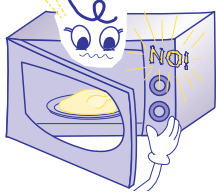
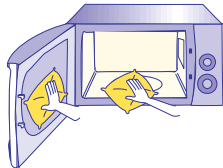
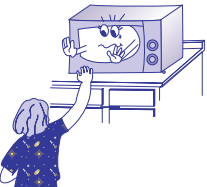


Перед использованием печи внимательно прочитайте эти рекомендации. Это позволит Вам избежать ошибок и получить наилучшие результаты.

- 1) Эта печь предназначена для размораживания, разогревания и приготовления пищи в домашних условиях. Печь не должна использоваться в других целях и претерпевать какие бы то ни было изменения.
- 2) Перед подключением печи к сети убедитесь, что дверца плотно закрыта, проверьте отсутствие повреждений корпуса печи и плотную затяжку петель и крюков дверцы. Если вышеуказанные детали были повреждены, то печь не должна использоваться до тех пор, пока квалифицированный специалист (прошедший курс подготовки производителя или Сервисной службы) не выполнил ремонт.
 
- 3) Не пытайтесь включить печь с открытой дверцей, выводя из строя устройства безопасности.
- 4) Не включайте печь, если между передней стенкой и дверцей были зажаты какие-либо предметы. **Содержать в чистоте внутреннюю сторону двери (В)**, протирая её влажной тканью с неабразивными моющими средствами. Не допускать отложение мусора или остатков пищи между передней стенкой печи и дверцей.
 
- 5) Не включайте печь, если кабель питания или вилка повреждены (опасность удара током).
- 6) **Регулировка, ремонт и замена кабеля должны выполняться лишь только обученными изготовителем специалистами.** Ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом может быть опасен.
 
- 7) Если из печи идёт дым, то **НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ** и немедленно выключите прибор или отключите вилку от розетки.
- 8) Эта печь должна использоваться лишь только взрослыми людьми. **Не допускать к печи детей во время её работы (опасность ожогов).**
- 9) **Ни в коем случае не разогревайте печь (без пищи) и не включайте её "вхолостую" (без продуктов), так как это может вызвать образование искр.**

- 10) Перед использованием печи убедитесь, что выбранная посуда и принадлежности пригодны для их использования в микроволновой печи (смотри разд. "Посуда"). В частности, никогда не ставить в печь металлическую посуду и принадлежности: металл отражает микроволны, а также может вызвать образование искр.
- 11) Для предупреждения перегрева пищи и опасности пожара, рекомендуется следить за работой печи, когда пища находится в посуде одноразового использования из пластмассы, бумаги и другого горючего материала, а также при разогревании небольших количеств пищи.
- 12) **Не варить яйца в скорлупе.** Образующееся внутри давление может взорвать яйцо (даже после варки). Не разогревать варёные яйца, кроме яичницы.
- 13) 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.

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



- 15) Не разогревайте крепкие алкогольные напитки, а также большие количества растительного масла (могут загореться).
- 16) Правильно установите время приготовления пищи. При возникновении сомнений обратиться к таблице.

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



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

Можно использовать посуду из всех типов стекла (лучше, если это пирекс), керамики, фарфора, обожжённой глины, если они не имеют украшений или металлических частей (позолоченные ободки, рукоятки, ножки). Можно также использовать посуду из термостойкой пластмассы. Для короткого разогрева можно подкладывать бумажные салфетки, картонные подносы и пластмассовые тарелки одноразового пользования.

Необходимо, чтобы форма и размеры посуды позволяли свободное вращение.

Для использования посуды прямоугольной формы больших размеров (которая не может вращаться в печи),

достаточно отключить вращение тарелки (D), удалив ось (B) из своего гнезда. Учтите, что в этих условиях для получения удовлетворительных результатов необходимо перемешивать пищу и несколько раз повернуть посуду во время приготовления.

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

Необходимо заметить, что так как в микроволновой печи негреваются продукты, а не посуда, то пищу можно готовить непосредственно на подаваемых к столу тарелках, что позволит избежать использование и последующую мойку кастрюль.

	Стекло	Керамика	Фарфор	Посуда из обожжённой глины	Пластмассовая посуда для микроволновых печей	Бумажные чашки*	Бумажные тарелки*	Пергамина новая бумага*	Картон*	Металлическая посуда	Посуда с металл. элементами	Спец. бумага для жаркого
Размораживание												
Разогревание												
Приготовление												

* Если время слишком большое, то возможно возгорание.

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 23 л.

Наружные размеры (дл.хвыс.хшир.) 508х305х405

Внутренние размеры (дл.хвыс.хшир.) 350х215х330

Приблизительный вес 16 кг.

Диаметр вращающейся тарелки 31,5 см

Лампа печи 25 Вт

МОДЕЛЬ ЁМКОСТЬЮ 17 л.

Наружные размеры (дл.хвыс.хшир.) 458х295х370

Внутренние размеры (дл.хвыс.хшир.) 300х206х284

Приблизительный вес 14 кг.

Диаметр вращающейся тарелки 27 см

Лампа печи 25 Вт

ДЛЯ ОБЕИХ МОДЕЛЕЙ

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

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

Подключать прибор только к розеткам с током не менее 10 А.

Перед использованием убедитесь, что напряжение сети соответствует значению, указанному на табличке

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

УСТАНОВКА

1) Распаковав печь, убедитесь, что ось вращающейся тарелки (В) установлена в своём гнезде. Установить по центру печи опорное кольцо (Е) и поставить на него вращающуюся тарелку (D). Ось (В) должна встать в соответствующее гнездо вращающейся тарелки.

2) Убедитесь в отсутствии повреждений, полученных во время перевозки и в хорошем открывании и закрывании дверцы.

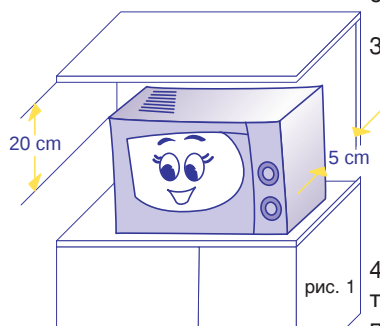


рис. 1

3) Установите печь в такое место, чтобы **между её боковыми поверхностями и задней стенкой оставалось расстояние 5 см., и не менее 20 см. над печью** (смотри рис. 1).

4) **Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия печи. В частности, не кладите никакие предметы на печь и проверяйте, чтобы отверстия выхода воздуха и пара (расположенные вверху, внизу и за печью) были ВСЕГДА ОТКРЫТЫ** (смотри рис. 2 и 3).

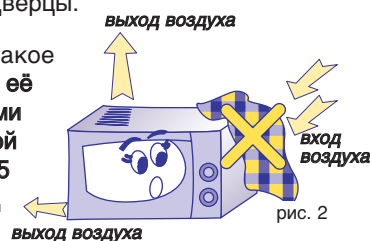
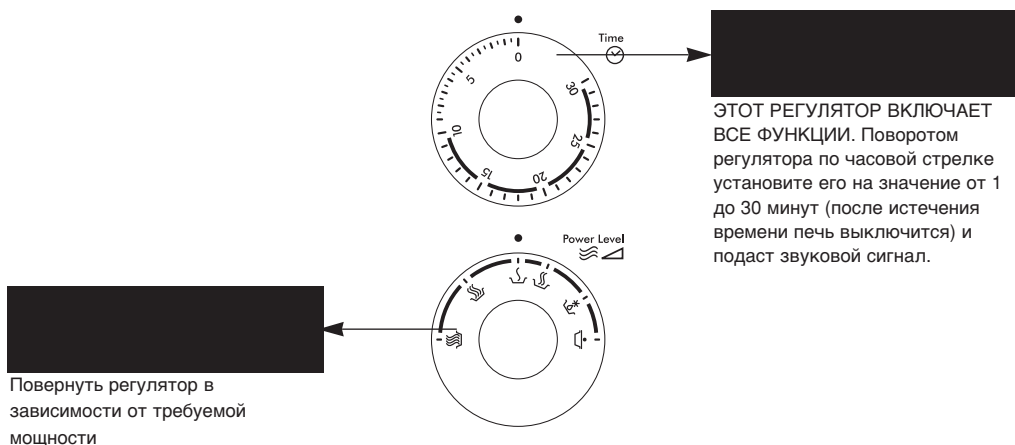


рис. 2



рис. 3

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ



Данное значение нанесено на табличке данных, расположенной на задней панели прибора, в графе MICRO OUTPUT (МОЩНОСТЬ ИЗЛУЧЕНИЯ).

Просматривая таблицы, необходимо всегда учитывать мощность Вашей печи! Это также важно при пользовании имеющимися в продаже рецептами.



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

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

• Поддержание пищи при температуре	Мощность		90w	70w	73
• Размораживание	Мощность		135w	105w	73
• Растапливание масла и размягчение сыров	Мощность		315w	245w	73
• Приготовление выпечки	Мощность	или	450w	350w	78
• Приготовление мяса	Мощность		650w	490w	82
• Приготовление фруктов	Мощность		900w	700w	73
• Приготовление овощей	Мощность		900w	700w	82
• Приготовление рыбы	Мощность		900w	700w	81
• Приготовление риса, супов	Мощность		900w	700w	80
• Разогревание уже готовой или замороженной пищи	Мощность		900w	700w	82
• Одновременное размораживание, разогревание, приготовление двух блюд	Только микроволны РАЗДЕЛИТЕЛЬНОЙ ПОДСТАВКОЙ (для некоторых моделей)				74
					75

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

Тепло образуется очень быстро, но только в пище, в то время как посуда нагревается косвенным путём, получая тепло от горячей пищи. Это позволяет предотвратить приставание пищи к посуде, что приводит к минимальному использованию (а в некоторых

случаях неиспользованию вообще) жиров во время приготовления.

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

Помимо этого, так как по сравнению с обычными способами приготовления идёт при более низкой температуре, пища теряет меньше влаги, не теряет питательные свойства и сохраняет больше вкусовых качеств.

1) Приготовление непосредственно связано с **величиной и однородностью пищи**: бефстроганов приготовится быстрее, чем жаркое, потому что бефстроганов состоит из более мелких и однородных кусков мяса. Для установки правильного времени необходимо учитывать, что при увеличении указанного на последующих страницах количества пищи, также и время приготовления должно увеличиваться пропорционально этому, и наоборот. Важно также соблюдать время "выдержки". Под **временем выдержки** подразумевается время, на протяжении которого пища должна выдерживаться после приготовления для обеспечения дальнейшего распространения тепла внутри неё. Например, температура мяса увеличивается приблизительно на 5-8°C за время выдержки. Время выдержки может протекать также и вне печи.

2) Одной из основных выполняемых операций является **перемешивание**: оно необходимо для выравнивания температур, а следовательно, и для сокращения времени приготовления.

3) Во время приготовления рекомендуется также **переворачивать** пищу. Это особенно касается мяса большими кусками (жаркое, целые куры...), а также маленькими (куриные окорочка, бефстроганов...).

4) **Продукты, имеющие кожу, скорлупу или кожуру (например яблоки, картофель, помидоры, сосиски, рыба) должны прокалываться вилкой в нескольких местах, чтобы пар мог выйти, а кожа или кожура не лопнула (рис. 4).**



рис. 4

5) Если готовятся несколько порций одной и той же пищи, например отварной картофель, разложите его в судке **кольцом** для равномерного приготовления (рис. 5).

6) Чем ниже температура пищи, помещаемой в микроволновую печь, тем выше необходимое время. Пища при комнатной температуре приготовится быстрее, чем пища из холодильника.

7) Готовить пищу, устанавливая посуду в центр вращающейся тарелки.

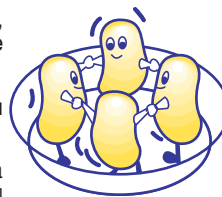


рис. 5

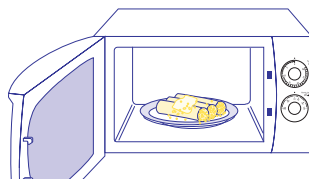
8) **Образование конденсата** в печи и в зоне выхода воздуха является абсолютно нормальным явлением. **Для уменьшения парообразования накрыть пищу прозрачной плёнкой, вощёной бумагой, стеклянными крышками или просто перевернутой тарелкой.** Помимо этого, пища с повышенным содержанием воды (например овощи) лучше готовится в закрытом виде. Кроме того, накрывание продуктов позволяет поддерживать в чистоте внутреннюю полость печи. Используйте специальную плёнку для микроволновых печей.

В К Л Ю Ч Е Н И Е П Е Ч И

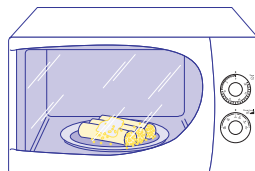
Положить пищу в посуду, пригодную для микроволновых печей и установить её по центру вращающейся тарелки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

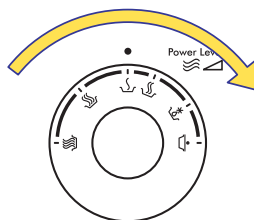
Не разогревать печь



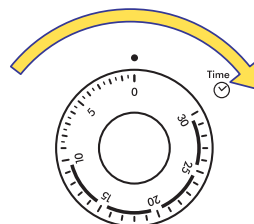
Заккрыть дверцу.



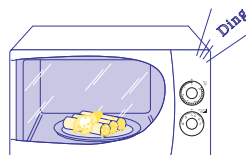
Выбрать необходимую мощность, повернув регулятор.



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



После истечения установленного времени звуковой сигнал известит о завершении приготовления.



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

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



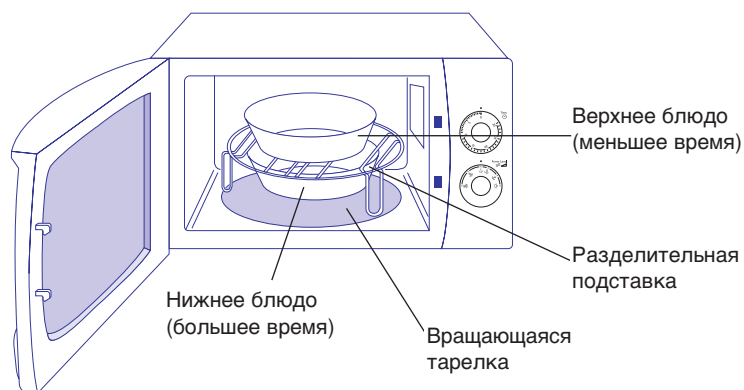
Используя разделительную подставку и функцию только микроволны, можно одновременно размораживать, разогревать и готовить несколько блюд на двух уровнях. Специальная система двойного микроволнового излучения позволяет улучшить распределение электроэнергии.

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

- 1) Время одновременного приготовления блюд отличается от времени приготовления по отдельности. Внимательно изучите таблицу на стр. 75.

Время одновременного приготовления	
Картофель (сверху) Гуляш (снизу)	
Картофель Гуляш	

- 2) Необходимо ВСЕГДА укладывать на ВЕРХНИЙ УРОВЕНЬ те блюда, для приготовления которых необходимо меньше времени: таким образом будет проще вынуть верхнюю посуду. Снять решётку и завершить приготовление расположенного ниже блюда.



- 3) Соблюдайте указания и рекомендации таблиц, в частности, перед выниманием пищи проверяйте, чтобы она была очень горячей.

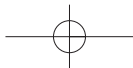


Время размораживания

Тип	Пол. посуды	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Минуты	Примечания
• Фарш	сверху	500		20	Перевернуть через 15 мин. После приготовления выдержать 15 мин.
• Фарш	снизу	500		20	
• Порезанная курица	сверху	500		24	Во время размораживания отсоединить куски мяса. После приготовления выдержать 15 мин.
• Бефстроганов	снизу	500		24	
• Цветная капуста	сверху	450		22	После приготовления выдержать 5-10 мин.
• Рыба целая	снизу	500		22	После приготовления выдержать 5-10 мин.

Тип	Пол. посуды	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Минуты	Примечания
• Порция мяса	сверху	150		6	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Порция овощей	снизу	250		6	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	сверху	500		9	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	снизу	500		9	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Порция мяса	сверху	150		6	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой
• Тарелка лазанье	снизу	500		8	Накрыть блюдо прозрачной плёнкой

Тип	Пол. посуды	Кол-во, г.	Регулятор мощности	Минуты	Примечания
• Картофель	сверху	500		20	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Картофель	снизу	500		20	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Морковь	сверху	500		16	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Морковь	снизу	500		16	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Нарезанная рыба	сверху	400		13	Накрыть плёнкой, через 15 мин убрать решётку
• Цукини	снизу	475		15	Не резать и накрыть плёнкой
• Рыба целая	сверху	200		11	Накрыть плёнкой, через 13 мин убрать решётку
• Цукини	снизу	475		14	Не резать и накрыть плёнкой
• Рыба целая	сверху	200		11	Накрыть плёнкой
• Рыба целая	снизу	200		11	Накрыть плёнкой
• Картофель	сверху	500		20	Нарезать равными кусками и накрыть плёнкой
• Гуляш	снизу	1500		40	Через 24 мин. убрать решётку, помешать 2-3 раза
• Рис	сверху	300		22	Накрыть плёнкой и помешать 2 раза
• Белокочанная капуста	снизу	500		22	Не резать и накрыть плёнкой
• Горошек	сверху	500		20	Накрыть плёнкой
• Брюссельская капуста	снизу	500		20	Накрыть плёнкой
• Котлета	сверху	500		30	При необходимости помешать 1 раз
• Картофель	снизу	500		30	Накрыть плёнкой
• Колбаски	сверху	300		22	Помешать 1-2 раза
• Колбаски	снизу	300		22	Помешать 1-2 раза
• Бефстроганов	сверху	700		36	Помешать 1-2 раза
• Свиная спинка	снизу	700		36	При необходимости помешать 1 раз



Эта функция рекомендуется для всех блюд.

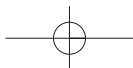
Она позволяет подддерживать пищу в горячем состоянии без её высыхания или приставания к посуде.

Установите регулятор мощности в положение  , и, накрыв пищу тарелкой или плёнкой, она будет горячей до момента её употребления.

Если Вы предпочитаете, то можно оставить пищу непосредственно в подаваемых к столу тарелках (накрытых).

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- 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 и рыба теряют жидкость, поэтому, рекомендуем их размораживать в судке.
- Перед замораживанием рекомендуем уложить каждый кусок мяса в отдельный пакет. Это позволит сэкономить драгоценное время при приготовлении.
- Время, указанное на упаковке замороженных продуктов не всегда верное. Рекомендуется устанавливать время размораживания чуть ниже указанного. Продолжительность размораживания зависит от степени заморозки. Следует перевернуть или разделить куски пищи во время размораживания и выдержки.



Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи.

Данное значение нанесено на табличке данных, расположенной на задней панели прибора (смотри стр. 71).

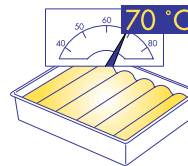
Тип	Количество	Регулятор мощности	Мощность 900 Вт		Примечание	Время выдержки (мин.)
			Таймер (минуты)	Таймер (минуты)		
МЯСО						
• Жаркое (свинина, говядина, телятина и т.д.)	1 кг	*	20 - 26	27 - 32		20
• Бифштекс, отбивные, ломтики	200 г	"	3 - 7	8 - 12		5
• Бефстроганов, гуляш	500 г	"	11 - 15	16 - 20		10
• Фарш	500 г	"	10 - 12	14 - 16	(*)	15
• " "	250 г	"	4 - 8	9 - 13		10
• Гамбургер	200 г	"	4 - 8	9 - 13		10
• Колбаски	300 г	"	6 - 10	11 - 15		10
ПТИЦА						
• Утка, индейка	1,5 кг	"	30 - 33	34 - 37	По истечении времени выдержки промыть в тёплой воде, чтобы удалить лёд	20
• Курица целая	1,5 кг	"	30 - 33	34 - 37		20
• Порезанная курица	500 г	"	11 - 15	16 - 21		10
• Куриные окорочка	300 г	"	9 - 14	15 - 20		10
ОВОЩИ						
• Баклажанные кубики	500 г	"	14 - 18	19 - 24	Для облегчения размораживания необходимо перемешивать овощи.	5
• Нарезанный перец	500 г	"	13 - 17	18 - 23		5
• Очищенный горох	500 г	"	10 - 14	15 - 20		5
• Сердцевина артишоков	300 г	"	6 - 10	11 - 16		5
• Нарезанная спаржа	500 г	"	11 - 15	16 - 21		5
• Нарезанная фасоль	500 г	"	13 - 17	18 - 23		5
• Целые брокколи	500 г	"	12 - 16	17 - 22		5
• Брюссельская капуста	500 г	"	12 - 16	17 - 22		5
• Нарезанная морковь	500 г	"	11 - 15	16 - 21		5
• Вершки цветной капусты	450 г	"	10 - 14	15 - 20		5
• Смешанные овощи	300 г	"	5 - 9	10 - 15		5
• Нарезанный шпинат	300 г	"	6 - 10	11 - 16		5
РЫБА						
• Филе	300 г	"	6 - 10	11 - 16		7
• Куски	400 г	"	7 - 11	12 - 17		7
• Целая	500 г	"	10 - 14	15 - 20		7
• Креветки	400 г	"	7 - 11	12 - 17		7
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ						
• Масло	250 г	"	3 - 7	8 - 12	Удалить алюминиевую фольгу и металлические предметы. Не размораживать полностью. Соблюдать время выдержки. Сливки необходимо извлечь из упаковки и положить в тарелку.	10
• Сыр	250 г	"	4 - 8	9 - 13		15
• Сливки	200 мл	"	6 - 10	11 - 15		5
ХЛЕБ						
• 2 средние булочки	150 г	"	0,30 - 2	3 - 4	Положить хлеб непосредственно на вращающуюся тарелку.	3
• 4 средние булочки	300 г	"	3 - 5	6 - 8		3
• Нарезанный хлеб	250 г	"	3 - 5	6 - 8		3
• Нарезанный хлеб сдобными	250 г	"	3 - 5	6 - 8		3
ФРУКТЫ						
• Клубника, сливы, черешня, смородина, абрикосы	500 г	"	10 - 12	13 - 15	Помешать 2-3 раза	10
• Малина	300 г	"	6 - 8	9 - 11	Помешать 2-3 раза	10
• Ежевика	250 г	"	4 - 6	7 - 9	Помешать 2-3 раза	6

(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки размораживания мясного фарша по нормам IEC 705, пар. 18.3. Перевернуть продукты по истечении половины введённого времени. Продукты следует положить непосредственно на вращающуюся тарелку. Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр. 2

РАЗОГРЕВАНИЕ

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

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



Время разогревания

Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи.

Данное значение нанесено на табличке данных, расположенной на задней панели прибора (смотри стр. 71).

ТИП	КОЛ.	МОЩНОСТЬ, кВт	Таймер (минуты)	Таймер (минуты)	ПРИМЕЧАНИЯ
РАЗМЯГЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ • шоколад/глазурь • сливочное масло	100 gr 50 -70 gr	 	4 - 5 0'.5"-0.10"	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Положить на тарелку, помешать глазурь 1 раз
ПРОДУКТЫ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ ХОЛОДИЛЬНИКА (5/8°C) ДО 20/30°C					
• йогурт • бутылочки для детей	125 gr 240 gr	" "	0'.10"-0'.15" 0'.25"-0'.30"	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Удалить металлизированную бумагу. Разогревать бутылочку без соски и сразу же перемешать содержимое, чтобы выровнять температуру. Перед употреблением проверить температуру содержимого. Txkv cjkjrj rjcyfbyjq btogthfbehs xkturf xjrhfvbn erfpyjdt dhtc<. Txkv vxgjknpetbx< gjhjirjdt cjkjrj, xktletb bofbtknj gthtctifbn tuj, gjxrjknre jxbfdvqx< gjhjijr cjötb pfujhtbrx<. Vxgjknpjdfbn ghtldfhwotknj xbtthvxpjdfyyjt cjkjrj.
БЛЮДА-ПОЛУФАБРИКАТЫ С ТЕМПЕРАТУРОЙ ХОЛОДИЛЬНИКА (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. 5/8°C) ДО ОК. 70°C					
• упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки продуктов-полуфабрикатов любого типа, для разогрева до температуры 70°C.
• упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	Вынуть продукты из металлической упаковки и положить их на тарелку, которая будет подана к столу. Для получения наилучших результатов блюдо должно быть накрытым.
• упаковка рыбы и/или овощей	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• тарелка мяса и/или овощей	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	Подразумевается порция любого уже готового блюда, которое необходимо разогреть до темп. 70°C.
• тарелка с макаронными изделиями, канеллони или лазанье	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и обязательно накрыть прозрачной плёнкой или же перевернутой тарелкой.
• тарелка рыбы и/или риса	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ (НАЧАЛЬНАЯ ТЕМП. -18°/-20°C) ДО ОК. 70°C					
• упаковка лазанье или макаронных изделий с начинкой	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	Подразумеваются имеющиеся в продаже упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до темп. 70°C непосредственно в упаковке. Если упаковка металлическая, то блюдо следует положить непосредственно в тарелку, которая будет подана к столу и повысить время на несколько минут.
• упаковка мяса с рисом и/или овощами	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• упаковка рыбы и/или готовых овощей	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• упаковка сырой рыбы и/или овощей	300 gr	"	8 - 10	10 - 12	Вынуть сырые продукты из упаковки, положить их в пригодную для микроволновых печей посуду и накрыть.
• порции мяса и/или овощей	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	Подразумеваются упаковки замороженных продуктов-полуфабрикатов любого типа, которые следует разогреть до темп. 70°C.
• порции макаронных изделий, канеллони или лазанье	400 gr	"	7 - 9	9 - 11	Пищу следует положить непосредственно на тарелку, которая будет подана к столу, и накрыть перевернутой тарелкой или посудой из пирекса. Убедиться, что продукты нагрелись также и в центре, при возможности перемешать.
• порции рыбы и/или риса	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
НАПИТКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА (5°/8°C) ДО ОК. 70°C					
• 1 чашка воды	180 cc	"	2 - 2'.30"	2'.30"-3	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
• 1 чашка молока	150 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 чашка кофе	100 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 тарелка бульона	300 cc	"	4 - 5	5 - 6	
НАПИТКИ ОТ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (20°/30°C) ДО ОК. 70°C					
• 1 чашка воды	180 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	После нагрева, для равномерности температуры, напитки следует перемешать. Бульон рекомендуем накрыть перевернутой тарелкой.
• 1 чашка молока	150 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 чашка кофе	100 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 тарелка бульона	300 cc	"	3 - 4	4 - 5	

П Р И Г О Т О В Л Е Н И Е

МЯСО

В печи можно готовить жаркое, мясо под соусом и тушёное мясо. Поверачивайте и поворачивайте большие куски, которые нельзя перемешать. Не вводите в заблуждение внешним видом мяса (во время и в конце приготовления), которое не может зажариться как в обычной печи, но зато удерживает самый высокий уровень питательных и вкусовых свойств блюд.

ПТИЦА

Все типы птицы могут размораживаться, а следовательно и готовиться в микроволновой печи. Кожа не зажаривается, как это происходит в обычных печах. Для получения хорошего поджаривания рекомендуем смазать курицу растопленным сливочным маслом или маргарином.

РЫБА

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.

Для получения более мягкого мяса, в начале готовки рекомендуем добавить 1/2 стакана воды. Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи. Данное значение нанесено на табличке данных, расположенной на задней панели прибора (смотри стр. 71).

Блюдо	Количество	Регулятор мощности			Примечания	Время выдержки (минуты)
			Таймер (минуты)	Таймер (минуты)		
ГОВЯДИНА						
Котлета	900 г		18 - 20	22 - 24	(*)	5
Котлета	800 г	"	15 - 20	20 - 25	Смешать 500 г. говяжьего фарша с яйцами, ветчиной, панировать мисками	5
Вырезка	600 г	"	17 - 22	22 - 27		5
Жаркое, бедро	1 кг	"	25 - 30	32 - 37	Повернуть во время готовки	10
ТЕЛЯТИНА						
Бефстроганов	700 г	"	17 - 22	22 - 27	Помешать 2-3 раза	8
Жаркое (рулет)	1 кг	"	25 - 30	32 - 37	Повернуть во время готовки	10
Отбивная ломтиками	200 г	"	10 - 15	15 - 20	Не поворачивать	2
СВИНИНА						
Бедро	500 г	"	15 - 20	20 - 25	Повернуть во время готовки	5
Жаркое	1 кг	"	25 - 30	32 - 37	Повернуть во время готовки	10
Спинка	700 г	"	17 - 22	22 - 27	Повернуть во время готовки	8
ЯГНЁНОК						
Бедро или лопатка	1 кг	"	25 - 30	32 - 37	Повернуть во время готовки	10
Свежие гамбургеры	100 г	"	7 - 10	10 - 13		3
Гуляш	1,5 кг		35 - 40	40 - 45	Помешать 2-3 раза	3
Колбаски	300 г		10 - 14	14 - 19		3
ПТИЦА: КУРИЦА						
Целая	1,5 кг	"	40 - 45	45 - 50	Повернуть во время готовки	10
Половина	500 г	"	15 - 20	20 - 25	Не поворачивать	5
Куски	500 г	"	15 - 20	20 - 25	Не поворачивать	5
Грудная часть	300 г	"	10 - 14	14 - 19	Не поворачивать	3
ИНДЕЙКА						
Куски	1,5 кг	"	40 - 45	45 - 50	Повернуть во время готовки	8
Грудная часть	500 г	"	15 - 20	20 - 25	Не поворачивать	8
УТКА						
Целая	1,5 кг	"	40 - 45	45 - 50	Повернуть во время готовки	10
РЫБА						
Филе	300 г		4 - 7	7 - 10	Готовить накрытым	2
Куски	300 г	"	6 - 9	9 - 12	Готовить накрытым	2
Целая	500 г	"	7 - 10	10 - 13	Готовить накрытым	2
Целая	250 г	"	4 - 7	7 - 10	Готовить накрытым	2
Креветки	500 г	"	6 - 9	9 - 12	Готовить накрытым	2
Куски	400 г	"	6 - 9	9 - 12	Готовить накрытым	2

(*) Данные сведения пригодны для выполнения проверки приготовления мясного фарша по нормам IEC 705, пар. 17.3, тест С. Накройте посуду прозрачной пленкой для микроволновых печей и проколите ее в нескольких местах. Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр.2

ОВОЩИ

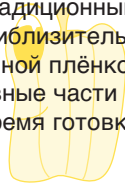
Приготовленные в микроволновой печи овощи не теряют цвет и питательные свойства в отличие от пищи, приготовленной традиционным способом.

На каждые 500 г. овощей добавить приблизительно 5 ложек воды.

Овощи должны быть накрыты прозрачной плёнкой.

Плотные овощи надо разрезать на равные части (например, морковь).

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



Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи. Данное значение нанесено на табличке данных, расположенной на задней панели прибора (смотри стр. 71).

Тип	Количество	Регулятор мощности			Примечания	Время выдержки (минуты)
			Таймер (минуты)	Таймер (минуты)		
• Спаржа	500 г		9 - 10	11 - 12	Порезать на кусочки 2 см .	4
• Артишоки	300 г	“	11 - 12	12 - 13	Рекомендуется использовать очищенную сердцевину артишока.	4
• Фасоль	500 г	“	11 - 12	13 - 14	Порезать на кусочки..	4
• Брокколи	500 г	“	7 - 8	9 - 10	Разлить по “цветкам”.	4
• Брюссельская капуста	500 г	“	7 - 8	9 - 10	Оставить целой.	4
• Белокочанная капуста	500 г	“	7 - 8	9 - 10	Нашинковать.	4
• Красная капуста	500 г	“	7 - 8	9 - 10	Нашинковать.	4
• Морковь	500 г	“	9 - 10	11 - 12	Порезать на равные куски .	4
• Цветная капуста	450 г	“	11 - 12	13 - 14	Поделить по верхушкам.	4
• Сельдерей	500 г	“	7 - 8	9 - 10	Поделить на части.	4
• Баклажаны	500 г	“	6 - 7	8 - 9	Нарезать кубиками.	4
• Перья лука	500 г	“	6 - 7	8 - 9	Нашинковать.	4
• Шампиньоны	500 г	“	6 - 7	8 - 9	Оставить целыми и накрыть. Вода не нужна.	4
• Репчатый лук	250 г	“	5 - 6	7 - 8	Целые равных размеров. Вода не нужна.	4
• Шпинат	300 г	“	6 - 7	8 - 9	Накрыть после промывки и стекания.	4
• Горошек	500 г	“	10 - 11	12 - 13		4
• Фенхель	500 г	“	12 - 13	14 - 15	Порезать на 4 части .	4
• Перец	500 г	“	9 - 10	11 - 12	Порезать на части.	4
• Картофель	500 г	“	8 - 9	10 - 11	Порезать на равные части .	4
• Цукини	500 г	“	7 - 8	9 - 10	Не резать.	4

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

СУПЫ И РИС

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

ПОДЖАРИВАНИЕ

Меньше всех в микроволновой печи поджариваются отбивные, эскалопы и куриные окорочка. Тем не менее, для получения эффекта поджаривания, рекомендуется смазать поверхности сливочным маслом, смешанным с паприкой. В продаже имеются также различные приправы для "поджаривания" пищи, приготовленной в микроволновых печах. В любом случае, поджариваемое мясо или рыба должны впитать в себя жирные и подкрашивающие вещества.

ВЫПЕЧКА И ФРУКТЫ

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

Указанное в таблице время изменяется в зависимости от мощности Вашей печи. Данное значение нанесено на табличке данных, расположенной на задней панели прибора (смотри стр. 71).

Тип/количество	Регулятор мощности			Время выдержки (минуты)	Замечания и рекомендации
		Таймер (минуты)	Таймер (минуты)		
Ореховый торт (700 г)		13 - 17	18 - 23	5	Может быть заправлен любым кремом
Венский торт (850 г)	"	17 - 21	22 - 27	5	Начинить вареньем
Ананасовый торт (800 г)	"	15 - 19	20 - 25	5	Ломтики ананаса могут быть уложены на дно формы, или же можно порезать ананас на куски и замешать в тесто
Яблочный торт (1000 г)	"	17 - 21	22 - 27	5	Яблоки укладываются в качестве украшений на поверхности
Кофейный торт (750 г)		13 - 17	18 - 23	5	Очень вкусный с начинкой из крема
Крем дзабайоне		1,30 - 3	4 - 6	3	Взбивать мешалкой каждые 30 секунд
Варёные груши (300 г)		3 - 5	6 - 8	3	Разрезать груши на 4 части
Варёные яблоки (300 г)	"	4 - 6	7 - 10	3	Нарезать яблоки ломтиками
Egg custard (750 г.)	"	14 - 16	18 - 20	5	Данные сведения пригодны для выполнения проверки приготовления пищи по нормам IEC 705, пар. 17.3, тест А и В соответственно.
Sponge cake (475 г.)	"	6 - 7	8 - 9	5	Дополнительные сведения, касающиеся также и других проверок характеристик печи по нормам IEC 705, приводятся в таблице на стр. 2

ЧИСТКА И УХОД

Перед выполнением любых операций по чистке и уходу отключить вилку от розетки питания.

Для сохранности Вашей печи в наилучшем состоянии, рекомендуем периодически прочищать дверцу, внутреннюю и внешнюю поверхность печи влажной тканью и нейтральным мылом или жидким моющим средством. Содержите в чистоте от капель масла или жира крышку выхода микроволн (F). **При чистке наружной или внутренней поверхности печи не пользуйтесь абразивными моющими средствами, металлическими мочалками или острыми металлическими предметами.** Помимо этого, при уборке наружной поверхности печи обратить внимание на то, чтобы **в вентиляционные отверстия выхода воздуха и пара в верхней части прибора не попали вода или моющее средство.** Не используйте растворители на аммиачной основе. Lk< vpitöfyw< wffhgy v gjkix htrjctyletbx< gjkyjxñü vpitufbn ghvctytw< xgvmbf, czfkljr vp ctbffkzvbxvè xbeötr vkv cjuové xñt1xñd Lk< zwxbr dyebhtyüè gjdthèjxñtq v, d jxjmtyyjxv, dytiytq gjdthèjxv ldthws. Для обеспечения надёжного закрытия поддерживать в чистоте внутреннюю сторону дверцы, избегая попадание отложений и крошек пищи между дверцей и передней панелью печи.

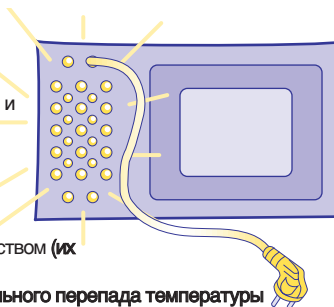


Регулярно прочищать отверстия выхода воздуха, расположенные на задней стенке печи, чтобы со временем они не забились пылью и отложениями грязи.

Время от времени следует снимать вращающуюся тарелку (D) и опорное кольцо (E) 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.



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

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

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