

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .. 2	ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ 13
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ.....5	ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 15
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....5	ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ 18
УСТАНОВКА 6	ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 19
УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ 6	ЧИСТКА И УХОД 20
ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ.....6	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ
ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ6	НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 21
ПРИБОР 7	СЕРВИС 21
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....7	УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ..... 21
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 8	
РУЧКА И СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ8	
ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ8	
ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ8	
УСТАНОВКА ЧАСОВ.....9	
ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....9	
БЫСТРЫЙ СТАРТ.....9	
ПАУЗА/ПРОДОЛЖЕНИЕ/ПОВТОРНЫЙ СТАРТ9	
ОХЛАЖДЕНИЕ 10	
ВЫБОР РЕЖИМА 10	
УСТАНОВКА КЛАССА ПРОДУКТА 10	
УСТАНОВКА ВЕСА..... 11	
ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПРОДУКТА..... 11	
УСТАНОВКА МОЩНОСТИ ГРИЛЯ..... 11	
УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ 11	
УСТАНОВКА МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН 12	
УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ..... 12	
БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ..... 12	
БЛОКИРОВКА КНОПОК 12	

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Настоящие инструкции также доступны на интернет-сайте: www.whirlpool.eu

**ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ
ОЧЕНЬ ВАЖНА!**

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



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

ОПАСНОСТЬ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об имеющихся потенциальных рисках и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.
- Перед выполнением любых операций по монтажу отключите прибор от электрической сети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если печь оснащается электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.

- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела, не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения или приготовления пищи на открытом воздухе). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.
- Прибор является встраиваемым. Не используйте его как отдельное устройство.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
- Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после: опасность ожогов. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения приготовленных блюд и принадлежностей надевайте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не используйте микроволновую печь для разогрева продуктов в герметичных емкостях. Избыточное внутреннее давление может привести к разрыву емкости либо стать причиной травмы при ее открытии.
- Не используйте микроволновую печь для сушки тканей, бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов и прочих горючих материалов. Это может привести к возгоранию.
- Не оставляйте прибор без присмотра, особенно, если в процессе приготовления пищи используются бумага, пластмасса и прочие горючие материалы. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластмасс — расплавиться при нагревании пищи.
- Используйте емкости, пригодные для микроволновых печей.

- Жидкости могут перегреваться выше точки кипения без образования пузырьков. При этом возможен неожиданный перелив горячей жидкости.
 - Не пользуйтесь микроволновой печью для жарки во фритюре, поскольку при этом невозможно контролировать температуру масла.
 - После разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для кормления детей размешайте содержимое, проверьте его температуру перед кормлением. Перед подогревом снимите с бутылочки крышку и соску.
 - Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
 - Не используйте микроволновую печь для приготовления или разогрева цельных яиц в скорлупе или без нее, поскольку они могут взорваться, даже после окончания микроволнового нагрева.
 - В случае возгорания или задымления внутри или снаружи прибора не открывайте дверцу, выключите прибор. Отсоедините сетевой шнур от розетки или отключите питание на щите предохранителей.
 - Не передерживайте продукты в печи. Это может привести к возгоранию.
 - Уход за прибором состоит, главным образом, в его чистке. При отсутствии регулярной чистки состояние рабочих поверхностей прибора ухудшается, что отрицательно сказывается на сроке службы прибора и повышает вероятность опасных ситуаций.
 - Не используйте пароочистители.
 - Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
 - Не используйте в приборе агрессивные химические вещества и пары.
- Данный прибор предназначен для разогрева и приготовления пищи. Он не предназначен для промышленного или лабораторного применения.
- Не демонтируйте защитные кожухи и экраны. Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и прилегающие к ним участки на предмет повреждений. Если эти участки повреждены, не используйте прибор, пока он не будет отремонтирован квалифицированным сервисным специалистом.
 - Выполнение технического обслуживания разрешается только квалифицированным сервисным специалистам.
- Лица, не обладающие достаточной технической квалификацией, подвергают себя опасности в случае обслуживания или ремонта прибора со снятием кожухов, предохраняющих от воздействия микроволнового излучения.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ СЕ

Настоящая печь, предусматривающая контакт с пищевыми продуктами, соответствует требованиям Европейского Регламента (СЕ) №1935/2004 и была разработана, изготовлена и выпущена в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы "Низковольтное оборудование" 2006/95/ЕС (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы "Электромагнитная совместимость" 2004/108/ЕС.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**Утилизация упаковочного материала**

Упаковочный материал на 100% пригоден для переработки, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными правилами по утилизации отходов.

Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева микроволновой печи, только если это указано в таблице приготовления блюд или рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.
- Выключайте прибор за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения прибора.

Утилизация изделия

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU 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 сопроводительной документации указывает, что при утилизации с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в надлежащий пункт приема электрического и электронного оборудования.

УСТАНОВКА

После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки, убедитесь, что дверца прибора закрывается должным образом.
В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр.
Во избежание повреждений снимайте прибор с основания из полистирола только в момент установки.

УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ

Перед началом установки прибора прочтите все рекомендации по безопасности на страницах 2, 3, 4, 5.
При установке прибора следуйте инструкциям на странице I.

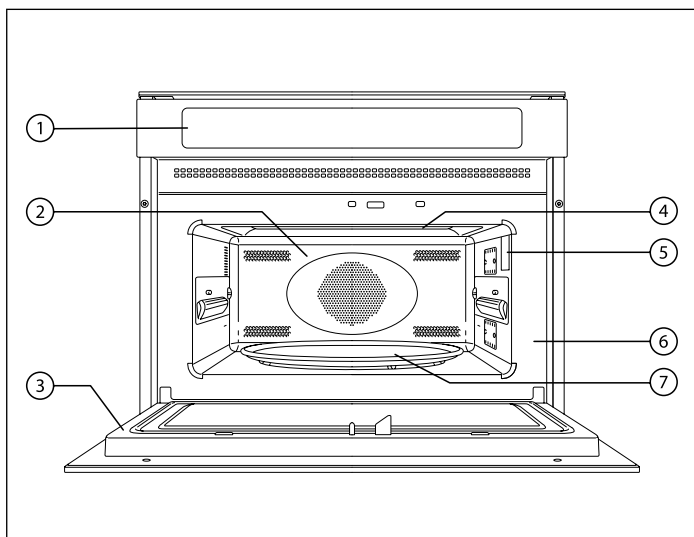
ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ

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 сетевой шнур слишком короткий, перенесите розетку ближе к прибору, воспользовавшись услугами квалифицированного электрика или сервисного специалиста.
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

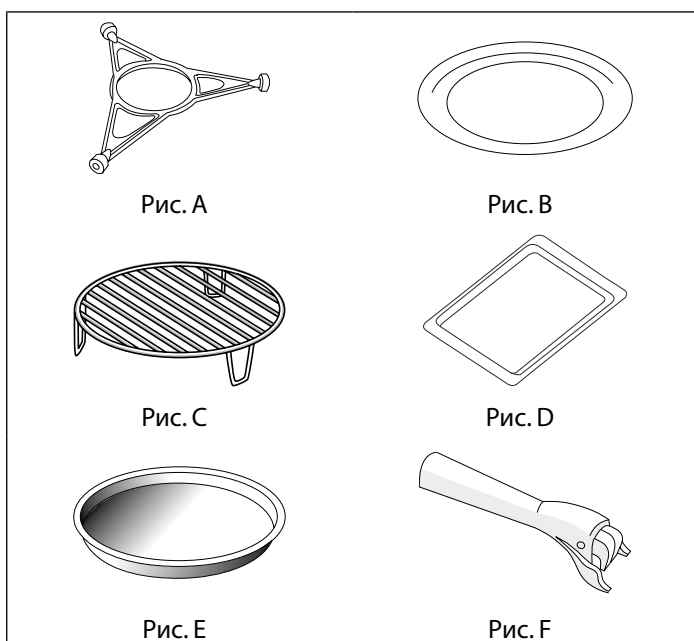
Прибором можно пользоваться только при плотно закрытой дверце.
Прибор должен быть обязательно заземлен. Производитель не несет ответственности за травмы людей и животных и материальный ущерб, возникающие в связи с несоблюдением данного требования.
Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения пользователем данной инструкции.

ПРИБОР



1. Панель управления
2. Камера
3. Дверца
4. Верхний нагревательный элемент
5. Лампа
6. Паспортная табличка (не снимать)
7. Стеклоплавильный поворотный стол

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



- А.** Подставка под поворотный стол.
Используйте только с поворотным столом.
- В.** Стеклоплавильный поворотный стол.
Используйте во всех режимах приготовления. Устанавливайте на подставку под поворотный стол.
- С.** Решетка.
Используйте для приготовления и выпекания блюд.
- Д.** Противень для выпечки (только в некоторых моделях).
Не используйте в сочетании с микроволнами.
- Е.** Crisp-тарелка (только в некоторых моделях).
Устанавливайте на стеклоплавильный поворотный стол.
- Ф.** Захват для Crisp-тарелки (только в некоторых моделях).
Используйте для извлечения горячей Crisp-тарелки.

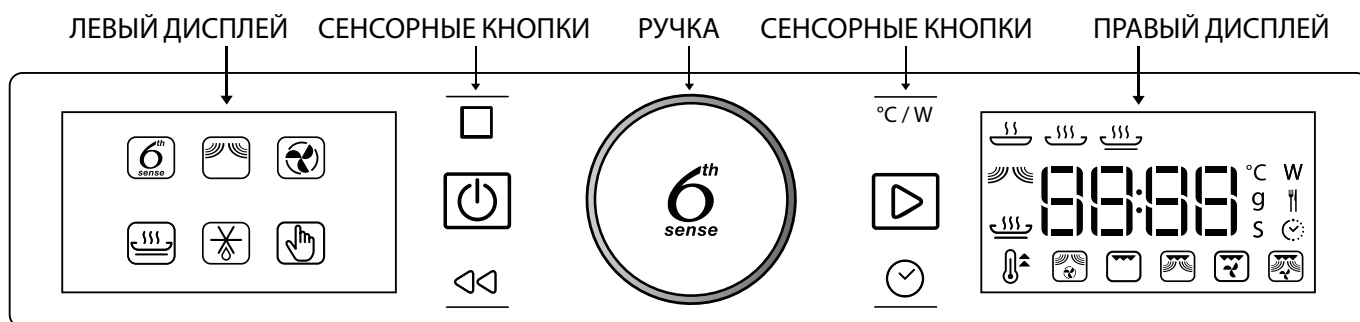
Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

НЕ ПРИЛАГАЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

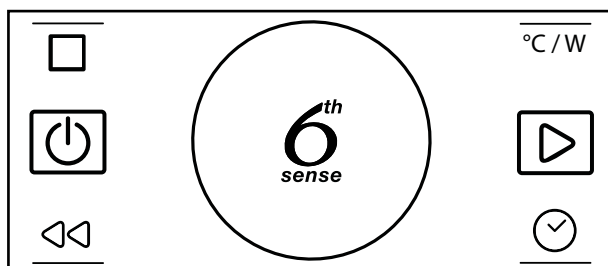
Прочие принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.

ПРИМЕЧАНИЕ: все принадлежности пригодны для мытья в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



РУЧКА И СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ



РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ

Поворот: перемещение между режимами, изменение параметров приготовления.



КНОПКА 6TH SENSE

Нажатие: выбор, установка, подтверждение режимов и параметров, запуск процесса приготовления.



ПАУЗА – Приостановка цикла приготовления.



МОЩНОСТЬ – Регулировка температуры, мощности гриля и микроволнового излучения.



ВКЛ/ВЫКЛ – Включение/выключение прибора (в любой момент времени).



СТАРТ – Запуск приготовления в заданном режиме.

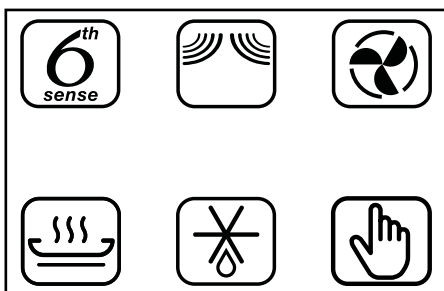


НАЗАД – Возврат на предыдущий экран.



ВРЕМЯ – Настройка часов, установка длительности цикла приготовления.

ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ

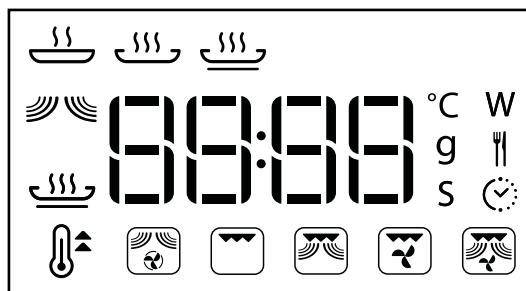


На этом дисплее отображаются основные режимы приготовления блюд.

Доступные для выбора режимы выделяются более яркой подсветкой.

Для указания режимов используются символы. Их полный перечень представлен в таблице на странице 13.

ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ




На этом дисплее отображаются часы, группы значков режимов 6th Sense и ручных режимов приготовления, а также данные всех режимов. С его помощью можно настраивать все параметры приготовления блюд.

1.1 УСТАНОВКА ЧАСОВ

При первом включении прибора необходимо выполнить установку часов.




Вращая , установите значение часа.

Нажмите  для подтверждения.



Вращая , установите значение минут.

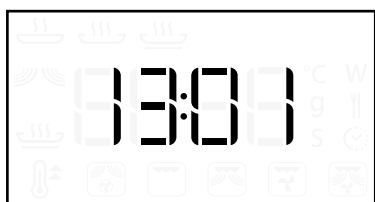
Нажмите  для подтверждения.


ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы изменить настройки времени в последующем, при выключенном приборе нажмите и удерживайте  не менее одной секунды. Затем повторите описанные выше действия.

После перебоя в подаче электроэнергии часы должны быть установлены повторно.

1.2 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ


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



Для включения прибора нажмите  (удерживайте 1 секунду).

После включения прибора оба дисплея становятся активными. Ручка и все сенсорные кнопки переходят в режим полной функциональности.



ПРИМЕЧАНИЕ: Нажатие  позволяет завершить текущий цикл приготовления и отключить прибор в любой момент времени.


2 БЫСТРЫЙ СТАРТ

Отмена процедуры настройки режима и быстрый запуск приготовления блюда на максимальной мощности микроволнового излучения (900 Вт) со стандартной длительностью 30 секунд.

Поместите пищу в камеру микроволновой печи и закройте дверцу.

Нажмите , чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ: Режим доступен, только когда прибор выключен.


Каждое нажатие  увеличивает длительность на 30 секунд.

Стандартные настройки можно изменять уже после начала цикла приготовления. См. разделы 7.3 и 8.


Принадлежности, не разрешенные к применению в данном режиме: решетка, противень для выпечки, crisp-тарелка.

3 ПАУЗА/ПРОДОЛЖЕНИЕ/ПОВТОРНЫЙ СТАРТ

ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

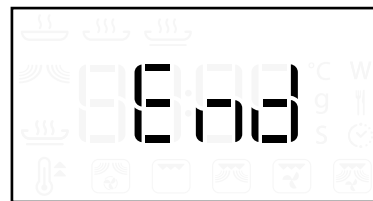
Нажмите , чтобы приостановить приготовление пищи. Кроме этого, процесс приготовления пищи можно приостановить, открыв дверцу, чтобы проверить, перевернуть или размешать приготавливаемое блюдо. Заданные настройки сохраняются в течение 10 минут.


ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите , чтобы продолжить приготовление пищи после паузы.


ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После истечения времени приготовления на правом дисплее высвечивается надпись "End" ("Конец"), и подается звуковой сигнал.



Нажмите  или откройте дверцу, чтобы прекратить подачу сигнала.

ПОВТОРНЫЙ СТАРТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите , чтобы продлить приготовление на 30 секунд, когда на дисплее высвечивается "End". При каждом нажатии кнопки ко времени приготовления добавляется еще 30 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если по окончании приготовления открыть, а потом снова закрыть дверцу, прибор будет хранить заданные настройки только в течение 60 секунд.

4 ОХЛАЖДЕНИЕ

По завершении работы прибор может выполнять процедуру охлаждения.

При этом на правом дисплее высвечивается надпись "Cool On".



После завершения данной процедуры прибор автоматически выключается.

ПРИМЕЧАНИЕ: Процедура охлаждения может быть прервана посредством открытия дверцы. При необходимости ее можно продолжить, снова закрыв дверцу.

5 ВЫБОР РЕЖИМА

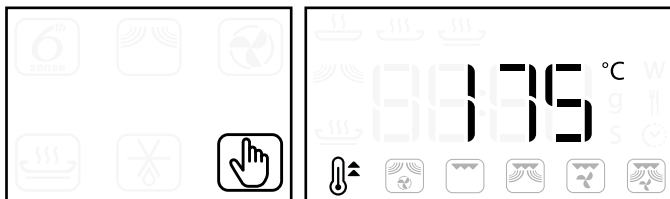
Имеется возможность выбора между шестью основными режимами и различными программами приготовления блюд. Их описание представлено в таблице на страницах 13 и 14.



Вращая , выберите основной режим на левом дисплее.

Нажмите для подтверждения выбора.

Выберите семейство специальных режимов 6th Sense или ручные режимы приготовления , перейдя к соответствующим группам значков на правом дисплее.



Вращая , выберите требуемый режим на правом дисплее.

Нажмите для подтверждения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор запоминает последний выбранный режим.

6 УСТАНОВКА КЛАССА ПРОДУКТА

При использовании режимов Турбо-разморозка и 6th Sense для получения качественного результата необходимо указать класс приготавливаемого продукта.

Выберите требуемый режим. На правом дисплее появится мигающий символ класса продукта и соответствующий номер.



Вращая , выберите класс продукта (см. таблицы ниже).

Нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти к заданию веса продукта (см. раздел 6.1).

ТУРБО-РАЗМОРОЗКА

1	2	3	4	5
ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ	ЗАМОРОЖЕННЫЙ ХЛЕБ	ЗАМОРОЖЕННАЯ ПТИЦА	ЗАМОРОЖЕННАЯ РЫБА

6th SENSE РАЗОГРЕВ

1	2	3	4	5
ТАРЕЛКА С УЖИНОМ	ЗАМОРОЖЕННОЕ ПОРЦИОННОЕ БЛЮДО	ЗАМОРОЖЕННАЯ ЛАЗАНЬЯ	СУП	НАПИТОК

6th SENSE ПРИГОТОВЛЕНИЕ



1	2	3	4	5
ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	СВЕЖИЕ ОВОЩИ	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ	КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	ПОПКОРН

6th SENSE CRISP

1	2	3	4	5
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	ПИЦЦА, ТОНКОЕ ТЕСТО	ПИЦЦА, ТОЛСТОЕ ТЕСТО	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ, НАГГЕТСЫ	РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ

ПРИМЕЧАНИЕ: Если продукт указан в таблице или его вес отличается от рекомендованного, используйте режимы Микроволны или Ручной .


6.1 УСТАНОВКА ВЕСА


Для использования режимов 6th Sense  и Турбо-разморозка  необходимо указать вес продукта.

Прибор автоматически рассчитывает наилучшую мощность и длительность приготовления для каждого класса продуктов.



На дисплее высвечивается значение по умолчанию и мигающий символ "g".



Вращая , установите вес в пределах заданного диапазона.


Нажмите , чтобы подтвердить значение и начать приготовление в выбранном режиме.

6.2 ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПРОДУКТА


При использовании некоторых режимов 6th Sense  и Турбо-разморозка  прибор может останавливаться (в зависимости от выбранного класса и веса продукта) и предлагать пользователю перевернуть продукт.







Откройте дверцу и переверните продукт
Закройте дверцу.

Нажмите , чтобы возобновить процесс приготовления.

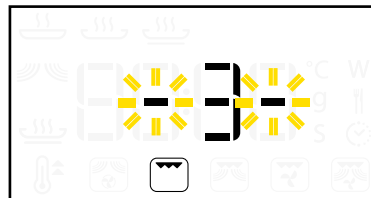



ПРИМЕЧАНИЕ: В режиме Турбо-разморозка , если продукт не был перевернут, прибор возобновляет работу автоматически через две минуты. Время размораживания в этом случае увеличивается.



7.1 УСТАНОВКА МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

Установка мощности гриля в режимах Гриль , Гриль-комби , Турбогриль  и Турбогриль-комби . Для приготовления блюд на гриле предусмотрено три фиксированных уровня мощности: 1 (низкий), 2 (средний), 3 (высокий).

Значение по умолчанию высвечивается между двумя мигающими символами "--".






Вращая , установите требуемый уровень мощности гриля.

Нажмите , чтобы подтвердить значение и продолжить настройку режима, или  для быстрого старта.

ПРИМЕЧАНИЕ: Кнопка $\overline{^{\circ}\text{C}/\text{W}}$ позволяет изменять уровень мощности гриля в процессе приготовления.

7.2 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ



Установка температуры для всех режимов, где это предусмотрено (Быстрый прогрев , Конвекция , Конвекция-комби ).

На дисплее высвечивается значение по умолчанию и мигающий значок $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$.







Вращая , установите требуемую температуру.



Нажмите , чтобы подтвердить значение и продолжить настройку режима, или  для быстрого старта.

ПРИМЕЧАНИЕ: Кнопка $\overline{^{\circ}\text{C}/\text{W}}$ позволяет изменять температуру в процессе приготовления.

7.3 УСТАНОВКА МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН



Установка уровня мощности микроволн для всех режимов приготовления, где это предусмотрено (Микроволны , Гриль-комби , Турбогриль-комби , Конвекция-комби ).


На дисплее высвечивается значение по умолчанию и мигающий значок "W".





Вращая , установите требуемую мощность.




Нажмите , чтобы подтвердить значение и продолжить настройку режима, или  для быстрого старта.


ПРИМЕЧАНИЕ: Кнопка  позволяет изменять мощность микроволн в процессе приготовления.

8 УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ

Установка длительности приготовления для всех режимов, кроме 6th Sense  и Быстрый Прогрев .

На дисплее высвечивается значение по умолчанию и мигающий значок .




Вращая , установите длительность.



Нажмите  или , чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления.


ПРИМЕЧАНИЕ: Ручка  позволяет изменять длительность в процессе приготовления.

Каждое нажатие  увеличивает длительность на 30 секунд.

9 БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ

Ускоренный предварительный нагрев камеры микроволновой печи. См. полное описание на странице 15.

Выберите значок на правом дисплее.

Нажмите  для подтверждения.



Вращая , установите требуемую температуру.

Нажмите  или , чтобы начать быстрый прогрев.




В момент достижения прибором требуемой температуры подается звуковой сигнал.

Не помещайте пищу в камеру до завершения стадии быстрого прогрева.

10 БЛОКИРОВКА КНОПОК

Блокировка кнопок панели управления.

Нажмите и удерживайте  не менее 5 секунд.



Для отмены блокировки.

Нажмите и удерживайте  не менее 5 секунд.










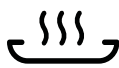










ПРИМЕЧАНИЕ: По соображениям безопасности во время приготовления пищи прибор может быть всегда выключен нажатием .

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ

Традиционные режимы		МИКРОВОЛНЫ	Режим Микроволны служит для быстрого приготовления или разогрева пищи и напитков.			
		КОНВЕКЦИЯ	Данный режим позволяет использовать жаропрочную посуду. Процесс приготовления протекает так же, как в традиционных духовках. Режим подходит для приготовления безе, печенья, бисквитов, суфле, птицы и мясного жаркого. Помещайте продукты на решетку, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха. Используйте противень (при наличии) для выпекания небольших кулинарных изделий.			
		CRISP	Этот режим, являющийся эксклюзивной разработкой Whirlpool, позволяет готовить блюда с румяной хрустящей корочкой как на нижней, так и на верхней стороне. Благодаря использованию микроволн и гриля Crisp-тарелка быстро нагревается до рабочей температуры, продукт подрумянивается, на нем образуется хрустящая корочка. Пользуйтесь этим режимом для подогрева и приготовления пиццы и других изделий из теста. Он также подходит для жарки яичницы, колбасок, картофеля (как обычного, так и фри), котлет и других мясных блюд без добавления масла (или с добавлением лишь минимального его количества). С данным режимом необходимо использовать crisp-тарелку: расположите ее по центру стеклянного поворотного стола. Пользуйтесь специальным захватом- crisp handle или кухонными рукавицами для извлечения горячей crisp-тарелки.			
		ТУРБО-РАЗМОРОЗКА	Этот режим предназначен для быстрого автоматического* размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей и хлеба. Турбо-разморозку можно использовать, только когда чистый вес продукта составляет от 100 г и 2.5 кг. По ходу размораживания прибор останавливается и предлагает пользователю перевернуть продукт ("TURN"). Всегда кладите продукты на стеклянный поворотный стол. Выдерживание всегда улучшает кулинарный результат.			
Режимы 6 th Sense			6th Sense РАЗОГРЕВ	Этот режим, основанный на технологии 6 th Sense, позволяет автоматически* разогревать блюда. Используйте этот режим для разогрева готовых замороженных, охлажденных или находящихся при комнатной температуре блюд. Выдерживание всегда улучшает кулинарный результат, особенно для замороженных продуктов. Всегда накрывайте продукты при использовании этого режима (за исключением разогрева супов). Помещайте продукты в жаропрочную и пригодную для использования в микроволновой печи посуду.		
						
		ТАРЕЛКА С УЖИНОМ	ЗАМОРОЖЕННОЕ ПОРЦИОННОЕ БЛЮДО	ЗАМОРОЖЕННАЯ ЛАЗАНЬЯ	СУП	НАПИТОК
	6th Sense ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Этот режим, основанный на технологии 6 th Sense, позволяет автоматически* готовить различные блюда. Помещайте продукты в жаропрочную и пригодную для использования в микроволновой печи посуду.				
						
ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	СВЕЖИЕ ОВОЩИ	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ	КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	ПОПКОРН		

Режимы 6 th Sense		 6th Sense CRISP	<p>Этот режим, основанный на технологии 6th Sense, позволяет автоматически* готовить блюда с румяной хрустящей корочкой как на нижней, так и на верхней стороне. Помещайте продукты на crisp-тарелку.</p>												
			<table border="1"> <tr> <td>  </td> <td>  </td> <td>  </td> <td>  </td> <td>  </td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</td> <td>ПИЦЦА, ТОНКОЕ ТЕСТО</td> <td>ПИЦЦА, ТОЛСТОЕ ТЕСТО</td> <td>КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ, НАГЕТСЫ</td> <td>РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	ПИЦЦА, ТОНКОЕ ТЕСТО
															
1	2	3	4	5											
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	ПИЦЦА, ТОНКОЕ ТЕСТО	ПИЦЦА, ТОЛСТОЕ ТЕСТО	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ, НАГЕТСЫ	РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ											
Ручные режимы		 БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ	<p>Используйте этот режим для предварительного нагрева пустой камеры микроволновой печи. Дождитесь завершения предварительного нагрева перед тем, как помещать пищу в печь. В момент завершения стадии предварительного нагрева подается звуковой сигнал. В отсутствие действий пользователя прибор будет поддерживать температуру в течение 20 минут, а затем выключится.</p>												
		 КОНВЕКЦИЯ-КОМБИ	<p>Данный режим сочетает микроволновый нагрев и обычную конвекцию, позволяя ускорить приготовление запекаемых блюд. Он подходит для приготовления жареного мяса и птицы, картошки в мундире, замороженных полуфабрикатов быстрого приготовления, бисквитов, мучных кондитерских изделий, рыбы и пудингов. Помещайте продукты на решетку, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха.</p>												
		 ГРИЛЬ	<p>Этот режим позволяет подрумянивать продукты, добиваясь эффекта гриля или гратена. Он подходит для приготовления таких блюд, как сырные тосты, горячие сэндвичи, картофельные крокеты, сосиски и овощи. Помещайте продукты на решетку. Переворачивайте продукты во время приготовления. Перед использованием гриля убедитесь, что посуда является жаропрочной. Рекомендуется прогреть камеру в течение 3-5 минут, установив мощность гриля на уровень -3-.</p>												
		 ГРИЛЬ-КОМБИ	<p>Данный режим сочетает микроволновый нагрев и обычный гриль, позволяя ускорить приготовление блюд на гриле. Он подходит для приготовления лазаний, рыбных и картофельных запеканок. Помещайте продукты на решетку или стеклянный поворотный стол. Максимальный уровень мощности микроволнового излучения в режиме Гриль-комби ограничен уровнем заводской настройки.</p>												
		 ТУРБОГРИЛЬ	<p>Этот режим обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха в камере микроволновой печи в процессе приготовления на гриле, что улучшает качество получаемых жареных блюд из птицы и больших кусков мяса (ножки, ростбиф, курица). Уложите продукты на решетку. Переворачивайте продукты во время приготовления. Перед использованием гриля убедитесь, что посуда является жаропрочной. Предварительный нагрев камеры микроволновой печи не требуется.</p>												
		 ТУРБОГРИЛЬ-КОМБИ	<p>Данный режим сочетает микроволновый нагрев, гриль и принудительную конвекцию. Он подходит для быстрого приготовления и подрумянивания таких блюд, как птица, фаршированные овощи, печеный картофель. Помещайте продукты на решетку или стеклянный поворотный стол.</p>												












* Для режима Турбо-разморозка  и всех режимов 6th Sense  прибор автоматически рассчитывает параметры приготовления на основе веса и типа продукта в целях получения наилучшего результата.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД										
ПРОДУКТ	РЕЖИМ	КЛАСС	ДЕЙСТВИЕ	ТЕМП.	ПРОГРЕВ	ВРЕМЯ	МОЩНОСТЬ	ГРИЛЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (при наличии)	СОВЕТЫ
Печеные яблоки			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				160-350	2		
Напиток (100-500 г)		5	РАЗОГРЕВ							Не накрывайте
Хлеб (батон, булки) 100 г-1 кг		5	РАЗМОРОЗКА							Выдерживание улучшает результат
Батон хлеба			ВЫПЕКАНИЕ	180-200	у	30-35			Противень на решетке	
Куриные крылышки (200-500 г)		4	CRISP						Crisp-тарелка	
Сливочное масло			РАСТАПЛИВАНИЕ				350			
			РАЗМЯГЧЕНИЕ				160			
Торты			ВЫПЕКАНИЕ	175		28-30	90			
Запеканки			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				500			Накройте крышкой
Сыр			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				500			
			РАЗМЯГЧЕНИЕ				160			
Половинки курицы			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				500-650	2		
Куриные окорочка			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				350-500	1		
Куриные наггетсы (200-500 г)		4	CRISP						Crisp-тарелка	Смажьте crisp-тарелку
Курица целиком			ПРИГОТОВЛЕНИЕ	210-220	п	50-60			Противень на решетке	
Шоколад			РАСТАПЛИВАНИЕ				350			
Печенье			ВЫПЕКАНИЕ	170-180	у	10-12			Противень для выпечки	
Тарелка с ужином (250-500 г)		1	РАЗОГРЕВ							Накройте крышкой
Блюда из яиц			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				500			
Рыба (стейки или филе)			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				650			
		3	РАЗМОРОЗКА							Выдерживание улучшает результат
			ГРИЛЬ					1		
Рыба (запеченная)			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				160-350	1		
Рыбные палочки (200-500 г)		5	CRISP						Crisp-тарелка	Переверните по требованию
Рыбная запеканка			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				350-500	1		
Замороженный гратен			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				160-350	1		












ПРОДУКТ	РЕЖИМ	КЛАСС	ДЕЙСТВИЕ	ТЕМП.	ПРОГРЕВ	ВРЕМЯ	МОЩНОСТЬ	ГРИЛЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (при наличии)	СОВЕТЫ
Замороженная лазанья (250-500 г)		3	РАЗОГРЕВ							Накройте крышкой
Замороженное порционное блюдо (250-500 г)		2	РАЗОГРЕВ							
Замороженные овощи (200-800 г)		3	ПРИГОТОВЛЕНИЕ							Накройте крышкой. Размешайте по требованию
Фруктовый крамбл			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				160-350	2		
Шашлык			ГРИЛЬ					2		
Котлеты			ГРИЛЬ					1		
Мороженое			РАЗМЯГЧЕНИЕ				90			
Лазанья			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				350-500	2		
Мясо (Рубленое мясо, котлеты, стейки или жаркое)			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				750			
		1	РАЗМОРОЗКА							Выдерживание улучшает результат
Безе			ВЫПЕКАНИЕ	100-120	у	40-50			Противень для выпечки	
Пицца, толстое тесто (200-500 г)		3	CRISP						Crisp-тарелка	
Пицца, тонкое тесто (200-500 г)		2	CRISP						Crisp-тарелка	
Попкорн (100 г)		5	ПРИГОТОВЛЕНИЕ							По одному пакету за раз.
Картофель (фри) (200-500 г)		1	CRISP						Crisp-тарелка	Выложите картофель ровным слоем на crisp-тарелку
Картофель (200-800 г)		2	ПРИГОТОВЛЕНИЕ							Порежьте на равные кусочки. Добавьте 2-4 столовые ложки воды. Накройте крышкой. Размешайте по требованию
Картофель (жареный)			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				500-650	2		
Картофель (печеный) (200-1000 г)		1	ПРИГОТОВЛЕНИЕ							Переверните по требованию.
Птица (целиком, кусочками или филе)		2	РАЗМОРОЗКА							Выдерживание улучшает результат
Ростбиф средней прожарки (1.3-1.5 кг)			ПРИГОТОВЛЕНИЕ	170-180	н	40-60			Противень на решетке	
			ПРИГОТОВЛЕНИЕ	150-160	у	40-60			Противень на решетке	Переверните по прошествии половины времени
Жаркое из свинины (1.3-1.5 кг)			ПРИГОТОВЛЕНИЕ	160-170	н	70-80			Противень на решетке	
			ПРИГОТОВЛЕНИЕ	150-160	у	70-80			Блюдо на решетке	Переверните по прошествии половины времени
Булочки			ПРИГОТОВЛЕНИЕ	210-220	у	10-12			Противень для выпечки	

ПРОДУКТ	РЕЖИМ	КЛАСС	ДЕЙСТВИЕ	ТЕМП.	ПРОГРЕВ	ВРЕМЯ	МОЩНОСТЬ	ГРИЛЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (при наличии)	СОВЕТЫ
Колбаски			ГРИЛЬ					2		
Суп (200-800 г)		4	РАЗОГРЕВ							Не накрывайте
Бисквитный торт			ВЫПЕКАНИЕ	170-180	n	30-40			Противень на решетке	
Тушеные блюда			ТУШЕНИЕ				350			
Овощи			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				750			
		4	РАЗМОРОЗКА							Выдерживание улучшает результат
Овощи (консервированные) (200-600 г)		4	ПРИГОТОВЛЕНИЕ							Слейте большую часть жидкости. Накройте крышкой
Овощи (свежие)		2	ПРИГОТОВЛЕНИЕ							Порежьте на равные кусочки. Добавьте 2-4 столовые ложки воды. Накройте крышкой. Размешайте по требованию
Овощи (фаршированные)			ПРИГОТОВЛЕНИЕ				350-500	2		

* Рекомендуемые параметры приготовления являются приблизительными. В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и значения температуры, позволяющие получить наилучший результат для каждого блюда. При этом пищу можно готовить разными способами в зависимости от личных предпочтений.

ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Международная Электротехническая Комиссия (IEC) разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности микроволновых печей. Ниже представлены рекомендуемые параметры для данного прибора.

ТЕСТ	ПРОДУКТ	РЕЖИМ	ВЕС	ТЕМП.	ПРОГРЕВ	ВРЕМЯ	МОЩНОСТЬ	ПРИНАД-ЛЕЖНОСТИ (при нали-чии)
В соответствии со стандартом IEC 60705								
12.3.1	Яичный заварной крем		1000 г			12-13	650	Посуда для микроволновых печей (Пирекс 3.227)
12.3.2	Бисквитный торт		475 г			5.30	650	Посуда для микроволновых печей (Пирекс 3.827)
12.3.3	Мясной рулет		900 г			13-14	750	Посуда для микроволновых печей (Пирекс 3.838)
12.3.4	Картофельная запеканка		1100 г	190		28-30	350	Посуда для микроволновых печей (Пирекс 3.827)
12.3.5	Торт/пирог		700 г	175		28-30	90	Посуда для микроволновых печей (Пирекс 3.827)
12.3.6	Курица		1000 г	210		30-32	350	Посуда для микроволновых печей (Пирекс 3.827)
13.3	Разморозка мяса		500 г			10	160	
В соответствии со стандартом IEC 60350								
8.4.1	Песочное печенье				n	30-35		Противень*
8.4.2	Сладкие блюда небольшого размера				y	18-20		Противень*
8.5.1	Нежирный бисквит				n	33-35		Решетка
8.5.2	Яблочный торт				y	65-70		Решетка

* Отсутствующие в комплекте принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**Как пользоваться таблицей приготовления блюд**

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

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

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

Пластиковая 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.

Приготовление блюд

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

Маленькие куски приготавливаются быстрее, чем большие. Порежьте продукт на кусочки равного размера, чтобы добиться равномерности приготовления.

При микроволновом нагреве происходит испарение влаги.

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

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

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

Тонкие ломтики мяса кладите друг на друга или крест-накрест. Более объемные изделия, например, мясные рулеты или колбаски, кладите ближе друг к другу.

Жидкости

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

Чтобы исключить такую возможность, соблюдайте следующие правила:

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

Детское питание

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

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

Перед подогревом снимите с бутылочки крышку и соску.

Замороженные продукты

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

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

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

ЧИСТКА И УХОД

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

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

Полезные советы

Не пользуйтесь металлическими мочалками, абразивными чистящими составами, грубыми салфетками и другими подобными средствами, так как они могут повредить панель управления, внутренние и наружные поверхности прибора.

Используйте губки с неагрессивным моющим средством или бумажные полотенца в сочетании с аэрозольным стеклоочистителем.

Распыляйте стеклоочиститель на бумажное полотенце.

Не распыляйте аэрозоль прямо на печь.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: *Данный прибор предполагает обязательное использование поворотного стола. Не пользуйтесь прибором, если после чистки в него не был установлен поворотный стол.*

Нагревательный элемент гриля

Нагревательный элемент гриля не нуждается в чистке, так как все попадающие на него брызги полностью сгорают под действием высокой температуры. Тем не менее, свод камеры над ним следует регулярно протирать.

Для этого используйте теплую воду, моющее средство и губку. Если гриль используется нерегулярно, его следует включать раз в месяц на 10 минут для выжигания брызг.

Внутренние поверхности микроволновой печи

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

Не допускайте накапливания жира и частиц пищи вокруг дверцы.

Для удаления стойких пятен поставьте в микроволновую печь чашку с водой и прокипятите ее в течение 2-3 минут. Водяной пар размягчит пятна.

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

Не используйте пароочистители.

Принадлежности

Сразу же после использования замочите принадлежности с добавлением средства для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками.

Остатки пищи легко удаляются при помощи щетки или губки.

Все принадлежности пригодны для мытья в посудомоечной машине.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Прибор не работает

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

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".

СЕРВИС

Прежде чем обратиться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Поиск и устранение неисправностей".
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, не прекратились ли неполадки.

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

Всегда указывайте:

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

SERVICE 0000 000 00000



Сервисный номер также указан в гарантийном талоне.

- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

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

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

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