

акро

Электрический духовой шкаф с функцией СВЧ

Руководство по установке и эксплуатации

PEA 44M08 SSD02 BL

PEA 44M08 SSD02 WH

PEA 44M08 SSD02 IV

PEA 44M08 SSD02 IX



rus Содержание

Меры предосторожности	2	Настройка программы	11
Дополнение	2	Программы размораживания	12
Важные инструкции по безопасности	3	Настройки времени	13
Причины повреждений	6	Установка времени приготовления	13
Установка	6	Установка часов	13
Ваш новый прибор	8	Блокировка для защиты от детей	13
Панель управления	8	Включение блокировки для детей	13
Сенсорные клавиши и дисплей	8	Выключение блокировки для детей	13
Функции и дисплей	8	Совместимость функции защиты от детей с другими операциями приготовления пищи	13
Настройка параметров	8	Уход и чистка	14
Охлаждающий вентилятор	8	Очищающие средства	14
Аксессуары	9	Технические данные	14
Перед первым использованием прибора	9	Таблица неисправностей	15
Установка часов	9	Акриламид в пищевых продуктах	15
Разогрев печи	9	Советы по энергосбережению и окружающей среде	16
Чистка аксессуаров	9	Экономия энергии	16
Настройка печи	9	Экологически чистая утилизация отходов	16
Установка типа нагревания и температуры	9	Экспертное руководство по приготовлению пищи	16
Быстрый предварительный нагрев.....	10	Размораживание, нагрев и приготовление пищи с помощью микроволновой печи.....	16
Микроволновая печь	10	Советы по использованию микроволновой печи	19
Примечания, касающиеся посуды для духовки	10	Торты и пирожные	19
Настройки мощности микроволновой печи	10	Советы по выпечке.....	20
Настройка микроволновой печи	11	Обжарка и приготовление на гриле.....	21
Работа МикроКомби	11	Советы по обжарке	23
Установка режима МикроКомби	11	Выпечка, запеканка, тосты с начинкой	23
Автоматические программы	11	Замороженные полуфабрикаты	24

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ЛУЧЕЙ

- (1) Не пытайтесь включать духовку с открытой дверцей, так как это может привести к вредному воздействию микроволновых лучей. Важно не сломать и не повредить предохранительные блокировки.
- (2) Не помещайте какие-либо предметы между передней поверхностью печи и дверцей, и не допускайте скопления грязи или остатков чистящего средства на уплотняющих поверхностях.
- (3) **ВНИМАНИЕ!** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, печь нельзя эксплуатировать, пока она не будет отремонтирована специалистом.

ДОПОЛНЕНИЕ

Если не поддерживать чистоту устройства, его поверхность может быть повреждена, что повлияет на срок службы устройства и приведет к опасной ситуации.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током, травм людей или чрезмерного воздействия энергии микроволновой печи при использовании вашего прибора, соблюдайте основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.

2. СЛЕДУЙТЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯМ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧРЕЗМЕРНОЙ ЭНЕРГИИ МИКРОВОЛН.

3. Храните прибор и его шнур в месте недоступном для детей возрасте до 8 лет.

4. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, его сервисным агентом или аналогично квалифицированными лицами во избежание опасности. (Для прибора с креплением типа Y).

5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: выполнение любой сервисной или ремонтной операции, включающей снятие крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии, опасно для любого лица, кроме компетентного.

6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: жидкости и другие пищевые продукты не должны нагреваться в герметичных контейнерах, так как они могут взорваться.

7. Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими или сенсорными возможностями, соблюдая инструкции по безопасному применению прибора и понимая связанные с ним опасности. Дети не должны играть с прибором. Уборка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, за исключением случаев, когда они старше 8 лет и находятся под присмотром.

8. При нагревании пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за печью из-за возможности воспламенения.

9. Используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей.

10. При появлении дыма выключите или отсоедините прибор от розетки и держите дверцу закрытой, чтобы заглушить пламя.

11. Микроволновый нагрев напитков может привести к задержке кипения, поэтому при обращении с контейнером необходимо соблюдать осторожность.

12. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания должно быть перемешано или встряхнуто, а температура проверена перед употреблением во избежание ожогов.

13. Яйца в скорлупе и целые яйца вкрутую не следует нагревать в духовке микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания микроволнового нагрева.
14. Печь следует регулярно чистить и удалять любые отложения пищи.
15. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к ухудшению качества поверхности, которая может отрицательно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к возникновению опасной ситуации.
16. Для этой печи рекомендуется использовать температурный зонд, снабженный устройством для использования датчика температуры.
17. Микроволновая печь должна работать с открытой декоративной дверцей (для печей с декоративной дверцей.)
18. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
-кухонные зоны в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
-клиентами в гостиницах, мотелях и других помещениях гостиничного типа;
-на фермах;
19. При извлечении контейнеров из прибора следует соблюдать осторожность, чтобы не сдвинуть поворотный стол (Для стационарных приборов и встроенных приборов, используемых на высоте не менее 900 мм над полом и имеющих съемные поворотные столы. Но это не применимо для приборов с горизонтальной нижней распашной дверцей).
20. Прибор нельзя чистить с помощью пароочистителя.
21. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
22. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: доступные детали могут нагреваться во время использования. Маленьких детей следует держать подальше.
23. Нельзя использовать пароочиститель.
24. Микроволновая печь предназначена для нагрева пищевых продуктов и напитков. Сушка продуктов питания или одежды, а также нагрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани и тому подобного могут привести к травмам, возгоранию или пожару.
25. Поверхность ящика для хранения может нагреться.
26. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдали, если только они не находятся под постоянным присмотром взрослых.
27. Во время использования прибор нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.
28. Запрещено использовать металлические контейнеры для пищевых продуктов и напитков для приготовления пищи в микроволновой печи.

29. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к повреждению стекла.

30. Прибор предназначен для использования во встроеном виде.

31. На прибор нельзя устанавливать декоративную дверцу во избежание

перегрева. (Это не касается приборов с декоративной дверцей).

32. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: из-за создаваемой температуры при работе прибора в комбинированном режиме дети должны пользоваться духовкой только под присмотром взрослых.

**ЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И ХРАНИТЕ
ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

Причины повреждений Осторожно!

- Могут появиться искры: металл, например, ложка в стакане, должен находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок печи и внутренней стороны дверцы. Искры могут непоправимо повредить стекло на внутренней стороне дверцы.
- Вода в горячем варочном отсеке: никогда не наливайте воду в горячую рабочую камеру. Это приведёт к парообразованию. Изменение температуры может привести к повреждению.
- Жидкая пища: не храните жидкую пищу в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Не используйте прибор для хранения пищевых продуктов. Это может привести к коррозии.
- Охлаждение при открытой дверце прибора: охлаждение в рабочей камере производится только при закрытой дверце. Не оставляйте дверцу открытой. В противном случае фасады соседних блоков со временем будут повреждены.
- Сильно загрязненный затвор: если затвор очень грязный, то дверца прибора больше не будет закрываться должным образом во время работы. Фронты соседних подразделений могут быть повреждены. Всегда держите затвор чистым.
- Эксплуатация микроволновой печи без пищи: эксплуатация прибора без пищи в рабочей камере может привести к перегрузке. Никогда не включайте прибор без пищи в рабочей камере.

Исключение — непродолжительная проверка посуды (см. раздел "микроволновая печь, подходящая посуда").

- Использование дверцы прибора для размещения предметов на ней: не ставьте ничего на открытую дверцу прибора. Не размещайте посуду или аксессуары на дверце прибора.
- Перемещение прибора: не поднимайте и не держите прибор за дверную ручку. Дверная ручка не выдержит веса микроволновой печи и сломается.
- Приготовление попкорна в микроволновой печи: никогда не устанавливайте слишком высокую мощность микроволновой печи. Оптимальная настройка мощности – не выше 600 Вт. Всегда кладите пакет с попкорном на стеклянную тарелку. При перегрузке диск может подпрыгнуть.
- Закипевшая жидкость не должна попадать через привод поддона внутрь прибора. Контролируйте процесс приготовления пищи. Первоначально выберите короткое время приготовления и увеличивайте его по мере необходимости.
- Следует регулярно чистить печь и удалять из неё любые остатки пищи, т.к. они могут взорваться даже после окончания нагрева.
- Несоблюдение требований по поддержанию печи в чистом состоянии может привести к ухудшению качества поверхности, что отрицательно скажется на сроке службы прибора и может привести к возникновению опасной ситуации.

Установка

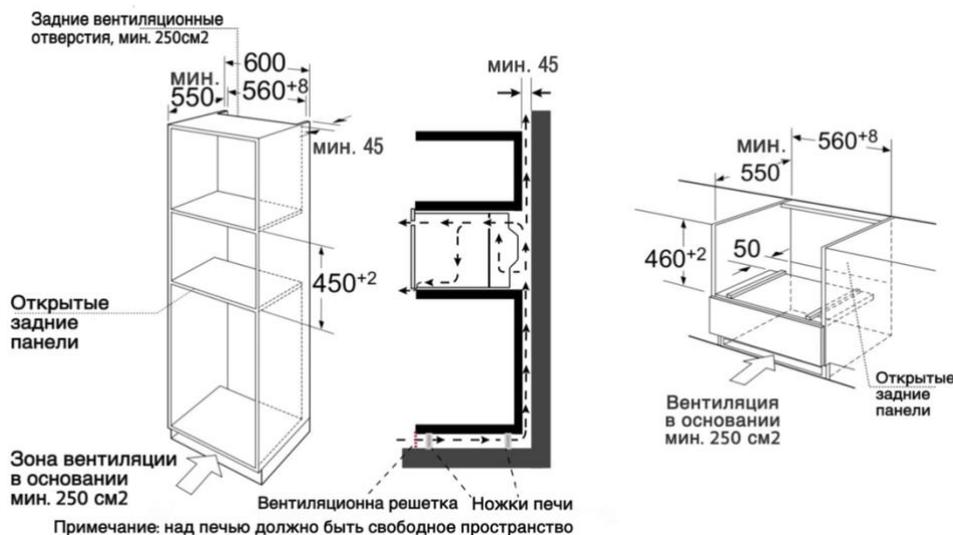
Встроенная мебель

- Прибор предназначен только для установки на кухне.
- Прибор не предназначен для размещения на столе или в буфете.
- Встроенный шкаф не должен иметь задней стенки за прибором.
- Между задней панелью прибора и стеной, а также между верхней панелью прибора и основанием расположенного выше отделения шкафа, должен быть зазор не менее 45 мм.
- Встроенный шкаф должен иметь вентиляционное отверстие площадью 250 см² спереди.

Чтобы добиться этого, сократите основную панель или установите вентиляционную решетку.

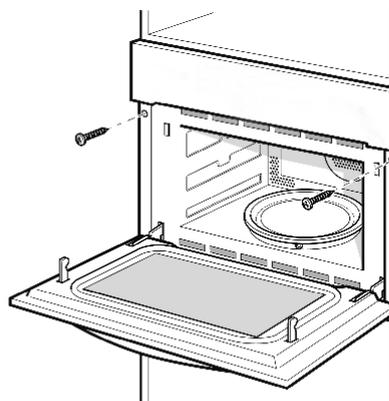
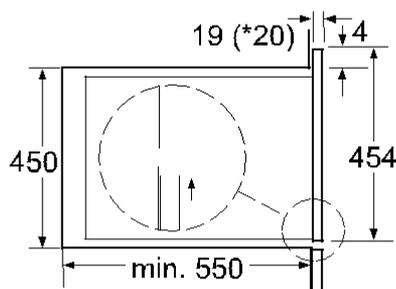
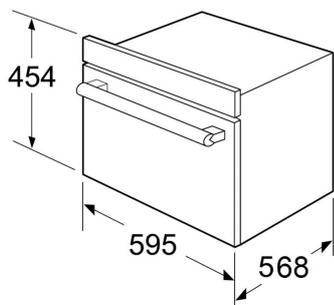
- Вентиляционные щели и воздухозаборники не должны быть закрыты.
- Безопасная эксплуатация данного прибора может быть гарантирована в случае соответствия настоящим инструкциям по установке.
- Монтажник несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
- Место, в которое устанавливается прибор, должно выдерживать температуру до 90°C

Параметры установки



Встраивание

- Не держите и не переносите прибор за дверную ручку. Дверная ручка не выдерживает веса прибора и может сломаться.
1. Осторожно вставьте микроволновую печь в ящик, убедившись, что она расположена по центру.
 2. Откройте дверцу и закрепите микроволновую печь с помощью поставленных винтов.



*20 мм для металлических панелей

- Полностью вставьте печь и установите ее по центру.
- Не перегибайте соединительный кабель.
- Привинтите прибор на место.
- Просвет между рабочей поверхностью и прибором не должен быть закрыт дополнительными рейками.

Важная информация

Электрическое соединение

Прибор оснащен вилок, он должен быть подключен только к правильно установленной заземленной розетке. Только квалифицированный электрик, который принимает во внимание соответствующие правила, может установить розетку или заменить соединительный кабель. Если после установки штекер больше не доступен, то на стороне установки должен быть расположен многополюсный изолирующий выключатель с контактным просветом не менее 3 мм. Установка должна обеспечить защиту контактов.

Защита предохранителей: см. инструкцию по эксплуатации — технические характеристики.

Ваш новый прибор

Используйте этот раздел для знакомства с вашим новым прибором. Здесь представлена панель управления и

индивидуальные настройки. Вы также найдете информацию о рабочей камере и аксессуарах.

Панель управления



Сенсорные клавиши и дисплей

Сенсорные клавиши используются для установки различных дополнительных функций. Дисплей показывает значения, которые вы установили.

Символ	Функция
	Микроволновая печь
	Нагрев
	Комбинация
	Настройка параметров
	Переключатель параметров
	Часы
	Коснуться и держать: блокировка для детей Коснуться и отпустить: остановка Коснуться дважды: отмена
	Старт
	Авто-программы
	Разморозка
	Коснуться и отпустить: быстрый разогрев печи

Функции и дисплей

Используйте функциональные клавиши для установки типа нагрева.

Функция	Применение
3D конвекция	Для выпечки тортов, открытых пирогов, чизкейков, пиццы и небольших кондитерских изделий на противне. Температура 50 °C позволяет сохранить вкус пищи после тепловой обработки в течение 1-2 часов.
Гриль с конвекцией	Птица покрывается хрустящей корочкой. Данный режим также лучше всего подходит для запеканок и блюд на гриле.
Пицца	Для замороженных полуфабрикатов и блюд, которые требуют много тепла снизу.
Гриль	Выбирайте между уровнями «высокий», «средний» и «низкий». Эта функция идеально подходит для приготовления на гриле нескольких стейков, сосисок, кусочков рыбы или ломтиков хлеба.
Микроволны +3D конвекция	Используйте эту функцию для быстрой обжарки одновременно с режимом 3D конвекция.
Микроволны +гриль с конвекцией	Функция для придания птице хрустящей корочки, для запеканок и блюд на гриле. Также ее используют для равномерной прожарки.
Микроволны+пицца	Используйте эту функцию для быстрой готовки или для выпекания пиццы.

Функция

Микроволны+гриль	Функция для быстрой готовки и придания блюдам хрустящей корочки.
Разморозка	2 программы разморозки.
Авто-программы	13 программ приготовления. Тип нагрева и время приготовления устанавливаются по весу, кроме d03.
Микроволновая печь	Разморозка, разогрев и готовка.

Настройка параметров

Используйте регулировочные клавиши для установки параметров.

Параметр	Функция
Авто меню	Выбирайте из 13 автоматических программ. От P 01 до P 13.
Температура	Выбор температуры готовки (°C). : 50,100,105,110...230
	: 100,105,110...230
	: 100,105,110...230
	+ : 50,100,105,110...230
	+ : 100,105,110...230
Вес	Установите вес продукта.
Время	Установите время готовки.
Микроволновая печь	Выбирайте мощность печи: 100 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 700 Вт и 900 Вт

Охлаждающий вентилятор

В вашем приборе установлен вентилятор охлаждения. Охлаждающий вентилятор включается во время работы. Горячий воздух выходит через дверцу. Охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение определенного времени после окончания работы печи.

Осторожно!

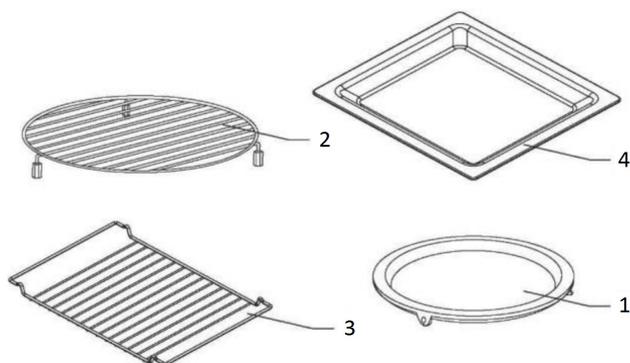
Не закрывайте вентиляционные щели. В противном случае прибор перегреется.

Примечания

· Прибор остается холодным во время работы микроволновой печи. Охлаждающий вентилятор все равно включится. Вентилятор может работать даже после окончания работы печи.

· Конденсат может появиться на дверном окне, внутренних стенках и основании. Это нормально и не оказывает отрицательного влияния на работу печи. Вытрите конденсат после приготовления пищи.

Аксессуары



Поворотная керамическая тарелка (1)

Чаша, которая может служить базовой поверхностью для подставки–решетки для гриля.

Пища, которая требует интенсивного притока тепла снизу, может быть приготовлена непосредственно на поворотной тарелке.

Поворотная тарелка может вращаться по часовой стрелке или же против часовой стрелки.

Установите поворотную платформу на привод в центре печи.

Убедитесь, что она правильно установлена.

■ Никогда не используйте микроволновку без поворотной тарелки.

■ Поворотная тарелка может выдержать максимум 5 кг.

■ Поворотная тарелка должна вращаться при использовании со всеми типами подогрева.

Круглая подставка-решетка для гриля (2)

Для микроволновки, а также для выпечки и жарки в духовке.

Квадратная решетка для гриля (3).

Универсальный стеклянный поддон (4).

Примечание:

Тип и количество аксессуаров зависят от модели микроволновки.

Перед первым использованием прибора

Здесь вы найдете инструкции, в которых рассказывается, что нужно сделать, прежде чем использовать духовку для приготовления пищи в первый раз. Вначале прочитайте раздел «Информация о безопасности».

Установка часов

Как только прибор будет подключен к сети и на экране мигнет "00:00", зуммер прозвонит один раз. После этого нужно установить время на часах.

Кнопкой < > установите время между 00:00 и 23:59

Нажмите ⊕

Время установлено.

Разогрев печи

Чтобы удалить запах нового изделия, закройте пустую печь и нагрейте ее. Одного часа в режиме ⊕ «3D конвекция» при температуре 230 °C будет достаточно. Перед этим убедитесь, что в отсеке печи не осталось упаковки.

1. Нажмите ∙, чтобы включить ⊕ 3D конвекцию.
2. Нажмите ⊕ и затем клавишами < > установите температуру 230 °C.
3. Нажмите ⊕ затем кнопками < > установите время на 60 минут.
4. Нажмите ▶ Печь начнет нагреваться.

Чистка аксессуаров

Прежде, чем использовать аксессуары в первый раз, очистите их, тщательно промойте горячей мыльной водой и мягкой салфеткой для мытья посуды.

Настройка печи

Существуют разные способы, настройки печи. Здесь показано, как можно выбрать тип нагрева и температуру, либо настроить гриль. Вы также можете выбрать время приготовления блюда в духовке. Пожалуйста, прочитайте раздел «Настройка параметров – настройки времени».

Настройка типа нагрева и температуры

Пример: ⊕ режим «3D конвекция» на 200 °C на 25 минут.

1. Нажмите ∙, для выбора режима ⊕ «3D конвекция».
2. Загорится значение по умолчанию 180 °C. Нажмите ⊕ и кнопками < > установите температуру на 200 °C.
3. Нажмите ⊕ и кнопками < > установите таймер на 25 минут.
4. Нажмите ▶ Печь начнет нагреваться.

Открывание дверцы печи во время работы

Работа приостанавливается. Закрыв дверцу, нажмите на ▶

Работа продолжится.

Приостановка работы

Нажмите ⊞, чтобы сделать паузу. Затем нажмите на ▶ Работа возобновится.

Изменение времени готовки

Это можно сделать в любое время, нажав ⊕ и клавишами < > изменив время.

Изменение температуры

Это можно сделать в любое время. Нажмите ⊕ а затем с помощью клавиш < > измените температуру.

Отмена операции

Нажмите ⊞ дважды для отмены операции.

Быстрый предварительный нагрев

При быстром предварительном нагреве ваша духовка очень быстро достигает заданной температуры.

Быстрый предварительный нагрев доступен для следующих режимов:

- 3D конвекция
- Гриль с конвекцией
- Микроволны + 3D конвекция
- Микроволны + Гриль с конвекцией
- Пицца
- Микроволны + Пицца

Чтобы обеспечить отменный результат приготовления в духовке, кладите продукты в кухонный отсек только после завершения фазы предварительного нагрева.

1. Установка типа нагрева и температуры.

2. Нажмите кнопку .

На дисплее загорится символ .

3. Нажмите кнопку .

Печь начинает нагреваться.

Микроволновая печь

Микроволны преобразуются в тепло в пищевых продуктах. Микроволновая печь может использоваться как самостоятельно, так и в сочетании с другим типом нагрева. Далее приводится информация о посуде для приготовления пищи и о том, как настроить микроволновую печь.

Примечание:

В руководстве по приготовлению пищи Expert Вы найдете Руководство по размораживанию, нагреву и приготовлению пищи с помощью микроволновой печи.

Примечания, касающиеся посуды для духовки

Подходящая посуда для духовки

Подходящей посудой является термостойкая посуда из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкого пластика. Эти материалы позволяют микроволнам проходить через них, не нарушая структуры.

Вы также можете использовать сервировочные блюда. Это избавит Вас от необходимости перекладывать еду с одного блюда на другое. Вы должны использовать только посуду с декоративной золотой или серебряной отделкой, если производитель гарантирует, что они подходят для использования в микроволновых печах.

Неподходящая посуда для духовки

Металлическая посуда непригодна, так как металл не пропускает микроволны. Еда в закрытых металлических контейнерах останется холодной.

Осторожно!

Возникновение искр: металл – например, ложка в стакане – должен находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок печи и внутренней стороны дверцы. Искры могут разрушить стекло с внутренней стороны двери.

Процесс предварительного нагрева завершен

Звучит сигнал. На дисплее мигает символ . Поставьте блюдо в духовку.

Отмена быстрого предварительного нагрева

Нажатие кнопки во время настройки функции быстрого предварительного нагрева может отменить эту функцию.

Нажатие или во время быстрого предварительного нагрева может отменить эту функцию.

Кроме того, вы можете открыть дверь, чтобы отменить эту функцию.

Примечание: Функция быстрого предварительного нагрева работает

1. только если Вы уже выбрали один из вышеуказанных режимов. Во время предварительного нагрева эта функция микроволновки выключена.

2. только когда Вы слышите сигнал тревоги и мигает значок предварительного нагрева, Вы можете открыть дверь и положить внутрь еду.

Тест на духовку

Не включайте микроволновую печь, если внутри нет еды. Единственным исключением из этого правила является следующий тест.

Выполните следующий тест, если Вы не уверены, подходит ли ваша посуда для использования в микроволновой печи:

1. Нагрейте пустую посуду на максимальной мощности в течение 1/2 - 1 минуты.

2. Время от времени проверяйте температуру в течение этого времени.

Кухонная посуда должна оставаться холодной или теплой на ощупь.

Посуда непригодна для приготовления еды, если она становится горячей или образуются искры.

Настройки мощности микроволновой печи

Используйте	клавиша для установки желаемой мощности СВЧ.
100 Вт	-Размораживание чувствительных/деликатных продуктов -Размораживание продуктов неправильной формы -Смягчение замороженных продуктов
300 Вт	-Размораживание -Плавление шоколада и сливочного масла
450 Вт	-Приготовление риса, супов
700 Вт	-Нагрев -Приготовление грибов, моллюсков -Приготовление блюд, содержащих яйца и сыр
900 Вт	-Кипячение воды, повторный нагрев -Приготовление курицы, рыбы, овощей

Записи

- Когда Вы касаетесь клавиши, загорается выбранная мощность.
- Мощность микроволновой печи может быть установлена на 900 Вт в течение максимум 30 минут. При всех других настройках мощности максимальное время приготовления составляет 1 час 30 минут.

Настройка микроволновой печи

Пример: установка мощности микроволновой печи 300 Вт, время приготовления - 17 минут.

1. Коснитесь кнопки  микроволновой печи. Мощность микроволновой печи по умолчанию будет мигать на уровне 900 Вт, и появится время приготовления по умолчанию.
2. Коснитесь кнопки  время приготовления по умолчанию будет мигать. Нажмите  , чтобы установить время приготовления - 17 минут.
3. Коснитесь кнопки . Нажмите   для установки мощности микроволновки до 300 Вт.
4. Коснитесь кнопки . Операция инициирована. На дисплее отображается обратный отсчет времени приготовления.

Время приготовления истекло

Звучит сигнал. Работа микроволновки закончена.

Открытие дверцы духовки во время работы

Операция приостановлена. Закрыв дверь, коснитесь к кнопке . Операция продолжена.

Работа микрокомби

Этот режим предполагает одновременную работу гриля и микроволновки. Использование микроволновой печи делает Ваши блюда готовыми быстрее, но при этом они еще и хорошо подрумяниваются.

Вы можете использовать все настройки мощности микроволновой печи.

Исключение: 900 Вт

Настройка работы режима Комби

Пример: микроволновая печь 100 Вт, 17 минут и 3D конвекция  190 °C.

1. Нажмите  комбинацией клавиш  + .
2. По умолчанию будет гореть температура 180 °C. Нажмите . Нажмите   для установки температуры 190 °C.
3. Мощность микроволновой печи по умолчанию составляет 300 Вт. Нажмите  еще раз и затем   для установки мощности микроволновки - 100 Вт.
4. Нажмите . Прикоснитесь   установив время приготовления пищи - 17 мин.
5. Нажмите кнопку . Начинается работа прибора. Время приготовления начинает обратный отсчет.

Время приготовления истекло

Звучит сигнал. Комбинированный режим завершен.

Автоматические программы

Автоматические программы позволяют Вам очень легко готовить пищу. Вы выбираете программу и вводите массу приготавливаемой еды. Автоматическая программа обеспечивает оптимальную настройку. Вы можете выбрать одну из 13 программ. Всегда держите скоропортящуюся еду в холодильнике.

Настройка программы

Выбрав нужную программу, установите духовку. Переключатель температуры должен находиться в выключенном положении.

Пример: программа 3 с весом 1 килограмм

Настройка времени приготовления

Это можно сделать в любое время. Коснитесь кнопки . Нажмите   для изменения времени приготовления.

Изменение настройки мощности микроволновой печи

Это можно сделать в любое время.

Прикоснитесь к  для установки мощности микроволновой печи.

Нажмите   для установки мощности микроволн.

Приостановка работы

Коснитесь кнопки непродолжительно .

Печь остановлена. Нажмите  еще раз, чтобы продолжить работу.

Отмена операции

Нажмите  дважды, чтобы отменить операцию.

Заметки

- При прикосновении к кнопке  всегда высвечивается максимальная мощность микроволн, как рекомендованная.
- Если Вы откроете дверцу прибора во время приготовления пищи, вентилятор может продолжить свою работу.

Открытие дверцы духовки во время приготовления пищи

Операция приостановлена. Закрыв дверь, слегка

прикоснитесь к кнопке . После этого программа будет продолжена.

Приостановка работы

Нажмите  слегка. Печь остановлена. Нажмите

 клавишу еще раз, чтобы продолжить работу.

Изменение времени приготовления

Это можно сделать в любое время. Нажмите , коснитесь   для изменения времени приготовления.

Изменение настройки мощности микроволновой печи

Это можно сделать в любое время.

Прикоснитесь к  для установки мощности микроволновой печи.

Прикоснитесь к

  для установки мощности приготовления.

Изменение температуры

Это можно сделать в любое время.

Прикоснитесь к  для новой настройки температуры.

Прикоснитесь к

  для того, чтобы задать температуру.

Отмена операции

Нажмите  дважды, чтобы отменить операцию.

1. Нажмите **A**.

На дисплее появится номер первой программы.

2. Нажмите   или **A** для выбора номера программы P03.

3. Нажмите .

4. Коснитесь   чтобы установить вес, отобразится время приготовления.

5. Нажмите . Программа стартует. На дисплее отображается обратный отсчет времени приготовления.

Автоматическое меню

Программа номер.	Категория	Раздел
P 01**	Овощи	Свежие овощи
P 02**	Гарнир	Картофель-очищенный/вареный
P 03*	Гарнир	Картофель жареный
P 04	Птица/Рыба	Кусочки курицы
P 05*	Выпечка	Торт
P 06*	Выпечка	Яблочный пирог
P 07*	Выпечка	Пирог с заварным кремом
P 08**	Подогрев	Напиток/суп
P 09**	Подогрев	Блюда на тарелке
P 10**	Подогрев	Соус/тушеное мясо/блюдо
P 11*	Полуфабрикаты	Замороженная пицца
P 12*	Полуфабрикаты	Замороженные чипсы
P 13*	Полуфабрикаты	Замороженная лазанья

Записи

- Программы с * предварительно нагреваются. Во время предварительного нагрева время приготовления приостанавливается, и высвечивается символ предварительного нагрева. После предварительного нагрева Вы услышите сигнал тревоги, и символ предварительного нагрева будет мигать.
- Программы с ** используют только функцию микроволновой печи.
- Продукты питания P03, P04, P05, P06, P07, P11, P12 и P13 должны быть помещены на решетку-подставку высотой 60 мм для приготовления.

Окончание программы

После этого звучит сигнал. Печь перестает нагреваться.

Изменение программы

После того, как вы запустили программу, номер и вес программы не могут быть изменены.

Отмена программы

Нажмите  дважды для отмены операции.

Изменение времени приготовления

При использовании автоматических программ Вы не можете настраивать время приготовления.

Программы размораживания

Вы можете использовать 2 программы размораживания для размораживания мяса, птицы и другой пищи.

1. Нажмите кнопку  .
На дисплее появится номер первой программы.
2. Коснитесь " < > " для выбора номера программы.
3. Нажмите кнопку  .
4. Коснитесь " < > " для задания веса.
5. Нажмите кнопку  Программа стартует. На дисплее Вы видите обратный отсчет времени приготовления.

Заметки

■ Приготовление пищи

Используйте продукты, которые были заморожены при температуре ниже -18 °С, разделяя их на меньшие порции. Выньте размораживаемую пищу из всех упаковок и взвесьте ее. Вам нужно знать вес, чтобы настроить программу.

- Жидкость будет выходить при размораживании мяса или птицы. Слейте эту жидкость при переворачивании мяса и птицы и ни при каких обстоятельствах не используйте ее для других целей и не допускайте контакта с другими продуктами питания.

■ Посуда для приготовления пищи

Поместите еду в неглубокую посуду для микроволновой печи, например - фарфоровую или стеклянную тарелку, но не накрывайте крышкой.

- При размораживании курицы и куриных порций (d 01) дважды раздается звуковой сигнал, указывающий на то, что пищу необходимо перевернуть.

■ Время отстаивания

Размороженную пищу следует оставить стоять еще от 10 до 30 минут, пока она не достигнет равномерной температуры. Большие куски мяса требуют более длительного времени выдержки, чем более мелкие куски. Плоские куски мяса и изделия из фарша должны быть отделены друг от друга перед тем, как оставить их отстаиваться.

По истечении этого времени Вы можете продолжать готовить пищу, даже если толстые куски мяса все еще могут быть заморожены в сердцевине. Потроха могут можно удалять из птицы в это время.

Программа нет.	Размораживать	Диапазон веса в кг
d 01*	мясо, птица и рыба	0.20 - 1.00
d 02*	другая пища, пирожные и фрукты	0.10 - 0.50

*Во время размораживания помещайте продукты на решетку-подставку.

*Если Вы услышите звуковой сигнал, переверните еду. Затем нажмите кнопку Пуск, чтобы продолжить размораживание.

Настройка параметров

Настройки времени

В Вашей духовке есть различные варианты настройки времени. Вы можете использовать кнопку , чтобы вызвать меню и переключать функции. Параметр установки времени, который уже был установлен, может быть изменен с помощью кнопки  .

Установка времени приготовления

В духовке можно установить время приготовления пищи. По истечении этого времени печь автоматически выключается. Значит, вам не придется прерывать другие работы, чтобы выключить духовку. Время приготовления не может быть случайно превышено.

После включения духовки время приготовления отсчитывается на дисплее.

Время приготовления прошло

Звучит звуковой сигнал. Печь перестает нагреваться.

Установка часов

Как только прибор будет подключен, "00:00" мигнет, зуммер прозвенит один раз. Установите часы.

1. Нажмите   установите время между 00:00 и 23:59
2. Нажмите кнопку 

Время уже назначено.

Смена часов

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Фактическое время исчезнет, а затем время будет мигать на дисплее.
2. Нажмите  , чтобы установить новое время, затем нажмите кнопку , чтобы подтвердить установку.

Блокировка для защиты от детей

Духовка имеет специальный замок, чтобы дети не включили ее случайно. После его активации прибор не будет реагировать ни на какие настройки. Таймер и часы по-прежнему могут быть установлены при включении защиты от детей.

Включение блокировки от детей

Требование: Время приготовления не должно быть установлено.

Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд.

Символ  появится на экране. Активируется защита от детей.

Отключение блокировки от детей

Нажмите и удерживайте  в течение около 3 секунд.

Символ  на экране исчезнет. Защита от детей отключена.

Совместимость функции защиты от детей с другими операциями приготовления пищи

Когда установлены другие программы приготовления пищи, защита от детей не работает.

Уход и чистка

При тщательном уходе и чистке Ваша микроволновая печь сохранит свой внешний вид и останется в хорошем состоянии. Здесь мы объясним, как правильно ухаживать за прибором и чистить его.

Опасность поражения электрическим током!

Проникновение влаги может привести к поражению электрическим током. Не используйте очистители высокого давления или пароочистители.

Риск ожогов!

Никогда не чистите прибор сразу после выключения. Дайте ему остыть.

Риск серьезного ущерба здоровью!

Никогда не используйте прибор, если повреждена дверца кухонного отсека или уплотнитель дверцы. При этом может произойти утечка микроволновой энергии, что вредно для здоровья. Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Особенности

- Небольшие различия в цвете передней панели прибора вызваны использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- Тени на дверной панели, которые выглядят как полосы, вызваны отражениями от света из духовки.
- Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Добавьте несколько капель лимонного сока в чашку воды. Поместите ложку в чашку, чтобы замедлить кипение. Нагрейте воду в течение 1-2 минут при максимальной мощности микроволновой печи.

Очищающие средства

Чтобы убедиться, что различные поверхности не повреждены при использовании неправильного чистящего средства, соблюдайте информацию, приведенную в таблице. Не использовать:

- острые или абразивные чистящие средства,
- металлические или стеклянные скребки для очистки стекла в дверце прибора.
- металлические или стеклянные скребки для очистки дверного уплотнения,
- жесткие мочалки и губки,
- чистящие средства с высокой концентрацией спирта.

Перед использованием тщательно вымойте новые губчатые салфетки.

Перед повторным использованием прибора дайте всем поверхностям тщательно высохнуть.

Область	Очищающие средства
Передняя панель прибора	Горячая мыльная вода: Очистите посуду тряпкой и высушите мягкой салфеткой из ткани. Не используйте чистящие средства для стекла или металла и стеклянные скребки для чистки.
Передняя панель прибора из нержавеющей стали	Горячая мыльная вода: Очистите тряпкой и высушите мягкой тканевой салфеткой. Немедленно удаляйте известковый налет, жир, крахмал и альбумин (например, яичный белок). Под такими остатками может происходить коррозия. Специальные чистящие средства из нержавеющей стали можно получить в послепродажном сервисном центре или в специализированных магазинах. Не используйте для чистки стеклоочистители, металлические или стеклянные скребки.
Отсек для приготовления еды	Горячая мыльная вода или раствор уксуса: Очистите посуду тряпкой и высушите мягкой салфеткой. Если духовка очень грязная: не используйте распылитель или другие агрессивные чистящие средства для духовок и абразивные материалы. Очищая панель управления, не пользуйтесь грубыми губками и чистящими средствами для кастрюль. Эти предметы царапают поверхность. После чистки дайте внутренним поверхностям тщательно высохнуть.
Углубление в отсеке для приготовления пищи	Протирайте духовку влажной тканью: Убедитесь, что вода не просачивается через привод поворотного стола внутрь прибора.
Проволочные стеллажи	Горячая мыльная вода: Очистите с помощью чистящего средства из нержавеющей стали или в посудомоечной машине.
Дверная панель	Стеклоочиститель: Вымойте посуду тряпкой. Не используйте скребок для стекла.
Панель управления	Горячая мыльная вода: Мягко очищайте посудной тряпкой, не трите. Не используйте для чистки металлический или стеклянный скребок.

Технические данные

Номинальное напряжение	230 В, 50 Гц
Максимальная мощность	3350 Вт
Номинальная выходная мощность (Микроволновая печь)	900 Вт
Номинальный ток	15А
Емкость печи	44 л
Диаметр поворотного стола	Ø360мм
Внешние размеры без ручки	595(ш) x 568(г) x 454(в)мм
Вес нетто	Приблизительно 36 кг

Таблица неисправностей

Неисправности часто имеют простые объяснения. Пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей неисправностей, прежде чем звонить в послепродажное обслуживание. Если с приготовлением еды возникают проблемы, обратитесь к разделу Экспертное руководство по приготовлению, где вы найдете множество кулинарных рецептов, секретов и рекомендаций.

 Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен. Ремонт может быть выполнен только одним из наших обученных инженеров послепродажного обслуживания.

Таблица неисправностей

Проблема	Возможная причина	Информация по устранению проблемы
Прибор не работает.	Неисправный автоматический выключатель.	Осмотрите блок предохранителей и проверьте, находится ли размыкатель цепи прибора в рабочем состоянии.
	Вилка не подключена.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение питания.	Проверьте, работает ли свет на кухне.
Прибор не работает.  На дисплее появился значок	Защита от детей активна.	Отключите защиту от детей (см. раздел: Детский замок).
На дисплее отображается 00:00	Отключение питания.	Перезагрузите часы.
Микроволновая печь не включается.	Дверь не полностью закрыта.	Проверьте, не застряли ли в дверце остатки пищи или мусор.
На приготовление и разогрев еды в микроволновке уходит больше времени, чем раньше.	Выбранный уровень мощности СВЧ слишком низок.	Выберите более высокий уровень мощности.
	В прибор помещен больший объем пищи, чем обычно.	Двойное количество пищи требует увеличения времени приготовления почти в два раза
	Еда была холоднее, чем обычно.	Перемешайте или переверните пищу во время приготовления.
Поворотный стол скрежещет или перемалывает.	Попадание грязи или мусора в область поворотного стола.	Тщательно очистите ролики под поворотным столом и выемку на дне духовки.
Нельзя установить определенный режим работы или уровень мощности.	В этом режиме невозможна настройка температуры, уровня мощности или установка комбинированного режима.	Выберите разрешенные настройки.
На дисплее отображается надпись E-01.	Активирована функция теплового предохранительного отключения.	Позвоните в отдел послепродажного обслуживания.
На дисплее отображается надпись E-04	Активирована функция теплового предохранительного отключения.	Позвоните в отдел послепродажного обслуживания.
На дисплее отображается надпись E-11	Влага в панели управления.	Дайте панели управления высохнуть.
На дисплее отображается надпись E-17	Прекращен быстрый нагрев.	Позвоните в отдел послепродажного обслуживания.

Акриламид в пищевых продуктах

На какие продукты это влияет?

Акриламид в основном содержится в зерновых и картофельных продуктах, которые нагреваются до высоких

температур, таких как картофельные чипсы, тосты, булочки, хлеб, выпечка (печенья, пряники).

Советы по минимизации содержания акриламида при приготовлении пищи

Общие

Устанавливайте минимальное время приготовления. Готовьте блюда, пока они не станут золотисто-коричневыми, но не слишком темными. Большие, толстые куски пищи содержат меньше акриламида.

Выпечка печень Печенье чипсы

Макс. температура 200 °C при верхнем/нижнем нагреве или Макс. 180 °C в режиме объемного нагрева горячим воздухом или нагрева горячим воздухом.
Макс. температура 190° C в верхнем/нижнем нагреве или макс. 170 °C в режиме объемного нагрева горячим воздухом или нагрева горячим воздухом.
Яичный белок и желток уменьшает образование акриламида. Распределите продукт равномерно тонким слоем по противню. Готовьте сразу не менее 400 г картофеля на противне, чтобы избежать высушивания чипсов.

Советы по энергосбережению и окружающей среде

Здесь Вы можете найти советы о том, как экономить энергию при выпечке и жарке, а также, как правильно утилизировать ваш прибор.

Экономия энергии

- Разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах инструкций по эксплуатации.
- Используйте темные, черные лакированные или эмалированные формы для выпечки. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Открывайте дверцу духовки как можно реже во время приготовления пищи, выпечки или жарки.
- Лучше всего испечь несколько пирогов один за другим. Печь еще теплая. Это сокращает время выпечки второго торта. Вы также можете разместить две формы для хлеба рядом друг с другом.

- В случае длительного приготовления можно выключить духовку за 10 минут до истечения требуемого времени и использовать остаточное тепло, чтобы закончить приготовление пищи.

Экологически чистая утилизация отходов

Утилизируйте упаковку экологически чистым способом.



Данное устройство соответствует требованиям европейской Директивы 2002/96/ EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Директива устанавливает правила для сбора и утилизации старых бытовых приборов, которые действуют на всей территории ЕС.

Экспертное руководство по приготовлению пищи

Здесь Вы найдете подборку рецептов и оптимальные настройки для них. Мы покажем вам, какой тип нагрева и какая температура или мощность микроволновой печи лучше всего подходят для приготавливаемой вами пищи. Вы можете найти информацию о подходящих вспомогательных приспособлениях и высоте, на которых они должны быть поставлены. Есть также советы о посуде и способах приготовления пищи.

Примечания

- Значения в таблице всегда применяются к продуктам, помещенным в варочный отсек, когда он холодный и пустой. Разогревайте прибор только в том случае, если это указано в таблице. Перед использованием прибора извлеките из кухонного отсека все принадлежности, которыми Вы не будете пользоваться.
- Не выстилайте принадлежности жиронепроницаемой бумагой до тех пор, пока они не будут предварительно нагреты.
- Время, указанное в таблицах, является условным. Оно будет зависеть от качества и состава пищи.
- Используйте дополнительные приспособления, которые можно приобрести у специализированных розничных продавцов или в отделе послепродажного обслуживания.
- Всегда используйте ткань или перчатки для духовки, когда вынимаете приспособления или посуду из кухонного отделения.

Размораживание, нагрев и приготовление пищи с помощью микроволновой печи

Следующие таблицы предоставляют вам множество опций и настроек для микроволновой печи.

Время, указанное в таблицах, является условным. Оно может варьироваться в зависимости от используемой посуды, качества, температуры и консистенции пищи.

Диапазоны времени часто указываются в таблицах. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.

Возможно, Вы будете готовить другие порции продуктов, отличные от тех, которые указаны в таблицах. Можно применить эмпирическое правило: двойное количество - чуть меньше удвоенного времени приготовления, половина количества - половина времени приготовления.

Размораживание

Примечания

- Поместите замороженные продукты в открытый контейнер на нижнюю решетчатую стойку.
- Нежные части, такие как ножки и крылышки цыпленка или жирные наружные слои жаркого, можно покрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. Фольга не должна касаться стенок кухонного отделения. Вы можете снять фольгу по истечении половины времени, установленного для размораживания.
- Поверните или перемешайте пищу один или два раза во время размораживания. Большие куски пищи следует переворачивать несколько раз. При переворачивании удалите всю жидкость, образовавшуюся в результате размораживания.
- Оставьте размороженные продукты при комнатной температуре еще от 10 до 60 минут, чтобы температура стабилизировалась. В это время можно удалить потроха из птиц

Размораживание	Вес	Настройка мощности печи в ваттах, время приготовления в минутах	Примечания
Целые куски мяса (говядины, телятины или свинины – на кости или без костей)	800 гр	300Вт, 15 мин + 100 Вт, 10-20 мин	Переверчивайте несколько раз
	1 кг	300Вт, 20 мин + 100 Вт, 15-25 мин	
	1,5 кг	300Вт, 30 мин + 100 Вт, 20-30 мин	
Куски или ломтики говядины, телятины или свинины	200 гр	300Вт, 3 мин + 100 Вт, 10-15 мин	Отделяйте все оттаявшие части, в процессе размораживания
	500 гр	300Вт, 5 мин + 100 Вт, 15-20 мин	
	800 гр	300Вт, 8 мин + 100 Вт, 15-20 мин	
Фарш мясной смешанный	200 гр	100Вт, 10-15 мин	Замораживайте продукты небольшими плоскими частями, если это возможно. Поверните несколько раз, удалите все размороженное мясо
	500 гр	300Вт, 5 мин + 100 Вт, 10-25 мин	
	800 гр	300Вт, 8 мин + 100 Вт, 15-20 мин	
Птица или части птицы	600 гр	300Вт, 8 мин + 100 Вт, 10-15 мин	Переверчивайте во время приготовления.
	1,2 кг	300Вт, 15 мин + 100 Вт, 25-30 мин	
Утка	2 кг	300Вт, 20 мин + 100 Вт, 13-40 мин	Переверчивайте несколько раз

Разморозка	Вес	Настройка мощности СВЧ в ваттах, Время приготовления в минутах	Заметки
Рыбное филе, рыбный стейк или ломтики	400 г	300Вт, 5 мин + 100 W, 10-15 мин	Отделите все размороженные части
Целая рыба	300 г	300Вт, 3 мин + 100 W, 10-15 мин	-
	600 г	300Вт, 8 мин + 100 W, 10-15 мин	
Овощи, прим. горох	300 г	300Вт, 10-15 мин	Тщательно перемешайте во время размораживания
	600 г	300Вт, 10 мин + 100 W, 10-15 мин	
Фрукты, прим. малина	300 г	300Вт, 7-10 мин	Тщательно перемешайте во время размораживания и отделите все размороженные части
	500 г	300Вт, 8 мин + 100 W, 5-10 мин	
Масло, размороженное	125 г	300Вт, 1 мин + 100 W, 2-4 мин	Снимите всю упаковку
	250 г	300Вт, 1 мин + 100 W, 2-4 мин	
Буханка хлеба	500 г	300Вт, 6 мин + 100 W, 5-10 мин	Поворачивайте во время приготовления
	1 кг	300Вт, 12 мин + 100 W, 15-25 мин	
Торты сухие, например бисквитные	500 г	100Вт, 15-20 мин	Только для тортов без глазури, крема или крем-паштет, отделите кусочки торт
	750 г	300Вт, 5 мин + 100 W, 10-15 мин	
Торты влажные, например фруктовые Фланелевые, чизкейк	500 г	300Вт, 5 мин + 100 W, 10-15 мин	Только для тортов без глазури, крема или желатина
	750 г	300Вт, 7 мин + 100 W, 10-15 мин	

- Поместите еду прямо на поворотный стол

Размораживание, нагревание или приготовление замороженных продуктов

Примечания

■ Вынимайте готовые блюда из упаковки. Они будут быстро и равномерно нагреваться в микроволновой печи. Различные компоненты блюда могут требовать разного количества времени для разогрева.

■ Пища, которая разложена по плоскости, будет готовиться быстрее, чем пища, которая сложена горкой. Поэтому Вы должны распределить пищу так, чтобы она как можно плотнее и равномернее прилегала в посуде. Различные продукты питания не следует класть слоями друг на друга.

- Всегда накрывайте еду крышкой. Если у Вас нет подходящей крышки для Вашей посуды, используйте тарелку или специальную микроволновую фольгу.
- Перемешайте или переворачивайте пищу 2 или 3 раза во время приготовления.
- После нагревания дайте пище постоять еще 2-5 минут, чтобы она достигла одной температуры.
- Всегда используйте ткань или перчатки для духовки, когда вынимаете тарелки из духовки.
- Это поможет пище сохранить свой особый вкус, поэтому ей потребуется меньше приправ.

Размораживание, нагрев или приготовление пищи Замороженная еда	Вес	Мощность печи в ваттах, время приготовления в минутах	Примечания
Меню, блюда на тарелке, готовая еда	300-400 гр	700Вт, 10-15 мин	Выньте еду из упаковки; накройте еду крышкой, чтобы нагреть
Суп	400-500 гр	700Вт, 8-10 мин	Посуда с крышкой
Тушение	500 гр	700Вт, 10-15 мин	Посуда с крышкой
	1 кг	700Вт, 20-25 мин	
Кусочки мяса в соусе, прим. гуляш	500 гр	700Вт, 15-20 мин	Посуда с крышкой
	1 кг	700Вт, 25-30 мин	
Рыба, прим. стейки	400 гр	700Вт, 10-15 мин	Покрытый
	800 гр	700Вт, 18-20 мин	
Гарниры, прим. рис, паста	250 гр	700Вт, 2-5 мин	Посуда с крышкой, добавить воду
	500 гр	700Вт, 8-10 мин	
Овощи, прим. горох, брокколи	300 гр	700Вт, 8-10 мин	Посуда с крышкой, добавить 1 столовую ложку воды
	600 гр	700Вт, 15-20 мин	
Шпинат со сливками	450 гр	700Вт, 11-16 мин	Варить без дополнительной воды

Подогрев пищи

 Риск ожога!

Есть возможность замедленного кипения при нагревании жидкости. Это означает, что жидкость достигает температуры кипения без обычных пузырьков пара, поднимающихся на поверхность. Даже если контейнер только немного шевельнется, горячая жидкость может внезапно закипеть и начать разбрызгиваться. При нагревании жидкостей всегда кладите ложку в контейнер с водой. Это предотвратит задержку кипячения.



Осторожно!

Металл, например ложка в стакане, должен находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки и внутренней стороны дверцы. Искры могут непоправимо повредить стекло на внутренней стороне двери.

Записи

■ Вынимайте готовые блюда из упаковки. Они будут быстро и равномерно нагреваться в микроволновой печи. Различные компоненты блюда могут требовать разного количества времени для разогрева.

- Всегда накрывайте еду крышкой. Если у Вас нет подходящей крышки для вашего контейнера, используйте тарелку или специальную микроволновую фольгу.
- Перемешайте или переверачивайте пищу несколько раз во время нагрева. Проверяйте температуру.
- После нагревания дайте пище постоять еще 2-5 минут, чтобы она достигла одинаковой температуры.
- Всегда используйте ткань или перчатки для духовки, когда вынимаете тарелки из духовки.
- Ставьте еду прямо на поворотный стол.

Подогрев пищи	Вес	СВЧ-мощность в ваттах, время приготовления в минутах	Примечания
Меню, блюда на тарелке, готовая еда	350-500 г	700 Вт, 5-10 минут	Достаньте еду из упаковки, накройте ее крышкой, чтобы жара
Напитки	150 мл	900 Вт, 1-2 минуты	Осторожно! Положите ложку в стакан. Не допускайте перегрева алкогольная продукция. Проверка во время нагрева
	300 мл	900 Вт, 2-3 минуты	
	500 мл	900 Вт, 3-4 минуты	
Детское питание, например детская бутылочка	500 мл	900 Вт, 3-4 минуты	Толстое дно, без соски или крышки. Хорошо встряхните или перемешайте после нагревания.
	50 мл	300 Вт, прим. 1 мин	
	100 мл	300 Вт, 1-2 минуты	
	100 мл	300 Вт, 1-2 минуты	
	200 мл	300 Вт, 2-3 минуты	
Суп 1 порция	175 г	900 Вт, 2-3 минуты	Проверьте температуру
	175 г	900 Вт, 2-3 минуты	-
	2 порции	350 г	900 Вт, 4-5 минут
4 порции	700 г	900 Вт, 5-6 минут	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например гуляш	500 г	700 Вт, 10-15 минут	Покрытый
Тушить	400 г	700 Вт, 5-10 минут	
	800 г	700 Вт, 10-15 минут	Посуда с крышкой
Овощи	150 г	700 Вт, 2-3 минуты	
	300 г	700 Вт, 3-5 минут	Добавьте немного жидкости

Приготовление пищи

Записи

■ Пицца, которая разложена по плоскости, будет готовиться быстрее, чем пицца, которая сложена горкой. Поэтому Вы должны распределить пищу так, чтобы она как можно плотнее и равномернее прилегла в посуде. Различные продукты питания не следует класть слоями друг на друга.

■ Поместите еду прямо на поворотный стол.

- Готовьте пищу в посуде с крышкой. Если у Вас нет подходящей крышки для вашей посуды, используйте тарелку или специальную микроволновую фольгу.
- Это поможет пище сохранить свой особый вкус, поэтому ей потребуется меньше приправ.
- После приготовления дайте пище постоять еще 2 часа. 5 минут, чтобы она могла достичь одинаковой температуры.
- Всегда используйте ткань или перчатки для духовки, когда вынимаете тарелки из духовки.

Приготовление пищи	Вес	Мощность микроволн в ваттах, время приготовления в минутах	Примечания
Целая курица, свежая, без потрохов	1,5 кг	700 Вт, 30-35 минут	Переверните на другую сторону по истечении половины установленного для приготовления времени
Рыбное филе свежее	400 г	700 Вт, 5-10 минут	-
Свежие овощи	250 г	700 Вт, 5-10 минут	Нарезать на одинаковые куски, добавить 1-2 ст. вода на 100 г; перемешать во время варки
Картофель	500 г	700 Вт, 10-15 минут	Нарезать на одинаковые куски, добавить 1-2 ст. вода на 100 г; перемешать во время варки
	250 г	700 Вт, 8-10 минут	
	500 г	700 Вт, 11-14 минут	
Рис	750 г	700 Вт, 15-22 мин	Добавьте двойное количество жидкости и используйте глубокую посуду с крышкой
	125 г	700 Вт, 7-9 мин+ 300 Вт, 15-20 мин	
	250 г	700 Вт, 10-12 мин + 300 Вт, 20-25 мин	
Сладкие продукты, например, бланманже (мгновенный)	250 г	700 Вт, 10-12 мин + 300 Вт, 20-25 мин	Перемешайте 2-3 раза венчиком для взбивания яиц
	500 мл	700 Вт, 7-9 минут	
Фруктовый компот	500 г	700 Вт, 9-12 минут	

Попкорн для микроволновки

Записи

- Используйте термостойкую плоскую стеклянную посуду, например, крышку жаропрочного блюда, стеклянную тарелку или стеклянный поднос (Ругех)
- Всегда ставьте посуду на решетку.
- Не используйте фарфоровые или чрезмерно изогнутые пластины.
- Выполните настройки, как описано в таблице. Вы можете настроить таймер в зависимости от того, что готовите и в каком количестве.

- Чтобы попкорн не подгорел, через 1 минуту 30 секунд выньте пакет из духовки и встряхните его. Будьте осторожны, так как он будет горячим!

Внимание! Есть риск ожога!

- Осторожно откройте пакет с попкорном, так как из него может выделиться горячий пар.
- Никогда не устанавливайте микроволновую печь на полную мощность.

	Вес	Аксессуары	Мощность микроволн в ваттах, Время приготовления в минутах
Попкорн для микроволновки	1 пакетик, 100 г	Посуда для приготовления	700 Вт, 3-5 минут

Советы по использованию микроволновой печи

Если Вы не можете найти никакой информации о настройках количества приготовленной Вами пищи.	Увеличьте или уменьшите время приготовления, используя следующее правило: Удвоить количество = почти удвоить время приготовления половины количества = половина времени приготовления
Пицца стала слишком сухой.	В следующий раз установите более короткое время приготовления или выберите режим микроволновой печи с более низкой мощностью. Накройте еду крышкой и добавьте еще жидкости.
По истечении установленного времени пицца не размораживается, не нагревается или оказывается не готова.	Установите более длительное время. Еда, лежащая на посуде толстым слоем или большим куском, требуется для приготовления и разогрева больше времени, чем его необходимо обычно.
Когда время истекло, пицца перегревается на краю, но остаётся холодной в середине блюда.	Перемешайте еду во время приготовления и в следующий раз выберите более низкую мощность микроволновой печи, но более длительное время приготовления.
После размораживания мясо оттаивает снаружи, но остаётся замороженным посередине.	В следующий раз выберите более низкую мощность микроволновой печи. Если Вам необходимо разморозить большой кусок мяса, переверните его несколько раз.

Торты и пирожные О блюдах

Внимание!

- Указанное время относится к пище, помещенной в холодную духовку.
- Температура и время выпечки зависят от консистенции теста и количества смеси. Именно поэтому в таблице ниже приводим оптимальные температурные диапазоны. Начните с более низкой температуры и, если необходимо, используйте в следующий раз более высокую, так как более низкая температура приводит к более плавному и равномерному приготовлению.

- Дополнительную информацию вы сможете найти в разделе «Советы по выпечке» и в приведённой ниже таблице.

- Всегда устанавливайте форму для торта в центре нижней проволочной стойки. Но еда с ** должна быть помещена в поворотную платформу.

Формы для выпечки

Внимание: Лучше использовать только металлические формы для выпечки чёрного цвета.

Выпечка в жестяных банках	Аксессуары	Тип нагрева	Температура °C	Мощность в ваттах	Время в минутах
Бисквитный торт, простой	Форма для торта		170-180	100	40-50
Бисквит, нежный (например, песочный кекс)*	Форма для торта		150-170	-	70-90
Бисквитная основа	Форма для торта на бисквитной основе		160-180	-	30-40
Нежный фруктовый бисквит, пирог	Пружинная форма/кольцевая		170-180	100	35-45
Бисквитная основа, 2 яйца	Форма для торта на бисквитной основе		160-170	-	20-25
Бисквитный корж, 6 яиц	Темная форма для выпечки		170-180	-	35-45
Песочное тесто, основа с корочкой	Темная форма для выпечки		170-190	-	30-40
Фруктовый пирог/чизкейк с выпечкой, база*	Темная форма для выпечки		170-190	100	35-45
Швейцарский бисквит**	Темная форма для выпечки		190-200	-	45-55
Торт-кольцо	Кольцо для торта		170-180	-	40-50
Пицца, тонкая основа, легкая начинка**	Круглый поднос для пиццы		220-230	-	15-25
Пикантные пирожные**	Темная форма для выпечки		200-220	-	50-60
Ореховый торт	Темная форма для выпечки		170-180	100	35-45
Дрожжевое тесто с сухой посыпкой	Круглый поднос для пиццы		160-180	-	50-60

*Дайте пирогу остыть в духовке в течение около 20 минут.

**Еда должна быть помещена в поворотную платформу

Выпечка в жестяных банках	Аксессуары	Тип нагрева	Температура °С	Мощность в ваттах	Время в минутах
Дрожжевое тесто с влажной посыпкой	Круглый поднос для пиццы		170-190	-	55-65
Плетеный батон с 500 г муки	Круглый поднос для пиццы		170-190	-	35-45
Немецкий штollen с 500 г муки	Круглый поднос для пиццы		160-180	-	60-70
Штрудель, сладкий	Круглый поднос для пиццы		190-210	100	35-45

* Дайте пирогу остыть в духовке в течение около 20 минут.

Маленькие выпеченные изделия	Аксессуары	Тип разогрева	Температура °С	Время в минутах
Печенье	Круглый поднос для пиццы		150-170	25-35
Миндальное печенье	Круглый поднос для пиццы		110-130	35-45
Меренги	Круглый поднос для пиццы		100	80-100
Кексы	Лоток для кексов на решетке-подставке		160-180	35-40
Заварное тесто	Круглый поднос для пиццы		200-220	35-45
Слоеное тесто	Круглый поднос для пиццы		190-200	35-45
Дрожжевой пирог	Круглый поднос для пиццы		200-220	25-35

Хлеб и булочки	Аксессуары	Тип отопления	Температура °С	Время в минутах
Хлеб на закваске с мукой 1,2 кг	Круглый поднос для пиццы		210-230	50-60
Лепешка или лаваш	Круглый поднос для пиццы		220-230	25-35
Булочка	Круглый поднос для пиццы		210-230	25-35
Булочки из сладкого дрожжевого теста	Круглый поднос для пиццы		200-220	15-25

Советы по выпечке

Вы хотите испечь по своему собственному рецепту.	Используйте аналогичные предметы, указанные в таблицах выпечки в качестве руководства.
Используйте формы для выпечки из силикона, стекла, пластика или керамики.	Форма для выпечки должна быть термостойкой до 250 °С. Пирожные в этих формочках для выпечки будут менее поджаристыми. Но при использовании микроволновой печи время приготовления будет меньше, чем указано в таблице.
Как установить, пропёкся ли бисквит насквозь.	Примерно за 10 минут до окончания времени выпечки, указанного в рецепте, ткните торт коктейльной палочкой в его самую высокую точку. Если коктейльная палочка выходит чистой, торт готов.
Торт теряет форму после приготовления	В следующий раз используйте меньше жидкости или установите температуру духовки на 10 градусов ниже, продлите время приготовления. Соблюдайте указанное в рецепте время выпечки.
Торт поднялся в середине, но ниже по всему краю.	Смажьте маслом основание разъёмной формы для торта. После выпечки тщательно разровняйте торт ножом.
Торт слишком темный.	Выберите более низкую температуру и выпекайте торт еще немного.
Торт слишком сухой.	Когда это будет сделано, сделайте небольшие отверстия в торте с помощью зубочистки. Затем сбрызните фруктовым соком или алкогольным напитком. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпечки.
Хлеб или торт (например, чизкейк) выглядит так: хорошо, но сыро внутри (Липко, с прожилками воды).	В следующий раз используйте немного меньше жидкости и выпекайте немного дольше при более низкой температуре. Когда выпекают коржи с влажной посыпкой, сначала выпекают основу, покрывают миндалем или чем-то другим, а затем добавляют посыпку. Пожалуйста, следуйте рецепту и следите за соблюдением времени выпечки.
Торт не может быть вынут из блюда, когда его переворачивают вверх дном.	После выпечки дайте пирогу остыть еще 5-10 минут, тогда его будет легче вынимать из разъёмной или другой формы для выпечки. Если он все еще прилипает, осторожно подденьте торт по краям ножом. Снова переверните форму с тортом вверх дном и накройте ее несколько раз холодной влажной салфеткой. В следующий раз хорошо смажьте жестяную форму и посыпьте ее крошками посыпки.
Вы измерили температуру духовки с помощью своего собственного термометра для мяса и обнаружили, что она не соответствует заявленной.	Температура духовки измеряется изготовителем через определенный промежуток времени с помощью испытательной стойки в центре главного отсека печи. Посуда и аксессуары влияют на измерение температуры, поэтому всегда будет некоторое несоответствие, если вы измеряете температуру самостоятельно.
Искры образуются между жестяными краями формы для выпечки и стойкой.	Убедитесь, что снаружи форма чистая. Измените положение формы в главном отсеке печи. Но при этом время выпечки будет больше.

Обжарка и приготовление на гриле

О температурном режиме приготовления

Температура и время обжарки зависят от вида и количества готовящейся пищи. Именно поэтому температурные диапазоны приведены в таблицах. Начните с более низкой температуры и, если необходимо, используйте более высокую настройку в следующий раз. Для более подробной информации смотрите главу Советы по приготовлению на гриле и жарке, соответственно помещенным таблицам.

Посуда для приготовления пищи

Вы можете использовать любую термостойкую посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи. Металлические жаровни не подходят для жарки в микроволновке.

Посуда может стать очень горячей. Используйте перчатки для печи, чтобы вынуть посуду из печи.

Поместите горячую стеклянную посуду на сухое кухонное полотенце после того, как они были извлечены из печи. Стекло может треснуть, если его поместить на холодную или влажную поверхность.

Советы по обжарке

Рекомендации

- Используйте глубокую жаровню для жарки мяса и птицы.
- Убедитесь, что ваша посуда помещается внутрь печи. Посуда не должна касаться боковых и верхней стенок печи.
- Мясо:
Залейте посуду водой или бульоном на две трети ее объема. Для жаркого в горшочке воды/бульона добавьте чуть больше. Переверните мясо по прошествии половины срока приготовления. Когда жаркое будет готово, выключите печь и дайте мясу отдохнуть еще 10 минут. Это позволит соку пропитать весь кусок/куски.
- Для домашней птицы:

Переверните тушку по прошествии 2/3 времени отведенного вами на приготовление.

Советы по приготовлению пищи на гриле

Рекомендации

- Всегда держите дверцу печи закрытой во время приготовления на гриле и не разогревайте ее предварительно.
- Насколько это возможно, кусочки пищи, которые вы жарите на гриле, должны быть одинаковой толщины. Стейки должны быть не менее 2-3 см толщиной. Это позволит им равномерно подрумяниться и остаться сочными и насыщенными. Не добавляйте соль в стейки, пока они не будут приготовлены на гриле.
- Используйте щипцы, чтобы перевернуть кусочки пищи, которую вы жарите на гриле. Если проткнуть мясо вилкой, то соки выйдут и оно станет сухим.
- Темное мясо, например говядина, коричневеет быстрее, чем светлое мясо, такое как телятина или свинина. При приготовлении на гриле светлого мяса или рыбы они часто только слегка коричневеют на поверхности, хотя внутри они вареные и сочные.
- Элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Настройка гриля определяет, как часто это будет происходить.

Говядина

Рекомендации

- Переверните мясо на сковороде через половину отведенного на жарку времени и еще раз по прошествии 2/3 от этого времени. По окончании приготовления дайте мясу постоять ок. еще 10 минут.
- Переверните вырезку и филе в середине времени приготовления. По окончании жарки дайте мясу постоять еще около 10 минут.
- Переверните стейк по прошествии 2/3 назначенного времени жарки.

Говядина	Аксессуары	Режим работы	Температура внутри °С, установка гриля	СВЧ мощности в ватт	Время приготовления в минутах
Жареная в горшочке говядина, Приблизит. 1 кг*	Посуда с крышкой		180-200	-	120-143
Филе говядины среднее, Приблизит. 1 кг*	Посуда без крышки		180-200	100	30-40
Филейная часть, средняя, Приблизит. 1 кг*	Посуда без крышки		210-230	100	30-40
Стейк, средний, толщиной 3 см**	Высокая решетка-подставка	—	3	-	Каждая сторона: 10-15

*Низкая решетка-подставка
**Высокая решетка-подставка

Телятина

Важно: Переверните телячье колено по прошествии половины времени приготовления. По окончании приготовления дайте мясу отдохнуть еще около 10 минут.

Телятина	Аксессуары	Типа отопление	Температура внутри °С	СВЧ мощности в ватт	Время приготовления в минутах
Мясо, приблизительно. 1 кг*	Посуда с крышкой		180-200	-	110-130
Телячье колено, Приблизит. 1.5 кг* Посуда с крышкой	Посуда с крышкой		200-220	-	120-130

*Низкая решетка-подставка

Свинина

Переверните не жирную свиную рульку по прошествии половины времени отведенного на приготовление. Поместите рульку в посуду кожей вверх. *Придавите кожу.* Не поворачивайте рульку. Дайте постоять еще около 10 минут по окончании приготовления.

- Не переворачивайте свиное филе или свиные отбивные. По окончании приготовления, дайте постоять ок. еще 5 минут.
- Свиную шею переверните по прошествии 2/3 времени отведенного на приготовление.

Свинина	Аксессуары	Тип нагрева	Температура °С, настройки гриля	Мощность в ваттах	Время приготовления в минутах
Мясо без кожи (например, шея), прил. 750г*	Посуда с крышкой		220-230	100	40-50
Мясо с кожей (например, лопатка) около 1,5кг*	Посуда без крышки		190-210	-	130-150
Филе свинины, около 500 г*	Посуда с крышкой		220-230	100	60-80
Куски нежирной свинины приблизительно. 1 кг*	Посуда с крышкой		210-230	100	45-50
Копченая свинина на кости, приблизительно. 1 кг*	Посуда без крышки	—	—	300	1-я сторона: прил. 15-20 2-я сторона: прил. 10-15
Шейка свиная, толщиной 2 см**	—	—	3	—	—

*Низкая решетка-подставка

**Высокая решетка-подставка

Ягненок

Примечание: Переверните баранью ногу по прошествии половины времени отведенного на приготовление.

Ягненок	Аксессуары	Тип нагрева	Температура °С	Мощность в ваттах	Время приготовления в минутах
Седло ягненка на кости, приблизительно. 1 кг*	Посуда без крышки		210-230	-	40-50
Баранья нога, с костью, средняя, приблизительно 1,5 кг*	Посуда с крышкой		190-210	-	90-95

*Низкая решетка-подставка

Разное

Примечания

- В конце, дайте мясному рулету постоять ок. еще 10 минут.
- Переворачивайте сосиски по прошествии 2/3 времени.

Разное	Аксессуары	Тип нагрева	Температура °С, настройки гриля	Мощность в ваттах	Время приготовления в минутах
Мясной рулет, ок. 1 кг*	Посуда без крышки		180-200	700+100	-
От 4 до 6 сосисок гриль приблизительно. По 150 г каждый**	—	—	3	-	Каждая сторона: 10-15

*Низкая решетка-подставка

**Высокая решетка-подставка

Домашняя птица

Примечания

- Поместите целых цыплят и куриные грудки грудью вниз. Переворачивайте по прошествии 2/3 времени.
- Положите пулара грудью вниз. Включите через 30 минут и установите мощность микроволновой печи на 180 Вт.
- Положите половину цыпленка или порционные куски кожей вверх. Не переворачивать.
- Уложите утиную или гусиную грудку кожей вверх. Не переворачивать.
- Переверните гусиные бедра на половине времени отведенного на приготовление. Проколите кожу.
- Положите грудку индейки и бедра кожей вниз. Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Домашняя птица	Аксессуары	Тип нагрева	Температура °С, настройки гриля	Мощность в ваттах	Время приготовления в минутах
Курица, целиком, приблизительно. 1,2 кг*	Посуда с крышкой		220-230	300	35-45
Курица цельная, около 1,6 кг*	Посуда с крышкой		220-230	300	30
Курица, половинки по 500 г каждая*	Посуда без крышки		180-200	100	20-30
Порции курицы, около 800 г*	Посуда без крышки		210-230	300	30-35
Куриная грудка с кожей и костями, 2 куска по. 350-450 г*	Посуда без крышки		210-230	300	20-30
			190-210	100	30-40

Домашняя птица	Комплектующие	Тип разогрева	Температура °С, настройка гриля	Мощность СВЧ в ваттах	Приготовление еды время в минутах
Утиная грудка с кожей, 2 штуки, 300-400 г каждый**	Посуда без крышки	—	3	100	20-30
Гусиная грудка, 2 штуки, 500 г каждая*	Посуда без крышки		210-230	100	25-30
Гусиные ножки, 4 штуки, около 1,5 кг*	Посуда без крышки		210-230	100	30-40
Грудка индейки, около 1 кг*	Посуда с крышки		200-220	-	90-100
Голени индейки, около 1,3 кг*	Посуда с крышки		200-220	100	50-60

* Низкая решетка-подставка
**Высокая решетка-подставка

Рыба

На заметку

- Для приготовления на гриле поместите рыбу, например форель, на середину верхней решетки.
- Предварительно смажьте противень маслом.

Рыба	Комплектующие	Тип разогрева	Температура °С	Время приготовления в минутах
Рыбный стейк, например лосось, толщиной 3 см, приготовленный на гриле	Высокая решетка-подставка	—	3	20-25
Целая рыба, 2-3 штуки, по 300 г каждая, жареная на гриле	Высокая решетка-подставка	—	3	20-30

Советы по запеканию и приготовлению на гриле

Таблица не содержит информации о весе составляющих	Для небольшого жаркого выберите более высокую температуру и более короткое время приготовления. Для большого жаркого выберите более низкую температуру и более длительное время приготовления.
Как понять, что жаркое уже готово	Используйте термометр для жарки мяса (можно купить в специализированном магазине) или проведите «тест ложкой». Он очень прост. Надавите на жаркое ложкой. Если оно плотное, значит готово. Если ложка продавливает блюдо, следует продлить его приготовление.
Жаркое выглядит готовым, но соки подгорели.	В следующий раз используйте форму для запекания меньшего размера или добавьте в блюдо немного жидкости.
Жаркое выглядит готовым, но соки слишком водянистые и светлые.	В следующий раз используйте форму для запекания большего размера и меньше жидкости.
Жаркое недостаточно прожарено.	Нарежьте жаркое. Подготовьте подливку в посуде для запекания. Сверху выложите нарезанное ломтиками мясо. Доведите мясо до готовности используя только микроволновую печь.

Выпечка, запеканка, тосты с начинкой

На заметку

- Значения в таблице относятся к продуктам, которые поместили в не разогретую духовку.

- Для запекания картофельной запеканки, лазанья и других подобных им блюд используйте микроволновую печь, жаропрочную посуду глубиной 4-5 см.

- Расположите форму для запекания, предварительно заполненную блюдом, на нижнюю решетку.
- Оставьте блюдо готовиться в духовке до полной готовности и ещё на 5 минут после выключения.
- Сыр на тосте: прожаренные ломтики хлеба

Выпечка, запеканка, тосты	Комплектующие	Тип разогрева	Температура °С, настройка гриля	Мощность СВЧ в ваттах	Время приготовления в минутах
Выпечка, сладкая, около 1,5 кг*	Посуда без крышки		140-160	300	25-35
Несладкая выпечка, приготовленная из готовых ингредиентов, приблизительно 1 кг	Посуда без крышки		150-160	700	20-25
Лазанья, свежая*	Посуда без крышки		200-220	300	25-35
Картофельная запеканка, сделанная из сырых ингредиентов, приблизительно 1,1 кг*	Посуда без крышки		180-200	700	25-30
Тост с топпингом, 4ломтика**	—	—	3	-	8-10

* Низкая решетка-подставка

** Высокая решетка-подставка

Полуфабрикаты замороженные На заметку

■ Соблюдайте инструкции, указанные к каждому продукту на упаковке.

- Приведенные в таблице значения относятся к продуктам, помещенным в холодную духовку.
- Не кладите чипсы, крокеты или решти друг на друга. Когда пройдет половина времени, отведённая на готовку, переверните блюдо. Так оно лучше прожарится.
- Помещайте еду прямо на поворотную платформу.

Полуфабрикаты	Комплекующие	Тип подогрева	Температура °С	Мощность СВЧ в ваттах	Время приготовления в минутах
Пицца с тонкой основой*	Поворотная платформа		220-230	-	10-15
Пицца на толстом корже	Поворотная платформа	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Мини-пицца*	Поворотная платформа		220-230	-	10-15
Пицца багет*	Поворотная платформа	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Чипсы	Поворотная платформа		220-230	-	8-13
Крокеты*	Поворотная платформа		210-220	-	13-18
Решти	Поворотная платформа		200-220	-	25-30
Частично приготовленные булочки или багет	Низкая решетка-подставка		170-180	-	13-18
Рыбные палочки	Поворотная платформа		210-230	-	10-20
Куриный гужон, наггетсы	Поворотная платформа		200-220	-	15-20
Лазанья, приблизительно. 400 г**	Низкая решетка-подставка		220-230	700	12-17

* Разогрейте микроволновую печь в течение 5 минут.

** Поместите пищу в подходящую, термостойкую посуду.

Производитель: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd.

Адрес: No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, Китай.

Импортер: ООО «ВЕЛТ».

Адрес: Россия, город Калуга, улица Луначарского, дом 57, строение 2.