





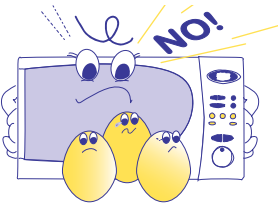
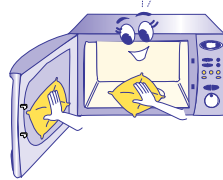



RUS КАК ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОТ ВАШЕЙ ПЕЧИ

Что делать?	Какую выбрать функцию/мощность?	23 lt	17 lt	Используй. органов управл.	Табл. кол-во и время стр.
• Поддержание пищи при температуре	<i>Положение 1</i>	135w	120w	104 105	
• Размораживание	<i>Положение Размораживание</i> 	auto	auto	102	103
• Растапливание масла и размягчение сыров	<i>Положение 2</i>	270w	240w	104 105	106
• Приготовление выпечки	<i>Положение 3</i>	450w	400w	109	109
• Приготовление мяса	<i>Положение 4</i>	675w	600w	104 107	107
• Приготовление овощей	<i>Положение 5</i>	900w	800w	104	
• Приготовление рыбы				108	108
• Приготовление риса, супов				107 109	107
• Разогревание всех готовых или замороженных блюд				105	106
• Приготовление фруктов				109	109
• Приготовление воздушной кукурузы	<i>Функции "Быстрое меню"</i> 			111	111
• Разогревание ГОТОВОЙ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЦЦЫ				111	111
• Разогревание мороженых полуфабрикатов	<i>Функции "Быстрое меню"</i> 			111	111
• Приготовление картофеля				111	111
• Разогревание напитков/жидкостей				111	111
• Разогревание готовой пищи из холодильника				111	111
• Одновременное размораживание, разогревание, приготовление двух блюд	<i>Только микроволны с РАЗДЕЛИТЕЛЬНОЙ РЕШЁТКОЙ (не для всех моделей)</i>			100	101

РЕКОМЕНДАЦИИ

Внимательно прочтите инструкции, изложенные ниже, и сохраните их для последующих консультаций.

- 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. Не разрешайте детям приближаться к работающей печи (существует риск обжечься).
- 5) Не пробуйте включать печь с открытой дверцей, блокируя устройства обеспечения безопасности.
- 6) Не включайте печи в случае, если любые предметы попадают между передней стороной печи и дверцей. Поддерживайте в чистоте внутреннюю сторону дверцы (С), используя влажную ткань и неабразивные моющие средства. Не накапливайте грязь или остатки пищи между передней стороной печи и дверцей.
 
- 7) Не включайте печь в случае, если провод питания или вилка повреждены, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- 8) Как только вы заметили дым, выходящий из печи, выключите прибор или извлеките вилку из розетки с электропитанием, не открывая дверцы, чтобы подавить возможное пламя.
- 9) 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.
- 10) Не окунайте вращающуюся тарелку в воду, так как она очень горячая. Из-за перепада температур она может лопнуть.
- 11) Если вы используете функции "Только МИКРОВОЛНЫ", не нужно предварительно разогревать печь (без продуктов), ни включать ее пустой, так как могут появиться искры.
- 12) До использования печи убедитесь, что кухонные принадлежности и емкости пригодны для использования в микроволнах (см. раздел "Используемая посуда").
- 13) Во время работы прибор нагревается. Не касайтесь нагревающих элементов в печи.

14) 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.



15) Не нагревайте ни спиртных напитков с большим количеством спирта, ни большого количества масла, так как они могут загореться.

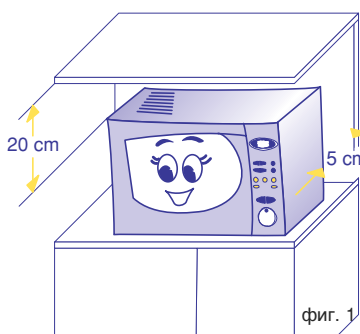
16) После нагрева пищи для новорожденных (содержащихся в бутылочках или баночках), взболтайте или перемешайте содержимое и для того, чтобы избежать обжигания, проконтролируйте температуру до потребления. Рекомендуется взбалтывать или перемешивать пищу для обеспечения ее одинаковой температуры.

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



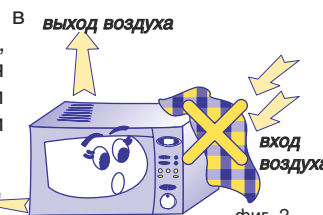
У С Т А Н О В К А

1) Распаковав печь, убедитесь, что ось вращающейся тарелки (B) вставлена в свое гнездо. Установите опору (E) по центру полости печи и поставьте на неё вращающуюся тарелку (D). Ось (B) должна войти в соответствующее гнездо на вращающейся тарелке.



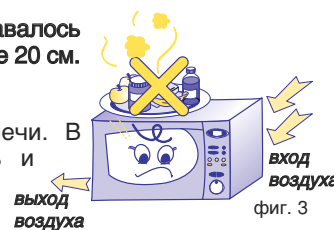
фиг. 1

2) Убедитесь в отсутствии повреждений, полученных во время перевозки и в хорошем открывании и закрывании дверцы.



фиг. 2

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



фиг. 3

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

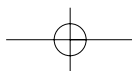
М О Щ Н О С Т Ь П Е Ч И

Данное значение нанесено на табличке данных, расположенной на задней панели прибора, в графе MICRO OUTPUT (МОЩНОСТЬ ИЗЛУЧЕНИЯ). Просматривая таблицы, необходимо всегда учитывать мощность Вашей печи! Это также важно при пользовании имеющимися в продаже рецептами.



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

Имеющиеся промежуточные уровни мощности приводятся на стр. 92. Данная информация будет для вас полезной при пользовании сборниками рецептов, имеющимися в продаже.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	ЁМКОСТЬЮ	23	ЛИТРА	МОДЕЛЬ	ЁМКОСТЬЮ	17	ЛИТРОВ
Наружные размеры (дл. хвыс. хшир.) 520x305x400				Наружные размеры (дл. хвыс. хшир.) 480x272x360			
Внутренние размеры (дл. хвыс. хшир.) 322x218x331				Внутренние размеры (дл. хвыс. хшир.) 285x197x290			
Приблизительный вес 17 кг				Приблизительный вес 16 кг			
Диаметр вращающейся тарелки 31 см				Диаметр вращающейся тарелки 27,5 см			
Лампа печи 25 Вт				Лампа печи 25 Вт			

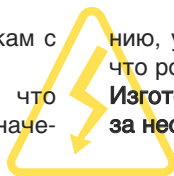
ДЛЯ ОБЕИХ МОДЕЛЕЙ

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

Подключать прибор только к розеткам с током не менее 16 А. Перед использованием убедитесь, что напряжение сети соответствует значе-

нию, указанному на табличке прибора, и что розетка имеет надёжное заземление. Изготовитель не несёт ответственность за несоблюдение этого правила.



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

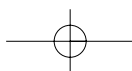
пользования. Необходимо, чтобы форма и размеры посуды позволяли свободное вращение.

Для использования посуды прямоугольной формы больших размеров (которая не может вращаться в печи), достаточно отключить вращение тарелки (D), удалив ось (B) из своего гнезда. Учтите, что в этих условиях для получения удовлетворительных результатов необходимо перемешивать пищу и несколько раз повернуть посуду во время приготовления. **Для приготовления пищи в микроволновых печах не пригодны: вся посуда из металла, дерева, тростника и хрустала.**

Необходимо заметить, что так как в микроволновой печи нагреваются продукты, а не посуда, то пищу можно готовить непосредственно на подаваемых к столу тарелках, что позволит избежать использование и последующую мойку кастрюль.

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

* Если время слишком большое, то возможно возгорание.



ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 23 ЛИТРА

1. Дисплей

На дисплее показываются: время с 24-часовой шкалой, введённое время приготовления, выбранные функции (верхние индикаторы) и выбранный уровень микроволнового излучения (нижние индикаторы).

2. Кнопка Размораживание: Автомат. размораживание

Нажмите данную кнопку для размораживания продуктов.

3. Кнопка Микро: приготовление пищи с микроволновым излучением

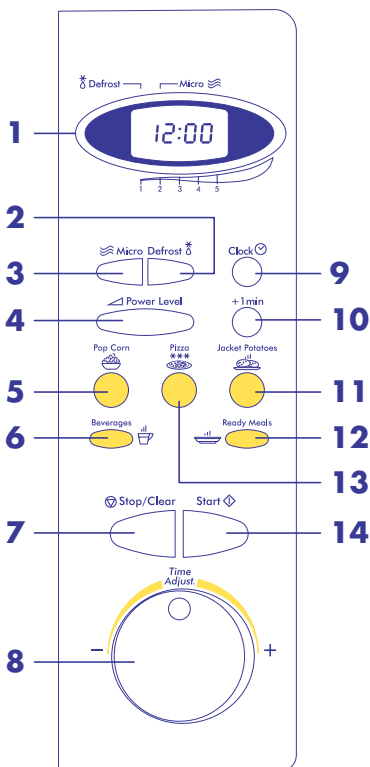
Нажмите данную кнопку для приготовления и разогревания пищи.

4. Кнопка Уровень мощности: уровень мощности микроволнового излучения

Нажмите данную кнопку для выбора необходимой мощности микроволнового излучения.

5 - 6 - 11 - 12 - 13: Кнопки "быстрого меню":

Нажмите одну из этих кнопок для приготовления воздушной кукурузы, картофеля "в мундире", горячих напитков, готовых блюд, мороженой пиццы, мороженые полуфабрикаты..



7. Кнопка Стоп/Сотри: отмена

Нажмите данную кнопку для прекращения приготовления пищи или для стирания введённого времени готовки.

8. Ручка таймера: время приготовления

Используйте данную ручку для введения времени приготовления или текущего времени.

9. Кнопка часов: регулировка часов

Нажмите данную кнопку для введения текущего времени и для его визуализации во время работы печи.

10. Кнопка +1 мин

Нажмите данную кнопку для автоматического включения печи на 1 минуту на максимальной мощности. Каждое дополнительное нажатие кнопки увеличивает время на 30 секунд до максимум 6 минут.

14. Кнопка Старт: включение

Нажмите данную кнопку для включения печи, предварительно выбрав необходимую функцию и время.

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 17 ЛИТРОВ

1. Дисплей

На дисплее показываются: время с 24-часовой шкалой, введённое время приготовления, выбранные функции (верхние индикаторы) и выбранный уровень микроволнового излучения (нижние индикаторы).

2. Кнопка Размораживание: Автомат. размораживание

Нажмите данную кнопку для размораживания продуктов.

3. Кнопка Микро: приготовление пищи с микроволновым излучением

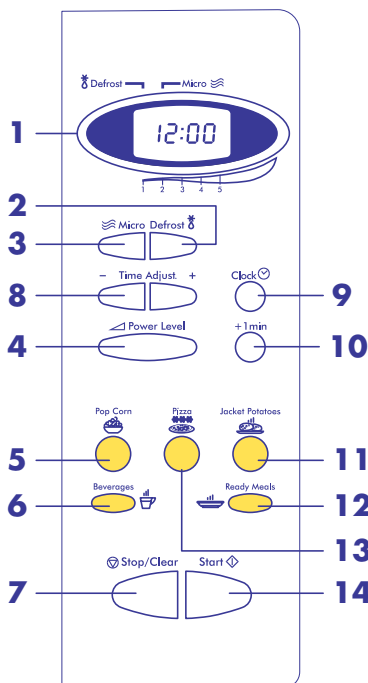
Нажмите данную кнопку для приготовления и разогревания пищи.

4. Кнопка Уровень мощности: уровень мощности микроволнового излучения

Нажмите данную кнопку для выбора необходимой мощности микроволнового излучения.

5 - 6 - 11 - 12 - 13: Кнопки "быстрого меню":

Нажмите одну из этих кнопок для приготовления воздушной кукурузы, картофеля "в мундире", горячих напитков, готовых блюд, мороженой пиццы и мороженые полуфабрикаты.



7. Кнопка Стоп/Сотри: отмена

Нажмите данную кнопку для прекращения приготовления пищи или для стирания введённого времени готовки.

8. Кнопки "Регулировка таймера":

время приготовления
Нажмите эти кнопки для выбора продолжительности готовки и времени включения

9. Кнопка часов: регулировка часов

Нажмите данную кнопку для введения текущего времени и для его визуализации во время работы печи.

10. Кнопка +1 мин

Нажмите данную кнопку для автоматического включения печи на 1 минуту на максимальной мощности. Каждое дополнительное нажатие кнопки увеличивает время на 30 секунд до максимум 6 минут.

14. Кнопка Старт: включение

Нажмите данную кнопку для включения печи, предварительно выбрав необходимую функцию и время.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕЧИ

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

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

случаях неиспользованию вообще) жиров во время приготовления.

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

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

Основные правила для правильного приготовления пищи в микроволновой печи

- 1) Готовка непосредственно связана с размером и однородностью блюда. Бефстроганов готовится быстрее, чем жаркое, так как это блюдо состоит из мелких и одинаковых кусков мяса. Для установки правильного времени необходимо учитывать, что при увеличении указанного на последующих страницах количества пищи, также и время приготовления должно увеличиваться пропорционально этому, и наоборот. Важно также соблюдать время "выдержки". Под **временем выдержки** подразумевается время, на протяжении которого пища должна выдерживаться после приготовления для обеспечения дальнейшего распространения тепла внутри неё. Например, температура мяса увеличивается приблизительно на 5-8°C за время выдержки. Время выдержки может протекать также и вне печи.

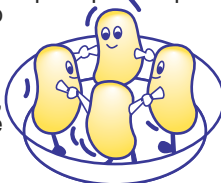
- 2) Одной из основных выполняемых операций является **перемешивание**: оно необходимо для выравнивания температур, а следовательно, и для сокращения времени приготовления.

- 3) Во время приготовления рекомендуется также **переворачивать** пищу: это касается как мяса большими кусками (жаркое, целая курица ...), так и мелко нарезанного мяса (куриные окорочка, бефстроганов ...).



- 4) **Продукты, имеющие кожу, скорлупу или кожуру (например яблоки, картофель, помидоры, сосиски, рыба) должны прокалываться вилкой в нескольких местах, чтобы пар мог выйти, а кожа или кожура не лопнула (рис. 4).**

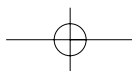
- 5) Если готовятся несколько порций одной и той же пищи, например отварной картофель, разложите его в судке **кольцом** для равномерного приготовления (рис. 5).



- 6) Чем ниже температура пищи, помещаемой в микроволновую печь, тем выше необходимое время. Пища при комнатной температуре готовится быстрее, чем пища из холодильника.

- 7) Готовьте пищу, устанавливая посуду в центр вращающейся тарелки.

- 8) **Образование конденсата** в печи и в зоне выхода воздуха является абсолютно нормальным явлением. **Для уменьшения парообразования накройте блюдо прозрачной плёнкой, вощёной бумагой, стеклянными крышками или просто перевернутой тарелкой.** Помимо этого, пища с повышенным содержанием воды (например овощи) лучше готовится в закрытом виде. Кроме того, накрывание продуктов позволяет поддерживать в чистоте внутреннюю полость печи. Используйте специальную плёнку для микроволновых печей.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ И ПРОГРАММИРОВАНИЯ

РЕГУЛИРОВКА ЧАСОВ

- При первом подключении прибора к бытовой сети питания или при отключении электроэнергии на дисплее появляются мигающие цифры 12:00.

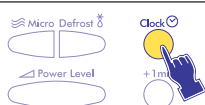
По причине скачков напряжения, вызванных изменениями частоты в вашей электросети, часы могут показывать неточное время.

Следовательно, необходимо периодически проверять, что часы не спешат и не отстают, и регулировать их при необходимости согласно инструкциям ниже.

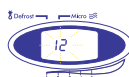
Для введения времени суток необходимо выполнить следующее:

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 23 л.

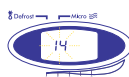
МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 17 л.



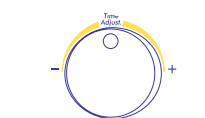
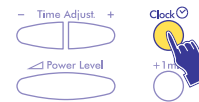
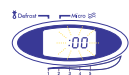
1. Нажмите кнопку "Часы" (9).
(На дисплее мигают 12 часов).



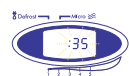
2. Установите часы поворотом ручки (8) или нажимая кнопки "Регулировка таймера" (8).
(На дисплее мигают часы).



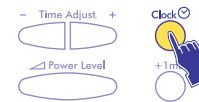
3. Ещё раз нажмите кнопку "Часы" (9). (На дисплее исчезнут часы и будут мигать минуты)



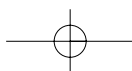
4. Установите минуты поворотом ручки (8) или нажимая кнопки "Регулировка таймера" (8).
(На дисплее мигают минуты).



5. Ещё раз нажмите кнопку "Часы" (9). (На дисплее появится установленное время).



- Для изменения уже установленного времени нажмите кнопку "Часы" (12), после чего выполните установку нового времени вышеописанным способом.
- Текущее время может быть показано также и во время работы печи, нажав кнопку "Часы" (9). (На дисплее появится время и сохранится на протяжении 3 секунд).





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

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

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

- 1) Время одновременного приготовления блюд отличается от времени их приготовления по отдельности. Внимательно изучите таблицу на стр. 101.

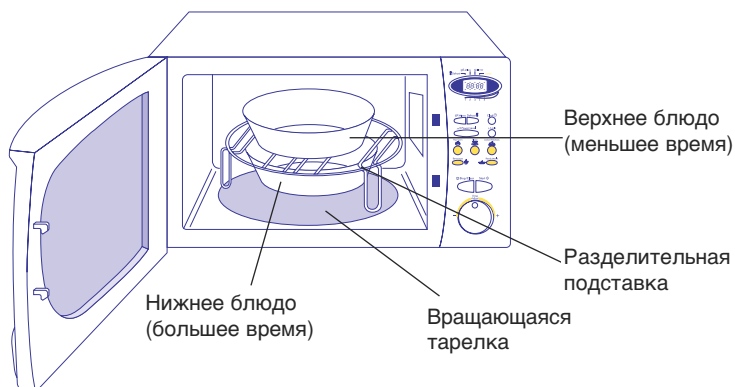
Время одновременного приготовления

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

Время приготовления по отдельности

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

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



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



ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ДВУХ УРОВНЯХ

Время размораживания

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

Время разогревания

Тип	Пол. посуды	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Минуты	Примечания
• Порция мяса	сверху	150	5	6	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Порция овощей	снизу	250	5	6	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	сверху	500	5	9	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	снизу	500	5	9	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Порция мяса	сверху	150	5	6	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	снизу	500	5	8	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой

Время приготовления

Тип	Пол. посуды	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Минуты	Примечания
• Картофель	сверху	500	5	20	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Картофель	снизу	500	5	20	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Морковь	сверху	500	5	16	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Морковь	снизу	500	5	16	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Нарезанная рыба	сверху	400	5	13	Накрыть плёнкой, через 15 мин убрать решётку
• Цукини	снизу	475	5	15	Не резать и накрыть плёнкой
• Рыба целая	сверху	200	5	11	Накрыть плёнкой, через 13 мин убрать решётку
• Цукини	снизу	475	5	14	Не резать и накрыть плёнкой
• Рыба целая	сверху	200	5	11	Накрыть плёнкой
• Рыба целая	снизу	200	5	11	Накрыть плёнкой
• Картофель	сверху	500	5	20	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Гуляш	снизу	1500	5	40	Через 24 мин. убрать решётку, помешать 2-3 раза
• Рис	сверху	300	5	22	Накрыть плёнкой и помешать 2 раза
• Белокочанная капуста	снизу	500	5	22	Не резать и накрыть плёнкой
• Горошек	сверху	500	5	20	Накрыть плёнкой
• Брюссельская капуста	снизу	500	5	20	Накрыть плёнкой
• Котлета с начинкой	сверху	500	5	30	При необходимости помешать 1 раз
• Картофель	снизу	500	5	30	Накрыть плёнкой
• Колбаски	сверху	300	5	22	Помешать 1-2 раза
• Колбаски	снизу	300	5	22	Помешать 1-2 раза
• Бефстроганов	сверху	700	5	36	Помешать 1-2 раза
• Свиная вырезка	снизу	700	5	36	Помешать 1 раз

ПРОГРАММИРОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Для использования данной функции достаточно ввести время размораживания, в то время как мощность микроволнового излучения уже запрограммирована.

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 23 л.

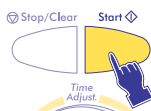
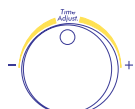
МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 17 л.



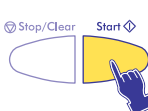
1. Нажмите кнопку **"Размораживание"** (2). (На дисплее мигают цифры 0:00 и горит индикатор размораживания сверху слева).



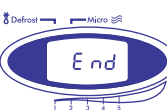
2. Установить необходимое время, поворачивая **ручку таймера** (8) или нажимая кнопки **"Регулировка таймера"** (8). (Дисплей мигает).



3. Нажать кнопку **"Старт"** (14) для начала размораживания. (На дисплее появляется введённое время).



4. По истечении установленного времени послышатся 3 длинных звуковых сигнала, а на дисплее появится надпись **"Конец"**.




- Если для проверки размораживания была открыта дверь, то микроволновое излучение отключится, а на дисплее будет мигать оставшееся время. Для продолжения размораживания закрыть дверь и нажать кнопку **"Старт"**. Печь возобновит отсчёт остаточного времени.
- Для сброса установленного времени выполните следующее:
 - если дверь печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **"Стоп/Сотри"** (7);
 - если печь работает, нажмите 2 раза кнопку **"Стоп/Сотри"** (7);
 - если печь выключена и дверь закрыта, нажмите 1 раз кнопку **"Стоп/Сотри"** (7).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

- 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.

Время размораживания

Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи. Мощность печи выбита на дверце, внутри символа  (смотри стр. 94).

Тип	Кол-во	Мощность 850/900 Вт	Мощность 750/800 Вт	Примечания	Время выдержки (мин.)	
		Устан. время (минуты)	Устан. время (минуты)			
МЯСО						
• Жаркое (свинина, говядина, телятина и т. д.)	1 кг.	17 - 22	23 - 28		20	
• Бифштекс, оббивье, голубцы	200 г.	2 - 6	7 - 10		5	
• Бефстроганов, гуляш	500 г.	9 - 13	14 - 17		10	
• Фарш	500 г.	9 - 11	12 - 14	(*)	15	
• “	250 г.	3 - 7	8 - 11		10	
• Гамбургер	200 г.	3 - 7	8 - 11		10	
• Колбаски	300 г.	5 - 9	10 - 13		10	
ПТИЦА						
• Утка, индейка	1,5 кг.	25 - 28	29 - 32	По истечении времени выдержки промыть в тёплой воде, чтобы удалить лёд	20	
• Курица целая	1,5 кг.	25 - 28	29 - 32		20	
• Порезанная курица	500 г.	9 - 13	14 - 18		10	
• Куриные окорочка	300 г.	7 - 11	13 - 17		10	
ОВОЩИ						
• Баклажанные кубики	500 г.	12 - 16	17 - 21	Для облегчения размораживания необходимо перемешивать овощи.	5	
• Нарезанный перец	500 г.	11 - 15	16 - 20		5	
• Очищенный горох	500 г.	8 - 12	13 - 17		5	
• Сердцевина артишоков	300 г.	5 - 9	10 - 14		5	
• Нарезанная спаржа	500 г.	9 - 13	14 - 18		5	
• Нарезанная фасоль	500 г.	11 - 15	16 - 20		5	
• Целые брокколи	500 г.	10 - 14	15 - 19		5	
• Брюссельская капуста	500 г.	10 - 14	15 - 19		5	
• Нарезанная морковь	500 г.	9 - 13	14 - 18		5	
• Вершки цветной капусты	450 г.	8 - 12	13 - 17		5	
• Смешанные овощи	300 г.	4 - 8	9 - 13		5	
• Нарезанный шпинат	300 г.	5 - 9	10 - 14		5	
РЫБА						
• Филе	300 г.	5 - 9	10 - 14			7
• Куски	400 г.	6 - 10	11 - 15			7
• Целая	500 г.	8 - 12	13 - 17		7	
• Креветки	400 г.	6 - 10	11 - 15		7	
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ						
• Масло	250 г.	2 - 6	7 - 10	Удалить алюминиевую фольгу и металлические предметы. Сыр не размораживать полностью. Соблюдать время выдержки. Сливки необходимо извлечь из упаковки и положить в тарелку.	10	
• Сыр	250 г.	3 - 7	8 - 12		15	
• Сливки	200 мл.	5 - 9	10 - 14		5	
ХЛЕБ						
• 2 средние булочки	150 г.	1 - 2	2 - 3	Положить хлеб непосредственно на вращающуюся тарелку.	3	
• 4 средние булочки	300 г.	2 - 4	5 - 7		3	
• Нарезанный хлеб	250 г.	2 - 4	5 - 7		3	
• Нарезанный хлеб с отрубями	250 г.	2 - 4	5 - 7		3	
ФРУКТЫ						
• Клубника, сливы, черешня, смородина, абрикосы	500 г.	8 - 10	11 - 13	Помешать 2-3 раза	10	
• Малина	300 г.	5 - 7	7 - 9	Помешать 2-3 раза	10	
• Ежевика	250 г.	3 - 5	6 - 8	Помешать 2-3 раза	6	

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

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮД ИХ РАЗОГРЕВАНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 23 л.

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 17 л.

	<p>1. Нажмите кнопку "Микро" (3). (На дисплее мигает 0:00 и включается второй индикатор микроволнового излучения вверху слева, а также первый индикатор уровня микроволнового излучения внизу справа).</p>	
	<p>2. Установите необходимое время, поворачивая ручку таймера (8) или нажимая кнопки "Регулировка таймера" (8). (Дисплей мигает).</p>	
	<p>3. Нажмите кнопку "Уровень мощности" (4) и выбрать необходимую мощность (5 = максимальная мощность, 1 = минимальная). Если кнопка не была нажата, то печь будет работать на максимальной мощности (уровень мощности 5). (Индикатор внизу показывает выбранный уровень мощности).</p>	
	<p>4. Нажмите кнопку "Старт" (14) для включения функции. (Дисплей показывает установленные время и мощность).</p>	
	<p>5. По истечении установленного времени посылаются 3 длинных звуковых сигнала, а на дисплее появится надпись "Конец".</p>	

- Текущее время может быть показано также и во время работы печи, нажав кнопку **"Часы"** (9). На дисплее появится время и сохранится на протяжении 3 секунд.
- Протекание процесса может проверяться в любой момент, открыв дверь и осмотрев пищу. Таким образом, прекращается работа микроволнового излучения, которая вновь включится после закрытия двери и нажатия кнопки **"Старт"** (14).
- Если по какой-либо причине необходимо остановить приготовление пищи, не открывая дверь, то достаточно нажать кнопку **"Стоп/Сотри"** (7).
- Для завершения приготовления пищи необходимо действовать следующим образом:
 - если дверь печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **"Стоп/Сотри"** (7);
 - если печь работает, нажмите 2 раза кнопку **"Стоп/Сотри"** (7);
 - если печь выключена и дверь закрыта, нажмите 1 раз кнопку **"Стоп/Сотри"** (7).
- Время приготовления и мощность микроволнового излучения могут быть изменены даже после нажатия кнопки **"Старт"** (14).

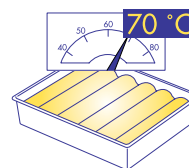
ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

- Эта функция рекомендуется для всех блюд.
- Она позволяет поддерживать пищу в горячем состоянии без её высыхания или приставания к посуде.
- Установите регулятор мощности в положение 1, и, накрыв пищу тарелкой или плёнкой, она будет горячей до момента её употребления.
- Если Вы предпочитаете, то можно оставить пищу непосредственно в подаваемых к столу тарелках (накрытых).


РАЗОГРЕВАНИЕ

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

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



Время разогревания

Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи. Мощность печи выбита на дверце, внутри символа  (смотри стр. 94).

Примеч.: Некоторые типы нагрева могут быть легко выполнены, используя имеющиеся в памяти функции "Быстрого меню" (смотри таблицу на стр. 92 или инструкцию на стр. 111).

ТИП	КОЛ.	МОЩНОСТЬ, кВт	850/900w ТАЙМЕР	750/800w ТАЙМЕР	ПРИМЕЧАНИЯ
РАЗМЯГЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ					
• шоколад/глазурь	100 gr	3	4 - 5	5 - 6	Положить на тарелку, помешать глазурь 1 раз
• сливочное масло	50 - 70 gr	5	0.5 - 0.10	0.7 - 0.12	
ПРОДУКТЫ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ ХОЛОДИЛЬНИКА (5-8°C) ДО 20/30°C					
• йогурт	125 gr	5	0.10 - 0.15	0.12 - 0.17	Удалить металлизированную бумагу. Разогревать бутылочку без соски и сразу же перемешать содержимое, чтобы выровнять температуру. Перед употреблением проверить температуру содержимого. 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.
• бутылочки для детей	240 gr	5	0.25 - 0.30	0.35 - 0.40	
БЛЮДА-ПОЛУФАБРИКАТЫ С ТЕМПЕРАТУРОЙ ХОЛОДИЛЬНИКА (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. 5/8°C) ДО ОК. 70°C					
• упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 gr	5	4 - 6	6 - 8	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки продуктов-полуфабрикатов любого типа, для разогрева до температуры 70°C. Вынуть продукты из металлической упаковки и положить их на тарелку, которая будет подана к столу, для получения наилучших результатов блюдо должно быть накрытым.
• упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 gr	5	4 - 6	6 - 8	
• упаковка рыбы и/или овощей	300 gr	5	3 - 5	5 - 7	Подразумевается порция любого уже готового блюда, которое необходимо разогреть до темп. 70°C. Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и обязательно накрыть прозрачной плёнкой или же перевернутой тарелкой.
• тарелка мяса и/или овощей	400 gr	5	5 - 7	7 - 9	
• тарелка с макаронными изделиями, канеллони или лазанье	400 gr	5	5 - 7	7 - 9	
• тарелка рыбы и/или риса	300 gr	5	4 - 6	6 - 8	
РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. -18°/-20°C) ДО ОК. 70°C					
• упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 gr	5	6 - 8	8 - 10	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до темп. 70°C непосредственно в упаковке. Если упаковка металлическая, то блюдо следует положить непосредственно в тарелку, которая будет подана к столу и повысить время на несколько минут.
• упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 gr	5	5 - 7	7 - 9	
• упаковка рыбы и/или готовых овощей	300 gr	5	3 - 5	5 - 7	Вынуть сырые продукты из упаковки, положить их в пригодную для микроволновых печей посуду и накрыть.
• упаковка сырой рыбы и/или овощей	300 gr	5	8 - 10	10 - 12	
• порции мяса и/или овощей	400 gr	5	6 - 8	8 - 10	Подразумеваются упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до темп. 70°C. Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и накрыть перевернутой тарелкой или посудой из пирекса. Убедиться, что продукты нагрелись также и в центре, при возможности перемешать.
• порции макаронных изделий, канеллони или лазанье	400 gr	5	7 - 9	9 - 11	
• порции рыбы и/или риса	300 gr	5	4 - 6	6 - 8	
НАПИТКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА (5°/8°C) ДО ОК. 70°C					
• 1 чашка воды	180 cc	5	2 - 2.30	2.30-3	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
• 1 чашка молока	150 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 чашка кофе	100 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 тарелка бульона	300 cc	5	4 - 5	5 - 6	
НАПИТКИ ОТ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (20°/30°C) ДО ОК. 70°C					
• 1 чашка воды	180 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
• 1 чашка молока	150 cc	5	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 чашка кофе	100 cc	5	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 тарелка бульона	300 cc	5	3 - 4	4 - 5	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

МЯСО

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


ПТИЦА

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

РЫБА

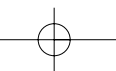
Рыба готовится очень быстро и с наилучшими результатами. Можно заправить её небольшим количеством сливочного или растительного масла (или не заправлять её вообще). Накрыть прозрачной плёнкой. При наличии кожи её необходимо надрезать и равномерно расположить куски рыбы. **Не рекомендуется** готовить рыбу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

Время приготовления мяса, птицы и рыбы

Чтобы мясо было более мягким, в начале готовки рекомендуем добавить 1/2 стакана воды. Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи. Мощность печи выбита на дверце, внутри символа  (смотри стр. 94).

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

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



ОВОЩИ

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


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

Овощи должны быть накрыты прозрачной плёнкой.

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

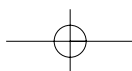
Помешать как минимум один раз во время готовки и добавить немного соли в конце.

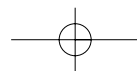
Время приготовления овощей

Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи. Значение мощности выбито на дверце печи, внутри символа  (смотри стр. 94).

Тип	Количество	Регулятор мощности	Мощность 850/900 Вт	Мощность 750/800 Вт	Примечания	Время выдержки (минут)
			Устан. время (минуты)	Устан. время (минуты)		
• Спаржа	500 г.	5	9 - 10	11 - 12	Порезать на кусочки 2 см .	4
• Артишоки	300 г.	“	11 - 12	12 - 13	Рекомендуется использовать очищенную сердцевину артишока.	4
• Фасоль	500 г.	“	11 - 12	13 - 14	Порезать на кусочки .	4
• Брокколи	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Разделить по “цветкам”.	4
• Брюссельская капуста	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Оставить целой .	4
• Белокочанная капуста	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Нашинковать.	4
• Красная капуста	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Нашинковать.	4
• Морковь	500 г.	“	9 - 10	11 - 12	Порезать на равные куски	4
• Цветная капуста	450 г.	“	11 - 12	13 - 14	Поделить по верхушкам.	4
• Сельдерей	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Поделить на части.	4
• Баклажаны	500 г.	“	6 - 7	8 - 9	Нарезать кубиками.	4
• Перья лука	500 г.	“	6 - 7	8 - 9	Нашинковать.	4
• Шампиньоны	500 г.	“	6 - 7	8 - 9	Оставить целыми и накрыть. Вода не нужна.	4
• Репчатый лук	250 г.	“	5 - 6	7 - 8	Целые равных размеров. Вода не нужна.	4
• Шпинат	300 г.	“	6 - 7	8 - 9	Накрыть после промывки и стекания.	4
• Горошек	500 г.	“	10 - 11	12 - 13		4
• Фенхель	500 г.	“	12 - 13	14 - 15	Порезать на 4 части .	4
• Перец	500 г.	“	9 - 10	11 - 12	Порезать на части.	4
• Картофель	500 г.	“	8 - 9	10 - 11	Порезать на равные части	4
• Цукини	500 г.	“	7 - 8	9 - 10	Порезать ломтиками	4

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





СУПЫ И РИС

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


ПОДЖАРИВАНИЕ

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

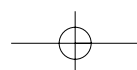
ВЫПЕЧКА И ФРУКТЫ

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

Время приготовления выпечки и фруктов

Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи. Значение мощности выбито на дверце печи, внутри символа  (смотри стр. 94).

Тип/количество	Регулятор мощности	Мощность 850/900 Вт	Мощность 750/800 Вт	Время выдержки (минуты)	Замечания и рекомендации
		Устан. время (минуты)	Устан. время (минуты)		
Ореховый торт (700 г)	3	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	4	1,30 - 3	4 - 6	3	Взбивать мешалкой каждые 30 секунд
Варёные груши (300 г)	5	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.)	5	14 - 16	18 - 20	5	Данные сведения пригодны для выполнения проверки
Sponge cake (475 г.)	5	6 - 7	8 - 9	5	приготовления пищи по нормам IEC 705, пар. 17.3, тест А и В соответственно. Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр. 2



ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫХ ОПЕРАЦИЙ

- Существует возможность введения следующей последовательности:
 - размораживание + приготовление
 - приготовление 1 + приготовление 2
 - размораживание + приготовление 1 + приготовление 2

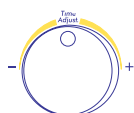
Пример: введение последовательности размораживание + приготовление.

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 23 л.

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 17 л.



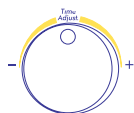
1. Нажмите кнопку **"Размораживание"** (2). (На дисплее мигают цифры 0:00 и горит индикатор размораживания вверх слева).



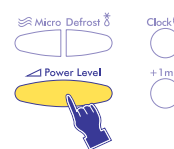
2. Установите необходимое время, поворачивая **ручку таймера** (8) или нажимая кнопки "Регулировка таймера" (8). (Дисплей мигает).



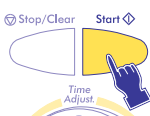
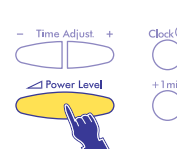
3. Нажмите кнопку **"Микро"** (3). (На дисплее мигает 0:00 и включается второй индикатор микроволнового излучения вверх слева, а также первый индикатор уровня микроволнового излучения вниз справа).



4. Установите необходимое время, поворачивая **ручку таймера** (8) или нажимая кнопки "Регулировка таймера" (8). (Дисплей мигает).



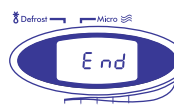
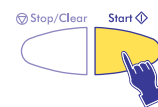
5. Нажмите кнопку **"Уровень мощности"** (4) и выберите необходимую мощность (5 = максимальная мощность, 1 = минимальная). Если кнопка не была нажата, то печь будет работать на максимальной мощности (уровень мощности 5). (Индикатор внизу показывает выбранный уровень мощности).



6. Нажмите кнопку **"Старт"** (14) для включения последовательности. (Дисплей показывает установленное время для выбранной функции)



e








7. По истечении установленного времени послышатся 3 длинных звуковых сигнала, а на дисплее появится надпись **"Конец"**.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПОК "БЫСТРОГО МЕНЮ"

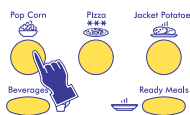
Кнопкам "Быстрого меню" соответствуют 5 различных программ с заранее введёнными в память продолжительностью приготовления и уровнем мощности. Эти кнопки позволяют достичь наилучших результатов для приведённых в нижеследующей таблице блюд

Кнопка	Назначение функции	Рекомендации
(6)  Напитки • Нажать 1 раз • Нажать 2 раза • Нажать 3 раза • Нажать 4 раза	<ul style="list-style-type: none"> Разогревание 1 кофейной чашки (60 мл.) исходя из комнатной температуры. Разогревание 2 кофейных чашек или одной чашки (120 мл.) исходя из комнатной температуры. Разогревание 1 большой чашки (200 мл.) исходя из температуры холодильника. Разогревание 1 тарелки супа (300 мл.) исходя из температуры холодильника. 	Разогрев жидкость, хорошо её перемешайте для выравнивания температуры
(11)  Картофель в мундире • Нажать 1 раз • Нажать 2 раза • Нажать 3 раза	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление 200 г. картофеля Приготовление 400 г. картофеля Приготовление 600 г. картофеля 	Хорошо промойте картофель с кожурой, проколите её вилкой и положите на вращающуюся тарелку. Подавайте на стол ещё горячим, фаршированным маслом или сыром.
(12)  Готовые блюда • Нажать 1 раз • Нажать 2 раза	<ul style="list-style-type: none"> Разогревание 100 г. блюда (мясо или гарниры) исходя из температуры холодильника. Разогревание 250 г. мяса или мяса с овощами исходя из температуры холодильника. 	Рекомендуется для разогрева уже готовых порций ранее приготовленных блюд, содержащихся в холодильнике. Накройте тарелку прозрачной плёнкой или перевернутой тарелкой.
(13)  Пицца мороженых полуфабрикатов • Нажать 1 раз • Нажать 2 раза • Нажать 3 раза	<ul style="list-style-type: none"> Разогревание 1 замороженной пиццы весом в 300 г. Разогревание упаковки (макс. 300 г.) готовой замороженной пиццы или же макс. 300 г. замороженных полуфабрикатов (например, мясо или гарниры). Разогревание упаковки (макс. 500 г.) готовой замороженной пиццы или же макс. 550 г. замороженных полуфабрикатов (например, мясо или гарниры). 	Положить пиццу непосредственно на вращающуюся тарелку. Если упаковка пригодна для микроволновых печей, то её можно положить непосредственно на вращающуюся тарелку. В противном случае переложите её содержимое на тарелку сервировки стола и накройте прозрачной плёнкой или перевернутой тарелкой.
(5)  Воздушная кукуруза • Нажать 1 раз	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление 1 упаковки воздушной кукурузы 100 г. для микроволновой печи. 	Внимательно прочитайте инструкции на упаковке и уложите её на вращающуюся тарелку

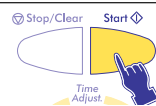
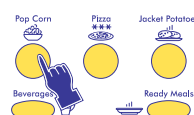
• для ВКЛЮЧЕНИЯ ИМЕЮЩИХСЯ В ПАМЯТИ ПРОГРАММ ВЫПОЛНИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 23 л.

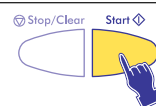
МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 17 л.



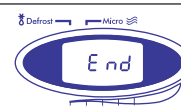
1. Нажмите необходимую кнопку "Быстрого меню" (смотри выше). (На дисплее мигает введённое в память время, загорается второй индикатор вверху слева и индикатор внизу).



2. Нажмите кнопку "Старт" (14) для включения излучения.



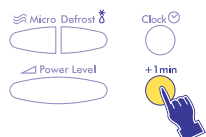
3. По истечении установленного времени послышатся 3 длинных звуковых сигнала, а на дисплее появится надпись "Конец".



ПРОГРАММА "БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ": ОТ 1 ДО 6 МИНУТ НА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ

Данная функция предназначена для разогрева небольших количеств пищи или напитков, или же для включения печи на 1 дополнительную минуту при уже завершённой готовке.

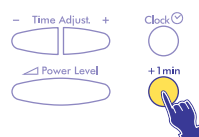
МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 23 л.



1. Нажмите кнопку "+1 МИН." (10). (На дисплее мигает 1:00 и включается второй индикатор вверху слева функции микроволнового излучения, а также первый внизу справа уровня мощности микроволнового излучения).



МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 17 л.



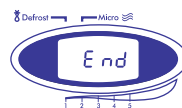
2. Нажать кнопку "Старт" (14) для включения микроволнового излучения.



Нажмите кнопку несколько раз. Время прибавляется по 30 секунд до 6 минут максимум.



3. По истечении установленного времени послышатся 3 длинных звуковых сигнала, а на дисплее появится надпись "Конец".



ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Для предупреждения неразрешённого или случайного использования прибора, блок электронного управления оборудован следующими предохранительными устройствами:

1 Блокировка кнопки START

- Когда печь не работает, и не было начато программирование (дисплей показывает время), нажмите кнопку START (16) и удерживайте её 5 секунд.
- Подаётся короткий звуковой сигнал, и начать готовку блюд будет невозможно.
- Для отключения блокировки необходимо нажать и удерживать кнопку START (16) до звукового сигнала.

2 Блокировка коррекции времени приготовления

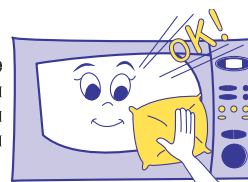
- Данная предохранительная функция не позволяет изменить время приготовления, введённое во время приготовления блюда, что позволяет предотвратить случайное и опасное увеличение времени работы печи (пища может загореться!).
- Когда печь не работает, и не было начато программирование (дисплей показывает время), нажмите кнопку STOP/CLEAR (10) и удерживайте её 5 секунд.
 - Подаётся короткий звуковой сигнал, и изменить время приготовления блюд будет невозможно.
 - Для отключения блокировки необходимо нажать и удерживать кнопку STOP/CLEAR (10) до звукового сигнала.

Ч И С Т К А И У Х О Д

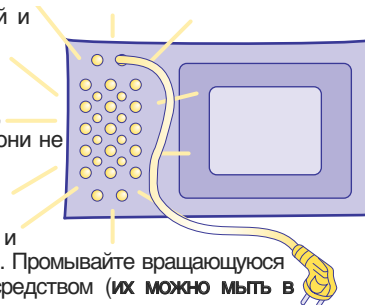
Перед выполнением любых операций по чистке и уходу отключите вилку от розетки питания

Чистка

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



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



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

Если что-то неисправно

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

н е и с п р а в н о с т ь	п р и ч и н а / с п о с о б у с т р а н е н и я
<ul style="list-style-type: none"> • Прибор не работает 	<ul style="list-style-type: none"> • Дверь неплотно закрыта • Вилка неправильно вставлена в розетку • Розетка обесточена (проверить предохранитель) • Неправильно введено время
<ul style="list-style-type: none"> • Конденсат на верхней поверхности внутри печи 	<ul style="list-style-type: none"> • Во время приготовления водянистой пищи образование пара в печи, его выход наружу и осаждение на верхней и внутренней поверхности является совершенно нормальным
<ul style="list-style-type: none"> • Образование искр внутри печи 	<ul style="list-style-type: none"> • Не пользоваться металлической посудой, пакетами или упаковкой с металлическими деталями
<ul style="list-style-type: none"> • Пища нагревается недостаточно 	<ul style="list-style-type: none"> • Выбрать правильный режим готовки или увеличить время приготовления • Перед приготовлением пища разморозилась не полностью
<ul style="list-style-type: none"> • Продукты горят 	<ul style="list-style-type: none"> • Выбрать меньшую мощность или сократить время приготовления
<ul style="list-style-type: none"> • Пища готовится неравномерно 	<ul style="list-style-type: none"> • Помешать во время приготовления. Помните, что пища готовится лучше, если она порезана на равные части. • Вращающаяся тарелка не поворачивается

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

