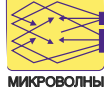
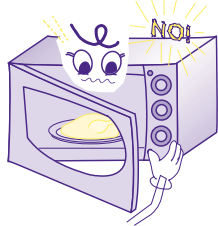
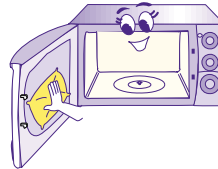
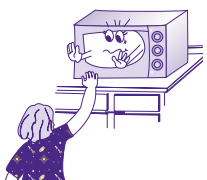


SU КАК ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОТ ВАШЕЙ ПЕЧИ

Что делать?	Какую выбрать функцию?	Инстр. по эксплуатации (стр)	Табл. кол-во и время (стр)	
Поддержание пищи при температуре	Только микроволны	Мощн.  85 w	102	
Размораживание	Только микроволны	Мощн.  125 w	99 102	103
- Размягчение шоколада, глазури - Растапливание масла и размягчение сыров - Приготовление выпечки	Только микроволны	Мощн.  300 w или  425 w	99 102 104 108	103 105 108
				 МИКРОВОЛНЫ
Приготовление бефстроганов, куриных окорочков	Только микроволны	Мощн.  600 w	99 106	107
Одновременное размораживание, разогревание, приготовление двух блюд	Только микроволны с низкой РАЗДЕЛИТЕЛЬНОЙ РЕШЁТКОЙ (не для всех моделей)		100	101
				 МИКРОВОЛНЫ
- Приготовление фруктов, овощей, риса, супа, рыбы - Разогревание уже готовой или замороженной пищи	Только микроволны	Мощн.  850 w	99 106 104	107 105
- Быстрое приготовление всех типов жаркого, птицы, шашлыка, картофеля - Запекание блюд (например, лазанье, овощи, макароны)	Микроволны + гриль		109 110	110
				 МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ
Приготовление на гриле гамбургеров, отбивных, сосисок, колбасок, тостов и т. д.	Только гриль		111 112	112
				 GRILL

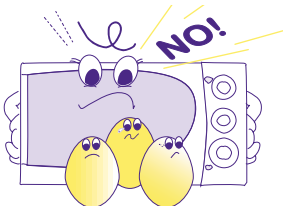
РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием печи внимательно прочитайте эти рекомендации. Это позволит Вам избежать ошибок и получить наилучшие результаты.

- 1) Эта печь предназначена для размораживания, разогревания и приготовления пищи в домашних условиях. Печь не должна использоваться в других целях и претерпевать какие бы то ни было изменения.
- 2) Перед подключением печи к сети убедитесь, что дверца плотно закрыта, проверьте отсутствие повреждений корпуса печи и плотную затяжку петель и крюков дверцы. Если вышеуказанные детали были повреждены, то печь не должна использоваться до тех пор, пока квалифицированный специалист (прошедший курс подготовки производителя или Сервисной службы) не выполнил ремонт. 
- 3) Не пытайтесь включить печь с открытой дверцей, выводя из строя устройства безопасности.
- 4) Не включайте печь, если между передней стенкой и дверцей были зажаты какие-либо предметы. **Содержать в чистоте внутреннюю сторону двери (Е)**, протирая её влажной тканью с не абразивными моющими средствами. Не допускать отложение мусора или остатков пищи между передней стенкой печи и дверцей. 
- 5) Не включайте печь, если кабель питания или вилка повреждены (опасность удара током).
- 6) **Регулировка, ремонт и замена кабеля должны выполняться лишь только обученными изготовителем специалистами.** Ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом может быть опасен. 
- 7) Если из печи идёт дым, то НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ и немедленно выключите прибор или отключите вилку от розетки.
- 8) Эта печь должна использоваться лишь только взрослыми людьми. **Не допускать к печи детей во время её работы (опасность ожогов).**
- 9) Используя функции "Только МИКРОВОЛНЫ" и "ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ", ни в коем случае не разогревайте печь (без пищи) и не включайте её "вхолостую" (без продуктов), так как это может вызвать образование искр. 
- 10) **Не погружайте сильно нагретую вращающуюся тарелку в воду: из-за резкого перепада температуры тарелка может лопнуть.**
- 11) Перед использованием печи убедитесь, что выбранная посуда и принадлежности пригодны для их использования в микроволновой печи (смотри разд. "Посуда"). В частности, никогда не ставить в печь металлическую посуду и принадлежности при использовании функций ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ и ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ: металл отражает микроволны и может вызвать образование искр.
- 12) Для предупреждения перегрева пищи и опасности пожара, рекомендуется следить за работой печи, когда пища находится в посуде одноразового использования из пластмассы, бумаги и другого горючего материала, а также при разогревании небольших количеств пищи.
- 13) **Не варить яйца в скорлупе.** Образующееся внутри давление может взорвать яйцо (даже

после варки). Не разогревать варёные яйца, кроме яичницы.

- 14) Перед разогреванием или приготовлением пищи в герметичной упаковке, не забудьте открыть её. В противном случае давление в упаковке поднимется, и это может взорвать её, даже после завершения приготовления.



- 15) Возможно, что во время нагрева жидкостей (вода, кофе, молоко и т. д.), по причине позднего кипения, при вынимании ёмкости с жидкостью из печи она неожиданно закипит и выплеснется, нанося ожоги. Для предупреждения этого, перед началом нагрева жидкостей поместите в ёмкость ложку из термостойкой пластмассы или стеклянную палочку.



- 16) Не разогревайте крепкие алкогольные напитки, а также большие количества растительного масла (могут загореться).

- 17) Правильно установите время приготовления пищи. При возникновении сомнений обратиться к таблице.

- 18) После разогревания пищи для новорожденных (содержимое бутылочек или баночек) для предотвращения ожогов ВСЕГДА проверяйте температуру перед употреблением. Рекомендуем также перемешать или взболтать содержимое для равномерности температуры.



В случае применения имеющихся в продаже стерилизаторов для детских бутылочек, перед включением печи ВСЕГДА проверяйте, что в ёмкости находится указанное изготовителем количество воды.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наружные размеры (дл. хвыс. хшир.) 515x305x400
Внутренние размеры (дл. хвыс. хшир.) 322x193x322
Полезный объём печи 23 л.
Вес 21,6 кг.
Диаметр вращающейся тарелки 31 см
Лампа печи 25 Вт

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



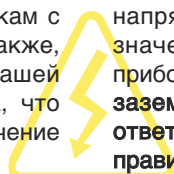
Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336 и 92/31 об "Электромагнитной совместимости".

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

Подключать прибор только к розеткам с током не менее 16 А. Проверьте также, чтобы общий выключатель Вашей квартиры имел ток не менее 16 А, что предотвратит его внезапное отключение во время работы печи.

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.



У С Т А Н О В К А

- 1) Распаковав печь, удалить крепление вращающейся тарелки (G) и опорного кольца (H). Убедиться, что ось вращающейся тарелки (D) правильно установлена в своём гнезде в центре вращающейся тарелки.
- 2) Протереть внутреннюю полость влажной и мягкой тканью.
- 3) Убедитесь в отсутствии повреждений, полученных во время перевозки и в хорошем открывании и закрывании дверцы.
- 4) Установите печь на устойчивую поверхность на высоте **не менее 85 см.**, вне досягаемости детей, так как во время приготовления пищи стекло дверцы может достигнуть высокой температуры.

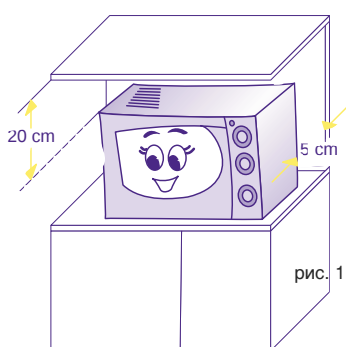


рис. 1

- 5) 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).

- 6) Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия печи. В частности, не кладите никакие предметы на печь

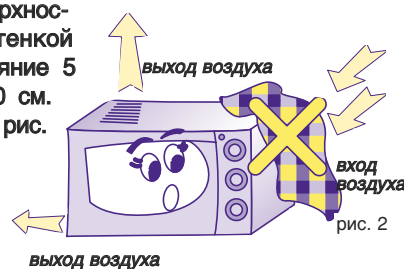


рис. 2

и проверяйте, чтобы отверстия выхода воздуха и пара (расположенные сверху, внизу и за печью) были **ВСЕГДА ОТКРЫТЫ** (смотри рис. 2 и 3).

- 7) Установите в центр круглого гнезда опорное кольцо (H) и поставьте на него вращающуюся тарелку (G). Ось (D) должна совпадать с соответствующим гнездом с центре вращающейся тарелки.

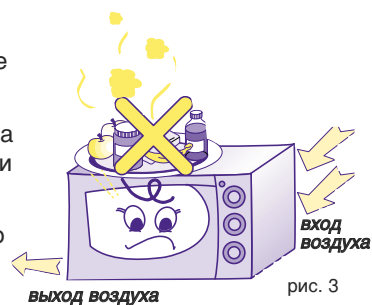


рис. 3

- 8) 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.
- 9) Разместить прибор так, чтобы вилка ирзетка были легкодоступны и после установки.

М О Щ Н О С Т Ь П Е Ч И

Максимальная мощность микроволнового излучения данной печи составляет 850 Вт. Данное значение нанесено на табличке данных, расположенной на задней панели прибора, в графе MICRO OUTPUT (МОЩНОСТЬ ИЗЛУЧЕНИЯ).



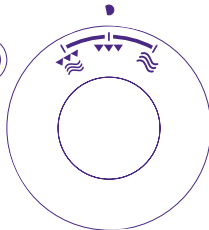
В некоторых моделях максимальная мощность в BATTAX приводится также и в символе сбоку, имеющемся на дверце.

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

О П И С А Н И Е О Р Г А Н О В У П Р А В Л Е Н И Я

ЛАМПА РАБОТЫ ГРИЛЯ

Функция "только гриль" или "микроволны + гриль": постоянно горит.



РУЧКА ВЫБОРА ПРОГРАММ

Функция "только микроволны": повернуть в положение .

Функция "только гриль": повернуть в положение "▼▼▼▼".

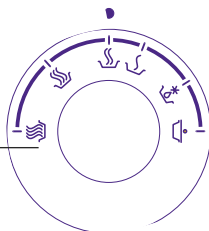
Комбинированная функция "микроволны + гриль": повернуть в положение .

РЕГУЛЯТОР МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Функция "только гриль" или "микроволны + гриль": Повернуть регулятор в зависимости от требуемой мощности

Имеющиеся уровни микроволнового излучения являются следующими:

-  - 85 W
-  - 125 W (Размораживание)
-  - 300 W
-  - 425 W
-  - 600 W
-  - 850 W

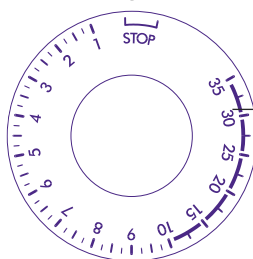


РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА

ЭТОТ РЕГУЛЯТОР ВКЛЮЧАЕТ ВСЕ ФУНКЦИИ.

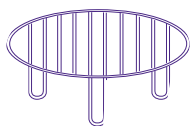
Функция "только микроволны" или "микроволны + гриль", только гриль:

Поворотом регулятора по часовой стрелке установите его на значение от 1 до 35 минут (после истечения времени печь выключится и подаст звуковой сигнал).



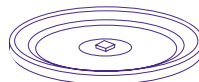
П Р И Н А Д Л Е Ж Н О С Т И П Е Ч И

РЕШЁТКА



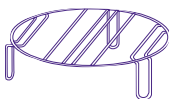
Функция "только гриль" для любого типа гриля.

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ТАРЕЛКА



Тарелка должна использоваться всегда, для любых функций.

НИЗКАЯ РЕШЁТКА



ТОЛЬКО ДЛЯ НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЕЙ

Функция "только микроволны"

Для любого вида ОДНОВРЕМЕННОГО приготовления двух блюд (Например, большие количества пищи или разные блюда).
Смотри инструкции на стр. 100

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА

Для функций “только микроволны” и “микроволны + гриль” можно использовать посуду из всех типов стекла (лучше, если это пирекс), керамики, фарфора, терракоты, если они не имеют украшений или металлических частей (позолоченные ободки, ручки, ножки). Можно также использовать посуду из термостойкой пластмассы. 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.

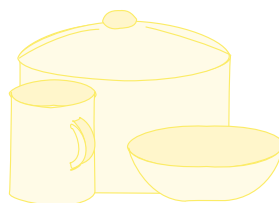
Для приготовления пищи в микроволновых печах не пригодны: вся посуда из металла, дерева, тростника и хрусталя.

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. Необходимо помнить, что очень горячая пища может нагреть посуду, поэтому пользуйтесь специальными рукавицами.

Если печь использовалась в режиме “только гриль”, то можно использовать все типы посуды (смотри таблицу).

	Стекло	Пирекс	Стекло-керамика	Терракота	Алюмин. фольга	Пласт-масса	Бумага - картон*	Металл. посуда
<i>Только микроволны</i>	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	ДА	ДА	НЕТ
<i>Микроволны + гриль</i>	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
<i>Только гриль</i>	НЕТ	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	ДА

* Если время слишком большое, то возможно возгорание.



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) 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.
- 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 приготовится 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

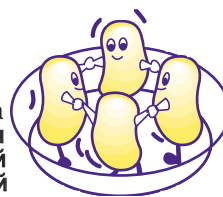


рис. 5

ФУНКЦИЯ “ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ”



Данная функция пригодна для:

- Поддержания пищи при температуре стр. 102
- Размораживаниястр. 102
- Разогреваниястр. 104
- Приготовления бефстроганов, белого мяса, фруктов, овощей, риса, супа, рыбы .стр. 106
- Приготовления выпечки и фруктов стр. 108

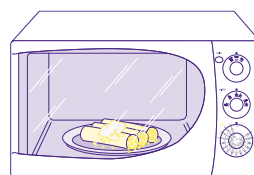
ВКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ В РЕЖИМЕ “ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ”

1

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

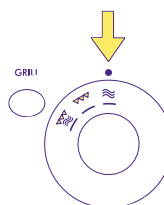
ПРИМЕЧАНИЕ:

Не разогревать печь



2

Убедитесь, что ручка выбора программ находится в положении

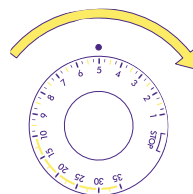


3

Выбрать необходимую мощность, повернув регулятор.

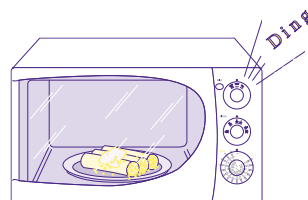
4

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



5

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

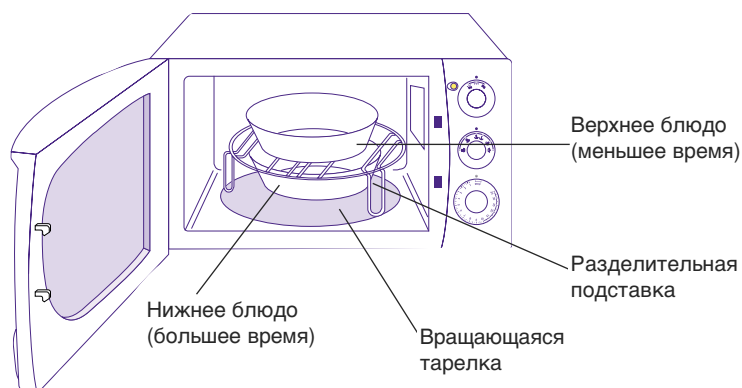
Используя разделительную подставку и функцию только микроволны, можно одновременно размораживать, разогревать и готовить несколько блюд на двух уровнях. Специальная система двойного микроволнового излучения позволяет улучшить распределение электроэнергии.

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

- 1) Время одновременного приготовления блюд отличается от времени 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.



ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ДВУХ УРОВНЯХ

Время размораживания

Тип	Пол. посуды	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Минуты	Примечания
• Фарш	сверху	500		24	Перевернуть через 15 мин. После приготовления выдержать 15 мин.
• Фарш	снизу	500		24	
• Порезанная курица	сверху	500		28	Во время размораживания отсоединить куски мяса. После приготовления выдержать 15 мин.
• Бефстроганов	снизу	500		28	
• Цветная капуста	сверху	450		26	После приготовления выдержать 5-10 мин.
• Рыба целая	снизу	500		26	После приготовления выдержать 5-10 мин.

Время разогревания

Тип	Пол. посуды	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Минуты	Примечания
• Порция мяса	сверху	150		8	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Порция овощей	снизу	250		8	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	сверху	500		11	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	снизу	500		11	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Порция мяса	сверху	150		8	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	снизу	500		10	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой

Время приготовления

Тип	Пол. посуды	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Минуты	Примечания
• Картофель	сверху	500		24	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Картофель	снизу	500		24	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Морковь	сверху	500		20	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Морковь	снизу	500		20	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Нарезанная рыба	сверху	400		15	Накрыть плёнкой, через 15 мин убрать решётку
• Цукини	снизу	475		18	Не резать и накрыть плёнкой
• Рыба целая	сверху	200		13	Накрыть плёнкой, через 13 мин убрать решётку
• Цукини	снизу	475		17	Не резать и накрыть плёнкой
• Рыба целая	сверху	200		13	Накрыть плёнкой
• Рыба целая	снизу	200		13	Накрыть плёнкой
• Картофель	сверху	500		24	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Гуляш	снизу	1500		48	Через 24 мин. убрать решётку, помешать 2-3 раза
• Рис	сверху	300		24	Накрыть плёнкой и помешать 2 раза
• Белокочанная капуста	снизу	500		24	Не резать и накрыть плёнкой
• Горошек	сверху	500		22	Накрыть плёнкой
• Брюссельская капуста	снизу	500		22	Накрыть плёнкой



“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 регулятор мощности 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	Регулятор мощности	Таймер (минуты)	Примечание	Время выдержки (мин.)
МЯСО					
• Жаркое (свинина, говядина, телятина и т. д.)	1 кг		25 - 28	(*)	20
• Бифштексы, отбивные, ломтики	200 г.	“	6 - 8		5
• Бефстроганов, гуляш	500 г.	“	14 - 16		10
• Фарш	500 г.	“	11 - 13		15
“	250 г.	“	5 - 7		10
• Гамбургер	200 г.	“	7 - 9		10
• Колбаски	300 г.	“	9 - 11		10
ПТИЦА					
• Утка, индейка	1,5 кг	“	35 - 40	По истечении времени выдержки промыть в тёплой воде, чтобы удалить лёд	20
• Курица целая	1,5 кг	“	35 - 40		20
• Порезанная курица	500 г.	“	14 - 16		10
• Куриные окорочка	300 г.	“	13 - 15		10
ОВОЩИ					
• Баклажанные кубики	500 г.	“	16 - 19	Для облегчения размораживания необходимо перемешивать овощи.	5
• Нарезанный перец	500 г.	“	15 - 18		5
• Очищенный горох	500 г.	“	12 - 15		5
• Сердцевина артишоков	300 г.	“	9 - 11		5
• Нарезанная спаржа	500 г.	“	14 - 16		5
• Нарезанная фасоль	500 г.	“	15 - 18		5
• Целые брокколи	500 г.	“	15 - 17		5
• Брюссельская капуста	500 г.	“	15 - 17		5
• Нарезанная морковь	500 г.	“	14 - 16		5
• Вершки цветной капусты	450 г.	“	13 - 15		5
• Смешанные овощи	300 г.	“	8 - 10		5
• Нарезанный шпинат	300 г.	“	9 - 11		5
РЫБА					
• Филе	300 г.	“	9 - 11		7
• Куски	400 г.	“	10 - 12		7
• Целая	500 г.	“	13 - 15		7
• Креветки	400 г.	“	10 - 12		7
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
• Масло	250 г.	“	5 - 7	Удалить алюминиевую фольгу и металлические предметы.	10
• Сыр	250 г.	“	6 - 8	Сыр не размораживать полностью. Соблюдать время выдержки.	15
• Сливки	200 мл	“	8 - 10	Сливки необходимо извлечь из упаковки и положить в тарелку.	5
ХЛЕБ					
• 2 средние булочки	150 г.	“	1 - 2	Положить хлеб непосредственно на вращающуюся тарелку.	3
• 4 средние булочки	300 г.	“	4 - 6		3
• Нарезанный хлеб	250 г.	“	4 - 6		3
• Нарезанный хлеб со стружкой	250 г.	“	4 - 6		3
ФРУКТЫ					
• Клубника, сливы, черешня, смородина, абрикосы	500 г.	“	12 - 14	Помешать 2-3 раза	10
• Малина	300 г.	“	8 - 10	Помешать 2-3 раза	10
• Ежевика	250 г.	“	6 - 8	Помешать 2-3 раза	6

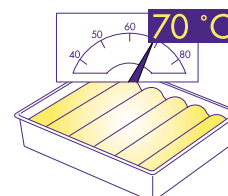
(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки размораживания мясного фарша по нормам IEC 705, пар. 18.3.

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



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.	Функция	МОЩНОСТЬ, кВт	ТАЙМЕР	ПРИМЕЧАНИЯ
РАЗМЯГЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ					
• шоколад/глазурь • сливочное масло	100 gr 50-70 gr	MW "	 "	4 - 5 0.5-0.10	Положить на тарелку, помешать глазурь 1 раз
ПРОДУКТЫ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ ХОЛОДИЛЬНИКА (5/8°C) ДО 20/30°C					
• йогурт • бутылочки для детей	125 gr 240 gr	" "	 "	0.15-0.20 0.30-0.35	Удалить металлизированную бумагу. Разогревать бутылочку без соски и сразу же перемешать содержимое, чтобы выровнять температуру. Перед употреблением проверить температуру содержимого. Txkv cjkjrj rjcyfbyjq bfcgthfbehs xkturf xjrhfbvbn erfpyyjt dhct<. Txkv vxgjknpetbx< gjhji rjdjt cjkjrj, xktletb bofbtknyj gthctifbn tuj, gjxrjknre jxbfdi vxq< gjhji jr cjobt pfujhtbnx<. Vxgjknpjdfbn ghtldf hvbtknyj xbt hvkvpjdfyijt cjkjrj.
БЛЮДА-ПОЛУФАБРИКАТЫ С ТЕМПЕРАТУРОЙ ХОЛОДИЛЬНИКА (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. 5/8°C) ДО ОК. 70°C					
• упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 gr	"		4 - 6	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	"	"	4 - 6	
• упаковка рыбы и/или овощей	300 gr	"	"	3 - 5	
• тарелка мяса и/или овощей	400 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 с макаронными изделиями, канеллони или лазанье	400 gr	"	"	5 - 7	
• тарелка рыбы и/или риса	300 gr	"	"	4 - 6	
РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. -18°/-20°C) ДО ОК. 70°C					
• упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 gr	"		6 - 8	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 - 7	
• упаковка рыбы и/или готовых овощей	300 gr	"	"	3 - 5	
• упаковка сырой рыбы и/или овощей	300 gr	"	"	8 - 10	Вынуть сырые продукты из упаковки, положить их в пригодную для микроволновых печей посуду и накрыть.
• порции мяса и/или овощей	400 gr	"	"	6 - 8	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	"	"	7 - 9	
• порции рыбы и/или риса	300 gr	"	"	4 - 6	
НАПИТКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА (5°/8°C) ДО ОК. 70°C					
• 1 чашка воды • 1 чашка молока • 1 чашка кофе • 1 тарелка бульона	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	 " " "	2 - 2.30 1.30 - 2 1.30 - 2 4 - 5	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
НАПИТКИ ОТ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (20°/30°C) ДО ОК. 70°C					
• 1 чашка воды • 1 чашка молока • 1 чашка кофе • 1 тарелка бульона	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	 " " "	1.30 - 2 1 - 1.30 1 - 1.30 3 - 4	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО МИКРОВОЛН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

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.

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 комбинированную 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. Пред началом их приготовления промойте и очистите их.

Овощи больших размеров должны быть порезаны на равные куски.

На каждые 500 г. овощей добавить приблизительно 5 ложек воды (для волокнистых овощей необходимо больше воды).

Овощи должны быть накрыты прозрачной плёнкой.

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



Время приготовления

Тип	Кол-во	Регулятор мощности	Таймер (минуты)	Примечания	Время выдержки (мин.)
РЫБА					
• Филе	300 г.		5 - 7	Накрыть плёнкой	2
• Куски	300 г.	“	7 - 9	Накрыть плёнкой	2
• Целая	500 г.	“	8 - 10	Накрыть плёнкой	2
• Целая	250 г.	“	5 - 7	Накрыть плёнкой	2
• Куски	400 г.	“	7 - 9	Накрыть плёнкой	2
• Креветки	500 г.	“	7 - 9	Накрыть плёнкой	2
ОВОЩИ					
• Спаржа	500 г.		9 - 10	Порезать на кусочки 2 см.	4
• Артишоки	300 г.	“	11 - 12	Рекомендуется использовать очищенную сердцевину артишока.	4
• Фасоль	500 г.	“	11 - 12	Порезать на кусочки .	4
• Брокколи	500 г.	“	7 - 8	Разделить по “цветкам”	4
• Брюссельская капуста	500 г.	“	7 - 8	Оставить целой .	4
• Белокочанная капуста	500 г.	“	7 - 8	Нашинковать .	4
• Красная капуста	500 г.	“	7 - 8	Нашинковать .	4
• Морковь	500 г.	“	9 - 10	Порезать на равные куски.	4
• Цветная капуста	500 г.	“	11 - 12	Поделить по верхушкам	4
• Сельдерей	500 г.	“	7 - 8	Поделить на части	4
• Баклажаны	500 г.	“	6 - 7	Нарезать кубиками	4
• Перья лука	500 г.	“	6 - 7	Нашинковать и накрыть	4
• Шампиньоны	500 г.	“	6 - 7	Оставить целыми. Вода не нужна.	4
• Репчатый лук	250 г.	“	5 - 6	Целые равных размеров. Вода не нужна.	4
• Шпинат	300 г.	“	6 - 7	Накрыть после промывки и стекания.	4
• Горошек	500 г.	“	10 - 11		4
• Фенхель	500 г.	“	12 - 13	Порезать на 4 части.	4
• Перец	500 г.	“	9 - 10	Порезать на части.	4
• Картофель	500 г.	“	8 - 9	Порезать на равные части и накрыть	4
• Цукини	500 г.	“	7 - 8	Порезать и накрыть	4
МЯСО					
• Гуляш	1,5 кг	“	35 - 40	Не накрывать, помешать 2-3 раза	10
• Куриные окорочка	500 г.		13 - 15	Перевернуть 1 раз	3
• Котлета	900 г.	“	19 - 21	(*)	5

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

(*) 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

ВЫПЕЧКА И ФРУКТЫ

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

Время приготовления выпечки и фруктов

Тип/количество	Регулятор мощности	Таймер (минуты)	Время выдержки (минуты)	Замечания и рекомендации
Ореховый торт (700 г.)		15 - 17	5	Может быть заправлен любым кремом
Венский торт (850 г.)	"	19 - 21	5	Начинить вареньем
Ананасовый торт (800 г.)	"	17 - 19	5	Ломтики ананаса могут быть уложены на дно формы, или же можно порезать ананас на куски и замешать в тесто
Яблочный торт (1000 г.)	"	19 - 21	5	Яблоки укладываются в качестве украшений на поверхности
Кофейный торт (750 г.)	"	15 - 17	5	Очень вкусный с начинкой из крема
Крем дзабайоне	"	2 - 4	3	Взбивать мешалкой каждые 30 секунд
Варёные груши (300 г.)		4 - 6	3	Разрезать груши на 4 части
Варёные яблоки (300 г.)		5 - 7	3	Нарезать яблоки ломтиками
Egg custard (750 г.)	"	15 - 17	5	Данные сведения пригодны для выполнения проверки
Sponge cake (475 г.)	"	5 - 7	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

КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ “МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ”



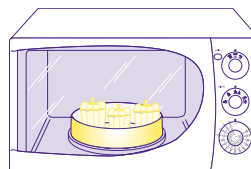
Данная функция предназначена для:

- Быстрого приготовления всех типов жаркого, птицы, шашлыка, картофеля .стр. 110
- Запекания блюд: (Напр: лазанье, тушёные овощи, макароны).стр. 110

ВКЛЮЧИТЬ ФУНКЦИЮ “МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ”

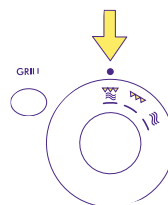
1

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



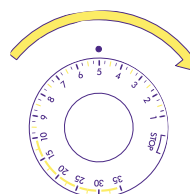
2

Повернуть ручку выбора программ в положение 



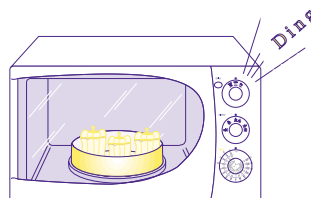
3

Выбрать необходимую мощность, повернув регулятор.



4

Поворотом ручки таймера установить необходимое время. Сигнальная лампа гриля включится.



5

После истечения установленного времени звуковой сигнал известит о завершении приготовления. По истечении установленного времени **сигнальная лампа выключится.**



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ "МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ" ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Данная функция идеальна для тех блюд, которые должны запекаться, или приобрести определённый цвет. Тем не менее, необходимо учитывать следующее:

- Не заправлять блюдо **(добавить только 1/2 стакана воды, чтобы мясо было мягкое)**.
- Перевернуть 1 раз жаркое и большие куски мяса.
- Если во время приготовления верхняя поверхность блюда будет хорошо запечённой до истечения установленного времени, то необходимо перевести ручку выбора программы в положение  для завершения приготовления внутренней части блюда при помощи только микроволн. Для проверки степени готовности необходимо открыть дверцу. Открытие дверцы останавливает работу микроволн, в то время как **гриль продолжает работать!** Для продолжения приготовления достаточно закрыть дверцу.
- Используя комбинированную функцию, нельзя разогревать пустую печь без пищи.

Время приготовления

Тип	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Программа	Таймер (минуты)	Примечания	Время выдержки (мин)
• Лазанье	1100 г			11 + только микроволны	Dhtc<, gjeztyyjt x xshscv cfrfhjyyscv vpltkv<cv. Txkv cfrfhjyyst vpltkv< mskv gjlathuebs ghtldfhvbtknjyq rekvyfhyjq jmhfmjbrt, dfhvbn d "rjcmvyvhjdyyjc htövcv" lj jxbvötyv< ötkftcj rjhjzrv (hec<ywf).	5
• Клёцки поримски	600 г	"	"	14	Стараться не образовывать кучки	5
• Запечённые макароны	1500 г	"	"	11	Предварительно отварить	5
• Цветная капуста с бешамелью	1000 г	"	"	18	Dhtc<, gjeztyyjt x 500 uh. wdtbyjq rfgexbs. Txkv wdtbyf< rfgexbf eöt jbdfttyf, dfhvbn d "rjcmvyvhjdyyjc htövcv" lj jxbvötyv< ötkftcj rjhjzrv (hec<ywf).	5
• Запечённые помидоры	800 г		"	20	Должны быть одинаковых размеров	5
• Фаршированный перец	1400 г		"	20	Лучше использовать тонкие и плоские	5
• Баклажаны пармиджана	1300 г		"	14	Использовать баклажаны фри или гриль	5
• Запечённый картофель	750 г		"	30	Помешать 2-3 раза	5
• Запечённый картофель	1100 г		"	23	(*)	5
• Жаркое (свинина, говядина)	1000 г		"	55	Оставить немного жира, чтобы не засохло. Перевернуть через 35'-40'	10
• Котлеты Данная инструкция не относится к тесту С нормы 705. Сведения по данному тесту см. в таблице на стр. 2	800 г		"	20	Смешать 500 г. говяжьего фарша с яйцом, ветчиной, панировочными сухарями и т. д. помешать 1 раз	10
• Целый цыплёнок	1200 г		"	40	(**)	10
• Шашлык	600 г		"	20	Перевернуть 1 раз	10
• Ягнёнок	1000 г	"	"	40	Перевернуть 1 раз	"
• Индейка (кусками)	1000 г	"	"	45	Перевернуть 1 раз	"
• Утка	1500 г	"	"	50	Перевернуть 1 раз	"

(*)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

ФУНКЦИЯ “ТОЛЬКО ГРИЛЬ”



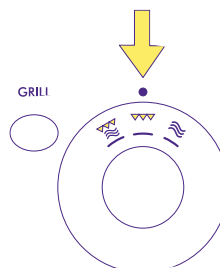
Эта функция предназначена для:

- Любого типа обычного гриля, например: гамбургеры, отбивные, сосиски, тосты, и т. д.стр. 112

ВКЛЮЧИТЬ ФУНКЦИЮ “ТОЛЬКО ГРИЛЬ”

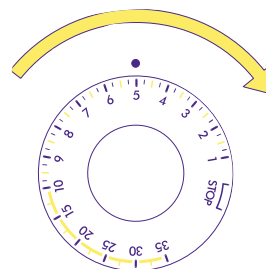
1

Разогреть гриль следующим образом: перевести ручку выбора программ в положение ▼▼▼.



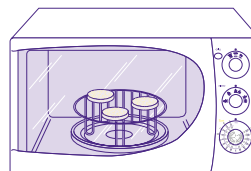
2

Установить необходимое время разогрева, повернув ручку таймера по часовой стрелке. Включится лампа гриля. Дверца должна быть закрыта.



3

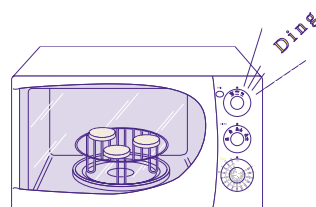
Через 5-8 минут поместить блюдо на решётку, которую необходимо поставить на вращающуюся тарелку, куда будет стекать жир. Установить необходимое время приготовления, повернув ручку таймера по часовой стрелке.



4

По истечении данного времени звуковой сигнал известит о завершении приготовления.

ПРИМ.: Сигнальная лампа погаснет





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.

Открывая дверь для проверки пищи, нагревательный элемент продолжает работу: будьте осторожны и всегда пользуйтесь рукавицами. После проверки дверь необходимо закрыть.

Время приготовления

Тип	Кол-во, г.	Программа	Таймер (минуты)	Примечания
• Отбивная из свинины или телятины	3	▼▼▼	22 - 25	Перевернуть через 15 мин.
• Колбаски	3	“	15 - 18	Необходимо проколоть. Если они слишком толстые, желательно разрезать пополам. Перевернуть через 9 мин.
• Гамбургер	3	“	14 - 17	Перевернуть через 8 мин.
• Перец	1	“	13 - 16	Разрезать на 4 части. Перевернуть через 8 мин.
• Баклажаны	4 ломтика	“	13 - 16	Толщина ломтика 1 см. Перевернуть через 8 мин.
• Цукини	6 полосок	“	12 - 15	Толщина полоски 1 см. Перевернуть через 8 мин.
• Тосты	4 куса	“	4	Выровнять края. Перевернуть через 2 мин.

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 при уборке наружной поверхности печи. 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 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 включать пустую печь в режиме "только микроволны" и комбинированном - 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.

