

Bauknecht

EMCHD 8145

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



EMCHD 9145

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες Χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации

Оглавление

<u>УСТАНОВКА</u>	6
УСТАНОВКА ПРИБОРА	6
ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ	6
ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ	6
<u>ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ</u>	7
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ЭТИ ПРАВИЛА И СОХРАНИТЕ ДЛЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ В БУДУЩЕМ	7
ЯЙЦА	7
<u>ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ</u>	8
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	8
ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ	8
ЖИДКОСТИ	8
ОСТОРОЖНО	8
УТАПЛИВАЕМЫЕ РУЧКИ	8
<u>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</u>	9
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	9
ПОДСТАВКА ПОД ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ	9
СТЕКЛЯННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ	9
ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ	9
РЕШЕТЧАТАЯ ПОДСТАВКА	9
РУКОЯТКА БЛЮДА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ	9
БЛЮДО ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ	9
ПАРОВАРКА	9
КРЫШКА	9
<u>БЛОКИРОВКА ВКЛЮЧЕНИЯ</u>	10
<u>БЛОКИРОВКА КНОПОК</u>	10
<u>ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВОГО ПРОДУКТА (DONENESS)</u> <u>(ТОЛЬКО ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ)</u>	11
<u>СООБЩЕНИЯ</u>	11
<u>ОХЛАЖДЕНИЕ</u>	12
<u>БЫСТРЫЙ ВЫЗОВ</u>	12
<u>ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ</u>	13

<u>ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК</u>	13
ЯЗЫК	13
НАСТРОЙКА ЧАСОВ	14
НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ	14
ЯРКОСТЬ	15
ЕСО (ЭКО-РЕЖИМ)	15
ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	16
<u>ТАЙМЕР</u>	17
<u>ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПИЩИ С ПОМОЩЬЮ МИ-</u>	
<u>КРОВОЛН</u>	17
УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	18
<u>БЫСТРЫЙ СТАРТ</u>	19
<u>ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА</u>	20
<u>ГРИЛЬ</u>	21
ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ	21
<u>ТУРБОГРИЛЬ</u>	22
ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ	22
<u>ТУРБОГРИЛЬ-КОМБИ</u>	23
ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ	23
<u>БЫСТРЫЙ ПОДОГРЕВ</u>	24
<u>КОНВЕКЦИЯ</u>	25
<u>КОНВЕКЦИЯ-КОМБИ</u>	27
<u>АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ</u>	28
<u>РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ</u>	29
<u>БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ</u>	30
РЕЖИМ «ВЕС»:	31
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ:	31
<u>АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ</u>	
<u>ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ (AUTO CRISP)</u>	32
<u>ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ В</u>	
<u>АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (AUTO STEAM)</u>	34

КРЫШКА	35
ПОСУДА	35
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ	35
ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА	35
<u>РЕЦЕПТЫ</u>	36
КАРТОФЕЛЬ	37
МЯСО	38
ПТИЦА	39
РЫБА	40
ОВОЩИ	41
ПАСТА	42
РИС	42
ПИЦЦА/ПИРОГ	43
ХЛЕБ/КЕКСЫ	44
ЗАКУСКИ	45
ДЕСЕРТ	45
<u>ЧИСТКА И УХОД</u>	46
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:	46
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ:	46
ЭТИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:	47
ТЩАТЕЛЬНАЯ ЧИСТКА:	47
<u>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</u>	47
<u>ДААННЫЕ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ</u>	
<u>НАГРЕВА</u>	48
<u>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</u>	48
<u>СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ</u>	52



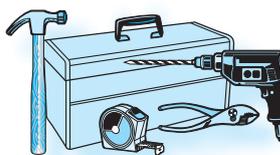
УСТАНОВКА



УСТАНОВКА ПРИБОРА



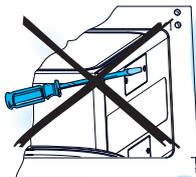
При установке прибора следуйте указаниям, приведенным в отдельной инструкции по установке, входящей в комплект поставки.



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Проверьте, чтобы напряжение на табличке технических данных соответствовало напряжению у вас дома.

Не снимайте щитки впускных каналов для микроволн, расположенные на боковой стенке рабочей камеры печи. Они предотвращают попадание жира и частиц пищи в эти каналы.



Убедитесь в том, что камера печи пуста, прежде чем приступать к ее установке.

Убедитесь в том, что прибор не имеет повреждений. Проверьте, плотно ли закрывается дверца и не повреждено ли ее внутреннее уплотнение. Выньте из печи все принадлежности и протрите ее изнутри мягкой влажной тряпкой.

Не пользуйтесь прибором, если повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом, или если он поврежден или падал. Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду. Держите шнур вдали от горячих поверхностей. В противном случае возможны поражение электрическим током, пожар и т.п.

Запрещается использовать удлинитель:



Если шнур питания слишком короткий, необходимо силами квалифицированного электрика или мастера по ремонту установить розетку рядом с электроприбором.

ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Печь можно пользоваться только при плотно закрытой дверце.

Заземление данного прибора является обязательным требованием. Производитель не несет ответственности за травмы людей, животных или материальный ущерб, который может быть понесен в случае несоблюдения этого требования.

При первом включении печи на дисплей выводится запрос на установку языка и текущего времени. Следуйте инструкциям под заголовком "Изменение настроек" из данного руководства по эксплуатации. Устройство готово к использованию после выполнения этих двух шагов.

Производители не несут ответственность за какие-либо проблемы, причиной которых является несоблюдение пользователем данных инструкций.



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

НЕ НАГРЕВАЙТЕ И НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ внутри или вблизи печи. Пары могут привести к возгоранию или взрыву.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИКРОВОЛНОВУЮ печь для сушки тканей, бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов и прочих горючих материалов. Это может привести к возгоранию.

Если внутри или снаружи печи появились следы возгорания или дым, не открывайте дверцу и выключите печь. Отсоедините сетевой шнур от розетки или отключите питание на распределительном щите или на панели предохранителей.

НЕ ПЕРЕДЕРЖИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ В ПЕЧИ. Это может привести к возгоранию.

НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА, особенно, если в процессе приготовления пищи используются бумага, пластмасса и прочие горючие материалы. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластмасс при нагревании пищи могут расплавиться.

НЕ ПОМЕЩАЙТЕ в печь химические вещества и пары, вызывающие коррозию. Данный прибор предназначен для подогревания и приготовления пищи. Прибор не предназначен для промышленного или лабораторного применения.

ЯЙЦА

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИКРОВОЛНОВУЮ печь для приготовления или подогрева целых яиц, очищенных или в скорлупе, так как они могут лопнуть, в том числе, уже после прекращения микроволнового нагрева.



Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности.

Нельзя разрешать детям играть с прибором.

Операции по чистке прибора и уходу за ним могут выполняться детьми в возрасте не менее 8 лет и обязательно под присмотром взрослых.

ОСТОРОЖНО!

Прибор и его доступные части могут нагреваться в ходе эксплуатации.

Следует проявлять осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов, расположенных внутри печи.

Детей младше 8 лет следует держать в удалении от прибора; в противном случае необходимо осуществлять за ними непрерывный надзор.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИКРОВОЛНОВУЮ печь для подогрева продуктов в герметичных вакуумных упаковках. Повышение давления может привести к травме при открывании емкости либо к тому, что она может лопнуть.



В случае необходимости замены сетевого шнура следует заменять его на фирменный шнур, который можно

приобрести через наш сервисный центр. Замену сетевого шнура имеет право производить только квалифицированный специалист сервисной службы.

Техническое обслуживание должен выполнять только квалифицированный специалист сервисной службы. Выполнение другими лицами технического обслуживания или ремонтных работ со снятием защитных ограждений, предохраняющих от воздействия микроволнового излучения, представляет опасность.

Запрещается снимать какие-либо крышки.

Необходимо регулярно проверять уплотнения дверцы и участки вокруг них на наличие повреждений. Если эти участки повреждены, не следует пользоваться печью, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом сервисной службы.





ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Данный прибор предназначен только для бытового применения!

Данный прибор предназначен для использования во встроеном виде. Не используйте его в качестве отдельно стоящего прибора.

Данный прибор предназначен для нагрева продуктов питания и напитков. Сушка пищевых продуктов или нагрев грелок, тапочек, губок, влажных тряпок и т.п. могут создать опасность травмы, возгорания или пожара.

НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ МИКРОВОЛНОВОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ, ЕСЛИ В ПЕЧИ нет продуктов В противном случае печь может выйти из строя.

В период обучения пользованию печью ставьте внутрь нее стакан воды. Вода поглощает микроволновую энергию и, тем самым, предохраняет печь от повреждений.

Не используйте камеру печи для хранения каких бы то ни было предметов.

Перед тем как помещать в печь бумажные или пластиковые пакеты, снимите с них завязки.



ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

Не пользуйтесь микроволновой печью для жарки во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно.



Используйте прихватки или рукавицы для работы с печью для защиты рук от ожогов при касании емкостей, деталей печи и противня после приготовления.

ЖИДКОСТИ

Во время подогрева жидкостей, например, напитков или воды, в микроволновой печи может произойти их перегрев выше точки кипения без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости.



Чтобы исключить вероятность этого, соблюдайте следующие правила:

1. Не пользуйтесь емкостями с прямыми стенками и узким горлышком.
2. Размешивайте жидкость перед тем, как ставить емкость в печь, и оставляйте в ней чайную ложку.
3. После нагрева оставляйте жидкость ненадолго в печи, еще раз выполняйте ее размешивание, после чего осторожно вынимайте емкость.

ОСТОРОЖНО

За более подробными сведениями всегда обращайтесь к кулинарной книге для микроволновой печи. Будьте особенно внимательны при приготовлении или разогреве спиртосодержащих пищевых продуктов.

После разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для детского питания всегда размешивайте содержимое



и проверяйте его температуру перед кормлением. Эта мера обеспечивает равномерное распределение тепла и предотвращает опасность ошпаривания или ожогов.

Убедитесь в том, что перед подогревом с бутылочки сняты крышка и соска!

УТАПЛИВАЕМЫЕ РУЧКИ

В состоянии поставки ручки данной микроволновой печи находятся на одном уровне с кнопками.

Для того чтобы воспользоваться ручками, достаточно надавить на них, и они отойдут от передней панели. В процессе пользования печью нет необходимости в том, чтобы ручки находились в отжатом состоянии.



По окончании настроек просто «утопите» их в панель и продолжайте использовать печь.



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

В ПРОДАЖЕ имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. При покупке проверяйте их пригодность для использования в микроволновой печи.

Перед приготовлением пищи удостоверьтесь, что используемые вами принадлежности пригодны для использования в печи и прозрачны для микроволн.



При размещении продуктов и различных принадлежностей в микроволновой печи следите, чтобы они не касались ее внутренних стенок.

Это особенно важно при использовании принадлежностей из металла или с металлическими частями.

Если принадлежности с металлическими частями касаются внутренних стенок работающей печи, может образоваться искра, что может привести к выходу печи из строя.

Прежде чем включать печь, обязательно удостоверьтесь в том, что поворотный стол свободно вращается.

ПОДСТАВКА ПОД ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ

Установите подставку под стеклянный поворотный стол. Ни в коем случае не ставьте на подставку поворотного стола никакие другие принадлежности.

☞ Вставьте в печь подставку под поворотный стол.



СТЕКЛЯННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ

Стеклянным поворотным столом можно пользоваться во всех режимах приготовления. Стеклянный стол служит для сбора капель сока и частиц пищи, которые, в противном случае, оставляли бы следы на внутренних поверхностях печи.

☞ Установите стеклянный поворотный стол на предназначенную для него подставку.



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

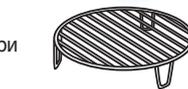
Используйте противень для выпечки при приготовлении в режиме конвекции. Никогда не используйте его в комбинации с режимом микроволн.



РЕШЕТЧАТАЯ ПОДСТАВКА

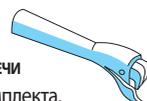
Применяйте решетчатую подставку при использовании гриля.

При приготовлении с использованием конвекции всегда кладите продукты на решетчатую подставку, чтобы обеспечить вокруг них надлежащую циркуляцию воздуха.



РУКОЯТКА БЛЮДА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

Для извлечения этого горячего блюда из печи используйте специальную рукоятку из комплекта.



БЛЮДО ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

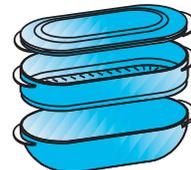
Кладите продукт непосредственно на блюдо для получения хрустящей корочки.

В качестве подставки под блюдо для получения хрустящей корочки всегда используйте стеклянный поворотный стол.



Не кладите кухонные принадлежности на блюдо для получения хрустящей корочки, так как оно быстро нагревается, и это может привести к их повреждению.

Блюдо для получения хрустящей корочки может быть предварительно подогрето (макс. 3 мин.). Во время предварительного нагрева блюда для хрустящей корочки используйте только режим «Хрустящая корочка».



ПАРОВАРКА

Пользуйтесь пароваркой с ситом для приготовления таких продуктов, как рыба, овощи и картофель.

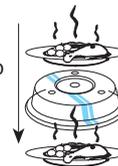
Пользуйтесь пароваркой без сита для приготовления таких продуктов, как рис, макаронные изделия и белая фасоль.

Всегда устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол.

КРЫШКА

Крышка предназначена для накрывания продуктов во время приготовления и разогрева приготовленной пищи только в режиме микроволн. Она способствует уменьшению разбрызгивания, сохранению в продуктах влаги и сокращению времени их кулинарной обработки.

Используйте крышку для разогрева пищи на двух уровнях





БЛОКИРОВКА ВКЛЮЧЕНИЯ

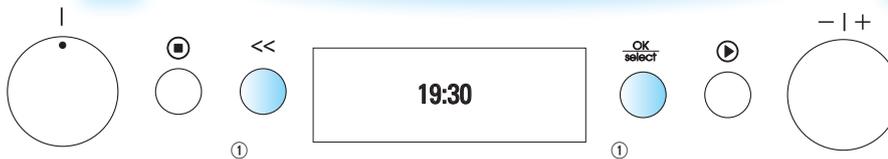


Функция блокировки включения включается через минуту после возврата печи в «режим ожидания».

Для снятия блокировки, например, для помещения продуктов в печь, дверцу нужно открыть и закрыть.



БЛОКИРОВКА КНОПОК



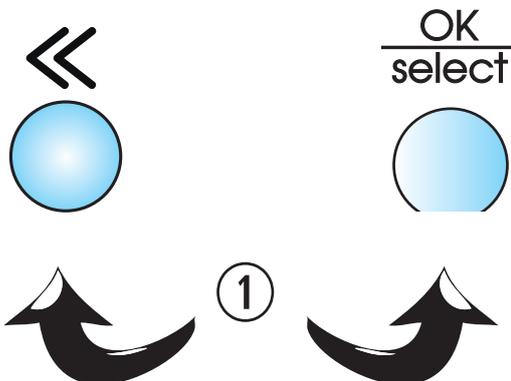
- 1 Одновременно нажмите кнопки „Назад” и „OK” и держите их нажатыми до подачи двух звуковых сигналов (3 секунды).

Используйте данную функцию для предотвращения использования печи детьми в ваше отсутствие.

На дисплее в течение 3 секунд отображается подтверждающее сообщение, а затем он возвращается к отображению предыдущей информации.

Если включена блокировка, все кнопки, кроме кнопки выключения, не реагируют на нажатие.

Для отключения блокировки кнопку следует нажать кнопку выключения или открыть дверцу.





ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВОГО ПРОДУКТА (DOPENESS)

(ТОЛЬКО ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ)

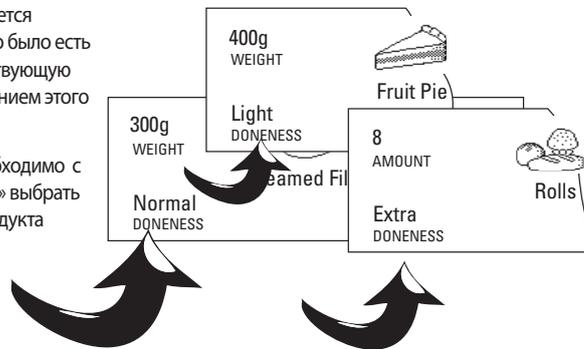


Функция «Температура готового продукта» (DOPENESS) доступна в большинстве автоматических режимов. Она дает возможность самостоятельно задавать конечную температуру готового продукта. Эта функция позволяет получить более высокую или низкую температуру готового блюда по сравнению со стандартной настройкой по умолчанию.

При использовании любого из этих режимов в печи выбирается стандартная настройка по умолчанию. Такая настройка, как правило, дает наилучшие результаты. Но если при этом блюдо получается слишком горячим для того, чтобы его можно было есть сразу, можно легко скорректировать существующую настройку перед последующим использованием этого режима.

Для этого перед нажатием кнопки «Пуск» необходимо с помощью кнопок со стрелками «вверх/вниз» выбрать нужный уровень температуры готового продукта

ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВОГО ПРОДУКТА	
УРОВЕНЬ	РЕЗУЛЬТАТ
Высокий	САМАЯ ВЫСОКАЯ конечная температура
Нормальный	СТАНДАРТНАЯ настройка по умолчанию
Низкий	САМАЯ НИЗКАЯ конечная температура



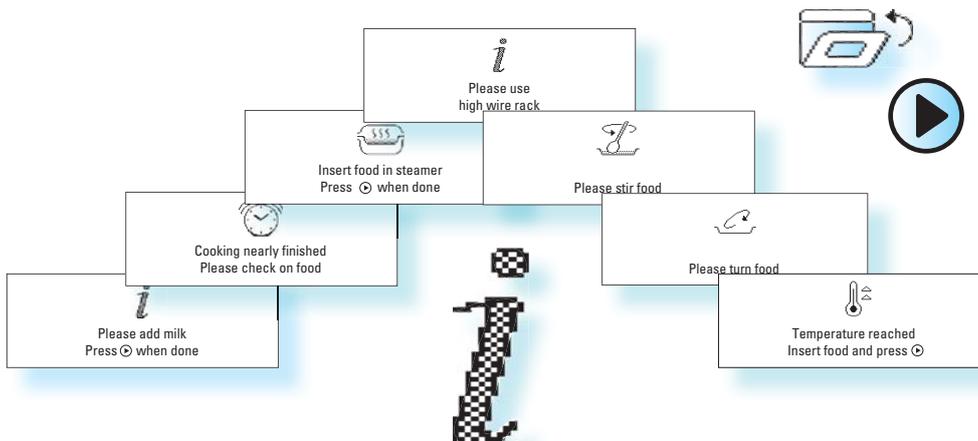
СООБЩЕНИЯ



При использовании некоторых режимов печь может останавливаться; при этом на дисплее будет появляться указание на необходимость выполнения того или иного действия или просто совет использовать ту или иную принадлежность

После появления сообщения:

- Откройте дверцу (при необходимости).
- Выполните действие (при необходимости).
- Закройте дверцу и вновь включите режим с помощью кнопки «Пуск».





ОХЛАЖДЕНИЕ



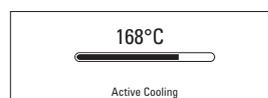
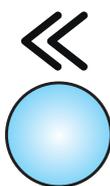
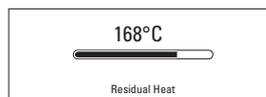
По завершении работы в приборе может выполняться процедура охлаждения. Это вполне нормальный процесс.

После завершения этой процедуры печь автоматически выключается.

Если температура выше 100°C, на дисплей выводится текущая температура в камере печи. Вынимая продукты, не прикасайтесь к внутренним поверхностям печи. Используйте прихватки.

Если температура меньше 50°C, на дисплей выводится текущее время в 24-часовом формате

Процедура охлаждения может быть прервана без какого бы то ни было вреда для прибора - для этого достаточно открыть дверцу.



БЫСТРЫЙ ВЫЗОВ

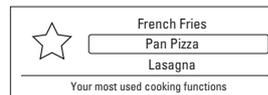
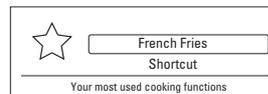
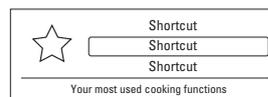


Для облегчения процедуры использования печь автоматически составляет перечень ваших предпочтительных команд быстрого вызова.

Когда вы только начинаете пользоваться печью, список состоит из 10 пустых строк, в каждой из которых содержится слово «shortcut» (быстрый вызов). По мере использования печи список будет автоматически заполняться командами быстрого запуска наиболее часто используемых Вами функций.

При входе в меню команд быстрого запуска предварительно будет выбрана функция, которую вы используете наиболее часто, ей будет присвоен #1.

ПРИМЕЧАНИЕ: порядок следования функций в меню команд быстрого запуска будет автоматически изменяться в соответствии с вашими предпочтениями в приготовлении.



1 Поверните multifunctional ручку для отображения команд быстрого вызова.

Поворачивая ручку настройки, выберите нужную команду быстрого вызова. Предварительно выбрана наиболее часто используемая функция.

Нажмите кнопку „OK“, чтобы подтвердить свой выбор.

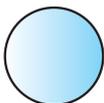
Поверните ручку настройки / нажмите кнопку „OK“ для внесения нужных изменений.

Нажмите кнопку „Пуск“.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА выполняется нажатием кнопки «Вкл/Выкл» или поворотом многофункциональной ручки.

Когда прибор включен, все кнопки и ручки функционируют нормальным образом, а текущее время не выводится на дисплей.



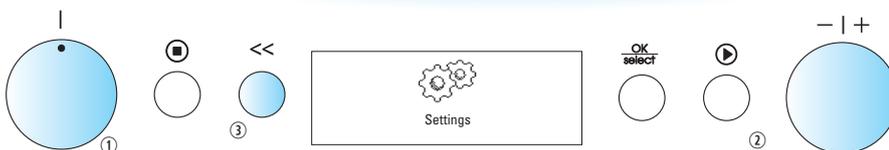
Когда прибор выключен, на дисплее отображается время в 24-часовом формате.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функциональные возможности печи могут отличаться от описанных выше в зависимости от включения (ON) и отключения (OFF) функции ECO (более подробную информацию см. в разделе, посвященном функции ECO).

В настоящем руководстве в различных описаниях подразумевается, что прибор включен.



ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК



- 1 **Поворачивайте многофункциональную ручку до тех пор, пока на дисплее не будет выведено слово Settings («Настройки»).**
- 2 **Поверните ручку настройки для выбора одной из настроек для задания параметров.**

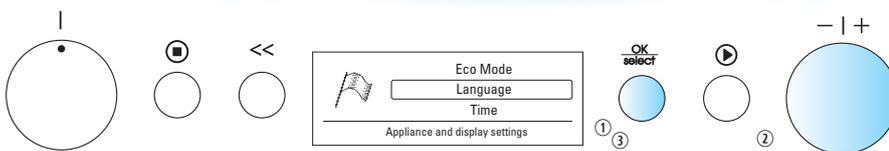
При первом включении печи на дисплее выводится запрос о выборе языка и установке времени в 24-часовом формате.

Если питание было отключено, часы будут мигать и необходимо будет вновь установить время.

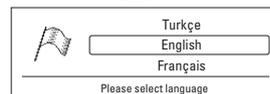
Данная печь обладает рядом функций, которые можно настраивать в соответствии с личными предпочтениями пользователя.



ЯЗЫК



- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ «ОК».**
- 2 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ для выбора одного из имеющихся языков.**
НАЖМИТЕ КНОПКУ „ОК“ вновь для подтверждения изменения.

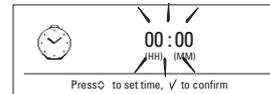




ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК



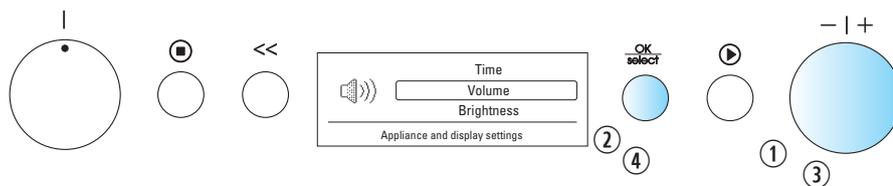
- 1 **ПОВОРАЧИВАЙТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** до тех пор, пока на дисплее не появится надпись Time («Время»).
- 2 **НАЖМИТЕ КНОПКУ „ОК“**. (Цифры мигают).
- 3 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** для установки времени в 24-часовом формате.
- 4 **ЕЩЕ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ „ОК“**, чтобы подтвердить выполненные изменения.



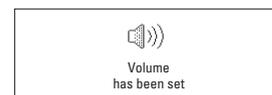
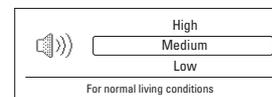
ВРЕМЯ УСТАНОВЛЕНО, ЧАСЫ ВКЛЮЧЕНЫ.



НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ

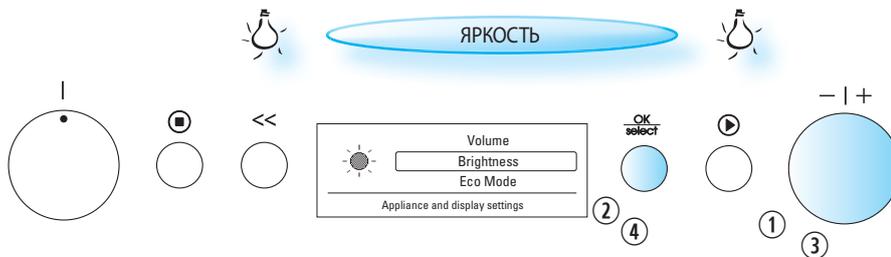


- 1 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ** до тех пор, пока на дисплее не появится надпись Volume («Громкость»).
- 2 **НАЖМИТЕ КНОПКУ „ОК“**.
- 3 **ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ**, установите высокий (high), средний (medium) или низкий (low) уровень громкости или же отключите звуковую сигнализацию.
- 4 **ЕЩЕ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ „ОК“**, чтобы подтвердить выполненные изменения.

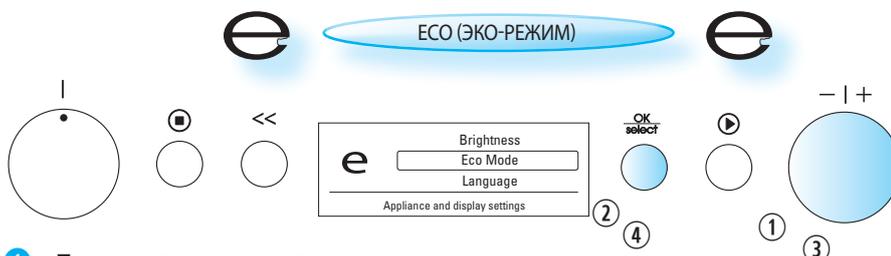
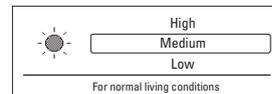




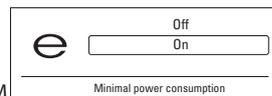
ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК



- 1 **Поворачивайте ручку настройки до тех пор, пока на дисплее не появится надпись Brightness («Яркость»).**
- 2 **Нажмите кнопку «ОК».**
- 3 **Поворачивая ручку настройки, задайте нужный уровень яркости.**
- 4 **Еще раз нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить свой выбор.**



- 1 **Поворачивайте ручку настройки до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «Eco Mode» (Эко-режим).**
- 2 **Нажмите кнопку ОК.**
- 3 **Поворачивая ручку настройки, включите (ON) или выключите (OFF) режим энергосбережения (ECO).**
- 4 **Еще раз нажмите кнопку «ОК», чтобы подтвердить выполненные изменения.**



Когда включен режим ECO, дисплей через некоторое время автоматически тускнеет для экономии электроэнергии. Он автоматически загорится вновь при нажатии на какую-либо кнопку или при открывании дверцы.

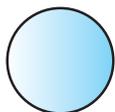
Когда режим ECO выключен, дисплей не выключается и на нем постоянно высвечивается текущее время в 24-часовом формате.



ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК



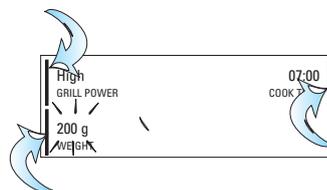
ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



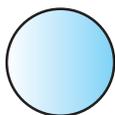
После начала процесса приготовления:

Нажимая кнопку «Пуск», можно легко увеличивать значение времени с шагом в 30 секунд. Каждое нажатие увеличивает время на 30 секунд. Кроме того, время приготовления можно увеличить или уменьшить, поворачивая ручку настройки.

Поворачивая ручку настройки, можно переходить от одного изменяемого параметра к другому.



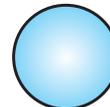
OK
select



Нажимая кнопку «OK», можно выбрать нужный параметр и сделать его доступным для изменения (при этом его значение будет мигать). Для изменения значения параметра поверните ручку настройки.

Ещё раз нажмите кнопку «OK», чтобы подтвердить свой выбор. Печь автоматически возобновляет работу с измененными настройками.

Путем нажатия кнопки Вакс («Назад») вы можете вернуться непосредственно к предыдущему измененному вами параметру.





- 1 **ВЫКЛЮЧИТЕ** печь, повернув многофункциональную ручку на ноль или нажав кнопку «Вкл/Выкл».
- 2 **НАЖМИТЕ** кнопку „ОК”.
- 3 **ПОВОРАЧИВАЯ** ручку настройки, установите нужное время таймера.
- 4 **НАЖМИТЕ** кнопку „ОК”, чтобы включить обратный отсчет установленного времени таймера.

Используйте эту функцию, если вам нужен кухонный таймер для точного отсчета времени приготовления, например, в случае варки яиц или, чтобы дать тесту подняться до выпечки и т.д. **Он является доступным** только тогда, когда печь выключена или находится в режиме ожидания



По окончании обратного отсчета времени таймера подается звуковой сигнал.



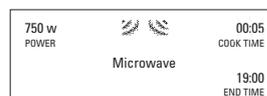
При нажатии кнопки «Вкл/Выкл» до истечения установленного времени таймера он выключается.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛН



- 1 **ПОВОРАЧИВАЙТЕ** многофункциональную ручку до тех пор, пока на дисплее не высветится слово Microwave («Микроволны»)
- 2 **ПОВОРАЧИВАЯ** ручку настройки, задайте время приготовления.
- 3 **НАЖМИТЕ** кнопку „ОК”, чтобы подтвердить сделанную установку.
- 4 **ПОВОРАЧИВАЯ** ручку настройки, задайте нужный уровень мощности микроволнового излучения
- 5 **НАЖМИТЕ** кнопку „Пуск”.



Используйте этот режим для нормального приготовления и подогрева овощей, рыбы, картофеля и мяса.

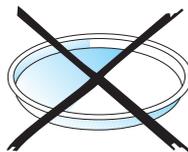
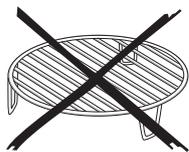


ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПИЩИ С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛН



УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ	
Мощность	Рекомендуемое применение:
900 Вт	Подогрев напитков , воды, бульонов, кофе, чая и других продуктов с большим содержанием воды. Если в продуктах содержатся яйца или сливки, выбирайте меньший уровень мощности.
750 Вт	Приготовление блюд из овощей , мяса и т.п.
650 Вт	Приготовление рыбы .
500 Вт	Приготовление продуктов, требующих повышенного внимания , например, соусов с высоким содержанием белка, блюд из сыра и яиц, доведение до готовности блюд "в горшочке".
350 Вт	Тушение мяса , растапливание сливочного масла и шоколада
160 Вт	Размораживание . Размягчение сливочного масла, сыров.
90 Вт	Размягчение мороженого
0 Вт	Только в режиме "Таймер" .



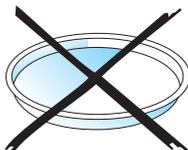
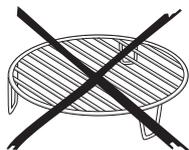


- 1 **Поворачивайте многофункциональную ручку до тех пор, пока на дисплее не высветится слово Microwave («Микроволны»).**
- 2 **Нажмите кнопку «Вкл/Выкл».**
- 3 **Нажмите кнопку «Пуск», чтобы автоматически запустить печь с максимальным уровнем мощности микроволнового излучения и с временем приготовления, равным 30 секунд. Каждое дополнительное нажатие на эту кнопку увеличивает время на 30 секунд.**



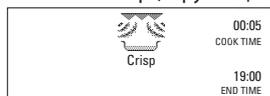
Этот режим используется для быстрого подогрева готовых продуктов с высоким содержанием воды, например бульонов, кофе и чая

Он является доступным только тогда, когда печь выключена или находится в режиме ожидания, а многофункциональная ручка установлена в положение, соответствующее режиму «Микроволны»





- 1 Поворачивайте multifunctional ручку до тех пор, пока на дисплее не высветится Crisp («Хрустящая корочка»)
- 2 Поворачивая ручку настройки, задайте время приготовления.
- 3 Нажмите кнопку „Пуск“.



Пользуйтесь ЭТИМ РЕЖИМОМ для повторного разогрева и приготовления пиццы, а также других изделий из теста. Он подходит также для жарки яичницы с беконом, сосисок, гамбургеров и т.д.

Печь РАБОТАЕТ АВТОМАТИЧЕСКИ в режиме гриля и микроволн, чтобы можно было нагреть блюдо для получения хрустящей корочки. При этом происходит быстрый нагрев блюда для получения хрустящей корочки до нужной температуры с последующим подрумяниванием и образованием на приготавливаемом продукте хрустящей корочки.

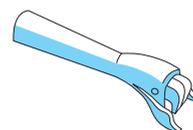
Убедитесь в правильности установки блюда для хрустящей корочки посередине стеклянного поворотного стола.
Печь и блюдо для получения хрустящей корочки в этом режиме



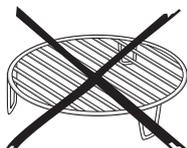
очень сильно нагреваются.

Не ставьте блюдо для получения хрустящей корочки на нетермостойкие поверхности.

Будьте осторожны, не притрагивайтесь к нагревательному элементу гриля.
Пользуйтесь кухонными рукавицами или специальной ручкой, входящей в комплект поставки печи, для вынимания горячего блюда для хрустящей корочки.

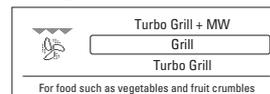


В ЭТОМ РЕЖИМЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ только блюдо для получения хрустящей корочки из комплекта поставки. Другие блюда для получения хрустящей корочки, имеющиеся в продаже, не обеспечивают правильного приготовления блюд при использовании этого режима.





- 1 **ПОВОРАЧИВАЙТЕ** многофункциональную ручку до тех пор, пока на дисплее не высветится Grill («Гриль»)
- 2 **НАЖМИТЕ** кнопку „ОК“, чтобы подтвердить сделанную установку.
- 3 **ПОВОРАЧИВАЯ** ручку настройки, задайте нужную продолжительность приготовления.
- 4 **НАЖМИТЕ** кнопку „ОК“, чтобы подтвердить сделанную установку.
- 5 **ПОВОРАЧИВАЯ** ручку настройки, задайте нужный уровень мощности гриля.
- 6 **НАЖМИТЕ** кнопку „Пуск“.



Используйте этот режим для быстрого образования на продукте приятной румяной корочки.

Для приготовления таких продуктов, как тосты, стейки и сосиски кладите их на решетчатую подставку

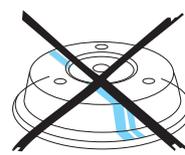
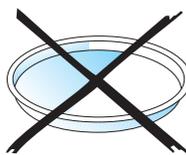
Перед использованием гриля убедитесь, что используемые вами принадлежности являются жаропрочными и пригодными для использования в микроволновой печи.

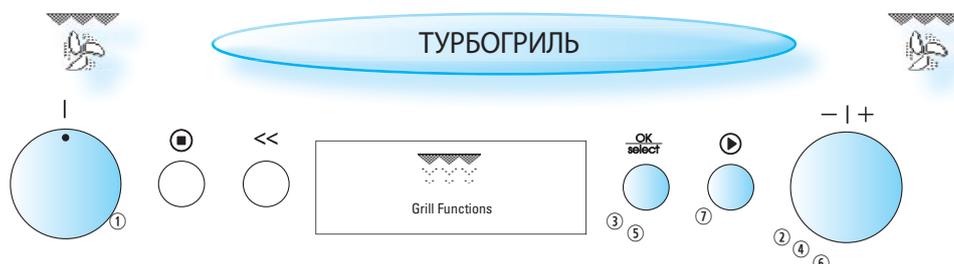
Не пользуйтесь пластмассовыми принадлежностями во время приготовления в режиме «Гриль». Такие принадлежности расплавятся. Также недопустимо использование деревянных и бумажных принадлежностей.

ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

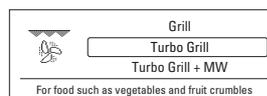
Разогревайте гриль в течение 3 - 5 минут с высоким уровнем мощности

ГРИЛЬ	
Рекомендуемое применение:	Мощность
Гренки с сыром, стейки из рыбы и гамбургеры	Высокая
Сосиски и мясо на вертеле	Средняя
Легкое подрумянивание поверхности продуктов	Низкая





- 1 **ПОВОРАЧИВАЙТЕ** многофункциональную ручку до тех пор, пока на дисплее не высветится Grill ("Гриль")
- 2 **ПОВОРАЧИВАЯ** ручку настройки выберите режим Turbo Grill + MW (Турбо-гриль + Микроволны).
- 3 **НАЖМИТЕ** кнопку "OK", чтобы подтвердить сделанную установку.
- 4 **ПОВОРАЧИВАЯ** ручку настройки, задайте время приготовления.
- 5 **НАЖМИТЕ** кнопку "OK", чтобы подтвердить сделанную установку.
- 6 **ПОВОРАЧИВАЯ** ручку настройки, задайте нужный уровень мощности гриля.
- 7 **НАЖМИТЕ** кнопку "Пуск".



Используйте этот режим для приготовления таких блюд, как филе из курицы и запеканки из овощей и фруктов.

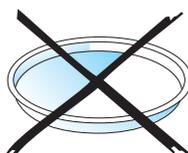
Уложите продукты на решетчатую подставку.

Перед использованием гриля убедитесь, что используемые вами принадлежности являются жаропрочными и пригодными для использования в микроволновой печи.

Не пользуйтесь пластмассовыми принадлежностями во время приготовления в режиме "Гриль". Такие принадлежности расплавятся. Также недопустимо использование деревянных и бумажных принадлежностей.

ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

ТУРБОГРИЛЬ	
Рекомендуемое применение:	Мощность
Филе из курицы, запеканка из картофельного пюре.	Высокая
Запеканка из помидоров	Средняя
Запеканка из фруктов, подрумянивание поверхности продуктов	Низкая





1 **Поворачивайте** многофункциональную ручку до тех пор, пока на дисплее не высветится Grill ("Гриль")

2 **Поворачивая** ручку настройки, выберите режим Turbo Grill + MW (Турбогриль + Микроволны).

3 **Нажмите** кнопку "OK", чтобы подтвердить сделанную установку.

4 **Поворачивая** ручку настройки, задайте время приготовления.

5 **Нажмите** кнопку "OK", чтобы подтвердить сделанную установку.

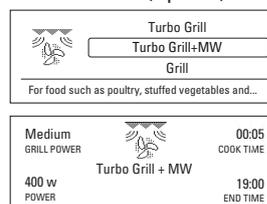
6 **Поворачивая** ручку настройки, задайте нужный уровень мощности турбогриля.

7 **Нажмите** кнопку "OK", чтобы подтвердить сделанную установку.

8 **Поворачивая** ручку настройки, задайте нужный уровень мощности микроволнового излучения.

9 **Нажмите** кнопку "Пуск".

Используйте этот режим для приготовления, например, фаршированных овощей и кусочков курицы

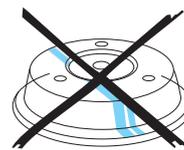
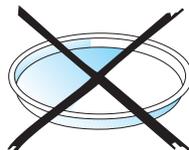


ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Максимальный уровень мощности микроволн в режиме «Турбогриль-комби» ограничен уровнем заводской настройки.

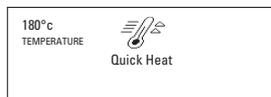
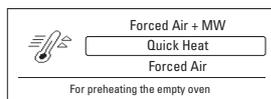
Уложите продукты на решетчатую подставку или на стеклянный поворотный стол.

ТУРБОГРИЛЬ-КОМБИ		
Рекомендуемое применение:	Уровень мощности гриля	Мощность микроволнового излучения
Половинки курицы	Средняя	350-500 Вт
Фаршированные овощи	Средняя	500-650 Вт
Куриные окорочка	Высокая	350-500 Вт
Печёные яблоки	Средняя	160-350 Вт
Запеченная рыба	Высокая	160-350 Вт





- 1 **Поворачивая многофункциональную ручку, задайте режим Forced Air ("Конвекция").**
- 2 **Поворачивайте ручку настройки до тех пор, пока на дисплее не высветится Quick Heat Steam ("Быстрый подогрев").**
- 3 **Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить сделанный выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.**
- 4 **Поворачивая ручку настройки, задайте температуру приготовления.**
- 5 **Нажмите кнопку "Пуск".**

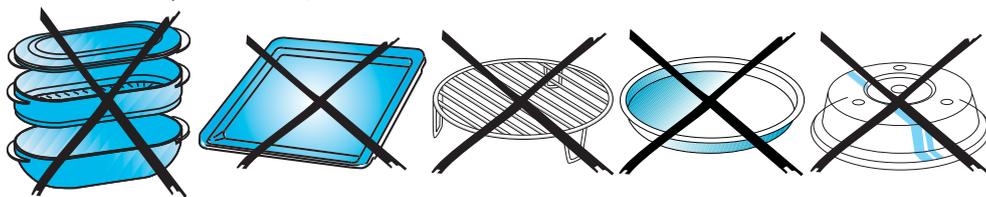


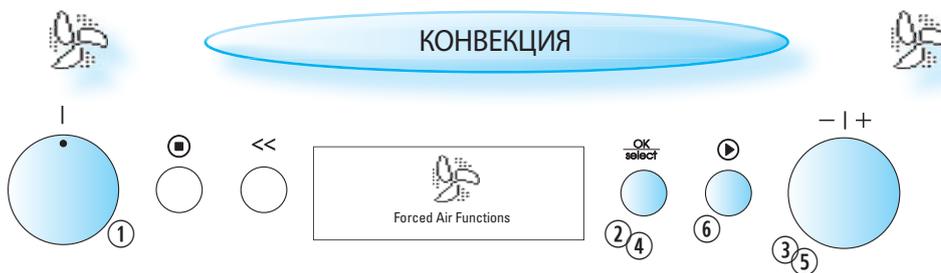
Используйте этот режим для предварительного разогрева пустой печи.

Предварительный нагрев выполняется всегда в пустой печи аналогично тому, как это делается в обычной духовке перед приготовлением или выпеканием блюд.

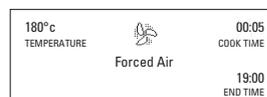
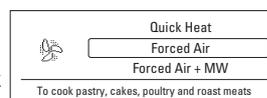
Не кладите продукты в печь до или во время предварительного нагрева. От сильного жара они могут подгореть. После начала нагрева температуру можно легко отрегулировать с помощью кнопок со стрелками "вверх/вниз".

По достижении заданной температуры она автоматически поддерживается в печи в течение 10 минут, затем печь выключается. В это время печь "ждет", когда пользователь поместит в нее продукты и выберет для приготовления блюда режим "Конвекция".





- 1 **Поворачивая многофункциональную ручку, задайте режим Forced Air ("Конвекция").**
- 2 **Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить сделанный выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.**
- 3 **Поворачивая ручку настройки, задайте нужную продолжительность приготовления.**
- 4 **Нажмите кнопку "ОК", чтобы подтвердить сделанный выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически.**
- 5 **Поворачивая ручку настройки, задайте температуру приготовления.**
- 6 **Нажмите кнопку "Пуск".**



Используйте данную функцию для приготовления безе, мучных кондитерских изделий, бисквитов, суфле, птицы и жареного мяса.

После начала нагрева время приготовления можно легко изменить с помощью ручки настройки. Для возврата к прежним настройкам, позволяющим изменить конечную температуру, используйте кнопку «Назад»





КОНВЕКЦИЯ



ВСЕГДА КЛАДИТЕ ПРОДУКТЫ НА РЕШЕТЧАТУЮ ПОДСТАВКУ, чтобы обеспечить вокруг них надлежащую циркуляцию воздуха.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ для выпекания небольших кондитерских изделий, таких как печенье или булочки.

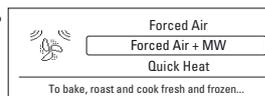


ПРИГОТОВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО	Принадлежности	Температура печи, °С	Время приготовления
Ростбиф, среднепрожаренный (1,3-1,5 кг)	Блюдо на решетчатой подставке	170-180°С	40-60 мин
Жаркое из свинины (1,3-1,5 кг)	Блюдо на решетчатой подставке	160-170°С	70-80 мин
Курица целиком (1,0-1,2 кг)	Блюдо на решетчатой подставке	210-220°С	50-60 мин
Бисквитный торт (плотный)	Блюдо для пирогов на решетчатой подставке	160-170°С	50-60 мин
Бисквитный торт (воздушный)	Блюдо для пирогов на решетчатой подставке	170-180°С	30-40 мин
Печенье	Противень для выпечки	170-180°С, с предварительным нагревом печи	10-12 мин
Буханка хлеба	Блюдо для выпечки на решетчатой подставке	180-200°С, с предварительным нагревом печи	30-35 мин
Булочки	Противень для выпечки	210-220°С, с предварительным нагревом печи	10-12 мин
Безе	Противень для выпечки	100-120°С, с предварительным нагревом печи	40-50 мин





- 1 **Поворачивая многофункциональную ручку, задайте режим Forced Air + MW ("Конвекция + микроволны").** (На дисплее отображается температура по умолчанию и уровень мощности.)
- 2 **Поворачивая ручку настройки, задайте время приготовления.**
- 3 **Нажмите кнопку "ОК",** чтобы подтвердить сделанный выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически
- 4 **Поворачивая ручку настройки, задайте температуру приготовления.**
- 5 **Нажмите кнопку "ОК",** чтобы подтвердить сделанный выбор. Переход к следующему параметру настройки будет выполнен автоматически
- 6 **Поворачивая ручку регулировки, задайте нужный уровень мощности микроволнового излучения.**
- 7 **Нажмите кнопку "Пуск".**



Используйте данную функцию для приготовления жареного мяса, птицы и картошки в мундире, замороженных пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления, бисквитов, мучных кондитерских изделий, рыбы и пудингов.

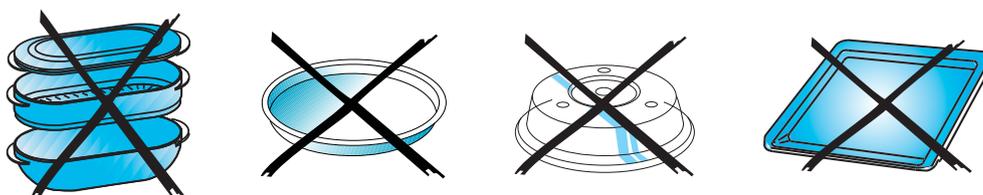
После начала нагрева время приготовления можно легко изменить с помощью ручки настройки. Для возврата к прежним настройкам, позволяющим изменить уровень мощности или конечную температуру, используйте кнопку «Назад»

Всегда кладите продукты на низкую решетчатую подставку, чтобы обеспечить вокруг них надлежащую циркуляцию воздуха

Максимальный уровень мощности микроволнового излучения при использовании режима принудительной вентиляции ограничен уровнем заводской настройки



КОНВЕКЦИЯ-КОМБИ	
Мощность	Рекомендуемое применение:
350 Вт	Приготовление птицы, рыбы и запеканок
160 Вт	Приготовление жаркого
90 Вт	Выпекание хлеба и кондитерских изделий
0 Вт	Только подрумянивание продуктов во время приготовления



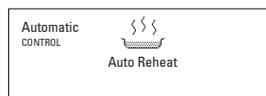
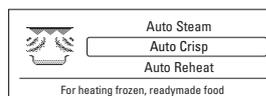


1 ПОВОРАЧИВАЙТЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНУЮ РУЧКУ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА НА ДИСПЛЕЙ НЕ БУДЕТ ВЫВЕДЕНО СЛОВО auto ("авто").

2 ПОВОРАЧИВАЙТЕ РУЧКУ НАСТРОЙКИ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА НА ДИСПЛЕЕ НЕ ВЫСВЕТИТСЯ auto Reheat via ("Автоматический разогрев").

3 НАЖМИТЕ КНОПКУ "OK", ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ СДЕЛАННЫЙ ВЫБОР.

4 НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК".



ЭТОТ РЕЖИМ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ РАЗОГРЕВА ГОТОВЫХ ЗАМОРОЖЕННЫХ, ОХЛАЖДЕННЫХ ИЛИ ОТТАЯВШИХ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТОВ.

ВЫЛОЖИТЕ ПРОДУКТЫ НА ПРИГОДНУЮ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ЖАРОПРОЧНУЮ БОЛЬШУЮ ПЛОСКУЮ ТАРЕЛКУ ИЛИ БЛЮДО.

ЭТУ ПРОГРАММУ ПРЕРЫВАТЬ НЕЛЬЗЯ.

ЧИСТЫЙ ВЕС ДОЛЖЕН БЫТЬ В ПРЕДЕЛАХ ОТ 250 ДО 600 Г ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО РЕЖИМА. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ РУЧНОЙ РЕЖИМ.

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ, ТО ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО РЕЖИМА УДОСТОВЕРЬТЕСЬ, ЧТО ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПЕЧИ СООТВЕТСТВУЕТ ТЕМПЕРАТУРЕ ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЯ.

При помещении готового продукта в холодильник или



на тарелку для последующего разогрева, кладите более толстые и плотные части на края тарелки, а более тонкие и менее плотные части в ее центр.

Тонкие ломтики мяса кладите друг на друга или сворачивайте несколько штук вместе.

Более толстые куски, например, мясной вырезки или колбасы, кладите близко друг к другу.

Если готовому блюду дать постоять

1-2 минуты, то это улучшит его вкус, особенно в случае приготовления замороженных полуфабрикатов.

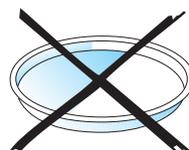
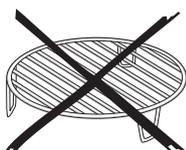


Обязательно накрывайте продукты при использовании данной функции.

Если продукт завернут так, что нельзя использовать крышку, нужно надрезать упаковку в 2-3 местах для сброса чрезмерного давления во время разогрева



Пластиковую пленку следует прокалывать вилкой. Это позволяет уменьшить давление и предотвратить разрыв пленки образующимся при приготовлении пищи паром.





РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ



При размораживании продуктов вручную следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев при помощи микроволн", и устанавливайте уровень мощности 160 Вт.

Регулярно осматривайте продукты и проверяйте их состояние. Приобретенный со временем опыт пользования печью поможет точнее определять время, необходимое для размораживания различных количеств продуктов.

Замороженные продукты в пластиковых пакетах, пластиковой пленке или картонных коробках можно помещать непосредственно в печь, если в упаковке не содержится никаких металлических компонентов (например, проволочных завязок).

Форма упаковки влияет на время размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем объемные упаковки.

Когда продукт начнет размораживаться, отделите отдельные куски друг от друга. Отдельные куски размораживаются быстрее.

Прикройте отдельные участки размораживаемого продукта (куриные ножки, кончики крыльев и т. п.) небольшими листами алюминиевой фольги, если эти участки начнут нагреваться.

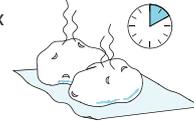


Крупные куски мяса необходимо перевернуть по истечении половины времени размораживания.

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если помешивать их в процессе размораживания.

При размораживании лучше оставить продукт слегка в незамороженном состоянии и дать ему окончательно разморозиться в течение определенного времени выдерживания.

Такое выдерживание продуктов после размораживания всегда улучшает результат их кулинарного приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта.

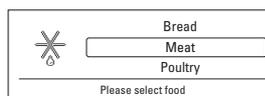




БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ



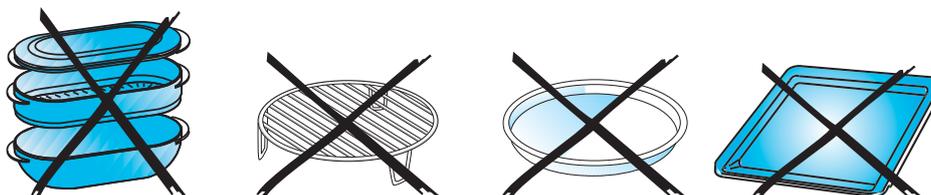
- 1 **Поворачивайте multifunctionальную ручку до тех пор, пока на дисплее не высветится Rapid Defrost ("Быстрое размораживание").**
- 2 **Поворачивая ручку настройки, выберите соответствующую категорию продуктов**
- 3 **Нажмите кнопку "OK", чтобы подтвердить сделанный выбор.**
- 4 **Поворачивая ручку настройки, задайте вес продукта**
- 5 **Нажмите кнопку "Пуск".**



Этот режим предназначен для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей и хлеба.

Режим быстрого размораживания следует применять только для продуктов, масса нетто которых составляет от 100 г до 3,0 кг.

Всегда кладите продукты на стеклянный поворотный стол.





БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ



ВЕС:

Для работы в этом режиме печь должна "знать" чистый вес продукта. Это дает возможность автоматически вычислить время, необходимое для завершения процесса.

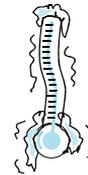


Если вес меньше или больше рекомендуемого: следуйте процедуре, относящейся к режиму, описанному в разделе "Приготовление и разогрев продуктов с помощью микроволн", а при размораживании устанавливайте уровень мощности 160 Вт.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ:

Если температура продукта выше температуры глубокой заморозки (-18°C), задавайте меньший вес продукта.

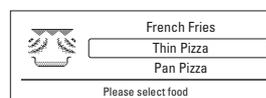
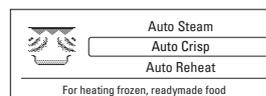
Если температура продукта ниже температуры глубокой заморозки (-18°C), задайте больший вес продукта.



Приготавливаемое блюдо		Рекомендации
	Мясо (100 г - 2,0 кг)	Мелко порубленное мясо, котлеты, стейки или жаркое.
	Птица (100 г - 3,0 кг)	Курица целиком, кусками или филе.
	Рыба (100 г - 2,0 кг)	Целиком, стейки или филе.
	Овощи (100 г - 2,0 кг)	Ассорти из овощей, горох, брокколи и т.п.
	Хлеб (100 г - 2,0 кг)	Буханка, булочки.
<p>При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев пищи с помощью микроволн", а при размораживании установите мощность 160 Вт.</p>		



- 1 **ПОВОРАЧИВАЙТЕ** многофункциональную ручку до тех пор, пока на дисплей не будет выведено слово auto ("авто").
- 2 **ПОВОРАЧИВАЯ** ручку настройки выберите режим auto Crisp ("Автоматический режим хрустящей корочки").
- 3 **НАЖМИТЕ** кнопку "OK", чтобы подтвердить сделанный выбор.
- 4 **ПОВОРАЧИВАЯ** ручку настройки, выберите соответствующую категорию продуктов
- 5 **НАЖМИТЕ** кнопку "OK" чтобы подтвердить свой выбор
- 6 **НАЖМИТЕ** кнопку "Пуск".



Этот режим используется для быстрого разогрева готовых продуктов от замороженного состояния до температуры подачи к столу.

Автоматический режим хрустящей корочки следует использовать только для приготовления замороженных полуфабрикатов.

В этом режиме используйте только блюдо для получения хрустящей корочки из комплекта поставки. Другие блюда для хрустящей корочки, имеющиеся в продаже, не обеспечивают правильного приготовления блюд при использовании этого режима.

Не кладите какие-либо емкости или упаковки на блюдо для получения хрустящей корочки!

Кладите на блюдо для получения хрустящей корочки только продукты.

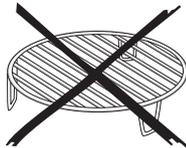


АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ (AUTO CRISP)



Приготавливаемое блюдо	Рекомендации
 КАРТОФЕЛЬ ФРИ (300 г - 600 г)	Выложите картофель ровным слоем на блюдо для получения хрустящей корочки. При желании посыпьте картофель солью.
 ПИЦЦА , тонкая корочка (250 г - 500 г)	Для приготовления пиццы с тонкой корочкой.
 ПАН-ПИЦЦА (300 г - 800 г)	Для приготовления пиццы с толстой коркой.
 КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ (300 г - 600 г)	При приготовлении нугатов смажьте растительным маслом блюдо для получения хрустящей корочки и установите низкий уровень температуры готового продукта

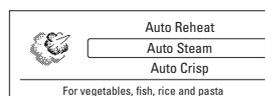
При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к ручному режиму "Хрустящая корочка".



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (AUTO STEAM)



- 1 **Поворачивайте многофункциональную ручку до тех пор, пока на дисплее не будет выведено слово auto ("авто").**
- 2 **Поворачивайте ручку настройки до тех пор, пока на дисплее не высветится auto Steam ("Приготовление на пару в автоматическом режиме").**
- 3 **Нажмите кнопку ОК, чтобы подтвердить сделанный выбор.**
- 4 **Поворачивая ручку настройки, задайте время приготовления.**
- 5 **Нажмите кнопку "Пуск".**



Используйте этот режим для приготовления таких продуктов, как овощи, рыба, рис и макаронные изделия

Приготовление в этом режиме выполняется в 2 этапа.

- ☞ На первом этапе продукт быстро доводится до температуры кипения.
- ☞ На втором этапе происходит автоматическая коррекция температуры, обеспечивающая медленное кипение пищи без перелива через края посуды.

Пароварка предназначена для использования только в режиме микроволн!

Никогда не используйте ее в комбинации с другими режимами.

Использование пароварки в любом другом режиме может привести к выходу прибора из строя.

Прежде чем включать печь, обязательно удостоверьтесь в том, что поворотный стол свободно вращается.

Всегда устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (AUTO STEAM)



КРЫШКА

Всегда закрывайте продукты крышкой. Прежде чем пользоваться посудой и крышкой, убедитесь, что они пригодны для применения в печи. Если у вас нет крышки для выбранной посуды, вместо нее можно использовать тарелку. Положите тарелку нижней стороной на посуду, в которой находятся приготавливаемые продукты.

Не используйте пластиковые упаковки или упаковки из фольги в случаях, когда вы закрываете продукты крышкой.

ПОСУДА

Используемую посуду следует заполнять не более чем наполовину. Если нужно кипятить большой объем жидкости, выберите посуду большего объема, чтобы она была заполнена не более чем наполовину. Это предотвратит перелив жидкости через края посуды при кипении.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ

Положите овощи на сито.

Влейте в нижнюю часть пароварки 100 мл воды. Накройте крышкой и задайте время приготовления.

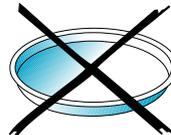
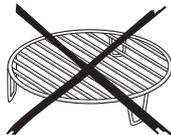
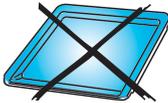
Для приготовления мягких овощей, таких как брокколи и лук-порей, требуется всего 2-3 минуты

Для приготовления более плотных овощей, таких как морковь и картофель, требуется 4-5 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

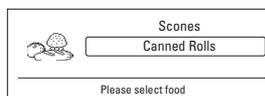
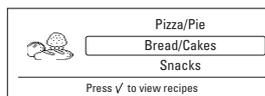
Следуйте указаниям на упаковке, касающимся продолжительности приготовления, количества воды и риса

Поместите все ингредиенты в нижнюю часть пароварки, накройте крышкой и задайте продолжительность приготовления





- 1 **Поворачивайте многофункциональную ручку до тех пор, пока на дисплее не высветится Recipes ("Рецепты")**
- 2 **Поворачивая ручку настройки, выберите один из рецептов**
- 3 **Нажмите кнопку "OK", чтобы подтвердить сделанный выбор.**
- 4 **Используйте кнопку "OK" / ручку настройки для навигации и выполнения нужных установок**
- 5 **Нажмите кнопку "Пуск".**



Используйте этот режим для быстрого задания своих любимых рецептов.



РЕЦЕПТЫ



Приготавливаемое блюдо		Количество	Принадлежности	Рекомендации	
 КАРТОФЕЛЬ	ВАРЕННЫЙ	300 г – 1 кг	Нижняя часть и крышка пароварки	Положите бобы в нижнюю часть пароварки и добавьте 100 мл воды Накройте крышкой	
	ПЕЧЕНый	200 г – 1 кг	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на поворотном столе	Вымойте и наколите. Переверните при появлении соответствующей подсказки на дисплее.	
	ЗАПЕКАНКА	4-10 порций	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на низкой решетчатой подставке.	Нарежьте кусочками сырой картофель и переложите кусочками лука Приправьте солью, перцем и чесноком и залейте сверху сливками Посыпьте сверху сыром	
	(ЗАМОРОЖЕННЫЙ)	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	300-600 г	Блюдо для получения хрустящей корочки	Посыпьте солью
	КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛОМТИКИ		300-800 г		Очистите картофелины и нарежьте их ломтиками Приправьте, положите на слегка смазанное растительным маслом блюдо для получения хрустящей корочки и полейте сверху растительным маслом Помешайте, когда появится соответствующее сообщение
<p>При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев с помощью микроволн"</p>					



РЕЦЕПТЫ



ПРИГОТОВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 МЯСО	ЖАРКОЕ	ГОВЯДИНА	800 г - 1,5 кг	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на низкой решетчатой подставке.	Приправьте жаркое и поместите в печь, когда она нагреется
		СВИНИНА	800 г - 1,5 кг		Приправьте жаркое и поместите в печь, когда она нагреется
		БАРАНИНА	1-1,5 кг		
		ТЕЛЯТИНА	800 г - 1,5 кг		Приправьте жаркое и поместите в печь, когда она нагреется
	РЕБРЫШКИ		700 г - 1,2 кг	Блюдо для получения хрустящей корочки	Приправьте и положите на блюдо для получения хрустящей корочки
	АНТРЕКОТ		2-6 шт	Решетчатая подставка на поворотном столе	Положите мясо, когда гриль нагреется. Переверните при появлении соответствующей подсказки на дисплее. Приправьте
	БАРАНЬЯ ОТБИВНАЯ		2-8 шт.		
	БРАТВУРСТ		200 г – 800 г	Блюдо для получения хрустящей корочки	Слегка смажьте растительным маслом блюдо для получения хрустящей корочки. Положите сардельки на блюдо и переверните их при появлении соответствующей подсказки на дисплее
	(ВАРЕННЫЕ)	Хот-доги	4-8 шт.	Пароварка без крышки	Положите в пароварку и залейте продукты водой
	(ЗАМОРОЖЕННЫЕ)	ГАМБУРГЕРЫ	100-500 г	Блюдо для получения хрустящей корочки	Слегка смажьте растительным маслом блюдо для получения хрустящей корочки. Положите мясо на блюдо, когда оно нагреется. Переверните при появлении соответствующей подсказки на дисплее.
БЕКОН		50-150 г	Положите бекон на блюдо, когда оно нагреется и переверните его при появлении соответствующей подсказки на дисплее		
Мясной рулет		4-8 порций	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на поворотном столе	Приготовьте мясной фарш по своему любимому рецепту и придайте ему форму буханки	

При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев с помощью микроволн"



РЕЦЕПТЫ



Приготавливаемое блюдо		Количество	Принадлежности	Рекомендации	
 ПТИЦА	Курица	ЖАРКОЕ	800 г - 1,5 кг	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на низкой решетчатой подставке Приправьте и поместите в холодную печь	
		Филе (на пару)	300-800 г	Пароварка Приправьте и положите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть пароварки и накройте ее крышкой	
		Филе (жареное)	300 г - 1 кг	Блюдо для получения хрустящей корочки	Слегка смажьте растительным маслом блюдо для получения хрустящей корочки. Приправьте филе и положите на блюдо, когда оно нагреется. Переверните продукт при появлении соответствующей подсказки на дисплее
		Кусочками	500 г - 1,2 кг		Приправьте кусочки курицы и положите их на блюдо для получения хрустящей корочки кожей вверх
При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев с помощью микроволн"					



РЕЦЕПТЫ



Приготавливаемое блюдо		Количество	Принадлежности	Рекомендации	
 РЫБА	РЫБА ЦЕЛИКОМ	Поджаренная	600 г - 1,2 кг	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на низкой решетчатой подставке	Приправьте и смажьте сверху небольшим количеством сливочного масла
		Вареная	600 г - 1,2 кг	Посуда, пригодная для приготовления в микроволновой печи, с крышкой или накрытая пленкой	Приправьте и добавьте 100 мл рыбного бульона. Готовьте, предварительно накрыв крышкой
	Филе (на пару)		300-800 г	Пароварка	Приправьте и положите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть пароварки и накройте ее крышкой
	Котлеты	Жареные	300-800 г	Блюдо для получения хрустящей корочки	Слегка смажьте растительным маслом блюдо для получения хрустящей корочки. Приправьте котлеты и положите их на блюдо, когда оно нагреется. Переверните продукт при появлении соответствующей подсказки на дисплее
		На пару	300-800 г	Пароварка	Приправьте и положите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть пароварки и накройте ее крышкой
	(Замороженная)	Запеканка	600 г - 1,2 кг	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на поворотном столе	
		Панированное филе	200-600 г	Блюдо для получения хрустящей корочки	Слегка смажьте растительным маслом блюдо для получения хрустящей корочки. Положите продукты на блюдо, когда оно нагреется. Переверните продукт при появлении соответствующей подсказки на дисплее

При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев с помощью микроволн"



РЕЦЕПТЫ



ПРИГОТОВЛЯЕМОЕ БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 ОВОЩИ	(ЗАМОРОЖЕННЫЕ)	Овощи	300–800 г	Пароварка Положите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть пароварки и накройте ее крышкой.	
	Морковь		200–500 г		
	(ЗЕЛЕННЫЕ)	Бобы	200–500 г	Нижняя часть и крышка пароварки Положите бобы в нижнюю часть пароварки и добавьте 100 мл воды. Накройте крышкой.	
	Брокколи		200–500 г	Пароварка Положите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть пароварки и накройте ее крышкой.	
	Цветная капуста		200–500 г		
	(ЗАМОРОЖЕННЫЕ)	Запеканка	400–800 г	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на поворотном столе	
	Перец	Пар	200–500 г	Пароварка Положите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть пароварки и накройте ее крышкой.	
		Жареный	200–500 г	Блюдо для получения хрустящей корочки Слегка смажьте растительным маслом блюдо для получения хрустящей корочки. Положите нарезанный на кусочки перец на блюдо, когда оно нагреется. Приправьте и полейте растительным маслом. Помешайте продукт при появлении соответствующей подсказки на дисплее.	
	Баклажаны		300–800 г	Блюдо для получения хрустящей корочки Разрежьте на половинки, посыпьте солью и дайте немного постоять. Слегка смажьте растительным маслом блюдо для получения хрустящей корочки и положите на нее баклажаны, когда она нагреется. Переверните при появлении соответствующей подсказки на дисплее.	
	Патиссоны	Пар	200–500 г	Пароварка Положите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть пароварки и накройте ее крышкой.	
Кукуруза в початках		300 г – 1 кг			
Помидоры		300–800 г	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на низкой решетчатой подставке Разрежьте на половинки, приправьте и посыпьте сверху сыром.		

При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев с помощью микроволн"



РЕЦЕПТЫ



Приготавливаемое блюдо		Количество	Принадлежности	Рекомендации	
 ПАСТА	ПАСТА		1-4 порции	Нижняя часть и крышка пароварки	Установите время , рекомендуемое для варки макаронных изделий. Налейте воду в нижнюю часть пароварки. Накройте крышкой. При появлении на дисплее соответствующей подсказки поместите макаронные изделия в воду и готовьте далее, накрыв крышкой.
	Лазанья	Домашнего приготовления	4-10 порций	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на низкой решетчатой подставке	Приготовьте лазанью по своему любимому рецепту или по рецепту, указанному на упаковке лазаньи.
		Замороженный продукт	500 г - 1,2 кг	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на поворотном столе	
 РИС	Вареный	Рис	100-400 мл	Нижняя часть и крышка пароварки	Установите время , рекомендуемое для варки риса. Налейте воду и положите рис в нижнюю часть пароварки и накройте ее крышкой
	Каша	Рис	2-4 порции		Положите рис и налейте воду в нижнюю часть пароварки Накройте крышкой Добавьте молоко при появлении соответствующей подсказки на дисплее и продолжайте приготовление
		Овсянка	1-2 порции	Тарелка, пригодная для микроволновой печи, без крышки	Смешайте овсяные хлопья, соль и воду
При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев с помощью микроволн"					



РЕЦЕПТЫ



ПРИГОТАВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО		КОЛИЧЕСТВО	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 ПИЦЦА/ ПИРОГ	ПИЦЦА	ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	2 - 6 порций	ПРОТИВЕНЬ	Приготовьте тесто по своему любимому рецепту и выложите его на противень для выпечки Поместите в печь, когда она нагреется
		Тонкая (замороженная)	250–500 г	Блюдо для получения хрустящей корочки	Удалите упаковку
		Пан-пицца (замороженная)	300–800 г		
	Охлажденная	200–500 г	Положите пиццу на блюдо, когда оно нагреется		
	ПИРОГ	по-лотарингски	1 партия	Блюдо для получения хрустящей корочки	Удалите упаковку
(Замороженный)		200–800 г			
<p>При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев с помощью микроволн"</p>					



РЕЦЕПТЫ



Приготавливаемое блюдо		Количество	Принадлежности	Рекомендации	
 ХЛЕБ/КЕКСЫ	Буханка хлеба		ПРОТИВЕНЬ	Приготовьте дрожжевое тесто по своему любимому рецепту приготовления хлеба Выложите тесто на противень для выпечки, чтобы оно поднялось Поместите булочки в печь, когда она нагреется	
	Булочки	Булочки		1-2 шт	Поместите булочки в печь, когда она нагреется
		Замороженные			Для булочек в вакуумной упаковке. Поместите булочки в печь, когда она нагреется
		Предварительно приготовленные			Удалите упаковку Поместите булочки в печь, когда она нагреется
		Консервированные			
	Лепешки		1 порция	Блюдо для получения хрустящей корочки	Раскатайте тесто в виде одной большой или нескольких маленьких лепешек на смазанном маслом или жиром блюде для получения хрустящей корочки
	Бисквитный торт			Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на низкой решетчатой подставке	Приготовьте тесто в соответствии с рецептом, общим весом 700-800 г Поместите в печь, когда она нагреется
	Сдобные булочки			ПРОТИВЕНЬ	Приготовьте взбитое тесто на 16 - 18 штук и заполните бумажные формы. Поместите в печь, когда она нагреется
Печенье		Выложите тесто на бумагу для выпечки и поместите в печь, когда она нагреется			
Безе		Приготовьте массу из 2 яичных белков, 80 г сахара и 100 г кокосового порошка Приправьте ванилью и миндальной эссенцией Разделите массу на 20-24 шарика и выложите на смазанный маслом противень для выпечки или бумагу для выпечки Поместите в печь, когда она нагреется			

При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев с помощью микроволн"



РЕЦЕПТЫ



Приготавливаемое блюдо		Количество	Принадлежности	Рекомендации	
 ЗАКУСКИ	Попкорн		90-100 г	Положите пакет на поворотный стол. Готовьте за один раз содержимое только одного пакета	
	Поджаренные орехи		50-200 г		Положите орехи , когда блюдо для получения хрустящей корочки нагреется. Помешайте, когда появится соответствующее сообщение
	Курица	Куриные крылышки	300-600 г	Блюдо для получения хрустящей корочки	
		Наггеты (замороженные)	250-600 г		Положите наггеты , когда блюдо для получения хрустящей корочки нагреется. Помешайте продукт при появлении соответствующей подсказки на дисплее
 ДЕСЕРТ	Фруктовый пирог	Домашнего приготовления	1 партия		Замесите тесто из 180 г муки, 125 г сливочного масла и 1 яйца (или используйте готовое тесто). Поместите тесто на блюдо для получения хрустящей корочки и положите на него 700-800 г нарезанных яблок с сахаром и корицей
		Замороженный	300-800 г		Удалите упаковку
	Печёные яблоки		4-8 шт.	Посуда, пригодная для приготовления в духовке и в микроволновой печи, установленная на поворотном столе	Удалите сердцевину и заполните освободившиеся места марципанами или корицей, сахаром и сливочным маслом
Фруктовый компот		300 г - 800 мл	Пароварка	Положите на решетку пароварки. Налейте 100 мл воды в нижнюю часть пароварки и накройте ее крышкой	
Суфле		2 - 6 порций	Посуда, пригодная для приготовления в духовке, установленная на низкой решетчатой подставке	Приготовьте смесь для суфле из лимона, шоколада или фруктов и вылейте ее в глубокую тарелку, пригодную для приготовления в духовке. Добавьте продукты, когда на дисплее печи появится соответствующее указание	
<p>При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев с помощью микроволн"</p>					

ЧИСТКА И УХОД

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:

ЕДИНСТВЕННЫМ ВИДОМ УХОДА ЗА ПЕЧЬЮ, КАК ПРАВИЛО, является только чистка.

При отсутствии регулярной чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, а это в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к ситуации, опасной для здоровья пользователя.



Не пользуйтесь металлическими мочалками, абразивными чистящими составами, мочалками из стальных нитей, тряпками с абразивными добавками и тому подобными средствами, которые могут повредить панель управления и внутренние и наружные поверхности печи. Пользуйтесь губкой с мягким моющим средством или бумажным полотенцем с аэрозольным стеклоочистителем. Распыляйте аэрозольный стеклоочиститель на бумажное полотенце.



Не распыляйте аэрозоль прямо на печь.



Регулярно, особенно после случаев переливания продуктов через край посуды, вынимайте поворотный стол и подставку поворотного стола, и протирайте под печи.

Данная печь рассчитана на работу с правильно установленным поворотным столом.



Не пользуйтесь микроволновой печью при снятом в процессе уборки поворотном столе.

Используйте мягкое моющее средство, воду и мягкую салфетку для очистки внутренних поверхностей, внешней и внутренней стенки дверцы и проема дверцы.



Не допускайте накопления жира и частиц пищи вокруг дверцы.

Для удаления устойчивых пятен поставьте в печь чашку с водой и кипятите ее в течение 2 или 3 минут. Водяной пар размягчит пятна.



Не пользуйтесь пароочистителями для чистки микроволновой печи.

Добавьте немного лимонного сока в чашку воды, поставьте ее на поворотный стол и кипятите воду в течение нескольких минут – это устранил запахи внутри печи.

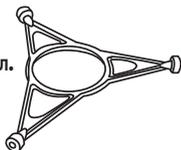
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ:

Нагревательный элемент гриля не нуждается в чистке, поскольку сильный нагрев последнего приводит к выгоранию всех брызг. А вот верхнюю стенку камеры, находящуюся над нагревательным элементом, необходимо регулярно чистить. Это следует делать, пользуясь теплой водой, моющим средством и губкой. Если гриль используется нерегулярно, его следует включать раз в месяц на 10 минут для выжигания брызг.

ЧИСТКА И УХОД

ЭТИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МОЖНО МЫТЬ
В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

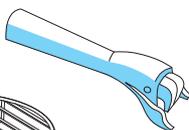
Подставка под поворотный стол.



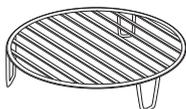
Стеклянный поворотный стол.



Рукоятка блюда для хрустящей корочки.



Решетчатая подставка



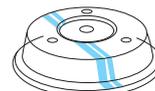
Пароварка



Противень для выпечки



Крышка



ТЩАТЕЛЬНАЯ ЧИСТКА:

Блюдо для получения хрустящей корочки следует мыть водой с добавлением мягкого моющего средства.

Сильно загрязненные участки можно чистить жесткой губкой с мягким очистителем.

Перед очисткой блюда для получения хрустящей корочки всегда давайте ему остыть.

И нельзя погружать в воду или ополаскивать водой блюдо для получения хрустящей корочки, пока оно еще горячее. Быстрое охлаждение может стать причиной повреждения блюда.

И не пользуйтесь стальными мочалками. Они оставляют на очищаемой поверхности царапины

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если печь не работает, прежде чем обращаться в сервисный центр, убедитесь в том, что:

- Поворотный стол и подставка поворотного стола установлены правильно.
- Вилка правильно вставлена в настенную розетку.
- Дверца плотно закрыта.
- Проверьте предохранители и наличие напряжения в сети.
- Проверьте наличие в печи достаточной вентиляции.
- Подождите десять минут и еще раз попробуйте включить печь.
- Откройте и закройте дверцу перед тем, как снова включить печь.

Это исключит ненужные вызовы специалистов, за которые вам придется платить.

При обращении в сервисный центр сообщите серийный номер и номер модели печи (см. заводскую табличку).

Более подробные рекомендации содержатся в гарантийном буклете.



В случае необходимости замены сетевого шнура следует заменять его на фирменный шнур, который можно приобрести через наш сервисный центр. Замену сетевого шнура имеет право производить только квалифицированный специалист сервисной службы.



Техническое обслуживание должен выполнять только квалифицированный специалист сервисной службы. Выполнение другими лицами технического обслуживания или ремонтных работ со снятием защитных ограждений, предохраняющих от воздействия микроволнового излучения, представляет опасность.

Запрещается снимать какие-либо крышки.



ДАННЫЕ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ НАГРЕВА

В соответствии со стандартом МЭК 60705.

Международная Электротехническая Комиссия разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности различных микроволновых печей. Для данной печи мы рекомендуем учитывать данные, приведенные в следующей таблице.

Тест	Количество	Примерн. продолжительность	Уровень мощности	Емкость
12.3.1	1000 г	12 - 13 мин	650 Вт	ПИРЕКС 3.227
12.3.2	475 г	5,5 мин	650 Вт	ПИРЕКС 3.827
12.3.3	900 г	13-14 мин	750 Вт	ПИРЕКС 3.838
12.3.4	1100 г	28-30 мин	Конвекция 190°C + 350 Вт	ПИРЕКС 3.827
12.3.5	700 г	28-30 мин	Конвекция 175°C + 90 Вт	ПИРЕКС 3.827
12.3.6	1000 г	30-32 мин	Конвекция 210°C + 350 Вт	ПИРЕКС 3.827
13.3	500 г	10 мин	160 Вт	

В соответствии со стандартом МЭК 60350.

Международная Электротехническая Комиссия разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности различных печей. Для этой печи мы рекомендуем следующее:

Тест	Примерная продолжительность	Температура	Предварительный нагрев печи	Принадлежности
8.4.1	30-35 мин	150°C	Нет	Противень для выпечки
8.4.2	18-20 мин	170°C	Да	Противень для выпечки
8.5.1	33-35 мин	160°C	Нет	Решетчатая подставка
8.5.2	65-70 мин	160-170°C	Да	Решетчатая подставка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	230 В/50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	2800 Вт
Предохранитель	16 А
Полезная мощность микроволнового излучения	900 Вт
Гриль	1600 Вт
Конвекция	1200 Вт
Наружные размеры (В x Ш x Г)	455 x 595 x 560
Внутренние размеры (В x Ш x Г)	210 x 450 x 420

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in two columns of ten.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

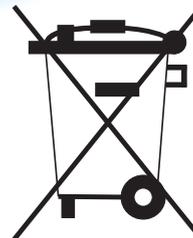
СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковочная коробка может быть полностью подвергнута вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ. Придерживайтесь действующих местных правил по переработке отходов. Храните потенциально опасные упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.п.) в недоступных для детей местах.



Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ на изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей вторичной переработки.



Сдача в утиль должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, об их утилизации и переработке обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

Прежде чем избавиться от прибора, срежьте шнур питания, чтобы он не мог быть подключен к сети.



5 0 1 9 - 4 0 0 - 0 0 2 5 1

Rev /B



Сделано в Швеции.