

Микроволновая печь

Инструкция по эксплуатации



EMS 2485

Содержание

Перед началом использования микроволновой печи	3
Распаковка	3
Инструкции по безопасности	3
Посуда	4
Годится ли посуда для микроволновой печи?	4
Емкости из фольги	4
Продукты	4
Меры предосторожности при использовании гриля	5
Подходящая посуда и аксессуары	6
Описание микроволновой печи и ее аксессуаров	7
Микроволновая печь	7
Аксессуары	8
Решетка	8
Панель управления	8
Перед использованием печи в первый раз	9
Чистка	9
Установка часов	9
Общие инструкции по использованию	10
Порядок работы с микроволновой печью	12
Приготовление с помощью микроволн	12
Минутный таймер с сигналом	13
Приготовление с использованием гриля	14
Приготовление с микроволнами и грилем	15
Автоматические программы	16
Автоматическое размораживание	16
Автоматическое размораживание	17
Размораживание в ручном режиме	17
Программы автоматического приготовления	18
Комбинированное приготовление Микроволны+ Гриль	19
Быстрый старт	19
Блокировка от вмешательства детей	20
Советы по использованию микроволновой печи	20
Таблицы	21
Размораживание	21
Приготовление овощей	23
Приготовление рыбы	24
Приготовление в гриле	24
Приготовление рыбы	25
Приготовление в гриле	25
Уход и чистка	25
Чистка аксессуаров (вращающееся основание, его подставка и решетка)	25
Чистка внутренней камеры	25
Чистка внешних поверхностей	25
Техническое обслуживание и запасные части	26
Запасные части	26
Инструкция для установщика	27
Подключение к электросети	27
Встроенная модель	27
Технические данные	27

Перед началом использования микроволновой печи

Внимательно прочитайте инструкцию по использованию. Эти инструкции были специально подготовлены, чтобы вы смогли в полной мере пользоваться вашей новой микроволновой печью. Пожалуйста, обязательно тщательно ознакомьтесь с инструкцией.

Очень важно, чтобы данная инструкция всегда находилась рядом с прибором для дальнейшего использования. При продаже прибора или передаче

другому владельцу, обязательно приложите к прибору данную инструкцию, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функциями прибора и с правилами его безопасного использования.

Прежде чем приступить к использованию прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте всю инструкцию. Следуйте рекомендациям инструкции.

Распаковка

Внимание: при распаковке прибора, проверьте, нет ли на нем повреждений. О любом повреждении или отсутствии каких-либо частей необходимо сразу же сообщить поставщику прибора. Сама печь и ее аксессуары могут быть завернуты в

предохранительную фольгу – удалите ее до начала использования прибора. Не оставляйте упаковочный материал в местах, доступных для детей. Игры с упаковочным материалом могут быть очень опасны.

Инструкции по безопасности

· Встроенный предохранительный блокиратор не дает печи включиться, если дверь открыта.

· Не пытайтесь взломать блокиратор или включить печь с открытой дверью, так как при работе с открытой дверью вы подвергнетесь опасному облучению микроволнами.

· Следите за тем, чтобы на дверной прокладке не скапливались остатки пищи или моющего средства. См. раздел “Содержание и уход”.

· Очень важно, чтобы дверь печи плотно закрывалась и следующие элементы не имели повреждений:

(1) дверь (не деформирована); (2) петли и замки (не сломаны и надежны); (3) дверная прокладка и ее поверхность.



Если дверь, петли/защелки или дверная прокладка повреждены, микроволновой печью нельзя пользоваться. Ремонт должен производиться только квалифицированным персоналом.



Техническое обслуживание и регулировка прибора должны осуществляться только квалифицированным, специально обученным техническим персоналом. В случае необходимости ремонта прибора обратитесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр.

· Ни в коем случае не снимайте внешний корпус, дверь или панель управления, иначе вы можете подвергнуться воздействию очень высокого напряжения.

· Установка или размещение данной печи должно осуществляться только в соответствии с

“Инструкциями по установке”, изложенными в данной брошюре.

· Используйте прибор только в тех целях, которые перечислены в данной инструкции. Ни в коем случае не используйте коррозионные химические средства для мытья прибора. Данная микроволновая печь предназначена для нагревания, приготовления или размораживания продуктов питания. Печь не предназначена ни для промышленного или лабораторного, ни для коммерческого использования. Использование не по назначению лишает вас права на гарантийное обслуживание.

· Не включайте печь если вращающееся основание установлено неправильно или в печи нет продукта для приготовления. Если внутри печи нет продукта или воды для поглощения энергии микроволн, трубка магнетрона может быть повреждена.

· Не следует хранить прибор на улице. Не следует использовать прибор вблизи воды.

· Не сушите в печи белье или газеты. Они могут воспламениться.

· Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов. Не оставляйте в камере предметы из бумаги, кухонные принадлежности или продукты, если вы не пользуетесь печью.



Если вы заметили дым, выключите прибор или выньте его вилку из розетки. Не открывайте дверцу, пока пламя не погаснет. Не следует использовать воду, чтобы потушить пламя.



Дети могут пользоваться данной печью без вашего присмотра лишь в том случае, если они были обучены правилам обращения с прибором и в полной мере осознают всю опасность неправильного использования.

Посуда

- Большинство изделий из стекла, стеклокерамики и жароупорного стекла прекрасно подходят для использования в микроволновой печи. Хотя микроволны и не нагревают стекло или стеклокерамику, посуда из этих материалов все равно может оказаться горячей, так как ей передается тепло разогретой пищи. Для извлечения посуды используйте прихватку.

Годится ли посуда для микроволновой печи?

- Поставьте в печь посуду и стакан, наполовину наполненный водой. Установите нагрев при 900 Вт (100%) в течение 1 минуты. Если посуда нагрелась, значит, она не годится для микроволновой печи. Если она лишь слегка теплая, вы можете использовать ее для разогревания, но не для приготовления. Если посуда осталась комнатной температуры, то она пригодна для приготовления в микроволновой печи.
- Бумажные салфетки, вощеная бумага, бумажные полотенца, тарелки, чашки, картонные коробки, обертка для замороженных продуктов и картон – это очень удобные емкости для использования в микроволновой печи. Следите за тем, чтобы контейнер всегда был наполнен продуктом, который будет поглощать микроволновую энергию, во избежание перегревания.
- Большинство пластиковых тарелок, чашек, емкостей и упаковочных материалов можно использовать в микроволновой печи. При использовании пластмассовой посуды следуйте инструкциям ее изготовителя. Старайтесь не использовать пластиковую посуду для продуктов с большим содержанием жира или сахара, поскольку эти продукты при разогревании достигают высокой температуры и могут расплавить посуду.
- Не оставляйте печь без присмотра при приготовлении пищи в пластмассовой, бумажной или другой легко воспламеняемой посуде. Если вы заметили дым, не открывайте дверь, выключите печь или отключите прибор от сети, подождите, пока дым не исчезнет.
- Металлические контейнеры или контейнеры с металлическим кантом нельзя использовать в микроволновой печи, если это не рекомендовано особо.
- В микроволновой печи не следует использовать емкости с узкими горлышками (например, бутылки).

- Будьте осторожны, когда снимаете крышку с блюда, чтобы не обжечься горячим паром.

Емкости из фольги

Неглубокие емкости из фольги при соблюдении следующих правил можно без опасений использовать для разогревания пищи в микроволновой печи:

1. Емкости или контейнеры из фольги должны быть не более 3 см глубиной.
2. Не следует использовать крышки из фольги.
3. Контейнеры должны быть, по крайней мере, на две трети заполнены пищей. Ни в ком случае не нагревайте в печи пустой контейнер.
4. Если вы готовите пищу в контейнере из фольги, не ставьте в печь ничего помимо контейнера. Следите, чтобы контейнер не касался стенок печи. Если в печи есть металлический вращающийся столик или решетка, то контейнер следует поставить на перевернутую тарелку из материала, пригодного для использования в микроволновой печи.
5. Не следует использовать контейнер повторно.
6. Если печь уже была в использовании в течение 15 мин или более, дайте ей остыть, прежде чем включить ее вновь.
7. Контейнер и вращающийся столик во время использования могут сильно нагреться, поэтому будьте осторожны при их извлечении из печи. Рекомендуем вам пользоваться кухонной варежкой.
8. Помните, что при использовании контейнеров из фольги, пища может готовиться или разогреваться дольше, чем обычно. Перед подачей блюда на стол, убедитесь в том, что оно прожарилось.

Продукты

- Никогда не разогревайте консервированные продукты непосредственно в консервных банках, обязательно перекладывайте консервы в подходящую для разогревания емкость.
- Не следует использовать микроволновую печь для приготовления фритюра (жарка в большом количестве жира), так как нет возможности контролировать температуру жира, а это может привести к опасным ситуациям.
- В микроволновой печи можно приготовить попкорн, но только используя специальные емкости или упаковку. При приготовлении попкорна нельзя оставлять печь без присмотра.
- Продукты с непористой кожурой, коркой или мембранами (яблоки, картофель, внутренности птицы, яичные желтки и т.п.) во избежание образования пара и взрыва нужно протыкать.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо тщательно перемешивать или встряхивать. Перед употреблением обязательно нужно проверить температуру питания - во избежание ожогов!



При нагревании в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков, имейте в виду, что жидкости могут нагреться до температуры кипения без видимых признаков кипения (т.е. без образования пузырьков). Это может повлечь за собой внезапное кипение и переливание горячей жидкости через край. Чтобы избежать подобного явления, поступайте следующим образом:

1. Старайтесь не использовать емкости с вертикальными краями и с узким горлышком.
2. Не позволяйте жидкости перегреваться.
3. Помешайте жидкость перед тем, как поставить ее в печь и в середине времени разогревания.
4. После нагревания, оставьте жидкость постоять какое-то время в печи, опять помешайте и аккуратно выньте емкость из печи.



Некоторые продукты, такие как яйца и закупоренные контейнеры - например, закрытые стеклянные банки, могут взорваться, поэтому их не следует нагревать в микроволновой печи. Иногда яйца-пашот (сваренные без скорлупы в кипятке) могут взорваться во время приготовления. Всегда протыкайте желток, закрывайте крышкой и по окончании приготовления открывайте крышку только по истечении примерно 1 минуты.

Бережно храните данную инструкцию!

Меры предосторожности при использовании гриля

1. Стекло дверцы печи может треснуть, если во время использования гриля на стекло попадет вода.
2. Всегда пользуйтесь кухонной прихваткой при работе с печью. Емкости в печи очень сильно нагреваются, так что будьте осторожны и не обожгитесь. Вращающийся столик и решетка также сильно нагреваются, поэтому пользуйтесь прихваткой при обращении с этими предметами.
3. Не касайтесь внутреннего и внешнего стекол дверцы металлическими предметами при установке или извлечении блюд. Внутренние поверхности печи и дверь сильно нагреваются, так что будьте осторожны.
4. Не кладите вращающийся столик или емкости в холодную воду и не пытайтесь каким-либо способом быстро остудить их после использования.
5. Не кладите никаких предметов на верхнюю панель печи; верхняя панель сильно нагревается, поэтому помещенный на нее предмет может быть поврежден жаром.



Вполне нормально, если пар выходит по периметру дверцы, или дверца запотеваает или даже если под ней во время приготовления появляются капли воды. Это конденсированная влага, образующаяся при

нагревании пищи, и она никак не отражается на работе прибора. Не предполагается, что дверная прокладка полностью герметизирует камеру печи.

- Не пытайтесь рукой привести в движение вращающийся столик, вы можете повредить прибор.
- Возникновение искр в микроволновой печи обычно связано с использованием металлических предметов. Продолжительное искрение может повредить прибор. Остановите программу и проверьте посуду.
- Внимательно следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия сверху, сзади, по бокам и внизу не были закрыты.

Не следует использовать данную печь в коммерческих целях - она предназначена только для домашнего использования.

Подходящая посуда и аксессуары

Для приготовления пищи в микроволновой печи можно использовать посуду и контейнеры из различных материалов. В целях вашей собственной безопасности и во избежание порчи посуды и самого прибора всегда выбирайте посуду из материала, подходящего для данного способа приготовления. Следуйте рекомендациям приведенного ниже списка.

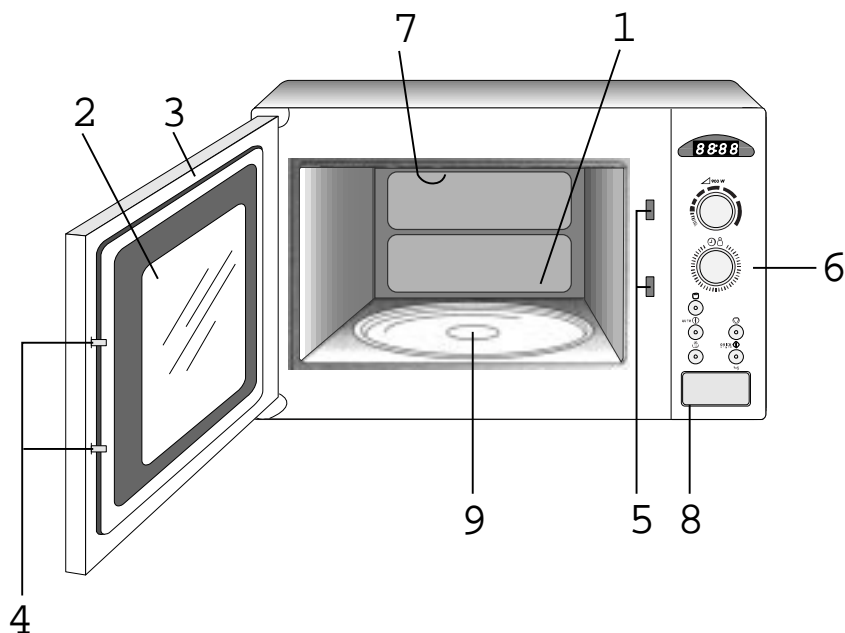
Материал	Посуда/принадлежность	Микроволны	Гриль	Микро волны + гриль
Керамика и стекло	Посуда из гранулированного стекла	ДА	ДА	НЕТ
	Посуда из жароупорного стекла	ДА	ДА	ДА
	Стеклопосуда с металлической отделкой	НЕТ	НЕТ	НЕТ
	Хрусталь	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Фарфор	Без металлической отделки	ДА	ДА	ДА
Гончарные изделия		ДА	ДА	ДА
Пластик	Жаропрочная посуда специально для микроволновой печи	ДА	НЕТ	НЕТ
Упаковочные материалы		ДА	НЕТ	НЕТ
Металл	Металлическая форма для выпечки	НЕТ	ДА	НЕТ
	Алюминиевая фольга*	ДА	ДА	ДА
Бумага	Чашки тарелки полотенца	ДА	НЕТ	НЕТ
Вощная бумага		ДА	НЕТ	НЕТ
Дерево		НЕТ	НЕТ	НЕТ
Аксессуары	Решетка для жарки	НЕТ	ДА	ДА
	Вращающееся основание	ДА	ДА	ДА
	Подставка под вращающееся основание	ДА	ДА	ДА

Да: пригодны для использования

Нет: не пригодны для использования

* Внимание: фольгу можно использовать только, чтобы укрыть блюдо. Использование фольги в больших количествах может вызвать появление искр.

Описание микроволновой печи и ее аксессуаров



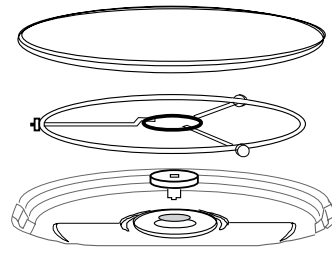
Микроволновая печь

1. Камера для приготовления
2. Смотровое окно
3. Дверца
4. Дверной замок
5. Предохранительная блокировочная система
6. Панель управления
7. Нагревательный элемент гриля
8. Кнопка открытия двери
9. Поворотная ось вращающегося основания

Аксессуары

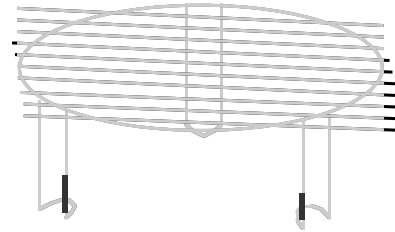
Вращающееся основание и его подставка

Вращающееся основание и его подставка должны быть установлены, как показано на рисунке. Следите за тем, чтобы подставка вращающегося основания была установлена правильно. Основание во время работы печи может вращаться в любую сторону. Не вращайте основание вручную, вы можете повредить систему привода.



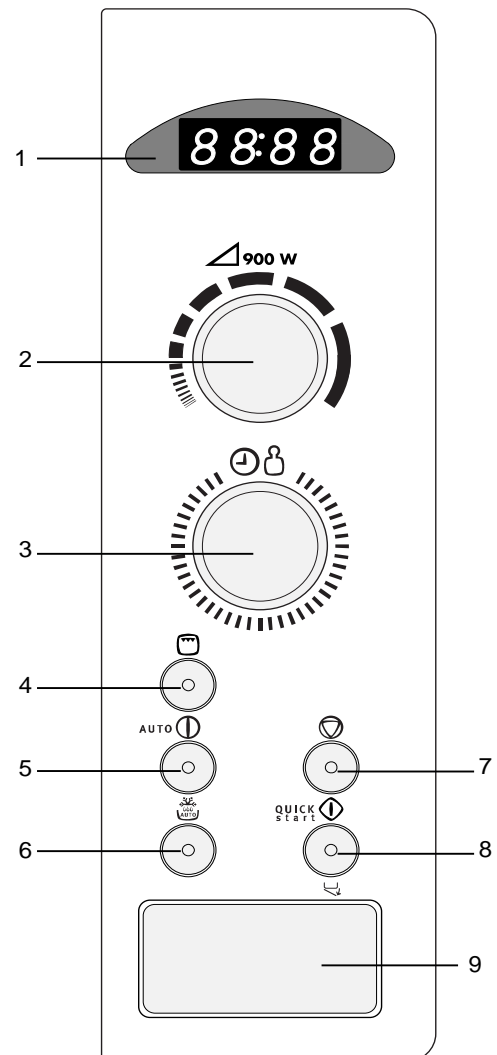
Решетка

Для использования с режимом приготовления в гриле, для подрумянивания блюд в неглубокой посуде. Решетку следует установить по центру вращающегося основания.



Панель управления

1. Дисплей – указывает время суток, время приготовления и вес продукта
2. Регулятор мощности – для выбора желаемого уровня мощности микроволн
3. Ручка таймера – для выбора времени приготовления или веса
4. Гриль
5. Авто – для автоматических программ приготовления
6. Автоматическое размораживание по весу
7. Стоп/ Сброс – для отмены или прерывания программы приготовления
8. Старт - для запуска выбранной программы и для запуска программы с быстрым стартом
9. Открытие двери



Перед использованием печи в первый раз

Чистка

Протрите переднюю панель прибора влажной тканью. Не следует использовать абразивные чистящие средства - они могут повредить поверхность. Для передних панелей из нержавеющей стали используйте специальное чистящее средство для стали, которое оставляет на поверхности защитную пленку против отпечатков пальцев.

Перед первым использованием прибора, выньте все аксессуары (включая вращающееся основание и его подставку) из камеры печи. Вымойте аксессуары в теплой воде с жидким моющим средством. Протрите внутреннюю камеру печи мягкой влажной тканью.

Установка часов

Включите прибор в сеть. На дисплее начнет мигать "00:00". Точки между цифрами будут мигать очень быстро.



Пример: Установить время 12:15

С помощью ручки таймера установите время дня.

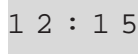
Подтвердите установленное время дня, нажав либо на кнопку Старт, либо на кнопку Сброс.



Точки между цифрами замигают медленно.



Теперь дисплей показывает время дня.



Теперь прибор готов к использованию.



Ручку таймера можно поворачивать как по часовой стрелке (для увеличения значения), так и против часовой стрелки (для уменьшения значения). Время дня можно в любой момент изменить, повернув ручку таймера. Нажмите на кнопку Старт или Сброс (в течение 5 сек) и подтвердите новое значение.

Точность хода встроенных в прибор электронных часов зависит от стабильности частоты электросети.

Общие инструкции по использованию

Действие	Комментарии
1. Нажмите на кнопку “открытие двери”	Дверь открывается, и включается внутреннее освещение
2. Поместите пищу в печь	При закрытии дверцы раздастся щелчок. Если дверь закрыта неплотно, прибор не будет работать.
3. Закройте дверь	
4. Выберите функции приготовления и время	Поверните ручку таймера по часовой стрелке для увеличения значения или против часовой стрелки для его уменьшения в соответствии с инструкциями, изложенными на следующих страницах.
5. Нажмите кнопку Старт	Прибор начинает работу. На дисплее появляется значение выбранного вами времени приготовления, убывающего по секундам. При использовании гриля загорается соответствующая сигнальная лампочка.
6. Конец приготовления	Конец приготовления обозначается звуковым сигналом. Прибор и его внутреннее освещение отключаются. На дисплее появляется значение времени дня.



Если вы после выбора программы не включите печь в течение 4 минут, все установки автоматически отменяются, и на дисплее появляется значение времени дня.



Максимальное время приготовления - 60 минут. Если вы выбираете время в сторону увеличения, то после максимального значения “60:00” на дисплее появится “00:00”.

Действие	Комментарии
1. Прерывание процесса приготовления: Откройте дверь, нажав на кнопку открывания двери.	Приготовление прерывается, например, для перемешивания. На дисплее две точки между цифрами начинают мигать. Выбранные установки не отменяются.
2. Закройте дверь и нажмите на кнопку Старт.	Обратный отсчет времени продолжается.
3. Отмена программы: Нажмите на кнопку Стоп/Сброс	Процесс приготовления отменен. Прибор и его освещение отключаются. На дисплее появляется время дня.
4. Изменение выбранного времени приготовления:	Время приготовления, указанное на дисплее, можно изменить, повернув ручку таймера по часовой или против часовой стрелки.
5. Изменение выбранного уровня мощности: Поверните регулятор выбора мощности	Новое значение мощности появляется на дисплее на 5 секунд. Процесс приготовления продолжится с новым уровнем мощности
6. Использование гриля: Нажмите кнопку “Гриль”	На дисплее на 0,5 сек попеременно появляются слова “GRILL” и “ONLY”. При одновременном использовании гриля и микроволн (например, 900 Вт), на дисплее попеременно через каждые 0,5 сек высвечиваются “GRILL” и выбранный уровень мощности микроволн (900).



Если вновь выбранная установка времени достигла “00:00”, приготовление заканчивается и раздается звуковой сигнал. Прибор и его освещение отключаются. Во время процесса приготовления время приготовления можно увеличить максимум до 60 минут.

Порядок работы с микроволновой печью

Приготовление с помощью микроволн

Режим приготовления с использованием микроволн позволяет приготовить блюдо за нужное вам время. Кроме максимального уровня мощности вы можете выбрать 9 различных уровней мощности от 80 Ватт до 900 Ватт. Продукты с большим содержанием жидкости

нужно готовить на максимальной мощности, поскольку это самый быстрый способ приготовления, сохраняющий естественный вкус и структуру продукта.

Пример: Приготовление при 900 Ватт в течение 1 мин 15 сек

1. Ручкой мощности установите требуемый уровень мощности. Время дня с дисплея исчезает, и появляется значение выбранного вами уровня мощности.

Поворот ручки влево = более низкий уровень мощности

Поворот вправо = более высокий уровень мощности



2. Ручкой таймера установите требуемое время приготовления. На дисплее появляется значение выбранного времени.



3. Нажмите на кнопку Старт
Время начнет убывать.



Время приготовления можно установить следующим образом:

От 0 до 2 мин с шагом 5 сек

От 2 до 5 мин с шагом в 10 сек

От 5 до 10 мин с шагом 20 сек

От 10 до 20 мин с шагом 30 сек

Начиная с 21 мин с шагом в 1 минуту.

Максимальная длительность программы – 60 мин.



Металлические части должны находиться на расстоянии не меньше 2 см от внутренних стенок и дверцы печи.

Рекомендации по выбору мощности

900 Ватт	- Нагревание жидкостей
700 Ватт	- Начало жарки, тушения, и т.д.
	- Приготовление овощей
	- Овощные блюда

600 Ватт	- Размораживание и нагревание сильно замороженных готовых блюд
500 Ватт	- Разогревание готовых блюд, вынутых из холодильника
	- Доведение до готовности запеканок
	- Приготовление блюд из яиц

450 Ватт	- Доведение до готовности запеканок
350 Ватт	- Приготовление изысканных сложных блюд
250 Ватт	- Разогревание детского питания в стеклянных бутылочках
	- Замачивание риса
	- Разогревание изысканных блюд
	- Растапливание желатина

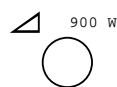
150 Ватт	- Размораживание мяса, рыбы, хлеба
80 Ватт	- Размораживание сыра, сливок и сливочного масла
	- Размораживание пирогов с кремом и с масляной сахарной глазурью
	- Поднятие опары
	- Разогревание холодных блюд, напитков, размягчение сливочного масла

Минутный таймер с сигналом

Минутный таймер с сигналом можно использовать как устройство напоминания для различных целей. Таймер работает независимо, без выбора функции.

Как установить:

1. С помощью ручки мощности выберите уровень мощности "0" (поворачивайте влево). Убедитесь в том, что гриль отключен.
2. Установите ручкой таймера желаемое время. Время дня исчезает с дисплея, и на дисплее появляется значение выбранного времени.
3. Нажмите кнопку Старт, установленное время начнет убывать. По истечении заданного периода прозвучит звуковой сигнал.



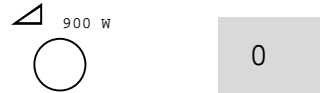
Приготовление с использованием гриля

Данный метод идеально подходит для приготовления тостов или оладий. Помните, что печь сильно нагреется, пользуйтесь прихваткой.

Мелкие блюда поставьте на решетку для жарки. Максимальное время, которое можно установить – 60 минут.

Пример: установите печь на жарку с грилем на 20 мин:

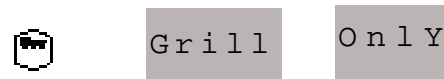
1. Поверните ручку мощности до “0”. На дисплее покажется время дня.



2. Ручкой таймера установите время приготовления.

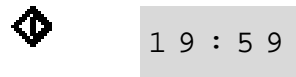


3. Нажмите кнопку функции Гриль. Загорится сигнальная лампочка данной функции. На дисплее появляются попеременно слова “GRILL” и “ONLY”.



4. Нажмите кнопку Старт. Значение установленного времени начнет постепенно убывать.

Если вы нажмете на кнопку гриль во время жарки, то



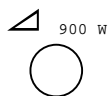
Если вы нажмете на кнопку гриль во время жарки, то печь отключится. На дисплее появится значение времени дня.

Приготовление с микроволнами и грилем

Данная функция позволяет вам совместить преимущества быстрого и удобного приготовления с помощью микроволн с возможностью получить румяную хрустящую корочку с помощью гриля.

Пример: установите микроволновую печь в режим Микроволны+ Гриль с мощностью микроволн 900 Вт на 20 минут.

1. Ручкой мощности установите требуемую мощность микроволн. Время дня исчезнет с дисплея, и на нем появится значение мощности (в Ваттах).



9 0 0

2. Ручкой таймера установите требуемое время.



2 0 : 0 0

3. Нажмите кнопку функции Гриль. На дисплее попеременно будут появляться "GRILL" и "900". Загорится сигнальная лампочка гриля.



Grill

9 0 0

4. Нажмите кнопку Старт, начнется обратный отсчет установленного времени.





1 9 : 5 9

i

Если вы нажмете кнопку Гриль еще раз во время действия программы, то гриль и его сигнальная лампа отключатся, прибор будет работать только в режиме микроволн.

Автоматические программы

Прибор оснащен автоматическими программами для размораживания  и приготовления .

После того, как вы выбрали программу, только введите вес блюда, все остальное программа выполнит автоматически. В следующих разделах приведена информация о том, какие продукты могут быть разморожены, или приготовлены с помощью автоматических программ.

Автоматическое размораживание

Функция “Авторазмораживание по весу” хорошо подходит для размораживания мяса, птицы или рыбы.

Программа	Категория продукта	Пример	Вес от-до
J1	Птица ¹	Птица (целиком или кусками)	100-2000 г
J2	Мясо	Жареная свинина, гуляш	100-2000 г
J3	Рыба	Рыба (целая или филе)	100-1000 г
J4	Изысканные торты или выпечка	Пирог с кремом	100-1000 г

1 Прикройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой перед размораживанием



Снимите с продукта упаковку. Возьмите два блюда с различным диаметром, переверните меньшее из них вверх дном и поместите в большое блюдо. Поставьте получившуюся конструкцию в микроволновую печь. Сверху перевернутого блюда положите продукт для размораживания. Оттаявшая вода будет стекать в большое блюдо. Следуйте нашим рекомендациям по продолжительности периода оттаивания (общее правило: время оттаивания должно быть равно времени разморозки). По истечении половины времени размораживания раздастся звуковой сигнал. Переверните или помешайте продукты и, по возможности, разделите на куски.

Если вы намерены запустить программу автоматического размораживания после использования гриля, то дайте печи остыть в течение 15 минут.

Пример: разморозка 1.0 кг курицы:

1. Нажимайте на кнопку Автоматическое Размораживание – пока на дисплее не появится J1.



d 1

2. Используйте ручку Таймер/Вес - установите вес.



1 0 0 0

3. Нажмите кнопку Старт. На дисплее появляется время размораживания.



2 4 : 4 8

4. Если вы хотите внести изменения в установки, нажмите кнопку Сброс и задайте новые значения.



По истечении половины времени прозвучит три коротких звуковых сигнала для напоминания о том, что продукты следует перемешать или перевернуть. Затем программа продолжится.

Рекомендации по размораживанию

1. Если Вы не уверены, то лучше недооценить время размораживания. Продукты продолжают размораживаться во время оттаивания.
2. При первой возможности разделяйте размораживаемые продукты на куски.
3. Большие куски, например, окорок, переворачивайте по истечении половины времени размораживания или во время паузы.
4. По возможности сразу откладывайте размороженные куски.
5. Снимите или раскройте упаковку перед размораживанием.
6. Поместите продукт в емкость большего размера чем, та в которой он был заморожен, это облегчит помешивание продукта.
7. При оттаивании птицы положите ее грудкой вниз и по истечении половины срока или во время паузы переверните ее. Уязвимые места, такие как кончики крыльев, нужно прикрыть кусочками тонкой фольги.
8. Время оттаивания имеет большое значение, особенно для больших, плотных продуктов, которые нельзя перемешать – время оттаивания нужно, чтобы середина продукта также разморозилась, прежде чем вы приступите к приготовлению продукта.

Размораживание в ручном режиме

Для размораживания в ручном режиме (без использования функции “Автоматическое размораживание по весу”) – используйте мощность 150 Ватт. Чтобы ускорить размораживание плотных продуктов весом более 450 г, вы можете в начале включить печь на 1-3 минуты на полную мощность, затем понизить мощность до 150 Ватт до окончания размораживания.

Программы автоматического приготовления

Программа	Категория продукта	Примеры	Вес от –до
C1	Свежие овощи I	Брюссельская капуста, капуста, морковь, сельдерей	100-1000 г
C2	Свежие овощи II	Луп порей, картофель, шпинат, фенхель, цветная капуста, брокколи	100-1000 г
C3	Замороженные овощи	Морковь, цветная капуста, брюссельская капуста, луп порей, шпинат, брокколи	100-1000 г



Если есть возможность, используйте посуду из жаропрочного стекла с крышкой. По истечении половины времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Если вы готовите за раз более 500 г овощей, то помешайте блюдо один или два раза.

Рекомендуем вам добавить воду в следующих количествах:

- В свежие овощи (I+II): 100-500 г: 3-6 столовых ложек / 500-1000 г: 9-12 столовых ложек.
- В замороженные овощи: 100-500 г: 3-9 столовых ложек/ 500-1000 г: 9-15 столовых ложек.

Пример: приготовление 500 г свежих овощей по программе Свежие овощи I:

1. Нажмите кнопку автоматических программ приготовления - на дисплее появится C1.



C 1

2. Используйте ручку Таймер/Вес для установки веса.



5 0 0

3. Нажмите кнопку Старт. Дисплей указывает время.



1 4 : 0 0

Комбинированное приготовление Микроволны+ Гриль

Программа	Категория продукта	Вес от-до	Комментарии
CG1	Курица ¹ (свежая) Курица кусками	220-2000 г	При приготовлении блюда весом более 500 г, - 3 звуковых сигнала напоминают о необходимости перевернуть продукт по истечении половины времени приготовления.
CG2	Свинина куском для жарки ² (свежая)	400-1200 г	см. выше
CG3	Запеканка ³	200-2000 г	При приготовлении блюда весом 200-500 г, поместите блюдо на решетку для жарки.



¹ При приготовлении блюда весом 1000-1400 г, рекомендуем использовать глубокое жароупорное блюдо, установленное прямо на вращающееся основание. Не накрывайте крышкой. Куски курицы положите непосредственно на решетку для жарки.

² Кусок свинины следует готовить в глубокой жароупорной посуде, установленной прямо на вращающееся основание. Не накрывайте крышкой.

³ Введите общий вес блюда.

Время автоматического приготовления высчитывается для продуктов с температурой +5°C (т.е. для продуктов из холодильника).

Вес устанавливается следующим образом:

- от 100 до 1000 г с шагом в 25 г
- от 1000 до 2000 г с шагом в 50 г

Для блюд, выходящих за рамки автоматических программ приготовления, введите нужное значение мощности микроволн и время приготовления вручную (ориентируйтесь на таблицы приготовления).

Быстрый старт

Функция "Быстрый Старт" обеспечивает нагрев при максимальной мощности микроволн в течение интервала от 30 сек до 2 мин (выбор с интервалом 30 сек)

Пример: нагревание чашки воды (1 мин. 30 сек)

1. Три раза нажмите кнопку Старт. На дисплее появляется значение времени и прибор начинает работу.



0 1 : 3 0

2. Вы можете увеличить время с шагом в 30 сек, нажимая на кнопку Старт, максимальное время – 2 минуты 30 сек.

Блокировка от вмешательства детей

Данная печь оснащена устройством блокировки от вмешательства детей. Данное устройство не позволяет детям включить печь.

Как включить блокировку:

Сначала **пять раз** нажмите кнопку Стоп/Сброс, затем нажмите кнопку Старт. На дисплее появится индикация “ЛОС”. Предохранительная блокировка не позволяет включить прибор.

Даже если вы повернете ручки или нажмете на кнопки, печь все равно не включится.



ЛОС

Как отменить:

Сначала нажмите **пять раз** на кнопку Стоп/Сброс, затем нажмите кнопку Старт. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее опять появится время дня, и прибор будет функционировать как обычно.



Советы по использованию микроволновой печи

- Всегда содержите печь в чистоте – старайтесь не проливать пищу и не забываете протирать внутреннюю сторону дверцы печи и под стеклянным вращающимся основанием.
- Отдавайте предпочтение круглым или овальным емкостям с крышкой для приготовления в микроволновой печи.
- Не следует использовать металлическую посуду или посуду с металлическими деталями или отделкой. Некоторые виды пластмасс могут расплавиться или деформироваться под воздействием разогретой пищи.
- Во время приготовления накрывайте пищу - используйте стеклянную крышку, тарелку или промасленную бумагу.
- Выпечку, хлеб и тому подобные продукты можно размораживать прямо в корзинке для хлеба или на бумажном полотенце.
- Если вы намерены нагревать замороженный продукт в упаковке, вскройте упаковку. Упаковка из металла или с металлическими элементами не годится для использования в микроволновой печи, если только это не рекомендовано особо. Снимите металлические зажимы и проволоку.
- Маленькие кусочки алюминиевой фольги можно использовать, чтобы укрыть части, которые могут легко перегреться, например, ножки курицы.
- Продукты с кожицей или кожурой, например, картофель или сосиски, нужно проткнуть вилкой перед приготовлением. Не следует варить в микроволновой печи яйца, так как они могут взорваться.
- Положите большие толстые куски ближе к краю посуды. Старайтесь разделить продукт на равные части. Всегда ставьте блюдо в центр печи.
- Блюдо приготовится равномернее, если вы будете регулярно помешивать или переворачивать его.
- Во избежание переваривания или пережаривания, устанавливайте время приготовления чуть меньше, чем это указано вашей поваренной книге. Чем больше вес продукта, тем дольше он готовится.
- Готовьте овощи с небольшим количеством воды или вовсе без нее.
- Используйте меньше соли и специй, чем при обычном приготовлении.
- Приправляйте блюдо после того, как оно будет готово.
- Дайте блюду постоять несколько минут после того, как печь отключится, чтобы блюдо дошло до готовности.
- Перед подачей блюда убедитесь в том, что оно полностью прогрелось.
- При извлечении горячих блюд из печи пользуйтесь прихваткой.

Таблицы

Размораживание

Блюдо	Вес (в г)	Мощность (Ватт)	Длительность (мин)	Время отстаивания (мин)	Примечания/советы
Мясо					
Цельный кусок	500	150	11-15	10-15	Перевернуть один раз. На середине размораживания закрыть жирные части алюминиевой фольгой.
Стейк	200	150	5-7	5-10	Перевернуть 1 раз.
Смешанный фарш	500	150	10-15	5-10	Выньте из печи ту часть фарша, которая уже оттаяла по истечении половины времени размораживания.
Птица					
Курица	1000	150	20-30	15-30	Переверните один раз. Прикройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой по истечении половины времени размораживания.
Утка	1500-2000	150	30-50	40-60	Так же, как курица
Рыба					
Целая рыба	500	150	11-13	15-20	Переверните один раз Закройте плавники фольгой.
Креветки/ крабы	250	150	6-8	15-20	По истечении половины срока оттаивания тщательно перемешайте.
Молочные продукты					
Творог	500	150	18-25	15-20	Удалите алюминиевую обертку. Разделите на куски и периодически перемешивайте замороженные кусочки
Сливочное масло	250	150	2-5	15-20	Удалите алюминиевую обертку.
Сыр	250	150	3-5	20-30	Переверните один раз.
Сливки	200 мл	150	7-10	15-20	Удалите алюминиевую обертку. Периодически помешивать
Фрукты					
Клубника	500	80	14-16	10-15	Размораживать в прикрытом контейнере, 1 раз перевернуть
Вишня	250	80	7-9	5-10	Как клубнику
Черная смородина	250	80	8-10	10-15	Как клубнику
Красная смородина	250	80	7-9	5-10	Как клубнику
Хлеб					
Булочки (50 г)	4 штуки	150	3-5	3-5	Положите на бумажное полотенце, переверните один раз
Смесовой, ржаной	1 кусок (60-80 г)	150	1-2	3-5	Разморозить в прикрытом контейнере

Блюдо	Вес (в г)	Мощность (Ватт)	Длительность (мин)	Время отстаивания(мин)	Прмечания/советы
Батон	500	150	20-25		Прикройте срез
Выпечка					
Сухая выпечка, т.е. выпечка с хрустящей корочкой	300	80	4-8	30-40	Положите на бумажное полотенце, переверните один раз
Готовые открытые пироги с фруктами (фланы)	400-450	80	6-12	5-10	Как сухую выпечку
1 кусок творожного торта	400	80	6-12	5-10	Как сухую выпечку
1 кусок яблочного пирога	400	80	6-12	5-10	Как сухую выпечку
Торты со сливочной и с ливочно-маслянной кремовой прослойкой	300-400	80	4-8	10-20	Начните разморозку в печи, а затем выньте
Продукты для растапливания					
Шоколад/ глазурь	100	900	2-4		Поломайте шоколад на куски, периодически помешивайте
Сливочное масло	50	900	1/2 - 1		Для нагревания – увеличьте время на 30 сек
Нагревание напитков и пищи из холодильника					
1 баночка с детским питанием	125-250	450	1/2-2	2-3	Нагрейте баночку без крышки. Помешайте по окончании разогревания. Проверьте температуру
1 готовое блюдо на тарелке	350-400	900	3-5	2-3	Нагревайте в прикрытом контейнере. Подливку нагрейте отдельно в чашке
1 порция мяса	150	900	1-2	2-3	Любое мясо, за исключением мяса в панировке, нужно разогреть в закрытом контейнере
1 порция овощей, картофеля или риса	200	900	2-3	2-3	Нагревайте в закрытом контейнере, один раз помешайте
1 чашка супа	200 мл	900	2-3	2-3	Бульон разогревают без крышки, а густые супы в закрытой емкости. Помешивайте

Блюдо	Вес (в г)	Мощность (Ватт)	Длительность (мин)	Время отстаивания (мин)	Прмечания/советы
Напитки					
Молоко или детское питание	200 мл	900	1/2-1	2-3	Снимите крышку. Помешайте по окончании разогревания!
Кипячение 1 чашки воды	180 мл	900	1/2 -2	2-3	Растворимый кофе или чай размешайте, как только прекратится кипение
1 чашка молока	200 мл	900	1	2-3	Нагревайте молоко лишь до той температуры, при которой его можно пить, помешайте
1 чашка кофе (разогревание)	200 мл	900	1/2-1	2-3	Помешать. Проверить температуру!
Разморозка и нагревание замороженных полуфабрикатов					
1 порция мяса с подливкой	150	900	3-5	2-3	Нагревайте в закрытом контейнере время от времени помешивайте
1 порция мяса с овощами и гарниром	350-450	900	7-12	2-3	Как мясо с подливкой

Приготовление овощей

Готовьте все овощи в закрытой посуде

Описание	Вес (г)	Добавление воды	Мощность (Ватт)	Длительность (мин)	Время отстаивания (мин)	Примечания/ советы
Цветная капуста	500	1/ 8 л	900	9-11	2	Покройте кусочками сливочного масла
Замороженная брокколи	300	1/8 л	900	8-11	2	Кочерыжками наружу
Грибы	250	Не надо	900	4-6	2	Порежьте на куски
Замороженные морковь и горошек	300	1/2чашки	900	8-11	2	
Морковь	250	2-3 ст. ложки	900	8-10	2	Порежьте кубиками или кружочками
Картофель	250	2-3 ст. ложки	900	4-6	2	Очистите и порежьте на четыре части

Описание	Вес (г)	Добавление воды	Мощность (Ватт)	Длительность (мин)	Время отстаивания (мин)	Примечания/ советы
Красный/зеленый перец	250	Не надо	900	4-6	2	Порезать на куски или кружочки
Лук-порей	250	1/2 чашки	900	4-6	2	Порезать кольцами или кусочками
Мороженная брюссельская капуста	300	1/2 чашки	900	8-11	2	

Приготовление рыбы

Описание	Вес (г)	Мощность (Ватт)	Длительность (мин)	Время отстаивания (мин)	Примечания/ советы
Филе	500	900	6-8	2	Готовьте с крышкой. Переверните на середине приготовления
Рыба целиком	800	1.900	3-4	3	Накройте при приготовлении Закройте плоские части алюминиевой фольгой
		2.450	12-14	2	



Время приготовления указано только для ориентира.

Приготовление в гриле

Описание	Вес (в г)	Аксессуары	Время (мин)
Рыба			
Макрель	600-800	Решетка	18-24
Сардины	6-8 шт.	Решетка	18-20
Мясо			
Сосиски ¹	6-8 шт.	Решетка	20-26
Рубленое мясо замороженное	2 куска	Решетка	18-20
2 рамштекса ¹	400 каждый	Решетка	20-30
Другое			
Жареный хлеб	4 куска	Решетка	2-3
Тартинки	2 куска	Решетка	4-8

¹ Сначала прогрейте печь в течение 2,5 минут



Время приготовления в гриле указано только для ориентира.

Гриль идеально подходит для обжаривания плоских кусков мяса и рыбы.

Данные в таблице указаны для холодной печи, если обратное не оговорено особо.

Плоские куски нужно перевернуть только один раз. Объемные куски большего размера нужно перевернуть несколько раз. Рыбу на решетке лучше располагать головой к хвосту.

Комбинированное приготовление микроволны + гриль

Описание	Вес (в г)	Аксессуары	Уровень в печи	Мощность микроволн (Вт)	Время (мин)
Лапша	500 г лапши	Мелкое блюдо	Основание	250	10-15
Картофельная запеканка	800 г картофеля	Мелкое блюдо	Основание	900	20-25
Лазанья	800 г	Мелкое блюдо	Основание	250	15-20
Мясной рулет	500 г	Глубокое блюдо	Основание	900	10-12
Луковый суп с запеченным верхом	2 чаши	Суповые чаши	Основание	450	4-6



Время в таблице указывается только для ориентира. Время приготовления зависит от состава и размера приготавливаемого блюда, а также от того, как вам видится конечный внешний вид блюда.

Уход и чистка

Печь всегда должна содержаться в чистоте. Остатки пищи или пролитой жидкости будут поглощать энергию микроволн и гореть. Это может снизить эффективность работы печи и вызвать неприятные запахи. Не пытайтесь взломать, перенастроить или самостоятельно ремонтировать какие-либо части печи. Ремонт должен производиться только сервисным инженером, уполномоченным производителем.



Перед чисткой прибора выключите его и выньте вилку из электророзетки.

Чистка аксессуаров (вращающееся основание, его подставка и решетка)

Выньте аксессуары из печи и вымойте их мягким моющим средством. Будьте особенно осторожны с подставкой вращающегося столика.



Внутренняя сторона печи и вращающийся столик сильно нагреваются, так что не прикасайтесь к ним непосредственно после использования.

Чистка внутренней камеры

Загрязнения, оставшиеся на стенках печи, на двери и ее прокладке будут поглощать энергию микроволн, что снизит эффективность прибора, и может вызвать повреждения внутренней камеры прибора.

Используйте мягкое жидкое моющее средство, теплую воду и мягкую ткань для устранения загрязнений.

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, СРЕДСТВА ДЛЯ ЧИСТКИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ ИЛИ СТАЛЬНЫЕ МОЧАЛКИ ДЛЯ МЫТЬЯ КАКИХ-ЛИБО ЧАСТЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

Чтобы отмочить засохшую грязь, прокипятите в печи чашку воды в течение 2-3 минут.

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ НОЖАМИ ИЛИ ДРУГИМИ ЗАОСТРЕННЫМИ ПРЕДМЕТАМИ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ГРЯЗИ С ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ.

Чтобы устранить неприятный запах в печи, прокипятите в ней чашку воды с 2 столовыми ложками лимонного сока в течение 5 минут.

Чистка внешних поверхностей

При очистке панели управления, откройте дверцу печи. Это нужно, чтобы печь случайно не включилась. Вымойте внешние поверхности прибора водой с мягким моющим средством, затем промойте чистой водой, чтобы удалить следы мыла, и вытрите насухо мягкой тканью.

Обратите особое внимание на дверную прокладку и переднюю часть камеры, они всегда должны содержаться в чистоте. Если эти части повреждены из-за сильного загрязнения, не пользуйтесь печью, а вызовите квалифицированного техника.

Вы также можете использовать распылители со средством для мытья стекол или кухонным моющим средством. Никогда не следует пользоваться абразивными моющими средствами, чистящими губками или агрессивными химикатами при мытье внешних поверхностей печи. Чтобы избежать повреждения рабочих частей, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

Техническое обслуживание и запасные части

Если вы обнаружили неполадку, пожалуйста, проведите следующие тесты, прежде чем обратиться в технический центр.

Если печь не включается:

- Проверьте, правильно ли подключен прибор.
- Проверьте, надежно ли вставлена вилка прибора в розетку.
- Проверьте, есть ли в розетке ток, для этого включите в розетку прибор, который совершенно точно работает.
- Проверьте, не поврежден ли плавкий предохранитель домашней электропроводки.

Если печь не работает:

- Возможно, включена блокировка от вмешательства детей.
- Проверьте, правильно ли установлены ручки управления.
- Проверьте по инструкции правильность процедуры введения значений для печи.
- Проверьте, плотно ли закрывается дверь (если к дверной прокладке прилипли кусочки пищи или другие посторонние предметы, дверь не закроется, и печь не будет работать)
- Убедитесь в том, что кнопка Старт была нажата.
- Если вы недавно использовали функцию "Гриль", возможно, печь еще недостаточно остыла.

Если после проведения вышеописанных тестов, печь по-прежнему не работает, обратитесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр (адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены в отдельном приложении к гарантийному свидетельству).

Важная информация:

Если вы вызовете специалиста из сервисного центра по причинам, описанным выше, или для устранения дефектов, возникших из-за неправильной установки или эксплуатации, вам придется оплатить этот визит даже в течение гарантийного срока.

При обращении в сервисный центр вам нужно будет указать следующую информацию:

1. Ваше имя, адрес и почтовый индекс
2. Ваш телефонный номер
3. Краткое и точное описание неполадки
4. Название модели
5. Дата покупки

Советуем вам записать данные прибора ниже, чтобы они всегда были у вас под рукой.

Модель: EMS 2485

Серийный номер:

Дата покупки:

Если гарантия на ваш прибор еще не истекла, проведите все необходимые проверки, поскольку в противном случае вам придется оплатить визит инженера, если окажется, что причина вызова - не механическая или электрическая неполадка.

Пожалуйста, имейте в виду, что для вызова по гарантии вам нужно будет предоставить товарный чек как подтверждение даты покупки.

Запасные части

Запасные части можно приобрести через сервисный центр.

Инструкция для установщика

1. Удалите с двери все рекламные наклейки.
2. Данную печь можно установить отдельно или встроить в кухонный шкаф. Для встраивания используется набор BF 246 (заказывается дополнительно). Чтобы установить печь в кухонный шкаф, следуйте инструкциям, вложенным в крепежный набор для встраивания. Печь должна быть установлена на ровной гладкой поверхности. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи (18 кг) и ее содержимого. Печь должна стоять стабильно во избежание вибрации и шума.
3. Не ставьте печь вблизи источников тепла и воды. Близость к воде и теплу может снизить эффективность работы печи и привести к сбоям в работе прибора.
4. Не закрывайте вентиляционные отверстия наверху и по бокам корпуса, не кладите ничего на верхнюю панель печи. Оставьте вокруг печи свободное пространство: 100 мм между печью и любым объектом над ней, 50 мм по бокам и сзади печи. Если во время работы окажется, что вентиляционные отверстия заблокированы, печь может перегреться, а это приведет к сбоям в работе. Через вентиляционные отверстия выходит горячий воздух, поэтому не закрывайте их и следите, чтобы между печью и задней стеной не было занавески.
5. Установите печь как можно дальше от радио и теле приемников. И хотя данная печь соответствует требованиям ЕЭС по подавлению радиопомех, радиопомехи все же могут возникнуть, если печь стоит слишком близко к радио или телевизору. Так что держите их как можно дальше друг от друга.
6. Если печь установлена в углу, оставьте расстояние, как минимум, 5 см с правого бока.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Печь можно поставить практически в любом месте кухни. Печь должна стоять на ровной плоской поверхности. Вентиляционные отверстия, так же, как и нижняя поверхность печи не должны быть заблокированы – это необходимо для правильной вентиляции.

Подключение к электросети

Прибор должен быть обязательно заземлен. Изготовитель снимает с себя ответственность за случаи, произошедшие из-за несоблюдения данного правила.

Печь поставляется с кабелем питания и вилкой, рассчитанной на заземленную розетку 220-240 В, 50 Герц. Заземление сводит к минимуму риск для вас в случае короткого замыкания. Обязательно проверьте, соответствует ли напряжение вашей электросети напряжению, на которое рассчитан прибор.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: если печь подключена к сети через удлинительный кабель, то этот кабель должен быть обязательно заземлен.

Данный прибор нельзя использовать без заземления. Обратитесь к электрику, если у вас есть какие-либо сомнения по поводу заземления прибора или электросети.

Данный прибор соответствует директиве Е.Е.С. № 87/308 от 2.6.87 по подавлению радиопомех.

Встроенная модель

Чтобы установить прибор в кухонный шкаф, используйте подходящую монтажную раму. Следуйте соответствующим инструкциям по установке и подключению. При установке печи в высокий шкаф вы можете использовать подъемную дверь. Примите во внимание информацию по установке и подключению, изложенную в инструкции к подъемной двери.

Внимание!

Если вы включили печь ни в коем случае не закрывайте подъемную дверь. Это может повредить ваш прибор, причем на такое повреждение гарантия не распространяется.

Подключите прибор к розетке с защитным контактом заземления и с автоматическим устройством на 13 А или с плавким предохранителем на 13 А. После установки печи должна быть обеспечена возможность отключения ее от сети с помощью прерывателя или полюсного переключателя с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

Нужно использовать LS переключатель или плавкий предохранитель, подходящий по номиналу.

Технические данные

Монтажный набор для встраивания		BF 246
Размеры	Ширина	540 мм
	Глубина	416 мм
	Высота	316 мм
Камера	Ширина	350 мм
	Глубина	351 мм
	Высота	210 мм
Объем		24 л
Источник питания		230-240 В, 50 Гц
Предохранитель		13 А
Энергопотребление (микроволны + гриль)		2750 Вт
Производимая мощность		900 Вт
Гриль		1250 Вт
Вес		19 кг
Степень МАFF		Е