



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

С ГРИЛЕМ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШЕЙ ПЕЧЬЮ, ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

MF6588PRFR / MF6588PRFW / MF6588PRFB / MF6587RFS / MF6587RFR / MF6587RFW



MFL62610612

www.lg.com

РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

УКРАЇНСЬКА

Предостережения

Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

Благодаря встроенным в механизм дверцы печи блокировочным контактам, вы не можете включать печь с открытой дверцей. Эти блокировочные контакты обеспечивают автоматическое отключение любого режима приготовления пищи при открывании дверцы, потому что, если не сделать это в случае микроволновой печи, вы можете подвергнуться вредному воздействию микроволновой энергии.

Важно не повредить блокировочные контакты.

Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотнителях (прокладках).

Не пользуйтесь неисправной печью. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и, чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

Предупреждение

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению печи.

При нагревании в вашей микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков, может произойти перегрев жидкости выше точки кипения без образования видимых пузырьков пара. Это может привести к неожиданному вскипанию перегретой жидкости. Чтобы избежать такой возможности, необходимо предпринять следующие меры:

1. Избегайте использования цилиндрических сосудов с узким горлышком.
2. Не перегревайте жидкость.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как ставить сосуд в печь и затем вновь перемешайте ее после истечения половины времени подогрева.
4. По окончании подогрева дайте сосуду постоять в печи некоторое время, затем осторожно вновь перемешайте жидкость или потрясите сосуд и проверьте температуру жидкости перед ее употреблением, чтобы избежать ожогов (в особенности это относится к бутылочкам и баночкам с детским питанием).

Предупреждение

Всегда давайте пище постоять после ее приготовления с использованием микроволновой энергии и проверяйте температуру пищи перед ее употреблением. В особенности это относится к содержимому бутылочек и банок с детским питанием.



Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио и телевизионном вещании и обычному дневному свету. Обычно электромагнитные волны распространяются попадая в атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, подводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии.

Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага - материалы, из которых делается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.

Микроволны не нагревают посуду, хотя сосуды, в которых готовится пища, в конце концов нагреваются от тепла, генерируемого в пище.

Очень безопасное устройство

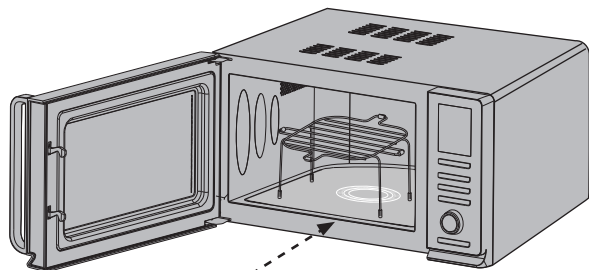
Ваша микроволновая печь представляет собой одну из самых безопасных разновидностей бытовой техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой "остаточной" энергии, которая может повредить вам при употреблении пищи.

Предостережения	2
Содержание	3
Распаковка и установка печи	4~5
Установка часов	6
Блокировка от детей	7
Приготовление с использованием микроволновой энергии	8
Уровни микроволновой мощности	9
Быстрый старт	10
Увеличение и уменьшение времени приготовления	11
Приготовление в режиме гриля	12
Комбинированный режим приготовления	13
Автоматическое размораживание продуктов	14~15
Авто гриль	16~17
Русский повар	18~21
«Румяная корочка»	22~23
Важные инструкции по безопасности	24~25
Посуда для микроволновой печи	26
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	27~28
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	29
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики	30

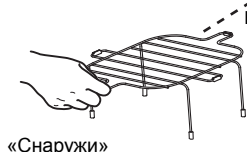
Распаковка и установка печи

Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух следующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности и упаковочные материалы. Убедитесь в том, что ваша печь не была повреждена при доставке.

1 Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



Пожалуйста, положите тарелку, устойчивую к микроволнам, в центр круга.



Внутри



«Снаружи»

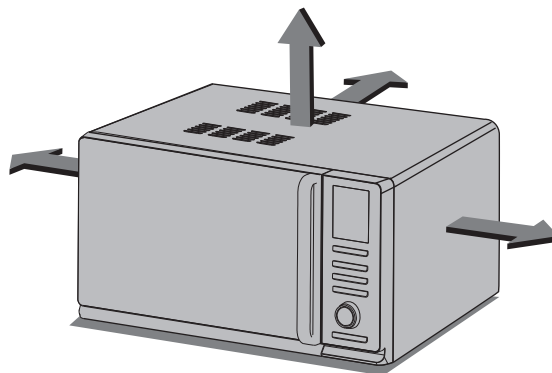
ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

НИЗКАЯ РЕШЕТКА

МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДНОС

Внимание:
Пожалуйста, поместите решетку на керамическую тарелку правильно, согласно инструкции, и двигайте ее до соприкосновения белых ручек со стенками камеры. Металлические прутья решетки должны быть установлены горизонтально, и в то же время не допускайте контакта металла решетки с камерой. Решетка должна находиться на керамической тарелке, в противном случае не исключается возможность искрения.

2 Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 30 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, проследите, чтобы передний край дверцы располагался по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь. Сверху или на боковых стенках печи расположены вентиляционные отверстия. Блокирование этих отверстий может привести к повреждению печи.



ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

3 Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока. Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. **Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.**

4 Откройте вашу печь, потянув за **РУЧКУ ДВЕРЦЫ**.

5 Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на керамическую тарелку и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 26.



6 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и затем нажмите кнопку **Старт** один раз, чтобы задать время работы печи, равное 30 секундам.



7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет времени для 30 секундного интервала. Когда он достигает нулевой отметки раздается звуковой сигнал. Откройте дверцу печи и проверьте температуру воды. Если ваша печь работает нормально, вода должна быть теплой. **Будьте осторожны, когда вынимаете сосуд, так как он может быть горячим.**



ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

8 Содержимое детских бутылочек и баночек детского питания, перед тем, как давать детям, нужно перемешать или взболтать и проверить температуру, чтобы избежать ожогов.

Установка часов



Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'; вам потребуется вновь установить часы.

Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов.

*По своему выбору, вы можете установить часы так, чтобы они работали в 12-часовой или 24-часовой системе.
В нижеследующем примере мы покажем вам, как установить время 14:35 при работе часов в 24-часовой системе. Убедитесь в том, что вы удалили из печи все упаковочные материалы.*

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку **Стоп**.

Один раз нажмите кнопку **Часы**.

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **Часы** еще раз.
Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "14: ".

Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения правильности ввода часов.

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "14:35".

Нажмите кнопку **Старт**.
Часы начнут идти.

Блокировка от детей



В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки.

Однако ребенок все равно сможет открыть дверцу печи.

Нажмите кнопку **Стоп**.



Дисплей перестанет показывать текущее время, но оно вновь появится на дисплее через несколько секунд.

Нажмите кнопку **Стоп** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится буква **“L”** (блокировка), и печь не подаст звуковой сигнал.

Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

При нажатии любой кнопки на дисплее появится буква **“L”**.



Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите и удерживайте кнопку **Стоп**, пока дисплей не перестанет показывать букву **“L”**. После снятия блокировки вы услышите звуковой сигнал.

Приготовление с использованием микроволновой энергии

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 680 от максимального в течение 5 минут и 30 секунд



В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень мощности, но последовательными нажатиями кнопки **Микро** можно выбирать другие уровни мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки Микро	%	Мощность
ВЫСОКИЙ	1 раз	100%	850W
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	2 раза	80%	680W
СРЕДНИЙ	3 раза	60%	510W
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	4 раза	40%	340W
НИЗКИЙ	5 раза	20%	170W

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку **Стоп**.

Для выбора уровня мощности 680 дважды нажмите кнопку **Микро**.
На дисплее появляется сообщение "680".

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "5:30".

Нажмите кнопку **Старт**.

В вашей печи можно выбирать 5 уровней микроволновой мощности, что обеспечивает максимальную гибкость в управлении приготовлением пищи. В нижеследующей таблице приведены примеры продуктов и рекомендуемые уровни мощности для их приготовления с использованием этой микроволновой печи.

Уровни микроволновой МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Выходная мощность		Использование
ВЫСОКИЙ	100%	850W	<ul style="list-style-type: none"> • Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков нежесткого (“нежного”) мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	80%	680W	<ul style="list-style-type: none"> • Подогрев всех блюд • Жарение мяса крупным куском и птицы целиком • Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные) • Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца
СРЕДНИЙ	60%	510W	<ul style="list-style-type: none"> • Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	40%	340W	<ul style="list-style-type: none"> • Разморозка всех продуктов • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	20%	170W	<ul style="list-style-type: none"> • Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста



Быстрый старт

В следующем примере мы покажем вам, как задать приготовление в течение 2 минут на высоком уровне микроволновой мощности.



Режим **Быстрый Старт** позволяет Вам задавать время приготовления пищи на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Старт**.

Нажмите кнопку **Стоп**.



Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности, нажмите кнопку **Старт** четыре раза. Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку четыре раза.

Увеличение и уменьшение времени приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как изменять предустановленные программы **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.



Если при использовании режима **Русский повар** Вы обнаружили, что пища уже готова, или не готова, то Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем поворота ручки установки.

При приготовлении в автоматическом и ручном режиме Вы можете увеличивать и уменьшать время приготовления в любой момент путем поворота ручки установки.

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

Нажмите кнопку **Стоп**.



Выберите требующуюся программу **Русский повар**

Задайте вес продуктов.

Нажмите кнопку **Старт**.

Поверните ручку регулятора по часовой стрелке для увеличения времени приготовления.

Поверните ручку регулятора против часовой стрелке для уменьшения времени приготовления.

Приготовление в режиме гриля

В следующем примере мы покажем вам, как использовать гриль для приготовления какого-либо блюда в течение 12 минут и 30 секунд.



Это модель оснащена КВАРЦЕВЫМ НАГРЕВАТЕЛЕМ, что делает предварительный нагрев не нужным. Эта особенность позволит Вам очень быстро поджарить необходимые продукты и добиться эффекта хрустящей корочки.

Посуда для СВЧ помещается между керамической тарелкой и решеткой в режиме Гриль.

Решетка для гриля должна использоваться в процессе приготовления в режиме Гриль.



ВЫСОКАЯРЕШЕТКА НИЗКАЯРЕШЕТКА

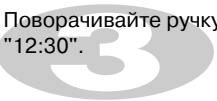
Нажмите кнопку **Стоп**.



Нажмите **Гриль** один раз для выбора режима Гриль.



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "12:30".



Нажмите кнопку **Старт**.



Комбинированный режим приготовления



У Вашей печи есть функция комбинированного приготовления, что позволяет Вам готовить пищу и в режиме гриль и в режиме микроволн одновременно или попеременно. Это означает, что Вы тратите меньше времени на приготовление блюд. Вы можете установить три вида уровня микроволновой мощности в режиме Комби.

Категория	Мощность микроволн (%)	Мощность гриля (%)
Со-1	20	80
Со-2	40	60
Со-3	60	40

Нажмите кнопку **Стоп**.



Для выбора режима гриль Со-1 нажмите один раз кнопку **Комби**



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "25:00".



Нажмите кнопку **Старт**.

Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!

Автоматическое размораживание продуктов

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1.4 кг замороженной птицы.



В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов:

Мясо, Птица, Рыба и Заморож. овощи; каждая категория продуктов размораживается с использованием разных уровней микроволновой мощности.

Выбор требуемой категории производится последовательными нажатиями кнопки **Разморозка**.

Категория	Нажатия кнопки
	Разморозка
Мясо	1 раз
Птица	2 раза
Рыба	3 раза
Заморож. овощи	4 раза

Нажмите кнопку **Стоп**.

Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

Для выбора программы размораживания **Птицы** нажмите кнопку

Разморозка два раза.

Поверните ручку установки до веса 1.4 кг.

Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения размораживания. **Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.**

ИНСТРУКЦИИ ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ.

- Пищевой продукт, требующий размораживания, должен быть помещен в подходящую для микроволновой печи посуду, которую, не закрывая, следует поместить в печь на керамическую тарелку.
- Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, прикройте их небольшими кусочками фольги. Это поможет замедлить процесс размораживания, предохраняя продукт от пересыхания. Проверьте, чтобы фольга не касалась стенок печи и кусочки фольги не соприкасались друг с другом..
- Такие продукты, как мясной фарш, отбивные котлеты, колбаски (сосиски) и бекон, по возможности следует отделять друг от друга. Когда прозвучит ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, откройте дверцу и переверните продукты. Если есть уже размороженные куски, выньте их. Верните еще замороженную часть в печь и продолжите размораживание. После размораживания, дайте продукту постоять до полного оттаивания.
- Например, куски мяса и целые тушки цыплят должны ПОСТОЯТЬ не менее 1 часа перед началом приготовления.

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Мясо Птица Рыба	0.1 – 4.0 кг	Посуда для микроволновой печи, (продукты замороженные)	<p>Мясо Говяжий фарш, филейные кусочки, азу, мясо для жарки, вырезка, говяжий бургер (котлета), свиные отбивные, бараны отбивные, мясо для рулета, сосиски, котлеты (толщина 2 см). После размораживания, дайте постоять 5-15 минут, накрыв фольгой.</p> <p>Птица Цыплёнок, окорочка, грудинка, грудка индейки (до 2.0 кг). После размораживания, дайте постоять 20-30 минут, накрыв фольгой.</p> <p>Рыба Филей, тушки, целая рыба, морепродукты. После размораживания, дайте постоять 10-20 минут, накрыв фольгой.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. Накройте фольгой края. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу. Выньте размороженные кусочки и переверните или перемешайте продукты. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять, накрыв крышкой.
Замороженные овощи	0.1 – 2.0 кг	Посуда для микроволновой печи, (продукты замороженные)	<p>Овощное ассорти, молодая морковь, и т. д.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу и перемешайте овощи. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять 3-5 минут.

Авто гриль

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.6 кг "Жареная телятина".



Кнопка Авто гриль позволяет Вам с легкостью готовить большинство Ваших любимых блюд. Для этого просто необходимо выбрать вид продукта и его вес.

Категория	Нажатия кнопки Авто гриль
-----------	------------------------------

Жареная говядина	1 раз
------------------	--------------

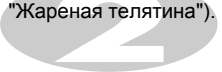
Жареная свинина	2 раза
-----------------	---------------

Жареная телятина	3 раза
------------------	---------------

Нажмите кнопку **Стоп**.



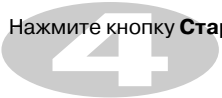
Нажмите кнопку **Авто гриль** 3 раза (пока Вы не увидите на дисплее "Жареная телятина").



Поверните ручку установки до веса 0.6 кг.



Нажмите кнопку **Старт**.



Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов		Инструкции
Жареная говядина	0.5 - 1.5 кг	Низкая решетка Блюдо для СВЧ	Охлажденные продукты	<p>Ингредиенты: Свежая говядина, Растопленный маргарин или сливочное масло, Соль, перец.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Срежьте с говядины лишний жир. Смажьте мясо растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поместите мясо на низкую решётку. Под решётку поставьте блюдо для стекания сока 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. 4. После приготовления дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой.
Жареная свинина	0.5 - 1.5 кг	Низкая решетка Блюдо для СВЧ	Охлажденные продукты	<p>Ингредиенты: Свежая свинина, Растопленный маргарин или сливочное масло, Соль, перец.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Срежьте со свинины лишний жир. Смажьте мясо растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поместите мясо на низкую решётку. Под решётку поставьте блюдо для стекания сока 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. 4. После приготовления дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой.
Жареная телятина	0.5 - 1.5 кг	Низкая решетка Блюдо для СВЧ	Охлажденные продукты	<p>Ингредиенты: Свежая телятина 1/2 лимона 2 ст. ложки растительного масла, 2 дольки чеснока, Специи: кориандр, соль, перец по вкусу.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовьте маринад: смешайте сок половинки лимона, растительное масло, специи и мелко порезанный чеснок. Замариновать мясо на 1 час. 2. Поместите мясо на низкую решетку. Под решетку поставьте блюдо для стекания сока. 3. Нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. После приготовления дайте продукту постоять.

Русский Повар

На следующем примере мы покажем Вам как готовить лапшу домашнюю.



Кнопка **Русский повар** позволяет Вам с легкостью готовить большинство Ваших любимых блюд. Для этого просто необходимо выбрать вид продукта .

Категория	Нажать кнопку Русский повар
Гречневая каша	1 раз
Лапша домашняя	2 раза
Гуляши из грибов	3 раза
Овощи гриль	4 раза
Рулет из лосося	5 раза
Крылья гриль	6 раза

Нажмите кнопку **Стоп**.



Нажмите кнопку **Русский повар** два раза, пока Вы не увидите на дисплее "Лапша домашняя".



Нажмите кнопку **Старт**.



Функция	Категория	Вес	Посуда	Темп. продуктов	Инструкция
Русский повар	Гречневая каша	0.3кг	Кастрюля для СВЧ	Комнатная	<p>1.Промыть 300г гречневой крупы. Залить 600мл воды и добавить соли в большую и глубокую кастрюлю, оставить на 15 мин.</p> <p>2.Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт.</p> <p>3.По окончании приготовления дать отстояться 15 мин.</p>
	Лапша домашняя	1 порция	Кастрюля и крышка для СВЧ	Комнатная	<p>Ингредиенты:</p> <p>Части курицы 500 г (куриные спинки, шейки или грудки)</p> <p>Вода 1000 мл</p> <p>Лапша домашняя 70 г</p> <p>Соль по вкусу.</p> <p>1.Промыть части курицы, поместить их в большую кастрюлю и добавить 400 мл воды, накрыть крышкой. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт.</p> <p>2. После сигнала открыть дверцу и снять образовавшуюся пену. Добавить оставшуюся воду для бульона, посолить, накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения процесса приготовления.</p> <p>3.После второго сигнала открыть дверцу. Добавить лапшу, перемешать. Готовить без крышки (еще раз нажмите старт для продолжения процесса приготовления).</p> <p>4. По окончании приготовления, вынуть из печи и разлить по тарелкам.</p>
	Гуляш из грибов	4 порции	Кастрюля и крышка для СВЧ	Комнатная	<p>Ингредиенты:</p> <p>Грибы-500 г, сладкий перец -1шт, лук -2шт</p> <p>Растительное масло -2 ст. ложки, томат-пюре-1ст. ложка, сметана-0.5 стакана, мука-1ст. Ложка, вода-0.5стакана</p> <p>Соль и перец по вкусу</p> <p>1.Шампиньоны и сладкий перец порезать кусочками, лук измельчить.</p> <p>2.Сложить их в большую кастрюлю, перемешать, добавить растительное масло. Крышкой не накрывать. Поместить кастрюлю в печь. Выбрать меню и нажать старт.</p> <p>3.После сигнала открыть дверцу и вынуть кастрюлю. Добавить и перемешать муку, томат-пюре, воду, сметану и специи. Накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения приготовления.</p> <p>4.По окончании приготовления, вынуть из печи и дать отстояться 1-2 минуты.</p>

Функция	Категория	Вес	Посуда	Темп. продуктов	Инструкция
Русский повар	Крылья гриль	1 кг	Высокая решетка Блюдо для СВЧ	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>Куриные крылья -1.0кг</p> <p>Маринад:</p> <p>Сок лимона -1/2 шт</p> <p>Приправа для гриля -1 ст. ложка</p> <p>Растительное масло -1 ст. ложка</p> <p>1.Смешайте ингредиенты для маринада. Поместите крылья в маринад и оставьте на 1 час.</p> <p>2.Нанизать крылья (по 3 штуки) на деревянные шпажки и поместить их на высокую решетку. Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой для стекающего сока.</p> <p>3.Выбрать меню и нажать старт.</p> <p>4.После сигнала, перевернуть, затем продолжить приготовление нажатием старта.</p> <p>5. По окончании приготовления, вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты.</p> <p>Внимание : Не устанавливать металлический поднос под высокую решетку.</p>

«Румяная корочка»

На следующем примере мы Вам покажем как приготовить Рыбное филе



Кнопка «Румяная корочка» позволяет Вам с легкостью готовить большинство Ваших любимых блюд. Для этого просто необходимо выбрать вид продукта и его вес.

Категория	Нажатия кнопки «Румяная корочка»
-----------	----------------------------------

Рыбное филе	1 раз
-------------	--------------

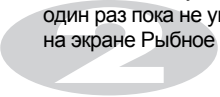
Картофель фри	2 раза
---------------	---------------

Куриные грудки	3 раза
----------------	---------------

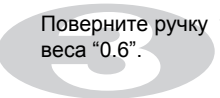
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** .



Нажмите кнопку «Румяная корочка» один раз пока не увидите на экране Рыбное филе.



Поверните ручку установки до веса "0.6".



Нажмите кнопку **Старт** .



Функция	Категория	Вес	Посуда	Темп. продуктов	Инструкция
Румяная корочка	Рыбное филе	0.2-0.8 кг	Металлический поднос Высокая решетка	Охлажд.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Поместить рыбное филе на металлический поднос на высокую решетку. Смазать рыбное филе растительным маслом. 2 Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать старт для приготовления. 3.После сигнала открыть дверцу и перевернуть блюдо. Продолжить готовить. 4.По окончании приготовления блюдо вынуть из печки и дать постоять 1-2 минуты.
	Картофель фри	0.2-0.4 кг	Металлический поднос Высокая решетка	Заморож.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Для получения лучшего результата, разложить замороженный картофель и готовить в один слой. 2.Выложить продукты на металлический поднос на высокую решетку. 3.Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать старт. 4.После сигнала открыть дверцу и перевернуть. Продолжить готовить. 5.По окончании приготовления вынуть из печки и оставить на 1-2 минуты.
	Куриные грудки	0.2-0.8 кг	Металлический поднос Высокая решетка	Охлажд.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Поместить куриные грудки на металлический поднос на высокую решетку.Смазать куриные грудки маслом. Посыпать специями. 2.Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать старт. 3.После сигнала открыть дверцу и перевернуть блюдо. Продолжить готовить. 4.По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

1. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать или вносить какие-либо изменения в дверцу печи, панель контроля, блокировочные переключатели или любые другие детали микроволновой печи.
2. Не включайте пустую печь. Лучшим решением будет оставлять стакан с водой в печи. Вода впитает в себя всю энергию микроволн, если печь случайно начнет работу.
3. Не сушите белье в микроволновой печи, оно может обуглиться или сгореть.
4. При приготовлении не заворачивайте продукты в бумажную упаковку, только если это не указано в инструкции по приготовлению.
5. Не используйте газету для приготовления вместо бумажного полотенца.
6. Не используйте деревянные емкости. Они могут сильно нагреться и сгореть. Не используйте керамические емкости с добавлениями из металла (серебра или золота). Всегда убирайте металлические предметы. Металлические предметы в печи могут образовывать дугу, что может привести к серьезному повреждению.
7. Не допускайте попадания посторонних предметов (кухонных полотенец, салфеток или другие) между дверцей и передним краем микроволновой печи. Это может привести к утечке энергии микроволн.
8. Не используйте продукты переработки бумаги. Они могут содержать примеси, которые могут привести к искрению и/или возгоранию в процессе приготовления.
9. Небольшие объемы продуктов требуют меньшее количество времени для приготовления или для подогрева. При установлении стандартного времени продукты могут перегреться или подгореть.
10. Расстояние от переднего края печи до поверхности, на которой она установлена, должна быть не меньше 8 см во избежание опрокидывания печи при открытой дверце.
11. Перед приготовлением проткните кожу картошки, яблока или подобных овощей и фруктов.
12. Не готовьте яйца в скорлупе. Давление, образующееся внутри яйца, приведет к его взрыву.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЗГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

13. Не пытайтесь использовать печь для приготовления продуктов во фритюре.
14. Перед приготовлением или размораживанием необходимо удалять упаковку с продуктов, за исключением случаев, когда эта упаковка предназначена для использования в СВЧ печах.
15. Не допускается включать печь при нарушении герметичности или повреждения дверцы. Неисправность должна быть устранена квалифицированным специалистом.
16. При обнаружении дыма необходимо выключить печь или выдернуть электрический шнур из розетки и не открывать дверцу до окончания возгорания.
17. При разогреве или приготовлении продуктов в одноразовых упаковках из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, чаще проверяйте их во избежание порчи данной упаковки.
18. Не допускайте детей до использования микроволновой печи без надзора. Исключения могут составлять только случаи, когда был проведен инструктаж по использованию печи и Вы уверены в том, что ребенок может обращаться с печью и понимает опасность неправильного её использования.
19. Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметически запечатанных упаковках во избежание взрыва.
20. Не используйте печь, если герметические уплотнители двери и стыков микроволновой печи в неисправном состоянии, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
21. Убедитесь, что посуда, в которой Вы подогреваете или готовите, предназначена для использования в СВЧ печи.
22. При приготовлении пищи в режимах гриль, русский повар или румяная корочка происходит сильный нагрев дверцы печи, ее внутренней камеры, аксессуаров и посуды. При касании этих предметов используйте теплоизолирующие перчатки или прихватки. При очищении печи и аксессуаров и мытья посуды убедитесь, что они остыли Удалить п.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

*Пожалуйста, не допускайте
СОПРИКОСНОВЕНИЯ ШНУРА
питания с ЗАДНЕЙ СТЕНКОЙ*

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

23. При подогревании продуктов в упаковке, пластиковой или бумажной, следите за печью во избежание воспламенения.
24. Разогревание напитков может привести к очень интенсивному их вскипанию. Поэтому необходимо быть осторожным.
25. Содержимое бутылочек и баночек детского питания необходимо перемешать или взболтать. Проверьте их температуру перед употреблением во избежание ожогов.
26. Не допускается нагревания яиц в скорлупе и целых яиц, сваренных вкрутую, в микроволновой печи.
27. Содержите в чистоте герметические уплотнители дверцы, камер и стыков.
28. Необходимо регулярно очищать печь и убирать из нее все остатки пищи.
29. Если не поддерживать печь в надлежащей чистоте, это может привести к порче поверхности, что, в свою очередь негативно повлияет на срок службы прибора и может привести к опасной ситуации.
30. Используйте датчик температуры, рекомендованный именно для этой печи (для приборов с возможностью использования датчика измерения температуры).

31. При наличии нагревательных элементов прибор при использовании нагревается. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов внутри печи.
32. Прибор не предназначен для использования маленькими детьми или инвалидами без посторонней помощи.
33. Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Во время работы прибора дверца или внешняя поверхность могут нагреваться. При использовании прибора его поверхность может нагреваться.

Предупреждение: Если дверца или ее герметизирующие уплотнители повреждены, эксплуатация печи не допустима и может быть возобновлена только после ремонта печи квалифицированным специалистом.

Предупреждение: Обслуживание или ремонт, требующие снятия крышки, защищающей от электромагнитного излучения, выполняемые неквалифицированным специалистом, опасны.

Предупреждение: Если кварцевый уплотнитель или керамическая тарелка повреждены, то печь нельзя использовать до ее ремонта специалистом.

Предупреждение: Не разогревать в закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Предупреждение: Не Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в том случае, если ребенок умеет использовать печь безопасным образом и осознает опасность неправильной эксплуатации.

Посуда для микроволновой печи

Никогда не используйте в вашей микроволновой печи металлическую посуду или посуду с металлической отделкой

Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета, помещенного в печь и вызовут появление электрической дуги, которая по своему происхождению аналогична молнии.

Большая часть термостойкой неметаллической кухонной посуды безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, некоторая посуда может содержать материалы, делающие ее непригодной для микроволновой печи. Если у вас имеются сомнения в пригодности какой-либо конкретной посуды, имеется простой способ определить, пригодна ли эта посуда для микроволновой печи.

Поставьте предмет посуды, вызывающий у вас сомнения, в микроволновую печь рядом со стаканом воды. Включите режим микроволны на ВЫСОКОЙ мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда останется холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменится, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. В Вашей кухне, вероятно, уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в микроволновой печи. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

Столовые тарелки

Многие виды столовой посуды безопасны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений, посмотрите в документации изготовителя посуды или проведите проверку на пригодность для микроволновой печи.

Стеклопосуда

Термостойкая стеклянная посуда безопасна для микроволновой печи. Это также относится ко всем маркам кухонной посуды из закаленного стекла. Однако не пользуйтесь хрупкой стеклянной посудой, такой как бокалы или стаканы для вина, так как они могут лопнуть при нагреве пищи.

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

Они могут использоваться для быстрого подогрева пищи. Однако они не должны использоваться для приготовления пищи в течение длительного времени, так как горячая пища в конце концов приведет к их деформации или плавлению.

Бумага

Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что время приготовления короткое и в пище содержится мало жира и влаги. Бумажные полотенца также очень удобны для обертывания продуктов и обкладывания противней для выпекания, в которых готовятся жирные блюда, такие как бекон. Старайтесь избегать окрашенной бумаги, так как краска может перейти на пищу. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, могут содержать примеси, которые могут привести к появлению электрической дуги или возгоранию.

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

Они безопасны для использования в микроволновой печи при условии, что они специально предназначены для приготовления пищи. Однако обязательно сделайте надрез на пакете, чтобы пар имел возможность выходить из пакета. Никогда не пользуйтесь для приготовления пищи в вашей микроволновой печи обычными пластиковыми пакетами, так как они расплавятся и порвутся.

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

В продаже имеется кухонная посуда для микроволновой печи различных форм и размеров. По большей части вы вероятно можете использовать уже имеющуюся у вас на кухне посуду, а не покупать новую.

Фаянс, глиняная посуда и керамика

Сосуды, сделанные из этих материалов, обычно прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, но чтобы иметь полную уверенность, их необходимо испытать вышеприведенным способом.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Некоторые предметы посуды с высоким содержанием свинца или железа не пригодны для использования в микроволновой печи.

Чтобы быть уверенными в том, что посуда может использоваться в микроволновой печи, вы должны испытать ее.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

Рецепты в поваренной книге были тщательно разработаны, но ваш успех в приготовлении блюда с их использованием зависит от того, насколько внимательно вы наблюдаете за процессом приготовления. Всегда наблюдайте за пищей при ее приготовлении. В вашу печь вмонтирован светильник, который автоматически загорается при приготовлении пищи, так что вы можете заглядывать внутрь и проверять, как идет приготовление. Приведенные в рецептах указания о том, когда нужно перевернуть, перемешать пищу и т. п., должны считаться минимумом требующихся действий. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, просто примите меры, которые, по вашему мнению, поправят положение.

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, используемых в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления. Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времени приготовления. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно проникает внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут пережарены или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времени приготовления и отстоя различных блюд.

Плотность продуктов

Легкие, пористые блюда, такие как торт или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые, плотные блюда, такие как ростбиф или тушеное мясо. При приготовлении пористых блюд вы должны позаботиться о том, чтобы их наружные края не стали слишком сухими и хрупкими.

Высота пищи

Верхняя часть высоких продуктов, в частности, ростбифа, будет готовиться быстрее, чем нижняя. Вследствие этого, блюдо, имеющее большую высоту, рекомендуется переворачивать во время приготовления, иногда несколько раз.

Содержание влаги в продуктах

Так как тепло, генерируемое микроволнами, имеет тенденцию испарять влагу, то относительно сухие продукты, такие как мясо для жарения и некоторые виды овощей, необходимо либо обрызгивать водой перед приготовлением, либо готовить накрытыми для того, чтобы удерживать пар.

Содержание костей и жира в продуктах

Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. Вследствие этого, при приготовлении костлявых или жирных кусков мяса надо позаботиться о том, чтобы мясо не приготовилось неравномерно и не пережарилось.

Количество продуктов

Количество микроволн в вашей микроволновой печи остается неизменным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Следовательно, чем больше продуктов вы поместите в микроволновую печь, тем дольше они будут готовиться. Когда вы готовите какое-либо блюдо, вес которого наполовину меньше веса, указанного в рецепте, не забудьте уменьшить указанное в рецепте время приготовления по крайней мере на одну треть.

Форма продуктов

Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2 см; внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Только наружные слои любого блюда готовятся за счет микроволновой энергии, остальная часть блюда готовится за счет теплопроводности. Из этого следует, что наилучшей возможной формой блюда при приготовлении в микроволновой печи является толстый квадрат. Углы уже давно будут готовы, а центр еще даже не нагреется. В микроволновой печи наиболее успешно готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.

Накрывание

Крышка улавливает тепло и пар, за счет чего пища готовится быстрее. Для накрывания используйте крышку или облегающую пленку, приподняв один из ее углов, чтобы пленку не разорвало давлением пара.

Подрумянивание

Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка подрумянятся за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для подрумянивания, такой как вустерширский соус, соевый соус или соус для барбекю, что позволяет добиться аппетитного цвета. Так как к блюдам добавляются относительно небольшие количества соуса для подрумянивания, первоначальный аромат блюд остается неизменным.

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага эффективно предотвращает разбрызгивание и помогает пище удерживать часть тепла. Но, так как она накрывает пищу менее плотно, чем крышка или облегающая пленка, это позволяет пище слегка подсохнуть.

Размещение и обеспечение промежутков

Штучные продукты, такие как печеный картофель, кексы в формочках, закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в микроволновой печи на одинаковых расстояниях друг от друга, предпочтительно в кружок. Никогда не кладите продукты стопкой друг на друга.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

Перемешивание является одним из наиболее важных приемов при приготовлении пищи в микроволновой печи. При обычном приготовлении блюда перемешиваются с целью смешивания ингредиентов. Однако, при приготовлении с помощью микроволн, блюда перемешиваются с целью распространения и перераспределения тепла. Всегда перемешивайте пищу от краев в направлении центра, так как края нагреваются в первую очередь.

Переворачивание

Большие высокие блюда, такие как мясо большим куском и цыпленок целиком, необходимо переворачивать, чтобы верхняя и нижняя часть готовились равномерно. Также рекомендуется переворачивать куски цыпленка и отбивные котлеты.

Размещение более толстых порций снаружи

Так как микроволны "притягиваются" к наружным частям пищи, разумно размещать более толстые порции мяса, птицы или рыбы ближе к краям блюда, в котором они готовятся. В этом случае более толстые порции получат больше микроволновой энергии и пища будет готовиться более равномерно.

Экранирование

Для предотвращения пережаривания углов и краев блюд, имеющих квадратную или прямоугольную форму, их иногда закрывают кусочками алюминиевой фольги, которые блокируют микроволны. Никогда не используйте слишком большое количество фольги и обеспечьте, чтобы фольга надежно держалась на блюде, в противном случае может возникнуть электрическая дуга.

Приподнимание

Толстые и плотные блюда могут быть приподняты для того, чтобы микроволны могли поглощаться нижней частью и центром блюда.

Протыкание

Продукты, заключенные в скорлупу, шкуру или мембрану, могут взорваться в печи, если вы не проткнете их перед приготовлением. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, а также целые овощи и фрукты.

Проверка готовности

В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Некоторые блюда оставляют в печи до тех пор, пока они не будут полностью готовы, но большинство блюд, включая блюда из мяса и птицы, вынимаются из печи слегка неготовыми и им дают дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину от 3°С до 8°С.

Время отстоя

Пище часто дают постоять от 3 до 10 минут после того, как она вынута из микроволновой печи. Обычно, пищу на время отстоя накрывают для сохранения тепла, за исключением случаев, когда она должна подсохнуть снаружи (например, некоторые пироги и бисквиты). Отстой позволяет довести пищу до готовности, а также позволяет смешаться и окрепнуть букету ее ароматов.

Чистка вашей печи

1. Поддерживайте чистоту внутри печи. Частицы пищи и разлитые жидкости прилипают к стенкам печи, ее герметическим уплотнителям и поверхности дверцы. Их необходимо незамедлительно вытирать влажной тряпкой по мере появления. Крошки и остатки жидкости поглощают энергию микроволн и увеличивают время приготовления пищи. Удаляйте влажной тряпкой крошки, попадающие между дверцей и корпусом. Очень важно поддерживать чистоту именно в этой области для обеспечения должной герметичности. Удаляйте жирные остатки мягкой тряпкой и мыльной водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами и абразивными очистителями.
2. Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте. Чистите внешние поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите корпус мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Чтобы предотвратить повреждение внутренних элементов печи, не позволяйте воде просочиться в вентиляционные отверстия. Для чистки панели управления откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи и вытрите панель влажной тряпкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. После окончания чистки нажмите кнопку Стоп/Сброс.
3. Если пар конденсируется внутри или снаружи печи по периметру дверцы, вытрите панели мягкой тряпкой. Это может произойти, когда микроволновая печь работает в условиях высокой влажности и ни коим образом не свидетельствует о неисправности печи.
4. Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистоте. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ.** Металлические поверхности будут легче поддерживать в чистом состоянии, если почаще протирать их влажной тряпкой.
5. Керамическую тарелку необходимо поддерживать в чистоте, ее можно мыть с помощью чистящих средств только когда она остыла, затем ополоснуть водой и вытереть насухо. Решетку и металлический поднос необходимо мыть с помощью чистящих средств. Не допускайте повреждения уплотнителя абразивными веществами чистящих средств.

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

В. Почему не горит освещение в камере печи?

- О. Для этого может иметься несколько причин:
Перегорела лампочка в печи.
Дверца печи не закрыта.

В. Пропускает ли микроволновую энергию смотровое окно в дверце печи?

- О. Нет. Отверстия в закрывающем окне экранные сделаны такой величины, что они позволяют проходить свету, но не позволяют проходить микроволновой энергии.

В. Почему при нажатии кнопки на панели управления подается звуковой сигнал?

- О. Звуковой сигнал показывает, что выбранная Вами программа введена в память печи в память печи.

В. Будет ли микроволновая печь повреждена, если ее включить тогда, когда она пуста?

- О. Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста или не установив в нее стеклянный поднос.

В. Почему яйца иногда “взрываются”?

- О. Когда вы запекаете, жарите яйца или готовите яйца-пашот, желток может “взорваться” из-за накопления пара внутри желточной мембраны. Чтобы избежать этого, просто проткните желток перед приготовлением яйца. Никогда не готовьте яйца в скорлупе.

В. Почему рекомендуется дать пище постоять после того, как закончилось время ее приготовления в печи?

- О. После того, как приготовление пищи с использованием микроволн закончилось, она продолжает готовиться во время “отстоя”. Это время отстоя позволяет пище дойти до готовности по всему ее объему. Длительность времени отстоя зависит от плотности пищи.

В. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

- О. Да, с помощью одного из двух методов, описанных ниже.
 - 1 С использованием посуды для приготовления воздушной кукурузы, разработанной специально для микроволновой печи.
 - 2 С использованием имеющейся в продаже упакованной воздушной кукурузы, предназначенной для микроволновой печи. При этом на упаковке указаны время приготовления и уровень мощности, которые нужно использовать.

ТОЧНО ВЫПОЛНЯЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТА, ДАННЫЕ ЕГО ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ. ЕСЛИ КУКУРУЗА НЕ ПРЕВРАТИТСЯ В ВОЗДУШНУЮ В ТЕЧЕНИЕ УКАЗАННОГО НА УПАКОВКЕ ВРЕМЕНИ, ПРЕКРАТИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ КУКУРУЗЫ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ ПАКЕТАМИ ИЗ ОБЕРТОЧНОЙ БУМАГИ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОВТОРНО ГОТОВИТЬ НЕРАЗОРВАВШИЕСЯ ЗЕРНА.

В. Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как это указано в поваренной книге для микроволновой печи?

- О. Обратитесь к вашей поваренной книге еще раз, чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выяснить, какие причины могут вызвать изменения времени приготовления. Указанные в поваренной книге время приготовления и уровни мощности предложены с учетом того, чтобы предотвратить пережаривание и подгорание пищи - проблему, наиболее часто возникающую в период освоения приемов приготовления пищи в микроволновой печи. Вариации размера, формы, веса и толщины пищи могут привести к более длительному времени приготовления. Как и в случае пользования обычной кухонной плитой, дополняйте указания поваренной книги собственным здравым смыслом и опытом для обеспечения правильности приготовления пищи.

Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики

Предупреждение

Это изделие должно быть заземлено


Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ ~ Нейтральный
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:

Провод СИНЕГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой N или имеющему ЧЕРНЫЙ цвет.

Провод КОРИЧНЕВОГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой L или имеющему КРАСНЫЙ цвет.

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОВОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом .

Если сетевой шнур изделия поврежден, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, ее агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

Технические характеристики

	MF6588PRFR/MF6588PRFW/MF6588PRFB MF6587RFS/MF6587RFR/MF6587RFW	
Источник питания	230 В / 50 Гц	
Выходная мощность	850 Вт (по стандарту IEC60705)	
Частота микроволн	2450 МГц	
Габаритные размеры	510 мм (Ш) x 300 мм (В) x 445 мм (Г)	
Потребляемая мощность	Микроволны	1250 Вт
	Гриль	1150 Вт
	Комби	2350 Вт

Предупреждение

Данный бытовой прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, без надзора или руководства по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.



ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ ГРИЛЬДІ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН
МҰҚИАТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

MF6588PRFR / MF6588PRFW / MF6588PRFB / MF6587RFS / MF6587RFR / MF6587RFW

Сақтандыру

Микротолқынды энергияның асырмалы әсерін болдырмау үшін қажетті қауіпсіздік шаралары

Есікше механизміне енгізілген блоктаушы түйіспелерінің арқасында Сіз есікшесі ашық пешті қоса алмайсыз. Ол блоктаушы түйіспелер есікшені ашқан кезде тағам әзірлеудің кез келген режимдерінің автоматты түрде өшірілуін қамтамасыз етеді, себебі, оны микротолқынды пеш жағдайында жүзеге асырмаса, Сізге зиянды микротолқынды энергия әсер етуі мүмкін.

Блоктаушы түйіспелерін зақымдап алмау өте маңызды.

Пеш есікшесі мен алдыңғы панель арасында ештеңені қалдырмаңыз және тамақ қалдықтарына немесе тазалаушы заттардың қалдықтарына тығыздаушы беттерге жинақталып қалмауын қадағалап отырыңыз.

Дұрыс жұмыс істемейтін пешті пайдаланбаңыз. Пеш есікшесінің тығыз жабылуы мен келесілердің : (1) Есікшенің (майысып қалуы), (2) Топсалар мен ілгектерінің (сынып қылған немесе босап қалған), (3) есікшенің тығыздаушылар және тығыздаушы беттерінің зақымдалмауы өте маңызды.

Пешті микротолқынды құрал-жабдықтар бойынша білікті мамандардан өзге ешкім баптамауға немесе жөндеуге құқылы емес.

Ескерту

Әрдайым тамақтың әзірлену уақытын дұрыс қоғаныңызды тексеріп жүріңіз, себебі тым ұзақ әзірлеу тамақтың өртеніп, нәтижесінде пештің зақымдалуына әкеп соғуы мүмкін.

Микротолқынды пешіңізде сұйықтықтарды, мысалы, сорпаларды, тұздықтар мен сусындарды қыздырған кезде сұйықтық көзге көрінетін буланусыз қайнау температурасынан жоғары деңгейге дейін қызып кетуі мүмкін. Ол қызып кеткен сұйықтықтың кенет қайнап кету себебі болуы мүмкін. Ондайды болдырмау үшін, келесі шараларды орындау қажет:

1. Аузы тар цилиндрлі ыдыстарды пайдаланбау.
2. Сұйықтықты тым қыздырмау.
3. Ыдысты пешке қоймас бұрын сұйықтықты алдын-ала араластырып, қыздыру уақытының жартысы өткеннен кейін қайта араластыру қажет
4. Қыздырып болғаннан кейін ыдысты біраз уақыт пеш ішінде қалдырыңыз, содан кейін ғана сұйықтықты абайлап қайтадан араластырыңыз немесе ыдысты сілкіңіз де, күйіп қалмас үшін пайдаланар алдында сұйықтықтың температурасын тексеріңіз (бұл әсіресе балалар тамағы құйылған ыдыстарға қатысты).

Ескерту

Әрдайым ізірлеп болғаннан кейін ыдысты біраз уақыт пеш ішінде қалдырыңыз және асты пайдаланар алдында сұйықтықтың температурасын тексеріңіз (бұл әсіресе балалар тамағы құйылған ыдыстарға қатысты).



Микротолқынды пеш қалай істейді

Микротолқындар радио мен теледидарда қолданылатын немесе әдеттегі күн жарығына ұқсас электрмагниттік толқындық энергияның бір түрі болып табылады. Әдетте электртолқындар атмосфера арқылы сыртқа қарай тарап, кеңістікте ізсіз жоғалып кетеді. Дегенмен, микротолқынды пеште микротолқындардың энергиясын пайдалану мүмкіндігін беретіндей етіп жасалған магнетрон бар. Магнетронға берілетін электр қуаты микротолқынды энергияны туындау үшін қолданылады. Ол микротолқындар ас өзірлеу бөліміне пеш ішіндегі саңылаулар арқылы жіберіледі. Пештің астыңғы бөлігінде айналмалы немесе жылжымайтын астау орнатылған. Микротолқындар пештің темір қабырғаларынан өте алмайды, бірақшыны, фарфор және қағаз сияқты – микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз ыдыс жасалатын материалдардан өтеді. Микротолқындар ыдысты қыздырмайды, дегенмен, ішінде ас әрленіп отырған ыдыс нәтижесінде ас ішінде туындайтын энргия салдарынан ысиды.

Өте қауіпсіз құрылғы

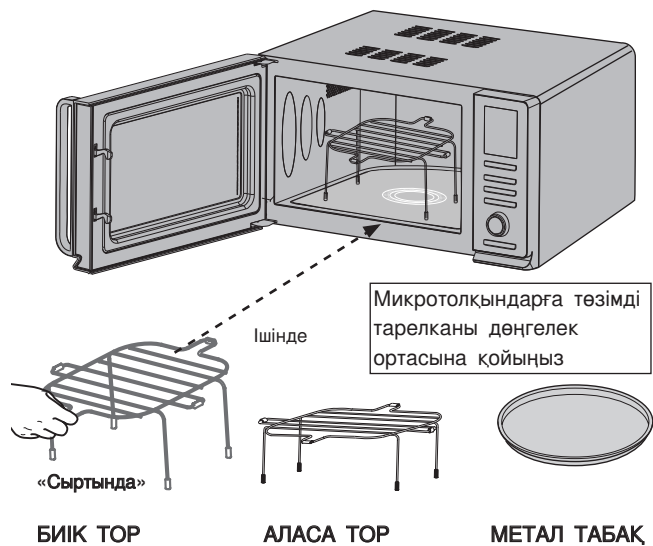
Сіздің микротолқынды пешіңіз тұрмыстық техниканың ең қауіпсіз түрлерінің бірі болып табылады. Есікшесі ашыла салысымен пеш микротолқындарды туындауды автоматты түрде тоқтатады. Асқа енгенде микротолқынды энергия толықтай жылу энергиясына түрленеді, бұл жағдайда Сізге асты тұтыну барысында зиян келтіре алатын ешқандай “қалдықты” энергия қалмайды.

Сақтандыру _____	32
Мазмұны _____	33
Пешті қаптамадан алып шығу және орнату _____	34~35
Сағатты орнату _____	36
Балалардан блоктау _____	37
Микротолқынды қуатпен ас өзірлеу _____	38
Микротолқынды қуат дәрежелері _____	39
Быстрый старт (Жедел бастау) _____	40
Өзірлеу уақытын ұзарту және қысқарту _____	41
Грильде ас өзірлеу _____	42
Үйлестіре отырып ас өзірлеу _____	43
Өнімдерді автоматты жібіту _____	44~45
Авто гриль _____	46~47
Русский Повар (Орыс аспазшысы) _____	48~51
Румяная қороука (Нұрлы қыртыс) _____	52~53
Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқамалар _____	54~55
Микротолқынды пешкерге арналған ыдыс _____	56
Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдалана отырып өзірлеу _____	57~58
Әсіресе жиі туындайтын сауалдардың жауаптары _____	59
Желілік жалғастырғышты жалғау жөніндегі ақпарат/ Техникалық сипаттамалары _____	60

Пешті қаптамадан алып шығу және орнату

Төменгі екі бетте келтірілген негізгі нұсқауларды орындай отырып, Сіз тез арада пешті орнатып, оның іске жарамдығын тексере аласыз. Пештің орнату орындары жөніндегі нұсқауларға ерекше назар аударуыңызды сұраймыз. Пешті қаптамадан алып шығу барысында Сіз оның ішінен өзімен бірге жеткізілетін барлық керек-жарақтардың және қаптама материалдарының алынғанына көз жеткізіңіз. Пешіңіз жеткізу барысында зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.

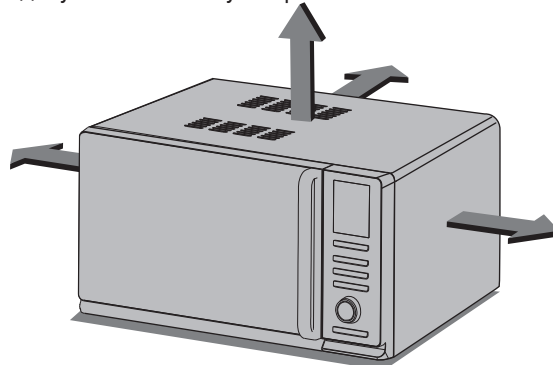
1 Пешіңізді қаптамадан алып шығып, оны тегіс горизонталды бетке орналастырыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Торды қыш табақтың үстіне дұрыс, нұсқауға сәйкес орналастырып, оны ақ тұтқалары камера қабырғаларына тірелгенше жылжытыңыз. Тордың металл торлары горизонталды орналасуы тиіс, бірақ тор металлын камера қабырғаларына тигізбеңіз. Тор қыш табақтың үстінде орналасуы тиіс, болмаған жағдайда ұшқындауы мүмкін.

2 Пешті өзіңіз таңдаған, еденнен кем дегенде 85 см биіктіктегі тегіс горизонталды бетке орналастырыңыз, бірақ жеткілікті ауа айналымын қамтамасыз ету үшін үстінен кем дегенде 30 см, артқы жағынан кем дегенде 10 см құрайтын саңылау қалдырыңыз. Пешті абайсызда еденге құлатып алмас үшін, есікшенің алдыңғы беті пеш орналастырған бет шетінен ішке қарай кем дегенде 8 см болуын қамтамасыз етіңіз. Пештің үстінде немесе жан қабырғаларында желдету саңылаулары бар. Ол саңылауларды жауып қалу пештің зақымдалуына әкеп соғуы мүмкін.



БҰЛ ӨНІМ АСТЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ӨЗІРЛЕУ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУЫ ТИІС

3 Пешіңізді ауыспалы тоқтың стандартты көзіне қосыңыз. Пеш қорегі бөлек желіден болуын қамтамасыз етіңіз. **Пешіңіз қажетті түрде жұмыс істемесе, желілік жалғағышты көзден суырып алып, қайта қосыңыз.**

4 **ЕСІКШЕ ТҮТҚАСЫН** тартып, пешіңізді ашыңыз

5 Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны **қыш астауға қойып**, есікшені жабыңыз. Қандай ыдысты пайдалануға болатыны жайлы күмәніңіз болса, 56 бетті қараңыз.



6 **Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу)** түймесін басып, одан кейін пештің 30 секунд жұмыс істеу режимін қосу үшін **Старт (Бастау)** түймесін бір рет басыңыз.



7 **ДИСПЛЕЙДЕ** 30 секундтық уақыт мерзімінің кері саналуы басталады. Ол нольге жеткенде, дыбыстық белгі беріледі. Ескішені ашып, су температурасын тексеріңіз. Пешіңіз дұрыс жұмыс істесе, су жылы болуы тиіс. **Ыдысты алған кезде абай болыңыз, ол өте ыстық болуы мүмкін.**



ЕНДІ ПЕШІҢІЗ ЖҰМЫСҚА ӨЗІР

8 Балалар тамағы салынған бөтелкелер мен ыдыстардың ішіндегісін балаларға берер алдында араластыру немесе сілкілеу және күйіп қалмау үшін температурасын тексеру қажет.

Сағатты орнату



Пешті желіге бірінші рет қосқаныңызда немесе желідегі кернеу уақытша өшірілгеннен кейін қайта пайда болғанда, дисплей '0' көрсетіп тұрады, сізге сағатты қайта орнату қажет болады.

Сағатта (немесе дисплейде) өрескел көрінетін таңбалар пайда болса, желілік сымды розеткадан ажыратып, қайта қосқаннан кейін сағатты қайта орнатып көріңіз.

Сағатты өз қалауыңызша 12 сағаттық немесе 24 сағаттық жүйеде жұмыс істейтіндей етіп орната аласыз.

Келесі мысалда сағатты 24 сағаттық жүйеде 14:35 етіп қалай орнату керектігін көрсетеміз. Пештің ішінен барлық қаптау материалдарын алып шққаныңызға көз жеткізіңіз.

Пешіңізді осы Нұсқамада сипатталғандай дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басыңыз.

Часы (Сағат) түймесін басыңыз. (сағаттың 12 сағаттық жүйеде жұмыс істегенін қаласаңыз, **Часы (Сағат)** түймесін тағы бір рет басыңыз.

Егер сағатты орнатқаннан кейін өзге сағат жүйесіне ауысқыңыз келсе, желілік сымды ажыратып, қайта қосу қажет)

Установка (Баптау) тұтқасын дисплейде “14” көрсетілгенше бұраңыз.

Енгізілген уақытты растау үшін **Старт (Бастау)** түймесін басыңыз.

Установка (Баптау) тұтқасын дисплейде “14:35” көрсетілгенше бұраңыз.

Старт (Бастау) түймесін басыңыз. Сағат жүре бастайды.

Балалардан блоктау



Пешіңізде пештің абайсызда қосылуын болдырмайтын сақтандыру құрылғысы бар. Балалардан блоктауды қосқанна кейін блок қайтадан алынғанға дейін Сіз пештің ешқандай функцияларын пайдаланып, ішінде ештеңе өзірлей алмайсыз. Дегенмен, бала бәрібір пештің есікшесін аша алады.

Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басыңыз. Дисплей ағымды уақытты көрсетуді тоқтатады, бірақ ол бірнеше секундтан кейің қайта пайда болады.

Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басып, дисплейде “L” әрпі (блоктау) пайда болғанша және дыбыстық белгі берілгенше ұстап тұрыңыз.

БАЛАЛАРДАН БЛОКТАУ режимі қосылды.

Кез келген түймені басқанда дисплейде “L” әрпі көрсетіліп отырады.



БАЛАЛАРДАН БЛОКТАУ режимін қайтару үшін **Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу)** түймесін басып, дисплейдегі “L” әрпі жоғалғанша ұстап тұрыңыз. Блоктауды алғаннан кейін дыбыстық белгіні естисіз.

Микротолқынды қуатпен ас әзірлеу

Төмендегі мысалда біз қандай да бір тағамды максималды қуаттың 80 % деңгейінде 5 минут 30 секунд ішінде қалай ас әзірлеуге болатынын көрсетеміз.



Пешіңізде микротолқынды қуаттың бес дәрежесін таңдауға болады. Ең жоғары қуат деңгейі автоматты түрде орнатылады.

Қуаты	%	Шығардағы қуаты
Жоғары	1	100% 850Вт
Орташа жоғары	2	80% 680Вт
Орташа	3	60% 510Вт
Жібіту Орташа төмен	4	40% 340Вт
Төмен	5	20% 170Вт

Пешіңізді осы Нұсқамада сипатталғандай дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басыңыз.

Қуаттың 80 % деңгейін таңдау үшін **Микро** түймесін екі рет басыңыз.

Дисплей “680” көрсетіледі.

Установка (Баптау) тұтқасын дисплейде “5:30” көрсетілгенше бұраңыз.

Старт (Бастау) түймесін басыңыз.

Пешінізде ас әзірлеу процессін басқарудағы барынша икемділікті қамтамасыз ететін қуаттың 5 дәрежесінің бірі таңдауға болады. Төменде келтірілген кестеде тағамдардың үлгілері мен осы микротолқынды пешті пайдалана отырып оларды әзірлеу үшін ұсынылатын қуат деңгейлері келтірілген.

Микротолқынды қуат дәрежелері

Қуат деңгейі	%	Қолданылуы
ЖОҒАРЫ	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Су қайнату • Тартылған ет тағамдарын нұрлыландыру • Кесек құс етін, балықты және көкөністерді әзірлеу • Қатты емес (“нәзік”) ет кесектерін әзірлеу
ОРТАША ЖОҒАРЫ	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Барлық тағамдарды ысыту • Ірі кесек еттерін және бүтіндей құсты қуыру • Саңырауқұлақ пен теңіз өнімдерін (моллюсктер мен шаян тәрізділерді) әзірлеу • Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды әзірлеу
ОРТАША	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Бөліштер мен бәтер басу • Жұмыртқаны әзірлеу • Тәтті крем әзірлеу • Күріш, сорпа әзірлеу
ЖІБІТУ/ ОРТАША ТӨМЕН	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Барлық өнімдерді жібіту • Сары май мен шоколадты балқыту • Қатты ет кесектерін әзірлеу
ТӨМЕН	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Сары май мен ірімшікті жұмсарту • Балмұздақты жұмсарту • Ашыған қамырды көтеру



Быстрый старт (Жедел бастау)

Келесі мысалдың көмегімен біз жоғары микротолқынды қуатпен 2 минут ішінде қалай жедел әзірлеуді бұйыруға болатынын көрсетеміз.



Быстрый старт (Жедел бастау) режимі Сізге **Старт (Бастау)** түймесін басу арқылы 30 секундтық ЖОҒАРЫ микротолқындық қуат кезеңділіктерінде ас әзірлеуді бұйыру мүмкіндігін береді.

Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басыңыз.

Ас әзірлеуді 2 минуттық ЖОҒАРЫ микротолқындық қуатпен әзірлеуді бұйыру үшін **Старт/ Быстрый старт (Бастау/Жедел бастау)** түймесін төрт рет басыңыз. Пешіңіз түймені төрт рет басып үлгергеніңізше жұмыс істей бастайды.

Келесі мысалдың көмегімен әзірлеу уақытын ұзарту немесе қысқарту үшін алдын-ала орнатылған АВТОМАТТЫ ӨЗІРЛЕУ бағдарламасының уақытын қалай өзгертуге болатынын көрсетеміз

Әзірлеу уақытын ұзарту және қысқарту



Руский Повар (Орыс Аспазшысы)

әзірлеудің қандай да бір бағдарламасын пайдалану барысында тағам шала піскенін немесе күйіп бара жатқанын анықтасаңыз, Сіз реттегіш тұтқасын бұрау жолымен әзірлеу уақытын өзгерте аласыз.

Асты автоматы және қолмен әзірлеу барысында сіз кез келген мезетте реттегіш тұтқасын бұрау жолымен әзірлеу уақытын өзгерте аласыз.

Бұл жағдайда әзірлеу процессін тоқтату қажет емес.

Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басыңыз.

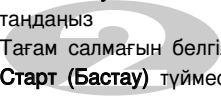


Қажетті **Русский Повар (Орыс Аспазшысы)** бағдарламасын

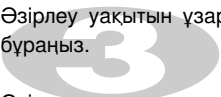
таңдаңыз

Тағам салмағын белгілеңіз.

Старт (Бастау) түймесін басыңыз.



Әзірлеу уақытын ұзарту үшін реттегіш тұтқасын сағат тілі бойынша бұраңыз.



Әзірлеу уақытын қысқарту үшін реттегіш тұтқасын сағат тіліне қарсы бұраңыз.

Грильде ас әзірлеу

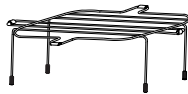
Келесі мысалда қандай да бір тағамды 12 минут 30 секунд ішінде әзірлеу үшін грильді қалай пайдалану қажет екенін көрсетеміз.



Бұл модель КВАРЦ ҚЫЗДЫРҒЫШЫМЕН жабдықталған, сондықтан алдын-ала қыздыруды қажет етпейді. Бұл ерекшелік Сізге өнімді тез арада нұрландырып, қытырлақ қылу мүмкіндігін береді. Микротолқынды пешке арналған ыдыс Гриль режимінде қыш табақ пен тор арасында орналастырылады. Грильге арналған тор тағамды Гриль режимінде әзірлеу барысында қолданылуы тиіс.



БИИК ТОР



АЛАСА ТОР

1 Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басыңыз.

2 Ас Гриль таңдау үшін **Гриль** батырмасын бір рет басыңыз.

3 **Установка (Баптау)** тұтқасын дисплейде “12:30” көрсетілгенше бұраңыз.

4 **Старт (Бастау)** түймесін басыңыз.

Үйлестіре отырып ас әзірлеу



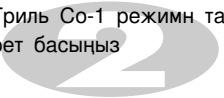
Пешіңізде гриль мен микротолқындарды бірден немесе кезектей отырып пайдалану жолымен ас әзірлеу мүмкіндігін беретін үйлестірілмелі режим бар. Ол өзіңіздің ас әзірлеуіңізге азырақ уақыт жұмсайтындығыңызды білдіреді. Сіз Комби (Үйлестірілмелі) режимде микротолқынды қуаттың үш деңгейін орната аласыз.

Дәреже	Микротолқын қуаты (%)	Гриль қуаты (%)
Со-1	20	80
Со-2	40	60
Со-3	60	40

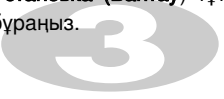
Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басыңыз.



Гриль Со-1 режимн таңдау үшін **Комби** түймесін 1 рет басыңыз

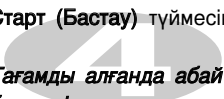


Установка (Баптау) тұтқасын дисплейде “25:00” көрсетілгенше бұраңыз.



Старт (Бастау) түймесін басыңыз.

Тағамды алғанда абай болыңыз, ол өзірленген ыдыс ыстық болады!



Өнімдерді автоматты жібіту



Сіздің пешіңізде жібітілетін өнімдердің төрт түрінің бірін таңдап алуға болады: Ет, Құс, Балық және Мұздатылған көкөністер; өнімдердің әр қайсысы микротолқынды қуыаттың ерекше деңгейін пайдалана отырып жібітіледі. Қажетті дәрежені таңдап алу Разморозка (Жібіту) түймесін кезек басу жолымен жүзеге асырылады.

Дәреже	Размораж (Жібіту) түймесін басу	
Ет	1	pet
Құс	2	pet
Балық	3	pet
Мұздатылған Көкөністер	4	pet

Өнімдердің температурасы мен тығыздығы әр түрлі болу ықтималдылығына байланысты біз ас әзірлеу алдында өнімдерді тексеріп алуды ұсынамыз. Ерекше назарды ет пен құс етінің үлкен кесектеріне аударыңыз, себебі кейбір өнімдер әзірлеу алдында толығымен жібіген болмауы тиіс. Мысалы балықтың пісу уақыты өте тез, сондықтан да, ол аздап қатып тұрғанда әзірлей бастау орынды. Келесі мысалда біз 1,4 кг тауықты қалай жібіту қажет екенін көрсетеміз.

Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басыңыз.
Жібітейін деп отырған өнімдердің салмағын өлшеңіз.
Міндетті түрде металл байлауларды немесе қаптамаларды алып тастаңыз да, өнімді пешке салып, есікшені жабыңыз.

Птица (Құс еті) жібіту бағдарламасын таңдау үшін
Авторазморажив (Авто жібіту)
түймесін екі рет басыңыз.

Салмақты белгілеу тұтқасын 1,4 кг дейін бұраңыз.

Старт (Бастау) түймесін басыңыз.

Жібіту процессінде пешіңіз дыбыстық белгі береді, одан кейін пештің есікшесін ашып, өнімді аударыңыз да, қалыпты жібітуді қамтамасыз ету үшін бөлшектеңіз. Жібу процессін баяулату үшін жібіген кесектерді алып шығыңыз немесе оларды фольгамен жауып қойыңыз. Өнімдерді тексергеннен кейін есікшені жауып, жібітуді жалғастыру үшін **Старт (Бастау)** басыңыз. **Есікшені ашқаныңызша пешіңіз өнімдерді жібітуді жалғастырады (жібітудің аяқталу жөніндегі дыбыстық белгі берілгеннің өзінде).**

Автоматты жібіту бойынша нұсқаулар

- Жібітілетін өнімді жарамды микротолқынды пешке арналған ыдысқа салып, пештің ішіндегі шыны айналмалы үстелшеге қақпағын жаппай қою қажет.
- Қажетті жағдайда ет пен құс етінің шағын кесектерін алюминий фольгасына орап қоюға болады. Ол өнімнің жұқа бөліктерін тым қызып кетуден сақтандырады. Фольга пеш қабырғалары мен бір біріне тимей тұрғадығына көз жеткізіңіз.
- Біркелкі емес өнімді, мысалы туралған етті, ет кесекшелерін, шұжықшаларды немесе беконды бөлшектеп, мүмкіншілік туа салысымен жібіген бөліктерін пештен алу қажет. ДЫБЫСТЫҚ БЕЛГІДЕН кейін өнімді пештен алып, аударып, пешке қайта салу қажет. Жібіген бөліктерін бөліп алыңыз. Өнімнің қалған бөлігін жібітуді жалғастырыңыз. Жібігеннен кейін өнім толық жібігенше біраз уақыт тұра тұрсын.
- Мусалы; ет кесектері мен кесек тауық еті әзірлеу алдында кем дегенде 1 сағат ТЫНЫҒУЫ тиіс.

Бағдарлама	Салмақ аралығы	Ыдыс/керек-жарақтар/өнім температурасы	Нұсқаулар
Ет Құс Балық	0,1-0,4 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс, айналмалы шыны үстелше (мұздатылған тағамдар)	<p>Ет: Туралған сиыр еті, сұрпы ет, азу; қуырдаққа арналған кесекшелер, сиыр еті бургері (котлет), шошқа соқпа еті, қой соқпа еті, шұжықшалар, котлеттер (қалыңдығы 2 см). Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 10-15 минутқа алып қойыңыз.</p> <p>Құс еті: Бүтіндей тауық, тауық сан еті, төсі, күркетауық төсі (2.0 кг көп емес) Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 20-30 минутқа алып қойыңыз.</p> <p>Балық: Сұрпы еті, бүтіндей балық, теңіз өнімдері. Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 10-20 минутқа алып қойыңыз.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мұздатылған өнімді микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. Жиектерін фольгамен жабыңыз. 2. Ыдысты шыны айналмалы үстелшеге қойыңыз. 3. Салмағын белгілеп, Старт (Бастау) түймесін басыңыз. Дыбыстық белгі берілгеннен кейін есікшесін ашыңыз. Қалған өнімді аударыңыз немесе араластырыңыз. Одан кейін Старт (Бастау) түймесін қайта басып, жібітуді жалғастырыңыз. 4. Жібігеннен кейін өнім толық жібігенше қақпағын жауып, біраз уақытқа алып қойыңыз.
Мұздатылған көкөністер	0,1-0,2 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс (мұздатылған тағамдар)	<p>Аралас көкөністер, жас сәбіз және т.б.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мұздатылған өнімді микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. 2. Ыдысты шыны айналмалы үстелшеге қойыңыз. 3. Салмағын белгілеп, Старт (Бастау) түймесін басыңыз. Дыбыстық белгі берілгеннен кейін есікшесін ашыңыз. Қалған көкөністі араластырыңыз. Одан кейін Старт (Бастау) түймесін қайта басып, жібітуді жалғастырыңыз. 4. Жібігеннен кейін өнімді алып шығып, 3-5 минут тынықтырыңыз.

АВТО гриль

Төмендегі мысалда біз 0,6 кг “Қуырылған бұзау еті” қалай әзірлеуге болатынын көрсетеміз.



Авто Гриль Сізге өзіңіз сүйсіне жейтін тағамдардың көбін оңай әзірлеу мүмкіндігін береді. Ол үшін тағам түрі мен салмағын таңдасаңыз болғаны.

Дәреже	АвтоГриль түймесін басу
Қуырылған сиыр еті	1 pet
Қуырылған шошқа еті	2 pet
Қуырылған бұзау еті	3 pet

Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басыңыз.

Авто Гриль түймесін 3 рет басыңыз
(Дисплей “Жареная Телятина” (“Қуырылған бұзау еті”) көрсетілгенше)

Баптау тұтқасын 0,6 кг көрсетілгенше бұраңыз.

Старт (Бастау) түймесін басыңыз.

Бағдарлама	Салмақ аралығы	Ыдыс/көрек-жарақтар/өнім температурасы	Нұсқаулар
Қуырылған сиыр еті	0.5-1.5 кг	Аласа тор Микротолқынды пешке арналған ыдыс Мұздатылған тағамдар	<p>Құрамы: Жас сиыр еті, ерітілген маргарин немесе сары май, тұз, бұрыш.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еттің артық майын сылып алыңыз. Етті ерітілген маргарин немесе сары маймен майлаңыз. 2. Етті аласа торға орналастырыңыз. Тор астына аққан сөлді жинап алатын табақ қойыңыз 3. Салмағын белгелеп, Старт (Бастау) түймесін басыңыз. Дыбыстық белгіден кейін есікшені ашып, етті аударыңыз. Одан кейін Старт (Бастау) түймесін қайта басып, өзірлеуді жалғастырыңыз. 4. Өзірлеп болғаннан кейін фольгаға орап, 5-10 минут тынықтырыңыз. Қуырылған шошқа еті
Қуырылған шошқа еті	0.5-1.5 кг	Аласа тор Микротолқынды пешке арналған ыдыс Мұздатылған тағамдар	<p>Құрамы: Жас шошқа еті, ерітілген маргарин немесе сары май, тұз, бұрыш.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еттің артық майын сылып алыңыз. Етті ерітілген маргарин немесе сары маймен майлаңыз. 2. Етті аласа торға орналастырыңыз. Тор астына аққан сөлді жинап алатын табақ қойыңыз 3. Салмағын белгелеп, Старт (Бастау) түймесін басыңыз. Дыбыстық белгіден кейін есікшені ашып, етті аударыңыз. Одан кейін Старт (Бастау) түймесін қайта басып, өзірлеуді жалғастырыңыз. 4. Өзірлеп болғаннан кейін фольгаға орап, 5-10 минут тынықтырыңыз.
Қуырылған бұзау еті	0.5-1.5 кг	Аласа тор Микротолқынды пешке арналған ыдыс Мұздатылған тағамдар	<p>Құрамы: Балғын бұзау еті 1/2 лимон 2 ас қасық өсімдік майы, Сарымсақтың 2 түйірі, Дәмдеуіштер: кориандр, қалауыңызша тұз, бұрыш.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маринадты өзірлеңіз: жарты лимон шырынын, өсімдік майын, дәмдеуіштерді және ұсақтап туралған сарымсақты араластырыңыз. Етті 1 сағатқа маринадқа салыңыз. 2. Етті аласа торға орналастырыңыз. Тор астына аққан сөлді жинап алатын табақ қойыңыз 3. Старт (Бастау) түймесін басыңыз. Дыбыстық белгіден кейін есікшені ашып, етті аударыңыз. Одан кейін Старт (Бастау) түймесін қайта басып, өзірлеуді жалғастырыңыз. 4. Өзірлеп болғаннан кейін тынықтырыңыз.

Русский повар (Орыс аспазшысы)

Төмендегі мысалда біз үй кеспесін қалай әзірлеуге болатынын көрсетеміз.



Русский повар (Орыс аспазшысы)

Сізге өзіңіз сүйсіне жейтін тағамдардың көбін оңай әзірлеу мүмкіндігін береді. Ол үшін тағам түрін таңдасаңыз болғаны.

Тағам Русский повар (Орыс аспазшысы) түймесін басу

Құмық ботқасы **1** pet

Үй кеспесі **2** pet

Саңырауқұлақ
гуляшы **3** pet

Грильдегі көкөніс **4** pet

Бекіреорамасы **5** pet

Грильдегі қанаттар **6** pet

Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басыңыз.

Русский повар (Орыс аспазшысы) түймесін 2 рет басыңыз
(Дисплей “Лапша домашняя”
 (“Үй кеспесі”) көрсетілгенше)

Старт (Бастау) түймесін басыңыз.

Функция	Дәреже	Салмағы	Ыдыс	Өнім температурасы	Нұсқаулар
Русский повар (Орыс аспазшысы)	Құмық ботқасы	0.3кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс	Бөлме температурасы	<ol style="list-style-type: none"> 300г. қарақұмық жармасын жуыңыз. Қарақұмық жармасын терең үлкен ыдысқа салып, тұз бен 600 мл. су қосыңыз да, 15 минутқа алып қойыңыз. Пешке қойыңыз. Мәзірді таңдап, СТАРТ (Бастау) түймесін басыңыз. Өзірлгеннен кейін 15 минут бықтырыңыз.
	Үй кеспесі	1 порция	Микротолқынды пешке арналған ыдыс, қақпақ	Бөлме температурасы	<p>Құрамы:</p> <p>Тауық еті 500 г</p> <p>(тауықтың арқа еті, ммойны, төс еті)</p> <p>Су 1000 мл</p> <p>Үй кеспесі 70 г</p> <p>Қалауыңызша тұз.</p> <ol style="list-style-type: none"> Тауық етін жуып, үлкен ыдысқа салыңыз да, 400 мл су қосып, қақпағын жабыңыз. Тағамды пешке қойыңыз. Мәзірді таңдап, СТАРТ (Бастау) түймесін басыңыз. Белгі берілгеннен кейін есікті ашып, көбігін алыңыз. Қалған суға арналған суды қосып, тұздаңыз, қақпағын жабыңыз. Өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ (Бастау) түймесін басыңыз. Екінші белгіден кейін есігін ашыңыз. Кеспені қосып, араластырыңыз. Қақпақсыз пісіріңіз (Өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ (Бастау) түймесін тағы бір рет басыңыз). Пісіріп болғаннан кейін пештен алып, дастарханға қойыңыз.
	Саңырауқұлақ гуляшы	4 порция	Микротолқынды пешке арналған ыдыс, қақпақ	Бөлме температурасы	<p>Құрамы:</p> <p>Саңырауқұлақ -500 г, тәтті бұрыш -1, пияз -2</p> <p>Өсімдік майы -2 ас қасық, томат-пюре-1ас қасық, қаймақ-0.5 стакан, ұн -1ас қасық, су -0.5 стакан Қалауыңызша тұз бен бұрыш</p> <ol style="list-style-type: none"> Шампиньон мен тәтті бұрышты турап, пиязды ұсақтаңыз. Үлкен ыдысқа салып, араластырыңыз, өсімдік майын қосыңыз. Қақпағын жаппаңыз. Мәзірді таңдаңыз. Белгі берілгеннен кейін есікті ашып, алып шығыңыз. Ұн, томат-пюре, су, қаймақ және дәмдеуіштерді қосып, араластырыңыз. Қақпағын жабыңыз. Өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ (Бастау) түймесін басыңыз Пісіріп болғаннан кейін пештен алып, 1-2 минут тынықтырыңыз.

Функция	Дәреже	Салмағы	Ыдыс	Өнім температурасы	Нұсқаулар
Русский повар (Орыс аспазшысы)	Грильдегі қанаттар	1кг	Биік тор Микротолқынды пешке арналған ыдыс	Бөлме температурасы	<p>Құрамы</p> <p>Тауық қанаты -1.0 кг</p> <p>Маринад:</p> <p>Лимон шырыны -1/2</p> <p>Грильге арналған тұздық -1 ас қасық</p> <p>Өсімдік майы - 1 ас қасық</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маринад құрам бөліктерін араластырыңыз. Қанатты маринатқа салып, 1 сағатқа алып қойыңыз. 2. Қанатты ағаш істіктерге қадап (әр істікке үшеуден), биік торға орналастырыңыз. Тор астына аққан сөлді жинап алатын микротолқынды пешке арналған, су құйылған табақ қойыңыз 3. Мәзірді таңдап, СТАРТ (Бастау) түймесін басыңыз. 4. Белгі берілгеннен кейін есікті ашып, аударыңыз. Өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ (Бастау) түймесін басыңыз 5. Пісіріп болғаннан кейін пештен алып, 1-2 минут тынықтырыңыз. Ескерту: биік тор астына металл астауша қоймаңыз

Румяная корочка (Нұрлы қыртыс)

Төмендегі мысалда біз Сізге Балық сұрпы етін қалай әзірлеу керектігін көрсетеміз.



Румяная корочка (Нұрлы қыртыс)

Сізге өзіңіз сүйсіне жейтін тағамдардың көбін оңай әзірлеу мүмкіндігін береді. Ол үшін тағам түрі мен оның салмағын таңдасаңыз болғаны.

Тағам	Румяная корочка (Нұрлы қыртыс) түймесін басу
Балық сұрпы еті	1 рет
Қуырылған картоп	2 рет
Тауық төс еті	3 рет

Стоп/Сброс (Тоқтату/Нольдеу) түймесін басыңыз.

Румяная корочка (Нұрлы қыртыс) түймесін бір рет басыңыз
(Дисплей «Рыбное филе»
«Балық сұрпы еті»
көрсетілгенше)

Установка (Баптау) тұтқасын дисплейде «0,6»
көрсетілгенше бұраңыз

Старт (Бастау) түймесін басыңыз.

Функция	Дәреже	Салмағы	Ыдыс	Өнім температурасы	Нұсқаулар
Русский повар (Орыс аспазшысы)	Балық сұрпы еті	0.2-0,8 кг	Металл астау биік тор	Суытылған	<ol style="list-style-type: none"> 1. Балық сұрпы етін биік тордағы металл астаушаға қойыңыз. Балық сұрпы етін өсімдік майымен майлаңыз. 2. Мәзірді таңдап, салмағын белгілеңіз. СТАРТ (Бастау) түймесін басыңыз. 3. Белгіден кейін есігін ашып, тағамды аударыңыз. Пісіруді жалғастырыңыз. 4. Пісіріп болғаннан кейін пештен алып, 1-2 минут тынықтырыңыз.
	Қуырылған картоп	0.2-0,4 кг	Металл астау биік тор	Мұздатылған	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ең жақсы нәтиже үшін мұздатылған картопты бір қабатпен жайып, пісіріңіз. 2. Өнімді биік тордағы металл астаушаға жайыңыз. 3. Мәзірді таңдап, салмағын белгілеңіз. СТАРТ (Бастау) түймесін басыңыз. 4. Белгіден кейін есігін ашып, тағамды аударыңыз. Пісіруді жалғастырыңыз. 5. Пісіріп болғаннан кейін пештен алып, 1-2 минут тынықтырыңыз.
	Тауық төс еті	0.2-0,8 кг	Металл астау биік тор	Суытылған	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тауық төс етін тордағы металл астаушаға қойыңыз. Тауық төс етін өсімдік майымен майлаңыз. 2. Мәзірді таңдап, салмағын белгілеңіз. СТАРТ (Бастау) түймесін басыңыз. 3. Белгіден кейін есігін ашып, тағамды аударыңыз. Пісіруді жалғастырыңыз. 4. Пісіріп болғаннан кейін пештен алып, 1-2 минут тынықтырыңыз.

Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқамалар

Мұқият оқып шығып, болашақта қайталай
қарап жүру үшін сақтап қойыңыз

ЕСКЕРТУ

Әрдайым астың әзірлену уақытын дұрыс қойғаныңызды тексеріп жүріңіз, себебі тым ұзақ әзірлеу тағамның ӨРТЕНІП, ПЕШТІҢ ЗАҚЫМДАНУЫНА әкеп соғуы мүмкін

1. Пештің есікшесін, басқару панелін, блоктаушы түйіспелерін немесе кез келген өзге бөліктерін өз бетіңізбен реттеуге немесе жөндеуге тырыспаңыз.
2. Пеш бос кезінде оны қоспаңыз. Пеш қолданыста болмаған кезде оған су құйылған стакан қою ұсынылады. Егер Сіз абайсызда пешті қосатын болсаңыз, су бүкіл микротолқынды энергияны қауіпсіз сіңіріп алады.
3. Микротолқынды пештің ішінде күйіп, өртенуі мүмкін киімді кептірмеңіз.
4. Аспазшылар кітабында тағамды нақты сондай әдіспен әзірлеу тәсілі сипатталған жағдайлардан өзге жағдайларда асты қағаз орамдарға орап әзірлеменіз.
5. Асты әзірлеу барысында қағаз орамдары ретінде газеттерді пайдаланбаңыз.
6. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол тым қызып кетіп, күюі мүмкін. Метал әрлеуі (мысалы, алтын немесе күміс) қыш ыдысты да пайдаланбаңыз. Өнім салынған пакеттердің сым бауларын әрдайым шешіп, алып тастап отырыңыз. Металл бұйымдар пештің күрделі зақымдануының себебі болуы ықтимал электр доғасының туындауына әкеп соғады.
7. Есікше мен пештің алдыңғы беттерінің арасына бөгде заттардың (ас үй сүлгісі, қағаз байлық немесе кез келген өзге) қалып қоюына жол бермеңіз. Ол микротолқынды энергияның сыртқа шығып кетуіне әкеп соғуы мүмкін.
8. Өңделген қайтарма шикізаттан өндірілген қағазды пайдаланбаңыз, себебі онда болуы мүмкін қоспалар ас әзірлеу барысында ұшқындау және/немесе өртену себебі болуы ықтимал.
9. Аз мөлшерлі тағамдады әзірлеу немесе ысыту үшін аз уақыт керек. Егер Сіз әдеттегі уақыты бағдарлайтын болсаңыз, таға тым ысып кетіп, күйіп кетуі мүмкін.
10. Пешті абайсызда еденге құлатып алмас үшін, есікшенің алдыңғы беті пеш орналастырған бет шетінен ішке қарай кем дегенде 8 см болуын қамтамасыз етіңіз.
11. Әзірлер алдында қартоптың, алманың және өзгедей ұқсас жемітер мен көкөністердің қабығын шанышқымен тесіңіз.
12. Пеште қабықтағы жұмыртқаны әзірлеменіз. Жұмыртқа ішіндегі қысым көтеріліп, ол атылып кетеді.
13. Пешіңізде фритюрдегі тағамдарды пісіруге тырыспаңыз.
14. Қаптаманың микротолқынды пеште ас әзірлеуге арналу жағдайларынан өзге жағдайларда өнімдерді әзірлеу немесе жібіту алдында олардың платмас қаптамасын алып тастаңыз.
15. Пештің есікшесі немесе есікшенің тығыздауыштары жарамсыз күйде болса, оны маман жөндегенше оны пайдалануға болмайды.
16. Егер Сіз пештен түтін шыққанын байқасаңыз, оның есікшесін ашпай, оны өшіріңіз немесе ажыратқышты желілік ұядан ажыратыңыз, сонда жалын ауаның жетіспеушілігінен өздігінен өшеді.
17. Тағамдар пластмассадан, қағаздан немесе өзгедей жанғыш материалдан жасалған бір реттік ыдыстың ішінде әзірленгенде немесе ысытылғанда, пешті назарсыз қалдырмай, ыдыстың күйін бақылап отыру үшін жиірек тексеріп отырыңыз.
18. Балаларға пешті пайдалануға рұқсатты тек өзіңіз оны қауіпсіз пайдалануын үйретіп, оны дұрыс пайдаланбау қауіптілігін түсіндіргеннен кейін ғана беріңіз.
19. Сұйықтықтар немесе өзгедей өнімдер ысыту барысында қопарылу қаупіне байланысты тұйық ыдыстарда ысытылмаулары тиіс.
20. Пештің есікшесі немесе есікшенің тығыздауыштары жарамсыз күйде болса, оны маман жөндегенше оны пайдалануға болмайды.
21. Өзіңіз тағамды ысытып немесе пісіріп отырған ыдыстың микротолқынды пеште пайдалануға арналғандығына көз жеткізіңіз.
22. Тағамды гриль, русский повар немесе румяная корочка режимдерінде әзірлеу барысында пеш есігі, камераның іші, керем жарактар және ыдыс қатты қызады. Ол заттарға тиіскенде жылуды оқшаулаушы қолқаптарды немесе ұстағыштарды пайдаланыңыз. Пеш пен керем-жарактарды тазалау, ыдысты жуу барысында олардың суығандығына көз жеткізіңіз.

Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқамалар

Мұқият оқып шығып, болашақта қайталай қарап жүру үшін

сақтап қойыңыз

26. Егер Сіз тамақты пластмассалық немесе қағаз ыдыста ысытып отырсаңыз, пешті қадағалап отырыңыз, себебі ыдыстың тұтану қаупі бар.
24. Пеш ішінде сусындарды ысыту қатты қайнау себебі болуы мүмкін, сондықтан да ыдыстарды пайдаланғанда абай болыңыз.
25. Тамақтандыру бөтелкелері мен балалар тамағы салынған ыдыстардың ішіндегісін араластыру немесе сілкілеу, ал тамақтың температурасын балаға берерден бұрын - күйіп қалуды болдырмас үшін тексеріп отыру қажет.
26. Қабығы аршылмаған жұмыртқа мен бүйіндей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште ысытуға болмайды, себебі олар ысытуды аяқтағанна кейін де қопарылуы мүмкін.
27. Ескіше тығыздағыштарын, камераны және аралық бөлшектерді тазарту бойынша нұсқаумалар..
28. Тамақ қалдықтарын тазартып, пешті үнемі таза ұстау қажет.
29. Пешті лас ұстау қызмет ету мерзіміне кері әсер етуі және қауіпті жағдай тудыруы мүмкін сыртқы қабатының зақымдануына әкеп соғуы мүмкін.
30. Тек осы пешке ғана арналған температура өлшегішті ғана пайдаланыңыз (температура өлшегішті пайдалану мүмкіндігі бар аспап үшін)

31. Қыздыру элементтері орнатылған болса, пайдалану барысында пеш қатты ысып кетеді. Пеш ішіндегі қыздыру элементтеріне тиіменіз.
32. Пеш қараусыз жас балалар мен мүгедектердің пайдалануына арналмаған.
33. Құралдың жұмысы кезінде қол жететін үстемелердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Құралдың жұмысы кезінде есігі немесе сыртқы үстемесі қызуы мүмкін. Құралды қолданған кезде үстемесі қызуы мүмкін.

Ескерту: Егер есікше немесе оның тығыздаушы бөліктері зақымдалған болса, ондай пешті пайдалануға болмайды және әрі қарай пайдалануға тек пешті білікті маман жөндегеннен кейін ғана рұқсат етіледі.

Ескерту: Білікті маманмен жүзеге асырылмайтын, электрмагниттік сәуле шашудан қорғайтын қалқандарын шешуді қажет ететін күту немесе жөндеу қауіпті.

Ескерту: Кварц қыздырғыш немесе қыш табақ зақымдалған болса, оларды білікті маман жөндемейінше пайдалануға болмайды

Ескерту: Өнімдерді жабық ыдыстарда ысытуға рұқсат етілмейді, себебі олар қопарылуы мүмкін.

Ескерту: Баларға пешті пайдалануға рұқсатты тек өзіңіз оны қауіпсіз пайдалануын үйретіп, олар оны дұрыс пайдаланбау қауіптілігін түсінгеннен кейін ғана беріңіз.

Микротолқынды пештерге

арналған ыдыс

Микротолқынды пешіңізде металл ыдысты немесе металлды өрлеуі бар ыдысты ешқашан пайдаланбаңыз.

Микротолқындар металлдан өте алмайды. Олар пеш ішіндегі кез келген металл бетен шағылысып, табиғаты найзағайға ұқсас электр доғасын туғызады.

Термотурақты металл емес ыдыстың көбі микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады. Дегенмен, кейбір материалдардың құрамында оны микротолқынды пеш үшін жарамсыз қылатын қоспалар болуы мүмкін. Егер Сіз қандай да бір нақты ыдыстың жарамдылығында күмәндіратын болсаңыз, ол ыдыстың микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамдылығын теерудің қарапайым әдісі бар.

Күмән туғызып отырған ыдыстың бір бөлшегін пеш ішіне бір стакан судың жанына қойыңыз. ЖОҒАРЫ қуаттағы микротолқындар режимін 1 минутқа қосыңыз. Егер су ысыса, ал ыдыс сипағанға суық болып қала беретін болса, ол микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз дегенді білдіреді. Дегенмен, су температурасы өзгермесе, ал ыдыс жылыса, ол микротолқындарды сіңіріп алатындығын және микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамсыз болып табылатындығын білдіреді. Ас үйіңізде микротолқынды пеште ас әзірлеуге жарамды ыдыс болуы мүмкін. Төменде келтірілген тізімді оқып шықсаңыз болғаны.

Ас тарелкалары

Ас үй ыдысының көптеген түрі микротолқынды пеште пайдалануға жарамды. Күмәнданған жағдайда ыдысты өндірушіеің құжатамасын оқыңыз немесе микротолқынды пеште пайдалануға жарамдылығын тексеріңіз.

Шыны ыдыс

Термоберік шыны ыдысты микротолқынды пеште қауіпсіз пайдалануға болады. Ол шынықтырылған шыныдан жасалған ас үй ыдысының барлығына қатысты. Дегенмен, бокалдар мен шарап стакандары сияқты нәзік шынылы ыдысты пайдаланбаңыз, себебі олар асты ысытқанда жарылып кетуі мүмкін.

Азықты сақтауға арналған пластмассалық ыдыс

Олар асты тез ысыту үшін пайдаланыла алады. Дегенмен, олар ұзақ уақыт барысында ас әзірлеу үшін пайдаланылмаулары тиіс, себебі ыстық тағам нәтижесінде олардың деформациялануына немесе балкуына әкеп соғуы мүмкін.

Қағаз

Қағаз тарелкалары мен ыдыстар әзірлеу уақыты қысқа және тағамда ылғал мен май аз болу шартымен микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады. Қағаз сүлгілер де өнімдерді орау және бекон сияқты майлы тағамдар әзірленетін пісіру астауларына төсеу үшін өте ыңғайлы. Тек боялған қағазды пайдаланбаңыз, себебі бояу тамаққа өтіп кетуі мүмкін. Кейбір қайтарма шикізаттан өндірілген қағаз бұйымдардың құрамында электр доғасының тууына немесе тұтануына әкеп соғуы мүмкін қоспалар болуы ықтимал.

Тағамдық пластмассадан өндірілген пакеттер

Ол ас әзірлеуге арналу шартымен микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады. Дегенмен, міндетті түрде пакетті тіліп, тесіңіз, себебі бу пакет ішінен шыға алуы тиіс. Балкып, жыртылып кетуіне баыланысты, микротолқынды пешіңізде ас әзірлеу үшін жай пластик пакеттерін пайдаланыңыз.

Микротолқынды пештерге арналаған пластмассалық ас үй ыдысы

Микротолқынды пештерге арналаған түрлі пішіндегі және өлшемдегі ыдыстар сатылады. Көбінесе Сіз жаңа ыдысты сатып алмай, өзіңізде бар ыдысты пайдалана аласыз.

Фаянс, қыш ыдыс және керамика

Ол материалдардан өндірілген ыдыстар микротолқынды пеште пайдалануға толықтай жарамды. Дегенмен, сенімді болу үшін, аталмыш әдіспен тексеріп алғаныңыз жөн.

ЕСКЕРТУ

Құрамында қорғасын немесе темір жоғары дәрежеде болатын ыдыс түрлері микротолқынды пеште пайдалануға жарамды.

Ыдысты микротолқынды пеште пайдалануға болатынына көміл сенімде болу үшін Сізге оны сынау керек.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдалана отырып әзірлеу

Әзірлеу процесін қадағалап отырыңыз.

Аспазшы кітабындағы рецептер мұқият әзірленген, дегенмен, Сіздің оларды сәтті әзірлеуіңіз оны әзірлеу барысын қадағалап отыруыңызға байланысты. Әзірлік барысында тағамдарыңызды әрдайым қадағалап отырыңыз. Пешіңізге асты әзірлеу барысында автоматты түрде қосылатын ішкі жарықтандыргыш орнатылған, соның арқасында Сіз пештің ішіндегі астың әзірленуін қарап отыра аласыз. Рецепттерде көрсетілген асты көтеріп қою, араластыру және т.б. минималды қажет етілетін әрекеттер деп танылулары тиіс. Егер Сіз астың пісуі бір келкі емес деп есептесеңіз, өзіңіздің ойыңызша дұрыс болатын әрекеттерді жүзеге асырыңыз.

Астың пісу уақытына өсер ететін жайттар.

Тағамның пісу уақыты көп жайттарға тәуелді. Қолданылған құрам бөліктерінің температурасы пісу уақытына өте көп өсер етеді. Мысалы, жаңа ғана тоназытқыштан алынған май, сүт және жұмыртқадан әзірленген пирог сондай, бірақ бөлме температурасындағы өнімдерден қарағанына әлдеқайда көбірек уақыт піседі. Осы нұсқамада келтірілген тағам рецептерінің бәрінде пісу уақыттарының шектері көрсетілген. Жалпы айтқанда, егер Сіз тағамды рецептте көрсетілген уақыттың ең аз мөлшері барысында әзірлегенде ол аяғына дейін пісе қоймағанын, ал кейбір кездерде өзіңіздің қалаған күйіңізге дейін жеткізу үшін ең көп деп көрсетілген уақыттан асуға тура келетінін байқайсыз. Бұл аспазшы кітабында қолданылған негізгі қағида әзірлеу уақытын көрсетуде консервативті көзқарастарды пайдалануда. Өйткені, тағам күйіп кетсе, ол түзетілмес жайт болып табылмайды ма.

Кейбір рецептерде, әсіресе, нан, пирог және бықтырмалы кремді әзірлеу рецептерінде, тағамды пештен шала піскен күйінде алу ұсынылады. Ол қате емес. Тағамды алып қойса, әсіресе үстің қымтап, тағамның сыртқы қабықтарының жылуы біртіндеп ішке қарай өтіп, тағам пештен шығарылғанның өзінде пісуін жалғастырады. Егер тағам толықтай піскенше пеш ішінде қалдырылатын болса, сыртқы қабаты қурап, күйіп кетуі мүмкін. Сіз біртіндеп тағамдарды әзірлеу және алып қою уақытын анықтауда нағыз шеберге айналасыз.

Өнімдердің тығыздығы

Торт немесе нан сияқты жеңіл, борпылдақ тағамдар ростбиф, ет сияқты ауыр, тығыз тағамдарға қарағанда ұзағырақ піседі. Борпылдақ тағамдарды әзірлеу барысында Сіз олардың қыртыстарының тым қурап немесе сынғыш болып кетпеуін қадағалап отыруыңыз керек.

Тағамның биіктігі

Қалың тағамдардың, әсіресе ростбифтің үстіңгі бөлігі астыңғысына қарағанда тезірек піседі. Соған байланысты тым қалың тағамдарды әзірлеу барысында аударып отыру, кей кездерде бірнеше рет аудару ұсынылады.

Өнімдердің құрамындағы ылғал

Микротолқындар тудыратын жылу ылғалды буландыру үрдісіне ие болғандықтан, қуырдақ еті мен көкөністердің кейбір түрлері сияқты салыстырмалы түрдегі құрғақтау өнімдерге әзірлеу алдында су бүрку немесе буды шығармау үшін орап қою қажет.

Өнімдердегі сүйек пен май мөлшері

Сүйектер жылу өткізіп, май етке қарағанда тезірек піседі. Сол себепті, еттің сүйекті немесе майлы кесектерін әзірлеу барысында еттің біркелкі емес пісіп қалмауын немесе тым пісіп кетпеуін болдырмай, қадағалап отыру қажет.

Өнім мөлшері

Микротолқынды пешіңіздегі микротолқындардың мөлшері пісірілетін өнім мөлшеріне тәуелсіз және өзгеріссіз. Сол себепті, пешіңізге өнімді көп салған сайын олар ұзағырақ піседі. Салмағы рцк/лпте көрсетілген салмақтан екі есе аз тағамды әзірлеу кезінде уақыты кем дегенде үштен біріне қысқартуды ұмытпаңыз.

Өнім пішіні

Микротолқындар өнімге мөлшермен 2 см тереңдікке ғана өнеді; Қалың тағамның ішкі бөлімі сыртта тұған жылу ішке ену нәтижесінде піседі. Өнімнің сыртқы бөлігі ғана микротолқындар энергиясы салдарынан пісіп, ішкі жағы жылу өткізгіштік нәтижесінде піседі. Осыдан шығатын қорытынды - әзірлеу үшін қолдануы мүмкін ең сәтсіз пішін болып қалың шаршы табылады. Қырлары пісіп қойған кезде ортасы қызып та үлгермейді. Микротолқынды пеште ең жақсы әзірленетін тағамдар Р жұқа дөңгелек және сақина пішіндегілер.

Жауып қою

Қақпақ жылу мен буды ұстап қалып, нәтижесінде тағам тезірек піседі. Жауып қою үшін қақпақты немесе бу қысымымен жұртылып кетпес үшін бір шеті қайырылатын қымтаушы үлдірді пайдаланыңыз.

Нұрландыру

15 минут немесе одан сәл ұзағырақ әзірленетін ет пен құс еті өздерінің құрамындағы май есебінен сәл нұрланады. Одан тезірек пісетін тағамдарға вустершир соусы, соя соусы немесе барбекю соусы сияқты нұрландырушы соустарды жағуға болады, соның салдарынан тағам көркейе түседі. Тағамдарға соустың мардымсыз мөлшері қосылатындықтан тағамның бастапқы хош иісі бұзылмайды.

Май өткізбейтін қағазға орау

Май өткізбейтін қағаз май шашырауын болдырмай, тағамға көбірек жылуды ұстап қалуға көмектеседі. Бірақ ол тағамды қақпақ немесе қымтаушы үлдір сияқты тығыз жаппайтындықтан, ол тағамға аздап құрғау мүмкіндігін береді.

Орналастыру және арасын ашу

Піскен картоп, қалыптағы кекстар, төбеташарлар сияқты даналап саналатын тағамдар оларды микротолқынды пеш ішінен бір-бірінен алшақ, әсіресе дөңгелекті отырып орналастырса, біркелкі қызатын болады. Өнімді ешқашан бірінің үстіне бірін қоймаңыз.

Өнімдердің сипаттамалары және

микротолқынды энергияны пайдалана отырып әзірлеу

Араластыру

Араластыру микротолқынды пеште ас әзірлеу барысында ең маңызды әдістердің бірі болып табылады. Әдетте ас әзірлеу барысында араластыруды құрам бөліктерін араластыру мақсатымен жүзеге асырады. Ал микротолқындырадіо көмегімен ас пісіру кезінде тағам жылуды қайта бөлу және жаю мақсатымен жүзеге асырылады. Тамақты әрдайым шетінен ішіне қарай араластырыңыз, себебі шеттері ең бірінші болып ысыды.

Аудару

Ірі кесекті ет пен бүтіндей тауық сияқты үлкен, қалың тағамдарды асты мен үсті бір қалыпты пісу үшін аударып отыру қажет. Сонымен қатар кесек тауық еті мен соқпалы котлеттерді аударып отыру ұсынылады.

Қалың порцияларды сыртта орналастыру

Микротолқындырадіо тағамның сыртқы бөліктеріне "тартылатындықтан", еттің, құсыт немесе балықтың ірі кесектерін өздері әзірленіп жатқан ыдыстың шетіне қарай орналастырған жөн. Бұл жағдайда порцияның ірі кесектері бір қалыпты әзірленетін болады.

Қалқалау

Шаршы немесе тік бұрышты тағамдардың шеттері мен бұрыштарының күйіп кетуін болдырмау үшін оларды кейде микротолқындырадіо қалқалап тұратын алюминий фольгасымен жауып қояды. Ешқашан тым көп фольганы пайдаланбаңыз және фольга тағамға мұқият жабылғанын қадағалап отырыңыз, болмаған жағдайда электр доғасы пайда болуы мүмкін.

Көтеріп қою

Қалың және тығыз тағамдар микротолқындырадіо асты мен ортасына өту үшін көтерілуі мүмкін.

Төсу

Қабығы, қыртысы немесе мембранасы бар өнімдер әзірлеу алдында тесіп қоймасаңыз, қопарылуы мүмкін. Ондай өнімдерге жұмыртқаның ақуызы мен сарысы, моллюсктер мен айқұлақтар және кейбір көкөністер мен жемістер жатады.

Әзірлігін төксеру

Микротолқындырадіо өнімдердің пісуінің тездігі соншалық, оларды жиі тексеріп отыру қажет. Кейбір тағамдарды пеште толықтай піскенше қалдырып отырады, бірақ тағамдардың көбі, соның ішінде ет пен құстан жасалған көптеген тағамдар пештен шала піскен күйінде шығарылып, алып қою кезінде пісуін күтеді. Алып қойған кезде тағамның ішкі температурасы 30С тан 80С дейін көтеріледі.

Алып қою уақыты

Тағамдарды жиі микротолқындырадіо пештен алғаннан кейін 3 миунттан 10 минутқа дейінгі уақытқа алып қояды. Әдетте тағам сырт жағында аздап кебуі қажет етіледі (мысалы, кейбір пирогтар мен бисквиттер) жағдайлардан өзге жағдайларда тағамды жылуын сақтау үшін жылылап жауып қояды. Алып қою тағамның өбден пісу және оның хош иістерінің араласып, күш жиюына көмектеседі.

Пешіңізді тазалау

1 Пештің ішкі беттерін таза ұстау

Тағам тамшылары немесе төгілген сұйықтықтар пеш қабырғаларына жабысып, есікшесінің ішкі жағы мен тығыздағыштарына қонады. Ең дұрысы - оларды бірден ылған шүберекпен сүртіп алу. Тағам тамшылары мен ұнтақтары микротолқынды энергияны сіңіріп алып, пісу уақытын ұзартады. Ылған шүберек көмегімен пештің есікшесі мен тығыздаушы бөліктерінің расына тұрып қалған барлық қалдықтар мен тамшыларды сүртіп алыңыз. Ол жерлерді есікшенің тығыз жабылуын қамтамасыз ету үшін өсіресе мұқият тазарту қажет. Ішкі беттердегі май тамшыларын сабындалған шүберекпен сүртіп, одан кейін шайып, кептіріп алыңыз. Таққыл тазарту құралдарын немесе егеуші қасиетке ие ташартқыш заттарды пайдаланбаңыз. Шыны астауды қолмен немесе ыдыс жуғыш машинасында жууға болады.

2 Пештің сыртқы беттерін тазалыққа ұстаңыз

Сыртқы беттерді жұмсақ сабын мен жылы су көмегімен тазартып отырыңыз, одан кейін сабынды шайып, жұмсақ сүлгімен кептіре сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерінің зақымдануын болдырмау үшін Басқару панелін тазарту үшін пештің абайсызда қосылып кетуін болдырмау үшін, есікшесін ашып қойыңыз да, панельді ылғалды шүберекпен сүртіңіз, одан кейін оны дереу құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Тазартып болған соң Стоп/Сброс түймесін басыңыз.

3 Егер периметр бойынша пештің ішінде немесе сыртында бу қонып қалса, панельдерді жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Ондай қонып қалу микротолқындырадіо пеш жоғары ылғалдылық жағдайында пайда болуы мүмкін және пештің дұрыс істемеуінің көрсеткіші болып табылмайды.

4 Есікше мен есікшенің тығыздауыштары тазалыққа ұсталулары тиіс. Тазарту үшін тек жұмсақ сабын мен жылы суды пайдаланыңыз, одан кейін сабынды шайып, мұқият құрғақтап сүртіңіз. ТАЗАРТҚЫШ ҰНТАҚТАР, МЕТАЛЛ ЖӨКЕ ЖӘНЕ ПЛАСТМАССАЛЫ ҚЫРҒЫШТАР СИЯҚТЫ ГЕУШІ МАТЕРИАЛДАРДЫ ЕШҚАШАН ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. Металл беттерді жиірек ылғалды шүберекпен сүртіп отырса, тазалыққа ұстау оңайға түседі.

5 Қыш табақты таза ұстау қажет. Оны жуу құралдарымен тек суығаннан кейін жууға болады, одан кейін оны шайып, құрғатып сүрту керек. Тор мен металл астаушаны жуу құралдарымен жуу керек. Тығыздаушының жуу құралдарының қайраушы заттарымен зақымдалмағандығын қамтамасыз етіңіз.

Әсіресе жиі туындайтын сауалдардың жауаптары

С. Пеш камерасының шамы неге жанбайды?

Ж. Оның бірнеше себебі болуы мүмкін:

Пештің шамы күйіп кетті.

Пеш есікшесі жабылмады.

В. Пеш есікшесіндегі қарау терезесі микротолқынды энергияны өткізеді ме?

О. Терезені қалғалаушы экран тесіктері жарықты өткізіп, микротолқынды энергияны ұстап қалатындай етіп жасалған.

С. Басқару панеліндегі түймені басқанда дыбыс белгісі неге беріледі?

Ж. Дыбыстық белгі Сіздің басқарушы белгіңіз пеш жадына енгізілгенін көрсетеді.

С. Бос кезінде қосатын болса микротолқынды пеш зақымдалады ма?

Ж. Иә. Ол бос кезде және шыны астауы онатылмағанда оны ешқашан қоспаңыз.

С. Жұмыртқалар кейде неге “атылып” кетеді?

Ж. Жұмыртқаны пісіргенде, қуырғанда немесе пащот жұмыртқасын әзірлегенде жұмыртқа сарысының мембранасының астында бу қысымы көтерілу себепті ЗатылыпИ кетуі мүмкін. Оны болдырмас үшін, жұмыртқаны пісірер алдында сарысын тессеніз болады. Ешқашан жарылмаған жұмыртқаны пісірмеңіз.

С. Пеште әзірлегеннен кейін тағамды біраз уақытқа алып қою нәменеге ұсынылады?

Ж. Микротолқындарды пайдалана отырып ас әзірлеу аяқталғаннан кейін ол Залып қоюИ барысында пісіп жетілуін жалғастырады. Алып қою уақыты астың толық деңгейде пісу мүмкіндігін береді. Алып қою уақытының ұзақтығы тағам тығыздығына байланысты.

С. Микротолқынды пеште борпылдақ жүгеріні әзірлеуге бола ма?

Ж. Иә, төменде сипатталған екі жолдың бірімен.

- 1 Микроолқынды пешке арнап жасалған борпылдақ жүгеріні әзірлеу үшін қолданылатын арнайы ыдыс көмегімен.
- 2 Сатылатын, микротолқынды пешке арналған борпылдақ жүгері қаптамасын пайдалана отырып. Бұл жағдайда қаптамада әзірлеу ұзақтығы мен қолданылатын қуат деңгейі көрсетіледі.

ӨНДІРУШІМЕН КЕЛТІРІЛГЕН ӨНІМДІ ӘЗІРЛЕУ НҰСҚАМАЛАРЫН НАҚТЫ ОРЫНДАП ОТЫРЫҢЫЗ. БОРПЫЛДАҚ ЖҮГЕРІНІ ӘЗІРЛЕУ БАРЫСЫНДА ПЕШТІ НАЗАРСЫЗ ҚАЛДЫРМАҢЫЗ. ЕГЕР ЖҮГЕРІ ҚАПТАМАДА КӨРСЕТІЛГЕН УАҚЫТ ІШІНДЕ БОРПЫЛДАҚ БОЛМАСА, ӘЗІЛЕУДІ ТОҚТАТЫҢЫ - ЖҮГЕРІ ӨРЕТЕНЕ БАСТАУЫ МҮМКІН.

ЕСКЕРТУ

БОРПЫЛДАҚ ЖҮГЕРІНІ ӘЗІРЛЕУ ҮШІН ЕШҚАШАН ОРАМ ҚАҒАЗЫН ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ, ІСІНБЕЙ ҚАЛҒАН ЖҮЙГЕРІ ДІНДЕРІН ҚАЙТА ӘЗІРЛЕУГЕ ТЫРЫСПАҢЫЗ.

С. Неге пешім микротолқынды пешке арналған аспазшы кітабында көрсетілген уақыттай тез әзірлемейді ?

Ж. Көрсетілген нұсқауларды нақты орындағаныңызға көз жеткізіп, әзірлеу уақытының өзгеруіне не себеп болуы мүмкін екенін білу үшін аспазшы кітабыңызды қайта қарап шығыңыз. Аспазшы кітабында көрсетілген пісу уақыты мен қуат деңгейлері тым қуырып жібері мен күйіп кетуді - тағамдарды микротолқынды пеште әзірлеуді үйрену барысында жиі туындайтын қиыншылықтарды болдырмау мақсатымен ұсынылған. Тағамның мөлшерінің, пішінінің, салмағы мен қалыңдығының ауытқулары пісу уақытының үзару себебі болуы мүмкін. Тағамды дұрыс әзірлеу үшін Әдеттегі ас үй плитасын пайдаланғандай, аспазшы кітабының нұсқауларын өзіңіздің ақыл-парасатыңызбен және тәжірибеңізбен толықтырып отырыңыз..

Желілік жалғастырғышты жалғау жөніндегі ақпарат/ Техникалық сипаттамалары

Ескерту

Бұл өнім жермеленуі тиіс

Желілік жалғастырғыштағы сымдар келесі кодқа сәйкес түстерге ие:

КӨК ~ Бейтарап

ҚОҢЫР ~ Кернеу астында

САРЫ және ЖАСЫЛ ~ Жерме

Бұл түстер ажыратқышыңыздағы түсті белгілерге сәйкес келмеу ықтималдылығына байланысты, келесі әрекеттерді жүзеге асырыңыз:

КӨК түсті сым ажыратпаның N әрпімен белгіленген немесе

ҚАРА түсті түйіспесіне жалғануы тиіс.

ҚОҢЫР түсті сым ажыратпаның L әрпімен белгіленген немесе

ҚЫЗЫЛ түсті түйіспесіне жалғануы тиіс.

САРЫ және ЖАСЫЛ түсті сым E әрпімен немесе “ \perp ”

белгісімен таңбаланған жермелеуші түйіспеге жалғануы тиіс.

Бұйымның желілік сымы зақымдалған болса, қауіпсіздік мақсаттарында оны тек өндіруші-фирманың өкілі, оның қызмет көрсету жөніндегі агенті немесе сәйкес біліктілігі бар тұлға ғана ауыстыруы тиіс.

Техникалық сипаттамалары

		MF6588PRFR/MF6588PRFW/MF6588PRFB MF6587RFS/MF6587RFR/MF6587RFW
Қорек көзі	230 В / 50 Гц	
Шығардағы қуаты	850 Вт (IEC60705 стандарты бойынша)	
Микротолқындар жиілігі	2450 МГц	
Өлшемдері	510 мм (Е) x 300 мм (Б) x 445 мм (Т)	
Тұтын атын қуаты	Микротолқындар	1250 Вт
	Гриль	1150 Вт
	Құрамдас	2350 Вт

ЕСКЕРТУ

Дене, сезім не ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауапкершілік көтеретін адам осы құрылғыны пайдалануға қатысты оларды қадағаламаса немесе нұсқау бермесе, бұл құрылғыны олардың қолдануына болмайды.



ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З ГРИЛЕМ

ПЕРШНІЖ КОРИСТУВАТИСЬ ВАШОЮ ПІЧЧЮ, БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦЕЙ ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА.

MF6588PRFR / MF6588PRFW / MF6588PRFB / MF6587RFS / MF6587RFR / MF6587RFW

УКРАЇНСЬКА

Застереження

Заходи безпеки для запобігання можливого надмірного впливу мікрохвильової енергії

Завдяки вбудованим у дверцята печі блокувальним контактам, Ви не можете увімкнути піч за відкритих дверей. Блокування дверцят забезпечує автоматичне вимкнення будь – якого режиму готування їжі при відкриванні дверцят.

Важливо не ушкодити блокувальні контакти.

Не вставляйте будь-яких предметів між дверцятами та передньою панеллю та не дозволяйте залишкам їжі або осадам миючих засобів накопичуватись на ущільнювачах.

Не користуйтеся несправною пічкою. Особливо важливо щоб дверцята надійно зачинялись та щоб не були пошкоджені:(1) дверцята(погнуті), (2)петлі й засуви (зламані або послаблені), (3) ущільнювачі дверцят та поверхні ущільнювача.

Піч потрібно налаштовувати або ремонтувати скориставшись допомогою тільки кваліфікованого спеціаліста з мікрохвильового обладнання.

Попередження

Будь ласка, завжди перевіряйте чи вірно ви встановили час приготування їжі, тому що дуже довге готування може призвести до займання їжі та, як наслідок, ушкодження печі.

При нагріванні у вашій мікрохвильовій печі рідини, наприклад ,супів, соусів і напоїв ,може відбутися перегрів рідини вище крапки кипіння без утворення видимих пухирців пару. Це може призвести до несподіваного скипання перегрітої рідини. Щоб уникнути такої можливості, необхідно дотримуватись наступних правил:

1. Уникайте використання циліндричного посуду з вузьким горлечком.
2. Не перегрівайте рідину.
3. Перемішайте рідину перед тим, як ставити посуд в піч та потім знову перемішайте її після половини часу підігріву.
4. Закінчивши підігрівання дайте посуду постояти в печі якийсь час, потім обережно знову перемішайте рідину або потрясіть посуд й перевірте температуру рідини перед її вживанням, щоб уникнути опіків (особливо це стосується і баночок з дитячим харчуванням.)

Попередження

Завжди давайте їжі постояти після її готування з використанням мікрохвильової енергії та перевіряйте температуру їжі перед уживанням. В особливості це відноситься до вмісту пляшок і баночок з дитячим харчуванням.



Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі являють собою форму енергії, аналогічну електромагнітним хвилям, використаним у радіо й телевізійному мовленні й звичайному денному світлі. Зазвичай електромагнітні хвилі розповсюджуються назовні через атмосферу й зникають в просторі без сліду. Однак, у мікрохвильових печах є магнетрон, що сконструйований, таким чином, щоб можна було використати енергію, що втримується в мікрохвилях. Електрика, що підводиться до магнетрона, використовується для генерації мікрохвильової енергії.

Мікрохвилі не можуть проникати крізь металеві стінки печі, але вони можуть проникати через такі матеріали, як скло, порцеляна й папір – матеріали, з яких робиться посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.

Мікрохвилі не нагрівають посуд, хоча посуд, у якому готується їжа, зрештою, нагрівається від тепла, що генерується в їжі.

Дуже безпечний пристрій

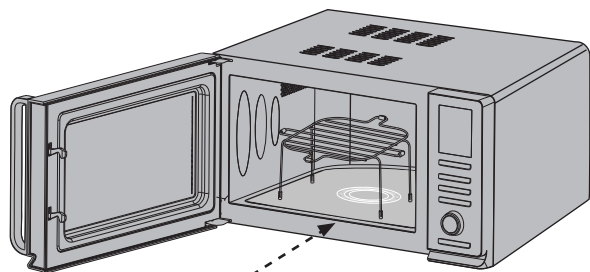
Ваша мікрохвильова піч являє собою одну з найбезпечніших різновидів побутової техніки. Як тільки дверцята відкриваються, піч автоматично перестає генерувати мікрохвилі. При проникненні в їжу, мікрохвильова енергія повністю перетворюється у тепло, при цьому не залишається ніякої “залишкової” енергії, що може зашкодити вам при вживанні їжі.

Застереження	62
Зміст	63
Розпакування й установка печі	64~65
Установка годинника	66
Блокування від дітей	67
Готування з використанням мікрохвильової енергії	68
Рівні мікрохвильової потужності	69
Швидкий старт	70
Збільшення й зменшення часу приготування	71
Приготування в режимі гриля	72
Комбінований режим готування	73
Автоматичне розморожування продуктів	74~75
Авто гриля	76~77
Російський кухар	78~81
Рум'яна скоринка	82~83
Важливі інструкції з безпеки	84~85
Посуд для мікрохвильової печі	86
Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії	87~88
Відповіді на найчастіші питання	89
Інформація про монтаж мережної вилки/Технічні характеристики	90

Розпакування й установка печі

Дотримуючись базових інструкцій, наведених на двох сторінках, ви зможете швидко встановити піч і перевірити її працездатність. Будь ласка, зверніть особливу увагу на вказівки про місце установки печі. При розпакуванні печі, переконайтесь, що ви вийняли з неї всі аксесуари і пакувальні матеріали, що поставляються із нею. Переконайтесь, що ваша піч не була ушкоджена при доставці.

1 Розпакуйте вашу піч й установіть її на рівну горизонтальну поверхню.



Внутрі

Будь ласка, помістіть тарілку, стійку до мікрохвильового випромінювання у центр кола.



«Снаружи»
ВИСОКА РЕШІТКА



НИЗЬКА РЕШІТКА

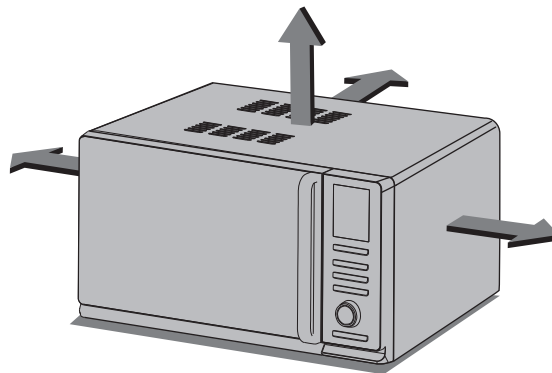


**парова чаша для води
(піддон "рум'яна
скоринка")**

Увага:

Будь ласка, помістіть решітку на керамічну тарілку правильно, згідно з інструкцією, та рухайте її, доки білі ручки доторкнуться до стінок камери. Металічні прuti решітки повинні бути розташовані горизонтально. У той же час не дозволяйте контакту металу решітки з камерою. Решітка повинна розташовуватись на керамічній тарілці, в іншому випадку можливість іскріння не виключена.

2 Установіть піч на рівну горизонтальну поверхню в обраному вами місці на висоті не менш ніж 85 см від підлоги, але забезпечте відстань не менш 30 см зверху та 10 см ззаду печі для достатньої вентиляції. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, встановіть піч так, щоб передній край дверцят розташовувався не менш ніж на 8 см від краю поверхні, на якій установлена піч. Зверху або на бокових стінках печі розташовані вентиляційні отвори. Блокування цих отворів може привести до ушкодження печі.



**НЕ ТРЕБА ВИКОРИСТОВУВАТИ ДАНИЙ ВИРІБ ДЛЯ ГОТУВАННЯ
ЇЖИ В КОМЕРЦІЙНИХ ЦІЛЯХ**

3 Приєднайте вашу мікрохвильову піч до стандартної розетки мережі змінного струму. Переконайтесь, щоб живлення печі здійснювалося від окремого ланцюга. **Якщо ваша піч не працює належним чином, відключіть мережний штепсель від розетки й потім знову вставте штепсель в розетку.**

4 Відкрийте вашу піч, потягнувши за **РУЧКУ ДВЕРЦЯТ**.

5 Налийте в посуд, **безпечний для використання в мікрохвильовій печі**, 300 мл води. Поставте його на **СКЛЯНИЙ ПІДНОС** і закрийте дверцята. Якщо у вас є сумніви що до посуду, який можна використовувати, будь ласка, зверніться до стор.86.



6 Натисніть кнопку **Стоп/Відміна** й потім натисніть кнопку **Старт** один раз, щоб задати час роботи печі, рівний 30 секундам.



7 На **дисплеї** почнеться відлік часу для інтервалу в 30 секунд. Коли він досягає нульової відмітки, лунає звуковий сигнал. Відкрийте дверцята печі й перевірте температуру води. Якщо ваша піч працює нормально, вода повинна бути теплою. **Будьте обережні, коли виймаєте посуд, тому що він може бути гарячим.**



ТЕПЕР ВАША ПІЧ ГОТОВА ДО РОБОТИ

8 Щоб уникнути опіків, потрібно перемішати або збовтати вміст дитячих пляшок і баночок дитячого харчування та перевірити його температуру перед тим, як давати дітям.

Установка ГОДИННИКА

Ви можете встановити годинник так, щоб він працював у 12-годинній або 24-годинній системі. У наведеному нижче прикладі ми покажемо вам, як встановити час 14:35 при роботі годинника в 24-годинній системі. Переконайтеся в тому, що ви вилучили з печі всі пакувальні матеріали.



Коли ви перший раз підключили піч до мережі, або коли після тимчасового відключення в мережі знову з'являється напруга, дисплей буде показувати '0'; вам потрібно буде знову встановити годинник.

Якщо на годиннику (або дисплеї) з'явилися дивного виду символи, вимкніть мережевий шнур печі від розетки, потім знову приєднайте його й повторіть установку годинника.

Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в цій інструкції.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.

Один раз натисніть кнопку **Часы (Годинник)**.

(Якщо ви бажаєте, щоб годинник працював у 12-годинній системі, натисніть кнопку **Часы (Годинник)** ще раз. Якщо після установки годин ви бажаєте перейти до іншої системи відліку часу, вам слід від'єднати мережний шнур від розетки, а потім приєднати його знову).

За допомогою поворотної ручки установіть на дисплеї час "14: "

Натисніть **Годинник** або **Старт** для підтвердження часу

За допомогою поворотної ручки установіть на дисплеї час "14:35"

Натисніть **Годинник** або **Старт**.
Годинник починають відлік.

Блокування від дітей



У вашій печі є запобіжний пристрій, який дає змогу запобігти випадковому вмиканню печі.

Після вмикання блокування від дітей ви не зможете користуватися жодною функцією печі та не зможете нічого готувати в ній аж до зняття блокування.

Однак, дитина все ж зможе відкрити дверцята печі.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.



Натисніть кнопку **“Стоп/Сброс”** (Стоп/Відміна) й утримуйте її натиснутою доки на дисплеї не з'явиться буква **“L”** (блокування) і піч не подасть звуковий сигнал.

Якщо ви раніше встановлювали годинник, дисплей припинить показувати поточний час.

Дисплей буде продовжувати показувати букву **“L”**, нагадуючи вам, що встановлено **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**.



L

Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**, натисніть і утримуйте кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**, доки дисплей не припинить показувати букву **“L”**. Після зняття блокування ви почуєте звуковий сигнал.

Готування з використанням мікрохвильової енергії

У наведеному нижче прикладі ми покажемо вам, як готувати якусь страву на рівні потужності 80% від максимальної протягом 5 хвилин і 30 секунд



Ваша мікрохвильова піч має п'ять рівнів потужності. Висока потужність вибирається автоматично.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

ВИСОКИЙ	850Вт	100%
----------------	-------	------

СЕРЕДНИЙ ВИСОКИЙ	680Вт	80%
-----------------------------	-------	-----

СЕРЕДНИЙ	510Вт	60%
-----------------	-------	-----

РОЗМОРОЖУВАННЯ СЕРЕДНИЙ НИЗЬКИЙ	340Вт	40%
--	-------	-----

НИЗЬКИЙ	170Вт	20%
----------------	-------	-----

Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в цій інструкції.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.

Для вибору рівня потужності 680 двічі натисніть кнопку **Микро(Мікро)**.

На дисплеї з'являється повідомлення "680".

Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "5:30".

Натисніть кнопку **Старт**.

У вашій печі можна обирати 5 рівнів мікрохвильової потужності, що забезпечує максимальну гнучкість в управлінні готування їжі. У нижченаведеній таблиці наведені приклади продуктів і рівні потужності, що рекомендують для готування в цій мікрохвильовій печі.

Рівні мікрохвильової потужності

Рівень потужності	Вихідна потужність	Використання
ВЫСОКИЙ (ВИСОКИЙ)	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Кип'ятіння води • Підрум'янювання страв з м'ясного фаршу • Готування шматків птаха, риби, овочів • Готування шматків нетвердого ("ніжного") м'яса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ (СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ)	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Підігрів всіх страв • Смаження м'яса великим шматком і птаха цілком • Готування грибів і морепродуктів (молюски й ракоподібні) • Готування страв, у яких містяться сир і яйця
СРЕДНИЙ (СЕРЕДНІЙ)	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Випікання пирогів і коржів • Готування яєць • Готування солодкого крему • Готування рису, супів
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ (РОЗМОРОЖЕННЯ/ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Розмороження всіх продуктів • Розплавлення вершкового масла й шоколаду • Готування більш твердих шматків м'яса
НИЗКИЙ (НИЗЬКИЙ)	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Розм'якшення вершкового масла й сиру • Розм'якшення морозива • Підйом дріжджового тіста



Швидкий старт

У наступному прикладі ми покажемо вам, як задати готування протягом 2 хвилин на високому рівні мікрохвильової потужності.



Режим **Швидкий Старт** дозволяє вам задавати час готування їжі на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності 30-секундними інтервалами натисканням кнопки **Старт**.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.



Щоб задати готування їжі протягом 2 хвилин на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності, натисніть кнопку **Старт/Быстрый Старт (Старт/Швидкий Старт)** чотири рази. Ваша піч почне працювати до того, як ви встигнете натиснути кнопку чотири рази.

У режимі **Быстрый Старт (Швидкий Старт)** послідовними натисканнями кнопки **Старт** ви можете збільшити час готування максимум до 10 хвилин.

Збільшення й зменшення часу приготування

У наступному прикладі ми покажемо вам,
як змінювати установлені програми
АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ щоб
збільшити або зменшити час готування.



Якщо при використанні будь-якої програми автоматичного готування, ви виявили що їжа недосмажена або пересмажена, ви можете збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок Більше/Менше.

При готуванні їжі в автоматичному й ручному режимі ви можете в будь-який момент збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок Більше/Менше.

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.

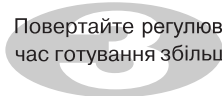


Виберіть потрібну програму **Русский повар**.

Задайте вагу продуктів.

Натисніть кнопку **Старт**.

Повертайте регульовальну ручку,
час готування збільшуватися або зменшуватися.



Приготування в режимі гриля

У наступному прикладі ми покажемо вам, як використовувати гриль для приготування якоїсь страви протягом 12 хвилин і 30 секунд.



Ця модель оснащена КВАРЦЕВИМ НАГРІВАЧЕМ, що робить попередній прогрів непотрібним. Ця особливість дозволить Вам дуже швидко підсмажити необхідні продукти та досягти ефекту хрусткої скоринки.

Посуд для мікрохвильової печі розміщується між керамічною тарілкою та решіткою в режимі Гриль. Решітка для гриля повинна використовуватись в процесі приготування в режимі Гриль.



ВИСОКА РЕШІТКА



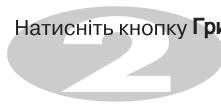
НИЗЬКА РЕШІТКА



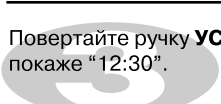
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.



Натисніть кнопку **Гриль(Гриль)**.



Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "12:30".



Натисніть кнопку **Старт**.



Комбінований режим готування

У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати вашу піч для готування в комбінованому режимі “Со-3” протягом 25 хвилин.



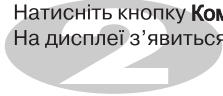
У Вашої печі є функція комбінованого приготування, що дозволяє Вам готувати їжу і в режимі гриль і в режимі мікрохвиль одночасно або чергуючи. Це означає, що Ви витрачаєте менше часу на приготування страв. Ви можете встановити 3 види рівня мікрохвильової потужності в режимі Комбі.

Категорія	Мікрохвильова потужність (%)	Мощність гриля (%)
Со-1	20	80
Со-2	40	60
Со-3	60	40

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.



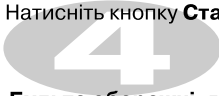
Натисніть кнопку **Комбі (Комбі)** три рази.
На дисплеї з'явиться повідомлення “Со-3”.



Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже “25:00”



Натисніть кнопку **Старт**.



Будьте обережні, виймаючи їжу, тому що посуд, у якому вона готувалася, буде гарячим!

Автоматичне розморожування продуктів

Оскільки температура й щільність продуктів можуть бути різними, ми рекомендуємо вам перевірити продукти перед початком готування. Особливу увагу зверніть на великі шматки м'яса й птиці, тому що деякі продукти не повинні бути повністю відталими перед готуванням. Наприклад, риба готується так швидко, що іноді краще починати готування тоді, коли вона ще дещо заморожена. У нижченаведеному прикладі ми покажемо вам, як розморозити 1.4 кг замороженої птиці.



У вашій печі можна обирати одну із чотирьох категорій продуктів до розморожування: **М'ясо, Птиця, Риба та Заморожені овочі**; кожна категорія продуктів розморожується з використанням різного рівня потужності мікрохвиль. Вибір необхідної категорії робиться за допомогою натискання кнопки. **Размораж.**

Категорія	Натисніть кнопку
М'ясо	1 раз
Птиця	2 рази
Риба	3 рази
Заморожені овочі	4 рази

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.

Зважте продукти, які ви збираєтесь розморожувати. Обов'язково видаліть металеві зав'язки або обгортки, потім помістіть продукти в піч і закрийте дверцята.

Для вибору програми розморожування птиці натисніть кнопку **Разморозка (Розморожування)** два рази.

Уведіть вагу заморожених продуктів, які ви збираєтесь розморозити.

Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "1.4".

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого слід відкрити дверцята печі, перевернути продукти й розділити шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відталі шматки або екрануйте їх фольгою для вповільнення відтавання. Після перевірки продуктів закрийте дверцята й натисніть кнопку **Старт** для продовження розморожування.

Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розморожування), поки ви не відкриєте дверцята.

ІНСТРУКЦІЇ З АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ.

- Харчовий продукт, що потребує розморожування, повинен бути поміщений у придатний для мікрохвильової печі посуд. Не закриваючи посуд, помістіть продукт в піч на скляний поворотний стіл.
- Якщо деякі частини продуктів відтають швидше інших, прикрийте їх невеликими шматочками фольги. Це допоможе сповільнити процес розморожування, зберігаючи продукт від пересихання. Перевірте, щоб фольга не торкалась стінок печі й шматочки фольги не стикалися один з одним.
- Такі продукти, як м'ясний фарш, відбивні котлети, ковбаски (сосиски) і бекон, по можливості варто відокремлювати один від одного. Коли пролунає ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ, відкрийте дверцята й переверніть продукти. Якщо вже є розморожені шматки, вийміть їх. Заморожену частину знову поставте в піч і продовжуйте розморожування. Після розморожування, дайте продукту постояти до повного відтавання.
- Наприклад, шматки м'яса й цілі тушки курчат повинні ПОСТОЯТИ не менше 1 години перед початком готування.

Категорія	Вага	Посуд	Продукт	Час витримки (хвилини)
«М'ясо» «Птиця» «Риба» (М'ясо Птиця Риба)	0.1 ~ 4.0 кг	Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	<p>М'ясо: Яловичий фарш, філе, нарізка для тушкування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски (сосиски), котлети (2 см).</p> <p>Перегорніть продукт після звукового сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв.</p> <p>Птиця:</p> <p>Ціла (до 2 кг), грудки (без кісток), ніжки. Грудки (до 2,5 кг)</p> <p>Риба: Філе, великі шматки, цілі Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, гребінці</p>	5
Замороженные овощи (Заморожені овочі)	0.1-2.0кг	Каструля для мікрохвильової печі	<p>Овочева суміш, дрібна морква й т.д.</p> <p>1. Викладіть заморожені овочі в каструлю для мікрохвильової печі. 2. Помістіть її на скляне блюдо. 3. Установіть вагу та натисніть кнопку «Старт». Після звукового сигналу відкрийте дверцята та перемішайте овочі.</p>	5

АВТО гриля

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 0.9 кг "Смажена телятина".



Кнопка Авто гриль дозволяє
Вам з легкістю готувати більшість
Ваших улюблених страв.
Для цього просто необхідно обрати
вид продукта та його вагу.

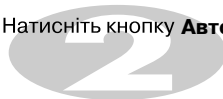
Паровая кухня

Жареная говядина	Аг-1
Жареная свинина	Аг-2
Жареная телятина	Аг-3

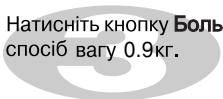
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



Натисніть кнопку **Авто гриль (Авто Гриль)** три рази.



Натисніть кнопку **Больше (Більше)** п'ять разів, увівши в такий
спосіб вагу 0.9кг.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



Меню	Вага	Аксесуари	Інструкції
Жареная говядина	0.5 - 1.5 кг	Низька решітка, скляний поворотний столик (продукти охолоджені)	<p>Інгредієнти: Свіжа яловичина, розтоплений маргарин або вершкове масло, сіль, перець.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зріжте з яловичини зайвий жир. Помажте м'ясо розтопленим маргарином або вершковим маслом. 2. Помістіть м'ясо на низьку решітку. Під решітку поставте блюдо для стікання соку 3. Виставте вагу й натисніть кнопку Старт. Після звукового сигналу відкрийте дверцята й переверніть м'ясо. Потім натисніть знову кнопку Старт і продовжуйте готувати. 4. Після приготування дайте постояти 5-10 хвилин, накривши фольгою.
Жареная свинина	0.5 - 1,5 кг	Низька решітка, скляний поворотний столик (продукти охолоджені)	<p>Інгредієнти: Свіжа свинина, розтоплений маргарин або вершкове масло, сіль, перець.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зріжте зі свинини зайвий жир. Змажте м'ясо розтопленим маргарином або вершковим маслом. 2. Помістіть м'ясо на низьку решітку. Під решітку поставте блюдо для стікання соку 3. Виставте вагу й натисніть кнопку Старт. Після звукового сигналу відкрийте дверцята й переверніть м'ясо. Потім натисніть знову кнопку Старт й продовжуйте готувати. 4. Після приготування дайте постояти 5-10 хвилин, накривши фольгою.
Жареная телятина	0.5 - 1.5 кг	Низька решітка, скляний поворотний столик (продукти охолоджені)	<p>Інгредієнти: Свіжа телятина 1/2 лимона 2 ст.ложки рослинного масла, 2 часточки часнику, Спеції: коріандр, сіль, перець за смаком.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготуйте маринад: змішайте сік половинки лимона, рослинне масло, спеції й дрібно порізаний часник. Замаринувати м'ясо на 1 годину. 2. Помістіть м'ясо на низьку решітку на скляний столик. 3. Натисніть кнопку Старт. Після звукового сигналу відкрийте дверцята й переверніть м'ясо. Потім натисніть знову кнопку Старт і продовжуйте готувати. Після приготування дайте продукту постояти.

Російський кухар

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати "Лапша домашня".



Кнопка Російський кухар дозволяє Вам з легкістю готувати більшість Ваших улюблених страв. Для цього просто необхідно обрати вид продукта та його вагу.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.



Натисніть кнопку **Русский повар (Російський кухар)** два рази.



Натисніть кнопку **Старт**.



2. РОСІЙСЬКИЙ КУХАР

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції								
Гречневая каша (Гречана каша)	0.3 кг.	Каструля для мікрохвильової печі (Кімнатна температура продуктів)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промити 300 г гречаної крупи . Залити 600 мл води й додати солі в більшу й глибоку каструлю, залишити на 15 хв. 2. Помістити каструлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт . 3. По закінченню готування дати відстоятися 15 хв 								
Лапша домашня (Локшина домашня)	1 порція	Каструля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна температура продуктів)	<p>Інгредієнти:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 70%;">Частини курки</td> <td style="text-align: right;">- 500 г</td> </tr> <tr> <td>(курячі спинки , шийки або грудки)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td style="text-align: right;">-1000 мл</td> </tr> <tr> <td>Локшина домашня</td> <td style="text-align: right;">- 70 г</td> </tr> </table> <p>Сіль за смаком.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Промити частини курки, помістити їх у велику каструлю й додати 400 мл води, накрити кришкою. Помістіть їжу в піч. Вибрати меню й натисніть старт. 2. Після сигналу відкрити дверцята й зняти піну, що утворилася. Додати воду, що залишилася, для бульйону, посолити, накрити кришкою. Натиснути старт для продовження процесу готування. 3. Після другого сигналу відкрити дверцята. Додати локшину, перемішати. Готувати без кришки (ще раз натисніть старт для продовження процесу готування). <p>4. По закінченню готування, вийняти з печі й розлити по тарілках . Подавати на стіл.</p>	Частини курки	- 500 г	(курячі спинки , шийки або грудки)		Вода	-1000 мл	Локшина домашня	- 70 г
Частини курки	- 500 г										
(курячі спинки , шийки або грудки)											
Вода	-1000 мл										
Локшина домашня	- 70 г										

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції	Категорія	Кількість	Посуд
Гуляш із грибов (Гуляш із грибів)	4 порції	Каструля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна темп. продуктів)	Інгредієнти : Гриби Солодкий перець Цибуля Рослинне масло Сіль і перець за смаком 1. Печериці й солодкий перець порізати шматочками, цибулю роздрібнити. 2. Скласти їх у велику каструлю, перемішати, додати рослинне масло . Кришкою не накривати. Помістити каструлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт . 3. Після сигналу відкрити дверцята й вийняти каструлю. Додати й перемішати борошно , томат -пюре, воду, сметану й спеції. Накрити кришкою. Натиснути старт для продовження готування . 4. По закінченню готування, вийняти з печі й дати відстоятися 1-2 хвилини .	-500 г - 1 шт. -2 шт. -2 ст. ложки	Томат –пюре Борошно Сметана Вода	-1 ст. ложка -1 ст. ложка -0.5 склянки -0.5 склянки
Овощи гриль (Овочі гриль)	0.8 кг	Висока решітка, блюдо для мікрохвильової печі (Кімнатна темп. продуктів)	Інгредієнти Цукіні Цибуля Солодкий перець різного кольору Соус: Лимонний сік Оливкове масло Сіль і перець за смаком Спосіб готування: 1. Баклажани нарізати скибочками, посолити й залишити на 30 хв . 2. Цукіні, цибулю і помідори нарізати великими частинами . 3. Насадити овочі й гриби на дерев'яні шпажки (близько 200 г на шпажку), змазати маслом. 4. Викласти овочі на високу решітку . Під решіткою встановити блюдо мікрохвильової печі із водою для стікаючого соку . 5. Вибрати меню й натиснути старт. 6. Змішати всі інгредієнти для соусу. Подавати соус окремо.	- 1 шт. -4 шт. -4 шт.	Баклажани Помідори дрібні Гриби дрібні	-1 шт. -6 шт. -12 шт.

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції	Категорія	Кількість	Посуд
Рулет із лосося (Рулет з лосося)	1 форма	Металевий піднос на низькій решітці (Кімнатна темп. продуктів)	Інгредієнти Лосось Яйця Вершки М'якушка білого хліба Цибуля 1. Роздрібніть сьомгу й цибулю в комбайні або м'ясорубці. М'якушку білого хліба замочити в вершках і віджати. Яйця збити міксером. Моркву натерти на дрібній тертці. Змішати всі інгредієнти, додати борошно й збити міксером. 2. Пергаментний папір викласти на металевий піднос на низьку решітку. Викласти фарш таким чином, щоб вийшла форма півкільця . 3. Виберіть меню й натисніть старт. 4. Після сигналу відкрити дверцята, вийняти металевий піднос, змазати рулет майонезом. Натиснути старт для продовження готування страви. 5. По закінченню готування, подавайте на стіл. У центр півкільця можна викласти приготовлений заздалегідь брокколі.	-0.8 кг -2 шт. -100 мл -3 шт. 1 шт.	Морква Борошно Майонез Приготовл. брокколі Сіль ,перець за смаком Пергаментний папір для випічки	-1 шт. -3 ст. ложки -2 ст. ложки -1 шт.
Крылья гриль (Крила гриль)	1 кг	Висока решітка Блюдо для мікрохвильової печі (Кімнатна темп. продуктів)	Інгредієнти Курячі крила Маринад : Сік лимона Приправа для гриля Рослинне масло 1. Змішайте інгредієнти для маринаду. Помістіть крила в маринад і залиште на 1 годину. 2. Нанизати крила (по 3 штуки) на дерев'яні шпажки й помістити їх на високу решітку. Під решіткою встановити блюдо для мікрохвильової печі із водою для стікаючого соку . 3. Вибрати меню й натиснути старт . 4. Після сигналу, перевернути, потім продовжити готування натисканням старту. 5. По закінченню готування, вийняти з печі й залишити на 1-2 хвилини .	-1.0 кг -1/2 шт. -1 ст. ложка -1 ст. ложка		

Рум'яна скоринка

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 0,6 кг “Рибне філе”



Кнопка «Рум'яна скоринка» дозволяє Вам з легкістю готувати більшість Ваших улюблених страв. Для цього просто необхідно обрати вид продукта та його вагу.

Парова кухня

Рибне філе	Сс-1
Картопля фри	Сс-2
Курячі грудки	Сс-3

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.



Натисніть кнопку **“Рум'яна скоринка”** («Рум'яна скоринка») один раз, доки не побачите на екрані Філе з риби.



Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже “0.6”.



Натисніть кнопку **Старт**.



Програма	Діапазон ваги	Посуд/ приладдя/ температура продуктів	Інструкції
Рибне філе	0.2-0.8 кг	Піддон “рум’яна скоринка” (металевий), паровий купол, скляний поворотний столик	<p>Покладіть рибне філе на піддон “рум’яна скоринка”. Змажте філе рослинною олією.</p> <p>Накрийте паровим куполом. Поставте продукти на скляний поворотний столик у піч.</p> <p>Задайте вагу та натисніть кнопку Старт. Після звукового сигналу відкрийте дверцята та переверніть рибу. Потім натисніть знову кнопку Старт і продовжуйте готування. Після приготування вийміть страву з печі та дайте постояти кілька хвилин.</p> <p>ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ: Посуд і піч дуже ГАРЯЧІ. Користуйтесь рукавичками.</p>
Картопля фірі	0.2-0.4 кг	Піддон “рум’яна скоринка” (металевий), паровий купол, скляний поворотний столик	<p>Рівномірно розкладіть заморожену картоплю на піддон “рум’яна скоринка”.</p> <p>Для досягнення найкращого результату готуйте картоплю одним шаром.</p> <p>Накрийте паровим куполом. Поставте продукти на скляний поворотний столик у піч.</p> <p>Задайте вагу та натисніть кнопку Старт. Після звукового сигналу відкрийте дверцята та переверніть картоплю. Потім натисніть знову кнопку Старт і продовжуйте готування. Після приготування вийміть страву з печі та дайте постояти кілька хвилин.</p> <p>ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ: Посуд і піч дуже ГАРЯЧІ. Користуйтесь рукавичками.</p>
Курячі грудки	0.2-0.8 кг	Піддон “рум’яна скоринка” (металевий), паровий купол, скляний поворотний столик Піддон “рум’яна скоринка” (металевий), паровий купол, скляний поворотний столик	<p>Покладіть курячі грудки на піддон “рум’яна скоринка”. Змажте м’ясо розтопленим маргарином або вершковим маслом. Посипте сіллю й перцем.</p> <p>Накрийте паровим куполом. Поставте продукти на скляний поворотний столик у піч.</p> <p>Задайте вагу та натисніть кнопку Старт. Після звукового сигналу відкрийте дверцята та переверніть м’ясо. Потім натисніть знову кнопку Старт і продовжуйте готування. Після приготування вийміть страву з печі та дайте постояти кілька хвилин.</p> <p>ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ: Посуд і піч дуже ГАРЯЧІ. Користуйтесь рукавичками.</p>

Важливі інструкції з безпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Будь ласка, завжди перевіряйте, що ви правильно встановили час готування їжі, тому що занадто тривале готування може призвести до ЗАЙМАННЯ їжі й наступному УШКОДЖЕННЮ ПЕЧІ.

Прочитайте уважно й збережіть її для довідок у майбутньому.

1. Не намагайтесь самостійно ремонтувати або вносити будь – які зміни у дверцята печі, панель контролю, блокувальні перемикачі або будь – які інші деталі мікрохвильової печі.
2. Не вмикайте порожню піч. Краще залишайте в камері печі стакан з водою, яка вбере в себе всю енергію мікрохвиль, якщо піч випадково почне працювати.
3. Не сушіть білизну в мікрохвильовій печі, вона може обвуглитись або згоріти.
4. При приготуванні не завертайте продукти в паперову упаковку.
5. Не використовуйте газету замість паперового рушника під час приготування.
6. Не використовуйте дерев'яні ємкості. Вони можуть сильно нагрітись і згоріти. Не використовуйте керамічні ємкості з додаванням металу (срібла або золота). Завжди прибирайте металічні предмети. Металічні предмети в печі можуть спричинити електричну дугу, що може призвести до серйозних ушкоджень.
7. Не допускайте потрапляння сторонніх предметів (кухонних рушників, серветок або іншого) між дверцятами і переднім краєм мікрохвильової печі. Це може призвести до втрати енергії мікрохвиль.
8. Не використовуйте продукти переробки паперу. Вони можуть вміщати домішки, що можуть призвести до іскріння та/або спалахування у процесі приготування.
9. Продукти невеликого об'єму потребують менше часу для приготування або підігріву. При встановленні стандартного часу, продукти можуть перегрітись або згоріти.
10. Відстань від переднього краю печі до поверхні, на якій вона встановлена, повинна бути не менше за 8 см, щоб уникнути перевертання печі за відкритих дверцят.
11. Перед приготуванням проткніть шкірочку картоплі, яблука або подібних овочів та фруктів.
12. Не готуйте яйця у шаркелупі. Тиск, що виникає всередині яйця, призведе до його вибуху.
13. Не намагайтесь використовувати піч для приготування продуктів у фритюрі.
14. Перед приготуванням або розморожуванням необхідно зняти упаковку з продуктів, за виключенням випадків, коли упаковка призначена для використання у мікрохвильових печах.
15. Не допускається вмикати піч при пошкодженні герметичності або ушкодженні дверцят. Пошкодження повинно бути усунуто кваліфікованим майстром.
16. При появі диму необхідно вимкнути піч або висмикнути електричний шнур з розетки та не відчиняти дверцята доки полум'я в камері не погасне.
17. При розігріві або готуванні продуктів в одноразовому пакуванні з пластика, паперу або інших легкозаймистих матеріалів, потрібно перевіряти процес готування частіше, щоб уникнути ушкоджень пакування та продуктів.
18. Не дозволяйте дітям користуватись приладом без нагляду. Якщо Ви провели попередній інструктаж та впевнені в тому, що дитина може використовувати піч та розуміє небезпеку використання приладу, користування може бути дозволене.
19. Рідини та інші продукти не повинні нагріватись в герметичних упаковках. Нагрівання в герметичних упаковках може призвести до вибуху упаковки.
20. Не використовуйте піч, якщо герметичні ущільнювачі дверцят та стиків ушкодженні, доки пошкодження не буде усунуто кваліфікованим спеціалістом.
21. Переконайтесь, що посуд, який ви використовуєте, придатний для використання в мікрохвильовій печі.
22. При приготуванні їжі в режимі Гриль, «Русский повар» або «Румяная корочка» сильно нагріваються дверцята печі, внутрішня камера, посуд. Використовуйте захисні рукавиці та прихватки, якщо необхідно доторкнутись до гарячої поверхні. Поверхні слід очищати після того, як вони охололи.

Попередження
Будь ласка, не допускайте
зіткнення шнура живлення
з задньою стінкою.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно й збережіть її для довідок у
майбутньому.

23. Під час підігріву продуктів в упаковці, пластиковій або паперовій, слідкуйте за піччю, щоб уникнути запалення вогню.

24. Розігрівання напоїв може призвести до інтенсивного закипання. Тому необхідно бути обережним.

25. Вміст пляшок і баночок дитячого харчування необхідно перемішати і збовтати. Перевірте їх температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків.

26. У печі заборонений розігрів яєць у шкарлупі та яєць цілком зварених в круту.

27. Підтримуйте у чистоті герметичні ущільнювачі дверцят, камер ті стиків.

28. Необхідно регулярно очищати піч і видаляти всі залишки їжі.

29. Недотримання належної чистоти може призвести до ушкодження поверхні, що, в свою чергу негативно вплине на строк роботи приладу і може призвести до небезпечної ситуації.

30. Використовуйте датчик температури, рекомендований саме для цієї печі (для приладів з можливістю використання датчика виміру температури).

31. За наявності нагрівальних елементів, під час експлуатації прилад нагрівається. Будьте обережні і не торкайтесь нагрівальних елементів всередині печі.

32. Прилад не призначений для використання маленькими дітьми або нвалідами без сторонньої допомоги

33. Температура доступних поверхонь під час роботи може бути дуже високою. Дверцята і зовнішні поверхні під час роботи сильно нагріваються. Як правило, під час роботи поверхні нагріваються.

Попередження : Якщо дверцята або ущільнювачі, що герметизують піч, ушкоджені, експлуатація не припустима й може бути відновлена тільки після ремонту печі кваліфікованим фахівцем.

Попередження : Обслуговування або ремонт, що вимагають зняття кришки, що захищає від електромагнітного випромінювання, виконані некваліфікованим фахівцем, небезпечні.

Попередження : Якщо кварцовий ущільнювач або керамічна тарілка ушкоджені, то піч не можна використовувати до її ремонту спеціалістом.

Попередження : Неприпустимо розігрівати в закритих ємностях, тому що вони можуть вибухнути.

Попередження : Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина уміє використовувати піч безпечним чином й усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.

Посуд для мікрохвильової печі

Ніколи не використовуйте у вашій мікрохвильовій печі металевий посуд або посуд з металевою обробкою

Мікрохвилі не можуть проходити через метал. Вони будуть відбиватися від будь-якого металевого предмета, поміщеного в піч і викличуть появу електричної дуги, що за своїм походженням аналогічна блискавці.

Більша частина термостійкого неметалічного кухонного посуду безпечна для використання в мікрохвильовій печі. Однак, деякий посуд може містити матеріали, що роблять його непридатним для мікрохвильової печі. Якщо у вас є сумніви в придатності будь-якого конкретного посуду, існує простий спосіб визначити, чи придатний цей посуд для мікрохвильової печі.

Поставте предмет посуду, що викликає у вас сумніви, у мікрохвильову піч поруч зі склянкою води. Увімкніть режим мікрохвиль на ВИСОКІЙ потужності протягом 1 хвилини.

Якщо вода нагріється, а посуд залишається холодним на дотик, використовувати його небезпечно.

Однак, якщо температура води не змінюється, а посуд стає теплим, це означає, що він поглинає мікрохвилі та його небезпечно використовувати в мікрохвильовій печі. У вашій кухні ймовірно вже є багато посуду, що можна використовувати при готуванні їжі в мікрохвильовій печі. Просто прочитайте нижче поданий перелік.

Столові тарілки

Багато видів столового посуду безпечні для використання в мікрохвильовій печі.

У випадку сумнівів, подивіться в документах експлуатації виробника посуду або проведіть перевірку на придатність для мікрохвильової печі.

Скляний посуд

Термостійкий скляний посуд безпечний для мікрохвильової печі. Це також відноситься до всіх марок кухонного посуду із загартованого скла.

Однак, не користуйтеся таким скляним посудом, як келихи або склянки для вина, оскільки вони можуть лопнути при нагріванні їжі.

Пластиковий посуд для зберігання продуктів

Вони можуть використовуватися для швидкого підігріву їжі. Однак, вони не повинні використовуватися для готування їжі протягом тривалого часу, тому що гаряча їжа наприкінці призведе до їхньої деформації або плавлення.

Папір

Паперові тарілки й посудини є зручними й безпечними для використання в мікрохвильовій печі за умови, що час готування короткий й у їжі втримується мало жиру й вологи. Паперові рушники також дуже зручні для загортання продуктів й обкладання листів для випікання, у яких готуються жирні страви, такі як бекон. Звичайно, намагайтеся уникати пофарбованого паперу, тому що фарба може перейти на їжу. Деякі паперові вироби, виготовлені із вторинної сировини, можуть містити домішки, які можуть призвести до появи електричної дуги або займання.

Пластикові пакети для готування їжі

Вони безпечні для використання в мікрохвильовій печі при умові, що вони спеціально призначені для приготування їжі. Однак, обов'язково зробіть надріз на пакеті, щоб пара мала можливість виходити з пакета. Ніколи не користуйтеся для готування їжі у вашої мікрохвильової печі звичайними пластиковими пакетами, тому що вони розплавляться й порвуться.

Пластмасовий кухонний посуд для мікрохвильової печі

У продажі є кухонний посуд для мікрохвильової печі різних форм і розмірів. Як правило ви можете використовувати вже наявний у вас на кухні посуд, а не купувати новий.

Фаянс, глиняний посуд і кераміка

Посуд, зроблений із цих матеріалів, звичайно, прекрасно підходять для використання в мікрохвильовій печі, але щоб мати повну впевненість, його необхідно випробувати вищенаведеним способом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Деякі предмети посуду з високим вмістом свинцю або заліза не придатні для використання в мікрохвильовій печі.

Щоб бути впевненими, що посуд може використовуватися в мікрохвильовій печі, ви повинні випробувати його.

Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії

Спостерігайте за процесом готування

Рецепти в повареній книзі були ретельно розроблені, але ваш успіх у приготуванні страв з їх використанням залежить від того, наскільки уважно ви спостерігаєте за процесом готування. Завжди спостерігайте за їєю при її готуванні. У вашу піч вмонтований світильник, що автоматично загоряється при готуванні їжі, так що ви можете заглядати усередину й перевіряти, як проходить готування.

В рецептах наведені вказівки про те, коли потрібно підняти, перемішати їжу й т.п. Якщо вам здається, що їжа готується нерівномірно, зробітьте, що вважаєте за потрібне.

Фактори, що впливають на час готування їжі

Час готування залежить від багатьох факторів. Температура інгредієнтів, що використовуються в рецепті, дуже сильно впливає на час готування. Наприклад, пиріг з масла, молока і яєць, тільки що вийнятих з холодильника, буде випікатися суттєво довше, ніж пиріг з тих же інгредієнтів, але кімнатної температури. У всіх рецептах блюд, наведених у даному Посібнику, зазначені діапазони часу готування. Якщо ви готуєте страву протягом мінімального часу, зазначеного в рецепті, вона може бути не готова до кінця. Іноді для готування страви за вашим смаком доводиться навіть перевищувати максимально зазначений час. Основний принцип, прийнятий в цій повареній книзі, полягає в консервативному підході при визначенні часу готування. Адже, якщо їжа пригоріла, то це вже не можна виправити.

У деяких рецептах, особливо в рецептах готування хліба, пирогів і заварного крему, рекомендується виймати блюдо з печі злегка неготовим. Це не помилка.

Якщо дати блюду постояти, особливо в накритому виді, воно продовжує готуватись навіть після виймання з печі, тому що тепло, поглинене зовнішніми шарами їжі, поступово проникає усередину. Якщо залишити їжу в печі доки вона не буде повністю готова, зовнішні шари будуть пересушені або навіть пригорять. Ви поступово набудете майстерності у визначенні часу готування та часу, що потрібен для охолодження різних блюд.

Щільність продуктів

Легкі, пористі страви, такі як торт або хліб, готуються швидше, ніж важкі, щільні страви, такі як ростбіф або тушковане м'ясо. При готуванні пористих блюд ви повинні подбати про те, щоб їх зовнішні краї не стали занадто сухими й тендітними.

Висота їжі

Верхня частина високих продуктів, зокрема, ростбіфа, буде готуватися швидше, ніж нижня. Внаслідок цього, блюдо, що має велику висоту, рекомендується перевертати під час готування, іноді кілька разів.

Уміст вологи в продуктах

Тому що тепло, що генерується мікрохвилями, має тенденцію випаровувати вологу, то відносно сухі продукти, такі як м'ясо для смаження й деякі види овочів, необхідно або оббризувати водою перед готуванням, або готувати накритими для того, щоб утримувати пару.

Вміст кісток і жиру в продуктах

Кістки проводять тепло, а жир готується швидше м'яса. Внаслідок цього, при готуванні кістяків або жирних шматків м'яса треба подбати про те, щоб м'ясо готувалося рівномірно й не пересмажилось.

Кількість продуктів

Кількість мікрохвиль у вашій мікрохвильовій печі залишається незмінним поза залежності від кількості продуктів, що готуються. Отже, чим більше продуктів ви помістили в мікрохвильову піч, тим довше вони будуть готуватись. Коли ви готуєте будь-яку страву, вага якої наполовину менша ваги, зазначеної в рецепті, не забудьте зменшити зазначений у рецепті час готування принаймні на одну третину.

Форма продуктів

Мікрохвилі проникають у продукти тільки на глибину близько 2 см; внутрішня частина товстої страви готується за рахунок того, що тепло, що генерується зовні, переноситься усередину. Тільки зовнішні шари будь-якої страви готуються за рахунок мікрохвильової енергії, інша частина страви готується за рахунок теплопровідності. Виходячи із цього, найгіршою можливою формою страви при приготуванні в мікрохвильовій печі є товстий квадрат. Кути вже давно будуть готові, а центр ще навіть не нагріється. У мікрохвильовій печі найбільше успішно готуються круглі тонкі страви й страви, що мають форму кільця.

Накривання

Кришка утримує тепло й пару, за рахунок чого їжа готується швидше. Для накривання використовуйте кришку або плівку, що облягає, піднявши один з її кутів, щоб плівку не розірвало тиском пари.

Підрум'янювання

М'ясо й птиця, які готуються 15 хвилин або довше, злегка підрум'яняться за рахунок їхнього власного жиру. На страву, які готуються більш короткий час, можна нанести соус для підрум'янювання, такий як вустерширський соус, соєвий соус або соус для барбекю, що дозволяє домогтися апетитних кольорів. Оскільки до страв додаються відносно невелика кількість соусу для підрум'янювання, первинний аромат страв залишається незмінним.

Накривання жиронепроникним папером

Жиронепроникний папір ефективно запобігає розбризкуванню й допомагає їжі утримати частину тепла. Але, тому що вона накриває їжу менш щільно, ніж кришка або плівка, що облягає, це дозволяє їжі злегка підсохнути.

Розміщення й забезпечення проміжків

Штучні продукти, такі як печена картопля, кекси у формочках, закуски будуть нагріватися більш рівномірно, якщо їх розмістити в мікрохвильовій печі на однакових відстанях один від одного, переважно в коло. Ніколи не кладіть продукти стопкою один на одного.

Характеристики продуктів і готування

з використанням мікрохвильової енергії

Перемішування

Перемішування є одним з найбільш важливих прийомів при приготуванні їжі в мікрохвильовій печі. При звичайному готуванні страви перемішуються з метою змішування інгредієнтів. Однак, при готуванні за допомогою мікрохвиль, страви слід перемішувати щоб поширити й перерозподілити тепло. Завжди перемішуйте їжу від країв у напрямку центра, тому що краї нагріваються в першу чергу.

Перевертання

Страви великого розміру, такі як великий шматок м'яса і ціле курча, необхідно перевертати, щоб верхня й нижня частина готувалися рівномірно. Також рекомендується перевертати шматки курчати й відбивні котлети.

Розміщення більш товстих порцій зовні

Тому що мікрохвилі «притягаються» до зовнішніх частин їжі, слід розміщувати більш товсті порції м'яса, птиці або риби ближче до країв блюда, де вони готуються. У цьому випадку більш товсті порції отримають більше мікрохвильової енергії і їжа буде готуватися більш рівномірно.

Екранування

Для запобігання пересмаження кутів і країв страв, що мають квадратну або прямокутну форму, їх іноді закривають шматочками алюмінієвої фольги, які блокують мікрохвилі. Ніколи не використовуйте занадто велику кількість фольги й прослідкуйте, щоб фольга надійно трималася на блюді, у протилежному випадку може виникнути електрична дуга.

Підняття

Пухкі блюда піднімаються для того, щоб мікрохвилі могли поглинатися нижньою частиною й центром страви.

Протикання

Продукти в шкарлупі, зі шкуркою або мембраною, можуть вибухнути в печі, якщо ви не проткнете їх перед готуванням. До таких продуктів відносяться білки й жовтки яєць, молюски й устриці, а також цілі овочі й фрукти.

Перевірка готовності

У мікрохвильовій печі їжа готується так швидко, що необхідно часто перевіряти її готовність. Деякі страви залишають у печі доки вони не будуть повністю готові, але більшість блюд, включаючи блюда з м'яса й птиці, виймаються з печі злегка неготовими і їм дають деякий час, щоб вони дійшли до готовності. За цей час внутрішня температура їжі піднімається на 3° – 8°С.

Час відстоювання

Їжі часто дають постояти від 3 до 10 хвилин після того, як вона вийнята з мікрохвильової печі. Звичайно, їжу на час відстоювання накривають для збереження тепла, за винятком випадків, коли вона повинна підсохнути зовні (наприклад, деякі пироги й бісквіти). Відстоювання дозволяє довести їжу до готовності, а також дозволяє змішатися й зміцніти букету її ароматів.

Чищення вашої печі

1 Підтримуйте внутрішні поверхні печі в чистоті

Краплі їжі або пролиті рідини прилипають до стінок печі й попадають між ущільнювачами й поверхнею дверцят. Найкраще відразу ж видалити їх за допомогою вологої ганчірки. Крихти їжі й краплі будуть поглинати мікрохвильову енергію й збільшувати час приготування. За допомогою вологої ганчірки видалить всі крихти й залишки їжі, що знаходяться між дверцятами й ущільнювачами печі. Ці місця необхідно чистити особливо ретельно для забезпечення надійного закривання дверцят. Видалить краплі жиру із внутрішніх поверхонь наміленою ганчіркою, потім змийте ганчіркою мило й протріть насухо. Не користуйтеся твердими або абразивними миючими засобами. Скляний піднос можна мити вручну або в машині для миття посуду.

2 Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті

Чистить зовнішні поверхні з використанням м'якого мила й теплої води, потім змийте мило й насухо протріть корпус м'якою ганчіркою або паперовим рушником. Щоб запобігти uszkodженню внутрішніх елементів печі, не дозволяйте воді просочитися у вентиляційні отвори. Для чищення панелі керування відкрийте дверцята, щоб запобігти випадковому увімкненню печі. Витріть панель спочатку вологою ганчіркою, а потім одразу сухою м'якою ганчіркою. Після закінчення чищення натисніть кнопку Стоп/Відміна.

3 Якщо пара сконденсується усередині або зовні печі по периметру дверцят, витріть мило й ретельно витріть насухо. НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ МАТЕРІАЛАМИ, ТАКИМИ ЯК МИЮЧІ ПОРОШКИ, МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ Й ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ. Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистому стані, якщо частіше протирати їх вологою ганчіркою.

4 Дверцята й ущільнювачі дверцят повинні підтримуватися в чистоті. Для чищення користуйтеся тільки м'якою ганчіркою й мильною теплою водою, потім змийте мило й ретельно витріть насухо. НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ МАТЕРІАЛАМИ, ТАКИМИ ЯК МИЮЧІ ПОРОШКИ, МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ Й ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ. Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистому стані, якщо частіше протирати їх вологою ганчіркою.

5 Керамічну тарілку необхідно підтримувати у чистоті, її можна очищати за допомогою миючих засобів тільки тоді, коли вона охолола. Потім її слід промити чистою водою та витерти насухо. Решітку та металічний піддон необхідно очищати за допомогою миючих засобів. Не допускайте пошкодження ущільнювача абразивними речовинами миючих засобів.

Відповіді на найчастіші

ПИТАННЯ

Питання. Чому не горить освітлення в камері печі?

Відповідь. Для цього може бути кілька причин:
Перегоріла лампочка в печі.
Дверцята печі не закриті.

П. Чи пропускає мікрохвильову енергію оглядове вікно у дверцятах печі?

В. Ні. Отвори в екрані, що закриває вікно, зроблені такої величини, щоб вони пропускали світло, але не дозволяють проходити мікрохвильової енергії.

П. Чому при натисканні кнопки на панелі керування подається звуковий сигнал?

В. Звуковий сигнал показує, що ваш керуючий сигнал уведений у пам'ять печі.

П. Чи буде мікрохвильова піч ушкоджена, якщо її включити тоді, коли вона порожня?

В. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня або не встановивши туди скляний піднос.

П. Чому яйця іноді “вибухають”?

В. Коли ви запікаєте, смажете яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може “вибухнути” з причини нагродження пари усередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток перед готуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця в шкарлупі.

П. Чому рекомендується дати їжі постояти після того, як закінчився час її готування в печі?

В. Після того, як готування їжі з використанням мікрохвиль закінчилося, вона продовжує готуватися під час “відстоювання”. Цей час дозволяє їжі дійти до готовності по всьому її обсязі.
Тривалість часу відстою залежить від щільності їжі.

П. Чи можна готувати в мікрохвильовій печі повітряну кукурудзу?

В. Так, за допомогою одного із двох методів, описаних нижче.

- 1 З використанням посуду для готування повітряної кукурудзи, розробленого спеціально для мікрохвильової печі.
- 2 З використанням наявної в продажі упакованої повітряної кукурудзи, призначеної для мікрохвильової печі. При цьому на упакованні зазначено час готування й рівень потужності, що потрібно використати.

ТОЧНО ВИКОНУЙТЕ ВКАЗІВКИ ПО ГОТУВАННЮ ПРОДУКТУ, НАДАНІ ЙОГО ВИРОБНИКОМ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПІЧ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ. ЯКЩО КУКУРУДЗА НЕ ПЕРЕТВОРИТЬСЯ В ПОВІТРЯНУ ПРОТЯГОМ ЗАЗНАЧЕНОГО НА УПАКУВАННІ ЧАСУ, ПРИПІНІТЬ ГОТУВАННЯ.

Продовження готування може призвести до займання кукурудзи.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

НІКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ ПАКЕТАМИ З ОБГОРТКОВОГО ПАПЕРУ. НІКОЛИ НЕ РОБІТЬ СПРОБИ ПОВТОРНО ГОТУВАТИ ЗЕРНА, ЩО НЕ РОЗІРВАЛИСЯ.

П. Чому моя піч не завжди готує так швидко, як це зазначено в повареній книзі для мікрохвильової печі?

В. Зверніться до вашої куховарної книги ще раз, щоб перевірити, чи точно ви виконали всі наявні інструкції й з'ясувати, які причини можуть викликати зміни часу готування. Зазначений у повареній книзі час готування й рівні потужності запропоновані з урахуванням того, щоб запобігти пересмаженню й підгорянню їжі – проблему, що найчастіше виникає в період освоєння прийомів готування їжі в мікрохвильовій печі. Варіації розміру, форми, ваги й товщини їжі можуть привести до більш тривалого часу готування. Як у випадку користування звичайною кухонною плитою, доповніть вказівки поварені книги власним здоровим глуздом і досвідом для забезпечення правильності готування їжі.

Інформація про монтаж мережної вилки/

Технічні характеристики

Попередження

Цей виріб повинен бути заземлений

Дроти в мережному шнурі мають колір згідно з таким кодом:
СИНИЙ ~ Нейтраль
КОРИЧНЕВИЙ ~ Під напругою
ЖОВТИЙ Й ЗЕЛЕНИЙ ~ Земля

Якщо ці кольори дротів не співпадають з кольоровими мітками на вашому штепселі, зробіть наступне:

Дріт СИНЬОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою N або ЧОРНОГО кольору.

Дріт КОРИЧНЕВОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою L або ЧЕРВОНОГО кольору.

Дріт ЖОВТОГО ТА ЗЕЛЕНОВОГО або ЗЕЛЕНОВОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, що позначений буквою E або символом "⏏".

Якщо мережний шнур виробу пошкоджений, то для забезпечення безпеки його має замінити представник фірми-виготовлювача, її агент з обслуговування або особа, яка має аналогічну кваліфікацію.

Технічні характеристики

	MF6588PRFR/MF6588PRFW/MF6588PRFB MF6587RFS/MF6587RFR/MF6587RFW	
Джерело живлення	230 В / 50 Гц	
Вихідна потужність	850 Вт (за стандартом IEC60705)	
Частота мікрохвиль	2450 МГц	
Габаритні розміри	510 мм (Ш) x 300 мм (В) x 445 мм (Г)	
Споживана потужність	Мікрохвилі	1250 Вт
	Гриль	1150 Вт
	Комбі	2350 Вт

Попередження

Прилад не призначений для користування особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними і розумовими здібностями, або особами з недостатніми досвідом і знаннями, без нагляду або інструктажу по користуванню приладом з боку особи, відповідальної за безпеку вищезгаданих осіб.

Устаткування відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні



	Телефон	Интернет
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	0-800-303-000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного GSM	kz.lgservice.com	2255
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0003-271
Литва	lt.lgservice.com	8-800-30-800
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990