

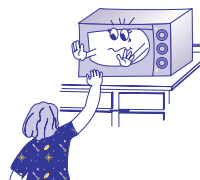
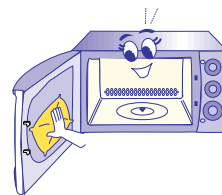
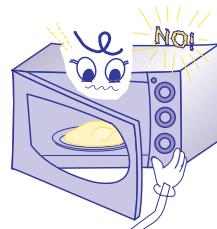
NU КАК ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОТ ВАШЕЙ ПЕЧИ

Что делать?	Какую выбрать функцию?	Инстр. по эксплуатации (стр)	Табл. кол-во и время (стр)	
• Поддержание пищи при температуре	Только микроволны	Мощн.  85 W	115 118	
• Размораживание	Только микроволны	Мощн.  125 W	115 118	119
• Размягчение шоколада, глазури	Только микроволны	Мощн.  300 W	115 118	119
• Растапливание масла и размягчение сыров		Мощн.  425 W	120	121
• Приготовление бефстроганов, куриных окорочков	Только микроволны	Мощн.  600 W	115 122	123
• Приготовление фруктов, овощей, риса, супа, рыбы	Только микроволны	Мощн.  850 W	115 122	123
• Разогревание уже готовой или замороженной пищи			120	121
• Одновременное размораживание, разогревание, приготовление двух блюд	Только микроволны со средней РАЗДЕЛИТЕЛЬНОЙ РЕШЁТКОЙ (не для всех моделей)		116	117
• Быстрое приготовление всех типов жаркого, птицы, шашлыка, картофеля	Микроволны + вентиляция		124 125	125
• Приготовление только заквашенной выпечки				
• Запекание блюд (например, лазанье, запечённые овощи, макароны)	Микроволны + гриль		126 127	127
• “Традиционное” приготовление жаркого и всех видов выпечки	Только вентиляция		128 129	129
• Приготовление пиццы				
• Приготовление блюд из слоёного теста				
• Традиционное приготовление на гриле гамбургеров, отбивных, сосисок, колбасок, тостов и т. д.	Solo grill		130 131	131

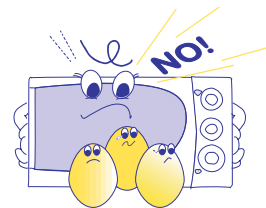
РЕКОМЕНДАЦИИ

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 или в специализированном центре.** 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 "КОМБИНИРОВАННАЯ + МИКРОВОЛНЫ", **ни в коем случае не разогревайте печь (без пищи) и не включайте её "вхолостую" (без продуктов), так как это может вызвать образование искр.** При выпекании заквашенного теста с использованием функции "микроволны + вентиляция", разогревание печи необходимо выполнять с использованием функции "только вентиляция", следуя инструкциям на стр. 124.
- 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.) 520x305x480
Внутренние размеры (дл. хвыс. хшир.) 322x193x322
Полезный объём печи 23 л.
Вес 21,6 кг.
Диаметр вращающейся тарелки 31 см
Лампа печи 25 Вт

РАСХОД ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

(Нормы CENELEC HD 376)

Для достижения 200 °C	0,3 kWh
Для поддержания температуры 200°C в течение 1 часа	1,1 kWh
Общий расход	1,4 kWh

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

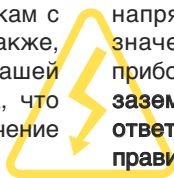
Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336 и 92/31 об "Электромагнитной совместимости".

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) Убедиться 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.

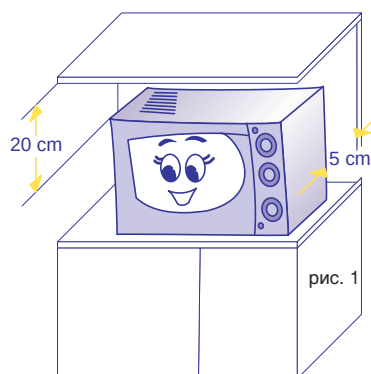


рис. 1

- 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

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

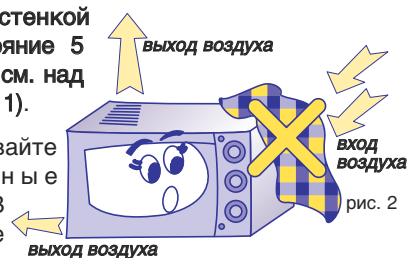


рис. 2

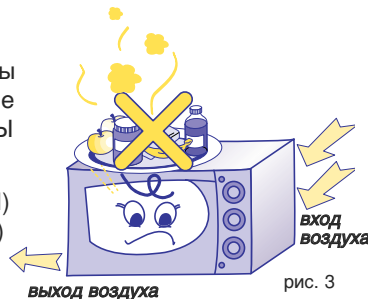


рис. 3

- 7) Установите в центр круглого гнезда опорное кольцо (I) и поставьте на него вращающуюся тарелку (H). Ось (D) должна совпадать с соответствующим гнездом в центре вращающейся тарелки.
- 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 и розетка 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 странице 108. 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 И ВЕНТИЛЯЦИИ

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

Функция "только вентиляция" или "микроволны + вентиляция": выключается при достижении установленной терморегулятором температуры.

РУЧКА ТЕРМОСТАТА/ГРИЛЯ

Функция "только вентиляция" или "микроволны + вентиляция": установить ручку в пределах 60-210, в зависимости от необходимой температуры.

Функция "только гриль" или микроволны + гриль": повернуть в положение "▼▼▼▼".

Функция "только микроволны": ручка в положении "●".

РЕГУЛЯТОР МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

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

РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА

ЭТОТ РЕГУЛЯТОР ВКЛЮЧАЕТ ВСЕ ФУНКЦИИ.

Функция "только микроволны" или комбинированная: Поворотом регулятора по часовой стрелке установите его на значение от 1 до 60 минут (после истечения времени печь выключится и подаст звуковой сигнал).

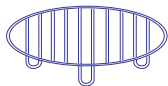
ЛАМПА РАБОТЫ МИКРОВОЛН

Функция "только гриль" или "комбинированная": сигнализирует работу микроволн.

Функция "только вентиляция" или "только гриль": повернуть против часовой стрелки в положение "☞". Печь будет ПОСТОЯННО включённой до тех пор, пока ручка не будет переведена в положение СТОП.

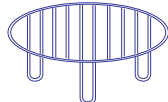
П Р И Н А Д Л Е Ж Н О С Т И П Е Ч И

НИЗКАЯ РЕШЁТКА



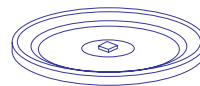
Функция "только вентиляция": для всех типов традиционного приготовления, в особенности для приготовления выпечки.
Функция "микроволны + вентиляция": для быстрого приготовления мяса, картофеля, заваренного теста.

ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА



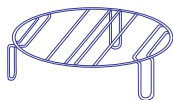
Функция "только гриль" для любого типа гриля.

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ТАРЕЛКА



Тарелка должна использоваться всегда, для любых функций.

СРЕДНЯЯ 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. 116

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА

Для функций “только микроволны” и комбинированных с микроволнами 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 прямо-угольной формы больших размеров (которая не может вращаться в печи), достаточно отключить вращение тарелки (H), 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.

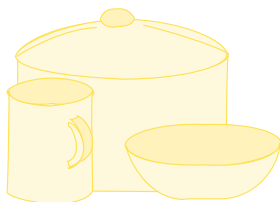
Для приготовления пищи в микроволновых печах не пригодны: вся посуда из металла, дерева, тростника и хрусталя.

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

Если печь использовалась в режиме “только вентиляция” или “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>Комбинированные</i>	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
<i>Только вентиляция или 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 приставание пищи к посуде, что приводит к минимальному использованию (а в некоторых

случаях неиспользованию вообще) жиров во время приготовления.

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

Помимо этого, так как по сравнению с обычными способами, 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) 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

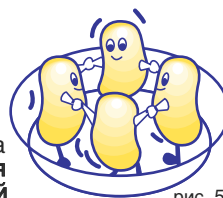


рис. 5

ФУНКЦИЯ “ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ”



Данная функция пригодна для:

- Поддержания пищи при температуре стр. 118
- Размораживания стр. 118
- Разогревания стр. 120
- Приготовления бефстроганов, белого мяса, фруктов, овощей, риса, супа, рыбы стр. 122

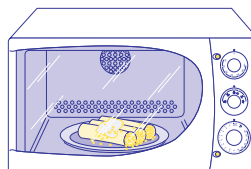
ВКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ В РЕЖИМЕ “ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ”

1

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

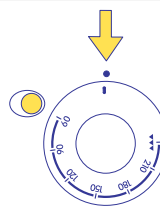
ПРИМЕЧАНИЕ:

Не разогревать печь



2

Убедитесь, что ручка термостата/гриля находится в положении “0”.



3

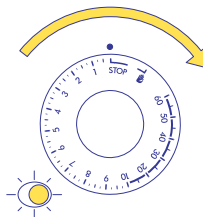
Выбрать необходимую мощность, повернув регулятор.



4

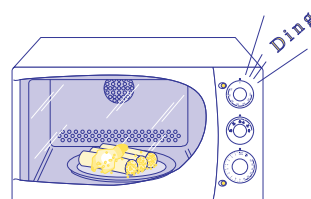
Установить время приготовления, повернув регулятор таймера по часовой стрелке.

Включится лампа, сигнализирующая работу микроволн.



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 средней высоты
для ОДНОВРЕМЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДВУХ БЛЮД ИСПОЛЬЗУЙТЕ
ФУНКЦИЮ ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ**

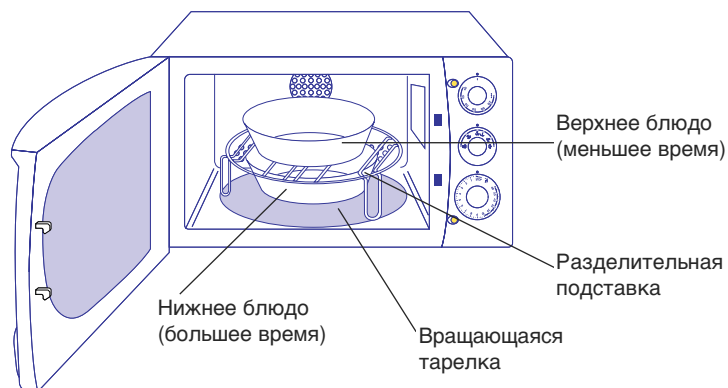
Используя разделительную подставку средней высоты и функцию “только микроволны”, можно одновременно размораживать, разогревать и готовить несколько блюд на двух уровнях. Система двойного микроволнового излучения позволяет улучшить распределение электроэнергии.

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. 117.

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. По завершении приготовления, вынув стоявшее на решётке блюдо, рекомендуется убрать также и саму решётку.



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
• Бифштекс, отбивные, котлеты	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. Сыр не размораживать полностью. Соблюдать время выдержки. Сливки необходимо извлечь из упаковки и положить в тарелку.	10
• Сыр	250 г.	“	6 - 8		15
• Сливки	200 мл	“	8 - 10		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 с трубами	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

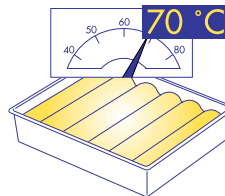
(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки размораживания мясного фарша по нормам IEC 705, пар. 18.3.

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.	МОЩНОСТЬ, кВт	Функция	ТАЙМЕР	ПРИМЕЧАНИЯ
РАЗМЯГЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ					
• шоколад/глазурь • сливочное масло	100 gr 50-70 gr			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. Tdxv cjkjrj rjcyfbyjq btogthfbehx xkturf xjrhfbvbn erfpyyjt dhic<. Tdxv vxgjkmpetbx< gghjirjdt cjkjrj, xktletb bofbtknyj gthtctifon tuj, gjxrjknre jxbfdvq< gghjiir cjötb pfujhtbrx<. Vxgjknpjdfbn ghtldfntvotknyj xbtvkvjdfyyjt 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 повесить 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	180 cc		"	2 - 2'.30"	После нагрева, для равномерности температуры, напиток 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	
НАПИТКИ ОТ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (20°/30°C) ДО ОК. 70°C					
• 1 чашка воды	180 cc		"	1'.30" - 2	После нагрева, для равномерности температуры, напиток следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
• 1 чашка молока	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 чашка кофе	100 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 тарелка бульона	300 cc	"	"	3 - 4	



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. Перед началом их приготовления промойте и очистите их.

Овощи больших размеров должны быть порезаны на равные куски.

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

Овощи должны быть накрыты прозрачной плёнкой.

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



Время приготовления

Тип	Кол-во	Регулятор 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
ВЫПЕЧКА					
• Egg custard	750 gr		15 - 17	(**)	5
• Sponge cake	475 gr	“	7 - 9	(**)	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

(**) Данные сведения пригодны для выполнения проверки 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 + ВЕНТИЛЯЦИЯ”

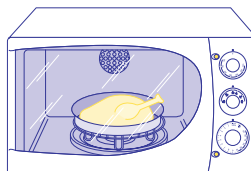
Данная функция предназначена для:

- Быстрого приготовления всех типов жаркого, птицы, шашлыка, картофеля стр. 125
- Выпечки заваренного теста стр. 125

ВКЛЮЧИТЬ ФУНКЦИЮ “МИКРОВОЛНЫ + ВЕНТИЛЯЦИЯ”

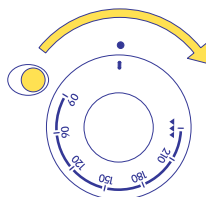
1

Положить пищу в посуду, пригодную для микроволновых печей и установить её на **низкую решётку**, стоящую на вращающейся тарелке.



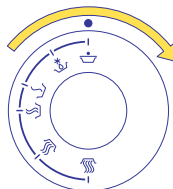
2

Повернуть ручку терморегулятора на необходимое значение температуры.



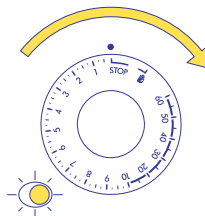
3

Выбрать необходимую мощность, повернув регулятор.



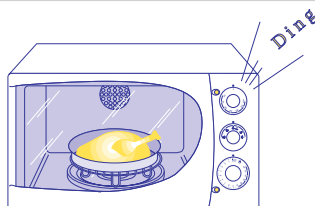
4

Поворотом ручки таймера установить необходимое время. Включатся обе сигнальные лампы. ПРИМ.: **лампа вентиляции/гриля** выключается при достижении установленной температуры терморегулятора. **Лампа микроволн** выключается в конце работы.



5

После истечения установленного времени звуковой сигнал известит о завершении приготовления.



При выпечке **заваренного теста** необходимо разогреть печь следующим образом:

1. Установить терморегулятор на необходимую температуру;
2. Перевести ручку таймера в положение “”, чтобы отключить микроволны при разогревании пустой печи.
3. Печь нагреется когда погаснет лампа. Далее необходимо действовать, как это описано в пунктах 1,3,4.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ "МИКРОВОЛНЫ + ВЕНТИЛЯЦИЯ" ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- Приготовление блюда в большой степени зависит от **количества и однородности готовящегося блюда**: шашлык приготовится быстрее, чем жаркое, так как он состоит из более мелких и однородных кусков.
- Для комбинированной функции "микроволны + вентиляция" не забывайте **всегда** использовать **низкую решётку**.
- Для проверки приготовления блюд откройте дверцу печи. Открывание дверцы останавливает работу микроволнового излучения. Лампа печи, нагревательный элемент и вентилятор продолжают работу даже при открытой печи.
- При необходимости, для смягчения мяса рекомендуем добавить 1/2 стакана воды в начале готовки.

Время приготовления

Тип	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Термостат	Таймер (минуты)	Примечания	Время выдержки (мин)
• Жаркое (свинина, говядина)	1 кг.		190 °	35 - 40	Оставить немного жира, чтобы не засохло. Не добавлять много приправы.	15
• Котлета Данная инструкция не относится к тесту С нормы 705. Сведения по данному тесту см. в таблице на стр. 2	800 г.	"	180°	22 - 25	Смешать 500 г. говяжьего фарша с яйцом, ветчиной, панировочными сухарями и т. д. Добавить немного растительного масла и белого вина.	10
• Целая курица	1200 г.		190°	38 - 42	(*)	15
• Курица кусками	500 г.	"	190°	15 - 18	Во время приготовления помешать 1 раз	10
• Шашлык	600 г.		180°	17 - 20	Помешать 1 раз	8
• Запечённый картофель	500 г.	"	190°	25 - 30	Помешать 2-3 раза	8
• Запечённый картофель	1100 г.		190°	24 - 26	(**)	5
• Ореховый торт	1100 г.		170°	25 - 30	Разогреть печь, использовать пирекс	10
• Sponge cake	710 г.	"	170°	29 - 31	(***)	5
• Торт кварк	1500 г.		170°	35 - 40	Разогреть печь, использовать пирекс	10

(*) Проколоть кожу вилкой, чтобы вытек жир. 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

(**) Данные рекомендации пригодны для проведения испытаний готовки D в комбинированном режиме согласно проекту нормы (3-е издание IEC 705), содержащемуся в документе IEC 59H/69/CD. Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр. 2

(***) Данные рекомендации пригодны для проведения испытаний готовки E в комбинированном режиме согласно проекту нормы (3-е издание IEC 705), содержащемуся в документе IEC 59H/69/CD. Не забудьте разогреть печь в режиме "только вентиляция" с установленной низкой решёткой. 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:

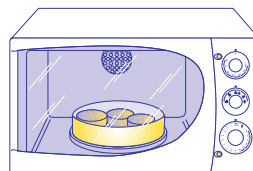
- Запекания блюд: (Напр: лазанье, тушёные овощи, макароны).стр. 127

ВКЛЮЧИТЬ ФУНКЦИЮ “МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ”

1

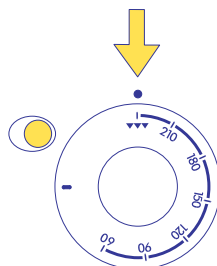
Положить пищу в посуду, пригодную для микроволновых печей и установить её по центру вращающейся тарелки.

ПРИМ.: не разогревать печь



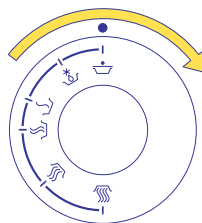
2

Перевести термостат в положение ▼▼▼.



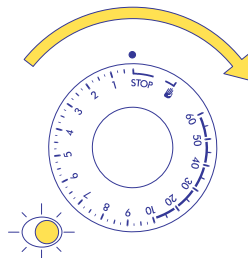
3

Выбрать необходимую мощность, повернув регулятор.



4

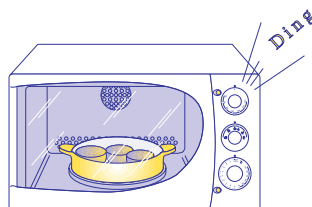
Поворотом ручки таймера установить необходимое время. Включатся обе лампы.



5

После истечения установленного времени звуковой сигнал известит о завершении приготовления.

ПРИМ.: Сигнальные лампы выключатся.





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ "МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ" ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

- 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	Треморе-гулятор	Таймер (минуты)	Примечания	Время вы-держки (мин)
• Лазанье	1100 г.		▼▼▼	8+ 12 только ми-кроволны	Dhtc<, gjkeztwyjt x xshscv cfrfhjyyscv vpltkv<cv. Txkv cfrfhjyyst vpltkv< mskv gjldthuebs gh t l d f h v b t k n y j q rekvyfhyjq jnhfmjbrt, dfhmn d rjamvvhjdffyyjc htövct l j l jxbvötyv< ötkftcjq rjhjzrv (hcsywf).	10
• Клёцки по-римски	600 г.	“	“	12	Стараться не обра-зовывать кучки	5
• Запечённые макароны	1500 г.	“	“	8	Предварительно отварить	5
• Цветная капуста с бешамелью	1000 г.	“	“	10 + 8 только ми-кроволны	Dhtc<, gjkeztwyjt x 500 uh. wdbyjq rfgexs. Txkv wdbyf< rfgexf eöt jbahtyf, dfhmn d rjamvvhjdffyyjc htövct l j l jxbvötyv< ötkftcjq rjhjzrv (hcsywf).	5
• Запечённые помидоры	800 г.		“	10	Должны быть оди-наковых размеров	5
• Фаршированный перец	1400 г.		“	13 + 10 только ми-кроволны	Лучше использовать тонкие и плоские	5
• Баклажаны пармиджана	1300 г.	“	“	8	Использовать баклажаны фри или гриль	5



ФУНКЦИЯ “ТОЛЬКО ВЕНТИЛЯЦИЯ”

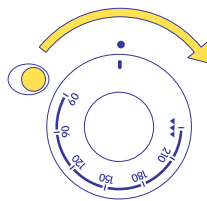
Эта функция предназначена для:

- Традиционного приготовления жаркого и любой выпечки . . .стр. 129
- Приготовления пиццыстр. 129
- Приготовления блюда из слоёного тестастр. 129

ВКЛЮЧИТЬ ФУНКЦИЮ “ТОЛЬКО ВЕНТИЛЯЦИЯ”

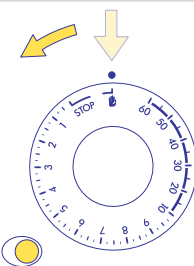
1

Разогреть гриль следующим образом:
Установить терморегулятор на необходимое значение.



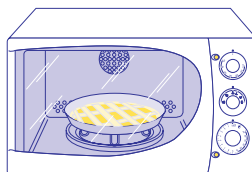
2

Повернуть ручку таймера против часовой стрелки, в положение “”. Включится сигнальная лампа вентиляции/гриля. **Дверца должна быть закрыта.**



3

Печь будет готова, когда выключится сигнальная лампа вентиляции/гриля, после чего необходимо выполнить следующее: поместить блюдо в пригодную для вентиляции посуду и установить его **на низкую решётку**, поставленную на вращающуюся тарелку.



4

ПРИМЕЧАНИЕ:

Печь **не выключается автоматически**, когда таймер находится в положении “”.

После приготовления пищи, для выключения печи, перевести таймер в положение **СТОП**.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ "ТОЛЬКО ВЕНТИЛЯЦИЯ" ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Данная функция позволяет готовить все блюда, которые можно приготовить в обычной печи.

Для обеспечения правильной циркуляции воздуха, а следовательно оптимального распределения тепла, **пицца должна готовиться в посуде с не очень высокими бортами**, установленной на низкой решётке (F).

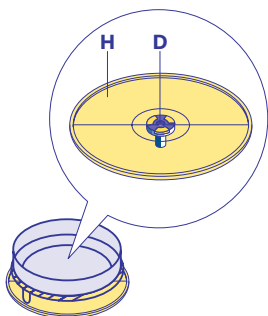
Так как данная функция не использует микроволны, то для наилучшего распределения тепла вращение блюда не обязательно. Следовательно, можно использовать прямоугольную посуду больших размеров (максимально используя объём печи), останавливая вращение тарелки, вынув ось (D), как это описано на стр. 113 и указано на расположенной ниже фигуре. В этом случае рекомендуется повернуть блюдо на 180° (пол оборота) не менее 2 раз во время приготовления.

Другим важным моментом является **разогревание** печи до выключения сигнальной лампы перед помещением в неё блюда.

При открывании дверцы, печь (нагревательные элементы) продолжает работу, поэтому, рекомендуется использовать специальные рукавицы. После проверки приготовления дверцу необходимо всегда закрывать.

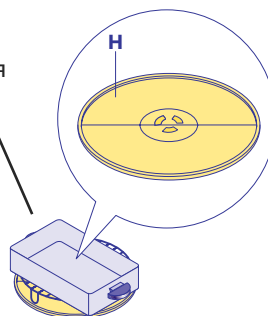
Время приготовления

Тип	Кол-во, г.	Терморегулятор	Минуты	Примечания
• Лазанье	1100 г.	180°	40	Время для сырого теста. Для готового теста достаточно 20 мин.
• Пицца	600 г.	200°	30	Приготовление пиццы на решётке со специальной бумагой.
• Жаркое	1 кг	180°	90	Оставить немного жира
• Курица	1,5 кг	180°	110	Проколоть кожу вилкой
• Запечённый картофель	500 г.	180°	60	Помешать 2-3 раза
• Фруктовый торт	700 г.	160°	55	Использовать форму
• Кекс	950 г.	160°	90	Использовать прямоугольную форму
• Куиш Лоран	800 г.	160°	40	Использовать форму с крюком
• Ореховый торт	650 г.	160°	40	Использовать форму с крюком



Работа с осью для вращающейся тарелки (D).
(Вращающаяся тарелка в движении).

Посуда, не позволяющая вращение



Работа без оси для вращающейся тарелки (D).
(Вращающаяся тарелка остановлена).



ФУНКЦИЯ “ТОЛЬКО ГРИЛЬ”

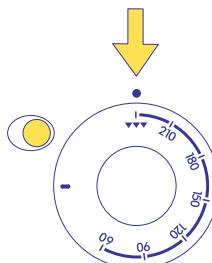
Эта функция предназначена для:

- Любого типа обычного гриля, например: гамбургеры, отбивные, сосиски, тосты, и т. д. стр. 131

ВКЛЮЧИТЬ ФУНКЦИЮ “ТОЛЬКО ГРИЛЬ”

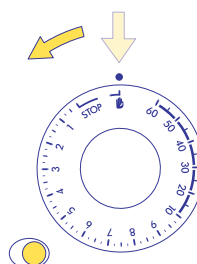
1

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



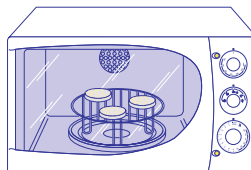
2

Повернуть ручку таймера против часовой стрелки, в положение “👉”. Включится сигнальная лампа вентиляции/гриля. **Дверца должна быть закрыта.**



3

Через 5-8 минут поместить блюдо на **высокую решётку**, которую необходимо поставить на вращающуюся тарелку, куда будет стекать жир.



4

При нахождении таймера в положении “👉”, печь **не выключается автоматически**. Поэтому, блюдо необходимо периодически проверять, и выключить печь вручную в конце приготовления, **переведя ручку в положение СТОП**.



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 перчатками. После проверки дверь необходимо закрыть.

Время приготовления

Тип	Кол-во, г.	Терморегулятор	Минуты	Примечания
• Отбивная из свинины или телятины	3	▼▼▼	17 - 19	Перевернуть через 10 мин.
• Колбаски	3	“	10 - 12	Необходимо проколоть. Если они слишком толстые, желательно разрезать пополам. Перевернуть через 7 мин.
• Гамбургер	3	“	10 - 12	Перевернуть через 7 мин.
• Перец	1	“	9 - 11	Разрезать на 4 части. Перевернуть через 6 мин.
• Баклажаны	4 ломтика	“	9 - 11	Толщина ломтика 1 см. Перевернуть через 6 мин.
• Цукини	6 полосок	“	8 - 10	Толщина полоски 1 см. Перевернуть через 6 мин.
• Тосты	4 куса	“	3	Выровнять края. Перевернуть через 1,5 мин.

Ч И С Т К А И У Х О Д

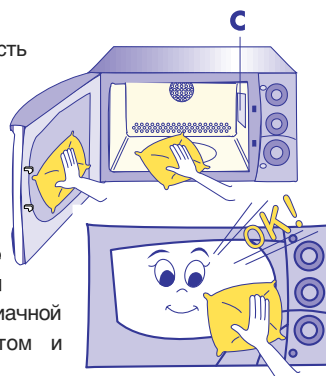
Перед выполнением любых операций по чистке и уходу отключить вилку от розетки питания и убедиться, что печь холодная.

Чистка

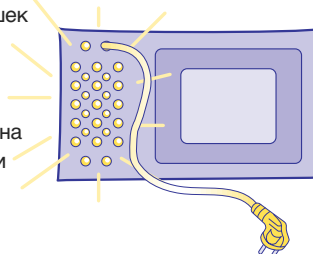
Благодаря специальной эмали, которой покрыта внутренняя поверхность Вашей печи, не задерживающей брызги и частицы пищи, чистка печи стала очень простой. Содержите в чистоте от капель масла или жира крышку выхода микроволн (С).

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 (Н) и опорное кольцо (I) 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 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.