конвекция	1200 Вт
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Внешние размеры (В x Ш x Г)	455x595x560
Внутренние размеры (В x Ш x Г)	210x450x420

## Рекомендации по использованию и полезные советы

### Правила использования таблицы приготовления

В таблице представлены наилучшие режимы для приготовления блюд. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в микроволновую печь. Время прогрева (если он предусмотрен) не учитывается.

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 явного образования пузырьков. Это может вызвать 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 нагрева снова помешайте жидкость и только затем 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 блюда 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 сворачивайте несколько штук вместе. 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 легкий пластиковый контейнер, пригодный для микроволновой печи.

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

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

## Поиск и устранение неисправностей

### Прибор не работает

- Убедитесь, что подставка поворотного стола установлена на свое место.
- Убедитесь, что дверца закрыта должным образом.
- Проверьте предохранители и наличие напряжения в сети.
- Проверьте наличие у прибора достаточной вентиляции.  
Подождите 10 минут и попробуйте включить прибор еще раз.
- Перед новой попыткой включения печи откройте и закройте ее дверцу.
- Отключите прибор от электросети. Перед тем как предпринимать новую попытку включения, подождите 10 минут.

## Сервис

### Прежде чем обращаться в Сервис

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите и снова включите прибор и проверьте, не исчезла ли неполадка.

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

Всегда сообщайте:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель прибора;
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутренней стенке камеры — видна при открытой дверце прибора).

## Утилизация бытовых приборов

- Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местным законодательством в области обращения с отходами. Перед утилизацией срежьте сетевой шнур, чтобы прибор нельзя было 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. Сочин Унико**

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALY (ИТАЛИЯ)

Телефон: +39 0332 759111, факс: +39 0332 759268

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

Напечатано в Италии



**400010886404**

