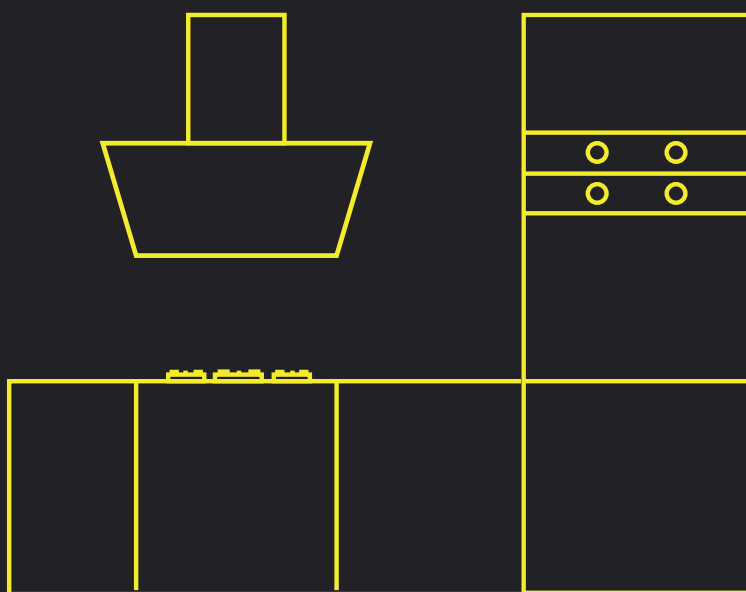


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ОГЛАВЛЕНИЕ

Установка & Уход	3
Руководство пользователя.....	67
Руководство по приготовлению.....	109

HLC 84-G1 C

RU

Код: 1632496

УСТАНОВКА & УХОД

Содержание

Указания по безопасности.....	19	Утилизация изделия	29
Дети и люди с ограниченными возможностями	19	Энергетическая эффективность ...	29
Общие правила безопасности	20	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	29
Сведения по технике безопасности - микроволновой	21	Другие важные указания.....	30
Следуйте приведенным инструкциям, чтобы избежать повреждения печи и других опасных ситуаций	23	Принадлежности	30
Установка	25	Очистка и обслуживание	30
Очистка и обслуживание	25	Очистка наружных поверхностей печи и принадлежностей	30
Обслуживание и ремонт.....	26	Очистка внутренних поверхностей печи	30
УСТАНОВКА	28	Очистка дверцы печи.....	31
Перед установкой	28	Способ очистки внешних стекол ...	32
Электрическое подключение	28	Замена лампы подсветки печи	32
Установка печи	28	ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	32
Экологическая информация	29	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	34
Режимы печи.....	29	РИСУНКИ.....	64

Указания по безопасности



Перед установкой и использованием вашего бытового прибора внимательно изучите данную инструкцию. Изготовитель не несет ответственности за материальный ущерб и травмы, к которым может привести неправильная установка и эксплуатация изделия. Держите инструкцию в доступном месте, чтобы к ней легко можно было обратиться при возникновении любых вопросов.

Дети и люди с ограниченными возможностями

Внимание! Риск удушья, травмы или стойкого расстройства здоровья.

- Данным прибором могут пользоваться дети с 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными, умственными возможностями и лица, имеющие недостаточный опыт и знания, лишь при условии, что они находятся под присмотром взрослого либо лица, отвечающего за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с данным бытовым прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступных детям местах.
- **ВНИМАНИЕ:** Некоторые открытые части данного бытового прибора могут сильно нагреваться в процессе эксплуатации. Проявляйте осторожность, чтобы случайно не коснуться их и не получить ожоги. Детей младше 8 лет не следует оставлять рядом с данным бытовым прибором без постоянного присмотра.
- **ВНИМАНИЕ:** Если бытовой прибор работает в комбинированном режиме, то дети не должны пользоваться им без присмотра взрослого, поскольку он разогревается до очень высокой температуры.

- Если ваш бытовой прибор оснащен функцией защиты от детей, то рекомендуем вам использовать ее. Не позволяйте детям до 3 лет подходить к бытовому прибору без присмотра взрослых.
- Не поручайте детям очистку и обслуживание бытового прибора без присмотра взрослых.

Общие правила безопасности

- Данный бытовой прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве, а не в каких-либо общественных местах, таких как отели, магазины или офисы.
- В процессе эксплуатации внутренняя часть печи сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к стенкам и нагревательным элементам. Обязательно используйте прихватки или специальные кухонные рукавички, когда достаете что-то из горячей печи либо ставите в нее.
- Если вы разогреваете еду в пластмассовой или картонной посуде, не оставляйте ее без присмотра, потому что такая посуда может загореться.
- Данный бытовой прибор предназначен для разогрева пищи и напитков. Попытка высушить в нем продукты или одежду, нагреть грелку, тапочки, губку, влажную ткань и пр. может привести к возгоранию, травмам и пожару.
- В случае появления дыма отключите печь от сети (извлеките вилку кабеля питания из розетки) и не открывайте дверцу, пока пламя не погаснет.
- Проявляйте особую осторожность, чтобы не зажать горячей дверцей печи кабеля питания других своих бытовых приборов. Изоляция может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

- Противень и решетка имеют систему облегчающую частичное извлечение. Используйте только для обработки пищи. Всегда устанавливайте эти аксессуары внутри печи так, как это указано в разделе Аксессуары.

Сведения по технике безопасности - микроволновой

- **ВНИМАНИЕ:** Запрещается разогревать жидкости и прочие продукты в закрытых емкостях. Они могут взорваться.
- Используйте только посуду, специально предназначенную для микроволновой печи.
- Внимание! Не допускается использовать данный бытовой прибор в следующих случаях:
 - Дверца закрыта не до конца;
 - Повреждены петли дверцы;
 - Повреждены соприкасающиеся поверхности дверцы и передней части печи;
 - Повреждено стекло в дверце;
 - В печи нет металлических предметов либо посуды с металлизированным рисунком, но тем не менее в ее камере проскакивают искры.

В любом из перечисленных выше случаев немедленно отключите вашу печь от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту, который произведет ремонт.

- Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к взрывному отсроченному закипанию. Обращайтесь с ними особенно аккуратно.



- Будьте осторожны при нагревании жидкостей!

Если жидкость (вода, кофе, чай, молоко и пр.) приблизилась к точке закипания, то при попытке достать посуду с ней из микроволновой печи жидкость может резко вскипеть и выплеснуться.

ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ!

Чтобы избежать такой ситуации при нагреве жидкостей, поместите в посуду чайную ложку или стеклянную палочку.

- Во избежание ожогов содержимое бутылочек для кормления младенцев и банок с детским питанием необходимо тщательно встряхнуть / перемешать, проверить температуру, и лишь затем давать его детям.
- Не следует разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца целиком, поскольку они могут взорваться даже после отключения нагрева.
- Внимание! Не разогревайте в микроволновой печи чистый спирт и спиртные напитки. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**
- **Будьте осторожны!** Чтобы пища не перегрелась и не сгорела в печи, очень важно выбирать подходящее время разогрева и не ставить слишком высокую мощность при разогреве малого количества продуктов. Например, если булочку разогревать на слишком высокой мощности, то она может загореться всего через 3 минуты.
- Для приготовления тостов используйте отдельно режим гриля и не оставляйте печь без присмотра ни на минуту. При попытке сделать тосты в комбинированном режиме они очень быстро загорятся.
- Для достижения наилучших результатов при разогревании небольшого количества продуктов (например, стакана воды, чашки с молоком или пакета с воздушной кукурузой) рекомендуем поместить продукты

на стеклянный противень и установить его на 1-й уровень или выше.

- Регулярно поворачивайте или перемешивайте пищу, чтобы улучшить равномерность разогрева.
- Для достижения наилучших результатов при приготовлении пищи в микроволновой печи необходимо вынуть подставку, поместить продукты на стеклянный противень и установить его на нижний уровень или выше.
- Не помещайте продукты или посуду с продуктами/жидкостью непосредственно на нижнюю поверхность полости печи. Для достижения лучших результатов при разогреве всегда помещайте продукты или посуду с продуктами/жидкостью на стеклянный противень.
- Не закрывайте дно камеры микроволновой печи листами алюминиевой или оловянной фольги, так как существует опасность повреждения печи.

Следуйте приведенным инструкциям, чтобы избежать повреждения печи и других опасных ситуаций

- Ни в коем случае не включайте печь в режиме микроволн с пустой камерой. Если внутри нет продуктов, то может произойти перегрузка, и микроволновая печь будет повреждена. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!**
- Если вы хотите проверить выполнение программ, то поставьте в микроволновую печь стакан с водой. Вода поглощает микроволновое излучение, и это позволит избежать повреждения микроволновой печи.
- Не закрывайте и ничем не загораживайте вентиляционные отверстия.
- Располагайте принадлежности печи на боковых направляющих, как описано в разделе «Принадлежности».
- Используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей. Перед тем, как поставить посуду

или емкость в микроволновую печь, убедитесь, что она пригодна для такого использования (см. раздел о типах посуды).

- Ни в коем случае не снимайте слюдяную пластину, расположенную в верхней части камеры микроволновой печи! Она защищает генератор микроволнового излучения от повреждения брызгами жира и частицами пищи.
- Не держите в камере никакие горючие предметы: они могут вспыхнуть, если вы по ошибке включите микроволновую печь.
- Камера микроволновой печи — это не полка и не шкафчик.
- Не используйте микроволновую печь для жарки: невозможно даже приблизительно контролировать температуру масла, которое нагревается микроволновым излучением.
- Не опирайтесь на открытую дверцу печи и не садитесь на нее. Это может привести к повреждению дверцы и петель. Дверца рассчитана на максимальную нагрузку 8 кг.
- Основание и решетки также рассчитаны на максимальную нагрузку 8 кг. Не превышайте эту нагрузку, чтобы не повредить печь.
- **Недостаточная затяжка гаек, удерживающих опору, может привести к перегреву и повреждению.**



Установка

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатель линейных предохранителей, частотно импульсные выключатели и контакторы.
- Если электрическое соединение осуществляется через штекер, и это остается доступным после установки, тогда нет необходимости предоставлять упомянутое разделительное устройство.
- Установка должна соответствовать действующим правилам.
- При установке должны быть предусмотрены меры защиты от поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Бытовой прибор должен быть заземлен.
- **ВНИМАНИЕ!** Данный бытовой прибор предназначен для встраиваемой установки. Установочные размеры приведены на последней странице данного руководства.

Очистка и обслуживание

- **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой и обслуживанием бытового прибора отключите его от электросети.
- Бытовой прибор требует регулярной очистки и удаления остатков пищи.
- Если не содержать бытовой прибор в чистоте, это может привести к порче его поверхностей, что в свою очередь ведет к сокращению срока службы и повышает риск возникновения опасных ситуаций.
- Для чистки стеклянной дверцы не используйте агрессивные / абразивные чистящие средства и

металлические скребки с острым лезвием, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

- Не используйте для очистки устройства паровой очиститель.
- Для надлежащего функционирования печи особенно важно поддерживать в идеальной чистоте контактирующие поверхности дверцы (переднюю часть печи и внутреннюю часть дверцы).
- Прочтите указания по очистке в разделе «Очистка и обслуживание печи».
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что бытовой прибор отключен от сети питания; в противном случае вы рискуете получить удар током. Ознакомьтесь с главой «ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ПЕЧИ».

Обслуживание и ремонт

- **ВНИМАНИЕ!** Перед ремонтом отключите бытовой прибор от электросети.
- **ВНИМАНИЕ!** Работы по техническому обслуживанию и ремонту, которые подразумевают снятие кожуха, защищающего от воздействия микроволнового излучения, должен выполнять только квалифицированный специалист.
- **ВНИМАНИЕ!** Не пользуйтесь бытовым прибором в случае повреждения дверцы или уплотнителя (обратитесь к квалифицированному специалисту, который произведет ремонт).
- В случае повреждения кабеля питания во избежание опасных ситуаций обратитесь за его заменой к изготовителю, его торговому представителю либо

специалисту, имеющему надлежащую квалификацию для выполнения подобной работы.

- Работы по ремонту и техническому обслуживанию, особенно токоведущих частей, разрешается выполнять только техническим специалистам, уполномоченным изготовителем.



ИНФОРМАЦИЯ

В этом руководстве описываются общие характеристики печи, поэтому они могут не полностью соответствовать характеристикам вашей конкретной модели.

Ознакомьтесь с Руководством пользователя, дополняющим данное руководство, чтобы узнать о конкретных характеристиках и принадлежностях именно для вашей печи.

Изготовитель оставляет за собой право изменять характеристики изделия для улучшения его функционирования.

Установка

Вся приведенная ниже информация предназначена исключительно для специалиста-установщика, отвечающего за сборку и электрическое подключение бытового прибора. Изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб в случае установки печи неспециалистом.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

- Для перемещения печи используйте расположенные по бокам ручки. Не поднимайте печь за ручку на дверце.
- Не устанавливайте печь за декоративными дверцами мебели. Это может привести к ее перегреву.
- При установке печи под столешницу следуйте инструкциям по ее установке.
- В общем случае следует избегать наличия выступающих элементов (ребра жесткости мебели, трубы, основания розеток) за печью.
- Если розетка питания находится в том же мебельном модуле, где будет установлена печь, то она должна располагаться в области, выделенной серым цветом на рис. 2.
- Модуль, в котором будет установлена печь, а также все прилегающие к нему модули должны выдерживать температуру выше 85°C.
- Строго соблюдайте все инструкции по установке. В случае их несоблюдения может быть случайно перекрыт контур вентиляции печи, что приведет к ее перегреву и к повреждению как кухонной мебели, так и самого бытового прибора.
- Чтобы избежать этого, проверьте размеры модуля и ниши для установки по следующим эскизам.

Установка в шкаф-пенал.

Печь 45 см: Рисунок 7

Установка под столешницу.

Печь 45 см: Рисунок 8

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Установщик должен проверить следующее:

- Напряжение и частота питающей сети соответствуют указанным на заводской табличке бытового прибора.
- Внутренняя проводка выдерживает максимальную мощность, указанную на заводской табличке бытового прибора.
- После подключения питания необходимо убедиться, что все электрические цепи печи работают надлежащим образом.

УСТАНОВКА ПЕЧИ

Для всех печей. После выполнения всех электрических подключений:

1. Поместите печь в модуль; убедитесь, что кабель питания не пережат и не касается тех частей печи, которые могут нагреваться во время работы.
2. Убедитесь, что корпус печи не касается стенок модуля, а между прилегающими модулями остается расстояние не менее 2 мм.
3. Установите печь по центру модуля таким образом, чтобы между ней и дверцами прилегающей к ней мебели осталось расстояние не менее 5 мм. Рисунок 3.
4. Откройте дверцу и вставьте входящие в комплект пластмассовые заглушки в предназначенные для них отверстия. Рисунок 9.
5. Закрепите печь в модуле прилагаемыми винтами, закручивая их в модуль через фиксаторы.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При выполнении пунктов 4 и 5 не опирайтесь на открытую дверцу печи, поскольку она не прикреплена к модулю и может сместиться вперед и упасть на пол.

Экологическая информация

РЕЖИМЫ ПЕЧИ

Упаковка изготовлена из полностью перерабатываемых материалов, которые могут быть использованы повторно. Проконсультируйтесь с местными властями относительно процедур, необходимых для утилизации этих материалов.

обращения с подлежащим утилизации бытовым прибором.

Адреса таких пунктов приема можно узнать в местных органах власти, в службе по вывозу бытовых отходов либо в том месте, где вы приобрели данный бытовой прибор.

УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Символ  на изделии или упаковке обозначает, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт приема электрического и электронного оборудования для переработки. Благодаря этому удастся избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья населения из-за неправильного

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Тестирование на удовлетворения требований правил 66/2014 (экодизайн) и 65 2014 (энергетическая маркировка), в соответствии с нормативом ЕМ 60350-1.

Измерения потребления в различных условиях, могут давать значения отличные от показателей вашего духового шкафа.

Для того, чтобы узнать потребления энергии вашей духовки, обратитесь к руководству по эксплуатации сопровождающем данные инструкции.

Перед первым использованием

В новой печи при выпуске с завода могут остаться следы масла и других инородных веществ. Для их удаления выполните описанные ниже действия:

1. Снимите с вашей печи все упаковочные материалы, включая защитную пленку (при ее наличии).
2. Включите печь в режиме , а при отсутствии такого варианта в режиме  на 200°C в течение 1 часа.

Как это сделать, подробно описано в Руководстве пользователя, дополняющем данное руководство.

3. Дайте печи полностью остыть с открытой дверцей, чтобы внутри не осталось посторонних запахов.
4. После того, как печь полностью остынет, очистите ее и все входящие в комплект принадлежности.

Во время первого использования будет выделяться дым и неприятный запах, поэтому постарайтесь обеспечить хорошую вентиляцию вашей кухни.

Другие важные указания

Не прикрывайте нижнюю часть печи алюминиевой фольгой, так как это может отрицательно повлиять на качество приготовления пищи, а также вызвать повреждение эмали в камере печи и внутренней части вашего мебельного модуля.

Во время использования печи не лейте воду на дно камеры; это может привести к повреждению эмали.

Во время приготовления продуктов с большим содержанием влаги на дверце может образоваться конденсат; это нормально.

При закрытии дверцы печи во время готовки может быть слышен звук воздуха внутри.

Это нормально, так как при закрытии дверцы создается давление, гарантирующее герметичность камеры.

Принадлежности

Не оставляйте на дне печи какую-либо посуду или продукты. Всегда используйте только противни и решетки, входящие в комплект печи.

Для приготовления йогурта поставьте баночки на дно печи.

Для приготовления любых других продуктов устанавливайте противень или решетку в направляющие в камере печи.

1. Между двумя рейками боковых опор, либо на выдвижные направляющие в случае их наличия.

2. Решетка и некоторые противни имеют канавки для того, чтобы нечаянно не снять их с направляющих. Эти канавки должны находиться у задней стенки печи, углублением вверх, как показано на рис. 4.

3. Поверхность решетки, на которой будет стоять посуда, должна располагаться ниже боковых направляющих. Благодаря этому посуда не сможет соскользнуть. Рисунок 5.

Очистка и обслуживание



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед любыми действиями по очистке и обслуживанию обязательно отключите бытовой прибор от электросети.

ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Мойте наружные стенки печи и принадлежности теплой мыльной водой или мягким моющим средством.

При очистке нержавеющей стали и окрашенных поверхностей проявляйте осторожность. Чтобы не поцарапать их, используйте только мягкие ткани и губки.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ

Регулярно очищайте внутренние поверхности от брызг жира и остатков продуктов, в противном случае при следующем использовании печи они будут гореть и дымиться, а на стенках останутся трудновыводимые пятна.

Для очистки эмалированных поверхностей, например, дна камеры, используйте нейлоновую щетку или губку с теплой мыльной водой. Прежде чем приступить к очистке, дождитесь полного остывания печи. Используйте специальные средства для очистки духовок в строгом соответствии с рекомендациями изготовителя и только для очистки эмалированных поверхностей.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте для очистки внутренних поверхностей печи устройства для очистки паром или водой под давлением.

Не используйте железные мочалки, проволочные щетки и любые другие инструменты, которые могут поцарапать эмаль.

Со временем при частом приготовлении некоторых блюд, содержащих томаты и уксус, или продуктов, запеченных в соли, эмаль может изменить цвет. Это нормально и никак не влияет на работу печи. Не пытайтесь удалять такие пятна агрессивными средствами, такими как описано выше, так как при этом вы необратимо испортите эмаль.

Регулярно убирайте с уплотнителя дверцы печи любые следы жира и других продуктов. Так вы защитите уплотнитель от повреждения и разрушения в процессе готовки.

Рекомендуется очищать уплотнитель, не снимая его.

Снятие боковых опор

1. Уберите из печи все принадлежности.
2. Полностью отвинтите гайку перед крепежным элементом (А), выдвиньте опору вперед (В) и снимите ее. Рисунок 10.

Установка боковых опор

3. Совместите заднюю прорезь с задней крепежной гайкой.
4. Совместите переднюю прорезь опоры с передней крепежной гайкой (С). Рисунок 11.
5. Зафиксируйте опору гайкой (D) и полностью закрутите ее (Е). Рисунок 11.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Недостаточная затяжка гаек, удерживающих опору, может привести к перегреву и повреждению.

ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ПЕЧИ

Снятие и установка внутреннего стекла дверцы



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если вы хотите снять стекло с дверцы, установленной на печь, то обязательно переведите дверцу в такое положение, в котором петли заблокированы. В противном случае дверца может самопроизвольно закрыться, а незакрепленное стекло упадет и разобьется.

В зависимости от модели, в дверце вашей печи может быть 1 или 3 стекла. Следуйте инструкциям, относящимся к вашей конкретной модели.

1. Зажмите пальцами кнопки, расположенные в верхней части дверцы, по обе ее стороны. Рисунок 12.
2. Удерживая кнопки нажатыми, снимите пластмассовый уплотнитель с верхней части дверцы. Рисунок 13.
3. Извлеките из дверцы стекло. Вымойте его специальным средством для чистки стекол либо тканью, смоченной в мыльном растворе.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении стекол обращайтесь внимание на то, в каком положении они стоят и в каком порядке расположены; после чистки их необходимо установить обратно точно в том же порядке и точно в том же положении.

4. После очистки установите стекло 3 в прежнее положение, чтобы надпись TERMOGLASS на нем располагалась так, как показано на Рисунке 14.
5. Установите на место уплотнитель так, чтобы боковые защелки встали на предназначенные для них места.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ни в коем случае не включайте печь, если снято какое-либо из стекол.

СПОСОБ ОЧИСТКИ ВНЕШНИХ СТЕКОЛ

Используйте микрофибровую полировальную салфетку и воду, при необходимости добавьте мягкое мыло.

Не следует использовать агрессивные чистящие или моющие средства.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ПЕЧИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед заменой лампы отключите печь от электросети.

Новая лампа должна быть рассчитана на температуру до 300°C. Запасную лампу можно приобрести в нашем Сервисном центре обслуживания клиентов.

Замена верхней лампы

Для замены верхней лампы выполните следующие действия:

1. Отключите печь от электросети. Выньте вилку из розетки или отключите цепь питания печи рубильником.
2. Отверните и снимите стеклянный плафон подсветки (1).
3. Снимите лампу (2). Внимание! Лампа может очень сильно нагреваться.
4. Установите новую лампу с цоколем G9, 230 В / 25 Вт. Внимание! Не прикасайтесь пальцами непосредственно к стеклянной колбе лампы, так как из-за отпечатков пальцев она может преждевременно выйти из строя. Следуйте указаниям изготовителя лампы.
5. Установите стеклянный плафон на место и вновь закрутите его (1).
6. Вновь подключите печь к электросети.

Диагностика и устранение неисправностей

В этом разделе описаны самые распространенные проблемы, возникающие при эксплуатации печи,

разъяснены их возможные причины и предложены меры по их устранению.

Печь выключается

- Проверьте подключение питания.
- Проверьте, замкнут ли рубильник и исправны ли предохранители.
- Убедитесь, что не сработал таймер.
- Проверьте положение рукояток выбора программы и температуры.

Не загорается внутренняя подсветка

- Замените лампу.
- Убедитесь, что новая лампа установлена правильно, в соответствии с инструкцией.

Печь не реагирует на кнопки

- Проверьте, не включена ли функция защиты от детей.

Не загорается индикатор нагрева

- Выберите температуру.
- Выберите настройку.
- Индикатор должен гореть, лишь пока печь разогревается до выбранной температуры.

При использовании из печи идет дым.

- Во время первого включения это нормально.
- Регулярно очищайте печь.
- Уменьшите количество масла или жира в противне.
- Выбирайте для приготовления температуру не выше той, которая рекомендована для данного продукта в таблице рецептов.

Не удается добиться желаемого результата

- Обратитесь к таблице рецептов за рекомендациями о приготовлении блюда именно в вашей модели печи.

Повреждены принадлежности или направляющие для них

- Их необходимо заменить и впредь снимать на время выполнения цикла очистки.

Изменился цвет эмали или на ней появились пятна

- Химический состав некоторых продуктов может вызвать изменение цвета эмали.
- Это нормально и не влияет на ее эксплуатационные свойства.

При работе печи слышны посторонние шумы

- Убедитесь, что в камере печи нет искрящих металлических предметов либо посуды с металлизированным рисунком (см. раздел «Посуда для печи» в Руководстве по приготовлению блюд).
- Убедитесь, что посуда не задевает за стенки.
- Убедитесь, что внутри печи не остались ножи или другие столовые приборы.

Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно.

- Проверьте, не слишком ли сильно нагревается посуда, в которой лежат продукты. Возможно, эта посуда не подходит для микроволновой печи.
- Проверьте, правильно ли выбрана мощность и время нагрева.
- Убедитесь, что порция еды не больше, чем обычно, и ее изначальная температура была не ниже, чем обычно.

Еда слишком горячая, пересушена или сгорела

- Проверьте, правильно ли выбрана мощность и время нагрева.

После завершения приготовления слышны звуки

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает

работать еще некоторое время. Он отключится автоматически, как только температура достаточно снизится.

Технические характеристики



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если проблему не удастся устранить с помощью приведенных рекомендаций, то обратитесь в Службу технической поддержки.

Сообщите Службе технической поддержки суть проблемы, а также следующую информацию:

1. Серийный номер бытового прибора (S-No)
2. Модель бытового прибора (Mod.)

Эта информация приведена на заводской табличке, которая находится на обратной стороне дверцы вашей печи.

Данное устройство разработано, испытано и изготовлено в соответствии с:

- Требованиями безопасности: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- Требованиями к эффективности: EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- Требованиями к электромагнитной совместимости: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Рисунки

Рис. 1

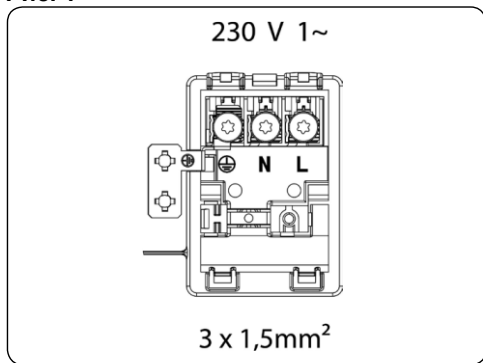


Рис. 2

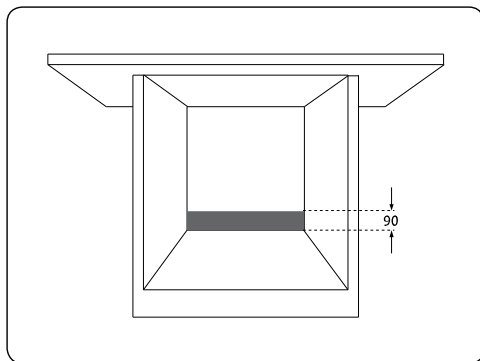


Рис. 3

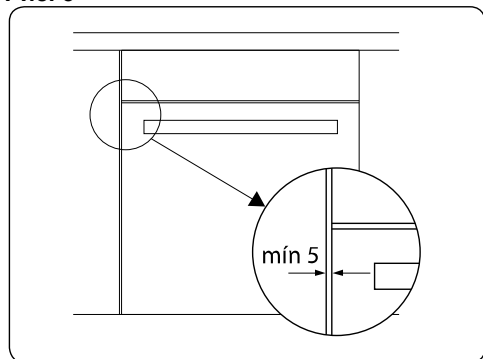


Рис. 4

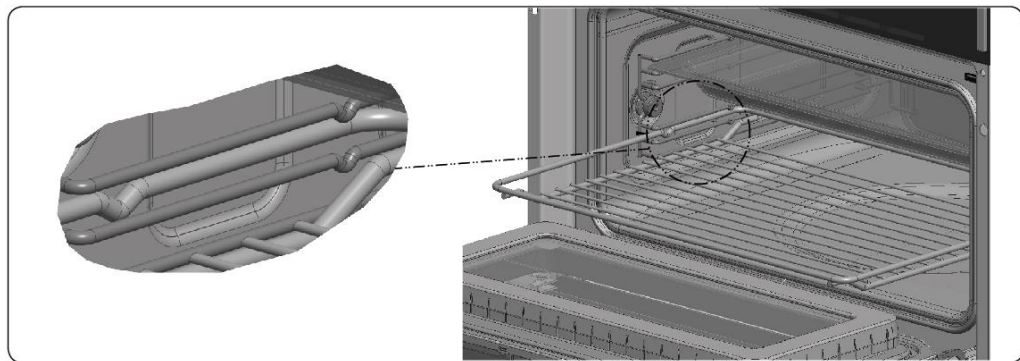


Рис. 5

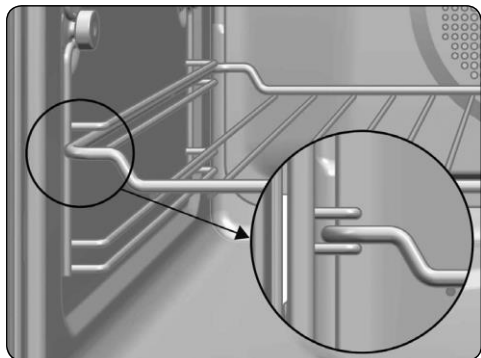


Рис. 6

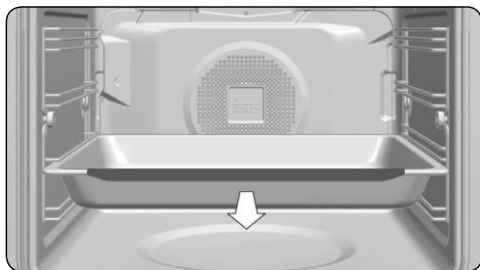


Рис. 7

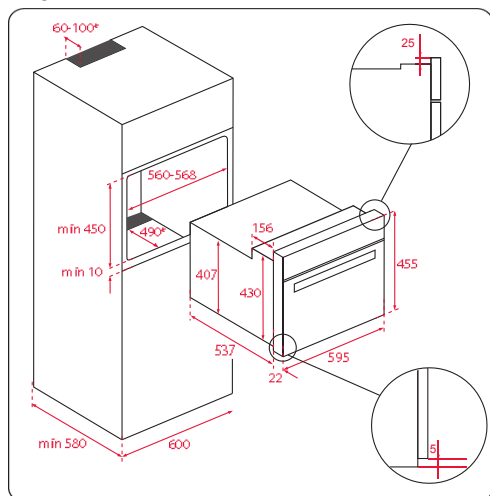


Рис. 8

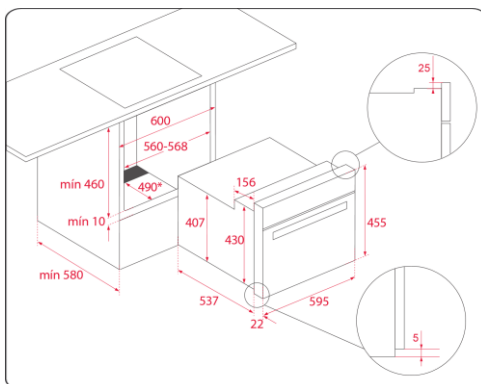


Рис. 9

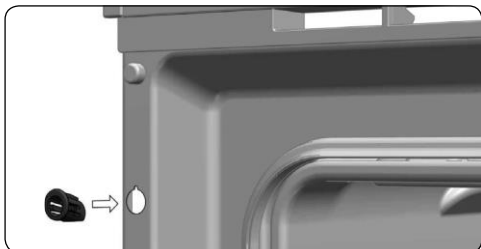


Рис. 10

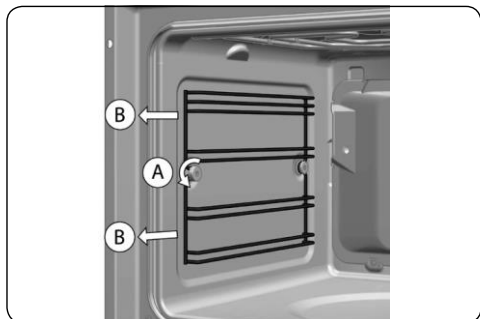


Рис. 11

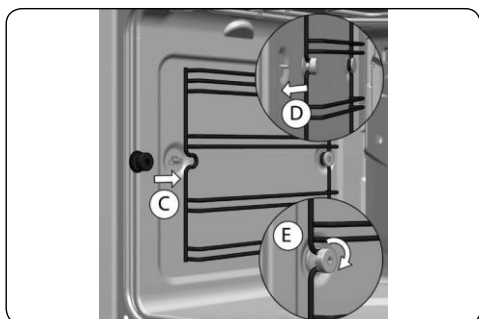


Рис. 12

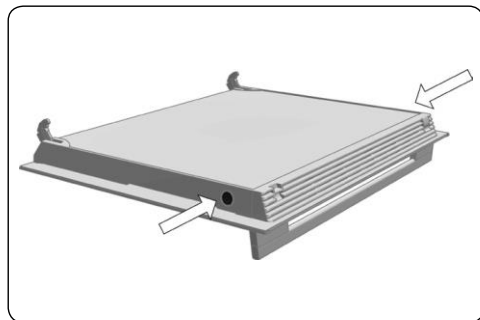


Рис. 13

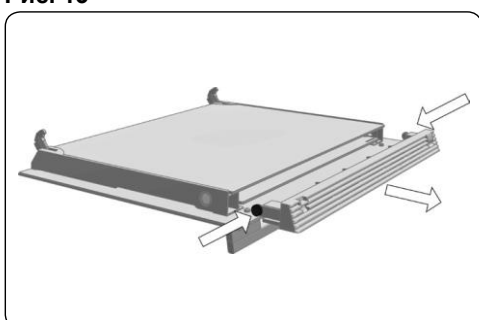


Рис. 14

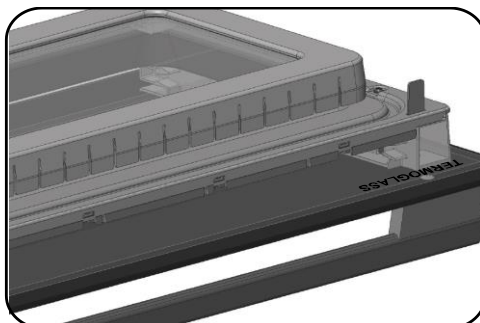
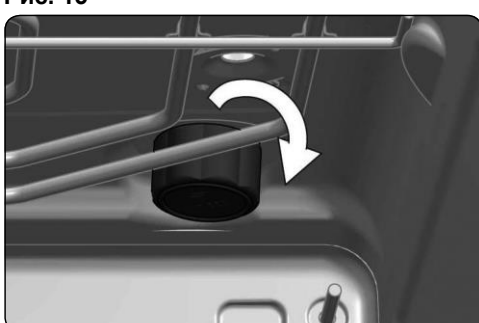


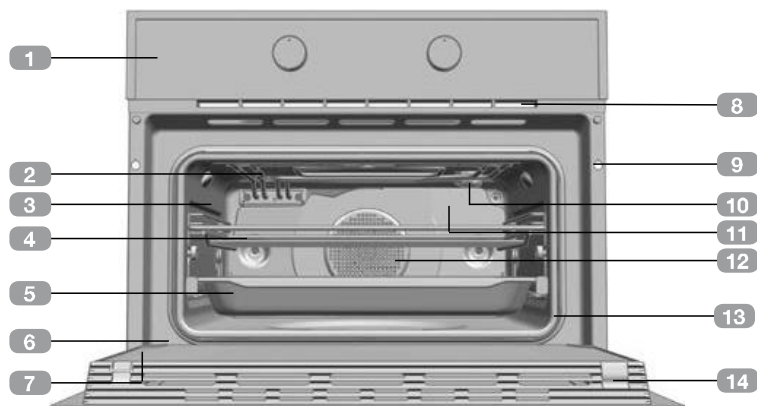
Рис. 15



СОДЕРЖАНИЕ

Описание бытового прибора	79	Разморозка по времени	85
Панель управления	79	Разморозка по весу	85
Режимы печи	80	Комбинированный режим	86
Уровни мощности микроволнового излучения	80	Инструкции по технике безопасности	86
Описание дисплея	81	Защитная блокировка	86
Установка времени	82	Демонстрационный режим	86
Скрытие и отображение часов	82	Функция Hydroclean® от Тека	87
Использование печи	82	Программирование функции Тека	
Режимы печи	82	Hydroclean®	87
Использование таймера	82	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	88
Микроволны	84	Технические данные	88
Быстрый запуск	85		

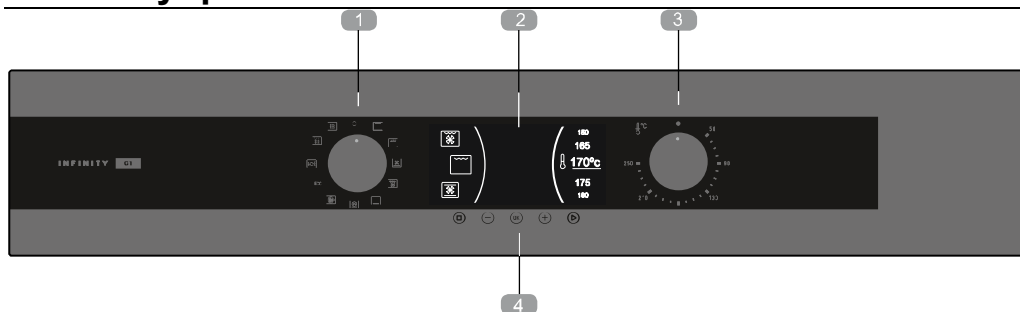
Описание бытового прибора



- 1** Панель управления
- 2** Нагревательный элемент гриля
- 3** Направляющие для противней
- 4** Полка-решетка
- 5** Противень
- 6** Петля
- 7** Внутреннее стекло

- 8** Отверстие для выхода горячего воздуха
- 9** Крепежное отверстие
- 10** Лампа
- 11** Задняя стенка
- 12** Вентилятор
- 13** Уплотнитель печи
- 14** Дверца

Панель управления



- 1** Рукоятка выбора режима
- 2** Дисплей

- 3** Рукоятка выбора температуры
- 4** Сенсорные кнопки

Режимы печи



ИНФОРМАЦИЯ

Рекомендации по использованию каждого из режимов приведены в Руководстве по приготовлению блюд, которое прилагается к вашей печи.



ОТКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ + НИЖНИЙ НАГРЕВ (ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ)



МАКСИГРИЛЬ



ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ



МАКСИГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ



НИЖНИЙ НАГРЕВ



ТУРБОРЕЖИМ + НИЖНИЙ НАГРЕВ



ТУРБОРЕЖИМ



ЭКО-программа



МИКРОВОЛНЫ + ВЕНТИЛЯТОР



МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

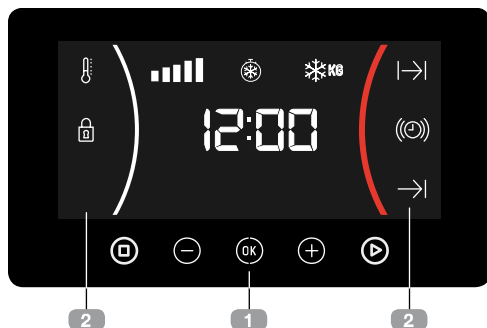


МИКРОВОЛНЫ

Уровни мощности микроволнового излучения

Мощность микроволнового излучения	Продукты
200	Медленная разморозка для нежных продуктов; поддержание блюда горячим
400	Готовка «на малом огне»; варка риса Быстрая разморозка, разогрев детского питания
600	Разогрев и приготовление
800	Приготовление овощей и других продуктов Бережное приготовление и разогрев Разогрев и приготовление небольших порций
1000	Быстрый нагрев жидкостей

Описание дисплея



1 СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ

⏮, OK и ⏭ : для программирования режимов и функций.

▶ : для запуска выбранного режима или функции.

⏹ : для остановки исполняемого режима или функции.

2 СИМВОЛЫ

⏰ **ТАЙМЕР ОПОВЕЩЕНИЯ:** Загорается, когда включен таймер. Когда заданное время истечет, раздастся звуковой сигнал. По этому таймеру печь не отключается автоматически, он служит лишь для оповещения. Этот таймер можно использовать и в процессе готовки.

⏭ и ⏭ **ПРОГРАММА:** Загорается, когда для печи задана программа (время приготовления, время выключения, либо и то и другое).

- ⏭ **Время приготовления:** Эта функция позволяет задать время приготовления, спустя которое печь автоматически отключится.
- ⏭ **Время выключения:** Эта функция позволяет задать время, в которое печь автоматически отключится.

- ⏭ и ⏭ **Время приготовления и Время выключения:** Вы можете одновременно задать время приготовления и время выключения. Печь автоматически включится в нужное время и будет работать в течение заданного времени приготовления. После этого она автоматически отключится в заданное время выключения.

🔒 **ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА:** Означает, что включена функция блокировки сенсорных кнопок для защиты от детей.

Другие функции

🔥 **НАГРЕВ:** Показывает, что печь работает и передает тепло находящимся в ней продуктам.

❄ **РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ:** Горит, когда выбрана функция разморозки по времени.

❄ KG **РАЗМОРОЗКА ПО ВЕСУ:** Горит, когда выбрана функция разморозки по весу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чувствительность сенсорных кнопок автоматически подстраивается к условиям окружающей среды. Перед включением печи в сеть убедитесь, что поверхность панели управления чистая, без пятен и прилипших крошек. Если дисплей неправильно реагирует на нажатия сенсорных кнопок, то отключите печь от электросети, подождите минуту и вновь подключите ее. После такого перезапуска произойдет автоматическая перекалибровка сенсоров, и они снова будут правильно реагировать на прикосновения.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

- При подключении печи к электросети на дисплее появляется мигающая индикация 12:00.
- Задайте часы нажатиями кнопок  и .
- Для подтверждения нажмите .
- Задайте минуты нажатиями кнопок  и .
- Для подтверждения нажмите .
- Если вы хотите изменить текущее время, то нажимайте кнопку  или , пока время не начнет мигать. Нажмите  и установите время, как было описано выше.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае сбоя питания настройки текущего времени пропадут, и снова появится мигающая индикация 12:00. Задайте текущее время, как было описано выше.

СКРЫТИЕ И ОТОБРАЖЕНИЕ ЧАСОВ

- Для того, чтобы текущее время больше не отображалось, удерживайте кнопку  нажатой 5 секунд.
- Для того, чтобы вернуть отображение текущего времени, удерживайте кнопку  нажатой 5 секунд.

Использование печи

РЕЖИМЫ ПЕЧИ

- После настройки текущего времени печь готова к работе. Выберите желаемый режим и температуру с помощью соответствующих рукояток.



ИНФОРМАЦИЯ

В моделях с электронным управлением температурой при повороте рукоятки на дисплее отображается выбранная температура.

После окончательного выбора температуры на дисплее вновь отобразится текущее время.

- Во время приготовления блюда на дисплее отображается символ , показывающий, что печь работает и передает тепло находящимся в ней продуктам. После достижения заданной температуры этот символ пропадает.
- Переведите рукоятки в положение  для выключения печи.



ИНФОРМАЦИЯ

Если не задано время приготовления или выключения, то при запуске цикла приготовления печь автоматически покажет общее время выполнения цикла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Программирование таймера оповещения

1. Нажимайте кнопки  и , пока на дисплее не появится мигающий символ . Затем нажмите кнопку . На дисплее отобразится индикация «0_00».
2. С помощью кнопок  и  выберите время, спустя которое должен прозвучать сигнал. Вы услышите двойной звуковой сигнал, означающий, что таймер оповещения включен, а на

дисплее начнется обратный отсчет времени. Символ  будет медленно мигать.

- По истечении заданного времени на 90 секунд включится звуковой сигнал, а символ  будет быстро мигать.



ПРИМЕЧАНИЕ

При срабатывании таймера оповещения печь не отключается.

- Для выключения звукового сигнала коснитесь любой кнопки. Символ  погаснет.

Если нужно изменить время таймера оповещения, то нажимайте кнопки  и , пока символ  не начнет мигать (при этом индикация времени не должна мигать). Затем нажмите  и повторите указанные шаги. При переходе к управлению таймером отобразится оставшееся время, которое можно будет изменить.



ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании таймера оповещения на дисплее постоянно отображается время, оставшееся до оповещения. В данном режиме нельзя посмотреть ни текущее время, ни запрограммированное время приготовления.

Программирование времени приготовления

- С помощью соответствующих рукояток выберите режим и температуру приготовления.
- Нажимайте кнопки  и , пока символ  на дисплее не начнет мигать, затем нажмите . На дисплее появится индикация «0_00».

- С помощью кнопок  и .

- Для выбора функции нажмите . Выберите время, спустя которое должен прозвучать сигнал. Вы услышите двойной звуковой сигнал, означающий, что таймер включен, а на дисплее начнется обратный отсчет времени. Символ  будет медленно мигать.

- По истечении заданного времени печь автоматически отключится, прозвучит сигнал, а символ  будет мигать.

- Нажмите кнопку  чтобы отключить звуковой сигнал и символ . Печь снова включится.

- Переведите рукоятки в положение  для выключения печи.

Вы можете в любое время изменить оставшееся время приготовления. Для этого нажимайте кнопки  и  пока символ  не начнет быстро мигать. Нажмите , чтобы изменить время.

Программирование времени выключения

- Выберите режим приготовления и температуру.
- Нажимайте кнопки  и , пока символ  на дисплее не начнет мигать, затем нажмите . На дисплее появится индикация текущего время.
- С помощью кнопок  и  выберите время, спустя которое должен прозвучать сигнал.
- Для выбора функции нажмите . Вы услышите двойной звуковой сигнал, означающий, что таймер включен, и на дисплее появится время остановки

приготовления. Символ $\rightarrow|$ будет медленно мигать.

- После завершения цикла печь автоматически отключится, прозвучит сигнал, а символ $\rightarrow|$ будет быстро мигать.

- Нажмите кнопку $\square$, чтобы отключить звуковой сигнал и символ $\rightarrow|$. Печь снова включится.

- Переведите рукоятки в положение $\circ$ для выключения печи.

Вы можете в любое время изменить оставшееся время приготовления. Для этого нажимайте кнопки $\ominus$ и $\oplus$, пока символ $\rightarrow|$ не начнет быстро мигать.

Нажмите OK , чтобы изменить время.

Программирование времени приготовления и времени выключения

- Выберите режим приготовления и температуру.

- Нажимайте кнопки $\ominus$ и $\oplus$ пока символ $| \rightarrow|$ на дисплее не начнет мигать, затем нажмите OK . На дисплее появится индикация «0_00».

- Выберите время приготовления с помощью кнопок $\ominus$ и $\oplus$. Вы услышите двойной звуковой сигнал, а на дисплее начнется обратный отсчет времени и появится мигающий символ $| \rightarrow|$.

- Для выбора функции нажмите OK .

- Нажимайте кнопки $\ominus$ и $\oplus$, пока символ $\rightarrow|$ на дисплее не начнет мигать, затем нажмите OK . На дисплее появится индикация текущее время.

- Выберите время завершения приготовления с помощью кнопок $\ominus$ и $\oplus$.

- Для выбора функции нажмите OK .
- Печь останется выключенной, а на дисплее будут отображаться символы $| \rightarrow|$ и $\rightarrow|$. Программирование печи завершено.

- Когда наступит расчетное время начала приготовления, печь автоматически включится и будет работать в течение заданного времени приготовления.

- В это время на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления, а символ $| \rightarrow|$ будет мигать.

- По истечении заданного времени приготовления печь автоматически отключится, прозвучит сигнал, а символ $| \rightarrow|$ будет мигать.

- Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал и символ $| \rightarrow|$. Печь снова включится.

- Переведите рукоятки в положение $\circ$ для выключения печи.

Вы можете в любое время изменить оставшееся время приготовления. Для этого нажимайте кнопки $\ominus$ и $\oplus$ пока символ $| \rightarrow|$ не начнет быстро мигать.

Нажмите OK , чтобы изменить время.

МИКРОВОЛНЫ

- Выберите микроволновый режим.

- По умолчанию на дисплее будет отображаться время 00:30 (функция быстрого запуска). Нажимайте кнопки $\ominus$ и $\oplus$, пока на дисплее не появится индикация 1:00.

- Для подтверждения нажмите OK .

- На дисплее появится время приготовления по умолчанию. Выберите желаемое время приготовления с помощью кнопок $\ominus$ и $\oplus$.

- Для подтверждения нажмите OK .

6. На дисплее появится уровень мощности по умолчанию. Выберите желаемый уровень мощности с помощью кнопок $\ominus$ и $\oplus$.
7. Для подтверждения нажмите OK .
8. Нажмите ▶ для запуска приготовления в микроволновом режиме с выбранными параметрами.

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

1. Выберите микроволновый режим.
2. Нажмите кнопку ▶ ; сразу же начнется приготовление в режиме микроволн на максимальной мощности в течение 30 секунд.
3. Если нужно увеличить время приготовления, то еще раз нажмите ▶ . Каждым нажатием данной кнопки время увеличивается на 30 секунд.

РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ

1. Выберите микроволновый режим.
2. Нажимайте кнопки $\ominus$ и $\oplus$ пока на дисплее не появится символ ❄ .
3. Для выбора функции нажмите OK .
4. На дисплее появится время разморозки по умолчанию. Выберите желаемое время приготовления с помощью кнопок $\ominus$ и $\oplus$.
5. Нажмите ▶ для запуска разморозки по времени с выбранными параметрами.



ПРИМЕЧАНИЕ

Рекомендации относительно времени разморозки приведены в Руководстве по приготовлению блюд.



ИНФОРМАЦИЯ

Если на дисплее появится надпись «Turn», откройте дверцу. Переверните размораживаемый продукт и нажмите ▶ для продолжения.

РАЗМОРОЗКА ПО ВЕСУ

1. Выберите микроволновый режим.
2. Нажимайте кнопки $\ominus$ и $\oplus$ пока на дисплее не появится символ ❄ kg .
3. Для выбора функции нажмите OK .
4. На дисплее появится мигающая надпись «F01», соответствующая продукту по умолчанию. Выберите нужный продукт нажатиями кнопок $\ominus$ и $\oplus$.
5. Для подтверждения нажмите OK .
6. На дисплее появится мигающее число, соответствующее весу продукта по умолчанию. Выберите желаемый вес с помощью кнопок $\ominus$ и $\oplus$.
7. Для подтверждения нажмите OK .
8. Нажмите ▶ для запуска разморозки по весу с выбранными параметрами.

В таблице ниже перечислены программы разморозки по весу с допустимыми диапазонами веса продуктов, а также с временем разморозки и последующей выдержки (выдержка требуется, чтобы выровнялась температура размороженного продукта):

Программа	Продукт	Вес (кг)	Время (минуты)	Время выдержки (мин.)
F01	Мясо	0.10 – 2.00	2:10 – 43	20 – 30
F02	Птица	0.10 – 2.50	2:20 – 58	20 – 30
F03	Рыба	0.10 – 2.00	2 – 40	20 – 30
F04	Фрукты	0.10 – 0.50	2:36 – 13	10 – 20
F05	Хлеб	0.10 – 0.80	2:25 – 19	10 – 20



ИНФОРМАЦИЯ

Когда на дисплее появится надпись «Turn», откройте дверцу, переверните продукт и нажмите  для продолжения.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

1. С помощью соответствующей рукоятки выберите комбинированный режим «микроволны + конвекция».
2. На дисплее появится время приготовления по умолчанию. Выберите желаемое время приготовления с помощью кнопок  и .
3. Для подтверждения нажмите .
4. На дисплее появится уровень мощности по умолчанию. Выберите

желаемую мощность нажатиями кнопок  и .

5. Для подтверждения нажмите .
6. Нажмите  для запуска приготовления с выбранными параметрами.



ПРИМЕЧАНИЕ

Вы можете в любое время изменить температуру поворотом соответствующей рукоятки.



ПРИМЕЧАНИЕ

В этом режиме можно выбрать мощность до 600 Вт.

Инструкции по технике безопасности

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Вы можете включить эту функцию в любой момент во время использования печи.

Для включения блокировки удерживайте кнопку  нажатой в течение нескольких секунд, пока не раздастся звуковой сигнал, а на дисплее не появится символ  Печь заблокирована.

Если вы заблокируете выключенную печь, то она не включится даже после выбора режима приготовления.

Если вы заблокируете печь во время ее работы, то будут заблокированы только дисплей и сенсорные кнопки.

Для отключения блокировки удерживайте кнопку  нажатой в течение нескольких секунд, пока не раздастся звуковой сигнал.

ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ

Демонстрационный режим используется в выставочных залах, чтобы покупатели видели, что каждая функция печи работает как описано, но без включения нагрева или микроволн.

Для включения демонстрационного режима нажмите кнопки  и .

Для отключения демонстрационного режима снова нажмите кнопки  и .

Функция Hydroclean® от Тека

Эта функция существенно облегчает очистку стенок печи от брызг жира и пригоревших остатков пищи. Для облегчения чистки не позволяйте грязи накапливаться. Очищайте печь регулярно.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТЕКА HYDROCLEAN®



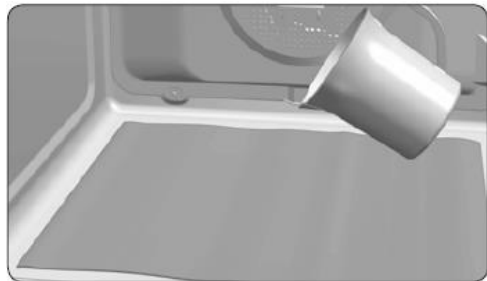
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не наливайте воду в разогретую печь — вы можете повредить эмаль.

Перед запуском цикла очистки обязательно дайте печи полностью остыть. При запуске цикла очистки слишком горячей печи результат будет существенно хуже, а покрытие может пострадать. Сначала извлеките из камеры печи все противни и решетки, а также опоры противней и телескопические направляющие.

Как это сделать, написано в прилагаемом к печи Руководстве по установке и обслуживанию.

1. Когда печь полностью остынет, расстелите на дне ткань.



2. Аккуратно залейте на дно печи 200 мл воды.



ИНФОРМАЦИЯ

Для лучшего результата можно добавить на стакан воды чайную ложку мягкого моющего средства и вместо чистой воды залить в печь полученный раствор.

3. Поверните рукоятку выбора режима в положение .
4. Выберите температуру 90°C.
5. С помощью таймера задайте время нагрева 4 минуты.
6. Через 4 минуты прозвучит сигнал, и нагрев отключится.
7. Поверните рукоятку выбора режима в положение .
8. Дайте печи остыть в течение примерно 20 минут.



ВАЖНО

Не открывайте дверцу печи, пока она полностью не остынет. Это необходимо для надлежащего выполнения функции Hydroclean®.

9. После этого можно стереть остатки загрязнений влажной тканью и удалить из камеры оставшуюся воду.

Функция Hydroclean® работает со слабым нагревом. Однако время остывания печи зависит от температуры в помещении.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прежде чем прикасаться к стенкам камеры, убедитесь, что они достаточно остыли.

Если после функции Hydroclean® требуется более основательная очистка, то ее можно произвести с помощью мягкого моющего средства и неабразивной губки.

Технические характеристики

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Переменное напряжение..... (см. табличку данных)
- Потребляемая мощность 3500 Вт
- Мощность гриля / Maxigrill 1400 Вт / 2500 Вт
- Мощность Нижний нагрев 1150 Вт
- Мощность режима Горячий воздух..... 1800 Вт
- Мощность микроволн на выходе 1000 Вт
- Частота микроволн 2450 МГц
- Габаритные размеры (ш×в×г) 455 x 595 x 562 мм
- Размеры камеры печи (ш×в×г)..... 475 x 365 x 232 мм
- Объем камеры печи..... 40 л
- Вес 38,2 кг

Содержание

Описание функций печи	120	Комбинированный режим.....	127
Использование печи и охрана		Металлические емкости и алюминиевая	
окружающей среды	121	фольга	127
Традиционные режимы	122	Крышки	127
Микроволны	122	ПТИЦА	144
Преимущества микроволнового		Таблицы температур и времени....	144
излучения для приготовления пищи		Мясо	145
.....	122	Рыба.....	147
Приготовление блюд в микроволновой		Пицца	148
печи.....	123	Хлеб	149
Приготовление блюд в микроволновой		Гарниры и блюда из макарон.....	150
печи.....	124	Кондитерские изделия.....	151
Разморозка.....	125	Разморозка по времени.....	154
Общие указания по разморозке....	125	Посуда	156
Посуда для печи.....	126		
Микроволны	126		
Проверка посуды	126		
Обычные функции	126		

Описание функций печи



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доступные функции зависят от конкретной модели печи.

Чтобы проверить, какие функции доступны именно для вашей печи, обратитесь к Руководству пользователя, прилагаемому к данному Руководству по приготовлению блюд.



ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Этот режим используется для выпечки кексов, когда требуется равномерный нагрев, чтобы получить пористую структуру.



ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Подходит для жарки и запекания. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух по камере печи, благодаря чему уменьшается время приготовления и необходимая температура.



ГРИЛЬ И НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Отлично подходит для жарки. Можно использовать для жарки любых кусков мяса любого размера.



МАКСИГРИЛЬ

Для жарки поверхностей больше, чем под обычным грилем, на большей мощности для ускоренного поджаривания продуктов.



ГРИЛЬ

Поджаривание и подрумянивание. Гриль поджаривает продукт снаружи, не затрагивая его внутреннюю часть.

Подходит для плоских кусков продуктов, таких как стейки, ребрышки, рыба и тосты.



ГРИЛЬ / МАКСИГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Для равномерной жарки с одновременным подрумяниванием снаружи. Идеально подходит для одновременного приготовления в гриле нескольких видов продуктов. Хорошо справляется с крупными кусками, например, с птицей или дичью целиком. Кладите мясо на решетку для гриля, а под нее ставьте противень для сбора мясного сока.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Нагрев идет только снизу, со дна печи. Подходит для подогрева тарелок, для расстойки и подъема теста и для других подобных задач.



ТУРБОРЕЖИМ + НИЖНИЙ НАГРЕВ (РЕЖИМ ПИЦЦЫ)

Отлично подходит для приготовления пиццы, выпечки закрытых и открытых пирогов и бисквитов.



ТУРБОРЕЖИМ

Вентилятор распределяет горячий воздух, поступающий от нагревательного элемента, расположенного в задней части духовки. Благодаря равномерному распределению тепла можно одновременно готовить на двух полках.



МЕДЛЕННАЯ ВАРКА

Этот режим специально разработан для приготовления традиционных запеканок, тушеных блюд, а также для любых других блюд, требующих

длительного приготовления при слабом нагреве.

ЕСО ЭКО-программа

Для готовки с минимальным расходом электроэнергии. Печь работает в режиме традиционного нагрева и автоматически выключается за несколько минут до истечения заданного времени. За оставшееся время блюдо успевает дойти благодаря остаточному теплу в печи. Рекомендуется для рыбы и разных видов жареного мяса.

❄️ РАЗМОРОЗКА

Этот режим подходит для медленной разморозки продуктов, особенно для тех, которые употребляют без разогрева, например, соусы, кондитерские изделия, пироги, кексы и пр. В некоторых моделях этот режим позволяет разогревать пищу горячим воздухом на двух уровнях. HI (высокий уровень) лучше подходит для разнообразных мясных блюд, а LO (низкий уровень) для рыбы, выпечки и хлеба.

🌀 МИКРОВОЛНЫ

Этот режим идеально подходит для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

🍲 КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ С МИКРОВОЛНАМИ

Этот режим отлично подходит для приготовления лазаньи, птицы, жареного картофеля и подрумяненных блюд.

🍞 ПОДЪЕМ ТЕСТА

Этот режим специально предназначен для подъема и расстойки теста для хлеба и выпечки.

⬆️ БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Этот режим позволяет быстро разогреть печь до выбранной температуры.

Используйте его, когда по рецепту нужно начинать приготовление блюда при какой-то определенной температуре.

Использование печи и охрана окружающей среды

Советы по энергосбережению:

- Уберите из печи все принадлежности, которые не нужны для приготовления вашего блюда.
- Используйте посуду, предназначенную для микроволновых печей, предпочтительно темную.
- Во время работы печи как можно меньше открывайте дверцу.
- Избегайте разогрева пустой печи. Предпочтительно класть продукты в холодную печь, если это допускается по рецепту.

- Если ваша печь имеет эко-программу, готовьте на ней все блюда, рецепт которых допускает такое приготовление. Если блюдо готовится долго, то выключите печь за 5–10 минут до окончания времени приготовления: таким образом вы сможете использовать остаточное тепло печи для того, чтобы блюдо дошло.
- Если ваша печь оснащена вентилятором, то старайтесь одновременно готовить в ней несколько блюд.



Традиционные режимы

Режимы приготовления различаются для разных моделей. В приведенных таблицах представлено рекомендуемое время приготовления основных блюд.

Однако в этих таблицах показано лишь ориентировочное время и температура приготовления блюд. Рекомендуется для начала выбрать минимальные значения и при необходимости увеличивать их.

Старайтесь всегда использовать нижнюю границу соответствующего диапазона, приведенного в таблице.

Как правило, время приготовления определено из расчета того, что продукты будут помещены в холодную печь.

Если по рецепту требуется предварительно нагреть печь, это будет указано отдельно.

Некоторые модели оснащены режимом быстрого предварительного нагрева. При

использовании этого режима время приготовления будет меньше, чем указано в таблицах. При использовании данного режима кладите продукты в печь, только когда она нагреется до выбранной температуры.

Уровни решеток и противней в печи считаются снизу вверх:

1: Нижний.

2/3: Средний.

4: Верхний.

Уровень 4 предназначен для поджаривания и подрумянивания грилем. Для того, чтобы блюдо готовилось как можно более равномерно, кладите продукты на середину решетки или противня.

Микроволны

ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

В традиционных духовых шкафах тепло, выделяемое электрическими нагревательными элементами или газовыми горелками, медленно распространяется от наружного слоя продуктов в их толщу. При этом очень большая часть энергии расходуется впустую, на нагрев воздуха, стенок духового шкафа и посуды.

В микроволновой печи тепло образуется в самом продукте и распространяется из его середины к наружному слою. Тепло не расходуется на нагрев воздуха, стенок печи и посуды (если посуда подходит для использования в микроволновой печи);

иными словами, нагреваются только продукты.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Быстрое приготовление: в общем случае время приготовления на 3/4 меньше, чем при традиционном способе нагрева.
2. Чрезвычайно быстрая разморозка, за время которой не успевают размножиться вредные бактерии.
3. Экономия электроэнергии.
4. Сохранение полезных веществ в продуктах благодаря сокращению времени их приготовления.
5. Простота очистки.

Как работает микроволновая печь

Сердцем микроволновой печи является высоковольтная электронная лампа-магнетрон, которая преобразует электрическую энергию в микроволновое излучение. Это электромагнитное излучение направляется в камеру микроволновой печи по волноводу и распределяется с помощью специального металлического отражателя или благодаря вращению столика с продуктами.

В камере печи микроволновое излучение распространяется в разных направлениях, отражается от металлических стенок и равномерно проникает в продукты.

Почему еда нагревается

В большинстве продуктов содержится вода, молекулы которой под действием микроволнового излучения начинают вибрировать.

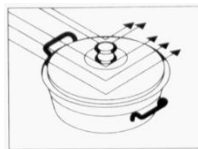
Благодаря этой вибрации молекул образуется тепло, которое поднимает температуру продуктов, размораживает их, готовит или разогревает.

Поскольку тепло возникает в толще продуктов:

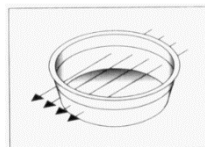
- их можно готовить практически без жидкости, кулинарного жира или масла;
- разморозка, нагрев и приготовление в микроволновой печи происходят гораздо быстрее, чем в традиционном духовом шкафу;
- в продуктах сохраняются витамины, минеральные и питательные вещества;
- сохраняется натуральный цвет, вкус и аромат продуктов.

Микроволновое излучение проникает через фаянс, стекло, картон и пластмассу, но не проходит через металл. По этой причине нельзя использовать в микроволновых печах металлические емкости и посуду с металлическими частями, включая металлизированный («золотой» или «серебряный») рисунок.

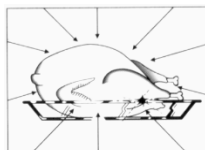
Микроволны отражаются от металла...



...но легко проникают через стекло и фаянс...



...и поглощаются продуктами.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Микроволновой печи, прочитайте брошюру «Установка и обслуживание».

При готовке в микроволновой печи следуйте приведенным ниже рекомендациям:

- Перед разогревом или приготовлением продуктов **со шкуркой либо кожей** (напр., яблок, помидоров, картофеля, сосисок) **наколите их**, чтобы они не взорвались. Если продукты нужно порезать на кусочки, то сделайте это до приготовления.
- Перед использованием посуды убедитесь, что она подходит для микроволновой печи (см. раздел о типах посуды).
- При приготовлении продуктов с малым содержанием влаги (напр., **при размораживании хлеба**, приготовлении попкорна и пр.) вода из них очень быстро

испаряется. После этого микроволновая печь работает так, как будто она пустая, и продукты могут загореться. В этом случае может быть повреждена как посуда, так и сама микроволновая печь. Поэтому для таких продуктов следует выставлять минимальное время приготовления и постоянно следить за процессом.

- В микроволновой печи нельзя нагревать большое количество масла (**для жарки**).
- **Готовые блюда** перед разогревом часто приходится перекладывать в тарелки, так как контейнеры, в которых они продаются, не всегда подходят для микроволновой печи. Следуйте рекомендациям на упаковке готового блюда.
- Если вы хотите поставить в микроволновую печь **одновременно несколько емкостей**, например, чашек, то равномерно распределите их по столу/основанию.
- Не закрывайте пакеты **металлическими зажимами**. Используйте только пластмассовые зажимы. Для свободного выхода пара наколите пакет в нескольких местах.
- При разогреве и приготовлении пищи проследите, чтобы она нагрелась **до температуры не ниже 70°C**.
- Во время приготовления на дверце печи может образоваться **конденсат**, который может даже начать стекать по стеклу. Это нормально, особенно при достаточно низкой температуре в помещении. Образование конденсата не мешает работе печи. После того, как еда будет готова, просто вытрите стекающую воду.
- Для разогрева жидкостей используйте **посуду с широким горлышком**, чтобы пар мог легко выходить.

Готовьте блюда в соответствии с рецептами, учитывая приведенные в таблицах время приготовления и мощность.

Однако не следует забывать, что все данные в таблицах носят лишь рекомендательный характер и сильно зависят от исходного состояния продуктов, их температуры, содержания влаги и состава. Рекомендуется выбирать время приготовления и мощность индивидуально для каждой ситуации. В зависимости от конкретных характеристик продукта вам, возможно, придется увеличить или сократить время приготовления или выбрать другой уровень мощности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1. Чем больше продуктов вы положите в микроволновую печь, тем дольше придется их готовить. Следуйте простому правилу:
 - две порции вместо одной >> удвоенное время
 - половина порции вместо целой >> половина времени
2. Чем ниже температура, тем дольше приготовление.
3. Продукты, содержащие много влаги, нагреваются значительно быстрее.
4. Для более равномерного приготовления как можно более равномерно распределяйте продукты по дну посуды. Если вы положите более плотные продукты по краям тарелки, а менее плотные посередине, то можно добиться одновременного нагрева разных видов продуктов.
5. Дверцу микроволновой печи можно открывать в любой момент, даже когда печь работает. При этом срабатывает блокировка, и печь останавливается автоматически. Для возобновления ее работы закройте дверцу и нажмите кнопку пуска.
6. Для сокращения времени приготовления и сохранения полезных свойств продуктов можно накрывать их специальной крышкой. Крышка для использования в микроволновой печи

должна свободно пропускать микроволны и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

7. Для достижения наилучших результатов при разогревании небольшого количества продуктов (например, стакана воды, чашки с молоком или пакета с воздушной кукурузой) рекомендуем поместить продукты на стеклянный противень и установить его на 1-й уровень или выше.
8. Регулярно поворачивайте или перемешивайте пищу, чтобы улучшить равномерность разогрева.
9. Для достижения наилучших результатов при приготовлении пищи в

микроволновой печи необходимо вынуть подставку, поместить продукты на стеклянный противень и установить его на нижний уровень или выше.

10. Не помещайте продукты или посуду с продуктами/жидкостью непосредственно на нижнюю поверхность полости печи. Для достижения лучших результатов при разогреве всегда помещайте продукты или посуду с продуктами/жидкостью на стеклянный противень.
11. Не закрывайте дно камеры микроволновой печи листами алюминиевой или оловянной фольги, так как существует опасность повреждения печи.

Разморозка

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО РАЗМОРОЗКЕ

1. Для разморозки продуктов используйте только посуду, подходящую для микроволновой печи (фаянс, стекло, некоторые виды пластмасс).
2. Функция «разморозки по весу» и время, приведенное в соответствующих таблицах, действуют только для сырых продуктов.
3. Время разморозки зависит не только от веса продукта, но и от толщины куска. Учитывайте это при замораживании продуктов. Укладывайте продукты в емкость равномерно.
4. Распределяйте продукты в камере печи как можно более равномерно. Самая толстая часть куска рыбы или куриной ножки должна быть направлена наружу. Самые тонкие части куска можно защитить кусочком алюминиевой фольги. Важно: Алюминиевая фольга ни в коем случае не должна касаться стенок печи, иначе она будет искрить.
5. Если вы размораживаете слишком толстый кусок, его нужно будет несколько раз перевернуть.

6. Раскладывайте замороженные продукты как можно ровнее, так как слишком тонкие и узкие части куска оттаивают существенно быстрее, чем толстые и широкие, и могут начать поджариваться, в то время как остальная часть еще не растаяла до конца.
7. Не пытайтесь полностью разморозить продукты с высоким содержанием жира, такие как сливочное масло, сливочный сыр или сливки. Лучше дополнительно подержать их несколько минут при комнатной температуре перед подачей на стол. Если в подвергавшихся ультра-заморозке сливках вы обнаружите кусочки льда, то достаточно перемешать их перед употреблением.
8. При размораживании птицы кладите ее на перевернутую тарелку, чтобы сок мог свободно стекать.
9. Чтобы при размораживании хлеб не пересыхал, заверните его в салфетку.
10. Регулярно переворачивайте продукты.
11. Перед разморозкой извлеките продукты из упаковки и не забудьте

снять с них любые металлические предметы, например, проволоку и зажимы. Если продукты были заморожены в контейнере, подходящем для использования как в морозильной камере, так и в микроволновой печи, то достаточно снять с него крышку. Во всех других случаях придется переложить замороженные продукты в емкости, которые можно использовать в микроволновой печи.

12. Жидкость, образовавшуюся при размораживании продуктов, особенно птицы, нужно вылить. Ни в коем случае нельзя допускать контакта этой жидкости с другими продуктами.

13. Не забывайте, что после размораживания в микроволновой печи нужно дать продуктам некоторое время постоять при комнатной температуре, чтобы они окончательно оттаяли.

Посуда для печи

МИКРОВОЛНЫ

При использовании режима микроволн не забывайте, что микроволновое излучение отражается от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, глина, пластмасса и бумага пропускают микроволновое излучение.

Поэтому в микроволновой печи нельзя использовать металлическую посуду, а также посуду из других материалов с металлическими деталями, в том числе с металлизированным («золотым» и «серебряным») рисунком. Посуду из стекла или глины с металлизированной отделкой или с входящим в ее состав металлом (напр., хрусталь) тоже нельзя использовать в микроволновых печах.

Идеальная посуда для микроволновых печей — это посуда из стекла, жаростойкого фарфора или глины, либо из жаростойкой пластмассы. Очень тонкое и хрупкое стекло либо фарфор можно использовать только для кратковременного подогрева.

Тепло от горячих продуктов передается посуде, которая может очень сильно нагреться. Поэтому никогда не прикасайтесь к посуде без прихватки!

ПРОВЕРКА ПОСУДЫ

Возьмите посуду, насчет которой у вас возникли сомнения, поставьте ее в печь и включите режим микроволн на максимальной мощности на 20 секунд. Если после этого посуда останется холодной или чуть теплой на ощупь, то ее можно использовать. Если же посуда станет горячей или начнет искрить, это означает, что она непригодна для использования в микроволновой печи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если вы собираетесь готовить в режиме микроволн, то убедитесь, что в камере печи нет ничего лишнего; в том числе необходимо убрать и металлические противни и решетки, входящие в комплект бытового прибора, но предназначенные для использования в других режимах.

ОБЫЧНЫЕ ФУНКЦИИ

Для использования в режимах гриля и конвекции посуда должна выдерживать температуру не ниже 300°C.

В режиме гриля нельзя использовать посуду из пластмассы.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

Для использования в комбинированном режиме посуда должна подходить как для режима гриля, так и для режима микроволн.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ И АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Готовые блюда в алюминиевых контейнерах или в алюминиевой фольге можно разогревать в микроволновой печи только при соблюдении следующих условий:

Учитывайте рекомендации изготовителя готового блюда, приведенные на упаковке.

- Металлические контейнеры не должны быть выше 3 см и не должны касаться стенок камеры (**минимальное расстояние до стенки 3 см**). Необходимо снять алюминиевую крышку или фольгу, которой закрывается контейнер.
- Ставьте металлический контейнер непосредственно на дно печи. Если вы используете металлическую решетку, то поставьте контейнер на керамическую тарелку. Ни в коем случае не ставьте контейнер прямо на решетку!
- Время разогрева придется увеличить, так как микроволновое излучение будет попадать в продукты только сверху. Если вы сомневаетесь, то лучше переложите еду в посуду, заведомо подходящую для микроволновой печи.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для защиты отдельных

участков продуктов при разморозке. Можно прикрыть фольгой от чрезмерного нагрева края и углы нежных продуктов, таких как птица или рубленое мясо.

- **Важно:** алюминиевая фольга не должна касаться стенок камеры микроволновой печи, поскольку она может начать искриться.

КРЫШКИ

Рекомендуем накрывать продукты стеклянной или пластмассовой крышкой либо пищевой пленкой, поскольку:

1. Это предотвратит излишнее испарение (особенно при длительном приготовлении);
2. Сократится время приготовления;
3. Блюдо не пересохнет;
4. Сохранится вкус и аромат еды.

В крышке должны быть отверстия для выхода пара, чтобы под ней не создавалось избыточное давление. Полиэтиленовые пакеты тоже следует открывать. Бутылочки и баночки с детским питанием и прочие подобные емкости можно разогревать только без крышечек, иначе они могут взорваться.



ПРИМЕЧАНИЕ

Общее представление о том, какая посуда подходит для каждого случая, можно получить из главы «Посуда для печи» в настоящем Руководстве.

	ВЕС (KG)	ПРОТИВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (MIN)	ПОСУДА
Утка	1,50	1		190-210	55-60	Противень
				170-190	45-55	
						
Утиная грудка	0,40	4		180-190	10-12	Решетка
				200-210	8-10	
						
Утиные	2 шт	2/3		170-190	45-50	Противень
				160-180	55-60	
						
Курица	1,20	1		190-210	55-60	Противень
				170-190	50-55	
						
Куриные	4 шт	2/3		190-210	25-30	Противень
				190-200	20-25	
						
Индейка	4,00	1		190-200	70-75	Противень
				180-200	65-70	
						

	ВЕС (KG)	ПРОТИВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (MIN)	ПОСУДА
Жаркое из 	2, 00	1		190-210	85-90	Противень
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Жаркое из 	0,60	2/3		190-200	45-50	Противень
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
Изделия из мясного фарша	1,00	2/3		175-180	45-50	Противень
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Отбивные из говядины	0,50	2/3		220	15	Решетка
Говяжий стейк	1,00	2/3		220	15	Решетка
				220	25-30	
						
Тушеная говядина	1,00	2/3		180-200	33-45	Противень
				180-200	25-30	
						
Жаркое из свинины	1,00	2/3		180-190	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свинные	0,50	2/3		200-220	15	Решетка

	ВЕС	ПРОТИВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ПОСУДА
	(KG)			(°C)	(MIN)	
Свиная лопатка	1,50	2/3		190-200	55-60	Противень
				190-200	40-50	
						
Молочный	1,40	2/3		190-210	60-70	Противень
				170-190	70-75	
						
Свиные	0,50	2/3		190-210	25-30	Противень
				190-210	30	
						
Свиная рулька	1,00	2/3		190-210	50-55	Решетка
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Кабанятина	2 шт	2/3		180	15	Решетка
				190-200	12-15	
						
Баранина	1,00	2/3		190-210	35-40	Противень
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Мясо на кости с суставом	0,60	2/3		170-190	45-55	Противень
				180-190	35-40	
						
Кенгурятина	2,00	1		190-210	55-60	Противень
				180-200	45-55	

	ВЕС	ПРОТИВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ПОСУДА
	(KG)			(°C)	(MIN)	
Сибас, запеченный в соли	1,00	2/3		180-200	20-25	Противень
				190-200	18-20	
						
Морской лещ	1,00	2/3		190-200	20-25	Противень
				190-200	10-15	
						
Медальоны из хека	1,10	2/3		190-210	15-20	Противень
				180-200	10-12	
						
Медальоны из лосося	1,10	2/3		190-200	15-20	Противень
				200-210	10-15	
						
Рыбный мусс	2,00	1	 	160 150-160	50 60-65	Неглубокое блюдо
Волован с рыбой	0,50	2/3		180-190*	18-20	Противень

* Для приготовления этих блюд сначала разогрейте пустую печь и кладите в нее продукты, лишь когда будет достигнута нужная температура.

	ВЕС (KG)	ПРОТИВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (MIN)	ПОСУДА
Пицца на толстом тесте	0,60	2/3		190-210	30-35	Решетка
			 	190-200	20-25	
Пицца на тонком тесте	0,60	2/3		190-200	15-20	Решетка
			 	200-210	10-15	

	ВЕС (KG)	ПРОТИВЕНЬ ПОЛОЖЕНИЕ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (MIN)	ПОСУДА
Белый хлеб	0,50	2/3		200-220	20-25**	Противень
Ржаной хлеб	0,15	2/3		200-220	10-15**	Противень
Хлеб из цельнозерно вой муки	0,15	2/3		200-220	10-30**	Противень

** Подъем и расстойка, 100°C, примерно 30 мин. 

ГАРНИРЫ И БЛЮДА ИЗ МАКАРОН

	ВЕС (KG)	ПРОТИВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (MIN)	ПОСУДА
Печеный картофель	1,00	1		180-190	55-60	Противень
			 	180-200	40-45	
Овощи-гриль	1,00	2/3		190-210	30-45	Решетка
Грибы	0,50	2/3		200-210	13	Решетка
Лазанья		2/3		200-210	35-40	Противень

	ВЕС	ПРОТИВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ПОСУДА
	(KG)			(°C)	(MIN)	
Бисквиты	0,50	2/3		180-200*	25-30	Неглубокое блюдо
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Дрожжевое тесто	0,50	2/3		170-190*	20-25	Неглубокое блюдо
				170-180*	25-30	
						
Песочное тесто	0,50	2/3		180-190*	15-20	Неглубокое блюдо
				170-180*	15-20	
						
Слоеное тесто	0,30	2/3		180-190*	20-22	Противень
				180-190*	18-20	
						
Дрожжевое слоеное тесто	0,50	2/3		180-190*	18-20	Противень
Творожная запеканка	0,40	2/3		180*	24	Противень
				180-190*	20	
						
Заварное пирожное	0,50	2/3		190*	30	Неглубокое блюдо

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС	ПРОТИВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ПОСУДА
	(KG)			(°C)	(MIN)	
Чизкейк	0,80	2/3		180	30-35	Противень
				180-290	25-30	
						
Медовое печенье	0,60	2/3		170-190*	40-45	Блюдо
				180-190*	35-40	
						
Безе		2/3		100-110	190	Противень
				100-110	170-180	
						
Миндальное печенье-безе	0,50	4		110-120*	15-20	Противень
Йогурт	1 литр	***		45-50	8 godzin 8 часов 8 saat 8 ore	Баночки для йогурта
Конфитюр	1,00	2/3		100-110	18-20	Посуда
Кексы-магдаленки	0,40	2/3		200-210*	30	Формочки
				200*		

	ВЕС (KG)	ПРОТИВЕНЬ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (MIN)	ПОСУДА
Тесто	0,40	1	 	200-220* 200*	25-30 25	Противень
Бисквит	0,60	2/3	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Неглубокое блюдо
Компот из яблок	0,50	1		160-170	35	Противень
Пудинг	1 litr 1 литр 1 litre 1 litru	2/3		100	60-70	Форма для пудинга
Заварное пирожное	0,20	2/3	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Противень

* Для приготовления этих блюд сначала разогрейте пустую печь и кладите в нее продукты, лишь когда будет достигнута нужная температура.

*** Ставьте баночки для йогурта прямо на дно печи

РАЗМОРОЗКА ПО ВРЕМЕНИ

ПРОДУКТ	ВЕС (KG)	РЕЖИМ	ВРЕМЯ (MIN)	ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ (MIN)
Мясо (телятина, говядина, свинина)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Гуляш	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Рубленое мясо/	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Сосиски	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Птица (порционно)/	250		5-6	5-10
Курица	1000		20-24	20-30
Рыбное филе	200		4-5	5-10
Форель	250		5-6	5-10
Креветки	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Фрукты	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Хлеб	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Сливочное масло	250		8-10	10-15
Сливочный сыр	250		6-8	10-15
Сливки	250		7-8	10-15

РАБОЧИЙ РЕЖИМ ТИП ПОСУДЫ	МИКРОВОЛНЫ		ОБЫЧНЫЕ ФУНКЦИИ	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ
	РАЗМОРОЗКА/ РАЗОГРЕВ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ		
Стекло и фарфор 1) Бытовой, не-жаростойкий, для мытья в посудомоечной машине	Да	Да	Нет	Нет
Глазурованная керамика Жаростойкое стекло и фарфор	Да	Да	Да	Да
Фаянсовая и глиняная посуда неглазурованная глазурованная без металлизированного рисунка	Да	Да	Нет	Нет
Глиняная посуда глазурованная неглазурованная	Да Нет	Да Нет	Нет Нет	Нет Нет
Пластмассовая посуда 2) жаростойкая до 100°C жаростойкая до 250°C	Да Да	Нет Да	Нет Нет	Нет Нет
Полимерные пленки 3) Пленка для пищевых продуктов Целлофан	Нет Да	Нет Да	Нет Нет	Нет Нет
Бумага, картон, пергамент 4)	Да	Нет	Нет	Нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевые емкости 5) Принадлежности (решетка)	Да Нет Да	Нет Да Да	Да Да Да	Нет Да Нет

1. Не допускается использовать посуду с «золотыми» и «серебряными» каемками, а также хрустальную посуду.
2. Следуйте указаниям изготовителя!
3. Не закрывайте пакеты металлическими зажимами. Накальвайте пакеты. Пищевую пленку можно использовать только для того, чтобы прикрыть продукты сверху.
4. Не используйте бумажные тарелки.
5. Используйте только неглубокие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен соприкасаться со стенками камеры.

TEKA