

Что делать?	Какую выбрать функцию?	17 Lt	23 Lt	Инстр. по эксплуатации	Табл. кол-во и время	
• Размораживание	Только микроволны	160W	180W	63 64	65	
• Поддержание пищи при температуре	Только микроволны	260W	300W	63 64		
• Растапливание масла и размягчение сыров	Только микроволны	400W	450W	63 64	67	
• Приготовление выпечки		560W	720W	69	69	
• Приготовление варёных овощей	Только микроволны	700W	900W	63 68	68	
• Приготовление рыбы				68	68	
• Приготовление риса, супа				69	67	
• Разогревание готовых блюд				66	69	
• Приготовление фруктов				69		
• Приготовление на гриле гамбургеров, отбивных, сосисок, тостов и т. д.	Только гриль	▼▼▼		70	71	
• Приготовление запечённых овощей	КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ + ГРИЛЬ					
• Приготовление лазанье и запечённых макаронных изделий				72 73	73	
• Приготовление всех типов жаркого, птицы, шашлыка и т. д.	combi - 1 combi - 2 combi - 3	230W 350W 470W	300W 450W 600W			

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 23 л.

Наружные размеры (дл.хвыс.хшир.) 520x305x400
Внутренние размеры (дл.хвыс.хшир.) 322x218x331
Приблизительный вес 19 кг.
Диаметр вращающейся тарелки 31,4 см
Лампа печи 20 Вт

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 17 л.

Наружные размеры (дл.хвыс.хшир.) 450x290x380
Внутренние размеры (дл.хвыс.хшир.) 285x205x280
Приблизительный вес 17 кг.
Диаметр вращающейся тарелки 24,5 см
Лампа печи 20 Вт

ДЛЯ ОБЕИХ МОДЕЛЕЙ

Остальные данные приведены на табличке, прикрепленной к прибору.

Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336 и 92/31 об "Электромагнитной совместимости"

МОЩНОСТЬ ПЕЧИ

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

Просматривая таблицы, необходимо всегда учитывать мощность Вашей печи! Это также важно при пользовании имеющимися в продаже рецептами.



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

Имеющиеся промежуточные уровни мощности приводятся на следующей странице. Данная информация будет для вас полезной при пользовании сборниками рецептов, имеющимися в продаже.

РЕКОМЕНДАЦИИ

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.

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, представляет опасность снятие защиты от воздействия микроволн.

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:** Разрешайте детям пользоваться микроволновой печью только тогда, когда произведено подходящее обучение, позволяющее ребенку безопасно использовать печь и давать себе отчет об опасностях связанных с ее неправильным использованием.

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 печи в случае, если любые предметы попадают между передней стороной печи и дверцей.

Поддерживайте в чистоте внутреннюю сторону дверцы (Е), используя влажную ткань и неабразивные моющие средства. Не накапливайте грязь или остатки пищи между передней стороной печи и дверцей.

8) Если шнур питания поврежден, то, чтобы избежать любого риска, шнур должен быть заменен изготовителем или сервисной службой, либо квалифицированным специалистом.

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.

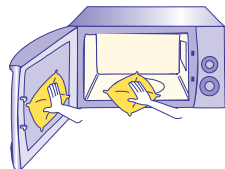
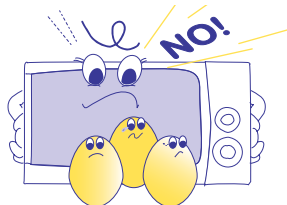
11) Не окунайте вращающуюся тарелку в воду, так как она очень горячая. Из-за перепада температур она может лопнуть.

12) Если вы используете функции “Только МИКРОВОЛНЫ” и “КОМБИНИРОВАННЫЕ МИКРОВОЛНЫ”, не нужно предварительно разогревать 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 касайтесь нагреваемых элементов в печи.

15) Во время нагрева жидкостей (воды, кофе, молока и т.д.) из-за эффекта задержанного вскипания они начинают 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 ни спиртных напитков с большим количеством спирта, ни большого количества масла, так как они могут загореться.



17) После нагрева пищи для новорожденных (содержащихся в бутылочках или баночках), взболтайте или перемешайте содержимое и для того, чтобы избежать обжигания, проконтролируйте температуру до потребления. Рекомендуется взбалтывать или перемешивать пищу для обеспечения ее одинаковой температуры.

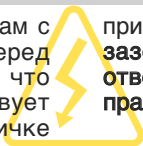
В случае использования стерилизаторов бутылочек, имеющихся в продаже, до включения печи КАЖДЫЙ РАЗ убеждайтесь, что контейнер наполнен количеством воды, рекомендуемым производителем.

Примечание: если прибор включается в первый раз, возможно возникновение запаха "новой печи", исходящего от нее примерно 10 минут и небольшого количества дыма. Это вызвано только наличием защитных веществ, нанесенных на нагревательные сопротивления. Во время этой операции проветривайте комнату.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

Подключать прибор только к розеткам с током не менее 10 А. Перед использованием убедитесь, что напряжение сети соответствует значению, указанному на табличке



прибора, и что розетка **имеет надёжное заземление**. Изготовитель не несёт ответственность за несоблюдение этого правила.

УСТАНОВКА

- 1) Распаковав печь, убедиться, что ось вращающейся тарелки (D) правильно установлена в своём гнезде. Установить в центре печи опорное кольцо (G) и поставить на него вращающуюся тарелку (F). Ось (D) должна войти в соответствующее гнездо во вращающейся тарелке.
- 2) Убедитесь в отсутствии повреждений, полученных во время перевозки и в хорошем открывании и закрывании дверцы.
- 3) Установите печь на устойчивую поверхность на высоте **не менее 85 см.**, вне досягаемости детей, так как во время приготовления пищи стекло дверцы может достигнуть высокой температуры.

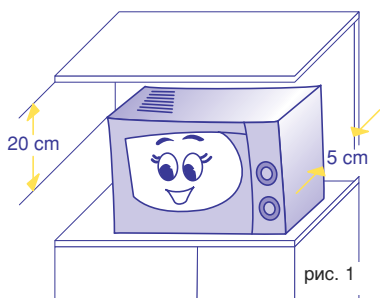


рис. 1

- 4) Установив печь на место, убедитесь, чтобы между её боковыми поверхностями и задней стенкой оставалось расстояние 5 см., и не менее 20 см. над печью (смотри рис. 1). Помимо этого, убедиться, что кабель питания не касается задней части печи, так как во время работы гриля она может достигнуть высоких температур.

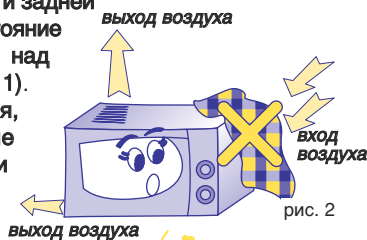


рис. 2

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

- 6) НЕ удаляйте прозрачную пленку, наклеенную на внутреннюю сторону дверцы

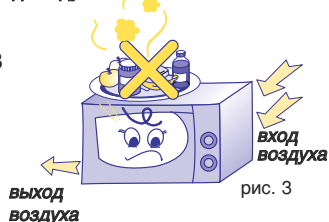


рис. 3

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА

Можно использовать посуду из всех типов стекла (лучше, если это пирекс), керамики, фарфора, терракоты, если они не имеют украшений или металлических частей (позолоченные ободки, рукоятки, ножки). Можно использовать также термостойкие пластиковые емкости, но лишь в одном режиме - "только микроволны". В любом случае, если возникают сомнения по использованию той или иной емкости, вы можете провести простое испытание: поставьте пустую емкость в печь на 30 секунд при максимальной мощности (функция "только микроволны"). Если емкость останется холодной или нагреется только слегка, это означает, что она пригодна для готовки в микроволновой печи. Но если она очень нагревается (или возникают искры), емкость использовать нельзя. Для короткого разогрева можно подкладывать бумажные салфетки, картонные подносы и пластмассовые тарелки одноразового использования. Необходимо, чтобы форма и

размеры посуды позволяли свободное вращение. Для использования посуды прямоугольной формы больших размеров (которая не может вращаться в печи), достаточно отключить вращение тарелки (F), удалив ось (D) из своего гнезда. Учтите, что в этих условиях для получения удовлетворительных результатов необходимо перемешивать пищу и несколько раз повернуть посуду во время приготовления.

Для приготовления пищи в микроволновых печах не пригодны: вся посуда из металла, дерева, тростника и хрусталя.

Необходимо заметить, что так как в микроволновой печи нагреваются продукты, а не посуда, то пищу можно готовить непосредственно на подаваемых к столу тарелках, что позволит избежать использование и последующую мойку кастрюль. Если печь использовалась в режиме "только гриль", то можно использовать все типы посуды (смотри таблицу).

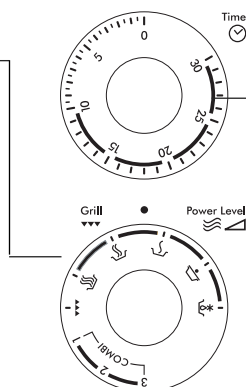
	Стекло	Керамика	Фарфор	Терракота	Пластмасса	Бумажные чашки*	Бумажные тарелки*	Пирекс	Картон*	Метал. посуда	Посуда с мет. детал.	Бумага для жаркого
Микроволны	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	ДА
Гриль	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	ДА	НЕТ	ДА	ДА	ДА
Микроволны + Гриль	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	ДА

* Если время слишком большое, то возможно возгорание.

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

РЕГУЛЯТОР ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ ФУНКЦИЙ:

установите регулятор на необходимую функцию

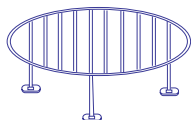


РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА TIME:

ЭТОТ РЕГУЛЯТОР ВКЛЮЧАЕТ ВСЕ ФУНКЦИИ. Поворотом регулятора по часовой стрелке установите его на значение от 1 до 30 минут (после истечения времени печь выключится и подаст звуковой сигнал).

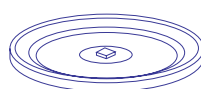
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЕЧИ

РЕШЕТКА



Функция только для гриля или только для микроволн:
для любого типа гриля.

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ТАРЕЛКА



Тарелка должна использоваться всегда, **для любых функций.**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕЧИ

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

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

случаях неиспользованию вообще) жиров во время приготовления.

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

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

Основные правила для правильного приготовления пищи в микроволновой печи

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

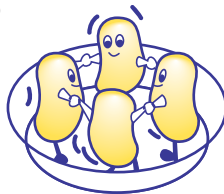


рис. 5

ФУНКЦИЯ “ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ”

Данная функция пригодна для:

- | | | | |
|------------------------------------|--------------|--|--------------|
| • Поддержания пищи при температуре | стр. 64 | • Разогревания |стр. 66 |
| • Размораживания |стр. 64 | • Приготовления бефстроганов, белого мяса, фруктов, овощей, риса, супа, рыбы |стр. 68 |

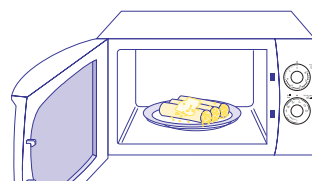
ВКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ В РЕЖИМЕ “ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ”

1

Положить пищу в посуду, пригодную для микроволновых печей и установить её по центру вращающейся тарелки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

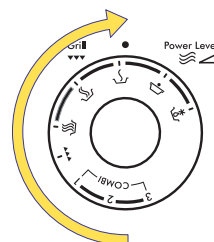
Не разогревать печь



2

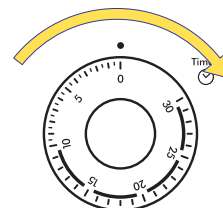
Выберите требуемую мощность, установив регулятор функции напротив одного из 5 символов, относящихся к мощности микроволн.

Примечание: если регулятор установить на символ ▼▼▼ или на один из трех следующих символов, включается также гриль.,



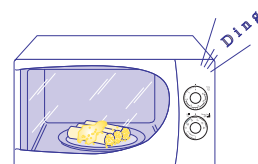
3

Установите необходимое время приготовления, повернув регулятор таймера Time по часовой стрелке.



4

После истечения установленного времени звуковой сигнал известит о завершении приготовления.



В любой момент работа может быть остановлена, переведя регулятор таймера Time в положение "0", а также можно изменить продолжительность приготовления пищи (во время работы печи), поворачивая регулятор вперед или назад.

Во время приготовления пищи можно открыть дверцу и проверить её состояние. Это остановит работу, которая продолжится после закрытия дверцы.



“ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ” ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ПИЩИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

Переведите регулятор функций в положение "  " и при помощи регулятора таймера установите необходимое время.

Эта функция рекомендуется для всех блюд.

Она позволяет поддерживать пищу в горячем состоянии без её высыхания или приставания к посуде.

Если Вы предпочитаете, то можно оставить пищу непосредственно в подаваемых к столу тарелках (накрытых).

“ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ” ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

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

Тип	Кол-во	Регулятор переключения функций:	Время жарки		Примечание	Время выдержки (мин.)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
МЯСО						
• Жаркое (свинина, говядина, телятина и т. д.)	1 кг		29 - 32	26 - 29		20
• Бифштексы, котлеты	200 г.	"	10 - 12	7 - 9		5
• Бефстроганов, гуляш	500 г.	"	18 - 20	15 - 17		10
• Фарш	500 г.	"	14 - 16	11 - 13	(*)	15
"	250 г.	"	11 - 13	8 - 10		10
• Гамбургер	200 г.	"	11 - 13	8 - 10		10
• Колбаски	300 г.	"	13 - 15	10 - 12		10
ПТИЦА						
• Утка, индейка	1,5 кг	"	34 - 37	31 - 34	По истечении времени выдержки промыть в тёплой воде, чтобы удалить лёд	20
• Курица целая	1,5 кг	"	34 - 37	31 - 34		20
• Порезанная курица	500 кг	"	19 - 21	16 - 18		10
• Куриные окорочка	300 кг	"	18 - 20	15 - 17		10
ОВОЩИ						
• Баклажанные кубики	500 г.	"	22 - 24	19 - 21	Для облегчения размораживания необходимо перемешивать овощи.	5
• Нарезанный перец	500 г.	"	21 - 23	18 - 20		5
• Очищенный горох	500 г.	"	18 - 20	15 - 17		5
• Сердцевина артишоков	300 г.	"	14 - 16	11 - 13		5
• Нарезанная спаржа	500 г.	"	19 - 21	16 - 18		5
• Нарезанная фасоль	500 г.	"	21 - 23	18 - 20		5
• Целые брокколи	500 г.	"	20 - 22	17 - 19		5
• Брюссельская капуста	500 г.	"	20 - 22	17 - 19		5
• Нарезанная морковь	500 г.	"	19 - 21	16 - 18		5
• Вершки цветной капусты	450 г.	"	18 - 20	15 - 17		5
• Смешанные овощи	300 г.	"	13 - 15	10 - 12		5
• Нарезанный шпинат	300 г.	"	14 - 16	11 - 13		5
РЫБА						
• Филе	300 г.	"	14 - 16	11 - 13		7
• Куски	400 г.	"	15 - 17	12 - 14		7
• Целая	500 г.	"	18 - 20	15 - 17		7
• Креветки	400 г.	"	15 - 17	12 - 14		7
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ						
• Масло	250 г.	"	10 - 12	7 - 9	Удалить алюминиевую фольгу и металлические предметы. Сыр не размораживать полностью. Соблюдать время выдержки.	10
• Сыр	250 г.	"	11 - 13	8 - 10	Сливки необходимо извлечь из упаковки и положить в тарелку.	15
• Сливки	200 мл	"	13 - 15	10 - 12		5
ХЛЕБ						
• 2 средние булочки	150 г.	"	2 - 3	1 - 2	Положить хлеб непосредственно на вращающуюся тарелку.	3
• 4 средние булочки	300 г.	"	6 - 7	5 - 7		3
• Нарезанный хлеб	250 г.	"	6 - 7	5 - 7		3
• Нарезанный хлеб сдобными	250 г.	"	6 - 7	5 - 7		3
ФРУКТЫ						
• Клубника, сливы, черешня, смородина, абрикосы	500 г.	"	13 - 14	10 - 12	Помешать 2-3 раза	10
• Малина	300 г.	"	9 - 10	6 - 7	Помешать 2-3 раза	10
• Ежевика	250 г.	"	7 - 8	4 - 5	Помешать 2-3 раза	6

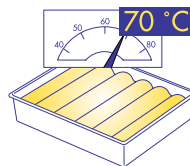
(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки размораживания замороженного мяса по нормам 60705, пар. 13,3 (см. пар. 2). Переверните на половине заданного времени. Замороженный продукт кладется непосредственно на вращающуюся тарелку. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик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



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО МИКРОВОЛН ДЛЯ РАЗОГРЕВАНИЯ

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

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



ТИП	КОЛ.	Регулятор переключения функций:	Время жарки		ПРИМЕЧАНИЯ
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W	
РАЗМЯГЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ					
- шоколад/глазурь - сливочное масло	100 г. 50-70 г.		3 - 4 0'.7"-0'.12"	1 - 2 0'.5"-0'.10"	Положить на тарелку, помешать глазурь 1 раз
ПРОДУКТЫ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ ХОЛОДИЛЬНИКА (5/8°C) ДО 20/30°C					
- йогурт - бутылочки для детей	125 г. 240 г.	"	0'.10"-0'.15" 0'.15"-0'.20"	0'.7"-0'.12" 0'.10"-0'.15"	Удалить металлизированную бумагу. Разогреть бутылочку без соски и сразу же перемешать содержимое, чтобы выровнять температуру. Перед употреблением проверить температуру содержимого. Если молоко комнатной температуры слегка сократить указанное время. Если используется порошковое молоко, следует тщательно перемешать его, поскольку оставшийся порошок может загореться. Использовать предварительно стерилизованное молоко.
БЛЮДА-ПОЛУФАБРИКАТЫ С ТЕМПЕРАТУРОЙ ХОЛОДИЛЬНИКА (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. 5/8°C) ДО ОК. 70°C					
упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 г.	"	5 - 7	3 - 5	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки продуктов-полуфабрикатов любого типа, для разогрева до температуры 70°C. Вынуть продукты из металлической упаковки и положить их на тарелку, которая будет подана к столу. Для получения наилучших результатов блюдо должно быть накрытым.
упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 г.	"	5 - 7	3 - 5	
упаковка рыбы и/или овощей	300 г.	"	4 - 6	2 - 4	Подразумевается порция любого уже готового блюда, которое необходимо разогреть до темп. 70°C. Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и обязательно накрыть прозрачной плёнкой или же перевернутой тарелкой.
тарелка мяса и/или овощей	400 г.	"	6 - 8	4 - 6	
тарелка с макаронными изделиями, канеллони или лазанье	400 г.	"	6 - 8	4 - 6	
тарелка рыбы и/или риса	300 г.	"	5 - 7	3 - 5	
РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. -18°/-20°C) ДО ОК. 70°C					
упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 г.	"	7 - 9	5 - 7	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до темп. 70°C непосредственно в упаковке. Если упаковка металлическая, то блюдо следует положить непосредственно в тарелку, которая будет подана к столу и повисить время на несколько минут.
упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 г.	"	7 - 9	5 - 7	
упаковка рыбы и/или готовых овощей	300 г.	"	5 - 7	3 - 5	Вынуть сырые продукты из упаковки, положить их в пригодную для микроволновых печей посуду и накрыть. Подразумеваются упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до темп. 70°C. Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и накрыть перевернутой тарелкой или посудой из пирекса. Убедиться, что продукты нагрелись также и в центре, при возможности перемешать.
упаковка сырой рыбы и/или овощей	300 г.	"	7 - 9	5 - 7	
порции мяса и/или овощей	400 г.	"	8 - 10	6 - 8	
порции макаронных изделий, канеллони или лазанье	400 г.	"	8 - 10	6 - 8	
порции рыбы и/или риса	300 г.	"	7 - 9	5 - 7	
НАПИТКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА (5/8°C) ДО ОК. 70°C					
1 чашка воды	180 cc	"	1'.30"-2	1-1'.30"	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
1 чашка молока	150 cc	"	1-1'.30"	0'.30"-1	
1 чашка кофе	100 cc	"	1-1'.30"	0'.30"-1	
1 тарелка бульона	300 cc	"	3 - 4	2 - 3	
НАПИТКИ ОТ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (20°/30°C) ДО ОК. 70°C					
1 чашка воды	180 cc	"	1-1'.30"	0'.30"-1	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
1 чашка молока	150 cc	"	0'.30"-1	0'.15"-0'.45"	
1 чашка кофе	100 cc	"	0'.30"-1	0'.15"-0'.45"	
1 тарелка бульона	300 cc	"	2 - 3	1 - 2	



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО МИКРОВОЛН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

МЯСО

При приготовлении мяса с использованием функции "только микроволны" рекомендуется накрыть блюдо прозрачной плёнкой, пригодной для микроволновых печей, что облегчит распределение тепла и предотвратит обезвоживание и отвердевание мяса. Рекомендуется использовать данную функцию для приготовления бефстроганов, гуляша, куриных окорочков и т. д. Для приготовления жаркого, шашлыка и т. д. необходимо использовать последовательную функцию.

РЫБА

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

ОВОЩИ

Приготовленные в микроволновой печи овощи не теряют цвет и питательные свойства в отличие от пищи, приготовленной традиционным способом. Перед началом их приготовления промойте и очистите их. Овощи больших размеров должны быть порезаны на равные куски. На каждые 500 г. овощей добавить приблизительно 5 ложек воды (для волокнистых овощей необходимо больше воды). Овощи должны быть накрыты прозрачной плёнкой. Помешать как минимум один раз во время готовки и добавить немного соли в конце.

Время приготовления

Тип	Кол-во	Регулятор переключения функций:	Время жарки		Примечания	Время выдержки (мин.)
			17 Вт. 700 W	23 Вт. 900 W		
РЫБА						
• Филе	300 г.		9 - 11	7 - 9	Накрыть плёнкой	2
• Куски	300 г.	“	11 - 13	9 - 11	Накрыть плёнкой	2
• Целая	500 г.	“	12 - 14	10 - 12	Накрыть плёнкой	2
• Целая	250 г.	“	9 - 11	7 - 9	Накрыть плёнкой	2
• Куски	400 г.	“	11 - 13	9 - 11	Накрыть плёнкой	2
• Креветки	500 г.	“	11 - 13	9 - 11	Накрыть плёнкой	2
ОВОЩИ						
• Спаржа	500 г.		11 - 12	9 - 10	Порезать на кусочки 2 см.	4
• Артишоки	300 г.	“	12 - 13	10 - 11	Рекомендуется использовать очищенную сердцевину артишока.	4
• Фасоль	500 г.	“	13 - 14	11 - 12	Порезать на кусочки и накрыть	4
• Брокколи	500 г.	“	9 - 10	7 - 8	Разделить по “цветкам”.	4
• Брюссельская капуста	500 г.	“	9 - 10	7 - 8	Оставить целой.	4
• Белокочанная капуста	500 г.	“	9 - 10	7 - 8	Нашинковать.	4
• Красная капуста	500 г.	“	9 - 10	7 - 8	Нашинковать.	4
• Морковь	500 г.	“	11 - 12	9 - 10	Порезать на равные куски.	4
• Цветная капуста	500 г.	“	13 - 14	11 - 12	Поделить по верхушкам.	4
• Сельдерей	500 г.	“	9 - 10	7 - 8	Поделить на части.	4
• Баклажаны	500 г.	“	8 - 9	6 - 7	Нарезать кубиками.	4
• Перья лука	500 г.	“	8 - 9	6 - 7	Не резать.	4
• Шампиньоны	500 г.	“	8 - 9	6 - 7	Оставить целыми и накрыть. Вода не нужна.	4
• Репчатый лук	250 г.	“	7 - 8	5 - 6	Целые равных размеров. Вода не нужна.	4
• Шпинат	300 г.	“	8 - 9	6 - 7	Накрыть после промывки и стекания.	4
• Горошек	500 г.	“	12 - 13	10 - 11		4
• Фенхель	500 г.	“	14 - 15	12 - 13	Порезать на 4 части .	4
• Перец	500 г.	“	11 - 12	9 - 10	Порезать на части.	4
• Картофель	500 г.	“	10 - 11	8 - 9	Порезать на равные части.	4
• Цукини	500 г.	“	9 - 10	7 - 8	Не резать.	4
МЯСО						
• Гуляш	1,5 кг	“	42 - 47	40 - 45	Не накрывать, помешать 2-3 раза	10
• Куриные окорочка	500 г.		20 - 22	18 - 20	Перевернуть 1 раз	3
• Котлета	900 г.	“	22 - 24	20 - 22	(*)	5

(*) 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 равным времени, необходимому для его традиционного приготовления. Преимуществом его приготовления в микроволновой печи является отсутствие необходимости его постоянного перемешивания (достаточно помешать 2-3 раза). Ингредиенты нужно положить все вместе, в пригодную для микроволновой печи посуду и накрыть прозрачной плёнкой (для 300 г. риса необходимо 750 г. бульона, при максимальной мощности печи, запрограммированной приблизительно на 12-15 минут). Помимо этого, рис не пристаёт ко дну посуды, и так как для его приготовления можно использовать супницу или другую подаваемую на стол посуду, то нет необходимости в его переливании.

ВЫПЕЧКА И ФРУКТЫ

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

Время приготовления выпечки и фруктов

Тип/количество	Регулятор переключения функций:	Время жарки		Время выдержки (минуты)	Замечания и рекомендации
		17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
Ореховый торт (700 г.)		13 - 17	18 - 23	5	Может быть заправлен любым кремом
Венский торт (850 г.)	"	17 - 21	22 - 27	5	Начинить вареньем
Ананасовый торт (800 г.)	"	15 - 19	20 - 25	5	Ломтики ананаса могут быть уложены на дно формы, или же можно порезать ананас на куски и замешать в тесто
Яблочный торт (1000 г.)	"	17 - 21	22 - 27	5	Яблоки укладываются в качестве украшений на поверхности
Кофейный торт (750 г.)	"	13 - 17	18 - 23	5	Очень вкусный с начинкой из крема
Крем дзабайоне		1',30" - 3	4 - 6	3	Взбивать мешалкой каждые 30 секунд
Варёные груши (300 г.)		3 - 5	6 - 8	3	Разрезать груши на 4 части
Варёные яблоки (300 г.)	"	4 - 6	7 - 10	3	Нарезать яблоки ломтиками
Egg custard (750 г.)	"	18 - 20	16 - 18	5	Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовности блюд по нормам 60705, пар. 12.3.1.
Sponge cake (475 г.)	"	8 - 10	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.

ФУНКЦИЯ “ТОЛЬКО ГРИЛЬ”

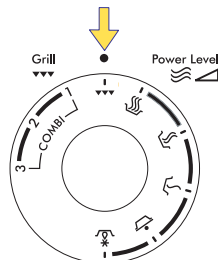
Эта функция предназначена для:

- Любого типа обычного гриля, например: гамбургеры, отбивные, сосиски, тосты, и т. д. стр. 71

ВКЛЮЧИТЬ ФУНКЦИЮ “ТОЛЬКО ГРИЛЬ”

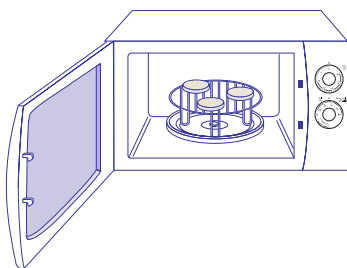
1

Установите регулятор функций в положение ▼▼▼.



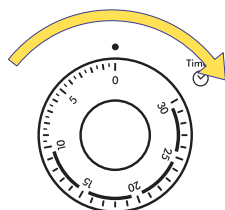
2

Поместите пищу в печь, положив на решетку, расположив ее на вращающейся тарелке, на которой во время жарки будет собираться жир.



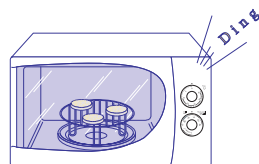
3

Установите необходимое время приготовления, повернув регулятор таймера **Time**. Продукт переворачивается на половине готовности.



4

По истечении данного времени звуковой сигнал известит о завершении приготовления.



В любой момент работа может быть остановлена, переведя регулятор таймера **Time** в положение "0", а также можно изменить продолжительность приготовления пищи (во время работы печи), поворачивая регулятор вперед или назад.

Во время приготовления пищи можно открыть дверцу и проверить её состояние. Это остановит работу, которая продолжится после закрытия дверцы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ “ТОЛЬКО ГРИЛЬ”

Эта функция пригодна для любого вида гриля.

Печь ни в коем случае нельзя предварительно разогревать.

Все блюда должны переворачиваться 1 раз, так как нагревательный элемент гриля излучает тепло только из верхней части печи.

Когда для контроля готовности открывается дверца, верхняя зона нагрета, будьте осторожны и постоянно используйте специальные варежки. Дверца после контроля готовности должна быть обязательно закрыта.

Время приготовления

Тип	Кол-во	Регулятор переключения функций:	Время жарки		Примечания
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W	
• Отбивная из свинины или телятины	3	▼▼▼	22 - 27	25 - 30	Перевернуть через 12 мин.
• Колбаски	3	“	28 - 32	30 - 35	Необходимо проколоть. Если они слишком толстые, желательно разрезать пополам. Перевернуть через 15 мин.
• Гамбургер	3	“	28 - 32	30 - 35	Перевернуть через 15 мин.
• Тосты	4 куса	“	8 - 9	10 - 11	Выровнять края. Перевернуть через 4-5 мин.



ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНАЯ ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Данная функция предназначена для:

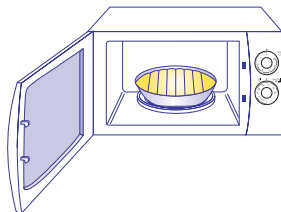
- запекания лазанье, макаронных изделий и овощей;
- приготовления жаркого, птицы, шашлыка и т.д.

стр. 73

ВКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ НА КОМБИНИРОВАННУЮ ФУНКЦИЮ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

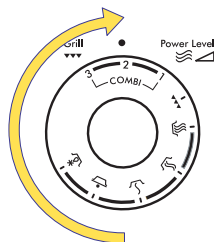
1

Положить пищу в посуду, пригодную для микроволновых печей и установить её по центру вращающейся тарелки.



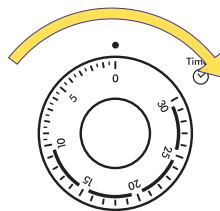
2

Установите регулятор функций на одну из трех "комбинированных" позиций.



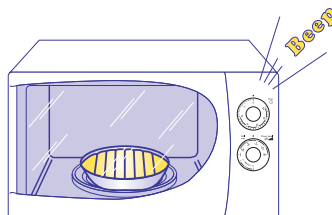
3

Установите необходимое время приготовления, повернув регулятор таймера **Time** по часовой стрелке.



4

По окончании заданного времени звуковой сигнал укажет, что готовка завершена.



В любой момент работа может быть остановлена, переведя регулятор таймера **Time** в положение "0", а также можно изменить продолжительность приготовления пищи (во время работы печи), поворачивая регулятор вперед или назад.

Во время приготовления пищи можно открыть дверцу и проверить её состояние. Это остановит работу, которая продолжится после закрытия дверцы.



ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ МИКРОВОЛНЫ И ГРИЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Данная функция предназначена для приготовления с использованием микроволн и поджаривания или запекания блюд. Необходимо учитывать следующее:

- печь ни в коем случае не должна разогреваться;
- не заправлять блюда (добавить 1/2 стакана воды для размягчения мяса);
- жаркое и крупные куски переворачивайте на половине готовности.
- для проверки готовности пищи откройте дверцу печи. Открытие дверцы прервет работу микроволн и гриля: в таком случае рекомендуется использовать рукавички, так как верхняя стенка очень горячая. Для возобновления приготовления достаточно закрыть дверцу.

Время приготовления

Тип	Кол-во, г.	Регулятор переключения функций:	Время жарки		Примечания	Время выдержки (мин.)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
• Клёцки по-римски	600 г.	combi 1	25	20	Стараться не образовывать кучки	5
• Лазанье	1100 г.	combi 2	40	35	Время для сырого теста	5
• Запечённые макароны	1500 г.	combi 1	25	20	Предварительно отварить	5
• Цветная капуста с бешамелью	1000 г.	combi 2	30	25	Время для сырого продукта	5
• Запечённые помидоры	800 г.	combi 1	25	20	Должны быть одинаковых размеров	5
• Фаршированный перец	1400 г.	combi 2	30	25	Лучше использовать тонкие и плоские	5
• Баклажаны пармиджана	1300 г.	combi 1	25	20	Использовать баклажаны фри или гриль (*)	5
• Запечённый картофель	1100 г.	combi 3	40	30		
• Жаркое (свинина, говядина)	1000 г.	combi 2	50	45	Оставить немного жира, чтобы не засохло	10
• Котлета	800 г.	combi 2	35	30	Во время каждой фазы помешать 1 раз	10
Данная инструкция не относится к тесту 12.3.3 нормы 60705. Сведения по данному тесту см. в таблице на стр. 2						
• Целая курица	1200 г.	combi 3	65	55	(**)	10
• Шашлык	600 г.	combi 3	35	30	Во время каждой фазы помешать 1 раз	10
• Ягнёнок	1000 г.	combi 3	60	50	Во время каждой фазы помешать 1 раз	10
• Индейка (куски)	1000 г.	combi 3	55	45	Во время каждой фазы помешать 1 раз	10
• Утка	1000 г.	combi 3	60	50	Во время каждой фазы помешать 1 раз	10

(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовности 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 готовности 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.

Перед выполнением любых операций по чистке и уходу отключить вилку от розетки питания и убедиться, что печь холодная.

Чистка

Для сохранения вашего прибора в лучшем состоянии рекомендуется регулярно чистить дверцу, внутреннюю и внешнюю часть печи влажной тканью и нейтральным или жидким моющим средством. Содержите в чистоте от капель масла или жира крышку выхода микроволн (С).

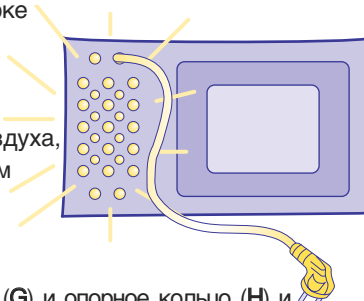
Не пользуйтесь абразивными моющими средствами, металлическими мочалками и острыми металлическими предметами. Помимо этого, при уборке наружной поверхности печи обратить внимание на то, чтобы **в вентиляционные отверстия выхода воздуха и пара в верхней части прибора не попали вода или моющее средство.** Не используйте растворители на аммиачной основе. Помимо этого, не рекомендуется пользоваться спиртом и абразивными моющими средствами для чистки поверхности дверцы.

Для обеспечения надёжного закрытия поддерживать в чистоте внутреннюю сторону дверцы, избегая попадание отложений и крошек пищи между дверцей и передней панелью печи.

Не пользуйтесь устройствами паровой очистки при уборке внутренней части печи.



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



Время от времени следует снимать вращающуюся тарелку (G) и опорное кольцо (H) и промывать их, как, впрочем, и днище печи. Промывайте вращающуюся тарелку и опорное кольцо в воде с нейтральным моющим средством (**их можно мыть в посудомоечной машине**).

Не погружать горячую вращающуюся тарелку в холодную воду: ввиду сильного перепада температуры она может лопнуть.

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

Если что-то неисправно...

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

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

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