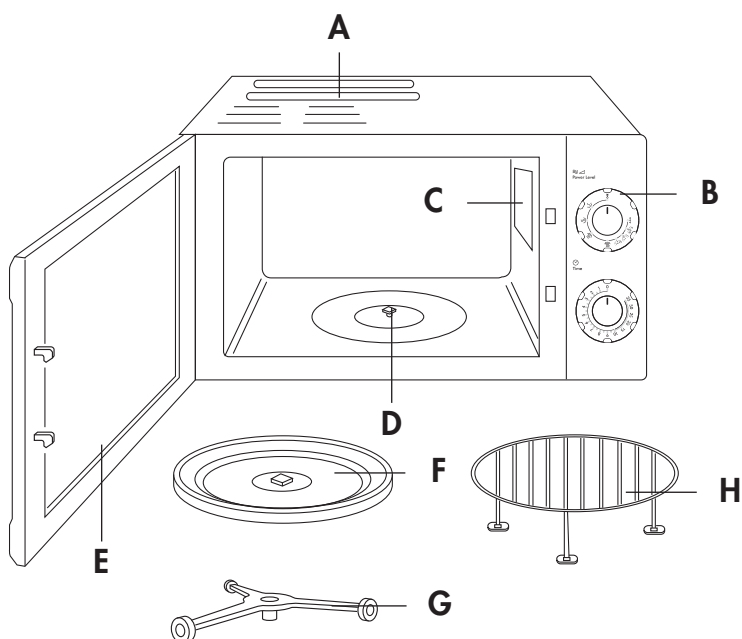


ОГЛАВЛЕНИЕ

ОПИСАНИЕ	стр. 42
КАК ДОСТИЧЬ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ, ИСПОЛЬЗУЯ ПЕЧЬ	стр. 43
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	стр. 43
МОЩНОСТЬ ПЕЧИ	стр. 43
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	стр. 44
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	стр. 45
УСТАНОВКА	стр. 45
ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА	стр. 46
ПРИЛАГАЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	стр. 46
ОПИСАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМАНД	стр. 47
РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ	стр. 47
РЕЖИМ "ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ"	стр. 48
РЕЖИМ "ТОЛЬКО ГРИЛЬ"	стр. 55
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ "МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ"	стр. 57
ЧИСТКА И УХОД	стр. 59

ОПИСАНИЕ

- A Гриль
- B Панель управления
- C Крышка выхода микроволн
- D Ось вращающейся тарелки
- E Внутренняя сторона дверцы
- F Вращающаяся тарелка
- G Опора вращающейся тарелки
- H Решетка



КАК ОБЕСПЕЧИТЬ ЛУЧШИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЕЧИ

Что я хочу приготовить?	Какой режим/мощность выбрать?	Инструкции по эксплуатации, стр.	Табл. количество/время
• Разморозка	только микроволны  160W	47 48 47	49
• Топление масла и смягчение сыра	только микроволны 	280W	51
• Приготовление пирожных	 580W	53	53
• Приготовление отварных овощей		47	53
• Приготовление рыбы		53	53
• Приготовление риса, первых блюд	только микроволны 	54	53
• Разогрев готовых или замороженных блюд		51	52
• Приготовление фруктов		54	54
• Традиционная жарка на гриле гамбургеров, отбивной, сосисок, тостов из хлеба и т.д.	только гриль 	55	56
	комбинация микроволны + гриль		
• Приготовление тертых овощей	Combi 1		
• Приготовление лазаньи и блюд из теста	Combi 2	57 58	58
• СПриготовление всех видов жаркого, птицы, шашлыка и т.д.	Combi 3		

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габаритные размеры (длина x высота x глубина) 450x255x300

Внутренние размеры (длина x высота x глубина) 315x215x300

Приблизительный вес 11 кг

Дополнительные данные: см. табличку с характеристиками, находящуюся на приборе. Данный прибор соответствует директиве 2004/108/CE по электромагнитной совместимости и норме EC № 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами. Продукция классифицирована, как входящая в Группу 2, Класс В приборов ISM (Industrial Scientific and Medical – промышленные, научные и медицинские). Группа 2 включает в себя все приборы ISM (Industrial, Scientific and Medical – промышленные, научные и медицинские), в которых радиочастоты генерируются преднамеренно и/или используются для обработки материалов в виде электромагнитного излучения, а так же для электроэрозионной обработки. В Класс В входят приборы для домашнего использования или установленные в строениях, непосредственно подключенные к электрической сети с низким напряжением для снабжения помещений, используемых, как жилые.

МОЩНОСТЬ ПЕЧИ

Указание мощности вашей печи в BATTAX находится на задней стороне прибора в графе MICRO OUTPUT (МОЩНОСТЬ ИЗЛУЧЕНИЯ). Просматривая таблицы, необходимо постоянно учитывать мощность вашей печи! Это будет полезно, когда вы будете пользоваться рецептами, имеющимися в продаже для микроволновой печи.



У некоторых моделей максимальная мощность в BATTAX указана на символе сбоку, размещенном на дверце прибора.

Промежуточные уровни мощности указаны на этой странице. Эта информация будет вам полезна для использования рецептов приготовления блюд при помощи микроволн.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно прочтите инструкции, изложенные ниже, и сохраните их для последующих консультаций. ПРИМЕЧАНИЕ. Данная печь разработана для размораживания, нагрева и приготовления пищи в домашних условиях. Она не должна использоваться для других целей, и не должна подвергаться модификации или каким-либо переделкам. Данная микроволновая печь разработана для использования во встроенной мебели.

- 1) **ВНИМАНИЕ:** если дверца или уплотнение повреждены, печь не должна использоваться до тех пор, пока технический специалист (обученный производителем прибора или в центре технического обслуживания продавца) не отремонтирует ее.
- 2) **ВНИМАНИЕ:** для любого лица, не получившего специальную подготовку по выполнению обслуживания и ремонта, снятие защиты от воздействия микроволн представляет опасность.
- 3) **ВНИМАНИЕ:** не разогревайте жидкости или другие продукты в плотно закрытых емкостях, которые могут взорваться. Не готовьте яиц и не разогревайте их в микроволновой печи в скорлупе, так как они могут взорваться даже после окончания готовки.
- 4) **ВНИМАНИЕ:** во время использования доступные части могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей близко к печи. Не разрешайте пользоваться прибором людям (в том числе и детям) с пониженным уровнем восприятия и психо-физических возможностей или с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда за ними внимательно следят, и они обучены отвечающим за их безопасность человеком. Следите за детьми, убедитесь в том, что прибор не служит им игрушкой.
- 5) **ВНИМАНИЕ:** при работе в комбинированном режиме из-за высокой температуры дети должны использовать прибор только в присутствии взрослых.
- 6) Не пробуйте включать печь с открытой дверцей, блокируя устройства обеспечения безопасности.
- 7) Не включайте печь, если какой-либо предмет попал между передней стороной печи и дверцей. Поддерживайте в чистоте внутреннюю сторону дверцы E, используя влажную ткань и неабразивные моющие средства. Не накапливайте грязь или остатки пищи между передней стороной печи и дверцей.
- 8) Не включайте печь в случае, если провод питания или вилка повреждены, так как это может вызвать поражение электрическим током. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать любого риска.
- 9) **Как только вы заметили дым, выходящий из печи, выключите прибор или извлеките вилку из розетки с электропитанием, не открывая дверцы, чтобы подавить возможное пламя.**
- 10) Используйте только кухонные инструменты, предназначенные для микроволновых печей. Для того, чтобы избежать перегрева и риска последующего возникновения пожара, рекомендуется контролировать печь при готовке пищи в пластиковых разовых контейнерах, картоне или других воспламеняющихся материалах, либо когда разогревается небольшое количество пищи.
- 11) Не кладите сильно нагретую вращающуюся тарелку в воду. Перепад температур может послужить причиной ее разрушения.
- 12) При использовании режимов **ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ** и **КОМБИНИРОВАННЫЕ МИКРОВОЛНЫ** не нужно ни предварительно прогревать печь (без продуктов), ни включать ее пустой, так как могут появиться искры.
- 13) До использования печи убедитесь, что кухонные принадлежности и емкости пригодны для использования в микроволнах (см. раздел "Используемая посуда").
- 14) Во время работы прибор нагревается. Не кладите ничего сверху на работающую печь. Не касайтесь нагреваемых элементов в печи.
- 15) Во время нагрева жидкости (воды, кофе, молока и т.д.) из-за эффекта задержанного вскипания она начинает неожиданно закипать и бурно переливаться через край, вызывая ожоги. Для того, чтобы избежать этого, в емкость, до начала нагрева жидкостей, необходимо положить пластиковую ложечку или стеклянную палочку. В любом случае с емкостью необходимо обращаться с осторожностью.
- 16) Не нагревайте спиртных напитков с большим количеством спирта, ни большого количества масла, так как оно может загореться.
- 17) После нагрева пищи для новорожденных (содержащихся в бутылочках или баночках),

взболтайте или перемешайте содержимое, и для того, чтобы избежать ожога, проконтролируйте температуру до потребления. Рекомендуется взбалтывать или перемешивать пищу так же для обеспечения равномерности температуры. В случае использования стерилизаторов бутылочек имеющихся в продаже, до включения печи КАЖДЫЙ РАЗ убеждайтесь, что контейнер наполнен количеством воды, рекомендуемым производителем.

- 18) Плохая очистка печи может привести к повреждению поверхностей. Это может отрицательно сказаться на сроке службы прибора, а так же создать опасные ситуации.
 - 19) Для очистки двери печи не пользуйтесь абразивными моющими средствами или металлическим скребком, так как они могут повредить поверхность двери и вызвать ее поломку.
 - 20) Все микроволновые печи протестированы и признаны пригодными в соответствии с действующими нормативами по безопасности и электромагнитной совместимости. В целях предосторожности производители электронных кардиостимуляторов рекомендуют сохранять минимальное расстояние 15-20 см между включенной микроволновой печью и кардиостимулятором для того, чтобы предупредить влияние печи на кардиостимулятор. Если по какой-либо причине возникает подозрение о влиянии, немедленно выключите микроволновую печь и свяжитесь с производителем кардиостимулятора.
 - 21) В случае перегрева печи (длительное использование, использование вхолостую и т.д.), она может быть отключена аварийным термостатом. После охлаждения печь продолжит нормальное функционирование.
 - 22) Когда прибор работает, температура дверцы и внешней поверхности может быть повышенной.
 - 23) Прибор не должен работать от внешнего таймера или от отдельной системы дистанционного управления.
 - 24) Прибор должен располагаться и работать с задней частью, прислоненной к стене.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** когда печь включается в первый раз, примерно в течение 10 минут она может издавать запах "нового прибора" и выделять небольшое количество дыма. Это вызвано только наличием защитных веществ, нанесенных на нагревательные сопротивления.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Подключайте прибор только к розеткам с допустимым током не менее 10 А. До начала эксплуатации убедитесь, что **напряжение электросети соответствует напряжению, указанному на табличке прибора, и что розетка оснащена заземлением: производитель не несет никакой ответственности в случае, если эта норма не соблюдается.**

УСТАНОВКА

- 1) После того, как печь извлечена из упаковки убедитесь, что ось вращающейся тарелки D правильно вставлена в специальное гнездо. Установите в центре круглого гнезда опору G и положите на нее вращающуюся тарелку F. Ось D должна быть вставлена в гнездо в центре вращающейся тарелки.
- 2) Убедитесь в отсутствии повреждений, вызванных транспортировкой, в частности, что дверца свободно открывается и закрывается.
- 3) Поставьте прибор на устойчивую поверхность на высоте не менее **85 см**, вне досягаемости детьми, так как дверца во время готовки может нагреваться до значительной температуры.
- 4) После установки печи на рабочую поверхность убедитесь, что по бокам и сзади печи осталось примерно **5 см** свободного места и не менее **30 см** свободного пространства над печью, рис. 1. Кроме этого, убедитесь, что шнур электропитания на касается задней стенки печи, которая во время работы гриля может значительно нагреваться.
- 5) Не закрывайте отверстия, через которые входит воздух. В частности, ничего не кладите на печь и убедитесь, что ВСЕ

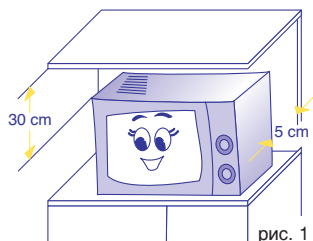


рис. 1

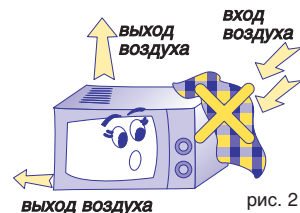


рис. 2

ВРЕМЯ ОТКРЫТЫ щели выпуска воздуха и пара (расположенные сверху, снизу и сзади прибора), рис. 2 и рис. 3.

- 6) НЕ снимайте прозрачную пленку, наклеенную на внутреннюю сторону дверцы, см. рис. 4.
- 7) Большая часть современных электронных приборов (телевизоры, радио, стерео комплексы и т.д.) защищены от радиочастотных сигналов (RF). Однако, некоторые электронные приборы могут быть не экранированы от радиочастотных сигналов, исходящих от микроволновой печи. Рекомендуется оставлять расстояние не менее 1-2 м между этими приборами и работающей печью.

ПРИМЕЧАНИЕ: не устанавливайте печи над или вблизи источника тепла (например, на холодильнике).

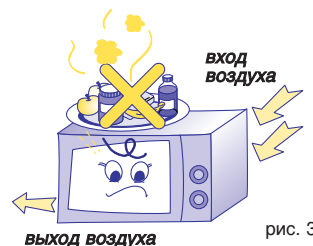


рис. 3

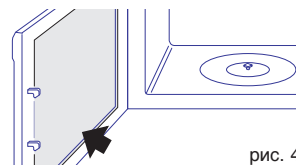


рис. 4

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА

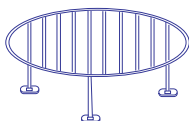
Можно использовать любые стеклянные емкости (лучше из стекла пирекс), из керамики, фарфора, терракоты, при условии, что на них нет украшений или частей из металла (золоченые нити, ручки, ножки). Можно также пользоваться термостойкой пластиковой посудой, но исключительно в режиме "только микроволны". В любом случае, если есть сомнения в возможности использования определенного контейнера, вы можете провести простое испытание: поставьте в печь пустой контейнер на 30 секунд и включите максимальную мощность микроволн (режим "только микроволны"). Если контейнер останется холодным или только слегка нагреется, это означает, что он пригоден для готовки в микроволновой печи. Если же он становится горячим (или появляются искры), контейнер не подходит. Для быстрого разогрева можно подкладывать бумажные салфетки, картонные подносы и пластиковые одноразовые тарелки. Форма и размер должны обеспечивать нормальное вращение контейнеров. Для того, чтобы использовать прямоугольные емкости большого размера, которые не смогут вращаться в печи, достаточно заблокировать вращение тарелки F, вынув ось тарелки D из гнезда. Учтите, что в таких условиях для гарантии удовлетворительных результатов необходимо перемешивать продукты и во время готовки несколько раз повернуть емкость. **Не пригодны для приготовления пищи в микроволновых печах любые емкости из металла, древесины, тростника и хрусталя.** Следует помнить, что под воздействием микроволн нагревается пища, а не посуда, и продукты можно готовить непосредственно в подаваемых к столу тарелках и таким образом избежать последующей мойки кастрюль. Если печь используется в режиме только гриль, можно пользоваться любым типом посуды для печей (см. таблицу).

	Стекло	Керамика	Фарфор	Посуда из терракоты	Посуда из керамики для микроволновой печи	Бумажные стаканчики (*)	Бумажные тарелки (*)	Стекло пирекс	Тонкий картон (*)	Металлические контейнеры	Посуда с металлическими элементами	Специальные листы для жаркого
Только микроволны	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	ДА
Только гриль	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	ДА	ДА
комбинация микроволн и гриля	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	ДА

(*) Если время слишком большое, возможно возгорание.

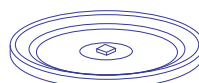
ПРИЛАГАЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТКА



Режим "Только гриль": для любой жарки на гриле.

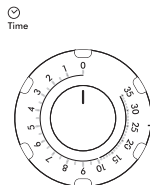
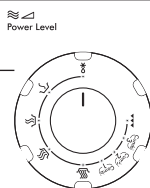
ВРАЩАЮЩАЯСЯ ТАРЕЛКА



Вращающаяся тарелка применяется при использовании **всех режимов**.

РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМОВ:

поверните ручку на
выбранный режим



РУЧКА TIME:

ЭТА РУЧКА ВКЛЮЧАЕТ ВСЕ
ОПЕРАЦИИ ГОТОВКИ.
Поверните по часовой
стрелке на 1-35 минут (когда
время закончится, печь
выключится и издает
звуковой сигнал).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Микроволны – это электромагнитное излучение, присутствующее и в природе в виде световых волн (например, солнечный свет), которое в печи проникает в пищу со всех сторон и нагревает молекулы воды, жира и сахара. Температура быстро повышается только в пище, а контейнер нагревается косвенно от передачи тепла от нагретой пищи. Это предотвращает приставание пищи к контейнеру, поэтому для готовки можно пользоваться небольшим количеством жира, а в некоторых случаях обходиться без него. Так как при готовке в микроволновой печи жир присутствует в малых количествах, такие блюда считаются очень полезными для здоровья и диетическими. Кроме того, по отношению к традиционным системам, готовка производится при более низких температурах, поэтому менее обезвоженная пища не теряет питательных свойств и лучше сохраняет вкусовые качества.

Основные правила для правильного приготовления пищи в микроволновой печи

- 1) Готовка тесно связана с размером и однородностью продуктов - бефстроганов готовится быстрее, чем жаркое, так как состоит из мелких и одинаковых кусочков мяса. Для установки правильного времени необходимо учитывать, основываясь на времени, приведенном на последующих страницах, что при увеличении количества продуктов должно быть пропорционально увеличено время и наоборот. Важно соблюдать время "выдержки". Под **временем выдержки** подразумевается время, которое пища должна выдерживаться после приготовления для того, чтобы тепло равномерно распределилось. За время выдержки, например, мяса температура увеличивается приблизительно на 5-8°C. Выдержка может проводиться также и вне печи.
- 2) Одной из основных выполняемых операций является многократное **перемешивание** во время готовки: оно необходимо для выравнивания температур и для сокращения времени приготовления.
- 3) Во время приготовления рекомендуется **переворачивать** пищу: это касается как больших кусков мяса (жаркое, целая курица и т.д.), так и мелко нарезанных кусочков (куриные грудки, бефстроганов и т.д.).
- 4) **Продукты, имеющие кожицу, скорлупу или кожуру** (например, яблоки, картофель, помидоры, сосиски, рыба), должны **прокалываться вилкой в нескольких местах, чтобы мог выйти пар, а кожа или кожура не лопнула**, рис. 5.
- 5) Если готовятся несколько порций одной и той же пищи, например, отварного картофеля, разложите его кольцом в кастрюле из пирекса для того, чтобы приготовление было равномерным, рис. 6.
- 6) Чем ниже температура пищи, при которой она помещается в микроволновую печь, тем больше времени необходимо. Пища, имеющая комнатную температуру, будет



рис. 5

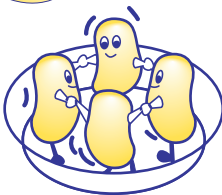


рис. 6

готова быстрее, чем пища из холодильника.

- 7) Готовьте пищу, устанавливая контейнер в центр вращающейся тарелки.
- 8) Образование конденсата в печи и в зоне входа и выхода воздуха является абсолютно нормальным явлением. Для уменьшения количества конденсата накройте пищу прозрачной пленкой, вощеной бумагой, стеклянной крышкой или просто перевернутой тарелкой. Кроме того, продукты с повышенным содержанием воды (например, овощи) лучше готовятся в закрытом виде. Закрывание продуктов позволяет поддерживать в чистоте внутреннюю часть печи. Используйте прозрачную пленку, предназначенную для микроволновых печей.
- 9) Не рекомендуется готовить, размораживать и нагревать пищу, находящуюся в вакуумной упаковке, завернутую при помощи специальной упаковочной машинки. Резиновое уплотнение, используемое в крышке может прийти в непригодность.

РЕЖИМ ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ

Данный режим рекомендуется для:

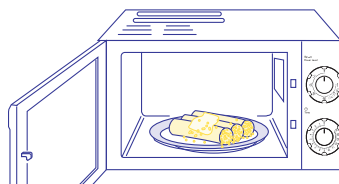
- Разморозкистр. 48
- Разогревастр. 50

- Готовки бефстроганова, птицы, овощей, зелени, риса, супа, рыбы.стр. 52

Включение печи в режиме "Только микроволны"

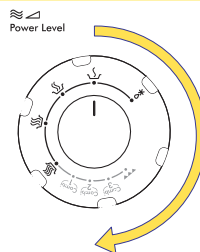
1

Положите продукты в емкость, подходящую для готовки в микроволнах, и установите ее в центре вращающейся тарелки. Печь предварительно прогревать не нужно.



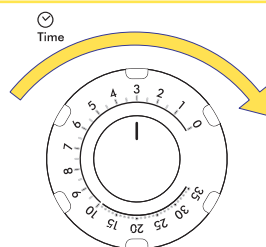
2

Выберите требуемую мощность, установив регулятор выбора режима на один из 5 символов, относящихся к мощности микроволн.



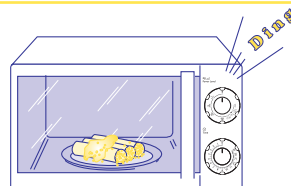
3

Задайте необходимое время готовки, повернув ручку **Time** по часовой стрелке. Для задания времени меньшего, чем 10 минут сначала поверните ручку до конца шкалы, а затем установите на требуемое время.



4

После того, как пройдет заданное время **звуковой сигнал** укажет на то, что готовка завершена.



В любой момент можно прервать работу печи, переведя ручку **Time** в положение "0", так же можно изменить время готовки (не прерывая ее), повернув ручку вперед или назад. Во время готовки можно контролировать ее ход, открыв дверцу и осмотрев пищу. Это прервет работу печи, которая возобновится после того, как дверь будет закрыта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА "ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ" ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

- Установите ручку переключения режимов в положение "  ", и при помощи ручки Time задайте требуемое время.
- Продукты, замороженные в пакетах или пластиковой пленке, либо в упаковке при отсутствии на них металлических частей (например, хомутиков или скрепок) могут непосредственно помещаться в печь.
- Некоторые продукты, например, овощи или рыба не нуждаются в полном размораживании перед началом приготовления.
- Блюда с соусом, тушеные блюда и рагу размораживаются лучше и быстрее, если их перемешивать время от времени, переворачивать и разделять
- При размораживании мясо, рыба и фрукты теряют жидкость. Рекомендуется размораживать их в судке.
- Перед замораживанием рекомендуется уложить каждый кусок мяса в отдельный пакет. Это позволит сэкономить драгоценное время при приготовлении.
- С вниманием относитесь к времени, указанному на упаковке заморозки, оно не всегда верное. Рекомендуется устанавливать время размораживания чуть ниже указанного. Продолжительность размораживания зависит от степени заморозки.

Время разморозки

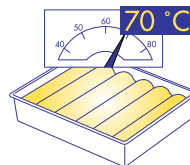
Тип	Количество	Ручка переключения режимов	Время готовки	Примечания	Время выдержки (минуты)
МЯСО					
• Жаркое (свинина, молодая говядина, телятина и т.д.)	1 кг	✳	35-40	(*)	20
• Бифштексы, отбивные, стейки	200 г	“	10-12		5
• Бефстроганов, гуляш	500 г	“	18-20		10
• Фарш	500 г	“	14-16		15
“	250 г	“	11-13		10
• Гамбургер	200 г	“	11-13		10
• Шпикачки	300 г	“	13-15		10
ПТИЦА					
• Утка, индейка	1,5 кг	“	40-45	После окончания времени выдержки для того, чтобы удалить оставшийся лед, промойте под горячей водой.	20
• Целый цыпленок	1,5 кг	“	40-45		20
• Цыпленок кусочками	500 г	“	22-27		10
• Грудка цыпленка	300 г	“	20-25		10
ОВОЩИ				Для облегчения разморозки время от времени отделяйте овощи друг от друга.	
РЫБА					
• Филе	300 г	“	16-18		7
• Куски	400 г	“	17-19		7
• Целиком	500 г	“	20-22		7
• Раки	400 г	“	17-19		7
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
• Масло	250 г	“	10-12	Удалите алюминиевую фольгу или металлические части.	10
• Сыр	250 г	“	11-13	Не размораживается полностью. Соблюдайте время выдержки.	15
• Сливки	200 мл	“	13-15	Сливки извлекаются из емкости и перекладываются в тарелку.	5
ХЛЕБ					
• 2 средние булочки	150 г	“	2-3	Положите хлеб непосредственно на вращающуюся тарелку.	3
• 4 средние булочки	300 г	“	6-7		3
• Нарезанный хлеб	250 г	“	6-7		3
• Нарезанный хлеб из непросеянной муки	250 г	“	6-7		3
ФРУКТЫ					
• Клубника, сливы, вишни, смородина, абрикосы	500 г	“	13-14	Перемешайте 2-3 раза	10
• Малина	300 г	“	9-10	Перемешайте 2-3 раза	10
• Ежевика	250 г	“	7-8	Перемешайте 2-3 раза	6

(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки размораживания замороженного мяса по нормам 60705, пар. 13,3 (см. пар. 2). Переверните на половине заданного времени. Замороженный продукт кладется непосредственно на вращающуюся тарелку. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА "ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ" ДЛЯ РАЗОГРЕВА

Разогрев пищи - это режим, который подчеркивает полезность и эффективность вашей печи. По сравнению с традиционными способами, используя микроволновую печь, можно значительно сэкономить время, а, следовательно, и электроэнергию.

- Рекомендуется разогревать пищу (особенно если она заморожена) до температуры не менее 70°C (она должна обжигать!). Пищу нельзя употреблять сразу же, так как она слишком горячая, но гарантируется ее полная стерилизация.
- Для разогревания готовой или замороженной пищи всегда соблюдайте следующие правила:
 - извлеките пищу из металлической посуды;
 - накройте ее прозрачной пленкой (пригодной для микроволновых печей) или промасленной бумагой; в этом случае сохранится весь натуральный вкус, а печь будет чистой; можно накрыть перевернутой тарелкой;
 - для ускорения и равномерности нагрева по возможности рекомендуется часто перемешивать или переворачивать;
 - отнеситесь с большим вниманием к времени, указанному на упаковке, и помните, что при некоторых условиях указанное время должно быть увеличено.
- Замороженные продукты перед началом разогревания должны быть разморожены. Чем ниже начальная температура продуктов, тем больше будет необходимое время для разогревания.
- Пища и напитки могут разогреваться на протяжении короткого времени в бумажной или пластмассовой посуде. Если время разогревания является длительным, то такая посуда может деформироваться.



Время разогрева

Тип	Количество	Ручка переключения режимов	Время готовки	Примечания
РАЗМЯГЧИЕ ПРОДУКТОВ				
- Шоколад/глазурь - Масло	100 г 50-70 г		3-4 0'.7"-0'.10"	Поместите в тарелку. Один раз перемешайте глазурь.
ПРОДУКТЫ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ХОЛОДИЛЬНИКА (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА 5-8°C) ДО 20/30°C				
- Йогурт - Детские напитки	125 г 240 г	"	0'.10"-0'.15" 0'.15"-0'.20"	Удалите фольгу, как с масла, так и из йогурта. Разогревайте бутылочку без соски и сразу же после нагрева перемешайте содержимое, чтобы выровнять температуру. Перед употреблением проверьте температуру содержимого. Если молоко при комнатной температуре, слегка сократите указанное время. Если используется порошковое молоко, следует тщательно перемешать его, поскольку оставшийся порошок может загореться. Используйте только
ПРОДУКТЫ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ХОЛОДИЛЬНИКА (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА 5-8°C) ДО ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 70°C				
- Упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой - Упаковка мяса с рисом и/или овощами - Упаковка рыбы и/или овощей - Мясное и/или овощное блюдо - Блюдо из макаронных изделий, канеллони или лазанье - Блюдо из рыбы и/или овощей	400 г 400 г 300 г 400 г 400 г 300 г	"	4 - 6 4 - 6 3 - 5 5 - 7 5 - 7 4 - 6	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки продуктов-полуфабрикатов любого типа, разогреваемые до температуры 70°C. Выньте продукты из металлической упаковки и положите их непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу. Для получения наилучших результатов блюдо должно быть всегда закрыто. Подразумевается порция уже готового любого блюда, которое необходимо разогреть до температуры 70°C. Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и обязательно накрыть прозрачной пленкой или перевернутой тарелкой.
РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. ТЕМПЕРАТУРА 18-20°C) ДО ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 70°C				
- Упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой - Упаковка мяса с рисом и/или овощами - Упаковка приготовленной рыбы и/или овощей - Упаковка рыбы и/или сырых овощей - Порция мяса и/или овощей - Порция макаронных изделий, канеллони или лазанье - Порция рыбы и/или овощей	400 г 400 г 300 г 300 г 400 г 400 г 300 г	"	8 - 10 8 - 10 6 - 8 8 - 10 9 - 11 9 - 11 8 - 10	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до температуры 70°C непосредственно в упаковке; если упаковка металлическая, то блюдо следует положить прямо в тарелку, которая будет подана к столу и увеличить время на несколько минут. Извлеките сырые продукты из упаковки, положите их в пригодную для микроволновых печей посуду и накройте. Подразумеваются упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до температуры 70°C. Замороженную пищу положите непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и накройте перевернутой тарелкой или посудой из пирекса. Убедитесь, что продукты нагрелись в центре, при возможности перемешайте.
НАПИТКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА 5-8°C) ДО ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 70°C				
1 чашка воды 1 чашка молока 1 чашка кофе 1 тарелка бульона	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	1'30" - 2'.30" 1 - 2 1 - 2 3 - 4	Все напитки перемешиваются в конце разогревания для того, чтобы температура была однородной. Рекомендуется накрыть бульон перевернутой тарелкой.
НАПИТКИ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА 20-30°C) ДО ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 70°C				
1 чашка воды 1 чашка молока 1 чашка кофе 1 тарелка бульона	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	1 - 2 0'.30"-1'.30" 0'.30"-1'.30" 2 - 3	Все напитки перемешиваются в конце разогревания для того, чтобы температура была однородной. Рекомендуется накрыть бульон перевернутой тарелкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА "ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ" ДЛЯ ГОТОВКИ

МЯСО

Когда мясо готовится в режиме использования только микроволн, рекомендуется накрыть его прозрачной пленкой, пригодной для микроволновых печей; таким образом, обеспечивается лучшее распределение тепла и предотвращается обезвоживание мяса, делающее его сухим и жестким. Этот режим пригоден для приготовления бефстроганова, гуляша, куриных грудок и т.д. Для приготовления жаркого, шашлыка и т.п. необходимо использовать режим "микроволны и гриль".

РЫБА

Рыба готовится очень быстро и с прекрасными результатами. Можно заправить ее небольшим количеством сливочного или растительного масла (или не заправлять вообще). Накройте прозрачной пленкой. При наличии кожи ее необходимо надрезать; куски рыбы расположите равномерно. **Не рекомендуется** готовить рыбу в панировке с яйцом.

ОВОЩИ

В отличие от пищи, приготовленной традиционным способом, приготовленные в микроволновой печи овощи лучше сохраняют цвет и питательные свойства. До начала готовки промойте и очистите овощи. Овощи большого размера должны быть порезаны на одинаковые куски. На каждые 500 г. овощей добавьте приблизительно 5 ложек воды (волокнистые овощи требуют больше воды). Овощи должны быть все время накрыты прозрачной пленкой. Помешайте, как минимум, один раз на середине готовки и только в конце добавьте немного соли.

Время готовки

Тип	Количество	Ручка переключения режимов	Время готовки	Примечания	Время выдержки (минуты)
РЫБА					
• Филе	300 г		7 - 9	Закройте пленкой	2
• Кусочки	300 г	"	9 - 11	Закройте пленкой	2
• Целиком	500 г	"	10 - 12	Закройте пленкой	2
• Целиком	250 г	"	7 - 9	Закройте пленкой	2
• Куски	400 г	"	9 - 11	Закройте пленкой	2
• Раки	500 г	"	9 - 11	Закройте пленкой	2
ОВОЩИ					
• Спаржа	500 г		9 - 11	Порезать на кусочки, размером 2 см	4
• Артишоки	300 г	"	10 - 12	Рекомендуется использовать сердцевину артишока.	4
• Фасоль	500 г	"	11 - 13	Порезать на кусочки.	4
• Брокколи	500 г	"	7 - 9	Разделить на "цветки"	4
• Брюссельская капуста	500 г	"	7 - 9	Оставить целиком	4
• Белокочанная капуста	500 г	"	7 - 9	Оставить целиком	4
• Краснокочанная капуста	500 г	"	7 - 9	Оставить целиком	4
• Морковь	500 г	"	9 - 11	Порезать на равные части.	4
• Цветная капуста	500 г	"	11 - 13	Разделить на соцветия.	4
• Сельдерей	500 г	"	7 - 9	Разделить на куски.	4
• Баклажаны	500 г	"	6 - 8	Нарезать кружочками.	4
• Лук-порей	500 г	"	6 - 8	Оставить целиком.	4
• Шампиньоны	500 г	"	6 - 8	Оставить целиком. Не нужно воды.	4
• Лук	250 г	"	5 - 7	Целиком одинакового размера. Не нужно воды.	4
• Шпинат	300 г	"	6 - 8	Накрыть после промывки и дать стечь.	4
• Горох	500 г	"	10 - 12		4
• Фенхель	500 г	"	12 - 14	Порезать на четвертушки.	4
• Сладкий перец	500 г	"	9 - 11	Порезать на кусочки.	4
• Картофель	500 г	"	8 - 10	Порезать на равные части.	4
• Цукини	500 г	"	7 - 9	Оставить целиком.	4
МЯСО					
• Гуляш	1,5 кг	"	40 - 42	Готовить в открытом виде и перемешать 2-3 раза.	4
• Грудка цыпленка	500 г		18 - 20	На половине готовности перевернуть.	10
• Котлеты	900 г	"	20 - 22	(*)	3

(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовности блюд из мясного фарша по нормам 60705, пар. 12.3.3. Накройте посуду прозрачной пленкой для микроволновых печей. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2.

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 одинаковым с временем, необходимым для традиционного приготовления.

Преимуществом приготовления риса в микроволновой печи является отсутствие необходимости постоянного перемешивания (достаточно помешать 2-3 раза).

Ингредиенты нужно положить все вместе, в пригодную для микроволновой печи посуду и накрыть прозрачной пленкой (для 300 г риса необходимо 750 г бульона, при максимальной мощности печи, запрограммированной приблизительно на 12-15 минут).

Помимо этого, рис не пристает к дну посуды, и так как для его приготовления можно использовать супницу или другую подаваемую на стол посуду, то нет необходимости в его переливании.

ВЫПЕЧКА И ФРУКТЫ

Выпечка готовится (при малой мощности) гораздо дольше, чем при традиционных методах. Так как корочка не образуется, то рекомендуется нанести на поверхности крем или глазурь (например, шоколадную); помимо этого, после приготовления выпечки ее необходимо накрыть, так как она высыхает быстрее, чем приготовленная в традиционных печах.

Если фрукты готовятся с кожурой, то ее следует проколоть и накрыть, необходимо соблюдать время выдерживания (3-5 минут).

Время готовки выпечки и фруктов

Тип/количество	Ручка переключен ия режимов	Время готовки	Время выдержки (минуты)	Примечания
Ореховый торт (700 г)		11 - 13	5	Может быть заправлен любым кремом
Венский торт (850 г)	"	15 - 17	5	Начинить вареньем
Торт с ананасом (800 г)	"	13 - 15	5	Ломтики ананаса могут быть уложены на дно формы, ананас можно также порезать на куски и замешать в тесто
Яблочный торт (1000 г)	"	15 - 17	5	Яблоки укладываются в качестве декорации на поверхности
Кофейный торт (750 г)	"	11 - 13	5	Очень вкусный с начинкой из крема
Крем сабайон		1 - 1',30"	3	Взбивать мешалкой каждые 30 секунд
Печеные груши (300 г)		2 - 3	3	Разрезать груши на 4 части
Печеные яблоки (300 г)	"	3 - 4	3	Нарезать яблоки ломтиками
Яичный крем (750 г)	"	16 - 18	5	Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовности блюд по нормам 60705, пар. 12.3.1.
Бисквит (475 г)	"	6 - 8	5	Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовности блюд по нормам 60705, пар. 12.3.2. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2.

РЕЖИМ "ТОЛЬКО ГРИЛЬ"

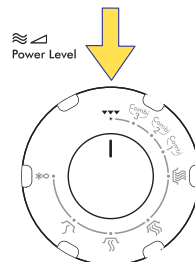
Данный режим рекомендуется для:

- Для любой традиционной жарки на гриле, например: гамбургеров, сосисок, мяса на шампурах, тостов и т.д. стр. 55

Включение печи в режиме "Только гриль"

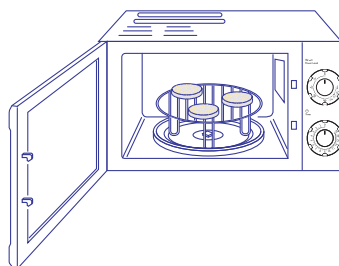
1

Поверните ручку переключателя функций в положение ▼▼▼



2

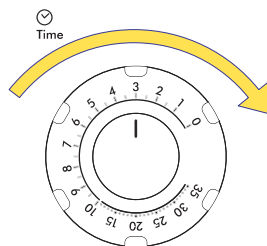
Поместите продукты в печь, установив на решетку, поставив ее на вращающуюся тарелку, которая во время жарки будет собирать стекающий жир.



3

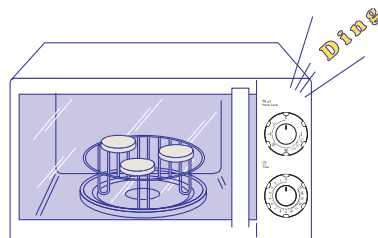
Задайте необходимое время готовки, повернув ручку **Time**.

Продукты на половине готовности необходимо перевернуть. Для задания времени меньшего, чем 10 минут сначала поверните ручку до конца шкалы, а затем установите на требуемое время.



4

После того, как пройдет заданное время звуковой сигнал укажет на то, что готовка завершена.



В любой момент можно прервать работу печи, переведя ручку **Time** в положение "0", так же можно изменить время готовки (не прерывая ее), повернув ручку вперед или назад. Во время готовки можно контролировать ее ход, открыв дверцу и осмотрев пищу. Это прервет работу печи, которая возобновится после того, как дверь будет закрыта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА "ТОЛЬКО ГРИЛЬ" ДЛЯ ЖАРКИ

Благодаря этому режиму можно жарить различные вкусные блюда.

Печь ни в коем случае нельзя прогревать.

Все блюда переворачиваются на половине готовности, так как сопротивления гриля нагревают только верхнюю часть печи.

Когда открывается дверца, чтобы проконтролировать готовность, печь горячая: будьте осторожны и одевайте специальные варежки. После контроля степени готовности дверца должна быть закрыта.

Время готовки

Тип	Количество	Ручка переключения режимов	Время готовки	Примечания
• Телячья или свиная отбивная	2	▼▼▼	25-28	Переверните через 17 минут
• Шпикачки	2	“	27-30	Обязательно необходимо сделать отверстия. Если они большого размера, желательно разрезать пополам. Переверните через 17 минут
• Гамбургер	3	“	25-28	Переверните через 17 минут
• Жареный хлеб	2 дольки	“	4-5	Тщательно подровняйте края. Переверните через 2-3 минут

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ "МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ"

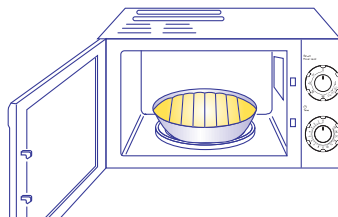
Данный режим рекомендуется для:

- жарка в сухарях (например, лазанье, овощи в панировке, макароны)
- жаркое, птица, шашлык и т.д.. стр. 57

Включите печь в комбинированном режиме микроволны + гриль

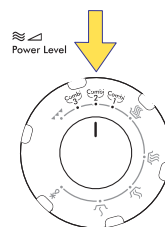
1

Положите продукты в емкость, подходящую для готовки в микроволнах, и установите ее в центре вращающейся тарелки.



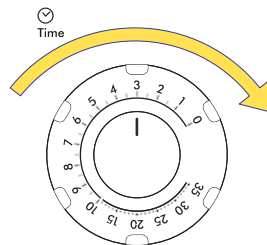
2

Выберите одно из положений "combi", повернув ручку выбора режима.



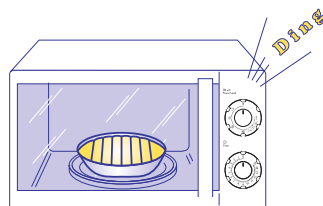
3

Задайте необходимое время готовки, повернув ручку **TIME** по часовой стрелке. Для задания времени меньшего, чем 10 минут сначала поверните ручку до конца шкалы, а затем установите на требуемое время.



4

После того, как пройдет заданное время **звуковой сигнал** укажет на то, что готовка завершена.



В любой момент можно прервать работу печи, переведя ручку **Time** в положение "0", так же можно изменить время готовки (не прерывая ее), повернув ручку вперед или назад. Во время готовки можно контролировать ее ход, открыв дверцу и осмотрев пищу. Это прервет работу печи, которая возобновится после того, как дверь будет закрыта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА "МИКРОВОЛНЫ+ГРИЛЬ"

Этот режим подходит для готовки в микроволнах и образование на пище корочки.

Необходимо учитывать следующее:

- печь ни в коем случае не прогревается;
- не добавляйте приправ (добавьте только 1/2 стакана воды, чтобы мясо осталось мягким);
- на половине готовки переверните жаркое и большие куски мяса;
- для проверки готовности блюда откройте дверцу печи. Открытие печи прервет работу микроволн и гриля: в этом случае рекомендуется использовать варежки для печи, так как печь очень горячая. Для того, чтобы возобновить готовку, достаточно закрыть дверцу.

Время готовки

Тип	Количество	Ручка переключения режимов	Время готовки	Примечания	ТВремя выдержки (минуты)
• Ньюкки по-римски	600 г	combi 1	20 - 25	Не кладите слишком много.	5
• Лазанье	1100 г	combi 3	35 - 40	Время, требуемое для сырого теста.	5
• Панированные макароны	1500 г	combi 1	20 - 25	Макароны предварительно отвариваются.	5
• Цветная капуста с бешамелем	1000 г	combi 2	25 - 30	Время, полученное при использовании предварительно сваренной цветной капусты.	5
• Панированные помидоры	800 г	combi 1	20 - 25	Рекомендуется, чтобы были одинакового размера.	5
• Перец фаршированный	1400 г	combi 2	25 - 30	Предпочтительно, чтобы были низкими и широкими.	5
• Баклажаны по-пармизански	1300 г	combi 1	20 - 25	Баклажаны могут готовиться уже жареными или приготовленными на гриле.	5
• Панированный картофель	1100 г	combi 3	35 - 40	Время, требуемое для сырого картофеля (*)	10
• Жаркое (свинина, молодая говядина)	1000 г	combi 2	55 - 60	Для того, чтобы избежать пересушивания, оставьте вокруг немного жира. На половине готовности перевернуть.	10
• Котлеты (эти инструкции не относятся к тесту 12.3.3 норматива 60705, которые приведены в таблице на стр. 60 и в табл. на стр. 2)	800 г	combi 2	30 - 35	На половине готовности перевернуть.	10
• Целый цыпленок	1200 г	combi 2	75 - 80	Проделайте отверстия в коже при помощи вилки. На половине готовности перевернуть. (**)	10
• Мясо на шампурах	600 г	combi 2	40 - 45	На половине готовности перевернуть.	10
• Барашек	1000 г	combi 3	65 - 70	На половине готовности перевернуть.	10
• Индюшка (кусками)	1000 г	combi 3	60 - 65	На половине готовности перевернуть.	10
• Утка	1000 г	combi 3	60 - 65	На половине готовности перевернуть.	10

(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовки блюд по нормам 60705, пар. 12.3.4. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2

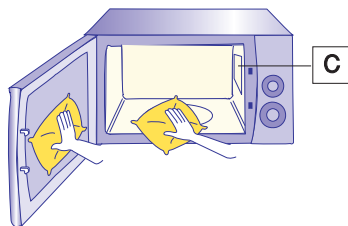
(**) Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовки блюд по нормам 60705, пар. 12.3.6. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2.

ЧИСТКА И УХОД

До выполнения операций по уходу, всегда вынимайте вилку из розетки электропитания.

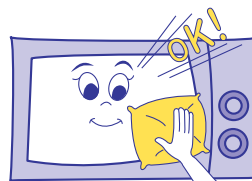
Уход

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 **С**.



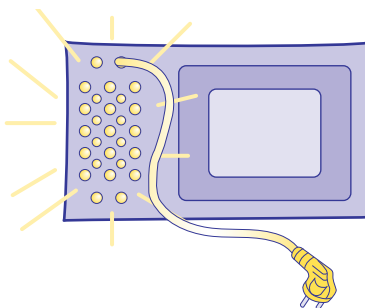
Внимание: печь окрашена.

Ни в коем случае 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. Рекомендуется избегать применения спирта, абразивных моющих средств или моющих средств на основе аммиака для чистки поверхностей дверцы.



Для обеспечения надежного закрытия поддерживайте в чистоте внутреннюю сторону дверцы, избегая попадания грязи и крошек пищи между дверцей и передней панелью печи.

Не используйте паровые очистители для ухода за внутренней частью печи.



Регулярно прочищайте 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 **F** и опору **G** и промывать их, как, впрочем, и днище печи. Промывайте вращающуюся тарелку и ее опору в воде с нейтральным моющим средством (**можно мыть в посудомоечной машине**).

Не погружайте горячую вращающуюся тарелку в холодную воду; из-за сильного перепада температуры она может лопнуть.

Мотор вращающейся тарелки герметичен. Тем не менее, во время чистки дна позаботьтесь о том, чтобы вода не попала под центральную ось тарелки **D**.

Если что-то не работает...

В случае, если появится неисправность, обратитесь в уполномоченный производителем сервисный центр. В любом случае, перед обращением к нашим специалистам, необходимо провести простой контроль:

проблема	причина / устранение
Прибор не работает	- Дверь неплотно закрыта - Вилка неправильно вставлена в розетку - Розетка обесточена (проверьте предохранительные пробки в помещении). - Ручка Time установлена неправильно
Конденсат на жарочной поверхности или внутри печи.	Во время приготовления пищи, содержащей воду образование пара в печи, его выход наружу и конденсация на верхней и внутренней поверхности является совершенно нормальным.
Образование искр внутри печи	При готовке в микроволнах не используйте металлические емкости, пакеты или упаковку с металлическими зажимами, за исключением пароварки с налитой в нее водой.
Продукты нагревается недостаточно	- Выберите правильный режим готовки или увеличьте время готовки - Перед приготовлением продукты не были разморожены полностью
Продукты горят	Выберите правильный режим готовки или уменьшите время готовки
Продукты готовятся неравномерно	- Перемешивайте пищу во время готовки. Помните, что пища готовится лучше, если она порезана на равные части. - Вращающаяся тарелка заблокирована (убедитесь, что ось тарелки D вставлена в свое гнездо).

В случае перегорания лампы печи вы можете продолжать пользоваться печью. Для замены лампы обратитесь в уполномоченный центр технического обслуживания.