

ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛ. 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- 1.1 Важные сведения для безопасностистр. 94
- 1.2 Технические данныестр. 95
- 1.3 Установка и электрическое подключение.....стр. 95
- 1.4 Принадлежностистр. 96
- 1.5 Используемая посуда.....стр. 97
- 1.6 Правила и советы по пользованию печьюстр. 98

ГЛ. 2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ И ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИЙ

- 2.1 Регулировка часовстр. 99
- 2.2 Программирование готовки.....стр. 100
- 2.3 Автоматическая последовательность разморозки и готовкистр. 102
- 2.4 Использование введённых в память рецептов (кнопки “Quick Menu”).....стр. 103
- 2.5 Быстрый разогрев (Quick Reheat)стр. 103
- 2.6 Системы безопасности для детей.....стр. 103

ГЛ. 3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ

- 3.1 Разморозкастр. 104
- 3.2 Разогревстр. 105
- 3.3 Приготовление закусок, первых блюд.....стр. 106
- 3.4 Приготовление мяса.....стр. 106
- 3.5 Приготовление гарниров и овощейстр. 107
- 3.6 Приготовление рыбы.....стр. 108
- 3.7 Приготовление сладких блюд и тортов.....стр. 108
- 3.8 Разогрев/готовка при помощи кнопок Quick Menuстр. 109
- 3.9 Одновременная готовка на двух уровняхстр. 110

ГЛ. 4 - ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- 4.1 Чисткастр. 112
- 4.2 Обслуживаниестр. 113

ГЛАВА 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

- 1) **ВНИМАНИЕ:** Если дверца или уплотнение повреждены, печь не должна использоваться до тех пор, пока технический специалист (обученный производителем прибора или в центре технического обслуживания продавца) не отремонтирует ее.
- 2) **ВНИМАНИЕ:** Для любого лица, не получившего специальную подготовку по выполнению обслуживания и ремонта, представляет опасность снятие защиты от воздействия микроволн.
- 3) **ВНИМАНИЕ:** Не разогревайте жидкости или другие продукты в плотно закрытых емкостях, которые могут взорваться.
Не готовьте яиц и не разогревайте их в микроволновой печи в скорлупе, так как они могут взорваться даже после окончания готовки.
- 4) **ВНИМАНИЕ:** Разрешайте детям пользоваться микроволновой печью только тогда, когда произведено подходящее обучение, позволяющее ребенку безопасно использовать печь и давать себе отчет об опасностях связанных с ее неправильным использованием. Не разрешайте детям приближаться к работающей печи (существует риск обжечься).
- 5) Не пробуйте включать печь с открытой дверцей, блокируя устройства обеспечения безопасности.
- 6) Не включайте печи в случае, если любые предметы попадают между передней стороной печи и дверцей. Поддерживайте в чистоте внутреннюю сторону дверцы (E), используя влажную ткань и неабразивные моющие средства. Не накапливайте грязь или остатки пищи между передней стороной печи и дверцей.
- 7) Не включайте печь в случае, если провод питания или вилка повреждены, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- 8) Как только вы заметили дым, выходящий из печи, выключите прибор или извлеките вилку из розетки с электропитанием, не открывая дверцы, чтобы подавить возможное пламя.
- 9) Используйте только кухонные инструменты, предназначенные для микроволновых печей. Для того, чтобы избежать перегрева и риска последующего возникновения пожара, рекомендуется контролировать печь при готовке пищи в пластиковых разовых контейнерах, картоне или других воспламеняющихся материалах, либо когда разогревается небольшое количество пищи.
- 10) Не окунайте вращающуюся тарелку в воду, так как она очень горячая. Из-за перепада температур она может лопнуть.
- 11) Если вы используете функции "Только МИКРОВОЛНЫ" и "КОМБИНИРОВАННЫЕ МИКРОВОЛНЫ", не нужно предварительно разогревать печь (без продуктов), ни включать ее пустой, так как могут появиться искры.
- 12) До использования печи убедитесь, что кухонные принадлежности и емкости пригодны для использования в микроволнах (см. раздел "Используемая посуда").
- 13) Во время работы прибор нагревается. Не касайтесь нагреваемых элементов в печи.
- 14) Во время нагрева жидкостей (воды, кофе, молока и т.д.) из-за эффекта задержанного вскипания они начинают неожиданно закипать и бурно переливаться через край, вызывая ожоги. Для того, чтобы избежать этого, в емкость до начала нагрева жидкостей необходимо положить пластиковую ложечку или стеклянную палочку. В любом случае с емкостью необходимо обращаться с осторожностью.

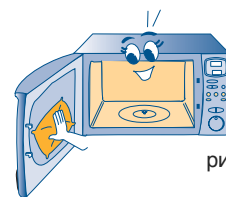


рис. 1



рис. 2

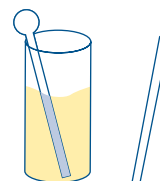


рис. 3

ГЛАВА 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- 15) Не нагревайте ни спиртных напитков с большим количеством спирта, ни большого количества масла, так как они могут загореться.
- 16) После нагрева пищи для новорожденных (содержащихся в бутылочках или баночках), взболтайте или перемешайте содержимое и для того, чтобы избежать обжигания, проконтролируйте температуру до потребления. Рекомендуется взбалтывать или перемешивать пищу для обеспечения ее одинаковой температуры.

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

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



рис. 4

1.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

РАСХОД ТОКА (Нормы CENELEC HD 376)

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

Дополнительные данные см. на табличке с характеристиками на задней панели прибора.

Данный прибор соответствует Директиве ЕЭС 89/336 и 92/31 об электромагнитной совместимости, а также Директиве 89/109ЕЭС о материалах, находящихся в контакте с пищевыми продуктами.

1.3 УСТАНОВКА И ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

- 1) Распаковав печь, удалить крепления вращающейся тарелки (I) и опорного кольца (L) и всех принадлежностей. 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.
- 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. 5).**
- 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, внизу и за печью) были ВСЕГДА ОТКРЫТЫ (рис. 6).
- 7) Установите в центр круглого гнезда опорное кольцо (L) и поставьте на него вращающуюся тарелку (I). 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.

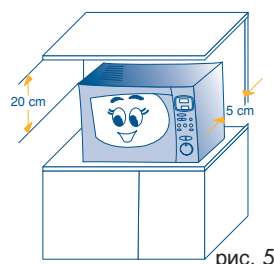


рис. 5



рис. 6

РУССКИЙ

ГЛАВА 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ: не ставить печь на или рядом с источниками тепла (например, на холодильник) (рис. 7).

- 9) 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.
- 10) 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.**

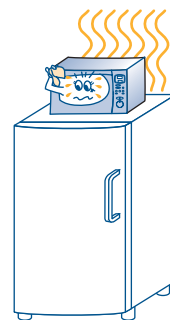
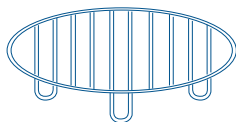


рис.7

1.4 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

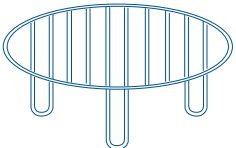


НИЗКАЯ РЕШЁТКА

Функция "только вентиляция":

для всех типов традиционного приготовления, в особенности для приготовления выпечки.

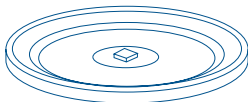
Функция "микроволны + вентиляция": для быстрого приготовления мяса, картофеля, заквашенного теста.



ВЫСОКАЯ РЕШЁТКА

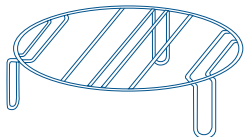
Функция "только гриль"

для любого типа гриля.



ВРАЩАЮЩАЯСЯ ТАРЕЛКА

Тарелка должна использоваться всегда, для любых функций.



СРЕДНЯЯ РЕШЁТКА

Для любого вида **ОДНОВРЕМЕННОГО** приготовления двух блюд. (Например, большие количества пищи или разные блюда). Смотри инструкции на стр. 110.

ГЛАВА 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.5 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 использовать также термостойкие пластиковые емкости, но лишь в одном режиме - "только микроволны". В любом случае, если возникают сомнения по использованию той или иной емкости, вы можете провести простое испытание: поставьте пустую емкость в печь на 30 секунд при максимальной мощности (функция "только микроволны"). Если емкость останется холодной или нагреется только слегка, это означает, что она пригодна для готовки в микроволновой печи. Но если она очень нагревается (или возникают искры), емкость использовать нельзя. Для короткого разогрева можно подкладывать бумажные салфетки, картонные подносы и пластмассовые тарелки одноразового пользования. Необходимо, чтобы форма и размеры посуды позволяли свободное вращение. **Для 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. В любом случае, необходимо придерживаться указаний данной таблицы:

	Стекло	Пирекс	Стекло-керамика	Терракота	Алюминиевая фольга	Пластмасса	Бумага или картон	Металлическая посуда
Функция "Только микроволны"	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	ДА	ДА	НЕТ
"Комбинированные" функции	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Функция "Только вентиляция" "Только гриль"	НЕТ	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	ДА

Остановка вращения тарелки при использовании посуды больших размеров

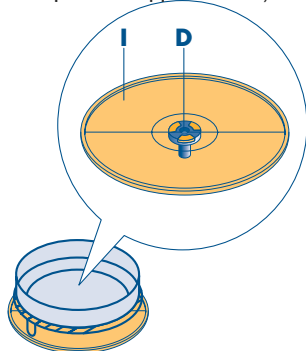
Для использования прямоугольной посуды больших размеров (которая не может вращаться в полости печи) достаточно остановить вращение тарелки (I), вынув для этого ось тарелки (D) из её гнезда, как показано на рисунках ниже.

Внимание: эта операция возможна ТОЛЬКО во время работы функции "Только вентиляция"

Необходимо также учитывать, что в данных условиях для получения удовлетворительных результатов необходимо перемешивать пищу и несколько раз повернуть посуду во время готовки.

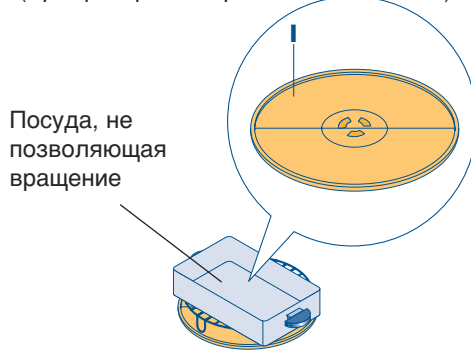
Работа с осью для вращающейся тарелки (D).

(Вращающаяся тарелка в движении).



Работа без оси для вращающейся тарелки (D).

(Вращающаяся тарелка остановлена).



1

ГЛАВА 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.6 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

- 1) Одной из основных выполняемых операций является перемешивание: оно необходимо для выравнивания температур, а следовательно, и для сокращения времени приготовления.
- 2) Во время приготовления рекомендуется также **переворачивать** пищу.
- 3) 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. 8).
- 4) Если готовятся несколько порций одной и той же пищи, например отварной картофель, разложите его в судке **кольцом** для равномерного приготовления (рис. 9).
- 5) Для уменьшения парообразования на опорной поверхности или вокруг дверцы **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.
- 6) Используя функции **“Только микроволны”** и **“Комбинированная”**, **ни в коем случае не разогревайте печь (без пищи) и не включайте её “вхолостую” (без продуктов)**, так как это может вызвать образование искр и повредить прибор.
- 7) **Не варите яйца в скорлупе (рис. 10)**. Образующееся внутри давление может взорвать яйцо (даже после варки). Не разогревать варёные яйца, кроме яичницы.
- 8) 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.

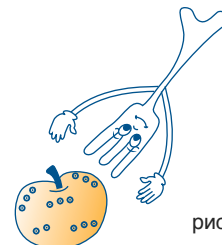


рис. 8

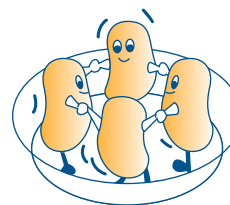


рис. 9

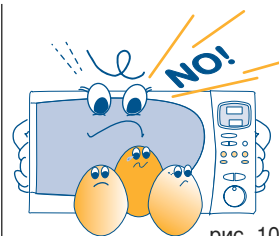


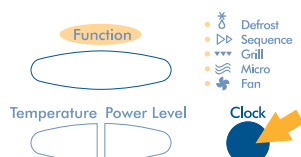
рис. 10

ГЛАВА 2 - ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ФУНКЦИИ

2.1 РЕГУЛИРОВКА ЧАСОВ

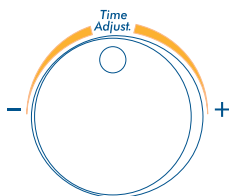
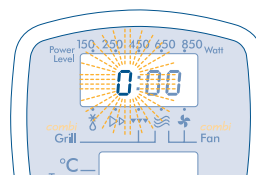
- При первом подключении прибора к бытовой сети питания или при отключении электроэнергии на дисплее появляются четыре штриха (---) По причине скачков напряжения, вызванных изменениями частоты в вашей электросети, часы могут показывать неточное время. Следовательно, необходимо периодически проверять, что часы не спешат и не отстают, и регулировать их при необходимости согласно инструкциям ниже.

Для введения времени суток необходимо выполнить следующее:



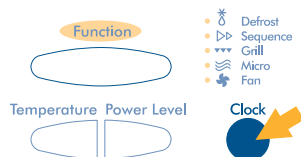
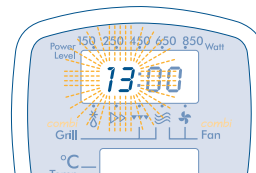
- 1 Нажмите кнопку **"Clock"** (6).

(На дисплее 1 мигают часы).



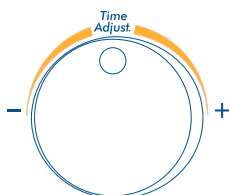
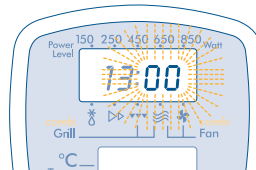
- 2 Установите нужное значение часов, поворачивая ручку **"Time Adjust"** (14).

(На дисплее 1 мигают часы).



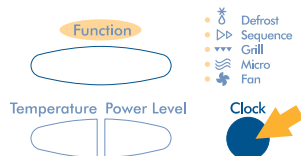
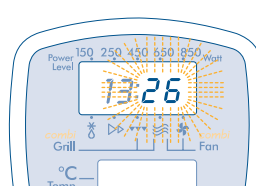
- 3 Ещё раз нажмите кнопку **"Clock"** (6).

(На дисплее 1 мигают минуты).



- 4 Установите нужное значение минут поворачивая ручку **"Time Adjust"** (14).

(На дисплее 1 мигают минуты).



- 5 Ещё раз нажмите кнопку **"Clock"** (6).

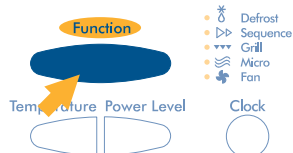
(На дисплее появится установленное время).



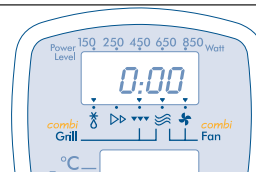
- Для изменения уже установленного времени нажмите кнопку **"Clock"** (6), после чего выполните установку нового времени вышеописанным способом.
- Текущее время может быть визуализировано также и во время работы печи, нажав кнопку **"Clock"** (6). (На дисплее появится время и сохранится на протяжении 3 секунд).

ГЛАВА 2 - ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ФУНКЦИИ

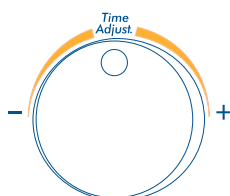
2.2 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД



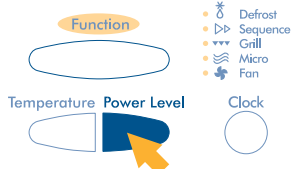
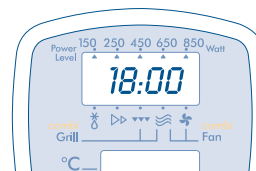
1 Нажмите кнопку **Function** (3) (Выбор функции) и выберите необходимую, которая будет обозначена соответствующими индикаторами на дисплее 1. Имеются следующие функции:



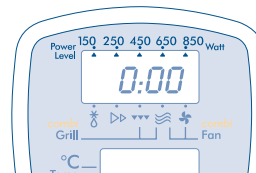
ИНДИКАТОР	ВЫБРАННАЯ ФУНКЦИЯ	ИНДИКАТОР	ВЫБРАННАЯ ФУНКЦИЯ
	только микроволны	+	комбиниров. микроволны и гриль
	автоматическое размораживание		только вентиляция
+	комбинированная микроволны и вентиляция		только гриль



2 Ввести продолжительность готовки в минутах, поворачивая ручку "Time Adjust" (14).
Для выбора продолжительности следует обратиться к таблицам в Главе 3.



3 В функциях:
только микроволны
комбинированная микроволны + вентиляция
комбинир. микроволны + гриль

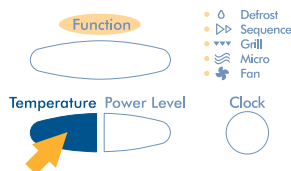


необходимо выбрать уровень мощности микроволн, нажав несколько раз кнопку **Power Level** (5) до появления необходимого индикатора уровня мощности на дисплее 1. Для выбора мощности следует обратиться к таблицам в Главе 3.

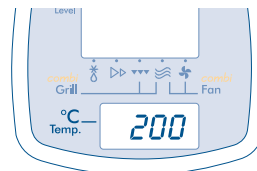
Прим: • во время работы функции **автоматическое размораживание** нет необходимости в выборе уровня мощности.

- во время работы **комбинированной функции микроволны + вентиляция** максимальная выбираемая мощность микроволнового излучения составляет 650 Ватт.
- введенную мощность можно изменить также и во время готовки, нажимая кнопку **Power Level** (5).

ГЛАВА 2 - ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ФУНКЦИИ



4 Во время работы функций: **комбинированная микроволны + вентиляция только вентиляция**



выбрать температуру готовки, нажав несколько раз кнопку **Temperature** (4) до тех пор, пока на дисплее 2 (внизу) не появится необходимая температура. Для выбора температуры следует обратиться к таблицам в Главе 3.

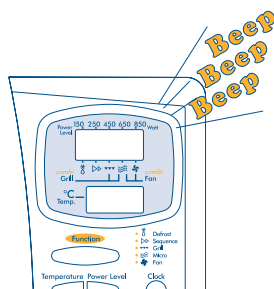
Прим:• после включения готовки на дисплее 2 будет показываться увеличение реальной температуры в печи.

- после достижения выбранной температуры будет подан звуковой сигнал (5 сигналов). На дисплее 2 будет показываться введенная температура.
- введенную температуру можно изменить также и во время готовки, нажав для этого кнопку **Temperature** (5).



5 Включить печь нажатием кнопки **Start** (13). На дисплее появится отсчет времени до конца готовки, а также температура печи, если это предусмотрено функцией.

Прим:• если по какой-либо причине приготовление пищи не началось, то все введенные параметры будут автоматически стёрты через 2 минуты.



6 После завершения приготовления блюда подаётся звуковой сигнал (3 сигнала), а на дисплее появится надпись **КОНЕЦ**. Откройте дверцу и выньте блюдо (появится время дня, и, если печь горячая, надпись "Охлаждение" - см. примечание ниже).

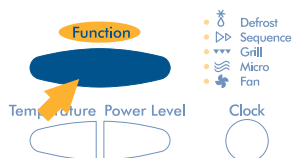
Прим:• протекание процесса может проверяться в любой момент, открыв дверь и осмотрев пищу. Таким образом, прекращается работа микроволнового излучения, которая вновь включится после закрытия двери и нажатия кнопки **"Start"** (13).

- Если по какой-либо причине необходимо остановить приготовление пищи, не открывая дверь, то достаточно нажать кнопку **"Stop/Clear"** (12).
- Для завершения приготовления пищи необходимо действовать следующим образом:
 - если дверь печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **"Stop/Clear"** (12).
 - Если дверь печи закрыта и печь работает, нажмите 2 раза кнопку **"Stop/Clear"** (12). На дисплее будут показываться время.
- данная модель способна выполнять цикл автоматического охлаждения, который включается, если печь очень горячая (например, после длительной готовки). Во время этого цикла на дисплее появится надпись **"COOL"**. Вентиляторы, лампа подсветки и вращающаяся тарелка включены (они выключатся автоматически).

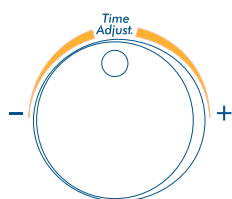
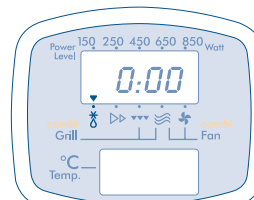
ГЛАВА 2 - ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ФУНКЦИИ

2.3 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ РАЗМОРОЗКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

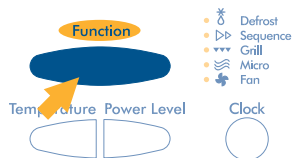
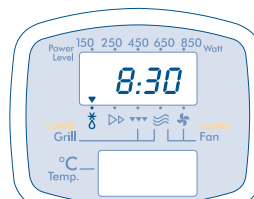
Для программирования автоматической разморозки и приготовления следует выполнить следующее:



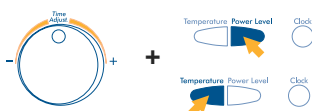
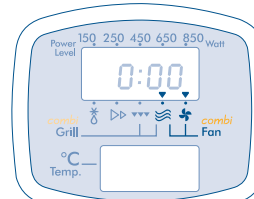
- 1** Выбрать функцию **автоматическая разморозка**, нажав для этого кнопку **Function** (3) (выбор функций) два раза. На дисплее появится индикатор автоматической разморозки.



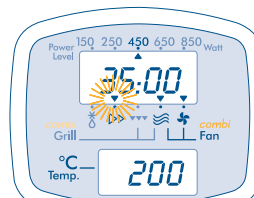
- 2** Ввести продолжительность разморозки (в минутах), повернув ручку **Time Adjust** (14).



- 3** Ввести последующее приготовление, выбрав для этого необходимую функцию при помощи кнопки **Function** (3) (выбор функций), появятся соответствующие индикаторы. (напр. комбинир. функция микроволны + вентиляция)

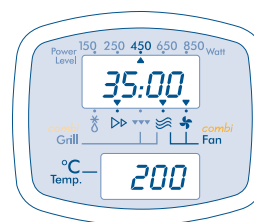
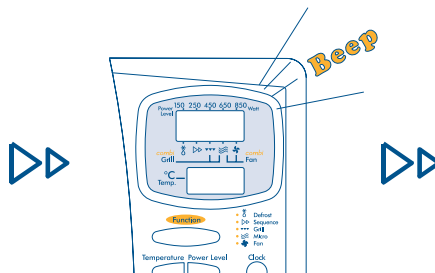
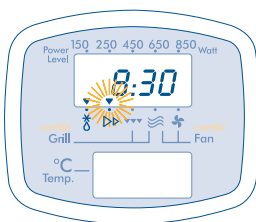


- 4** Отрегулировать продолжительность готовки, а также уровень мощности и температуру печи, если функция предусматривает это, как указывается в предыдущем параграфе (пар. 2.2). Индикатор **Sequence** начнёт мигать.



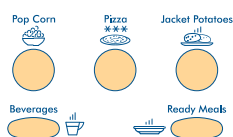
- 5** Нажать кнопку **Start** (13). На дисплее 1 начнёт мигать индикатор **Sequence** на протяжении всего времени размораживания.

О переходе от разморозки к готовке известит звуковой сигнал.

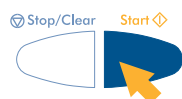


ГЛАВА 2 - ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ФУНКЦИИ

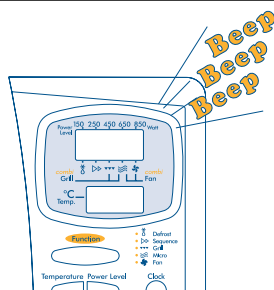
2.4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВВЕДЁННЫХ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТОВ (КНОПКИ QUICK MENU)



- 1 Нажмите необходимую кнопку **"Quick menu"**.
(На дисплее будут мигать индикаторы введенной продолжительности и температуры, после чего включатся индикаторы функции и введенного уровня мощности).
Для выбора наиболее удобного меню см. параграф 3.8.



- 2 Для включения печи нажмите кнопку **Start** (13).



- 3 По истечении введенного времени послышатся 3 длинных звуковых сигнала, а на дисплее появится надпись **"End"**.

2.5 БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ (QUICK REHEAT)

Данная функция очень удобна при разогреве небольших количеств пищи или напитков.

- Нажать кнопку **Start** (13): Печь включится на 30 секунд на максимальной мощности. При последующих нажатиях время увеличится на 30 секунд за раз, до 3 минут максимум.
- Эта функция включается только **в течение 1 минуты** с момента помещения блюда в печь. Быстрый нагрев может также использоваться для завершения приготовления.

2.6 СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Печь оборудована системой безопасности, которая предотвращает изменение введенного времени готовки во время работы печи для предотвращения случайного и опасного увеличения сроков приготовления (блюдо может сгореть!).

Для включения системы безопасности:

- Нажать и удерживать кнопку **Stop/Clear** (12) на протяжении 5 секунд.
- Подаётся короткий звуковой сигнал, после чего изменить время во время всех последующих готовок будет невозможно.
- Для отключения данной системы безопасности необходимо нажать и удерживать кнопку **Stop/Clear** (12) до звукового сигнала.

ГЛАВА 3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ

3.1 РАЗМОРОЗКА

- 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.
- Сразу же после размораживания, до начала готовки, необходимо соблюдать время выдержки. Под временем выдержки (в минутах) подразумевается время, в течение которого необходимо выдерживать блюдо для последующего распределения температуры внутри продуктов.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАЗМОРОЗКИ В ФУНКЦИИ “АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА

ТИП	КОЛ-ВО	ПРОДЛЖ. минуты	ПРИМЕЧАНИЯ/РЕКОМЕНДАЦИИ	РЕШ/ТКА	ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ
МЯСО					
• Жаркое (свинина, говядина, телятина и т. д.)	1 кг	21 - 23	Помешать 1 раз во время разморозки	Нет	20
• Бифштекс, отбивные, голубцы	200 г.	5 - 7		Нет	5
• Бефстроганов, гуляш	500 г.	12 - 14		Нет	10
• Фарш	250 г.	6 - 8		Нет	15
	500 г.	10 - 12		Смотри примечание *	Нет
• Гамбургер	200 г.	6 - 8	Нет		10
• Колбаски	300 г.	8 - 10	Нет		10
ПТИЦА					
• Утка, индейка	1,5 кг	27 - 29	Помешать 1 раз во время разморозки. По истечении времени выдержки промыть в тёплой воде, чтобы удалить лёд.	Нет	20
• Курица целая	1,5 кг	27 - 29		Нет	20
• Порезанная курица	850 г.	16 - 18		Нет	10
• Куриные окорочка	300 г.	10 - 12		Нет	10
ОВОЩИ					
• Баклажанные кубики	500 г.	15 - 17	Для облегчения размораживания необходимо перемешать овощи.	Нет	5
• Нарезанный перец	500 г.	14 - 16		Нет	5
• Очищенный горох	500 г.	11 - 13		Нет	5
• Сердцевина артишоков	300 г.	8 - 10		Нет	5
• Нарезанная спаржа	500 г.	12 - 14		Нет	5
• Нарезанная фасоль	500 г.	14 - 16		Нет	5
• Целые брокколи	500 г.	13 - 15		Нет	5
• Брюссельская капуста	500 г.	13 - 15		Нет	5
• Нарезанная морковь	500 г.	12 - 14		Нет	5
• Вершки цветной капусты	450 г.	11 - 13		Нет	5
• Смешанные овощи	300 г.	7 - 9		Нет	5
• Нарезанный шпинат	300 г.	8 - 10		Нет	5
РЫБА					
• Филе	300 г.	8 - 10	Помешать рыбу 1 раз во время разморозки	Нет	7
• Куски	400 г.	9 - 11		Нет	7
• Целая	500 г.	11 - 13		Нет	7
• Креветки	400 г.	9 - 11		Нет	7
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
• Масло	250 г.	5 - 7	Удалить алюминиевую фольгу и металлические предметы. Сыр не размораживать полностью. Соблюдать время выдержки. Сливки необходимо из-влечь из упаковки и положить в тарелку	Нет	10
• Сыр	250 г.	6 - 8		Нет	15
• Сливки	200 мл	8 - 10		Нет	5
ХЛЕБ					
• 2 средние булочки	150 г.	1 - 3	Положить хлеб непосредственно на вращающуюся тарелку.	Нет	3
• 4 средние булочки	300 г.	3 - 5		Нет	3
• Нарезанный хлеб	250 г.	3 - 5		Нет	3
• Нарезанный хлеб с отрубями	250 г.	3 - 5		Нет	3
ФРУКТЫ					
• Клубника, сливы, черешня, смородина, абрикосы	500 г.	9 - 11	Помешать 2-3 раза	Нет	10
• Малина	300 г.	6 - 8	Помешать 2-3 раза	Нет	10
• Ежевика	250 г.	4 - 6	Помешать 2-3 раза	Нет	6

* Данные сведения пригодны для тестирования размораживания фарша согласно Норме IEC705, ПАР. 18.3, (см. стр. 2). Перевернуть фарш один раз. Его следует уложить непосредственно на вращающуюся тарелку. Дополнительные сведения, касающиеся также и других тестов характеристик по норме IEC705, приводятся в таблице на стр. 2.

ГЛАВА 3- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ

3.2 РАЗОГРЕВ

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 разогревания;
 - 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.

Внимание: некоторые блюда могут легко разогреваться даже при использовании введённых в память рецептов "Quick menu" (см. таблицу на стр. 109).

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПОСЛЕ "АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ"

ТИП	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОДОЛЖ. МИНУТЫ	ПРИМЕЧАНИЯ / РЕКОМЕНДАЦИИ
РАЗМЯГЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ					
• Шоколад/глазурь	100 г.		450	4 - 5	Положить в тарелку. Шоколад кубиками не следует мешать. Помешать глазурь.
• Сливочное масло	50-70 г.		450	0,5 - 0,10	
ПРОДУКТЫ ОТ ТЕМП. ХОЛОДИЛЬНИКА (5-8°C) до 20-30°C					
• Йогурт	125 г.	"	850	0,15 - 0,20	Удалить металлизированную бумагу как с масла, так и с йогурта. Нагреть бутылочку без соски, помешать, чтобы выровнять температуру. Проверить температуру до употребления. Если молоко - комнатной температуры слегка сократить указанное время. Если используется порошковое молоко, следует тщательно перемешать его, поскольку оставшийся порошок может загореться. Использовать предварительно стерилизованное молоко.
• Бутылочка для детей	240 г.		850	0,30 - 0,35	
ПОЛУФАБРИКАТЫ ОТ ТЕМП. ХОЛОДИЛЬН. (начальн. темп. 5-8°C)					
• Упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 г.	"	850	4 - 6	Подразумеваются упаковки любого вида имеющихся в продаже отварных продуктов, разогреваемые до 70°C. Вынуть продукты из металлической упаковки и положить их непосредственно на тарелку. Для получения наилучших результатов блюдо следует всегда накрывать.
• Упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 г.		850	4 - 6	
• Упаковка рыбы и/или овощей	300 г.		850	3 - 5	
• Тарелка мяса и/или овощей	400 г.	"	850	5 - 7	Подразумеваются порции любого типа готовых продуктов, разогреваемые до 70°C. Блюдо следует положить непосредственно на тарелку и накрыть прозрачной плёнкой или же перевернутой тарелкой.
• Тарелка макаронных изделий, канеллони или лазанье	400 г.		850	5 - 7	
• Тарелка рыбы и/или риса	300 г.		850	4 - 6	
МОРОЖЕН. БЛЮДА ДЛЯ РАЗОГРЕВА/ГОТОВКИ (нач. темп. -18,-20°C)					
• Упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 г.	"	850	6 - 8	Подразумевается любой тип готового продукта, разогреваемого до 70°C непосредственно в упаковке. Если упаковка металлическая, то продукты необходимо положить непосредственно в тарелку и увеличить время на несколько минут.
• Упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 г.		850	5 - 7	
• Упаковка отварной рыбы и/или овощей	300 г.		850	3 - 5	
• Упаковка сырой рыбы и/или овощей	300 г.	"	850	8 - 10	Вынуть сырые продукты из упаковки, положить их в пригодную для микроволн ёмкость и накрыть. Подразумеваются порции любого типа готовых продуктов, разогреваемые до 70°C. Положить мороженные продукты непосредственно в тарелку и накрыть её другой тарелкой или пирексом. Убедиться, что продукты хорошо нагрелись в центре. По возможности помешать.
• Порция мяса и/или овощей	400 г.		850	6 - 8	
• Порции макаронных изделий, канеллони или лазанье	400 г.		850	7 - 9	
• Порция мяса или риса	300 г.	"	850	4 - 6	
НАПИТКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА (5-8°C) до ок. 70°C					
• 1 чашка воды	180 мл	"	850	2 - 2,30"	Для выравнивания температуры все напитки необходимо перемешать после разогрева. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
• 1 чашка молока	150 мл		850	1,30" - 2	
• 1 чашка кофе	100 мл		850	1,30" - 2	
• 1 чашка бульона	300 мл		850	4 - 5	
НАПИТКИ С ТЕМП. 20-30°C до ок. 70°C					
• 1 чашка воды	180 мл	"	850	1,30" - 2	Для выравнивания температуры все напитки необходимо перемешать после разогрева. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
• 1 чашка молока	150 мл		850	1 - 1,30"	
• 1 чашка кофе	100 мл		850	1 - 1,30"	
• 1 чашка бульона	300 мл		850	3 - 4	

ГЛАВА 3- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ

3.3 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК, ПЕРВЫХ БЛЮД

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).

ТИП	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩН.	ТЕМПЕРАТУРА	ПРОДол. минуты	ПРИМЕЧАНИЯ / РЕКОМЕНДАЦИИ	РЕШЁТКА
• Лазанье	1100 г.		850 850	- -	8 +12	Время для сырых макаронных изделий. Если же они отварены, то достаточно 8 минут функции МИКРОГРИЛЬ.	Нет
• Клёцки по-римски	600 г.		850	-	12	Не образовывать толстый слой.	Нет
• Макароны пастиччати	1500 г.		850	-	8	Макароны предварительно отварить отдельно.	Нет
• Рис	300 г. риса		850	-	12-15	Ингредиенты следует положить все вместе в пригодную для микроволн посуду и накрыть прозрачной плёнкой (для 300 г. риса достаточно 750 г. бульона при максимальной мощности микроволн на протяжении ок. 12-15 минут.	Нет
• Пицца	800 г.		-	200°C	30	Положить пиццу на бумагу, постеленную на противень для торта или же на отсоединяющееся днище металлического противня. Нагреть печь до 200°C.	Низкая
• Свежее Куиш Лоран	800 г.		-	160°C	40	Использовать противень с крючком (печь следует разогреть).	Низкая
• Мороженое Куиш Лоран	550 г.		-	190°	45	Положить на дно металлического противня (печь следует разогреть).	Низкая

3.4 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Приготовление мяса напрямую зависит от величины и равномерности кубиков: шашлык приготовится быстрее жаркого, так как он состоит из меньших и более равномерных кусков. Чтобы жаркое, курица или шашлык были мягкими рекомендуем добавить 1/2 стакана воды в начале готовки.

ТИП	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩН.	ТЕМПЕРАТУРА	ПРОДол. минуты	ПРИМЕЧАНИЯ / РЕКОМЕНДАЦИИ	РЕШЁТКА
• Жаркое (свинина, говядина)	1000 г.		450	190°C	35-40	Оставить немного жира вокруг, чтобы жаркое не высохло. Не заправлять слишком много.	Низкая
• Котлета	800 г.		450	180°C	22-25	Перемешать 500 г. фарша с яйцом, ветчиной, панировочными сухарями и т.д. Добавить немного масла и белого вина.	Низкая
• Котлета	900 г.		650	-	20	Смотри примечание *	Нет
• Целая курица	1200 г.		650	190°C	38-42	Проткнуть кожу, чтобы вытек жир. См. прим. **	Низкая
• Курица кусочками	850 г.		650	190°C	25-30	Помешать 1 раз во время приготовления.	Низкая
• Шашлык	600 г.		450	180°C	17-20	Помешать 1 раз во время приготовления.	Низкая
• Гуляш	1500 г.		850	-	35-40	Готовить открытым и помешать 2-3 раза.	Нет
• Куриные окорочка	500 г.		650	-	13-15	Помешать 1 раз во время приготовления.	Нет
• Отбивная из свинины или говядины	3 шт.		-	-	17-19	Разогреть печь в теч. 3 мин. Помешать 1 раз, так как нагреватель излучает тепло из верхней части печи.	Высокая
• Колбаски	3 шт.		-	-	10-12	Разогреть печь в теч. 3 мин. Помешать 1 раз, так как нагреватель излучает тепло из верхней части печи.	Высокая
• Гамбургер	3 шт.		-	-	10-12	Разогреть печь в теч. 3 мин. Помешать 1 раз, так как нагреватель излучает тепло из верхней части печи.	Высокая

* Данные сведения пригодны для тестирования готовки фарша согласно Норме IEC705, ПАР. 17.3, ТЕСТ С. Накройте посуду прозрачной пленкой для микроволновых печей и проколите ее в нескольких местах. Дополнительные сведения, касающиеся также и других тестов характеристик по норме IEC705, приводятся в таблице на стр. 2.

** Данные сведения пригодны для тестирования готовки согласно Норме IEC705, ПАР. 17.3, ТЕСТ F. Дополнительные сведения, касающиеся также и других тестов характеристик по норме IEC705, приводятся в таблице на стр. 2.

ГЛАВА 3- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ

3.5 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГАРНИРОВ И ОВОЩЕЙ

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 добавьте приблизительно 5 ложек воды (для волокнистых овощей необходимо больше воды).

Овощи должны быть накрыты прозрачной плёнкой.

Помешайте как минимум один раз во время готовки и добавьте немного соли в конце.

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

ТИП	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩН.	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ минуты	ПРИМЕЧАНИЯ/РЕКОМЕНДАЦИИ	РЕШЁТКА
• Спаржа	500 г.		850	-	9-10	Порезать на кусочки 2 см и накрыть	Нет
• Артишоки	300 г.		850	-	11-12	Отрезать ножку и накрыть	Нет
• Фасоль	500 г.		850	-	11-12	Порезать на кусочки и накрыть	Нет
• Брокколи	500 г.		850	-	7-8	Разделить по "цветкам" и накрыть	Нет
• Брюссельская капуста	500 г.		850	-	7-8	Не резать и накрыть	Нет
• Белокочанная капуста	500 г.		850	-	7-8	Не резать и накрыть	Нет
• Красная капуста	500 г.		850	-	7-8	Не резать и накрыть	Нет
• Морковь	500 г.		850	-	9-10	Порезать на равные куски и накрыть	Нет
• Цветная капуста	500 г.		850	-	11-12	Поделить по верхушкам и накрыть	Нет
• Цветная капуста с бешамелью	1000 г.	+	850	-	10 + 8	Время для сырой цветной капусты. Для варёной достаточно 10' комб. функ. с грилем	Нет
• Сельдерей	500 г.		850	-	7-8	Поделить на части и накрыть	Нет
• Баклажаны	800 г.		850	-	6-7	Нарезать кубиками и накрыть	Нет
• Баклажаны гриль	4 ломт.		-	-	9-11	Предварительно разогреть 3 мин. Помешать 1 раз.	Высокая
• Баклажаны пармиджана	1300 г.	+	850	-	8	Баклажаны можно предварительно пожарить на масле или на гриле	Нет
• Перья лука	500 г.		850	-	6-7	Не резать и накрыть	Нет
• Шампиньоны	500 г.		850	-	6-7	Не резать и накрыть. Вода не нужна.	Нет
• Репчатый лук	250 г.		850	-	5-6	Целые равных размеров. вода не нужна.	Нет
• Шпинат	300 г.		850	-	6-7	Накрыть после промывки и стекания	Нет
• Горошек	500 г.		850	-	10-11	Накрыть	Нет
• Фенхель	500 г.		850	-	12-13	Порезать на 4 части и накрыть	Нет
• Запечённые помидоры	800 г.	+	450	-	10	Желательно, чтобы они были равных размеров	Нет
• Перец	500 г.		850	-	9-10	Порезать на части и накрыть	Нет
• Перец гриль	4 четвер.		-	-	9-11	Предварительно разогреть 3 мин. Помешать 1 раз.	Высокая
• Фаршированный перец	1400 г.	+	850 850	- -	13 + 10	Желательно использовать широкий и плоский перец	Нет
• Картофель	500 г.		850	-	8-9	Порезать на равные части и накрыть	Нет
• Печёный картофель (свеж.)	500 г.	+	450	190°C	25-30	Помешать 2-3 раза	Низкая
• Печёный картофель (морож.)	900 г.	+	450	200°C	40	Помешать 2-3 раза	Низкая
• Духовой картофель	1100 г (всего)	+	850	190°C	25	Смотри примечание *	Низкая
• Цукини	500 г.		850	-	7-8	Не резать и накрыть	Нет

* Данные сведения могут быть использованы для выполнения теста комбинированной готовки D согласно проекту Нормы (3-е издание IEC 705), содержащемуся в документе IEC 53N/69/CD. Другие сведения, касающиеся также и других тестов характеристик, согласно Норме IEC705, приведены в таблице на стр. 2.

ГЛАВА 3- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ

3.6 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ

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

ТИП	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩН.	ТЕМПЕРАТУРА	ПРОДол. минуты	ПРИМЕЧАНИЯ / РЕКОМЕНДАЦИИ	РЕШЁТКА
• Филе	300 г.		850	-	5-7	Накрыть плёнкой	Нет
• Ломтики	300 г.		850	-	7-9	Накрыть плёнкой	Нет
• Целая	500 г.		850	-	8-10	Накрыть плёнкой	Нет
• Целая	250 г.		850	-	5-7	Накрыть плёнкой	Нет
• Кусочки	400 г.		850	-	7-9	Накрыть плёнкой	Нет
• Креветки	500 г.		850	-	7-9	Накрыть плёнкой	Нет
• Духовая рыба	600 г.		250	190°	30	Добавить масла, немного чеснока и белого вина. Не накрывать.	Низкая

3.7 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И ТОРТОВ

Для приготовления торта необходимо **предварительно разогреть** печь до указанной в таблице температуры. Только после достижения введённой температуры (5 звуковых сигналов) торт можно будет поместить в печь.

ТИП	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩН.	ТЕМПЕРАТУРА	ПРОДол. минуты	ПРИМЕЧАНИЯ / РЕКОМЕНДАЦИИ	РЕШЁТКА
• Ореховый торт	1100 г.		250	170°C	25-30	Приготовить в стеклянном судке	Низкая
• Торт Кварк	1500 г.		450	170°C	35-40	Приготовить в стеклянном судке	Низкая
• Торт с повидлом	700 г.		-	160°C	55	Использовать металлическую форму	Низкая
• Кекс	950 г.		-	160°C	90	Использовать прямоугольную форму	Низкая
• Торт Маргарита	700 г.		-	160°C	40	Использовать металлическую форму	Низкая
• Торт с грецкими орехами	650 г.		-	160°C	40	Использовать металлическую форму	Низкая
• Яичный крем	750 г.		850	-	16	Смотри примечание *	Нет
• Мягкий пирог	475 г.		850	-	8	Смотри примечание *	Низкая
• Мягкий пирог	710 г.		150	170°C	30	Смотри примечание **	Низкая

* Данные сведения пригодны для тестирования готовки согласно Норме IEC705, ПАР. 17.3, Тест А и Тест В. Накрыть посуду прозрачной плёнкой. Дополнительные сведения, касающиеся также и других тестов характеристик по норме IEC705, приводятся в таблице на стр. 2.

** Данные сведения могут быть использованы для выполнения теста комбинированной готовки Е согласно проекту Нормы (3-е издание IEC 705), содержащемуся в документе IEC 53H/69/CD. Не забудьте разогреть печь с включённой вентиляцией с установленной низкой решёткой. Другие сведения, касающиеся также и других тестов характеристик, согласно Норме IEC705, приведены в таблице на стр. 2.

ГЛАВА 3- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ

3.8 - РАЗОГРЕВ/ГОТОВКА ПРИ ПОМОЩИ КНОПОК "QUICK MENU"

Кнопки "Quick Menu" - это 5 программ с разной продолжительностью готовки, уровнем мощности и температурой печи, которые введены в память. Это позволяет получить **оптимальные результаты** для приведённых в таблице блюд.

КНОПКА	ЧТО МОЖНО СДЕЛАТЬ	РЕКОМЕНДАЦИИ
(10)  Beverages (Напитки)		
- Нажать 1 раз - Нажать 2 раза - Нажать 3 раза - Нажать 4 раза	- Разогрев 1 чашки кофе (60 мл) от комнатной температуры - Разогрев 2 чашек кофе или одной (120 мл) от комнатной температуры - Разогрев 1 чашки (200 мл) от температуры холодильника - Разогрев 1 тарелки супа (300 мл) от температуры холодильника	После нагрева жидкости тщательно перемешать, чтобы выровнять температуру
(8)  Jacket potatoes (Картоф. в мундире)		
- Нажать 1 раз - Нажать 2 раза - Нажать 3 раза	- Приготовление 200 г. картофеля - Приготовление 400 г. картофеля - Приготовление 600 г. картофеля	Промыть неочищенный картофель, проколоть и положить на вращающуюся тарелку. Подавать с начинкой из сыра или масла
(11)  Ready meals - Готовые блюда от темп. холодильника (5-8°C)		
- Нажать 1 раз - Нажать 2 раза	Внимание после нагрева продукты и посуда могут быть очень горячими. Используйте кухонные рукавицы. - Нагрев 100 г. продуктов от температуры холодильника - Нагрев 250 г. мяса или мяса с овощами от температуры холодильника	Используется для уже готовых порций блюда, которое хранится в холодильнике в тарелке (которая будет подана к столу). Тарелку нельзя накрывать. Готовое блюдо следует вынуть из упаковки и положить на тарелку, которая будет подана к столу.
(9)  Pizza (Пицца и мороженые блюда)		
- Нажать 1 раз - Нажать 2 раза - Нажать 3 раза	Внимание после нагрева продукты и посуда могут быть очень горячими. Используйте кухонные рукавицы. - Разогрев 1 замороженной пиццы весом в 300 г. - Разогрев 1 упаковки (макс. 300 г.) готовых замороженных продуктов, или же 300 г. мороженых полуфабрикатов (напр. мясо или гарниры) - Разогрев одной упаковки (макс. 550 г.) готовых мороженых продуктов, или же 550 г. мороженых полуфабрикатов (напр. мясо или гарниры).	Положите пиццу непосредственно на низкую решётку. Положите упаковку на вращающуюся тарелку, предварительно удалив упаковку (плёнку, пакеты). Если упаковка не пригодна для микроволн (напр. металлические ванночки), то необходимо вынуть продукты и положить их на тарелку. Разогреть, положив упаковку на вращающуюся тарелку.
(7)  Pop corn (Поп корн)		
Нажать 1 раз	Приготовление 1 упаковки поп корна 100 г. для микроволн.	Тщательно придерживаться инструкций на упаковке и положить её на вращающуюся тарелку.

ГЛАВА 3- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ

3.9 ОДНОВРЕМЕННАЯ ГОТОВКА НА ДВУХ УРОВНЯХ

Используя среднюю решётку (H) в режиме только микроволны или автоматическая разморозка, можно размораживать, разогревать и одновременно готовить даже различные продукты на двух уровнях. Специальная система с двойным излучением микроволн позволяет оптимизировать распределение энергии.

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

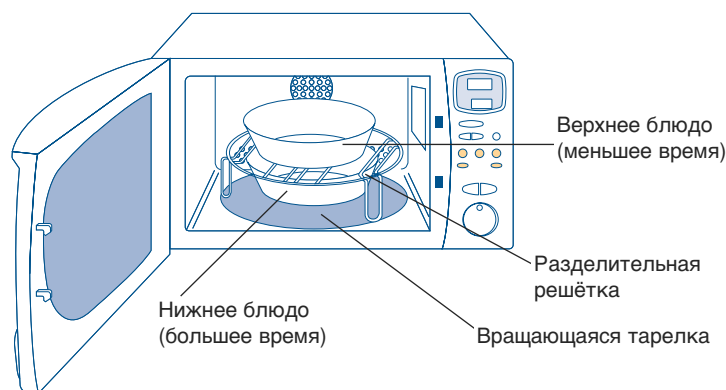
1. При одновременном приготовлении блюд время отличается от приготовления по отдельности. Необходимо всегда пользоваться следующей таблицей.
2. Необходимо всегда укладывать на верхний уровень **решётки (H)** те блюда, для приготовления которых необходимо меньше времени: таким образом будет проще вынуть 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.

Время одновременного приготовления

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

Время приготовления по отдельности

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



РУССКИЙ

ВРЕМЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

ТИП	пол. посуды	кол-во граммы	ФУНКЦИЯ	ПРОДОЛЖ. минуты	ПРИМЕЧАНИЯ / РЕКОМЕНДАЦИИ
• Мясной фарш	сверху	500	✱	22	Перевернуть мясо через 15 минут. Выдержать 15 минут после размораживания.
• Мясной фарш	снизу	500	⊗	22	
• Кусочки курицы	сверху	500	✱	26	Разъединить кусочки мяса после разморозки. Выдержать 15 минут после размораживания.
• Бефстроганов	снизу	500	⊗	26	
• Цветная капуста	сверху	450	✱	24	Выдержать 5-10 минут после размораживания.
• Целая рыба	снизу	500	⊗	24	Выдержать 5-10 минут после размораживания.

3

ГЛАВА 3- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ ВРЕМЕНИ

ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА					
ТИП	пол. посуды	кол. граммы	мощн.	продолж. минуты	ПРИМЕЧАНИЯ / СОВЕТЫ
• Порция мяса	сверху	150	850	8	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой.
• Порция овощей	снизу	250	850	8	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой.
• Тарелка лазанье	сверху	500	850	11	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой.
• Тарелка лазанье	снизу	500	850	11	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой.
• Порция мяса	сверху	150	850	8	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой.
• Тарелка лазанье	снизу	50	850	10	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ					
ТИП	пол. посуды	кол. граммы	мощн.	продолж. минуты	ПРИМЕЧАНИЯ / СОВЕТЫ
• Картофель	сверху	500	850	24	Нарезать на равные части и накрыть плёнкой
• Картофель	снизу	500	850	24	Нарезать на равные части и накрыть плёнкой
• Морковь	сверху	500	850	20	Нарезать на равные части и накрыть плёнкой
• Морковь	снизу	500	850	20	Нарезать на равные части и накрыть плёнкой
• Кусочки рыбы	сверху	400	850	15	Накрыть плёнкой. Через 15 минут убрать решётку.
• Цукини	снизу	475	850	18	Не резать и накрыть плёнкой.
• Целая рыба	сверху	200	850	13	Накрыть плёнкой. Через 13 минут убрать решётку.
• Цукини	снизу	475	850	17	Не резать и накрыть плёнкой.
• Целая рыба	сверху	200	850	13	Накрыть плёнкой
• Целая рыба	снизу	200	850	13	Накрыть плёнкой
• Картофель	сверху	500	850	24	Нарезать на равные части и накрыть плёнкой
• Гуляш	снизу	1500	850	48	Через 24 мин. убрать решётку. Помешать 2-3 раза.
• Рис	сверху	300	850	24	Накрыть плёнку и помешать 2 раза
• Белокочанная капуста	снизу	500	850	24	Не резать и накрыть плёнкой.
• Горошек	сверху	500	850	22	Накрыть плёнкой
• Брюссельская капуста	снизу	500	850	22	Накрыть плёнкой
• Котлета	сверху	500	850	34	При необходимости помешать 1 раз
• Картофель	снизу	500	850	34	Накрыть плёнкой
• Колбаски	сверху	300	850	24	Помешать 1-2 раза
• Колбаски	снизу	300	850	24	Помешать 1-2 раза
• Бефстроганов	сверху	700	850	40	Помешать 2-3 раза
• Свиная спинка	снизу	700	850	40	Перевернуть 1 раз

ГЛАВА 4: ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

4.1 ЧИСТКА

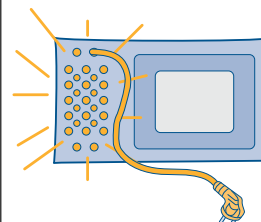
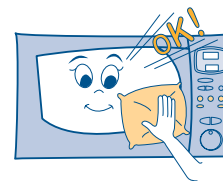
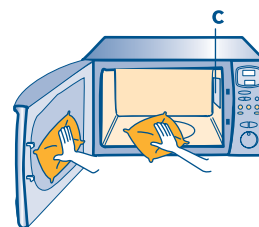
Перед выполнением любых операций по чистке и уходу отключить вилку от розетки питания и убедиться, что печь холодная.

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 (C).

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



РУССКИЙ

Время от времени следует снимать вращающуюся тарелку (I) и опорное кольцо (L) 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).

ГЛАВА 4: ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

4

4.2 ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА / СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Прибор не работает	- Дверь неплотно закрыта - Вилка неправильно вставлена в розетку - Розетка обесточена (проверить предохранитель)
Конденсат на верхней поверхности, внутри печи или же вокруг двери	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.
Недостаточный нагрев или готовка продуктов	- Выбрать правильный режим готовки или увеличить время приготовления - Перед приготовлением пища разморозилась не полностью.
Продукты подгорают	Выбрать меньшую мощность или сократить время приготовления.
Блюдо готовится неравномерно	- Помешать во время приготовления. Помните, что пища готовится лучше, если она порезана на равные части. - Вращающаяся тарелка не поворачивается

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае выхода из строя лампы освещения печи прибор можно будет всё равно использовать. Для замены лампы обращайтесь в уполномоченный Сервисный центр.

РУССКИЙ