

ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛ. 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1	Важные предупреждения по технике безопасности ...стр.	44
1.2	Технические данныестр.	45
1.3	Установка прибора и подключение электроэнергии.....стр.	45
1.4	Комплект принадлежностейстр.	46
1.5	Используемая посуда.....стр.	47
1.6	Основные правила и советы по эксплуатации печистр.	48

ГЛ. 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ ФУНКЦИЙ

2.1	Как отрегулировать часыстр.	49
2.2	Как запрограммировать приготовление пищи стр.	50
2.3	Автоматическая последовательность размораживания и готовкистр.	52
2.4	Как вызвать занесенные в память рецепты (кнопки "Automatic function").стр.	53
2.5	Быстрый разогревстр.	53
2.6	Безопасность детейстр.	53
2.7	Кнопка остановки тарелки.....стр.	53
2.8	Функция "Memotime"стр.	53

ГЛ. 3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ С ВРЕМЕНЕМ ГОТОВКИ

3.1	Размораживаниестр.	54
3.2	Нагрев.....стр.	55
3.3	Готовка закусок, первых блюд.....стр.	56
3.4	Готовка мяса.....стр.	56
3.5	Готовка гарнира и овощей.....стр.	57
3.6	Готовка рыбы.....стр.	58
3.7	Готовка сладостей и тортовстр.	58
3.8	Нагрев/приготовление с использованием кнопок "Automatic function".....стр.	59

ГЛ. 4 - УХОД И ОЧИСТКА

4.1	Очисткастр.	60
4.2	Уходстр.	61

ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

ПРИМЕЧАНИЕ. Данная печь разработана для размораживания, нагрева и приготовления пищи в домашних условиях. Она не должна использоваться для других целей и не должна подвергаться модификации или каким-либо переделкам.

- 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, снятие защиты от воздействия микроволн представляет опасность.
- 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 (есть риск ожога).
- 5) Не пробуйте включать печь с открытой дверцей, блокируя устройства обеспечения безопасности.
- 6) Не включайте печь, если какой-либо предмет попал 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) После того, как дверца открыта, необходимо учитывать следующее: не кладите тяжелые предметы на дверцу и не тяните чрезмерно ручку вниз, так как прибор может перевернуться. Не ставьте горячих емкостей или сковород (например, только что вынутых из печи) на дверцу.
- 8) Не включайте печь в случае, если провод питания или вилка повреждены, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- 9) Как только вы заметили дым, выходящий из печи, выключите прибор или извлеките вилку из розетки с электропитанием, не открывая дверцы, чтобы подавить возможное пламя.
- 10) 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.
- 11) Не кладите сильно нагретую вращающуюся тарелку в воду. Перепад температур может послужить причиной ее разрушения.
- 12) При использовании функций "Solo MICROONDE" (Только МИКРОВОЛНЫ) и "COMBINATA MICROONDE" (КОМБИНИРОВАННЫЕ МИКРОВОЛНЫ) не нужно ни предварительно прогревать печь (без продуктов), ни включать ее пустой, так как могут появиться искры.
- 13) До использования печи убедитесь, что кухонные принадлежности и емкости пригодны для использования в микроволнах (см. раздел "Используемая посуда").
- 14) Во время работы прибор нагревается. Не касайтесь нагревающих элементов в печи.
- 15) Во время нагрева жидкости (воды, кофе, молока и т.д.) из-за эффекта задержанного вскипания она начинает неожиданно закипать и бурно переливаться через край, вызывая ожоги. Для того, чтобы избежать этого, до начала нагрева жидкостей, необходимо положить пластиковую ложечку или стеклянную палочку. В любом случае с

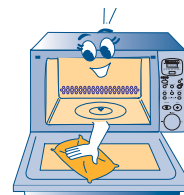


рис. 1

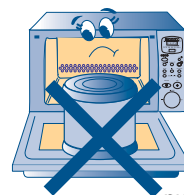


рис. 2



рис. 3

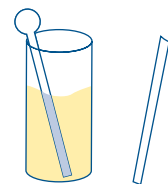


рис. 4



рис. 5

1

ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

емкостью необходимо обращаться с осторожностью.

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: когда печь включается в первый раз, примерно в течение 10 минут она может издавать запах "нового прибора" и выделять небольшое количество дыма. Это вызвано только наличием защитных веществ, нанесенных на нагревательные сопротивления.

1.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

• ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (НОРМАТИВ CENELEC HD 376)

Для достижения 200°C:	0,35 kWh
Для поддержания температуры 200°C в течение 1 часа:	1,15 kWh
Общее потребление:	1,5 kWh

• МОЩНОСТЬ ПЕЧИ: 1000 Вт (IEC705)

Дополнительные данные: см. табличку с характеристиками, находящуюся на задней стороне прибора. Данный прибор соответствует директиве ЕС 89/336 и 92/31 об электромагнитной совместимости и Директиве 89/109/CEE о материалах, контактирующих с пищевыми продуктами.

М О Щ Н О С Т Ь П Е Ч И

Указание мощности вашей печи в BATTAX находится в табличке, расположенной на задней стороне прибора в графе MICRO OUTPUT. Просматривая таблицы, необходимо постоянно учитывать мощность вашей печи! Это будет полезно, когда вы будете пользоваться рецептами, имеющимися в продаже для микроволновой печи.



На некоторых моделях максимальная мощность в BATTAX указана на символе сбоку, размещенном на приборной панели.

1.3 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- 1) Достаньте печь из упаковки, удалите защитную упаковку с вращающейся тарелкой H и ее опорой I, а также все принадлежности. Убедитесь, что ось вращающейся тарелки D правильно вставлена в углубление в центре вращающейся тарелки.
- 2) Очистите внутреннюю часть печи при помощи влажной и мягкой ткани.
- 3) Убедитесь в отсутствии повреждений, вызванных транспортировкой, в частности, что дверца свободно открывается и закрывается.
- 4) Поставьте прибор на устойчивую поверхность на высоте не менее 85 см, вне досягаемости детьми, так как дверца во время готовки может нагреваться до значительной температуры.
- 5) После установки печи на рабочую поверхность убедитесь, что по бокам и сзади печи осталось примерно 5 см свободного места и не менее 20 см свободного пространства над печью, рис. 6.
- 6) Не закрывайте отверстия, через которые входит воздух. В частности, ничего не кладите на печь и убедитесь, что ВСЕ ВРЕМЯ ОТКРЫТЫ щели выпуска воздуха и пара (расположенные сверху,

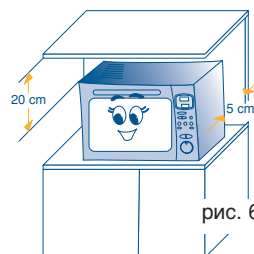


рис. 6

1

ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

снизу и сзади прибора), рис. 7.

- 7) Установите в центре круглого гнезда опору I и положите на нее вращающуюся тарелку H. Ось D должна быть вставлена в гнездо в центре вращающейся тарелки.

ПРИМЕЧАНИЕ: не устанавливайте печи над или вблизи источника тепла (например, на холодильнике), рис. 8.

- 8) Подключайте прибор только к розеткам с допустимым током не менее 16 А.

Кроме этого, для того чтобы избежать отключения электроэнергии во время работы печи, убедитесь, что защитный выключатель в вашем помещении рассчитан на допустимый ток не менее 16 А.

- 9) Расположите прибор таким образом, чтобы после его установки можно было с легкостью добраться до розетки и вилки электропитания.

- 10) До начала эксплуатации убедитесь, что напряжение электросети соответствует напряжению, указанному на табличке прибора, и что розетка оснащена заземлением: **производитель не несет никакой ответственности в случае, если эта норма не соблюдается.**

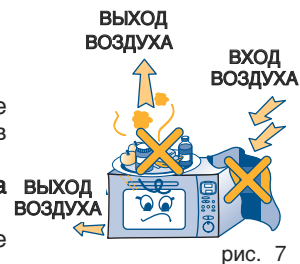


рис. 7

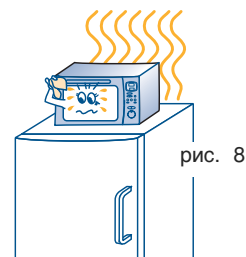
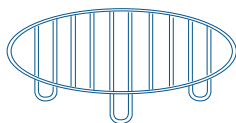


рис. 8

1.4 КОМПЛЕКТ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

РУССКИЙ

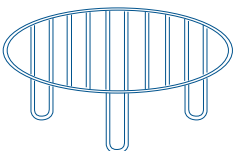


НИЗКАЯ РЕШЕТКА

Функции конвекционной печи: любой вид традиционной готовки, в частности, выпечка тортов.

Комбинированная функция микроволны + конвекционная печь + гриль

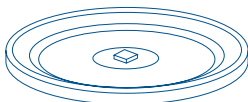
для быстрого приготовления мяса, картофеля, некоторых дрожжевых видов выпечки и продукты, обжариваемые в сухарях (например, лазанье).



ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

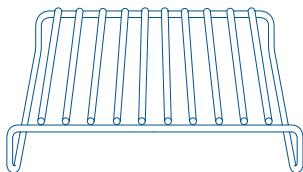
Funzione solo grill:

для любой жарки на гриле.



ВРАЩАЮЩАЯСЯ ТАРЕЛКА

Вращающаяся тарелка применяется при выполнении всех функций.



ПРЯМОУГОЛЬНАЯ РЕШЕТКА

Функция только конвекционная печь

Любой вид традиционной готовки, производимой в кастрюле из стекла пирекс большого размера. Конечно, перемешивайте пищу во время готовки. Положите эту решетку непосредственно на дно печи. Вращающаяся тарелка H может быть оставлена на своем месте. **Не может быть использована для готовки в микроволнах.**

1

ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.5 ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА

При использовании только микроволн и комбинированной функции с микроволнами можно пользоваться любыми стеклянными емкостями (лучше из стекла пирекс), емкостями из керамики, фарфора, терракоты, при условии, что на них нет украшений или частей из металла (золоченые нити, ручки, ножки).

Можно также пользоваться термостойкой пластиковой посудой, но исключительно в режиме **"только микроволны"**. В любом случае, если есть сомнения в возможности использования определенного контейнера, вы можете провести простое испытание: поставьте в печь пустой контейнер на 30 секунд и включите максимальную мощность микроволн (функция **"только микроволны"**).

Если контейнер останется холодным или только слегка нагреется, это означает, что он пригоден для готовки в микроволновой печи. Если же он становится горячим (или появляются искры), контейнер не подходит. Для быстрого разогрева можно подкладывать бумажные салфетки, картонные подносы и пластиковые одноразовые тарелки.

Форма и размер должны обеспечивать нормальное вращение.

Не пригодны для приготовления пищи в микроволновых печах любые емкости из металла, древесины, тростника и хрусталя.

Следует помнить, что под воздействием микроволн нагревается пища, а не посуда, и продукты можно готовить непосредственно в подаваемых к столу тарелках и таким образом избежать последующей мойки кастрюль. Учтите, что очень горячая пища может нагреть тарелку, и в таком случае нужно пользоваться прихватами.

Если печь установлена на функцию **"Только конвекционная печь"** или **"Только гриль"**, можно воспользоваться любыми емкостями, пригодными для печей.

Как бы то ни было, придерживайтесь указаний, приведенных в таблице ниже:

	Стекло	Стекло пирекс	Стеклок ерамика	Терракота	Алюминиевая фольга	Пластик	Бумага или картон	Металлические контейнеры
Функция "Только микроволны"	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	ДА	ДА	НЕТ
Функция "Комбинированная работа"	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Функция "Только конвекционная печь" "Только гриль"	НЕТ	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	ДА

1

ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.6 ПРАВИЛА И СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ

Микроволны – это электромагнитное излучение, присутствующее и в природе в виде световых волн (например, солнечный свет), которое в печи проникает в пищу со всех сторон и нагревает молекулы воды, жира и сахара. Температура быстро повышается только в пище, а контейнер нагревается косвенно от передачи тепла от нагретой пищи. Это предотвращает приставание пищи к контейнеру, поэтому для готовки можно пользоваться небольшим количеством жира, а в некоторых случаях обходиться без него. Так как при готовке в микроволновой печи жир присутствует в малых количествах, такие блюда считаются очень полезными для здоровья и диетическими. Кроме того, по отношению к традиционным системам, готовка производится при более низких температурах, поэтому менее обезвоженная пища не теряет питательных свойств и лучше сохраняет вкусовые качества.

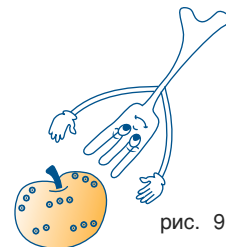


рис. 9

Основные правила для правильного приготовления пищи в микроволновой печи

- 1) Готовка тесно связана с размером и однородностью продуктов - бефстроганов готовится быстрее, чем жаркое, так как состоит из мелких и одинаковых кусочков мяса. Для установки правильного времени необходимо учитывать, основываясь на времени, приведенном на последующих страницах, что при увеличении количества продуктов должно быть пропорционально увеличено время и наоборот. Важно соблюдать время "выдержки". Под временем выдержки подразумевается время, которое пища должна выдерживаться после приготовления для того, чтобы тепло равномерно распределилось. За время выдержки, например, мяса температура увеличивается приблизительно на 5-8°C. Выдержка может проводиться также и вне печи.
- 2) Одной из основных выполняемых операций является многократное перемешивание во время готовки: оно необходимо для выравнивания температур и для сокращения времени приготовления.
- 3) Во время приготовления рекомендуется переворачивать пищу: это касается как больших кусков мяса (жаркое, целая курица и т.д.), так и мелко нарезанных кусочков (куриные грудки, бефстроганов и т.д.).
- 4) Продукты, имеющие кожицу, скорлупу или кожуру (например, яблоки, картофель, помидоры, сосиски, рыба), должны прокалываться вилкой в нескольких местах, чтобы мог выйти пар, а кожа или кожура не лопнула, рис. 9.
- 5) Если готовятся несколько порций одной и той же пищи, например, отварного картофеля, разложите его кольцом в кастрюле из пирекса для того, чтобы приготовление было равномерным, рис. 10.
- 6) Чем ниже температура пищи, при которой она помещается в микроволновую печь, тем больше времени необходимо. Пища, имеющая комнатную температуру, будет готова быстрее, чем пища из холодильника.
- 7) Готовьте пищу, устанавливая контейнер в центр вращающейся тарелки.
- 8) Образование конденсата в печи и в зоне дверцы и выхода воздуха является абсолютно нормальным явлением. Для уменьшения количества конденсата накройте пищу прозрачной пленкой, вощеной бумагой, стеклянной крышкой или просто перевернутой тарелкой. Кроме того, продукты с повышенным содержанием воды (например, овощи) лучше готовятся в закрытом виде. Закрывание продуктов позволяет поддерживать в чистоте внутреннюю часть печи. Используйте прозрачную пленку, предназначенную для микроволновых печей.
- 9) Не готовьте яиц в скорлупе, рис. 11. Давление, которое образуется внутри, может разорвать яйцо даже после завершения готовки. Не разогревайте уже сваренные яйца за исключением тех, у которых разбита скорлупа.
- 10) До нагрева или готовки в печи пищи, находящейся в непроницаемых или закрытых контейнерах, не забудьте открыть их. Внутреннее давление в контейнерах может подняться и привести к взрыву даже после окончания готовки.

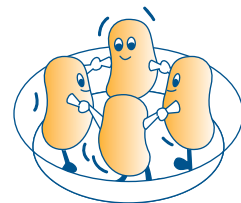


рис. 10

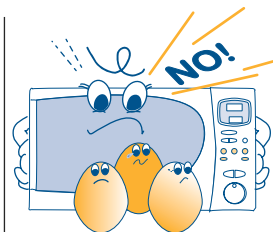
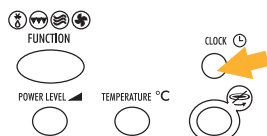


рис. 11

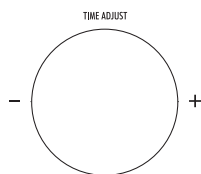
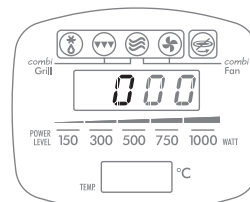
ГЛАВА 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ ФУНКЦИЙ

2.1 Как отрегулировать часы

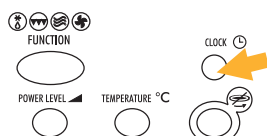
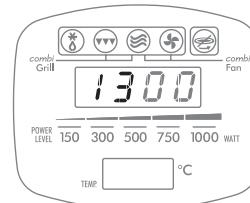
- Когда прибор подключается к домашней сети электропитания, либо после перерыва в электропитании на дисплее появляются мигающие четыре полосы (---:--). Для того, чтобы установить время, выполните следующее:



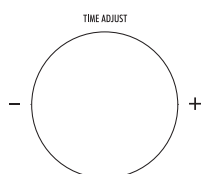
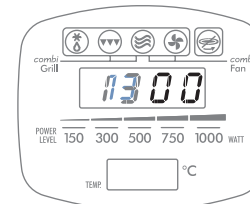
- 1** Нажмите кнопку **CLOCK** 6.
(На дисплее 1 начнет мигать значение часов).



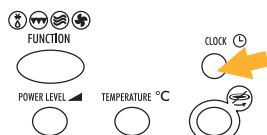
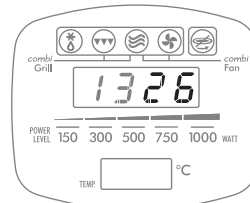
- 2** Установите требуемое время, поворачивая ручку **TIME ADJUST** 14.
(На дисплее 1 начнет мигать значение часов).



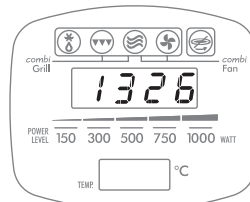
- 3** Нажмите кнопку **CLOCK** 6.
(На дисплее 1 начнет мигать значение минут).



- 4** Установите минуты, поворачивая ручку **TIME ADJUST** 14.
(На дисплее 1 начнет мигать значение минут).



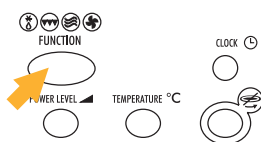
- 5** Нажмите еще раз кнопку **CLOCK** 6.
(На дисплее появится установленное время)



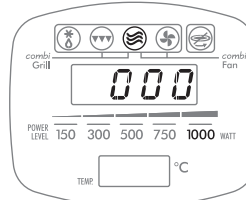
- Для изменения установленного времени нажмите кнопку **CLOCK** 6 и затем установите новое время как описано выше.
- Время можно посмотреть и после активизации какой-либо функции, нажав кнопку **CLOCK** 6 (время будет показываться в течение 2 секунд).

ГЛАВА 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ ФУНКЦИЙ

2.2 КАК ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

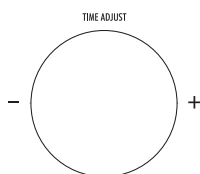


1 Нажмите кнопку **FUNCTION** 3 (выбор функций) и выберите требуемую функцию, которая будет отображена загоревшимися соответствующими символами, расположенными над дисплеем 1. Можно задать следующие температуры:

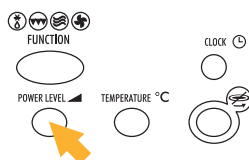


ИНДИКАТОР	ВЫБРАННАЯ ФУНКЦИЯ	ИНДИКАТОР	ВЫБРАННАЯ ФУНКЦИЯ
	только микроволны		комбинация микроволн и гриля
	автоматическое размораживание		только конвекционная печь
	комбинация микроволн и конвекционной печи		только гриль

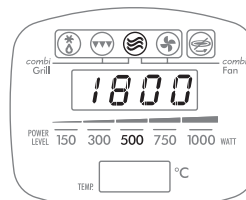
РУССКИЙ



2 Установите длительность готовки, поворачивая ручку **TIME ADJUST** 14. Для выбора времени обратитесь к таблице, приведенной в Главе 3.



3 Для функций
только микроволны
комбинация микроволны +
конвекционная печь
комбинация микроволны +
гриль

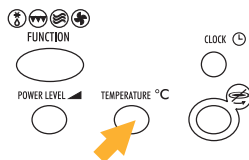


задайте уровень мощности микроволн, несколько раз нажав кнопку **POWER LEVEL** 5, пока требуемое значение мощности, выраженное в цифрах над дисплеем 2 (снизу) не замигает. Для выбора времени обратитесь к таблице, приведенной в Главе 3.

Примечание:

- в режиме функции **автоматического размораживания** не нужно выбирать уровень мощности.
- в режиме функции микроволны + конвекционная печь максимальная задаваемая мощность составляет 750 Вт.
- заданную мощность можно изменять также во время готовки, нажав кнопку **POWER LEVEL** 5.

ГЛАВА 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ ФУНКЦИЙ



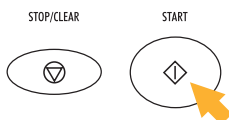
- 4** Для функций:
**комбинация микроволны +
конвекционная печь
только конвекционная печь**



задайте температуру готовки, несколько раз нажав кнопку **TEMPERATURE °C** 4, пока дисплей 2 (внизу) не покажет требуемую температуру. Для выбора температуры обратитесь к таблице, приведенной в Главе 3.

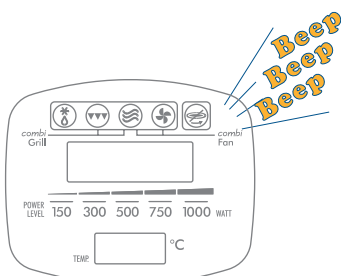
Примечание:

- после того, как готовка начнется, на дисплее 2 будет отображаться подъем действительной температуры внутри печи.
- после достижения заданной температуры прозвучит акустический сигнал (3 раза). На дисплее 2 будет показана заданная температура.
- заданную температуру можно изменять также во время готовки, нажав кнопку **TEMPERATURE °C** 4.



- 5** Начните процесс готовки, нажав кнопку **START** 13. На дисплее 1 появится отсчет времени, оставшегося до конца готовки и на дисплее 2 температура печи, если это предусмотрено функцией.

Примечание: если по какой-либо причине процесс готовки не может быть начат, все занесенные значения через 2 минуты будут автоматически удалены.



- 6** По завершении готовки прозвучит звуковой сигнал (3 раза) и на дисплее появится сообщение **"END"**. Откройте дверцу и достаньте пищу (на дисплее появится время суток или, если печь горячая, сообщение **"COOL"**, см. примечание ниже).

Примечание:

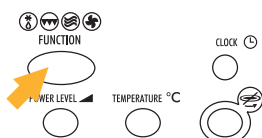
- в любой момент можно проверить, как протекает заданная функция, открыв дверцу и осмотрев продукты. Таким образом прерывается подача микроволн, которая возобновляется после того, как дверца закрыта и нажата кнопка **START** 13.
- если по какой-либо причине необходимо прервать готовку, не открывая дверцы, достаточно нажать кнопку **STOP/CLEAR** 12.
- для того, чтобы завершить готовку выполните следующее:
- если дверца печи открыта, нажмите 1 раз кнопку **STOP/CLEAR** 12.
- если дверца печи закрыта и готовка продолжается, нажмите 2 раза кнопку **STOP/CLEAR** 12. На дисплее снова будут показываться часы.
- данная модель автоматически выполняет цикл охлаждения, который начинается, когда печь имеет повышенную температуру (например, в конце длинной готовки с функциями нагрева). Во время этого цикла на дисплее появится сообщение **"COOL"**. Работают вентиляторы и лампа печи (они отключаются автоматически).

После завершения любой готовки лампа печи и вентилятор охлаждения работают до тех пор, пока не откроется дверца печи.

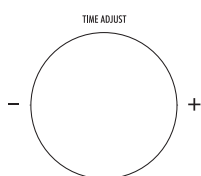
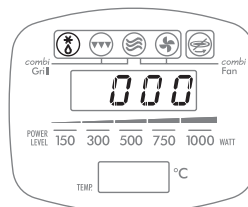
ГЛАВА 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ ФУНКЦИЙ

2.3 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ РАЗМОРАЖИВАНИЯ И ГОТОВКИ

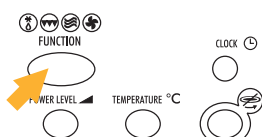
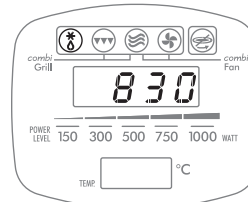
Для программирования автоматического цикла последовательной размораживания и готовки выполните следующее:



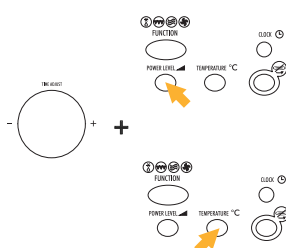
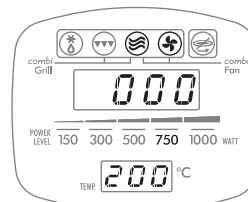
- 1** Установите функцию автоматической размораживания, нажав два раза кнопку **FUNCTION 3** (выбор функции). На дисплее появится индикатор, касающийся автоматического размораживания.



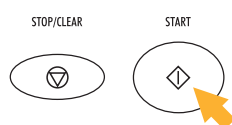
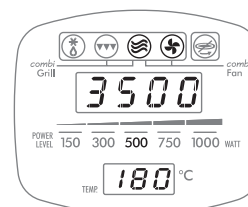
- 2** Установите длительность размораживания, повернув ручку **TIME ADJUST 14**.



- 3** Установите последующую жарку, выбрав нужную функцию, нажимая кнопку **FUNCTION 3** (выбор функции) до тех пор, пока не появится соответствующая индикация (например, комбинация функция микроволны + конвекционная печь)

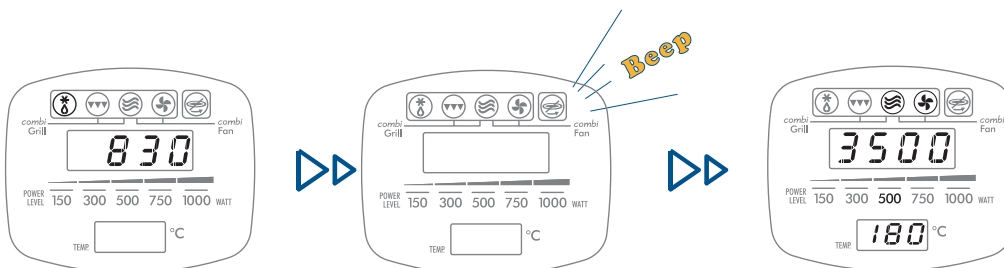


- 4** отрегулируйте длительность готовки и, если это предусмотрено функцией, уровень мощности микроволн и температуру печи, как описано в предыдущем параграфе (пар. 2.2).



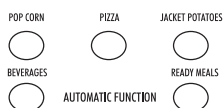
- 5** Нажмите кнопку **START 13**.

Переход от размораживания к готовке будет отмечен звуковым сигналом.

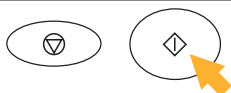


ГЛАВА 2 - УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ ФУНКЦИЙ

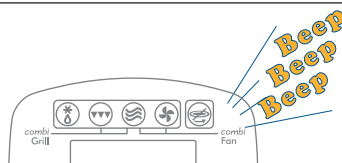
2.4 КАК ВЫЗВАТЬ ЗАНЕСЕННЫЕ В ПАМЯТЬ РЕЦЕПТЫ (КНОПКИ AUTOMATIC FUNCTION).



- 1 Нажмите одну из требуемых кнопок "**AUTOMATIC FUNCTION**". (На дисплее мигают индикаторы заданной длительности и температуры и включаются индикаторы заранее установленной функции и уровня мощности). Для выбора наиболее подходящего меню см. пар.3.8.



- 2 Нажмите кнопку **START** 13 для того, чтобы начать приготовление.



- 3 По окончании заданного времени прозвучат три длинных звуковых сигнала и на дисплее появится надпись "**END**".

2.5 БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Данная функция очень полезна для нагрева небольшого количества пищи или напитков.

- Нажмите кнопку **START** 13 - печь включится на 30 секунд на максимальной мощности. При повторном нажатии время увеличивается на 30 секунд до максимального значения 3 минуты.
- Данная функция начинает работать, если включается в течение 1 минуты после того, как пища помещена в печь.

Быстрый нагрев полезен для завершения готовки. После того, как готовка начата, заданное время может быть изменено ручкой **TIME ADJUST** 14 максимум до 60 минут.

2.6 БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

Печь оснащена предохранительным устройством, которое не позволяет изменить установленное время готовки во время приготовления блюда, что дает возможность предотвратить случайное и опасное увеличение времени работы печи (пища может загореться!). Для того, чтобы предохранительное устройство начало работать:

- В течение 5 секунд удерживайте нажатой кнопку **STOP/CLEAR** 12.
- Печь издаст короткий звуковой сигнал, изменить время готовки блюд будет невозможно.
- Для отключения установленной блокировки необходимо нажать и удерживать кнопку **STOP/CLEAR** 12 до появления звукового сигнала.

2.7 КНОПКА ОСТАНОВКИ ТАРЕЛКИ

В случае, если необходимо использовать контейнеры/емкости большого размера (или с ручками), которые не смогут повернуться, можно заблокировать движение вращающейся тарелки. Нажмите кнопку **FERMA PIATTO** 15, операция возможна только после установки функции готовки, начинает мигать светодиодный индикатор справа сверху.

После того, как нажата кнопка **START** 13, индикатор мигает еще 5 раз, после чего останется включенным на все заданное время; для того, чтобы результаты были наилучшими, пища во время готовки перемешивается/переворачивается. Функция **FERMA PIATTO** остается включенной и для последующей готовки до того момента, когда будет вновь нажата кнопка **FERMA PIATTO** 15.

При работе функции "только микроволны" максимальная используемая мощность составляет 750 Вт (автоматически уменьшается электронным контролем при нажатии кнопки **FERMA PIATTO** 15).

2.8 ФУНКЦИЯ "MEMOTIME"

Данная функция позволяет использовать таймер до 60 минут при НЕ работающей печи.

- Нажимайте кнопку **FUNCTION** до появления на дисплее 2 трех полосок, затем задайте требуемое время, повернув ручку **TIME ADJUST** 14 и включите кнопку **START** 13.
- По завершении времени прозвучат 3 звуковые сигналы и на дисплее появится сообщение **END**.

ГЛ. 3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ С ВРЕМЕНЕМ ГОТОВКИ

3.1 РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- Продукты, замороженные в пакетах или пластиковой пленке, либо в упаковке при отсутствии на них металлических частей (например, хомутиков или скрепок) могут непосредственно помещаться в печь.
- Некоторые продукты, например, овощи или рыба не нуждаются в полном размораживании перед началом приготовления.
- Блюда с соусом, тушеные блюда и рагу размораживаются лучше и быстрее, если их перемешивать время от времени, переворачивать и разделять
- При размораживании мясо, рыба и фрукты теряют жидкость - размораживайте их в ванночке.
- Перед замораживанием рекомендуется уложить каждый кусок мяса в отдельный пакет. Это позволит сэкономить драгоценное время при приготовлении.
- Сразу же после размораживания до готовки важно соблюсти время выдержки, под временем выдержки (в минутах) подразумевается время, которое пища должна выдерживаться после приготовления для того, чтобы тепло равномерно распределилось.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ РАЗМОРАЖИВАНИЯ ДЛЯ ФУНКЦИИ "АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ"

ВИД	КОЛИЧЕСТВО	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ	ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ РЕШЕТКА
МЯСО					
• Жаркое (свинина, молодая говядина, телятина и т.д.)	1 кг	19 - 21	Перевернуть на половине времени размораживания	Нет	20
• Бифштексы, отбивные, стейки	200 г	4 - 6		Нет	5
• Бефстроганов, гуляш	500 г	10 - 12		Нет	10
• Фарш	250 г	5 - 7		Нет	15
• Гамбургер	500 г	10 - 12	См. примечание *	Нет	15
• Шпикачки	200 г	5 - 7		Нет	10
	300 г	6 - 8		Нет	10
ПТИЦА					
• Утка, индейка	1,5 кг	25 - 27	Переверните птицу на половине времени размораживания. После окончания времени выдержки для того, чтобы удалить оставшийся лед, промойте под горячей водой.	Нет	20
• Целый цыпленок	1,5 кг	25 - 27		Нет	20
• Цыпленок кусочками	700 г	13 - 15		Нет	10
• Грудка цыпленка	300 г	8 - 10		Нет	10
ОВОЩИ			Замороженные овощи не нуждаются в размораживании перед готовкой.		
РЫБА					
• Филе	300 г	7 - 9	Переверните рыбу на половине времени размораживания.	Нет	7
• Куски	400 г	8 - 10		Нет	7
• Целиком	500 г	10 - 12		Нет	7
• Раки	400 г	8 - 10		Нет	7
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
• Масло	250 г	4 - 6	Удалите алюминиевую фольгу или металлические части.	Нет	10
• Сыр	250 г	5 - 7	Сыр не размораживается полностью.	Нет	15
• Сливки	200 ml	7 - 9	Соблюдайте время выдержки. Сливки извлекаются из контейнера и перекладываются в тарелку.	Нет	5
ХЛЕБ					
• 2 средние булочки	150 г	1 - 2	Положите хлеб непосредственно на вращающуюся тарелку.	Нет	3
• 4 средние булочки	300 г	2 - 4		Нет	3
• Нарезанный хлеб	250 г	2 - 4		Нет	3
• Нарезанный хлеб из непросеянной муки	250 г	2 - 4		Нет	3
ФРУКТЫ					
• Клубника, сливы, вишни, смородина, абрикосы	500 г	8 - 10	Перемешайте 2-3 раза.	Нет	10
• Малина	300 г	5 - 7	Перемешайте 2-3 раза.	Нет	10
• Ежевика	250 г	3 - 5	Перемешайте 2-3 раза.	Нет	6

* Данные сведения пригодны для выполнения проверки размораживания замороженного мяса по нормам 60705, пар. 13.3 (см. пар. 2). Перевернуть на половине заданного времени. Замороженный продукт кладется непосредственно на вращающуюся тарелку. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2.

ГЛ. 3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ С ВРЕМЕНЕМ ГОТОВКИ

3.2 ВАГЖЕВ

Разогревание пищи - это функция, которая подчеркивает полезность и эффективность вашей печи. По сравнению с традиционными способами, используя микроволновую печь, можно значительно сэкономить время, а следовательно, и электроэнергию.

- Рекомендуется разогревать пищу (особенно если она заморожена) до температуры не менее 70°C (она должна обжигать!). Пищу нельзя употреблять сразу же, так как она слишком горячая, но гарантируется ее полная стерилизация.
- Для разогревания готовой или замороженной пищи всегда соблюдайте следующие правила:
 - извлеките пищу из металлической посуды;
 - накройте ее прозрачной пленкой (пригодной для микроволновых печей) или промасленной бумагой; в этом случае сохранится весь натуральный вкус, а печь будет чистой; можно накрыть перевернутой тарелкой;
 - для ускорения и равномерности нагрева по возможности рекомендуется часто перемешивать или переворачивать;
 - отнеситесь с большим вниманием к времени, указанному на упаковке, и помните, что при некоторых условиях указанное время должно быть увеличено.
- Замороженные продукты перед началом разогревания должны быть разморожены. Чем ниже начальная температура продуктов, тем больше будет необходимое время для разогревания.

Внимание: разогревание некоторых блюд может быть легко выполнено при помощи функций, занесенных в "AUTOMATIC FUNCTION", см. инструкции на стр. 59.

ВРЕМЯ РАЗОГРЕВАНИЯ

ВИД	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
РАЗМЯГЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ					
• Шоколад/глазурь • Масло	100 г 50-70 г	 "	500 1000	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Поместите в тарелку. Один раз перемешайте глазурь Для того, чтобы масло растаяло, подождите 1 минуту.
ПИЩА ОТ ТЕМП. ХОЛОДИЛЬНИКА (5-8°C) ДО 20/30°C					
• Йогурт • Детские напитки	125 г 240 г	" "	1000 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Снимите металлическую фольгу. Разогревайте бутылочку без соски и сразу же после нагрева перемешайте содержимое, чтобы выровнять температуру. Перед употреблением проверьте температуру содержимого. Если молоко при комнатной температуре, слегка сократите указанное время. Если используется порошковое молоко, следует тщательно перемешать его, поскольку оставшийся порошок может загореться. Используйте только стерилизованное молоко.
ПОЛУФАБРИКАТ ОТ ТЕМП. ХОЛОДИЛЬНИКА (первоначальная темп. 5-8°C) ДО 70°C					
• Упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 г	"	1000	3 - 5	Подразумеваются упаковки любого вида полуфабрикатов продуктов, имеющиеся в продаже, которые нагреваются до 70°C. Выньте продукты из металлической упаковки и положите их непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу. Для получения наилучших результатов блюдо должно быть всегда закрыто.
• Упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 г	"	"	3 - 5	
• Упаковка рыбы и/или овощей	300 г	"	"	2 - 4	Подразумеваются порции любого вида готовых к употреблению продуктов, которые нагреваются до 70°C. Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и обязательно накрыть прозрачной пленкой или перевернутой тарелкой.
• Мясное и/или овощное блюдо	400 г	"	"	4 - 6	
• Блюдо из макаронных изделий, канеллони или лазанье	400 г	"	"	4 - 6	
• Блюдо из рыбы и/или овощей	300 г	"	"	3 - 5	
ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ ДЛЯ НАГРЕВА/ГОТОВКИ (первоначальная темп. -18-20°C) ДО 70°C					
• Упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 г	"	1000	5 - 7	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до температуры 70°C непосредственно в упаковке; если упаковка металлическая, то блюдо следует положить прямо в тарелку, которая будет подана к столу и увеличить время на несколько минут.
• Упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 г	"	"	4 - 6	
• Упаковка приготовленной рыбы и/или овощей	300 г	"	"	2 - 4	Извлеките сырые продукты из упаковки, положите их в пригодную для микроволновых печей посуду и накройте. Подразумеваются порции любого вида замороженных готовых к употреблению продуктов, которые нагреваются до 70°C. Замороженную пищу положите непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и накройте перевернутой тарелкой или посудой из пирекса. Убедитесь, что продукты нагрелись в центре, при возможности перемешайте.
• Упаковка рыбы и/или сырых овощей	300 г	"	"	6 - 8	
• Порция мяса и/или овощей	400 г	"	"	5 - 7	
• Порция макаронных изделий, канеллони или лазанье	400 г	"	"	6 - 8	
• Порция рыбы и/или овощей	300 г	"	"	3 - 5	
НАПИТКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА (5-8°C) ДО ПРИМ. 70°C					
• 1 чашка воды • 1 чашка молока • 1 чашка кофе • 1 тарелка бульона	180 мл 150 мл 100 мл 300 мл	" " " "	1000 " " "	1'30" - 2' 1'.15" - 1'.45" 1'.15" - 1'.45" 3 - 4	Все напитки перемешиваются в конце разогревания для того, чтобы температура была однородной. Рекомендуется накрыть бульон перевернутой тарелкой.
НАПИТКИ ОТ ТЕМП. ПОМЕЩЕНИЯ 20-30°C ДО ПРИМ. 70°C					
• 1 чашка воды • 1 чашка молока • 1 чашка кофе • 1 тарелка бульона	180 мл 150 мл 100 мл 300 мл	" " " "	1000 " " "	1'.15" - 1'.45" 1 - 1'.30" 0'.45" - 1'.15" 2 - 3	Все напитки перемешиваются в конце разогревания для того, чтобы температура была однородной. Рекомендуется накрыть бульон перевернутой тарелкой.

ГЛ. 3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ С ВРЕМЕНЕМ ГОТОВКИ

3.3 - ГОТОВКА ЗАКУСОК, ПЕРВЫХ БЛЮД

Густые и жидкие супы, в основном, требуют меньшее количество жидкости, 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 одинаковым с временем, необходимым для традиционного приготовления. Преимуществом приготовления риса в микроволновой печи является отсутствие необходимости постоянного перемешивания (достаточно помешать 2-3 раза).

ВИД	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ РЕШЕТКА
• Лазанье	1100 г	 + 	1000 1000	- -	8 + 8	Время, требуемое для сырого теста. Если используется полуфабрикат, достаточно 8 минут готовки при комбинированном режиме микроволны и гриль.	Низкая
• Ньокки по-римски	600 г		1000	-	12	Не кладите слишком много.	Низкая
• Запеканка из макарон	1500 г		1000	-	8	Макароны предварительно отвариваются.	Низкая
• Рис	300 г Рис		1000	-	12-15	Ингредиенты нужно положить все вместе, в пригодную для микроволновой печи посуду и накрыть прозрачной пленкой (для 300 г риса необходимо 750 г бульона, при максимальной мощности печи, запрограммированной приблизительно на 12-15 минут).	Нет
• Пицца	800 г		-	200°C	30	Расположите пиццу на бумаге для выпечки, размещенную на подставке для тортов или на съемном дне металлической формы для тортов. Нагрейте печь до 200°C.	Низкая
• Свежий киш лорен	800 г		-	160°C	40	Используйте формы с защелкой (печь должна быть разогрета).	Низкая
• Замороженный киш лорен	550 г		-	190°	45	Положите на металлический противень (печь должна быть разогрета).	Низкая

3.4 - ГОТОВКА МЯСА

Готовка тесно связана с размером и однородностью продуктов - бефстроганов готовится быстрее, чем жаркое, так как состоит из мелких и одинаковых кусочков мяса. Чтобы жаркое, цыпленок, мясо на шампурах были более мягкими, в начале готовки рекомендуется добавить 1/2 стакана воды.

ВИД	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ РЕШЕТКА
• Жаркое (свинина, молодая говядина)	1000 г	 	500	190°C	35-40	Для того, чтобы избежать пересушивания, оставьте вокруг немного жира. Не кладите слишком много приправ.	Низкая
• Котлета	800 г		500	180°C	22-25	Перемешайте 500 г мясного фарша с яйцом, ветчиной, панировочными сухарями и т.д. Добавьте немного масла и немного белого вина.	Низкая
• Котлета	900 г		750	-	20	См. примечание *	Нет
• Целый цыпленок	1200 г		750	190°C	40	Для стекания жира вилкой сделайте отверстия в коже. См. примечание **	Низкая
• Цыпленок кусочками	700 г		750	190°C	25	Во время готовки 1 раз перемешайте.	Низкая
• Мясо на шампурах	600 г		500	180°C	17-20	На половине готовности переверните	Низкая
• Гуляш	1500 г		1000	-	30-35	Готовьте в открытом виде и перемешайте 2-3 раза.	Нет
• Грудка цыпленка	500 г		750	-	10-15	На половине готовности переверните	Нет
• Телячья или свиная отбивная	3 куска		-	-	16-18	Нагрейте печь в течение 3 минут. Переверните на половине готовности, так как сопротивления гриля нагревают только верхнюю часть печи.	Высокая
• Шпикачки	3 куска		-	-	10-12	Нагрейте печь в течение 3 минут. Переверните на половине готовности, так как сопротивления гриля нагревают только верхнюю часть печи.	Высокая
• Гамбургер	3 куска		-	-	10-12	Нагрейте печь в течение 3 минут. Переверните на половине готовности, так как сопротивления гриля нагревают только верхнюю часть печи.	Высокая

* Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовки блюд из мясного фарша по нормам 60705, пар. 12.3.3. Накройте посуду прозрачной пленкой для микроволновых печей. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2.

** Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовки блюд по нормам 60705, пар. 12.3.6. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2.

ГЛ. 3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ С ВРЕМЕНЕМ ГОТОВКИ

3.5 - ГОТОВКА ГАРНИРА И ОВОЩЕЙ

В отличие от пищи, приготовленной традиционным способом, приготовленные в микроволновой печи овощи лучше сохраняют цвет и питательные свойства. До начала готовки промойте и очистите овощи. Овощи большого размера должны быть порезаны на одинаковые куски. На каждые 500 г. овощей добавьте приблизительно 5 ложек воды (волокнистые овощи требуют больше воды). Овощи, приготовленные при использовании функции ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ, должны постоянно накрываться прозрачной пленкой, пригодной для микроволновых печей. Помешайте, как минимум, один раз на середине готовки и только в конце добавьте немного соли.

Внимание: указанное в таблице время носит указательный характер и зависит от веса, температуры до начала приготовления, консистенции и структуры овощей.

ВИД	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ РЕШЕТКА
• Спаржа	500 г		1000	-	8-9	Порезать на кусочки, размером 2 см	Нет
• Артишоки	300 г		1000	-	10-11	Рекомендуется использовать сердцевину артишока	Нет
• Фасоль	500 г		1000	-	10-11	Порезать на кусочки	Нет
• Брокколи	500 г		1000	-	6-7	Разделить на "цветки"	Нет
• Брюссельская капуста	500 г		1000	-	6-7	Оставить целиком	Нет
• Белокочанная капуста	500 г		1000	-	6-7	Оставить целиком	Нет
• Краснокочанная капуста	500 г		1000	-	6-7	Оставить целиком	Нет
• Морковь	500 г		1000	-	8-9	Порезать на равные части	Нет
• Цветная капуста	500 г		1000	-	10-11	Разделить на соцветия	Нет
• Цветная капуста с бешамелем	1000 г	+	1000	-	7 + 10	Время для сырой капусты. Если предварительно отварена, достаточно 10 мин. в комбинированном с грилем режиме	Низкая
• Сельдерей	500 г		1000	-	6-7	Разделить на куски	Нет
• Баклажаны	800 г		1000	-	5-6	Нарезать кружочками	Нет
• Баклажаны на гриле	4 дольки		-	-	9-11	Нагрейте печь в течение 3 минут На половине готовности переверните	Высокая
• Баклажаны по-пармски	1300 г	+	1000	-	7-9	Баклажаны могут готовиться уже жареными или приготовленными на гриле	Низкая
• Лук-порей	500 г		1000	-	5-6	Оставить целиком	Нет
• Шампиньоны	500 г		1000	-	5-6	Оставьте целиком Не нужно воды	Нет
• Лук	250 г		1000	-	4-5	Целиком одинакового размера. Не нужно воды	Нет
• Шпинат	300 г		1000	-	5-6	Накройте после промывки и стекания	Нет
• Горох	500 г		1000	-	9-10		Нет
• Фенхель	500 г		1000	-	11-12	Порезать на четвертушки	Нет
• Панированные помидоры	800 г	+	500	-	9-11	Рекомендуется, чтобы были одинакового размера	Низкая
• Сладкий перец	500 г		1000	-	8-9	Порезать на кусочки	Нет
• Перец на гриле	4 четвертушки		-	-	9-11	Нагрейте печь в течение 3 минут На половине готовности переверните	Высокая
• Перец фаршированный	1400 г	+	1000 1000	- -	8 + 9	Предпочтительно, чтобы были низкими и широкими	Низкая
• Картофель	500 г		1000	-	7-8	Порезать на равные части	Нет
• Жареный картофель (сырой)	500 г	+	500	190°C	25-30	Перемешайте 2-3 раза	Низкая
• Жареный картофель (замороженный)	900 г	+	500	200°C	35-40	Перемешайте 2-3 раза	Низкая
• Панированный картофель	1100 г (всего)	+	750	190°C	20	См. примечание *	Низкая
• Цуккини	500 г		1000	-	6-7	Оставьте целиком	Нет

* Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовки блюд по нормам 60705, пар. 12.3.4. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2.

ГЛ. 3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ С ВРЕМЕНЕМ ГОТОВКИ

3.6 - ГОТОВКА РЫБЫ

Рыба готовится очень быстро и с прекрасными результатами. Можно заправить ее небольшим количеством сливочного или растительного масла (или не заправлять вообще).

На-кройте прозрачной пленкой. При наличии кожи ее необходимо надрезать; куски рыбы расположите равномерно. Не рекомендуется готовить рыбу в панировке с яйцом.

ВИД	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ РЕШЕТКА
• Филе	300 г		750	-	5-7	Закройте пленкой	Нет
• Кусочки	300 г		750	-	7-9	Закройте пленкой	Нет
• Целиком	500 г		750	-	8-10	Закройте пленкой	Нет
• Целиком	250 г		750	-	5-7	Закройте пленкой	Нет
• Куски	400 г		750	-	7-9	Закройте пленкой	Нет
• Раки	500 г		750	-	7-9	Закройте пленкой	Нет
• Жарка в печи	600 г		150	190°	30	Добавьте масло, дольку чеснока, каплю белого вина и воды. Не накрывайте	Низкая

3.7 - ГОТОВКА СЛАДОСТЕЙ И ТОРТОВ

Для готовки тортов необходимо предварительно прогревать печь до температуры, указанной в таблице. Только после того, как температура достигла заданной (5 звуковых сигналов), можно помещать торт в печь.

ВИД	КОЛИЧЕСТВО	РЕЖИМЫ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ РЕШЕТКА
• Ореховый торт	1100 г		150	170°C	25-30	Готовьте в кастрюле из пирекса.	Низкая
• Торт Кварк	1500 г		500	160°C	35-40	Готовьте в кастрюле из пирекса.	Низкая
• Торт с джемом	700 г		-	160°C	40	Используйте металлическую форму	Низкая
• Кекс	950 г		-	160°C	90	Используйте прямоугольную форму	Низкая
• Торт Маргаритка	700 г		-	160°C	40	Используйте металлическую форму	Низкая
• Торт с грецкими орехами	650 г		-	160°C	40	Используйте металлическую форму	Низкая
• Egg custard (Яичный крем)	750 г		1000	-	16	См. примечание *	Нет
• Sponge cake (Бисквит)	475 г		1000	-	6	См. примечание **	Низкая
• Cake (Бисквит)	710 г		150	160°C	30	См. примечание ***	Низкая

* Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовки блюд по нормам 60705, пар. 12.3.1. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2.

** Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовки блюд по нормам 60705, пар. 12.3.2. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2.

*** Данные сведения пригодны для выполнения проверки готовки блюд по нормам 60705, пар. 12.3.5. Не забывайте предварительно прогревать печь, используя только вентилятор с установленной низкой решеткой. Прочие указания, касающиеся тестирования других характеристик в соответствии с нормой 60705, приведены в таблице на стр. 2.

ГЛ. 3 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: РЕКОМЕНДАЦИИ И ТАБЛИЦЫ С ВРЕМЕНЕМ ГОТОВКИ

3.8 - РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ПОМОЩИ КНОПОК БЫСТРОГО МЕНЮ

Кнопкам **БЫСТРОГО МЕНЮ** соответствуют 5 различных программ с продолжительностью приготовления и уровнем мощности, заранее введенными в память, кнопки позволяют достичь **оптимальных результатов** для блюд, приведенных в таблице, следующей ниже.

КНОПКА	РЕКОМЕНДАЦИИ	ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ
(10) BEVERAGES (НАПИТКИ)		
- Нажмите 1 раз - Нажмите 2 раза - Нажмите 3 раза - Нажмите 4 раза	- Разогревание 1 кофейной чашки (50 мл.) от комнатной температуры. - Разогревание 1 кофейной чашки (125 мл.) от комнатной температуры. - Разогревание 1 большой чашки (200 мл) от температуры холодильника. - Разогревание 1 тарелки с супом (300 мл) от температуры холодильника.	Разогрев жидкость, хорошо ее перемешайте для выравнивания температуры.
(8) JACKET POTATOES (КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ)		
- Нажмите 1 раз - Нажмите 2 раза - Нажмите 3 раза	- Приготовление 200 г картофеля. - Приготовление 400 г картофеля. - Приготовление 600 г картофеля.	Хорошо промойте картофель с кожурой, проколите ее вилкой и положите на вращающуюся тарелку. Подавайте на стол еще горячим, фаршированным маслом или сыром.
(11) READY MEALS (ГОТОВЫЕ БЛЮДА) блюда из холодильника (5-8°C)		
<i>Внимание: в конце разогревания пища и контейнеры могут быть очень горячими. Используйте прихватки и перчатки для печей.</i>		
- Нажмите 1 раз - Нажмите 2 раза	- Разогревание 1 порции (250-350 г) - Разогревание 2 порций (450-550 г)	Рекомендуется для порций готовых продуктов, хранящихся в холодильнике в тарелке (в той же, которая подается на стол). Пища ни в коем случае не накрывается. В случае использования готовых фасованных блюд извлеките их из алюминиевого контейнера и положите на тарелку.
(9) PIZZA (ПИЦЦА) замороженная пицца, готовые замороженные блюда		
<i>Внимание: в конце разогревания пища и контейнеры могут быть очень горячими. Используйте прихватки и перчатки для печей.</i>		
- Нажмите 1 раз - Нажмите 2 раза - Нажмите 3 раза	- Разогревание 1 замороженной пиццы (250-500 г) - Разогревание 1 порции (250-350 г) - Разогревание 2 порций (450-550 г)	Положите пиццу прямо на низкую решетку. Положите упаковку на вращающуюся тарелку, удалив накрывающую ее пленку. Однако, если упаковку нельзя помещать в микроволны (например, металлические контейнеры), извлеките пищу из упаковки и положите ее в тарелку. Разогрейте, установив, не закрывая, на вращающуюся тарелку.
(7) POP CORN (ПОП КОРН)		
Нажмите 1 раз	Приготовление 1 упаковки воздушной кукурузы 100 г для микроволновой печи.	Внимательно прочитайте инструкции на упаковке и положите ее на вращающуюся тарелку.

ГЛ. 4 - ЧИСТКА И УХОД

4.1 ЧИСТКА

До выполнения операций по уходу или чистке, всегда вынимайте вилку из розетки электропитания и дождитесь охлаждения прибора.

Благодаря специальной эмали, которой покрыта внутренняя поверхность печи, не удерживающей брызги и частицы пищи, очистка производится чрезвычайно просто. Содержите в чистоте от капель масла или жира крышку выхода микроволн С.

При чистке внутренней поверхности печи не пользуйтесь абразивными моющими средствами, металлическими мочалками или острыми металлическими предметами. Помимо этого, обратите внимание на то, чтобы в вентиляционные отверстия выхода воздуха и пара в верхней части прибора не попали вода или моющее средство. Рекомендуется избегать применения спирта, абразивных моющих средств и моющих средств на основе аммиака для чистки внутренней и внешней поверхности дверцы.

Для обеспечения надежного закрытия поддерживайте в чистоте внутреннюю сторону дверцы, избегая попадания грязи и крошек пищи между дверцей и передней панелью печи.

Регулярно прочищайте 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 опору I и промывать их, как, впрочем, и днище печи.

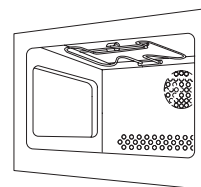
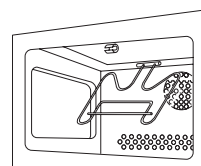
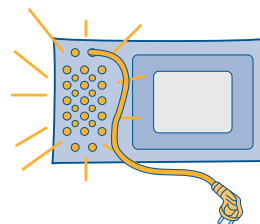
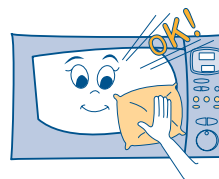
Промывайте вращающуюся тарелку и ее опору в воде с нейтральным моющим средством (можно мыть в посудомоечной машине).

Не погружайте горячую вращающуюся тарелку в холодную воду; из-за сильного перепада температуры она может лопнуть.

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

Для облегчения очистки внутренней части печи можно опустить верхнее сопротивление, повернув керамическое зацепление.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: после очистки установите на место и закрепите сопротивление. Печь не должна быть использована с опущенным сопротивлением.



ГЛ. 4 - ЧИСТКА И УХОД

4.2 УХОД

В случае, если что-либо не работает или обнаружении дефекта обратитесь в уполномоченный производителем сервисный центр. В любом случае, перед обращением к нашим специалистам необходимо провести простой контроль:

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА/СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Прибор не работает	- Дверь неплотно закрыта - Вилка неправильно вставлена в розетку - Розетка обесточена (проверьте предохранительные пробки в помещении).
Конденсат на верхней поверхности, внутри печи либо вокруг дверцы	Во время приготовления пищи, содержащей воду образование пара в печи, его выход наружу и конденсация на верхней и внутренней поверхности является совершенно нормальным.
Образование искр внутри печи	- При готовке в микроволнах и комбинированном режиме не включайте печь без продуктов. - Не пользуйтесь при указанных режимах металлической посудой, пакетами или упаковкой с металлическими деталями.
Пища нагревается недостаточно	- Выберите правильную функцию или сократить время приготовления - Перед приготовлением продукты не были разморожены полностью.
Продукты горят	Выберите правильную функцию или сократить время приготовления
Пища готовится неравномерно	- Перемешивайте пищу во время готовки. Помните, что пища готовится лучше, если она порезана на равные части. - Вращающаяся тарелка заблокирована

ПРИМЕЧАНИЕ: Если осветительная лампа печи перегорела, то печью можно продолжать пользоваться. Для замены лампы обратитесь в уполномоченный центр технического обслуживания.