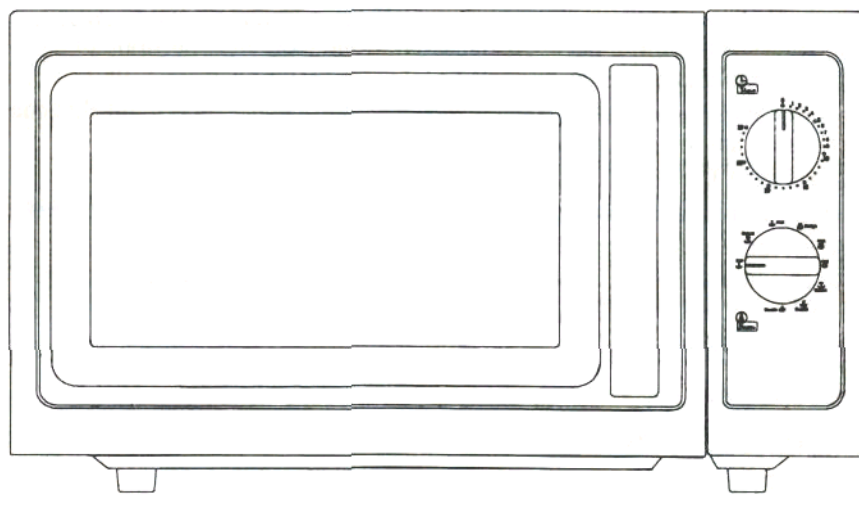


BECKERS

Микроволновая печь MWO A2 GR



ВНИМАНИЕ!

(a) Не пытайтесь работать с печью при открытой дверце – это взрывоопасно. Также нельзя работать при повреждении предохранительных замков на дверце.

(b) Не размещайте какие – либо предметы между лицевой стороной печи и дверцей, и не допускайте скопления грязи и остатков чистящих средств на уплотнителе.

(c) Не работайте с оборудованием в случае каких-либо повреждений, особенно важно, чтобы плотно закрывалась дверь, и не было повреждений

- 1) двери
- 2) петли и замки
- 3) уплотнители двери

(d) Печь должна регулироваться или ремонтироваться только квалифицированным персоналом.

Спецификация:

Потребляемая мощность:	220В/50Гц, 1400 Вт (Микроволны)
Выход:	220В, 1000 Вт (ТЭН)
Рабочая частота:	2450 МГц
Габариты:	305 мм (В)х508мм (Ш)х424мм (Д)
Размеры рабочей камеры:	215мм (В)х 350мм (Ш)х 330мм (Д)
Объем:	23л
Масса нетто:	ок. 16,5 кг

Перед тем, звонить в центр сервисного обслуживания

Если произошел сбой в работе печи:

- a) проверьте, плотно ли воткнута штепсельная вилка в розетку. Если нет, отключите прибор, подождите 10 сек, и плотно воткните штепсельную розетку в источник питания.
- b) проверьте плавкий предохранитель или основной циклический прерыватель. Если эти приборы на первый взгляд работают правильно, протестируйте выходное устройство при помощи других приборов.
- c) удостоверьтесь, что панель управления запрограммирована корректно, и таймер установлен.
- d) проверьте плотность закрытия двери при помощи фиксирующей системы блокирования двери. В противном случае печь не запустится.

Если ни одно из вышеперечисленных действий не помогло, обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту. Не пытайтесь производить регулировку или замену каких-либо частей печи самостоятельно.

Установка

1. убедитесь, что с внутренней поверхности двери удалены все упаковочные материалы.

2. проверьте печь на наличие каких-либо повреждений, таких как изгиб двери, повреждение уплотнителя двери и поверхности уплотнителя, поломка или потеря дверных петель и замков, вмятины внутри камеры или на двери. Если какие-либо повреждения существуют, не работайте с оборудованием и обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.

3. данная микроволновая печь должна быть установлена на гладкой, устойчивой поверхности, которая может выдержать ее вес и тяжесть продуктов, которые готовятся в печи.

4. не устанавливайте печь вблизи горячих источников, во влажных местах и местах с высокой влажностью воздуха, или рядом с легко воспламеняемыми материалами.

5. для правильной работы оборудования, печь должна быть расположена в месте, имеющем хорошую вентиляцию. Необходимо расположить оборудование таким образом, чтобы 20 см над печью, 10 см сзади и 5 см с обеих сторон было свободно. Не закрывайте и не блокируйте работу каких-либо частей оборудования. Не удаляйте ножки.

6. не используйте печь без стеклянного подноса, крутящейся опоры и проверьте их установку в рабочее положение.

7. убедитесь в том, что шнур электропитания не поврежден и в месте установки оборудования отсутствуют какие-либо горячие или острые поверхности.

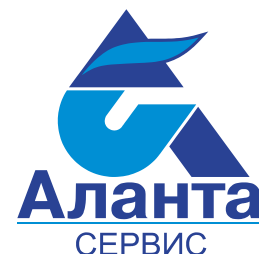
8. розетка должна быть легко достигаема в случае необходимости

9. не используйте печь на открытом воздухе.

Инструкции по заземлению

Данное оборудование должно быть заземлено. Печь оборудована электрическим шнуром, имеющим провод заземления с заземленной штепсельной розеткой. Она может быть включена в настоящую розетку, имеющую правильную установку и заземление. Даже в случае возникновения замыкания электрической цепи, заземление снизит риск от электрического шока. Рекомендуется подключать печь к отдельному источнику питания. Использование высокого напряжения может привести к воспламенению или другим повреждениям печи.

Внимание: В случае неправильного использования заземления штепсельной розетки, существует риск возникновения электрического шока.



Примечание: 1. Если у вас есть вопросы по поводу заземления или электрических инструкций, проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом или центром сервисного обслуживания.

2. В случае неправильного использования оборудования или некорректного подключения ни производитель, ни дилер не может гарантировать хорошую работу печи и безопасность персонала.

Провода в электрической кабеле имеют различные цвета в соответствии со следующими кодами:

Зеленый и желтый = Земля

Синий (голубой) = Нейтраль

Коричневый = Фаза

Радио помехи

1. Работа микроволновой печи может являться причиной возникновения помех на вашем радио, телевизоре или другом подобном оборудовании.
2. При возникновении помех, они могут быть снижены или устранены при помощи следующих действий:
 - А) Очистите дверь или поверхность уплотнения печи.
 - Б) Переориентируйте принимающую антенну радио или телевизора.
 - С) Установите микроволновую печь в другое место.
 - Д) Отодвиньте микроволновую печь от приемника.
 - Е) Подключите микроволновую печь к другому источнику питания таким образом, чтобы микроволновая печь и приемник находились на различных ветках электрического цикла.

Важные инструкции по безопасности

При использовании электрического оборудования необходимо выполнить некоторые инструкции по безопасности, включая следующие предупреждение:

Внимание: Для снижения риска воспламенения или перегрузки электрической сети:

1. Ознакомьтесь со всеми инструкциями перед использованием оборудования.
2. Используйте оборудование только по прямому назначению, как указано в инструкции. Не используйте абразивосодержащих химических веществ или пар при работе с данным оборудованием. Данное оборудование разработано специально для нагрева продуктов питания, их приготовления и высушивания. Оно не предназначено для использования в промышленных или лабораторных условиях.
3. Не включайте печь, если она пуста.
4. В случае наличия каких-либо повреждений электрического шнура или розетки, или при неправильной работе не используйте печь.
5. Также как и с другим оборудованием, не допускайте использование ее детьми.
6. Для снижения риска воспламенения внутри камеры печи:
 - А) При разогревании продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах проверяйте печь время от времени для исключения возможности воспламенения.
 - Б) Удаляйте проволочное крепление с бумажных или пластиковых коробок прежде, чем поместить контейнер в печи.
 - С) при появлении дыма, отключите и обесточьте оборудование, не открывайте дверь для избежания возможного воспламенения.
 - Д) Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов. Не оставляйте бумажные продукты, посуду для приготовления или продукты в камере, когда это не требуется.

7. Жидкости или другие продукты необходимо разогреть в закрытых контейнерах, для избежания вытекания продуктов.
8. Нагревание жидкостей в микроволновке может привести к переливанию их через край при закипании, будьте осторожны при вынимании контейнера.
9. Не пытайтесь жарить продукты в печи. Горячее масло может повредить части печи и ее насадки, а также является причиной ожогов кожи.
10. Не пытайтесь приготовить яйца в микроволновке, так как это может привести к взрыву.
11. Продукты с толстой кожей такие как: картофель, целый кабачок, яблоки или каштаны должны быть проколоты перед приготовлением.
12. Контейнеры с пищевыми бутылками и детским питанием необходимо встряхнуть перед подачей для избежания ожогов.
13. При нагревании продуктов посуда может также нагреваться, как проводник тепла. Используйте прихватку при вынимании посуды.
14. Необходимо использовать только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновых печах.
Тестирование посуды: Расположите пустую посуду в печи, погрейте в течении 60 секунд. В случае сильного нагрева посуды ее использование в печи невозможно.

15. Внимание:

Запрещается производить самостоятельную замену каких-либо частей микроволновой печи самостоятельно; обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.

Принципы приготовления в микроволновой печи

1. Аккуратно распределите продукты. Разместите толстые куски на внешней части блюда.
2. Установите время приготовления, при необходимости добавьте еще. Слишком большое время приготовления может привести к задымлению и воспламенению продукта.
3. Закрывайте продукты в процессе приготовления. При этом приготовление продуктов будет равномерным.
4. В процессе приготовления необходимо переворачивать продукты для ускорения их приготовления, особенно таких, как курица или гамбургеры. Большие порции такие, как жаркое должны переворачивать хотя бы 1 раз.
5. Перемешивайте продукты такие, как мясные шарики, в процессе приготовления перемещая их сверху вниз и с внешней стороны тарелки на внутреннюю.

Используемая посуда

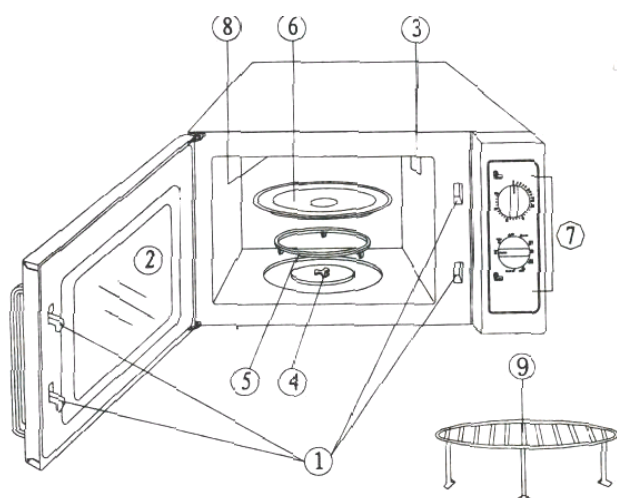
1. Идеальный материал для использования в микроволновых печах посуды - прозрачный, т.е пропускающий микроволны, в этом случае энергия проникает через контейнер и нагревает продукты.
2. Металл не пропускает микроволны, поэтому металлическая посуда или блюда с металлической отделкой не могут быть использованы.
3. При приготовлении в микроволновке не используйте многоразовую бумажную продукцию, так как она может содержать небольшие фрагменты металла, которые могут являться причиной искрения и воспламенения.
4. Рекомендуется использовать посуду круглой или овальной формы взамен квадратной (вытянутой для избежания перегрева продуктов).
5. Для избежания перегрева продуктов, можно использовать узкие полоски алюминиевой фольги. Будьте внимательны, не используйте

слишком большие куски фольги, и оставляйте расстояние 1 дюйм (2,54 см) между фольгой и камерой.

Этот список поможет вам подобрать необходимую посуду:

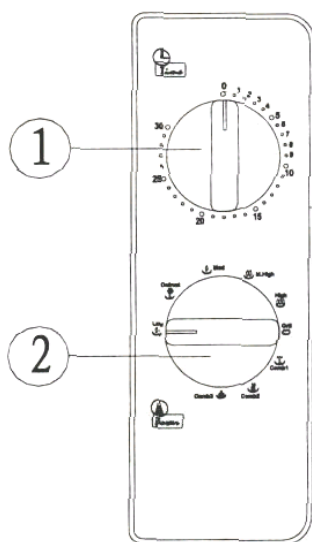
Посуда	Приготовление микроволнами	Приготовление на гриле	Комбинированное приготовление
Жаростойкое стекло	Да	Да	Да
Простое стекло, не жаропрочное	Нет	Нет	Нет
Жаростойкая керамика	Да	Да	Да
Пластиковая посуда для микроволновки	Да	Нет	Нет
Кухонная бумага	Да	Нет	Нет
Металлический поддон	Нет	Да	Нет
Металлическая решетка	Нет	Да	Да
Металлическая фольга и контейнеры из фольги	Да	Да	Да

Устройство:



- 1) Система блокировки двери
- 2) Окно печи
- 3) Вентиляция
- 4) Вставка
- 5) Крутящее кольцо
- 6) Стеклоподнос
- 7) Панель управления
- 8) ТЭН
- 9) Металлическая решетка

Панель управления



1) Таймер (0-30 мин)

2) Выбор функций:

А) Приготовление микроволнами

High – 100% выходной мощности

M.High – 81% выходной мощности

Med – 58% выходной мощности

Defrost (разморозка) – 36% выходной мощности

Low – 18% выходной мощности

Б) Приготовление на гриле

Гриль чаще всего используют для приготовления тонко нарезанных кусков мяса, бифштексов, отбивных, кебабов, сосисок и куриного филе. Он так же прекрасно подходит для приготовления горячих бутербродов.

С) Комбинированное приготовление

Комбинированное приготовление означает, что можно совмещать функции микроволновки и гриля для оттаивания, приготовления, нагрева и обжарки блюд в сухарях или тертом сыре.

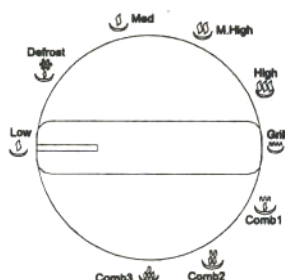
Эта специальная программа позволяет получить поджаристую корочку на любом продукте. Существуют три комбинированные программы, совмещающие микроволновое приготовление и гриль.

Выберите программу, которая необходима Вам и установите время приготовления.

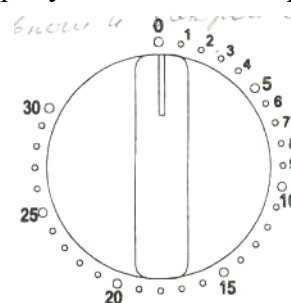
Программа	Мощность микроволн	Гриль	Продукты
	Medium-Low (средне-низкий) 30%	High (высокий) 70%	Рыба, картофель, зерновые
	Medium (средний) 49%	Low (низкий) 51%	Пудинг, омлеты, картофельные запеканки
	Medium-High (средне-высокий) 67%	Low (низкий) 33%	Птица

Работа

Установка программы приготовления: разместите продукты в печи и закройте дверь



Установите переключатель функций в необходимое положение



При помощи таймера установите необходимое время приготовления

Примечание: Как только таймер будет установлен, печь начнет работу.

При выборе времени приготовления менее, чем 2 мин, поверните ручку таймера больше, чем на 2 минуты, и затем установите в нужное положение.

Предупреждение: Всегда возвращайте таймер в положение «0», если вы вынимаете продукты из печи до истечения установленного времени или в случае, если оборудование не используется. Для остановки печи в процессе приготовления откройте дверь камеры.

Уход и обслуживание

1. Перед началом операций по очистке оборудования выключите печь и отключите ее от источника питания.
2. Поддерживайте рабочую камеру печи чистой. В случае разбрызгивания продуктов или вытекания жидкости на стены печи, удалите их при помощи влажной тряпки. В случае сильного загрязнения печи может быть использован слабый чистящий раствор. Избегайте использования спреев и других ядовитых чистящих средств, т.к они могут оставить пятна, полосы или вызвать помутнение поверхности двери.
3. Очистка корпуса может производиться при помощи влажной тряпки. Избегайте попадания воды в вентиляционное отверстие для предотвращения повреждения рабочих частей внутри печи.

4. Протрите окно с обеих сторон влажной тряпкой для удаления каких-либо пищевых остатков.
5. Следите за тем, чтобы панель управления не была влажной. Протирайте ее только мягкой, влажной тряпкой. При очистке панели управления, держите дверь печи открытой, для избежания самопроизвольного включения оборудования.
6. Если пар конденсируется внутри или на поверхности печи, протрите ее мягкой тряпкой. Это может происходить в случае, если печь работает в условиях высокой влажности, это нормально.
7. При необходимости очистки стеклянного подноса, удалите его из печи. Очистите его при помощи теплого раствора воды с добавлением чистящего средства.
8. Крутящееся кольцо и пол печи должны подвергаться ежедневной очистке для избежания излишнего звука.
Просто очистите нижнюю часть печи с использованием слабого раствора чистящего средства. При удалении крутящего кольца со дна рабочей камеры, убедитесь в правильности его установки в исходное положение.
9. Для устранения неприятных запахов, смешайте стакан воды с соком или цедрой одного лимона, поставьте в печь и включите на 5 мин. Тщательно протрите печь и высушите при помощи мягкой тряпки.
10. При необходимости замены лампы, проконсультируйтесь с вашим дилером по поводу ее замены.