

# ОГЛАВЛЕНИЕ

## ГЛ. 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1	Описание печи и панели управления.....стр.	51
1.2	Важные предупреждения по технике безопасности.....стр.	51
1.3	Технические данные.....стр.	53
1.4	Установка прибора и подключение электроэнергии.....стр.	53
1.5	Комплект принадлежностей.....стр.	54
1.6	Используемая посуда.....стр.	55
1.7	Основные правила и советы по эксплуатации печи.....стр.	56

## ГЛ. 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА РЕЖИМОВ

2.1	Как отрегулировать часы.....стр.	57
2.2	Как запрограммировать приготовление пищи.....стр.	58
2.3	Быстрый разогрев.....стр.	60
2.4	Безопасность детей.....стр.	60
2.5	Режим экономии электроэнергии.....стр.	60

## ГЛ. 3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ С ВРЕМЕНЕМ ГОТОВКИ

3.1	Размораживание.....стр.	61
3.2	Нагрев.....стр.	62
3.3	Готовка закусок, первых блюд.....стр.	63
3.4	Готовка мяса.....стр.	63
3.5	Готовка гарнира и овощей.....стр.	64
3.6	Готовка рыбы.....стр.	65
3.7	Готовка сладостей и тортов.....стр.	65
3.8	Готовка в режиме "ПАРОВАРКА" (не для всех моделей).....стр.	66
3.9	Программирование автоматической готовки.....стр.	68

## ГЛ. 4 - УХОД И ОЧИСТКА

4.1	Очистка.....стр.	71
4.2	Уход.....стр.	72

# ГЛАВА 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

## 1.1 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Нагревательное сопротивление гриля | <b>5.</b> Кнопка <b>POWER LEVEL</b> : выбор уровня мощности микроволн |
| <b>B</b> Панель управления                  | <b>1</b> = 180W   |
| <b>C</b> Крышка выхода микроволн            | <b>2</b> = 225W   |
| <b>D</b> Пароварка                          | <b>3</b> = 270W   |
| <b>E</b> Внутренняя сторона дверцы          | <b>4</b> = 450W   |
| <b>F</b> Высокая решетка                    | <b>5</b> = 630W   |
| <b>G</b> Вращающаяся тарелка                | <b>6</b> = 720W   |
| <b>H</b> Опора вращающейся тарелки          | <b>7</b> = 900W   |
| <b>I</b> Низкая решетка                     |   |
- 
- |   |  |
|---|--|
| <b>1.</b> Дисплей для отображения времени и режимов       | <b>6.</b> Кнопки <b>TIME ADJUST</b> : установка времени суток и длительности готовки |
| <b>2.</b> Кнопка <b>STEAM</b> : приготовление в пароварке | <b>7.</b> Кнопка <b>STOP</b> : остановка готовки и сброс заданных параметров         |
| <b>3.</b> Кнопка <b>AUTO MENU</b>                         | <b>8.</b> Кнопка <b>START</b> : начало готовки и быстрый нагрев                      |
| <b>4.</b> Кнопка <b>FUNCTION</b> : выбор режима           | <b>9.</b> Кнопка <b>TEMP.</b>  |

## 1.2 ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

*Внимательно прочтите инструкции, изложенные ниже, и сохраните их для последующих консультаций. 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-физико-сенсорных 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.**

## ГЛАВА 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- 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 имеющих 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) Данный прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Его использование не предусматривается в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, мотелей и других структур, предназначенных для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.
- 24) Прибор не должен подключаться через внешний таймер или через систему отдельного дистанционного управления.
- 25) Прибор должен быть размещен и работать, когда задняя его стенка приближена 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.

### 1.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габаритные размеры (длина x высота x глубина) 510x320x520

Внутренние размеры (длина x высота x глубина) 350x210x330

Приблизительный вес: 18 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.

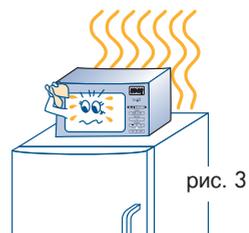
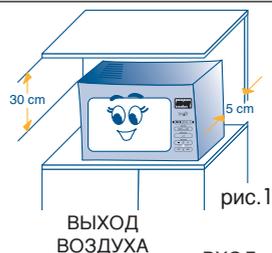


На некоторых моделях максимальная мощность в BATTAX указана на символе сбоку, размещенном на приборной панели.

### 1.4 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- 1) Достаньте печь из упаковки, удалите защитную упаковку с вращающейся тарелкой G и ее опорой H, а также все принадлежности. Убедитесь, что опора H правильно вставлена в углубление в центре вращающейся тарелки.
- 2) Очистите внутреннюю часть печи при помощи влажной и мягкой ткани.
- 3) Убедитесь в отсутствии повреждений, вызванных транспортировкой, в частности, что дверца свободно открывается и закрывается.
- 4) 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.
- 5) **После установки печи на рабочую поверхность убедитесь, что по бокам и сзади печи осталось примерно 5 см свободного места и не менее 25 см свободного пространства над печью, рис. 1.**
- 6) Не закрывайте отверстия, через которые входит воздух. В частности, ничего не кладите на печь и убедитесь, что **ВСЕ ВРЕМЯ ОТКРЫТЫ** щели выпуска воздуха и пара (расположенные сверху, снизу и сзади прибора), рис. 2.
- 7) Установите в центре круглого гнезда подставку H и положите на нее вращающуюся тарелку G. Опора H должна быть вставлена в гнездо в центре вращающейся тарелки.

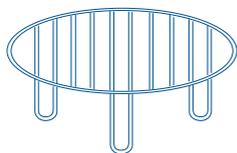
**ПРИМЕЧАНИЕ:** не устанавливайте печи над или вблизи источника тепла (например, на холодильнике), рис. 3.



- 8) Подключайте прибор только к розеткам с допустимым током не менее 16 А. Кроме этого, для того чтобы избежать отключения электроэнергии во время работы печи, убедитесь, что защитный выключатель в вашем помещении рассчитан на допустимый ток не менее 16 А.
- 9) Расположите прибор таким образом, чтобы после его установки можно было с легкостью добраться до розетки и вилки электропитания.
- 10) 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.**
- 11) 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.

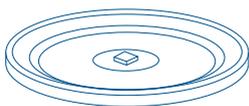
### 1.5 КОМПЛЕКТ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

---



#### ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

**Funzione solo grill:**  
per tutti i tipi di grigliatura.



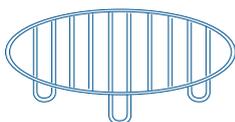
#### ВРАЩАЮЩАЯСЯ ТАРЕЛКА

Вращающаяся тарелка применяется при использовании всех режимов.



#### ПАРОВАРКА (не все модели).

Используется в режиме "Пароварка", см. стр. 66



#### НИЗКАЯ РЕШЕТКА

**Режим КОНВЕКЦИЯ:**  
любой вид традиционной готовки, в частности, выпечка тортов.

#### **Комбинированные функции COMBI FUNCTION:**

для быстрого приготовления мяса, картофеля, некоторых дрожжевых видов выпечки и продукты, обжариваемые в сухарях (например, лазанье).

## 1.6 ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА

При использовании только микроволн и комбинированного режима с микроволнами можно пользоваться любыми стеклянными емкостями (лучше из стекла пирекс), емкостями 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 60 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.

**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.

Учтите, что очень горячая пища может нагреть тарелку, и в таком случае нужно пользоваться прихватами. Если печь установлена на режим "**Только гриль**" или "**Только конвекция**", можно воспользоваться любыми емкостями, пригодными для печей. Как бы то ни было, придерживайтесь указаний, приведенных в таблице ниже:

	Стекло	Стекло пирекс	Стеклокерамика	Терракота	Алюминиевая фольга	Пластик	Бумага или картон	Металлические контейнеры
Режим "Только микроволны"	ДА	ДА	ДА	ДА	НО	ДА	ДА	НЕТ
Режимы "Микроволны + гриль", "Пицца" и "Микроволны + конвекция"	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Режим "Только гриль" и "Только конвекция"	НЕТ	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	ДА
РАЗМОРОЗКА хлеба АУТО-1	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
картофель АУТО-2	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	ДА	ДА	НЕТ
жаркое АУТО-3	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
курица АУТО-4	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
рыба АУТО-5	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
торт АУТО-6	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	ДА

## 1.7 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА И СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ

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 станциях, 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 кожу, 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. 4.**
- 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. 5.
- 6) Чем ниже температура пищи, при которой она помещается в микроволновую печь, тем больше времени необходимо. Пища, имеющая комнатную температуру, будет 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 готовьте яиц в скорлупе, рис. 6.** Давление, которое образуется внутри, может разорвать яйцо даже после завершения готовки. Не разогревайте уже сваренные яйца за исключением тех, у которых разбита скорлупа.
- 10) До нагрева или готовки в печи пищи, находящейся в непроницаемых или закрытых контейнерах, не забудьте открыть их. Внутреннее давление в контейнерах может подняться и привести к взрыву даже после окончания готовки.

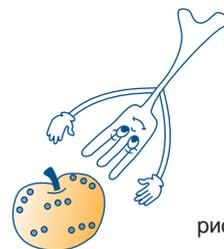


рис. 4

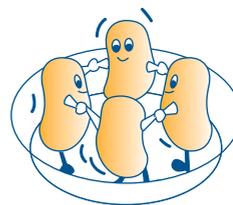


рис. 5

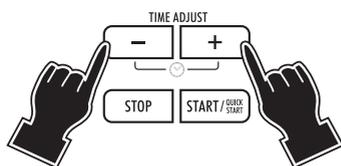


рис. 6

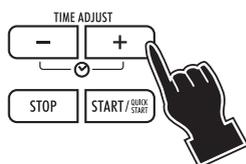
# ГЛАВА 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМОВ

## 2.1 КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ЧАСЫ

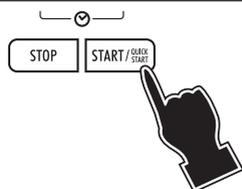
- Когда прибор подключается к домашней сети электропитания, либо после перерыва в электропитании на дисплее на 2-3 секунды появляется приветственное сообщение, а затем мигающие четыре полосы (---:--). Для того, чтобы установить время, выполните следующее:



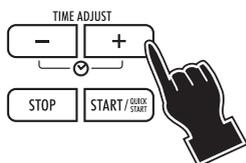
- 1 Одновременно нажмите кнопки **TIME ADJUST** 6 и удерживайте не менее 6 секунд. (На дисплее начнет мигать значение часов).



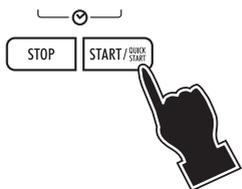
- 2 Установите требуемое время, нажимая кнопки **TIME ADJUST** 6.



- 3 Нажмите кнопку **START** 8. (На дисплее начнет мигать значение минут).



- 4 Установите требуемое время, нажимая кнопки **TIME ADJUST** 6.

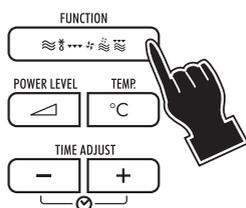


- 5 Нажмите кнопку **START** 8. (На дисплее появится установленное время)



- Для изменения занесенного в таймер времени, установите новое время как описано выше.
- Время можно посмотреть и после активизации какого-либо режима, удерживая одновременно нажатые кнопки **TIME ADJUST** 6 в течение более 1 секунды. (Время будет показываться в течение 2 секунд).
- Для того, чтобы установить более длительное время, удерживайте кнопку "+" или "-" (не одновременно).

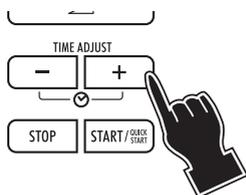
## 2.2 КАК ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ



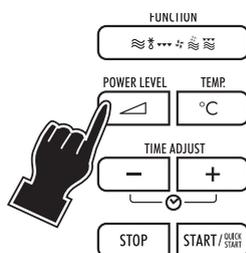
**1** Нажмите кнопку **FUNCTION 4** (выбор режима) и выберите требуемый режим, который будет отображен соответствующими и загоревшимися символами, расположенными в нижней части дисплея. Можно задать следующие режимы:



ИНДИКАТОР	ВЫБРАННЫЙ РЕЖИМ	ИНДИКАТОР	ВЫБРАННЫЙ РЕЖИМ
	только микроволны		только конвекция
	автоматическое размораживани		комбинация микроволн и гриля
	только гриль		комбинация микроволны + конвекция



**2** Установите длительность готовки, нажимая кнопки **TIME ADJUST 6** (не одновременно). Для выбора времени обратитесь к таблице, приведенной в Главе 3. Примечание: можно изменить длительность **ВО ВРЕМЯ** готовки, нажимая кнопки **TIME ADJUST 6** (не одновременно).



**3** Для режимов:  
**только микроволны**  
**комбинация микроволны + гриль**  
**пицца**  
**комбинация микроволны + конвекция**

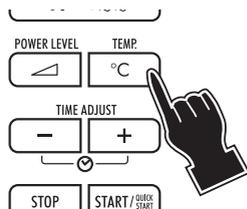


задайте уровень мощности микроволн, несколько раз нажав кнопку **POWER LEVEL 5**, пока требуемое значение мощности, выраженное в цифрах в нижней части дисплея не замигает. Для выбора времени обратитесь к таблице, приведенной в Главе 3.

**Примечание:**

- в режиме режима **автоматического размораживания** не нужно выбирать уровень мощности.
- заданную мощность можно изменять также во время готовки, нажав кнопку **POWER LEVEL 5**.

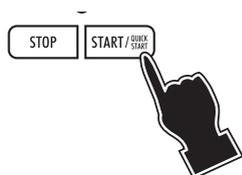
## ГЛАВА 2 - КАК ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ



- 4** Для функций  
**только конвекция**  
**комбинация микроволны + конвекция**



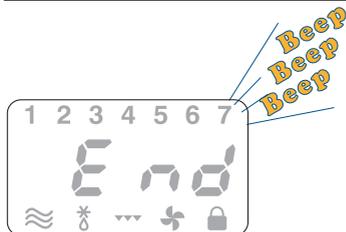
Задайте требуемую температуру, несколько раз нажав кнопку **TEMP 9**. Для выбора температуры обратитесь к таблице, приведенной в Главе 3. Примечание: после того, как задано время готовки нельзя менять температуру готовки (необходимо отменить программу, два раза нажав кнопку **STOP 7**).



- 5** Начните процесс готовки, нажав кнопку **START 8**. На дисплее появится подсчет времени, оставшегося до конца готовки.

**Примечание:** если по какой-либо причине процесс готовки не может быть начат, все занесенные значения будут автоматически удалены через 2 минуты.

**Только для режима комбинация микроволны + конвекция:** Во время этапа предварительного нагрева печи на дисплее показывается заданная температура. После того, как она будет достигнута на дисплее появится подсчет времени, оставшегося до конца готовки.



- 6** По завершении готовки прозвучит звуковой сигнал (3 раза) и на дисплее появится сообщение "END". Откройте дверцу и достаньте пищу. После нажатия кнопки **STOP 7**, или через 3 минуты после конца готовки на дисплее появится текущее время дня.

### Примечание:

- в любой момент можно проверить, как протекает заданный режим, открыв дверцу и осмотрев продукты. Таким образом прерывается подача микроволн, которая возобновляется после того, как дверца закрыта и нажата кнопка **START 8**.
- если по какой-либо причине необходимо прервать готовку, не открывая дверцы, достаточно нажать кнопку **STOP 7**.
- для того, чтобы завершить готовку, выполните следующее:
  - если дверца печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP 7**;
  - если дверца печи закрыта и готовка продолжается, нажмите 2 раза кнопку **STOP 7**. На дисплее снова будет показываться время.
- Во время готовки в режиме "только конвекция" и "микроволны + конвекция" можно контролировать температуру, заданную ранее, нажав кнопку **TEMP. 9** (через 2 секунды дисплей возвратится к показу оставшегося времени готовки).

### 2.3 БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

---

Данный режим очень полезен для нагрева небольшого количества пищи или напитков.

- Нажмите кнопку **START 8** - печь включится на 2 минуты на максимальной мощности. Быстрый нагрев полезен для завершения готовки.

### 2.4 БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

---

Печь оснащена блокировочным устройством, которое предотвращает ее случайное/нежелательное включение детьми.

Для того, чтобы предохранительное устройство начало работать:

- В течение 3 секунд удерживайте нажатой кнопку **STOP 7**.
- Печь издаст короткий звуковой сигнал, и на дисплее появится символ , после этого печь будет невозможно включить.
- Для отключения ранее установленной блокировки необходимо нажать и удерживать кнопку **STOP 7** в течение 3 секунд до звукового сигнала.

### 2.5 РЕЖИМ ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

---

Развитие техники с каждым годом влечет за собой увеличение производства электроэнергии. Это приводит к все большему влиянию на окружающую среду из-за повышения загрязняющих факторов (CO<sub>2</sub>, сера и т.д.) и к потреблению не возобновляемых природных ресурсов (уголь, газ, нефть). Экономия электроэнергии, уменьшая ее расход (например, снижение потребления приборами в режиме ожидания) – это значительный источник "виртуальной" возобновляемой энергии, непосредственно доступной всем.

Для уменьшения расхода электроэнергии печью в тот период, когда она не работает, можно отключить визуализацию текущего времени, выполнив следующее:

- Если не нажимается никакая кнопка, дисплей автоматически отключится через 10 минут (установка часов будет поддерживаться). На дисплее появится бегущий знак "-".
- Для того чтобы вновь включить дисплей, нажмите кнопку.
- Для того, чтобы отключить режим экономии электроэнергии и все время показывать время, удерживайте нажатой в течение 7-8 секунд кнопку **POWER LEVEL 5**; печь издаст звуковой сигнал.

Примечание: для того, чтобы уменьшить расход электроэнергии в режиме ожидания, если дверь остается открытой в течение более 10 минут, лампа в печи автоматически выключится (не отключаемая функция).

# ГЛАВА 3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ С ВРЕМЕНЕМ ГОТОВКИ

## 3.1 РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- 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 перемишивать время от времени, переворачивать и разделять
- При размораживании мясо, рыба и фрукты теряют жидкость - размораживайте их в ванночке.
- Перед замораживанием рекомендуется уложить каждый кусок мяса в отдельный пакет. Это позволит сэкономить драгоценное время при приготовлении.
- Сразу же после размораживания до готовности важно соблюсти время выдержки, под временем выдержки (в минутах) подразумевается время, которое пицца должна выдерживаться после приготовления для того, чтобы тепло равномерно распределилось.

**ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАЗМОРАЖИВАНИЯ ДЛЯ РЕЖИМА “АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ”**

ТИП	КОЛИЧЕСТВО	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ	ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ
<b>МЯСО</b>				
• Жаркое (свинина, молодая говядина, телятина и т.д.)	1 kg	29-32		20
• Бифштексы, отбивные, стейки	200 g	10-12	Перевернуть на половине времени размораживания	5
• Бефстроганов, гуляш	500 g	18-20		10
• Фарш	250 g	14-16	См. примечание *	15
• Фарш	500 g	11-13		15
• Гамбургер	200 g	11-13		10
• Шпикачки	300 g	13-15		10
<b>ПТИЦА</b>				
• Утка, индейка	1,5 kg	34-37	Переверните птицу на половине времени размораживания. После окончания времени выдержки для того, чтобы удалить оставшийся лед, промойте под горячей водой.	20
• Целый цыпленок	1,5 kg	34-37		20
• Цыпленок кусочками	700 g	19-21		10
• Грудка цыпленка	300 g	18-20		10
<b>ОВОЩИ</b>			Замороженные овощи не нужно размораживать перед готовкой.	
<b>РЫБА</b>				
• Филе	300 g	14-16	Переверните рыбу на половине времени размораживания.	7
• Куски	400 g	15-17		7
• Целиком	500 g	18-20		7
• Раки	400 g	15-17		7
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
• Масло	250 g	10-12	Удалите алюминиевую фольгу или металлические части. Сыр не размораживается полностью. Соблюдайте время выдержки. Сливки извлекаются из емкости и перекладываются в тарелку.	10
• Сыр	250 g	11-13		15
• Сливки	200 ml	13-15		5
<b>ХЛЕБ</b>				
• 2 средние булочки	150 g	2-3	Положите хлеб непосредственно на вращающуюся тарелку.	3
• 4 средние булочки	300 g	6-7		3
• Нарезанный хлеб	250 g	6-7		3
• Нарезанный хлеб из непросеянной муки	250 g	6-7		3
<b>ФРУКТЫ</b>				
• Клубника, сливы, вишни, смородина, абрикосы	500 g	13-14	Перемешайте 2-3 раза	10
• Малина	300 g	9-10	Перемешайте 2-3 раза	10
• Ежевика	250 g	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.

**3.2 РАЗОГРЕВАНИЕ**

Разогревание пищи - это функция, которая 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.

**ВРЕМЯ РАЗОГРЕВАНИЯ**

ТИП	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
<b>РАЗМЯГЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ</b>					
• Шоколад/г.лазурь	100 г	☞	4	5 - 6	Поместите в тарелку. Один раз перемешайте глазурь. Для того, чтобы масло растаяло, подождите 1 минуту.
• Масло	50-70 г	☞	7	0',7" - 0',12"	
<b>ПИЦЦА ОТ ТЕМП. ХОЛОДИЛЬНИКА (5-8°C) ДО 20/30°C</b>					
• Йогурт	125 г	☞	7	0',12" - 0',17"	Снимите металлическую фольгу. Разогревайте бутылочку без соски и сразу же после нагрева перемешайте содержимое, чтобы выровнять температуру. Перед употреблением проверьте температуру, слегка сократите указанное время. Если используется порошковое молоко, следует тщательно перемешать его, поскольку оставшийся порошок может загореться. Используйте только стерилизованное молоко.
• Детские напитки	240 г	☞	☞	0',35" - 0',40"	
<b>ПОЛУФАБРИКАТЫ ОТ ТЕМП. ХОЛОДИЛЬНИКА (первоначальная темп. 5-8°C) ДО 20/30°C</b>					
• Упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 г	☞	7	6 - 8	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки продуктов-полуфабрикатов любого типа, разогреваемые до 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.
• Упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 г	☞	☞	6 - 8	
• Упаковка рыбы и/или овощей	300 г	☞	☞	5 - 7	Подразумевается порция уже готового любого блюда, которое необходимо разогреть до 70°C. Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и обязательно накрыть прозрачной пленкой или перевернутой тарелкой.
• Мясное и/или овощное блюдо	400 г	☞	☞	7 - 8	
• Блюдо из макаронных изделий, канеллони или лазанье	400 г	☞	☞	7 - 8	
• Блюдо из рыбы и/или овощей	300 г	☞	☞	6 - 8	
<b>ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ ДЛЯ НАГРЕВА/ГОТОВКИ (первоначальная темп. -18-20°C) ДО 70°C</b>					
• Упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 г	☞	7	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.
• Упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 г	☞	☞	7 - 8	
• Упаковка приготовленной рыбы и/или овощей	300 г	☞	☞	5 - 7	Извлеките сырые продукты из упаковки, положите их в пригодную для микроволновых печей посуду и накройте.
• Упаковка рыбы и/или сырых овощей	300 г	☞	☞	10 - 12	
• Порция мяса и/или овощей	400 г	☞	☞	8 - 10	Подразумевается порция любого уже готового замороженного блюда, которое необходимо разогреть до 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.
• Порция макаронных изделий, канеллони или лазанье	400 г	☞	☞	9 - 11	
• Порция рыбы и/или овощей	300 г	☞	☞	6 - 8	
<b>НАПИТКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА (5-8°C) ДО ПРИМ. 70°C</b>					
• 1 чашка воды	180 cc	☞	7	1'.30" - 2'	Все напитки перемешиваются в конце разогревания для того, чтобы температура была однородной. Рекомендуется накрыть бульон перевернутой тарелкой.
• 1 чашка молока	150 cc	☞	☞	1 - 1'.30"	
• 1 чашка кофе	100 cc	☞	☞	1 - 1'.30"	
• 1 тарелка бульона	300 cc	☞	☞	3 - 4	
<b>НАПИТКИ ОТ ТЕМП. ПОМЕЩЕНИЯ 20-30°C ДО ПРИМ. 70°C</b>					
• 1 чашка воды	180 cc	☞	5	1 - 1'.30"	Все напитки перемешиваются в конце разогревания для того, чтобы температура была однородной. Рекомендуется накрыть бульон перевернутой тарелкой.
• 1 чашка молока	150 cc	☞	☞	0'.30" - 1'	
• 1 чашка кофе	100 cc	☞	☞	0'.30" - 1'	
• 1 тарелка бульона	300 cc	☞	☞	2 - 3	

### 3.3 – ГОТОВКА ЗАКУСОК, ПЕРВЫХ БЛЮД

Густые и жидкие супы, в основном, требуют меньшее количество жидкости, 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).

ТИП	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
• Лазанье	1100 г		7	25-30	Время, требуемое для сырого теста. Если используется полуфабрикат, достаточно 8 минут готовки при комбинированном режиме микроволны и гриль.
• Ньокки по-римски	600 г		7	20-25	Не кладите слишком много.
• Запеканка из макарон	1500 г		7	20-25	Макароны предварительно отвариваются.
• Рис	300 г риса		7	12-15	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).

### 3.4 - ГОТОВКА МЯСА

Готовка тесно связана с размером и однородностью продуктов - бифстроганов готовится быстрее, чем жаркое, так как состоит из мелких и одинаковых кусочков мяса. Чтобы жаркое, цыпленок, мясо на шампурах были более мягкими, в начале готовки рекомендуется добавить 1/2 стакана воды.

ТИП	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
• Жаркое (свинина, молодая говядина)	1000 г		3	55-60	Для того, чтобы избежать пересушивания, оставьте вокруг немного жира. Не кладите слишком много гарнира, переверните через 30 минут.
• Котлеты	800 г		4	30-35	Перемешайте 500 г фарша молодой говядины с яйцом, ветчиной, тертым хлебом и т.д. Добавьте масло, дольку чеснока, каплю белого вина и воды. На половине готовности переверните
• Котлеты	900 г		5	18-20	См. примечание *
• Целый цыпленок	1200 г		5	65-70	Для стекания жира вилкой сделайте отверстия в коже. См. примечание **. На половине готовности переверните
• Цыпленок кусочками	700 г		5	45-50	Во время готовки 1 раз перемешайте.
• Мясо на шампурах	600 г		4	30-35	На половине готовности переверните
• Гуляш	1500 г		7	40-42	Готовьте в открытом виде и перемешайте 2-3 раза.
• Грудка цыпленка	500 г		5	10-12	На половине готовности переверните
• Телячья или свиная отбивная	2 куска		-	22-27	Используйте решетку.
• Шпикачки	2 куска		-	28-32	Предварительно нагрейте печь в течение 3 минут. Переверните на половине готовности, так как сопротивления гриля нагревают только верхнюю часть печи.
• Гамбургер	2 куска		-	28-32	

\* Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовки 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.

\*\* 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.

### 3.5 - ГОТОВКА ГАРНИРА И ОВОЩЕЙ

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, приготовленные при использовании режима ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ, должны постоянно накрываться прозрачной пленкой, пригодной для микроволновых печей. Помешайте, как минимум, один раз на середине готовки и только в конце добавьте немного соли.

**Внимание:** указанное в таблице время носит указательный характер и зависит от веса, температуры до начала приготовления, консистенции и структуры овощей.

ТИП	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
• Спаржа	500 г	☰	7	9-11	Порезать на кусочки, размером 2 см
• Артишоки	300 г	☰	7	10-12	Рекомендуется использовать сердцевину артишока
• Фасоль	500 г	☰	7	11-13	Порезать на кусочки
• Брокколи	500 г	☰	7	7-9	Разделить на "цветки"
• Брюссельская капуста	500 г	☰	7	7-9	Оставить целиком
• Белокочанная капуста	500 г	☰	7	7-9	Оставить целиком
• Краснокочанная капуста	500 г	☰	7	7-9	Оставить целиком
• Морковь	500 г	☰	7	9-11	Порезать на равные части
• Цветная капуста	500 г	☰	7	11-13	Разделить на соцветия
• Цветная капуста с бешамелем	1000 г	☰	7	25-30	Время для сырой капусты. Если предварительно отварена, достаточно 12 мин. в комбинированном с грилем режиме
• Сельдерей	500 г	☰	7	7-9	Разделить на куски
• Баклажаны	800 г	☰	7	6-8	Нарезать кружочками
• Баклажаны на гриле	2 дольки	▼▼	-	12-15	Используйте решетку. На половине готовности перевернуть.
• Баклажаны с пармизано	1300 г	☰	7	9-11	Баклажаны могут готовиться уже жареными или приготовленными на гриле.
• Лук-порей	500 г	☰	7	6-8	Оставить целиком
• Шампиньоны	500 г	☰	7	6-8	Оставить целиком Не нужно воды
• Лук	250 г	☰	7	5-7	Целиком одинакового размера. Не нужно воды
• Шпинат	300 г	☰	7	6-8	Накройте после промывки и стекания
• Горох	500 г	☰	7	10-12	
• Фенхель	500 г	☰	7	12-14	Порезать на четвертушки
• Панированные помидоры	800 г	☰	2	20-25	Рекомендуется, чтобы были одинакового размера.
• Сладкий перец	500 г	☰	5	9-11	Порезать на кусочки
• Перец на гриле	2 четвертушки	▼▼	-	12-15	Используйте решетку. На половине готовности перевернуть.
• Перец фаршированный	1400 г	☰	5	25-30	Предпочтительно, чтобы были низкими и широкими
• Картофель	500 г	☰	5	8-10	Порезать на равные части
• Жареный картофель (сырой)	500 г	☰	2	25-30	Перемешайте 1-2 раза
• Жареный картофель (замороженный)	600 г	☰	2	30	Перемешайте 1-2 раза
• Панированный картофель	1100 г (общее количество)	☰	4	30-35	См. примечание *
• Цуккини	500 г	☰	5	7-9	Оставьте целиком

\* 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

### 3.6 - ГОТОВКА РЫБЫ

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

ТИП	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
• Филе	300 г		4	7-9	Закройте пленкой
• Кусочки	300 г		4	9-11	Закройте пленкой
• Целиком	500 г		4	10-12	Закройте пленкой
• Целиком	250 г		4	7-9	Закройте пленкой
• Куски	400 г		4	9-11	Закройте пленкой
• Раки	500 г		4	9-11	Закройте пленкой
• Жарка в печи	600 г		2	35-40	Добавьте масло, дольку чеснока, каплю белого вина и воды. Не накрывайте

### 3.7 – ГОТОВКА СЛАДОСТЕЙ И ТОРТОВ

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).

ТИП	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ТЕМПЕРАТУРА	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
Ореховый торт	700 г		-	35-40	180	Может быть заправлен любым кремом
Венский торт	850 г		-	35-40	180	Начинить вареньем
Торт с ананасом	800 г		-	35-40	180	Ломтики ананаса могут быть уложены на дно формы, ананас можно также порезать на куски и замешать в тесте
Яблочный торт	1000 г		-	35-40	180	Яблоки укладываются в качестве декорации на поверхности
Кофейный торт	750 г		-	35-40	180	Очень вкусный с начинкой из крема
Крем сабайон	300 г		5	1'-1'.30"	-	Взбивать мешалкой каждые 30 секунд
Печеные груши	300 г		7	2-3	-	Разрезать груши на 4 части
Печеные яблоки	300 г		7	3-4	-	Нарезать яблоки ломтиками
Яичный крем	750 г		7	12-14	-	Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовности блюд по нормам 60705, пар. 12.3.1.
Бисквит	475 г		7	4-6	-	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.

### 3.8 - ГОТОВКА В РЕЖИМЕ ПАРОВАРКИ (НЕ ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ)

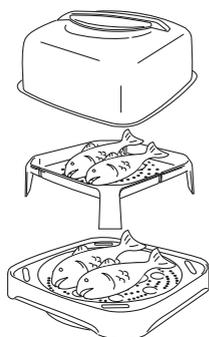
Данный режим рекомендуется для:

- быстрой готовки на пару любого блюда – овощей, рыбы, яиц и т.д.

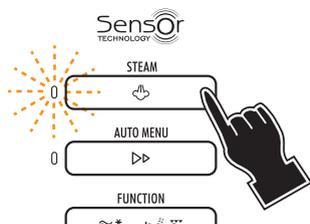
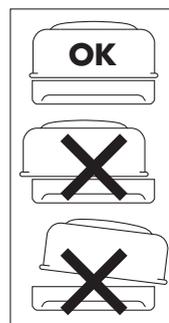
Включение печи в режиме пароварки

- 1 Выньте вращающуюся стеклянную тарелку G и а также опору вращающейся тарелки H из выемки.

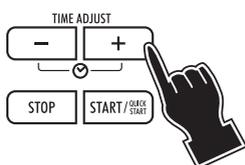
- 2 Влейте 200-400 мл воды в пластиковый резервуар, а затем поставьте его на металлическое основание приспособления для варки на пару.



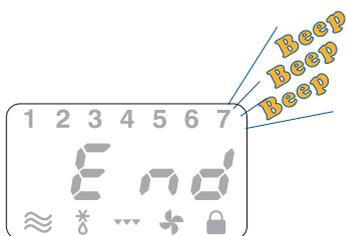
- 3 Поместите продукты в пароварку, установив ее на металлическое основание или на пластиковую решетку для готовки двух блюд одновременно. Закройте пароварку металлической крышкой, убедившись, что она плотно прилегает к краям пластикового резервуара.



- 4 Нажмите кнопку **STEAM 2**. Загорится световой индикатор, расположенный рядом с кнопкой.



- 5 Установите длительность готовки, нажав кнопки **TIME ADJUST 6** (не одновременно). Для выбора времени обратитесь к таблице, приведенной в Главе 3. Примечание: можно изменить длительность ВО ВРЕМЯ готовки, нажимая кнопки **TIME ADJUST 6** (не одновременно).



**6** По завершении готовки прозвучит звуковой сигнал (3 раза), и на дисплее появится сообщение "END". Откройте дверцу, и достаньте пищу. После нажатия кнопки **STOP** 7, или через 3 минуты после конца готовки на дисплее появится текущее время дня.

**Внимание:** во время готовки внутри пароварки образуется пар с высокой температурой. Будьте особенно внимательны, чтобы не обжечься выходящим паром в то время, когда открываете крышку. Берите в руки пароварку только за пластиковое основание, и поднимайте крышку за верхнюю ручку, избегая контакта с металлическими частями.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА "ПАРОВАРКА" ДЛЯ ГОТОВКИ

В пароварке пища готовится при помощи влажного тепла кипящей воды, которая не контактирует напрямую с продуктами, что уменьшает потери питательных солей.

ПАРОВАРКА имеет металлическую крышку, через которую микроволны не проходят, они только нагревают воду, которая налита в пластиковый резервуар; вода производит пар, в котором готовится пища.

**Кроме этого, благодаря пароварке можно, наконец, готовить яйца в скорлупе, используя микроволны (что обычно нельзя делать в микроволновых печах).**

Возьмите 200 мл воды для готовки, продолжительностью менее 12 минут, для времени, превышающего указанное, используйте 400 мл.

**Чтобы предотвратить повреждения или электрические разряды в пароварке, ни в коем случае не наливайте в пустой резервуар менее 200 мл воды.**

**Если вода испарится до конца готовки, добавьте в резервуар еще 200 мл воды.**

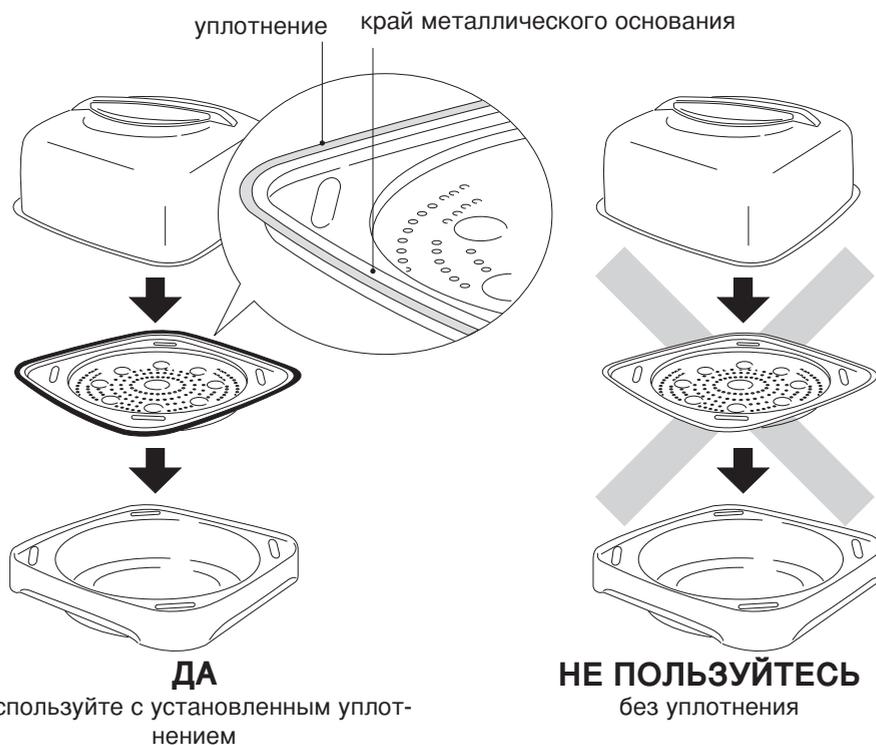
Время, указанное в таблице является средним и должно быть изменено в зависимости от следующих основных критериев:

- время готовки зависит от размера продуктов.  
То есть разрезанные овощи будут готовы раньше, чем приготовленные целиком.
- продукты при комнатной температуре готовятся быстрее по отношению к продуктам, которые только что достали из холодильника.
- результат готовки, в любом случае, зависит от качества и свежести первоначальных продуктов.
- **не используйте пароварку с явными повреждениями, сломанную или погнутую. Ни в коем случае не готовьте без металлической крышки.**

### ВРЕМЯ ГОТОВКИ

ТИП	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ ГОТОВКИ
• Целые цуккини	400 gr	15 минут
• Порезанные цуккини	400 gr	12 минут
• Цветная капуста	450 gr	23 минут
• Порезанный картофель	500 gr	20 минут
• Целый картофель	500 gr	25 минут
• Семга	350 gr	13 минут
• Форель	400 gr	13 минут
• Грудка цыпленка	300 gr	13 минут

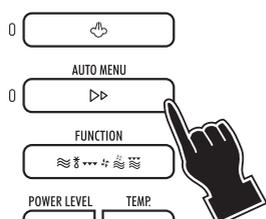
Металлическое основание имеет резиновое уплотнение, установленное по краям.



Для очистки аксессуара уплотнение легко снимается. После очистки оно должно быть обязательно установлено в первоначальное положение.

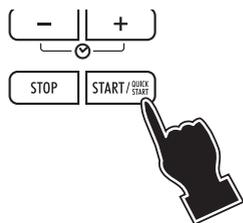
**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АКСЕССУАР БЕЗ РЕЗИНОВОГО УПЛОТНЕНИЯ, ПРАВИЛЬНО УСТАНОВЛЕННОГО ПО КРАЯМ МЕТАЛЛИЧЕСКОГО ОСНОВАНИЯ** (отсутствие уплотнения может привести к повреждению пароварки и вызвать образование искр во время использования).

### 3.9 КАК ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ АВТОМАТИЧЕСКУЮ ГОТОВКУ

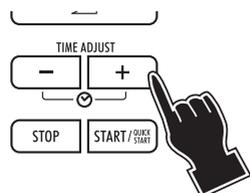


- Нажмите кнопку **AUTO MENU** 3 и выберите требуемый режим, который будет подтвержден появлением сообщения на дисплее. Можно задать следующие режимы:  
 A1: разморозка хлеба  
 A2: картофель  
 A3: жаркое  
 A4: курица  
 A5: рыба  
 A6: торт

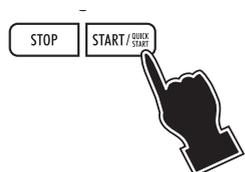




**2** Подтвердите выбранный автоматический режим, нажав кнопку **START 8**.



**3** Задайте требуемое количество приготавливаемых продуктов, нажав кнопку **AUTO MENU 3** (только для определенных режимов).



**4** Начните процесс готовки, нажав кнопку **START 8**. На дисплее появится подсчет времени, оставшегося до конца готовки.



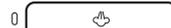
**Примечание:** если по какой-либо причине процесс готовки не может быть начат, все занесенные значения будут автоматически удалены через 2 минуты.

При работе в режиме A6 (торт) после того, как нажата кнопка **START 8** печь на 5 минут включает предварительный разогрев горячим воздухом без продуктов.



SensOr  
TECHNOLOGY

STEAM

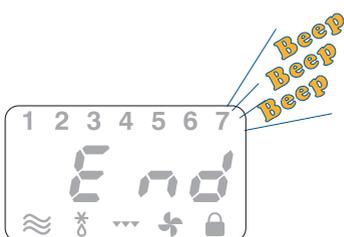


AUTO MENU



FUNCTION

После окончания предварительного разогрева можно ставить торт в печь. При нажатии кнопки **START 8** (или автоматически через 1 минуту) печь запустит требуемый режим и на дисплее появится обратный отсчет времени до окончания готовки.



- 5** По завершении готовки прозвучит звуковой сигнал (3 раза), и на дисплее появится сообщение "END". Откройте дверцу, и достаньте пищу. При открытии дверцы на дисплее появится дополнительное время готовки, в случае, если пища приготовлена не достаточно. Для того, чтобы включить печь на дополнительное время, нажмите кнопку **START 8**. После нажатия кнопки **STOP 7**, или через 3 минуты после конца готовки на дисплее появится текущее время дня.

**Примечание:**

- в любой момент можно проверить, как протекает заданный режим, открыв дверцу и осмотрев продукты. Таким образом прерывается подача микроволн, которая возобновляется после того, как дверца закрыта и нажата кнопка **START 8**.
- если по какой-либо причине необходимо прервать готовку, не открывая дверцы, достаточно нажать кнопку **STOP 7**.
- для того, чтобы завершить готовку, выполните следующее:
  - если дверца печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP 7**;
  - если дверца печи закрыта и готовка продолжается, нажмите 2 раза кнопку **STOP 7**. На дисплее снова будет показываться время.

Этот режим позволяет упростить некоторые виды готовки, достаточно выбрать соответствующую категорию и вес приготовляемых продуктов.

Категории разделяются следующим образом:

**A1. разморозка хлеба:** эта категория идеальна для превращения замороженного хлеба в хрустящий и горячий. Положите хлеб на низкую решетку непосредственно на вращающуюся тарелку, выберите вес и нажмите кнопку **START 8**.

**A2. Картофель:** эта категория идеальна для приготовления классического картофеля в мундире. Тщательно промойте картофель, пробейте отверстия вилкой и положите прямо на вращающуюся тарелку. Задайте вес и нажмите кнопку **START 8**. Подавайте на стол еще горячим, фаршированным маслом или сыром.

**A3. Жаркое:** эта категория идеальна для готовки мяса в традиционном стиле. Положите мясо в емкость из стекла пирекс на низкую решетку (добавив немного воды для того, чтобы оно осталось мягким), выберите вес и нажмите кнопку **START 8**. Мясо переворачивается на половине готовности.

**A4. Курица:** эта категория идеальна для готовки целой или порезанной курицы. Положите курицу в емкости из стекла пирекс непосредственно на низкую решетку на вращающуюся тарелку, выберите вес и нажмите кнопку **START 8**. Курица переворачивается примерно на половине готовности.

**A5. Рыба:** эта категория идеальна для готовки рыбы в традиционном стиле. Положите рыбу в емкость из пирекса, добавьте стакан воды, поставьте на низкую решетку и нажмите кнопку **START 8**. Заданное время относится к приготовлению рыбы весом, примерно 500 г.

**A6. Торт:** эта категория идеальна для автоматического приготовления торта. Предварительно нагрейте пустую печь в течение 5 минут. Положите торт на низкую решетку и нажмите кнопку **START**.

# ГЛАВА 4 - ЧИСТКА И УХОД

## 4.1 ЧИСТКА

**До выполнения операций по уходу или чистке, всегда вынимайте вилку из розетки электропитания и дождитесь охлаждения прибора.**

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.

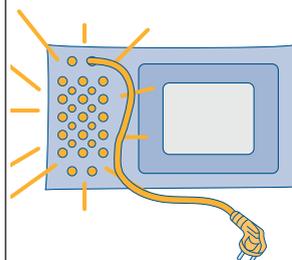
Время от времени следует снимать вращающуюся тарелку G и опору H и промывать их, как, впрочем, и днище печи.

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 опоры H.



## 4.2 УХОД

В случае, если что-либо не работает, или при обнаружении дефекта обратитесь в уполномоченный производителем сервисный центр. В любом случае, перед обращением к нашим специалистам, необходимо провести простой контроль:

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА/СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Прибор не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сбросьте электронный контроль, вынув вилку прибора не менее, чем на 1-2 минуты.</li> <li>Возможно включен режим экономии электроэнергии (дисплей выключен): нажмите кнопку или откройте дверцу печи.</li> <li>Дверца неплотно закрыта.</li> <li>Вилка плохо вставлена в розетку</li> <li>Розетка обесточена (проверьте предохранительные пробки в помещении).</li> <li>Включена защита детей (на дисплее символ ).</li> </ul>
Конденсат на верхней поверхности, внутри печи либо вокруг дверцы	<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления пищи, содержащей воду образование пара в печи, его выход наружу и конденсация на верхней и внутренней поверхности является совершенно нормальным.</li> </ul>
Образование искр внутри печи	<ul style="list-style-type: none"> <li>При готовке в микроволнах и комбинированном режиме не включайте печь без продуктов.</li> <li>Не пользуйтесь при указанных режимах металлической посудой, пакетами или упаковкой с металлическими деталями.</li> </ul>
Пища нагревается недостаточно	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выберите правильную функцию или сократите время приготовления</li> <li>Перед приготовлением продукты не были разморожены полностью.</li> </ul>
Продукты горят	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выберите правильную функцию или сократить время приготовления</li> </ul>
Пища готовится неравномерно	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перемешивайте пищу во время готовки. Помните, что пища готовится лучше, если она порезана на равные части.</li> <li>Вращающаяся тарелка заблокирована</li> </ul>
На дисплее появится сообщение 'FAIL'	<ul style="list-style-type: none"> <li>Печи не удается отрегулировать температуру в углублении, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Если осветительная лампа печи перегорела, то печью можно продолжать пользоваться. Для замены лампы обратитесь в уполномоченный центр технического обслуживания.