
DeLonghi

PGT
ME10

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ
MW-865 F
MW-865 F INOX
MW 715 C
MW 765 F




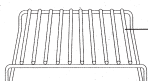
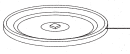
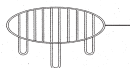
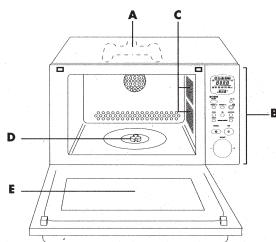
Руководство пользователя

Данные и инструкции для испытаний на определение рабочих характеристик в соответствии с IEC 705 и поправки 59H/69/CD.

Международная электротехническая комиссия SC 59H разработала стандарт для проведения сравнительных испытаний микроволновых печей. Проект нового издания этого стандарта был издан вместе с документом 59H/69/CD, в котором также описаны тесты, помеченные в этой таблице звездочкой (*).

Ниже приведены наши рекомендации для этой печи.

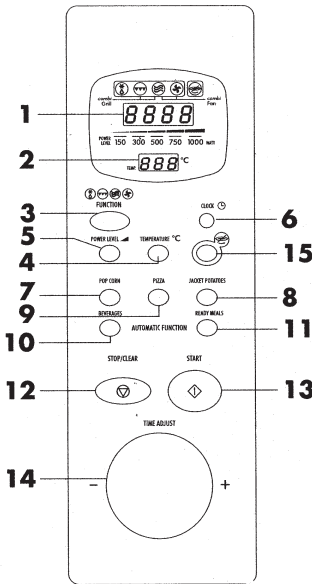
№ теста по стандарту	Пункт	Длительность	Функция	Уровень мощности	Температура печи	Вес	Время приготовления или размораживания	Примечания
A	Сладкий крем из яиц и молока	16 мин	только микроволновая обработка	1000 Вт	-	750 г	5 мин	Оценка верхней поверхности будет проведена по истечении времени приготовления. Оценка качества крема - через два часа.
B	Бисквит	6 мин	только микроволновая обработка	1000 Вт	-	475 г	5 мин	Используйте указанный в стандарте контейнер из боросиликатного стекла (диаметр максимум 210 мм) или контейнер из стекла Pyrex® диаметром 210 мм, высотой 50 мм и с толщиной стенки 6 мм. Поставьте контейнер на низкую проволочную полку, установленную на поворотной плите.
C	Хлеб (колбасное изделие)	20 мин	только микроволновая обработка	750 Вт	-	900 г	5 мин	Закрыйте контейнер пленкой и проколите ее. Используйте указанный в стандарте прямоугольный контейнер из боросиликатного стекла или Agoray® Cat. nr. Z1/BB(01)10460-1.
Размораживание	Размораживание рубленого мяса	11 мин	только микроволновая обработка		-	500 г	15 мин	Положите замороженный продукт прямо на поворотную плиту (H). Через 5-6 минут переверните размораживаемый продукт.
D (*)	Картофельное пюре	20 мин	Комбинированная обработка: микроволновая + вентиляторы (одновременно)	750 Вт	190°C	1100 г	5 мин	Используйте указанный в стандарте контейнер из боросиликатного стекла (диаметр максимум 210 мм) или контейнер из стекла Pyrex® диаметром 210 мм, высотой 50 мм и с толщиной стенки 6 мм. Поставьте контейнер на низкую проволочную полку (F), установленную на поворотной плите. Предварительно не нагревайте печь.
E (*)	Бисквит	30 мин	Комбинированная обработка: микроволновая + вентиляторы (одновременно)	150 Вт	160°C	710 г	5 мин	Используйте указанный в стандарте контейнер из боросиликатного стекла (диаметр максимум 210 мм) или контейнер из стекла Pyrex® диаметром 210 мм, высотой 50 мм и с толщиной стенки 6 мм. Печь следует предварительно разогреть (в режиме "FAN ONLY" [Только вентиляторы]), а низкая полка (F) установлена на поворотной плите. Разогрев плиту, установите контейнер на низкую плиту (F).
F (*)	Птица	40 мин	комбинированная обработка: микроволновая + вентиляторы (одновременно)	750 Вт	190°C	1200 г	5 мин	Необходимо строго следовать приведенным ниже инструкциям: положите цыпленка в контейнер из стекла Pyrex® диаметром 210 мм, высотой 50 мм и с толщиной стенки 6 мм. Поставьте контейнер на низкую проволочную полку (F), установленную на поворотной плите.




ОПИСАНИЕ

- A Нагревательный элемент гриля
- B Панель управления
- C Крышка отверстий выхода микроволн
- D Стержень поворотной плиты
- E Внутренняя поверхность дверцы
- F Низкая проволочная полка
- G Высокая проволочная полка
- H Поворотная плита
- I Подставка поворотной плиты
- L Прямоугольная проволочная полка

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей представления режима и времени
2. Дисплей представления температуры печи
3. Кнопка «FUNCTION» [Функция]: выбор режима
4. Кнопка «TEMPERATURE °C» [Температура]: выбор температуры печи
5. Кнопка «POWER LEVEL ▲» [Уровень мощности]: выбор уровня мощности микроволновой печи
6. Кнопка «CLOCK» [Часы]: установка часов 7-8-9-10-11 Кнопки «стандартного меню»: предварительные установки режимов быстрого приготовления
12. Кнопка «STOP/CLEAR ▽» [Остановка/сброс]: прерывание процесса приготовления пищи и сброс установок
13. Кнопка «START ▽» [Запуск/быстрый подогрев]: начало приготовления пищи и быстрый подогрев
14. Кнопка «TIME ADJUST» [Регулировка времени]: задание времени начала и длительности приготовления пищи.
15. Кнопка остановки поворотной плиты 

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	4
1.1 ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
1.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
1.3 УСТАНОВКА И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ	5
1.4 ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	6
1.5 ПОСУДА ДЛЯ ПЕЧИ	7
1.6 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА И СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	7
ГЛАВА 2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ И РЕЖИМОВ	8
2.1. УСТАНОВКА ЧАСОВ	8
2.2 ПРОГРАММИРОВАНИЕ	9
2.3 АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ	11
2.4 ВЫЗОВ ХРАНЯЩЕЙСЯ В ПАМЯТИ ПРОГРАММЫ (КНОПКИ «СТАНДАРТНОЕ МЕНЮ»)	12
2.5 БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ	13
2.6 ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО	13
2.7 КЛАВИША БЛОКИРОВКИ ПОВОТНОЙ ПЛИТЫ	13
2.8 ФУНКЦИЯ «ЗАПОМИНАНИЯ ВРЕМЕНИ»	13
ГЛАВА 3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	14
3.1 РАЗМОРАЖИВАНИЕ	14
3.2 РАЗОГРЕВ	15
3.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИТАЛЬЯНСКОЙ ЗАКУСКИ АССОРТИ И ПЕРВЫХ БЛЮД	16
3.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА	17
3.5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГАРНИРОВ, САЛАТОВ И ОВОЩЕЙ	18
3.6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ	20
3.7 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕСЕРТОВ, ПИРОГОВ И ТОРТОВ	20
3.8 РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КЛАВИШ «СТАНДАРТНОГО МЕНЮ»	21
ГЛАВА 4. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	22
4.1 ОЧИСТКА	22
4.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	23

ГЛАВА 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Прежде чем начать пользоваться печью, внимательно прочитайте эти меры предосторожности. Это позволит Вам добиться наилучших результатов и избежать ошибок.

- 1) Данная печь предназначена для размораживания продуктов, разогрева и приготовления пищи. Ее нельзя использовать для других целей, а также каким-либо образом модифицировать или разбирать
- 2) Прежде чем подключать печь к сети, проверьте, плотно ли закрывается дверца. Проверьте, не погнута ли металлическая рама, а также петли и защелки не расшатаны. В случае выявления какой-либо неисправности не включайте печь и обратитесь к квалифицированному специалисту (к производителю или в сервисный центр) для проведения необходимого ремонта.
- 3) Не пытайтесь использовать печь с открытой дверцей, не давая сработать блокировочному устройству.

- 4) Не пользуйтесь печью, если между передней панелью и дверцей находятся какие-либо предметы.

Содержите в чистоте внутреннюю часть дверцы (E), очищайте ее влажной тряпкой и неабразивными моющими средствами. Следите, чтобы между передней панелью печи и дверцей не скапливалась грязь и остатки пищи (рис. 1).

- 5) Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы, горячие кастрюли, противни (только что вынутые из печи) и не нажимайте на нее с большой силой (рис. 2).

- 6) Не пользуйтесь печью, если поврежден питающий кабель или вилка, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

- 7) Подгонка, ремонт и замена питающего кабеля должны осуществляться только специалистами, обученными производителем, или работниками специализированного сервисного центра (рис. 3).

- 8) Если внутри печи подгорит оставленная там пища и появится дым, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Немедленно выключите печь или выньте вилку из сетевой розетки.

- 9) Печью могут пользоваться только взрослые. Не позволяйте детям находиться рядом с работающей печью, так как это может привести к серьезным ожогам.

- 10) Чтобы избежать перегрева и, как следствие, пожара, не следует оставлять печь без присмотра во время приготовления пищи в одноразовых контейнерах из пластика, картона и других горючих материалов, а также при приготовлении небольшого количества пищи.

- 11) Разогрев в печи детское питание (в бутылочке или в маленькой баночке) ВСЕГДА проверяйте его температуру, прежде чем дать ребенку. В противном случае возможны ожоги (рис. 3). Рекомендуется также размешать или взболтать бутылочку, чтобы температура всей смеси была одинакова.

- 12) В процессе использования устройство нагревается. Не касайтесь нагревательных элементов внутри печи.

- 13) Нагреваемая жидкость (вода, кофе, молоко и т.п.) может внезапно закипеть, сильно расплескаться и обжечь Вас. Прежде чем нагревать какую-либо жидкость, поместите в контейнер жаропрочную пластиковую ложку или стеклянную палочку (рис. 5).

- 14) Не нагревайте жидкости с большим содержанием алкоголя или масла, так как они могут загореться.

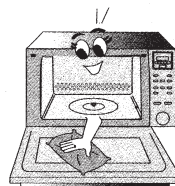


Рис. 1

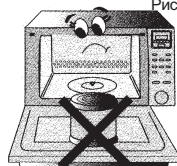


Рис. 2



Уполномоченный представитель



Рис. 4

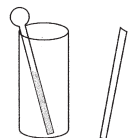


Рис. 5

Замечание. При первом использовании печи в течение 10 минут возможно появление специфического запаха, характерного для нового изделия, и небольшого количества дыма. Это является следствием сгорания смазки, нанесенной на нагревательный элемент перед транспортировкой.

Внимание!

Категорически запрещается разборка и ремонт вне авторизованных сервисных центров! Опасность микроволнового излучения!

1.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

● ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ ПЕЧИ (СТАНДАРТ CENELEC HD 376)

Для нагрева до 200°C	0,35 кВт
Для поддержания температуры 200°C в течение часа	1,15 кВт
Суммарная потребляемая мощность	1,5 кВт

● МИКРОВОЛНОВОЕ ИЗЛУЧЕНИЕ: 1000 ВТ (IEC 705)

Остальные параметры указаны на табличке с техническими данными, расположенной на задней панели устройства. Это устройство соответствует требованиям директивы ЕЕС 89/336 и 92/31, касающейся электромагнитной совместимости. Все составные части и материалы, входящие в контакт с продуктами питания, соответствуют требованиям директивы ЕЕС 89/109.

1.3 УСТАНОВКА И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

- 1) Вынув печь из коробки, снимите с поворотной плиты (Н) защитную упаковку, подставку (I) и все принадлежности. Стержень поворотной плиты (D) должен быть установлен в специальное отверстие в центре плиты. Проверьте, правильно ли он вставлен.
- 2) Протрите внутреннюю поверхность печи мягкой влажной тряпкой.
- 3) Проверьте, не была ли повреждена печь во время транспортировки. Обратите особое внимание на то, хорошо ли открывается и закрывается дверца.
- 4) Поставьте печь на горизонтальную поверхность на высоту не менее 85 см. Во время приготовления пищи дверца может сильно нагреться. Следите, чтобы маленькие дети не подходили к печи.
- 5) Устанавливая печь на рабочую поверхность, помните, что задняя и боковые стенки печи должны отстоять от стен и других предметов на расстоянии примерно 5 см, а над печью высота свободного пространства должна составлять не менее 20 см. (рис. 6).
- 6) Не загромождайте воздухозаборные отверстия. Не ставьте на печь никакие предметы и следите, чтобы выходные отверстия для воздуха и пара (на верхней, нижней и задней стенках устройства) НЕ БЫЛИ ПЕРЕКРЫТЫ (рис. 7).
- 7) Установите подставку (I) в центре круглой выемки и прикрепите к ней поворотную плиту (Н). Стержень (D) необходимо вставить в соответствующую выемку в центре поворотной плиты.

Замечание. Нельзя устанавливать печь на какие-либо источники тепла или непосредственно рядом с ними (например, на холодильник) (рис. 8).

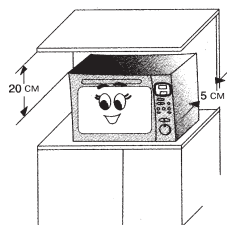


Рис. 6



Рис. 7

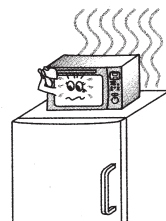
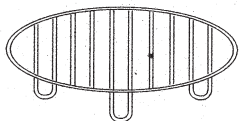


Рис. 8

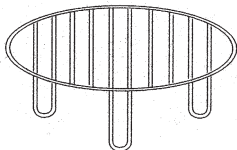
- 8) Подключайте устройство только к электрической розетке, рассчитанной на силу тока не менее 16 А. Главный переключатель, установленный в Вашем доме, должен быть рассчитан на силу тока не менее 16 А, иначе при включении печи этот переключатель может внезапно разомкнуть цепь.
- 9) Прежде чем пользоваться печью, убедитесь в том, что напряжение соответствует номинальному, указанному на табличке с номинальными данными, и электрическая розетка должным образом заземлена. **Если розетка не заземлена, производитель слагает с себя всякую ответственность за работу устройства и Вашу безопасность.**

1.4 ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



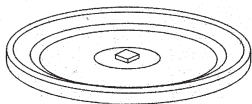
НИЗКАЯ ПРОВОЛОЧНАЯ ПОЛКА

Режим «Fan Oven Only» [Только вентиляторы]: для всех традиционных видов приготовления пищи, особенно для выпечки.



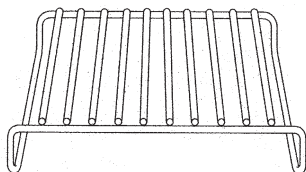
ВЫСОКАЯ ПРОВОЛОЧНАЯ ПОЛКА

Режим «Grill Only» [Только гриль]: для жарки пищи.



ПОВОРОТНАЯ ПЛИТА

Поворотная плита используется во всех режимах.



ПРЯМОУГОЛЬНАЯ ПРОВОЛОЧНАЯ ПОЛКА

Режим «Fan Oven Only» [Только вентиляторы]: для всех традиционных блюд, приготовляемых в большой прямоугольной форме. Во время приготовления пищу следует перемешивать и переворачивать. Поставьте эту проволочную полку непосредственно на дно печи. Поворотную плиту (Н) можно оставить на своем месте. Эту проволочную полку нельзя использовать для приготовления пищи в режиме микроволновой обработки.

Комбинированный режим микроволновой обработки и вентиляторов, а также микроволновой обработки и гриля: для быстрого приготовления мяса, картофеля, выпечки из дрожжевого теста, десертов и блюд типа лазаньи (широкая лапша).

1.5 ПОСУДА ДЛЯ ПЕЧИ

В режимах «Microwave Only» [Только микроволновая обработка] и «Microwave Combined» [Комбинированный с микроволновой обработкой] можно использовать любые типы контейнеров из стекла (предпочтительно стекло Пирекс), керамики, фарфора и терракоты, при условии, что на них нет декоративных принадлежностей и узоров, а также металлических частей (например, отделки из позолоты, ручек, подставки и т.п.). Можно использовать также контейнеры из жаропрочного пластика. На короткое время можно использовать бумажные салфетки, картонные лотки и одноразовые пластиковые тарелки. Размер и форма контейнера должны позволять ему вращаться в печи. **Металлическая, деревянная, плетеная и хрустальная посуда не пригодна для микроволновой печи.**

Так как микроволновая печь нагревает пищу, а не посуду, то можно готовить пищу прямо в емкости, в которой она затем будет храниться. А это значит, что Вам не придется использовать и мыть кастрюлю. Помните, что горячая пища может нагреть емкость, поэтому следует пользоваться прихваткой.

Если Ваша печь имеет только установки «Fan Oven Only» [Только вентиляторы] или «Grill Only» [Только гриль], то Вы можете использовать любые контейнеры. Однако в любом случае обратите внимание на следующую таблицу.

Режим	Стекло	Стекло пирекс	Стекло-керамика	Терракота	Фольга	Пластик	Бумага или картон	Металлические контейнеры
"Microwave only" [Только микроволновая обработка]	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	ДА	ДА	НЕТ
"Combined" [Комбинированный]	НЕТ	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
"Fan Only" [Только вентиляторы] "Grill Only" [Только гриль]	НЕТ	ДА	ДА	ДА	ДА	НЕТ	НЕТ	ДА

1.6 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА И СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

- 1) Одно из самых важных правил - необходимость перемешивать пищу несколько раз в процессе ее приготовления. Это позволяет обеспечить равномерный нагрев и сократить время приготовления.
- 2) Рекомендуется также **переворачивать пищу** во время ее приготовления.
- 3) Продукты, имеющие оболочку, кожу, скорлупу, кожуру (например, яблоки, картофель, помидоры, сосиски и рыба), необходимо **проткнуть вилкой в нескольких местах**, чтобы пар вышел, не разорвав оболочку (рис. 9).
- 4) Если Вы готовите несколько порций одного и того же блюда, например, вареную картошку, **разложите продукты по краям тарелки**, по кругу, чтобы они нагревались равномерно (рис. 10).

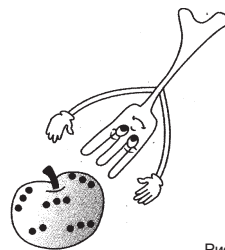


Рис. 9

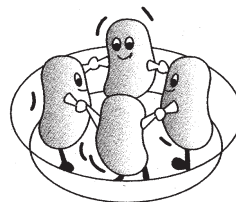


Рис. 10

- 5) Прикройте приготавливаемые продукты прозрачной пленкой, промасленной бумагой, прозрачной крышкой или просто перевернутой тарелкой, чтобы уменьшить конденсацию жидкости внутри печи, на полке, где находится пища, и вокруг дверцы. Продукты с большим содержанием воды (например, овощи) лучше готовить, предварительно накрыв их. **Закрыв пищу, Вы тем самым сохраните чистой внутреннюю поверхность печи. Используйте прозрачную пленку, предназначенную для микроволновых печей.**
- 6) В режиме «**Microwave Only**» [Только микроволновая обработка] или в режимах «**Combined**» [Комбинированные] печь **ни в коем случае нельзя предварительно нагревать или включать, когда в ней нет продуктов, так как появившиеся искры могут повредить устройство.**
- 7) **Не варите яйца в скорлупе** (рис. 11): яйцо может лопнуть даже после окончания варки из-за давления, оказываемого на внутренние стенки скорлупы. Не разогревайте яйца, сваренные целиком.
- 8) Не забывайте открывать герметично закрытые или запечатанные емкости, прежде чем разогревать или готовить их содержимое в печи. Давление, оказываемое на внутренние стенки этих емкостей будет расти, что может привести ко взрыву даже после завершения процедуры приготовления пищи.

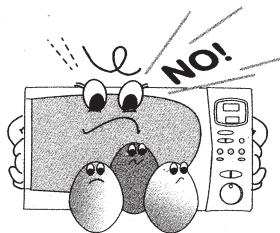
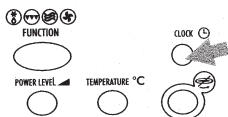


Рис. 11

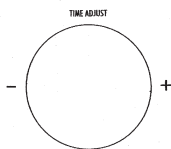
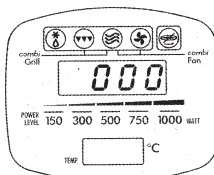
ГЛАВА 2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ И РЕЖИМОВ

2.1. УСТАНОВКА ЧАСОВ

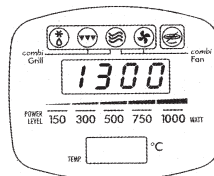
- Когда Вы в первый раз подключите устройство к источнику питания, а также после отключения питания на дисплее появятся четыре черточки (—). Для того чтобы установить время, выполните следующую процедуру.

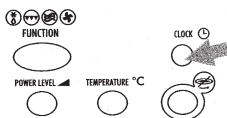


1. Нажмите кнопку «Clock (L)» [Часы] (6). (На дисплее 1 мигают цифры в разряде часов).

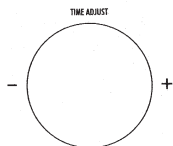
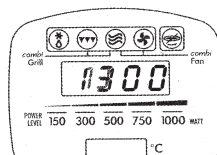


2. Поворачивая ручку «Time Adjust» [Установка времени] (14), задайте нужное время. (На дисплее 1 мигают цифры в разряде часов).

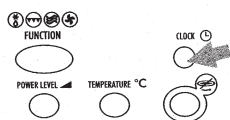
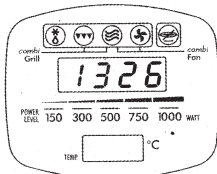




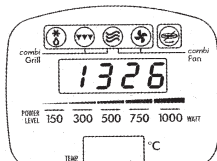
3. Еще раз нажмите кнопку «Clock» [Часы] (6).
[Часы] (6).
(На дисплее 1 мигают цифры в разряде минут).



4. Поворачивая ручку «Time Adjust» [Установка времени] (14), задайте нужное значение минут.
(На дисплее 1 мигают цифры в разряде минут).

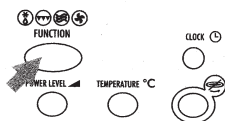


5. Еще раз нажмите кнопку «Clock» [Часы] (6).
(На дисплее представлено установленное время).

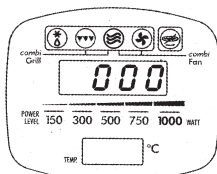


- Если Вы хотите изменить заданную установку времени, то прежде чем приступить к описанной выше процедуре, нажмите кнопку «Clock» (6).
- Вы можете также вывести на дисплей текущее время даже после задания какого-либо режима работы печи. Для этого нажмите кнопку «Clock» (6) (в течение 2 секунд время будет представлено на дисплее печи).

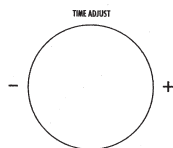
2.2 ПРОГРАММИРОВАНИЕ



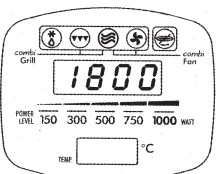
1. Нажмите кнопку «Function» [Функция] (3) (выбор режима) и выберите нужный режим. На дисплее 1 представлен индикатор выбранного в данный момент режима. Ниже перечислены все возможные режимы и соответствующие им индикаторы.

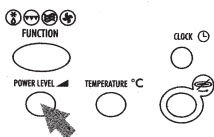


ИНДИКАТОР	ВЫБРАННЫЙ РЕЖИМ	ИНДИКАТОР	ВЫБРАННЫЙ РЕЖИМ
	"Microwave Only" [Только микроволновая обработка]		Комбинированный режим "Microwave" [Микроволновая обработка] и "Grill" [Гриль]
	"Automatic Defrosting" [Автоматическое размораживание]		Только "Fan Oven Only" [Только вентиляторы печи]
	Комбинированный режим "Microwave" [Микроволновая обработка] и "Fan Oven" [Вентиляторы печи]		"Grill Oven" [Только гриль]

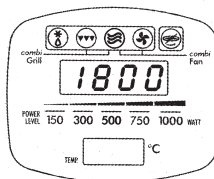


2. Поворачивая кнопку «Time Adjust» [Регулировка времени] (14), установите длительность процедуры приготовления пищи или размораживания (в минутах).
Время приготовления или размораживания тех или иных продуктов и блюд вы найдете в таблицах, приведенных в главе 3.





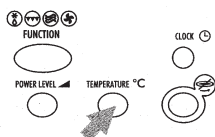
3. При использовании режима «**Microwave Only**» [Только микроволновая обработка], комбинированных режимов «**Microwave**» [Микроволновая обработка] + «**Fan Oven**» [Вентиляторы печи] и «**Microwave**» [Микроволновая обработка] + «**Grill**» [Гриль]



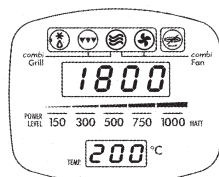
выберите уровень мощности микроволновой обработки, нажимая кнопку «Power level ▲» [Уровень мощности] (5) до тех пор, пока на дисплее 2 не появится индикатор нужного уровня (в нижней части экрана). Выбрать нужный уровень мощности микроволновой обработки вы можете с помощью таблиц, представленных в главе 3.

Замечание

- Для режима «Automatic Defrosting» [Автоматическое размораживание] нет необходимости выбирать уровень мощности.
- В комбинированном режиме «Microwave» [Микроволновая обработка] + «Fan Oven» [Вентиляторы печи] максимальный уровень мощности микроволновой обработки составляет 750 Вт.
- Нажимая кнопку «Power level ▲» [Уровень мощности] (5), вы можете изменить уставку уровня мощности даже во время приготовления пищи.



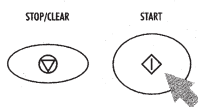
4. В комбинированном режиме «**Microwave**» [Микроволновая обработка] + «**Fan Oven**» [Вентиляторы печи] и в режиме «**Fan oven Only**» [Только вентиляторы печи]



выберите нужную температуру, нажимая кнопку «Temperature °C» [Температура] (4) до тех пор, пока на дисплее 2 (внизу) не появится индикатор этой температуры. Выбирая температуру, пользуйтесь данными, приведенными в таблицах в главе 3.

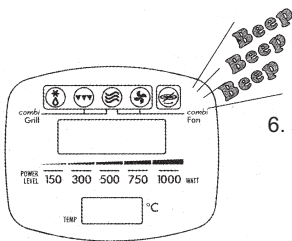
Замечание

- Во время работы печи на дисплее 2 будет наглядно отображен процесс ее нагревания.
- Когда будет достигнута нужная температура, раздастся 3 звуковых сигнала. На дисплее 2 будет отображена заданная температура.
- Вы можете менять температуру даже во время работы печи. Для этого просто нажмите кнопку «Temperature °C» [Температура] (5).



5. Процесс приготовления пищи или размораживания продуктов начинайте с нажатия кнопки «Start ♦» [Начало] (13). После этого на дисплее 1 появится обратный отсчет времени, оставшегося до конца этой процедуры, а на дисплее 2 - температура печи (если установка температуры предусмотрена данным режимом).

Замечание • Если по какой-либо причине процесс приготовления пищи так и не начнется, то через 2 минуты автоматически произойдет отмена всех выполненных установок.



- По окончании процесса приготовления пищи раздадутся 3 звуковых сигнала и на дисплее появится слово «END» [Конец]. Откройте дверцу и выньте готовое блюдо. (На дисплее появится текущее время или, если печь горячая, слово «COOL» [Охладить]).

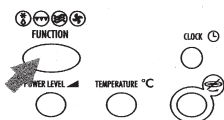
Замечание

- Вы можете в любой момент открыть дверцу печи и проверить, как идет процесс приготовления пищи. При этом прервется распространение микроволн и печь не будет работать до тех пор, пока вы снова не закроете дверцу и не нажмете кнопку «Start» [Начало] (13).
- Если вам по какой-либо причине понадобится приостановить процесс приготовления пищи, не открывая дверцу, нажмите кнопку «Stop/Clear» [Остановка/Сброс] (12).
- Для того чтобы завершить процесс приготовления пищи, выполните следующие действия.
 - Если дверца печи открыта, один раз нажмите кнопку «Stop/Clear» [Остановка/Сброс] (12).
 - Если дверца печи закрыта и процесс приготовления пищи не прерывался, два раза нажмите кнопку «Stop/Clear» [Остановка/Сброс] (12). На дисплее снова появятся часы.
- Эта модель оснащена автоматическим устройством охлаждения, которое начинает работать всякий раз, когда печь становится очень горячей (например, после длительной процедуры приготовления пищи). Во время автоматического охлаждения на дисплее 1 светится слово «COOL» [Охладить]. При этом работают вентиляторы и светится лампа печи (все эти устройства прекратят работу автоматически).

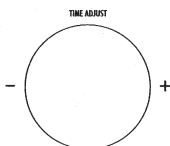
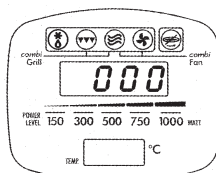
После окончания каждого цикла приготовления пищи лампа печи будет продолжать светиться, а охлаждающий вентилятор будет работать до тех пор, пока вы не закроете дверцу печи.

2.3 АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

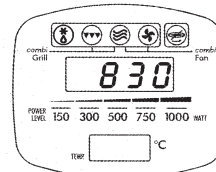
Для того чтобы запрограммировать процесс автоматического размораживания продуктов и приготовления пищи, выполните следующие действия.

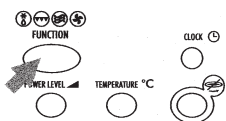


- Задайте режим автоматического размораживания, дважды нажав кнопку «Function» [Функция] (3) (выбор режима). При этом на дисплее появится индикатор этого режима.

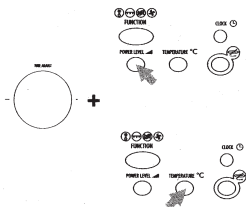
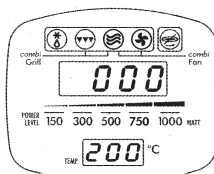


- Поворачивая ручку «Time Adjust» [Регулировка времени] (14), задайте время, необходимое для размораживания.

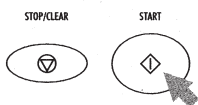
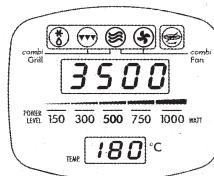




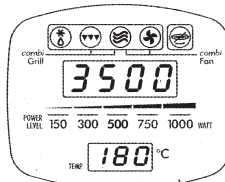
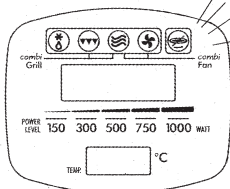
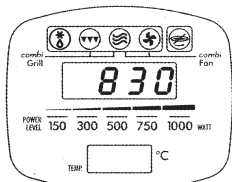
3. Задайте нужный режим приготовления пищи, нажимая кнопку «Function» [Функция] (3) (выбор режима) до тех пор, пока на дисплее не появятся соответствующие индикаторы. (Например, индикаторы комбинированного режима микроволновой обработки и вентиляторов).



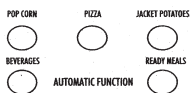
4. Установите время приготовления пищи, а также уровень мощности микроволновой обработки и температуру печи (если эти две последние установки предусмотрены данным режимом). Сведения о том, как задать эти установки, содержатся в разделе 2.2 данного руководства.



5. Нажмите кнопку «Start» [Начало] (13). Переход от размораживания к приготовлению пищи будет отмечен звуковым сигналом.

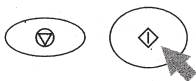


2.4 ВЫЗОВ ХРАНЯЩЕЙСЯ В ПАМЯТИ ПРОГРАММЫ (КНОПКИ «СТАНДАРТНОЕ МЕНЮ»)

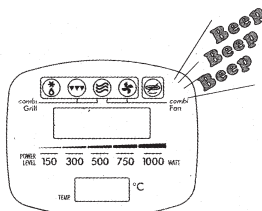


1. Нажмите нужную кнопку «стандартного меню».

(На дисплее начнут мигать индикаторы длительности заданной процедуры и температуры печи, а также будут светиться индикаторы выбранного режима и уровня мощности). Описание кнопок «стандартного меню» приведено в параграфе 3.8 данного руководства.




2. Для того чтобы начать выполнение выбранной процедуры, нажмите кнопку «Start» [Начало] (13).



3. По окончании выполнения выбранной процедуры раздадутся 3 длинных звуковых сигнала, и на дисплее появится слово «END» [Конец].

2.5 БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Этот режим очень удобен для разогрева еды или питья в небольших количествах.



- Нажмите кнопку «Start » [Начало] (13). Печь включится на 30 секунд с максимальной мощностью. При повторном нажатии этой кнопки каждый раз время будет увеличиваться еще на 30 секунд. Максимальное время разогрева составляет 3 минуты.
- Этот режим активизируется только через 1 минуту после того, как продукты помещены в печь. Режим быстрого разогрева также удобно использовать для завершения приготовления пищи.

В процессе приготовления пищи можно изменить запрограммированное время при помощи ручки «TIME ADJUST» [Регулировка времени] (14). Максимально возможное значение времени составляет 60 минут.

2.6 ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО

Печь оснащена защитным устройством, предотвращающим возможность изменения времени процедуры в ходе ее выполнения. Это позволяет избежать случайного удлинения срока приготовления пищи и ее подгорания.

Для того чтобы активизировать защитное устройство, выполните следующую процедуру.


- Нажмите кнопку «Stop/Clear » [Остановка/сброс] (12) и удержите ее в нажатом состоянии в течение 5 секунд.
- Раздастся короткий звуковой сигнал. С этого момента будет уже невозможно изменить время выполнения заданной процедуры до тех пор, пока оно не истечет.
- Для того чтобы отключить защитное устройство, нажмите кнопку «Stop/Clear » [Остановка/сброс] (12) и удерживайте ее в нажатом состоянии до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал.

2.7 КЛАВИША БЛОКИРОВКИ ПОВРОТНОЙ ПЛИТЫ

Эта функция используется при использовании больших контейнеров, которые не могут вращаться в печи. Для достижения наилучших результатов в этих условиях необходимо время от времени перемешивать или переворачивать пищу. При использовании этой функции максимальная мощность микроволнового излучения составляет 750 Вт.

2.8 ФУНКЦИЯ «ЗАПОМИНАНИЯ ВРЕМЕНИ»

Эта функция позволяет использовать таймер при ВЫКЛЮЧЕННОЙ печи. Максимальное время, которое вы можете задать, составляет 60 минут.

- Нажимайте клавишу «FUNCTION» [Функция] до тех пор, пока на дисплее 2 не появятся 3 черточки. Затем при помощи ручки «TIME ADJUST» [Регулировка времени] (14) задайте нужное время и запустите таймер, нажав кнопку «START » [Начало] (13).
- В конце прозвучат 3 звуковых сигнала и на дисплее 1 появится сообщение «end» [конец].

ГЛАВА 3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ: СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

3.1 РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- Замороженные продукты можно помещать прямо в печь для размораживания в том случае, если они упакованы в пластиковые емкости, пленку или картонные коробки, не имеющие металлических частей (скрепок, проволочек и т.п.).
- Некоторые виды продуктов, например, овощи и рыбу, не нужно полностью размораживать перед приготовлением.
- Сваренные продукты, тушеное мясо и мясные соусы при размораживании нужно время от времени перемешивать, переворачивать и/или разделять на куски. Так размораживание будет проходить лучше и быстрее.
- При размораживании мясо, рыба и фрукты выпускают некоторое количество жидкости. Такие продукты следует размораживать в чаше или какой-либо другой емкости.
- Рекомендуется класть в морозильную камеру каждый кусок мяса в отдельном пакете, чтобы куски не склеивались. Это позволит в дальнейшем сократить время размораживания.
- Прежде чем приступить к приготовлению размороженных продуктов, важно выдержать время ожидания. Время ожидания (в минутах) - это время, на которое необходимо оставить пищу в печи, чтобы дать возможность теплу продолжить равномерно распределяться по этому продукту.

ВРЕМЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ В РЕЖИМЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

ТИП ПРОДУКТОВ	КОЛ-ВО	ВРЕМЯ (мин.)	ЗАМЕЧАНИЯ/РЕКОМЕНДАЦИИ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОВОЛОЧНОЙ ПОЛКИ	ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ
МЯСО					
Куски жареного мяса (свинина, говядина, телятина и т.п.)	1 кг	19-21	Переворачивайте во время размораживания См. замечание *	Нет	20
Бифштек, отбивные, тонкие куски бекона или ветчины	200 г	4-6		Нет	5
Тушеное мясо, гуляш	500 г	10-12		Нет	10
Рубленое мясо (фарш)	250 г	5-7		Нет	15
	500 г	10-12		Нет	15
Гамбургеры	200 г	5-7		Нет	10
Колбаса, сосиски	300 г	6-8	Нет	10	
ПТИЦА					
Утка, индейка	1,5 кг	25-27	Переворачивайте птицу во время размораживания. Когда время ожидания закончится, промойте теплой водой, чтобы удалить лед.	Нет	20
Курица целиком	1,5 кг	25-27		Нет	20
Курица кусками	850 г	13-15		Нет	10
Куриные грудки	300 г	8-10		Нет	10
ОВОЩИ			Замороженные овощи не следует размораживать перед приготовлением.		
РЫБА					
Филе	300 г	7-9	Переворачивайте рыбу во время размораживания	Нет	7
Кусками	400 г	8-10		Нет	7
Целиком	500 г	10-12		Нет	7
Креветки	400 г	8-10		Нет	7
МОЛОКО/МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
Масло	250 г	4-6	Снимите фольгу и все металлические части. Не следует размораживать полностью. Соблюдайте время ожидания. Сметану следует переложить из контейнера на тарелку.	Нет	10
Сыр	250 г	5-7		Нет	15
Сметана	200 мл	7-9		Нет	5
ХЛЕБ					
2 булочки среднего размера	150 г	1-2	Положите хлеб прямо на поворотную плиту.	Нет	3
4 булочки среднего размера	300 г	2-4		Нет	3
Ломтики хлеба	250 г	2-4		Нет	3
Ломтики хлеба из муки с отрубями	250 г	2-4		Нет	3
ФРУКТЫ					
Клубника, сливы, вишня, красная смородина, абрикосы	500 г	8-10	Перемешивать 2-3 раза	Нет	10
Малина	300 г	5-7	Перемешивать 2-3 раза	Нет	10
Ежевика, черная смородина	250 г	3-5	Перемешивать 2-3 раза	Нет	6

* Эти рекомендации приведены в соответствии с тестом на размораживание для фарша (Правила IEC 705, часть 18.3 (см. часть 2)). В течение всего времени размораживания переворачивайте кусок. Размораживаемый фарш следует класть прямо на поворотную плиту. Подробная информация, касающаяся других тестов в соответствии с правилами IEC 705 представлена в таблице на стр. 2.


3.2 РАЗОГРЕВ


Именно в режиме разогрева пищи наиболее ярко проявляются полезность и эффективность работы печи. По сравнению с традиционными методами, микроволновая обработка экономит время, а, следовательно, и расход электроэнергии.

- Рекомендуется разогревать пищу (особенно если она заморожена) до температуры не менее 70°C, то есть ее нельзя будет немедленно есть, так как она станет очень горячей, однако она будет полностью стерилизована.
- Разогревая полуфабрикаты или замороженные продукты, обязательно соблюдайте следующие правила.
 - Обязательно вынимайте продукты из металлических контейнеров.
 - Покрывайте их прозрачной пленкой (предназначенной для микроволновой печи) или промасленной бумагой, чтобы сохранить натуральный аромат продуктов и содержать печь в чистоте. Можете прикрыть пищу перевернутой тарелкой.
 - По возможности как можно чаще перемешивайте или переворачивайте продукты, чтобы ускорить процесс размораживания и нагревать их более равномерно.
 - Соблюдайте время приготовления пищи, указанное на упаковке, однако помните, что при определенных условиях это время необходимо увеличить.
- Перед разогревом замороженных продуктов их следует разморозить. Чем ниже исходная температура продукта, тем больше время разогрева.

Замечание. При использовании кнопок «стандартного меню» тарелка или чашка может нагреться (см. таблицу на стр. 21).

ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА ПИЩИ











ТИП ПРОДУКТОВ	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВРЕМЯ (минуты)	ЗАМЕЧАНИЯ/РЕКОМЕНДАЦИИ
РАЗМЯГЧЕНИЕ И РАСПЛАВЛЕНИЕ Шоколад/сахарная глазурь Масло	100 г 50-70 г	 "	500 1000	4-5 0'.10" – 0'.15"	Положите на тарелку. Кусочки шоколада перемешивать не нужно. Глазурь перемешайте один раз. Чтобы расплавить масло, добавьте одну минуту.
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ (5-8°C), разогрев до 20-30°C Йогурт Бутылочка для кормления ребенка	125 г 240 г	" "	1000 "	0'.15 – 0'.20" 0'.30 – 0'.35"	Снимите металлическую фольгу. Бутылочку разогревайте без соски, а затем взболтайте ее, чтобы содержимое было равномерно нагрето. Прежде чем давать ребенку, проверьте температуру. Для разогрева молока комнатной температуры требуется меньше времени. При разведении сухого молока следует его тщательно и равномерно перемешать (иначе оно может загореться). Рекомендуется использовать стерилизованное молоко.
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ (исходная температура 5-8°C), разогрев примерно до 70°C Пакет с лазаньей или макаронами Пакет с мясом и рисом и/или овощами Пакет с рыбой и/или овощами	400 г 400 г 300 г	" " "	1000 " "	3-5 3-5 2-4	Любые купленные в магазине пакеты с полуфабрикатами необходимо разогреть до 70°C. Выньте продукт из металлического контейнера и положите прямо на тарелку, с которой вы будете его есть. Рекомендуется накрыть тарелку.

ОХЛАЖДЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ (исходная температура 5-8°C), разогрев примерно до 70°C Пакет с лазаньей или макаронами Пакет с мясом и рисом и/или овощами Пакет с рыбой и/или овощами	400 г		1000	3-5	Любые купленные в магазине пакеты с полуфабрикатами необходимо разогреть до 70°C. Выньте продукт из металлического контейнера и положите прямо на тарелку, с которой вы будете его есть. Рекомендуется накрыть тарелку.
	400 г	"	"	3-5	
	300 г	"	"	2-4	
	400 г	"	"	4-6	
Тарелка с мясом и/или овощами Тарелка с макаронами, трубочками из теста с начинкой или лазаньей Тарелка с рыбой и/или рисом	400 г	"	"	4-6	Тарелка с мясом и/или овощами. Любые полуфабрикаты следует разогревать до 70°C. Продукты следует класть непосредственно на тарелку, с которой вы будете есть, и прикрывать прозрачной пленкой или перевернутой тарелкой.
	400 г	"	"	4-6	
	300 г	"	"	3-5	
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ РАЗОГРЕВА/ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (исходная температура 18-20°C), разогрев примерно до 70°C Пакет с лазаньей или макаронными изделиями Пакет с мясом и рисом и/или овощами Пакет с рыбным полуфабрикатом и/или овощами	400 г	"	1000	5-7	Все виды замороженных полуфабрикатов следует разогревать до 70°C прямо в пакете. Если продукты помещены в металлический контейнер, то положите их прямо на тарелку, из которой вы будете есть, и на несколько минут увеличьте время приготовления.
	400 г	"	"	4-6	
	300 г	"	"	2-4	
	300 г	"	"	6-8	
Пакет с рыбой и/или сырыми овощами Порция мяса и/или овощей Порция макарон, трубочек из теста с начинкой или лазаньи Порция рыбы и/или риса	400 г	"	"	5-7	Выньте полуфабрикат из пакета, положите его в контейнер, пригодный для микроволновой печи, и накройте его. Порции замороженных полуфабрикатов следует нагревать до 70°C. Положите замороженные продукты на тарелку, с которой вы будете есть, и прикройте ее перевернутой тарелкой или крышкой из стекла Пирекс. Проверьте, чтобы пища хорошо прогрелась в центре; если это возможно, перемешайте ее.
	400 г	"	"	6-8	
	400 г	"	"	3-5	
	300 г	"	"		
ОХЛАЖДЕННЫЕ НАПИТКИ (5-8°C), разогрев примерно до 70°C 1 чашка воды 1 чашка молока 1 чашка кофе 1 тарелка бульона	180 мл	"	1000	1'30"- 2'	После разогрева все напитки нужно взболтать, чтобы они были разогреты равномерно. Рекомендуется накрывать тарелку с бульоном перевернутой тарелкой.
	150 мл	"	"	1'15"-1'45"	
	100 мл	"	"	1'15"-1'45"	
	300 мл	"	"	3-4	
НАПИТКИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, от 20-30°C до 70°C (приблизительно) 1 чашка воды 1 чашка молока 1 чашка кофе 1 тарелка бульона	180 мл	"	1000	1'15"-1'45" '	После разогрева все напитки нужно взболтать, чтобы они были разогреты равномерно. Рекомендуется накрывать тарелку с бульоном перевернутой тарелкой.
	150 мл	"	"	1-1'30"	
	100 мл	"	"	0'45"-1'15"	
	300 мл	"	"	2-3	

3.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИТАЛЬЯНСКОЙ ЗАКУСКИ АССОРТИ И ПЕРВЫХ БЛЮД













Для приготовления овощных и других супов в микроволновой печи, как правило, требуется меньше жидкости, так как испарение в печи является минимальным. Соль добавляют только в конце процедуры приготовления пищи или во время ожидания, так как она обезвоживает продукты.




На самом деле, время, необходимое для приготовления риса в микроволновой печи (так же как и блюд из макарон), примерно равно времени традиционного приготовления на плите. Преимущества приготовления ризотто в микроволновой печи состоят в том, что нет необходимости постоянно перемешивать его (достаточно это сделать 2 или 3 раза).

ТИП ПРОДУКТА	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ (мин.)	ЗАМЕЧАНИЯ/ ПРЕДЛОЖЕНИЯ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОВОЛОЧНОЙ ПОЛКИ
Лазанья	1100 г	 + 	1000 1000	- -	8 + 8	Время приготовления сырых макарон. Если макароны уже сварены, достаточна 8-минутная обработка в комбинированном режиме микроволновой обработки и гриля.	Низкая
Gnocchi alla romana	600 г	 	1000	-	12	Старайтесь не класть слишком много.	Низкая
Макароны	1500 г	 	1000	-	8	Макаронные изделия необходимо предварительно отдельно отварить.	Низкая
Рисотто	300 г риса		1000	-	12-15	Все ингредиенты следует сложить в контейнер, подходящий для микроволновой печи, и прикрыть прозрачной пленкой (на 300 г риса - 750 г бульона, микроволновая обработка на максимальном уровне мощности примерно 10-12 минут).	Нет
Пицца	800 г		-	200°C	30	Положите пиццу на бумагу для микроволновой печи, а затем на противень для пирогов или на съемную основу металлического противня. Предварительно нагрейте печь до 200°C.	Низкая
Пирог с заварным кремом Quiche Lorraine	800 г		-	160°C	40	Используйте противень с ручкой (печь нужно предварительно нагреть).	Низкая
Замороженный пирог с заварным кремом Quiche Lorraine	550 г		-	190°C	45	Положите на дно металлического противня (печь нужно предварительно нагреть).	Низкая

3.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Процесс приготовления мяса зависит от размеров и формы кусков. Кебаб готовится быстрее, чем жаркое, так как представляет собой более мелкие куски мяса примерно одинакового размера. Чтобы жаркое, курица и кебаб были сочными, рекомендуется в самом начале добавить 1 - 2 чашки воды.

ТИП ПРОДУКТА	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ (мин.)	ЗАМЕЧАНИЯ/ ПРЕДЛОЖЕНИЯ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОВОЛОЧНОЙ ПОЛКИ
• Жаркое (свинина, говядина)	1000 г	 	500	190°C	35-40	Оставьте на мясе немного жира, чтобы оно не было слишком сухим. Не добавляйте много соуса.	Низкая
• Хлеб (колбасное изделие)	800 г	 	500	180°C	22-25	Смешайте 500 г рубленого мяса с яйцом, жиром, хлебом и т.п. Добавьте чуть-чуть масла и немного белого вина.	Низкая
• Хлеб (колбасное изделие)	900 г		750	-	20	См. замечание *	Нет
• Целая курица	1200 г	 	750	190°C	40	Проткните кожу, чтобы вышел жир. См. замечание **	Низкая
• Курица кусками	850 г	 	750	190°C	25-30	Один раз перемешайте	Низкая
• Кебаб	600 г	 	500	180°C	17-20	Переворачивайте во время приготовления.	Низкая
• Гуляш	1500 г		1000	-	30-35	Ничем не прикрывайте и 2-3 раза перемешайте.	Нет
• Куриные грудки	500 г		750	-	10-15	Переверните один раз.	Нет

• Отбивные из телятины или говядины	3 куска		-	-	16-18	Предварительно нагрейте печь в течение 3 минут. Время от времени переворачивайте, так как нагревающий элемент испускает тепло из верхней части печи.	Высокая
• Колбаса, сосиски	3 куска		-	-	10-12	Предварительно нагрейте печь в течение 3 минут. Время от времени переворачивайте, так как нагревающий элемент испускает тепло из верхней части печи.	Высокая
• Гамбургеры	3 куска		-	-	10-12	Предварительно нагрейте печь в течение 3 минут. Время от времени переворачивайте, так как нагревающий элемент испускает тепло из верхней части печи.	Высокая

3.5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГАРНИРОВ, САЛАТОВ И ОВОЩЕЙ

Овощи, приготовленные в микроволновой печи, сохраняют свой цвет и питательную ценность гораздо лучше, чем приготовленные традиционным способом.

Вначале помойте и очистите овощи.


Крупные овощи нужно нарезать одинаковыми кусками.



























На каждые 500 г овощей добавьте примерно по 5 чайных ложек воды (волокнистые овощи требуют больше воды).

Овощи обязательно надо покрывать прозрачной пленкой.

По крайней мере 1 раз нужно помешать овощи. Соль добавляють в конце.

Предупреждение. Приведенные в таблице значения времени носят лишь рекомендательный характер и основаны на весе продукта, исходной температуре, а также на его консистенции и структуре.

ТИП ПРОДУКТА	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ (мин.)	ЗАМЕЧАНИЯ/ ПРЕДЛОЖЕНИЯ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОВОЛОЧНОЙ ПОЛКИ
Аспаргус	500 г		1000	-	8-9	Нарежьте кусками по 2 см и накройте	Нет
Артишоки	300 г		1000	-	10-11	Лучше использовать нижнюю часть артишоков.	Нет
Зеленые бобы	500 г		1000	-	10-11	Нарежьте кусками	Нет
Капуста брокколи	500 г		1000	-	6-7	Отделите соцветия друг от друга	Нет
Брюссельская капуста	500 г		1000	-	6-7	Готовьте целиком	Нет
Капуста белокочанная	500 г		1000	-	6-7	Готовьте целиком	Нет
Капуста краснокочанная	500 г		1000	-	6-7	Готовьте целиком	Нет
Морковь	500 г		1000	-	8-9	Нарежьте кусочками одинакового размера	Нет
Цветная капуста	500 г		1000	-	10-11	Отделите соцветия одно от другого	Нет

Цветная капуста в соусе бешамель	1000 г	 	1000	-	7 + 10	Указанные значения времени относятся к сырой капусте. Полуфабрикат следует обжарить в гриле, используя комбинированный режим	Низкая
Сельдерей	500 г		1000	-	6-7	Разделите на части	Нет
Баклажаны	800 г		1000	-	5-6	Нарежьте кубиками	Нет
Запеченные баклажаны	4 шт.		-	-	9-11	Предварительно нагрейте печь в течение 3 минут. Один раз переверните.	Высокая
Баклажаны "alla parmigiana"	1300 г	 	1000	-	7-9	Баклажаны можно сперва запечь или обжарить	Низкая
Лук-порей	500 г		1000	-	5-6	Не нарежьте и накройте	Нет
Грибы	500 г		1000	-	5-6	Не нарежьте	Нет
Лук	250 г		1000	-	4-5	Луковицы должны быть одинакового размера. Воды не требуется.	Нет
Шпинат	300 г		1000	-	5-6	Вымойте, высушите и накройте	Нет
Бобы	500 г		1000	-	9-10		Нет
Фенхель обыкновенный	500 г		1000	-	11-12	Нарежьте на 4 части	Нет
Пюре из помидор	800 г	 	1000	-	9-11	Желательно, чтобы помидоры были одного размера	Низкая
Перец	500 г		1000	-	8-9	Нарежьте кусками и накройте	Нет
Запеченный перец	4 четверти		-	-	9-11	Предварительно в течение 3 минут разогрейте печь. 1 раз переверните.	Высокая
Фаршированный перец	1400 г	 	1000	-	8	Желательно короткий и широкий.	Низкая
			1000	-	9		Нет
Картофель	500 г		1000	-	7-8	Нарежьте одинаковыми кусками	Низкая
Жареный картофель (свежий)	500 г	 	500	190°C	25-30	2-3 раза перемешайте	Низкая
Жареный картофель (замороженный)	900 г	 	500	200°C	35-40	2-3 раза перемешайте	Низкая
Картофель, обжаренный в сухарях или тертом сыре	1100 г (всего)	 	750	190°C	20	См. замечание *	Нет
Кабачки	500 г		1000	-	6-7	Не нарежьте	Нет

* Эти рекомендации приведены в соответствии с комбинированным тестом D (Проект правил, 3-е издание IEC 705, в документе IEC 53N/69/CD). Подробная информация, касающаяся других тестов в соответствии с правилами IEC 705 представлена в таблице на стр. 2.

3.6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ

Приготовление рыбы в микроволновой печи происходит очень быстро и дает великолепные результаты. Можете приправить рыбу маслом или жиром (хотя это и не обязательно). Покройте ее прозрачной пленкой. Кожу следует срезать. Филе нужно расположить равномерно. Не рекомендуется готовить в печи рыбу, обваленную в яйце.

ТИП ПРОДУКТА	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ (мин.)	ЗАМЕЧАНИЯ/ ПРЕДЛОЖЕНИЯ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОВОЛОЧНОЙ ПОЛКИ
Филе	300 г		850	-	5-7	Закройте пленкой	Нет
Кусками	300 г		850	-	7-9	Закройте пленкой	Нет
Целиком	500 г		850	-	8-10	Закройте пленкой	Нет
Целиком	250 г		850	-	5-7	Закройте пленкой	Нет
Ломтиками	400 г		850	-	7-9	Закройте пленкой	Нет
Креветки	500 г		850	-	7-9	Закройте пленкой	Нет
Приготовленная в печи	600 г		250	190°	30	Добавьте масла, зубок чеснока и каплю белого вина. Не закрывайте.	Низкая

3.7 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕСЕРТОВ, ПИРОГОВ И ТОРТОВ

Для приготовления тортов и другой выпечки печь необходимо предварительно разогреть до температуры, указанной в таблице. Только после достижения этой температуры (будет подано 5 звуковых сигналов) торт можно ставить в печь.

ТИП ПРОДУКТА	КОЛ-ВО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ (мин.)	ЗАМЕЧАНИЯ/ПРЕДЛОЖЕНИЯ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОВОЛОЧНОЙ ПОЛКИ
Торт с лесными орехами	1100 г		250	170°C	25-30	Используйте жаропрочный контейнер	Низкая
Торт Quark cake	1500 г		450	170°C	35-40	Используйте жаропрочный контейнер	Низкая
Пирог с вареньем	700 г		-	160°C	55	Используйте металлический противень	Низкая
Кекс с коришкой и изюмом	950 г		-	160°C	90	Используйте прямоугольную форму	Низкая
Легкий бисквитный торт	700 г		-	160°C	40	Используйте металлический противень	Низкая
Торт с грецкими орехами	650 г		-	160°C	40	Используйте металлический противень	Низкая
Торт с заварным кремом	750 г		850	-	16	См. замечание *	Нет
Бисквитный торт	475 г		850	-	8	См. замечание *	Низкая
Бисквитный торт	710 г		150	170°C	30	См. замечание **	Низкая

* Эти рекомендации приведены в соответствии с тестами А и В соответственно (Правила IEC 705, часть 17.3). Подробная информация, касающаяся других тестов в соответствии с правилами IEC 705 представлена в таблице на стр. 2.

** Эти рекомендации приведены в соответствии с комбинированным тестом Е (Проект правил, 3-е издание IEC 705, в документе IEC 59Н/69/СD). Не забудьте в режиме использования вентиляторов предварительно нагреть печь, установив низкую проволочную полку. Подробная информация, касающаяся других тестов в соответствии с правилами IEC 705 представлена в таблице на стр. 2.

3.8 РАЗОГРЕВ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КЛАВИШ «СТАНДАРТНОГО МЕНЮ»

Клавишам «стандартного меню» присвоены пять программ, содержащих установки длительности приготовления пищи, уровня мощности и температуры печи. Эти клавиши обеспечивают отличные результаты приготовления блюд, описанных в представленной ниже таблице.

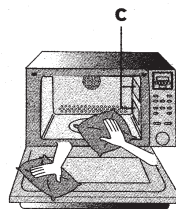
КЛАВИША	ЧТО ДЕЛАТЬ	РЕКОМЕНДАЦИИ
(11) "BEVERAGES" [Напитки]		
<ul style="list-style-type: none"> Нажмите 1 раз Нажмите 2 раза Нажмите 3 раза Нажмите 4 раза 	<ul style="list-style-type: none"> Разогреть содержимое 1 маленькой кофейной чашки (60 мл) (содержимое комнатной температуры) Разогреть содержимое 1 обычной чашки кофе (125 мл) (содержимое комнатной температуры) Разогреть содержимое 1 большой чашки (200 мл) (содержимое охлаждено). Разогреть содержимое 1 глубокой тарелки (300 мл) (содержимое охлаждено). 	Разогрев жидкость, тщательно размешайте ее для обеспечения равномерного нагрева.
(8) "JACKET POTATOES" [Картофель в мундире]		
<ul style="list-style-type: none"> Нажмите 1 раз Нажмите 2 раза Нажмите 3 раза 	<ul style="list-style-type: none"> Приготовить 200 г картофеля Приготовить 400 г картофеля Приготовить 600 г картофеля 	Тщательно вымойте картофель в кожуре, проткните его и положите на поворотную плиту. Подавать следует с маслом или сыром.
(10) "READY MEALS" [Готовое блюдо] - охлажденное готовое блюдо (5-8°C)		
<ul style="list-style-type: none"> Нажмите 1 раз Нажмите 2 раза 	<p>Предупреждение. После разогрева пища и контейнер могут стать очень горячими: используйте щипцами или прихваткой.</p> <ul style="list-style-type: none"> Разогреть 1 порцию (250-350 г) Разогреть 2 порции (450-550 г) 	Этот режим подходит для разогрева готовых блюд, хранящихся в холодильнике на тарелке (с которой можно есть). Готовые продукты не следует накрывать. Для разогрева полуфабрикатов, хранящихся в пакетах или судках, переложите их на тарелку.
(9) "PIZZA" [Пицца] Пицца и замороженные готовые продукты		
<ul style="list-style-type: none"> Нажмите 1 раз Нажмите 2 раза Нажмите 3 раза 	<p>Предупреждение. После разогрева пища и контейнер могут стать очень горячими: используйте щипцами или прихваткой.</p> <ul style="list-style-type: none"> Разогреть 1 замороженную пиццу (250-500 г). Разогреть 1 порцию (250-350 г) Разогреть 2 порции (450- 550 г) 	Положите пиццу прямо на низкую проволочную полку. Положите пакет на поворотную плиту, сняв пленку или другой покрывающий материал. Если такой пакет нельзя поместить в микроволновую печь (например, если это металлический судок), то выньте содержимое (мясо или гарнир) и поместите его на поворотную плиту, ничем не прикрывая.
(7) "POP CORN" [Поп корн]		
<ul style="list-style-type: none"> Нажмите 1 раз 	<ul style="list-style-type: none"> Приготовить 1 100-граммовый пакет поп корна, предназначенного для обработки в микроволновой печи. 	Положите пакет на поворотную плиту и следуйте указаниям, имеющимся на пакете.

4.1 ОЧИСТКА

4.1 ОЧИСТКА

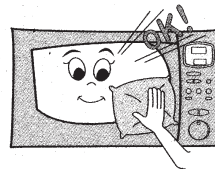
Прежде чем приступать к очистке и техническому обслуживанию печи, обязательно отключите ее от сетевой розетки и подождите, пока она остынет.

Изнутри ваша печь покрыта специальной эмалью, к которой не прилипают частички пищи. Это значительно облегчает процесс очистки печи. Следите, чтобы крышка выпускного отверстия печи (С) всегда была чистой, удаляйте с нее жир.



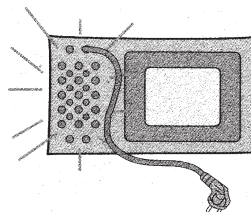
Для очистки внешней поверхности печи не используйте абразивные моющие средства, проволочные мочалки и острые металлические предметы. Следите, чтобы вода и жидкие моющие средства не проникали в отверстия для воздуха и пара, расположенные на верхней панели устройства.

Для очистки внутренней и внешней поверхностей дверцы не рекомендуется использовать абразивные моющие средства, а также средства, содержащие спирт или аммиак.



Внутреннюю поверхность дверцы также необходимо содержать в чистоте, иначе она будет плохо закрываться. Следите, чтобы между дверцей и передней панелью печи не забивалась грязь и остатки пищи.

Регулярно очищайте воздухозаборные отверстия, расположенные на задней панели печи. Следите, чтобы в них не забивалась пыль и грязь.

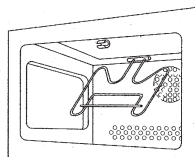


Время от времени следует снимать поворотную плиту (I) и подставку (II), чтобы очистить их. Необходимо также очищать дно печи.

Вымойте поворотную плиту и подставку в мыльной воде, причем мыло должно быть нейтральным. Их можно мыть и в посудомоечной машине.

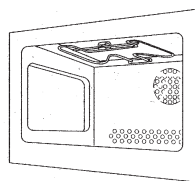
После длительного нагрева не погружайте поворотную плиту в холодную воду. Резкая смена температуры может привести к тому, что эти детали растрескаются.

Двигатель поворотной плиты герметически запаян. Тем не менее, следите, чтобы во время очистки дна печи под стержень поворотной плиты (D) не проникла вода.



Для облегчения очистки внутренней поверхности печи имеется возможность опустить верхний нагревательный элемент, повернув керамический крючок. Очищая внутреннюю поверхность печи, будьте осторожны: не погните металлические планки и не поцарапайте руки.

Внимание! Вымыв печь, не забудьте установить на место и прикрепить электрический элемент. С опущенным нагревательным элементом печью пользоваться нельзя.



4.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае возникновения какой-либо неисправности или выявления дефекта, обратитесь в специализированный сервисный центр производителя. Однако прежде всего попытайтесь самостоятельно выполнить описанные ниже действия.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА/РЕШЕНИЕ
Устройство не работает.	<ul style="list-style-type: none">• Дверца закрыта неплотно.• Вилка плохо вставлена в розетку.• Отключена подача электроэнергии.• Сгорел предохранитель.
Конденсация пара на рабочей поверхности, внутри печи и вокруг дверцы.	<ul style="list-style-type: none">• Во время приготовления пищи из продуктов с высоким содержанием воды в печи образуется пар, который конденсируется внутри печи, на рабочей поверхности или вокруг дверцы.
Искры в печи.	<ul style="list-style-type: none">• В режимах микроволновой и комбинированной обработки не включайте печь, когда в ней нет продуктов.• В указанных выше режимах не используйте для приготовления пищи металлические контейнеры, а также пакеты и упаковки, содержащие металлические части.
Не удается должным образом разогреть или приготовить пищу.	<ul style="list-style-type: none">• Выберите правильный режим обработки или сократите время приготовления.• Перед приготовлением блюда продукты не были полностью разморожены.
Пища подгорает.	<ul style="list-style-type: none">• Выберите правильный режим обработки или сократите время приготовления.
Пища разогревается или готовится неравномерно.	<ul style="list-style-type: none">• Не забывайте перемешивать продукты. Помните, что лучше готовить продукты, имеющие примерно одинаковые размеры.• Поворотная плита заблокирована.

4.3 ОТЛИЧИЯ МОДЕЛЕЙ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

Модель MW 865 F имеет объем 30 литров.

Модель MW 715 C имеет объем 24 литра.


Модель MW 765 F имеет объем 24 литра.

В модели MW 715 C отсутствуют индикатор температуры, термостат и кнопка установки температуры, а также вентиляторы принудительной конвекции и режимы, использующие принудительную конвекцию. В модели MW715C добавлена функция «CROKANT» и кнопка ее включения. Подробное описание данной функции приведено на следующих страницах.

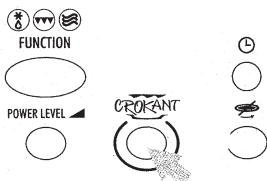
4.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФУНКЦИИ «CROKANT» (ПОДДЕРЖИВАЕТСЯ НЕ ВСЕМИ МОДЕЛЯМИ).


Эта функция позволяет готовить/разогревать все доступные в продаже замороженные продукты. Например: хлеб, несладкие закуски, мини-пиццы, пироги, гамбургеры, картофель, закуски из слоёного теста, круассаны и т.д.

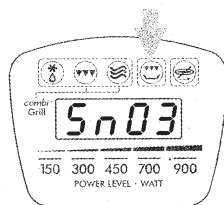
Чтобы достичь наилучших результатов, запомните несколько простых правил:


1. Специальное блюдо «Crokant», перед каждым приготовлением пищи, должно быть всегда предварительно автоматически подогрето – установите программу «SN» и нажмите кнопку включения  (13)
2. Всегда проверяйте по таблице (на следующей странице) перед каждым приготовлением пищи, к какой категории относится данный продукт.

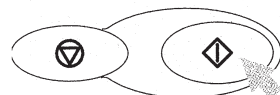
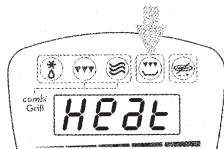
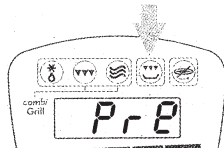
Продолжайте, как описано далее:




1. Нажмите кнопку «Crokant»  (14) несколько раз, пока необходимая категория не появится на дисплее. (При каждом нажатии на кнопку, на дисплее появится «SN01», «SN02», «SN03» и т.д.). Индикатор над изображением функции загорится.

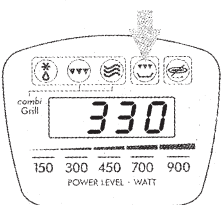


2. Когда категория выбрана, поставьте тарелку «Crokant» в микроволновую печь (на поворотный круг), закройте дверцу и нажмите кнопку включения  (13). Микроволновая печь автоматически подогреет тарелку в течение двух минут, показывая на дисплее фразу «PRE-HEAT» (подогрев).



3. После того, как подогрев завершён (индикация четырёхкратным сигналом), извлеките тарелку «Crokant» из микроволновой печи (пользуйтесь кухонными рукавицами, чтобы избежать ожогов) и поместите на неё пищу.

Установите тарелку «Crokant» обратно в микроволновую печь и нажмите кнопку включения  (13) ещё раз. На дисплее появится время, оставшееся до конца приготовления, и загорится индикатор уровня мощности микроволновой печи.



Важно: в процессе приготовления пищи, микроволновая печь работает в комбинированном режиме (микроволны и гриль). Необходима особая осторожность при извлечении пищи из микроволновой печи, так как и тарелка «Crokant» и нагревательный элемент в верхней части рабочего объёма очень сильно нагреваются.

Несколько полезных советов для получения наилучших результатов при использовании Вашей микроволновой печи.

Категория	Что Вы можете приготовить	Заметки/Советы
SN01	Эта категория рекомендована для приготовления/подогрева, всех доступных в продаже, замороженных багетов и рулетов. Также её можно использовать для разогрева полуфабрикатов пиццы (максимум 200г) и для ломтиков пирога (максимум 150-180г)	Никогда не готовьте больше 300г хлеба (4-5 ломтиков) одновременно. Чтобы избежать ожогов, когда Вы достанете хлеб, разделите его, чтобы позволить немного остыть мягкой внутренней части.
SN02	Эта категория рекомендована для приготовления незамороженной мини-пиццы (максимум 10-12 кусочков). В зависимости от типа мини-пиццы, она может быть приготовлена в этой категории или в категории «SN03». Также эта категория рекомендована для приготовления куриных нугатов и гамбургеров (максимум 2 шт или 150 г).	Оставляйте свободное место между мини-пиццами, так как они увеличиваются в размере, в процессе приготовления, и если они будут лежать очень плотно, то они не смогут приготовиться равномерно. Гамбургеры следует переворачивать на середине приготовления.
SN03	Эта категория рекомендована для приготовления гамбургеров (максимум 3-4 шт или 300 г), несладких закусок (максимум 280 г) и всех типов картофеля (крокеты и т. д.).	Гамбургеры следует переворачивать на середине приготовления. Оставляйте свободное место между несладкими закусками или мини-пиццами, чтобы они не слипались между собой.
SN04	Эта категория рекомендована для разогрева доступных в продаже замороженных, но заранее приготовленных пирогов (овощных, сырных и т. д.). Также эта категория рекомендована для приготовления свежемороженных круассанов (минимум 3-4 шт) и несладких закусок (минимум 300 г).	Оставляйте свободное место между круассанами или несладкими закусками, так как они увеличиваются в размере в процессе приготовления и могут слипнуться между собой (таким образом, оставшись не до конца приготовленными).
SN05	Эта категория рекомендована для приготовления доступных в продаже как замороженных, так и свежих пирогов (в том числе открытых пирогов с фруктовой или ягодной начинкой). Например: пасхальные пироги, пироги с артишоками, пироги со шпинатом (т.е. требующие приготовления, а не только разогрева).	Извлеките пирог из упаковки и поместите его на предварительно подогретую тарелку «Crockant». Рекомендовано для пирогов весом около 700г.

Данное устройство прошло испытания и сертифицировано согласно требованиям ГОССТАНДАРТа РОССИИ. Сертификат соответствия № РОСС ИТ.МЕ28.В12710.