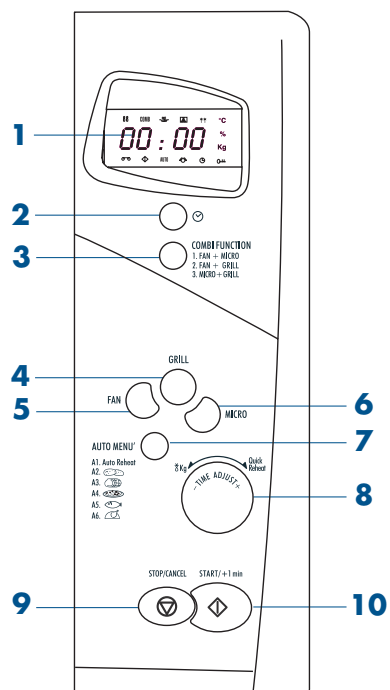
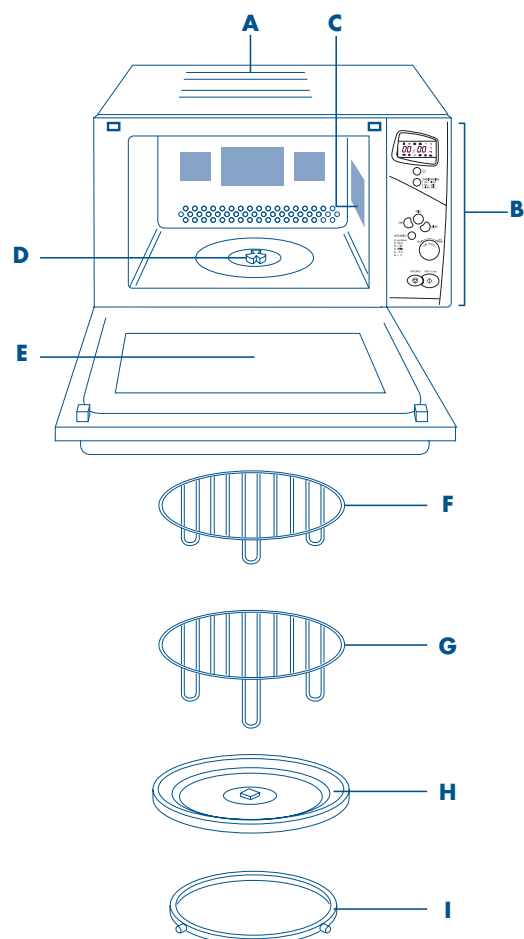




ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Дисплей для отображения времени и режимов
2. Кнопка : регулировка часов
3. Кнопка **COMBI FUNCTION**: выбор режима
4. Кнопка **GRILL**
5. Кнопка **FAN**
6. Кнопка **MICRO**
7. Кнопка **AUTO MENU**: готовка по быстрому меню
8. Ручка **TIME ADJUST**: Установка автоматической разморозки, веса и длительности операции.
12. Кнопка **STOP /CANCEL** : остановка готовки и сброс заданных параметров
13. Кнопка **START/+1 мин** : начало готовки и быстрый нагрев



ОПИСАНИЕ

- A** Нагревательное сопротивление гриля
- B** Панель управления
- C** Крышка выхода микроволн
- D** Ось вращающейся тарелки
- E** Внутренняя сторона дверцы
- F** Низкая решетка
- G** Высокая решетка
- H** Вращающаяся тарелка
- I** Опора вращающейся тарелки

ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛ. 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1	Важные предупреждения по технике безопасности	стр.	56
1.2	Технические данные	стр.	57
1.3	Установка прибора и подключение электроэнергии.....	стр.	57
1.4	Комплект принадлежностей	стр.	58
1.5	Используемая посуда.....	стр.	59
1.6	Основные правила и советы по эксплуатации печи	стр.	60

ГЛ. 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМОВ

2.1	Как отрегулировать часы	стр.	61
2.2	Как включить режим MICRO	стр.	62
	Автоматическое размораживание.....	стр.	62
	Поддержание температуры блюда, разогрев, готовка	стр.	63
2.3	Как включить режим FAN	стр.	68
2.4	Как включить режим GRILL	стр.	70
2.5	Как включить режимы COMBI FUNCTION	стр.	72
2.6	Как включить 2 готовки, следующие одна за другой.....	стр.	73
2.7	Как включить AUTO MENU	стр.	74
2.8	Быстрый разогрев	стр.	75
2.9	Безопасность детей	стр.	75
2.10	Запрограммированный старт	стр.	75

ГЛ. 3 - УХОД И ОЧИСТКА

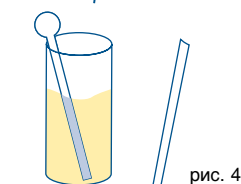
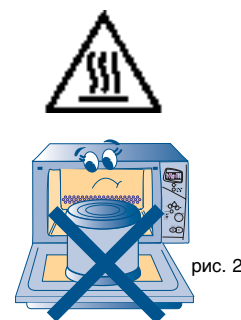
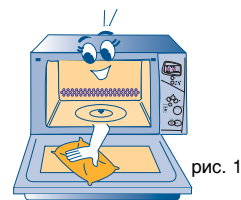
3.1	Очистка.....	стр.	76
3.2	Уход.....	стр.	77

ГЛАВА 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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, 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: разрешайте детям пользоваться микроволновой печью только тогда, когда произведено соответствующее обучение, позволяющее ребенку безопасно использовать печь и давать себе отчет об опасностях, связанных с ее неправильным использованием. Не разрешайте детям приближаться к работающей печи (есть риск ожога).
- 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) После того, как дверца открыта, необходимо учитывать следующее: не кладите тяжелые предметы на дверцу и не тяните чрезмерно ручку вниз, так как прибор может перевернуться. Не ставьте горячих емкостей или сковород (например, только что вынутых из печи) на дверцу.
- 9) 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.
- 10) **Как только вы заметили дым, выходящий из печи, выключите прибор или извлеките вилку из розетки с электропитанием, не открывая дверцы, чтобы подавить возможное пламя.**
- 11) 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.
- 12) Не кладите сильно нагретую вращающуюся тарелку в воду. Перепад температур может послужить причиной ее разрушения.
- 13) При использовании режима "Solo MICROONDE" (Только МИКРОВОЛНЫ) и "COMBINATA MICROONDE" (КОМБИНИРОВАННЫЕ МИКРОВОЛНЫ) не нужно ни предварительно прогревать печь (без продуктов), ни включать ее пустой, так как могут появиться искры.
- 14) До использования печи убедитесь, что кухонные принадлежности и емкости пригодны для использования в микроволнах (см. раздел "Используемая посуда").
- 15) Во время работы прибор нагревается. Не касайтесь нагреваемых элементов в печи.
- 16) Во время нагрева жидкости (воды, кофе, молока и т.д.) из-за эффекта



ГЛАВА 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

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, рис. 4. В любом случае с емкостью необходимо обращаться с осторожностью.

- 17) Не нагревайте спиртных напитков с большим количеством спирта, ни большого количества масла, так как оно может загореться.
- 18) 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 стерилизатора бутылочек, имеющегося в продаже, до включения печи КАЖДЫЙ РАЗ убеждайтесь, что контейнер наполнен количеством воды, рекомендуемым производителем.
- 19) Плохая очистка печи может привести к повреждению поверхностей. Это может уменьшить срок службы прибора и представляет определенный риск для пользователя.

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.

1.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

• ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (НОРМАТИВ CENELEC HD 376)

Для достижения 200°C:	0,3 kWh
Для поддержания температуры 200°C в течение 1 часа	1,1 kWh
Общее потребление:	1,4 kWh

• МОЩНОСТЬ ПЕЧИ: 900 Вт (IEC705)

Дополнительные данные: см. табличку с характеристиками, находящуюся на приборе.

Данный прибор соответствует директиве ЕС 89/336 и 92/31 по электромагнитной совместимости и норме ЕС.1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.

МОЩНОСТЬ ПЕЧИ

Указание мощности вашей печи в BATTAХ 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 BATTAХ указана на символе сбоку, размещенном на приборной панели.

1.3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- 1) Достаньте печь из упаковки, удалите защитную упаковку с вращающейся тарелкой H и ее опорой I, а также все принадлежности. Убедитесь, что ось вращающейся тарелки D 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.

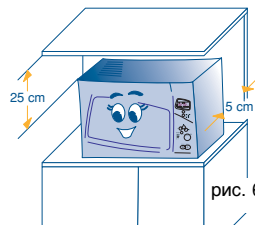


рис. 6

ГЛАВА 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- 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. 6.
- 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. 7.
- 7) Установите в центре круглого гнезда опору I и положите на нее вращающуюся тарелку H. Ось D должна быть вставлена в гнездо в центре вращающейся тарелки.
ПРИМЕЧАНИЕ: не устанавливайте печи над или вблизи источника тепла (например, на холодильнике), рис. 8.
- 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.**

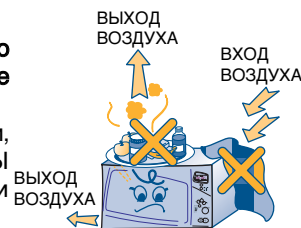


рис. 7

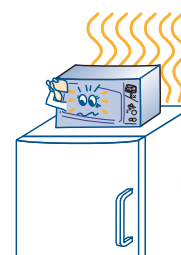
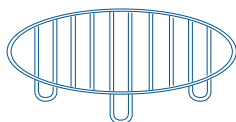


рис. 8

1.4 КОМПЛЕКТ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



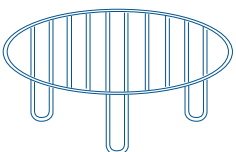
НИЗКАЯ РЕШЕТКА

Режим FAN:

любой вид традиционной готовки, в частности, выпечка тортов.

Режимы COMBI FUNCTION

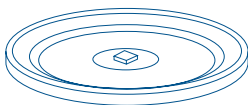
для быстрого приготовления мяса, картофеля, некоторых дрожжевых видов выпечки и продукты, обжариваемые в сухарях (например, лазанье).



ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

Режим GRILL:

для любой жарки на гриле.



ВРАЩАЮЩАЯСЯ ТАРЕЛКА

Вращающаяся тарелка применяется при работе на всех режимах.

ГЛАВА 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.5 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 30 секунд и включите максимальную мощность микроволн (режим "только микроволны").

Если контейнер останется холодным или только слегка нагреется, это означает, что он пригоден для готовки в микроволновой печи. Если же он становится горячим (или появляются искры), контейнер не подходит. Также можно использовать пластиковые термостойкие емкости.

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 в режим **"FAN"**, **"GRILL"** или **"FAN + GRILL"**, 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	MICRO	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	ДА	ДА	НЕТ
Режим	FAN+MICRO MICRO+GRILL	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Режим	FAN FAN+GRILL	НЕТ	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	ДА

1.6 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 страницах, что при увеличении количества продуктов должно быть пропорционально увеличено время и наоборот. Важно соблюдать время "выдержки". Под временем выдержки подразумевается время, которое пища должна выдерживаться после приготовления для того, чтобы тепло равномерно распределилось. За время выдержки, например, мяса температура увеличивается приблизительно на 5-8°C. Выдержка может проводиться также и вне печи.
- 2) Одной из основных выполняемых операций является многократное перемешивание во время готовки: оно необходимо для выравнивания температур и для сокращения времени приготовления.
- 3) Во время приготовления рекомендуется переворачивать пищу: это касается как больших кусков мяса (жаркое, целая курица и т.д.), так и мелко нарезанных кусочков (куриные грудки, бефстроганов и т.д.).
- 4) **Продукты, имеющие 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. 9.**
- 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. 10. 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. 11. 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.

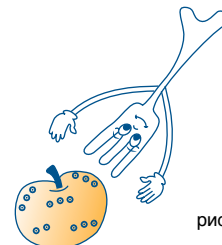


рис. 9

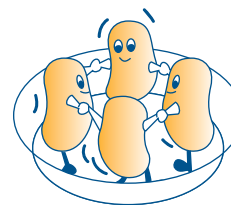


рис. 10

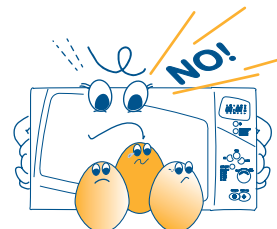


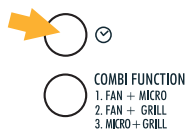
рис. 11

ГЛАВА 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМОВ

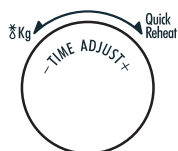
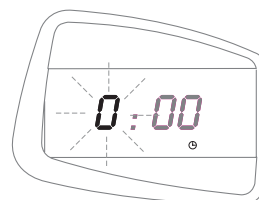
2.1 КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ЧАСЫ

Когда прибор подключается к домашней сети электропитания, либо после перерыва в электропитании на дисплее появляются две мигающие полоски (:), печь издает акустический сигнал; нажмите кнопку **STOP/CANCEL** 9, на дисплее появится 0:00.

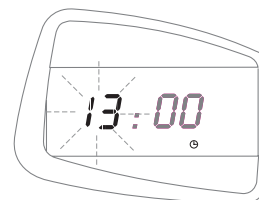
Для того, чтобы установить время, выполните следующее:



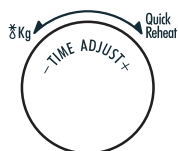
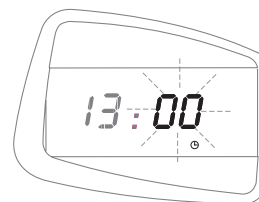
- 1** 1 Нажмите кнопку ☺ 2.
(На дисплее начнет мигать значение часов).



- 2** Установите требуемое время, поворачивая ручку **TIME ADJUST** 8.
(На дисплее начнет мигать значение часов).



- 3** Нажмите кнопку ☺ 2.
(На дисплее начнет мигать значение минут).



- 4** Установите минуты, поворачивая ручку **TIME ADJUST** 8.
(На дисплее 1 начнет мигать значение минут).



- 5** 5 Нажмите кнопку ☺ 2.
(На дисплее появится установленное время)



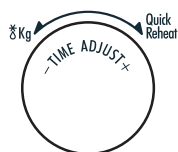
- Для изменения установленного времени нажмите кнопку ☺ 2 и затем установите новое время как описано выше.
- Время можно посмотреть и после активизации какого-либо режима, нажав кнопку ☺ 2 (время будет показываться в течение 2 секунд).

2.2 КАК ВКЛЮЧИТЬ РЕЖИМ MICRO

Данный режим рекомендуется для:

- Разморозкистр. 62
- Поддержание температуры блюдастр. 15
- Разогревастр. 65
- Готовки бефстроганова, птицы, овощей, зелени, риса, супа, рыбы.стр. 67

АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА



- 1 Поверните влево ручку **TIME ADJUST** 8: на дисплее появятся различные веса (от 0,1 до 2 кг).



- 2 После выбора веса нажмите кнопку **START/+1 min** 10. (На дисплее будет показано время, необходимое для разморозки продуктов).



- 3 По завершении заданного времени прозвучит 5 акустических сигналов, а на дисплее появится сообщение 0:00 или время суток, если оно было установлено раньше.



- Если дверца открывается для контроля разморозки, подача микроволн прерывается и на дисплее начинает мигать оставшееся время. Для продолжения разморозки закройте дверцу и нажмите кнопку **START/+1 min** 10. Печь будет отсчитывать время с того момента, когда ее работа была прервана.
- Для того, чтобы обнулить заданное время, выполните следующее:
 - если дверца печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP/CANCEL** 9;
 - если печь работает, нажмите 2 раза кнопку **STOP/CANCEL** 9;
 - если печь выключена и дверца закрыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP/CANCEL** 9.

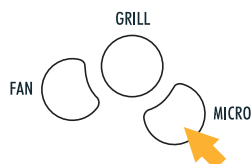
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА MICRO ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

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

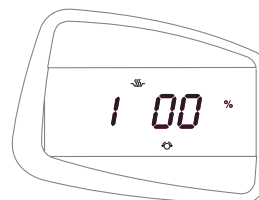
РАЗМОРОЗКА ХЛЕБА

Для приготовления вкусного горячего и ароматного хлеба установите микроволны на максимальную мощность (на каждые 100 г хлеба необходимы 30 секунд), как только хлеб при прикосновении станет мягким, установите режим только **GRILL** на 3-4 минуты. Хлеб кладется непосредственно на вращающуюся тарелку.

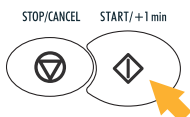
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА, РАЗОГРЕВ, ГОТОВКА



- 1 Нажмите кнопку MICRO 6. На дисплее появится сообщение о максимальной мощности **100%**. Несколько раз нажмите кнопку MICRO 6 пока не будет выбрана требуемая мощность (**100** – максимальная, **10** – минимальная).



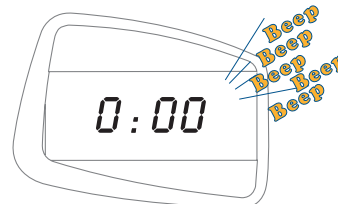
- 2 Установите требуемое время, поворачивая ручку **TIME ADJUST** 8.



- 3 Нажмите кнопку **START/+1 min** 10. (На дисплее появится установленное время)



- 4 По завершении заданного времени прозвучит 5 длинных звуковых сигналов, а на дисплее появится сообщение "**0:00**" или время суток, если оно было установлено ранее.



- 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/+1 min** 10.
- Если по какой-либо причине необходимо прервать готовку, не открывая дверцы, достаточно нажать кнопку **STOP/CANCEL** (9);
- Для того, чтобы завершить готовку, выполните следующее:
 - если дверца печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP/CANCEL** 9;
 - если печь работает, нажмите 2 раза кнопку **STOP/CANCEL** 9;
 - если печь выключена и дверца закрыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP/CANCEL** 9.
- Время готовки и мощность микроволн могут быть изменены также после нажатия кнопки **START/+1 min** 10 для включения требуемого режима.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА MICRO ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПИЩИ

Этот режим рекомендуется для всех блюд.

Он позволяет поддерживать только что приготовленную или разогретую пищу в горячем виде без пересушивания или прилипания к посуде.

Установите регулятор мощности в положение 10, и накройте пищу тарелкой или прозрачной пленкой, она будет горячей до момента её употребления.

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

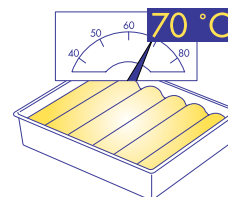
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА MICRO ДЛЯ РАЗОГРЕВА

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

- Рекомендуется разогревать пищу (особенно если она заморожена) до температуры не менее 70°C (она должна обжигать!).

Пищу нельзя употреблять сразу же, так как она слишком горячая, но гарантируется ее полная стерилизация.

- Для разогревания готовой или замороженной пищи всегда соблюдайте следующие правила:
 - извлеките пищу из металлической посуды;
 - накройте ее прозрачной пленкой (пригодной для микроволновых печей) или промасленной бумагой; в этом случае сохранится весь натуральный вкус, а печь будет чистой; можно накрыть перевернутой тарелкой;
 - для ускорения и равномерности нагрева по возможности рекомендуется часто перемешивать или переворачивать;
 - отнеситесь с большим вниманием к времени, указанному на упаковке, и помните, что при некоторых условиях указанное время должно быть увеличено.
- Замороженные продукты перед началом разогревания должны быть разморожены. Чем ниже начальная температура продуктов, тем больше будет необходимое время для разогревания.
- Пища и напитки могут разогреваться на протяжении короткого времени в бумажной или пластмассовой посуде. Если время разогревания является длительным, то такая посуда может деформироваться.



ГЛАВА 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМОВ

ВРЕМЯ РАЗОГРЕВАНИЯ

Примечание: Некоторые блюда могут быть разогреты при помощи установленных режимов “AUTO MENU” (см.стр. 74).

Тип	Количество	Мощность	Мощность	Примечания
РАЗМЯГЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ				
- Шоколад/глазурь - Масло	100 gr 50 -70 gr	50 100	5 - 6 0.7-0.12	Поместите в тарелку. Один раз перемешайте глазурь
ПИЩА ОТ ТЕМП. ХОЛОДИЛЬНИКА (5-8°C) ДО 20/30°C				
- Йогурт - Детские напитки	125 gr 240 gr	" "	0.12-0.17 0.35-0.40	Снимите металлическую фольгу Разогревайте бутылочку без соски и сразу же после нагрева перемешайте содержимое, чтобы выровнять температуру. Перед употреблением проверьте температуру содержимого. Если молоко при комнатной температуре, слегка сократить указанное время. Если используется порошковое молоко, следует тщательно перемешать его, поскольку оставшийся порошок может загореться. Используйте предварительно стерилизованное молоко.
ПОЛУФАБРИКАТЫ ОТ ТЕМП. ХОЛОДИЛЬНИКА (НАЧ. ТЕМП. ТЕМПЕРАТУРА 5-8°C) ДО ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 70°C				
- Упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой - Упаковка мяса с рисом и/или овощами - Упаковка рыбы и/или овощей - Мясное и/или овощное блюдо - Блюдо из макаронных изделий, канеллони или лазанье - Блюдо из рыбы и/или овощей	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 9 7 - 9 6 - 8	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки продуктов-полуфабрикатов любого типа, разогреваемые до температуры 70°C. Выньте продукты из металлической упаковки и положите их непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу. Для получения наилучших результатов блюдо должно быть всегда закрыто. Подразумевается порция уже готового любого блюда, которое необходимо разогреть до температуры 70°C. Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и обязательно накрыть прозрачной пленкой или перевернутой тарелкой.
РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. ТЕМПЕРАТУРА 18-20°C) ДО ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 70°C				
- Упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой - Упаковка мяса с рисом и/или овощами - Упаковка приготовленной рыбы и/или овощей - Упаковка рыбы и/или сырых овощей - Мясное и/или овощное блюдо - Блюдо из макаронных изделий, канеллони или лазанье - Блюдо из рыбы и/или овощей	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до температуры 70°C непосредственно в упаковке; если упаковка металлическая, то блюдо следует положить прямо в тарелку, которая будет подана к столу и увеличить время на несколько минут. Извлеките сырые продукты из упаковки, положите их в пригодную для микроволновых печей посуду и накройте. Подразумеваются упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до температуры 70°C. Замороженную пищу положите непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и накройте перевернутой тарелкой или посудой из пирекса. Убедитесь, что продукты нагрелись в центре, при возможности перемешайте.
НАПИТКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА (5-8°C) ДО ПРИМ. 70°C				
1 чашка воды 1 чашка молока 1 чашка кофе 1 тарелка бульона	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1.30 - 2 1 - 1.30 1 - 1.30 3 - 4	Все напитки перемешиваются в конце разогревания для того, чтобы температура была однородной. Рекомендуется накрыть бульон перевернутой тарелкой.
НАПИТКИ ОТ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (20-30°C) ДО ПРИМ. 70°C				
1 чашка воды 1 чашка молока 1 чашка кофе 1 тарелка бульона	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1 - 1.30 0.30 - 1 0.30 - 1 2 - 3	Все напитки перемешиваются в конце разогревания для того, чтобы температура была однородной. Рекомендуется накрыть бульон перевернутой тарелкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА MICRO ДЛЯ ГОТОВКИ

СУПЫ И РИС

Для густых и жидких супов вообще, необходимо меньшее количество воды, потому что в микроволновых печах испарение небольшое.

Соль должна добавляться только в конце приготовления или во время выдерживания, так как она вызывает обезвоживание.

Необходимо заметить, что время, необходимое для приготовления риса в микроволновой печи (а также макаронных изделий) является почти что одинаковым с временем, необходимым для традиционного приготовления.

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

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

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

МЯСО

Когда мясо готовится в режиме использования только микроволн, рекомендуется накрыть его прозрачной пленкой, пригодной для микроволновых печей; таким образом, обеспечивается лучшее распределение тепла и предотвращается обезвоживание мяса, делающее его сухим и жестким.

Этот режим пригоден для приготовления бефстроганова, гуляша, куриных грудок и т.д.

Для приготовления жаркого, шашлыка и т.п. необходимо использовать комбинированный режим.

РЫБА

Рыба готовится очень быстро и с прекрасными результатами.

Можно заправить ее небольшим количеством сливочного или растительного масла (или не заправлять вообще).

Накройте прозрачной пленкой.

При наличии кожи ее необходимо надрезать; куски рыбы расположите равномерно.

Не рекомендуется готовить рыбу в панировке с яйцом.

ОВОЩИ

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

До начала готовки промойте и очистите овощи.

Овощи большого размера должны быть порезаны на одинаковые куски.

На каждые 500 г. овощей добавьте приблизительно 5 ложек воды (волокнистые овощи требуют больше воды).

Овощи должны быть все время накрыты прозрачной пленкой.

Помешайте, как минимум, один раз на середине готовки и только в конце добавьте немного соли.

ГЛАВА 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМОВ

ВРЕМЯ ЖАРКИ

Тип	Количество	Уровень мощности	Ручка таймера (минуты)	Примечания	Время выдержки (минуты)
РЫБА					
• Филе	300 gr	70	4 - 6	Закройте пленкой	2
• Кусочки	300 gr	"	5 - 7	Закройте пленкой	2
• Целиком	500 gr	"	8 - 10	Закройте пленкой	2
• Целиком	250 gr	"	4 - 6	Закройте пленкой	2
• Куски	400 gr	"	5 - 7	Закройте пленкой	2
• Раки	500 gr	"	5 - 7	Закройте пленкой	2
ОВОЩИ					
• Спаржа	500 gr	100	9 - 11	Порезать на кусочки, размером 2 см	4
• Артишоки	300 gr	"	10 - 12	Рекомендуется использовать сердцевину артишока	4
• Фасоль	500 gr	"	11 - 13	Порезать на кусочки	4
• Брокколи	500 gr	"	7 - 9	Порезать на кусочки	4
• Брюссельская капуста	500 gr	"	7 - 9	Оставить целиком	4
• Белокочанная капуста	500 gr	"	7 - 9	Нашинковать	4
• Краснокочанная капуста	500 gr	"	7 - 9	Порезать на равные части	4
• Морковь	500 gr	"	9 - 11	Порезать на равные части	4
• Цветная капуста	500 gr	"	11 - 13	Разделить на соцветия	4
• Сельдерей	500 gr	"	7 - 9	Разделить на части	4
• Баклажаны	500 gr	"	6 - 8	Нарезать кружочками	4
• Лук-порей	500 gr	"	6 - 8	Нашинковать	4
• Шампиньоны	500 gr	"	6 - 8	Оставить целиком. Не нужно воды	4
• Лук	250 gr	"	5 - 7	Не нужно воды	4
• Шпинат	300 gr	"	6 - 8	Накрыть после промывки и стекания	4
• Горох	500 gr	"	10 - 12		4
• Фенхель	500 gr	"	12 - 14	Порезать на четвертушки	4
• Сладкий перец	500 gr	"	9 - 11	Порезать на части	4
• Картофель	500 gr	"	8 - 10	Порезать на равные части	4
• Цуккини	500 gr	"	7 - 9	Оставить целиком	4
МЯСО					
• Гуляш	1,5 kg	"	40 - 44	Готовьте в открытом виде и перемешайте 2-3 раза.	10
• Грудка цыпленка	500 gr	70	10 - 12	Соль добавляется в конце готовки.	3
• Котлеты	900 gr	"	18 - 20	(*)	5

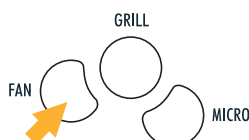
Примечание: указанное в таблице время носит указательный характер и зависит от веса, температуры до начала приготовления продуктов, и в случае приготовления овощей, их консистенции и структуры.

(*) 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.

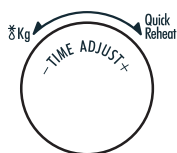
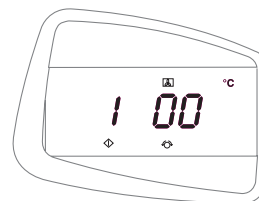
2.3 КАК ВКЛЮЧИТЬ РЕЖИМ FAN

Данный режим рекомендуется для:

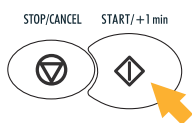
- Приготовления любых "традиционных" блюд, типа жаркого, нежной курицы, запеченных овощей и т.д.



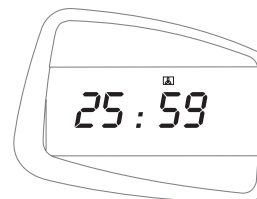
- 1 Нажмите кнопку **FAN**, на дисплее появится температура (при каждом нажатии температура увеличивается от минимального значения 100° до максимального 230°.



- 2 Установите требуемое время, поворачивая ручку **TIME ADJUST** 8.



- 3 Положите продукты на низкую решетку, закройте дверцу и нажмите кнопку **START/+1 min** 10. На дисплее появится установленное время.



При необходимости предварительного прогрева печи...

- Задайте требуемую температуру, нажимая кнопку **FAN**.
- После выбора температуры нажмите кнопку **START/+1 min** 10.
- После достижения заданной температуры печь автоматически выключится и 10 звуковых сигналов предупредят, что в печь можно класть продукты.
- Выполните то, что написано в п.1, 2 и 3.

Используя этот режим можно готовить все блюда, которые готовятся в обычной печи.

Для того, чтобы обеспечить правильную циркуляцию воздуха и, следовательно, лучшее распределение тепла, необходимо блюда готовить не в очень высоких емкостях, установив их на нижнюю решетку F.

В этом режиме, так как не используются микроволны, для обеспечения хорошего распределения тепла нет необходимости вращения тарелки.

Поэтому можно использовать прямоугольные емкости большого размера (максимально используя емкость печи), остановив вращение тарелки путем извлечения ее оси D, как показано на рисунке на стр. 19.

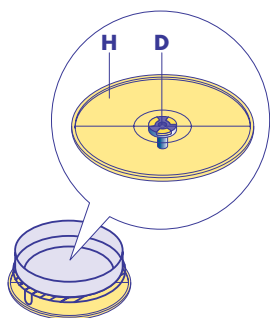
В таком случае рекомендуется повернуть емкость на 180° (половину оборота), по крайней мере, 2 раза за время готовки (не советуем это делать при готовке тортов).

В случае приготовления тортов или слоеных изделий рекомендуем не забывать предварительно прогревать печь.

Внимание: рекомендуется использовать специальные варежки, так как прибор и его аксессуары нагреваются. После контроля степени готовности дверца должна быть закрыта.

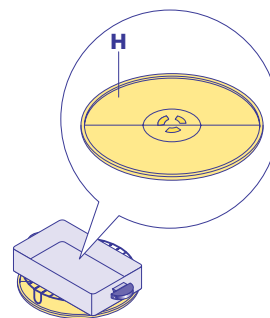
ВРЕМЯ ЖАРКИ

Тип	Количество	Температура	Ручка таймера	Примечания
• Лазанье	1100 gr	200°	40	Время, требуемое для сырого теста.
• Свежая пицца	600 gr	200°	30	Если тесто предварительно приготовлено, достаточно 20 мин.
• Жаркое	1 kg	200°	100	Прогрейте печь Приготовьте пиццу на специальной бумаге непосредственно на решетке
• Курица	1,5 kg	200°	110	Оставьте вокруг немного жира
• Жареный картофель	500 gr	200°	60	Проделайте отверстия в коже при помощи вилки
• Торт	700 gr	190°	40	Перемешайте 2-3 раза
• Кекс	950 gr	190°	90	Прогрейте печь Пользуйтесь формой для торта
• Киш лорен	800 gr	190°	40	Прогрейте печь Используйте прямоугольную форму
• Ореховый торт	650 gr	190°	40	Прогрейте печь Используйте прямоугольную форму



Работа с осью для вращающейся тарелки D
Вращающаяся тарелка в движении

Емкость, которая не допускает вращения

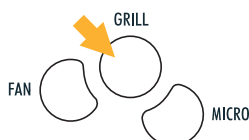


Работа без оси для вращающейся тарелки D
Остановленная вращающаяся тарелка

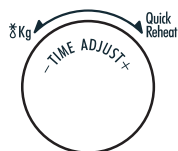
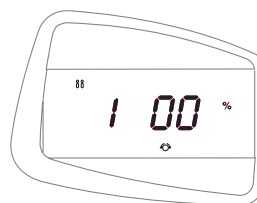
2.4 КАК ВКЛЮЧИТЬ РЕЖИМ GRILL

Данный режим рекомендуется для:

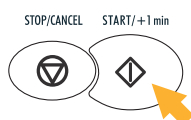
- Для любой традиционной жарки на гриле, например, гамбургеров, сосисок, мяса на шампурах, тостов и т.д.стр 71



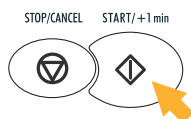
- 1** Нажмите кнопку **GRILL** 4, на дисплее появится максимальная мощность 100%. После нажатия на ту же кнопку на дисплее появится 50%.



- 2** Установите требуемое время, поворачивая ручку **TIME ADJUST** 8.



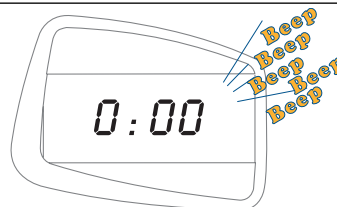
- 3** Положите продукты на высокую решетку и поместите все на вращающуюся тарелку. Закройте дверцу и нажмите кнопку **START/+1 min** 10.



- 4** На половине заданного времени печь издаст 2 акустических сигнала и время готовки автоматически остановится. Откройте дверь печи, переверните продукты, закройте дверцу и нажмите кнопку **START/+1 min** 10. (Если операция не производится в течение одной минуты, печь заработает автоматически).



- 5** По завершении заданного времени прозвучит 5 длинных звуковых сигналов, а на дисплее появится сообщение "0:00" или время суток, если оно было установлено ранее.



- В любой момент можно проверить, как протекает заданный режим, открыв дверцу и осмотрев продукты. Таким образом прерывается работа гриля, которая возобновляется после того, как дверца закрыта и нажата кнопка **START/+1 min** 10.
- Если по какой-либо причине необходимо прервать готовку, не открывая дверцы, достаточно нажать кнопку **STOP/CANCEL** 9.

ГЛАВА 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РЕЖИМОВ

- Для того, чтобы завершить готовку выполните следующее:
 - если дверца печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP/CANCEL** 9;
 - если печь работает, нажмите 2 раза кнопку **STOP/CANCEL** 9;
 - если печь выключена и дверца закрыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP/CANCEL** 9.

По окончании каждой готовки в режиме GRILL автоматически включается режим охлаждения.

Благодаря этому режиму можно жарить различные вкусные блюда.

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

Когда открывается дверца, чтобы проконтролировать готовность, печь горячая - будьте осторожны и одевайте специальные варежки.

ВРЕМЯ ЖАРКИ

Тип	Количество	Устанавливаемое время	Примечания
• Телячья или свиная отбивная	2	22 - 27	Желательно одинакового веса.
• Шпикачки	3	28 - 32	Обязательно необходимо сделать отверстия. Если они большого размера, желательно разрезать пополам.
• Гамбургер	3	28 - 32	Preferibilmente dello stesso peso.
• Цукини	6 полос	12 - 15	Полоски толщиной 1 см.
• Жареный хлеб	4 полос	7 - 8	Тщательно подровняйте края.

2.5 КАК ВКЛЮЧИТЬ РЕЖИМ "COMBI FUNCTION"

Данная печь дает возможность готовить "комбинированным" способом, используя три сочетания режимов. Достаточно выбрать требуемую комбинацию, задать время готовки и нажать кнопку **START/+1 min 10**. Действительно, в 3 комбинации занесены идеальные для готовки температуры и мощность микроволн. **Во всех трех режимах необходимо использовать низкую решетку.**

FAN + MICRO (нагрев до 200°C + микроволны на 50%)

Этот режим предназначен для приготовления жаркого, птицы, шашлыков.

После задания время нажимается кнопка **START/+1 min 10**, печь начинает прогреваться только в режиме **FAN**; достигает температуры 200°C, после этого начинается комбинированная готовка.

FAN + GRILL (нагрев до 210°C + гриль при 50%)

Этот режим идеален для готовки картофеля и курицы кусочками (рекомендуем перемешивать продукты во время готовки).

И в этом случае после нажатия кнопки **START/+1 min 10** печь начинает прогреваться только в режиме **FAN**; достигает температуры 210°C, после этого начинается комбинированная готовка.

MICRO + GRILL (гриль при 50% + микроволны на 50%)

Этот режим идеален для жарки продуктов в сухарях: лазанье, каннеллони, овощи в панировке, рыба в панировке.

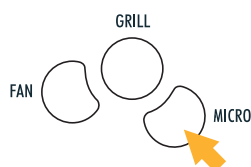
После завершения готовки печь издает 5 звуковых сигналов и на дисплее появляется сообщение о времени суток (если установлено заранее).

Примечание:

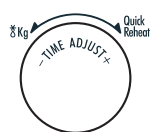
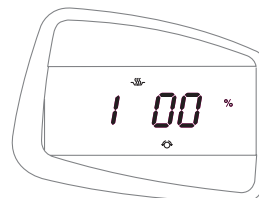
- в любой момент можно проверить, как протекает заданный режим, открыв дверцу и осмотрев продукты.
- Таким образом прерывается подача микроволн, которая возобновляется после того, как дверца закрыта и нажата кнопка **START/+1 min 10**.
- если по какой-либо причине необходимо прервать готовку, не открывая дверцы, достаточно нажать кнопку **STOP/CANCEL 9**. для того, чтобы завершить готовку выполните следующее:
 - если дверца печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP/CANCEL 9**;
 - если дверца печи закрыта и готовка продолжается, нажмите 2 раза кнопку **STOP/CANCEL 9**. На дисплее снова будут показываться часы.
- эта модель оснащена циклом автоматического охлаждения, который начинает работать, когда работает режим с грилем.

2.6 КАК ВКЛЮЧИТЬ 2 ГОТОВКИ, СЛЕДУЮЩИЕ ОДНА ЗА ДРУГОЙ

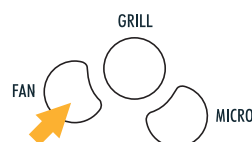
Например: программируем готовку только в микроволнах на мощности 100% в течение 20 минут и дальше готовку только в режиме FAN при 200°C в течение 10 минут.



- 1 Нажмите кнопку **MICRO 6**, на дисплее появится максимальная мощность **100%**.



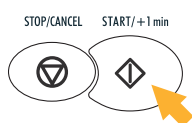
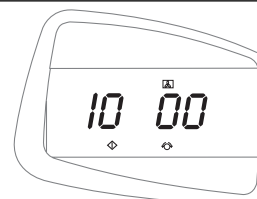
- 2 Установите требуемое время, поворачивая ручку **TIME ADJUST 8**.



- 3 Установите следующую готовку, несколько раз нажав кнопку **FAN 5** до достижения требуемой температуры.



- 4 Установите требуемое время, поворачивая ручку **TIME ADJUST 8**.



- 5 Нажмите кнопку **START/+1 min 10**. Переход от размораживания к готовке будет отмечен звуковым сигналом.



2.7 КАК ВКЛЮЧИТЬ AUTO MENU

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

Категории разделяются следующим образом:

A1. Auto Reheat: эта категория идеальна для нагрева таких жидкостей, как чай, молоко, кофе, бульон и т.д. Установите чашку или блюдо непосредственно на вращающуюся тарелку, выберите вес и нажмите кнопку **START/+1 min 10**. Рекомендуем после разогрева жидкости для того, чтобы температура была одинаковой перемешать ее ложкой.

A2.  : эта категория идеальна для приготовления классического картофеля в мундире. Тщательно промойте картофель, пробейте отверстия вилкой и положите прямо на вращающуюся тарелку. Выберите вес и нажмите кнопку **START/+1 min 10**. Подавайте на стол еще горячим, фаршированным маслом или сыром. В начале печь начнет прогреваться, после того, как будет достигнута температура дисплей начнет показывать время, оставшееся до конца готовки.

A.3  : эта категория идеальна для готовки мяса в традиционном стиле. Положите мясо в емкость из стекла пирекс (добавив немного воды для того, чтобы оно осталось мягким), выберите вес и нажмите кнопку **START/+1 min 10**. В конце готовки автоматически включится режим цикла охлаждения.

A.4  : эта категория идеальна для приготовления любой замороженной пиццы. Положите пиццу на низкую решетку, выберите вес и нажмите кнопку **START/+1 min 10**. В начале печь начнет прогреваться, после того, как будет достигнута температура дисплей начнет показывать время, оставшееся до конца готовки.

A.5  : эта категория идеальна для варки рыбы. Положите рыбу в емкость из пирекса, добавьте стакан воды, накройте прозрачной пленкой и поставьте на вращающуюся тарелку; выберите вес и нажмите кнопку **START/+1 min 10**.

A.6  : эта категория идеальна для готовки куриных грудок куском или порезанных. Конечно, будучи комбинированным способом готовки, продукты ни в коем случае нельзя закрывать. Положите сковороду на низкую решетку, выберите вес и нажмите кнопку **START/+1 min 10**. Рекомендуем переворачивать/перемешивать продукты на середине готовности. В начале печь начнет прогреваться, после того, как будет достигнута температура дисплей начнет показывать время, оставшееся до конца готовки.

- 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/+1 min 10**.
- если по какой-либо причине необходимо прервать готовку, не открывая дверцы, достаточно нажать кнопку **STOP/CANCEL 9**.
- для того, чтобы завершить готовку выполните следующее:
- если дверца печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP/CANCEL 9**;
- если печь работает, нажмите 2 раза кнопку **STOP/CANCEL 9**;
- если печь выключена и дверца закрыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP/CANCEL 9**.

2.8 БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Этот режим очень полезен для разогрева небольшого количества пищи или напитков, либо для готовки при максимальной мощности в режиме только микроволн.

- Нажмите кнопку **START/+1 min 10**: печь включится на 1 минуту на максимальной мощности. При повторном нажатии время увеличивается на 1 минуту до максимального значения 30 минут.

Быстрый нагрев полезен для завершения готовки.

После завершения готовки печь издает 5 звуковых сигналов и на дисплее появляется сообщение о времени суток (если установлено заранее).

2.9 БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

Печь оснащена блокировочным устройством, которое предотвращает ее случайное включение. Для того, чтобы предохранительное устройство начало работать:

- 3 раза нажмите кнопку **STOP/CANCEL 9**
- Издается короткий звуковой сигнал; все кнопки отключаются, а на дисплее появляется **0-11**
- Для того, чтобы снять блокировку 3 раза нажмите кнопку **STOP/CANCEL 9**.

2.10 ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Печь позволяет выбрать вид готовки, которая может начаться позднее (включение с задержкой).

Это позволяет задать время начала готовки/разморозки/разогрева и ее длительность.

Для того, чтобы использовать этот режим, необходимо сначала установить время суток.

Например: сейчас 16 часов и мы хотим, чтобы в 19:30 печь начала работать в режиме **MICRO 6**, при максимальной мощности в течение 15 минут.

1. Поместите в печь продукты и закройте дверцу;
2. Нажмите кнопку ☺ 2 и установите время начала готовки (в данном случае 19);
3. Нажмите кнопку ☺ 2 и установите минуты (в этом случае 30).
4. Нажмите кнопку **MICRO 6** для установки режима.
5. Поверните ручку **TIME ADJUST 8** для установки времени готовки и нажмите кнопку **START/+1 min 10** (на дисплее появится символ ☺).

В запрограммированное время печь издаст два звуковых сигнала и включится на заданное время.

В конце готовки печь издаст 5 звуковых сигнала.

Если вы забудете установить мощность или время готовки, печь в запрограммированное время начнет опять показывать время суток.

ГЛАВА 3 - ЧИСТКА И УХОД

3.1 ЧИСТКА

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

Содержите в чистоте от капель масла или жира крышку выхода микроволн С.

При чистке внутренней поверхности печи не пользуйтесь абразивными моющими средствами, металлическими мочалками или острыми металлическими предметами.

Помимо этого, обратите внимание на то, чтобы в вентиляционные отверстия выхода воздуха и пара в верхней части прибора не попали вода или моющее средство.

Рекомендуется избегать применения спирта, абразивных моющих средств и моющих средств на основе аммиака для чистки внутренней и внешней поверхности дверцы.

Не используйте паровые очистители для ухода за внутренней частью печи.

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

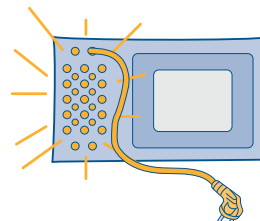
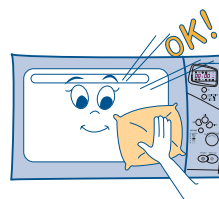
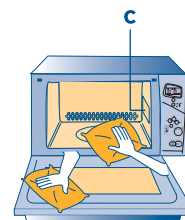
Регулярно прочищайте отверстия выхода воздуха, расположенные на задней стенке печи, чтобы со временем они не забились пылью и отложениями грязи.

Время от времени следует снимать вращающуюся тарелку Н и опору I 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.

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



ГЛАВА 3 - ЧИСТКА И УХОД

3.2 ОБСЛУЖИВАНИЕ

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	- Дверь неплотно закрыта - Вилка неправильно вставлена в розетку - Розетка обесточена (проверьте предохранительные пробки в помещении).).
Конденсат на верхней поверхности, внутри печи либо вокруг дверцы	Во время приготовления пищи, содержащей воду образование пара в печи, его выход наружу и конденсация на верхней и внутренней поверхности является совершенно нормальным.
Образование искр внутри печи	- При готовке в микроволнах и комбинированном режиме не включайте печь без продуктов. - Не пользуйтесь при указанных режимах металлической посудой, пакетами или упаковкой с металлическими деталями.
Пища нагревается недостаточно	- Выберите правильный режим или сократите время приготовления - Перед приготовлением продукты не были разморожены полностью.
Продукты горят	Выберите правильный режим или сократите время приготовления
Пища готовится неравномерно	- Перемешивайте пищу во время готовки. Помните, что пища готовится лучше, если она порезана на равные части. - Вращающаяся тарелка заблокирована

ПРИМЕЧАНИЕ:

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