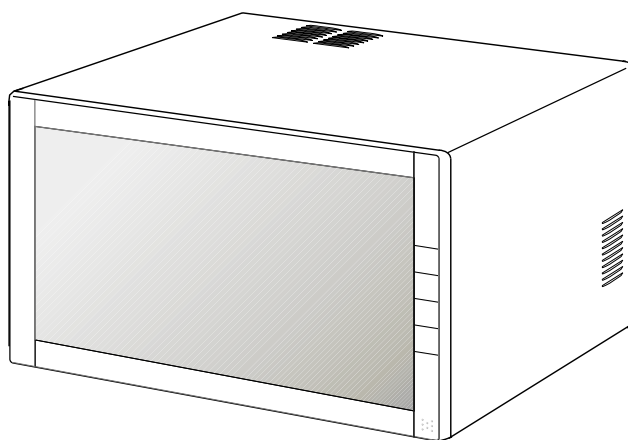


**Микроволновая печь**  
с технологией Super Showerwave,  
конвекционным приготовлением и грилем

# Инструкция по эксплуатации



**EMC 3085 S**

Перед использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию  
При соблюдении всех указаний печь будет служить Вам долго и надежно

# Содержание

<b>Технические данные</b> .....	<b>3</b>
<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>3</b>
<b>Установка</b> .....	<b>5</b>
<b>Описание микроволновой печи и ее аксессуаров</b> .....	<b>6</b>
<b>Панель управления</b> .....	<b>7</b>
Выбор языка .....	8
Установка времени .....	9
Блокировка от детей и демонстрационный режим .....	9
Как пользоваться кухонным таймером .....	10
Быстрый старт .....	10
Выбор мелодии .....	11
<b>Подходящая посуда</b> .....	<b>11</b>
<b>Приготовление при помощи микроволн</b> .....	<b>17</b>
<b>Приготовление на гриле</b> .....	<b>18</b>
<b>Конвекционное приготовление</b> .....	<b>19</b>
<b>Комбинированное приготовление</b> .....	<b>20</b>
<b>Приготовление в несколько стадий</b> .....	<b>22</b>
<b>Автоматическое размораживание по весу</b> .....	<b>23</b>
<b>Сенсорное приготовление и подогрев</b> .....	<b>27</b>
<b>Программы автоматического приготовления</b> .....	<b>30</b>
<b>Рецепты для программ автоматического приготовления</b> .....	<b>32</b>
Приготовление пирожных / пудингов .....	32
Бисквитный пудинг/торт: .....	32
Бисквитный пудинг .....	32
Бисквитный пудинг/торт: .....	33
Торт Виктория .....	33
Фруктовый пирог: .....	33
Легкий фруктовый пирог .....	33
Шоколадный пирог .....	34
Лепешки .....	35
<b>Медленное приготовление</b> .....	<b>35</b>
<b>Что делать, если...</b> .....	<b>37</b>
<b>Уход и чистка</b> .....	<b>38</b>
<b>Прежде чем обратиться в сервисный центр</b> .....	<b>38</b>
<b>Автоматические программы</b> .....	<b>39</b>
<b>Краткий справочник по эксплуатации печи</b> .....	<b>40</b>

# Технические данные

Название модели	EMC 3085 S
Источник питания	230 В
Максимальная мощность микроволн	900 Вт*
Мощность гриля	1200 Вт
Мощность конвекционного нагревателя	1200 Вт
Объем печи	32 л
Внешние размеры (Ш x Г x В)	550 x 472 x 355
Вес нетто	25 кг
	* согласно тестам IEC 705

## Правила техники безопасности

1. При кипячении воды и других жидкостей используйте контейнер с широким горлышком, чтобы воздушные пузырьки могли свободно выходить на поверхность и жидкость не перекипала. Перегрев жидкости до температуры выше температуры кипения может происходить без образования пузырьков. Это может повлечь за собой внезапное закипание и переливание горячей жидкости через край.
2. Не включайте печь, если она пуста. Печь сломается.
3. Не следует использовать микроволновую печь для приготовления фритюра (жарка в большом количестве жира), так как нет возможности контролировать температуру жира, и он может перегреться.
4. Никогда герметично не закрывайте контейнеры, в которых готовите пищу. Необходимо накрывать пищу негерметично.
5. Небольшие количества пищи с низким содержанием влаги или с высоким содержанием жира и сахара могут подгореть, пересохнуть или возгореться, будучи приготавливаемыми или подогреваемыми слишком долго. Имейте в виду, что для приготовления или подогревания пищи требуется мало времени: например, для подогревания одного пирожка с начинкой требуется всего около 15 секунд.
6. Продукты с непористой кожурой, коркой или мембранами (яблоки, картофель, помидоры, сосиски) во избежание сильного давления пара и растрескивания нужно протыкать.
7. Если для разогревания пищи Вы используете одноразовую посуду из пластика, бумаги или других легко воспламеняющихся материалов, состояние пищи рекомендуется периодически проверять в течение времени приготовления.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Во время приготовления пищи из-под дверцы может выходить пар, сама дверца может запотевать, а под ней могут образовываться капли воды. Это является следствием процесса конденсации тепла от продуктов питания. Данный процесс не влияет на работу прибора. Камера для приготовления пищи закрывается дверцей не абсолютно герметично. Данное технологическое решение является частью системы безопасности Вашей печи.

### ХОТЯ ВАША ПЕЧЬ ОСНАЩЕНА ЗАЩИТНЫМИ УСТРОЙСТВАМИ, ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ПРАВИЛА:

- A. Не пытайтесь взломать предохранительные блокираторы.
- B. Не помещайте никаких предметов между дверцей печи и камерой для приготовления, следите за тем, чтобы на дверной прокладке не скапливались остатки пищи. Регулярно протирайте дверную прокладку мягким моющим средством, промывайте водой и вытирайте насухо. Никогда не используйте абразивные порошки и губки.
- C. На открытую дверцу не должны оказываться нагрузки. Например, если ребенок повиснет на открытой дверце, печь может упасть на него и нанести травмы.
- D. Не используйте поврежденную печь. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- E. Дети могут пользоваться микроволновой печью самостоятельно только в том случае, если они были обучены безопасной эксплуатации печи и осознают опасность, связанную с неправильным использованием прибора.

# Дополнительные инструкции по безопасности

При использовании прибора следует соблюдать следующие меры предосторожности:

1. **Перед началом использования печи полностью прочитайте руководство по эксплуатации.**
2. **При первом использовании гриля и функции конвекционного приготовления на несколько минут могут появиться дым и неприятный запах. Это является нормальным для первого использования данных функций и не является причиной для тревоги.**
3. Не оставляйте включенную микроволновую печь без присмотра.

**В случае возникновения пожара:**

- Не открывайте дверцу печи.
- Выключите печь.
- Выключите печь из штепсельной розетки или отключите напряжение в электрической сети.

**Другие важные меры предосторожности:**

**ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРИ ПОМОЩИ МИКРОВОЛН:**

1. Не помещайте в печь проволоку. Осмотрите приобретенные продукты на предмет наличия проволоки в упаковке, прежде чем помещать их в печь.
2. Важно поддерживать камеру для приготовления в чистоте. Брызги и остатки пищи на стенках камеры снижают производительность печи.
3. Не подогревайте пищу и жидкости в закрытых бутылках и банках. Необходимо обеспечить отток воздуха из контейнера.

4. Молоко и детское питание необходимо разогревать на уровне мощности **450 Вт**. После подогревания тщательно перемешайте и проверьте температуру пищи, прежде чем дать ее ребенку.
5. Будьте осторожны, когда берете чашки с горячей жидкостью с вращающегося основания. Во избежание опрокидывания чашки необходимо приподнимать, а не тащить к краю вращающегося основания. Размещайте чашки посередине вращающегося основания.

**ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ НА ГРИЛЕ:**

1. **Стекло смотровое окно может треснуть, если во время или непосредственно после приготовления на него попадет вода.**
2. **Пользуйтесь кухонными перчатками, чтобы поместить или достать пищу из печи. Старайтесь не касаться стенок камеры для приготовления.**
3. **Старайтесь не дотрагиваться до смотрового окна, когда помещаете или достаете пищу из печи.**
4. **Верхняя часть корпуса печи может сильно нагреваться во время работы. Поэтому не кладите ничего сверху печи. Не располагайте печь рядом с легко воспламеняющимися предметами, такими как гардины, бумажные полотенца и т.д.**
5. **Во время работы гриль может включаться и выключаться.**

## **ВНИМАНИЕ!**

- A. Не пытайтесь самостоятельно отрегулировать или отремонтировать печь. Не используйте поврежденную печь, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
- B. Ремонтные и наладочные работы, выполняемые неквалифицированным специалистом, могут быть опасны для жизни.
- C. В случае повреждения электрического кабеля во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен специалистом авторизованного сервисного центра или имеющим должную квалификацию лицом.
- D. Ни при каких условиях не снимайте какие-либо части или винты и не изменяйте никакие детали прибора.

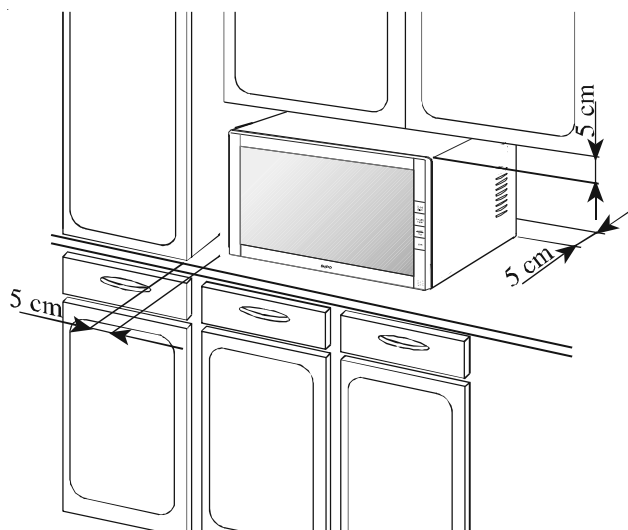
**ЭТО МОЖЕТ БЫТЬ ОЧЕНЬ ОПАСНО!**

**СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ!**

# Установка

## Расположение печи

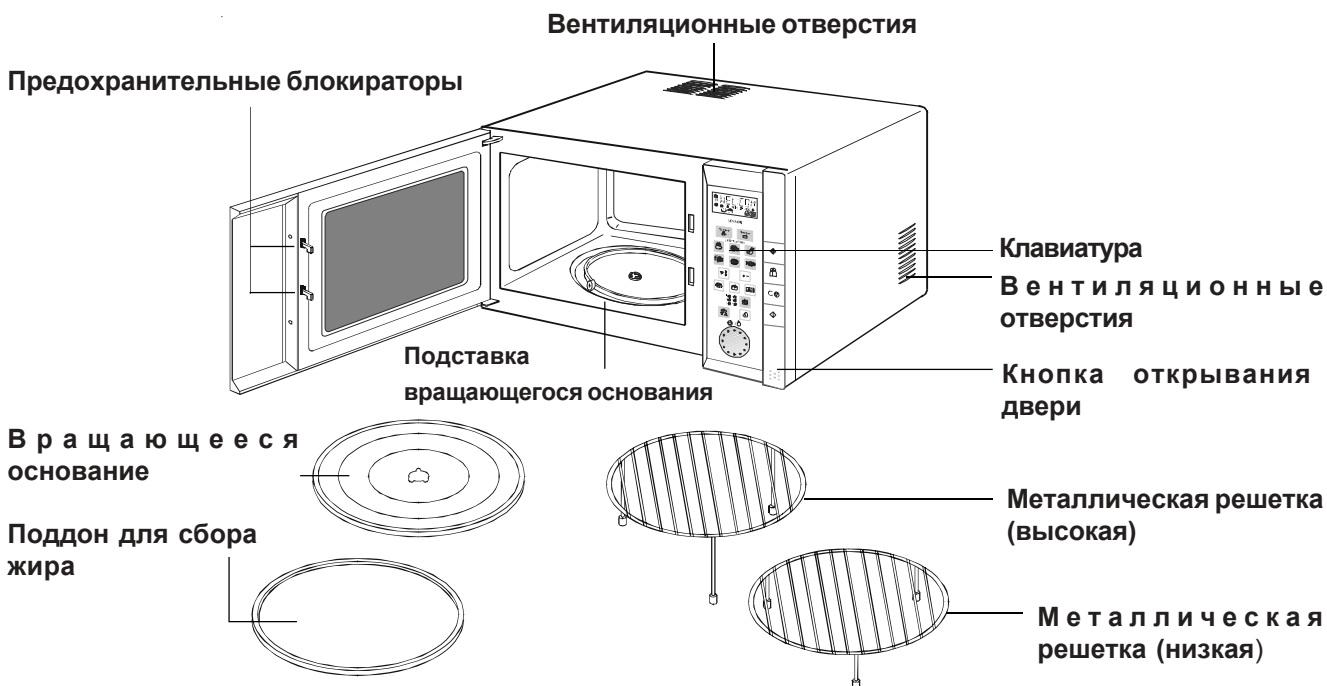
1. Разместите печь на гладкой ровной поверхности, достаточно крепкой, чтобы она гарантированно выдерживала вес прибора.
2. Не размещайте печь рядом с источниками тепла и влаги. Это может снизить ее производительность.
3. Блокировка вентиляционных отверстий на корпусе печи может привести к возникновению неисправностей. Поэтому по бокам, сзади и над печью необходимо оставить зазор минимум 5 см.
4. Данная печь соответствует директиве по электромагнитной совместимости 89/336/ЕЕС. Однако если она размещена слишком близко от телевизора или радиоприемника, могут все же наблюдаться помехи. Поэтому размещайте данные приборы как можно дальше друг от друга.
5. К штепсельной розетке, в которую включена печь, в любой момент должен быть обеспечен свободный доступ.



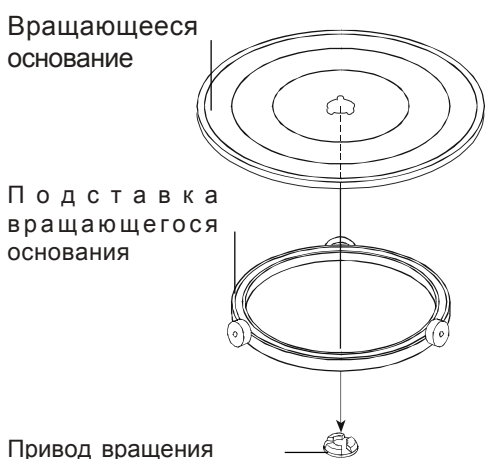
# Описание микроволновой печи и ее аксессуаров

В комплект печи входят следующие аксессуары:

Вращающееся основание	1	Руководство по эксплуатации	1
Подставка вращающегося основания	1	Поддон для сбора жира	1
Металлическая решетка	2		

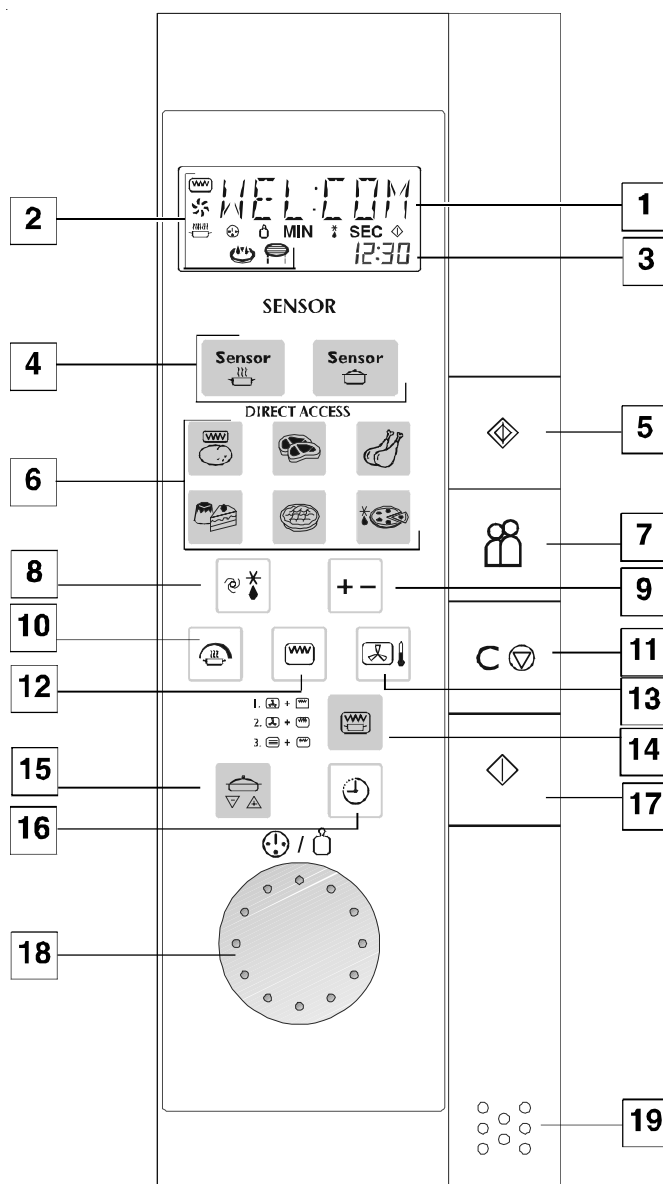


## Установка вращающегося основания



1. Установите подставку под вращающееся основание на дно камеры для приготовления.
  2. Поставьте вращающееся основание на подставку, как показано на рисунке. Убедитесь, что центр вращающегося основания надежно зафиксирован в приводе вращения. **Никогда не устанавливайте вращающееся основание в перевернутом положении.**
- И вращающееся основание, и подставка должны быть всегда установлены во время приготовления пищи.
  - Продукты и пищевые контейнеры необходимо всегда класть/ставить на вращающееся основание во время приготовления.
  - Основание вращается как по, так и против часовой стрелки. Это нормально.

# Панель управления



- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Дисплей.</b> Показывает режим приготовления и короткие сообщения.</li> <li>2. <b>Индикатор функций.</b></li> <li>3. <b>Дисплей кухонного таймера.</b></li> <li>4. <b>Кнопки сенсорного приготовления и подогрева.</b></li> <li>5. <b>Быстрый старт.</b></li> <li>6. <b>Кнопки автоматического приготовления.</b></li> <li>7. <b>Персональное меню.</b></li> <li>8. <b>Автоматическое размораживание.</b></li> <li>9. <b>Кнопка больше/меньше.</b> Позволяют немного увеличить или уменьшить время приготовления по автоматическим программам.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. <b>Мощность микроволн.</b></li> <li>11. <b>Отмена / Стоп.</b></li> <li>12. <b>Гриль / Турбогриль.</b></li> <li>13. <b>Температура конвекции.</b></li> <li>14. <b>Комбинированное приготовление.</b></li> <li>15. <b>Медленное приготовление.</b></li> <li>16. <b>Кухонный таймер.</b></li> <li>17. <b>Кнопка Старт.</b></li> <li>18. <b>Поворотный переключатель:</b> для установки времени и веса.</li> <li>19. <b>Кнопка открывания двери.</b></li> </ol> |
|---|--|

## Выбор языка

Ваша новая микроволновая печь имеет функцию подсказок на 6 языках: английском, испанском, немецком, португальском, датском и французском. Когда Вы включите печь в первый раз или после перебоев с электроэнергией, на дисплее появится сообщение **“REFER TO INSTRUCTIONS BEFORE USE” (ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ, ИЗУЧИТЕ ИНСТРУКЦИИ).**

Нажав на кнопку **“Старт”**, Вы можете изменить язык индикации сообщений.

После того, как Вы выбрали язык, нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”** для подтверждения выбора. Цифры на дисплее **обнулятся** и Вам понадобится снова установить время суток.

### Примечание:

Если Вам не требуется подсказка, нажмите и удерживайте кнопку **“Быстрый Старт”** в течение 3 секунд в то время, когда строка подсказки бежит по дисплею, и данная функция будет отменена. Цифры на дисплее **обнулятся** и Вам понадобится снова установить время суток.

Для выбора английского языка:

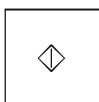
1.



Микроволновая печь по умолчанию настроена на английский язык индикации сообщений. Вам нужно только один раз нажать на кнопку **“Отмена / Стоп”**.

Для выбора испанского языка:

1.



Один раз нажмите кнопку **“Старт”**. На дисплее появится сообщение **“ANTES DE UTILIZAR EL HORNO LEER EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.”**

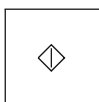
2.



Для выбора и подтверждения языка один раз нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.

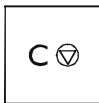
Для выбора немецкого языка:

1.



Два раза нажмите кнопку **“Старт”**. На дисплее появится сообщение **“VOR GEBRAUCH DIESES GERATES BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN.”**

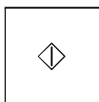
2.



Для выбора и подтверждения языка один раз нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.

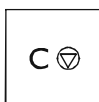
Для выбора португальского языка:

1.



Три раза нажмите кнопку **“Старт”**. На дисплее появится сообщение **“LEIA AS INSTRUCOES ANTES DE USAR.”**

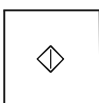
2.



Для выбора и подтверждения языка один раз нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.

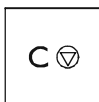
Для выбора датского языка:

1.



Четыре раза нажмите кнопку **“Старт”**. На дисплее появится сообщение **“VOOR IN GEBRUIKNAME GEBRUIKSAANWIJZING ANDACHTIG LEZEN.”**

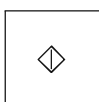
2.



Для выбора и подтверждения языка один раз нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.

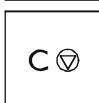
Для выбора французского языка:

1.



Пять раз нажмите кнопку **“Старт”**. На дисплее появится сообщение **“VEUILLEZ LIRE LE MODE DEMPLOI AVANT DUTILISER VOTRE FOUR.”**

2.



Для выбора и подтверждения языка один раз нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.

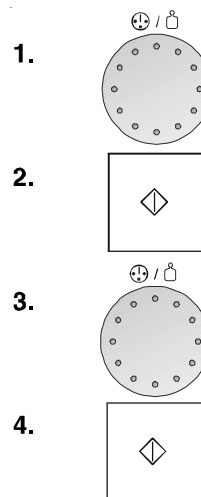
## Установка времени

Когда Вы включите печь в первый раз или после перебоев с электроэнергией, дисплей переключится в режим выбора языка, описанный на странице 8.

Для обнуления времени суток откройте дверцу, нажмите и удерживайте нажатой кнопку **“Старт”** в течение 3 секунд. На дисплее появятся сообщения **0:** и **“SET HOUR” (УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ)** и замигает индикация времени. Для установки времени используйте следующую процедуру:

### Пример: чтобы установить время 4:30:

1. После завершения процедуры выбора языка на дисплее появятся сообщения **0:** и **“SET HOUR” (УСТАНОВИТЕ ЧАСЫ)**, и замигает индикация времени. При помощи поворотного переключателя добейтесь того, чтобы на дисплее горело показание **4:**.
2. На дисплее появится сообщение **“PRESS START”**, и замигает символ **“Старт”**. Нажмите кнопку **“Старт”**. Теперь значение часов установлено. На дисплее появится сообщение **“4:00 SET MINUTES” (УСТАНОВИТЕ МИНУТЫ)**, и замигает индикация времени.
3. Чтобы установить минуты, вращайте **поворотный переключатель** до тех пор, пока на дисплее не появится показание **4:30**.
4. На дисплее появится сообщение **“PRESS START”**, и замигает символ **“Старт”**. Нажмите кнопку **“Старт”**, чтобы подтвердить внесенные изменения и начать отсчет времени.



## Блокировка от детей и демонстрационный режим

### Блокировка от вмешательства детей:

Данная печь оснащена функцией, которая предотвращает случайное включение печи ребенком.

### Чтобы включить режим блокировки от детей:

Нажмите и удерживайте кнопку **“Отмена / Стоп”** в течение 3 секунд. На дисплее появится индикация **LOCK (БЛОКИРОВКА)**. Теперь печь нельзя включить.

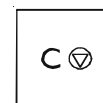
Чтобы снять блокировку, просто повторите вышеописанную процедуру. Индикация **LOCK** исчезнет. Через 3 секунды печь издаст два звуковых сигнала. Это означает, что блокировка снята, и печь снова полностью готова к работе.

### Демонстрационный режим:

После включения демонстрационного режима будет создаваться впечатление, что при нажатии на кнопки управления печь работает в нормальном режиме. Однако печь **НЕ БУДЕТ** излучать СВЧ-энергию. В демонстрационном режиме Вы можете изучить все способы приготовления пищи.

### Чтобы включить демонстрационный режим:

Нажмите и удерживайте кнопку **“Больше / Меньше”** в течение 3 секунд. Загорится индикация **L**, и вновь



появится показание времени. Демонстрационный режим включен.

Чтобы отменить демонстрационный режим, просто повторите вышеописанную процедуру. Индикация **L** исчезнет, и вновь появится показание времени. Через 3 секунды печь издаст два звуковых сигнала. Это означает, что демонстрационный режим выключен, и печь снова полностью готова к работе.

## Как пользоваться кухонным таймером

Микроволновую печь можно использовать в качестве автоматического кухонного таймера. Вы можете установить время в пределах от 10 секунд до 90 минут. Данная функция работает независимо от функций приготовления пищи, поэтому таймер и микроволновая печь могут работать одновременно. И время приготовления, и показания таймера индицируются на дисплее.

**Пример: чтобы запрограммировать таймер на 5 минут 30 секунд:**

1. Нажмите кнопку **“Кухонный таймер”**. На дисплее замигает время **“00.00”**.
2. Вращая **поворотный переключатель**, установите время **05.30**.
3. Нажмите кнопку **“Старт”**. Таймер начнет обратный отсчет времени. Чтобы выключить таймер, нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**. Если Вы сразу не нажали кнопку **“Старт”**, отсчет времени начнется через 5 секунд.

**Примечание:** работу таймера можно прекратить, нажав кнопку **“Отмена / Стоп”**.

## Быстрый старт

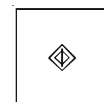
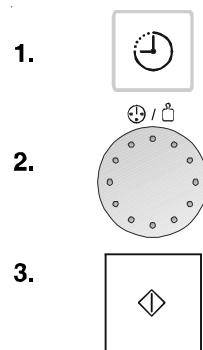
Функция Быстрый Старт позволяет немедленно включить печь для приготовления на уровне мощности **900 Вт**.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Кнопка Быстрый Старт запрограммирована так, что каждое нажатие на нее увеличивает время приготовления на 30 секунд вплоть до максимального значения, равного 10 минутам.

**Пример: чтобы запрограммировать печь на приготовление пищи на максимальной мощности 900 Вт в течение 2 минут:**

Поместите пищу в печь и закройте дверцу. 4 раза нажмите кнопку **“Быстрый Старт”**. Загорится индикатор микроволн, и печь немедленно начнет работать.



## Выбор мелодии

По завершению приготовления пищи микроволновая печь воспроизводит одну из трех мелодий. Чтобы выбрать воспроизводимую мелодию, выполните следующие действия:

**Пример: чтобы выбрать мелодию 2:**

1. Один раз нажмите кнопку “Отмена / Стоп”.
2. Откройте дверцу печи.
3. Чтобы выбрать мелодию 1, три раза нажмите кнопку “Больше / Меньше”.
4. Чтобы выбрать мелодию 2, нажмите кнопку “Больше / Меньше” еще один раз.
5. Чтобы выбрать мелодию 3, нажмите кнопку “Больше / Меньше” еще один раз.

1.



2. Открыть дверцу печи.

3.



4.



5.



## Подходящая посуда

МАТЕРИАЛ	МИКРОВОЛНЫ	ТОЛЬКО ГРИЛЬ/ ТУРБОГРИЛЬ	ТОЛЬКО КОНВЕКЦИЯ
Вращающееся основание	ДА	ДА	ДА
Металлические решетки	ДА - используйте низкую решетку для размораживания	ДА	ДА
Металлический поднос для сбора жира	НЕТ	ДА	ДА
Термостойкая посуда из керамики и стекла	ДА	ДА	ДА
Фарфор - без металлической отделки	ДА	ДА	ДА
Пластик - жаростойкая посуда, предназначенная для микроволновой печи	ДА	НЕТ	НЕТ
Пластиковая пленка, упаковочная бумага для микроволновой печи, пакеты для обжаривания в микроволновой печи (не используйте металлические стяжки)	ДА - с осторожностью. Проколите пленку. Не запечатывайте продукты в пленку герметично. Не позволяйте пленке касаться продуктов.	НЕТ	НЕТ
Металлическая посуда, например, противни	НЕТ	ДА	ДА
Алюминиевая фольга	ДА - с осторожностью. Можно использовать маленькие кусочки фольги, чтобы накрывать ими нежные участки продуктов для их защиты от пересыхания. Избыточное использование фольги может привести к возникновению дуговых разрядов.	ДА	ДА
Бумага, вощеная бумага, бумажные полотенца, чашки, тарелки	ДА - с осторожностью. Бумагу можно использовать для впитывания влаги и жира. При перегреве бумага может воспламениться.	НЕТ	ДА - с осторожностью. Блюда можно положить на вощеную бумагу.
Дерево	ДА - с осторожностью. Для подогревания пищи в течение очень короткого времени.	НЕТ	НЕТ

## Подходящая посуда (продолжение)

МАТЕРИАЛ	КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ГРИЛЬ И МИКРОВОЛНЫ	КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ- КОНВЕКЦИЯ И МИКРОВОЛНЫ	КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ - КОНВЕКЦИЯ И ГРИЛЬ
Вращающееся основание	ДА	ДА	ДА
Металлические решетки	ДА	ДА	ДА
Металлический поднос для сбора жира	ДА	ДА	ДА
Термостойкая посуда из керамики и стекла	ДА	ДА	ДА
Фарфор - без металлической отделки	ДА	ДА	ДА
Пластик - жаростойкая посуда, предназначенная для микроволновой печи	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Пластиковая пленка, упаковочная бумага для микроволновой печи, пакеты для обжаривания в микроволновой печи (не используйте металлические стяжки)	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Металлическая посуда, например, противни	ДА - с осторожностью. Не ставьте металлическую посуду на металлические решетки или на металлический поднос для сбора жира.	ДА - с осторожностью. Не ставьте металлическую посуду на металлические решетки или на металлический поднос для сбора жира.	ДА
Алюминиевая фольга	ДА - с осторожностью. Можно использовать маленькие кусочки фольги, чтобы накрывать ими нежные участки продуктов для их защиты от пересыхания. Избыточное использование фольги может привести к возникновению дуговых разрядов.	ДА - с осторожностью. Можно использовать маленькие кусочки фольги, чтобы накрывать ими нежные участки продуктов для их защиты от пересыхания. Избыточное использование фольги может привести к возникновению дуговых разрядов.	ДА
Бумага, вощеная бумага, бумажные полотенца, чашки, тарелки	НЕТ	ДА - с осторожностью. Блюда можно положить на вощеную бумагу.	НЕТ
Дерево	НЕТ	НЕТ	НЕТ

# Краткий справочник по 8 способам приготовления пищи

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
<b>Только микроволны</b> 80, 150, 300, 450, 750 и 900 Вт	Поставьте блюдо непосредственно на вращающееся основание. Для наиболее эффективного размораживания поставьте блюдо на низкую решетку.	Размораживание, подогрев, приготовление овощей, риса, макарон, рыбы, запеканок, бисквитов.
<b>Гриль 1</b> <b>Только Гриль</b> 1 настройка	Поставьте высокую решетку на вращающееся основание или на поднос для сбора жира, расположенный на вращающемся основании.	Для приготовления тостов, сдобы и т.д.
<b>Гриль 2</b> <b>Только Турбогриль</b> 1 настройка	Поставьте высокую решетку на поднос для сбора жира, расположенный на вращающемся основании.	Для приготовления небольших кусков мяса, сосисок, рыбных палочек и т.д.
<b>Только конвекция</b> (включая 2-уровневое конвекционное приготовление) 40 - 250 °C	Поставьте блюдо непосредственно на вращающееся основание или на низкую решетку.  2-уровневое конвекционное приготовление - Поставьте блюда / подносы на низкую и высокую решетки. Для достижения наилучших результатов поменяйте блюда местами по истечении половины времени приготовления.	Для приготовления меренг, бисквитов, лепешек, хлеба, йоркширского пудинга, кондитерских изделий, таких как пироги, торты и т.д. 2-уровневая конвекция - для приготовления партий бисквитов, лепешек, пирожных и т.д. на двух уровнях.
<b>Комбинированный режим 1</b> <b>Конвекция и микроволны</b> Различные комбинации температуры конвекции (100 - 250 °C) и мощности микроволн (80, 150, 300 или 450 Вт)	Поставьте блюдо непосредственно на вращающееся основание или на низкую решетку, расположенную на подносе для сбора жира на вращающемся основании.	Для более быстрого приготовления различных традиционных блюд, например печеного картофеля, пиццы, жареной птицы/окорочков, жареного картофеля, некоторых пирожных, блюд с хрустящей корочкой, замороженных полуфабрикатов. Для подогревания выпечки с образованием хрустящей корочки.
<b>Комбинированный режим 2</b> <b>Конвекция и гриль</b> Турбогриль с конвекцией 210 - 250 °C	Поставьте металлический поднос для сбора жира на высокую решетку.	Для быстрого приготовления и обжаривания небольших кусочков пищи, например замороженных картофельных изделий, рыбных палочек, кусочков куриного мяса и т.д.
<b>Комбинированный режим 3</b> <b>Микроволны и гриль</b> Турбогриль с различными комбинациями мощности микроволн (80, 150, 300 или 450 Вт)	Поставьте высокую или низкую решетку на поднос для сбора жира, расположенный на вращающемся основании.	Для более быстрого приготовления традиционных блюд, приготовляемых на гриле, например, отбивных, сосисок, кусков куриного мяса.

(Информация о пригодной для микроволновой печи посуде приведена на страницах 11-12.)

# Приготовление по программе персонального меню

Ваша печь имеет удобную функцию персонального меню.

Она позволяет Вам сохранить в памяти прибора до трех персональных программ приготовления на Ваш выбор. Рекомендуется запрограммировать наиболее часто используемые рецепты.

Чтобы выбрать персональное меню	Нажмите кнопку
Персональное меню 1	Один раз
Персональное меню 2	Два раза
Персональное меню 3	Три раза

Для ввода и сохранения персональной программы просто нажмите кнопку Персонального Меню 1, 2 или 3 раза, а затем выберите мощность и время приготовления. Затем нажмите кнопку персонального меню еще раз, чтобы сохранить программу.

В программах персонального меню можно выделить до 3 различных стадий приготовления пищи.

В таблице ниже указаны возможные комбинации типов приготовления на этих стадиях:

1-ая	2-ая	3-я
Микроволны	Микроволны	Микроволны
Микроволны	Микроволны	-
Микроволны	Микроволны	Гриль
Микроволны	Микроволны	Турбогриль
Микроволны	Микроволны	Конвекция
Микроволны	Микроволны	Комбинированное
Микроволны	Гриль	-
Микроволны	Турбогриль	-
Микроволны	Конвекция	-
Микроволны	Комбинированное	-

## ПРИМЕЧАНИЕ:

Комбинированное приготовление – в этом режиме работают микроволны одновременно с грилем или конвекционным нагревом, либо конвекционный нагрев вместе с грилем.

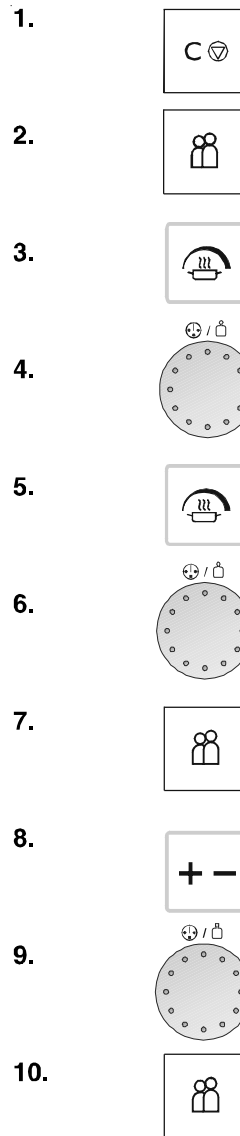
После использования гриля, турбогриля, конвекции или комбинированного приготовления НЕЛЬЗЯ включить микроволны.

Вы можете изменить персональную программу, повторно выполнив процедуру ввода данных и их сохранения.

## Чтобы ввести и сохранить программу персонального меню

Пример: (приготовление в две стадии) чтобы запрограммировать приготовление на уровне мощности 900 Вт в течение 5 минут, а затем на уровне мощности 450 Вт в течение 8 минут:

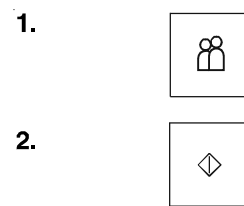
1. Один раз нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Один раз нажмите кнопку **“Персональное меню”**. На дисплее появится сообщение **“P1-SET COOKING MODE” “P1-УСТАНОВИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ”**.
3. Один раз нажмите кнопку **“Мощность микроволн”**. На дисплее появится сообщение **“900 W – SET TIME” “900 ВТ - УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ”**.
4. При помощи поворотного переключателя установите время **5.00**. На дисплее бегущей строкой показывается сообщение **“PRESS PERSONAL MENU KEY” (“НАЖМИТЕ КНОПКУ ПЕРСОНАЛЬНОГО МЕНЮ”)** (если Вы программируете 2 стадии приготовления, проигнорируйте эту подсказку).
5. Три раза нажмите кнопку **“Мощность микроволн”**. На дисплее появится сообщение **“450 W – SET TIME” (450 ВТ - УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ)**.
6. При помощи поворотного переключателя установите время **8.00**. На дисплее бегущей строкой показывается сообщение **“PRESS PERSONAL MENU KEY” (“НАЖМИТЕ КНОПКУ ПЕРСОНАЛЬНОГО МЕНЮ”)**.
7. Один раз нажмите кнопку **“Персональное меню”**. Ваша персональная программа теперь сохранена. Сохраненная программа будет индексироваться на дисплее как **“P1 900W 5.00 450W 8.00”**. Чтобы очистить дисплей, нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
8. Чтобы присвоить Вашей программе имя, нажмите кнопку **“Больше / Меньше”**.
9. При помощи поворотного переключателя Вы можете перебирать буквы в алфавитном порядке. Выберите нужную букву и нажмите кнопку **“Больше / Меньше”**, чтобы ввести ее. Для ввода остальных букв действуйте аналогичным образом.
10. После того, как Вы ввели имя программы персонального меню, нажмите кнопку **“Персональное меню”**, чтобы сохранить его.



## Использование сохраненной программы персонального меню

**Пример:** чтобы выбрать программу Персонального Меню 1 (приготовление на уровне мощности 900 Вт в течение 5 минут, а затем – на уровне мощности 450 Вт в течение 8 минут):

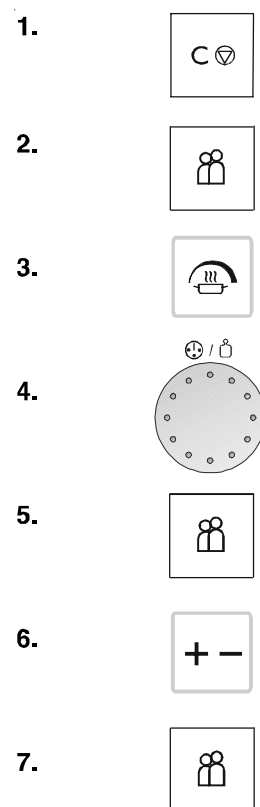
1. Поместите пищу в печь и закройте дверцу. Один раз нажмите кнопку “Персональное меню”.
2. Нажмите кнопку “Старт”.



## Удаление программы персонального меню

**Пример:** персональная программа 1, названная LIQUID REHEAT 900W 2.00 (РАЗОГРЕВАНИЕ ЖИДКОСТЕЙ НА УРОВНЕ МОЩНОСТИ 900 ВТ В ТЕЧЕНИЕ 2 МИНУТ):

1. Нажмите кнопку “Отмена / Стоп”.
2. Нажмите кнопку “Персональное меню” столько раз, сколько требуется для выбора в меню функции удаления нужной программы.
3. Один раз нажмите кнопку “Мощность микроволн”. На дисплее появится сообщение “900W – SET TIME”.
4. Вращайте поворотный переключатель до тех пор, пока на дисплее не отразится 0. Бегущей строкой показывается сообщение “SET TIME”.
5. Один раз нажмите кнопку “Персональное меню”. Ваша персональная программа теперь удалена.
6. Чтобы удалить имя Вашей программы, нажмите один раз кнопку “Больше / Меньше”. С дисплея пропадет вся информация.
7. Один раз нажмите кнопку “Персональное меню”. Предыдущая информация теперь удалена. На дисплее бегущей строкой показывается сообщение “P-1 SET COOKING MODE” (P1-УСТАНОВИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).



# Приготовление при помощи микроволн

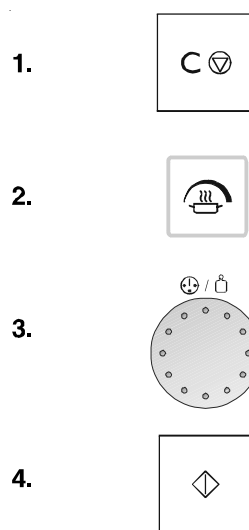
Данный основной способ приготовления в микроволновой печи позволяет приготовить блюдо в течение требуемого промежутка времени. Кроме максимальной мощности Вы можете выбрать 5 промежуточных значений мощности от **80 до 750 Вт** для пищи, которая подразумевает более длительное приготовление. Продукты с высоким содержанием влаги следует готовить на максимальной мощности, поскольку это наиболее быстрый способ приготовления, и таким образом будут наилучшим образом сохранены естественный аромат и текстура продуктов.

**Пример: чтобы приготовить продукты на мощности 450 Вт в течение 1 мин 30 сек:**

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. 3 раза нажмите кнопку **“Мощность микроволн”**. На дисплее появится сообщение **“450W SET TIME-”**.
3. При помощи **поворотного переключателя** установите время **1.30**. Поместите продукты в печь и закройте дверцу. На дисплее появится сообщение **“PRESS START” (“НАЖМИТЕ СТАРТ”)**.
4. Нажмите кнопку **“Старт”**.

Для выбора различных уровней мощностей работы печи кнопку **“Мощность микроволн”** следует нажимать следующее количество раз:

<b>900 Вт</b>	<b>1 раз</b>
<b>750 Вт</b>	<b>2 раза</b>
<b>450 Вт</b>	<b>3 раза</b>
<b>300 Вт</b>	<b>4 раза</b>
<b>150 Вт</b>	<b>5 раз</b>
<b>80 Вт</b>	<b>6 раз</b>



## Ручное размораживание

Для ручного размораживания (без использования функции автоматического размораживания) используйте уровень мощности **150 Вт**. Для ускоренного размораживания плотных продуктов весом свыше 450 г можно включить печь на максимальной мощности на **1-3 минуты**, а затем понизить мощность до **150 Вт** для завершения размораживания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** существуют следующие временные интервалы:

<b>ВРЕМЯ</b>	<b>ИНТЕРВАЛЫ</b>
0 - 5 мин	15 сек
5 - 10 мин	30 сек
10 - 30 мин	1 мин
30 - 90 мин	5 мин

<b>Мощность</b>	<b>Рекомендуемое использование</b>
<b>80 Вт</b>	Размягчение сливочного сыра.
<b>150 Вт</b>	Поддержание блюд теплыми, размораживание.
<b>300 Вт</b>	Завершение приготовления некоторых блюд в горшочке, тушеного мяса и овощей. Выпекание пирогов с кремом и сырных пирогов.
<b>450 Вт</b>	Поджаривание мяса.
<b>750 Вт</b>	Выпекание пирогов. Разогревание ранее приготовленной пищи.
<b>900 Вт</b>	Кипячение жидкостей. Приготовление овощей, рыбы.

# Приготовление на гриле

## Гриль 1 – Только гриль

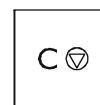
Данный способ идеально подходит для приготовления тостов или сдобы. Помните, что при этом печь сильно нагревается. Помещайте продукты на высокую решетку, расположенную на поддоне для сбора жира на вращающемся основании.

Максимально возможное для установки время приготовления на гриле составляет 90 минут.

**Пример: для приготовления на гриле в течение 15 минут:**

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Один раз нажмите кнопку **“Гриль”**. Загорится индикатор гриля. На дисплее появится сообщение **“GRILL 1 - SET TIME”** (**“ГРИЛЬ 1 - УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ”**).
3. Вращая **поворотный переключатель**, установите время **15.00**. Поместите пищу в печь и закройте дверцу. На дисплее появится сообщение **“PRESS START”**.
4. Нажмите кнопку **“Старт”**.

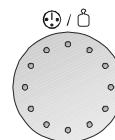
1.



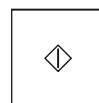
2.



3.



4.



# Приготовление на турбогриле

## Гриль 2 – Турбогриль

В этом режиме вентилятор и элемент гриля работают вместе для обеспечения циркуляции горячего воздуха вокруг продуктов. Это способствует эффективному приготовлению пищи.

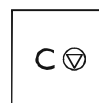
Данный способ идеально подходит для приготовления небольших продуктов питания, таких как сосиски. Положите продукты на высокую решетку, расположенную на металлическом подносе для сбора жира. Не используйте турбогриль для приготовления тостов, т.к. они окажутся слишком пересушенными.

Максимально возможное для установки время приготовления на гриле составляет 90 минут.

**Пример: для приготовления на турбогриле в течение 15 минут:**

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Два раза нажмите кнопку **“Гриль”**. На дисплее появится сообщение **“GRILL 2 - SET TIME”** (**“ГРИЛЬ 2 - УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ”**).
3. Вращая **поворотный переключатель**, установите время **15.00**. Поместите пищу в печь и закройте дверцу. На дисплее появится сообщение **“PRESS START”**.
4. Нажмите кнопку **“Старт”**.

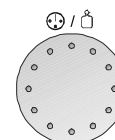
1.



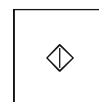
2.



3.



4.



# Конвекционное приготовление

Данная печь может использоваться как обычная конвекционная печь. Для этого используется вспомогательный вентилятор. Температура при конвекционном приготовлении может составлять 40 - 250°C.

Для рецептов, подразумевающих более высокие температуры, например кондитерских изделий, лепешек или йоркширских пудингов, можно достичь наилучших результатов, если предварительно разогреть печь. Вы можете разогреть печь до температуры 100 - 250°C.

## Примечание:

Сразу после завершения разогрева печи поместите в нее продукты, установите температуру конвекционного приготовления, время приготовления и включите печь.

Конвекционный режим идеально подходит для приготовления меренг, бисквитов, лепешек, хлеба, йоркширского пудинга, больших фруктовых пирогов и всех кондитерских изделий. Он может также использоваться для размягчения хлеба при температуре 40°. Максимальное время конвекционного приготовления составляет 90 минут.

## Одно- или двухуровневое конвекционное приготовление

Конвекционное приготовление может быть одно- или двухуровневым с использованием двух входящих в комплект решеток. При одноуровневом приготовлении поместите пищу на низкую решетку. При двухуровневом приготовлении (например, при выпекании крупной партии пирожных) поместите пищу на низкую и высокую решетки. Для достижения наилучшего результата поменяйте местами выпечку на разных уровнях по истечении половины времени приготовления.

Поскольку в этом режиме не используются микроволны, Вы можете ставить на решетки металлическую посуду, не опасаясь возникновения дугowych разрядов.

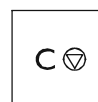
Как упоминалось ранее, наилучших результатов приготовления пищи можно добиться, предварительно разогрев печь. Однако можно начать конвекционное приготовление и без предварительного разогрева, например, для размягчения хлеба при 40°C. Просто пропустите пункты 3 и 4.

### Пример: разогрев печи до температуры 200°C:

(печь разогревается до помещения в нее продуктов)

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Двенадцать раз нажмите кнопку **“Температура конвекции”**. Загорится индикатор конвекции. На дисплее появится сообщение **“200°C”**.
3. Закройте дверцу и нажмите кнопку **“Старт”**. Печь начнет разогреваться. По достижении заданной температуры прозвучат 3 звуковых сигнала, и на дисплее появится сообщение **“PREHEATING COMPLETED – 200C” (“РАЗОГРЕВАНИЕ ЗАВЕРШЕНО - 200°C”)**.

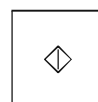
1.



2.



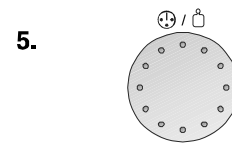
3.



**Пример: чтобы запрограммировать разогретую печь на конвекционное приготовление в течение 20 минут при температуре 200°C:**

4. После завершения разогрева печи откройте дверцу и поместите в печь продукты. На дисплее появится сообщение **“200C – SET TIME”** (**“200C – УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ”**).
5. Вращая **поворотный переключатель**, установите время **20.00**. Закройте дверцу.
6. Нажмите кнопку **“Старт”**.

4. Откройте дверцу печи и поместите туда продукты.



## Комбинированное приготовление

В данной печи имеются три режима комбинированного приготовления;

1. Конвекция + Микроволны – для выпечки и поджаривания.
2. Конвекция + Турбогриль – для быстрого образования хрустящей корочки.
3. Микроволны + Турбогриль – для быстрого обжаривания на гриле.

### Комбинированный режим 1

#### Конвекция + Микроволны

Данный режим позволяет Вам объединить конвекционное приготовление (100°C – 250°C) с приготовлением при помощи микроволн на одном из четырех уровней мощности (80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт) для получения традиционных результатов выпечки или поджаривания за меньшее время. Данный режим имеет множество областей применения, в особенности поджаривание мяса и птицы, приготовление пиццы, печеного и жареного картофеля, выпечка некоторых пирожных, приготовление полуфабрикатов и подогревание кондитерских изделий.

В этом режиме приготовления не требуется предварительно разогревать печь.

Пищу необходимо располагать на низкой решетке, расположенной на металлическом поддоне для сбора жира на вращающемся основании.

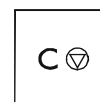
При использовании данного режиме приготовления **НЕ** ставьте металлическую посуду непосредственно на низкую решетку, поскольку это может вызвать образование дуговых разрядов.

Максимально возможное время приготовления в комбинированном режиме Конвекция + Микроволны составляет 90 минут.

**Пример: для приготовления в режиме Конвекция + Микроволны в течение 15 минут при температуре 210°C и уровне мощности 450 Вт:**

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Один раз нажмите кнопку **“ Комбинированное приготовление”**. Загорятся индикаторы Конвекции и Микроволн, а на дисплее появится сообщение

1.



2.



**“DUAL 1 200C 450W - SET TIME”**  
**(“КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1 ПРИ 200°С НА 450 Вт - УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ”).**

3. Один раз нажмите кнопку **“Температура конвекции”** – на дисплее появится показание **“210C”**.
4. Вращая **поворотный переключатель**, установите время **15.00**. Поместите пищу в печь и закройте дверцу.
5. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## Комбинированный режим 2 Конвекция + Турбогриль

Данный режим позволяет Вам объединить конвекционное приготовление (210°С – 250°С) с приготовлением на турбогриле. Этот режим идеально подходит для приготовления небольших продуктов питания, которые подразумевают образование хрустящей корочки, например замороженных картофельных изделий, крокетов, вафель, рыбных палочек, кусочков куриного мяса, рубленых бифштексов и сосисок.

Пищу необходимо располагать на высокой решетке, расположенной на вращающемся основании, или же на металлическом подносе для сбора жира, расположенном на высокой решетке.

Максимально доступное для установки время приготовления в комбинированном режиме Конвекция+Турбогриль составляет 90 минут.

**Пример: для приготовления в режиме Конвекция + Турбогриль в течение 15 минут при температуре 220°С:**

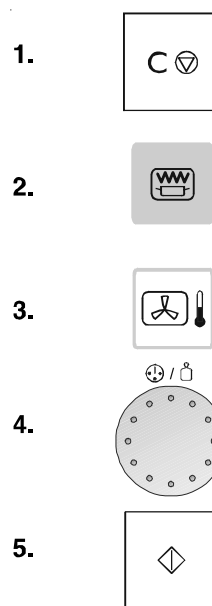
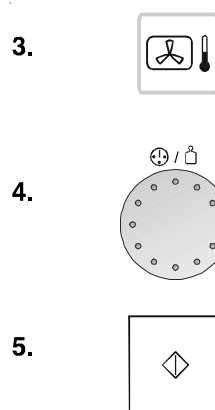
1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Два раза нажмите кнопку **“ Комбинированное приготовление”**. Загорятся индикаторы Конвекции и Гриля, а на дисплее появится сообщение **“DUAL 2 220C GRILL2 - SET TIME”** (**“КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2 ПРИ 220°С ГРИЛЬ 2 - УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ”**).
3. Один раз нажмите кнопку **“Температура конвекции”** – на дисплее появится показание **“220C”**.
4. Вращая **поворотный переключатель**, установите время **15.00**. Поместите пищу в печь и закройте дверцу.
5. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## Комбинированный режим 3 Микроволны + Турбогриль

Данная печь имеет четыре установки для данного режима:

- Турбогриль + 80 Вт
- Турбогриль + 150 Вт
- Турбогриль + 300 Вт
- Турбогриль + 450 Вт

Данный режим позволяет Вам объединить скорость



приготовления при помощи микроволн с возможностью подрумянивания и образования хрустящей корочки на гриле.

Данный режим идеально подходит для всех продуктов, которые Вы обычно готовите на гриле, например, сосисок, отбивных, кусочков куриного мяса и т.д.

Пищу необходимо располагать на высокой решетке, расположенной на вращающемся основании, или же на металлическом подносе для сбора жира, расположенном на высокой решетке.

Максимально возможное время приготовления в комбинированном режиме Микроволны + Турбогриль составляет 90 минут.

**Пример: для приготовления в режиме Микроволны + Турбогриль в течение 15 минут на уровне мощности 150 Вт:**

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Три раза нажмите кнопку **“ Комбинированное приготовление”**. Загорятся индикаторы Гриля и Микроволн, а на дисплее появится сообщение **“DUAL 3 GRILL 2 450W - SET TIME” (“КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 3 ГРИЛЬ 2 450 ВТ - УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ”)**.
3. Два раза нажмите кнопку **“Мощность Микроволн”** – на дисплее появится показание **“150 W”**.
4. Вращая **поворотный переключатель**, установите время **15.00**. Поместите пищу в печь и закройте дверцу.
5. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## Приготовление в несколько стадий

Режим приготовления в несколько стадий идеально подходит для реализации определенной последовательности приготовления пищи. Он позволяет готовить пищу на разных уровнях мощности и в разных режимах в течение заданного промежутка времени.

Вы можете запрограммировать до 3 стадий приготовления пищи.

Все 3 стадии необходимо запрограммировать до включения печи.

Следующая таблица демонстрирует доступные комбинации режимов приготовления в несколько стадий:

1-ая	2-ая	3-я
Микроволны	Микроволны	Микроволны
Микроволны	Микроволны	-
Микроволны	Микроволны	Гриль
Микроволны	Микроволны	Турбогриль
Микроволны	Микроволны	Конвекция
Микроволны	Микроволны	Комбинированное
Микроволны	Гриль	-
Микроволны	Турбогриль	-
Микроволны	Конвекция	-
Микроволны	Комбинированное	-

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

Комбинированное приготовление – в этом режиме работают микроволны одновременно с грилем или конвекционным нагревом, либо конвекционный нагрев вместе с грилем.

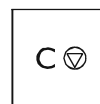
После использования гриля, турбогриля, конвекции или комбинированного приготовления НЕЛЬЗЯ включить микроволны.

Для программирования приготовления в 3 стадии следуйте процедуре, аналогичной показанной в примере, с той разницей, что после пункта 5 Вам будет необходимо запрограммировать 3-ю стадию, а затем нажать кнопку “Старт”.

**Пример: программирование печи для приготовления при помощи микроволн в течение 10 минут на мощности 450 Вт, а затем – на гриле в течение 5 минут:**

1. Нажмите кнопку “Отмена / Стоп”.
2. Три раза нажмите кнопку “Мощность микроволн” – загорится индикатор микроволн, а на дисплее появится сообщение “450W – SET TIME”.
3. Вращая поворотный переключатель, установите время 10.00.
4. Один раз нажмите кнопку “Гриль” – загорится индикатор гриля, а на дисплее появится сообщение “GRILL – SET TIME”.
5. Вращая поворотный переключатель, установите время 5.00.
6. Поместите пищу в печь и закройте дверцу. Нажмите кнопку “Старт”.

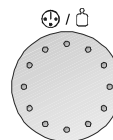
1.



2.



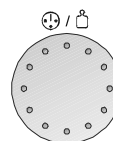
3.



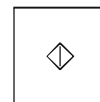
4.



5.



6.



## Автоматическое размораживание по весу

Данная функция позволяет Вам бережно разморозить мясо, птицу, рыбу или хлеб. Просто введите вес продуктов, и печь выберет наиболее подходящее время размораживания. По мере необходимости Вы можете использовать кнопку “Больше / Меньше” для увеличения или уменьшения времени размораживания.

В нижеприведенной таблице указан максимальный/минимальный вес продуктов для программ автоматического размораживания.

Программа размораживания	Мин. вес	Макс. вес
1. Мясо	100 г	3500 г
2. Птица	100 г	3500 г
3. Рыба	100 г	1000 г
4. Хлеб	100 г	900 г

**ВАЖНО: ЕСЛИ ВЫ ИСПОЛЬЗУЕТЕ ФОЛЬГУ, ЧТОБЫ НАКРЫВАТЬ НЕЖНЫЕ УЧАСТКИ ПИЩИ, СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ФОЛЬГА НЕ СОПРИКАСАЛАСЬ СО СТЕНКАМИ КАМЕРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

На странице 24 приведены советы и рекомендации для того, чтобы Вы могли добиться наибольшей эффективности программ автоматического

размораживания. Однако более подробную информацию по этому вопросу Вы сможете найти в Таблице Автоматического Размораживания по Весу.

Таблица Автоматического Размораживания приведена на стр. 26-27.

Программа размораживания	
Нажать 1 раз	Мясо
Нажать 2 раза	Птица
Нажать 3 раза	Рыба
Нажать 4 раза	Хлеб

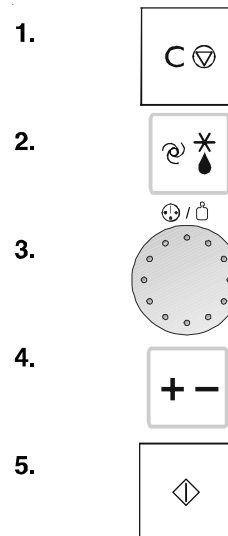
**Пример: размораживание 1000 г мяса с использованием регулировочной кнопки “Больше”:**

1. Нажмите кнопку “Отмена / Стоп”.
2. Один раз нажмите кнопку “ **Автоматическое размораживание** ” на дисплее появится сообщение “**MEAT DEFROST – SET WEIGHT**” (“**РАЗМОРАЖИВАНИЕ МЯСА - УСТАНОВИТЕ ВЕС**”).
3. Вращая **поворотный переключатель**, установите вес **1000 G**.
4. Один раз нажмите кнопку “**Больше / Меньше**” для увеличения времени размораживания до необходимого значения. На дисплее появится индикация **A Δ** . Поместите пищу в печь и закройте дверцу.
5. Нажмите кнопку “**Старт**”.

#### 6. ПАУЗА

Программы Автоматического Размораживания имеют встроенную функцию паузы, которая позволяет Вам проверить и переложить размораживаемые продукты. После начала размораживания на дисплее появится таймер обратного отсчета времени **первой части программы размораживания**. Во время паузы переложите продукты согласно рекомендациям в таблице размораживания, закройте дверцу и нажмите кнопку “**Старт**”. На дисплее появится таймер обратного отсчета времени **второй части программы размораживания**.

Если Вы не откроете дверцу во время паузы, печь возобновит работу примерно через 2 минуты и выполнит вторую часть программы размораживания.



# Автоматическое размораживание по весу - советы и рекомендации

Распакуйте продукты, положите на пригодную для микроволновой печи тарелку. Установите тарелку на низкую решетку.

Следуйте нижеприведенным советам и рекомендациям.

## 1. МЯСО:

Для размораживания окорочков, фарша, рубленого мяса, стейков и т.д.

**Окорочка** – рекомендуется использовать кнопку **“Больше”**. Во избежание переразмораживания накройте жирные области окорочков кусочками мягкой фольги. После размораживания оставьте окорочка в печи по меньшей мере на 40 минут, чтобы они до конца разморозились в середине (отстаивание). Крупные куски требуется отстаивать более длительное время.

**Стейки / Рубленое мясо** – кнопку **“Больше / Меньше”** обычно не требуется использовать. Особенно нежные части можно накрыть кусочками мягкой фольги.

**Фарш или нарезанное кубиками мясо** - рекомендуется использовать кнопку **“Меньше”**. Фарш и кусочки мяса рекомендуется как можно раньше разделять на части, и доставать из печи уже разморозившиеся порции.

**Сосиски / Ребрышки / Бекон** – для такого нежного мяса рекомендуется использовать кнопку **“Меньше”**. Уложите кусочки мяса / сосиски в один слой и перемешайте / переверните во время паузы. Большинство мясных изделий, за исключением окорочков, необходимо оставить в печи после размораживания по меньшей мере на 15 минут.

## 2. ПТИЦА:

Для размораживания целой тушки или отдельных частей.

**Целая тушка** – рекомендуется использовать кнопку **“Больше”**. Рекомендуется накрыть фольгой тонкие части ножек, крылышек, а также заднюю часть. В начале размораживания расположите тушку грудкой вниз и переверните во время паузы. После размораживания оставьте тушку в печи по меньшей мере на 40 минут, чтобы она до конца разморозилась в середине. Крупные тушки требуется отстаивать более длительное время.

**Части курицы** - кнопку **“Больше / Меньше”** обычно не требуется использовать. Особенно нежные и тонкие части можно накрыть кусочками мягкой фольги. Уложите мясо более толстыми сторонами наружу и переложите во время паузы.

## 3. РЫБА:

Для размораживания всех видов рыб.

**Филе** – кнопку **“Больше / Меньше”** обычно не требуется использовать.

**Рыба целиком / отдельные куски рыбы / креветки** - для такого нежного мяса рекомендуется использовать кнопку **“Меньше”**. Уложите рыбу в один слой, тонкие куски можно расположить внахлест. Накройте нежные участки, такие как головы и хвосты, маленькими кусочками мягкой фольги (важно, чтобы фольга не соприкасалась со стенками печи). Переложите рыбу во время паузы. Оставьте в печи после размораживания по меньшей мере на 10 минут.

## 4. ХЛЕБ:

Для размораживания булочек, сдобы и отдельных кусков хлеба, которые будут сразу же употреблены в пищу:

удалите упаковочный материал и уложите хлеб на тарелку. Во время паузы разделите булочки / куски (можно пользоваться ножом). Уложите более замороженные куски ближе к краю, достаньте уже разморозившиеся (укладывайте хлеб так, чтобы вращающееся основание могло вращаться). Помните, что сразу после размораживания хлеб может быть теплым. Оставьте хлеб отстаиваться в течение 5-10 минут. Размораживание пройдет быстрее, если разрезать булку пополам сразу же, как только это станет возможным.

Батоны можно размораживать, используя кнопку **“Больше”**. Оставьте батон в печи после размораживания как минимум на 15 минут. Начните размораживание батона, уложив его на бок. Разрежьте пополам и переверните его во время паузы. Для ускорения размораживания можно разрезать батон вдоль, поперек, или нарезать его на куски сразу же, как только это станет возможно.

**Данная программа не подходит для размораживания пирожных, печенья или сырных пирогов.**

# Таблица автоматического размораживания

Снимите упаковку, положите продукты в пригодную для микроволновой печи посуду и поставьте ее на низкую решетку.

Для достижения наилучших результатов следуйте приведенным ниже рекомендациям.

ПРОДУКТ	КНОПКА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ	ПОДГОТОВКА	ДЕЙСТВИЯ ВО ВРЕМЯ ПАУЗЫ	ВРЕМЯ ОТСТАИВАНИЯ
<b>1. МЯСО</b>				
Окорочка	+ (БОЛЬШЕ)	Накройте жирные и тонкие участки кусочками мягкой фольги. В начале размораживания расположите окорочок большей стороной вниз.	Переверните и снимите фольгу с жирных участков. Оставьте фольгу на теплых, тонких или нежных участках.	Мин 40 мин
Стейки / Рубленое мясо	НЕТ	Если заморожены блоком, разделите как представится возможным. Уложите в один слой тонкими краями к центру. Накройте тонкие и нежные внешние участки маленькими кусочками мягкой фольги.	Переверните, переложите и снимите фольгу.	15 мин
Фарш или нарезанное кубиками мясо	- (МЕНЬШЕ)	По возможности поскорее разделите на более мелкие части.	Разделите на части и достаньте уже разморожившиеся порции.	15 мин
Сосиски / Ребрышки/ Бекон	- (МЕНЬШЕ)	Уложите в 1 слой. По возможности скорее разделите.	Разделите и переложите. Достаньте уже разморожившиеся куски.	15 мин
<b>2. ПТИЦА</b>				
Целая тушка	+ (БОЛЬШЕ)	Накройте фольгой тонкие части ножек, крылышек, а также заднюю часть. В начале размораживания расположите тушку грудкой вниз.	Переверните и снимите фольгу. Оставьте фольгу на теплых, тонких или нежных частях.	Мин 40 мин
Части тушки	НЕТ	Накройте фольгой тонкие участки. Уложите в один слой более толстыми сторонами наружу.	Переверните, переложите и снимите фольгу.	15 мин
<b>3. РЫБА</b>				
Филе	НЕТ	Уложите однородным слоем. Если заморожено в блоке, как можно скорее разделите на отдельные куски. Тонкие участки можно уложить внахлест.	Переверните и переложите.	10 мин
Отдельные куски	НЕТ	Уложите однородным слоем более толстыми сторонами наружу. Накройте внешние участки кусочками мягкой фольги.	Переверните и переложите.	10 мин
Рыба целиком	НЕТ	Если размораживаете более одной рыбы, уложите их "валетом". Накройте головы и хвосты кусочками мягкой фольги.	Переверните и переложите.	10 мин
Креветки	- (МЕНЬШЕ)	Уложите однородным слоем.	Перемещайте.	10 мин

ПРОДУКТ	КНОПКА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ	ПОДГОТОВКА	ДЕЙСТВИЯ ВО ВРЕМЯ ПАУЗЫ	ВРЕМЯ ОТСТАИВАНИЯ
<b>4. ХЛЕБ</b>				
<b>Батон целиком</b>	+ (БОЛЬШЕ)	Положите батон на бок.	Во возможности разрежьте пополам и переверните.	15 мин.
<b>Булочки / Отдельные куски</b>	НЕТ	Равномерно уложите на тарелку.	Разделите и переложите замороженными частями наружу. Достаньте размороженные изделия.	10 мин
<b>Круассаны / лепешки</b>	- (МЕНЬШЕ)	Равномерно уложите на тарелку.	Разделите и переложите замороженными частями наружу. Достаньте размороженные изделия.	10 мин.

## Сенсорное приготовление и подогрев

Расположенный в печи датчик влажности фиксирует количество исходящего от продуктов пара и, основываясь на снятых показаниях, рассчитывает время приготовления.

Имейте в виду, что программы сенсорного приготовления предназначены только для режима микроволн.

Ваша печь имеет следующие программы Сенсорного Подогрева и Сенсорного Приготовления:

### Сенсорный Подогрев

Готовое блюдо

Замороженный полуфабрикат

Охлажденный полуфабрикат

### Сенсорное Приготовление

Свежие овощи

Замороженные овощи

Рыба

Пользоваться данными программами очень просто. Просто выберите нужную программу, положите пищу на вращающееся основание, закройте дверцу и нажмите кнопку **“Старт”**.

Таблица сенсорного приготовления приведена на стр. 28-29.

Вы можете использовать кнопку **“Больше/Меньше”** для доведения блюда до окончательной готовности по своему вкусу.

### **Примечание:**

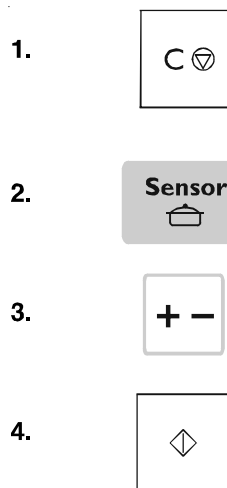
Если на дисплее появляется код ошибки **Е-11**, нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”** и подождите 3-4 минуты перед повторной попыткой. Если код ошибки **Е-11** повторяется, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Electrolux.

В нижеприведенной таблице указан максимальный/минимальный вес продуктов для сенсорных программ:


Сенсорная программа	Мин. вес	Макс. вес
<b>Сенсорный подогрев</b>		
Готовое блюдо	200 г	800 г
Замороженный полуфабрикат	200 г	600 г
Охлажденный полуфабрикат	200 г	600 г
<b>Сенсорное приготовление</b>		
Свежие овощи	100 г	700 г
Замороженные овощи	100 г	700 г
Рыба	150 г	900 г


**Пример: приготовление 250 г свежих овощей:**

1. Нажмите кнопку “Отмена / Стоп”.  
Поместите овощи в печь.
2. Один раз нажмите кнопку “Сенсорное приготовление”, чтобы выбрать программу “Свежие овощи”.
3. При необходимости воспользуйтесь кнопкой “Больше / Меньше”.
4. Закройте дверцу и нажмите кнопку “Старт”. Во время подсчета времени приготовления на дисплее горит только символ микроволн. **(Не открывайте дверцу в течение этого времени. Если Вы откроете дверцу, на дисплее появится индикация U-1. Нажмите кнопку “Отмена / Стоп” и начните процедуру заново).** Через несколько минут на дисплее начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления. Во время паузы перемешайте / переложите продукты согласно рекомендациям.



## Таблица сенсорного приготовления и подогрева

ПРОГРАММА	ВЕС	ПРОЦЕДУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
<b>СЕНСОРНЫЙ ПОДОГРЕВ</b>		
<b>ГОТОВОЕ БЛЮДО</b> Для подогревания одной тарелки уже приготовленного блюда.	200-800 г	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уложите блюдо в пригодную для микроволновой печи посуду так, чтобы более крупные и плотные куски располагались по краям тарелки. Накройте проколотой полиэтиленовой пленкой.</li> <li>2. Поставьте на вращающееся основание.</li> <li>3. Нажмите один раз кнопку “Сенсорный подогрев”, чтобы выбрать программу “Готовое блюдо”. Закройте дверцу и нажмите кнопку “Старт”.</li> <li>4. После подогревания оставьте в печи на 2 минуты. Если можно - перемешайте. <b>ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПИЩА ПОЛНОСТЬЮ ПРОГРЕЛАСЬ.</b> Для достижения наилучшего результата подогрейте подливку/ соус отдельно и полейте уже теплое блюдо.</li> </ol>
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ</b> Для подогревания одной порции замороженного полуфабриката в предназначенном для микроволновой печи контейнере или пакете (Данная программа не рекомендуется для подогревания замороженных пудингов). Для плотных блюд, например лазаньи или картофельной запеканки, рекомендуется использовать регулировку “+”. Регулировку “-” используйте для блюд, готовящихся в двух отдельных контейнерах, например, соус и рис, или для нежных блюд (лапша).	200-600 г	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снимите внешнюю упаковку. Проколите пленочную крышку пять раз, как показано на рисунке . Если пленочная крышка отсутствует, накройте контейнер проколотой полиэтиленовой пленкой. Если блюдо упаковано в пакет, проколите пакет в пяти местах (пакеты с рисом / макаронами прокалывать не требуется, так как они перфорированные).</li> <li>2. Положите в термостойкий контейнер и поставьте на вращающееся основание.</li> <li>3. Два раза нажмите кнопку “Сенсорный подогрев”, чтобы выбрать программу “Замороженный полуфабрикат”. Закройте дверцу и нажмите кнопку “Старт”(если Вы подогреваете блюдо, готовящееся в двух пакетах, достаньте пакет с рисом/макаронами, когда на дисплее начнется обратный отсчет оставшегося времени приготовления).</li> <li>4. После подогревания оставьте в печи на 2 минуты. Если можно - перемешайте/ взболтайте. <b>ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПИЩА ПОЛНОСТЬЮ ПРОГРЕЛАСЬ.</b></li> </ol>

ПРОГРАММА	ВЕС	ПРОЦЕДУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
<b>СЕНСОРНЫЙ ПОДОГРЕВ</b>		
<b>ОХЛАЖДЕННЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ</b> Для подогревания одной порции охлажденного полуфабриката в предназначенном для микроволновой печи контейнере. Для плотных блюд, например, лазаньи или картофельной запеканки, рекомендуется использовать регулировку "+". Регулировку "-" рекомендуется использовать для нежных блюд, таких как пудинг.	200-600 г	1. Снимите внешнюю упаковку. Проколите пленочную крышку пять раз, как показано на рисунке  . Если пленочная крышка отсутствует, накройте контейнер проколотой полиэтиленовой пленкой. 2. Положите в термостойкий контейнер и поставьте на вращающееся основание. 3. Три раза нажмите кнопку "Сенсорный подогрев", чтобы выбрать программу "Охлажденный полуфабрикат". Закройте дверцу и нажмите кнопку "Старт". 4. После подогрева оставьте блюдо в печи на 2 минуты. Если можно - перемешайте/ взболтайте. <b>ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ НА СТОЛ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПИЦЦА ПОЛНОСТЬЮ ПРОГРЕЛАСЬ.</b>
<b>СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b>		
<b>СВЕЖИЕ ОВОЩИ</b> Для приготовления свежих овощей. Для картофеля, репы и т.д. рекомендуется использовать регулировку "+". Для моркови, цветной капусты, брокколи и т.д. дополнительная регулировка не требуется (уложите цветную капусту/брокколи в один слой черенками наружу). Регулировка "-" рекомендуется для нежных овощей, например горошка, или чтобы овощи получились более твердыми.	100-700 г	1. Вымойте, очистите и порежьте овощи на одинаковые по размеру кусочки. Уложите равномерным слоем в термостойкий контейнер или блюдо, в котором Вы будете подавать их на стол. Добавьте 2 столовые ложки воды на 150 г овощей. 2. Накройте блюдо крышкой или проколотой полиэтиленовой пленкой. Поставьте на вращающееся основание. 3. Нажмите один раз кнопку " <b>Сенсорное приготовление</b> ", чтобы выбрать программу "Свежие овощи". Закройте дверцу и нажмите кнопку " <b>Старт</b> ". 4. Во время паузы овощи перемешайте или переложите. Накройте крышкой/ проколотой пленкой, поставьте в печь и нажмите кнопку " <b>Старт</b> ". 5. По окончании приготовления оставьте блюдо в печи на 2 минуты.
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ</b> Для приготовления замороженных овощей. Для приготовления замороженной цветной капусты, брокколи, зеленого горошка и крупных овощей рекомендуется использовать регулировку "+". Для замороженных овощных смесей дополнительная регулировка не требуется. Регулировка "-" рекомендуется для нежных овощей, например, горошка.	100-700 г	1. Положите овощи равномерным слоем в термостойкий контейнер или блюдо, в котором Вы будете подавать их на стол. Добавьте 2 столовые ложки воды на 150 г овощей. 2. Накройте блюдо крышкой или проколотой полиэтиленовой пленкой. Поставьте на вращающееся основание. 3. Два раза нажмите кнопку " <b>Сенсорное приготовление</b> ", чтобы выбрать программу "Замороженные овощи". Закройте дверцу и нажмите кнопку " <b>Старт</b> ". 4. Во время паузы овощи перемешайте или переложите. Накройте крышкой/ проколотой пленкой, поставьте в печь и нажмите кнопку " <b>Старт</b> ". 5. По окончании приготовления оставьте в печи на 2 минуты.
<b>РЫБА</b> Для приготовления свежей рыбы, например филе, целой тушки или отдельных кусочков. Для приготовления особенно коротких и толстых кусков рыбы рекомендуется использовать регулировку "+". Для большинства рыбных продуктов дополнительная регулировка не требуется. Регулировку "-" рекомендуется использовать для приготовления особенно нежной или тонкой рыбы.	150-900 г	1. Вымойте и высушите рыбу. Уложите в один слой на мелкую, пригодную для использования в микроволновой печи тарелку подходящего размера. Добавьте 2-3 столовые ложки жидкости, например, воды, вина, молока или бульона. 2. Накройте блюдо крышкой или проколотой полиэтиленовой пленкой. Поставьте на вращающееся основание. 3. Три раза нажмите кнопку " <b>Сенсорное приготовление</b> ", чтобы выбрать программу "Рыба". Закройте дверцу и нажмите кнопку " <b>Старт</b> ". 4. По окончании приготовления оставьте блюдо в печи на 2 минуты.

**Примечание: Пауза**

В программах для свежих и замороженных овощей имеется встроенная функция паузы, позволяющая перемешать или переложить продукты. Однако, если вес продуктов мал и, следовательно, время приготовления невелико, паузой можно пренебречь.

# Программы автоматического приготовления

Функция Автоматического приготовления позволит Вам легко и автоматически приготовить ряд популярных блюд. Ваша печь имеет следующие программы автоматического приготовления:

**Картофель в мундире,  
Отбивная/ Стейк,  
Куриное мясо,  
Пирожные/Пудинги,  
Снеки,  
Замороженная пицца.**

Пользоваться автоматическими программами очень легко. Просто нажмите кнопку соответствующей программы определенное количество раз (см. ниже), а затем нажмите кнопку **“Старт”**.

Вы можете использовать кнопку **“Больше/Меньше”** для доведения блюда до окончательной готовности по своему вкусу.

**Перед подачей на стол убедитесь, что блюдо полностью прогрелось.**

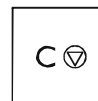
**Пример: приготовление 100 г замороженной пиццы:**

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Один раз нажмите кнопку **“Замороженная пицца”**. На дисплее появится сообщение **“100 G FROZEN PIZZA” (100 Г ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЦЦЫ)**. Положите замороженную пиццу на низкую решетку, расположенную на подносе для сбора жира на вращающемся основании.
3. Закройте дверцу и нажмите кнопку **“Старт”**.

## ВАЖНО

Для достижения наилучших результатов, пожалуйста, следуйте указаниям, приведенным в таблице Программ Автоматического Приготовления на следующей странице.

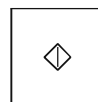
1.



2.



3.



**Введите точный вес/объем блюда посредством нажатия соответствующей кнопки автоматического приготовления необходимое количество раз (как показано ниже):**

КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ	
Нажать	Приготовить
1 раз	1 картофелину
2 раза	2 картофелины
3 раза	3 картофелины
4 раза	4 картофелины

ОТБИВНАЯ/ СТЕЙК	
Нажать	Приготовить
1 раз	1 штуку
2 раза	2 штуки
3 раза	3 штуки

КУРИНОЕ МЯСО	
Нажать	Приготовить
1 раз	1 кусок
2 раза	2 куса
3 раза	3 куса
4 раза	4 куса

ПИРОЖНЫЕ/ПУДИНГИ	
Нажать	Приготовить
1 раз	1 Бисквитный торт/Пудинг
2 раза	1 фруктовый пирог
3 раза	1 шоколадное пирожное
4 раза	1 блин

СНЕКИ	
Нажать	Приготовить
1 раз	1 штуку
2 раза	2 штуки
3 раза	3 штуки
4 раза	4 штуки

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА	
Нажать	Приготовить
1 раз	100 г
2 раза	300 г
3 раза	400 г
4 раза	500 г

(См. рецепты на стр. 32 - 35)

# Таблица программ автоматического приготовления

ПРОГРАММА	ВЕС / КОЛИЧЕСТВО	ПРОЦЕДУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ Для запекания картофеля	1, 2, 3 или 4 картофелины (каждая весом 200-250 г)	1. Вымойте и очистите картофель. Проколите вилкой. Равномерно разложите по краю вращающегося основания. 2. Нажмите кнопку <b>"Печеный картофель"</b> необходимое количество раз. Закройте дверцу и нажмите кнопку <b>"Старт"</b> . 3. Переверните по истечении половины времени приготовления. 4. По окончании приготовления оставьте в печи на 2 минуты.
КУРИНОЕ МЯСО Для приготовления кусков свежего куриного мяса, например ножек, четверти тушки и т. д.	1, 2, 3 или 4 куска (каждый весом 200-250 г)	1. Вымойте и обсушите курицу. Смажьте подсолнечным маслом и добавьте специи. Положите мясо кожей вниз на низкую решетку, расположенную на подносе для сбора жира на вращающемся основании. 2. Нажмите кнопку <b>"Куриное мясо"</b> необходимое количество раз. Закройте дверцу и нажмите кнопку <b>"Старт"</b> . 3. Переверните во время паузы кожей вверх.
КУСОК МЯСА/ СТЕЙК Для приготовления кусков/ стейков свинины, говядины или баранины	1, 2 или 3 куска (каждый весом 200-250 г)	1. Вымойте и обсушите мясо. Смажьте подсолнечным маслом и добавьте специи. Положите мясо на высокую решетку, расположенную на подносе для сбора жира на вращающемся основании. 2. Нажмите кнопку <b>"Кусок мяса/Стейк"</b> необходимое количество раз. Закройте дверцу и нажмите кнопку <b>"Старт"</b> . 3. Переверните во время паузы.
ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА Для приготовления готовой замороженной пиццы	100, 300, 400 или 500 г	1. Достаньте пиццу из упаковки, удостоверьтесь, что начинка равномерно распределена по поверхности пиццы. Положите пиццу на низкую решетку, расположенную на подносе для сбора жира на вращающемся основании. 2. Нажмите кнопку <b>"Замороженная пицца"</b> необходимое количество раз. Закройте дверцу и нажмите кнопку <b>"Старт"</b> .
СНЕКИ Для подогревания отдельных предварительно приготовленных кондитерских изделий, например пирожков, пирожных, сосисок в тесте, кусков пирога с начинкой и т.д. Для подогревания маленьких нежных изделий, таких как сосиски в тесте, пироги и т.д., рекомендуется регулировка "-"	1, 2, 3 или 4 порции 1 пирог / порция (150 г)	1. Снимите упаковку, выложите из контейнеров. Положите по краям низкой подставки, расположенной на вращающемся основании. 2. Нажмите кнопку <b>"Снеки"</b> необходимое количество раз. 3. Закройте дверцу и нажмите кнопку <b>"Старт"</b> .
ПИРОЖНЫЕ/ ПУДИНГИ Для приготовления 4 определенных видов пирожных или пудингов: Бисквитный торт / Пудинг Фруктовый пирог Шоколадный пирог Лепешки	См. рецепты на стр. 32-35.	Для получения наилучших результатов воспользуйтесь рецептами на стр. 32-35.

# Рецепты для программ автоматического приготовления

## Приготовление пирожных / пудингов

### У Вас есть выбор из 4 программ:

Вам предоставляется на выбор 4 программы для приготовления пирожных и пудингов.

Все рекомендуемые рецепты изложены более подробно на страницах 32 - 35.

#### **Бисквитный пудинг/торт**

Для приготовления простого бисквитного пудинга/торта

#### **Рекомендуемые рецепты:**

Торт Виктория (+ варианты) – стр. 33

Бисквитный пудинг (+ варианты) – стр. 32

#### **Фруктовый пирог**

Для приготовления легкого фруктового пирога

#### **Рекомендуемые рецепты:**

Легкий фруктовый пирог (+ варианты) – стр. 33

## Бисквитный пудинг/торт:

### Бисквитный пудинг

(3-4 порции)

#### **Ингредиенты** (обычный нежирный бисквит)

100 г маргарина

100 г сахарной пудры

2 взбитых яйца

полчайной ложки/ 2.5 мл разрыхлителя

несколько капель ванильной эссенции

100 г муки

2 столовые ложки / 30 мл молока

#### **Посуда для приготовления**

Слегка смазанная форма емкостью 1200 мл, пригодная для микроволновой печи. Накройте пригодной для микроволновой печи тарелкой. Поставьте на вращающееся основание.

#### **Способ приготовления**

1. Смешайте маргарин с сахаром. Постепенно добавляйте яйца и ванильную эссенцию. Добавьте и размешайте муку. Постепенно добавляйте молоко до получения мягкой консистенции.
2. Налейте полученную смесь в смазанную форму, выровняйте верх. Накройте тарелкой. Готовьте по автоматической программе **ПИРОЖНЫЕ/ПУДИНГИ - Бисквитный пудинг/торт**.
3. Оставьте в печи на 5 минут. Выложите на теплое блюдо. Подавайте со сладким кремом.

#### **Шоколадный пирог**

Для приготовления шоколадного пирога

#### **Рекомендуемые рецепты:**

Шоколадный пирог – стр. 34

#### **Лепешки**

Для приготовления лепешек

#### **Рекомендуемые рецепты:**

Лепешки (+ варианты) – стр. 35

## Варианты

#### **Бисквит с сиропом**

По периметру днища формы для выпечки положите 3 столовые ложки (45 мл) варенья перед тем, как залить в нее бисквитную смесь. По желанию можно добавить в смесь нарезанную цедру лимона.

#### **Бисквит с вареньем**

По периметру и по стенкам днища формы для выпечки размажьте 3 столовые ложки (45 мл) варенья перед тем, как залить в нее бисквитную смесь.

#### **Лимонный или апельсиновый бисквит**

Добавьте в бисквитную смесь нарезанную цедру 2 лимонов или апельсинов.

#### **Шоколадный бисквит**

Добавляя муку, вместо 2 столовых ложек муки (без горки) используйте 2 столовые ложки какао-порошка.

#### **Имбирный пудинг**

Добавьте 100 г размельченного имбиря в бисквитную смесь.

#### **Ананасовый пудинг**

Положите 4 круглых дольки ананаса и 4 глазированные вишни на дно формы для выпечки. Залейте бисквитную смесь (вместо ананаса и вишни можно использовать 4 половинки абрикосов, тогда получится абрикосовый пудинг).

## Бисквитный пудинг/торт:

### Торт Виктория

**Ингредиенты** (обычный нежирный бисквит)

- 100 г маргарина
- 100 г сахарной пудры
- 2 взбитых яйца
- полчайной ложки/2.5 мл разрыхлителя
- 100 г муки
- 2 столовых ложки / 30 мл молока

**Посуда для приготовления**

Смазанная жиром форма для суфле глубиной 18 см с вощеной бумагой на днище. Поставьте непосредственно на вращающееся основание.

**Способ приготовления**

1. Смешайте маргарин с сахаром. Постепенно добавляйте яйца. Добавьте и размешайте муку. Постепенно добавляйте молоко до получения мягкой консистенции.
2. Налейте полученную смесь в смазанную форму с вощеной бумагой на днище, выровняйте верх. Накройте тарелкой. Готовьте по автоматической программе **ПИРОЖНЫЕ/ ПУДИНГИ - Бисквитный пудинг/торт**.
3. Оставьте в печи на 10 минут. Выложите остывать на решетку. Снимите вощеную бумагу.
4. Когда бисквит остынет, разрежьте его пополам и промажьте половинки вареньем или вареньем с заварным кремом. Сверху посыпьте сахарной глазурью.

## Фруктовый пирог:

### Легкий фруктовый пирог

**Ингредиенты**

- 200 г муки
- 125 г масла
- 125 г сахарной пудры
- 2 взбитых яйца
- 125 г смеси сушеных фруктов
- 1 чайная ложка мелко нарезанной цедры лимона
- 6-7 столовых ложек / 90 мл молока

**Посуда для приготовления**

Смазанная жиром форма глубиной 18 см с вощеной бумагой на днище. Поставьте непосредственно на вращающееся основание.

**Способ приготовления**

1. Смешайте масло с сахаром. Постепенно добавляйте яйца и муку. Добавьте фрукты, цедру лимона и молоко. Тщательно перемешайте.
2. Налейте полученную смесь в смазанную форму с вощеной бумагой на днище, выровняйте верх. Поставьте на вращающееся основание.

## Варианты

**Лимонный или Апельсиновый**

Вместо молока используйте сок и нарезанную цедру 1 апельсина или лимона среднего размера. Когда остынет, смажьте заварным лимонным или апельсиновым кремом.

**Шоколадный**

Добавляя муку, вместо 2 столовых ложек муки (без горки) используйте 2 столовые ложки какао-порошка. Когда остынет, смажьте заварным ванильным или шоколадным кремом.

**Кофейный**

Смешайте 1-2 чайные ложки растворимого кофе с небольшим количеством воды. Добавьте в молоко.

**Заварной крем**

Насыпьте в форму 200 г сахарной глазури. Постепенно взбейте в форме 100 г размягченного масла с добавлением нескольких капель ванильной эссенции. Добавьте 1-2 столовых ложки молока для получения более мягкой консистенции.

**Варианты:**

Шоколадный заварной крем: добавьте 1 столовую ложку какао-порошка, растворенную в небольшом количестве теплой воды. Не добавляйте молоко.

Кофейный заварной крем: добавьте 2 чайные ложки растворимого кофе, растворенные в небольшом количестве молока.

3. Готовьте по автоматической программе **ПИРОЖНЫЕ/ ПУДИНГИ – Фруктовый пирог – Больше (+)** (или без дополнительной регулировки, если Вы предпочитаете менее пропеченое тесто).

4. По окончании приготовления оставьте в печи на 5 минут. Выложите остывать на решетку. Снимите вощеную бумагу.

5. Когда пирог остынет, храните его в герметичном контейнере.

## Варианты

**Вишневый пирог**

Вместо сухих фруктов используйте 125 г глазированных вишен. Вымойте и высушите вишни, порежьте на четвертинки и перемешайте с 1 столовой ложкой муки из отмеренных для рецепта 200 г. Добавьте в тесто (для получения хорошего результата используйте кнопку **Меньше “-”**).

**Вишнево-имбирный**

Вместо сухих фруктов используйте 75 г нарезанных на четвертинки вишен и 50 г мелко нарезанного

имбиря. Смешайте вишни и имбирь с 1 столовой ложкой муки из отмеренных для рецепта 200 г. Добавьте в тесто (для получения хорошего результата используйте кнопку **Меньше** “-”).

#### **Финиковый с грецким орехом**

Вместо сухих фруктов используйте 75 г мелко нарезанных фиников и 50 г нарезанных орехов. Добавьте в муку 1 чайную ложку (5 мл) специй без горки. Не используйте цедру лимона.

Для получения хорошего результата используйте кнопку **Меньше** “-”).

#### **Кокосово-лимонный**

Вместо сухих фруктов используйте 75 г высушенного кокоса. Используйте 2 чайные ложки цедры лимона.

#### **С кишмишем и апельсином**

Вместо сухих фруктов используйте 125 г высушенного кишмиша. Вместо цедры лимона используйте 2 чайные ложки цедры апельсина.

#### **Банановый**

Вместо фруктов используйте 1 растертый спелый банан. Добавьте 1/4 чайной ложки разрыхлителя. (Для получения хорошего результата используйте кнопку **Меньше** “-”).

#### **Пирог с повидлом**

Вместо сухих фруктов используйте 2 полные столовые ложки апельсинового повидла и мелко нарезанную цедру апельсина (используйте кнопку **Меньше** “-”).

## Варианты рецепта – рекомендации по приготовлению

Тип пирога	Рекомендации по использованию кнопки <b>Больше/Меньше</b>	Для достижения наилучшего результата
Легкий фруктовый	Регулировка не требуется	Больше
Вишневый	Меньше	Регулировка не требуется
Финиковый с грецким орехом	Меньше	Регулировка не требуется
Кокосовый	Меньше	Регулировка не требуется
С повидлом	Меньше	Регулировка не требуется
С кишмишем	Регулировка не требуется	Больше
Банановый	Меньше	Регулировка не требуется

## Шоколадный пирог

### **Ингредиенты**

100 г муки  
 четверть чайной ложки разрыхлителя  
 100 г плитка шоколада, разломанная на квадратики  
 100 г масла  
 100 г коричневого сахара  
 2 взбитых яйца  
 50 г нарезанных грецких орехов  
 50 г смеси сухих фруктов

### **Для глазури:**

100 г плитка шоколада, разломанная на квадратики  
 12 г растопленного масла

### **Посуда для приготовления**

Слегка смазанная жиром квадратная жаростойкая форма с воощенной бумагой на днище с размером стороны 20 см. Поставьте на низкую решетку, расположенную на вращающемся основании.

### **Способ приготовления**

1. Растопите 100 г шоколада на максимальной мощности (900 Вт) в течение примерно 1-2 минут. Тщательно размешайте.
2. Смешайте масло с сахаром и ванильной эссенцией. Добавьте яйца, муку, шоколад и тщательно перемешайте. Добавьте грецкие орехи и фрукты.
3. Налейте полученную смесь в смазанную жиром форму с воощенной бумагой на днище. Поставьте на низкую решетку, расположенную на вращающемся основании. Готовьте по автоматической программе **ПИРОЖНЫЕ/ПУДИНГИ – Шоколадный пирог**.
4. Не вынимайте пирог из формы, пока он не остынет. После этого нанесите глазурь.

Для приготовления глазури растопите 100 г шоколада на максимальной мощности (900 Вт) в течение 1-2 минут, затем тщательно размешайте его в растопленном масле. Нанесите на остывший пирог. Подождите, пока глазурь не застынет, затем порежьте пирог на кусочки. Храните в герметичном контейнере.

## Лепешки

### Ингредиенты

125 г масла, порезанного на кусочки  
100 г коричневого сахара  
125 г (2 полных столовых ложки) светлой патоки  
200 г овсяных хлопьев

### Посуда для приготовления

Слегка смазанная жиром квадратная жаростойкая форма с воощенной бумагой на днище с размером стороны 20 см. Поставьте на низкую решетку, расположенную на вращающемся основании.

### Способ приготовления

1. Поместите масло, сахар и патоку в форму для приготовления и растопите на максимальной мощности (900 Вт) в течение примерно 1/2 -2 минут. Тщательно размешайте. Добавьте овсяные хлопья и снова перемешайте.
2. Налейте полученную смесь в смазанную жиром форму с воощенной бумагой на днище и слегка спрессуйте. Поставьте на низкую решетку, расположенную на вращающемся основании. Готовьте по автоматической программе

## ПИРОЖНЫЕ/ ПУДИНГИ – Лепешки.

**Примечание** - чтобы получить более хрустящую корочку, используйте регулировку **Больше** (“+”). Чтобы лепешка была более мягкой, используйте регулировку **Меньше** (“-”).

3. После окончания приготовления оставьте в печи на 5-10 минут. Затем разрежьте на кусочки. Не вынимайте из формы, пока лепешка не остынет. Храните в герметичном контейнере.

## Варианты

### Кокосовая лепешка

Вместо 50 г овсяных хлопьев используйте 50 г высушенного кокоса (кокосовой стружки).

### Вишневая лепешка

Добавьте 50 г нарезанных вишен.

### Лепешка с изюмом

Добавьте 50 г изюма.

### Шоколадная лепешка

После того, как разрезанная лепешка остынет, частично окуните кусочки в растопленный шоколад. Подождите, пока шоколад застынет.

## Медленное приготовление

Имеются две подпрограммы медленного приготовления.

Медленное приготовление при 300 Вт – для первого этапа процесса медленного приготовления.

Медленное приготовление при 100 Вт – для продолжения процесса медленного приготовления. Пища бережно готовится “на медленном огне”.

Данная функция удобна для занятых людей и идеально подходит для приготовления супов, запеканок и тушеного мяса.

Медленное приготовление при 100 Вт можно также использовать для того, чтобы поддерживать приготовленную пищу теплой.

Не используйте подпрограмму медленного приготовления при 100 Вт отдельно. Всегда начинайте приготовление по подпрограмме при 300 Вт для того, чтобы довести пищу до температуры кипения, а затем продолжите с использованием бережного приготовления при 100 Вт.

Для ввода и сохранения персональной программы просто нажмите кнопку Персонального Меню 1, 2 или 3, а затем выберите мощность и время приготовления. Затем нажмите кнопку персонального меню еще раз, чтобы сохранить программу.

### **Максимальное время приготовления**

Медленное приготовление в 1 этап – 12 часов.

Медленное приготовление в 2 этапа – 24 часа.

Вы можете устанавливать время медленного приготовления с интервалом 10 минут.

**0Н20** означает 20 минут

**5Н00** означает 5 часов

**10Н40** означает 10 часов 40 минут

**Пример: чтобы приготовить запеканку с использованием функции медленного приготовления при 300 Вт в течение 30 мин, и затем при 100 Вт в течение 8 часов:**

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Один раз нажмите кнопку **“Медленное приготовление”**. На дисплее появится сообщение **“SLOW COOK HIGH - SET TIME” (МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ - УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ)**.
3. При помощи поворотного переключателя установите время **0Н30**. На дисплее появится сообщение **“CLOSE THE DOOR” (ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЦУ)** (проигнорируйте эту подсказку).
4. Один раз нажмите кнопку **“Медленное приготовление”**. На дисплее появится сообщение **“SLOW COOK LOW - SET TIME”(МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ - УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ)**.
5. При помощи поворотного переключателя установите время **8Н00**.
6. Закройте дверцу и нажмите кнопку **“Старт”**.

## Рекомендации по медленному приготовлению

Пригодные для медленного приготовления продукты:

Жидкие блюда, например, запеканки, тушеное мелко порезанное мясо, супы, рисовые пудинги. Корнеплоды особенно хорошо подходят для программ медленного приготовления. Нарезьте их одинаковыми по размеру кусочками. Чем больше размер долек, тем больше время приготовления.

Большинство запеканок и супов лучше всего готовить в два этапа медленного приготовления. Начинать готовить при 300 Вт в течение 25-40 минут, а затем бережно доводить до готовности при 100 Вт в течение нескольких часов, обычно не менее 4. Перемешивать блюдо не обязательно, но по желанию Вы можете это сделать.

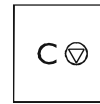
Всегда накрывайте блюдо хорошо прилегающей крышкой, чтобы оно не пересыхало. После перемешивания не забудьте снова накрыть крышкой.

Во время приготовления используйте достаточное количество жидкости: воды, бульона, вина, фруктового сока, пива или сидра. Мясо и овощи должны быть полностью покрыты жидкостью для достижения наилучшего результата и во избежание пересыхания.

Всегда используйте достаточно большой контейнер для приготовления пищи. В идеале он должен быть накрыт пригодной для микроволновой печи тарелкой. Это облегчает смешивание ингредиентов и предотвращает переливание пищи через край.

Смешивайте загустевающие ингредиенты, например муку, с мясом в начале приготовления, или же альтернативно: приготовьте жидковатое тесто из 2 столовых ложек муки и добавьте мясо за 10-15 минут до окончания приготовления. Если Вы хотите добавить молоко или сливки, делайте это в конце приготовления. После приготовления хорошо перемешайте.

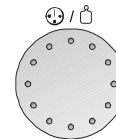
1.



2.



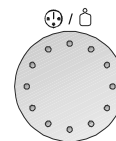
3.



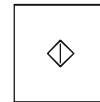
4.



5.



6.



## Преимущества приготовления запеканок/ супов по программе медленного приготовления:

Вы можете начать приготовление рано утром, а затем заняться другими делами и вернуться, когда блюдо будет готово. Маловероятно, что блюдо будет испорчено, если Вам придется несколько отложить прием пищи.

Во время этапа приготовления на 100 Вт перемешивать блюдо не требуется (но при желании Вы можете перемешивать - это только улучшит результат). Благодаря продолжительному бережному приготовлению жесткое мясо становится нежным, и имеется достаточно времени, чтобы аромат блюда полностью пропитал пищу.

Удобство и гибкость – пища готова, когда Вам удобно. После того, как пища полностью приготовлена и прогрета, она поддерживается теплой посредством медленного приготовления на мощности 100 Вт.

# Что делать, если...

## Вопросы и ответы по эксплуатации прибора

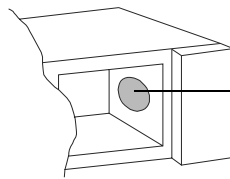
- Что случилось, если не работает подсветка печи?
- Либо дверца закрыта неплотно, либо перегорела лампа освещения.
- Почему из вентиляционных отверстий выходит пар?
- Во время приготовления всегда образуется пар. Конструкция печи обеспечивает отвод этого пара.
- Может ли микроволновая печь сломаться, если она будет включена пустой?
- Да. Никогда не включайте печь, если она пуста или если в ней нет установленного должным образом вращающегося основания.
- Почему печь дымит во время использования гриля, конвекционного или смешанного приготовления?
- Грязь или жир, скопившиеся на стенках камеры для приготовления, будут дымить. Поэтому важно протирать печь после окончания приготовления.
- Меня смущают инструкции по применению алюминиевой фольги. Как следует использовать фольгу?
- Фольгу следует использовать, чтобы предотвратить пережаривание или переразмораживание отдельных частей продуктов. Используйте маленькие плоские кусочки фольги, чтобы накрыть нежные участки продуктов.
- Почему после окончания приготовления рекомендуется оставлять блюда в печи на некоторое время?
- Время отставания очень важно. Во время приготовления при помощи микроволн тепло формируется в пище, а не в печи. Многие продукты накапливают достаточно внутренней теплоты, чтобы продолжить процесс приготовления, даже если блюдо будет выставлено из печи. Во время отставания куски мяса, крупные овощи и выпечка доводятся до готовности внутри, но не пережариваются снаружи.
- Почему в печи образуются искры и слышится треск (дуговые разряды)?
- Этому есть несколько причин:
  - Вы используете посуду с металлическими деталями или отделкой (серебряной или золотой).
  - В печи оставлена металлическая кухонная утварь.
  - Вы используете слишком много фольги.
  - В печи находится металлическая проволока.
- Почему в печи образуется конденсат?
- Это нормальное явление, обусловленное тем фактом, что темпы приготовления пищи быстрее скорости отвода влаги из печи.

## Вопросы и ответы по продуктам питания

- Могу ли я узнать текущую температуру в печи во время конвекционного приготовления?
- Да, Вы можете узнать заданную температуру, нажав на кнопку **“Конвекция”**. При этом температура будет индицироваться на дисплее в течение 2 секунд.
- Почему яичница иногда получается слегка пересушенной?
- Яйца пересыхают, если готовятся свыше необходимого времени. Вы можете изменить время или мощность приготовления в одном из следующих случаев:
  - яйца отличаются по размеру.
  - первоначальная температура яиц может быть различной в зависимости от места их хранения.
  - разная форма посуды для приготовления может потребовать изменения времени приготовления.
  - приготовление яиц продолжается во время отставания.
- Как не допустить перекипания жидкостей, супов или запеканок?
- Используйте более крупную посуду, чем обычно. Кипение прекратится, если открыть дверцу или нажать кнопку **“Отмена / Стоп”**.
- Почему во время приготовления при помощи микроволн посуда нагревается?
- Поскольку пища нагревается, она будет передавать тепло и посуде. Пользуйтесь кухонными рукавицами, чтобы достать блюдо из печи.
- Влияет ли плотность продуктов на время приготовления в режиме микроволн?
- Да. Для приготовления и подогревания более плотных продуктов, таких как мясо, будет требоваться больше времени, чем для приготовления и подогревания более пористых и воздушных продуктов, таких как хлеб, пудинги и пироги. Это происходит потому, что микроволны не могут глубоко проникать в более плотные и тяжелые продукты.

# Уход и чистка

Очень важно, чтобы на стенках печи не оставалось брызг и жировых отложений. Тогда печь будет работать должным образом, и будет снижена опасность коррозии. После использования всегда протирайте печь влажной тканью и насухо вытирайте.



Крышка выпускного отверстия

## Чистка внутренней камеры

Печь всегда должна содержаться в чистоте. После каждого использования всегда протирайте камеру влажной тканью и насухо вытирайте. Перед чисткой подождите, пока печь остынет. Протирайте печь раствором мягкого моющего средства, уделяя особое внимание крышке выпускного отверстия (см. рисунок) и уплотнителю дверцы. Следите за тем, чтобы вода не просачивалась сквозь маленькие отверстия в стенках печи. Протрите насухо мягкой тканью.

Никогда не используйте абразивные чистящие средства, т.к. они могут повредить камеру для приготовления и дверцу. Во время приготовления на гриле, конвекционного и комбинированного приготовления жир может оседать на стенках камеры. Если его не удалять, он будет накапливаться и вызывать образование дыма. Такие жировые пятна очень трудно вывести, если они “прикипят” к стенкам.

Не используйте средства для чистки обычных духовых шкафов, т.к. они могут серьезно повредить микроволновую печь.

## Чистка съемных деталей

Стеклянное вращающееся основание, его подставку, металлический поднос для сбора жира и решетки-гриль можно снять для мытья. Вымойте их в теплой мыльной воде и насухо вытрите. Важно мыть металлический поднос для сбора жира после каждого использования во избежание порчи его антипригарного покрытия.

## Чистка внешних поверхностей печи

Протрите внешние поверхности печи влажной тканью и насухо вытрите мягкой тканью. Следите за тем, чтобы вода не просачивалась сквозь вентиляционные отверстия. Никогда не используйте абразивные чистящие средства, т.к. они могут повредить печь.

## Чистка смотрового окна печи

Протирайте окно только влажной тканью. Никогда не используйте абразивные чистящие средства, т.к. они могут повредить стекло.

# Прежде чем обратиться в сервисный центр

Часто Вы можете сами исправить возникшие неполадки. Если Ваша печь работает неправильно, определите причину неисправности при помощи нижеприведенной таблицы и попробуйте ее устранить при помощи приведенных рекомендаций.

Если Вам все же не удалось устранить неисправность самостоятельно, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Electrolux.








## НЕИСПРАВНОСТИ

Печь не включается	X	X	X						
Искрение, дуговые разряды				X				X	
Пища приготовлена неравномерно				X	X		X		X
Пища пережарена							X		
Пища сырая				X	X	X	X		
Пища плохо разморожена				X			X		

## ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ

- Включена ли печь в штепсельную розетку?
- Закрыта ли дверца?
- Не задано время приготовления
- Используйте только пригодную для микроволновой печи посуду
- Полностью размораживайте продукты
- Переверните или перемешайте пищу
- Не включайте пустую печь
- Установите правильное время/мощность приготовления
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы

# Автоматические программы

Программы автоматического приготовления			
	<b>Печеный картофель</b>	1, 2, 3 или 4 картофелины весом 200 - 250 г каждая	Положите на вращающееся основание
	<b>Куриное мясо</b>	1, 2, 3 или 4 куса весом 200 - 250 г каждый	Положите на низкую решетку, расположенную на подносе для сбора жира на вращающемся основании.
	<b>Кусок мяса/Стейк</b>	1, 2 или 3 куса весом 200 - 250 г каждый	Положите на высокую решетку, расположенную на подносе для сбора жира на вращающемся основании.
	<b>Замороженная пицца</b>	100 г, 300 г, 400 г или 500 г	Положите на низкую решетку, расположенную на подносе для сбора жира на вращающемся основании.
	<b>Снеки (холодные готовые кондитерские изделия)</b>	1, 2, 3 или 4 штуки (1 штука примерно 150 г)	Положите на низкую решетку, расположенную на вращающемся основании.
	<b>Пирожные/пудинги</b>	Бисквитный торт/пудинг Фруктовый пирог Шоколадный пирог Лепешки	ВАЖНО - См. рекомендации на стр. 32 - 35.
	<b>Автоматическое размораживание по весу</b>	Мясо Птица Рыба Хлеб	Положите на низкую решетку, расположенную на вращающемся основании.

Сенсорный подогрев		
<b>Готовое блюдо</b>	200 г - 800 г	ВАЖНО - См. таблицу сенсорного подогрева и приготовления на стр. 28 - 29.
<b>Свежий полуфабрикат</b>	200 г - 600 г	ВАЖНО - См. таблицу сенсорного подогрева и приготовления на стр. 28 - 29.
<b>Замороженный полуфабрикат</b>	200 г - 600 г	ВАЖНО - См. таблицу сенсорного подогрева и приготовления на стр. 28 - 29.
Сенсорное приготовление		
<b>Свежие овощи</b>	100 г - 700 г	ВАЖНО - См. таблицу сенсорного подогрева и приготовления на стр. 28 - 29.
<b>Замороженные овощи</b>	100 г - 700 г	ВАЖНО - См. таблицу сенсорного подогрева и приготовления на стр. 28 - 29.
<b>Рыба</b>	100 г - 900 г	ВАЖНО - См. таблицу сенсорного подогрева и приготовления на стр. 28 - 29.

**Важно: всякий раз перед использованием автоматических программ приготовления внимательно изучите инструкцию!**

# Краткий справочник по эксплуатации печи

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После выбора языка:

1. При помощи **поворотного переключателя** установите часы.
2. Нажмите кнопку **“Старт”**.
3. При помощи **поворотного переключателя** установите минуты.
4. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ПОМОЩИ МИКРОВОЛН

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Для выбора мощности приготовления нажмите кнопку **“Мощность микроволн”** от 1 до 6 раз.
3. При помощи **поворотного переключателя** установите время приготовления.
4. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Нажмите кнопку **“Автоматическое размораживание”**.
3. При помощи **поворотного переключателя** установите вес.
4. При необходимости при помощи кнопки **“Больше/Меньше”** дополнительно отрегулируйте время.
5. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Один раз нажмите кнопку **“Медленное приготовление”** для выбора первого этапа приготовления при 300 Вт.
3. При помощи **поворотного переключателя** установите время приготовления на первом этапе.
4. Еще раз нажмите кнопку **“Медленное приготовление”** для выбора второго этапа приготовления при 100 Вт.
5. При помощи **поворотного переключателя** установите время приготовления на втором этапе.
6. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## СЕНСОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Нажмите кнопку **“Сенсорное приготовление”** или **“Сенсорный подогрев”**.
3. При необходимости при помощи кнопки **“Больше/Меньше”** отрегулируйте время приготовления.
4. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В НЕСКОЛЬКО СТАДИЙ

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Для выбора мощности приготовления на первой стадии нажмите кнопку **“Мощность микроволн”** от 1 до 6 раз.
3. При помощи **поворотного переключателя** установите время приготовления на первой стадии.
4. Для выбора мощности приготовления на второй стадии нажмите кнопку **“Мощность микроволн”** от 1 до 6 раз.
5. При помощи **поворотного переключателя** установите время приготовления на второй стадии.
6. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## ПРОГРАММЫ АВТОПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Нажмите соответствующую кнопку автоматического приготовления.
3. При необходимости при помощи кнопки **“Больше/Меньше”** отрегулируйте время приготовления.
4. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Один, два или три раза нажмите кнопку **“Комбинированное приготовление”**. Установите температуру конвекции и мощность микроволн.
3. При помощи **поворотного переключателя** установите время приготовления.
4. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## КОНВЕКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Нажмите кнопку **“Температура конвекции”** для выбора температуры прогрева печи.
3. Нажмите кнопку **“Старт”**.
4. После завершения прогрева печи установите время приготовления при помощи **поворотного переключателя**.
5. Нажмите кнопку **“Старт”**.

## ГРИЛЬ / ТУРБОГРИЛЬ

1. Нажмите кнопку **“Отмена / Стоп”**.
2. Один или два раза нажмите кнопку **“Гриль”**.
3. При помощи **поворотного переключателя** установите время приготовления.
4. Нажмите кнопку **“Старт”**.