

RUS КАК ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОТ ВАШЕЙ ПЕЧИ

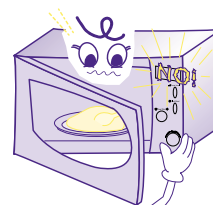
Что делать?	Какую выбрать функцию/мощность?	23 lt	17 lt	Использ. органов управл.	Табл. кол-во и время стр.
Поддержание пищи при температуре	<i>Положение 1</i> 	300w	235w	73 74	
Размораживание	<i>Положение 1</i> 			71	72
Растапливание масла и размягчение сыров	<i>Положение</i> 2  3 	480w	375w	73 74	75
Приготовление мяса		600w	470w	76	76
Приготовление выпечки				79	79
Приготовление мяса	<i>Положение 4</i> 	780w	610w	73 76	76
Приготовление овощей	<i>Положение 5</i> 	900w	700w	73	77
Приготовление риса, супов				77	
Разогревание всех готовых или замороженных блюд				78 74	75
Приготовление фруктов				78	78
Одновременное размораживание, разогревание, приготовление двух блюд	<i>Только микроволны с РАЗДЕЛИТЕЛЬНОЙ РЕШЁТКОЙ (не для всех моделей)</i>			69	70

РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием печи внимательно прочитайте эти рекомендации. Это позволит Вам избежать ошибок и получить наилучшие результаты.

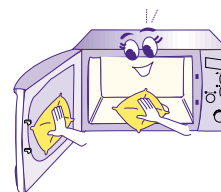
- 1) Эта печь предназначена для размораживания, разогревания и приготовления пищи в домашних условиях. Печь не должна использоваться в других целях и претерпевать какие бы то ни было изменения.

- 2) Перед подключением печи к сети убедитесь, что дверца плотно закрыта, проверьте отсутствие повреждений корпуса печи и плотную затяжку петель и крюков дверцы. Если вышеуказанные детали были повреждены, то печь не должна использоваться до тех пор, пока квалифицированный специалист (прошедший курс подготовки производителя или Сервисной службы) не выполнит ремонт.



- 3) Не пытайтесь включить печь с открытой дверцей, выводя из строя устройства безопасности.

- 4) Не включайте печь, если между передней стенкой и дверцей были зажаты какие-либо предметы. **Содержите в чистоте внутреннюю сторону двери (С)**, протирая её влажной тканью с не абразивными моющими средствами. Не допускать отложение мусора или остатков пищи между передней стенкой печи и дверцей.



- 5) Не включайте печь, если кабель питания или вилка повреждены (опасность удара током).

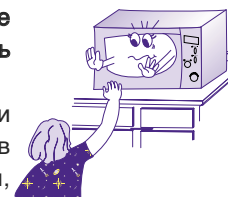
- 6) **Регулировка, ремонт и замена кабеля должны выполняться лишь только обученными изготовителем или Сервисной службой специалистами.** Ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом может быть опасен.



- 7) Если из печи идёт дым, то НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ и немедленно выключите прибор или выньте вилку из розетки.

- 8) Эта печь должна использоваться лишь только взрослыми людьми. **Не допускать к печи детей во время её работы (опасность ожогов).**

- 9) **Ни в коем случае не разогревайте печь (без пищи) и не включайте её "вхолостую" (без продуктов), так как это может вызвать образование искр.**

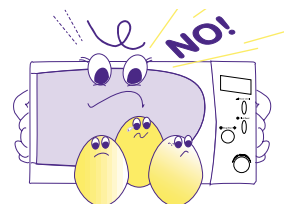


- 10) Перед использованием печи убедитесь, что выбранная посуда и принадлежности пригодны для их использования в микроволновой печи (смотри разд. "Посуда"). В частности, никогда не ставьте в печь металлическую посуду и принадлежности: металл отражает микроволны и может вызвать образование искр.

- 11) Для предупреждения перегрева пищи и опасности пожара, рекомендуется следить за работой печи, когда пища находится в посуде одноразового использования из пластмассы, бумаги и другого горючего материала, а также при разогревании небольших количеств пищи.

- 12) **Не варите яйца в скорлупе.** Образующееся внутри давление может взорвать яйцо (даже после варки). Не разогревайте варёные яйца, кроме яичницы.

- 13) Перед разогреванием или приготовлением пищи в герметичной упаковке, не забудьте открыть её. В противном



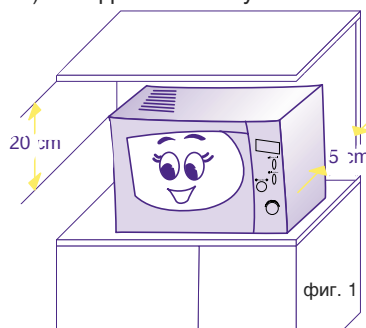
случае давление в упаковке поднимется, и это может взорвать её, даже после завершения приготовления.

- 14) Возможно, что во время нагрева жидкостей (вода, кофе, молоко и т. д.), по причине позднего кипения, при вынимании ёмкости с жидкостью из печи она неожиданно закипит и выплеснется, нанося ожоги. Для предупреждения этого, перед началом нагрева жидкостей поместите в ёмкость ложку из термостойкой пластмассы или стеклянную палочку.
 - 15) Не разогревайте крепкие алкогольные напитки, а также большие количества растительного масла (могут загореться!).
 - 16) Введите правильное время приготовления. В случае сомнений см. таблицы.
 - 17) После разогревания пищи для новорожденных (содержимое бутылочек или баночек) для предотвращения ожогов ВСЕГДА проверяйте температуру перед употреблением. Рекомендуем также перемешать или взболтать содержимое для равномерности температуры.
- В случае применения имеющихся в продаже стерилизаторов для детских бутылочек, перед включением ВСЕГДА проверьте, что в ёмкости находится указанное изготовителем количество воды.

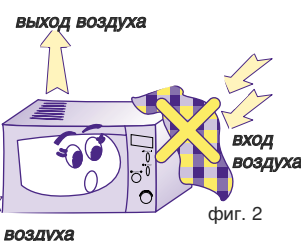


У С Т А Н О В К А

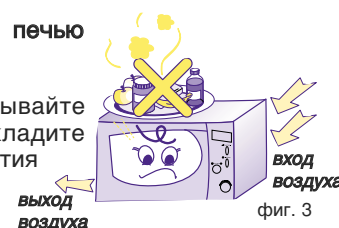
- 1) Распаковав печь, убедитесь, что ось вращающейся тарелки (B) вставлена в своё гнездо. Установите опору (E) по центру полости печи и поставьте на неё вращающуюся тарелку (D). Ось (B) должна войти в соответствующее гнездо на вращающейся тарелке.
- 2) Убедитесь в отсутствии повреждений, полученных во время перевозки и в хорошем открывании и закрывании дверцы.



- 3) Установив печь на место, убедитесь, чтобы между её боковыми поверхностями и задней стенкой оставалось расстояние 5 см., и не менее 20 см. над печью (смотри рис. 1).



- 4) Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия печи. В частности, не кладите никакие предметы на печь и проверяйте, чтобы отверстия выхода воздуха и пара (расположенные сверху, снизу и за печью) были ВСЕГДА ОТКРЫТЫ (смотри рис. 2 и 3).



М О Щ Н О С Т Ь П Е Ч И

Данное значение нанесено на табличке данных, расположенной на задней панели прибора, в графе MICRO OUTPUT (МОЩНОСТЬ ИЗЛУЧЕНИЯ).

Просматривая таблицы, необходимо всегда учитывать мощность Вашей печи! Это также важно при использовании имеющихся в продаже рецептов.



В некоторых моделях максимальная мощность в BATTAX приводится также и в символе сбоку, имеющемся на дверце.

Имеющиеся промежуточные уровни мощности приводятся на стр. 61. Данная информация будет для вас полезной при использовании сборниками рецептов, имеющихся в продаже.

Т Е Х Н И Ч Е С К И Е Д А Н Н Ы Е

МОДЕЛЬ	ЁМКОСТЬЮ 23 ЛИТРА	МОДЕЛЬ	ЁМКОСТЬЮ 17 ЛИТРОВ
Наружные размеры (дл. хвыс. хшир.)	508х305х414	Наружные размеры (дл. хвыс. хшир.)	458х295х380
Внутренние размеры (дл. хвыс. хшир.)	350х215х330	Внутренние размеры (дл. хвыс. хшир.)	300х206х284
Приблизительный вес	16 кг	Приблизительный вес	16 кг
Диаметр вращающейся тарелки	31,5 см	Диаметр вращающейся тарелки	27,5 см
Лампа печи	20 Вт	Лампа печи	25 Вт

ДЛЯ ОБЕИХ МОДЕЛЕЙ

Остальные данные смотри на табличке данных, наклеенной на задней стороне прибора.
Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336 и 92/31 об “Электромагнитной совместимости”.

П О Д К Л Ю Ч Е Н И Е П И Т А Н И Я

Подключать прибор только к розеткам с током не менее 16 А.
Перед использованием убедитесь, что напряжение сети соответствует значению, указанному на табличке прибора, и что розетка имеет надёжное заземление. Изготовитель не несёт ответственность за несоблюдение этого правила.

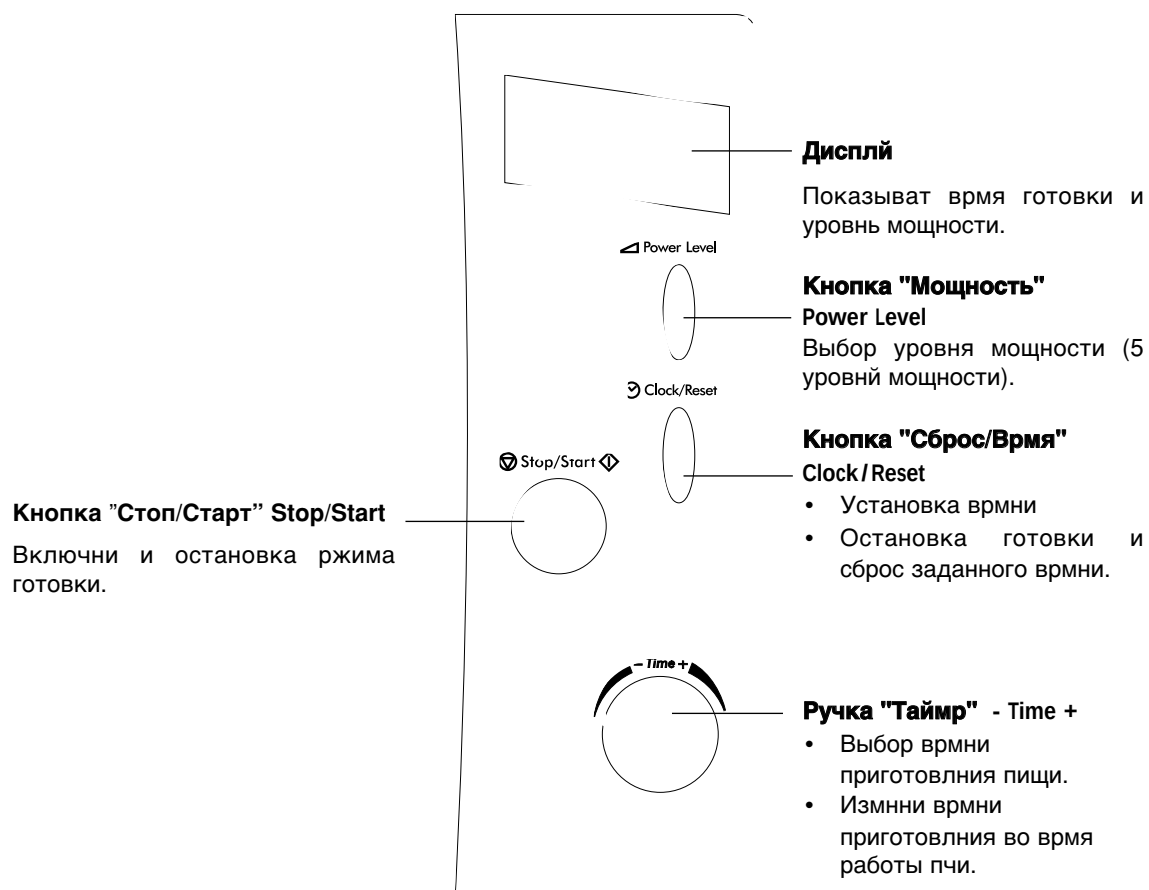
И С П О Л Ь З У Е М А Я П О С У Д А

Можно использовать посуду из всех типов стекла (лучше, если это пирекс), керамики, фарфора, терракоты, если они не имеют украшений или металлических частей (позолоченные ободки, рукоятки, ножки). Можно также использовать посуду из термостойкой пластмассы. Для короткого разогрева можно подкладывать бумажные салфетки, картонные подносы и пластмассовые тарелки одноразового пользования. Необходимо, чтобы форма и размеры посуды позволяли свободное вращение.
Для использования посуды прямоугольной формы больших размеров (которая не может вращаться в печи), достаточно отключить вращение тарелки (D), удалив ось (B) из своего гнезда. Учтите, что в этих условиях для получения удовлетворительных результатов необходимо перемешивать пищу и несколько раз повернуть посуду во время приготовления. Для приготовления пищи в микроволновых печах не пригодны: вся посуда из металла, дерева, тростника и хрусталя. Необходимо заметить, что так как в микроволновой печи нагреваются продукты, а не посуда, то пищу можно готовить непосредственно на подаваемых к столу тарелках, что позволит избежать использование и последующую мойку кастрюль.

	Стекло	Керамика	Фарфор	Терракота	Пластиковая посуда для микроволн	Бумажные чашки*	Бумажные тарелки*	Пергаминов. бумага*	Тонкий картон*	Металл. посуда	Посуда с металл. элементами	Бумага для жаркого
Размораж.	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	ДА
Разогревание	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	ДА
Приготовл.	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	ДА

* Если время слишком большое, то возможно возгорание.

ОПИСАНИЕ КОМАНД УПРАВЛЕНИЯ



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Подключить пч к сти электропитания с напряжением 230 В, 50 Гц с допустимым током 10/16 А. Пч издаст звуковой сигнал, показывающий, что она подключена. На диспл загорится " 00:00 " и значки максимальной мощности. Чрз 10 секунд значки мощности погаснут, и начнут мигать 2 точки в центре.

РЕГУЛИРОВКА ЧАСОВ

При подключении пчи к сти электропитания в первый раз рекомендуется установить часы.

- Удерживайте нажатой кнопку "Clock/Reset" в течение 3 секунд. Пч издаст длинный звуковой сигнал, и две левые цифры начнут мигать.
- Для установки значения часов поверните ручку "Time +" вправо.
- Для занесения выбранного значения часов нажмите кнопку "Clock/Reset".
- Две цифры справа начнут мигать. Поверните ручку "Time +" для установки значения минут.
- Для занесения выбранного значения минут нажмите еще раз кнопку "Clock/Reset".

Две мигающие на дисплее точки означают, что можно изменять время, а не функции приготовления пищи.

ВЫБОР ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ:

Для выбора времени готовки воспользуйтесь ручкой "Time +". Для увеличения времени поверните ручку в правую сторону, для уменьшения поверните ручку влево. От "00:00" до "05:00" минут значение времени увеличивается на 10 секунд, свыше "05:00" минут время увеличивается на 1 минуту до максимального значения 30 минут.

ВЫБОР МОЩНОСТИ:

Мощность при включении пчи автоматически устанавливается на максимальное значение.

Для регулировки уровня мощности нажмите на кнопку "Power Level". При каждом нажатии кнопки "Power Level" уровень мощности уменьшается до минимального значения. Дальнейшие нажатия кнопки приведут к постепенному возврату на максимальный уровень.

ВКЛЮЧЕНИЕ:

Для начала приготовления пищи нажмите кнопку "Stop/Start". Внутренняя лампа загорится, и начнет крутиться вращающаяся тарелка. На дисплее показывается заданное время с обратным отсчетом.

ПРЕРЫВАНИЕ ГОТОВКИ:

Во время готовки можно открыть дверцу печи. Открытие дверцы прервет готовку и заданное время. Это может быть полезно, если необходимо проконтролировать блюдо во время готовки. Закрытие дверцы возобновляет готовку и подсчет заданного времени. Повторно нажимать кнопку **"Stop/Start"** или перепрограммировать время готовки не нужно.

Если блюдо готово или вы хотите извлечь его из печи, то ввиду того, что печь не должна использоваться без установленного в ней блюда, до того, как дверца будет открыта, необходимо нажать кнопку **"Stop/Start"** или кнопку **"Clock/Reset"**

ОСТАНОВКА:

Нажатием кнопки **"Stop/Start"** можно остановить готовку. Таймер при этом останавливается и на дисплее показывается оставшее время. Повторно нажатие кнопки **"Stop/Start"** возобновляет готовку и подсчет оставшегося времени.

СБРОС НА НОЛЬ:

Для окончательного прерывания готовки и сброса на ноль заданного времени достаточно нажать кнопку **"Clock/Reset"**.

Через 10 секунд после нажатия кнопки **"Clock/Reset"** дисплей начинает показывать время.

ИЗМЕНЕНИЕ УРОВНЯ МОЩНОСТИ И ЗАДАННОГО ВРЕМЕНИ В ПРОЦЕССЕ ГОТОВКИ:

Для увеличения времени в процессе готовки поверните ручку **"- Time +"** справа, для уменьшения поверните ручку в противоположном направлении. Когда на дисплее появится **"00:00"**, печь выключится. Для изменения уровня мощности нажмите кнопку **"Power Level"**. На дисплее снова появится значение уровня мощности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕЧИ

Микроволны - это электромагнитное излучение, существующее в природе также в форме световых волн (солнечный свет, например), которые в печи проникают в пищу со всех сторон и нагревают молекулы воды, жира и сахара.

Тепло образуется очень быстро, но только в пище, в то время как посуда нагревается косвенным путём, получая тепло от горячей пищи. Это позволяет предотвратить пригорание пищи к посуде, что приводит к минимальному использованию (а в некоторых

случаях неиспользованию вообще) жиров во время приготовления.

Так как приготовление пищи в микроволновой печи осуществляется без жиров, то блюда считаются чрезвычайно здоровыми и диетическими.

Помимо этого, так как по сравнению с обычными способами, приготовление идёт при более низкой температуре, пища теряет меньше влаги, не теряет питательные свойства и сохраняет больше вкусовых качеств.

Основные правила для правильного приготовления пищи в микроволновой печи

- 1) Готовка непосредственно связана с размером и однородностью блюда. Бефстроганов приготовится быстрее, чем жаркое, так как это блюдо состоит из мелких и одинаковых кусков мяса. Для установки правильного времени необходимо учитывать, что при увеличении указанного на последующих страницах количества пищи, также и время приготовления должно увеличиваться пропорционально этому, и наоборот. Важно также соблюдать время "выдержки". Под **временем выдержки** подразумевается время, на протяжении которого пища должна выдерживаться после приготовления для обеспечения дальнейшего распространения тепла внутри неё. Например, температура мяса увеличивается приблизительно на 5-8°C за время выдержки. Время выдержки может протекать также и вне печи.
- 2) Одной из основных выполняемых операций является **перемешивание**: оно необходимо для выравнивания температур, а следовательно, и для сокращения времени приготовления.
- 3) Во время приготовления рекомендуется также **переворачивать** пищу: это касается как мяса большими кусками (жаркое, целая курица ...), так и мелко нарезанного мяса (куриные окорочка, бефстроганов ...).
- 4) **Продукты, имеющие кожу, скорлупу или кожуру (например яблоки, картофель, помидоры, сосиски, рыба) должны прокалываться вилкой в нескольких местах, чтобы пар мог выйти, а кожа или кожура не лопнула (рис. 4).**
- 5) Если готовятся несколько порций одной и той же пищи, например отварной картофель, разложите его в судке **кольцом** для равномерного приготовления (рис. 5).
- 6) Чем ниже температура пищи, помещаемой в микроволновую печь, тем выше необходимое время. Пища при комнатной температуре приготовится быстрее, чем пища из холодильника.
- 7) Готовьте пищу, устанавливая посуду в центр вращающейся тарелки.
- 8) **Образование конденсата** в печи и в зоне выхода воздуха является абсолютно нормальным явлением. Для уменьшения парообразования накройте блюдо прозрачной плёнкой, вощёной бумагой, стеклянными крышками или просто перевернутой тарелкой. Помимо этого, пища с повышенным содержанием воды (например овощи) лучше готовится в закрытом виде. Кроме того, накрывание продуктов позволяет поддерживать в чистоте внутреннюю полость печи. Используйте специальную плёнку для микроволновых печей.



**Только для моделей с разделительной подставкой
ДЛЯ ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДВУХ БЛЮД ИСПОЛЬЗУЙТЕ
ФУНКЦИЮ ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ**

Используя разделительную подставку и только микроволны, можно одновременно размораживать, разогревать и готовить несколько блюд на двух уровнях. Специальная система двойного микроволнового излучения позволяет улучшить распределение энергии.

При необходимости одновременного приготовления двух блюд достаточно помнить следующие простые правила:

- 1) Время одновременного приготовления блюд отличается от времени их приготовления по отдельности. Внимательно изучите таблицу на стр. 70.

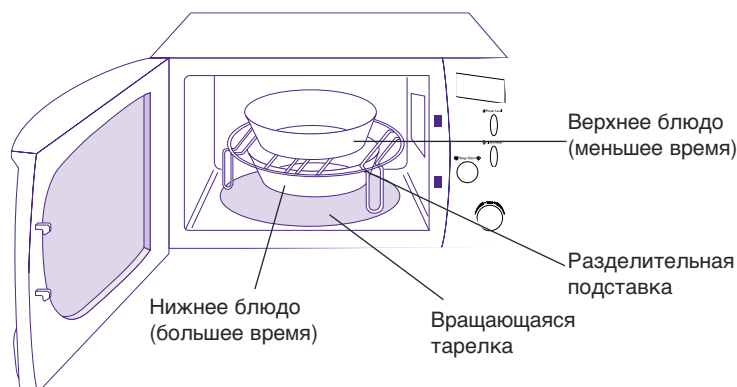
Время одновременного приготовления

Картофель (сверху)	24 мин.
Гуляш (снизу)	48 мин.

Время приготовления по отдельности

Картофель	10 - 14 мин.
Гуляш	35 - 40 мин.

- 2) Необходимо ВСЕГДА укладывать на ВЕРХНИЙ УРОВЕНЬ те блюда, для приготовления которых необходимо меньше времени: таким образом будет проще вынуть верхнюю посуду. Снять решётку и завершить приготовление расположенного ниже блюда.



- 3) Соблюдайте указания и рекомендации таблиц, в частности, перед выниманием пищи проверяйте, чтобы она была очень горячей.

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ДВУХ УРОВНЯХ

Время размораживания

Тип	Пол. посуды	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Минуты	Примечания
• Фарш	сверху	500		15	Перевернуть через 8 мин. После приготовления выдержать 15 мин.
• Фарш	снизу	500		15	
• Порезанная курица	сверху	500		19	Во время размораживания отсоединить куски мяса. После приготовления выдержать 15 мин.
• Бефстроганов	снизу	500		19	
• Цветная капуста	сверху	450		17	После приготовления выдержать 5-10 мин.
• Рыба целая	снизу	500		17	После приготовления выдержать 5-10 мин.

Время разогревания

Тип	Пол. посуды	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Минуты	Примечания
• Порция мяса	сверху	150		6	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Порция овощей	снизу	250		6	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	сверху	500		9	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	снизу	500		9	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Порция мяса	сверху	150		6	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	снизу	500		8	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой

Время приготовления

Тип	Пол. посуды	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Минуты	Примечания
• Картофель	сверху	500		20	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Картофель	снизу	500		20	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Морковь	сверху	500		16	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Морковь	снизу	500		16	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Нарезанная рыба	сверху	400		13	Накрыть плёнкой, через 15 мин убрать решётку
• Цукини	снизу	475		15	Не резать и накрыть плёнкой
• Рыба целая	сверху	200		11	Накрыть плёнкой, через 13 мин убрать решётку
• Цукини	снизу	475		14	Не резать и накрыть плёнкой
• Рыба целая	сверху	200		11	Накрыть плёнкой
• Рыба целая	снизу	200		11	Накрыть плёнкой
• Картофель	сверху	500		20	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Гуляш	снизу	1500		40	Через 24 мин. убрать решётку, помешать 2-3 раза
• Рис	сверху	300		22	Накрыть плёнкой и помешать 2 раза
• Белокочанная капуста	снизу	500		22	Не резать и накрыть плёнкой
• Горошек	сверху	500		20	Накрыть плёнкой
• Брюссельская капуста	снизу	500		20	Накрыть плёнкой
• Котлета с начинкой	сверху	500		30	При необходимости помешать 1 раз
• Картофель	снизу	500		30	Накрыть плёнкой
• Колбаски	сверху	300		22	Помешать 1-2 раза
• Колбаски	снизу	300		22	Помешать 1-2 раза
• Бефстроганов	сверху	700		36	Помешать 1-2 раза
• Свиная вырезка	снизу	700		36	Помешать 1 раз

КАК ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ФУНКЦИЮ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Для правильного использования этой функции необходимо установить как уровень мощности микроволн, так и время размораживания.

1. Нажмит несколько раз кнопку **"Power Level"** до появления символа "  ".
2. Установит необходимо время, поворачивая ручку **"- Time +"**
3. Для начала размораживания нажмит кнопку **"Stop/Start"**.
4. После окончания заданного времени будет слышен один акустический сигнал и на дисплее появится " **00:00** ".

- Если дверца открывается для проверки уровня размораживания, микроволны перестают излучаться и дисплей показывает оставшееся время. Для продолжения размораживания закройте дверцу.

Печь продолжит отсчет времени с того момента, когда он был прерван.

При нажатии кнопки **"Stop/Start"** до того, как дверца будет открыта, останавливается подсчет времени и печь выключается; для контроля хода размораживания откройте дверцу. Закройте дверцу и для возобновления цикла размораживания нажмит кнопку **"Stop/Start"**.

- Для обнуления заданного времени выполните следующее:
 - при открытой дверце: нажмит один раз кнопку **"Clock/Reset"**
 - при работающей печи: нажмит один раз кнопку **"Clock/Reset"**
 - при выключенной печи и закрытой дверце: нажмит один раз кнопку **"Clock/Reset"**.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

- Пицца, замороженная в полиэтиленовых мешках или пленке, или же в своей упаковке, при отсутствии на них металлических частей (например, закрывающих колец или крепок), может непосредственно помещаться в печь.
- Некоторые продукты, например, овощи или рыба не нуждаются в полном размораживании перед началом приготовления.
- Блюда под соусом, тушеные блюда и рагу размораживаются лучше и быстрее, если их перемешивать время от времени, поворачивать и отделять.
- При размораживании мяса, рыба и фрукты теряют жидкость, поэтому, рекомендуем их размораживать в судке.
- Перед замораживанием рекомендуем уложить каждый кусок мяса в отдельный пакет. Это позволит сэкономить драгоценное время при приготовлении.
- Время, указанное на упаковке замороженных продуктов не всегда верное. Рекомендуется устанавливать время размораживания чуть ниже указанного. Продолжительность размораживания зависит от степени заморозки.

Время размораживания

Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи.
Мощность печи выбита на дверце, внутри символа  (смотри стр. 63).

Тип	Кол-во	Мощность 900 Вт	Мощность 700 Вт	Примечания	Время вы- держки (мин.)
		Устан. время (минуты)	Устан. время (минуты)		
МЯСО					
• Жаркое (свинина, говядина, телятина и т. д.)	1 кг.	15 - 17	18 - 20	(*)	20
• Бифштексы, отбивные, котлеты	200 г.	2 - 4	5 - 7		5
• Бефстроганов, гуляш	500 г.	6 - 8	9 - 11		10
• Фарш	500 г.	6 - 8	9 - 11		15
• “	250 г.	3 - 5	6 - 8		10
• Гамбургер	200 г.	3 - 5	6 - 8		10
• Колбаски	300 г.	5 - 7	8 - 10		10
ПТИЦА					
• Утка, индейка	1,5 кг.	25 - 28	29 - 33	По истечении времени выдержки промыть в тёплой воде, чтобы удалить лёд	20
• Курица целая	1,5 кг.	25 - 28	29 - 33		20
• Порезанная курица	500 г.	6 - 8	9 - 11		10
• Куриные окорочка	300 г.	6 - 8	9 - 11		10
ОВОЩИ					
• Баклажанные кубики	500 г.	9 - 11	12 - 14	Для облегчения размораживания необходимо перемешивать овощи.	5
• Нарезанный перец	500 г.	8 - 10	11 - 13		5
• Очищенный горох	500 г.	7 - 9	10 - 12		5
• Сердцевина артишоков	300 г.	5 - 7	8 - 10		5
• Нарезанная спаржа	500 г.	6 - 8	9 - 11		5
• Нарезанная фасоль	500 г.	8 - 10	11 - 13		5
• Целые брокколи	500 г.	7 - 9	10 - 12		5
• Брюссельская капуста	500 г.	7 - 9	10 - 12		5
• Нарезанная морковь	500 г.	6 - 8	9 - 11		5
• Вершки цветной капусты	450 г.	7 - 9	10 - 12		5
• Смешанные овощи	300 г.	4 - 6	7 - 9		5
• Нарезанный шпинат	300 г.	5 - 7	8 - 10		5
РЫБА					
• Филе	300 г.	5 - 7	8 - 10		7
• Куски	400 г.	6 - 8	9 - 11		7
• Целая	500 г.	6 - 8	9 - 11		7
• Креветки	400 г.	6 - 8	9 - 11		7
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
• Масло	250 г.	2 - 4	5 - 7	Удалить алюминиевую фольгу и металлические предметы. Сыр не размораживать полностью. Соблюдать время выдержки. Сливки необходимо извлечь из упаковки и положить в тарелку.	10
• Сыр	250 г.	3 - 5	6 - 8		15
• Сливки	200 мл.	5 - 7	8 - 10		5
ХЛЕБ					
• 2 средние булочки	150 г.	1 - 2	3 - 5	Положить хлеб непосредственно на вращающуюся тарелку.	3
• 4 средние булочки	300 г.	2 - 3	4 - 6		3
• Нарезанный хлеб	250 г.	2 - 3	4 - 6		3
• Нарезанный хлеб с отрубями	250 г.	2 - 3	4 - 6		3
ФРУКТЫ					
• Клубника, сливы, черешня, смородина, абрикосы	500 г.	6 - 8	9 - 10	Помешать 2-3 раза	10
• Малина	300 г.	4 - 6	7 - 9	Помешать 2-3 раза	10
• Ежевика	250 г.	2 - 4	5 - 7	Помешать 2-3 раза	6

(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки размораживания мясного фарша по нормам IEC 705, пар. 18.3. Перевернуть продукты по истечении половины введённого времени. Продукты следует положить непосредственно на вращающуюся тарелку. Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр. 2

КАК ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПЕЧЬ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПИЩИ, ЕЕ РАЗОГРЕВА, ГОТОВКИ

1. Несколько раз нажмите кнопку **"Power Level"** до выбора необходимой мощности (☺ = максимум; ☹ = минимум). Если кнопка **"Power Level"** не будет нажиматься, печь будет работать на максимальной мощности ☺. На дисплее нижний индикатор покажет выбранный уровень мощности.
 2. Повернув ручку **"- Time +"**, установите необходимое время.
 3. Для начала работы нажмите кнопку **"Stop/Start"**. Дисплей покажет заданное время и мощность.
 4. После окончания заданного времени прозвучит один звуковой сигнал и на дисплее появится **"00:00"**.
-
- Протекание процесса может проверяться в любой момент, открыв дверь и осмотрев пищу. Таким образом, прекращается работа микроволнового излучения, которая вновь включится после закрытия двери.
 - Если по какой-либо причине необходимо остановить приготовление пищи, не открывая дверь, то достаточно нажать кнопку **"Stop/Start"**.
 - Для завершения приготовления пищи необходимо действовать следующим образом:
 - если дверь печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **"Clock/Reset"**;
 - если печь работает, нажмите 1 раз кнопку **"Clock/Reset"**;
 - если печь выключена и дверь закрыта, нажмите 1 раз кнопку **"Clock/Reset"**.
 - Время приготовления и мощность микроволнового излучения могут быть изменены даже после нажатия кнопки **"Stop/Start"**.

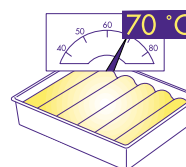
ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

- Эта функция рекомендуется для всех блюд.
- Она позволяет поддерживать пищу в горячем состоянии без её высыхания или приставания к посуде.
- Установите регулятор мощности в положение , и, накрыв пищу тарелкой или плёнкой, она будет горячей до момента её употребления.
- Если Вы предпочитаете, то можно оставить пищу непосредственно в подаваемых к столу тарелках (накрытых).

РАЗОГРЕВАНИЕ

Разогревание пищи - это функция, которая подчёркивает полезность и эффективность Вашей печи. По сравнению с традиционными способами, используя микроволновую печь, Вы сможете значительно сэкономить время, а следовательно и электроэнергию.

- Рекомендуем разогревать пищу (особенно если она заморожена) при температуре не менее 70°C (она должна обжигать!). Пищу нельзя будет употреблять сразу, так как она слишком горячая, но зато будет гарантирована её отличная стерилизация.
- Для разогревания готовой или замороженной пищи всегда соблюдайте следующие правила:
 - удалите пищу из металлической посуды;
 - накройте её прозрачной плёнкой (пригодной для микроволновых печей) или промасленной бумагой. В этом случае сохранится весь натуральный вкус, а печь будет чистой. Можно использовать также и перевернутую тарелку;
 - по возможности рекомендуется часто перемешивать для ускорения размораживания;
 - отнеситесь с большим вниманием к времени, указанному на упаковке, и помните, что при некоторых условиях указанное время должно быть увеличено.
- Замороженная пища должна быть разморожена перед началом её разогревания. Чем ниже начальная температура пищи, тем дольше будет необходимое время для разогревания.
- Пища и напитки могут разогреваться на протяжении короткого времени в бумажной или пластмассовой посуде. Если время разогревания является большим, то такая посуда может деформироваться.



Время разогревания

Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи.

Мощность печи выбита на дверце, внутри символа  (смотри стр. 63).

ТИП	КОЛ.	МОЩНОСТЬ, кВт	МОЩНОСТЬ 900 Вт	МОЩНОСТЬ 700 Вт	ПРИМЕЧАНИЯ
			ТАЙМЕР	ТАЙМЕР	
РАЗМЯГЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ					
• шоколад/глазурь	100 gr		4 - 5	5 - 6	Положить на тарелку, помешать глазурь 1 раз
• сливочное масло	50 - 70 gr		0.5 - 0.10	0.7 - 0.12	
ПРОДУКТЫ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ ХОЛОДИЛЬНИКА (5-8°C) ДО 20/30°C					
• йогурт	125 gr	“	0.10 - 0.15	0.12 - 0.17	Удалить металлизированную бумагу. Разогревать бутылочку без соски и сразу же перемешать содержимое, чтобы выровнять температуру. Перед употреблением проверить температуру содержимого. Txkv cjkjrj rjcyfbyjd bteghfbehx xkturf xjrhfbvbn erfpyyjt dhtc<. Txkv vxgjknpetbx< ghjijrjdjt cjkjrj, xktletb bofbtknyj gthctifbn tuj, gjxrkne jxbfdvqx< ghjijr cjtbt pfujhtbnx<. Vxgjknpjdfbn ghtldfhvbtznyj xbtvkvpyjdfyyjt cjkjrj.
• бутылочки для детей	240 gr	“	0.25 - 0.30	0.35 - 0.40	
БЛЮДА-ПОЛУФАБРИКАТЫ С ТЕМПЕРАТУРОЙ ХОЛОДИЛЬНИКА (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. 5/8°C) ДО ОК. 70°C					
• упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 gr	“	4 - 6	6 - 8	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки продуктов-полуфабрикатов любого типа, для разогрева до температуры 70°C. Вынуть продукты из металлической упаковки и положить их на тарелку, которая будет подана к столу. Для получения наилучших результатов блюдо должно быть накрытым.
• упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 gr	“	4 - 6	6 - 8	
• упаковка рыбы и/или овощей	300 gr	“	3 - 5	5 - 7	Подразумевается порция любого уже готового блюда, которое необходимо разогреть до темп. 70°C. Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и обязательно накрыть прозрачной плёнкой или же перевернутой тарелкой.
• тарелка мяса и/или овощей	400 gr	“	5 - 7	7 - 9	
• тарелка с макаронными изделиями, канеллони или лазанье	400 gr	“	5 - 7	7 - 9	
• тарелка рыбы и/или риса	300 gr	“	4 - 6	6 - 8	
РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. -18°/-20°C) ДО ОК. 70°C					
• упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 gr	“	6 - 8	8 - 10	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до темп. 70°C непосредственно в упаковке. Если упаковка металлическая, то блюдо следует положить непосредственно в тарелку, которая будет подана к столу и повысить время на несколько минут.
• упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 gr	“	5 - 7	7 - 9	
• упаковка рыбы и/или готовых овощей	300 gr	“	3 - 5	5 - 7	Вынуть сырые продукты из упаковки, положить их в пригодную для микроволновых печей посуду и накрыть.
• упаковка сырой рыбы и/или овощей	300 gr	“	8 - 10	10 - 12	
• порции мяса и/или овощей	400 gr	“	6 - 8	8 - 10	Подразумеваются упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до темп. 70°C. Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и накрыть перевернутой тарелкой или посудой из пирекса. Убедиться, что продукты нагрелись также и в центре, при возможности перемешать.
• порции макаронных изделий, канеллони или лазанье	400 gr	“	7 - 9	9 - 11	
• порции рыбы и/или риса	300 gr	“	4 - 6	6 - 8	
НАПИТКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА (5°/8°C) ДО ОК. 70°C					
• 1 чашка воды	180 cc	“	2 - 2.30	2.30-3	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
• 1 чашка молока	150 cc	“	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 чашка кофе	100 cc	“	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 тарелка бульона	300 cc	“	4 - 5	5 - 6	
НАПИТКИ ОТ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (20°/30°C) ДО ОК. 70°C					
• 1 чашка воды	180 cc	“	1.30 - 2	2-2.30	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
• 1 чашка молока	150 cc	“	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 чашка кофе	100 cc	“	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 тарелка бульона	300 cc	“	3 - 4	4 - 5	

П Р И Г О Т О В Л Е Н И Е П И Щ И

МЯСО

В микроволновой печи можно готовить жаркое, мясо под соусом, и тушёное мясо. Большие куски, которые нельзя помешать, необходимо переворачивать. Не вводите себя в заблуждение внешним видом мяса (во время и после приготовления), которое не может поджариться как в обычной печи, но в противовес этому сохраняется самый высокий уровень питательных и вкусовых свойств блюд.

ПТИЦА

Все виды птицы можно размораживать, а, следовательно, и готовить в микроволновой печи. Кожа не поджаривается, как это происходит в обычной печи. Для её поджаривания необходимо смазать всю курицу топлёным маслом или маргарином.

РЫБА

Рыба готовится очень быстро и с наилучшими результатами. Можно заправить её небольшим количеством сливочного или растительного масла (или не заправлять её вообще). Накрыть прозрачной плёнкой. При наличии кожи её необходимо надрезать и равномерно расположить куски рыбы. **Не рекомендуется** готовить рыбу в панировке с яйцом.

Время приготовления мяса, птицы и рыбы

Чтобы мясо было более мягким, в начале готовки рекомендуем добавить 1/2 стакана воды.

Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи.

Мощность печи выбита на дверце, внутри символа  (смотри стр. 63).

Блюдо	Кол-во	Регулятор мощности	Мощность 850/900 Вт	Мощность 750/800 Вт	Примечание	Время выдержки (минуты)
			Устан. время (минуты)	Устан. время (минуты)		
ГОВЯДИНА						
Котлета	900 г.		18 - 20	22 - 24	(*) Смешать 500 г. говяжьего фарша с яйцами, ветчиной, панировочными сухарями	5
Котлета	800 г.	"	15 - 20	20 - 25		5
Вырезка	600 г.	"	17 - 22	22 - 27		5
Жаркое, бедро	1 кг.	"	25 - 30	32 - 37	Повернуть во время готовки	10
ТЕЛЯТИНА						
Бефстроганов	700 г.	"	17 - 22	22 - 27	Помешать 2-3 раза	8
Жаркое (рулет)	1 кг.	"	25 - 30	32 - 37	Повернуть во время готовки	10
Отбивная ломтиками	200 г.	"	10 - 15	15 - 20	Не поворачивать	2
СВИНИНА						
Бедро	500 г.	"	15 - 20	20 - 25	Повернуть во время готовки	5
Жаркое	1 кг.	"	25 - 30	32 - 37	Повернуть во время готовки	10
Спинка	700 г.	"	17 - 22	22 - 27	Повернуть во время готовки	8
ЯГНЁНОК						
Бедро или лопатка	1 кг.	"	25 - 30	32 - 37	Повернуть во время готовки	10
Свежие гамбургеры	100 г.	"	7 - 10	10 - 13		3
Гуляш	1,5 кг.		35 - 40	45 - 50	Помешать 2-3 раза	3
Колбаски	300 г.		10 - 14	14 - 19		3
ПТИЦА: КУРИЦА						
Целая	1,5 кг.	"	40 - 45	50 - 55	Повернуть во время готовки	10
Половина	500 г.	"	15 - 20	20 - 25	Не поворачивать	5
Куски	500 г.	"	15 - 20	20 - 25	Не поворачивать	5
Грудная часть	300 г.	"	10 - 14	14 - 19	Не поворачивать	3
ИНДЕЙКА						
Куски	1,5 кг.	"	40 - 45	50 - 55	Повернуть во время готовки	8
Грудная часть	500 г.	"	15 - 20	20 - 25	Не поворачивать	8
УТКА						
Целая	1,5 кг.	"	40 - 45	50 - 55	Повернуть во время готовки	10
РЫБА						
Филе	300 г.		4 - 6	7 - 9	Готовить накрытым	2
Куски	300 г.	"	6 - 8	9 - 11	Готовить накрытым	2
Целая	500 г.	"	7 - 9	10 - 12	Готовить накрытым	2
Целая	250 г.	"	4 - 6	7 - 9	Готовить накрытым	2
Креветки	500 г.	"	6 - 8	9 - 11	Готовить накрытым	2
Куски	400 г.	"	6 - 8	9 - 11	Готовить накрытым	2

(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки приготовления мясного фарша по нормам IEC 705, пар. 17.3, тест С. Накройте посуду прозрачной плёнкой для микроволновых печей и проколите ее в нескольких местах. Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр.2

ОВОЩИ

В отличие от пищи, приготовленной традиционным способом, приготовленные в микроволновой печи овощи не теряют цвет и питательные свойства.

На каждые 500 г. овощей добавить приблизительно 5 ложек воды.

Овощи должны быть накрыты прозрачной плёнкой.

Плотные овощи надо разрезать на равные части (например, морковь).

Помешать как минимум один раз во время готовки и добавить немного соли в конце.

Время приготовления овощей

Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи.

Значение мощности выбито на дверце печи, внутри символа  (смотри стр. 63).

Тип	Количество	Регулятор мощности	Мощность 900 Вт	Мощность 700 Вт	Примечания	Время выдержки (минуты)
			Устан. время (минуты)	Устан. время (минуты)		
• Спаржа	500 г.		9 - 10	11 - 12	Порезать на кусочки 2 см .	4
• Артишоки	300 г.	“	11 - 12	12 - 13	Рекомендуется использовать очищенную сердцевину артишока.	4
• Фасоль	500 г.	“	11 - 12	13 - 14	Порезать на кусочки .	4
• Брокколи	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Разделить по “цветкам”.	4
• Брюссельская капуста	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Оставить целой .	4
• Белокочанная капуста	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Нашинковать.	4
• Красная капуста	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Нашинковать.	4
• Морковь	500 г.	“	9 - 10	11 - 12	Порезать на равные куски	4
• Цветная капуста	450 г.	“	11 - 12	13 - 14	Поделить по верхушкам.	4
• Сельдерей	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Поделить на части.	4
• Баклажаны	500 г.	“	6 - 7	8 - 9	Нарезать кубиками.	4
• Перья лука	500 г.	“	6 - 7	8 - 9	Нашинковать.	4
• Шампиньоны	500 г.	“	6 - 7	8 - 9	Оставить целыми и накрыть. Вода не нужна.	4
• Репчатый лук	250 г.	“	5 - 6	7 - 8	Целые равных размеров. Вода не нужна.	4
• Шпинат	300 г.	“	6 - 7	8 - 9	Накрыть после промывки и стекания.	4
• Горошек	500 г.	“	10 - 11	12 - 13		4
• Фенхель	500 г.	“	12 - 13	14 - 15	Порезать на 4 части .	4
• Перец	500 г.	“	9 - 10	11 - 12	Порезать на части.	4
• Картофель	500 г.	“	8 - 9	10 - 11	Порезать на равные части	4
• Цукини	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Порезать ломтиками	4

ПРИМЕЧАНИЕ: Указанное в таблице время является не обязательным и зависит от веса, температуры продуктов до приготовления и от консистенции и структуры овощей.

СУПЫ И РИС

- Для густых и жидких супов вообще, необходимо меньшее количество воды, потому что в микроволновых печах испарение небольшое. Соль должна добавляться только в конце приготовления или во время выдерживания, так как она вызывает обезвоживание.
- Необходимо заметить, что время, необходимое для приготовления риса в микроволновой печи (а также макаронных изделий) является почти что равным времени, необходимому для его традиционного приготовления. Преимуществом его приготовления в микроволновой печи является отсутствие необходимости его постоянного перемешивания (достаточно помешать 2-3 раза). Ингредиенты нужно положить все вместе, в пригодную для микроволновой печи посуду и накрыть прозрачной плёнкой (для 300 г. риса необходимо 750 г. бульона, при максимальной мощности печи, запрограммированной приблизительно на 12-15 минут). Помимо этого, рис не пристаёт ко дну посуды, и так как для его приготовления можно использовать суповницу или другую подаваемую на стол посуду, то нет необходимости в его переливании.

ПОДЖАРИВАНИЕ

Меньше всех в микроволновой печи поджариваются отбивные, эскалопы и куриные окорочка. Тем не менее, для получения эффекта поджаривания, рекомендуется смазать поверхности сливочным маслом, смешанным с паприкой. В продаже имеются также различные приправы для "подкрашивания" пищи, приготовленной в микроволновых печах. В любом случае, поджариваемое мясо или рыба должны впитать в себя жирные и подкрашивающие вещества.

ВЫПЕЧКА И ФРУКТЫ

Выпечка бродит (при малой мощности) гораздо больше, чем при традиционной готовке. Так как корка не образуется, то рекомендуется нанести на поверхности кремы или глазурь (например, шоколадную). Помимо этого, после приготовления выпечки её необходимо накрыть, так как она высыхает быстрее, чем приготовленная в традиционных печах. Если фрукты готовятся с кожурой, то её следует проколоть. Необходимо соблюдать время выдерживания (3-5 минут).

Время приготовления выпечки и фруктов

Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи. Значение мощности выбито на дверце печи, внутри символа  (смотри стр. 63).

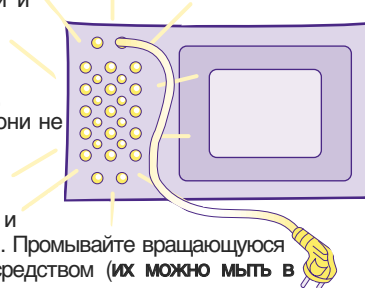
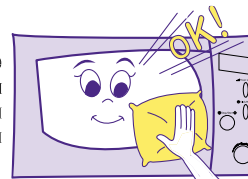
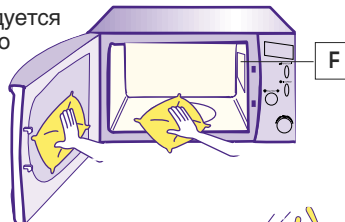
Тип/количество	Регулятор мощности	Мощность 900 Вт	Мощность 700 Вт	Время выдержки (минуты)	Замечания и рекомендации
		Устан. время (минуты)	Устан. время (минуты)		
Ореховый торт (700 г)		13 - 17	18 - 23	5	Может быть заправлен любым кремом
Венский торт (850 г)	"	17 - 21	22 - 27	5	Начинить вареньем
Ананасовый торт (800 г)	"	15 - 19	20 - 25	5	Ломтики ананаса могут быть уложены на дно формы, или же можно порезать ананас на куски и замешать в тесто
Яблочный торт (1000 г)	"	17 - 21	22 - 27	5	Яблоки укладываются в качестве украшений на поверхности
Кофейный торт (750 г)		13 - 17	18 - 23	5	Очень вкусный с начинкой из крема
Крем дзабайоне		1,30 - 3	4 - 6	3	Взбивать мешалкой каждые 30 секунд
Варёные груши (300 г)	"	3 - 5	6 - 8	3	Разрезать груши на 4 части
Варёные яблоки (300 г)	"	4 - 6	7 - 10	3	Нарезать яблоки ломтиками
Egg custard (750 г.)	"	14 - 16	18 - 20	5	Данные сведения пригодны для выполнения проверки
Sponge cake (475 г.)	"	6 - 7	8 - 9	5	приготовления пищи по нормам IEC 705, пар. 17.3, тест А и В соответственно. Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр. 2

Ч И С Т К А И У Х О Д

Перед выполнением любых операций по чистке и уходу отключите вилку от розетки питания

Чистка

Для сохранения прибора в наилучшем состоянии рекомендуется регулярно очищать дверцу, внутреннюю полость и наружную поверхность печи влажной тканью, смоченной нейтральным мыльным раствором или жидким моющим средством. Содержите в чистоте от капель масла или жира крышку выхода микроволн (F). При чистке наружной или внутренней поверхности печи не пользуйтесь абразивными моющими средствами, металлическими мочалками или острыми металлическими предметами. Помимо этого, обратите внимание на то, чтобы в вентиляционные отверстия выхода воздуха и пара в верхней части прибора не попали вода или моющее средство. Не используйте растворители на аммиачной основе. Для избежания паралин и полос рекомендуется полностью избегать применения спирта мочалок из металлических стружек или моющих средств для чистки внутренних поверхностей и в особенности внешней поверхности дверцы. Для обеспечения надёжного закрытия поддерживать в чистоте внутреннюю сторону дверцы, избегая попадание отложений и крошек пищи между дверцей и передней панелью печи.



Регулярно прочищать отверстия выхода воздуха, расположенные на задней стенке печи, чтобы со временем они не забились пылью и отложениями грязи.

Время от времени следует снимать вращающуюся тарелку (D) и опорное кольцо (E) и промывать их, как, впрочем, и днище печи. Промывайте вращающуюся тарелку и опорное кольцо в воде с нейтральным моющим средством (их можно мыть в посудомоечной машине). Не погружайте горячую вращающуюся тарелку в холодную воду: ввиду сильного перепада температуры она может лопнуть. Двигатель вращающейся тарелки герметичен. Тем не менее, во время чистки дна позаботьтесь о том, чтобы вода не попала под центральную ось тарелки (B).

Если что-то неисправно

При обнаружении дефекта обязательно обратитесь в Сервисный центр, но перед вызовом наших специалистов необходимо провести следующую проверку.

н е и с п р а в н о с т ь	п р и ч и н а / с п о с о б у с т р а н е н и я
Прибор не работает	- Дверь неплотно закрыта - Вилка неправильно вставлена в розетку - Розетка обесточена (проверить предохранитель) - Неправильно введено время
Конденсат на верхней поверхности внутри печи	Во время приготовления водянистой пищи образование пара в печи, его выход наружу и осаждение на верхней и внутренней поверхности является совершенно нормальным
Образование искр внутри печи	Не пользоваться металлической посудой, пакетами или упаковкой с металлическими деталями
Пища нагревается недостаточно	- Выбрать правильный режим готовки или увеличить время приготовления - Перед приготовлением пища разморозилась не полностью
Продукты горят	Выбрать меньшую мощность или сократить время приготовления
Пища готовится неравномерно	- Помешать во время приготовления. Помните, что пища готовится лучше, если она порезана на равные части. - Вращающаяся тарелка не поворачивается

Если осветительная лампа печи не работает, то печью можно продолжать пользоваться. Для замены лампы обратитесь в Центр технического обслуживания.