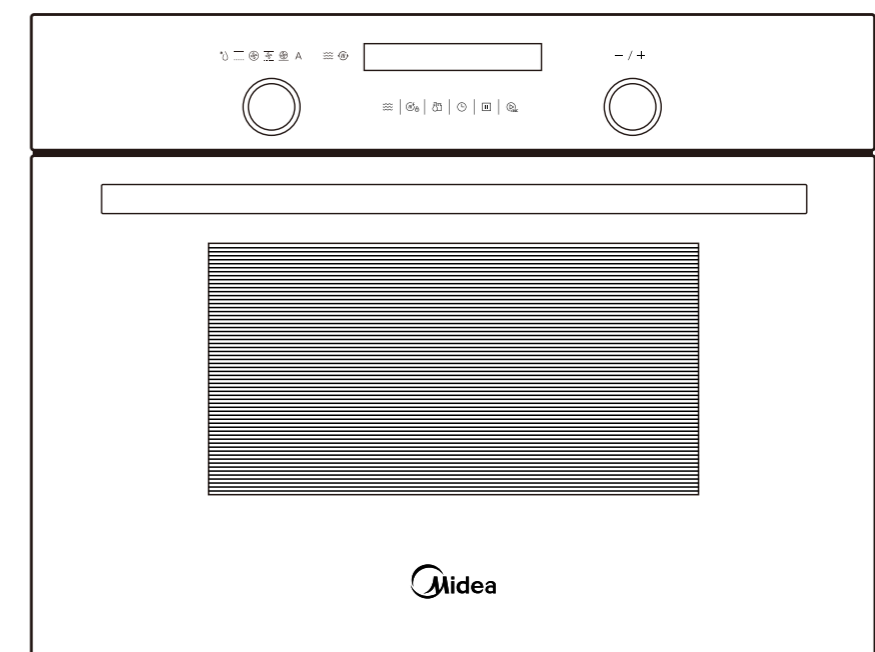




## КОМПАКТНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Руководство по эксплуатации



TF944EG9-BL  
TF944EG9-WH

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Ориент Хоусхолд Аплиансес»  
Адрес: Москва, ул. Новодмитровская, д.2, стр.1  
Изготовитель: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd  
Адрес: No.6 Yongan Road, Beijiao Shunde, Foshan, Guangdong Province, P.R. China  
[www.midearusssia.ru](http://www.midearusssia.ru)  
Информационно-Справочная Служба тел. 88-00-777-00-88.



# СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>Важная информация по безопасности</b> .....               | <b>3</b>  | Настройка таймера .....   | 11        |
| Причины поломки .....  | 5         | Настройка времени работы печи .....   | 12        |
| <b>Установка</b> .....                                       | <b>5</b>  | Настройка времени .....   | 12        |
| <b>Ваше новое устройство</b> .....                           | <b>7</b>  | <b>Защитная блокировка</b> .....  | <b>12</b> |
| Панель управления .....                                      | 7         | Включение защитной блокировки .....   | 12        |
| Сенсорные кнопки и дисплей .....                             | 7         | Выключение защитной блокировки .....  | 12        |
| Переключатель функций .....                                  | 7         | Защитная блокировка с автоматическими программами .....                     | 12        |
| Переключатель параметров .....                               | 7         | <b>Быстрый запуск</b> .....   | <b>12</b> |
| Охлаждающий вентилятор .....                                 | 7         | <b>Уход и очистка</b> .....   | <b>13</b> |
| Вспомогательное оборудование .....                           | 8         | Моющие средства .....   | 13        |
| <b>Действия перед первым использованием устройства</b> ..... | <b>8</b>  | Технические данные .....  | 13        |
| Установка времени .....                                      | 8         | <b>Таблица нарушений</b> .....  | <b>14</b> |
| Разогрев печи .....  | 8         | <b>Акриламид в пищевых продуктах</b> .....                                  | <b>14</b> |
| Очистка вспомогательного оборудования .....                  | 8         | <b>Рекомендации в отношении энергии и окружающей среды</b> ...              | <b>15</b> |
| <b>Настройка печи</b> .....                                  | <b>8</b>  | Энергосбережение .....  | 15        |
| Установка типа разогрева и температуры .....                 | 8         | Экологически чистая утилизация .....  | 15        |
| Быстрый предварительный разогрев .....                       | 9         | <b>Указания по приготовлению пищи</b> .....                                 | <b>15</b> |
| <b>СВЧ</b> .....   | <b>9</b>  | Размораживание, разогрев и готовка с помощью<br>микроволновой печи .....    | 15        |
| Информация о жароупорной посуде .....                        | 9         | Рекомендации по СВЧ .....   | 18        |
| Настройка микроволновой мощности .....                       | 9         | Выпечка и мучные кондитерские изделия .....                                 | 18        |
| Настройка микроволн .....                                    | 10        | Рекомендации по выпеканию .....   | 19        |
| <b>Работа в комбинированном режиме</b> .....                 | <b>10</b> | Жарка и готовка на гриле .....  | 20        |
| Настройка комбинированного режима .....                      | 10        | Рекомендации по жарке и готовке на гриле .....                              | 22        |
| <b>Автоматические программы</b> .....                        | <b>10</b> | Мучные кондитерские изделия, изделия в панировке,<br>запеканки, тосты ..... | 22        |
| Настройка программы .....                                    | 10        | Замороженные полуфабрикаты быстрого приготовления .....                     | 23        |
| Программа размораживания .....                               | 11        |   |           |
| <b>Выбор вариантов настройки времени</b> .....               | <b>11</b> |   |           |

## **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями. Только в этом случае гарантируется безопасность при работе с микроволновой печью. Храните инструкцию по эксплуатации с целью ее дальнейшего использования. В случае смены владельца печи передайте инструкцию следующему хозяину.

После распаковки проверьте устройство на наличие повреждений. Не подключайте устройство к сети, если оно было повреждено во время транспортировки.

Микроволновая печь предназначена для разогрева и приготовления пищи и напитков. Сушка продуктов питания, просушивание тканей, прогревание грелок, комнатных тапочек, губок и подобное использование не по назначению может стать причиной возгораний и пожаров.

Только квалифицированный специалист имеет право подключать устройство без штепсельной вилки. Повреждения, возникшие в результате неправильного использования, не являются гарантийными случаями.

Данное устройство предназначено для использования только в бытовых целях. Оно должно использоваться только для приготовления продуктов питания и напитков. Во время эксплуатации необходимо следить за работой устройства. Разрешается использовать данное устройство только в помещении.

Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями либо лицами, не имеющими опыта в эксплуатации подобных устройств, **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** при условии, что такие лица были проинструктированы в отношении безопасного использования данного устройства и понимают опасность, связанную с его эксплуатацией.

Дети не должны играть с устройством.

Детям запрещается чистить или обслуживать устройство без наблюдения взрослых.

Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Данное устройство предназначено для использования в бытовых условиях, таких как:

- кухни в магазинах, офисах и подобных рабочих помещениях;
- жилые загородные дома;
- использование клиентами в отелях, мотелях, домашних гостиницах и других помещениях жилого типа.

### **Опасность пожара!**

- Воспламеняемые предметы нельзя хранить в камере для приготовления пищи, поскольку есть вероятность того, что они загорятся. Ни в коем случае не открывайте дверцу печи, если внутри печи видно задымление. В этом случае выключите устройство и отсоедините его от сети питания либо переведите переключатель на коробке предохранителей в положение ВЫКЛ.
- Во время разогрева еды в пластиковых или бумажных контейнерах следите за тем, чтобы печь не загорелась.
- В случае обнаружения дыма отключите устройство, выдерните из сети шнур питания и не открывайте дверцу печи.

**ОСТОРОЖНО:** детали устройства могут сильно нагреваться во время использования. Убедитесь, что у детей нет доступа к таким деталям.

**ОСТОРОЖНО:** во время очистки стеклянной дверцы микроволновой печи не используйте абразивные очищающие средства или острые металлические скребки. Чистка такими средствами может оставить царапины на поверхности, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.

- Не устанавливайте мощность микроволн или время работы на значение, которое превышает необходимое. Придерживайтесь информации, указанной в данной инструкции по эксплуатации. Никогда не используйте микроволновую печь для сушки продуктов. Никогда не размораживайте и не разогревайте продукты с низким содержанием воды (например, хлеб), используя высокую мощность микроволновой энергии или на протяжении длительного периода времени.
- Кулинарный жир может загореться. Никогда не используйте микроволновую печь для разогрева чистого кулинарного жира.

### **Опасность возгорания!**

Жидкости и прочие продукты могут взорваться, если они находятся в герметичных контейнерах. Никогда не нагревайте жидкости или пищу в герметичных контейнерах.

Используйте только посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи!

### **Опасность ущерба здоровью!**

- Поверхность устройства может быть повреждена в результате неправильной очистки. В этом случае микроволновая энергия может распространяться за пределы устройства. Регулярно проводите чистку устройства и немедленно удаляйте остатки пищи. Всегда содержите в чистоте камеру для приготовления пищи, дверные уплотнения и дверные упоры. Также см. раздел «Уход и очистка».

**ОСТОРОЖНО:** если дверца или дверные уплотнения повреждены, печь не должна эксплуатироваться до тех пор, пока квалифицированным специалистом не будет проведен соответствующий ремонт.

**ОСТОРОЖНО:** лица, которые не являются квалифицированными специалистами, могут получить травмы в случае осуществления самостоятельного обслуживания или ремонта устройства, если в процессе ремонта предполагается съем крышки, обеспечивающей защиту от микроволновой энергии.

- В случае повреждения дверного уплотнения или дверцы микроволновая энергия может распространяться за пределы устройства. Никогда не используйте устройство при повреждении дверцы или дверного уплотнения. Обратитесь в службу гарантийного обслуживания.
- Микроволновая энергия может распространяться за пределы устройства, если с него снят корпус. Никогда не снимайте корпус. В случае необходимости выполнения обслуживания или ремонта обратитесь в службу гарантийного обслуживания.

### **Опасность поражения электрическим током!**

- Неправильный ремонт опасен. Только квалифицированный специалист службы гарантийного обслуживания имеет право ремонтировать устройство и заменять поврежденные шнуры питания. Если устройство повреждено, отключите шнур от сети питания или выключите размыкатель цепи, расположенный на коробке предохранителей. Обратитесь в службу гарантийного обслуживания.
- Кабельная изоляция на электрических устройствах может расплавиться при контакте с горячими деталями устройства. Необходимо предпринять меры, предотвращающие контакт кабелей устройства с горячими деталями.
- Влага может привести к поражению электрическим током. Не используйте средства паровой очистки или очистки под высоким давлением.
- Дефектное устройство может стать причиной поражения электрическим током. Никогда не включайте поврежденное устройство. Отключите устройство от сети или выключите размыкатель цепи, расположенный на коробке предохранителей. Обратитесь в службу гарантийного обслуживания.
- Устройство работает под высоким напряжением. Никогда не снимайте корпус.

**ОСТОРОЖНО:** чтобы предотвратить риск поражения электрическим током, перед заменой лампы необходимо убедиться в том, что устройство обесточено.

### **Опасность получения ожогов!**

- Во время работы устройство нагревается. Необходимо предпринять соответствующие меры, чтобы предотвратить соприкосновение с нагревательными элементами внутри печи.
- Вспомогательное оборудование и жаростойкая посуда нагреваются до высоких температур. Чтобы достать из печи вспомогательные приспособления и посуду, используйте прихватки.

- Испаряющийся спирт может воспалиться внутри микроволновой печи. Никогда не готовьте пищу, в которую добавлено большое количество спиртных напитков. В пищу и напитки допустимо добавлять небольшое количество крепких напитков. При их использовании открывайте дверцу устройства с осторожностью.
- Продукты с корочкой или кожей могут взорваться во время нагревания в печи или даже после него. Никогда не готовьте яйца в скорлупе и не разогревайте вареные яйца. Никогда не разогревайте блюда из моллюсков или ракообразных. Всегда нарушайте целостность желтка во время приготовления яиц. Продукты, имеющие кожуру, такие как яблоки, помидоры, картошка или колбаса, могут разорваться в процессе приготовления. Перед приготовлением очистите такие продукты от кожуры.
- Не забывайте перемешивать содержимое бутылочек для кормления ребенка. Обязательно проверяйте их температуру перед употреблением: она может оказаться чрезмерной.
- Нагретая пища отдает тепло посуде, поэтому, чтобы достать вспомогательные приспособления и посуду из печи, используйте прихватки.

**ОСТОРОЖНО:** жидкости и другие пищевые продукты в герметичных упаковках не должны подвергаться разогреванию, поскольку такие упаковки могут взорваться. Всегда соблюдайте инструкции на упаковке. Чтобы достать посуду из печи, используйте прихватки.

### **Опасность ошпаривания!**

- При открытии дверцы из устройства может выходить пар. Открывайте дверцу устройства аккуратно. Следите за тем, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от печи.
- Разогрев напитков может привести к так называемому позднему закипанию. Это означает, что жидкость достигает температуры кипения без образования пузырьков на поверхности. Необходимо соблюдать осторожность во время перемещения контейнера: жидкость может внезапно брызнуть. Во время нагревания жидкостей всегда помещайте в контейнер ложку, что позволит предотвратить позднее закипание.

### **Опасность получения травм!**

- Не используйте стеклянные и металлические скребки, а также абразивные моющие средства, которые могут повредить стекло. Поцарапанное стекло может впоследствии треснуть.
- Не подходящая для использования в микроволновой печи посуда может треснуть. Ручки и крышки фарфоровой или керамической посуды могут содержать внутренние полости материала. Влага, проникающая в такие полости, приводит к растрескиванию посуды. По этой причине используйте только безопасную посуду, подходящую для микроволновой печи.

## ПРИЧИНЫ ПОВРЕЖДЕНИЙ

### Внимание!

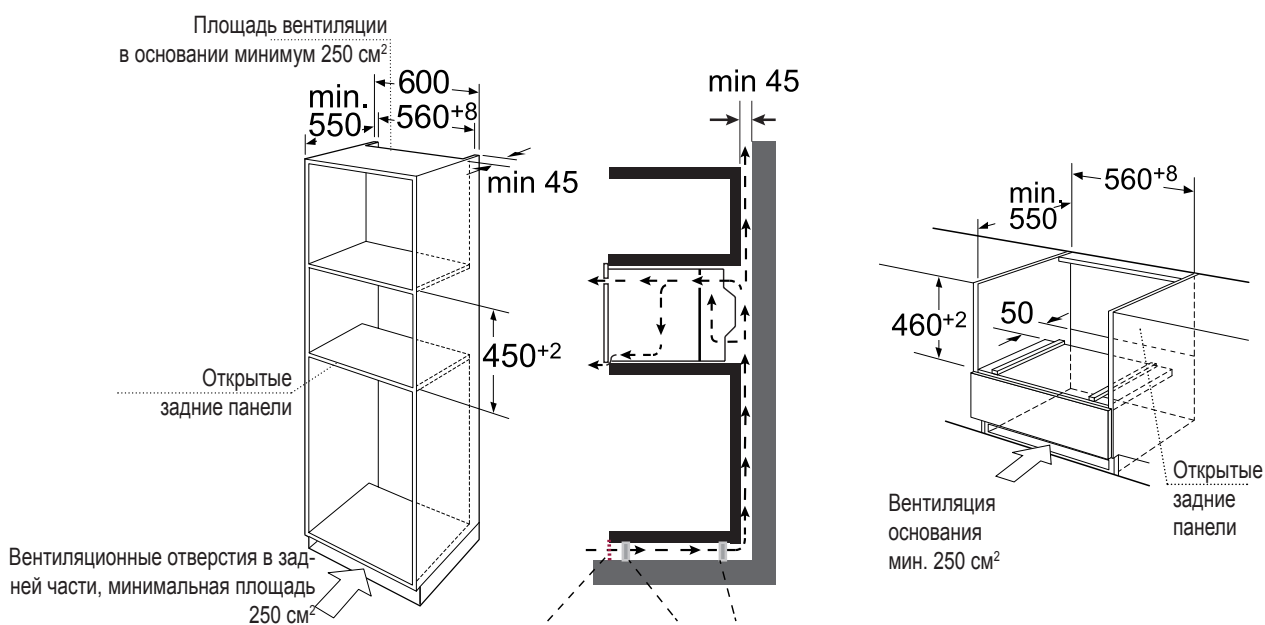
- Образование искр: металлические предметы (например, ложка в стакане) должны находиться на расстоянии не менее 2,5 см от стенок печи и внутренней части дверцы. Искры могут непоправимо повредить стекло дверцы.
  - Вода внутри печи: никогда не заливайте воду в горячую печь. Это приведет к образованию пара. Перепад температур может повредить устройство.
  - Продукты с большим количеством влаги: не храните влажные продукты внутри печи в течение продолжительного периода времени. Не используйте устройство для хранения пищи. Это может стать причиной коррозии.
  - Охлаждение печи с открытой дверью: охлаждайте внутреннюю часть печи только с закрытой дверью. Не блокируйте дверь. Даже слегка приоткрытая дверца может со временем привести к повреждению устройств, находящихся рядом.
  - Сильное загрязнение уплотнения: если уплотнение сильно загрязнено, дверь устройства не закроется надлежащим образом. Передние части находящихся рядом устройств могут получить повреждения. Всегда содержите уплотнения в чистоте.
  - Включение микроволновой печи без пищи может привести к перегрузкам. Никогда не включайте устройство, если в нем нет пищи.
- Исключением является кратковременное испытание посуды (смотрите раздел «СВЧ, подходящая посуда»).
  - Размещение предметов на дверцы устройства: не ставьте какие-либо предметы (посуду или вспомогательное оборудование) на открытую дверцу устройства. Не ставьте на дверцы устройства посуду для печи или вспомогательные принадлежности.
  - Транспортировка устройства: не переносите устройство за ручку дверцы. Конструкция ручки дверцы не позволяет выдержать вес устройства, и ручка может сломаться.
  - Приготовление попкорна: не выставляйте чрезмерную мощность (требуется мощность не выше 600 Вт). Всегда ставьте пакеты с попкорном на стеклянную тарелку. В случае перегрузки печи крутящийся поднос может подпрыгнуть.
  - Выкипающая жидкость не должна попадать внутрь устройства через поворотный привод. Наблюдайте за процессом приготовления пищи. Изначально устанавливайте настолько короткий период работы устройства, насколько это возможно, и увеличивайте его при необходимости.
  - Следует периодически очищать устройство и удалять все остатки пищи, так как они могут взорваться даже после завершения СВЧ-нагрева.
  - Если устройство не содержится в чистоте, это может привести к повреждению поверхности, что, в свою очередь, приведет к сокращению срока службы устройства и возникновению опасных ситуаций.

## УСТАНОВКА

### ПОДХОДЯЩИЕ УСТРОЙСТВА

- Данное устройство предназначено исключительно для использования на кухне.
  - Данное устройство не предполагает установку на стол или в обычный закрывающийся кухонный шкаф.
  - При установке устройства внутри открытого шкафа необходимо убедиться, что шкаф не имеет задней панели.
  - Необходимо соблюдать зазор не менее 45 мм между стенкой, основанием или задней панелью устройства, которое устанавливается над печью.
- Шкаф должен иметь вентиляционные отверстия площадью в 250 см<sup>2</sup>. Если требуется, прорежьте отверстие в задней части панели основания или установите вентиляционную решетку.
  - Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты.
  - Безопасная эксплуатация данного устройства гарантируется только в том случае, если оно установлено в соответствии с данными инструкциями.
  - Лицо, выполняющее установку печи, несет ответственность за повреждения, причиненные в результате неправильной установки данного устройства.
  - Секции, в которые устанавливается данный прибор, должны выдерживать температуру до 90 °С.

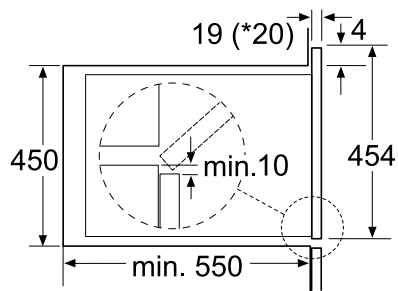
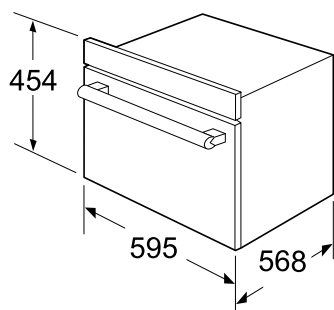
### УСТАНОВОЧНЫЕ РАЗМЕРЫ



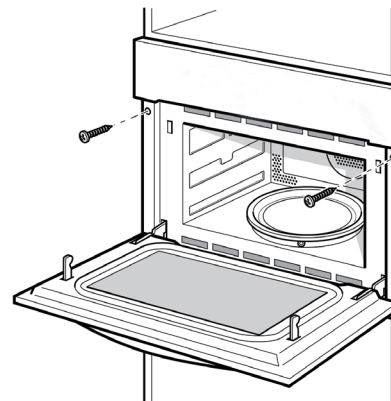
Примечание: обеспечьте также наличие зазора над печью.

## ВСТРАИВАНИЕ

- Не держите и не переносите устройство, взявшись за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на выдерживание веса устройства и может сломаться.
1. Аккуратно установите печь в секцию, убедившись, что печь будет находиться посередине секции.
  2. Откройте дверцу и закрепите печь с помощью болтов, включенных в комплект поставки.



\* 20 мм для металлических полосок



- Полностью вставьте устройство и расположите его по центру пространства для встраивания.
- Не перекручивайте шнур питания.
- Прикрутите устройство болтами.
- Зазор между рабочим столом и устройством не должен закрываться дополнительными планками.

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Данное устройство предназначено для постоянного монтажа с использованием 3-штырькового шнура питания. Оно может подключаться только квалифицированным специалистом в соответствии со схемой подключения.

Заменять провод может только квалифицированный электрик, соблюдающий требования соответствующих норм.

Не используйте многополюсные вилки, разветвители питания и удлинители. Перегрузка сети может привести к возгоранию.

Если после установки соединение не работает, необходимо использовать вводный выключатель с изоляцией всех штырьков, с расстоянием между контактными поверхностями не менее 3 мм.

## Подключите провода шнура питания в соответствии со следующей цветовой кодировкой

Зеленый и желтый: Заземляющий провод ⊕ (E)

Синий: Нейтральный провод (N)

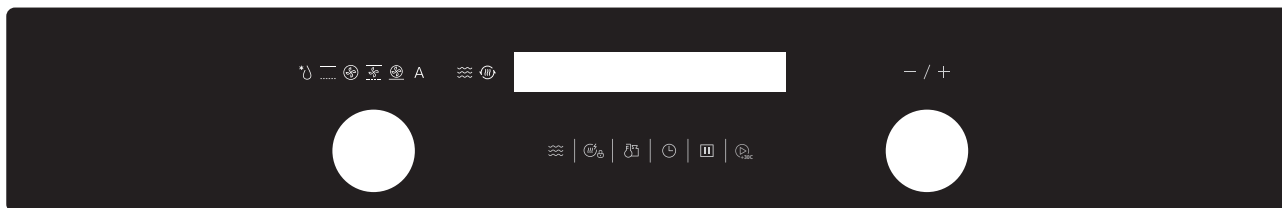
Коричневый: Фаза (L)

# ВАШЕ НОВОЕ УСТРОЙСТВО

Данный раздел позволит вам ознакомиться с вашим новым устройством. В этом разделе содержится информация о панели управления и отдельных функциях управления.

Здесь вы найдете информацию о камере приготовления пищи и о вспомогательном оборудовании.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### КНОПКИ И ДИСПЛЕЙ

Кнопки используются для задания различных дополнительных функций. На дисплее отображаются различные заданные вами значения.

| Символ | Функция   |
|--------|---|
|        | СВЧ   |
|        | Короткое нажатие: быстрый предварительный нагрев<br>Нажатие и удержание: блокировка |
|        | Короткое нажатие: остановка<br>Двойное нажатие: отмена                              |
|        | Температура/масса   |
|        | Часы  |
|        | Запуск  |

### ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ

Использование переключателя функций с целью задания типа разогрева.

| Функция                             | Использование  |
|-------------------------------------|--|
| Горячий воздух 3D (объемный нагрев) | Для выпечки бисквитных тортов в формах для выпечки, фруктовых пирогов (флангов), чизкейков, а также кексов, пиццы и выпечки на поддоне. Температура 50 °C поддерживает вкус пищи при поддержании температуры в течение 1–2 часов |
| Гриль с вентилятором                | В этом режиме готовящаяся птица приобретает золотистую хрустящую корочку. Также режим отлично подходит для приготовления запеканок и обжаривания на гриле  |
| Настройки для пиццы                 | Для замороженных пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления и блюд, приготовление которых требует большого количества тепла, подаваемого снизу  |
| Гриль                               | Задайте высокий, средний или низкий уровень температуры. Идеально подходит для жарки на гриле нескольких бифштексов, сосисок, кусков рыбы или ломтей хлеба   |
| СВЧ+Горячий воздух                  | Используйте эту функцию для быстрой жарки пищи. Одновременно используйте функцию «Горячий воздух 3D»   |
| СВЧ+Вентилятор гриля                | В этом режиме готовящаяся птица приобретает золотистую хрустящую корочку. Режим отлично подходит для приготовления запеканок и обжаривания на гриле. Можно использовать эту функцию для равномерного обжаривания пищи            |
| СВЧ+Пицца                           | Используйте эту функцию для быстрой жарки пищи. Эту же функцию можно использовать для готовки пиццы  |

| Функция                  | Использование   |
|--------------------------|---|
| СВЧ + гриль              | Используйте данную функцию для быстрого приготовления пищи с образованием золотистой корочки на ее поверхности. |
| Размораживание           | 2 программы размораживания  |
| Автоматические программы | 13 программ приготовления пищи. Тип разогрева и время приготовления определяются по массе продукта              |
| СВЧ                      | Размораживание, повторный разогрев и приготовление пищи.  |

### ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПАРАМЕТРОВ

Используйте переключатель, чтобы задавать параметры.

| Символ      | Функция  |
|-------------|--|
| Автоменю    | Позволяет выбрать 13 автоматических программ От P 01 до P 13   |
| Температура | Выбор температуры приготовления пищи, °C<br>: 50, 100, 105, 110...230<br>: 100, 105, 110...230<br>+  : 100, 105, 110...230<br>+  : 100, 105, 110...230<br>+  : 100, 105, 110...230 |
| Масса       | Позволяет задать массу продукта  |
| Время       | Позволяет задать время приготовления   |
| СВЧ         | Позволяет выбрать мощность СВЧ: 100 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 700 Вт и 900 Вт  |

### ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Ваше устройство оснащено охлаждающим вентилятором. Охлаждающий вентилятор включается во время эксплуатации. Горячий воздух вытягивается через отверстия над дверью.

Охлаждающий вентилятор продолжает работать какое-то время после завершения работы печи.

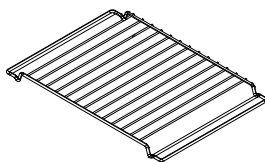
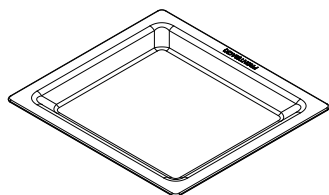
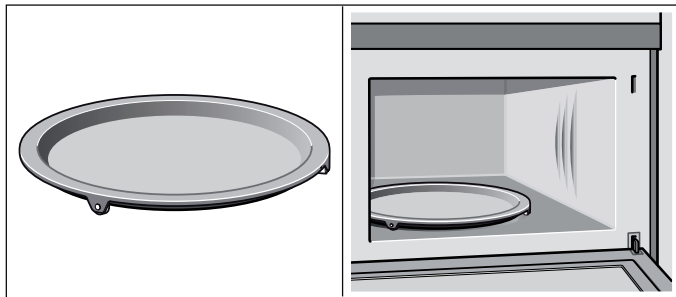
#### Внимание!

Не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае устройство перегреется.

#### Примечания

- Устройство охлаждается во время работы. Охлаждающий вентилятор должен оставаться в рабочем состоянии. Охлаждающий вентилятор может продолжать работу даже после завершения работы печи.
- На окне дверцы, стенах или внутренних частях печи может образовываться конденсат. Данное явление является нормальным и не влияет на работу микроволновой печи. После приготовления пищи сотрите конденсат.

## ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



### Вращающийся поддон

Используется в качестве опорной поверхности для решетки.

Пища, приготовление которой подразумевает использование большого количества тепла в нижней части, может размещаться непосредственно на вращающемся поддоне.

Поддон может вращаться по часовой стрелке и против нее.

Установите вращающийся поддон на приводе посередине камеры. Убедитесь, что он установлен правильно.

- Никогда не используйте печь СВЧ без вращающегося поддона.
- Вращающийся поддон может выдерживать массу до 5 кг.
- Поддон должен вращаться при любом режиме работы печи.

### Нижняя решетка

Используется при СВЧ-разогреве и жарке продуктов в печи.

### Верхняя решетка

Например, для гриля, приготовления кусков мяса, колбасы и тостов.

Используется в качестве опоры для мелкой посуды.

### Примечание:

Тип и количество используемых вспомогательных приспособлений зависят от конкретного случая приготовления пищи.

## ДЕЙСТВИЯ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА

В данном разделе описаны действия, которые можно осуществлять перед первым использованием печи для готовки. Сначала прочитайте информацию по технике безопасности.

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После подключения устройства на дисплее начнут мигать цифры «00:00». При этом вы услышите один звуковой сигнал. Задайте время.

1. Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать время в диапазоне от 00:00 до 23:59.
2. Нажмите кнопку . Теперь время установлено.

### РАЗОГРЕВ ПЕЧИ

Чтобы удалить «технический» запах, разогрейте пустую и закрытую печь. Идеальной является настройка в один час в режиме «Горячий воздух» при температуре 230 °С. Убедитесь в том, что внутри устройства не остались фрагменты его упаковки.

1. Используйте переключатель функции, чтобы выбрать режим «Горячий воздух».
2. Используйте переключатель температуры гриля, чтобы задать значение 230 °С.
3. Нажмите кнопку . Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать время приготовления (60 мин).
4. Нажмите кнопку . Печь начнет нагреваться.

### ОЧИСТКА ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Перед первым использованием любого вспомогательного оборудования тщательно очистите его теплой мыльной водой и протрите сухой тканью.

## НАСТРОЙКА ПЕЧИ

Для настройки печи предлагается несколько способов. Данный раздел описывает способ выбора необходимого типа нагрева, температуры и настроек гриля. Вы также можете выбрать время готовки для вашего блюда. Смотрите раздел «*Варианты настройки времени*».

### НАСТРОЙКА ТИПА НАГРЕВА И ТЕМПЕРАТУРЫ

Пример: «Горячий воздух» при 200 °С в течение 25 мин.

1. Переключите переключатель функции в положение .
2. Начнет мигать индикатор температуры. По умолчанию значение температуры равно 180 °С.
3. Нажмите кнопку . Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать время приготовления 25 мин.
4. Нажмите кнопку . Печь начнет нагреваться.

### Открытие дверцы печи во время эксплуатации

Работа печи приостанавливается. После закрытия дверцы нажмите кнопку . Работа печи продолжится.

### Пауза

Нажмите кнопку , чтобы приостановить работу устройства. Нажмите кнопку . Работа печи продолжится.

### Изменение времени готовки

Вы можете изменить время готовки в любой момент. Нажмите кнопку . Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы изменить время приготовления.

### Изменение температуры

Его можно осуществить в любое время на любой стадии готовности блюда. Нажмите кнопку , чтобы задать новые настройки температуры. Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать температуру.

### Отмена действия

Дважды нажмите кнопку , чтобы отменить действие.



## БЫСТРОЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ НАГРЕВАНИЕ

Быстрое предварительное нагревание позволяет печи исключительно быстро достичь заданной температуры.

Функция быстрого предварительного нагревания доступна для следующих типов нагрева:

- Горячий воздух 3D (объемное нагревание)
- Гриль с вентилятором
- СВЧ+Горячий воздух
- СВЧ+Вентилятор гриля
- Настройки для пиццы
- СВЧ+Пицца

Чтобы получить оптимальный результат, кладите пищевые продукты в печь только после завершения периода предварительного нагревания.

- Задайте тип нагрева и температуру.
- Коснитесь клавиши . На дисплее начнет мигать сигнал .
- Коснитесь клавиши . Печь начнет нагреваться.

## СВЧ

Волны СВЧ в продуктах преобразуются в тепло. Волны СВЧ могут использоваться либо самостоятельно, либо в комбинации с различными типами разогрева. В данном разделе содержатся сведения о принципах настройки СВЧ.

### Примечание:

В руководстве по приготовлению пищи вы найдете примеры процедур размораживания, разогрева и приготовления пищи в микроволновой печи.

### Примечание:

Шаг настройки времени кодового переключателя указан ниже:

|             |       |
|-------------|-------|
| 0–1 мин :   | 1 с   |
| 1–5 мин :   | 10 с  |
| 5–15 мин :  | 30 с  |
| 15–60 мин : | 1 мин |
| 60 мин :    | 5 мин |

## ПРИМЕЧАНИЯ В ОТНОШЕНИИ ПОСУДЫ

### Подходящая посуда

Термостойкая посуда должна быть изготовлена из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термоустойчивого пластика. Эти материалы выдерживают воздействие СВЧ-волн.

Допустимо использовать для готовки посуду, в которой еду можно сразу подавать на стол, что позволит избежать перекалывания пищи из одной посуды в другую. Вы можете использовать посуду с декоративным золотым или серебряным орнаментом только в том случае, если производитель гарантирует, что данная посуда подходит для использования в микроволновой печи.

### Неподходящая посуда

Металлическая посуда не является подходящей. Металл не пропускает СВЧ-волны. Пища, находящаяся в металлических контейнерах, останется холодной.

### Внимание!

Опасность искрообразования: металлические предметы (например, ложка в стакане) должны находиться на минимальном расстоянии 2,5 см от стенок печи и внутренней части дверцы. Искры могут повредить стекло на внутренней стороне дверцы.

## Завершение предварительного нагревания

Завершение предварительного нагревания сопровождается звуковым сигналом. Символ на дисплее начинает мигать. Пищу можно класть в печь.

## Отмена быстрого нагревания

Во время задания функции быстрого нагревания касание кнопки отменяет эту функцию.

Во время быстрого нагревания эту функцию можно отменить касанием кнопок или . Также функцию можно отменить, открыв дверь печи.

## Примечание.

- Функция быстрого нагревания работает только в том случае, когда выбран один из вышеуказанных режимов. Во время предварительного нагревания СВЧ-функция отключается.
- Можно открывать дверь и загружать продукты в печь только после звукового сигнала и появления мигающего символа предварительного нагревания.

## Испытание посуды

Не включайте функцию СВЧ, если в печи нет продуктов. Исключением являются испытания посуды, описанные ниже.

Проведите следующие испытания, если вы не уверены в том, что ваша посуда подходит для функции СВЧ-печи:

- Нагрейте пустую посуду при максимальной мощности в течение 30 с – 1 мин.
- Периодически проверяйте температуру в течение этого времени.

Посуда должна оставаться холодной или теплой.

Посуда непригодна, если она нагревается до высокой температуры или образует искры.

## НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ СВЧ

Чтобы задать мощность СВЧ, используйте кнопку .

|        |   |   |
|--------|---|---|
| 100 Вт | – | Размораживание деликатной пищи              |
|        | – | Размораживание кусков неравномерной толщины |
|        | – | Размораживание мороженого                   |
|        | – | Подъем теста                                |
| 300 Вт | – | Размораживание                              |
|        | – | Расплавление шоколада или масла             |
| 450 Вт | – | Приготовление круп и супов                  |
| 700 Вт | – | Повторный разогрев                          |
|        | – | Приготовление грибов, рыбы                  |
|        | – | Приготовление блюд, содержащих яйца и сыр   |
| 900 Вт | – | Кипячение воды, повторный разогрев          |
|        | – | Приготовление курицы, рыбы, фруктов         |

### Примечание:

- При нажатии кнопки загорается индикатор выбранной мощности.
- Мощность СВЧ, равную 900 Вт, можно задать на период не более 30 мин. При всех остальных настройках максимальное время приготовления составляет 1 ч 30 мин.

## НАСТРОЙКА СВЧ

Например: мощность СВЧ равна 300 Вт, время приготовления – 17 мин.

1. Нажмите кнопку . На экране появится мощность СВЧ в 900 Вт по умолчанию. Время по умолчанию начнет мигать.
2. Нажмите кнопку , чтобы активировать функцию СВЧ. Поверните ручку «-/», чтобы задать мощность 300 Вт.
3. Нажмите кнопку . Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать время приготовления в 17 мин.
4. Нажмите кнопку .

Устройство начинает работу. На дисплее отображается отсчет заданного времени.

### Истечение времени приготовления

Устройство подаст звуковой сигнал завершения СВЧ-функции.

### Открытие дверцы печи во время эксплуатации

Работа печи приостановится. После закрытия дверцы нажмите кнопку . Работа печи продолжится.

### Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время готовки в любой момент. Нажмите кнопку . Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы изменить время приготовления.

### Изменение мощности СВЧ

Мощность СВЧ можно изменить в любое время.

Нажмите кнопку для того, чтобы задать новые настройки СВЧ. Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать мощность СВЧ.

### Пауза

Нажмите кнопку , чтобы приостановить работу устройства. Нажмите кнопку , чтобы продолжить работу.

### Выход

Нажмите кнопку дважды, чтобы выйти.

### Примечание:

- При переводе переключателя функций в положение на экране будет отображаться наибольшая настройка мощности СВЧ в качестве предлагаемого варианта.
- Если вы откроете дверцу устройства во время готовки, вентилятор может продолжать работать.

# РАБОТА В КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ

Данный режим позволяет одновременно использовать функцию гриля и СВЧ. Использование СВЧ позволяет быстро приготовить пищу и при этом запечь ее.

Вы можете задавать любые настройки мощности СВЧ, за исключением настройки 900 Вт.

## НАСТРОЙКА КОМБИ-РЕЖИМА СВЧ

Например: мощность СВЧ 100 Вт, время приготовления 17 мин, режим «Горячий воздух» + 190 °С.

1. Переведите переключатель функций в положение + .
2. На экране начнет мигать температура по умолчанию, равная 180 °С. Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать температуру 190 °С.
3. Мощность СВЧ по умолчанию составляет 300 Вт. Нажмите кнопку . Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать мощность СВЧ, равную 100 Вт.
4. Нажмите кнопку . Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать время приготовления в 17 мин.
5. Нажмите кнопку .

Устройство начнет работу. Начнется отсчет заданного времени приготовления.

Другой способ настройки:

1. Переведите переключатель функций в положение .
2. На экране начнет мигать температура по умолчанию 180 °С. Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать температуру 190 °С.
3. Нажмите кнопку . Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать время приготовления в 17 мин.
4. Нажмите кнопку . На экране начнет мигать значение мощности по умолчанию 300 Вт. Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать мощность, равную 100 Вт.
5. Нажмите кнопку .

Устройство начнет работу. Начнется отсчет заданного времени приготовления.

### Истечение времени приготовления

Устройство подаст звуковой сигнал. Работа в комби-режиме будет завершена.

### Открытие дверцы печи во время эксплуатации

Работа приостанавливается. После закрытия дверцы нажмите кнопку . Выполнение программы продолжится.

### Пауза

Нажмите кнопку , чтобы приостановить работу устройства. Нажмите кнопку , чтобы продолжить работу устройства.

### Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время готовки в любой момент. Нажмите кнопку . Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы изменить время приготовления.

### Изменение мощности СВЧ

Вы можете изменить мощность СВЧ в любое время.

Нажмите кнопку для того, чтобы увидеть настройки СВЧ. Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы задать мощность СВЧ.

### Изменение температуры

Изменить температуру можно в любое время.

Нажмите кнопку , чтобы задать новые настройки температуры. Поворачивайте поворотную ручку «-/» для того, чтобы задать температуру.

### Выход

Дважды нажмите кнопку , чтобы выйти.



# АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Автоматические программы позволяют очень легко приготовить пищу. Выберите программу и введите вес вашего продукта. Автоматическая программа выберет оптимальные настройки. Вы можете выбрать одну из 13 программ.

## НАСТРОЙКА ПРОГРАММЫ

После выбора программы настройте печь. Переключатель температуры должен быть в положении ВКЛ.

Например, программа 3 с массой продукта в 1 кг.

1. С помощью переключателя функций выберите автоматическую программу А.  
На дисплее отображается номер программы 1.
2. Поворачивайте поворотную ручку «-/» чтобы выбрать номер программы.
3. Нажмите кнопку .
4. Поворачивайте поворотную ручку «-/» чтобы выбрать вес. При этом на дисплее будет отображаться время приготовления.
5. Нажмите кнопку . Программа запустится. Начнется отсчет заданного времени приготовления.

## АВТОМЕНЮ

| № программы | Категория     | Пример продукта  |
|-------------|---------------|--|
| P 01**      | Овощи         | Свежие овощи   |
| P 02**      | Гарниры       | Картофель очищенный/ вареный   |
| P 03*       | Гарниры       | Картофель жареный<br>Если Вы услышали сигнал, переверните продукт, если необходимо. Следующий этап приготовления начнется автоматически                                      |
| P 04        | Курица/Рыба   | Домашняя птица, рыба, порционные куски курицы или рыбы<br>Если Вы услышали сигнал, переверните продукт, если необходимо. Следующий этап приготовления начнется автоматически |
| P 05*       | Выпечка       | Выпечка, торт.   |
| P 06*       | Выпечка       | Выпечка. Яблочный пирог  |
| P 07*       | Выпечка       | Выпечка, киш (открытый пирог с запекаемой жидкой начинкой)   |
| P 08**      | Разогрев      | Супы, напитки  |
| P 09**      | Разогрев      | Разогрев порционной еды в миске или тарелке  |
| P 10**      | Разогрев      | Соусы, рагу  |
| P 11*       | Полуфабрикаты | Замороженная пицца   |
| P 12*       | Полуфабрикаты | Обжаренные ломтики картофеля или овощей<br>Если Вы услышали сигнал, переверните продукт, если необходимо. Следующий этап приготовления начнется автоматически                |
| P 13*       | Полуфабрикаты | Замороженная лазанья   |

### Примечания

- программы с одной «\*» предварительно нагревают духовку. Во время разогрева отсчет времени останавливается, горит символ предварительного нагрева. После окончания процесса разогрева духовки, Вы услышите звуковой сигнал, символ предварительного нагрева начнет мигать.
- программы с «\*\*» используют только функцию микроволн.

### Окончание программы

Устройство подаст звуковой сигнал. Печь прекратит работу.

### Изменение программы

После запуска программы нельзя изменить номер программы и выбранный вес.

### Выход из программы



Дважды нажмите кнопку , чтобы выйти.

### Изменение времени приготовления

Время приготовления нельзя изменить при использовании автоматических программ.

# ПРОГРАММЫ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Вы можете выбрать одну из двух программ для размораживания мяса, птицы и хлеба.

1. С помощью переключателя функций выберите автоматические программы \*D.  
На дисплее появится номер программы P 01.
2. Поворачивайте поворотную ручку «-/», чтобы выбрать номер программы.
3. Нажмите кнопку .
4. Поворачивайте поворотную ручку «-/» чтобы выбрать вес. При этом на дисплее будет отображаться время приготовления.
5. Нажмите кнопку . Программа запустится. Начнется отсчет заданного времени приготовления.


### Примечания:

- **Приготовление пищи**  
Используйте пищу, которая была заморожена при температуре -18 °C и хранилась разделенной на порции минимально возможной толщины.  
Достаньте пищу из упаковки и взвесьте. Вам следует знать вес пищи, чтобы задать нужную программу.
- **При размораживании птицы или мяса образуется жидкость.**  
Слейте воду во время переворачивания мяса или птицы.
- **Посуда**  
Положите пищу в неглубокую посуду (например, в стеклянную тарелку), но не накрывайте ее.
- **При размораживании курицы или частей тушки курицы (d 01)**  
устройство подаст два звуковых сигнала, означающих, что продукт нужно перевернуть.
- **Время выдержки**  
Размороженный продукт должен дополнительно постоять в течение 10–30 мин, чтобы температура внутри продукта стала одинаковой. Большие куски мяса требуют большего времени выдержки по сравнению с меньшими кусками. Плоские куски мяса и продукты из мясного фарша нужно разделить друг от друга.  
По истечении данного периода времени приготовление пищи можно продолжить, даже если толстые куски мяса все еще заморожены в середине.

| № программы | Размораживание        | Весовой диапазон в кг |
|-------------|-----------------------|-----------------------|
| d 01*       | Мясо, птица и рыба    | 0,20–1,00             |
| d 02*       | Хлеб, торт или фрукты | 0,10–0,50             |



\* Для размораживания размещайте продукт на нижней решетке.

## ЗАДАНИЕ ОПЦИЙ ВРЕМЕНИ

Печь имеет различные опции для задания времени. Используйте кнопку  для вызова меню и переключения между отдельными функциями. Опцию, заданную ранее, можно изменить ручкой «-/+».

### ЗАДАНИЕ ТАЙМЕРА


Вы можете использовать таймер в качестве кухонного таймера. Таймер работает независимо от печи и издает собственный звуковой сигнал. Таким образом, вы можете отличить сигнал таймера от сигнала, извещающего о завершении приготовления пищи.

1. Режим ожидания. Нажмите кнопку  для того, чтобы войти в режим настройки кухонного таймера. На дисплее отразятся цифры «00:00».
2. Поворачивайте поворотную ручку «-/+» чтобы настроить время таймера. Максимальное время равно 5 ч.
3. Нажмите кнопку , чтобы запустить таймер.

#### Заданное время таймера истекло

Устройство подаст сигнал. На дисплее появятся цифры «00:00».

#### Выход из таймера

Нажмите кнопку , чтобы выйти из режима таймера.

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ


Вы можете устанавливать время приготовления пищи, по истечении которого печь выключится автоматически. В этом случае вам не нужно отвлекаться от других занятий, чтобы отключить печь. Печь включится. Начнется обратный отсчет времени на дисплее.

#### Истечение времени приготовления пищи

Устройство подаст сигнал. Нагрев печи прекращается. На дисплее появятся цифры «00:00».



### ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ

Непосредственно после подключения устройства начнут мигать цифры «00:00», сработает однократный звуковой сигнал.

1. Поворачивайте поворотную ручку «-/+», чтобы задать время в диапазоне от 00:00 до 23:59.
2. Нажмите кнопку .

Теперь время установлено.

#### Изменение времени

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 с в режиме ожидания. Значение текущего времени исчезнет, а затем начнет мигать.
2. Поворачивайте поворотную ручку «-/+», чтобы задать новое время. Затем нажмите кнопку , чтобы подтвердить настройки.



## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Печь оснащена блокирующим замком, который предотвращает доступ детей к печи.



Печь не будет реагировать на настройки. При активированном замке вы также можете настроить таймер и время.

### ВКЛЮЧЕНИЕ ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ

Требование: время готовки не устанавливается, и переключатель функции находится в положении «Выкл.».

Нажмите и удерживайте кнопку  приблизительно в течение 3 с. На дисплее появится символ . Блокирующий замок активирован.



### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ

Нажмите и удерживайте кнопку  приблизительно в течение 3 с. Символ  исчезнет с дисплея. Блокирующий замок деактивирован.

### БЛОКИРУЮЩИЙ ЗАМОК С ДРУГИМИ ФУНКЦИЯМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При выборе других программ приготовления пищи блокирующий замок неактивен.

## БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

1. В режиме ожидания нажмите кнопку , чтобы начать процесс приготовления пищи в течение 30 с при мощности в 900 Вт.
2. Во время приготовления пищи (за исключением функций Автоматического приготовления и Размораживания) нажимайте кнопку , чтобы увеличить время готовки до максимального значения с шагом в 30 с.

# УХОД И ОЧИСТКА

Внимательный уход и очистка вашей микроволновой печи позволят поддерживать ее в рабочем состоянии на протяжении продолжительного периода времени. В данном разделе описаны способы ухода за вашим устройством и методы его очистки.

## **⚠ Риск поражения электрическим током**

Проникновение влаги в печь может привести к поражению электрическим током. Не используйте средства паровой очистки или очистки под высоким давлением.

## **⚠ Риск получения ожогов**

Не очищайте устройство сразу после отключения. Подождите, пока оно остынет.

## **⚠ Риск серьезного ущерба здоровью**

Микроволновая энергия может распространяться за пределы устройства, если дверцы камеры для приготовления пищи или уплотнения дверцы повреждены. Никогда не используйте устройство, если уплотнения или дверцы камеры для приготовления пищи повреждены. Свяжитесь со службой гарантийного обслуживания.

### Примечание

- Незначительная разница в цвете передней части устройства обусловлена использованием различных материалов (стекла, пластика и металла).
- Тени в форме полос на панели дверцы возникают в результате отражения света внутри печи.
- Вы можете легко устранить неприятный запах, остающийся, например, после приготовления рыбы. Добавьте несколько капель лимонного сока в стакан воды. Поместите стакан в контейнер, чтобы предотвратить позднее закипание. Подогрейте воду в течение 1–2 мин при максимальной мощности СВЧ.

## МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Чтобы предотвратить повреждение поверхностей в результате неправильного использования моющих средств, смотрите информацию в таблице ниже. Не используйте следующее:

- Абразивные очищающие средства
- Металлические или стеклянные скребки для очистки стекла дверцы
- Металлические или стеклянные скребки для очистки уплотнения дверцы.
- Металлические губки или скребки
- Моющие средства с высоким содержанием спирта

Тщательно промойте перед использованием ткань, которая будет использоваться для чистки устройства.

Подождите, пока поверхности не высохнут, прежде чем использовать устройство.

| Область  | Моющие средства   |
|--|---|
| Передняя часть устройства                      | Горячая мыльная вода: очищайте с помощью кухонного полотенца и вытирайте насухо сухой тканью. Не используйте средства для очистки стекла, металлические или стеклянные скребки  |
| Передняя часть устройства из нержавеющей стали | Горячая мыльная вода: очищайте с помощью кухонного полотенца и насухо вытирайте тканью. Сразу удаляйте пятна, накипь, крахмал или альбумин (например, яичный белок), которые могут приводить к образованию коррозии. Приобретите специальные средства очистки для нержавеющей стали в сервисе или в специальном магазине. Не используйте металлические или стеклянные скребки               |
| Камера для приготовления пищи                  | Горячий мыльный или уксусный раствор: очищайте с помощью кухонного полотенца и насухо вытирайте сухой тканью.<br>Если печь сильно загрязнена: не используйте распыляемые или другие агрессивные средства или абразивные материалы. Также нельзя использовать для очистки металлические губки и сетки. Эти материалы царапают поверхность. Подождите, пока поверхность не высохнет полностью |
| Углубление камеры для приготовления пищи       | Влажная ткань: убедитесь, что вода не проникает во внутреннюю часть устройства через привод вращающегося поддона  |
| Решетки  | Горячий мыльный раствор: очищайте с помощью чистящего средства для нержавеющей стали или используйте моечную машину   |
| Дверные панели                                 | Средство для очистки стекла: очищайте с помощью кухонного полотенца. Не используйте скребок для стекла  |
| Уплотнение                                     | Горячий мыльный раствор: очищайте с помощью кухонного полотенца. Не используйте скребки для металлических и стеклянных поверхностей   |

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

|                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| Номинальное напряжение              | 230 В, 50 Гц                   |
| Макс. мощность                      | 3350 Вт                        |
| Номинальная выходная мощность (СВЧ) | 900 Вт                         |
| Выходной ток                        | 15 А                           |
| Объем печи                          | 44 л                           |
| Диаметр вращающегося поддона        | 360 мм                         |
| Внешние размеры без ручки           | 595 (Ш) x 568 (Д) x 454 (В) мм |
| Масса нетто                         | приблизительно 36 кг           |

## ТАБЛИЦА НАРУШЕНИЙ В РАБОТЕ

Большинство нарушений в работе легко объяснимо. Ознакомьтесь с таблицей нарушений в работе, прежде чем связаться со службой гарантийного обслуживания.

Если с приготовлением пищи возникают неожиданные проблемы, обратитесь к разделу «Руководство по приготовлению пищи», где вы найдете всю необходимую информацию о способах приготовления пищи.

### Риск поражения электрическим током

Неправильный ремонт является опасным. Только квалифицированный специалист нашего гарантийного обслуживания имеет право ремонтировать устройство.

## ТАБЛИЦА НАРУШЕНИЙ В РАБОТЕ

| Проблема  | Возможная причина   | Информация/метод устранения   |
|---|---|---|
| Устройство не работает  | Выход из строя размыкателя цепи   | Осмотрите коробку предохранителей и убедитесь, что размыкатель цепи находится в рабочем состоянии |
|   | Вилка не вставлена в розетку  | Вставьте розетку в разъем питания   |
|   | Обрыв питания   | Убедитесь в наличии электропитания  |
| Устройство не работает.<br>На дисплее отображается знак  | Активирован блокировочный замок   | Деактивируйте блокировку (смотрите раздел «Блокировочный замок»)                                  |
| На дисплее отображается знак 0:00   | Обрыв питания   | Сбросьте время  |
| Микроволновая печь не включается  | Дверца не закрыта полностью   | Убедитесь в том, что остатки пищи не застряли в дверце  |
| Период разогрева и приготовление пищи значительно дольше обычного   | Выбранная мощность СВЧ слишком низкая   | Выберите более высокий уровень мощности   |
|   | Объем пищи в устройстве превышает обычный   | Удвоенное количество продукта требует увеличения времени примерно в два раза                      |
|   | Пища была холоднее обычного   | Перемешивайте или переворачивайте кусочки пищи во время приготовления                             |
| Вращающийся поддон вращается медленно   | Привод заблокирован грязью или остатками пищи   | Тщательно очистите дно печи и ролики под вращающимся поддоном                                     |
| Нельзя задать определенный режим работы или уровень мощности  | В данном режиме невозможно задать определенную температуру, уровень мощности и настройки комби-режима | Выберите разрешенные настройки  |
| На дисплее появляется надпись E1  | Была активирована функция аварийного отключения   | Свяжитесь с отделом гарантийного обслуживания   |
| На дисплее появляется надпись E4  | Была активирована функция аварийного отключения   | Свяжитесь с отделом гарантийного обслуживания   |
| На дисплее появляется надпись E11   | Влага попала в панель управления  | Высушите панель управления  |
| На дисплее появляется надпись E17   | Быстрый обогрев прекращен   | Свяжитесь с отделом гарантийного обслуживания   |

## АКРИЛАМИД В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

Акриламид обычно содержится в мучных и картофельных продуктах, которые разогреваются до высоких температур, например, в чипсах, тостах, булках, хлебе, выпечке (бисквиты, пряники и различные виды печенья).

### Рекомендации по минимизации уровня акриламида во время приготовления пищи

|   |  |
|---|--|
| Общие                                   | Устанавливайте минимально требуемое время приготовления. Готовьте еду до тех пор, пока она не станет золотисто-коричневой, но не слишком темной. Большие и толстые куски продуктов содержат меньше акриламида  |
| Приготовление бисквитов, жареных чипсов | Максимальная температура составляет 200 °C при верхнем/нижнем нагреве или 180 °C в режиме объемного нагрева горячим воздухом или нагрева горячим воздухом. Максимальная температура составляет 190 °C при верхнем/нижнем нагреве или 170 °C в режиме объемного нагрева горячим воздухом либо нагрева горячим воздухом. Яичный белок и желток уменьшают содержание акриламида. Располагайте продукт равномерным слоем. Чтобы предотвратить высушивание чипсов, следует складывать не более 400 г картофеля на одном подносе |

# РЕКОМЕНДАЦИИ В ОТНОШЕНИИ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Здесь вы найдете информацию об энергосбережении во время приготовления пищи, а также методов утилизации вашего устройства.

## ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

- Не используйте предварительный разогрев пищи, если по рецепту это не требуется.
- Используйте эмалированные формы темных цветов. Они хорошо поглощают тепло.
- Во время приготовления пищи открывайте дверцу как можно реже.
- Рекомендуется печь кексы/торты поочередно. В этом случае печь будет все еще теплой после приготовления первой партии выпечки, что уменьшает время на приготовление следующей партии выпечки. Также можно поставить в печь две формы рядом друг с другом.

- В случае длительной готовки вы можете выключить печь на 10 мин ранее завершения процесса готовки: оставшееся тепло завершит процесс приготовления без потребления электроэнергии.

## ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Утилизируйте упаковку способом, не приносящим ущерб окружающей среде.

Данное устройство соответствует требованиям Директивы ЕС 2002/96/ЕС в отношении Отходов электрического и электронного оборудования. Данная директива определяет основные методы утилизации и сбора старых устройств на территории стран ЕС.

## УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Данный раздел описывает рецепты и их оптимальные настройки. Из него вы узнаете, какой разогрев, температура и режим СВЧ подходят для ваших блюд. Вы можете ознакомиться с информацией о подходящих вспомогательных приспособлениях и высоте, на которую они должны устанавливаться. Данный раздел также содержит рекомендации в отношении посуды и методов приготовления.

### Примечания

- Значения, указанные в таблице, всегда относятся к пище, которая помещается в холодную и пустую камеру печи. Не используйте предварительный нагрев устройства, если по рецепту это не требуется. Прежде чем использовать устройство, удалите из камеры печи все вспомогательное оборудование, которое не требуется при готовке.
- Если при готовке вам требуется накрыть решетки жиронепроницаемой бумагой, не кладите бумагу до тех пор, пока решетки не нагреются.
- В таблицах указывается условное время. Фактическое время зависит от качества и состава пищи.
- Используйте вспомогательные приспособления, идущие в комплекте с печью. Дополнительные приспособления можно приобрести в специализированном магазине или в службе гарантийного обслуживания.
- Всегда пользуйтесь прихватками для извлечения посуды из печи.

Время в данных таблицах условно. Оно зависит от используемой посуды, качества, температуры и однородности пищи.

В таблицах часто указываются временные диапазоны. Сначала установите самый короткий период времени, а затем увеличивайте его, если необходимо. Фактическое время может отличаться от указанного в таблицах. Применяйте практический метод: двойное количество – двойное время приготовления, половина количества – половина времени приготовления.

### Размораживание

#### Примечание

- Помещайте замороженный продукт в контейнер на нижнюю решетку.
- Деликатные кусочки пищи, такие как ножки и крылья курицы или прослойки жира в кусках мяса, можно покрывать слоем алюминиевой фольги. Фольга не должна касаться стенок печи. Фольгу можно убрать после размораживания.
- Поверните или перемешайте пищу один или несколько раз во время процедуры размораживания. Большие куски пищи следует перевернуть несколько раз. В процессе переворачивания удалите всю жидкость, образующуюся при оттаивании.
- Оставьте размороженный продукт при комнатной температуре на 10–60 мин, чтобы температура внутри продукта выровнялась.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ, РАЗОГРЕВ И ГОТОВКА С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В таблице ниже указаны различные опции и настройки микроволновой печи.

| Размораживание   | Вес    | Мощность СВЧ в Вт, время приготовления в мин | Примечания   |
|--|--------|--|--|
| Целые куски мяса (говядина, телятина или свинина на кости) | 800 г  | 300 Вт, 15 мин + 100 Вт, 10–20 мин           | Переворачивайте куски несколько раз в процессе готовки   |
|  | 1 кг   | 300 Вт, 20 мин + 100 Вт, 15–25 мин           |  |
|  | 1,5 кг | 300 Вт, 30 мин + 100 Вт, 20–30 мин           |  |
| Куски говядины, телятины или свинины                       | 200 г  | 300 Вт, 3 мин + 100 Вт, 10–15 мин            | Отделяйте оттаявшие куски в процессе готовки   |
|  | 500 г  | 300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 15–20 мин            |  |
|  | 800 г  | 300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 15–20 мин            |  |
| Мясной фарш (из разных видов мяса)                         | 200 г  | 100 Вт, 10–15 мин                            | Размораживайте пищу небольшими плоскими порциями, если это возможно. Переворачивайте куски несколько раз в процессе готовки, отделяя оттаявшее |
|  | 500 г  | 300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10–15 мин            |  |
|  | 800 г  | 300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 15–20 мин            |  |
| Птица или части мяса птицы                                 | 600 г  | 300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 10–15 мин            | Переворачивайте куски несколько раз в процессе готовки   |
|  | 1,2 кг | 300 Вт, 15 мин + 100 Вт, 25–30 мин           |  |
| Утка   | 2 кг   | 300 Вт, 20 мин + 100 Вт, 30–40 мин           | Переворачивайте куски несколько раз в процессе готовки   |

| Размораживание                           | Вес   | Мощность СВЧ в Вт, время приготовления в мин | Примечания   |
|--|-------|--|--|
| Рыбное филе, рыбный стейк или куски рыбы | 400 г | 300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10–15 мин            | Отделяйте оттаявшие куски в процессе готовки                                 |
| Целая рыба                               | 300 г | 300 Вт, 3 мин + 100 Вт, 10–15 мин            | -  |
|  | 600 г | 300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 10–15 мин            |  |
| Овощи и крупы                            | 300 г | 300 Вт, 10–15 мин                            | Тщательно перемешивайте во время размораживания                              |
|  | 600 г | 300 Вт, 10 мин + 100 Вт, 10–15 мин           |  |
| Фрукты и ягоды                           | 300 г | 300 Вт, 7–10 мин                             | Тщательно перемешивайте во время размораживания и отделяйте всё замороженное |
|  | 500 г | 300 Вт, 8 мин + 100 Вт, 5–10 мин             |  |
| Размораживание масла                     | 125 г | 300 Вт, 1 мин + 100 Вт, 2–4 мин              | Предварительно снимите всю упаковку  |
|  | 250 г | 360 Вт, 1 мин + 100 Вт, 2–4 мин              |  |
| Торты сухие                              | 500 г | 100 Вт, 15–20 мин                            | Только для тортов без мороженого или крема                                   |
|  | 750 г | 300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10–15 мин            |  |
| Торты влажные, фруктовый пирог, чизкейк  | 500 г | 300 Вт, 5 мин + 100 Вт, 10–15 мин            | Только для тортов без мороженого, крема или желатина                         |
|  | 750 г | 300 Вт, 7 мин + 100 Вт, 10–15 мин            |  |

- Поместите продукт непосредственно на вращающийся поддон.

#### Размораживание, нагревание и приготовление замороженных продуктов

##### Примечание

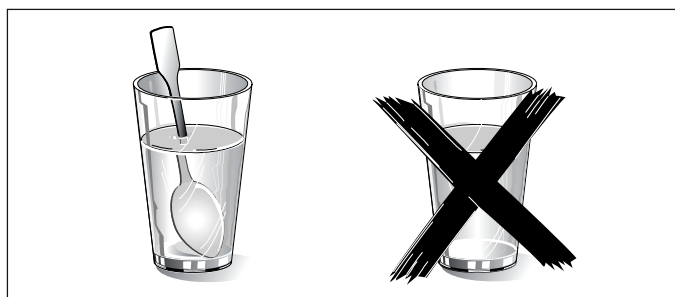
- Снимайте упаковку с продуктов. В этом случае они нагреются гораздо быстрее и равномернее. Время нагрева варьируется в зависимости от состава пищи.
- Пища, кусочки которой уложены тонким слоем, готовится гораздо быстрее, чем пища, кусочки которой уложены толстыми слоями. Поэтому необходимо размещать продукты равномерно на поверхности посуды. Разные продукты не должны складываться слоями друг на друге.
- Всегда накрывайте продукты. Если у вас нет подходящего покрытия, используйте фольгу.
- Перемешивайте или поворачивайте продукты 2–3 раза во время приготовления.
- После нагрева подождите 2–5 мин, пока пища не остынет, чтобы температура стала равномерной.
- Всегда используйте прихватки во время извлечения тарелок из печи.
- Всё вышеперечисленное позволит сохранить насыщенный вкус пищи, в результате чего потребуются использовать меньше приправ.

| Размораживание, разогрев или приготовление замороженной пищи | Вес       | Мощность СВЧ в Вт, время приготовления в мин | Примечания   |
|--|-----------|--|--|
| Ланчи, готовые продукты на подложке                          | 300–400 г | 700 Вт, 10–15 мин                            | Достаньте продукт из упаковки; накройте продукт, чтобы разогреть его |
| Супы   | 400–500 г | 700 Вт, 8–10 мин                             | Жаропрочная посуда с крышкой   |
| Блюдо из тушеного мяса или рыбы                              | 500 г     | 700 Вт, 10–15 мин                            | Жаропрочная посуда с крышкой   |
|  | 1 кг      | 700 Вт, 20–25 мин                            |  |
| Куски мяса в соусе   | 500 г     | 700 Вт, 15–20 мин                            | Жаропрочная посуда с крышкой   |
|  | 1 кг      | 700 Вт, 25–30 мин                            |  |
| Рыба (филе)  | 400 г     | 700 Вт, 10–15 мин                            | Готовить в накрытом виде   |
|  | 800 г     | 700 Вт, 18–20 мин                            |  |
| Гарнир (рис, макароны)                                       | 250 г     | 700 Вт, 2–5 мин                              | Жаропрочная посуда с крышкой; добавьте жидкость                      |
|  | 500 г     | 700 Вт, 8–10 мин                             |  |
| Овощи и крупы (капуста, морковь)                             | 300 г     | 700 Вт, 8–10 мин                             | Жаропрочная посуда с крышкой; добавьте чайную ложку жидкости         |
|  | 600 г     | 700 Вт, 15–20 мин                            |  |
| Шпинат   | 450 г     | 700 Вт, 11–16 мин                            | Готовьте без добавления воды   |

#### Нагрев продукта

##### ⚠ Риск ошпаривания

Разогрев напитков может привести к так называемому позднему закипанию. Это означает, что жидкость достигает температуры кипения без образования пузырьков на поверхности. Необходимо соблюдать осторожность во время перемещения контейнера: жидкость может внезапно брызнуть. Во время нагревания жидкостей всегда помещайте в контейнер ложку, что позволит предотвратить позднее закипание.





**Внимание!**

Металлические предметы (ложка в стакане) должны находиться на расстоянии по меньшей мере 2,5 см от стенок печи и внутренней части дверцы. Искры могут повредить стекло внутренней стороны дверцы.

**Примечание**

- Снимайте упаковку с продуктов. В этом случае они нагреются гораздо быстрее и равномернее. Время нагрева варьируется в зависимости от состава пищи.

- Всегда накрывайте продукты перед разогревом.
- Перемешивайте или переворачивайте продукты во время приготовления. Проверяйте их температуру.
- После нагрева подождите 2–5 мин, пока пища не остынет, чтобы температура стала равномерной.
- Всегда используйте прихватки во время извлечения тарелок из печи.
- Размещайте продукты непосредственно на вращающемся поддоне.

| Разогрев продуктов                                 | Вес          | Мощность СВЧ в Вт, время приготовления в мин | Примечания   |
|--|--------------|--|--|
| Готовые продукты, продукты на подложке             | 350–500 г    | 700 Вт, 10–15 мин                            | Достаньте продукт из упаковки; накройте продукт, чтобы разогреть его   |
| Напитки  | 150 мл       | 900 Вт, 1–2 мин                              | <b>Внимание!</b><br>Поместите ложку в стакан. Не перегревайте спиртные напитки. Проверяйте температуру во время разогрева                            |
|  | 300 мл       | 900 Вт, 2–3 мин                              |  |
|  | 500 мл       | 900 Вт, 3–4 мин                              |  |
| Детское питание, например, бутылочка для кормления | 50 мл        | 300 Вт, прибл. 1 мин                         | Поставьте бутылочку (без соски и крышки) с детским питанием непосредственно на дно печи. Перемешайте содержимое после нагрева. Проверьте температуру |
|  | 100 мл       | 300 Вт, 1–2 мин                              |  |
|  | 200 мл       | 300 Вт, 2–3 мин                              |  |
| Суп  |              |  | –  |
| 1 порция   | 175 г        | 900 Вт, 2–3 мин                              |  |
| 2 порции   | 175 г каждая | 900 Вт, 4–5 мин                              |  |
| 4 порции   | 175 г каждая | 900 Вт, 5–6 мин                              |  |
| Куски мяса в соусе                                 | 500 г        | 700 Вт, 10–15 мин                            | Готовьте такое блюдо накрытым  |
| Тушеное мясо                                       | 400 г        | 700 Вт, 5–10 мин                             | Следует готовить в посуде с крышкой  |
|  | 800 г        | 700 Вт, 10–15 мин                            |  |
| Овощи  | 150 г        | 700 Вт, 2–3 мин                              | Добавьте небольшое количество воды   |
|  | 300 г        | 700 Вт, 3–5 мин                              |  |

**Приготовление пищи**

- Пища, кусочки которой уложены тонким слоем, приготавливается гораздо быстрее, чем пища, кусочки которой уложены толстыми слоями. Поэтому необходимо размещать продукты равномерно на поверхности посуды. Разные продукты не должны складываться слоями друг на друге.
- Кладите пищу прямо на вращающийся поддон.
- Всегда используйте прихватки во время извлечения тарелок из печи.
- После нагрева подождите 2–5 мин, пока пища не остынет, чтобы температура стала равномерной.
- Всегда накрывайте продукты. Если у вас нет подходящего покрытия, используйте специальную фольгу. Это позволит сохранить насыщенный вкус продукта.

| Разогрев продуктов               | Вес    | Мощность СВЧ в Вт, время приготовления в мин | Примечания   |
|----------------------------------|--------|--|--|
| Целая свежая курица без потрохов | 1,5 кг | 700 Вт, 30–35 мин                            | Во время приготовления периодически понемногу переворачивайте продукт                                      |
| Свежее рыбное филе               | 400 г  | 700 Вт, 5–10 мин                             | –  |
| Свежие овощи                     | 250 г  | 700 Вт, 5–10 мин                             | Разрежьте на равные части. Добавьте 1–2 столовые ложки воды на 100 г; перемешивайте во время приготовления |
|                                  | 500 г  | 700 Вт, 10–15 мин                            |  |
| Картофель                        | 250 г  | 700 Вт, 8–10 мин                             | Разрежьте на равные части. Добавьте 1–2 столовые ложки воды на 100 г; перемешивайте во время приготовления |
|                                  | 500 г  | 700 Вт, 11–14 мин                            |  |
|                                  | 750 г  | 700 Вт, 15–22 мин                            |  |
| Рис                              | 125 г  | 700 Вт, 7–9 мин. + 300 Вт, 15–20 мин         | Добавьте две части воды на одну часть риса и используйте глубокую посуду с крышкой                         |
|                                  | 250 г  | 700 Вт, 10–12 мин. + 300 Вт, 20–25 мин       |  |
| Сладкие блюда                    | 500 мл | 700 Вт, 7–9 мин                              | Перемешивайте во время нагрева 2–3 раза с помощью венчика  |
| Фрукты, компот                   | 500 г  | 700 Вт, 9–12 мин                             | –  |

## Попкорн для микроволновой печи

### Примечания

- Используйте термостойкую плоскую стеклянную посуду (крышку посуды для СВЧ-печи, стеклянную тарелку или стеклянный поддон из жаростойкого стекла).
- Всегда ставьте посуду на решетку.

- Не используйте керамические тарелки и тарелки сложной формы. Задайте настройки, указанные в таблице. Вы можете настроить время в зависимости от количества продукта.
  - Чтобы попкорн не взорвался, подогревайте его 1 мин 30 с. Затем достаньте пакет и встряхните его. Будьте осторожны: пакет горячий.
- ⚠ Риск обжигания паром!**
- Открывайте пакет осторожно, так как из него может выходить горячий пар.
  - Никогда не включайте СВЧ на полную мощность.

|                                | Вес            | Вспомогательное оборудование | Настройки мощности СВЧ в Вт и время приготовления в минутах |
|--------------------------------|----------------|------------------------------|---|
| Попкорн для микроволновой печи | 1 пакет, 100 г | Посуда                       | 700 Вт, 3–5 минут   |

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СВЧ

|   |   |
|---|---|
| Вы не можете найти в инструкции информацию о настройках для того количества пищи, которое вы хотите приготовить | Увеличьте или уменьшите время приготовления пищи, используя следующее проверочное правило: увеличение количества в два раза увеличивает время приготовления пищи приблизительно вдвое. Половина количества соответствует половине времени приготовления |
| Пища слишком сухая  | В следующий раз установите меньшее время приготовления пищи или задайте меньшее значение мощности СВЧ. Добавьте немного воды и накройте пищу  |
| По истечении заданного времени пища не разморозилась, не разогрелась или не приготовилась                       | Задайте большее время. Большое количество пищи (как и продукты, уложенные толстыми слоями) требует больше времени для приготовления   |
| По истечении времени пища перегрелась по краям, но не прогрелась внутри   | Перемешивайте продукты во время приготовления и в следующий раз задайте меньшую мощность СВЧ и большее время приготовления  |
| После размораживания оттаяла верхняя часть птицы или мяса, но середина осталась замороженной                    | В следующий раз выберите меньшую мощность СВЧ. Если размораживается большое количество пищи, переворачивайте ее несколько раз в процессе готовки  |

## ВЫПЕЧКА И МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

### Информация о таблицах

#### Примечания

- Указанные значения времени относятся к пище, помещаемой в холодную печь.
- Температура и время выпечки зависят от плотности и количества теста. Именно по этой причине в таблицах указаны диапазоны значений. Начните с самого низкого значения и в следующий раз используйте большее значение, так как более низкая температура обеспечивает более равномерное приготовление.

- Дополнительную информацию можно найти в Советах по выпечке, приведенных после таблиц.
- **Всегда ставьте форму для выпечки в центр нижней решетки. Однако продукты, помеченные двумя звездочками, нужно ставить на вращающийся поддон.**

#### Формы для выпечки

**Примечания:** рекомендуется использовать металлические формы для выпечки темного цвета.

| Выпечка в формах                               | Вспомогательное оборудование  | Нагрев  | Температура, °C | Мощность СВЧ-печи в Вт | Время готовки в мин |
|--|-------------------------------|---|-----------------|------------------------|---------------------|
| Бисквитный торт, простой                       | Форма-кольцо, форма для торта |  | 170–180         | 100                    | 40–50               |
| Бисквитный торт, нежный (песочный)*            | Форма-кольцо, форма для торта |  | 150–170         | -                      | 70–90               |
| Фруктовый пирог, основа                        | Форма для основы пирога       |  | 160–180         | -                      | 30–40               |
| Нежный фруктовый пирог, бисквит                | Разъемная форма/форма-кольцо  |  | 170–180         | 100                    | 35–45               |
| Бисквитный торт, основа, 2 яйца                | Форма для основы пирога       |  | 160–170         | -                      | 20–25               |
| Бисквитный фруктовый пирог, 6 яиц              | Темная разъемная форма        |  | 170–180         | -                      | 35–45               |
| Основа из песочного теста с хрустящей корочкой | Темная разъемная форма        |  | 170–190         | -                      | 30–40               |
| Фруктовый пирог/чизкейк на корже*              | Темная разъемная форма        |  | 170–190         | 100                    | 35–45               |
| Швейцарский фруктовый пирог**                  | Темная разъемная форма        |  | 190–200         | -                      | 45–55               |
| Пирог-кольцо                                   | Форма-кольцо                  |  | 170–180         | -                      | 40–50               |
| Пицца на тонкой основе с легкой начинкой**     | Круглый поддон для пиццы      |  | 220–230         | -                      | 15–25               |
| Торты с большим количеством специй **          | Темная разъемная форма        |  | 200–220         | -                      | 50–60               |
| Ореховый торт                                  | Темная разъемная форма        |  | 170–180         | 100                    | 35–45               |
| Дрожжевая выпечка с сухой начинкой             | Круглый поддон для пиццы      |  | 160–180         | -                      | 50–60               |

\*Дайте тарту/кексу остыть в печи в течение примерно 20 мин

\*\*Поместите продукт на вращающемся поддоне

| Выпечка в формах                     | Вспомогательное оборудование | Нагрев | Температура, °C | Мощность СВЧ-печи в Вт | Время готовки в мин |
|--------------------------------------|------------------------------|--------|-----------------|------------------------|---------------------|
| Дрожжевая выпечка с влажной начинкой | Круглый поддон для пиццы     |        | 170–190         | -                      | 55–65               |
| Плетеный хлеб, 500 г муки            | Круглый поддон для пиццы     |        | 170–190         | -                      | 35–45               |
| Кекс с изюмом, 500 г муки            | Круглый поддон для пиццы     |        | 160–180         | -                      | 60–70               |
| Штрудель                             | Круглый поддон для пиццы     |        | 190–210         | 180                    | 35–45               |

\*Дайте тарту/кексу остыть в печи в течение примерно 20 мин

| Небольшие кулинарные изделия | Вспомогательное оборудование   | Нагрев | Температура, °C | Время готовки в мин |
|------------------------------|--------------------------------|--------|-----------------|---------------------|
| Бисквиты                     | Круглый поддон для пиццы       |        | 150–170         | 25–35               |
| Миндальный бисквит/печенье   | Круглый поддон для пиццы       |        | 110–130         | 35–45               |
| Меренга                      | Круглый поддон для пиццы       |        | 100             | 80–100              |
| Маффины (небольшие кексы)    | Поддон для маффинов на решетке |        | 160–180         | 35–40               |
| Заварное пирожное            | Круглый поддон для пиццы       |        | 200–220         | 35–45               |
| Изделие из слоеного теста    | Круглый поддон для пиццы       |        | 190–200         | 35–45               |
| Кекс из дрожжевого теста     | Круглый поддон для пиццы       |        | 200–220         | 25–35               |

| Хлеб и рогалики                     | Вспомогательное оборудование | Нагрев | Температура, °C | Время готовки в мин |
|-------------------------------------|------------------------------|--------|-----------------|---------------------|
| Хлеб на закваске, 1,2 кг муки       | Круглый поддон для пиццы     |        | 210–230         | 50–60               |
| Лепешка (лаваш, пита и т. д.)       | Круглый поддон для пиццы     |        | 220–230         | 25–35               |
| Рогалики                            | Круглый поддон для пиццы     |        | 210–230         | 25–35               |
| Рулеты из сладкого дрожжевого теста | Круглый поддон для пиццы     |        | 200–220         | 15–25               |

## СОВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ

|   |  |
|---|--|
| Изделие выпекается по собственному рецепту пользователя   | Используйте пункты, приведенные в таблицах выпечки, в качестве рекомендаций  |
| Используются силиконовые, стеклянные, пластиковые или керамические формы для выпечки                    | Форма для выпечки должна быть жаростойкой и выдерживать температуру до 250 °C. В результате корочка изделия, выпеченного в таких формах, будет менее поджаристой. При использовании СВЧ-печи время приготовления должно быть меньше времени, указанного в таблице  |
| Как определить, пропечен ли бисквитный торт полностью   | Примерно за 10 мин до завершения времени, указанного в рецепте, в самом высоком месте торта проткните его зубочисткой. Если зубочистка сухая и нет следов теста, торт готов  |
| Торт/кекс деформируется или разрушается   | Используйте в следующий раз меньшее количество жидкости или задайте температуру, меньшую на 10 градусов, и увеличьте время. Соблюдайте время перемешивания, указанное в рецепте  |
| Торт/кекс поднимается в середине и остается опавшим на краях  | Смазывайте маслом только основание разъемной формы. После выпекания осторожно отделите от формы кекс или торт ножом  |
| Торт/кекс слишком темный  | Уменьшите температуру и увеличьте процесс выпекания  |
| Торт/кекс слишком сухой   | По завершению выпекания сделайте в блюде небольшие отверстия зубочисткой. Затем опрыскайте кекс или торт фруктовым соком или ароматным алкогольным напитком. В следующий раз увеличьте температуру на 10 градусов и уменьшите время готовки  |
| Хлеб или торт/кекс (например, чизкейк) выглядит хорошо, но не пропекся внутри (липкий, излишне влажный) | В следующий раз используйте меньше жидкости и увеличьте время выпекания при уменьшенной температуре. При выпекании продуктов с влажным верхним слоем сначала выпекайте основу, покройте ее миндалем или хлебными крошками, а после этого добавьте верхнюю часть. Соблюдайте рецепт и указанное время выпекания                               |
| Торт/кекс не выпадает из формы при переворачивании  | После выпекания изделие должно остыть в течение 5–10 мин, после чего его будет проще извлечь из формы. Если изделие по-прежнему прилипает, осторожно отделите его крошки ножом. Снова переверните торт и попробуйте несколько раз обернуть его холодной и влажной тканью. В следующий раз хорошо смажьте форму и посыпьте ее хлебной крошкой |
| Вы измерили температуру печи собственным термометром и обнаружили отличие                               | Температура печи измеряется изготовителем спустя определенный период времени с помощью испытательного стенда в центре камеры печи. Посуда для СВЧ и вспомогательные принадлежности могут повлиять на измерение температуры, поэтому разница при самостоятельном измерении температуры будет наблюдаться в любом случае                       |
| Между формой и решеткой появляются искры  | Убедитесь в чистоте внешней части формы. Измените положение формы в камере печи. Если искры не исчезают, продолжайте процесс выпечки, но без СВЧ. Увеличьте время выпекания  |

## ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ НА ГРИЛЕ

### Информация о таблицах

Температура и время прожарки зависят от типа и количества приготавливаемой пищи.

Поэтому в таблицах приведены температурные диапазоны. Начинайте с наименьшей температуры, и, если необходимо, в следующий раз используйте для настроек большие значения.

Чтобы получить более подробную информацию, смотрите раздел «Рекомендации по прожарке», приведенный после таблиц.

### Посуда

Вы можете использовать для жарки только термостойкую посуду, которая подходит для микроволновой печи. Металлическая посуда для жарки не является подходящей.

Посуда может сильно нагреваться. Используйте прихватки для того, чтобы извлечь посуду из печи.

После извлечения из печи стеклянной посуды поставьте ее на кухонное полотенце. Посуда может потрескаться в случае контакта с влажной или холодной поверхностью.

### Рекомендации по обжариванию

#### Примечание

- Используйте глубокую посуду при готовке мяса и птицы.
- Убедитесь, что посуда подходит к СВЧ-печи по размеру. Посуда не должна быть слишком большой.
- Мясо  
Покройте жидкостью примерно две трети основания посуды. Добавьте еще жидкость, если вы готовите жаркое. Переверните куски мяса в

середине процесса приготовления. Когда мясо готово, выключите печь и оставьте блюдо еще на 10 мин, чтобы температура блюда выровнялась.

- Птица:  
Переворачивайте куски мяса по истечении 2/3 времени приготовления

### Рекомендации по запеканию на гриле

#### Примечания

- При прожарке держите дверцу закрытой, не пользуйтесь функцией предварительного прогрева.
- По возможности куски пищи должны быть одинаковой толщины. Куски мяса должны быть толщиной не менее 2–3 см. Это позволит запечь их равномерно, сохранив сок. Не солите куски мяса до тех пор, пока они не прожарятся.
- Не прокалывайте кусочки пищи, которую вы запекаете. При прокалывании мяса весь сок вытечет, и мясо окажется сухим. Поддевайте кусочки лопаткой.
- Темное мясо (например, говядина) запекается гораздо быстрее в сравнении со светлым мясом, таким как телятина или свинина. Светлое мясо или рыба всегда приобретают светло-коричневый цвет, даже если блюдо сочное и прожарилось внутри.
- Нагревательный элемент выключается и снова включается автоматически. Такое функционирование является нормальным. Настройки гриля позволяют определить, насколько часто это будет происходить.

### Говядина

#### Примечание

- Переворачивайте жаркое по истечении 1/3 и 2/3 времени приготовления. Дайте готовому продукту дополнительно постоять 10 мин.
- Немного переворачивайте вырезку и филе в процессе приготовления. Дайте готовому продукту дополнительно постоять еще 10 мин.
- Переворачивайте стейки по истечении 2/3 времени приготовления.

| Говядина                         | Вспомогательное оборудование | Тип нагрева | Температура, °С, настройка прожарки | Мощность СВЧ в Вт | Время приготовления пищи в мин |
|----------------------------------|------------------------------|-------------|-------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Тушёное мясо, примерно 1 кг*     | Посуда с крышкой             |             | 180–200                             | -                 | 120–143                        |
| Филе, среднее, примерно 1 кг*    | Посуда без крышки            |             | 180–200                             | 100               | 30–40                          |
| Филейная часть, примерно 1 кг*   | Посуда без крышки            |             | 210–230                             | 100               | 30–40                          |
| Средний кусок, толщиной в 3 см** | Верхняя решетка              |             | 3                                   | -                 | Каждая сторона:<br>10–15       |

\* Нижняя решетка

\*\*Верхняя решетка

### Телятина

**Примечание:** переверните окорока и ножки в середине процесса приготовления. Оставьте мясо приблизительно на 10 мин после завершения процесса приготовления.




| Телятина                      | Вспомогательное оборудование | Тип нагрева | Температура, °С, настройка прожарки | Мощность СВЧ в Вт | Время приготовления пищи в мин |
|-------------------------------|------------------------------|-------------|-------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Сустав/окорок, примерно 1 кг* | Посуда с крышкой             |             | 180–200                             | -                 | 110–130                        |
| Ножки, примерно 1,5 кг*       | Посуда с крышкой             |             | 200–220                             | -                 | 120–130                        |

\* Нижняя решетка

### Свинина

#### Примечания

- Во время приготовления слегка переворачивайте постные куски свинины и куски без кожи. Оставьте мясо приблизительно на 10 мин после завершения процесса готовки.
- Поместите свиную корейку в посуду кожей вверх. Надрежьте кожу. Не переворачивайте корейку. Оставьте ее приблизительно на 10 мин после завершения процесса готовки.
- Свиную вырезку или свиную отбивную не следует переворачивать. Оставьте блюдо приблизительно на 5 мин после завершения процесса готовки.
- Переворачивайте свиную шейку по истечении 2/3 времени приготовления.



| Свинина   | Вспомогательное оборудование | Тип нагрева   | Температура, °С, настройка прожарки | Мощность СВЧ в Вт | Время приготовления пищи в мин                          |
|---|------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------|---|
| Суставы без кожи (например, шея), примерно 750 г*   | Посуда с крышкой             |  | 220–230                             | 100               | 40–50   |
| Суставы с кожей (например, плечо), примерно 1,5 кг* | Посуда без крышки            |  | 190–210                             | –                 | 130–150   |
| Филейная часть, примерно 500 г*                     | Посуда с крышкой             |  | 220–230                             | 100               | 25–30   |
| Суставы без жира, примерно 1 кг*                    | Посуда с крышкой             |   | 210–230                             | 100               | 60–80   |
| Копченая свинина на кости, примерно 1 кг*           | Посуда без крышки            | -   | –                                   | 300               | 45–45   |
| Свиная шейка толщиной в 2 см **                     |                              | .....   | 3                                   | -                 | 1-я сторона: прил.<br>15–20 2-я сторона:<br>прил. 10–15 |

\* Нижняя решетка

\*\*Верхняя решетка

#### Молодая баранина

Примечание: слегка переворачивайте баранью ножку во время приготовления.


| Молодая баранина              | Вспомогательное оборудование | Тип нагрева   | Температура, °С, настройка прожарки | Мощность СВЧ в Вт | Время приготовления пищи в мин |
|-------------------------------|------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Сустав/окорок, примерно 1 кг* | Посуда с крышкой             |  | 180–200                             | -                 | 110–130                        |
| Ножки, примерно 1,5 кг*       | Посуда с крышкой             |  | 200–220                             | -                 | 120–130                        |

\* Нижняя решетка

#### Прочая пицца

##### Примечания

- Оставьте мясной рулет приблизительно на 10 мин.
- Переверните колбасу по истечении 2/3 времени приготовления.

| Прочая пицца  | Вспомогательное оборудование | Тип нагрева   | Температура, °С, настройка прожарки | Мощность СВЧ в Вт | Время приготовления пищи в мин |
|---|------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Мясной рулет, примерно 1 кг*                          | Посуда без крышки            |  | 180–200                             | 700 Вт +100 Вт    | -                              |
| 4–6 колбас для прожарки приблизительно 150 г каждая** | -                            | .....   | 3                                   | -                 | Каждая сторона:<br>10–15 мин   |






\* Нижняя решетка

\*\*Верхняя решетка

#### Мясо птицы

##### Примечания

- Положите куриную тушку грудью вниз. Переверните по истечении 2/3 времени приготовления.
- Положите птицу грудью вниз. Переверните через 30 мин и задайте мощность СВЧ, равную 180 Вт.
- Положите части куриной тушки кожей вверх. Не переворачивайте.
- Положите тушу гуся кожей вверх. Не переворачивайте.
- Во время приготовления слегка переворачивайте гусиные бедра. Проткните кожу.
- Положите грудную часть индюка кожей вверх. Переверните по истечении 2/3 времени приготовления.

| Мясо птицы   | Вспомогательное оборудование | Тип нагрева   | Температура, °С, настройка прожарки | Мощность СВЧ в Вт | Время приготовления пищи в мин |
|--|------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Курица целая, примерно 1,2 кг*                                 | Посуда с крышкой             |  | 220–230                             | 300               | 35–45                          |
| Жирная курица целая, примерно 1,6 кг*                          | Посуда с крышкой             |  | 220–230                             | 300<br>100        | 30<br>20–30                    |
| Курица, половина тушки, примерно 500 г*                        | Посуда без крышки            |  | 180–200                             | 300               | 30–35                          |
| Курица, порции, примерно 800 г*                                | Посуда без крышки            |  | 210–230                             | 300               | 20–30                          |
| Куриная грудка с кожей и костями, 2 куска, примерно 350–450 г* | Посуда без крышки            |  | 190–210                             | 100               | 30–40                          |

| Мясо птицы                                    | Вспомогательное оборудование | Тип нагрева | Температура, °С, на-стройка прожарки | Мощность СВЧ в Вт | Время приготовления пищи в мин |
|---|------------------------------|-------------|--------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Утиная грудка с кожей, 2 штуки по 300–400 г** | Посуда без крышки            | -----       | 3                                    | 100               | 20–30                          |
| Гусиная грудка, 2 штуки по 500 г*             | Посуда без крышки            | ☉           | 210–230                              | 100               | 25–30                          |
| Гусиные ножки, 4 штуки, примерно 1,5 г*       | Посуда без крышки            | ☉           | 210–230                              | 100               | 30–40                          |
| Грудка индейки, примерно 1 кг*                | Посуда с крышкой             | ☉           | 200–220                              | –                 | 90–100                         |
| Ножки индейки, примерно 1,3 кг*               | Посуда с крышкой             | ☉           | 200–220                              | 100               | 50–60                          |

\* Нижняя решетка  
\*\*Верхняя решетка

## Рыба

### Примечания

- При запекании размещайте рыбу, например, форель, посередине верхней решетки.
- Предварительно смажьте решетку маслом.

| Рыба  | Вспомогательное оборудование | Тип нагрева | Температура в °С, | Время приготовления пищи в мин | Время приготовления пищи в мин |
|---|------------------------------|-------------|-------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Рыбный стейк для запекания, толщиной 3 см         | Верхняя решетка              | -----       | 3                 | 20–25                          | 20–30                          |
| Целая рыба для запекания, 2–3 штуки, 300 г каждая | Верхняя решетка              | -----       | 3                 | 20–30                          | 25–30                          |

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОЖАРКЕ И ЗАПЕКАНИЮ

|   |   |
|---|---|
| Таблица не содержит информации о весе куска мяса              | Выбирайте более высокую температуру и более короткий период приготовления для всех типов мяса. Для больших кусков мяса выбирайте меньшую температуру и более длительный период приготовления  |
| Как определить, что запеченный кусок мяса готов               | Используйте термометр для мяса (продается в специализированных магазинах) или проведите тест с использованием ложки. Прижмите жареный кусок мяса ложкой. Если кусок твердый, мясо готово. Если ложка продавливает мясо, его необходимо допечь |
| Запеченное мясо выглядит хорошо, но весь сок вытек и подгорел | В следующий раз используйте меньшую по размеру посуду и добавляйте больше жидкости  |
| Запеченное мясо выглядит хорошо, но сок слишком водянистый    | В следующий раз используйте большую по размеру посуду и добавляйте меньше жидкости  |
| Запеченное мясо не готово                                     | Отрежьте кусок мяса. Приготовьте подливу в посуде или тарелке и поместите в нее куски мяса. Готовьте мясо только с использованием режима СВЧ  |

## МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, ИЗДЕЛИЯ В ПАНИРОВКЕ И ЗАПЕКАНКИ, ТОСТЫ

### Примечания

- Значения, указанные в таблице, применяются к пище, помещенной в холодную печь.
- Для мучных кондитерских изделий, картофельных гратенов и лазаньи используйте термоустойчивую посуду для микроволновой печи глубиной 4–5 см.
- Ставьте кондитерские изделия на нижнюю решетку.
- Оставьте приготовленное блюдо в печи еще на 5 мин после выключения.
- Если вы хотите приготовить тосты с сыром: используйте предварительно поджаренные ломтики хлеба.









| Мучные кондитерские изделия, запеканки, тосты               | Вспомогательное оборудование | Тип нагрева | Температура, °С, на-стройка прожарки | Мощность СВЧ в Вт | Время приготовления пищи в мин |
|---|------------------------------|-------------|--------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Кондитерские изделия, сладкие, около 1,5 кг*                | Посуда без крышки            | ☉           | 140–160                              | 300               | 25–35                          |
| Несладкая готовая выпечка, около 1 кг*                      | Посуда без крышки            | ☉           | 150–160                              | 700               | 20–25                          |
| Лазанья, свежая*  | Посуда без крышки            | ☉           | 200–220                              | 300               | 25–35                          |
| Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, около 1,1 кг* | Посуда без крышки            | -----       | 180–200                              | 700               | 25–30                          |
| Тост с сыром, 4 ломтика**                                   | -----                        | -----       | 3                                    | –                 | 8–10                           |

\* Нижняя решетка  
\*\*Верхняя решетка

## ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Примечания

- Соблюдайте инструкции на упаковке.
- Значения в таблице применимы к пище, помещенной в холодную печь (без прогрева).
- Кладите котлеты или нагетсы исключительно друг рядом с другом (не кладите их слоями). Переверните их в середине приготовления.
- Кладите пищу непосредственно на вращающийся поддон.

| Замороженные полуфабрикаты быстрого приготовления | Вспомогательное оборудование | Тип нагрева   | Температура, °С, настройка прожарки | Мощность СВЧ в Вт | Время приготовления пищи в мин |
|---|------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Пицца на тонкой основе*                           | Вращающийся поддон           |  | 220–230                             | –                 | 10–15                          |
| Пицца на пышной основе                            | Вращающийся поддон           |  | –<br>220–230                        | 700<br>–          | 313–18                         |
| Мини-пицца*                                       | Вращающийся поддон           |  | 220–230                             | –                 | 10–15                          |
| Котлеты*  | Вращающийся поддон           |  | 210–220                             | –                 | 13–18                          |
| Полуфабрикаты – рулеты или багеты                 | Нижняя решетка               |  | 170–180                             | –                 | 13–18                          |
| Рыбные палочки                                    | Вращающийся поддон           |  | 210–230                             | –                 | 10–20                          |
| Кусочки курицы, зажаренные в кляре нагетсы        | Вращающийся поддон           |  | 200–220                             | –                 | 15–20                          |
| Лазанья, примерно 400 г**                         | Нижняя решетка               |  | 220–230                             | 700               | 12–17                          |

\*Предварительно прогрейте камеру печи в течение 5 мин

\*\*Кладите пищу в подходящую для СВЧ-печей термостойкую посуду