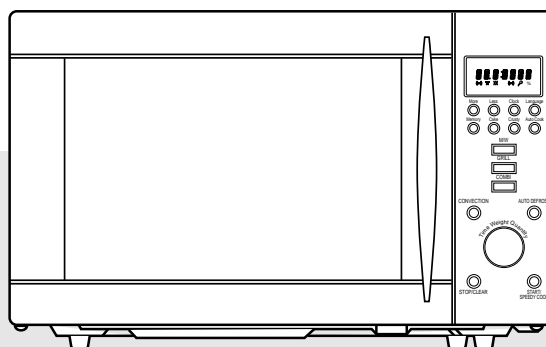


DAEWOO

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

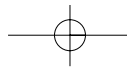
КОС-1В4К

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



АЮ64

Прежде чем приступить к эксплуатации,
внимательно изучите данную инструкцию

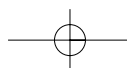


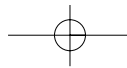
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- (а) **Не пытайтесь пользоваться микроволновой печью с открытой дверкой**, так как это может привести к вредному для организма воздействию микроволнового излучения. Очень важно соблюдать правила аккуратного обращения с запором дверки микроволновой печи.
- (б) **Не допускайте попадания посторонних предметов** между передней панелью микроволновой печи и дверкой. Не допускайте скопления грязи и остаточных следов чистящих средств на поверхности корпуса, к которой прилегает изолирующий уплотнитель дверки.
- (в) **Не включайте микроволновую печь, если она неисправна.** Особенно важно следить за тем, чтобы дверка закрывалась плотно и чтобы не было таких неисправностей, как:
1. перекос дверки,
 2. поломка или ослабление петель и запора дверки,
 3. повреждений уплотнителя дверки и поверхности, к которой она прилегает.
- (г) **Не осуществляйте ремонт микроволновой печи самостоятельно.** При обнаружении неполадок обращайтесь в специализированные сервисные центры.

СОДЕРЖАНИЕ

ЗАЗЕМЛЕНИЕ И УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ	2
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
КАКАЯ ПОСУДА ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	5
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	6
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	7
УСТАНОВКА ЯЗЫКА	7
УСТАНОВКА ЧАСОВ	8
РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК И РЕЖИМ СОХРАНЕНИЯ ЭНЕРГИИ	8
РАБОТА ПЕЧИ	9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛН	9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИЯ (С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ ПОДОГРЕВОМ)	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИЯ (ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)	12
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В КОМБИНАЦИОННОМ РЕЖИМЕ	13
АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА	16
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОГА	17
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ОБРАЗОВАНИЕМ КОРОЧКИ	20
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	22
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ПРОГРАММЕ	24
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	24
БОЛЬШЕ, МЕНЬШЕ	24
ОХЛАЖДЕНИЕ ПЕЧИ ВРУЧНУЮ	25
УСТАНОВКА СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ ПОВОРОТНОГО СТОЛА	25
ОСТАНОВКА ПЕЧИ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ	26
СООБЩЕНИЯ О НЕПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЕ	26
ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	27
УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ	28
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	29
ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ	30
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	30





ЗАЗЕМЛЕНИЕ И УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Проверка микроволновой печи после распаковки

Распакуйте микроволновую печь, удалите упаковочный материал и проверьте, нет ли повреждений на корпусе печи, таких как царапины, деформация дверки, вмятины или трещины. Не удаляйте пленку с внутренней поверхности дверки. Если печь повреждена, сразу обратитесь к продавцу, у которого была куплена печь. Не устанавливайте печь, если она повреждена.

Где устанавливать микроволновую печь

1. Установите печь на ровную устойчивую поверхность.
2. Наружная поверхность микроволновой печи покрыта защитной пленкой, которую необходимо удалить перед использованием микроволновой печи.
3. Необходимо, чтобы вокруг печи было достаточно места вентиляции. Вентиляционные отверстия печи должны содержаться в чистоте. Если все вентиляционные отверстия заблокированы во время работы печи, печь может перегреться, что, в свою очередь, приведет к поломке печи.
4. Не устанавливайте вблизи радио и телеприемников. Если печь установлена вблизи телеприемника, могут возникнуть радио помехи.
5. Не устанавливайте вблизи отопительных приборов и водопроводных кранов. При выборе места для установки микроволновой печи необходимо учитывать, чтобы рядом с этим местом не было нагревателей воздуха, источников пара или огня, так как это может нарушить изоляцию и привести к замыканию.
6. Минимальное необходимое расстояние от верхней поверхности печи должно составлять 170мм.

Перед использованием печи (Если в Вашей печи есть гриль–элемент)

Для защиты во время транспортировки или хранения, гриль–элемент покрыт защитным слоем. Для удаления этого слоя необходимо нагревать гриль–элемент в течение 5 минут. При удалении защитного покрытия возникнут неприятные запахи. Для удаления защитного слоя следуйте нижеприведенным инструкциям:

1. Поместите в печь 200 мл воды в посуде, пригодной для использования в микроволновой печи.
2. Нажмите клавишу Конвекция.
3. Установите время приготовления – 5 минут.
4. Нажмите клавишу Старт.
5. По истечении 5 минут прозвучит звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ : Теперь защитное покрытие удалено и печь готова к использованию. Не забывайте о том, что Ваша печь сильно нагрелась.

6. Откройте дверцу и извлеките посуду с водой из печи (используйте для этой цели кухонные варежки).

РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК

Чтобы предотвратить пользование печью ребенком запрограммируйте Родительский Замок.

1. Нажмите и в течение 3 секунд удерживайте клавишу Больше. Загорится индикатор блокировки печи и ни одна клавиша печи не будет работать.
2. Нажмите еще раз и в течение 3 секунд удерживайте клавишу Больше. Теперь печь разблокирована.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ : Допускайте пользование детьми микроволновой печью только после четких указаний о работе с микроволновой печью, когда Вы убеждены, что ребенок понимает, что неправильное использование может повлечь несчастные случаи, и сможет с безопасностью для себя пользоваться печью.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СЕТИ

ПЕРЕМЕННОГО ТОКА ВНИМАНИЕ: ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.

НА ЗАДНЕЙ СТЕНКЕ ПЕЧИ ПРОВЕРЬТЕ ВЕЛИЧИНУ НАПРЯЖЕНИЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ РАБОТЫ ДАННОЙ ПЕЧИ. ОНО ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ НАПРЯЖЕНИЮ В СЕТИ ВАШЕГО ДОМА.

Рекомендуется пользоваться штепселями и розетками наилучшего качества, которые можно отключить на тот период, когда микроволновая печь не эксплуатируется.

ВАЖНО! Провода в шнуре питания, входящем в комплект данной микроволновой печи в соответствии с цветом изоляции имеют следующее предназначение:

- «зеленый» и «желтый» – заземление
- «синий» нейтральный
- «коричневый» – находящийся под напряжением.

Поскольку цвета изоляции проводов шнура питания и аналогичных им по функциям клемм на штепселе могут не совпадать, для правильного подсоединения проводов к нужным клеммам необходимо выполнить следующее:

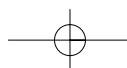
Напряжение

- Проверьте уровень напряжения в сети Вашего дома. Данная печь должна быть подключена к сети переменного тока с напряжением приблизительно 12(8) ампер, 230 В, 50Гц.
- Длина шнура питания составляет не менее 1.2 метра.
- Напряжение в сети должно соответствовать указанному на задней стенке микроволновой печи. Если напряжение в сети выше указанного, это может привести к возгоранию или другой поломке печи. Если напряжение сети ниже указанного, процесс обработки пищи будет дольше. Производитель не несет ответственности за неполадки, возникшие в случае подключения печи к сети с напряжением, не соответствующем указанному на задней стенке печи и в данной инструкции.
- В случае повреждения шнура питания, он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентом или другим квалифицированным лицом во избежание несчастного случая.

«Желто–зеленый» провод должен быть подсоединен к клемме на штепселе, маркированной буквой «E» или соответствующим символом «заземление». Клемма также может быть окрашена в желто–зеленый или просто зеленый цвета.

«Голубой» провод должен быть подсоединен к клемме, маркированной литерой “N”, либо черным или голубым цветом. «Коричневый» провод должен быть подсоединен к клемме, маркированной литерой “L”, либо красным или черным цветом.

Если клеммы в штепселе не снабжены подобной маркировкой или у Вас нет уверенности в правильности Ваших действий, проконсультируйтесь у квалифицированного специалиста. Неправильное подсоединение может вызвать поломку микроволновой печи, а также Вы можете получить физические повреждения. Ни производитель, ни продавец не несут ответственности за возможные повреждения в результате неправильного подсоединения.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перечисленные ниже основные правила безопасности необходимо соблюдать при пользовании любым электробытовым прибором.

Внимание: Для уменьшения риска получения ожогов, удара электрическим током или воздействия на организм микроволнового излучения следует неукоснительно соблюдать следующие правила:

1. Прежде чем приступить к эксплуатации микроволновой печи внимательно изучите данную инструкцию.
2. Особое внимание обратите на перечень мер по предотвращению воздействия на организм энергии микроволнового излучения, напечатанные на стр. 1.
3. Микроволновая печь должна быть в обязательном порядке заземлена. Необходимые подсоединения должны производиться только в соответствии с инструкцией по установке микроволновой печи.
4. Установка и размещение микроволновой печи также должны производиться только при полном соблюдении правил данной инструкции.
5. Некоторые продукты, например яйца в скорлупе или продукты, находящиеся в плотно закрытой или герметичной таре (например, стеклянные банки, бутылки) могут взорваться и поэтому их нельзя разогревать в микроволновой печи.
6. Используйте микроволновую печь только в тех целях, которые указаны в инструкции по эксплуатации.
7. Использование микроволновой печи ребенком, как впрочем и во всех случаях эксплуатации электроприборов детьми, должно проходить только под присмотром взрослых.
8. Не включайте печь, если повреждены шнур или штепсель, а также если микроволновая печь неисправна или ее перед этим уронили.
9. Техническое обслуживание микроволновой печи должны производить только квалифицированные специалисты. Поэтому для проверки, ремонта или регулировки микроволновой печи обращайтесь в специализированные пункты сервисного обслуживания.
10. Не закрывайте никаких отверстий, имеющихся на корпусе микроволновой печи.
11. Не используйте печь вне закрытых помещений.
12. Не допускайте попадания электрошнуров или штепселя в воду.
13. Держите электрошнур подальше от нагретых поверхностей.
14. Следите, чтобы шнур не свисал свободно со стола или стойки, на которой установлена микроволновая печь.
15. При чистке поверхностей дверки и корпуса, которые соприкасаются друг с другом при закрывании дверки, используйте только слабые мыльные растворы, которые наносятся влажными губками или мягкими тряпками.
16. Для уменьшения риска возгорания продуктов, находящихся в микроволновой печи следует:
 - (a) Не подвергать продукты чрезмерной обработке. Выбирайте правильный режим обработки в том случае, если в печь помещаются продукты, упакованные в такие легковоспламеняющиеся материалы, как бумага и пластик,
 - (b) Перед тем, как поместить продукты в печь, снимите с упаковки металлические зажимы.
 - (c) Если внутри печи произошло возгорание, следует в первую очередь, не открывая дверки, отключить микроволновую печь от сети. Для этого либо выдерните шнур из розетки, либо обесточьте саму сеть.
17. Не используйте микроволновую печь для нагрева предметов, изготовленных из материалов, подверженных химической коррозии (например, сульфиды, хлориды), так как образующиеся при этом пары могут контактировать с пружинами и замками запирающегося устройства и вывести их из строя.
18. Содержимое детских бутылочек после обработки в микроволновой печи необходимо помешать и проверить его температуру перед тем, как кормить ребенка.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перечисленные ниже правила являются универсальными для разных типов микроволновых печей и их соблюдение необходимо как для обеспечения полной безопасности пользования микроволновой печью, так и для получения наилучших результатов ее работы.

1. Не применяйте микроволновую печь ни в каких других целях, кроме приготовления пищи. Категорически запрещается использовать ее для просушивания одежды, бумаги или других непищевых изделий, а также в целях стерилизации. Это может привести к возгоранию.
2. Никогда не включайте печь, в которой нет пищевых продуктов, так как это может стать причиной ее выхода из строя.
3. Не используйте печь в качестве места хранения, например, бумаг, кулинарных книг, посуды и пр...
4. Не включайте печь, если не установлен поворотный стол.
5. Всегда будьте осторожны, когда достаете из печки поворотный стол, так как в процессе приготовления пищи он может покрыться жиром, выделяемым мясными продуктами.
6. В отличие от обычных микроволновых печей, использующих только энергию микроволн, универсальные микроволновые печи, использующие и другие виды энергии для обработки пищи, могут нагреваться, т.е. их корпуса и дверки могут быть горячими. Всегда пользуйтесь кухонной рукавицей или другим термоизолирующим материалом, когда достаете из печи посуду или принадлежности с приготовленной пищей. Не дотрагивайтесь до корпуса печи, за исключением кнопок и ручек панели управления, сразу после завершения или в процессе ее работы в режимах «Гриль» и «Комби».
7. Если печь сильно нагрелась в результате работы в режиме «Комби», не ставьте в нее посуду из пластика или стироформа, так как они могут расплавиться.
8. Не пользуйтесь для приготовления пищи бумажными контейнерами, изготовленными из вторсырья. В них могут оказаться чужеродные компоненты, которые будут искрить и воспламенятся при нагревании.
9. Если в процессе приготовления пищи с использованием металлической посуды наблюдается искрообразование, следует немедленно прервать этот процесс. Смотрите раздел «Принадлежности», который содержит необходимые рекомендации по использованию кухонной посуды.
10. Не оставляйте микроволновую печь без присмотра, если обработка продукта или приготовление блюда рассчитано на короткое время, так как в Ваше отсутствие из-за «передежки» блюда в печи может произойти его возгорание.
11. Не готовьте яйца в скорлупе, так как они взрываются. В некоторых случаях это может происходить и с содержимым яиц без скорлупы, поэтому при приготовлении яиц в печи накрывайте посуду крышкой и снимайте ее не раньше чем через минуту после того, как посуда с блюдом извлечена из печи.
12. Если продукт покрыт кожурой или пленкой (например, картофель, куриная печень, яичный желток), перед помещением в печь необходимо проткнуть его несколько раз вилкой.
13. Не пытайтесь приготовить в микроволновой печи воздушную кукурузу. Это можно делать только в специально приспособленной для этого печи или если кукуруза упакована в пакет, предназначенный для обработки в микроволновой печи. Никогда не предпринимайте попыток сделать воздушную кукурузу в бумажном пакете. Если при приготовлении воздушной кукурузы используется растительное масло, то это может привести к появлению дыма, гари и воспламенению.
14. Не включайте микроволновую печь, если ее дверка открыта.
15. Не пытайтесь снять дверку, разобрать панель, или самостоятельно производить какой-либо ремонт.
16. Следите за процессом разогрева или приготовления пищи, особенно если продукты находятся в пластиковых, бумажных или других воспламеняющихся контейнерах. Если из микроволновой печи идет сильный дым, который может быть следствием произошедшего возгорания, следует в первую очередь, не открывая дверки, отключить микроволновую печь от сети либо выдернув шнур из розетки, либо обесточив саму сеть.
17. Если вы обрабатываете пищу в легко воспламеняемой упаковке (например, попкорн в упаковке), постоянно следите за процессом приготовления во избежание возможного.

МЕРЫ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ВЗРЫВАНИЯ ПРОДУКТОВ И ВСКИПАНИЯ ЖИДКОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ

При нагревании жидких продуктов, в т.ч. супов, соусов и напитков в микроволновой печи может происходить их вскипание без появления пузырьков, свидетельствующих о достижении температурной точки кипения. В результате такого спонтанного закипания часть жидкости может вылиться из емкости, в которую она налита. Для того, чтобы избежать этого, нужно сделать следующее:

- Не пользоваться вытянутыми вверх емкостями с узкой горловиной или маленьким отверстием,
- Не перегревать продукт,
- Перемешивать жидкость перед тем, как поставить ее в микроволновую печь. После некоторого предварительного нагрева снова перемешать,
- После завершения нагрева оставьте подогретую жидкость на короткое время в печи, перемешайте еще раз и осторожно достаньте емкость из печи.

1. Яйца

Никогда не готовьте яйца в скорлупе. Внутри яйца под скорлупой образуется пар, который разрывает скорлупу. Если Вы хотите готовить сырые яйца, которые предварительно не размешали или не взбили, то необходимо проколоть вилкой пленку на желтках. Иначе они также могут разлететься.

Прежде чем разогреть сваренные вкрутую яйца, их необходимо разрезать на несколько частей.

2. Прокалывание

Всегда прокалывайте покрытые кожурой, пленкой или оболочкой продукты. Например, картофель, помидоры, яблоки, сосиски и т.п. Если их не проколоть, то образующийся в них пар разорвет их.

3. Крышки

Всегда снимайте крышки и пробки с банок и бутылок, упаковку с продуктов перед тем как поместить их в печь. Если этого не сделать, то внутри емкости образуются пары, избыточное давление которых может привести к взрыву, даже после окончания обработки пищи.

ПОСУДА, ПРИГОДНАЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Прежде, чем пользоваться посудой, убедитесь, что она подходит для приготовления пищи в микроволновой печи.

Материал	Гриль (обжаривание)	Микроволновое излучение	Комбиниро ванный способ
стекло обычное	нет	да	нет
стекло жаростойкое	да	да	да
стеклокерамика и керамика (жаростойкие)	да	да (1)	да (1)
фарянс	да	да	да
фарфор (жаростойкий)	да	да	да
Пластик (обычный)	нет	да (2)	нет
пластик (или пластмасса-жаростойкие)	да (2)	да (2)	да (2)
посуда из алюминиевой фольги/ алюминиевая фольга	да	да (3)	да
жесть	да (4)	нет	да (4)
металл (кастрюли, сковороды и т.д.)	да	нет	нет
бумага	нет	да	нет

- Используйте посуду без металлических частей или металлических ободков.
- Некоторые пластмассы жаростойки до определенной температуры. Будьте внимательны!
- Возможно использование алюминиевой фольги для защиты отдельных «нежных» участков продуктов, чтобы предотвратить их чрезмерную обработку.
- Консервные жестяные банки могут быть использованы для приготовления пищи комбинированным способом, однако, если стенки банок высоки, то это значительно снижает эффективность обработки, так как металл экранирует пищу от микроволнового излучения.

При использовании для приготовления пищи только энергии микроволнового излучения

Посуда, которой можно пользоваться в микроволновой печи должна быть изготовлена из материала, который свободно пропускает микроволновое излучение, являясь как бы «прозрачным» для него. К таким материалам относится бумага, пластик, стекло, керамика, поэтому посуда, сделанная из этих материалов не нагревается и подходит для микроволновой печи. Металл не пропускает микроволнового излучения, а «поглощает» его и, как следствие, сильно нагреваясь сам, препятствует разогреву пищи.

Нужно учитывать, что не только материал, из которого сделана посуда, но и форма посуды влияют на эффективность обработки пищи. Наилучший

результат получается при использовании посуды круглой или овальной формы. При использовании посуды квадратной или прямоугольной формы может получиться так, что пища, находящаяся по углам, будет чрезмерно обработана (например, пересушена), так как в этих местах аккумулируется больше энергии, чем в других. Мелкая посуда дает более эффективный результат тепловой обработки.

Керамическая и фарфоровая посуда идеальны для использования в печи многие виды стекла. Не следует использовать посуду из хрустала, так как он может лопнуть. Пластик и бумага могут быть использованы только в том случае, если они выдерживают температуру горячей пищи. Используйте пластик, который выдерживает температуру более 120 градусов Цельсия, например, полипропилен и полиамид. Некоторые пластиковые материалы например, меламин, нагреваются и деформируются под воздействием микроволн.

Чтобы проверить годность посуды для использования в микроволновой печи, произведите простую проверку:

Поставьте пустую посуду в микроволновую печь на поворотный стол, а рядом – стакан с водой. Стакан с водой нужен потому, что пустая печь или печь с пустой посудой внутри работать не будет. Включите режим максимальной мощности на одну минуту. Если через одну минуту посуда осталась холодной или нагрелась незначительно, она является «прозрачной» для микроволнового излучения и может быть использована в микроволновой печи.

Непригодна для микроволновой печи металлическая посуда, например, сковороды или кастрюли, а также тарелки и сосуды с рисунком, так как металл (например, позолота) может быть частью отделки. Декоративная отделка будет повреждена.

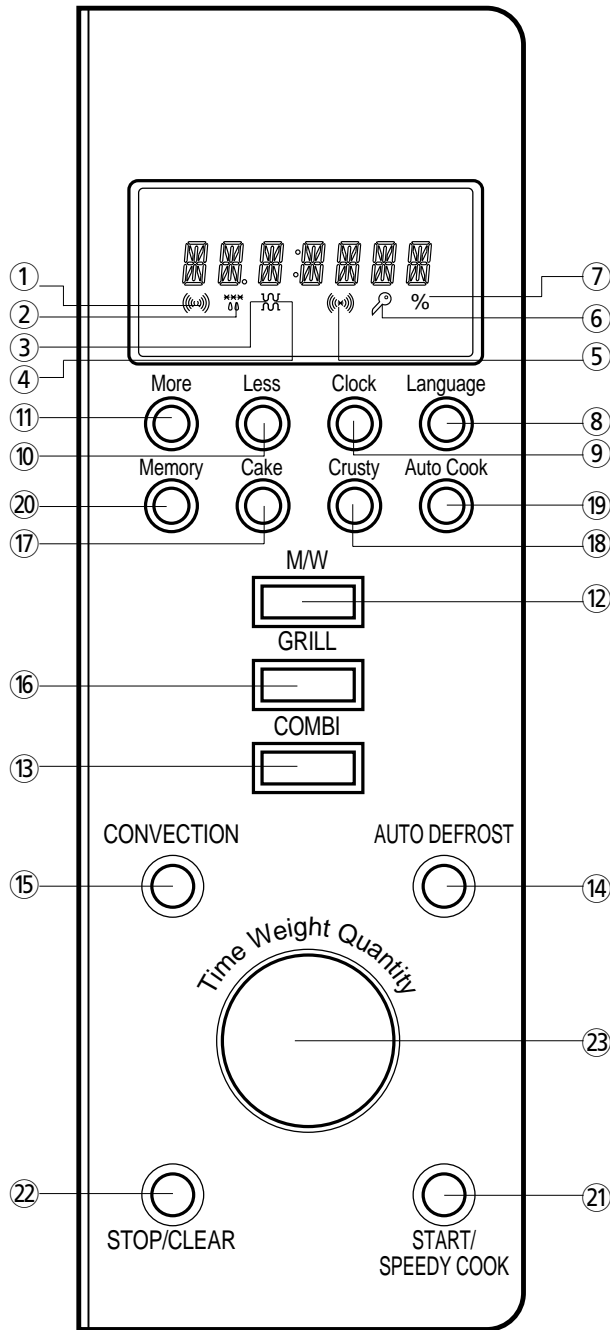
Небольшие кусочки фольги можно использовать, но только для защиты отдельных участков пищи, которые могут пережариться (например, крылышки цыплят, кончики ножек и рыбы хвосты). Но фольга не должна касаться внутренних стенок печи, так как

Это может привести к повреждению печи.



ВНИМАНИЕ:

- В продаже имеются дополнительные принадлежности, которые годятся для использования в микроволновой печи. Однако, прежде чем покупать их, убедитесь, что они действительно пригодны для микроволновой печи.
- Когда Вы ставите продукты в печь, проверьте, чтобы ни сами продукты, ни посуда, ни материал, которым они укрыты, не соприкасались с внутренними поверхностями микроволновой печи, т.к. это может привести к изменению цвета продуктов.



ДИСПЛЕЙ

1. Индикатор **МИКРОВОЛНОВОГО** излучения – показывает, что печь работает в режиме микроволнового излучения
2. Индикатор режима **РАЗМОРОЗКА** – показывает, что печь работает в режиме разморозки
3. Индикатор режима **ГРИЛЬ** (верхний гриль) – показывает, что печь работает в режиме гриль
4. Индикатор режима **ГРИЛЬ** (нижний гриль) – показывает, что печь работает в режиме гриль
5. Индикатор режима **КОНВЕКЦИЯ** – показывает, что печь работает в режиме конвекция
6. Индикатор Родительский замок.
7. % – индикатор величины уровня мощности в процентах.

КЛАВИШИ

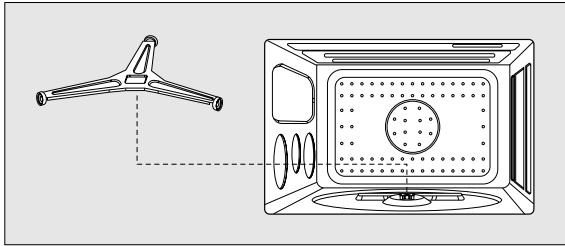
8. **ЯЗЫК** : Нажмите для выбора желаемого языка
9. **ЧАСЫ** : Используйте для установки часов.
10. **Меньше** : Используйте для уменьшения времени приготовления
11. **Больше** : Используйте для увеличения времени приготовления
12. **СВЧ** : Нажмите для выбора уровня мощности СВЧ излучения
13. **КОМБИ** : Нажмите для выбора комбинационного режима
14. **АВТО РАЗМОРОЗКА** : Нажмите для выбора меню режима разморозки
15. **КОНВЕКЦИЯ** : Нажмите для выбора уровня температуры в режиме конвекции
16. **ГРИЛЬ** : Нажмите для выбора режима Гриль
17. **ПИРОГ** : Нажмите для выбора меню режима Пирог
18. **КОРЧКА** : Нажмите для выбора режима приготовления продуктов с образованием хрустящей корочки
19. **Авто приготовление** : Нажмите для выбора меню режима авто приготовление
20. **Приготовление по программе** : Нажмите для установки желаемого режима приготовления
21. **Старт/Ускоренное приготовление** : Нажмите для начала приготовления, также используйте для начала ускоренного приготовления (каждое нажатие прибавляет 30 секунд ко времени приготовления)
22. **Стоп/Сброс** : Нажмите один раз для остановки процесса приготовления, нажмите дважды для отмены программы приготовления.
23. **Поворотная ручка** : Используйте для установки времени, веса или количества.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В комплект данной микроволновой печи входит несколько дополнительных принадлежностей. Они могут применяться в различных вариантах для приготовления пищи в микроволновой печи. Следует тщательно соблюдать специальные указания по их применению, которые даются в рецептах блюд в кулинарных книгах.

■ Привод поворотного стола

Насадите на ось, расположенную в центре основания печи. Привод поворотного стола должен находиться на своем месте в печи при всех способах обработки пищи. Снимать его следует только для чистки.

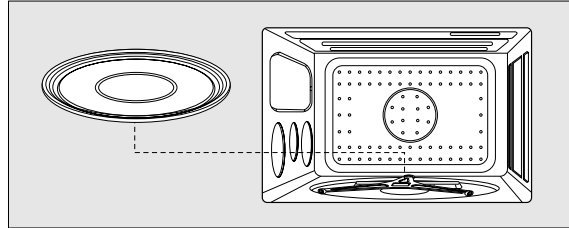


ВАЖНО:

- Привод поворотного стола должен находиться в печи строго по центру основания и быть хорошо зафиксирован на вращающей оси. При несоответствии поворотного стола и вращающей оси, поворотный стол не будет зафиксирован в центре и, задевая о стенки внутренней камеры, может вызвать возникновение искр.

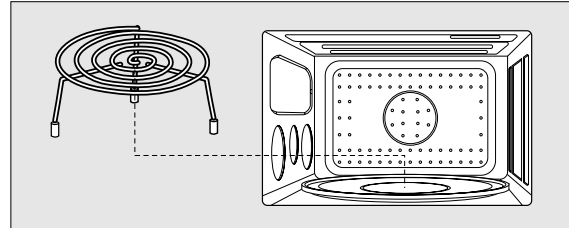
■ Поворотный стол

Поворотный стол представляет собой металлическую подставку, которая устанавливается в пазы привода поворотного стола. Поворотный стол является основной рабочей поверхностью, на которой происходит процесс приготовления пищи. Во время работы печи он может вращаться по часовой или против часовой стрелки. Его можно легко снять, когда это нужно для приготовления пищи или для чистки.

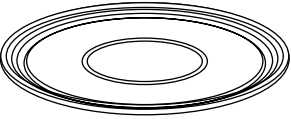
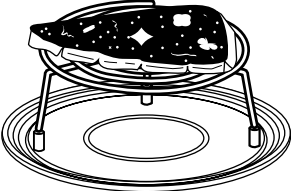
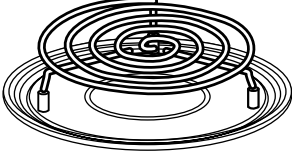


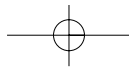
■ Металлическая решетчатая подставка

Эта металлическая решетчатая подставка используется вместе со стеклянной вращающейся подставкой в режиме «Гриль»/ «Комбинация». Используя решетку вместе с поворотным столом, Вы можете приготовить большое количество блюд.



■ ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

<p>■ Вращающаяся подставка</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Микроволны • Конвекция • Комбинационный режим • Автоматическое приготовление 	<p>■ Металлическая решетчатая подставка (высокая)</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Гриль 	<p>■ Металлическая решетчатая подставка (низкая)</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Разморозка • Режим Пирог
--	---	--



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

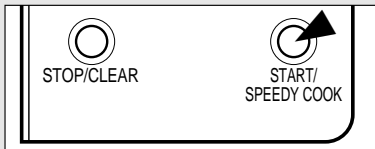
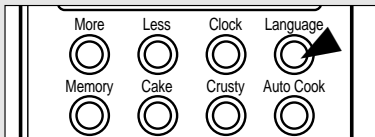
УСТАНОВКА ЯЗЫКА

В данной микроволновой печи Вы можете установить один из шести языков меню.

Выберите желаемый язык из следующих: английский, немецкий, голландский, французский, итальянский или испанский.

Во время первого подключения печи к сети или после восстановления питания после перебоя в сети переменного тока на дисплее высветится "Select language", "Sprache waehlen", "Kies taal", "Choisir langue", "Scegli la lingua", "Seleccion idioma".

Нажимая кнопку Язык выберите необходимый язык.



Чтобы установить английский язык

1. Нажмите один раз кнопку Язык.
На дисплее появится надпись: "English press start".
2. Нажмите кнопку Старт один раз для выбора и установки языка.
На дисплее появится слово "English", а затем « :0», подсказывая Вам, что необходимо установить текущее время.

Чтобы установить немецкий язык

1. Нажмите два раза кнопку Язык.
На дисплее появится надпись: "Deutsch start druecken".
2. Нажмите кнопку Старт один раз для выбора и установки языка.
На дисплее появится слово "Deutsch", а затем « :0», подсказывая Вам, что необходимо установить текущее время.

Чтобы установить голландский язык

1. Нажмите три раза кнопку Язык.
На дисплее появится надпись: "Nederlands druk op start".
2. Нажмите кнопку Старт один раз для выбора и установки языка.
На дисплее появится слово "Nederla", а затем « :0», подсказывая Вам, что необходимо установить текущее время.

Чтобы установить французский язык

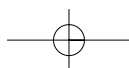
1. Нажмите 4 раза кнопку Язык.
На дисплее появится надпись: "Francais appuyer sur depart".
2. Нажмите кнопку Старт один раз для выбора и установки языка.
На дисплее появится слово "Franca", а затем « :0», подсказывая Вам, что необходимо установить текущее время.

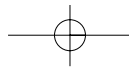
Чтобы установить итальянский язык

1. Нажмите 5 раз кнопку Язык.
На дисплее появится надпись: "Italian premi start".
2. Нажмите кнопку Старт один раз для выбора и установки языка.
На дисплее появится слово "Italian", а затем « :0», подсказывая Вам, что необходимо установить текущее время.

Чтобы установить испанский язык

1. Нажмите 6 раз кнопку Язык.
На дисплее появится надпись: "Español presione inicio".
2. Нажмите кнопку Старт один раз для выбора и установки языка.
На дисплее появится слово "Español", а затем « :0», подсказывая Вам что необходимо установить текущее время.

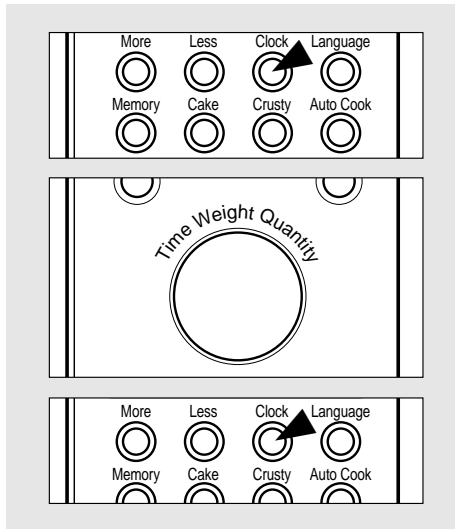




УСТАНОВКА ЧАСОВ

При первом подключении микроволновой печи к сети или после восстановления напряжения в сети после перебоя необходимо заново установить язык и текущее время.

Данная микроволновая печь имеет две системы отсчета времени – 12-часовую и 24-часовую. Для установки текущего времени следуйте нижеследующим указаниям:



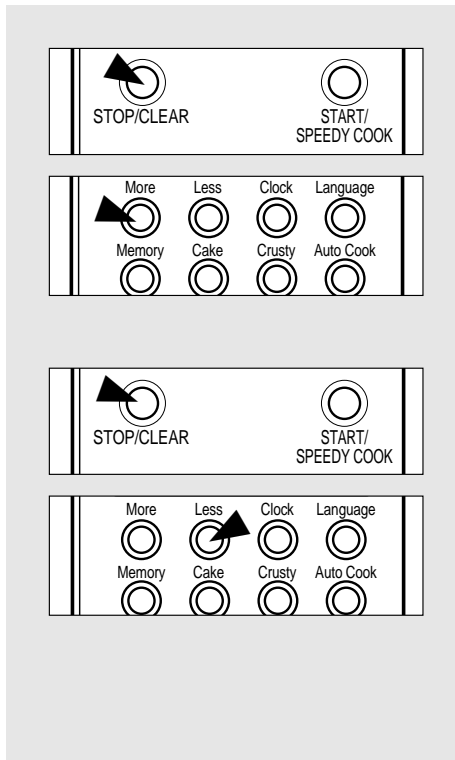
Пример: Устанавливаем 5:30

1. Нажмите один раз кнопку Часы. На дисплее появится "12H" (12 часов) и "Set hours" (Установите часы). Это 12-часовая система отсчета времени.
2. Нажмите кнопку Часы еще раз. "24H" (24 часа) и "Set hours" (Установка часов) появится на дисплее. Это 24-часовая система отсчета времени. Если Вы хотите установить 12-часовую систему, пропустите этот шаг.
3. Поворачивайте поворотную ручку до тех пор, пока на дисплее появится 5. Затем на дисплее высветится "5" и "Press clock" (Нажмите кнопку Часы).
4. Нажмите кнопку Часы. «5 00» и "Set minutes" (Установка минут) появится на дисплее.
5. Поворачивайте поворотную ручку до тех пор, пока на дисплее не высветится 5 30. "5 30" и "Press clock" (Нажмите кнопку Часы).
6. Нажмите кнопку Часы. Разделительное двоеточие замигает. Если Вы выбрали 12-часовую систему, Вы можете устанавливать время в пределах от 1:00 до 12:59. Если Вы выбрали 24-часовую систему, Вы можете устанавливать время в пределах от 0:00 до 23:59.

РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК И РЕЖИМ СОХРАНЕНИЯ ЭНЕРГИИ

Родительский замок: В режиме Родительский замок печь блокируется. Например, для того, чтобы, дети не повредили себя, доставая горячие напитки из печи и пр.

Режим сохранения энергии: Данная функция служит для сохранения энергии печи.



Установка блокировки (родительского замка)

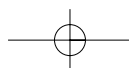
1. Нажмите кнопку Стоп/Сброс. На дисплее появится « :0 » или текущее время
2. Нажмите кнопку Больше и удерживайте ее в течение 3 секунд. Послышится звуковой сигнал и на дисплее высветится индикатор LOCK (Блокировка). Теперь печь заблокирована.

Для отмены блокировки повторите процедуру 2. Послышится звуковой сигнал, и индикатор блокировки LOCK на дисплее исчезнет. Теперь печь разблокирована.

Чтобы установить режим сохранения энергии

1. Нажмите кнопку Стоп/Сброс (Stop/Clear). Индикатор « :0 » или текущее время появится на дисплее.
2. Нажмите кнопку Меньше и удерживайте ее в течение 3 секунд. Прозвучит сигнал «бип», на дисплее ничего не появится. Теперь печь находится в режиме сохранения энергии. Для управления печью в режиме сохранения энергии нажмите любую кнопку. На дисплее появится индикатор « :0 » или текущее время, кнопки управления используются такие же, как и в обычном режиме. Если печь не управляется в течение 10 секунд или во время нажатий на кнопки вся информация пропадает с дисплея.

Для отмены режима сохранения энергии повторите процедуру установки данного режима. Индикатор « :0 » или текущее время появится на дисплее. Через 3 секунды послышится звуковой сигнал, который указывает на то, что режим сохранения энергии отменен и печь работает в нормальном режиме.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

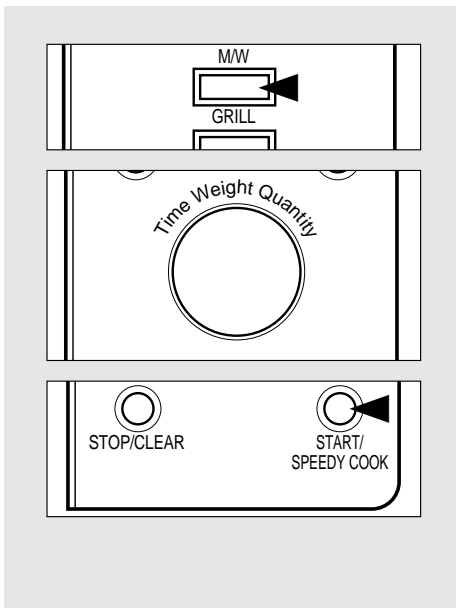
ВНИМАНИЕ : Перед эксплуатацией микроволновой печи внимательно ознакомьтесь с мерами безопасности при работе с микроволновой печью. Перед тем, как установить желаемый режим работы печи, поместите посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, с водой внутрь печи для пробного включения.

ЗАМЕЧАНИЕ : После окончания процесса приготовления прозвучат три сигнала, на дисплее появится надпись "Open door" (Откройте дверцу), поворотный стол остановится и освещение внутри печи погаснет. Звуковые сигналы будут повторяться каждые 10 минут до тех пор, пока не будет нажата кнопка Стоп/Сброс (Stop/Clear) или не будет открыта дверца. (Также если Вы оставите дверцу открытой более чем на 10 минут, будут слышаться звуковые сигналы каждые 10 минут, оповещающие о незакрытой дверце.) После окончания процесса приготовления, если он длился дольше 5 минут, начнет работать охлаждающий вентилятор и будет работать в течение 5 минут (на дисплее появится надпись "Cooling" (Охлаждение) и индикатор «:0» или текущее время. Открытие дверцы прерывает любую работу печи, за исключением работы охлаждающего вентилятора. Для отмены работы печи нажмите кнопку Стоп/Сброс (Stop/Clear). Для продолжения работы печи нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy Cook).
Время приготовления высвечивается на дисплее с шагом в 10 секунд (если время приготовления занимает менее 5 минут), с шагом в 30 секунд (если время приготовления—до 10 минут) и с шагом в 1 минуту (время приготовления—до 60 минут)

РЕЖИМ СВЧ

Режим обработки пищи с помощью СВЧ излучения позволяет Вам готовить пищу за желаемый отрезок времени. Помимо максимального уровня мощности (100%) Вы можете выбрать один из 9 различных уровней микроволнового излучения, от 10% до 90% в том случае, если продукт требует длительного приготовления.

Если Вы до этого использовали печь в режиме гриля, конвекции или комбинационном режиме, необходимо охладить печь до того как Вы будете использовать ее в режиме СВЧ. Никогда не включайте микроволновую печь, если внутри нее ничего нет.

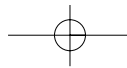


1. Нажмите кнопку СВЧ (m/w). Высветится индикатор СВЧ. На дисплее появится индикатор «100%» и надпись "Set time" (Установите время).
2. Установите необходимый уровень мощности, нажимая повторно на кнопку СВЧ до тех пор, пока на дисплее не появится необходимый процентный показатель мощности. Для дальнейших деталей см. таблицу внизу страницы
3. С помощью поворотной ручки установите время приготовления. Для установки времени приготовления равного 5 минутам 30 секундам, поверните поворотную ручку направо. (Вы можете установить время приготовления до 60 минут). Индикатор «5:30» и надпись "Press start" (Нажмите кнопку Старт) появятся на дисплее.
4. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook). Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ : Печь автоматически будет работать при 100% уровне мощности, если не был установлен необходимый уровень мощности до того, как было установлено время приготовления. Вы можете проверить уровень мощности излучения во время процесса приготовления, нажав кнопку СВЧ (m/w). На дисплее будет показано в течение 3 секунд текущий уровень мощности СВЧ излучения. Для изменения уровня мощности в процессе приготовления нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку СВЧ (m/w).

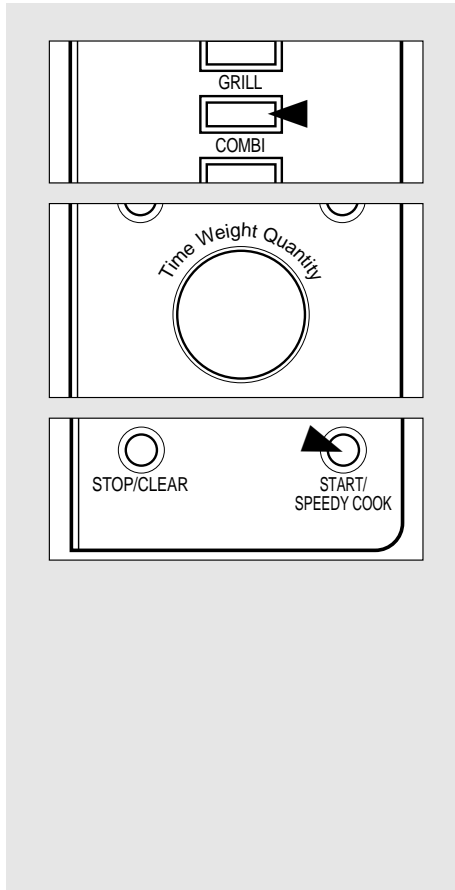
Таблица уровня мощности СВЧ излучения

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность	Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
Высокий	100%	1000 Вт	Средний	50%	480 Вт
Saute	90%	890 Вт	Средне-Низкий	40%	370 Вт
Разогрев	80%	790 Вт	Низкий	30%	270 Вт
Средне-Высокий	70%	680 Вт	Разморозка	20%	170 Вт
Кипячение	60%	580 Вт	Тепло	10%	100 Вт



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

Приготовление пищи в режиме Гриль позволяет Вам разогревать и поджаривать пищу быстро, не используя микроволнового излучения.



1. Нажмите кнопку Гриль один раз. Зажжется индикатор Гриль (верхний гриль). На дисплее высветятся надписи "Grill 1" и "Set time" (Установите время).
2. Выберите режим работы гриля, нажимая последовательно кнопку Гриль до тех пор, пока индикаторы необходимых гриль-элементов не высветятся на дисплее. Смотрите таблицу внизу страницы для дальнейших деталей.
3. С помощью поворотной ручки установите время приготовления в режиме Гриль.
Для установки времени приготовления равного 10 минутам 30 секундам, поверните поворотную ручку направо. (Вы можете установить время приготовления до 60 минут).
Индикатор «10:30» и надпись "Press start" (Нажмите кнопку Старт) появятся на дисплее.
4. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook).
Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

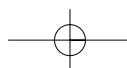
ПРИМЕЧАНИЕ : Когда Вы используете гриль в первый раз, возможно появление дыма и неприятных запахов. Чтобы испортить приготавливаемую пищу, прогрейте верхний и нижний гриль-элементы в течение 10 минут до того, как поместить пищу в печь.
Высокая металлическая решетка рекомендуется для приготовления продуктов небольшого размера, таких как тосты, бекон или стейк.
Положите продукты прямо на решетку, на противень или на жаростойкую тарелку.

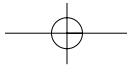
ОСТОРОЖНО : Температура внутри печи и стекла дверцы очень высокая. Не дотрагивайтесь до стекла дверцы и металлических внутренностей печи, когда вынимаете или помещаете пищу в микроволновую печь. Пользуйтесь кухонными вилками, когда вынимаете пищу из печи.

Таблица режима Гриль

Нажмите кнопку Гриль	Гриль-элемент	Дисплей	
		Индикатор	Надпись
Один раз	Верхний гриль	☰	Grill 1
Два раза	Нижний гриль	☷	Grill 2
Три раза	Верхний и нижний гриль	☰☷	Grill 3

Приготовление	
Рекомендуемое применение	Посуда
Этот способ идеален для приготовления тостов или оладий. Помните, что печь должна быть горячей. Поместите пищу на низкую/верхнюю решетку. Вы добьетесь лучших результатов жарки при использовании высокой решетки.	Используйте посуду, предназначенную для использования в микроволновой печи. Если Вы не используете микроволновое излучение в процессе приготовления, Вы можете ставить металлическую посуду прямо на металлическую решетку, не боясь возникновения искр.



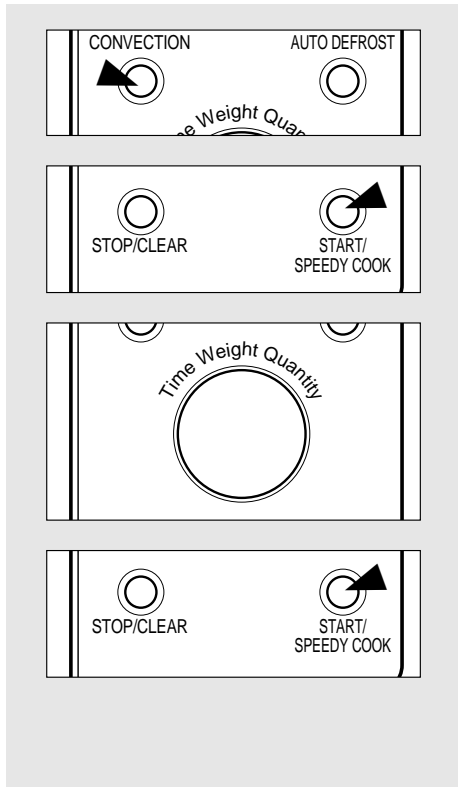


ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИЯ (С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ ПОДОГРЕВОМ)

Перед тем, как начать приготовление пищи в режиме конвекции, рекомендуется сначала прогреть печь до необходимой температуры (за исключением режима конвекции при 40°C).

Максимальное время прогрева печи составляет 30 минут. Если процесс приготовления не начнется сразу после прогрева печи, индикатор режима конвекции продолжит мигать и температура прогрева печи будет показана на дисплее.

Через 15 минут, если процесс приготовления так и не был начат, печь отключится автоматически.



1. Нажмите кнопку Конвекция один раз. Индикатор режима Конвекция загорится. На дисплее появится надпись "100C" и "Press start to preheat or set time" (Нажмите кнопку Старт для прогрева печи или установите время).

2. Установите температуру приготовления в режиме конвекции, нажимая на кнопку Конвекция до тех пор, пока необходимая температура не появится на дисплее.

Показатели температуры изменяются в следующей последовательности:

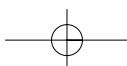
100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C →
160C → 170C → 180C → 190C → 200C → 210C →
220C → 230C → 240C → 250C → 40C → 100C →

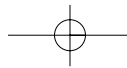
3. Нажмите кнопку старт/ускоренное приготовление. Индикатор режима конвекция мигает. На дисплее высветится надпись "Preheat" (Прогрев). Начнется процесс прогрева печи. После того, как печь прогрета, Вы услышите звуковой сигнал и на дисплее высветится температура прогрева. Откройте дверцу и поместите пищу внутрь печи. Температура печи и "Set time" (Установите время) появится на дисплее.

4. С помощью поворотной ручки установите время приготовления. Для установки времени приготовления равного 10 минутам 30 секундам, поверните поворотную ручку направо. (Вы можете установить время приготовления до 60 минут). Индикатор «10:30» и надпись "Press start" (Нажмите кнопку Старт) появятся на дисплее.

5. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook). Освещение внутри печи загорится и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете проверить температуру приготовления в режиме конвекция во время процесса приготовления, нажав на кнопку Конвекция.

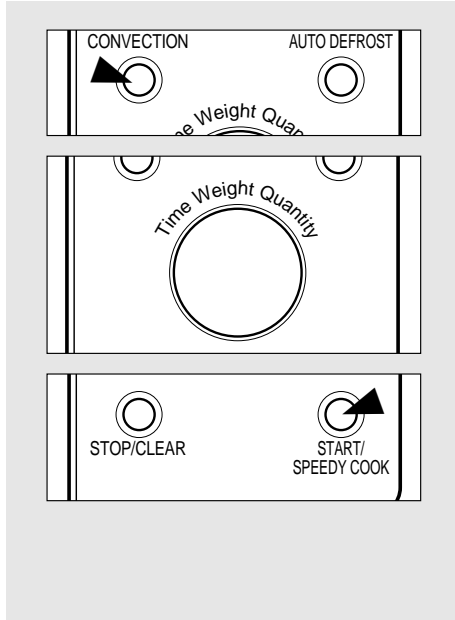




ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ (ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Режим Конвекции позволяет Вам готовить пиццы также, как в обычном духовом шкафу. В этом режиме микроволновое излучение не используется.

Всегда пользуйтесь кухонными варежками, когда достааете пиццу из микроволновой печи, так как посуда, в которой готовится пицца, очень сильно нагревается.



1. Нажмите кнопку Конвекция. Индикатор режима Конвекция замигает. На дисплее появится надпись "100C" и "Press start to preheat or set time" (Нажмите кнопку Старт для прогрева печи или установите время).

2. Установите температуру приготовления в режиме конвекции, нажимая на кнопку Конвекция до тех пор, пока необходимая температура не появится на дисплее.

Показатели температуры изменяются в следующей последовательности:

100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C →
160C → 170C → 180C → 190C → 200C → 210C →
220C → 230C → 240C → 250C → 40C → 100C →

3. С помощью поворотной ручки установите время приготовления.

Для установки времени приготовления равного 10 минутам 30 секундам, поверните поворотную ручку направо. (Вы можете установить время приготовления до 60 минут).

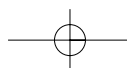
Индикатор «10:30» и надпись "Press start" (Нажмите кнопку Старт) появятся на дисплее.

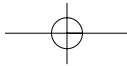
4. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook).

Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете проверить температуру приготовления в режиме конвекция во время процесса приготовления, нажав на кнопку Конвекция.

Приготовление	
Рекомендуемое применение	Посуда
<p>Этот способ идеален для выпекания печений, пирожных, лепешек, хлеба, пудингов, больших фруктовых пирогов и других кондитерских изделий. Помните, что печь должна быть горячей. Поместите пиццу на низкую/верхнюю решетку. Вы добьетесь лучших результатов выпекания или жарки при использовании высокой решетки.</p>	<p>Используйте посуду, предназначенную для использования в микроволновой печи. Если Вы не используете микроволновое излучение в процессе приготовления, Вы можете ставить металлическую посуду прямо на металлическую решетку, не боясь возникновения искр.</p>





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В КОМБИНАЦИОННОМ РЕЖИМЕ

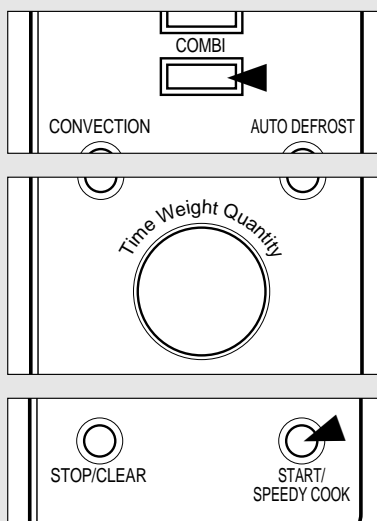
В данной печи возможно приготовление пищи по 5 комбинированным программам.

ПРОГРАММА	РЕЖИМЫ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	ПОСУДА
COMBI 1	СВЧ КОНВЕКЦИЯ	Данная программа имеет много вариантов использования, например жарка мяса или птицы, выпекание пирогов, приготовление замороженных мучных полуфабрикатов.	Поместите пищу на низкую металлическую решетку или на поворотный стол. Не следует ставить металлическую посуду непосредственно на низкую металлическую решетку, так как в этом режиме используются микроволны и может возникнуть искрение.
COMBI 2	СВЧ КОНВЕКЦИЯ НИЖНИЙ ГРИЛЬ	Данный режим идеален для приготовления небольших по размеру продуктов с образованием хрустящей корочки, например замороженные картофельные полуфабрикаты, такие как чипсы, картофельные крокеты или вафли, рыбные палочки, куриные нагетсы, гамбургеры или сосиски.	Так как в данном режиме не используется микроволновое излучение, Вы можете использовать металлическую посуду, не боясь возникновения искрения.
COMBI 3	КОНВЕКЦИЯ ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ НИЖНИЙ ГРИЛЬ		
COMBI 4	СВЧ ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ	Данная программа позволяет совместить быстроту приготовления в режиме СВЧ и возможность поджарить пищу в режиме Гриль с образованием хрустящей корочки. Идеально подходит для обработки продуктов, обычно приготавливаемых на гриле, таких как сосиски, котлеты, куриные кусочки и т.д.	Поместите пищу на низкую металлическую решетку или на поворотный стол. Не следует ставить металлическую посуду непосредственно на низкую металлическую решетку, так как в этом режиме используются микроволны и может возникнуть искрение
COMBI 5	СВЧ ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ НИЖНИЙ ГРИЛЬ		

КОМБИНАЦИЯ: СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

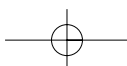
Данная функция позволяет Вам совместить режим конвекции с одним из трех уровней СВЧ излучения (60%, 50%, 40%) и испечь или поджарить пищу за меньшее количество времени.

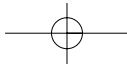
Стеклокерамическая и керамическая посуда наилучшим образом подходит для микроволновых печей, так как позволяет микроволнам равномерно воздействовать на пищу. Всегда пользуйтесь кухонными вилками, когда достаете пищу из микроволновой печи, так как посуда, в которой готовится пища, очень сильно нагревается.



1. Нажмите кнопку COMBI один раз. Индикаторы режимов СВЧ и Конвекция загорятся. На дисплее появятся надписи "COMBI1" и "Set time" (Установите время).
2. С помощью поворотной ручки установите время приготовления. Для установки времени приготовления равного 10 минутам 30 секундам, поверните поворотную ручку направо. (Вы можете установить время приготовления до 60 минут). Индикатор «10:30» и надпись "Press start" (Нажмите кнопку Старт) появятся на дисплее.
3. Выберите подходящий уровень мощности СВЧ излучения, нажимая на кнопку m/w (СВЧ) до тех пор, пока на дисплее не высветится нужное значение (в течение 3 секунд). Если Вы пропустите этот шаг, уровень мощности СВЧ излучения автоматически будет установлен на 60%.
4. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook). Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете проверить уровень мощности (или температуру приготовления) во время процесса приготовления, нажав кнопку m/w (СВЧ) или Convection (Конвекция). Текущие значения уровня мощности и температуры будут показаны на дисплее в течение 3 секунд.



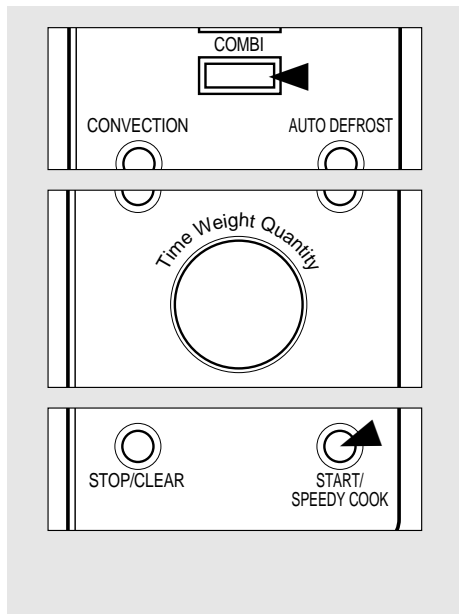


КОМБИНАЦИЯ: СВЧ + КОНВЕКЦИЯ + НИЖНИЙ ГРИЛЬ

Данная функция позволяет Вам совместить режим конвекции с одним из трех уровней СВЧ излучения (50%, 40%, 30%) и испечь или поджарить пищу за меньшее количество времени.

Всегда используйте только жаростойкую посуду или посуду, предназначенную для приготовления в микроволновой печи. Стеклоянная и керамическая посуда наилучшим образом подходит для микроволновых печей, так как позволяет микроволнам равномерно воздействовать на пищу.

Всегда пользуйтесь кухонными варежками, когда достаете пищу из микроволновой печи, так как посуда, в которой готовится пища, очень сильно нагревается.



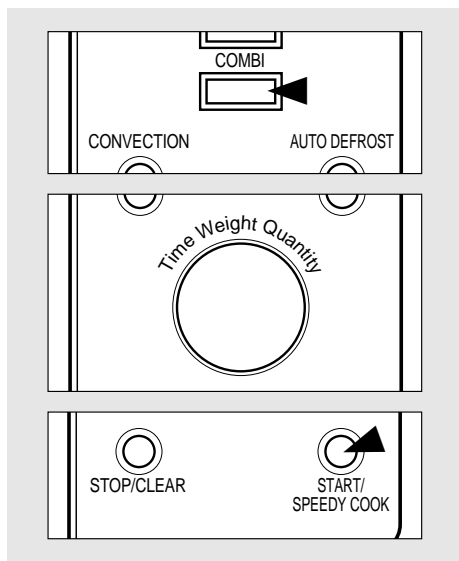
1. Нажмите кнопку COMBI два раза. Индикаторы режимов СВЧ и Конвекция загорятся. На дисплее появятся надписи "COMBI2" и "Set time" (Установите время).
2. С помощью поворотной ручки установите время приготовления. Для установки времени приготовления равного 10 минутам 30 секундам, поверните поворотную ручку направо. (Вы можете установить время приготовления до 60 минут). Индикатор «10:30» и надпись "Press start" (Нажмите кнопку Старт) появятся на дисплее.
3. Выберите подходящий уровень мощности СВЧ излучения, нажимая на кнопку m/w (СВЧ) до тех пор, пока на дисплее не высветится нужное значение (в течение 3 секунд). Если Вы пропустите этот шаг, уровень мощности СВЧ излучения автоматически будет установлен на 50%.
4. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook). Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ : Вы можете проверить уровень мощности (или температуру приготовления) во время процесса приготовления, нажав кнопку m/w (СВЧ) или Convection (Конвекция). Текущие значения уровня мощности и температуры будут показаны на дисплее в течение 3 секунд.

КОМБИНАЦИЯ: КОНВЕКЦИЯ + ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ + НИЖНИЙ ГРИЛЬ

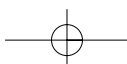
Данный режим позволяет совместить обработку продукта в режиме конвекции и в режиме гриля, что идеально подходит для приготовления небольших по размеру продуктов с образованием хрустящей корочки.

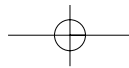
Всегда пользуйтесь кухонными варежками, когда достаете пищу из микроволновой печи, так как посуда, в которой готовится пища, очень сильно нагревается.



1. Нажмите кнопку COMBI три раза. Индикаторы режимов Комбинация, Верхний Гриль и Нижний Гриль загорятся. На дисплее появятся надписи "COMBI3" и "Set time" (Установите время).
2. С помощью поворотной ручки установите время приготовления. Для установки времени приготовления равного 10 минутам 30 секундам, поверните поворотную ручку направо. (Вы можете установить время приготовления до 60 минут). Индикатор «10:30» и надпись "Press start" (Нажмите кнопку Старт) появятся на дисплее.
3. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook). Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ : Вы можете проверить температуру приготовления во время процесса приготовления, нажав кнопку Convection (Конвекция). Текущие значения уровня мощности и температуры будут показаны на дисплее в течение 3 секунд.



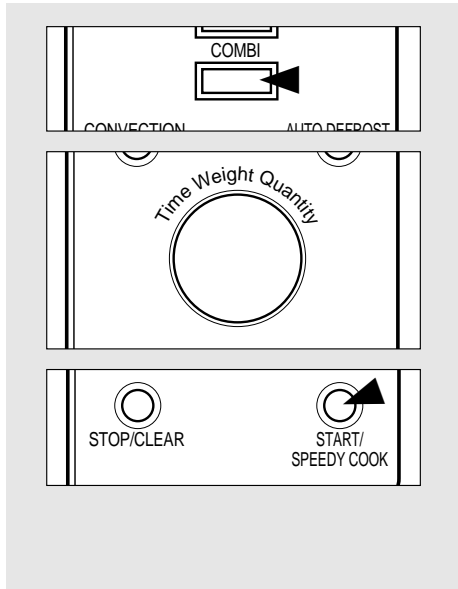


КОМБИНАЦИЯ: СВЧ + ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ

Данная функция позволяет Вам совместить режим конвекции с одним из трех уровней СВЧ излучения (60%, 50%, 40%) и испечь или поджарить пищу за меньшее количество времени.

Всегда используйте только жаростойкую посуду или посуду, предназначенную для приготовления в микроволновой печи. Стеклокерамическая посуда наилучшим образом подходит для микроволновых печей, так как позволяет микроволнам равномерно воздействовать на пищу.

Всегда пользуйтесь кухонными вешками, когда достаёте пищу из микроволновой печи, так как посуда, в которой готовится пища, очень сильно нагревается.



1. Нажмите кнопку COMBI четыре раза. Индикаторы режимов СВЧ и Верхний Гриль загорятся. На дисплее появятся надписи "COMBI4" и "Set time" (Установите время).
2. С помощью поворотной ручки установите время приготовления. Для установки времени приготовления равного 10 минутам 30 секундам, поверните поворотную ручку направо. (Вы можете установить время приготовления до 60 минут). Индикатор «10:30» и надпись " Press start" (Нажмите кнопку Старт) появятся на дисплее.
3. Выберите подходящий уровень мощности СВЧ излучения, нажимая на кнопку m/w (СВЧ) до тех пор, пока на дисплее не высветится нужное значение (в течение 3 секунд). Если Вы пропустите этот шаг, уровень мощности СВЧ излучения автоматически будет установлен на 60%.
4. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook). Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

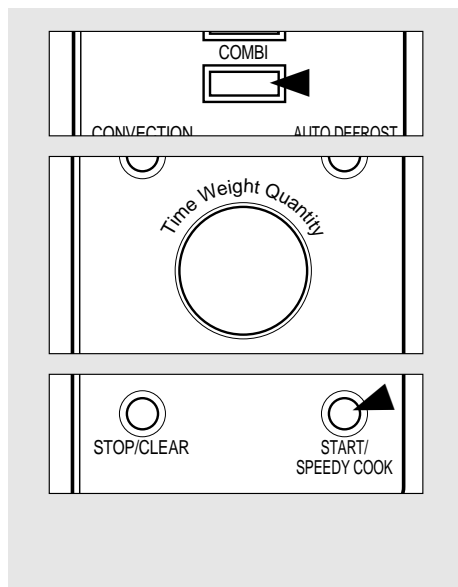
ПРИМЕЧАНИЕ : Вы можете проверить уровень мощности во время процесса приготовления, нажав кнопку m/w (СВЧ). Текущие значения уровня мощности и температуры будут показаны на дисплее в течение 3 секунд.

КОМБИНАЦИЯ: СВЧ + ВЕРХНИЙ ГРИЛЬ + НИЖНИЙ ГРИЛЬ

Данная функция позволяет Вам совместить режим конвекции с одним из трех уровней СВЧ излучения (50%, 40%, 30%) и испечь или поджарить пищу за меньшее количество времени.

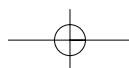
Всегда используйте только жаростойкую посуду или посуду, предназначенную для приготовления в микроволновой печи. Стеклокерамическая посуда наилучшим образом подходит для микроволновых печей, так как позволяет микроволнам равномерно воздействовать на пищу.

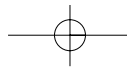
Всегда пользуйтесь кухонными вешками, когда достаёте пищу из микроволновой печи, так как посуда, в которой готовится пища, очень сильно нагревается.



1. Нажмите кнопку COMBI пять раз. Индикаторы режимов СВЧ, Верхнего и Нижнего Гриля загорятся. На дисплее появятся надписи "COMBI5" и "Set time" (Установите время).
2. С помощью поворотной ручки установите время приготовления. Для установки времени приготовления равного 10 минутам 30 секундам, поверните поворотную ручку направо. (Вы можете установить время приготовления до 60 минут). Индикатор «10:30» и надпись " Press start" (Нажмите кнопку Старт) появятся на дисплее.
3. Выберите подходящий уровень мощности СВЧ излучения, нажимая на кнопку m/w (СВЧ) до тех пор, пока на дисплее не высветится нужное значение (в течение 3 секунд). Если Вы пропустите этот шаг, уровень мощности СВЧ излучения автоматически будет установлен на 50%.
4. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook). Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ : Вы можете проверить уровень мощности во время процесса приготовления, нажав кнопку m/w (СВЧ). Текущие значения уровня мощности и температуры будут показаны на дисплее в течение 3 секунд.



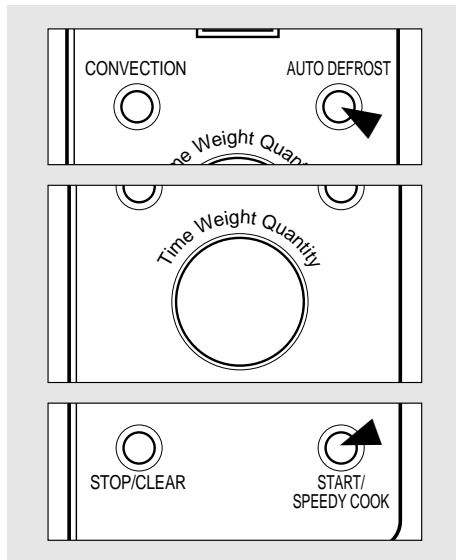


АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА

данная функция позволяет равномерно разморозить мясо, птицу, рыбу или хлеб.

Введите значение веса продукта и печь сама установит необходимое время разморозки.

Во время процесса разморозки печь издаст звуковой сигнал, напоминающий о том, что нужно перевернуть продукт. На дисплее появится надпись "Turn over" (Переверните). Используйте только ту посуду, которая пригодна для микроволновых печей.

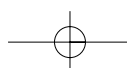


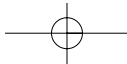
1. Нажмите кнопку Auto defrost (Автоматическая разморозка) один раз. Загорится индикатор режима Разморозка. "1 MEAT" (Мясо) и "Set weight" (Установите вес) появится на дисплее.
2. Выберите программу разморозки, нажимая на кнопку auto defrost. Для дальнейших деталей см. нижеприведенную таблицу.
3. С помощью поворотной ручки установите вес размораживаемого продукта. Например, если продукт весит 1000 гр, поверните ручку направо и установите значение 1000 G. На дисплее появятся надписи "1000G" и "Press start" (Нажмите кнопку старт). Для дальнейших деталей см. нижеприведенную таблицу.

Таблица программ автоматической разморозки

Нажмите кнопку Автоматической разморозки	Программы разморозки	Минимальный вес продукта	Максимальный вес продукта	Шаг изменения веса
Один раз	1 MEAT (мясо)	100 гр	2000 гр	50 гр
Два раза	2 POULTRY (птица)	100 гр	3000 гр	50 гр
Три раза	3 FISH (рыба)	100 гр	2000 гр	50 гр
Четыре раза	4 BREAD (хлеб)	50 гр	1000 гр	50 гр

ПРОГРАММА	Рекомендуемое использование	Посуда
Мясо	Для разморозки мясного рагу, фарша, котлет, стейков и пр. Фарш/Рубленое мясо – Кнопка «Больше–Меньше» обычно не требуется. Стейк/Котлета – рекомендуется использование кнопки «Меньше»	Метод: 1. Удалите упаковку. 2. Поместите продукт на низкую металлическую решетку, накрыв калькой. 3. Выключите печь, когда услышите звуковые сигналы. Практические советы: – После разморозки пища должна быть холодной, но полностью размягченной. – Птицу и рыбу можно поместить под холодную воду до полной разморозки. – Накрывайте фольгой края и более тонкие места продукта. – Необходимо оставлять размораживаемый продукт (особенно большого размера) в печи после окончания процесса разморозки для получения наилучших результатов разморозки.
Птица	Для разморозки птицы (кусочков или целиком) Кусочки курицы – рекомендуется использование кнопки «Меньше»	
Рыба	Для разморозки различных видов рыб. Рыбное филе – Кнопка «Больше–Меньше» обычно не требуется.	
Хлеб	Для разморозки различных сортов хлеба. Буханка или батон целиком – Начните разморозку буханки или батона хлеба целиком, затем прервите процесс разморозки, разрежьте батон пополам и продолжите разморозку. Данные режим не подходит для разморозки пирогов, сырных пирогов.	

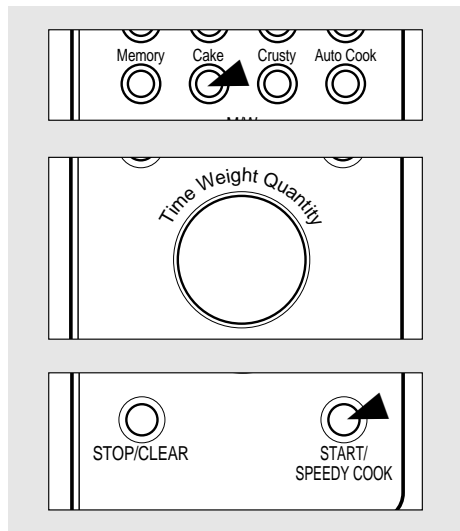




РЕЖИМ ПИРОГ

Данная функция позволяет автоматически выпекать различные виды пирогов/хлеба.

Всегда пользуйтесь кухонными варежками, когда достаете пищу из микроволновой печи, так как посуда, в которой готовится пища, очень сильно нагревается.



1. Нажмите кнопку Cake (Пирог) один раз. Загорятся индикаторы режимов СВЧ и Конвекции. На дисплее появятся надписи "1 CAKE" (Пирог) и "Set weight" (Введите вес).
2. Выберите программу режима Пирог, нажимая кнопку Пирог до тех пор, пока не увидите на дисплее желаемую программу. Для дальнейших деталей см. нижеприведенную таблицу.
3. С помощью поворотной ручки установите вес выпекаемого продукта. Если вес продукта составляет 1000 гр, поворотом ручки вправо установите 1000 G (до 1500 гр). На дисплее появятся надписи "1000G" и "Press start" (Нажмите кнопку старт). Для дальнейших деталей см. нижеприведенную таблицу.
4. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook). Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

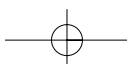
Таблица программ режима Пирог

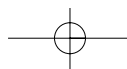
Нажмите кнопку Пирог	Программа	Минимальный вес	Максимальный вес	Шаг изменения веса
Один раз	1 Cake (Пирог)	300 гр	1500 гр	100 гр
Два раза	2 Bread (Хлеб)	100 гр	1500 гр	100 гр

Данная программа предлагает на Ваш выбор 2 режима приготовления широкого ряда пирогов и сортов хлеба. Пожалуйста следуйте нижеприведенным советам.

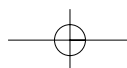
В нижеследующей таблице Вы найдете рецепты приготовления различных пирогов и сортов хлеба.

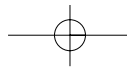
Ингредиенты	Метод приготовления	Посуда
Фруктовый сырный пирог		
150 г сливочного масла 10 мл тертой лимонной цедры 125 г упаковка мягкого сыра 225 г сахара 3 яйца, взбить 100 г пшеничной муки 150 г винограда без косточек 150 г вишни	1. Смешайте вместе сливочное масло, лимонную цедру, мягкий сыр и сахар. Взбивайте до образования светлой густой массы. 2. Добавьте по очереди в полученную массу яйца, каждый раз хорошо взбивая. 3. Всыпьте просеянную муку, добавьте виноград и вишню. Равномерно распределите полученную массу в посуде для выпекания. 4. Выпекайте в режиме «Пирог».	20 см (8") круглая форма для выпекания Низкая решетка



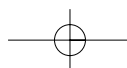


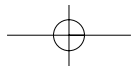
Ингредиенты	Метод приготовления	Посуда
Шоколадный пирог		
50 г какао 175 г сахарного песка 10 мл воды 90 г сливочного масла 2 яйца 15 мл сиропа 5 мл ванильной эссенции 15 мл малинового джема 275 г пшеничной муки щепотка соли 10 мл порошка для выпекания 150 мл молока	<ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте какао, 175 г сахарного песка с 10 мл воды в небольшой миске. 2. Смешайте сливочное масло с сахарным песком, постепенно вмешивая яйца. Взбейте до образования светлой густой массы. 3. Смешайте смесь какао с сиропом, ванильной эссенцией и малиновым джемом. 4. Добавьте просеянную муку, соль и порошок для выпекания однородной массы. 5. Выложите полученную массу в подготовленную форму и выпекайте в режиме «Пирог». 	20 см (8") форма для выпекания круглой формы Низкая решетка
Яблочный пирог		
30 мл сахарного песка 5 мл (1 ч.л.) корицы 30 мл (2 ст.л.) изюма 2 яблока, очистить от кожуры и порезать 15 мл (1 ст.л.) лимонного сока 350 г слоеного теста	<ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сахар, корицу и виноград. 2. Сбрызните кусочки яблок лимонным соком. Сверху высыпите сахарную смесь. 3. Разделите тесто на две части. Раскатайте одну часть для основания пирога. 4. Выложите начинку из яблок на тесто. Раскатайте вторую часть теста, чтобы закрыть пирог. 5. Закрепите края пирога, сверху смажьте яйцом. 6. Выпекайте в режиме «Пирог». 	20 см (8") форма для пирога Низкая решетка
Сэндвич «Виктория»		
175 г сливочного масла или маргарина 175 г сахара 3 яйца 175 г самоподнимающейся муки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Взбейте сливочное масло с сахаром до образования светлой густой массы. Добавьте по очереди яйца, каждый раз хорошо взбивая. 2. Всыпьте с помощью металлической ложки половину муки, затем добавьте оставшуюся половину. 3. Выложите ложкой полученную смесь в форму и разровняйте поверхность ножом. 4. Выпекайте в режиме «Пирог». 5. Когда корж остынет, разрежьте его пополам по горизонтали, намажьте середину сливками и джемом, верхний корж облейте глазурью, или используйте любую другую начинку по Вашему усмотрению. 	20 см (8") форма для пирога Низкая решетка
Морковный пирог		
250 г пшеничной муки 10 мл (2 ч.л.) соды 10 мл (2 ч.л.) порошка для выпекания 10 мл (2 ч.л.) корицы 10 мл (2 ч.л.) мускатного ореха 250 г сахара 225 мл растительного масла 3 яйца, взбить 350 г моркови, натереть на терке 75 г изюма Сливочно-сырная глазурь: 75 г сливочного масла 100 г сливочного сыра 225 г сахара для глазури	<ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте в миске муку, соду, порошок для выпекания, корицу и мускатный орех. 2. Вмешайте в смесь сахар. В центре сделайте углубление. 3. В углубление влейте растительное масло и взбитые яйца. Хорошо взбейте до образования однородной массы. Вмешайте тертую морковь и изюм, ложкой выложите полученную смесь в подготовленную форму. 4. Выпекайте в режиме «Пирог». 5. Смешайте сливочное масло и сыр до получения однородной массы. Вмешайте сахар для глазури. 6. Дайте коржу остыть, украсьте глазурью. 	23 см (9") круглая форма для выпекания Низкая решетка





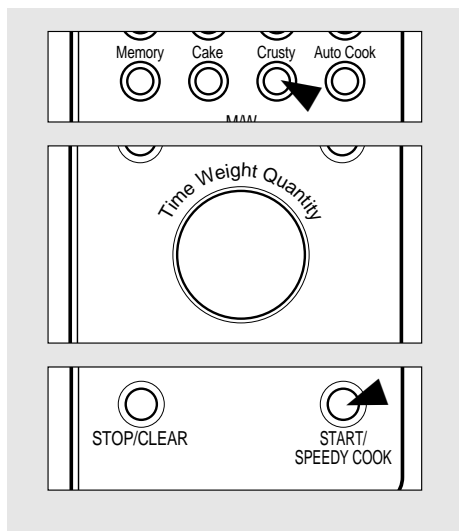
Ингредиенты	Метод приготовления	Посуда
Печенье		
200 г пшеничной муки 150 г сливочного масла 100 г сахара яйцо, взить в пену	<ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте сливочное масло, сахар и ванильную эссенцию. Вмешайте муку. Вмешайте яйцо, замесите крутое тесто. Выложите на поверхность, присыпленную мукой. 2. Охладите в течение 30 минут. 3. Тесто тонко раскатайте, специальной формой вырежьте печенья круглой формы. Выложите печенье на смазанный жиром противень. Проткните печенье в нескольких местах вилкой. Смажьте печенье взбитым яйцом и слегка посыпьте сахаром. 4. Выпекайте в режиме «Пирог» до получения золотистого цвета. 5. Оставьте на противене в течение 3–4 минут, затем переложите в другую посуду. 	Круглая форма (противень) для выпекания (или форма для пиццы) Низкая решетка
Слоеные рулетики с колбасным фаршем		
425 г слоеного теста (разморозить) 300 г колбасного фарша 10 мл (2 ч.л.) сушеной зелени 1 взбитое яйцо	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разделите тесто на две части, раскатайте два коржа продолговатой формы приблизительно 25 x 20 см. Разрежьте каждый корж вдоль на две части. 2. Вмешайте в колбасный фарш зелень. Разделите фарш на 4 части и скатайте каждую часть в колбаску. Положите колбаски из фарша на тесто. Смочите края теста, заверните тесто вокруг фарша и скрепите края. Сверху смажьте полученные рулетики взбитым яйцом. 3. Порежьте рулетики на шесть одинаковых частей, приблизительно 5 см в длину каждая. Сделайте два надреза сверху каждого рулетика. Поместите рулетики на смазанную жиром форму для выпекания. 4. Выпекайте в режиме «Хлеб». 	Круглая форма для выпекания (или форма для пиццы)
Пудинг с джемом «Роли Поли»		
1 часть теста 75 мл (5ст.л.) малинового джема без косточек молоко для глазировки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Раскатайте корж размером приблизительно 23x32 см (9x13'). 2. Распределите джем по поверхности коржа, оставив по 1 см от края по всему диаметру коржа. Смочите края коржа молоком и равномерно сверните корж рулетом, начав с короткой стороны и хорошо закрепив края рулета. 3. Смочите верх рулета молоком и поместите его в форму для выпекания хлеба. 4. Выпекайте в режиме «Хлеб» до образования золотистой корочки. 	форма для выпекания хлеба на 1 кг
Хлеб из муки грубого помола		
450 г муки грубого помола 1 саше сухих дрожжей 5 мл (1 ч.л.) соли 15 г (1ст.л) жира 300 мл теплой воды	<ol style="list-style-type: none"> 1. В большой миске смешайте муку, дрожжи и соль. Вмешайте в получившуюся смесь жир. 2. Добавьте воду и замесите крутое тесто. 3. Выложите тесто на поверхность, присыпленную мукой и месите тесто в течение 10 минут. Разделите тесто на две части. Первую часть положите в форму для выпекания хлеба. Поместите форму в теплое место или обработайте тесто в микроволновой печи в режиме Ковекция (см. Инструкции выше) до тех пор, пока объем теста не увеличится вдвое. 4. Выпекайте в режиме «Хлеб». 5. Прделайте то же самое со второй частью теста. 	2 формы для выпекания хлеба на 450 г или одна форма на 1 кг
Фруктовые лепешки		
225 г самоподнимающейся муки щепотка соли 5 мл (1 ч.л.) порошка для выпекания 50 г сливочного масла 25 г сахарного песка 50 г корицы 150 мл молока взбитое яйцо для глазури	<ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте вместе муку, соль и порошок для выпекания. Вмешайте сливочное масло и месите до тех пор, пока тесто не будет напоминать хлебный мякиш. Добавьте сахар и корицу. 2. Сделайте углубление в центре полученной массы и влейте туда молоко, замесите тесто. 3. Раскатайте тесто толщиной 2 см и порежьте полученный корж на 10 круглых лепешек. Поместите лепешки на лощеную бумагу, сверху смажьте взбитым яйцом. 4. Выпекайте в режиме «Хлеб». 	Лощеная бумага для выпекания





РЕЖИМ ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

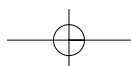
Данный режим позволяет легко и автоматически готовить пищу с образованием хрустящей корочки. Всегда пользуйтесь кухонными варежками, когда достаете пищу из микроволновой печи, так как посуда, в которой готовится пицца, очень сильно нагревается.



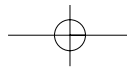
1. Нажмите кнопку Crisp (Корочка) один раз. загорятся индикаторы режимов СВЧ и Конвекции. На дисплее появятся надписи "1 Fresh Pizza" (Пицца) и "Set weight" (Введите вес).
2. Выберите программу режима Корочка, нажимая кнопку Crisp до тех пор, пока не увидите на дисплее желаемую программу. для дальнейших деталей см. нижеприведенную таблицу.
3. С помощью поворотной ручки установите вес выпекаемого продукта. Если вес продукта составляет 700 гр, поворотом ручки вправо установите 700 G (до 1000 гр)
На дисплее появятся надписи "700G" и "Press start" (Нажмите кнопку старт). Для дальнейшей деталей см. нижеприведенную таблицу.
4. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook). Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

Таблица программ режима Хрустящая корочка

Нажмите кнопку Пирог	Программа	Минимальный вес	Максимальный вес	Шаг изменения веса
Один раз	1 Fresh Pizza (Сырая пицца)	500 гр	1000 гр	100 гр
Два раза	2 Frozen Pizza (Замороженная пицца)	100 гр	900 гр	100 гр
Три раза	3 Fresh Gratin (Сырая запеканка)	500 гр	1500 гр	100 гр
Четыре раза	4 Frozen Gratin (Замороженная запеканка)	300 гр	900 гр	100 гр



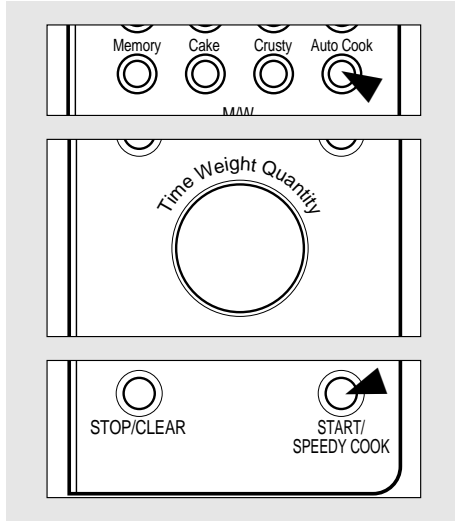
Программа	Метод	
	<p>Пожалуйста, следуйте рекомендациям по приготовлению. Вариант верхнего слоя пиццы: Замените лук порезанным беконом и колбасой, грибами. Поместите подготовленную сырую пиццу в поддон для пиццы. Для достижения наилучших результатов убедитесь в том, что верхний слой пиццы равномерно распределен по всей поверхности пиццы.</p>	
Сырая пицца	<p>Пицца</p> <p>150 гр пшеничной муки 90 мл теплого молока 3 гр сухих дрожжей 1.5 ч.л. растительного масла соль 1 луковица, тонко нарезать 1 помидор, порезать 150 гр сыра моцарелла ПОСУДА 23см поддон для пирога</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте муку, дрожжи, соль, молоко и масло в большой посуде. 2. Замесите тесто, поставьте посуду с тестом в микроволновую печь и включите печь в режиме конвекция при температуре 40°C. Оставьте тесто в печи, пока оно не увеличится в размере вдвое. 3. Раскатайте тесто. 4. Поместите тесто на поддон. 5. Положите сверху пиццы нарезанные помидоры, лук, сыр. 6. Готовьте в режиме "Crisp – Fresh Pizza" (Хрустящая корочка – Сырая пицца).
	<p>Удалите упаковку и поместите пиццу на поворотный стол. Готовьте в режиме "Crisp – Frozen Pizza" (Хрустящая корочка – Замороженная пицца)</p>	
Сырая запеканка	<p>Удалите упаковку и поместите пиццу на поворотный стол. Готовьте в режиме "Crisp – Frozen Pizza" (Хрустящая корочка – Замороженная пицца)</p>	
	<p>Картофельная запеканка</p> <p>12.5 гр сливочного масла 450 гр картофеля, почищенного и тонко нарезанного 1 луковица, мелко порубленная 200 мл сметаны 100 гр тертого сыра соль и перец ПОСУДА 25 см поддон</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положите половину порезанного картофеля в поддон, присыпьте луком и беконом. Приправьте маслом. Оставшуюся часть картофеля поместите сверху. 2. Залейте сметаной и посыпьте сыром. 3. Поместите поддон с запеканкой на низкую металлическую решетку на поворотном столе. 4. Готовьте в режиме "Crisp – Fresh Gratin" (Хрустящая корочка – Сырая запеканка). 5. Украсьте порезанным помидором и петрушкой.
Замороженная запеканка	<p>Удалите упаковку и поместите замороженную запеканку на поворотный стол. После окончания процесса приготовления дайте готовому блюду постоять 2–3 минуты, а затем выложите на тарелку.</p>	



РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данный режим позволяет легко и автоматически готовить любимые Вами блюда.

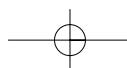
Всегда пользуйтесь кухонными варежками, когда достаете пищу из микроволновой печи, так как посуда, в которой готовится пища, очень сильно нагревается.



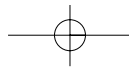
1. Нажмите кнопку auto cook (автоприготовление) один раз. Загорятся индикаторы режимов СВЧ, Конвекции и Нижнего Гриля. На дисплее появятся надписи "1 Roast Beef" (Жареная говядина) и "Set weight" (Введите вес).
2. Выберите программу режима Автоприготовление, нажимая кнопку auto cook до тех пор, пока не увидите на дисплее желаемую программу. Для дальнейших деталей см. нижеприведенную таблицу.
3. С помощью поворотной ручки установите вес выпекаемого продукта. Если вес продукта составляет 1000 гр, поворотом ручки вправо установите 1000 G (до 2000 гр). На дисплее появятся надписи "1000G" и "Press start" (Нажмите кнопку старт). Для дальнейших деталей см. нижеприведенную таблицу.
4. Нажмите кнопку Старт/Ускоренное приготовление (Start/Speedy cook). Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

Таблица программ режима Автоматического приготовления

Нажмите кнопку Пирог	Программа	Минимальный вес	Максимальный вес	Шаг изменения веса
Один раз	1 Roast Beef (Жареная говядина)	500 гр	2000 гр	100 гр
два раза	2 Roast Chicken (Жареный цыпленок)	800 гр	3000 гр	100 гр
Три раза	3 Roast Pork (Жареная свинина)	500 гр	2000 гр	100 гр
4 раза	4 Baked Fish (Запеченная рыба)	300 гр	900 гр	100 гр
5 раз	5 Baked Potato (Запеченный картофель)	1 шт	3 шт	1 шт
6 раз	6 Roast Potato (Жареный картофель)	400 гр	1000 гр	50 гр
7 раз	7 Fresh Vegetables (Свежие овощи)	100 гр	900 гр	50 гр
8 раз	8 Frozen Vegetables (Мороженые овощи)	100 гр	900 гр	50 гр
9 раз	9 Casserole (Pary)	500 гр	2000 гр	100 гр

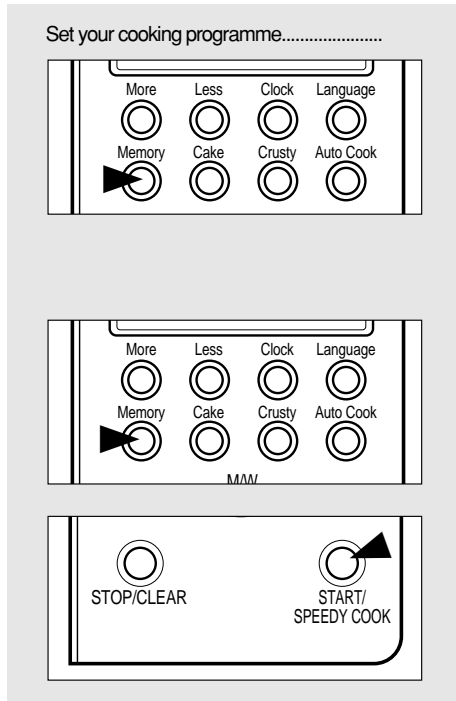


Программы режима Авто приготовления	Начальная Температура продукта	Метод	Посуда
Жареная говядина	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Порежьте говядину на куски. 2. Положите мясо непосредственно на поворотный стол. 3. Смажьте растительным маслом. 4. Готовьте по программе "Auto cook – Roast beef". 5. Достаньте готовое блюдо из печи. Удалите образовавшиеся излишки жира. 6. Накройте фольгой и дайте постоять в течение 10 минут перед тем, как подавать на стол. 7. Подайте на стол с йоркширским пудингом и соусом. 	Положите говядину непосредственно на поворотный стол.
Жареный цыпленок	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Помойте и обсушите цыпленка. Свяжите ниткой вместе ноги цыпленка. 2. Несколько раз проткните кожу цыпленка рядом с ногами. 3. Обмажьте цыпленка маслом 4. Положите цыпленка непосредственно на поворотный стол. 5. Готовьте по программе "Auto cook – Roast Chicken". 6. Достаньте готовое блюдо из печи. Удалите образовавшиеся излишки жира. Если нужно, посолите. Накройте фольгой и дайте постоять в течение 10 минут перед тем, как подавать на стол. 7. Подайте на стол с рулетиками из бекона, соусом. 	Положите цыпленка непосредственно на поворотный стол.
Жареная свинина	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Порежьте свинину на куски. 2. Положите мясо непосредственно на поворотный стол. 3. Смажьте растительным маслом. 4. Готовьте по программе "Auto cook–Roast pork". 5. Достаньте готовое блюдо из печи. Удалите образовавшиеся излишки жира. 6. Накройте фольгой и дайте постоять в течение 10 минут перед тем, как подавать на стол. 7. Подайте на стол с яблочным соусом. 	Положите свинину непосредственно на поворотный стол.
Запеченная рыба	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вы можете готовить любую свежую рыбу как целиком, так и филе, и стейк. 2. Поместите рыбу в промасленную посуду. 3. Посолите и поперчите, сбрызните лимонным соком и обмажьте маслом. Не накрывайте посуду. 4. Поместите высокую металлическую решетку на поворотный стол. 5. Готовьте по программе "Auto cook – Baked fish". 	Неглубокая посуда, пригодная для микроволнового излучения из жаростойкого материала, например Pyrex.
Запеченный картофель		<ol style="list-style-type: none"> 1. Тщательно вымойте картофелины проткните их вилкой. 2. Поместите картофелины непосредственно на низкую металлическую решетку. 3. Готовьте по программе "Auto cook – Baked potato". 	Низкая металлическая решетка, установленная на поворотном столе.
Жареный картофель		<ol style="list-style-type: none"> 1. Тщательно вымойте и высушите картофелины. 2. Порежьте картофелины на равные куски и уложите в посуду. 3. Поместите низкую металлическую решетку на поворотный стол. 4. Готовьте по программе "Auto cook – Roast potato". 5. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните картофелины другой стороной. 	Посуда, пригодная для микроволнового излучения из жаростойкого материала, например Pyrex.
Свежие овощи		<ol style="list-style-type: none"> 1. Промойте и обработайте овощи. 2. Поместите подготовленные овощи в посуду соответствующего размера. 3. Сбрызните овощи 4–5 столовыми ложками воды. 4. Сверху закройте посуду крышкой. 5. Поместите посуду на поворотный стол. 6. Готовьте по программе "Auto cook – Fresh Vegetables". Для достижения наилучших результатов порежьте овощи на куски равного размера. 	Посуда, пригодная для микроволнового излучения, например Pyrex.
Замороженные овощи		<ol style="list-style-type: none"> 1. Поместите овощи в посуду соответствующего размера. 2. Сверху закройте посуду крышкой. 3. Готовьте по программе "Auto cook – Frozen Vegetables". 4. Хорошо перемешайте. Замороженные овощи можно по желанию готовить без добавления воды. 	Посуда, пригодная для микроволнового излучения, например Pyrex.
Рагу		<ol style="list-style-type: none"> 1. Положите все ингредиенты в большую чашу или кастрюлю. 2. Хорошо перемешайте и накройте крышкой. 3. Готовьте по программе "Auto cook – Casserole". 4. По окончании приготовления перемешайте. 	Посуда большого размера с крышкой, пригодная для микроволнового излучения из жаростойкого материала, например Pyrex.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ЗАПРОГРАММИРОВАННОМ РЕЖИМЕ

Если Вы часто готовите или разогреваете одинаковые блюда, Вы можете внести в память печи время приготовления и режим, чтобы не вносить установки работы печи каждый раз. Вы можете внести в память одну программу приготовления.



Внесение установок работы печи в память

1. Установите программу приготовления как обычно (кроме режимов автоматической разморозки, режима Пирог, режима Хрустящая корочка и режима автоматического приготовления)

2. Нажмите кнопку Memory(Память).

Послышится звуковой сигнал и на дисплее высветится « :0» или показания текущего времени.

Ваши установки теперь занесены в память микроволновой печи.

Для внесения в память других установок просто повторите выше следующую процедуру.

Использование внесенных в память установок

1. Нажмите кнопку Memory (Память).

Установки, внесенные в память печи, появятся на дисплее.

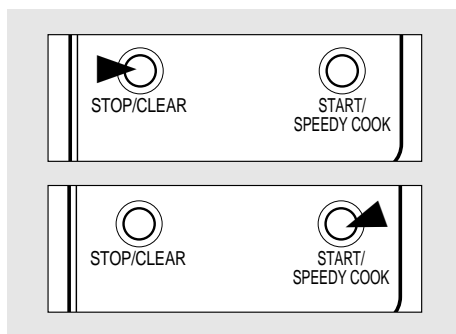
2. Нажмите кнопку Start/Speedy cook(Старт/Ускоренное приготовление).

Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение. Начнется процесс приготовления, на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ: Если в память не внесены никакие установки, на дисплее появится надпись: "Data empty select function" (Установки отсутствуют выберите функцию).

УСКОРЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим ускоренного приготовления позволяет Вам начать процесс приготовления мгновенно при полной мощности 1000Вт. Кнопкой Ускоренное приготовление вы можете увеличивать время приготовления до 5 минут максимально с шагом в 30 секунд.



1. Нажмите кнопку Stop/Clear (Стоп/Сброс).

На дисплее появится « :0» или значения текущего времени.

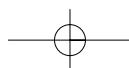
2. Нажмите кнопку Start/Speedy cook (Старт/Ускоренное приготовление) один раз.

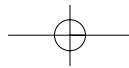
Загорится индикатор СВЧ и печь сразу начнет работу.

Освещение внутри печи зажжется и поворотный стол начнет круговое движение.

КНОПКИ БОЛЬШЕ, МЕНЬШЕ

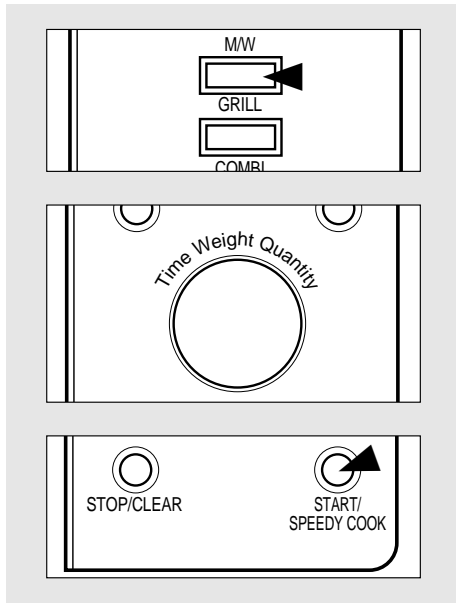
Чтобы изменить время приготовления или разморозки во время работы печи, используйте кнопки Больше, Меньше. Нажмите кнопку Больше/Меньше, чтобы увеличить/уменьшить время приготовления или разморозки на 1 минуту. Общее время приготовления может быть увеличено максимально до 59 минут.





ОХЛАЖДЕНИЕ ПЕЧИ ВРУЧНУЮ

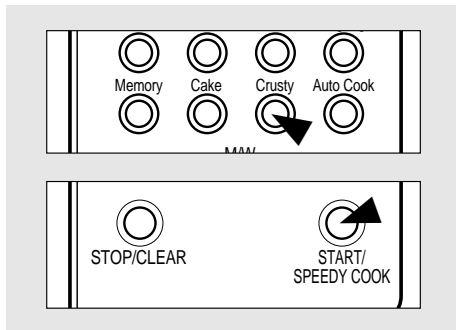
Для достижения наилучших результатов приготовления, печь необходимо «охладить» так, как указано ниже.



1. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку M/W(СВЧ).
Раздастся звуковой сигнал и индикатор СВЧ погаснет.
На дисплее появятся сообщения "Cooling" (Охлаждение) и "Set time"
(Установите время).
2. С помощью поворотной ручки установите время охлаждения.
Для установки времени охлаждения на 10 минут, поверните поворотную
ручку вправо, пока на дисплее не появится 10:00 (до 60 минут).
На дисплее появится «10:00» и сообщение "Press start" (Нажмите кнопку
Старт).
3. Нажмите кнопку Start/Speed cook (Старт/Ускоренное приготовление).
Начнется процесс охлаждения и на дисплее будет отсчитываться
оставшееся время охлаждения.
Тем не менее освещение внутри печи не включится и поворотный стол не
будет вращаться.

УСТАНОВКА СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ ПОВОРОТНОГО СТОЛА

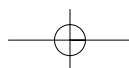
Скорость вращения поворотного стола может быть изменена пользователем, следуя указаниям, приведенным ниже.

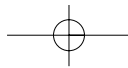


1. Нажмите кнопку Crisp один раз.
Индикаторы режимов СВЧ и Конвекция загорятся.
Сообщения "1 Fresh Pizza" (Сырая пицца) и "Set weight" (Установите вес)
появятся на дисплее.
2. Установите скорость вращения, нажимая на кнопку Crisp несколько раз.
(см. таблицу)
3. Нажмите кнопку Start/Speedy cook (Старт/Ускоренное приготовление).
Раздастся звуковой сигнал и на дисплее высветится « :0» или значение
текущего времени.

Таблица скорости вращения

Нажмите кнопку Crisp	Скорость вращения
Один раз	Очень медленный режим вращения
Два раза	Медленный режим вращения
Три раза	Нормальный режим вращения
Четыре раза	Быстрый режим вращения





ОСТАНОВКА ПЕЧИ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ

1. Откройте дверцу.

- Печь прекратит работу
- Вы можете продолжить работу печи, закрыв дверь и нажав кнопку Start/Speedy cook.

2. Нажмите кнопку Stop/Clear.

- Печь прекратит работу.
- Если Вы хотите отменить установки приготовления, нажмите кнопку Stop/Clear еще раз.

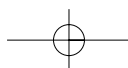
СООБЩЕНИЕ О НЕПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЕ ПЕЧИ

TEMPERATURE IS HIGH

ERROR 2

ERROR 3

- На дисплее появится сообщение "Temperature is high" (Высокая температура), если температура внутри печи слишком высока, чтобы начать обработку пищи в режимах разморозки или конвекции 40°C.
- Для достижения наилучших результатов приготовления печь необходимо «охладить».
- Если температура внутри печи выше ожидаемой или датчик температуры работает некорректно, на дисплее появится сообщение "Error 2" (Ошибка 2).
- Отключите печь от сети переменного тока и обратитесь в сервисный центр.
- Если датчик температуры не подсоединен, на дисплее появится сообщение "Error 3" (Ошибка 3).
- Отключите печь от сети переменного тока и обратитесь в сервисный центр.



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Технология приготовления пищи в микроволновой печи существенно отличается от традиционных способов обработки продуктов и поэтому при пользовании микроволновой печью очень важно знать эти особенности и соблюдать ниже следующие рекомендации.

Если блюдо не доведено до полной готовности, проверьте:

- правильно ли выбран уровень мощности;
- правильно ли выбрана продолжительность кулинарной обработки продукта (в рецептах указывается приблизительное время). Время приготовления продуктов в микроволновой печи зависит от таких факторов, как их исходная температура, вес, плотность, размер и т.п.;
- Правильно ли выбрана посуда.

Если блюдо переержан (пересушено, пережарено и т.п.) проверьте:

- Не слишком ли высок выбранный уровень мощности;
- Не слишком ли велика установленная продолжительность кулинарной обработки (время, указанное в рецептах, является приблизительным).

При размораживании продуктов учитывайте, что:

- Время размораживания зависит также и от формы упаковки. Продукты в мелких по глубине прямоугольных упаковках размораживаются быстрее, чем в глубоких.
- В процессе оттаивания, когда это станет возможно, отделите смерзшиеся куски друг от друга, так как это ускорит процесс размораживания.
- Если наиболее нежные части продукта стали нагреваться, закройте их кусочками фольги.
- Целесообразно уменьшить продолжительность цикла размораживания продуктов и дать им постоять в печи какое-либо время после окончания этого цикла. продукта вдвое, время, требуемое для его приготовления, также увеличивается в два раза. Например, если для приготовления одной картофелины требуется 4 минуты, то для приготовления двух-около 7 минут.

Исходная температура продуктов

Чем ниже температура продукта, закладываемого в микроволновую печь, тем больше времени требуется для его приготовления. Разогревание блюда, хранившегося при комнатной температуре, произойдет быстрее, чем блюда, хранившегося в холодильнике.

Состав блюд

Блюда, в состав которых входит большое количество жиров или сахара, разогреваются быстрее, чем продукты с большим содержанием воды. Жиры и сахар достигают высокой температуры быстрее, чем вода в процессе приготовления пищи. Чем выше удельная плотность продукта, тем больше времени требуется для его обработки. Продукты с высокой плотностью, такие как мясо, разогреваются дольше по сравнению с менее плотными и более рыхлыми, такими как, например, бисквит.

Масса приготовляемых продуктов

Чем больше масса продуктов, которые Вы хотите одновременно приготовить в микроволновой печи, тем больше времени потребует для этого. Существующую закономерность можно сформулировать следующим образом: при увеличении массы

Размер и форма продуктов

Маленькие кусочки готовятся быстрее, чем крупные куски. Куски, одинаковые по размеру и форме, доходят до готовности одновременно, в отличие от кусков разной формы и размеров. Если продукт не имеет правильной формы, то его тонкие части доходят до готовности быстрее, чем толстые. Поэтому при приготовлении цыпленка более тонкие части, такие как крылышки и ножки, следует помещать в центр посуды, в которой он готовится.

Если накрыть пищу в процессе приготовления, это позволит:

- уменьшить разбрызгивание сока;
- сократить время приготовления блюда;
- сохранить сочность приготовляемого продукта. Можно использовать все те материалы, которые пригодны для использования в микроволновой печи (см. раздел "Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи").

Высвобождение избыточного внутреннего давления в продуктах

Некоторые виды продуктов покрыты плотной кожей или пленкой. Такие продукты, перед тем как поместить в микроволновую печь, необходимо проткнуть вилкой или другим острым предметом для того, чтобы через образовавшиеся отверстия мог выйти образующийся внутри них пар и избежать тем самым разрыва продуктов под воздействием избыточного внутреннего давления. К таким продуктам относятся картофель в мундире, чищенный картофель, куриная печенка, сосиски, яичные желтки, некоторые виды фруктов.

Выдерживание блюда после окончания цикла его обработки

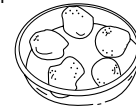
После окончания того или иного цикла кулинарной обработки продукта в микроволновой печи дайте ему постоять в печи еще какое-то время. Такое выдерживание продуктов после завершения процессов размораживания, приготовления или разогревания всегда улучшает качество обработки, так как позволяет продукту прогреться более равномерно.

В микроволновой печи процесс обработки продукта продолжается даже после того, как микроволновое излучение выключено. Процесс обработки продолжается не за счет энергии микроволнового излучения, а за счет эффекта проводимости, в силу которого тепло проникает вглубь продукта.

Продолжительность выдерживания продукта зависит от его массы и плотности. В некоторых случаях достаточно того времени, которое требуется для того, чтобы достать продукт из печи после окончания цикла его обработки и поставить на стол. В то же время, при большей плотности и большей массе продуктов, продолжительность их выдерживания может достигать 10 минут. В течение этого времени температура внутри продукта повышается еще на 8 градусов Цельсия и степень его готовности становится полной.

Размещение продуктов

Применяются несколько вариантов расположения продуктов для получения наилучшего результата их кулинарной обработки. Если Вы готовите однородные продукты, например, несколько картофелин в мундире, то их следует положить в круглую посуду для достижения равномерности обработки. Если нужно приготовить одновременно продукты разной формы и величины, то более тонкие и маленькие следует положить ближе к центру посуды, в которой они готовятся. Здесь концентрация тепла ниже, чем по краям.



Продукты, сложные по конфигурации и неоднородные по толщине, такие как, например, рыба, следует самой тонкой частью (хвостом) обращать к центру.



Если блюдо хранилось в холодильнике, или если Вы хотите просто разогреть блюда в печи, то его более крупные и более плотные компоненты следует располагать по краям, а менее плотные – в середине. Тонко нарезанные куски мяса следует укладывать край на край. Крупные куски мяса или сосиски нужно укладывать плотно друг к другу.



Подливку и соусы следует разогревать в отдельных емкостях.

Для этих целей пользуйтесь высокими и узкими емкостями, а не плоскими и широкими. При разогревании соуса, подливки или супа не заполняйте емкость более чем на 2/3.



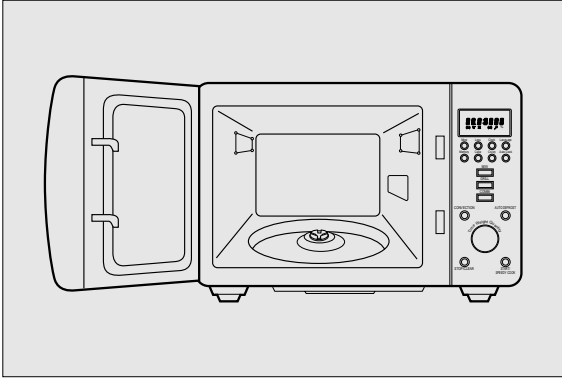
Когда Вы готовите или разогреваете тушку рыбы целиком, надрезьте кожу в нескольких местах, это предотвратит её растрескивание.



Накройте хвостовую часть и голову рыбы фольгой, это защитит их от пересушивания. Следите при этом, чтобы фольга не соприкасалась со стенками печи.



УХОД ЗА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ



УХОД ЗА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТЬЮ ПЕЧИ

Внутренние поверхности печи изготовлены из нержавеющей стали. Вытирайте подтеки и другие следы приготовления пищи сразу же после окончания этого процесса. При этом пользуйтесь мягкими тряпками или губками, смоченными в мыльном растворе. Затем смойте мыльный раствор и протрите насухо.

Можете также пользоваться теми пластиковыми или нейлоновыми мочалками для мытья посуды, которые рекомендованы для чистки сковород и кастрюль с тефлоновым покрытием.

Для удаления сильных загрязнений нужно использовать неабразивные чистящие пасты и порошки. Причем, последние можно использовать только для чистки деталей из нержавеющей стали, вращающейся подставки и поперечного ролика.

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПОДСТАВКА И ПОПЕРЕЧНЫЙ РОЛИК

Время от времени необходимо вынимать стеклянную вращающуюся подставку, чтобы помыть ее. Мойте подставку в мыльной теплой воде или в посудомоечной машине.

Поперечный ролик и дно внутри печи должны чиститься регулярно во избежание чрезмерного шума. Протрите дно печи губкой, смоченной в мыльной воде или очистителе для окон, а затем вытрите насухо.

Поперечный ролик можно мыть теплой мыльной водой или в посудомоечной машине.

ЗАМЕЧАНИЕ:

Не устанавливайте две стеклянные вращающиеся подставки одновременно. Не пользуйтесь микроволновой печью, если в ней отсутствуют вращающаяся подставка и поперечный ролик.

ДВЕРКА

Следы от пищи с дверки следует удалять пока печь еще не остыла. Делать это нужно с помощью мягкой ткани или губки, смоченной в мыльном растворе. Затем необходимо смыть мыльный раствор водой и протереть насухо мягкой тканью.

Если на поверхностях, прилегающих к дверке, происходит конденсация влаги, то их нужно протирать мягкой тканью.

Это происходит либо вследствие эксплуатации печи в условиях повышенной влажности, либо при приготовлении продуктов, содержащих много жидкости. Конденсация влаги или паров – это естественный процесс, который при определенных условиях может происходить при приготовлении пищи в микроволновой печи.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

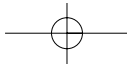
Соблюдайте особую аккуратность при чистке панели управления. Панель управления следует чистить влажной мягкой тканью, слегка смоченной в чистой воде, затем протереть насухо. Не пользуйтесь щетками или химическими веществами для чистки этой части печи.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Чистите внешние поверхности мягкой тканью, смоченной в слабом мыльном растворе, затем промойте водой и протрите насухо мягкой тканью. Не используйте никакие другие бытовые чистящие вещества, растворители или абразивные моющие средства типа порошков, паст и т.п.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Не пользуйтесь для чистки печи никакими другими, даже специально предназначенными для микроволновых печей чистящими средствами. Они могут повредить наружные или внутренние поверхности печи.



ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Некоторые проблемы, связанные с эксплуатацией микроволновой печи, Вы можете решать самостоятельно. Если печь в режиме микроволновой обработки или в режиме “Гриль” не функционирует должным образом, определите с помощью данной таблицы характер проблемы и способ ее устранения.

Если после проделанной процедуры печь все таки не работает, обратитесь за помощью в сервисный центр.

Примечание:

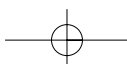
Выделение пара через уплотнители дверки в процессе приготовления пищи является нормальным явлением.

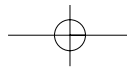
Конструкция дверки не предусматривает полной герметичности внутренней камеры, и в то же время дверка устроена таким образом, чтобы обеспечить полную надежность и безопасность печи.

Внимание:

1. Никогда не включайте печь, если внутри нет пищевых продуктов, так как это может привести к её порче.
2. Поскольку вентиляционные отверстия, через которые происходит выход пара или горячего воздуха, находятся на задней части печи, её не следует устанавливать так, чтобы она закрывала розетку.

Характер проблемы		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Печь не включается		X	X	X	X								
Образуются дуговые разряды и искры						X	X						
Неравномерная степень готовности продуктов						X		X	X	X			
Блюдо передержано											X		
Блюдо не доведено до нужной готовности						X				X	X	X	
Продукт не разморозился						X		X	X		X		X
Способы устранения													
Вставлен ли штепсель в розетку?													
Плотно ли закрыта дверка?													
Установите нужную продолжительность времени приготовления пищи													
Пользуйтесь только рекомендованной посудой													
Не включайте печь, если в ней нет пищевых продуктов													
Следует использовать поворотный стол от данной печи													
Переверните или размешайте пищу													
Разморозьте продукт полностью													
Выберите нужный режим правильно													
Следите, чтобы не были закрыты вентиляционные отверстия													
Приоткройте дверку и подождите 10–15 минут пока печь не остынет.													





ВОПРОСЫ И ОТВЕТ

Вопрос : Я случайно включил печь, внутри которой не было пищевых продуктов. Это опасно?

Ответ : Мы не рекомендуем включать печь, в которой нет продуктов.
Однако, включение печи без находящихся в ней продуктов НА КОРОТКОЕ ВРЕМЯ не причинит ей вреда.

Вопрос : Можно ли открывать дверку во время работы печи?

Ответ : Дверку можно открывать и во время приготовления пищи. В этом случае автоматически отключается микроволновое излучение, а отсчет времени, установленного на таймере, прекратится и возобновится только после закрытия дверки.

Вопрос : Проходит ли микроволновая энергия через стекло в дверке печи?

Ответ : Нет. Данное стекло с металлизированным покрытием непроницаемо для микроволнового излучения, и в то же время оно пропускает свет.

Вопрос : Во время включения микроволновой печи на экране телевизора появляются помехи. Это нормально?

Ответ : Во время работы печи могут возникать помехи при приеме радио- или телепередач.
Аналогичное же явление может наблюдаться и при включении таких бытовых электроприборов как миксеры, пылесос, фены и т.п. Наличие помех не является признаком каких-либо неисправностей.

Вопрос : Как определить функционирует печь или нет?

Ответ : Печь работает только с закрытой дверкой. Как только печь начинает функционировать, включается вентилятор, шум которого является признаком работы печи.
Печь работает только, если закрыта дверца. Мотор вентилятора включается синхронно с началом работы печи.

Вопрос : Почему внутреннее освещение печи становится тусклым?

Ответ : Освещение зависит от установленного уровня мощности. При низких уровнях мощности яркость освещения слабеет и могут и могут раздаваться щелчки.

Вопрос : Кагда включается внутреннее освещение печи?

Ответ : Внутреннее освещение включается на всю продолжительность кулинарной обработки пищи в печи.

Вопрос : Почему на дверке происходит конденсация влаги?

Ответ : В процессе приготовления пищи происходит выделение пара, основная масса которого принудительно удаляется из печи. Некоторая же его часть конденсируется на более холодных поверхностях, таких как дверка. Это нормально.

Вопрос : Из вентиляционных отверстий иногда дыхобит горячий воздух. Почему?

Ответ : Тепло, выделяемое продуктами в процессе кулинарной обработки, выносятся наружу через вентиляционные отверстия. В этом воздухе нет микроволнового излучения. Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.

Вопрос : Почему из вентиляционных отверстий, расположенных на задней стенке печи, выделяется бьм?

Ответ : Выделение дыма в процессе приготовления пищи может происходить когда блюдо передержано и входящие в него продукты подгорают. Это не является признаком неисправности печи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение / частота тока		230 В, 50 Гц
Микроволновое излучение	Потребляемая мощность	1500 Вт
	Выходная мощность	1000 Вт (IEC 705)
	Частота	2,450 МГц
Потребляемая мощность в режиме «Гриль»		1600 Вт
Потребляемая мощность в режиме «Конвекция»		2300 Вт
Потребляемая мощность в комбинационном режиме		3100 Вт
Габаритные размеры (ш х г х в)		560 x 542 x 344 мм
Габаритные размеры рабочей камеры (ш х г х в)		368.5 x 376.5 x 246 мм
Вес нетто		21,5 кг
Таймер		60 минут
Режимы работы		Микроволновый / Гриль / Конвекция / Комбинация
Уровни микроволнового излучения		10 уровней

* Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

