

КАК ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОТ ВАШЕЙ ПЕЧИ

Что делать?	Какую выбрать функцию?	Инстр. по эксплуатации	Табл. кол-во и время	
• Поддержание пищи при температуре	Только микроволны	Мощн.  75W	81 82	
• Размораживание	Только микроволны	Мощн.  110W	81 82	83
• Растапливание масла и размягчение сыров	Только микроволны	Мощн.  260W или	81 82	85
• Приготовление выпечки		Мощн.  375W	87	87
• Приготовление варёных овощей	Только микроволны	Мощн.  750W	81 86 86 87 84 87	86 86 85
• Приготовление рыбы				
• Приготовление риса, супа				
• Разогревание готовых блюд				
• Приготовление фруктов				
• Приготовление на гриле гамбургеров, отбивных, сосисок, тостов и т. д.	Только гриль		88	89
• Приготовление запечённых овощей	Последовательная функция "микроволны + гриль"	Мощн.  или		
• Приготовление лазанье и запечённых макаронных изделий		Мощн.  525W или	90 91	91
• Приготовление всех типов жаркого, птицы, шашлыка и т.д.		Мощн.  Вторая фаза		



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наружные размеры (дл. хвыс. хшир.) 480x272x360
 Внутренние размеры (дл. хвыс. хшир.) 285x180x290
 Полезный объем печи 17 л.
 Приблизительный вес 14,6 кг.
 Диаметр вращающейся тарелки 27,5 см
 Лампа печи 25 Вт



Остальные данные смотри на табличке, наклеенной на задней стороне прибора.

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

МОЩНОСТЬ ПЕЧИ

Максимальная мощность микроволнового излучения данной печи составляет 750 Вт. Данное значение нанесено на табличке данных, расположенной на задней панели прибора, в графе MICRO OUTPUT (МОЩНОСТЬ ИЗЛУЧЕНИЯ).



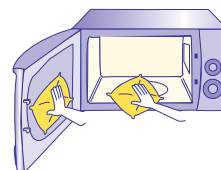
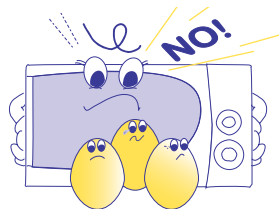
В некоторых моделях максимальная мощность в БАТТАХ приводится также и в символе сбоку, имеющемся на дверце.

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

РЕКОМЕНДАЦИИ

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

- 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 (Е), 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.
Если кабель питания поврежден, для предотвращения любой опасности его заменой должен заниматься изготовитель, его служба технического обслуживания или же лицо с соответствующей квалификацией.
- 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" и "КОМБИНИРОВАННЫЕ 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.

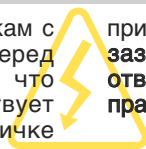
- 16) После нагрева пищи для новорожденных (содержащихся в бутылочках или баночках), взболтайте или перемешайте содержимое и для того, чтобы избежать обжигания, проконтролируйте температуру до потребления. Рекомендуется взбалтывать или перемешивать пищу для обеспечения ее одинаковой температуры.

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



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

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



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

УСТАНОВКА

- 1) Распаковав печь, убедиться, что ось вращающейся тарелки (D) правильно установлена в своём гнезде. Установить в центре печи опорное кольцо (G) и поставить на него вращающуюся тарелку (F). Ось (D) должна войти в соответствующее гнездо во вращающейся тарелке.
- 2) Убедитесь в отсутствии повреждений, полученных во время перевозки и в хорошем открывании и закрывании дверцы.
- 3) Установите печь на устойчивую поверхность на высоте **не менее 85 см.**, вне досягаемости детей, так как во время приготовления пищи стекло дверцы может достигнуть высокой температуры.
- 4) Установив печь на место, убедитесь, чтобы между её боковыми поверхностями и задней стенкой оставалось расстояние 5 см., и не менее 20 см. над печью (смотри рис. 1). Помимо этого, убедиться, что кабель питания не касается задней части печи, так как во время работы гриля она может достигнуть высоких температур.
- 5) Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия печи. В частности, не кладите никакие предметы на печь и проверяйте, чтобы отверстия выхода воздуха

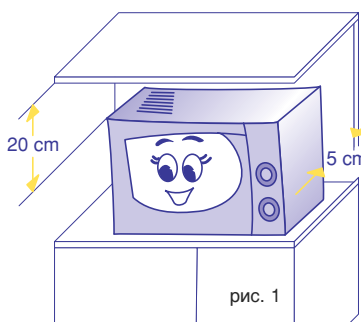


рис. 1

- и пара (расположенные вверх, вниз и за печью) были ВСЕГДА ОТКРЫТЫ (смотри рис. 2 и 3).
- 6) Установите в центр круглого гнезда опорное кольцо (G) и поставьте на него вращающуюся тарелку (F). Ось (D) должна совпадать с соответствующим гнездом в центре вращающейся тарелки.

7) При первом включении печи на протяжении около 10 минут можно будет ощущать запах "нового" и видеть образование дыма. Это нормальное явление, обусловленное наличием защитных веществ на нагревательных элементах.

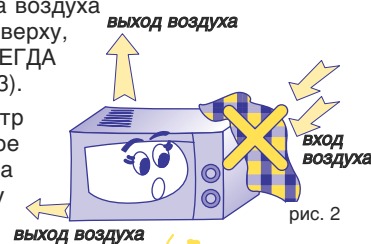


рис. 2

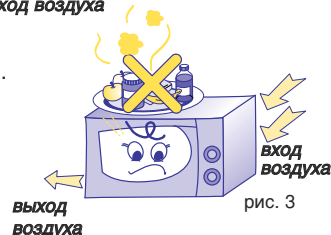


рис. 3

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА

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

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

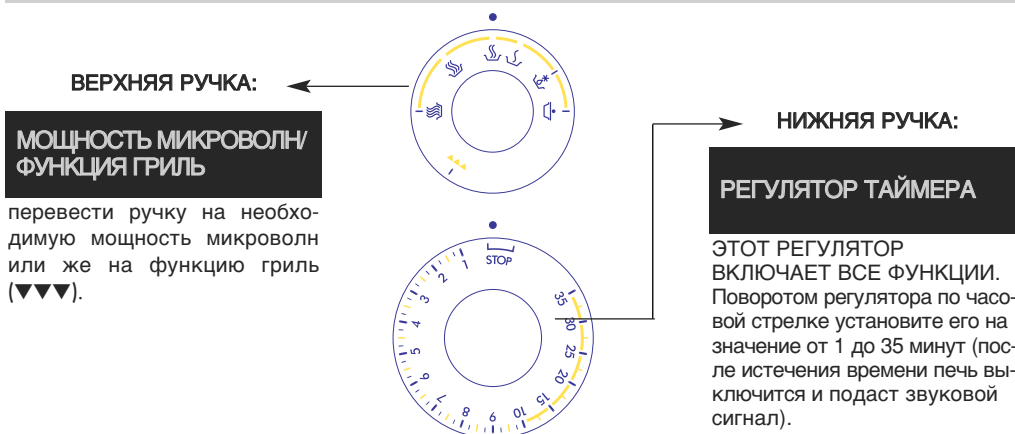
Для приготовления пищи в микроволновых печах не пригодны: вся посуда из металла, дерева, тростника и хрусталя.

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

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

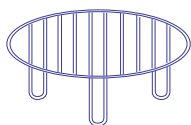
* Если время слишком большое, то возможно возгорание.

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ



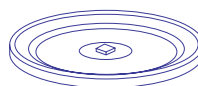
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЕЧИ

РЕШЁТКА



Функция "только гриль" для любого типа гриля.

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ТАРЕЛКА



Тарелка должна использоваться всегда, для любых функций.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕЧИ

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

Тепло образуется очень быстро, но только в пище, в то время как посуда нагревается косвенным путём, получая тепло от горячей пищи. Это позволяет предотвратить 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 приготовления идёт при более низкой температуре, пища теряет меньше влаги, не теряет питательные свойства и сохраняет больше вкусовых качеств.

Основные правила для правильного приготовления пищи в микроволновой печи

- 1) Приготовление непосредственно связано с **величиной и однородностью пищи**: бефстроганов готовится быстрее, чем жаркое, потому что бефстроганов состоит из более мелких и однородных кусков мяса. Для установки правильного времени необходимо учитывать, что при увеличении указанного на последующих страницах количества пищи, также и время приготовления должно увеличиваться пропорционально этому, и наоборот. Важно также соблюдать время "выдержки". Под **временем выдержки** подразумевается время, на протяжении которого пища должна выдерживаться после приготовления для обеспечения дальнейшего распространения тепла внутри неё. Например, температура мяса увеличивается приблизительно на 5-8°C за время выдержки. Время выдержки может протекать также и вне печи.
- 2) Одной из основных выполняемых операций является **перемешивание**: оно необходимо для выравнивания температур, а следовательно, и для сокращения времени приготовления.
- 3) Во время приготовления рекомендуется также **переворачивать** пищу. Это касается как мяса большими кусками (жаркое, целая курица...), так и мелко нарезанного (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) Готовить пищу, устанавливая посуду в центр вращающейся тарелки.
- 8) **Образование конденсата** в печи и в зоне выхода воздуха является абсолютно нормальным явлением. **Для уменьшения парообразования накрыть пищу прозрачной плёнкой, вощёной бумагой, стеклянными крышками или просто перевернутой тарелкой.** Помимо этого, пища с повышенным содержанием воды (например овощи) лучше готовится в закрытом виде. Кроме того, накрывание продуктов позволяет поддерживать в чистоте внутреннюю полость печи. Используйте специальную плёнку для микроволновых печей.



рис. 4

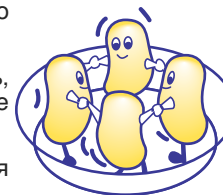


рис. 5

ФУНКЦИЯ “ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ”



Данная функция пригодна для:

- Поддержания пищи при температуре стр. 82
- Размораживания стр. 82
- Разогревания стр. 84
- Приготовления бефстроганов, белого мяса, фруктов, овощей, риса, супа, рыбы стр. 86

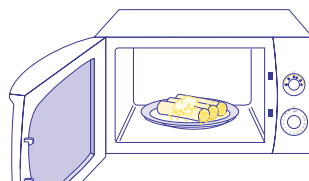
ВКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ В РЕЖИМЕ “ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ”

1

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

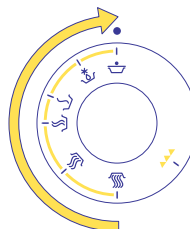
Не разогревать печь



2

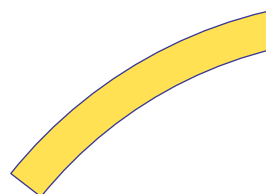
Выбрать необходимую мощность, поворачивая верхнюю ручку (мощность микроволн/функция “гриль”).

ПРИМЕЧАНИЕ: Если ручка устанавливается на символ ▼▼▼, то микроволны не работают (работает только гриль).



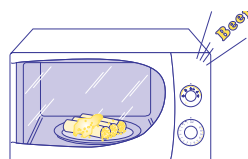
3

Установить необходимое время приготовления, повернув регулятор таймера по часовой стрелке.



4

После истечения установленного времени звуковой сигнал известит о завершении приготовления.



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

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



“ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ” ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ПИЩИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

Эта функция рекомендуется для всех блюд.

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

Установите верхнюю ручку (регулятор мощности/функция гриль) в положение , 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).

“ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ” ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

- 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

Тип	Кол-во	Верхняя ручка	Нижняя ручка	Примечание	Время вы- держки (мин.)
МЯСО					
• Жаркое (свинина, говядина, телятина и т. д.)	1 кг		30 - 33	(*)	20
• Бифштекс, отбивные, голубцы	200 г.	“	11 - 13		5
• Бефстроганов, гуляш	500 г.	“	19 - 21		10
• Фарш	500 г.	“	15 - 17		15
“	250 г.	“	12 - 14		10
• Гамбургер	200 г.	“	12 - 14		10
• Колбаски	300 г.	“	14 - 16		10
ПТИЦА					
• Утка, индейка	1,5 кг	“	35 - 38	По истечении времени выдержки промыть в тёплой воде, чтобы удалить лёд	20
• Курица целая	1,5 кг	“	35 - 38		20
• Порезанная курица	500 кг	“	20 - 22		10
• Куриные окорочка	300 кг	“	19 - 21		10
ОВОЩИ					
• Баклажанные кубики	500 г.	“	23 - 25	Для облегчения размораживания необходимо перемешивать овощи.	5
• Нарезанный перец	500 г.	“	22 - 24		5
• Очищенный горох	500 г.	“	19 - 21		5
• Сердцевина артишоков	300 г.	“	15 - 17		5
• Нарезанная спаржа	500 г.	“	20 - 22		5
• Нарезанная фасоль	500 г.	“	22 - 24		5
• Целые брокколи	500 г.	“	21 - 23		5
• Брюссельская капуста	500 г.	“	21 - 23		5
• Нарезанная морковь	500 г.	“	20 - 22		5
• Вершки цветной капусты	450 г.	“	19 - 21		5
• Смешанные овощи	300 г.	“	14 - 16		5
• Нарезанный шпинат	300 г.	“	15 - 17		5
РЫБА					
• Филе	300 г.	“	15 - 17		7
• Куски	400 г.	“	16 - 18		7
• Целая	500 г.	“	19 - 21		7
• Креветки	400 г.	“	16 - 18		7
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
• Масло	250 г.	“	11 - 13	Удалить алюминиевую фольгу и металлические предметы. Сыр не размораживать полностью. Соблю-дать время выдержки. Сливки необходимо извлечь из упаковки и положить в тарелку.	10
• Сыр	250 г.	“	12 - 14		15
• Сливки	200 мл	“	14 - 16		5
ХЛЕБ					
• 2 средние булочки	150 г.	“	3 - 4	Положить хлеб непосред-ственно на вращающуюся тарелку.	3
• 4 средние булочки	300 г.	“	7 - 8		3
• Нарезанный хлеб	250 г.	“	7 - 8		3
• Нарезанный хлеб со трубами	250 г.	“	7 - 8		3
ФРУКТЫ					
• Клубника, сливы, черешня, смородина, абрикосы	500 г.	“	14 - 15	Помешать 2-3 раза	10
• Малина	300 г.	“	10 - 11	Помешать 2-3 раза	10
• Ежевика	250 г.	“	8 - 9	Помешать 2-3 раза	6

(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки размораживания мясного фарша по нормам IEC 705, пар. 18.3.

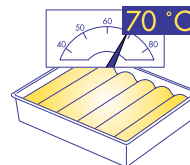
Перевернуть продукты по истечении половины введённого времени. Продукты следует положить непосредственно на вращающуюся тарелку. Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр. 2



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО МИКРОВОЛН ДЛЯ РАЗОГРЕВАНИЯ

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

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





Время разогревания

ТИП	КОЛ.	МОЩНОСТЬ, кВт	ТАЙМЕР	ПРИМЕЧАНИЯ
РАЗМЯГЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ				
- шоколад/глазурь - сливочное масло	100 gr 50 -70 gr		5 - 6 0.7 - 0.12	Положить на тарелку, помешать глазурь 1 раз
ПРОДУКТЫ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ ХОЛОДИЛЬНИКА (5/8°C) ДО 20/30°C				
- йогурт - бутылочки для детей	125 gr 240 gr	"	0.12-0.17 0.35-0.40	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.
БЛЮДА-ПОЛУФАБРИКАТЫ С ТЕМПЕРАТУРОЙ ХОЛОДИЛЬНИКА (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. 5/8°C) ДО ОК. 70°C				
упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 gr	"	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	"	6 - 8	
упаковка рыбы и/или овощей	300 gr	"	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	"	7 - 9	
тарелка с макаронными изделиями, канеллони или лазанье	400 gr	"	7 - 9	
тарелка рыбы и/или риса	300 gr	"	6 - 8	
РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. -18°/-20°C) ДО ОК. 70°C				
упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 gr	"	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	"	7 - 9	
упаковка рыбы и/или готовых овощей	300 gr	"	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	"	10 - 12	
порции мяса и/или овощей	400 gr	"	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	"	9 - 11	
порции рыбы и/или риса	300 gr	"	6 - 8	
НАПИТКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА (5°/8°C) ДО ОК. 70°C				
1 чашка воды	180 cc	"	2.30-3	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
1 чашка молока	150 cc	"	2-2.30	
1 чашка кофе	100 cc	"	2-2.30	
1 тарелка бульона	300 cc	"	5 - 6	
НАПИТКИ ОТ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (20°/30°C) ДО ОК. 70°C				
1 чашка воды	180 cc	"	2-2.30	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
1 чашка молока	150 cc	"	1.30-2	
1 чашка кофе	100 cc	"	1.30-2	
1 тарелка бульона	300 cc	"	4 - 5	



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО МИКРОВОЛН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

МЯСО

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

РЫБА

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

ОВОЩИ

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

Время приготовления

Тип	Кол-во	Верхняя ручка	Нижняя ручка	Примечания	Время выдержки (мин.)
РЫБА					
• Филе	300 г.		9 - 11	Накрыть плёнкой	2
• Куски	300 г.	"	11 - 13	Накрыть плёнкой	2
• Целая	500 г.	"	12 - 14	Накрыть плёнкой	2
• Целая	250 г.	"	9 - 11	Накрыть плёнкой	2
• Куски	400 г.	"	11 - 13	Накрыть плёнкой	2
• Креветки	500 г.	"	11 - 13	Накрыть плёнкой	2
ОВОЩИ					
• Спаржа	500 г.		11 - 12	Порезать на кусочки 2 см.	4
• Артишоки	300 г.	"	12 - 13	Рекомендуется использовать очищенную сердцевину артишока.	4
• Фасоль	500 г.	"	13 - 14	Порезать на кусочки и накрыть	4
• Брокколи	500 г.	"	9 - 10	Разделить по "цветкам".	4
• Брюссельская капуста	500 г.	"	9 - 10	Оставить целой.	4
• Белокочанная капуста	500 г.	"	9 - 10	Нашинковать.	4
• Красная капуста	500 г.	"	9 - 10	Нашинковать.	4
• Морковь	500 г.	"	11 - 12	Порезать на равные куски.	4
• Цветная капуста	500 г.	"	13 - 14	Поделить по верхушкам.	4
• Сельдерей	500 г.	"	9 - 10	Поделить на части.	4
• Баклажаны	500 г.	"	8 - 9	Нарезать кубиками.	4
• Перья лука	500 г.	"	8 - 9	Не резать.	4
• Шампиньоны	500 г.	"	8 - 9	Оставить целыми и накрыть. Вода не нужна.	4
• Репчатый лук	250 г.	"	7 - 8	Целые равных размеров. Вода не нужна.	4
• Шпинат	300 г.	"	8 - 9	Накрыть после промывки и стекания.	4
• Горошек	500 г.	"	12 - 13		4
• Фенхель	500 г.	"	14 - 15	Порезать на 4 части.	4
• Перец	500 г.	"	11 - 12	Порезать на части.	4
• Картофель	500 г.	"	10 - 11	Порезать на равные части.	4
• Цукини	500 г.	"	9 - 10	Не резать.	4
МЯСО					
• Гуляш	1,5 кг	"	42 - 47	Не накрывать, помешать 2-3 раза	10
• Куриные окорочка	500 г.		20 - 22	Перевернуть 1 раз	3
• Котлета	900 г.	"	23 - 25	(*)	5

(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки приготовления мясного фарша по нормам IEC 705, пар. 17.3, тест С. Накройте посуду прозрачной пленкой 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



СУПЫ И РИС

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

ВЫПЕЧКА И ФРУКТЫ

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

Время приготовления выпечки и фруктов

Тип/количество	Верхняя ручка	Нижняя ручка	Время выдержки (минуты)	Замечания и рекомендации
Ореховый торт (700 г.)	☼	18 - 23	5	Может быть заправлен любым кремом
Венский торт (850 г.)	☼	22 - 27	5	Начинить вареньем
Ананасовый торт (800 г.)	☼	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.)	☼	22 - 27	5	Яблоки укладываются в качестве украшений на поверхности
Кофейный торт (750 г.)	☼	18 - 23	5	Очень вкусный с начинкой из крема
Крем дзайбоне	☼	4 - 6	3	Взбивать мешалкой каждые 30 секунд
Варёные груши (300 г.)	☼	6 - 8	3	Разрезать груши на 4 части
Варёные яблоки (300 г.)	☼	7 - 10	3	Нарезать яблоки ломтиками
Egg custard (750 г.)	☼	14 - 16	5	Данные сведения пригодны для выполнения проверки приготовления пищи по нормам IEC 705, пар. 17.3, тест А и В соответственно.
Sponge cake (475 г.)	☼	7 - 9	5	Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр. 2



ФУНКЦИЯ “ТОЛЬКО ГРИЛЬ”

Эта функция предназначена для:

- Любого типа обычного гриля, например: гамбургеры, отбивные, сосиски, тосты, и т. д.стр. 89

ВКЛЮЧИТЬ ФУНКЦИЮ “ТОЛЬКО ГРИЛЬ”

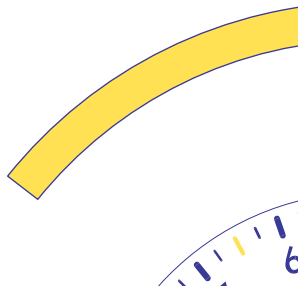
1

Разогреть гриль следующим образом:
перевести верхнюю ручку мощность микроволн/функция гриль в положение ▼▼▼.



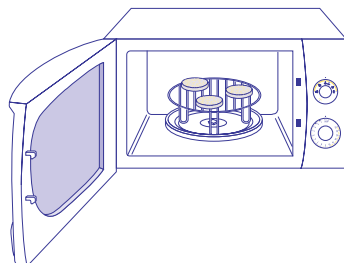
2

Установить необходимое время разогрева (5-8 минут), повернув ручку таймера по часовой стрелке. Дверца должна быть закрыта.



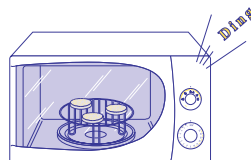
3

Через 5-8 минут поместить блюдо на решётку, которую необходимо поставить на вращающуюся тарелку, куда будет стекать жир. Установить необходимое время приготовления, повернув нижнюю ручку (таймер). Перемешать 1 раз.



4

По истечении данного времени звуковой сигнал известит о завершении приготовления.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ “ТОЛЬКО ГРИЛЬ”

Эта функция пригодна для любого вида гриля.

Не забывайте разогревать печь в течение 5-8 минут до начала приготовления пищи.

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

Когда Вы открываете дверцу для проверки пищи, нагревательный элемент горячий: будьте осторожны и всегда пользуйтесь перчатками. После проверки дверцу необходимо закрыть.

Время приготовления

Тип	Кол-во	Верхняя ручка	Нижняя ручка	Примечания
• Отбивная из свинины или телятины	3	▼▼▼	20 - 24	Перевернуть через 12 мин.
• Колбаски	3	“	14 - 16	Необходимо проколоть. Если они слишком толстые, желательно разрезать пополам. Перевернуть через 8 мин.
• Гамбургер	3	“	14 - 16	Перевернуть через 8 мин.
• Перец	1	“	12 - 14	Разрезать на 4 части. Перевернуть через 7 мин.
• Баклажаны	4 ломтика	“	12 - 14	Толщина ломтика 1 см. Перевернуть через 7 мин.
• Цукини	6 полосок	“	12 - 14	Толщина полоски 1 см. Перевернуть через 7 мин.
• Тосты	4 куса	“	4	Выровнять края. Перевернуть через 2 мин.



ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНАЯ ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ И ГРИЛЬ

Данная функция предназначена для:

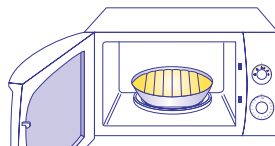
- запекания лазанье, макаронных изделий и овощей;
- приготовления жаркого, птицы, шашлыка и т.д.

стр. 91

ВКЛЮЧИТЬ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОМУ ФУНКЦИЮ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

1

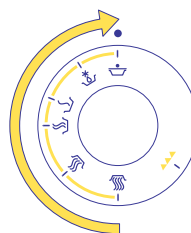
Положить пищу в посуду, пригодную для микроволновых печей и установить её по центру вращающейся тарелки.



2

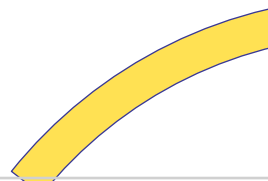
Выбрать необходимую мощность, повернув верхнюю ручку (мощность микроволн/функция "гриль")

ПРИМ: при установке ручки в положение ▼▼▼, микроволны не работают (работает только гриль).



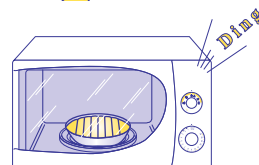
3

Повернуть нижнюю ручку (таймер) для программирования продолжительности первой части приготовления в последовательности, то есть с помощью микроволн.



4

По истечении установленного времени **звуковой сигнал** известит о завершении первой фазы приготовления. Проверьте блюдо и при необходимости помешайте.



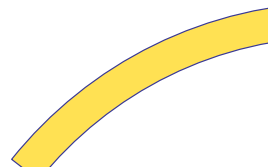
5

Повернуть верхнюю ручку (мощность микроволн/функция "гриль") в положение ▼▼▼.



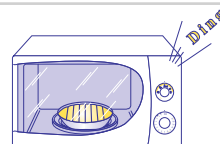
6

При помощи нижней ручки (таймер) установить необходимое время для начала второй фазы запекания.



7

После истечения установленного времени **звуковой сигнал** известит о завершении приготовления.



ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ МИКРОВОЛНЫ И ГРИЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



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

- печь ни в коем случае не должна разогреваться;
- не заправлять блюда (добавить 1/2 стакана воды для размягчения мяса);
- перевернуть жаркое и большие куски мяса как во время первой фазы приготовления (микроволны), так и во время второй (поджаривание или запекание на гриле);
- для проверки запекания блюд необходимо открыть дверцу печи. Открытие дверцы печи прекращает работу микроволн во время первой фазы приготовления, и работу гриля во время второй фазы. Тем не менее, рекомендуется использовать специальные рукавицы, так как нагревательные элементы очень горячие. Для возобновления приготовления достаточно закрыть дверцу.

Время приготовления

Тип	Кол-во, г.	Первая фаза: готовка микроволнами		Вторая фаза: запекание на гриле		Примечания	Время выдержки (мин)
		Верхняя ручка	Нижняя ручка (мин)	Верхняя ручка	Нижняя ручка (мин)		
• Клёцки по-римски	600 г.		10	▼▼▼	18	Стараться не образовывать кучки	5
• Лазанье	1100 г.	“	25	“	8	Время для сырого теста	5
• Запечённые макароны	1500 г.	“	12	“	10	Предварительно отварить	5
• Цветная капуста с бешамелью	1000 г.	“	20	“	12	Время для сырого продукта	5
• Запечённые помидоры	800 г.		22	“	10	Должны быть одинаковых размеров	5
• Фаршированный перец	1400 г.		20	“	10	Лучше использовать тонкие и плоские	5
• Баклажаны пармиджана	1300 г.	“	16	“	12	Использовать баклажаны фри или гриль (*)	5
• Запечённый картофель	1100 г.	“	30	“	12		
• Жаркое (свинина, говядина)	1000 г.		37	“	20	Оставить немного жира, чтобы не засохло	10
• Котлета	800 г.		20	“	15	Во время каждой фазы помешать 1 раз	10
Данная инструкция не относится к тесту С нормы 705. Сведения по данному тесту см. в таблице на стр. 2							
• Целая курица	1200 г.	“	40	“	30	(**)	10
• Шашлык	600 г.	“	20	“	15	Во время каждой фазы помешать 1 раз	10
• Ягнёнок	1000 г.	“	37	“	20	Во время каждой фазы помешать 1 раз	10
• Индейка (куски)	1000 г.	“	40	“	20	Во время каждой фазы помешать 1 раз	10
• Утка	1000 г.	“	37	“	20	Во время каждой фазы помешать 1 раз	10

(*)Время для сырого картофеля. Данные сведения пригодны для выполнения проверки приготовления пищи по нормам IEC 705, пар. 17.3, тест D соответственно.

Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр. 2

(**)Во время каждой фазы помешать 1 раз. Во время каждой. Данные сведения пригодны для выполнения проверки приготовления пищи по нормам IEC 705, пар. 17.3, тест F соответственно.

Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр. 2

Ч И С Т К А И У Х О Д

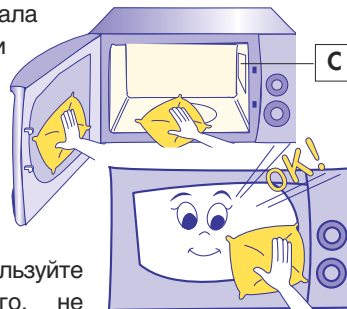
Перед выполнением любых операций по чистке и уходу отключить вилку от розетки питания и убедиться, что печь холодная.

Чистка

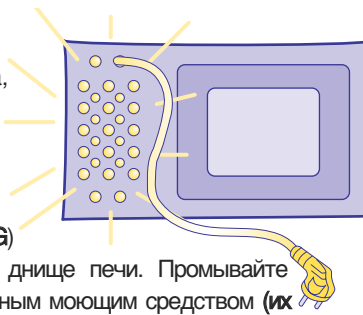
Благодаря специальной эмали, которой покрыта внутренняя поверхность Вашей печи, не задерживающей брызги и частицы пищи, чистка печи стала очень простой. Содержите в чистоте от капель масла или жира крышку выхода микроволн (С).

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

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



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



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

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

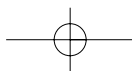
Двигатель вращающейся тарелки герметичен. Тем не менее, во время чистки дна позаботьтесь о том, чтобы вода не попала под центральную ось тарелки (D).

Если что-то неисправно...

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

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

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



Примечание: если прибор включается в первый раз, возможно возникновение запаха “новой печи”, исходящего от нее примерно 10 минут и небольшого количества дыма. Это вызвано только наличием защитных веществ, нанесенных на нагревательные сопротивления.

