



**MW 80**

Gebrauchsanweisung  
Instructions for use  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing  
Instrucciones para el uso  
Manual de utilização  
Istruzioni per l'uso  
Οδηγίες χρήσης  
Bruksanvisning  
Käyttöohje  
Brugsanvisning  
Instrukcje użytkowania  
Návod k použití  
Návod na použitie  
Használati utasítás  
Инструкция за използване  
Instrucțiuni de utilizare  
Инструкции по эксплуатации  
הוראות שימוש  
تعليمات وكيفية الاستعمال

**Bauknecht**

# УКАЗАТЕЛЬ

---

## УСТАНОВКА

- 3 Установка

## БЕЗОПАСНОСТЬ

- 4 Важные указания по мерам безопасности
- 5 Меры предосторожности

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 6 Принадлежности
- 7 Обслуживание и очистка

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 8 Панель управления

## ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 9 Защита от запуска / детский замок
- 9 Приостановка и остановка приготовления
- 10 Установка времени
- 10 Датчик веса

## ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 11 Руководство по приготовлению и разогреванию продуктов с помощью микроволновой печи
- 12 Быстрый старт
- 13 Автоматический режим микроволновой печи
- 14 Ручное размораживание
- 15 Автоматический режим defrost
- 16 Ручное приготовление на гриле
- 17 Приготовление на гриле в автоматическом режиме
- 18 Ручной режим "хрустящей корочки"
- 19 Автоматический режим crisp
- 20 Ручной режим нагнетания воздуха
- 21 Принудительная подача воздуха в автоматическом режиме
- 22 Комбинированное приготовление на гриле
- 23 Комбинированное использование вентилятора
- 24 Автоматический режим steam
- 25 Как готовить пасту и рис в микроволновой печи

## УКАЗАНИЯ ПО УСТРАНЕНИЮ ПРОБЛЕМ

- 26 Указания по устранению проблем

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

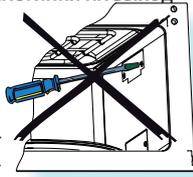
- 26 Защита окружающей среды

## УСТАНОВКА

### ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ

 **ПРОВЕРЬТЕ СООТВЕТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ** на паспортной табличке напряжению домашней электросети.

**НЕ СНИМАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЛАСТИНКИ НА ВЫХОДНЫХ ОТВЕРСТИЯХ** на боковых стенках микроволновой печи. Они предотвращают попадание жира и частиц продуктов от попадания во входные каналы микроволновой печи.



**УСТАНОВИТЕ ПЕЧЬ НА УСТОЙЧИВУЮ РОВНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ**, способную выдерживать вес самой печи и размещаемых в ней продуктов. Будьте бережны при обращении с печью.



**У**станавливайте печь на достаточном расстоянии от источников тепловыделения. Для обеспечения достаточной циркуляции воздуха над печью следует оставить пространство не менее 30 см. Под днищем, сверху и по сторонам печи не должно быть препятствий для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Микроволновую печь не следует устанавливать в шкафу. Микроволновую печь не следует устанавливать на рабочую поверхность выше 850 мм от пола.

**ПРОВЕРЬТЕ ИЗДЕЛИЕ НА ОТСУТСТВИЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ.** Дверца печи должна плотно закрываться, а уплотнение дверцы не должно иметь повреждений. Очистите печь изнутри с помощью мягкой влажной тряпки.



**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ИЗДЕЛИЕМ** при повреждении кабеля питания или его вилки, при его ненадлежащей работе, повреждении или после падения. Не погружайте кабель питания или его вилку в воду. Не допускайте попадания кабеля питания на горячие поверхности. В противном случае возможно поражение электрическим током, возгорание или другие последствия.

**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ УДЛИНИТЕЛЬНЫМ КАБЕЛЕМ:**

**Если кабель питания оказался слишком коротким,**



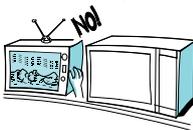
пригласите квалифицированного электрика для установки розетки питания вблизи устройства.

**ВНИМАНИЕ!** Ненадлежащее использование вилки с заземляющим контактом может привести к поражению электрическим током. Если указания по выполнению заземления не совсем для вас понятны или есть сомнения в надлежащем заземлении микроволновой печи, обратитесь к помощи квалифицированного электрика.

### ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

**ПЕЧЬ РАБОТАЕТ ТОЛЬКО** при плотно закрытой дверце.

**ПОМЕХИ, СОЗДАВАЕМЫЕ** телевизионными и радиосигналами, могут сказаться на работе микроволновой печи при слишком близком ее размещении к телевизору, радиоприемнику или антенне.



**ЗАЕМЛЕНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ** является обязательным требованием. Изготовитель не несет ответственность за телесные повреждения пользователей и животных или повреждение имущества в результате несоблюдения данного требования.

**Изготовитель не несет ответственность за любые проблемы, возникающие в результате несоблюдения данных указаний.**

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО МЕРАМ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



**Н**Е РАЗМЕЩАЙТЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ И ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ РЯДОМ С ПЕЧЬЮ. Газ может стать причиной возгорания или взрыва.



**Н**Е ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ ДЛЯ СУШКИ текстильных изделий, бумаги, специй, трав, изделий из дерева, цветов и других горючих материалов. Это может привести к возгоранию.



**П**РИ ИСКРОБРАЗОВАНИИ ИЛИ ОБРАЗОВАНИИ ДЫМА ВНУТРИ ИЛИ РЯДОМ С ПЕЧЬЮ не открывайте дверцу и отключите питание печи. Отключите кабель питания от сети или отключите автоматический выключатель на электрощитке.



**Н**Е ПЕРЕДЕРЖИВАЙТЕ ПРОДУКТ В ПЕЧИ. Это может привести к возгоранию.



**Н**Е ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА, особенно при использовании бумажных, пластиковых или других горючих материалов в процессе приготовления пищи. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые пластиковые изделия в процессе подогревания продукта могут оплавиться. Не оставляйте печь без присмотра при использовании в процессе приготовления жира или масла, так как при перегреве они могут воспламениться!



**Н**Е ИСПОЛЬЗУЙТЕ едкие химикаты и пары в данном устройстве. Печь данного типа предназначена для разогревания или приготовления пищи. Она не предназначена для использования в промышленных или лабораторных целях.



**Н**Е ВЕШАЙТЕ тяжелые предметы на дверцу, так как это может привести к повреждению дверного проема и навесок. Не следует использовать ручку дверцы в качестве вешалки для каких-либо предметов.



**У**СТРОЙСТВО И ЕГО ДЕТАЛИ нагреваются в процессе использования. Следует избегать касания нагреваемых деталей. Не следует допускать к использованию печи детей младше 8 лет, если только они не находятся под постоянным наблюдением.



**И**ЗДЕЛИЕМ МОГУТ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЕТИ в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом пользования при условии наблюдения или проведения инструктажа по использованию данного изделия с соблюдением мер безопасности и понимания возможных угроз при его применении. Очистку и техническое обслуживание изделия не следует доверять детям, если их возраст менее 8 лет и они не находятся под наблюдением. При использовании других источников тепла (если они присутствуют) отдельно или в комбинации с микроволновой печью дети должны находиться под постоянным наблюдением, так как при этом создаются высокие температуры.



**Д**АННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом пользования или знаний, если только они не находятся под наблюдением или не были проинструктированы по использованию данного изделия лицом, ответственным за их безопасность.

**Н**Е СЛЕДУЕТ ДОПУСКАТЬ ДЕТЕЙ для игр с данным изделием.



**Н**Е ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ для разогрева продуктов в герметичной упаковке. При этом повышается внутреннее давление в упаковке, что может привести к повреждению изделия при вскрытии упаковки или привести к ее взрыву.



**У**ПЛОТНЕНИЕ ДВЕРЦЫ И ДВЕРНОГО ПРОЕМА следует регулярно проверять на отсутствие повреждений. При повреждении уплотнения не следует пользоваться изделием до выполнения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию.



**У**СТРОЙСТВО НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО для управления с использованием внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.

### ЯЙЦА

**Н**Е ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ для приготовления или разогревания целых яиц как без скорлупы, так и в скорлупе, так как они могут лопнуть даже после окончания разогрева в микроволновой печи.



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ОБЩИЕ

**Д**АННОЕ ИЗДЕЛИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

**У**СТРОЙСТВО НЕ СЛЕДУЕТ ВКЛЮЧАТЬ БЕЗ ПОМЕЩЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ПЕЧЬ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ИЗДЕЛИЯ.

**Н**Е СЛЕДУЕТ ЗАКРЫВАТЬ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ НА ПЕЧИ. БЛОКИРОВАНИЕ ВХОДНЫХ И ВЫХОДНЫХ ВЕНТИЛЯЦИОННЫХ ОТВЕРСТИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ И УХУДШЕНИЮ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

**П**РИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЕЧИ ПОМЕСТИТЕ ВНУТРИ СТАКАН ВОДЫ. ВОДА ПОГЛОЩАЕТ МИКРОВОЛНОВУЮ ЭНЕРГИЮ И ПРЕДОТВРАЩАЕТ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПЕЧИ.

**Н**Е ХРАНИТЕ И НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИЗДЕЛИЕ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЯ.

**Н**Е ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИЗДЕЛИЕ ВБЛИЗИ КУХОННОЙ РАКОВИНЫ, ВО ВЛАЖНОМ ПОДВАЛЬНОМ ПОМЕЩЕНИИ ИЛИ ВБЛИЗИ ПЛАВАТЕЛЬНОГО БАССЕЙНА И Т. П.

**Н**Е ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОЛОСТЬ ПЕЧИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЧЕГО-ЛИБО.

**В** ПРОЦЕССЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВО НАГРЕВАЕТСЯ. НЕ КАСАЙТЕСЬ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ПЕЧИ.

**П**ЕРЕД ПОМЕЩЕНИЕМ БУМАЖНОГО ИЛИ ПЛАСТИКОВОГО ПАКЕТА В ПЕЧЬ снимите с него металлические скрепки.



### ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

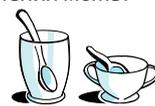
**Н**Е ИСПОЛЬЗУЙТЕ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ ДЛЯ ЖАРКИ ВО ФРИТЮРЕ, ТАК КАК ПРИ ЭТОМ ТЕМПЕРАТУРА МАСЛА НЕ КОНТРОЛИРУЕТСЯ.



**В** О ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИХВАТКИ ИЛИ РУКАВИЦЫ ПРИ КАСАНИИ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЕТАЛЕЙ ПЕЧИ И ПОСУДЫ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕТАЛИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ, НЕ СЛЕДУЕТ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДПУСКАТЬ К ПЕЧИ ДЕТЕЙ.

### ЖИДКОСТИ

**Н**АПРИМЕР, НАПИТКИ ИЛИ ВОДА. НАГРЕВАНИЕ ЖИДКОСТИ ВЫШЕ ТОЧКИ КИПЕНИЯ МОЖЕТ ПРОИСХОДИТЬ БЕЗ ЯВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПУЗЫРЬКОВ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВНЕЗАПНОМУ ВЫХОДУ ЖИДКОСТИ ЧЕРЕЗ КРАЙ ПОСУДЫ.



**В** О ИЗБЕЖАНИЕ ЭТОГО СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРЫ:

1. Не использовать прямосторонние сосуды с узким горлышком.
2. Перед помещением сосуда в печь перемешать жидкость, а чайную ложку оставить в сосуде.
3. После разогревания выждать некоторое время, снова перемешать жидкость, а затем осторожно извлечь сосуд из печи.

### СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ

**П**ОСТОЯННО ОБРАЩАЙТЕСЬ К РЕЦЕПТУРНОЙ КНИГЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ. ОСОБЕННО ЭТО ОТНОСИТСЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИЛИ РАЗОГРЕВАНИЮ ПРОДУКТОВ С СОДЕРЖАНИЕМ СПИРТА.



**П**ОСЛЕ РАЗОГРЕВАНИЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ИЛИ ЖИДКОСТЕЙ В ДЕТСКОЙ БУТЫЛОЧКЕ ИЛИ В ЕМКОСТИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ ПРОДУКТА РАЗМЕШАЙТЕ И ПРОВЕРЬТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПРОДУКТА. ПРИ ЭТОМ ТЕПЛО РАВНОМЕРНО РАСПРЕДЕЛИТСЯ, ЧТО ПОМОЖЕТ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ОШПАРИВАНИЯ ИЛИ ОЖОГА.

**П**ЕРЕД РАЗОГРЕВОМ СНИМИТЕ КРЫШКУ И СОСКУ!

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### ОБЩИЕ

**В продаже** имеется ряд дополнительных принадлежностей. Перед приобретением аксессуара убедитесь в его пригодности для использования с микроволновой печью.

**Перед использованием посуды** проверьте ее пригодность для приготовления в микроволновой печи.



**При помещении продуктов и аксессуаров** в микроволновую печь проследите, чтобы они не касались внутренних поверхностей печи. **Это особенно важно при использовании металлических аксессуаров и аксессуаров с металлическими деталями.**

**Контакт металлических деталей аксессуаров** с внутренними деталями печи во время работы может привести к искрообразованию и повреждению печи.

**Поворотная платформа** должна легко вращаться. Если поворотная платформа не вращается свободно, используйте посуду меньшего размера или включите функцию останова поворотной платформы (см. раздел "Крупная посуда").

### ОПОРА ПОВОРОТНОЙ ПЛАТФОРМЫ

**Стеклоплатформу** устанавливайте на опору. Не помещайте на поворотную платформу другие принадлежности.



- Установите опору для поворотной платформы в печь.

### СТЕКЛЯННАЯ ПОВОРОТНАЯ ПЛАТФОРМА

**Пользуйтесь стеклоплатформой** при приготовлении всех блюд. На ней собираются капли жидкостей и частицы пищи, которые в противном случае могут загрязнить внутреннюю поверхность печи.



- Поместите стеклоплатформу на опору для платформы.

### КРУПНАЯ ПОСУДА

**При приготовлении с использованием крупной посуды, которая препятствует свободному вращению поворотной платформы,** нажмите кнопку блокировки вращения платформы. Данная функция используется только при приготовлении в режиме микроволнового излучения и комбинированных функций. С другими функциями данная кнопка не работает.



### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

**Используйте принадлежности с решеткой** для размещения таких продуктов как рыба, овощи и картофель.



**Все принадлежности устанавливайте** на стеклянную поворотную платформу.

### ПРОВОЛОЧНАЯ РЕШЕТКА

**При приготовлении на гриле** используйте высокую проволочную решетку.



**Для приготовления в режиме с нагнетанием воздуха** или с использованием вентилятора применяйте низкую проволочную решетку.

### ТАРЕЛКА CRISP-PLATE

**Укладывайте продукты прямо на тарелку Crisp-plate ("Хрустящая корочка").**

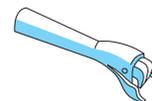


При использовании тарелки Crisp-plate всегда пользуйтесь стеклоплатформой.

**Не помещайте какую-либо посуду** на тарелку Crisp-plate, так как она быстро нагревается и может повредить эту посуду.

**Перед использованием тарелки Crisp-plate** ее можно предварительно прогреть (не более 3 минут).

### РУЧКА ДЛЯ ТАРЕЛКИ CRISP-PLATE



**Для извлечения нагретой тарелки Crisp-plate из печи** используйте специальную ручку из комплекта к такой тарелке.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

**Обслуживание обычно заключается** в очистке.

Очистку следует выполнять при отключении микроволновой печи от сети питания.

**Поддержание печи в чистоте** позволяет сохранить поверхность от загрязнений, которые могут повлиять на срок службы изделия и, возможно, создать опасную ситуацию.



**Не используйте щетки с металлической щетиной, абразивные моющие средства, металлические губки, тряпки с содержанием песка и т. п., применение которых может привести к повреждению панели управления, а также внутренних и внешних поверхностей изделия. Пользуйтесь тряпкой с мягкодействующим моющим средством или бумажными кухонными полотенцами с очистителем для стекол. Нанесите очиститель для стекол на бумажное полотенце.**



**Не распыляйте очиститель непосредственно на печь.**

**Извлеките поворотную платформу и опору для нее, а затем тщательно, особенно в местах проливания жидкостей, очистите основание печи.**

**Данная печь предназначена для использования с установленной поворотной платформой.**



**Не используйте микроволновую печь, если поворотная платформа извлечена для очистки.**

**С помощью мягкой тряпки, смоченной мягким моющим средством, очистите внутренние поверхности, лицевую и обратную стороны дверцы и дверной проем.**



**Не допускайте скопления жира или частиц продуктов на дверце и дверном проеме.**

**Для борьбы с трудноудаляемыми пятнами** прокипятите в печи чашку воды в течение 2-3 минут. Пар смягчит пятна.

**Если в чашку воды** добавить немного лимонного сока, поместить на поворотную платформу и кипятить в течение нескольких минут, можно избавиться от запахов в печи.



**Не используйте пароструйные приспособления для очистки микроволновой печи.**



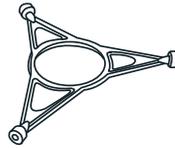
**Следует регулярно проводить очистку печи и удалять остатки продуктов.**

**Решетка для гриля** не требует очистки, так как высокая температуры сжигает все брызги, однако поверхность над местом установки гриля может потребовать очистки. Это следует делать с помощью мягкой тряпки, смоченной в мягком моющем средстве.

**Если гриль используется нерегулярно, во избежание возгорания** один раз в месяц решетку гриля следует помещать в печь на 10 минут для сжигания всех брызг.

**ОЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:**

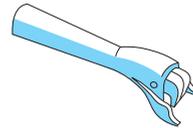
**Опора поворотной платформы.**



**Стеклоплатформа поворотной платформы**



**Ручка для тарелки Crisp-plate**



**Проволочная решетка**



**Принадлежности для приготовления на пару**



**ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА:**

**Тарелку Crisp-plate** следует очищать в воде с добавлением мягкого моющего средства. Сильно загрязненные участки следует очищать с помощью тряпки и мягкого чистящего средства. **Перед очисткой тарелки Crisp-plate** дождитесь ее охлаждения.

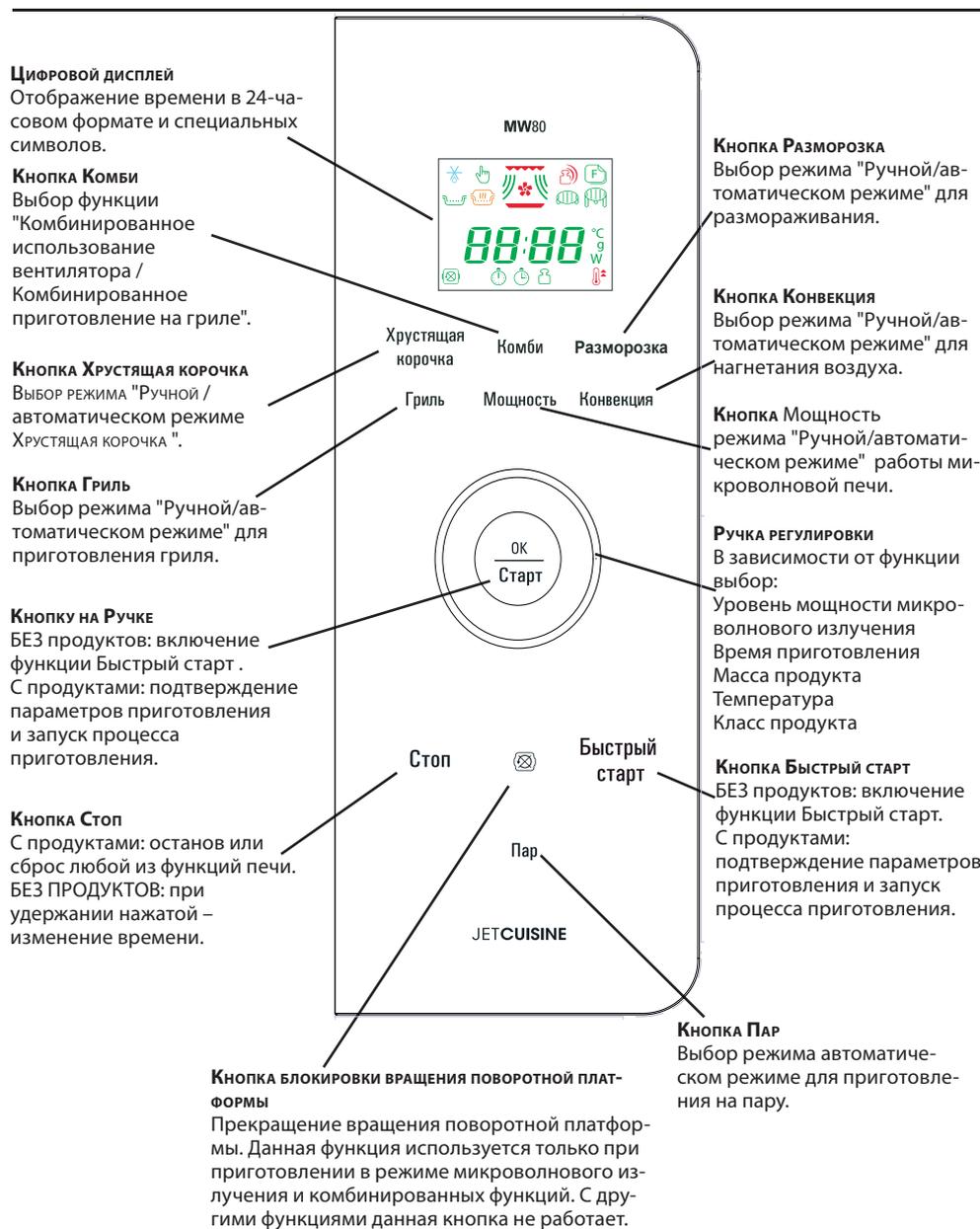


**Не погружайте в воду и не споласкивайте водой тарелку Crisp-plate до ее полного охлаждения. Слишком быстрое охлаждение может повредить тарелку Crisp-plate.**



**Не используйте металлические губки. Они могут поцарапать поверхность.**

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ЗАЩИТА ОТ ЗАПУСКА / ДЕТСКИЙ ЗАМОК

Данная функция автоматической защиты включается через одну минуту после возврата печи в режим ожидания. (Печь находится в режиме ожидания, если на дисплее отображается время в 24-часовом формате, а если время не было задано, то при отображении на дисплее символа ":",.)



Если функция защиты включена, для запуска режима приготовления следует открыть и закрыть дверцу, в противном случае на дисплее отображается сообщение:

*door*

## ПРИОСТАНОВКА И ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Приостановка приготовления:**

Открыв дверцу, процесс приготовления можно приостановить для проверки состояния готовности продукта, его переворачивания или перемешивания. Данный режим сохраняется в течение 10 минут.



**Продолжение приготовления:**

Закройте дверцу и нажмите кнопку Быстрый старт или ОДНОКРАТНО ручку с кнопкой. Процесс приготовления продолжится с момента паузы.

**Если дальнейшее приготовление не требуется:**

Извлеките продукт, закройте дверцу и нажмите кнопку СТОП

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Если по окончании приготовления вентилятор работает, поворотная панель вращается и горит встроенная лампа до нажатия кнопки СТОП, это не является признаком неисправности.

**После окончания процесса приготовления** в течение 10 минут с минутным интервалом подается звуковой сигнал. Нажмите кнопку СТОП или откройте дверцу для отключения сигнала.

### ДОБАВЛЕНИЕ/ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ/ПЕРЕМЕШИВАНИЕ ПРОДУКТА

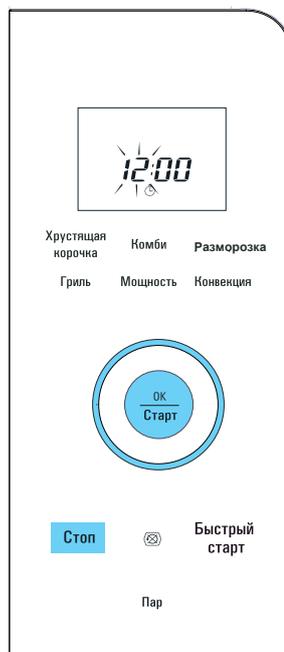
Некоторые виды продуктов требуется добавлять, переворачивать или перемешивать в процессе приготовления (в зависимости от модели). В таких случаях печь останавливает работу и выдает подсказку на выполнение нужного действия.

Если дверца не открывается в течение 2 минут, печь:	
Добавить	Остановка и переход в режим ожидания.
Перемешать	Продолжение процесса приготовления. В этом случае результат приготовления может оказаться лучше.
Перевернуть	Продолжение процесса приготовления. В этом случае результат приготовления может оказаться лучше.

При необходимости можно предпринять следующие шаги:

- 1 Открыть дверцу.
- 2 Добавить, перемешать, перевернуть продукт.
- 3 Закройте дверцу и продолжите приготовление, нажав кнопку на ручке.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ



**При первом включении** или после перебоя в подаче электроэнергии изделие переходит в режим установки времени. Если время не задано, на дисплее отображается символ ":" вместо индикации времени.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для входа в режим установки времени можно в режиме ожидания нажать и удерживать кнопку Стоп.

- 1 **Поворачивая ручку с кнопкой,** установите показания часов.
- 2 **Нажмите кнопку на ручке.** (Начинают мигать два крайних разряда справа (поле ввода минут)).
- 3 **Поворачивая ручку с кнопкой,** установите показания минут.
- 4 **Снова нажмите кнопку на ручке.**

**Время задано** и начинает отображаться на дисплее.

**При нажатии кнопки СТОП** в режиме установки времени, индикация времени прекращается, а на дисплее отображается символ ":".

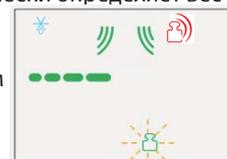
**ПРИМЕЧАНИЕ.** При установке времени держите дверцу открытой. Это дает вам 10 минут на установку времени. В противном случае на установку каждого показаний отводится 60 секунд.

## ДАТЧИК ВЕСА



**В данной микроволновой печи** используется датчик веса для использования с некоторыми функциями автоматического режима (размораживание, "хрустящая корочка" и приготовление на пару); при выборе одной из функций автоматического режима нужно выбрать тип продукта для обработки и нажать кнопку пуска: микроволновая печь автоматически определяет вес продукта и устанавливает соответствующее время приготовления.

**В процессе определения веса** на дисплее отображается значок гири и ход вычисления веса (см. пример ниже, с функцией автоматический режим defrost).



### КАЛИБРОВКА ДАТЧИКА ВЕСА

Для использования датчика веса перед первым использованием требуется калибровка датчика. Рекомендуется выполнять калибровку один раз в год.

**Калибровка выполняется** только при установленной в печь стеклянной поворотной платформы.

**Нажмите и удерживайте** в течение нескольких секунд кнопку блокировки вращения поворотной платформы.



**Запускается процесс калибровки,** а на дисплее отображается следующее:

- мигающий значок гири
- индикатор выполнения калибровки



**По окончании процесса калибровки** микроволновая печь возвращается в режим ожидания.

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И РАЗОГРЕВАНИЮ ПРОДУКТОВ С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ



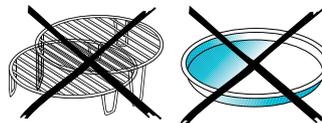
Используйте данную функцию для стандартного приготовления или разогревания, например, овощей, рыбы, картофеля и мяса.

- 1 **НАЖМИТЕ** кнопку **Мощность**.
- 2 **ПОВЕРНИТЕ** ручку с кнопкой до отображения значка "Ручной режим" и нажмите кнопку на ручке для подтверждения.
- 3 **ПОВЕРНИТЕ** ручку с кнопкой для выбора мощности излучения.
- 4 **НАЖМИТЕ** кнопку **НА РУЧКЕ**.
- 5 **ПОВЕРНИТЕ** ручку с кнопкой для установки времени приготовления.
- 6 **НАЖМИТЕ** кнопку **НА РУЧКЕ**. Функция включается.

### ПОСЛЕ ЗАПУСКА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Регулировка мощности излучения:** нажмите кнопку мощность и, вращая ручку с кнопкой, установите нужное значение.

**Увеличение/уменьшение времени приготовления:** измените время приготовления, вращая ручку с кнопкой, или нажмите кнопку Быстрый старт или кнопку на ручке для увеличения времени приготовления на 30 секунд.

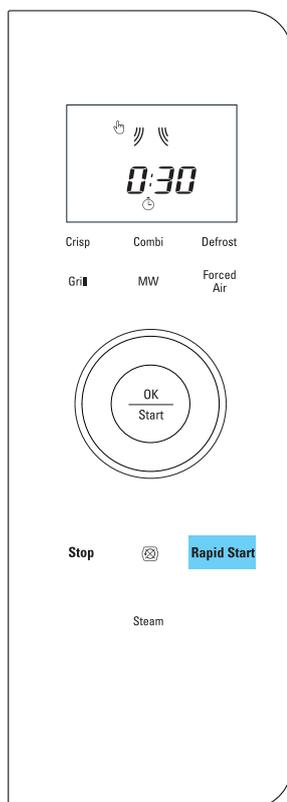


## ВЫБОР МОЩНОСТИ ИЗЛУЧЕНИЯ

ТОЛЬКО В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ	
Мощность	Предлагаемое использование:
JET (950 Вт)	<b>ПОДОГРЕВАНИЕ</b> напитков, воды, бульонов, кофе, чая и других блюд с большим объемом воды. Если блюдо содержит яйца или сливки, установите меньшую мощность.
750 Вт	<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b> рыбы, мяса, овощей и т. п.
650 Вт	<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b> блюд, не требующих перемешивания.
500 Вт	<b>БОЛЕЕ ОСТОРОЖНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b> , например, соусов с высоким содержанием белка, блюд с содержанием сыра и яиц и для завершения приготовления блюд в керамической посуде.
350 Вт	<b>МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ</b> , тушение, расплавление масла.
160 Вт	<b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b> .
90 Вт	<b>РАЗМЯГЧЕНИЕ</b> масла, сыра и мороженого.



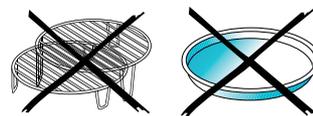
## БЫСТРЫЙ СТАРТ



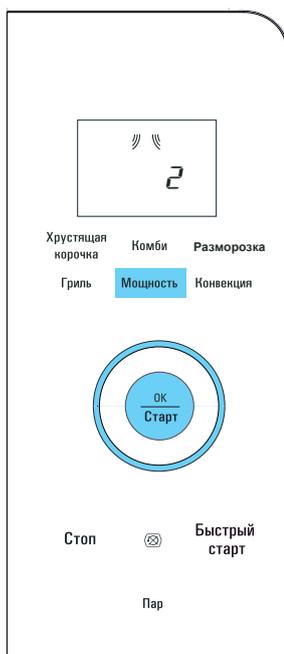
Данная функция используется для ускоренного разогревания продуктов с большим содержанием воды, например бульона, кофе или чая.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ БЫСТРЫЙ СТАРТ ИЛИ КНОПКУ НА РУЧКЕ.**

Функция автоматически запускается с максимальным уровнем излучения, а время приготовления устанавливается равным 30 секундам. При каждом дополнительном нажатии кнопки время приготовления увеличивается на 30 секунд. Время приготовления можно также увеличить или уменьшить после запуска функции, вращая ручку с кнопкой.



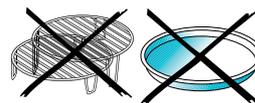
## АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



Данная функция используется для приготовления различных видов продуктов.

Печь автоматически выбирает способ приготовления, время приготовления и уровень мощности излучения.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ Мощность.**
- 2 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ для подтверждения режима Авто-режим**
- 3 **ВРАЩАЯ РУЧКУ с кнопкой, выберите класс продукта (см. таблицу).**
- 4 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ.**
- 5 **ПОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ с кнопкой, установите вес продукта.**
- 6 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ. Функция включается.**



КЛАСС ПРОДУКТА		ОБЪЕМ	В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
1	ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	200-1000 г	ПЕРЕВЕРНИТЕ ПРОДУКТ
2	НАПИТОК	150-600 г	
3	МЯСО, ЗАМОРОЖЕННОЕ	200-500 г	
4	ПАСТА (СПАГЕТТИ), ЗАМОРОЖЕННАЯ	250-550 г	ПЕРЕМЕШАТЬ БЛЮДО
5	ПОПКОРН	100 г	
6	РИС, ЗАМОРОЖЕННЫЙ	300-650 г	ПЕРЕМЕШАТЬ БЛЮДО
7	БУЛЬОН, ЗАМОРОЖЕННЫЙ	250-1000 г	ПЕРЕМЕШАТЬ БЛЮДО
8	ОВОЩИ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	200-600 г	
9	ОВОЩИ, СВЕЖИЕ	200-800 г	ПЕРЕМЕШАТЬ БЛЮДО
10	ОВОЩИ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ	150-600 г	ПЕРЕМЕШАТЬ БЛЮДО

Если продукт не указан в данной таблице, а также при большем или меньшем весе продукта выберите режим ручного приготовления.  
Требования к добавлению, перемешиванию, переворачиванию продукта см. в табл. на стр. 9.



## РУЧНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Используйте данную функцию для ручного размораживания таких продуктов, как мясо, птица, рыба, овощи.

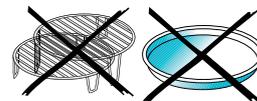
- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ РАЗМОРОЗКА.**
- 2 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ С КНОПКОЙ ДО ОТОБРАЖЕНИЯ ЗНАЧКА "РУЧНОЙ РЕЖИМ" И НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.**
- 3 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ С КНОПКОЙ ДЛЯ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**
- 4 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ. Функция включается.**

### СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ:

**Если продукт не подвержен глубокой заморозке (-18 °C), установите меньшее время размораживания.**

**Если продукт подвергся глубокой заморозке (-18 °C), установите большее время размораживания.**

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СОВЕТЫ:



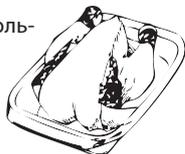
#### РЕГУЛЯРНО ПРОВЕРЯЙТЕ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТА.

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ** в полиэтиленовых пакетах, полиэтиленовой пленке или картонной упаковке можно помещать прямо в печь, если только упаковка не содержит металлических деталей (например, металлических скрепок).

**В ПРОЦЕССЕ РАЗМОРАЖИВАНИЯ** упаковка может деформироваться. Продукты в меньшей упаковке размораживаются быстрее продуктов в больших пакетах.

**ПО МЕРЕ РАЗМОРАЖИВАНИЯ** отделяйте куски продукта. Отдельные куски размораживаются быстрее.

**ЗАКРЫВАЙТЕ УЧАСТКИ ПРОДУКТА** небольшими кусками алюминиевой фольги, если они нагреваются (например, куриные ножки и кончики крылышек).



**Отварные и тушеные продукты, мясные подливки** размораживаются легче, если в процессе размораживания их перемешивать.

**ПЕРЕВОРАЧИВАЙТЕ БОЛЬШИЕ КУСКИ** в процессе их размораживания.

**В ПРОЦЕССЕ РАЗМОРАЖИВАНИЯ** рекомендуется размораживать их не полностью, а оставить до самостоятельного окончательного оттаивания.

**В ПРОДУКТАХ, ОСТАВЛЕННЫХ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ,** улучшается качество размораживания, так как температура равномерно распределяется по всему продукту.



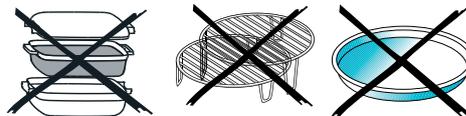
## АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ DEFROST



Используйте данную функцию для автоматического размораживания таких продуктов, как мясо, птица, рыба, овощи.

Для получения лучших результатов мы рекомендуем размораживать продукты прямо на стеклянной поворотной платформе. При необходимости можно воспользоваться емкостью из легкого пластика, пригодной для использования в микроволновой печи.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ РАЗМОРОЗКА.**
- 2 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ** для подтверждения режима автоматическом режиме.
- 3 **ВРАЩАЯ РУЧКУ С КНОПКОЙ**, выберите класс продукта (см. таблицу).
- 4 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ.** Функция включается.



### Функция автоматического определения веса.

КЛАСС ПРОДУКТА	ОБЪЕМ	РЕКОМЕНДАЦИИ
1 Рыба	100-1500 г	Целиком, кусками или филе.
2 Мясо	100-2000 г	Рубленое мясо, отбивные котлеты, бифштексы или жаркое.
3 Птица	100-2500 г	Курица целиком, кусками или филе.
4 Овощи	100-1500 г	Овощное ассорти, горох, брокколи и т. п.

**Если продукт не указан в данной таблице, а также при большем или меньшем весе продукта выберите режим ручного приготовления.**

**ТРЕБОВАНИЯ к добавлению, перемешиванию, переворачиванию продукта см. в табл. на стр. 9.**



## РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Используйте данный режим для быстрого получения приятной подрумяненной поверхности на таких продуктах, как тосты для сыра и сэндвичей, сосиски, приготовление на шампурах, rommes duchesse (картофель Герцогиня), фруктовые gratens.

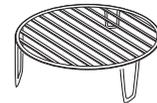
- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ Гриль.**
- 2 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ С КНОПКОЙ** до отображения значка "Ручной режим" и нажмите кнопку на ручке для подтверждения.
- 3 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ С КНОПКОЙ** для установки времени приготовления.
- 4 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ.** Функция включается.

**В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА НА ГРИЛЕ НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ДВЕРЦУ ПЕЧИ ОТКРЫТОЙ** на продолжительное время, так как это приводит к падению температуры в печи.

 **В ДАННОМ РЕЖИМЕ** следует использовать жаропрочную посуду.

 **При приготовлении на гриле не используйте пластиковую посуду.** Она оплавляется. Деревянная и бумажная посуда также не годятся для использования в данном режиме.

Высокая решетка



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ



Используйте данную функцию для приготовления тостов, Croque monsieur (бутерброды с ветчиной и сыром) и сосисок.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ Гриль.**
- 2 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ** для подтверждения режима Авто-режим.
- 3 **ПОВОРНТЕ РУЧКУ С КНОПКОЙ** для выбора класса продукта.
- 4 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ.**
- 5 **ПОВОРНТЕ РУЧКУ С КНОПКОЙ** для выбора веса продукта.
- 6 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ.** Функция включается.

Высокая решетка



КЛАСС ПРОДУКТА	ОБЪЕМ	РЕКОМЕНДАЦИИ	В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
1 <b>СРОКЕ MONSIEUR (БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ)</b>	<b>60-120 г</b>	<b>СДЕЛАЙТЕ</b> двойные сэндвичи с ветчиной и сыром и поместите их на центр решетки, переверните сэндвичи по сигналу печи.	<b>ПЕРЕВЕРНИТЕ ПРОДУКТ</b>
2 <b>Сосиски</b>	<b>100-400 г</b>	<b>ПОМЕСТИТЕ</b> на центр решетки, переверните сосиски по сигналу печи.	<b>ПЕРЕВЕРНИТЕ ПРОДУКТ</b>
3 <b>Тосты</b>	<b>40-80 г</b>	<b>ПОМЕСТИТЕ</b> на центр решетки, переверните тосты по сигналу печи.	<b>ПЕРЕВЕРНИТЕ ПРОДУКТ</b>

**Если продукт не указан в данной таблице, а также при большем или меньшем весе продукта выберите режим ручного приготовления.**  
**ТРЕБОВАНИЯ** к добавлению, перемешиванию, переворачиванию продукта см. в табл. на стр. 9.



## РУЧНОЙ РЕЖИМ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

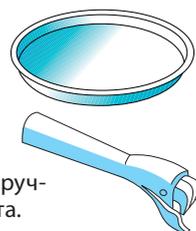


Используйте данную функцию для разогревания и приготовления пиццы и других мучных блюд, поджаривания бекона и яиц, сосисок, гамбургеров. С помощью щетки нанесите тонкий слой масла на тарелку Crisp-plate. Главное достоинство этой функции состоит в том, что при ее использовании продукт подрумянивается одновременно и сверху и снизу.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ Хрустящая корочка.**
- 2 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ С КНОПКОЙ ДО ОТОБРАЖЕНИЯ ЗНАЧКА "Ручной режим" и нажмите кнопку на ручке для подтверждения.**
- 3 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ С КНОПКОЙ ДЛЯ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**
- 4 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ. Функция включается.**

В данном режиме приготовления используйте только тарелку Crisp-plate из комплекта. Другие имеющиеся в продаже тарелки Crisp-plate не приводят к нужному результату при использовании в данном режиме приготовления.

Рекомендуется предварительно нагреть печь и тарелку Crisp-plate перед размещением на ней продукта.



**ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ИЗ ПЕЧИ НАГРЕТОЙ ТАРЕЛКИ CRISP-PLATE** пользуйтесь прихваткой или ручной для тарелки Crisp-plate из комплекта.

В режиме Crisp невозможно изменить или переключить уровень мощности или включить/отключить режим приготовления на гриле.



**Для нагрева тарелки CRISP-PLATE** автоматически включается режим микроволнового излучения приготовления на гриле. Благодаря этому тарелка Crisp-plate быстро достигает рабочей температуры и начинает подрумянивать и формировать хрустящую корочку на продукте.



**ТАРЕЛКА CRISP-PLATE** должна размещаться в середине стеклянной поворотной платформы.



**При работе в данном режиме** печь и тарелка CRISP-PLATE значительно нагреваются.



**НЕ помещайте нагретую тарелку CRISP-PLATE** на поверхности, восприимчивой к высокой температуре.



**НЕ прикасайтесь к поверхности под элементом нагрева гриля.**





## АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ CRISP



Данная функция используется для приготовления различных видов замороженных продуктов. Она позволяет также размораживать замороженный хлеб, разогревать его и формировать хрустящую корочку. (см. класс продуктов 8 в таблице ниже) Печь автоматически выбирает способ приготовления, время приготовления и уровень мощности излучения.

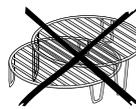
- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ Хрустящая корочка.**
- 2 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ.**
- 3 **ВРАЩАЯ РУЧКУ С КНОПКОЙ, ВЫБЕРИТЕ КЛАСС ПРОДУКТА (см. таблицу).**
- 4 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ. Функция включается.**

Перед запуском приготовления некоторых продуктов выполняется операция предварительного нагрева.

В процессе предварительного нагрева на дисплее периодически отображается сообщение "PRE-HEAT".

С данной функцией используйте только тарелку Crisp из комплекта. Другие имеющиеся в продаже тарелки Crisp-plate не приводят к нужному результату при использовании в данном режиме приготовления.

**При извлечении из печи нагретой тарелки CRISP-PLATE пользуйтесь прихваткой или ручной для тарелки Crisp-plate из комплекта.**



Функция автоматического определения веса.

КЛАСС ПРОДУКТА	ОБЪЕМ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
1 Кусочки куриных крылышек	250-500 г	Используйте тарелку CRISP-PLATE	ПЕРЕВЕРНИТЕ ПРОДУКТ
2 CORDON BLEU (Кордон-блю)	1-4 КУСКА	ПОМЕСТИТЕ В ПЕЧЬ ТАРЕЛКУ CRISP-PLATE ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА. ДОБАВЬТЕ ПРОДУКТ ПРИ ОТОБРАЖЕНИИ СООБЩЕНИЯ "ADD FOOD".	ПЕРЕВЕРНИТЕ ПРОДУКТ
3 РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ	250-500 г	ПОМЕСТИТЕ В ПЕЧЬ ТАРЕЛКУ CRISP-PLATE ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА. ДОБАВЬТЕ ПРОДУКТ ПРИ ОТОБРАЖЕНИИ СООБЩЕНИЯ "ADD FOOD".	ПЕРЕВЕРНИТЕ ПРОДУКТ
4 КАРТОФЕЛЬ ФРИ	250-500 г	Используйте тарелку CRISP-PLATE	ПЕРЕМЕШАЙТЕ БЛЮДО
5 ПИЦЦА НА СКОВОРОДЕ	300-750 г	Используйте тарелку CRISP-PLATE	
6 ТОНКАЯ ПИЦЦА	250-750 г	Используйте тарелку CRISP-PLATE	
7 ПИРОГ "КИШ"	250-600 г	Используйте тарелку CRISP-PLATE	
8 РАЗМОРАЖИВАНИЕ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ 	50-650 г	Используйте тарелку CRISP-PLATE	ПЕРЕВЕРНИТЕ ПРОДУКТ

Если продукт не указан в данной таблице, а также при большем или меньшем весе продукта выберите режим ручного приготовления.  
**Примечание.** В процессе предварительного нагрева в тарелку Crisp-plate можно добавить немного растительного или сливочного масла.  
**Требования к добавлению, перемешиванию, переворачиванию продукта см. в табл. на стр. 9.**



## РУЧНОЙ РЕЖИМ НАГНЕТАНИЯ ВОЗДУХА



Используйте данную функцию для приготовления меренги (безе), выпечки, кексов, печенья, сдобы, суфле, птицы и жаркого.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ Конвекция.**
- 2 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ С КНОПКОЙ ДО ОТОБРАЖЕНИЯ ЗНАЧКА "Ручной режим" и нажмите кнопку на ручке для подтверждения.**
- 3 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ С КНОПКОЙ ДЛЯ УСТАНОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ.**
- 4 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ.**
- 5 **ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ С КНОПКОЙ ДЛЯ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**
- 6 **НАЖМИТЕ КНОПКУ НА РУЧКЕ. Функция включается.**

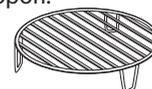
Перед приготовлением выполните предварительное нагревание.

### ПОСЛЕ ЗАПУСКА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ:** нажмите кнопку Forced air и, вращая ручку с кнопкой, установите нужное значение.

**УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** измените время приготовления, вращая ручку с кнопкой, или нажмите кнопку Быстрый старт или кнопку на ручке для увеличения времени приготовления на 30 секунд.

Используйте низкую проволочную решетку для укладывания продукта, чтобы воздух обдувал продукт со всех сторон.



**ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТАРЕЛКУ CRISP-PLATE** для выпечки таких мелких изделий, как печенье и сдоба. Поместите тарелку на низкую проволочную решетку.



**В ДАННОМ РЕЖИМЕ** следует использовать жаропрочную посуду.



## ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ПОДАЧА ВОЗДУХА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ



Используйте данную функцию для выпечки пудингов, печенья, сдобы и рулетов.

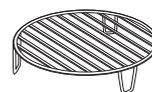
Поместите продукт на низкую проволочную решетку.

- 1 **НАЖМИТЕ** кнопку **Конвекция**.
- 2 **НАЖМИТЕ** кнопку на ручке для подтверждения режима Авто-режим
- 3 **ВРАЩАЯ** ручку с кнопкой, выберите класс продукта.
- 4 **НАЖМИТЕ** кнопку на ручке.
- 5 **ПОВОРАЧИВАЯ** ручку с кнопкой, установите вес продукта.
- 6 **НАЖМИТЕ** кнопку на ручке. Функция включается.

Перед запуском приготовления некоторых продуктов выполняется операция предварительного нагрева.

В процессе предварительного нагрева на дисплее периодически отображается сообщение "PRE- HEAT".

 **В данном режиме следует использовать жаропрочную посуду, пригодную для применения с микроволновой печью.**



КЛАСС ПРОДУКТА	ОБЪЕМ	РЕКОМЕНДАЦИИ
1 Пудинг	400-800 г	Используйте жаропрочную посуду, пригодную для использования с микроволновой печью.
2 Печенье	600 г	Для выпечки используйте тарелку Crisp-plate, покрыв ее бумагой для выстилания хлебопекарных форм. <b>Добавьте</b> продукт по сигналу печи.
3 Сдоба	600 г	Для выпечки используйте тарелку Crisp-plate, уложив на нее бумажные формочки. <b>Добавьте</b> продукт по сигналу печи.
4 Рулеты запеченные, замороженные	300 г	Добавьте после предварительного нагревания печи.
5 Рулеты запеченные	300 г	Для рулетов в вакуумной упаковке. Добавьте после предварительного нагревания печи.

Если продукт не указан в данной таблице, а также при большем или меньшем весе продукта выберите режим ручного приготовления.



## КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Используйте данную функцию для приготовления толстых кусков продукта, для которых требуется подрумянивание верхней поверхности, например гратена (блюда с корочкой), лазаньи, птицы и печеного картофеля.

- 1 **Нажимая кнопку Комби**, выберите функцию "Комбинированное приготовление на гриле".
- 2 **Поверните ручку с кнопкой для установки мощности.**
- 3 **Нажмите кнопку на ручке.**
- 4 **Поверните ручку с кнопкой для установки времени приготовления.**
- 5 **Нажмите кнопку на ручке.** Функция включается.

### ПОСЛЕ ЗАПУСКА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Регулировка мощности излучения:** нажмите кнопку Мощность и, вращая ручку с кнопкой, установите нужное значение.

**Увеличение/уменьшение времени приготовления:** измените время приготовления, вращая ручку с кнопкой, или нажмите кнопку Быстрый старт или кнопку на ручке для увеличения времени приготовления на 30 секунд.

**В процессе приготовления блюда на гриле не оставляйте дверцу печи открытой** на продолжительное время, так как это приводит к падению температуры в печи.

**При приготовлении больших гратенов**, для которых требуется блокировка вращения поворотной платформы, поверните посуду самостоятельно приблизительно в середине процесса приготовления. Это требуется для равномерного подрумянивания верхней поверхности продукта.

**В данном режиме следует использовать жаропрочную посуду, пригодную для применения с микроволновой печью.**

**При приготовлении на гриле не используйте пластиковую посуду. Она оплавляется. Деревянная и бумажная посуда также не годятся для использования в данном режиме.**

Высокая решетка



## ВЫБОР МОЩНОСТИ ИЗЛУЧЕНИЯ

GRILL COMBI	
Мощность	Предлагаемое использование:
650 Вт	Приготовление овощных гратенов
350-500 Вт	Приготовление птицы и лазаньи
160-350 Вт	Приготовление рыбы и замороженных гратенов
160 Вт	Приготовление мяса
90 Вт	Фруктовые гратены
0 Вт	Подрумянивание только в процессе приготовления



## КОМБИНИРОВАННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА



Используйте данную функцию для приготовления толстых кусков продукта, для которых требуется подрумянивание верхней поверхности, например жаркого, птицы, картофеля в мундире, замороженных полуфабрикатов, кексов, выпечки, рыбы и пудингов.

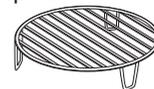
- 1 **Нажимая кнопку Комби, выберите функцию "Комбинированное приготовление на гриле".**
- 2 **Поворачивая ручку с кнопкой, установите температуру.**
- 3 **Нажмите кнопку на ручке.**
- 4 **Поворачивая ручку с кнопкой, установите мощность.**
- 5 **Нажмите кнопку на ручке.**
- 6 **Поворотом ручки с кнопкой установите время приготовления.**
- 7 **Нажмите кнопку на ручке. Функция включается.**

### ПОСЛЕ ЗАПУСКА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Регулировка мощности / температуры:** нажмите кнопку MW/Forced air и, вращая ручку с кнопкой, установите нужное значение.

**Увеличение/уменьшение времени приготовления:** измените время приготовления, вращая ручку с кнопкой, или нажмите кнопку Быстрый старт или кнопку на ручке для увеличения времени приготовления на 30 секунд.

Используйте низкую проволочную решетку для укладывания продукта, чтобы воздух обдувал продукт со всех сторон.



**В данном режиме следует использовать жаропрочную посуду, пригодную для применения с микроволновой печью.**



## ВЫБОР МОЩНОСТИ ИЗЛУЧЕНИЯ

УСИЛЕННЫЙ РЕЖИМ КОМБИНИРОВАННОГО НАГРЕВАНИЯ ВОЗДУХА	
Мощность	Предлагаемое использование:
350 Вт	Приготовление птицы, картофеля в мундире, лазаньи и рыбы
160 Вт	Приготовление жаркого и фруктового пирога
90 Вт	Приготовление кексов и выпечки

## АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ STEAM



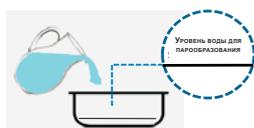
Используйте данную функцию с такими продуктами, как овощи и рыба.

В данном режиме приготовления используйте принадлежности для приготовления на пару из комплекта.

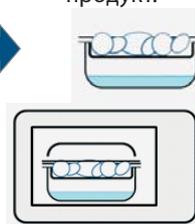


### A: Налейте воду

до метки заполнения на емкости.



В: Установите решетку и уложите на нее продукт.



С: Покройте крышкой и поместите в печь.

### D: Выберите функцию на панели управления

- 1 Нажмите кнопку Пар (приготовление на пару).
- 2 Вращая ручку с кнопкой, выберите класс продукта (см. таблицу).
- 3 Нажмите кнопку на ручке. Функция включается.

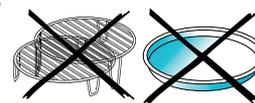


Принадлежности для варки и приготовления на пару предназначены для использования только с микроволновой печью! Не используйте их в других режимах приготовления.

Это может привести к их повреждению.

Поворотная платформа должна легко вращаться.

Все принадлежности для приготовления на пару устанавливайте на стеклянную поворотную платформу.



Функция автоматического определения веса.

КЛАСС ПРОДУКТА	ОБЪЕМ	РЕКОМЕНДАЦИИ
1 Филе рыбы	150-500 г	Разложите равномерно филе на решетке пароварки. Сплетите тонкие части. После приготовления оставьте на 1-2 минуты.
2 Овощи	150-500 г	Используйте овощи одного размера. Разрежьте овощи на одинаковые куски. После приготовления оставьте на 1-2 минуты.
3 Замороженные овощи	150-500 г	После приготовления оставьте на 1-2 минуты.
4 Картофель / Корнеплоды	150-500 г	Используйте овощи одного размера. Разрежьте овощи на одинаковые куски. После приготовления оставьте на 1-2 минуты.

Если продукт не указан в данной таблице, а также при большем или меньшем весе продукта выберите режим ручного приготовления.

## КАК ГОТОВИТЬ ПАСТУ И РИС В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Можно использовать комплект пароварки (без решетки) для приготовления пасты и риса, пользуясь для этого ручным режимом микроволновой печи.

Градуировочные отметки уровня на емкости помогут залить надлежащее количество воды.

MW

Крышка

Емкость

Решетка

Продукт	Порции	Объем	Уровень
Рис (RICE)	1	100 г	1
	2	200 г	2
	3	300 г	3
	4	400 г	4
Паста (PASTA)	1	70 г	1
	2	140 г	2
	3	210 г	3

Используйте короткую пасту.

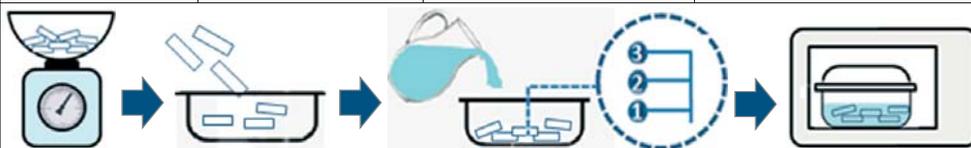
Выполните операции, перечисленные ниже (пример приведен для пасты):

A) Взвесьте пасту

B) Положите пасту в емкость; Добавьте соль

C) Налейте воды до указанного уровня

D) Закройте емкость крышкой и поставьте в печь



Всегда соблюдайте размеры порций, указанные в приведенной выше таблице.

Рекомендуем использовать воду комнатной температуры.

Затем запрограммируйте функцию микроволновой печи (см. процесс, описанный ниже):

**ЭТАП 1:** Запустите первый этап процесса, установив функцию микроволновой печи (MW), как описано ниже:

**ЭТАП 2:** После завершения первого этапа запрограммируйте второй этап процесса, чтобы довести до конца весь процесс приготовления.

	Установите макс. мощность	Установите время в соответствии с уровнем:		НАЖМИТЕ кнопку пуска
		Уровень	Время	
РИС	950 W	1	2,5 МИН	
		2	4 МИН	
		3	5,5 МИН	
		4	7 МИН	
ПАСТА	950 W	1	4 МИН	
		2	7 МИН	
		3	9,5 МИН	

	Установите мощность	Установите время	НАЖМИТЕ кнопку пуска
РИС	160 W		
ПАСТА	160 W		

Для достижения хороших результатов во время приготовления: в конце этапа 1 сразу же установите этап 2.

## УКАЗАНИЯ ПО УСТРАНЕНИЮ ПРОБЛЕМ

**Если печь не работает**, не обращайтесь в сервисную службу, не проверив следующее:

- ❖ Поворотная платформа и опора для нее установлены на место.
- ❖ Вилка кабеля питания подключена надлежащим образом к сетевой розетке.
- ❖ Дверца плотно закрыта.
- ❖ Проверьте предохранители и наличие напряжения в сети питания.
- ❖ Печь должна устанавливаться в хорошо проветриваемом месте.
- ❖ Выждите 10 минут и повторите попытку.
- ❖ Перед повторной попыткой откройте и снова закройте дверцу.

**Это поможет вам избежать** оплаты за ненужный вызов работника сервисной службы.

При обращении в сервисную службу укажите заводской (серийный) номер и номера модели печи (см. паспортную табличку). Проконсультируйтесь с гарантийным буклетом, прежде чем предпринимать последующие действия.



**При необходимости замены кабеля питания** его следует заменять на оригинальный кабель, который можно приобрести в сервисной службе. Замену кабеля питания должен выполнять подготовленный специалист.

**Техническое обслуживание долж-**



**но выполняться подготовленным работником сервисной службы.** При проведении технического обслуживания или ремонта, связанного со снятием любой крышки, неподготовленным лицом данное лицо может подвернуться воздействию микроволнового излучения.

**Не снимайте любые крышки.**



## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

**Упаковочная коробка** подлежит переработке (символ переработки). Следуйте местным инструкциям по утилизации отходов. Храните потенциально опасные упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, полистирол и т. п.) в недоступном для детей месте.



**Данное изделие** имеет маркировку в соответствии с Директивой Европейского союза 2002/96/ЕС по утилизации отходов производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Надлежащая утилизация данного изделия поможет предотвратить отрицательное воздействие на окружающую среду и здоровье человека, которое может вызываться несоответствующим обращением с бытовыми отходами.

**Следующий символ** на изделии или в сопровождающем данное изделие документе означает, что данное устройство не подлежит утилизации с другими бытовыми отходами. Такие изделия следует сдавать в соответствующий пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования.



**Утилизация** должна проводиться в соответствии с местным природоохранным законодательством по утилизации отходов.

**Подробную информацию** по обращению, восстановлению и переработке данного продукта можно получить в местных органах управления, службе по утилизации бытовых отходов или по месту приобретения данного изделия.

**Перед отправкой в отходы** обрежьте кабель питания, чтобы устройство было невозможно подключить к электросети.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

### СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ IEC 60705.

Международная электротехническая комиссия (IEC) разработала стандарт для сравнительной оценки нагревательной способности различных моделей микроволновых печей. Данная печь обладает следующими параметрами:

Проверка	Объем	Прибл. время	Мощность	Емкость
12.3.1	1000 г	12-13 мин.	750 Вт	PYREX 3.226
12.3.2	475 г	5,5-7 мин.	750 Вт	PYREX 3.827
12.3.3	900 г	14-16 мин.	750 Вт	PYREX 3.838
12.3.4	1100 г	18-20 мин.	GRILL + 650 Вт	PYREX 3.827
12.3.5	700 г	24-26 мин.	FA 200 °C+ 90 Вт	PYREX 3.827
12.3.6	1200 г	35-38 мин.	FA 200 °C + 350 Вт	Поддон для пирогов
13.3	500 г	11-13 мин.	160 Вт	ПЛАСТИКОВАЯ ТАРЕЛКА



Bauknecht ist ein eingetragenes Warenzeichen von IRE Beteiligungs GmbH