

СОДЕРЖАНИЕ

Общие сведения

Принцип работы	4
Защита окружающей среды	5
Инструкции по безопасности	6

Установка

Перед подключением	8
Подключение к электросети	8
Встраивание	9
Аппарат	10

Описание

Аксессуары (в зависимости от модели)	12
Панель управления	14
Ручка выбора функции/автоматической программы	15
Дисплей	15

Использование

Установка и изменение времени	16
Функция остановки вращения тарелки	16
Программирование	17
Использование уровней мощности	18
Функция микроволнового подогрева	18
Экспресс-программа	19
Функция подогрева с последующим поддержанием температуры	19
Повторный подогрев на двух уровнях	19
Функции автоматического приготовления	20
Руководство по использованию автоматических функций	21
Размораживание	24
Функция автоматического размораживания	25
Функция гриля	26
Руководство по приготовлению пищи с использованием функции гриля (верхний гриль)	27
Комбинированная функция гриля и микроволнового подогрева	27
Руководство по приготовлению пищи с использованием комбинированной функции гриля и микроволнового подогрева	28
Блюдо для пиццы (в зависимости от модели)	29
Функция приготовления пищи с использованием конвекции	30
Руководство по приготовлению пищи с использованием конвекции	31
Функция гриля с использованием конвекции	32
Руководство по приготовлению пищи с использованием гриля и конвекции	32
Функция приготовления пищи с использованием конвекции и микроволнового подогрева	33
Руководство по приготовлению пищи с использованием конвекции и микроволнового подогрева	34
Защита от детей	34
Таймер	35

Чистка и уход

Неисправности

Проверка производительности

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Вы приобрели комбинированную микроволновую печь Gorenje. Важнейшими факторами при ее разработке были оптимальная легкость и удобство в использовании.

В этом устройстве функции и характеристики микроволновой печи совмещены с функциями и характеристиками традиционного духового шкафа.

Широкий диапазон доступных настроек позволяет выбрать способ приготовления, в полной мере отвечающий вашему кулинарному замыслу. Дизайн печи обеспечивает легкость в управлении.

Функции удобно расположены на панели управления. На дисплее отображаются сведения, помогающие выбрать нужные параметры.

Принцип работы

Микроволны, используемые для приготовления пищи, являются электромагнитными волнами. Эти волны часто встречаются в окружающей среде в виде радиоволн, света или инфракрасных лучей.

Их частота находится в диапазоне 2 450 МГц.

Ниже перечислены некоторые их свойства.

- Отражаются от металлов.
- Проникают сквозь все прочие материалы.
- Поглощаются молекулами воды, жира и сахара.

Когда продукты подвергаются микроволновому излучению, их молекулы начинают быстро двигаться, что приводит к их нагреванию.

Глубина проникновения волн в продукты составляет приблизительно 2,5 см. Если продукт больше, его середина готовится за счет теплопроводности, как и при готовке традиционным способом.

Обратите внимание, что микроволны вызывают простое явление нагревания, и поэтому не вредны для здоровья.

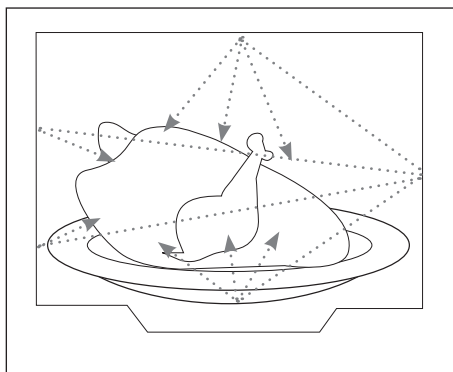
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Защита окружающей среды



Упаковочные материалы аппарата подлежат переработке. Помогите защитить окружающую среду, сдав их в соответствующий пункт приема вторичного сырья.

Аппарат также содержит значительное количество перерабатываемых материалов. Этот символ означает, что вышедший из строя аппарат не следует утилизировать вместе с другими отходами. Таким образом, переработка аппарата, организованная производителем, будет выполнена в подходящих для этого условиях в соответствии с Директивой Европейского союза 2002/96/ЕС о переработке электрического и электронного оборудования. Обратитесь к местным представителям власти или к своему поставщику для получения сведений о ближайших пунктах приема бывших в употреблении аппаратов. Мы благодарим вас за вклад в охрану окружающей среды.



Важно

Важные инструкции по безопасности. Внимательно прочтите и сохраните для последующего использования. Если аппарат когда-либо будет продан или передан другому лицу, обязательно передайте новому владельцу входящее в комплект руководство. Прочтите эти указания перед установкой и использованием аппарата. Они призваны обеспечить вашу безопасность и безопасность окружающих.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Инструкции по безопасности

Этот аппарат не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также без достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда они находятся под присмотром или получили инструкции от лиц, ответственных за их безопасность.

Не позволяйте детям играть с аппаратом.

Аппарат предназначен для приготовления пищи при закрытой дверце.



Предупреждение

Ремонт и обслуживание, которые требуют снятия крышки, защищающей от воздействия микроволн, должны выполнять только лица с соответствующей квалификацией, поскольку это может быть небезопасно.



Предупреждение

Жидкости и другие продукты не следует подогревать в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Используйте только посуду, разрешенную для использования в микроволновых печах.

При подогревании пищи в пластиковых или бумажных емкостях нужно наблюдать за процессом, так как существует риск возгорания.

В случае появления дыма выключите микроволновую печь или отключите ее от электросети и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.

При нагревании в микроволновой печи напитки могут закипеть и разлиться (внезапно или с определенной задержкой), поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с емкостями, наполненными жидкостями.

После нагревания содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать и проверить его температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.

Не рекомендуется подогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе, в том числе уже готовые, так как они могут взорваться.



Предупреждение

Детям можно разрешать использовать микроволновую печь без присмотра, только если они получили необходимые указания и могут безопасно использовать микроволновую печь, понимая опасности, связанные с неправильным использованием.

Этот аппарат предназначен исключительно для использования в домашних условиях для приготовления, разогрева и размораживания пищи. Производитель не несет ответственности в случае ненадлежащего использования аппарата.

Чтобы предотвратить повреждение аппарата, не используйте его пустым или без вращающейся тарелки.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Не блокируйте отверстия замка на передней панели аппарата. Это может привести к повреждениям, для устранения которых потребуются вызов квалифицированного специалиста.

Замок и рамку дверцы необходимо регулярно обследовать на предмет возможных повреждений.

В режиме микроволнового подогрева не рекомендуется использовать металлическую посуду, вилки, ложки, ножи или пакеты для размораживания с металлическими застежками.

Не разогревайте бутылочку с детским питанием с надетой соской, так как она может взорваться.

Используйте рукавицы для извлечения блюд из печи. Посуда может поглощать тепло пищи и при этом сильно нагреваться.

При нагревании небольших объемов пищи (сосиска, круассан) поместите в микроволновую печь стакан воды.

Слишком длительное приготовление может чрезмерно высушить пищу и привести к подгоранию. Чтобы избежать этого, не придерживайтесь рекомендаций по времени приготовления, предназначенных для готовки в обычном духовом шкафу.



Предупреждение

Доступные части аппарата могут нагреваться во время использования. Не касайтесь нагревательных элементов внутри печи.

Рекомендуется не допускать маленьких детей к аппарату.



Предупреждение

Если аппарат используется в комбинированном режиме, из-за создаваемой высокой температуры рекомендуется допускать использование печи детьми только под присмотром взрослых.

УСТАНОВКА

Перед подключением



Предупреждение

Убедитесь, что аппарат не был поврежден во время транспортировки (погнутая дверца, неисправный замок и т. п.). Если выявлены какие-либо повреждения, обратитесь к своему поставщику, прежде чем использовать аппарат.

Чтобы легко находить информацию о марке, номере модели и другие сведения об аппарате, рекомендуется отметить их на странице «Послепродажное обслуживание и поддержка».

Подключение к электросети

Убедитесь, что:

- напряжение соответствует требуемому;
- электрические провода находятся в хорошем состоянии;
- диаметр проводов соответствует требованиям по установке;
- электрическая сеть имеет 16-амперную теплочувствительную защиту.

Обратитесь к квалифицированному электрику для получения дополнительных сведений.

Электрические подключения должны быть выполнены до установки аппарата.

Чтобы обеспечить электрическую безопасность, необходимо правильно встроить аппарат. Во время встраивания и обслуживания аппарат необходимо отключить от розетки. Также необходимо выкрутить или снять предохранители.

После установки аппарата вилка шнура питания должна находиться в легкодоступном месте. Электрическая сеть должна быть оборудована легкодоступным устройством, позволяющим пользователям быстро отключить электропитание.

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, лицом, ответственным за гарантийное обслуживание, или другим квалифицированным лицом. Использование поврежденного шнура небезопасно.



Важно

Мы не несем ответственности за какие-либо происшествия или несчастные случаи, возникшие из-за поврежденного, неправильно выполненного или отсутствующего заземления.

Если произошел какой-либо сбой в работе печи, отключите аппарат от сети или отсоедините предохранитель линии электропитания.

УСТАНОВКА

Встраивание

Аппарат можно установить под рабочей поверхностью плиты или в специально отведенном месте в кухонной мебели (открытом или закрытом), габариты которого соответствуют указанным (рис. 1).

Не используйте аппарат сразу после того, как он был внесен в теплое помещение после транспортировки при низкой температуре (подождите 1 или 2 часа), так как конденсация влаги может привести к неисправности

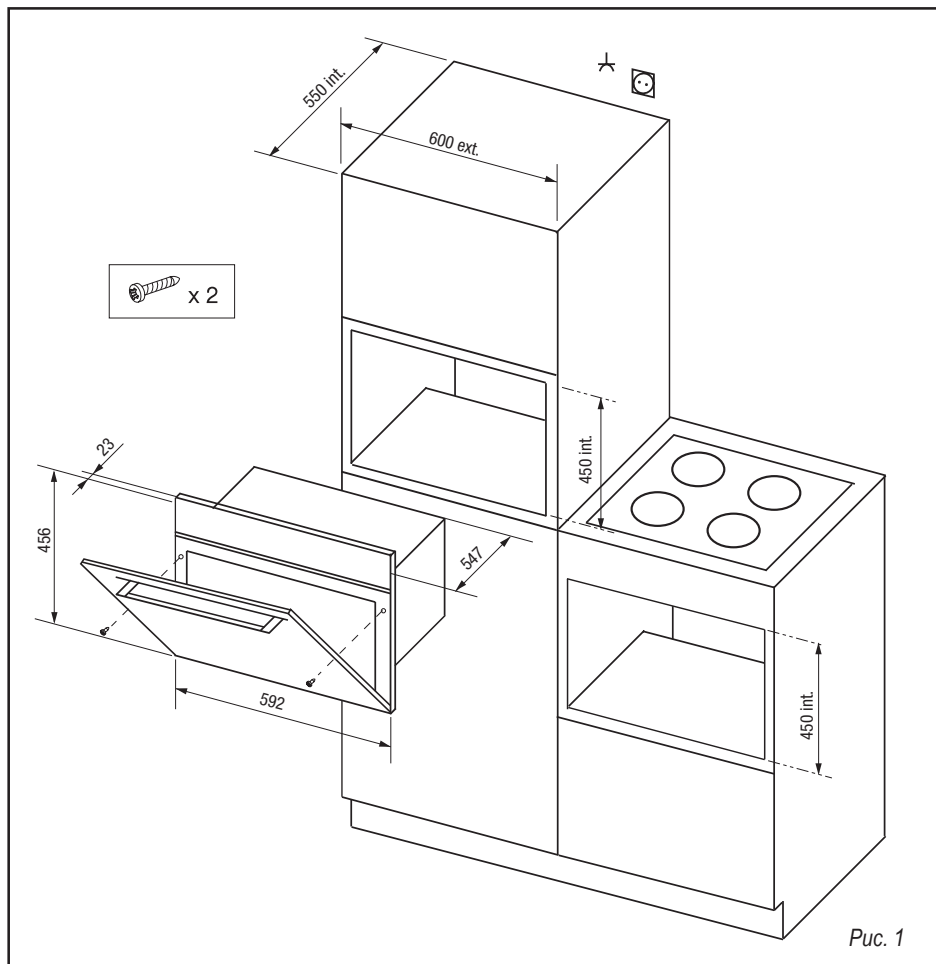
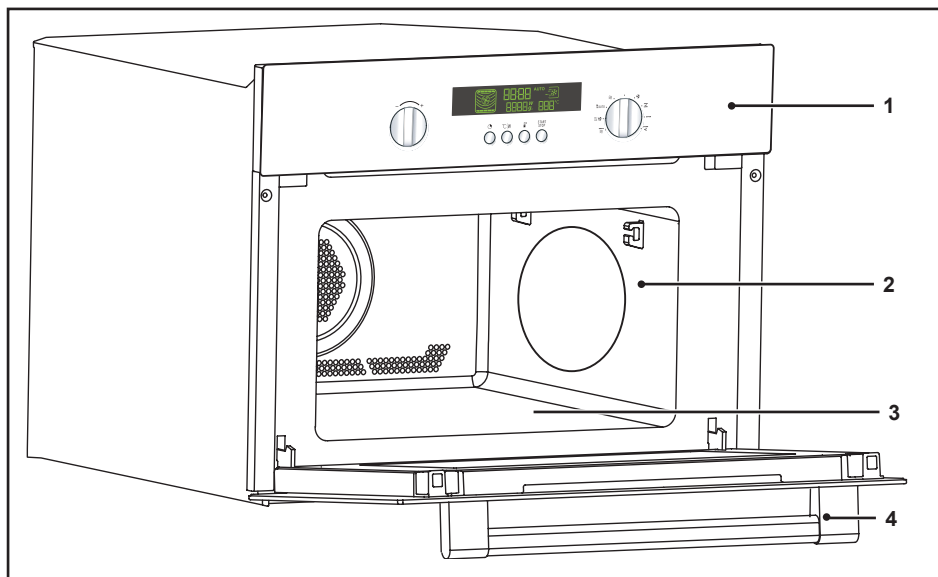


Рис. 1

ОПИСАНИЕ

Аппарат



1. Панель управления
2. Камера
3. Вращающаяся тарелка
4. Ручка дверцы

ОПИСАНИЕ

Вращающаяся тарелка обеспечивает равномерное приготовление пищи.

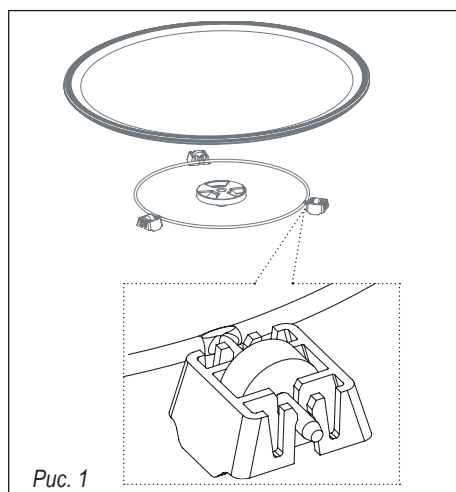
Она вращается в обоих направлениях. Если она не вращается, убедитесь, что все элементы расположены правильно.

Не пытайтесь вращать ее вручную, так как это может повредить приводную систему. Тарелку также можно использовать в качестве блюда для приготовления.

Чтобы снять тарелку, используйте специальные участки доступа внутри камеры. Привод обеспечивает вращение стеклянной тарелки (рис. 1).

Опорные ролики должны быть расположены в правильном направлении (рис. 1).

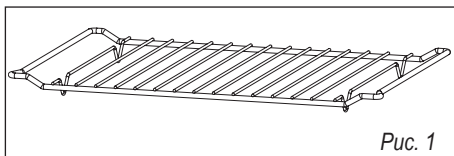
Если они не вращаются должным образом, проверьте, нет ли под ними посторонних предметов.



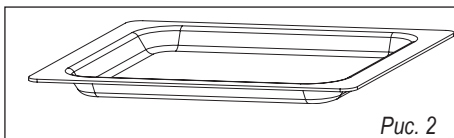
ОПИСАНИЕ

Аксессуары (в зависимости от модели)

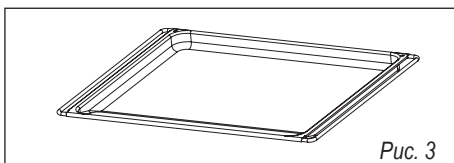
Гриль (рис. 1) можно использовать для жарки или приготовления на гриле. Гриль ни при каких обстоятельствах нельзя использовать с другими металлическими емкостями, если выбрана функция микроволнового подогрева, комбинированная функция гриля и микроволнового подогрева или функция приготовления пищи с использованием конвекции и микроволнового подогрева. Однако можно разогревать еду в алюминиевом подносе, отделив его от гриля с помощью тарелки.



Стеклянный поддон (рис. 2).



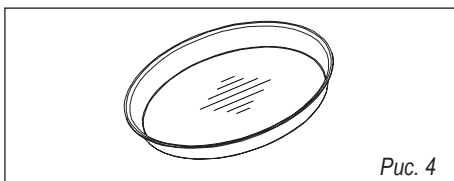
Эмалированный поддон (рис. 3) можно использовать, наполовину заполнив водой для приготовления пищи на водяной бане, или для приготовления пищи с использованием конвекции. Его также можно использовать в качестве блюда.



Комментарии

Убедитесь, что поддон правильно расположен относительно боковых элементов гриля, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха.

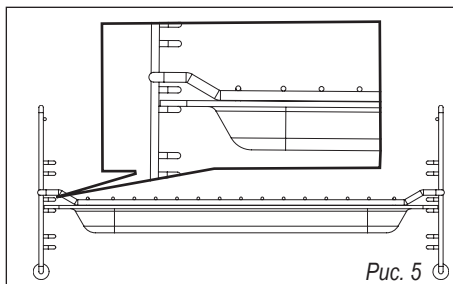
Блюдо для пиццы (рис. 4).



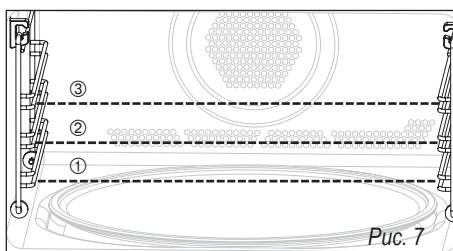
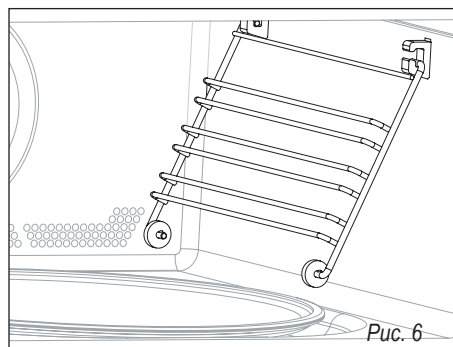
Используйте блюдо для пиццы вместе с функцией автоматического приготовления или комбинированной функцией гриля и микроволнового подогрева, чтобы сэкономить время и энергию. Блюда будут такими же хрустящими, ароматными и золотистыми, как при приготовлении в традиционном духовом шкафу.

ОПИСАНИЕ

Гриль и стеклянный поддон: для жаренья со сбором жидкости поместите гриль на поддон (рис. 5).



Боковые элементы гриля (рис. 6 и 7): 2 полки с крюками позволяют использовать аксессуары на трех уровнях.



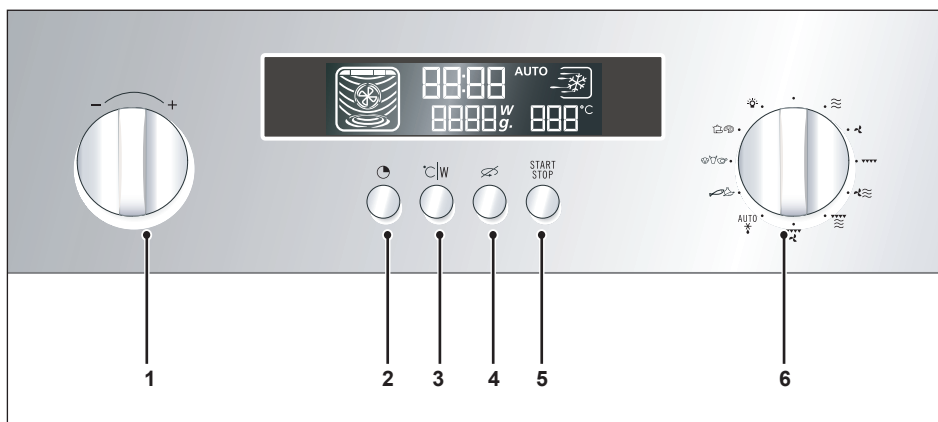
Можно использовать один из трех уровней в зависимости от способа приготовления и типа продуктов.

Если используется функция гриля или комбинированная функция гриля и микроволнового подогрева, для приготовления крупных продуктов, таких как большие куски мяса, аксессуары (гриль или поддон) размещаются на уровне 1, а для приготовления менее крупных продуктов, таких как сосиски или отбивные, – на уровне 3.

Если применяется функция приготовления пищи с использованием конвекции или конвекции и микроволнового подогрева, гриль или поддон можно вставить на уровне 1 или 2, в зависимости от блюда.

ОПИСАНИЕ

Панель управления



1. С помощью ручки «-/» можно установить время, длительность выполнения программы, уровень мощности, категорию продуктов и вес порции, а также температуру для программы приготовления с помощью конвекции.



2. С помощью кнопки «ЧАСЫ» можно установить время.



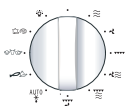
3. С помощью кнопки «°C/W» можно подтвердить сделанный выбор.



4. Нажатие кнопки «ОСТАНОВКА ВРАЩЕНИЯ ТАРЕЛКИ» прекращает вращение тарелки, что делает возможным использование блюд, занимающих все пространство печи.



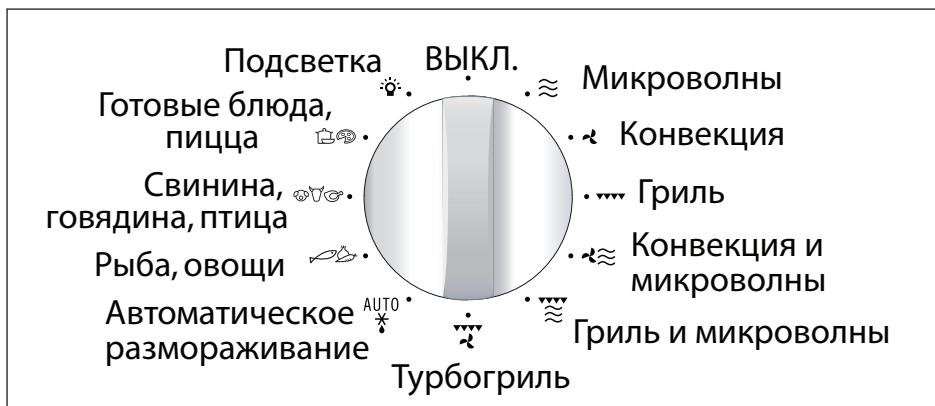
5. С помощью кнопки «START/STOP» можно запустить выполнение программы, а также прервать или отменить выполняемую программу.



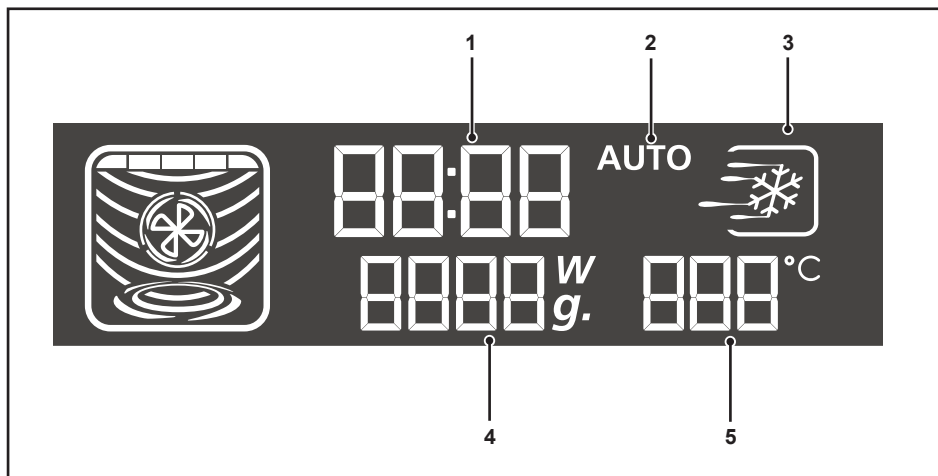
6. С помощью ручки выбора «ФУНКЦИЯ/АВТОПРОГРАММА» можно выбрать тип программы, а также автоматическую функцию и категорию продуктов.

ОПИСАНИЕ

Ручка выбора функции/автоматической программы



Дисплей





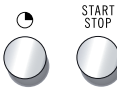

Дисплей используется для программирования различных параметров.




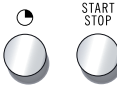
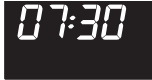
1. Текущее время
Время программы
2. Автопрограмма
3. Автоматическое размораживание
4. Уровень мощности микроволн (Вт)
Вес продуктов (граммы)
5. Температура при приготовлении с использованием конвекции

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Установка и изменение времени

После подключения аппарата или после длительного отсутствия электроэнергии на дисплее будут мигать цифры «00:00».

Настройка часов	Индикация
 Поверните ручку, чтобы установить время, например 6:30.	
 Подтвердите, нажав кнопку «ЧАСЫ» или «START». Звуковой сигнал свидетельствует о том, что время установлено.	

Изменение времени	Индикация
 Нажмите кнопку «ЧАСЫ». Отображаемое время начнет мигать.	
 Установите новое время (например, 7:30), поворачивая ручку.	
 Подтвердите, нажав кнопку «ЧАСЫ» или «START». Звуковой сигнал свидетельствует о том, что установлено новое время.	



Комментарии

Если не нажать кнопку часов, отображаемое время будет автоматически сохранено по прошествии одной минуты.

Аппарат оснащен системой резервного питания, поэтому в случае отсутствия энергоснабжения время будет отображаться еще в течение суток.

Функция остановки вращения тарелки

Если внутри печи недостаточно места для свободного вращения блюда, активируйте функцию «ОСТАНОВКА ВРАЩЕНИЯ ТАРЕЛКИ» до или во время выполнения программы.

Примечание. Во время выполнения программы автоматического размораживания остановить вращение тарелки невозможно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Включение

Нажмите кнопку «ОСТАНОВКА ВРАЩЕНИЯ ТАРЕЛКИ»; загорится соответствующий символ, и тарелка остановится.

Отмена:

Повторите ту же процедуру, чтобы отменить эту функцию.

Если используется функция остановки вращения тарелки, необходимо повернуть емкость или перемешать содержимое, когда программа будет наполовину завершена.

Программирование

Теперь аппарат подключен и отображает правильное время. Откройте дверцу, используя ручку. Поместите продукты в аппарат и закройте дверцу. Если дверца не закрыта должным образом, аппарат не будет работать.

START
STOP



Если открыть дверцу во время работы аппарата, текущая программа будет только прервана, а не отменена. Чтобы снова запустить работу печи, закройте дверцу и нажмите кнопку «START».



Если не выполнять никаких действий в течение 30 секунд после программирования, параметры будут сброшены, и снова отобразятся часы.

Чтобы прервать выполнение программы, нажмите кнопку «START/STOP» при закрытой дверце.

START
STOP



Нажмите и удерживайте кнопку «START/STOP» 2 секунды, чтобы отменить выполнение программы, или поверните ручку в положение «ВЫКЛ.».

Чтобы запустить вторую программу после выполнения первой, откройте дверцу и снова закройте ее.



Три звуковых сигнала сообщают о завершении каждой программы, после чего снова отобразятся часы.

Если оставить дверцу открытой, подсветка выключится через 3 минуты. Ее можно включить вручную, повернув ручку в положение «ПОДСВЕТКА».



Аппарат оснащен функцией отложенной вентиляции, которая позволяет выводить избыточную влагу. В зависимости от выбранного способа приготовления (соло, гриль или комбинированный), вентиляция печи может продолжать работать после выполнения программы. Она выключится автоматически.

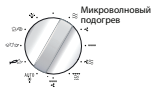







ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Использование уровней мощности

Уровень мощности	Использование
1 000 Вт/900 Вт	Быстрый подогрев напитков, воды, блюд, содержащих большое количество жидкости. Приготовление блюд, содержащих большое количество жидкости (супы, соусы, помидоры и т. п.).
800 Вт/700 Вт	Приготовление свежих или замороженных овощей.
600 Вт	Топление шоколада.
500 Вт	Приготовление рыбы и морепродуктов. Повторный подогрев на двух уровнях. Приготовление бобовых на медленном огне. Разогрев или приготовление нежных блюд на базе яиц.
400 Вт/300 Вт	Подогрев молочных продуктов, варка джемов на медленном огне.
200 Вт	Ручное размораживание. Размягчение масла, мороженого.
100 Вт	Размораживание пирожных с кремом.

Выходная мощность микроволн: 1 000 Вт

Функция микроволнового подогрева

Программирование мощности	Индикация
 <p>Поверните ручку, чтобы выбрать функцию микроволнового подогрева. На дисплее будет мигать индикация максимального уровня мощности – 1 000 Вт.</p>	
 <p>Поверните ручку «-/+», если нужно понизить уровень мощности микроволн, например до 500 Вт. Подтвердите выбор уровня мощности нажатием кнопки «°C/W»; на экране замигают часы.</p>	
 <p>Поверните ручку «-/+», чтобы выбрать нужное время выполнения программы, например 10 минут.</p>	
 <p>Подтвердите, нажав кнопку «START». Включится подсветка, и начнется выполнение программы.</p>	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



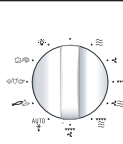



Комментарии

Если во время приготовления пищи открыть дверцу, аппарат прекратит работу, а на дисплее будет мигать оставшееся время. Чтобы завершить выполнение программы, просто закройте дверцу и нажмите кнопку «START».




Время можно изменить в любой момент с помощью ручки «-/+».

Экспресс-программа

Экспресс-программа	Индикация
 <p>Когда ручка находится в положении «ВЫКЛ.», нажмите и удерживайте кнопку «START» в течение одной секунды, чтобы установить чтобы установить экспресс-программу на 30 секунд. Функция микроволнового подогрева работает с максимальной мощностью (1 000 Вт). Включится подсветка, и начнется выполнение программы.</p>	
 <p>Можно выбрать время выполнения экспресс-программы до 2 мин. 30 с. При каждом нажатии кнопки «START» к общему времени выполнения программы добавляются 30 секунд. Нажмите эту кнопку 5 раз, чтобы установить максимальное время 2 мин. 30 с.</p>	

Функция подогрева с последующим поддержанием температуры

Подогрев с последующим поддержанием температуры	Индикация
<p>Если оставить блюдо в печи после выполнения программы микроволнового подогрева, через 2 минуты будет активирована функция поддержания температуры, которая позволит сохранять пищу теплой. Тройной звуковой сигнал через 15 минут оповещает об окончании работы функции подогрева с последующим поддержанием температуры.</p>	

Повторный подогрев на двух уровнях

Для достижения наилучшего результата при одновременном подогревании двух блюд запрограммируйте мощность микроволнового подогрева на уровне 500 Вт и установите одно блюдо на поворотную платформу, а второе – на гриль на третьем уровне.



Рекомендации

Накрывайте блюда подходящей для использования в микроволновых печах пленкой или перевернутой тарелкой.

Указанные ниже значения времени рассчитаны для разогревания блюд, хранившихся в холодильнике, или консервированных продуктов комнатной температуры.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Тип продуктов	Количество	Время
Однородные блюда и продукты, например пюре, горох, сельдереи и т. п.	2 тарелки по 200 г	4–6 мин.
Неоднородные блюда, например жаркое в горшочке, мясо с овощами, пельмени и т. п.	2 тарелки по 300 г	6–8 мин.

Функции автоматического приготовления

При использовании функций автоматического приготовления нужная функция и время выбираются автоматически в зависимости от типа и веса продуктов. С помощью ручки можно выбрать одну из перечисленных ниже функций автоматического приготовления.



Свежие готовые к употреблению блюда. Для свежих готовых к употреблению блюд выберите программу «С».



Пицца. Для приготовления пиццы доступны 2 программы автоматического приготовления; каждая которых предназначена для использования с блюдом для пиццы «Pelgrim». Программа «Р1» предназначена для свежей пиццы, а программа «Р2» – для замороженной. Программа 1 длится 12 минут, что соответствует времени приготовления пиццы размером с блюдо для пиццы. При необходимости время выполнения программы можно изменить. Время выполнения программы 2, предназначенной для замороженной пиццы, зависит от веса пиццы. Выбрав программу «Р2», выполните ту же процедуру, что и для других типов продуктов, и введите вес пиццы.



Время выполнения автоматической программы изменить нельзя.



Свинина, говядина, птица. Можно выбрать одну из трех автоматических программ.



- ▷ Программа «F P» для свежей свинины.
- ▷ Программа «F B» для свежей говядины.
- ▷ Программа «F C» для свежей птицы.



Рыба. Чтобы приготовить рыбу, выберите программу «F».

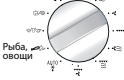










Овощи.

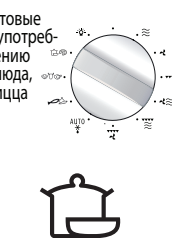

Можно выбрать одну из трех автоматических программ для приготовления овощей.

- ▷ Программы «U1» и «U2» используются для приготовления свежих овощей.
- ▷ Программа «U3» предназначена для замороженных овощей (дополнительные сведения см. в разделе «РУКОВОДСТВО ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ»)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Программирование времени автоматического приготовления в зависимости от веса	Индикация
	
	
	
	
	

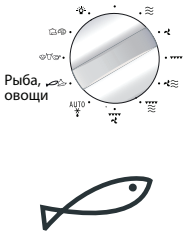
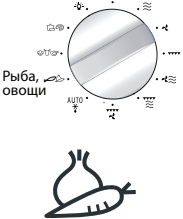
Руководство по использованию автоматических функций

<p>Готовые к употреблению блюда, пицца</p> 	<p>Свежие готовые к употреблению блюда</p>	<p>Эта функция («С») используется для подогревания хранившихся в холодильнике готовых к употреблению блюд (лазанья, картофельная запеканка, мясной пирог, печеная рыба) весом от 100 до 1 000 г. Используется функция микроволнового подогрева. Удалите упаковку продукта и поместите его в термостойкую посуду соответствующего размера, разрешенную для использования в микроволновых печах. Для достижения наилучшего результата накройте блюдо пленкой, специальной крышкой или перевернутой тарелкой. Поместите блюдо на вращающуюся тарелку. Подождите несколько минут, перед тем как подать блюдо, чтобы дать теплу равномерно распределиться.</p>
<p>Готовые к употреблению блюда, пицца</p> 	<p>Свежая пицца P1 Замороженная пицца P2</p>	<p>Используйте специальное блюдо для пиццы, поставляемое с микроволновой печью «PELGRIM», для приготовления пиццы с золотистой корочкой. Выберите категорию «P1» для приготовления свежей пиццы на специальном блюде для пиццы. Выберите программу для автоматического приготовления пиццы 1 и по необходимости настройте время программы. Приготовление пиццы осуществляется с использованием функции микроволнового подогрева и гриля. Размещайте блюдо для пиццы непосредственно на вращающейся тарелке. Выберите категорию «P2» для приготовления замороженной пиццы весом от 125 до 650 г. Используйте специальное блюдо для пиццы, запрограммировав вес. Размещайте блюдо для пиццы непосредственно на вращающейся тарелке.</p>

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 <p>Свинина, говядина, птица</p> <p>Свинина Говядина</p>	<p>Эта функция используется для приготовления мяса весом от 500 до 2 000 г.</p> <p>Выберите категорию «FP» для приготовления и подрумянивания свинины.</p> <p>Выберите категорию «FB» для приготовления и подрумянивания говядины.</p> <p>Приготовление выполняется с использованием комбинированных функций микроволнового подогрева и конвекции, а также микроволнового подогрева и гриля.</p> <p>Используйте термостойкую посуду для микроволновых печей, желательнее керамическую (меньше брызг по сравнению со стеклянной посудой).</p> <p>По возможности не готовьте напигованное мясо, чтобы избежать разбрызгивания и подгорания жира. Чем меньше толщина кусков мяса, тем лучше будет результат.</p> <p>Выньте мясо из холодильника и дайте ему полежать при комнатной температуре в течение часа, перед тем как начать его приготовление в печи.</p> <p>Поместите блюдо на гриль на уровне 2.</p> <p>После приготовления на 10 минут оставьте мясо завернутым в алюминиевую фольгу.</p> <p>Благодаря этому волокна мяса размякнутся, что делает его более нежным.</p>
 <p>Свинина, говядина, птица</p> <p>Птица</p>	<p>Эта функция («FC») используется для приготовления и подрумянивания целой курицы или ее частей (окорочков) весом от 500 до 2000 г.</p> <p>Приготовление курицы осуществляется с использованием комбинированной функции микроволнового подогрева и конвекции.</p> <p>Используйте термостойкую посуду для микроволновых печей, желательнее керамическую (меньше брызг по сравнению со стеклянной посудой). Окорочка можно размещать непосредственно на стеклянном поддоне.</p> <p>Перед приготовлением проткните кожу, чтобы избежать брызг. Вотрите растительное масло, соль, перец и приправьте курицу специями по вкусу.</p> <p>Курица целиком: поместите блюдо на гриль на уровне 1. Куриные окорочка (до 900 г): вставьте стеклянный поднос на уровне 2.</p> <p>После приготовления оставьте курицу в печи на 5 минут, перед тем как подать ее на стол.</p>

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 <p>Рыба, овощи</p>	<p>Рыба</p>	<p>Эта функция («F») предназначена для приготовления рыбы весом от 100 до 1 000 г. Для приготовления в микроволновой печи подходят все виды рыбы. Нужно лишь убедиться, что рыба свежая.</p> <p>Приготовление осуществляется с помощью функции микроволнового подогрева. Рыбу можно готовить целиком, частями или в виде филе. Если рыба готовится целиком, для достижения наилучшего результата сделайте надрезы в самой широкой части.</p> <p>Поместите рыбу в круглое или овальное блюдо, подходящее для использования в микроволновой печи, добавьте 2-3 столовые ложки воды, лимонный сок или белое вино и накройте крышкой или пленкой; приправьте после приготовления.</p> <p>Поместите блюдо на вращающуюся тарелку.</p> <p>Когда программа будет наполовину выполнена, звуковой сигнал и надпись «TURN» на дисплее напомнят о том, что рыбу необходимо перевернуть для достижения наилучшего результата.</p>
 <p>Рыба, овощи</p>	<p>Овощи</p> <p>Свежие «U1»</p> <p>Свежие «U2»</p> <p>Замороженные «U3»</p>	<p>Эта функция предназначена для приготовления овощей весом от 100 до 1 000 г.</p> <p>Для приготовления овощей используется функция микроволнового подогрева. Выберите свежие овощи и добавьте перед приготовлением указанное ниже.</p> <ul style="list-style-type: none"> - до 200 г: 2 столовые ложки воды - до 500 г: 50 мл воды - до 1 000 г: 100 мл воды <p>Используйте блюдо подходящего размера и крышку (не используйте крышку при приготовлении грибов). Поместите блюдо на стеклянную вращающуюся тарелку.</p> <p>После того как программа будет выполнена наполовину, звуковой сигнал напомнит о том, что овощи необходимо перемешать, а на экране отобразится надпись «TURN». Добавьте масло или заправку, если необходимо.</p> <p>После приготовления выждите несколько минут, прежде чем подавать овощи на стол.</p> <p>Выберите категорию «U1» для приготовления более жестких и волокнистых овощей, таких как: брюссельская капуста, измельченная белокочанная капуста, измельченная морковь, нарезанный кубиками сельдерей и т. п.</p> <p>Выберите категорию «U2» для приготовления более мягких овощей, которые содержат больше воды, таких как: тертые или нарезанные кабачки, измельченный лук-порей, нарезанный картофель, очищенный шпинат, фенхель, соцветия цветной капусты или брокколи и т. п.</p> <p>Выберите категорию «U3» для приготовления замороженных овощей, таких как: нарезанная морковь, отдельные соцветия цветной капусты или брокколи, брюссельская капуста, измельченный лук-порей, тертые или нарезанные кабачки, очищенный шпинат.</p>

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Размораживание

Размораживание продуктов в микроволновой печи поможет сэкономить значительное время. Для размораживания продуктов питания можно использовать функции «АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ» или «МИКРОВОЛНОВЫЙ ПОДОГРЕВ» на уровне мощности 200 Вт.



Что нужно знать

Небольшие части мяса или рыбы могут приготовиться сразу же после размораживания. Крупные куски мяса или целая рыба могут оставаться немного замороженными после завершения программы размораживания.

Рекомендуется дать им постоять по крайней мере еще столько же времени, сколько длилась программа размораживания, чтобы их температура стала равномерной.

Продуктам, покрытым кристаллами льда, потребуется больше времени для размораживания. В этом случае необходимо увеличить время размораживания.



Рекомендации

Время размораживания зависит от типа аппарата. Оно также зависит от формы, размера, первоначальной температуры и качества продуктов.

Большинство продуктов необходимо извлечь из упаковки. Не забудьте удалить металлические элементы упаковки.

Когда размораживание наполовину выполнено, части необходимо перевернуть, перемешать или разделить, если они смерзлись вместе.

Если размораживаются большие части мяса или рыбы, которые мешают тарелке вращаться, используйте функцию остановки вращения тарелки. В этом случае следует постоянно поворачивать продукты питания вручную.

Размораживайте рыбу или мясо на блюде, установленном на другом блюде, чтобы с него стекала жидкость. Если жидкость будет касаться продуктов, они могут перегреться.

Никогда не замораживайте повторно полуфабрикаты.



Время выполнения программ размораживания

Длительность программ размораживания рассчитана на продукты питания, замороженные при температуре -18°C . Они помогают получить представление о необходимом времени размораживания, однако реальное время может отличаться в зависимости от толщины, формы, размера и упаковки продуктов.



Программирование параметров

Доступны перечисленные ниже программы автоматического размораживания.



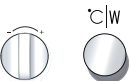






- d 1 Соответствует уровню размораживания мощностью 200 Вт. Выберите «d1», если нужно разморозить какой-либо продукт или некоторое количество продуктов, которые не рекомендуется размораживать с помощью программ «d2», «d3» или «d4». Укажите нужное время размораживания. Можно придерживаться данных таблицы, в которой указана рекомендуемая длительность размораживания.
- d 2 Размораживание мяса, птицы, рыбы, овощей.
- d 3 Размораживание хлеба.
- d 4 Размораживание готовых к употреблению блюд.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Функция автоматического размораживания

Выберите тип и количество продуктов, которые нужно разморозить, и необходимое время размораживания будет установлено с помощью автоматической функции.

Автоматическое размораживание	Индикация
 <p>Автоматическое размораживание</p>	
	
	
	
	



Комментарии

Время размораживания подсчитывается автоматически в зависимости от веса продуктов. Оно также зависит от исходной температуры продуктов (периоды времени приведены для продуктов, замороженных при -18°C).

После того как программа автоматического размораживания продуктов весом более 350 г (за исключением хлеба) будет наполовину выполнена, звуковой сигнал напомнит, что для достижения наилучшего результата продукты нужно перевернуть, а на дисплее отобразится «TURN». Перевернув продукты, нажмите кнопку «START», чтобы продолжить выполнение программы автоматического размораживания.

Время размораживания нельзя изменить, если используется программа автоматического размораживания.

Чтобы обеспечить равномерный результат, функцию «ОСТАНОВКА ВРАЩЕНИЯ ТАРЕЛКИ» нельзя использовать вместе с функцией автоматического размораживания.

Для продуктов, которые отсутствуют в перечне предложенных, используйте функцию «МИКРОВОЛНОВЫЙ ПОДОГРЕВ» на мощности 200 Вт или программу «d1». Ниже указана приблизительная длительность размораживания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Продукт	Количество	Время	Рекомендации
Выпечка из слоеного или песочного теста	400 г	1–3 мин.	Поместите на бумагу для выпечки, переверните, когда программа будет выполнена наполовину
Устрицы	500 г	5–7 мин.	Поместите на тарелку, перемешайте, когда программа будет выполнена наполовину
Очищенные креветки	100 г	1–2 мин.	« »
Целые розовые креветки	200 г	2–4 мин.	« »
Лангустины (10)	500 г	6–8 мин.	« »
Клубника Малина/вишня Крыжовник/черника/ смородина	250 г	7–9 мин. 6–8 мин. 5–7 мин.	

Функция гриля

Эта функция используется для приготовления таких блюд, как запеканки и печеное мясо.

Она может использоваться до или после процесса основного приготовления, в зависимости от рецепта.



Предупреждение

Легкодоступные участки могут сильно нагреваться во время использования гриля. Не допускайте детей к микроволновой печи.

Если аппарат используется в комбинированном режиме, из-за создаваемой высокой температуры рекомендуется допускать использование печи детьми только под присмотром взрослых.

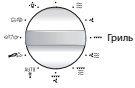

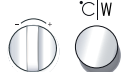





Если используется гриль, при извлечении блюд из печи необходимо защищать руки, а также использовать посуду из жаропрочных материалов, таких как огнеупорное стекло или фарфор.

Доступны 3 уровня гриля: низкий уровень мощности (GP 1), средний (GP 2) и высокий (GP 3).

Как правило, следует использовать уровень мощности 3 для приготовления рыбы и мяса, и уровень мощности 1 или 2 с использованием комбинированной функции гриля и микроволнового подогрева – для запеканок и других более деликатных блюд.

Вставьте гриль в соответствии с высотой емкости или приготавливаемого блюда.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Программирование функции ГРИЛЯ	Индикация
	
	
	
	



Комментарии

Время работы гриля можно изменить в любой момент с помощью ручки «-/+».

Руководство по приготовлению пищи с использованием функции гриля (верхний гриль)

Положите продукт на решетку гриля, установленную на поддон (для сбора соков), и установите ее на уровне 3. Переверните продукт, когда программа будет выполнена наполовину.

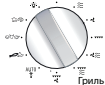

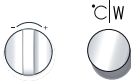







Продукт	Количество	Время
Колбасы, сосиски, мясные рулеты (проткните вилкой)	4–6 шт.	22–30 мин.
Свинные отбивные	4 шт.	27–32 мин.
Бараньи котлеты	4 шт.	15–17 мин.
Жареные ребра	800 г	23–25 мин.
Бекон	4–6 ломтей	18–25 мин.

Комбинированная функция гриля и микроволнового подогрева

Эта функция позволяет использовать гриль и микроволновый подогрев одновременно, что ускоряет процесс приготовления.

Можно совмещать использование какого-либо из трех уровней гриля с любым уровнем микроволн мощностью до 700 Вт.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Программирование комбинированной функции гриля и микроволнового подогрева	Индикация
 <p>Поверните ручку, чтобы выбрать комбинированную функцию гриля и микроволнового подогрева. На дисплее будет мигать значение уровня мощности 500 Вт; нужно выбрать необходимую мощность микроволн.</p>	
 <p>Поверните ручку «-/+», чтобы установить более низкий уровень мощности микроволн, например 300 Вт. Подтвердите нажатием кнопки «°C/W». Начнет мигать «GP3»; нужно выбрать требуемый уровень гриля.</p>	
 <p>Поверните ручку «-/+», чтобы установить более низкий уровень мощности гриля, например «GP2». Подтвердите нажатием кнопки «°C/W». Начнут мигать часы.</p>	
 <p>Поверните ручку «-/+», чтобы выбрать нужное время работы гриля и микроволнового подогрева, например 20 мин.</p>	
 <p>Подтвердите, нажав кнопку «START»; включится подсветка, и начнется выполнение программы.</p>	



Комментарии

Время выполнения программы можно изменить в любой момент с помощью ручки «-/+».

Руководство по приготовлению пищи с использованием комбинированной функции гриля и микроволнового подогрева

Используйте термостойкую посуду для микроволновых печей, желательна керамическую (меньше брызг по сравнению со стеклянной посудой).

Поместите продукт в тарелке на гриль на уровне 1; переверните продукт, когда приготовление будет наполовину завершено.

Предпочтительно не готовить нашпигованное мясо, чтобы избежать разбрызгивания и подгорания жира. Приправьте по вкусу после приготовления, затем оставьте мясо завернутым в алюминиевую фольгу еще на 10 минут.

Благодаря этому волокна мяса размячатся, что делает его более нежным.

Продукт	Количество	Программирование	Время
Баранья лопатка (на кости, перевязанная)	1 300 г	200 Вт + GP3	40–45 мин.
Говяжий стейк	800 г	200 Вт + GP3	18–23 мин.
Курица, цесарка	1 200 г	500 Вт + GP3	25–27 мин.
Индейка	800 г	300 Вт + GP3	27–32 мин.
Свинина	1 000 г	300 Вт + GP3	35–40 мин.
Телятина	1200 г	300 Вт + GP2	50–55 мин.

Блюдо для пиццы (в зависимости от модели)

Используя блюдо для пиццы, вы сможете сэкономить время и электроэнергию при приготовлении своих любимых блюд. При этом они будут получаться такими же хрустящими, ароматными и золотистыми, как и при приготовлении в традиционном духовом шкафу. Блюдо для пиццы предназначено для использования с функцией автоматического приготовления для приготовления пиццы, а также с комбинированной функцией гриля и микроволнового подогрева – для приготовления и подрумянивания других блюд.

Специальное покрытие блюда для пиццы поглощает энергию микроволн через дно. Блюдо излучает тепло непосредственно под продуктами во время приготовления, обеспечивая нужный цвет и хрустящие качества, в то время как гриль подрумянивает верхнюю часть.

Можно готовить и подрумянивать большинство замороженных продуктов, свежие и замороженные продукты из теста, а также небольшие куски мяса или рыбы. Они получатся такими же хрустящими, как и при приготовлении в традиционном духовом шкафу.

Примеры: китайские рулеты, блинчики, пирожки, пироги с начинкой, небольшие сосиски, горячие сэндвичи и т. п.

Блюдо для пиццы можно предварительно разогреть с помощью функции гриля и микроволн в течение не более 2 минут. Предварительный разогрев рекомендуется для блюд, приготовление которых длится менее 5 минут.



Комментарии

Извлекайте продукты из металлической или пластиковой упаковки перед приготовлением или разогреванием их на блюде для пиццы. Рекомендуется устанавливать меньшую длительность приготовления и увеличивать ее по мере надобности. Следите за цветом продуктов, как при приготовлении в традиционном духовом шкафу. Если необходимо приготовить на блюде для пиццы несколько блюд подряд, позвольте печи остыть в течение 10 минут между приготовлением блюд для достижения лучшего результата. Все продукты питания с кожурой или оберткой, например картофель или колбасы, нужно прокалывать перед приготовлением. Запрещено готовить или разогревать яйца на блюде для пиццы. Убедитесь, что куски мяса полностью разморозились и высохли, перед тем как поместить их на блюдо для пиццы. Внутренняя часть блюда имеет специальное антипригарное покрытие, поэтому его не нужно смазывать жиром.



Предупреждение

Защищайте руки, доставая блюдо из печи, так как оно может быть очень горячим.

Не подавайте блюда с начинкой (например, яблочный пирог) непосредственно после приготовления, так как они могут быть теплыми снаружи, но очень горячими внутри.

Не нарежьте продукты питания непосредственно на блюде для пиццы, так как это повредит антипригарное покрытие.

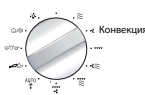







Не используйте блюдо для пиццы в традиционном духовом шкафу, на газовой, электрической или другой плите или других горячих поверхностях.

Не оставляйте посуду на разогретом блюде для пиццы, так ее может повредить воздействие высокой температуры.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Функция приготовления пищи с использованием конвекции

Функция приготовления с использованием конвекции позволяет готовить и подрумянивать блюда точно так же, как и в традиционном духовом шкафу.

Программирование функции КОНВЕКЦИИ	Индикация
 Поверните ручку, чтобы выбрать функцию ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОНВЕКЦИИ. На дисплее мигает «200°», что означает, что необходимо выбрать нужную температуру.	
 Поверните ручку «-/», чтобы выбрать нужную температуру приготовления, например 180°. Подтвердите нажатием кнопки «C/W». Начнут мигать часы.	
 Поверните ручку «-/», чтобы выбрать нужное время приготовления, например 40 минут.	
 Подтвердите, нажав кнопку «START»; включится подсветка, и начнется выполнение программы.	



Комментарии

Время приготовления можно изменить в любой момент с помощью ручки «-/».

Можно предварительно разогреть микроволновую печь, выполнив ту же процедуру, что и для установки программы приготовления с использованием конвекции.

Когда запрограммированная температура будет достигнута, прозвучит звуковой сигнал.



Рекомендации

Температуру приготовления можно настроить в диапазоне от 50 до 250 °С, шагами по 10 °С.

Время приготовления можно установить в пределах от 0 до 90 минут. Желательно программировать минимальное время и увеличивать его по мере надобности; время от времени проверяйте цвет продуктов.

Всегда используйте аксессуары (гриль, эмалированный поднос и поддон), вставленные на уровне 1 или 2. Это позволит оптимизировать распределение теплоты и, следовательно, результаты приготовления.

Используйте термостойкие емкости.

Защищайте руки, доставая блюда из печи, так как они могут быть очень горячими. Если необходимо разморозить продукты после использования одной из функций приготовления с конвекцией, рекомендуется дать печи остыть в течение около 10 минут для достижения наилучшего результата.

Приготовление на двух уровнях:
Одновременное приготовление двух яблочных пирогов – 60–90 минут при температуре 200 °С. Рекомендуется поместить первый пирог в стеклянный поддон на уровне 1, а второй пирог – в специальном блюде на гриле на уровне 3. Поменяйте блюда местами, когда приготовление будет наполовину завершено.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Руководство по приготовлению пищи с использованием конвекции

* Предварительно разогрейте печь до указанной температуры.

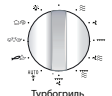







Продукт	Температура	Уровень размещения	Время
Мясо	160 °C	На гриле, на уровне 2	90 мин.
Свинина (1 кг) Телятина (1 кг)	180 °C	На гриле, на уровне 2	70–75 мин.
Говядина (1 кг)	220 °C*	На гриле, на уровне 2	38–40 мин.
Баранина (нога, лопатка, 1,5 кг)	180 °C	В поддоне на уровне 2	50–60 мин.
Птица (1,2 кг)	180 °C	На гриле, на уровне 1	70–75 мин.
Крупная птица	180 °C	На гриле, на уровне 1	1½–2 ч.
Кролик	230 °C	В поддоне на уровне 2	40–45 мин.
Рыба (1,2 кг) целиком (морской окунь, лосось, хек)	180 °C	В поддоне на уровне 2	35–45 мин.
Овощи			
Картофельная запеканка	180 °C	На гриле, на уровне 2	50–55 мин.
Лазанья	180 °C	На гриле, на уровне 2	40–45 мин.
Фаршированные помидоры	180 °C	На гриле, на уровне 2	45–55 мин.
Пирожные			
Бисквитный торт	150 °C	На гриле, на уровне 2	35–45 мин.
Масляный кекс с фруктами	150 °C	На гриле, на уровне 1	35–45 мин.
Рулет	150 °C	В поддоне на уровне 2	20–25 мин.
Торт	160 °C	На гриле, на уровне 1	40–50 мин.
Печенье	180 °C	В поддоне на уровне 2	18–22 мин.
Песочное тесто	160 °C	В поддоне на уровне 2	20–25 мин.
Крем	160 °C	На гриле, на уровне 2	35–45 мин. в пароварке
Кекс	170 °C	В поддоне на уровне 2	20–30 мин.
Пудинг	170 °C	На гриле, на уровне 2	40–50 мин.
Сырный торт	170 °C	На гриле, на уровне 1, в форме для выпекания диаметром 26 см	65–75 мин.
Кугельхопф	180 °C	На гриле, на уровне 1, в специальной форме	45–50 мин.
Слоеное тесто	180 °C	В поддоне на уровне 2	35–40 мин., в зависимости от размера
Песочный пирог	200 °C	На гриле, на уровне 2	40–45 мин.
Слоеный пирог	250 °C*	На гриле, на уровне 2	30–40 мин.
Прочее			
Паштет в горшочке (1 кг)	190 °C	На гриле, на уровне 1	1½ ч.
Острый пирог	170 °C	На гриле, на уровне 2, в форме диаметром 20 см	55–65 мин.
Блюда в закрытом горшочке (жаркое)	160 °C	На гриле, на уровне 1, в зависимости от блюда	1½–3 ч.
Хлеб (500 г муки)	220 °C*	На гриле, на уровне 2	25–30 мин.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Функция гриля с использованием конвекции

Эта функция позволяет использовать гриль и конвекцию одновременно, что обеспечивает равномерное приготовление объемных продуктов питания.

Температуру приготовления можно настроить в диапазоне от 50 до 200 °С, шагами по 10 °С.

Программирование функции гриля с использованием конвекции		Индикация
	Поверните ручку, чтобы выбрать функцию ГРИЛЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОНВЕКЦИИ. Начнет мигать надпись «200°», сообщая о том, что нужно выбрать температуру приготовления.	
	Поверните ручку «-/+», чтобы выбрать нужную температуру приготовления, например 180°. Подтвердите, нажав кнопку «°C/W»; на дисплее начнут мигать часы.	
	Поверните ручку «-/+», чтобы выбрать нужное время приготовления, например 40 минут.	
	Подтвердите, нажав кнопку «START»; включится подсветка, и начнется выполнение программы.	



Комментарии

Время приготовления можно изменить в любой момент с помощью ручки «-/+». Можно предварительно разогреть микроволновую печь, выполнив ту же процедуру, что и для установки программы приготовления с использованием конвекции. Когда запрограммированная температура будет достигнута, прозвучит звуковой сигнал.

Руководство по приготовлению пищи с использованием гриля и конвекции

Поместите продукт на блюде на гриль на уровне 1.

Переверните продукт, когда программа будет выполнена наполовину.

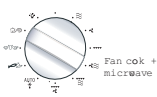


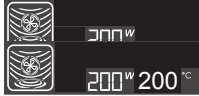




Продукт	Количество	Температура	Время
Говядина	1 кг	190 °С	36–38 мин.
Курица целиком	1,2 кг	180 °С	75–80 мин.
Свинина	1 кг	170 °С	90 мин.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Функция приготовления пищи с использованием конвекции и микроволнового подогрева

Комбинированная функция приготовления с помощью конвекции и микроволнового подогрева позволяет сэкономить значительное время. Доступны следующие уровни мощности микроволн: 100, 200, 300, 400 и 500 Вт. Температуру приготовления можно настроить в диапазоне от 50 до 250 °С, шагами по 10 °С.

Время приготовления можно установить в пределах от 0 до 60 минут.

Программирование функции КОНВЕКЦИИ и микроволнового подогрева	Индикация
	
	
	
	
	

Комментарии

Время приготовления можно изменить в любой момент с помощью ручки «-/».

Рекомендации

При приготовлении с помощью функции конвекции и микроволнового подогрева не используйте металлические емкости.

Приготовление на двух уровнях:

Одновременное приготовление 800 г телятины и картофельной запеканки из 800 г картофеля – 55 мин. при температуре 170 °С, уровень мощности микроволн – 300 Вт. Рекомендуется поместить блюдо с запеканкой на вращающуюся тарелку, а телятину в поддоне – на уровень 3.

Предупреждение

Никогда не разогревайте печь предварительно при приготовлении пищи с использованием конвекции и микроволнового подогрева, так как это может повредить аппарат.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Руководство по приготовлению пищи с использованием конвекции и микроволнового подогрева

Используйте термостойкую посуду для микроволновых печей, желательно керамическую (меньше брызг по сравнению со стеклянной посудой).

Предпочтительно не готовить нашпигованное мясо, чтобы избежать разбрызгивания и подгорания жира. Приправьте по вкусу после приготовления, затем оставьте мясо завернутым в алюминиевую фольгу еще на 10 минут.

Благодаря этому волокна мяса размячатся, что сделает его более нежным.

Продукт	Кол-во	Программирование МКВ и конвекции	Время (мин.)	Рекомендации
Баранья лопатка на кости	1 300 г	200 Вт + 200 °С	32–37	В стеклянном поддоне на уровне 2
Говяжий стейк	800 г	200 Вт + 200 °С	23–28	На блюде, установленном на уровне 2
Курица, цесарка	1 200 г	200 Вт + 200 °С	35–40	На блюде, установленном на гриле на уровне 1
Индейка	800 г	300 Вт + 180 °С	32–37	На блюде, установленном на гриле на уровне 2
Свинина	1 200 г	300 Вт + 180 °С	47–52	На блюде, установленном на гриле на уровне 2
Телятина	1 000 г	300 Вт + 180 °С	37–42	На блюде, установленном на гриле на уровне 2

Защита от детей

Можно запрограммировать функцию «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ», чтобы предотвратить несанкционированное использование микроволновой печи.

Включение

Нажмите и удерживайте клавишу «START/STOP» в течение 5 секунд при открытой дверце, пока на дисплее не появится изображение ключа. Прозвучат 2 звуковых сигнала в подтверждение о том, что микроволновая печь временно заблокирована.

Использование программ будет недоступно.



Отмена

Выполните ту же процедуру еще раз: нажмите и удерживайте клавишу «START/STOP» в течение 5 секунд при открытой дверце. Изображение ключа исчезнет, после чего отобразится текущее время. Выполнение процедуры подтверждают 2 звуковых сигнала.

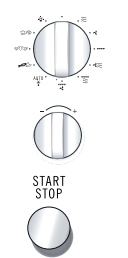


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Таймер

В микроволновой печи также можно запрограммировать функцию «ТАЙМЕР».

Установка таймера

	<p>Поверните ручку в положение «ВЫКЛ.». Поверните ручку «+/-», чтобы установить нужное время. Подтвердите, нажав кнопку «START». Начнется обратный отсчет предустановленного времени.</p> <p>Тройной звуковой сигнал оповещает о завершении запрограммированного периода.</p> <p>Для отмены, открыв дверцу, нажмите и удерживайте клавишу «STOP» в течение двух секунд.</p>
---	---

ЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется регулярно чистить печь, удаляя остатки пищи, скопившиеся внутри и снаружи аппарата. Используйте влажную мыльную губку. Если не поддерживать аппарат в чистоте, это может привести к повреждению его поверхности, что значительно сократит срок его службы, а также может стать причиной возникновения опасных ситуаций. Если дверца или уплотнение повреждены, нельзя использовать печь, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

Не очищайте аппарат с помощью пароочистителя.

Использование абразивных веществ, спирта и растворителей не рекомендуется. Они могут повредить аппарат.

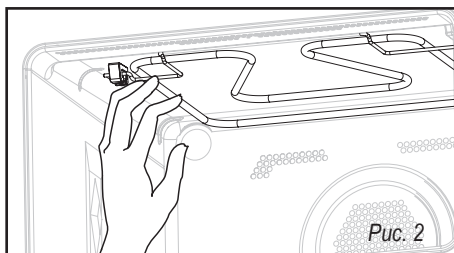
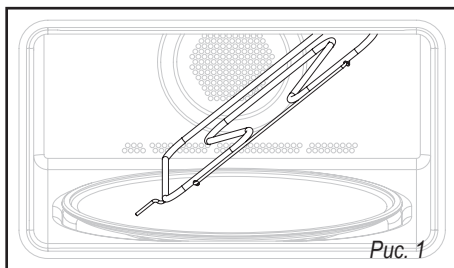
Если печь неприятно пахнет или покрылась слоем грязи, прокипятите в ней стакан воды с лимонным соком в течение двух минут и очистите камеру печи небольшим количеством жидкого мощного средства.

Чтобы очистить верхнюю стенку камеры, наклоните решетку гриля вниз (рис. 1).

Отсоедините решетку гриля с помощью рычага слева сверху (рис. 2).

Для упрощения очистки можно снять вращающуюся тарелку. Для этого возьмите, воспользовавшись предназначенными для этого участками. Если необходимо снять привод, следите, чтобы вода не попала в отверстие оси мотора.

Не забудьте установить на место привод, направляющие ролики и вращающуюся тарелку.



НЕИСПРАВНОСТИ

Если у вас возникли вопросы, связанные с работой аппарата, это не всегда означает, что возникла неисправность. В любом случае прочитайте приведенные ниже сведения.

Проблема	Решение
Производится обратный отсчет времени, но аппарат не функционирует (продукты не нагреваются), а на дисплее мигает надпись «demo».	Выбран режим демонстрации. Чтобы переключиться обратно в рабочий режим, одновременно нажмите три кнопки: «ЧАСЫ», «°C/W» и «ОСТАНОВКА ВРАЩЕНИЯ ТАРЕЛКИ»
Аппарат не включается.	Убедитесь, что аппарат подключен должным образом. Убедитесь, что дверца печи надежно закрыта. Убедитесь, что не запрограммирована функция защиты от детей.
Аппарат продолжает издавать звук после того, как выполнение программы завершилось.	Аппарат оснащен функцией отложенной вентиляции, которая позволяет выводить остаточный пар. В зависимости от выбранного способа приготовления (соло, гриль или комбинированный), вентиляция может продолжать работать после выполнения программы.
Аппарат работает слишком шумно. Тарелка не вращается должным образом.	Очистите ролики и участок под тарелкой. Убедитесь, что ролики правильно установлены.
На стекле конденсируется пар.	Вытрите стекло куском ткани.
При выполнении программы продукты не нагреваются.	Убедитесь, что посуда подходит для использования в микроволновых печах и выбран подходящий уровень мощности.
Гриль дымится после запуска программы.	Удалите остатки пищи с нагревательного элемента перед использованием.
Аппарат искрит.	Тщательно очистите аппарат: удалите жир, частицы пищи и т. п. Убедитесь, что рядом со стенами печи нет посторонних металлических объектов. Никогда не используйте металлические объекты при использовании гриля. Никогда не запускайте печь пустой.

ПРОВЕРКА ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

Проверка рабочих характеристик в соответствии со стандартами CEI/EN/NF EN 60705.

Международная электротехническая комиссия, SC.59K, установила стандарты на основе тестов относительной производительности различных микроволновых печей.

Для использования этого аппарата рекомендуются перечисленные ниже параметры.

Тест	Нагрузка	Прибл. время	Мощность	Емкости/Рекомендации
Яичный крем (12.3.1)	1 000 г	16–18 мин	500 Вт	Пирекс 227 На вращающейся тарелке.
	750 г	13–15 мин		Пирекс 220 На вращающейся тарелке.
Бисквитный торт (12.3.2)	475 г	6–7 мин	700 Вт	Пирекс 827 На вращающейся тарелке.
Мясной рулет (12.3.3)	900 г	14 мин	700 Вт	Пирекс 838 Накройте кулинарной пленкой. На вращающейся тарелке.
Размораживание мяса (13.3)	500 г	11–12 мин	200 Вт	На вращающейся тарелке.
Размораживание малины (B.2.1)	250 г	6–7 мин	200 Вт	На плоской тарелке. На вращающейся тарелке.
Картофельная запеканка (12.3.4)	1 100 г	23–25 мин	Нижний гриль + 700 Вт	Пирекс 827 На вращающейся тарелке.
Курица (12.3.6)	1 200 г	24–26 мин	Верхний гриль + 500 Вт	Поместите на гриль, установленный на поддоне, на уровне 1 снизу. Переверните, когда программа будет выполнена наполовину.
		35–40 мин	Вентилятор 200 °C + 200 Вт	В эмалированной керамической посуде. Поместите на гриль на уровне 1 снизу.
Торт (12.3.5)	700 г	20 мин	Вентилятор 220 °C + 200 Вт	Пирекс 828 Поместите на гриль на уровне 1.