



РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

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

MC-8087ARC/MC-8087VRC/MC-8087TRC



MFL06446135

www.lg.com

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 пытаться что-либо делать с блокированными контактами.

Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях.

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 наружу через 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.

Эти микроволны посылаются в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся или неподвижный поднос. 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.



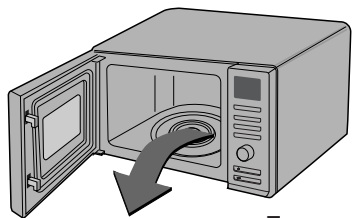
Когда печь не используется, ее рекомендуется отключить от электрической розетки.

Предостережения _____	2
Содержание _____	3
Распаковка и установка _____	4 ~ 5
Как использовать принадлежности в зависимости от режима _____	6
Установка часов _____	7
Блокировка от детей _____	8
Быстрый старт _____	9
Приготовление пищи при малой мощности _____	10
Уровни микроволновой мощности _____	11
Приготовление пищи на гриле _____	12
Приготовление пищи в сочетании с грилем _____	13
Поддержание тепла при приготовлении пищи на пару _____	14
Простая функция очистки _____	15
Быстрый предварительный подогрев горячим воздухом _____	16
Быстрое приготовление пищи горячим воздухом _____	17
Приготовление пищи в сочетании с конвекцией _____	18
Предварительный подогрев в режиме конвекции _____	19
Приготовление пищи в режиме конвекции _____	20
Автоматическое приготовление пищи _____	21 ~ 24
Румяная корочка _____	25 ~ 26
Приготовление пищи на пару _____	27 ~ 30
Разморозка _____	31
Авто Размораживание по весу _____	32
Русский повар _____	33 ~ 38
Важные инструкции по безопасности _____	39 ~ 40
Посуда для микроволновой печи _____	41
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии _____	42 ~ 43
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы _____	44
Информация о монтаже сетевой вилки/Технические характеристики _____	45

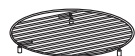
Распаковка и установка

Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих 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.



ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА



НИЗКАЯ РЕШЕТКА



**СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС
ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО**



Паровая крышка



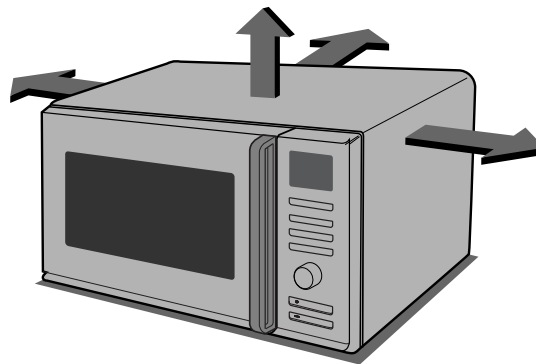
Паровая тарелка



Паровая чашка для воды (Металлический поддон)

Вся посуда должна располагаться в центре тарелки. В противном случае это может вызвать образование электрической дуги во время работы прибора. Во время приготовления в комбинированных режимах Микроволны + Гриль или Микроволны + Конвекция не ставьте на решётку для гриля металлический поднос, так как это может вызвать искрение внутри печи и может повредить прибор. Не включать печь, если внутренняя камера пуста, за исключением использования функций «Предварительный конвекционный нагрев» и «Самоочистка». Печь автоматически включает режим охлаждения после окончания приготовления или работы пустой камеры.

- 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 20 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, 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.

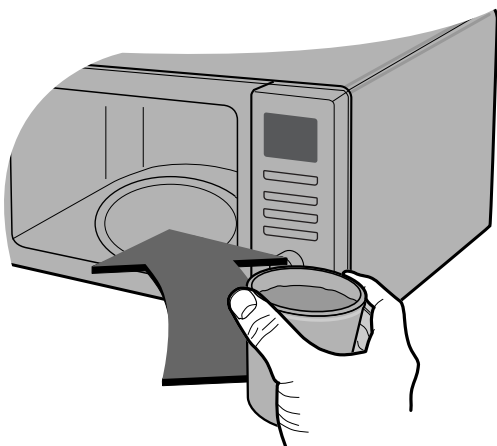


ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

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**. Установите в печь **ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО** и положите на кольцо **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС**.

5 Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 41.



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.

Как использовать принадлежности в зависимости от режима

	Микро	Гриль	Конвек.	Паровые блюда	Аэро Гриль	Комби	Румяная корочка
Паровая крышка 	—	—	—	—	—	—	—
Паровая тарелка 	—	—	—	—	—	—	—
Паровая чашка для воды (Металлический поддон) 	⊙	—	—	—	—	—	—
Паровая тарелка+ Паровая чашка для воды 	—	—	—	—	—	—	—
Пароварка (Сборка) 	⊙	—	—	⊙	—	—	—
Паровая крышка+ Паровая чашка для воды 	—	—	—	—	—	—	⊙
НИЗКАЯ РЕШЕТКА 	—	—	⊙	—	⊙	⊙	—
ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА 	—	⊙	⊙	—	⊙	⊙	—
СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС 	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙

Осторожно: Применяйте принадлежности в соответствии с руководством по приготовлению пищи.

⊙ : Приемлемый
— : Не Приемлемый

Установка часов

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.



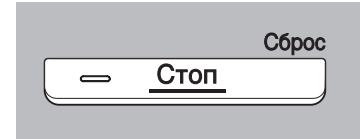
Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0' вам потребуется вновь установить часы.

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

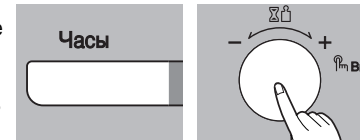
Во время установки часов на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

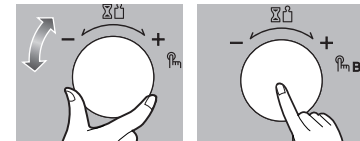


Нажмите кнопку **Часы** один раз. Чтобы выбрать 24-часовой формат отображения времени, нажмите дисковый регулятор **УСТАНОВКИ**. (Если вы хотите использовать 12-часовой формат отображения времени, повторно нажмите кнопку **Часы**. Если вы хотите изменить заданный параметр после установки часов, выключите и снова включите устройство).



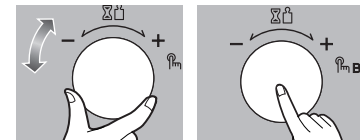
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "14:00".

Подтвердите заданное время нажатием регулятора **УСТАНОВКИ**.



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

Нажмите **УСТАНОВКИ**. Часы начнут отсчет времени.



Блокировка от детей



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

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.

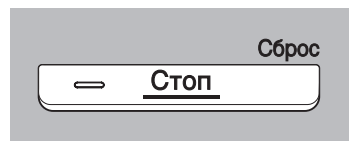
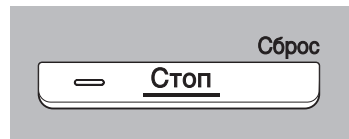
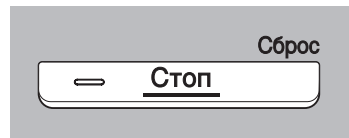
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится буква "**L**" 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/Сброс**, пока дисплей не перестанет показывать букву "**L**".

После снятия блокировки вы услышите звуковой сигнал.

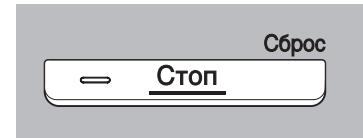
Быстрый старт

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

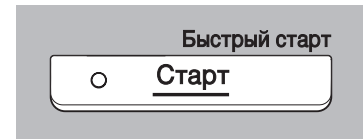


Режим **Быстрый Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Быстрый Старт**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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



Во время приготовления пищи в режиме **Быстрый Старт** вы можете продлить время приготовления до 99 минут и 59 секунд, повторно нажимая кнопку **Быстрый Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.

Приготовление пищи при малой мощности

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 720Вт (80%) от максимального в течение 5 минут и 30 секунд.



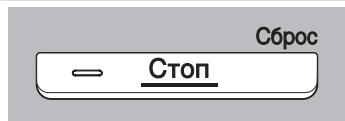
Ваша СВЧ печь имеет пять уровней мощности. Высокая мощность выбирается автоматически.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

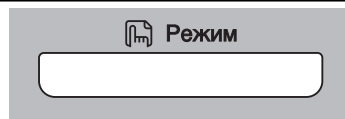
ВЫСОКИЙ	900 Вт	100%
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	720 Вт	80%
СРЕДНИЙ	540 Вт	60%
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	360 Вт	40%
НИЗКИЙ	180 Вт	20%

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Режим**.

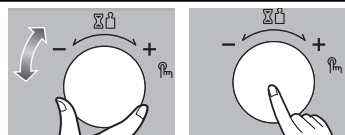


Подтвердите выбор режима микро нажатием регулятора **УСТАНОВКИ**. (Режим МИКРО (☰) автоматически доступен сразу же после нажатия кнопки РЕЖИМ).



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "720W".

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения мощности.

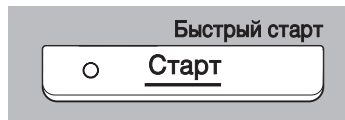


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "5:30".



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.



В вашей печи можно выбирать 5 уровней микроволновой мощности, что обеспечивает максимальную гибкость в управлении приготовления 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%	<ul style="list-style-type: none"> • Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков не жесткого (“нежного”) мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	80%	<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%	<ul style="list-style-type: none"> • Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Разморозка всех продуктов • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста



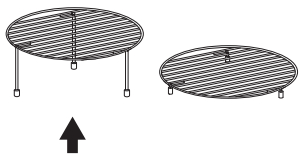
Приготовление пиццы на гриле

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

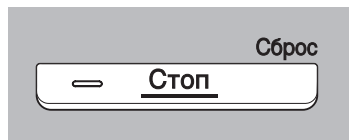


Эта функция позволяет вам быстро подрумянить продукт и сделать его хрустящим.

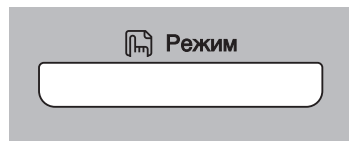
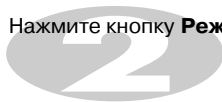
В режиме гриля должна использоваться предназначенная для этого режима решетка (высокая решетка).



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



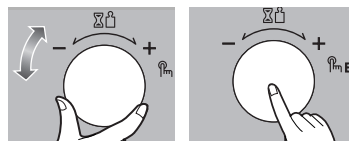
Нажмите кнопку **Режим**.



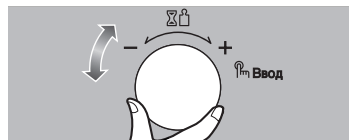
Поворачивая дисковый регулятор **УСТАНОВКИ**, выберите режим **ГРИЛЬ**.

На дисплее отобразится следующий символ: “”

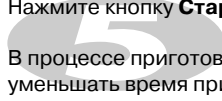
Подтвердите выбранный режим нажатием регулятора **УСТАНОВКИ**.



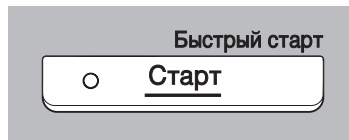
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет “12:30”.



Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.



Приготовление пицци в сочетании с грилем

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня микроволновой мощности 180Вт (20%) и гриля в течение 25 минут.

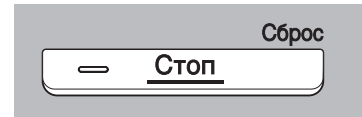


В вашей печи имеется комбинированный режим приготовления, который позволяет готовить пищу, используя **нагревательный элемент** и **микроволны** одновременно или поочередно. Это обычно дает вам возможность приготовить пищу за более короткое время.

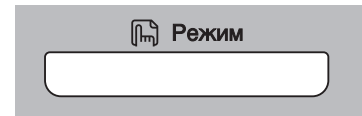
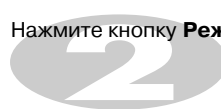
В комбинированном режиме вы можете устанавливать три уровня микроволновой мощности (20%, 40% и 60%).

Микроволновая мощность	
(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

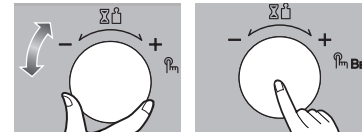


Нажмите кнопку **Режим**.



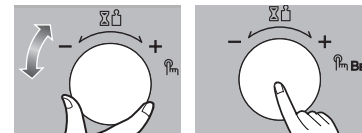
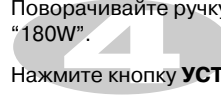
Поворачивая дисковый регулятор **УСТАНОВКИ**, выберите режим **ГРИЛЬ КОМБИ**; поворачивайте регулятор до тех пор, пока на дисплее отобразится мощность "540W". На дисплее отобразятся следующие символы: "☞", "☞".

Подтвердите заданную мощность нажатием регулятора **УСТАНОВКИ**.

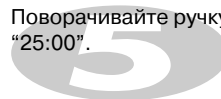


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "180W".

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения мощности.

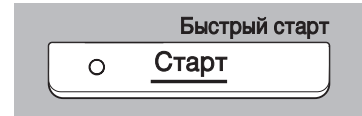


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "25:00".



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**. **Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!**



Поддержание тепла при приготовлении пищи на пару

На данном примере я покажу вам, как поддерживать пищу теплой в течение 30 минут в режиме **ВЫСОКАЯ**.

Эта функция позволяет вам поддерживать пищу теплой после приготовления на пару. В функции поддержания тепла на пару существуют два режима: **низкая - высокая**.

Как готовить пищу с поддержанием тепла на пару

Налейте 300 мл воды в паровую чашку. Установите паровую тарелку, положите на нее продукты и закройте паровой крышкой.

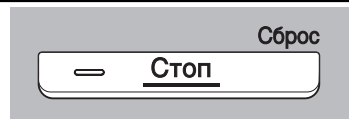
Осторожно установите подготовленную паровую чашку в центр стеклянного поддона.

Соблюдайте параллельность! Пища на тарелке, суп, соус, тушеное мясо, и так далее.

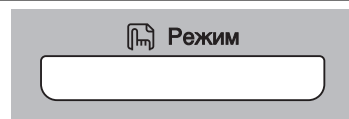
ОСТОРОЖНО:

1. Убедитесь в том, что продукты находятся в пароварке при установленном режиме поддержания тепла на пару.
2. Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, доставая из печи пароварку. Пароварка очень горячая.
3. Не ставьте пароварку после приготовления пищи на стеклянный стол или на легкоплавкий предмет. Всегда используйте подставку или поддон.
4. Убедитесь в том, что перед приготовлением продуктов на пароварке вы налили в нее воды.
5. Будьте осторожны, перенося пароварку с водой.
6. Паровая крышка и паровая чашка должны быть установлены с особой тщательностью. Если не установить паровую крышку и паровую чашку, яйца или каштаны могут взорваться.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



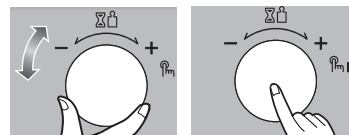
Нажмите кнопку **Режим**.



Повернуть **УСТАНОВКИ** в положение **ТЕПЛЫЙ ПАР**, пока индикатор не покажет "S HI".

Воспроизводятся следующие значки: "☰", "☰".

Подтвердите выбранный режим нажатием регулятора **УСТАНОВКИ**.



Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения выбранной категории.

(Режим HI (S HI) включается автоматически, если устанавливается режим ТЕПЛЫЙ ПАР).

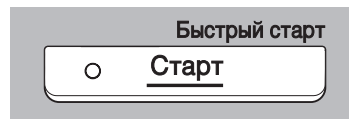


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "30:00".



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.



Простая функция

ОЧИСТКИ

На данном примере я покажу вам, как устранить запах в микроволновой печи.



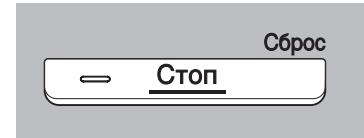
В микроволновой печи имеется функция устранения запаха одним нажатием кнопки.

Вы можете использовать простую функцию очистки, когда в печи нет продуктов.

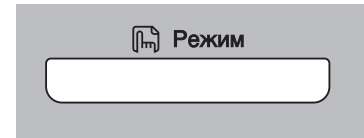
Простая функция очистки

Пожалуйста, выньте поддон и другие предметы во время чистки плиты, и затем верните все на место по окончании чистки.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Режим**.



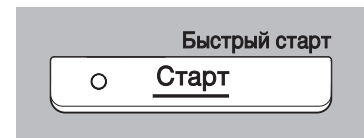
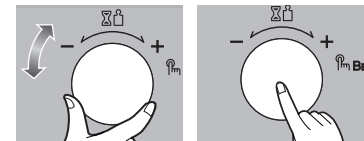
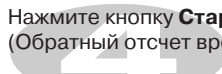
Поворачивая дисковый регулятор **УСТАНОВКИ**, выберите режим **Легкая очистка**; поворачивайте регулятор до тех пор, пока на дисплее отобразится мощность "250°C".

На дисплее отобразятся следующие символы: "☼", "☼↑".

Подтвердите выбранный режим нажатием регулятора **УСТАНОВКИ**.

Нажмите кнопку **Старт**.

(Обратный отсчет времени ведется автоматически)



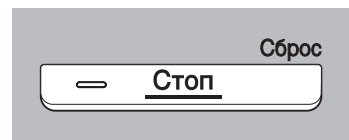
Быстрый предварительный подогрев горячим воздухом

На данном примере я покажу вам, как предварительно разогреть печь до температуры 230°C.

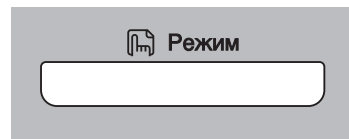
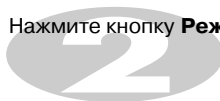


Температурный диапазон печи составляет 100°C ~ 250°C. (При выборе режима быстрого приготовления горячим воздухом автоматически устанавливается температура 180°C.)

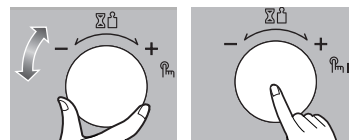
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Режим**.

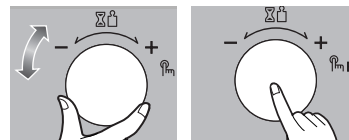
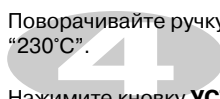


Поворачивая дисковый регулятор **УСТАНОВКИ**, выберите режим **БЫСТРАЯ ОБРАБОТКА ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ**. На дисплее отобразятся следующие символы: “”, “”.



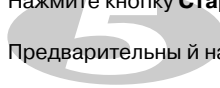
Подтвердите выбранный режим нажатием регулятора **УСТАНОВКИ**.

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет “230°C”.

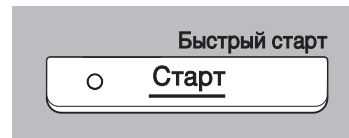


Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения температуры.

Нажмите кнопку **Старт**.



Предварительный нагрев начнётся с высвечивания “Pr-H”



Быстрое приготовление пищи горячим воздухом

На данном примере я покажу вам, как запрограммировать печь на быстрое приготовление пищи горячим воздухом при температуре 230°C за 20 минут.

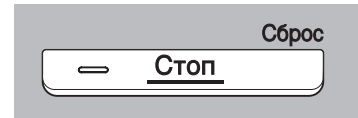


Температурный диапазон печи составляет 100°C-250°C (при выборе режима конвекции автоматически устанавливается температура 180°C).

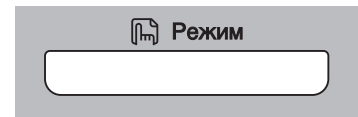
Эта функция позволяет сочетать конвекцию с грилем.

Это позволит сократить время приготовления пищи.



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



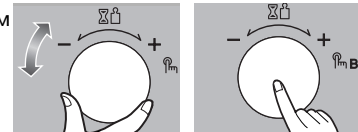
Нажмите кнопку **Режим**.



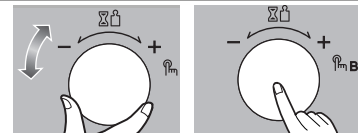
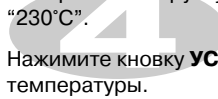
Поворачивая дисковый регулятор **УСТАНОВКИ**, выберите режим **БЫСТРАЯ ОБРАБОТКА ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ**.

На дисплее отобразятся следующие символы: “”, “”.

Подтвердите выбранный режим нажатием регулятора **УСТАНОВКИ**.



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет “230°C”.

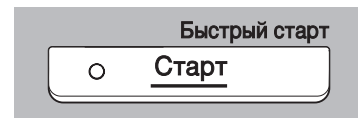
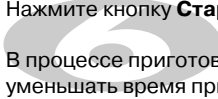


Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения температуры.

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет “20:00”.



Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.

Приготовление пицци в сочетании с конвекцией

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня микроволновой мощности 540Вт (60%) и конвекции при температуре 200°C в течение 25 минут.



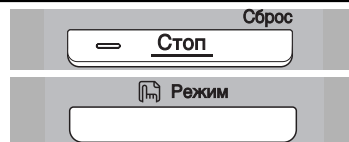
Температурный диапазон печи составляет 100°C ~ 250°C.

(При выборе режима сочетания с конвекцией автоматически устанавливается температура 180°C.)

В комбинированном режиме вы можете устанавливать три уровня микроволновой мощности (20%, 40% и 60%).

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

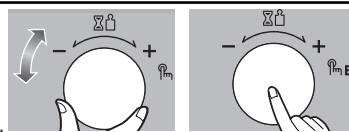
Нажмите кнопку **Режим**.



Поворачивая дисковый регулятор **УСТАНОВКИ**, выберите режим **КОНВЕКЦИЯ КОМБИ** — до тех пор, пока на дисплее отобразится мощность "540W".

На дисплее отобразятся следующие символы: "☰", "☼".

Подтвердите выбранный режим нажатием регулятора **УСТАНОВКИ**.



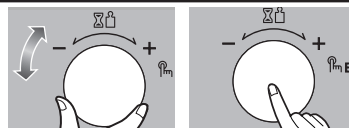
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения мощности.

(Мощность 540W задается автоматически сразу же после выбора режима КОНВЕКЦИЯ КОМБИ).



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "200°C".

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения температуры.

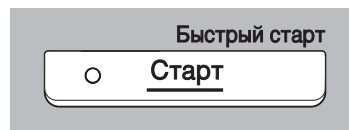


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "25:00".



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.
Будьте осторожны, вынимая пиццу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!



Предварительный разогрев в режиме конвекции

На данном примере я покажу вам, как предварительно разогреть печь при температуре 230°C.



В режиме конвекции можно задавать температуру 40°C, 100°C ~250°C (температура 180°C

устанавливается автоматически при выборе режима конвекции).

В этой печи имеется функция ферментации (сбраживания) при температуре 40°C. Вам может потребоваться подождать, пока печь не остынет, так как вы не можете использовать функцию ферментации, если температура в печи выше 40°C.

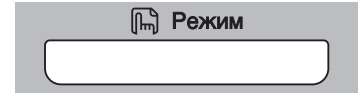
При использовании этой функции, если температура в микроволновой печи превышает 70°C, на дисплее отображается код ошибки "F-14".

Чтобы печь прогрелась до заданной температуры, требуется несколько минут.

После достижения правильной температуры печь подает звуковой сигнал, давая вам знать, что она прогрелась. После этого поместите пищу в печь и начинайте приготовление.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

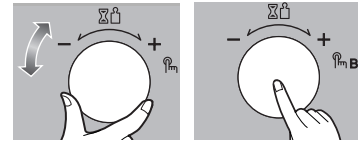
Нажмите кнопку **Режим**.



Поворачивая дисковый регулятор **УСТАНОВКИ**, выберите режим **КОНВЕКЦИЯ**.

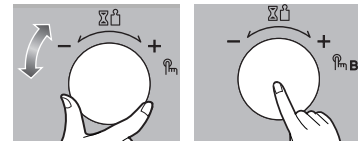
На дисплее отобразятся следующие символы: "☼".

Подтвердите выбранный режим нажатием регулятора **УСТАНОВКИ**.



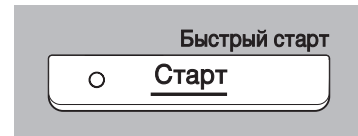
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "230°C".

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения температуры.



Нажмите кнопку **Старт**.

Предварительный нагрев начнётся с высвечивания "Pr-H"



Приготовление пицци в режиме конвекции

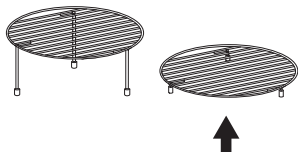
В следующем примере мы покажем вам, как предварительно прогреть печь, а затем готовить какую-либо пищу при температуре 230°C в течение 50 минут.



В режиме конвекции можно задавать температуру 40°C ~250°C (температура 180°C устанавливается автоматически при выборе режима конвекции).

Если Вы не указали температуру, то печь автоматически выбирает 180 гр. Поверните регулировочную ручку что бы изменить температуру приготовления.

В режиме конвекции должна использоваться предназначенная для этого режима решетка (низкая решетка).



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

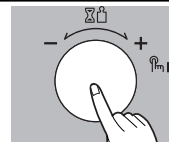
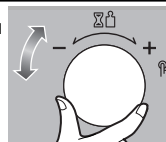
Нажмите кнопку **Режим**.



Поверачивая дисковый регулятор **УСТАНОВКИ**, выберите режим **КОНВЕКЦИЯ**.

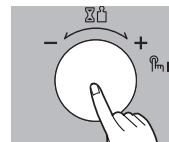
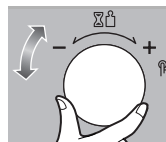
На дисплее отобразятся следующие символы: "☼".

Подтвердите выбранный режим нажатием регулятора **УСТАНОВКИ**.



Поверачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "230°C".

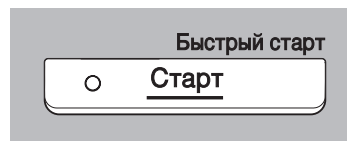
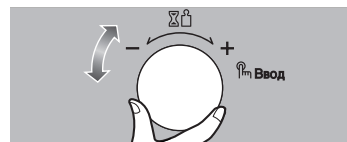
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения температуры.



Поверачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "50:00".

Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.



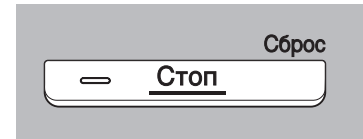
Автоматическое приготовление пищи

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,9 кг Жареная курица.

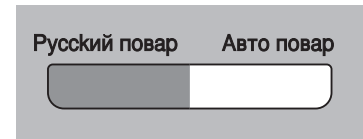


Режим **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** позволяет вам легко готовить большинство ваших любимых блюд посредством выбора соответствующей категории блюда и ввода веса продуктов.

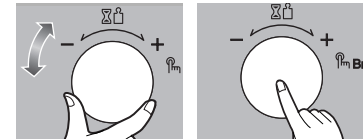
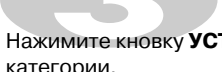
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Авто повар**.



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "Ас 1".

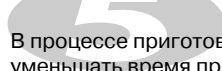


Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения выбранной категории.

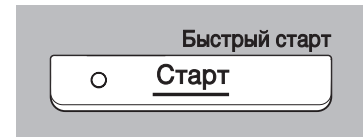
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "0.9kg".



Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.



Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Жареная курица (Ас 1)	0,8-1,5кг	Металлический поддон / Низкая решетка	Из холодильника	<p>Ингредиенты:</p> <p>Цыпленок 1, 1-1,2кг Сок лимона 1/2 лимона Растительное масло 1 ст. ложка Чеснок 1-3 зубчика. Лавровый лист 1 шт. Специи для гриля, специи для бройлера, соль и перец по вкусу.</p> <p>1. Мариновать цыпленок в течение часа. 2. Поместить цыпленка на металлический поддон на нижнюю решетку. (Грудкой вверх) 3. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 4. После сигнала перевернуть цыпленка. Нажать СТАРТ и продолжить готовить. После приготовления оставить на 10 мин.</p>
Окорочка (Ас 2)	0,2-0,8кг	Посуда для СВЧ с крышкой	Комнатная	<p>Ингредиенты:</p> <p>Куриные окорочка 2 шт. Сыр 150г Грибы 100г Специи: специи для гриля, специи для курицы.</p> <p>1. Удалить кости из окорочков. 2. Протереть сыр и перемешать с порезанными грибами. 3. Фаршировать окорочка смесью из сыра и грибов. Добавить специи. 4. Поместить окорочка в посуду для СВЧ с крышкой. Поставить в печь. 5. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 6. После приготовления вынуть из печи и оставить закрытой на 2-3 мин.</p>

Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению																												
Жареная рыба (Ас 3)	0,2-0,8кг	Высокая решетка Металлический поддон	Из холодильника	<p>Ингредиенты:</p> <table> <tr> <td>Рыба</td> <td>2 шт.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Майонез</td> <td>150г</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Специи для гриля, пряные травы, лимонная приправа для рыбы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Посыпать рыбу специями, намазать майонезом и оставить в течение часа. 2. Поместить рыбу в печь на верхнюю решетку в металлическом поддоне. 3. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 4. После сигнала перевернуть рыбу. Нажать снова СТАРТ и продолжить готовить 5. После приготовления вынуть из печи и оставить покрытой фольгой на 2-3 мин. 	Рыба	2 шт.			Майонез	150г																						
Рыба	2 шт.																															
Майонез	150г																															
Замороженная пицца (Ас 4)	0,2-0,5кг	Высокая решетка Металлический поддон	Замороженная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Снять упаковку и поместить на верхнюю решетку на металлический поддон. Нажать СТАРТ. 2. После приготовления оставить на 1 мин. 																												
Свежая пицца (Ас 5)	1 шт	Низкая решетка Металлический поддон	Комнатная	<p>Ингредиенты:</p> <p>Тесто:</p> <table> <tr> <td>Мука</td> <td>170г</td> <td>Молоко</td> <td>100мл</td> </tr> <tr> <td>дрожжи(сухие)</td> <td>3г</td> <td>Сахар</td> <td>3г</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>2г</td> <td>Масло (мягкое)</td> <td>17г</td> </tr> </table> <p>Начинка :</p> <table> <tr> <td>Голландский сыр</td> <td>130г</td> <td>Растительное масло</td> <td>8мл</td> </tr> <tr> <td>Колбаса (сосиски)</td> <td>170г</td> <td>Помидоры</td> <td>1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Паприка</td> <td>1 шт.</td> <td>Маслины</td> <td>30г</td> </tr> <tr> <td>Томатная паста</td> <td>2 ст.</td> <td>Ложки</td> <td></td> </tr> </table> <p>Способ приготовления свежей пиццы :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешать все ингредиенты. Месить тесто, пока не станет однородным. Раскатать тесто и поднять бортики. 2. Смазать маслом поддон и положить туда тесто. 3. Смазать пласт теста маслом, намазать томатной пастой и добавить начинку: колбаса, паприка, помидоры, маслины, посыпать тертым сыром. 4. Выбрать меню и нажать СТАРТ при пустой печи. Печь даст сигнал при окончании предварительного разогрева. Открыть дверцу и поместить пиццу на нижнюю решетку на стеклянном подносе. После приготовления вынуть из печи и оставить на 2-3 мин. 	Мука	170г	Молоко	100мл	дрожжи(сухие)	3г	Сахар	3г	Соль	2г	Масло (мягкое)	17г	Голландский сыр	130г	Растительное масло	8мл	Колбаса (сосиски)	170г	Помидоры	1 шт.	Паприка	1 шт.	Маслины	30г	Томатная паста	2 ст.	Ложки	
Мука	170г	Молоко	100мл																													
дрожжи(сухие)	3г	Сахар	3г																													
Соль	2г	Масло (мягкое)	17г																													
Голландский сыр	130г	Растительное масло	8мл																													
Колбаса (сосиски)	170г	Помидоры	1 шт.																													
Паприка	1 шт.	Маслины	30г																													
Томатная паста	2 ст.	Ложки																														

Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Овощное рагу (Ас 6)	1 (4 порции)	Чашка для СВЧ/крышка	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>Капуста 1/3 качана, порезать полосками Баклажаны 2 шт, разрезать полосками Перец (паприка) 3 шт, порезать полосками Помидоры 2 шт, мелко нарезать Кабачки 1/2 шт, разрезать полосками Лук 2 шт, тонко нарезать полукольцами Морковь 1 шт, порезать полосками Растительное масло 1/4 стакана Сахар 1 ст. ложка Специи лавровый лист, чеснок, соль, перец по вкусу</p> <p>1. Положить слоями все овощи в чашку для СВЧ, добавить соль, перец, сахар и масло. Закрывать плстмассовой крышкой. 2. Поместить в печь. 3. Выбрать меню и нажать СТАРТ. Во время приготовления 2 раза перемешать 4. После приготовления вынуть из печи и оставить на 2-3 минуты.</p>
Печёный картофель (Ас 7)	0,2-1,0кг	Металлический поддон	Комнатная	<p>1. Выбрать картофель среднего размера (180 –220г). Вымыть и обсушить. Проткнуть картофель в нескольких местах вилкой. 2. Поместить картофель в печь. 3. После приготовления завернуть в фольгу, оставить на 5 мин.</p>
Жареная говядина (Ас 8)	0,5-1,5кг	Низкая решетка Металлический поддон	Из холодильника	<p>Ингредиенты:</p> <p>Свежая говядина Масло</p> <p>1. Смазать говядину маслом. 2. Поместить мясо в печь на нижнюю решетку на металлический поддон. 3. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 4. После сигнала открыть дверцу, перевернуть мясо. Нажать СТАРТ и продолжить готовить. 5. После приготовления вынуть из печи и оставить на 10мин, накрыв фольгой.</p>

Румяная корочка

На данном примере я покажу вам, как приготовить 0,6 кг Рыбное филе.

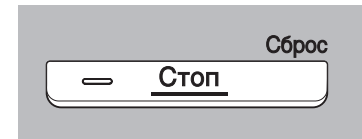


Эта функция позволяет готовить на пару.

Осторожно:

1. **Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, доставая из печи пароварку. Пароварка очень горячая.**
2. **Не ставьте пароварку после приготовления пищи на стеклянный стол или на легкоплавкий предмет. Всегда используйте подставку или поддон.**
3. **Никогда не используйте данную пароварку в печи другой модели. Это может привести к возгоранию и выходу печи из строя.**

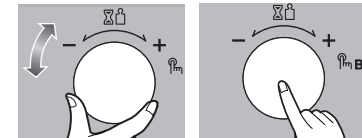
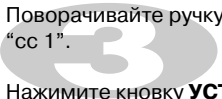
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Румяная корочка**.



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "сс 1".

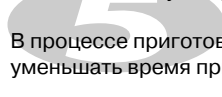


Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения выбранной категории.

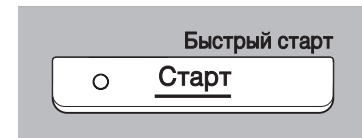
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "0.6kg".



Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.



Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Рыбное филе (сс 1)	0,2-0,8 кг	Металлический поддон Паровая крышка	Охлажденное	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положить рыбное филе на поддон для жаренья. Смазать рыбное филе растительным маслом. 2. Накрыть куполом. Поставить подготовленный продукт в печь. 3. Выбрать меню и установить вес. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После звукового сигнала открыть дверцу и перевернуть продукт. Нажать СТАРТ для продолжения программы. 5. По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты. <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Посуда и внутреннее пространство печи будут очень горячими. Используйте рукавички</p>
Картофель фри (сс 2)	0,2-0,4 кг	Металлический поддон Паровая крышка	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разложить картофель на поддон для жаренья. Для достижения лучшего результата раскладывать одним слоем. 2. Накрыть куполом. Поставить подготовленный продукт в печь. 3. Выбрать меню и установить вес. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После звукового сигнала открыть дверцу и перевернуть продукт. Нажать СТАРТ для продолжения программы. 5. По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты. <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Посуда и внутреннее пространство печи будут очень горячими. Используйте рукавички.</p>
Куриные грудки (сс 3)	0,2-0,8 кг	Металлический поддон Паровая крышка	Охлажденные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положить куриные грудки. Смазать куриные грудки маслом. Посыпать специями. Положить на поддон для жаренья. 2. Накрыть куполом. Поставить подготовленный продукт в печь. 3. Выбрать меню и установить вес. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После звукового сигнала открыть дверцу и перевернуть продукт. Нажать СТАРТ для продолжения программы. 5. По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты. <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Посуда и внутреннее пространство печи будут очень горячими. Используйте рукавички.</p>
Сосиски (сс 4)	0,1-0,6 кг	Металлический поддон Паровая крышка	Охлажденные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Положить сосиски на поддон для жаренья. 2. Накрыть куполом. Поставить подготовленный продукт в печь 3. Выбрать меню и установить вес. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После звукового сигнала открыть дверцу и перевернуть продукт. Нажать СТАРТ для продолжения программы. 5. По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты. <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Посуда и внутреннее пространство печи будут очень горячими. Используйте рукавички.</p>

Приготовление пищи на пару

На данном примере я покажу вам, как приготовить 0,6 кг Морские моллюски.

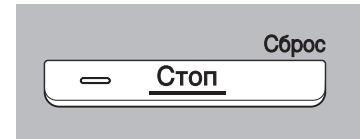


Эта функция позволяет готовить на пару.

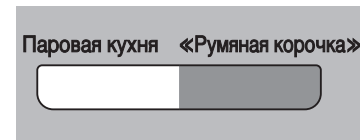
Осторожно:

1. Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, доставая из печи пароварку. Пароварка очень горячая.
2. Не ставьте пароварку после приготовления пищи на стеклянный стол или на легкоплавкий предмет. Всегда используйте подставку или поддон.
3. Перед использованием данной пароварки налейте в нее не менее 300 мл воды. Если вы добавите менее 300 мл воды, пища может быть плохо приготовлена. Не исключены возгорание и выход печи из строя.
4. Будьте осторожны, переноса пароварку с водой.
5. Паровая крышка и паровая чашка должны быть установлены с особой тщательностью. Если не установить паровую крышку и паровую чашку, яйца или каштаны могут взорваться.
6. Никогда не используйте данную пароварку в печи другой модели. Это может привести к возгоранию и выходу печи из строя.

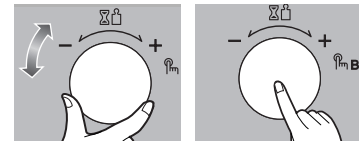
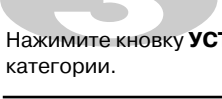
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Паровая кухня**.

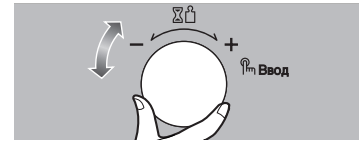


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "Sc 3".



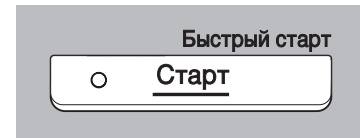
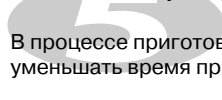
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения выбранной категории.

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "0.6kg".



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.



Продукт	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Рыбный бифштекс (Sc 1)	0,2-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почистить рыбу. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту. <p>- толщина не более 2,5 см</p>
Рыбное филе (Sc 2)	0,1-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<p>См. предыдущий рецепт.</p> <p>- толщина не более 2,5 см</p>
Морские моллюски (Sc 3)	0,1-1,0 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<p>См. предыдущий рецепт.</p> <p>- креветки, крабы, моллюски, гребешки, каракатица. (длина не более 25 см)</p>
Сосиски (Sc 4)	0,1-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить продукт. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту. <p>- толщина не более 2,5 см</p>
Ветчина (Sc 5)	0,1-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<p>См. предыдущий рецепт.</p>

Продукт	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Говяжья солонина (Sc 6)	0,3-0,7 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить говядину и разделить на две части. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 3-5 минут.
Куриные грудки (Sc 7)	0,2-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Помыть и обсушить. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 1-2 минуты. - толщина не более 2,5 см
Окорочка (Sc 8)	0,2-0,8 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	См. предыдущий рецепт.
Яйца (Sc 9)	2-9 шт	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Положить яйца на решетку. Накрыть куполом. 2. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 3. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 4. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту.

Продукт	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Помидоры (Sc 10)	0,2-0,8 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Комнатная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почистить овощи и порезать их на одинаковые кусочки. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту.
Капуста (Sc 11)	0,2-0,8 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Комнатная	См. предыдущий рецепт. - Порезать капусту на ломтики средней величины.
Морковь (Sc 12)	0,2-0,8 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Комнатная	См. предыдущий рецепт.
Брокколи (Sc 13)	0,2-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Комнатная	См. предыдущий рецепт.

Разморозка

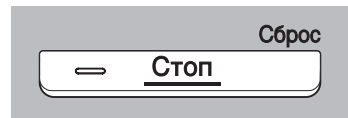
Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1,4 кг Птица.



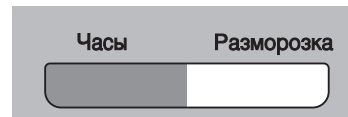
В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов: **Мясо, Птица, Рыба** и **Замороженные овощи**; каждая категория продуктов размораживается с использованием отличающегося уровня микроволновой мощности. Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки **Разморозка**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

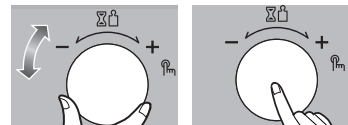
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.



Нажмите кнопку **Разморозка**.



Поверните ручку и выберите **УСТАНОВКИ** программы размораживания. Дисплей показывает "dEF2". Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения.

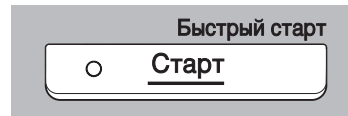


Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "1.4kg".



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.**

Авто жазмораживание по весу

- Продукт для размораживания нужно положить в подходящую посуду для микроволнового приготовления и ставить в печь ненакрытым.
- Если это необходимо, тонкие кусочки мяса или птицы можно завернуть в алюминиевую фольгу. Это предотвратит чрезмерное нагревание тонких частей продукта во время размораживания. Убедитесь, что фольга не касается стен печи.
- Отделять части неоднородного продукта, например, фарш, кусочки мяса, сосиски или бекон, как только это станет возможным и размороженные части удалять из печи.

После звукового сигнала вынуть продукт из печи, перевернуть его и положить обратно в печь. Отделить размороженные части.

Продолжить размораживание оставшейся части продукта.

После окончания программы вынуть из печи и оставить на столе до полного размораживания (в случае необходимости).

Категория	Диапазон веса	Посуда	Продукт
Мясо (dEF1) Птица (dEF2) Рыба (dEF3)	0,1 ~ 4,0 кг	Посуда для микроволнового приготовления	Мясо: Фарш, филе стейка, кусочки для тушения, филейный стейк, говяжий бургер, свиная отбивная, баранья отбивная, сосиски, котлеты (2см) и т.д. После размораживания оставить накрытым алюминиевой фольгой на 5–15 мин. Птица: Курица целиком, ножки, грудки, грудки индейки (не более 2,0 кг) После размораживания оставить накрытым алюминиевой фольгой на 20–30 мин. Рыба: Филе, стейк, рыба целиком, морепродукты. После размораживания оставить накрытым алюминиевой фольгой на 10–20 мин.
Замороженные овощи (dEF4)	0,1 ~ 2,0 кг	Посуда для микроволнового приготовления	Овощные смеси, морковные смеси для детей и т.д. 1. Положить замороженный продукт в посуду для м/п. 2. Поставить посуду в печь. 3. Установить вес и нажать кнопку СТАРТ. После звукового сигнала открыть дверцу и перемешать продукт. 4. После размораживания оставить на 5 минут.

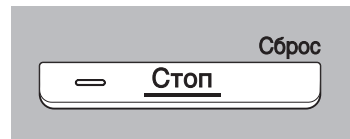
Русский повар

На следующем примере я покажу, как готовить по русским рецептам.
Например, Лапша домашняя

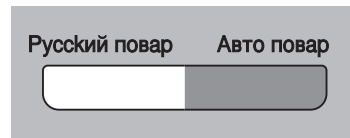


Автоматическое приготовление русской пищи позволяет легко готовить любимые русские блюда путем выбора типа пищи

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



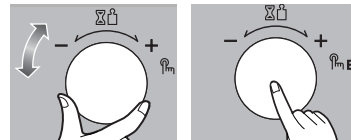
Нажмите кнопку **Русский повар**.



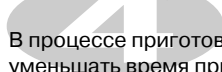
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "rc 2".



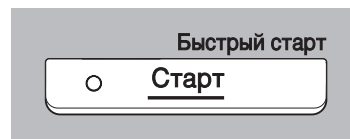
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения.



Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.



Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции						
Гречневая каша (гс 1)	0,3 кг	Кастрюля для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промыть 300 г гречневой крупы. Залить 600 мл воды и добавить соли в большую и глубокую кастрюлю, оставить на 15 мин . 2. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт. 3. По окончании приготовления дать отстояться 15 мин. 						
Лапша домашняя (гс 2)	1 порция	Кастрюля для СВЧ & крышка (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты:</p> <table> <tr> <td>Части курицы (куриные спинки , шейки или грудки)</td> <td>- 500 г</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>- 1000 мл</td> </tr> <tr> <td>Лапша домашня</td> <td>- 70 г</td> </tr> </table> <p>Соль по вкусу.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. После сигнала открыть дверцу и снять образовавшуюся пену. Добавить оставшуюся воду для бульона, посолить, накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения процесса приготовления. 3. После второго сигнала открыть дверцу. Добавить лапшу, перемешать. Готовить без крышки (еще раз нажмите старт для продолжения процесса приготовления). 4. По окончании приготовления, вынуть из печи и разлить по тарелкам. Подавать на стол. 	Части курицы (куриные спинки , шейки или грудки)	- 500 г	Вода	- 1000 мл	Лапша домашня	- 70 г
Части курицы (куриные спинки , шейки или грудки)	- 500 г								
Вода	- 1000 мл								
Лапша домашня	- 70 г								

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции																								
Гуляш из грибов (гс 3)	4 порции	Кастрюля для СВЧ & крышка (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты:</p> <table border="0"> <tr> <td>Грибы</td> <td>- 500 г</td> <td>Томат-пюре</td> <td>- 1 ст. ложка</td> </tr> <tr> <td>Сладкий перец</td> <td>- 1 шт</td> <td>Мука</td> <td>- 1 ст. ложка</td> </tr> <tr> <td>Лук</td> <td>- 2 шт</td> <td>Сметана</td> <td>- 0,5 стакана</td> </tr> <tr> <td>Растительное масло</td> <td>- 2 ст. ложки</td> <td>Вода</td> <td>- 0,5 стакана</td> </tr> </table> <p>Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шампиньоны и сладкий перец порезать кусочками, лук измельчить. 2. Сложить их в большую кастрюлю, перемешать, добавить растительное масло. Крышкой не накрывать. Поместить кастрюлю в печь. Выбрать меню и нажать старт. 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. 4. По окончании приготовления, вынуть из печи и дать отстояться 1-2 минуты. 	Грибы	- 500 г	Томат-пюре	- 1 ст. ложка	Сладкий перец	- 1 шт	Мука	- 1 ст. ложка	Лук	- 2 шт	Сметана	- 0,5 стакана	Растительное масло	- 2 ст. ложки	Вода	- 0,5 стакана								
Грибы	- 500 г	Томат-пюре	- 1 ст. ложка																								
Сладкий перец	- 1 шт	Мука	- 1 ст. ложка																								
Лук	- 2 шт	Сметана	- 0,5 стакана																								
Растительное масло	- 2 ст. ложки	Вода	- 0,5 стакана																								
Овощи гриль (гс 4)	0,8 кг	Высокая решетка Металлический поддон	<p>Ингредиенты</p> <table border="0"> <tr> <td>Цукини</td> <td>- 1 шт</td> <td>Баклажаны</td> <td>- 1 шт</td> </tr> <tr> <td>Лук</td> <td>- 4 шт</td> <td>Помидоры мелкие</td> <td>- 6 шт</td> </tr> <tr> <td>Сладкий перец разного цвета</td> <td>- 4 шт</td> <td>Грибы мелкие</td> <td>- 12 шт</td> </tr> </table> <p>Соус :</p> <table border="0"> <tr> <td>Лимонный сок</td> <td>- 6 ст. ложек</td> <td>Петрушка ,</td> <td>- 2 ст. ложки</td> </tr> <tr> <td>Оливковое масло</td> <td>- 200 мл</td> <td>Рубленая</td> <td>- 2 ст ложки</td> </tr> <tr> <td>Соль и перец по вкусу</td> <td></td> <td>Душица ,рубленая</td> <td></td> </tr> </table> <p>Способ приготовления :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 30 мин. 2. Цукини, лук и помидоры нарезать крупными дольками. 3. Насадить овощи и грибы на деревянные шпажки (около 200 г на шпажку), смазать маслом. 4. Выложить овощи на высокую решетку. Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой для стекающего сока. 5. Выбрать меню и нажать старт. 6. Смешать все ингредиенты для соуса. Подавать соус отдельно . 	Цукини	- 1 шт	Баклажаны	- 1 шт	Лук	- 4 шт	Помидоры мелкие	- 6 шт	Сладкий перец разного цвета	- 4 шт	Грибы мелкие	- 12 шт	Лимонный сок	- 6 ст. ложек	Петрушка ,	- 2 ст. ложки	Оливковое масло	- 200 мл	Рубленая	- 2 ст ложки	Соль и перец по вкусу		Душица ,рубленая	
Цукини	- 1 шт	Баклажаны	- 1 шт																								
Лук	- 4 шт	Помидоры мелкие	- 6 шт																								
Сладкий перец разного цвета	- 4 шт	Грибы мелкие	- 12 шт																								
Лимонный сок	- 6 ст. ложек	Петрушка ,	- 2 ст. ложки																								
Оливковое масло	- 200 мл	Рубленая	- 2 ст ложки																								
Соль и перец по вкусу		Душица ,рубленая																									

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции																								
Рулет из лосося (rc 5)	1 форма	Металлический поддон на Высокая решетка (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты</p> <table border="0"> <tr> <td>Лосось</td> <td>- 0,8 кг</td> <td>Морковь</td> <td>- 1 шт</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>- 2 шт</td> <td>Мука</td> <td>- 3 ст. ложки</td> </tr> <tr> <td>Сливки</td> <td>- 100 мл</td> <td>Мука Майонез</td> <td>- 2 ст. ложки</td> </tr> <tr> <td>Мякиш белого хлеба</td> <td>- 3 шт</td> <td>Приготовл. брокколи</td> <td>- 1 шт</td> </tr> <tr> <td>Лук</td> <td>- 1 шт</td> <td>Соль, перец по вкусу</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Пергаментная бумага для выпечки</td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Измельчить семгу и лук в комбайне или мясорубке. Мякиш белого хлеба замочить в сливках и отжать. Яйца взбить миксером. Морковь натереть на мелкой терке. Смешать все ингредиенты, добавить муку и взбить миксером . Пергаментную бумагу выложить на металлический поднос на высокая решетке. Выложить фарш таким образом, чтобы получилась форма полукольца. Выберите меню и нажмите старт. После сигнала открыть дверцу, вынуть металлический поднос, смазать рулет майонезом. Нажать старт для продолжения приготовления блюда. По окончании приготовления, подавайте на стол. В центр полукольца можно выложить приготовленный заранее брокколи . 	Лосось	- 0,8 кг	Морковь	- 1 шт	Яйца	- 2 шт	Мука	- 3 ст. ложки	Сливки	- 100 мл	Мука Майонез	- 2 ст. ложки	Мякиш белого хлеба	- 3 шт	Приготовл. брокколи	- 1 шт	Лук	- 1 шт	Соль, перец по вкусу				Пергаментная бумага для выпечки	
Лосось	- 0,8 кг	Морковь	- 1 шт																								
Яйца	- 2 шт	Мука	- 3 ст. ложки																								
Сливки	- 100 мл	Мука Майонез	- 2 ст. ложки																								
Мякиш белого хлеба	- 3 шт	Приготовл. брокколи	- 1 шт																								
Лук	- 1 шт	Соль, перец по вкусу																									
		Пергаментная бумага для выпечки																									
Крылья гриль (rc 6)	1,0 кг	Высокая решетка Металлический поддон	<p>Ингредиенты</p> <table border="0"> <tr> <td>Куриные крылья</td> <td>- 1,0 кг</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Маринад:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сок лимона</td> <td>- 1/2 шт</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Приправа для гриля</td> <td>- 1 ст. ложка</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Растительное масло</td> <td>- 1 ст. ложка</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Смешайте ингредиенты для маринада. Поместите крылья в маринад и оставить на 1 час. 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. Выбрать меню и нажать старт. После сигнала, перевернуть, затем продолжить приготовление нажатием старта. По окончании приготовления, вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты . 	Куриные крылья	- 1,0 кг			Маринад:				Сок лимона	- 1/2 шт			Приправа для гриля	- 1 ст. ложка			Растительное масло	- 1 ст. ложка						
Куриные крылья	- 1,0 кг																										
Маринад:																											
Сок лимона	- 1/2 шт																										
Приправа для гриля	- 1 ст. ложка																										
Растительное масло	- 1 ст. ложка																										

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции																																																																				
Курник (Пирог с рисом, грибами и курицей) (rc 7)	1 форма	Металлический поддон на Низкая решетка (Комнатная темп.)	<p>Ингредиенты</p> <table border="0"> <tr> <td colspan="2">Тесто (пресное, сдобное):</td> <td colspan="2">Блинчики:</td> </tr> <tr> <td>Мука</td> <td>- 350 г</td> <td>Мука</td> <td>- 100 г</td> </tr> <tr> <td>пшеничная</td> <td></td> <td>пшеничная</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Яйцо</td> <td>- 1 шт</td> <td>Сахар</td> <td>- 2 г</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>- 15 г</td> <td>Яйца</td> <td>- 5 шт</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>- 4 г</td> <td>Молоко</td> <td>- 100 г</td> </tr> <tr> <td>Сода</td> <td>- 3 г</td> <td>Соль</td> <td>- 1 г</td> </tr> <tr> <td>Сметана</td> <td>- 30 г</td> <td>Жир</td> <td>- 2 г</td> </tr> <tr> <td>Вода или молоко</td> <td>- 75 г</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>Первый фарш:</td> <td>Второй фарш:</td> <td>Третий фарш:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рис</td> <td>- 60 г</td> <td>Курица (мякоть)</td> <td>- 450 г</td> </tr> <tr> <td>Яйцо</td> <td>- 1 шт</td> <td>Масло</td> <td>- 20 г</td> </tr> <tr> <td>Зелень</td> <td>- 10 г</td> <td>Мука</td> <td>- 5 г</td> </tr> <tr> <td>Масло</td> <td>- 20 г</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Грибы</td> <td>- 150 г</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>(Или сушеные грибы)</td> <td>(-50 г)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Масло</td> <td>- 10 г</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Первый фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу. Добавить вареные рубленые яйца, зелень, петрушку, все перемешать. Второй фарш: сварить курицу, снять мякоть, нарезать ее кусочками, муку прогреть с маслом, развести бульон, прокипятить и этим соусом залить курицу. Третий фарш: белые свежие грибы обжарить на масле и и заправить таким же соусом как курицу. Если грибы сухие, то их сварить, шинковать, обжарить и заправить грибным соусом. Из пресного теста раскатать круглую лепешку (диаметром примерно 25 см и толщиной около 0,5 см. На нее положить выпеченный блинчик, на него -слой начинки из риса, закрыть блинчиком, положить слой мякоти и курицы, снова -блинчик, слой обжаренных свежих грибов (сваренных и нашинкованных сухих), закрыть блинчиком, наконец сверху положить слой риса, все этифарши уложить горкой и обложить ее блинчиками Затем раскатать вторую лепешку из пресного сдобного теста диаметром 35-40 см, сделать 4 радиальных надреза и ею покрыть горку из фарша и блинчиков. Края верхней и нижней лепешки защипнуть вокруг основания Курника «елочкой». На поверхности Курника защипнуть грани по линиям радиальных надрезов. Смазать Курник яйцом, наложить на него украшения, сделать несколько проколов Выбрать меню и нажать «Старт» при пустой печи. Печь даст сигнал об окончании предварительного нагрева. Открыть дверцу и поместить подготовленный пирог на низкую решетку на стеклянный поднос. После приготовления, вынуть из печи и дать постоять 2-3 мин . 	Тесто (пресное, сдобное):		Блинчики:		Мука	- 350 г	Мука	- 100 г	пшеничная		пшеничная		Яйцо	- 1 шт	Сахар	- 2 г	Сахар	- 15 г	Яйца	- 5 шт	Соль	- 4 г	Молоко	- 100 г	Сода	- 3 г	Соль	- 1 г	Сметана	- 30 г	Жир	- 2 г	Вода или молоко	- 75 г			Первый фарш:	Второй фарш:	Третий фарш:		Рис	- 60 г	Курица (мякоть)	- 450 г	Яйцо	- 1 шт	Масло	- 20 г	Зелень	- 10 г	Мука	- 5 г	Масло	- 20 г					Грибы	- 150 г			(Или сушеные грибы)	(-50 г)			Масло	- 10 г
Тесто (пресное, сдобное):		Блинчики:																																																																					
Мука	- 350 г	Мука	- 100 г																																																																				
пшеничная		пшеничная																																																																					
Яйцо	- 1 шт	Сахар	- 2 г																																																																				
Сахар	- 15 г	Яйца	- 5 шт																																																																				
Соль	- 4 г	Молоко	- 100 г																																																																				
Сода	- 3 г	Соль	- 1 г																																																																				
Сметана	- 30 г	Жир	- 2 г																																																																				
Вода или молоко	- 75 г																																																																						
Первый фарш:	Второй фарш:	Третий фарш:																																																																					
Рис	- 60 г	Курица (мякоть)	- 450 г																																																																				
Яйцо	- 1 шт	Масло	- 20 г																																																																				
Зелень	- 10 г	Мука	- 5 г																																																																				
Масло	- 20 г																																																																						
		Грибы	- 150 г																																																																				
		(Или сушеные грибы)	(-50 г)																																																																				
		Масло	- 10 г																																																																				

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции														
Открытый пирог (С начинкой из сухофруктов и орехов) (гс 8)	1 форма	Металлический поддон на Низкая решетка (Комнатная темп.)	<p>Ингредиенты</p> <table border="0"> <tr> <td>Слоеное тесто</td> <td>- 250 г</td> </tr> <tr> <td>Чернослив</td> <td>- 30 г</td> </tr> <tr> <td>Курага</td> <td>- 30 г</td> </tr> <tr> <td>Изюм</td> <td>- 30 г</td> </tr> <tr> <td>Мед</td> <td>- 3 ст. Ложки</td> </tr> <tr> <td>Сливочное масло</td> <td>- 3 ст. Ложки</td> </tr> <tr> <td>Фундук</td> <td>- 30 г</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Форму для выпечки (металлический поднос) смазать маслом. Тесто разморозить раскатать (в одном направлении), выложить на дно формы наколоть в нескольких Местахвилкой, и сделать невысокий бортик. 2. Сухофрукты промыть, курагу и чернослив разрезать на половинки, добавить мед и масло, все перемешать. 3. Равномерно выложить сухофрукты на тесто. 4. Выбрать меню и нажать «Старт» при пустой печи. Печь подаст сигнал об окончании предварительного нагрева. Открыть дверцу и поместить подготовленное блюдо на низкую решетку на стеклянный поднос. После приготовления, вынуть из печи и дать постоять 2-3 мин. 	Слоеное тесто	- 250 г	Чернослив	- 30 г	Курага	- 30 г	Изюм	- 30 г	Мед	- 3 ст. Ложки	Сливочное масло	- 3 ст. Ложки	Фундук	- 30 г
Слоеное тесто	- 250 г																
Чернослив	- 30 г																
Курага	- 30 г																
Изюм	- 30 г																
Мед	- 3 ст. Ложки																
Сливочное масло	- 3 ст. Ложки																
Фундук	- 30 г																

▲ 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.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 1 Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту печи, сопряженные со снятием любых кожухов и крышек, обеспечивающих защиту от излучения микроволновой энергии. Ремонт должен осуществлять только квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.
- 2 Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.
- 3 Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.
- 4 Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.
- 5 Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.
- 6 Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.
- 7 Не включайте печь, когда между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или какое-либо другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.
- 8 Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или загорание при приготовлении пищи.
- 9 Не мойте вращающийся поднос в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.
- 10 Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.
- 11 Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.
- 12 Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.
- 13 Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создается давление и оно взорвется.
- 14 Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
- 15 Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.
- 16 Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист.
- 17 Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.
- 18 Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.
- 19 Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.
- 20 Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.

Срок службы данного товара-7 лет со дня передачи товара потребителю.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 21 Используйте только тот тип посуды, который подходит для микроволновой печи.
- 22 Если вы разогреваете пищу в пластиковой или бумажной посуде, следите за печью, так как существует возможность воспламенения посуды.
- 23 Если вы увидели дым, отключите печь от сети и подержите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.
- 24 Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к сильному кипению, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- 25 Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого – проверять перед употреблением во избежание ожогов.
- 26 Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.
- 27 Инструкции по чистке дверных уплотнителей, камеры и смежных деталей.
- 28 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.
- 29 Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.
- 30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры).
- 31 Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.

- 32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.
- 33 Микроволновая печь должна работать при открытой декоративной дверце.
- 34 Это соединение может быть обеспечено посредством вилки или выключателя, предусмотренного в шнуре.
- 35 Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла духовки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что в свою очередь может стать причиной дробления стекла.

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

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

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время использования детали могут сильно нагреваться. Держите малолетних детей на расстоянии от прибора.

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, некая 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 микроволн на ВЫСОКОЙ мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда остается холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, 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. Обычно 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 блюд 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 приподнять, 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 времен 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 рецептов 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 пересушены или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времени приготовления и отстоя различных блюд.

Плоткие продукты

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 30°С до 80°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 укрепить букету ее ароматов.

Чистка вашей печи

1 Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте

Капли пищи или пролитые жидкости прилипают к стенкам печи и попадают между уплотнителями и поверхностью дверцы. Лучше всего сразу же удалить их с помощью влажной тряпки. Крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию и увеличивать время приготовления. С помощью влажной тряпки удалите все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрытия дверцы. Удалите капли жира с внутренних поверхностей намыленной тряпкой, затем смойте тряпкой мыло и протрите насухо. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными чистящими средствами. Стекланный поднос можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

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 Не используйте пароочиститель.

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 экране 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 ваш управляющий сигнал введен 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 КУКУРУЗУ 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 времена 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 ЗЕЛЕНОГО или ЗЕЛЕНОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом \perp .

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

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.

Технические характеристики

	MC-8087ARC/MC-8087VRC/MC-8087TRC
Источник питания	230 В~ 50 Гц
Выходная мощность	900 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	530 мм (Ш) x 322 мм (В) x 427 мм (Г)
Потребляемая мощность	
Микроволны	1350 Вт
Гриль	1250 Вт
Комби	максимум 2550 Вт
Конвекция	максимум 2050 Вт



Утилизация старого оборудования

1. Символ на устройстве, изображающий перечеркнутое мусорное ведро на колесах, означает, что на изделии распространяется Директива 2002/96/ЕС.
2. Электрические и электронные устройства должны утилизироваться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органами власти.
3. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
4. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.

Memo



ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З

ГРИЛЕМ КОНВЕКЦІЇ

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

MC-8087ARC/MC-8087VRC/MC-8087TRC

УКРАЇНСЬКА

Застереження

Запобіжні заходи, щоб уникнути можливого надмірного впливу мікрохвильової енергії

Завдяки вбудованим у механізм дверцят печі блокувальним контактам, ви не можете вмикати піч із відкритими дверцятами. Ці блокувальні контакти забезпечують автоматичне відключення будь-якого режиму приготування їжі при відкриванні дверцят. Якщо блокувальні контакти несправні, ви можете піддатися шкідливому впливу мікрохвильової енергії з печі.

Важливо не намагатися робити якісь маніпуляції з блокувальними контактами.

Не вставляйте жодних предметів між дверцятами печі й передньою панеллю й не давайте залишкам їжі або залишкам чистячих засобів накопичуватися на ущільнюючих поверхнях.

Не користуйтеся несправною піччю. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривалися та не були пошкоджені: (1) дверцята (погнуті), (2) петлі й защіпки (зламані або ослаблені), (3) ущільнювачі дверцят і ущільнюючі поверхні.

Піч не повинен налаштовувати або ремонтувати ніхто, крім кваліфікованого фахівця з мікрохвильового обладнання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Будь ласка, завжди перевіряйте, що ви правильно встановили час приготування їжі, тому що занадто тривале приготування може призвести до займання їжі та пошкодження печі.

При нагріванні у вашій мікрохвильовій печі рідин, наприклад, супів, соусів і напоїв, може відбутися перегрів рідини вище точки кипіння без утворення видимих ознак пари. Це може призвести до несподіваного скипання перегрітої рідини. Щоб уникнути цього, необхідно вживати таких заходів:

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Завжди давайте їжі постояти після її приготування з використанням мікрохвильової енергії та перевіряйте температуру їжі перед її вживанням. Особливо це стосується вмісту пляшечок та банок з дитячим харчуванням.

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі являють собою форму енергії, аналогічну електромагнітним хвилям, які використовуються у радіо та телевізійному віщанні і присутні у звичайному денному світлі. Як правило, електромагнітні хвилі поширюються назовні через атмосферу та зникають у просторі без сліду. Однак, у мікрохвильових печах є магнетрон, який сконструйований таким чином, щоб можна було використовувати енергію, що міститься в мікрохвилях. Електричний струм, що підводиться до магнетрона, використовується для генерації мікрохвильової енергії.

Ці мікрохвилі прямують у зону приготування їжі через отвори усередині печі. У нижній частині печі розташований обертовий або нерухомий піднос. Мікрохвилі не можуть проникати крізь металеві стінки печі, але вони можуть проникати крізь такі матеріали, як скло, порцеляна та папір - матеріали, з яких виготовляється 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 перестав генерувати мікрохвилі. При прониканні в їжу мікрохвильова енергія повністю перетворюється на тепло, при цьому не залишається жодної "залишкової" енергії, що може зашкодити вам при вживанні їжі.



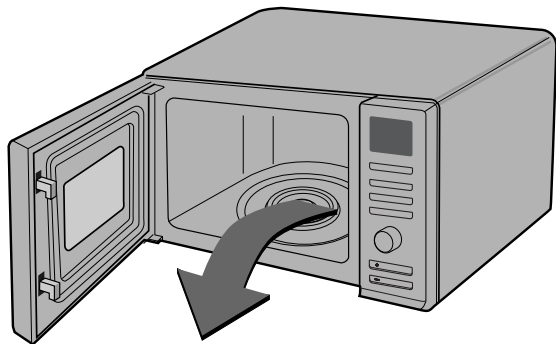
На той час, коли духовка не використовується, рекомендується відключати її від розетки.

Застереження	48
Зміст	49
Розпакування й установка	50~51
Як використовувати приладдя залежно від режиму	52
Налаштування годинника	53
Блокування від дітей	54
Швидкий старт	55
Приготування їжі при малій потужності	56
Рівні мікрохвильової потужності	57
Приготування їжі на грилі	58
Приготування їжі із використанням гриля	59
Підтримування тепла при готуванні їжі на парі	60
Проста функція очищення	61
Швидкий попередній підігрів гарячим повітрям	62
Швидке приготування їжі гарячим повітрям	63
Приготування їжі із використанням конвекції	64
Попередній підігрів в режимі конвекції	65
Приготування їжі в режимі конвекції	66
Автоматичне приготування їжі	67~70
Рум'яна скоринка	71~72
Паровая кухня	73~76
Розморожування продуктів	77
Авторозморожування за вагою	78
Російський кухар	79~84
Важливі інструкції з безпеки	
Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому	85~86
Посуд для мікрохвильової печі	87
Характеристики продуктів і приготування з використанням мікрохвильової енергії	88~89
Відповіді на часто виникаючі питання	90
Інформація про монтаж мережної вилки/ Технічні характеристики	91

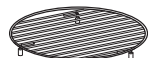
Розпакування й установка

Дотримуючись базових інструкцій, наведених на двох наступних сторінках, ви зможете швидко встановити піч та перевірити її працездатність. Будь ласка, зверніть особливу увагу на вказівки щодо місця установки печі. При розпакуванні печі переконайтеся в тому, що ви вийняли з неї все приладдя, яке поставляють із нею, і пакувальні матеріали. Переконайтеся в тому, що ваша піч не була пошкоджена при доставці.

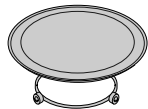
- 1** Розпакуйте вашу піч і встановіть її на рівну горизонтальну поверхню.



ВИСОКА РЕШІТКА



НИЗЬКА РЕШІТКА

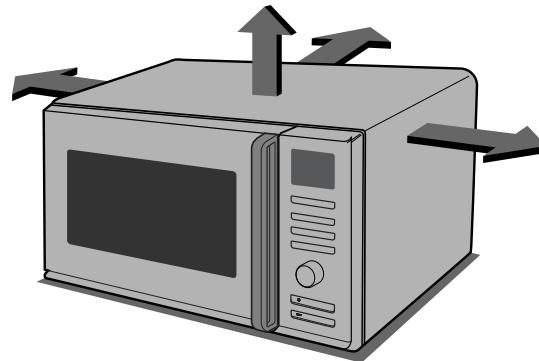


СКЛЯНИЙ ПІДНОС

ОБЕРТОВЕ КІЛЬЦЕ



- 2** Установіть піч на рівну горизонтальну поверхню у вибраному вами місці на висоті не менше 85 см від підлоги, але забезпечте зазор величиною принаймні 20 см зверху та 10 см ззаду печі для достатньої вентиляції. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, забезпечте, щоб передній край дверцят розташовувався принаймні на 8 см углибину від краю поверхні, на якій встановлена піч. Зверху або на бічних стінках печі розташовані вентиляційні отвори. Блокування цих отворів може привести до пошкодження печі.



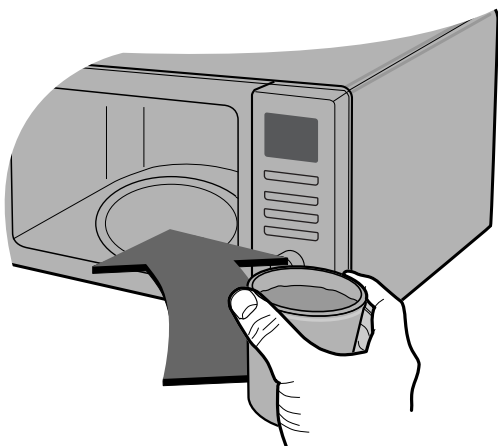
ДАНИЙ ВИРІБ НЕ ПОВИНЕН ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З КОМЕРЦІЙНИМИ ЦІЛЯМИ

- 3** Підключіть вашу мікрохвильову піч до стандартної розетки мережі змінного струму. Забезпечте живлення печі від окремого кола.

Якщо ваша піч не працює належним чином, від'єднайте мережну вилку від розетки, а потім знову вставте вилку в розетку.

- 4** Відкрийте вашу піч, потягнувши за **РУЧКУ ДВЕРЦЯТ**. Установіть у піч **ОБЕРТОВЕ КІЛЬЦЕ** та покладіть на кільце **СКЛЯНИЙ ПІДНОС**.

- 5** Налийте в посудину, **безпечну для використання в мікрохвильовій печі**, 300 мл води. Поставте її на **СКЛЯНИЙ ПІДНОС** та закрийте дверцята. Якщо у вас є сумніви щодо того, яку посудину можна використовувати, будь ласка, прочитайте опис на стор. 87.



- 6** Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**, а потім натисніть кнопку **Старт (Старт)** один раз, щоб задати час роботи печі – 30 секунд.












- 7** На **ДИСПЛЕЇ** почнеться зворотній відлік часу для 30 секундного інтервалу. Коли він досягне нульової відмітки, пролунає звуковий сигнал. Відкрийте дверцята печі та 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** Вміст дитячих пляшечок і баночок дитячого харчування, перед тим, як давати дітям, потрібно перемішати або збовтати та перевірити температуру, щоб уникнути опіків.

Як використовувати приладдя залежно від режиму

	Мікро	Гриль	Конвек.	Парові страви	Аеро Гриль	Комбі	Рум'яна скоринка
Парова кришка 	—	—	—	—	—	—	—
Парова тарілка 	—	—	—	—	—	—	—
Парова чашка для води (Металевий піддон) 	○	—	—	—	—	—	—
Парова тарілка + Парова чашка для води 	—	—	—	—	—	—	—
Пароварка (Збірка) 	○	—	—	○	—	—	—
Парова кришка + Парова чашка для води 	—	—	—	—	—	—	○
НИЗЬКА РЕШІТКА 	—	—	○	—	○	○	—
ВИСОКА РЕШІТКА 	—	○	○	—	○	○	—
СКЛЯНИЙ ПІДНОС 	○	○	○	○	○	○	○

Обережно: Застосовуйте приладдя відповідно до інструкції з приготування їжі.

○ : Прийнятний

— : Неприйнятний

Налаштування годинника

Ви можете встановити годинник так, щоб він працював у 12-годинному або 24-годинному режимі. У наступному прикладі ми покажемо вам, як установити час 14:35 при роботі годинника в 24-годинному режимі. Переконайтеся в тому, що ви видалили з печі всі пакувальні матеріали.

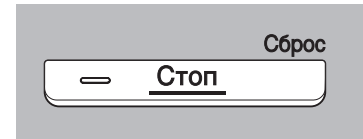


Коли ви вперше підключили піч до електромережі, або коли після тимчасової перерви у електромережі знову з'являється струм, дисплей буде показувати '0' і вам знову буде потрібно налаштувати годинник.

Якщо на годиннику (або дисплеї) з'явилися дивні незрозумілі символи, від'єднайте шнур живлення печі від розетки, потім знову підключіть його та повторіть налаштування годинника.

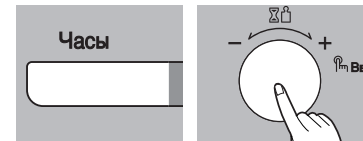
Переконайтеся, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище у даній Інструкції.

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



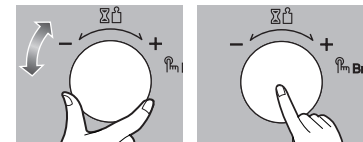
Один раз натисніть кнопку **Часы (Годинник)**.

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ**. (Якщо ви хочете, щоб годинник працював у 12-годинній системі, натисніть кнопку **Часы (Годинник)** ще раз. Якщо після установки годин ви захочете перейти до іншої системи відліку часу, вам буде необхідно від'єднати шнур живлення від розетки й потім приєднати його знову).



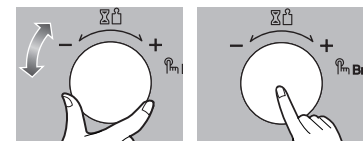
Обертайте ручку **УСТАНОВКИ**, поки дисплей не покаже "14:00".

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження правильності введення годин.



Обертайте ручку **УСТАНОВКИ**, поки дисплей не покаже "14:35".

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ**.
Годинник почне відлік часу.



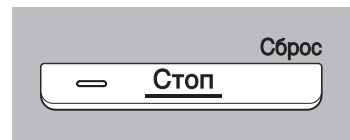
Блокування від дітей



Коли ви перший раз підключили піч до мережі, або коли після тимчасового відключення в мережі знову з'являється напруга, дисплей буде показувати "L".

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.

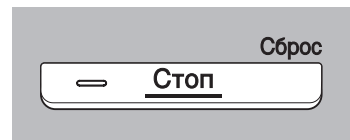
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.



Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)** та утримуйте її натиснутою, доки на дисплеї не з'явиться буква "L", і піч не подасть звуковий сигнал.

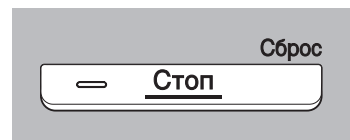
Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** установлений.

При натисканні будь-якої кнопки на дисплеї з'явиться буква "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.



Швидкий старт

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



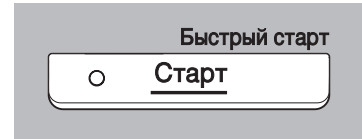
Режим **Швидкий Старт** дає вам змогу задавати час приготування їжі на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності 30-секундними інтервалами натисканням кнопки **Быстрый Старт (Швидкий Старт)**.

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



Щоб задати приготування їжі протягом 2 хвилин на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності, натисніть кнопку **Быстрый Старт (Швидкий Старт)** чотири рази.

Ваша піч почне працювати до того, як ви встигнете натиснути кнопку чотири рази.



Під час приготування їжі в режимі **Швидкий Старт** ви можете продовжити час приготування до 99 хвилин і 59 секунд, повторно натискаючи кнопку **Быстрый Старт (Швидкий Старт)**. У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.

Приготування їжі при малій потужності

У наведеному нижче прикладі ми покажемо вам, як готувати якусь страву на рівні потужності 720 Вт (80%) від максимальної протягом 5 хвилин і 30 секунд.



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

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

ВИСОКИЙ	900 Вт	100%
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	720 Вт	80%
СЕРЕДНІЙ	540 Вт	60%
РОЗМОРОЖУВАННЯ (СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	360 Вт	40%
НИЗЬКИЙ	180 Вт	20%

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

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



2 Натисніть кнопку **Режим (Режим)**.



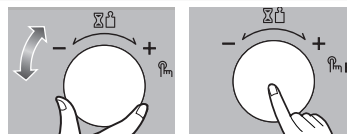
3 Натисніть на ручку для підтвердження мікрохвильового режиму.

(При натисканні кнопки режим Мікрохвильовий (☰) встановлюється автоматично)



4 Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "720W".

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження потужності.

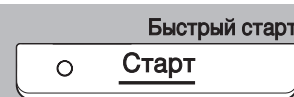


5 Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "5:30".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.



Рівні мікрохвильової потужності

У вашій печі можна вибирати 5 рівнів мікрохвильової потужності, що забезпечує максимальну гнучкість в управлінні готуванням їжі. У наведеній нижче таблиці подані приклади продуктів і рекомендовані рівні потужності для їх приготування з використанням цієї мікрохвильової печі.

Рівень потужності	Вихідна потужність	Використання
ВИСОКИЙ	100%	<ul style="list-style-type: none">• Кип'ятіння води• Підрум'янювання страв з м'ясного фаршу• Приготування шматочків птиці, риби, овочів• Приготування шматочків нежорсткого ("ніжного") м'яса
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	80%	<ul style="list-style-type: none">• Підігрів всіх страв• Смаження м'яса великим шматком і цілої птиці• Приготування грибів і морепродуктів (молюски та ракоподібні)• Приготування страв, в яких містяться сир і яйця
СЕРЕДНІЙ	60%	<ul style="list-style-type: none">• Випікання пирогів і коржів• Приготування яєць• Приготування солодкого крему• Приготування рису, супів
РОЗМОРОЖУВАННЯ (СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	40%	<ul style="list-style-type: none">• Розморозування всіх продуктів• Розплавлювання вершкового масла та шоколаду• Приготування більш жорстких шматків м'яса
НИЗЬКИЙ	20%	<ul style="list-style-type: none">• Розм'якшення вершкового масла та сиру• Розм'якшення морозива• Піднімання дріжджового тіста



Приготування

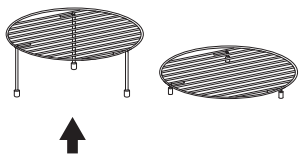
їжі на грилі

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

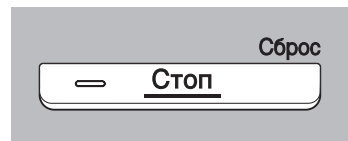


Ця функція дає вам змогу швидко підрум'янити продукт і зробити його хрустким.

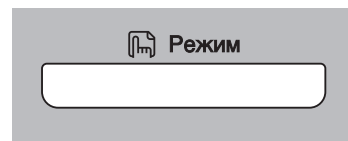
У режимі гриля повинна використовуватися призначена для цього режиму решітка (висока решітка).



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



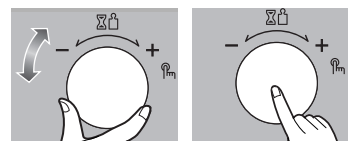
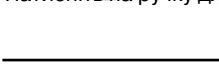
Натисніть кнопку **Режим (Режим)**.



Обертайте ручку **УСТАНОВКИ**

На дисплеї з'являється: "  "

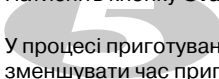
Натисніть на ручку для підтвердження режиму.



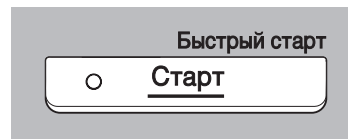
Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "12:30".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.



Приготування їжі із використанням гриля

У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати вашу піч для приготування з використанням рівня мікрохвильової потужності 180 Вт (20%) і гриля протягом 25 хвилин.



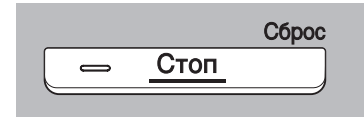
У вашій печі є комбінований режим приготування, що дозволяє готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент і мікрохвилі** одночасно або по черзі. Це звичайно дає вам можливість приготувати їжу за більш короткий час.

У комбінованому режимі ви можете встановлювати три рівні мікрохвильової потужності (20%, 40% і 60%).

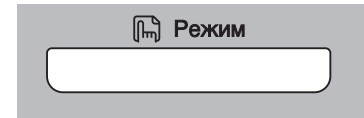
Мікрохвильова потужність

(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

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



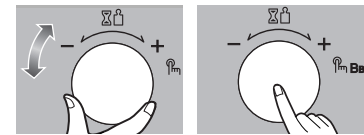
Натисніть кнопку **Режим (Режим)**.



Поверніть ручку для вибору Комбі Гриль, щоб на дисплеї з'явилося значення "540W".

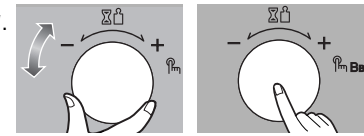
На дисплеї з'являються: "☰", "☒".

Натисніть на ручку для підтвердження режиму.

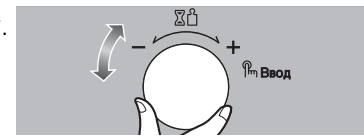


Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "180W".

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження потужності.



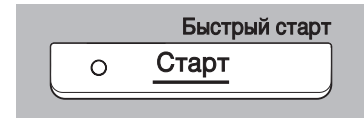
Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "25:00".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.

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



Підтримування тепла при готуванні їжі на парі

На цьому прикладі я покажу вам, як підтримувати їжу теплою протягом 30 хвилин у режимі ВИСОКА.

Ця функція дає вам змогу підтримувати їжу теплою після приготування на парі. У функції підтримки тепла на парі є два режими: **низька - висока**.

Як готувати їжу з підтриманням тепла на парі

Налийте 300 мл води в парову чашку. Установіть парову тарілку, покладіть на неї продукти та закрийте паровою кришкою.

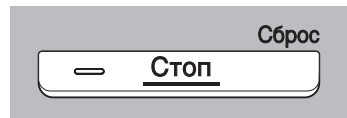
Обережно встановіть підготовлену парову чашку в центр скляного піддона.

Дотримуйтесь паралельності! Їжа на тарілці, суп, соус, тушковане м'ясо тощо.

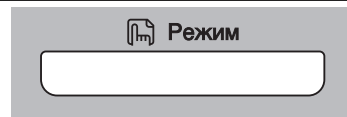
ОБЕРЕЖНО:

1. **Переконайтеся в тому, що продукти перебувають у пароварці при встановленому режимі підтримання тепла на парі.**
2. **Завжди користуйтеся спеціальними рукавицями, дістаючи з печі пароварку. Пароварка дуже гаряча.**
3. **Не ставте пароварку після приготування їжі на скляний стіл або на легкоплавкий предмет. Завжди використовуйте підставку або піддон.**
4. **Переконайтеся в тому, що перед готуванням продуктів на пароварці ви налили в неї води.**
5. **Будьте обережні, переносючи пароварку з водою.**
6. **Парова кришка та парова чашка повинні встановлюватись з особливою обережністю. Якщо не встановити парову кришку та парову чашку, яйця або каштани можуть вибухнути.**

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

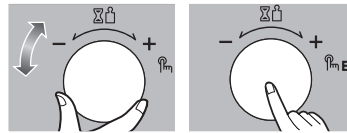


Натисніть кнопку **Режим (Режим)**.



Поверніть ручку для вибору Підігрів парових страв, щоб на дисплеї з'явилось значення "S HI".

На дисплеї з'являються: " ", " ", " ".



Натисніть на ручку для підтвердження режиму.

Натисніть на ручку для підтвердження категорії.

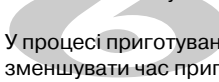
(При виборі режиму Варка на парі, розігрівання) автоматично встановлюється режим високої потужності (S HI)).



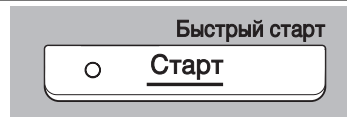
Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "30:00".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.



Проста функція ОЧИЩЕННЯ

На даному прикладі я покажу вам, як усунути запах у мікрохвильовій печі.



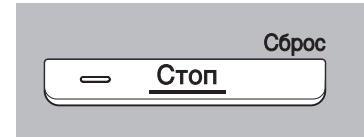
У мікрохвильовій печі є функція усунення запаху одним натисканням кнопки.

Ви можете використовувати просту функцію очищення, коли в печі немає продуктів.

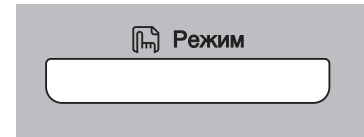
Проста функція очищення

На час виконання функції EZ-Cleaning вийміть піднос й інше приладдя. По завершенні виконання функції поверніть їх на місце.

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



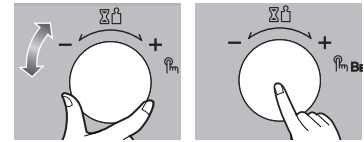
Натисніть кнопку **Режим (Режим)**.



Поверніть ручку для вибору Просте чищення, щоб на дисплеї з'явилося значення "250°C".

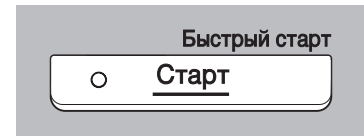
На дисплеї з'являються: "☼", "☼↑".

Натисніть на ручку для підтвердження режиму.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

(Зворотній відлік часу ведеться автоматично)
У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.



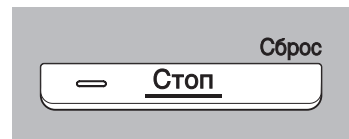
Швидкий попередній підігрів гарячим повітрям

На даному прикладі я покажу вам, як попередньо розігріти піч до температури 230°C.

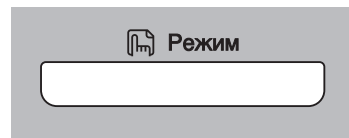


Температурний діапазон печі становить 100°C ~ 250°C. (При виборі режиму швидкого приготування гарячим повітрям автоматично встановлюється температура 180°C.)

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



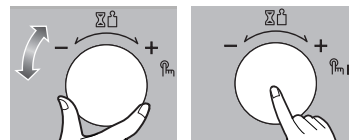
2 Натисніть кнопку **Режим (Режим)**.



3 Обертайте ручку **УСТАНОВКИ**

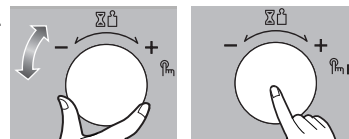
На дисплеї з'являються: "  ", "  ".

Натисніть на ручку для підтвердження режиму.



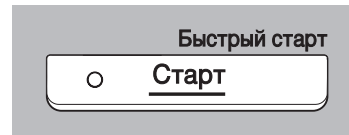
4 Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "230°C".

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження температури.



5 Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

Попереднє нагрівання почнеться з висвічування "Pr-H"



Швидке приготування їжі гарячим повітрям

На даному прикладі я покажу вам, як запрограмувати піч на швидке приготування їжі гарячим повітрям при температурі 230°C за 20 хвилин.

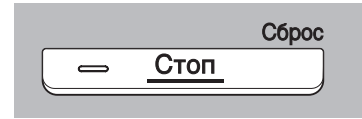


Температурний діапазон печі становить 100°C-250°C (при виборі режиму конвекції автоматично встановлюється температура 180°C).

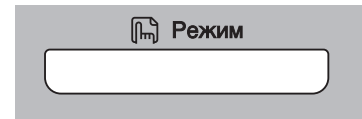
Ця функція дозволяє поєднувати конвекцію із грилем.

Це дає змогу скоротити час приготування їжі.

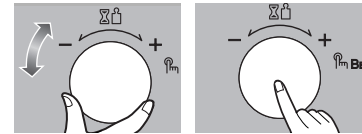
1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.



2 Натисніть кнопку **Режим (Режим)**.

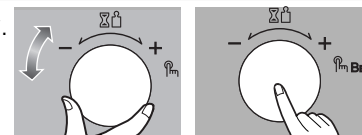


3 Обертайте ручку **УСТАНОВКИ**
На дисплеї з'являються: " ", " ".



Натисніть на ручку для підтвердження режиму.

4 Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "230°C".

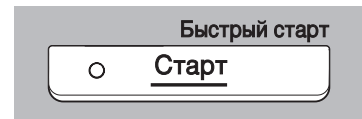


Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження температури.

5 Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "20:00".



6 Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.

Приготування їжі із використанням конвекції

У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати піч для приготування з використанням рівня мікрохвильової потужності 540 Вт (60%) і конвекції при температурі 200°C протягом 25 хвилин.



Температурний діапазон печі становить 100°C ~ 250°C. (При виборі режиму з використанням конвекції автоматично встановлюється температура 180°C.)

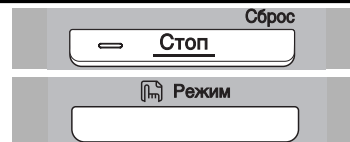
У комбінованому режимі ви можете встановлювати три рівні мікрохвильової потужності (20%, 40% і 60%).

Мікрохвильова потужність

(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

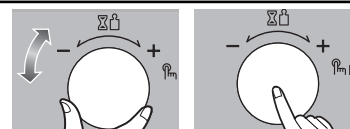
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.

Натисніть кнопку **Режим (Режим)**.



Поверніть ручку для вибору Комбі Конвек, щоб на дисплеї з'явилось значення "540W".
На дисплеї з'являються: "☰", "☒".

Натисніть на ручку для підтвердження режиму.

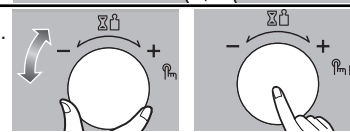


Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження потужності.
(При виборі режиму з використанням конвекції автоматично встановлюється температура 540W.)



Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "200°C".

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження температури.



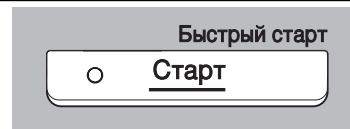
Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "25:00".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.

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



Попередній підігрів в режимі конвекції

На даному прикладі я покажу вам, як попередньо розігріти піч при температурі 230°C.



У режимі конвекції можна задавати температуру 40°C, 100°C~250°C (температура 180°C встановлюється

автоматично при виборі режиму конвекції).

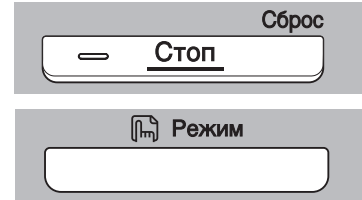
У цій печі є функція ферментації (зброджування) при температурі 40°C.

Вам знадобиться зачекати, доки піч не охолоне, тому що функцію ферментації використовувати не можна, якщо температура в печі вище 40°C. При використанні цієї функції, якщо температура в мікрохвильовій печі перевищує 70°C, на дисплеї відображається код помилки "F-14".

Щоб піч прогрілася до заданої температури, потрібно кілька хвилин. Після досягнення правильної температури піч подає звуковий сигнал, даючи вам знати, що вона прогрілася. Після цього покладіть їжу в піч і починайте приготування.

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

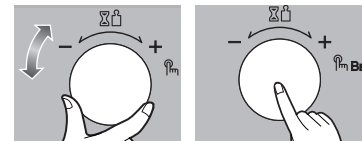
Натисніть кнопку **Режим (Режим)**.



Обертайте ручку **УСТАНОВКИ**

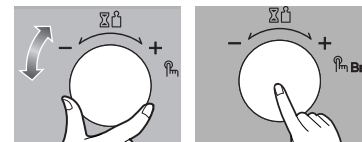
На дисплеї з'являється: "  "

Натисніть на ручку для підтвердження режиму.



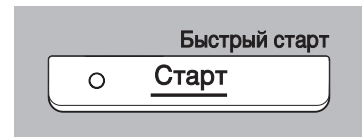
Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "230°C".

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження температури.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

Попереднє нагрівання почнеться з висвічування "Pr-H"



Приготування їжі в режимі конвекції

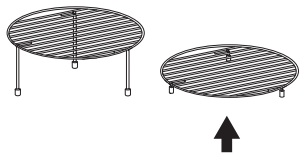
У наступному прикладі ми покажемо вам, як попередньо прогріти піч, а потім приготувати і ній їжу при температурі 230°C протягом 50 хвилин.



У режимі конвекції можна задавати температуру 40°C, 100°C~250°C (температура 180°C установлюється автоматично при виборі режиму конвекції).

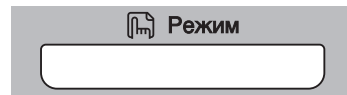
Якщо Ви не вказали температуру, то піч автоматично вибирає 180°. Поверніть регульовальну ручку, щоб змінити температуру приготування.

У режимі конвекції повинна використовуватися призначена для цього режиму решітка (низька решітка).



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

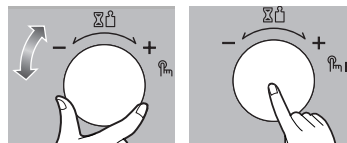
Натисніть кнопку **Режим (Режим)**.



Обертайте ручку **УСТАНОВКИ**

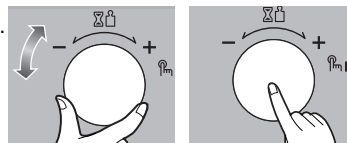
На дисплеї з'являється: "☒"

Натисніть на ручку для підтвердження режиму.

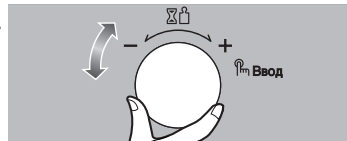


Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "230°C".

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження температури.

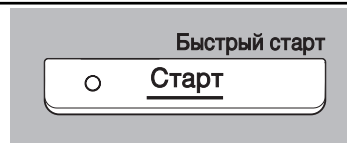


Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "50:00".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.



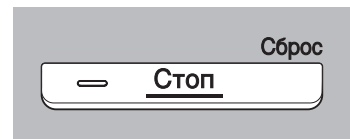
Автоматичне приготування їжі

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 0,9 кг Смажена курка.

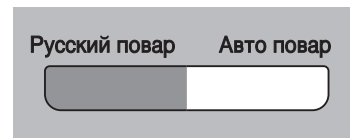


Режим **АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ** дає вам змогу легко готувати більшість ваших улюблених страв за допомогою вибору відповідної категорії страви та введення ваги продуктів.

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

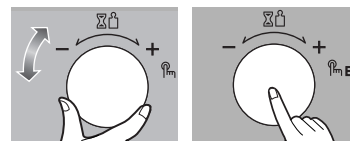
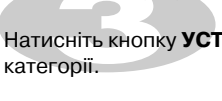


Натисніть кнопку **Авто повар (Авто кухар)**.



Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "Ас 1".

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження вибраної категорії.

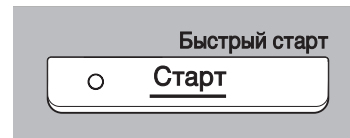
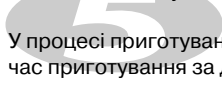


Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "0.9 kg".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.



Меню	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування										
Смажена курка (Ас 1)	0,8- 1,5 кг	Металевий піддон/ Нижня решітка	Зхолодильника	<p>Інгредієнти:</p> <table> <tr> <td>1 курча</td> <td>1, 1-1,2 кг</td> </tr> <tr> <td>Сік лимона</td> <td>1/2 лимона</td> </tr> <tr> <td>Рослинна олія</td> <td>1 ст. ложка</td> </tr> <tr> <td>Часник</td> <td>1-3 зубчики.</td> </tr> <tr> <td>Лавровий лист</td> <td>1 шт.</td> </tr> </table> <p>Спеції для гриля, спеції для бройлера, сіль і перець за смаком.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маринувати курча протягом години. 2. Покласти курча на металевий піддон на нижню решітку. <p>(Грудкою догори)</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 4. Після сигналу перевернути курча. Натиснути СТАРТ і продовжити готувати. Після приготування залишити на 10 хв. 	1 курча	1, 1-1,2 кг	Сік лимона	1/2 лимона	Рослинна олія	1 ст. ложка	Часник	1-3 зубчики.	Лавровий лист	1 шт.
1 курча	1, 1-1,2 кг													
Сік лимона	1/2 лимона													
Рослинна олія	1 ст. ложка													
Часник	1-3 зубчики.													
Лавровий лист	1 шт.													
Окорочки (Ас 2)	0,2-0,8 кг	Посуд для СВЧ із кришкою	Кімнатна	<p>Інгредієнти:</p> <table> <tr> <td>Курячі окорочки</td> <td>2 шт.</td> </tr> <tr> <td>Сир</td> <td>150 г</td> </tr> <tr> <td>Гриби</td> <td>100 г</td> </tr> </table> <p>Спеції: спеції для гриля, спеції для курки.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Видалити кості з окорочків. 2. Протерти сир і перемішати з порізаними грибами. 3. Фарширувати окорочки сумішшю із сиру та грибів. Додати спеції. 4. Покласти окорочки в посуд для СВЧ із кришкою. Поставити в піч. 5. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 6. Після приготування вийняти з печі та залишити закритим на 2-3 хв. 	Курячі окорочки	2 шт.	Сир	150 г	Гриби	100 г				
Курячі окорочки	2 шт.													
Сир	150 г													
Гриби	100 г													

Меню	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування																												
Смажена риба (Ас 3)	0,2-0,8 кг	Верхня решітка Металевий піддон	Зхолодильника	<p>Інгредієнти:</p> <p>Риба 2 шт. Майонез 150 г Спеції для гриля, пряні трави, лимонна приправа для риби.</p> <p>1. Посипати рибу спеціями, намазати майонезом і залишити протягом години. 2. Покласти рибу в піч на верхню решітку в металевому піддоні. 3. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 4. Після сигналу перевернути рибу. Натиснути знову СТАРТ і продовжити готувати 5. Після приготування вийняти з печі та залишити покритою фольгою на 2-3 хв.</p>																												
Заморожена піца (Ас 4)	0,2-0,5 кг	Верхня решітка Металевий піддон	Заморожена	<p>1. Зняти упаковку та покласти на верхню решітку на металевий піддон. Натиснути СТАРТ. 2. Після приготування залишити на 1 хв.</p>																												
Свіжа піца (Ас 5)	1 шт	Нижня решітка Металевий піддон	Кімнатна	<p>Інгредієнти:</p> <p><u>Тісто:</u></p> <table> <tr> <td>Борошно</td> <td>170 г</td> <td>Молоко</td> <td>100 мл</td> </tr> <tr> <td>дріжджі(сухі)</td> <td>3 г</td> <td>Цукор</td> <td>3 г</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td>2 г</td> <td>Масло (м'яке)</td> <td>17 г</td> </tr> </table> <p><u>Начинка:</u></p> <table> <tr> <td>Голландський сир</td> <td>130 г</td> <td>Рослинна олія</td> <td>8 мл</td> </tr> <tr> <td>Ковбаса (сосиски)</td> <td>170 г</td> <td>Помідори</td> <td>1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Паприка</td> <td>1 шт.</td> <td>Маслини</td> <td>30 г</td> </tr> <tr> <td>Томатна паста</td> <td>2 ст.</td> <td>ложки</td> <td></td> </tr> </table> <p>Спосіб приготування свіжої піци :</p> <p>1. Змішати всі інгредієнти. Місити тісто, доки воно не стане однорідним. Розкотати тісто та підняти бортики. 2. Змастити маслом піддон і покласти туди тісто. 3. Змастити шар тіста маслом, намастити томатною пастою та додати начинку: ковбасу, паприку, помідори, маслини, посипати тертим сиром. 4. Вибрати меню та натиснути СТАРТ при порожній печі. Піч подасть сигнал по закінченні попереднього розігріву. Відкрити дверцята та покласти піцу на нижню решітку на скляному підносі. Після приготування вийняти з печі та залишити на 2-3 хв.</p>	Борошно	170 г	Молоко	100 мл	дріжджі(сухі)	3 г	Цукор	3 г	Сіль	2 г	Масло (м'яке)	17 г	Голландський сир	130 г	Рослинна олія	8 мл	Ковбаса (сосиски)	170 г	Помідори	1 шт.	Паприка	1 шт.	Маслини	30 г	Томатна паста	2 ст.	ложки	
Борошно	170 г	Молоко	100 мл																													
дріжджі(сухі)	3 г	Цукор	3 г																													
Сіль	2 г	Масло (м'яке)	17 г																													
Голландський сир	130 г	Рослинна олія	8 мл																													
Ковбаса (сосиски)	170 г	Помідори	1 шт.																													
Паприка	1 шт.	Маслини	30 г																													
Томатна паста	2 ст.	ложки																														

Меню	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Овочева рагу (Ас 6)	1 (4 порції)	Чашка для СВЧ/кришка	Кімнатна	<p>Інгредієнти</p> <p>Капуста 1/3 качана, порізати смужками</p> <p>Баклажани 2 шт, розрізати смужками</p> <p>Перець (паприка) 3 шт, порізати смужками</p> <p>Помідори 2 шт, дрібно нарізати</p> <p>Кабачки 1/2 шт, розрізати смужками</p> <p>Цибуля 2 шт, тонко нарізати півкільцями</p> <p>Морква 1 шт, порізати смужками</p> <p>Рослинна олія 1/4 склянки</p> <p>Цукор 1 ст. ложка</p> <p>Спеції лавровий лист, часник, сіль, перець за смаком</p> <p>1. Покласти шарами всі овочі в чашку для СВЧ, додати сіль, перець, цукор і масло. Закрити пластмасовою кришкою.</p> <p>2. Поставити в піч.</p> <p>3. Вибрати меню та натиснути СТАРТ. Під час приготування 2 рази перемішати</p> <p>4. Після приготування вийняти з печі та залишити на 2-3 хвилини.</p>
Печена картопля (Ас 7)	0,2-1,0 кг	Металевий піддон	Кімнатна	<p>1. Вибрати картоплю середнього розміру (180 -220 г). Вимити та обсушити. Проткнути картоплю в кількох місцях виделкою.</p> <p>2. Покласти картоплю в піч.</p> <p>3. Після приготування загорнути у фольгу, залишити на 5 хв.</p>
Смажена яловичина (Ас 8)	0,5-1,5 кг	Нижня решітка Металевий піддон	Зхолодильника	<p>Інгредієнти:</p> <p>Свіжа яловичина</p> <p>Масло</p> <p>1. Змазати яловичину маслом.</p> <p>2. Покласти м'ясо в піч на нижню решітку на металевий піддон.</p> <p>3. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ.</p> <p>4. Після сигналу відкрити дверцята, перевернути м'ясо. Натиснути СТАРТ і продовжити готувати.</p> <p>5. Після приготування вийняти з печі про залишити на 10 хв, накривши фольгою.</p>

Рум'яна скоринка

На цьому прикладі я покажу вам, як приготувати 0,6 кг Рибне філе.

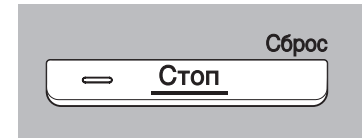


Ця функція дозволяє готувати на парі.

Обережно:

1. Завжди користуйтеся спеціальними рукавицями, дістаючи з печі пароварку. Пароварка дуже гаряча.
2. Не ставте пароварку після приготування їжі на скляний стіл або на легкоплавкий предмет. Завжди використовуйте підставку або піддон.
3. Ніколи не використовуйте цю пароварку в печі іншої моделі. Це може привести до загоряння та виходу печі з ладу.

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

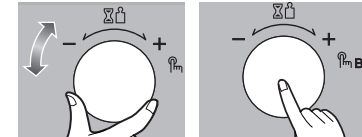
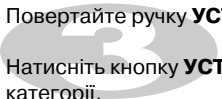


Натисніть кнопку **Румяная корочка (Рум'яна скоринка)**.



Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "сс 1".

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження вибраної категорії.

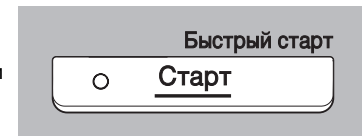
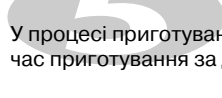


Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "0.6 kg".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.



Меню	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Рибне філе (сс 1)	0,2-0,8 кг	Піддон для смаження Купол для парового приготування	Охолоджене	<ol style="list-style-type: none"> 1. Покласти рибне філе на піддон для смаження. Змазати рибне філе рослинною олією. 2. Накрити куполом. Поставити підготовлений продукт у піч. 3. Вибрати меню та установити вагу. Натиснути кнопку СТАРТ. 4. Після звукового сигналу відкрити дверцята та перевернути продукт. Натиснути СТАРТ для продовження програми. 5. По закінченні приготування вийняти з печі та залишити на 1-2 хвилини. <p>ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Посуд і внутрішній простір печі будуть дуже гарячими. Використовуйте рукавички</p>
Картопля фрі (сс 2)	0,2-0,4 кг	Піддон для смаження Купол для парового приготування	Заморожена	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розкласти картоплю на піддон для смаження. Для досягнення кращого результату розкласти одним шаром. 2. Накрити куполом. Поставити підготовлений продукт у піч. 3. Вибрати меню та установити вагу. Натиснути кнопку СТАРТ. 4. Після звукового сигналу відкрити дверцята та перевернути продукт. Натиснути СТАРТ для продовження програми. 5. По закінченні приготування вийняти з печі та залишити на 1 -2 хвилини. <p>ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Посуд і внутрішній простір печі будуть дуже гарячими. Використовуйте рукавички.</p>
Курячі грудки (сс 3)	0,2-0,8 кг	Піддон для смаження Купол для парового приготування	Охолоджені	<ol style="list-style-type: none"> 1. Покласти курячі грудки. Змастити курячі грудки маслом. Посипати спеціями. 2. Покласти на піддон для смаження. 3. Накрити куполом. Поставити підготовлений продукт у піч. 4. Вибрати меню та установити вагу. Натиснути кнопку СТАРТ. 5. Після звукового сигналу відкрити дверцята та перевернути продукт. Натиснути СТАРТ для продовження програми. 6. По закінченні приготування вийняти з печі та залишити на 1-2 хвилини. <p>ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Посуд і внутрішній простір печі будуть дуже гарячими. Використовуйте рукавички.</p>
Сосиски (сс 4)	0,1-0,6 кг	Піддон для смаження Купол для парового приготування	Охолоджені	<ol style="list-style-type: none"> 1. Покласти сосиски на піддон для смаження. 2. Накрити куполом. Поставити підготовлений продукт у піч 3. Вибрати меню та установити вагу. Натиснути кнопку СТАРТ. 4. Після звукового сигналу відкрити дверцята та перевернути продукт. Натиснути СТАРТ для продовження програми. 5. По закінченні приготування вийняти з печі та залишити на 1 -2 хвилини. <p>ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Посуд і внутрішній простір печі будуть дуже гарячими. Використовуйте рукавички.</p>

Паровая КУХНЯ

На даному прикладі я покажу вам, як приготувати 0,6 кг Морські молюски.

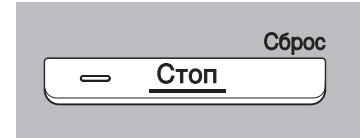


Ця функція дозволяє готувати на парі.

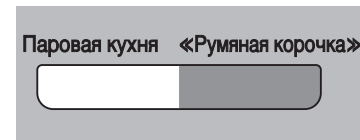
Обережно:

1. Завжди користуйтеся спеціальними рукавицями, дістаючи з печі пароварку. Пароварка дуже гаряча.
2. Не ставте пароварку після приготування їжі на скляний стіл або на легкоплавкий предмет. Завжди використовуйте підставку або піддон.
3. Перед використанням даної пароварки наливайте в неї не менше 300 мл води. Якщо ви додасте менше 300 мл води, їжа може бути погано приготовлена. Не виключене займання та вихід печі з ладу.
4. Будьте обережні, переносячи пароварку з водою.
5. Парову кришку та парову чашку необхідно встановлювати дуже обережно. Якщо не встановити парову кришку та парову чашку, яйця або каштани можуть вибухнути.
6. Ніколи не використовуйте цю пароварку в печі іншої моделі. Це може призвести до загоряння та виходу печі з ладу.

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

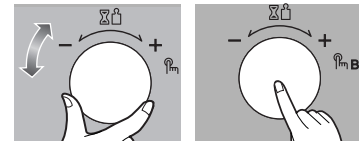
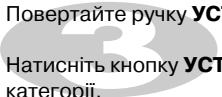


Натисніть кнопку **Паровая кухня (Парові страви)**.

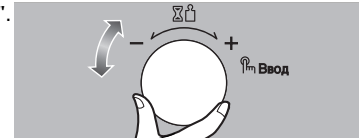
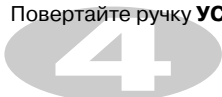


Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "Sc 3".

Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження вибраної категорії.

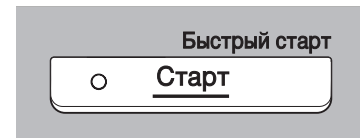
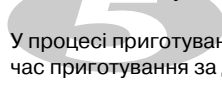


Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "0.6 kg".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.



Продукт	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Рибний біфштекс (Sc 1)	0,2-0,6 кг	Піддон для парового приготування Решітка для парового приготування Купол для парового приготування	Охолоджений	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почистити рибу. 2. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. Розкласти підготовлений продукт на решітку одним шаром. Накрити куполом. 3. Поставити піддон у центр скляного піддона. 4. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 5. По закінченні приготування залишити в печі на 1 хвилину. - товщина не більше 2,5 см
Рибне філе (Sc 2)	0,1-0,6 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджене	<p>Див. попередній рецепт. - товщина не більше 2,5 см</p>
Морські молюски (Sc 3)	0,1-1,0 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджені	<p>Див. попередній рецепт. - креветки, краби, молюски, гребінці, каракатиця, (довжина не більше 25 см)</p>
Сосиски (Sc 4)	0,1-0,6 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджені	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підготувати продукт. 2. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. Розкласти підготовлений продукт на решітку одним шаром. Накрити куполом. 3. Поставити піддон у центр скляного піддона. 4. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 5. По закінченні приготування залишити в печі на 1 хвилину. - товщина не більше 2,5 см
Шинка (Sc 5)	0,1-0,6 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджена	<p>Див. попередній рецепт.</p>

Продукт	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Яловича солонина (Sc 6)	0,3-0,7 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджена	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підготувати яловичину та розділити на дві частини. 2. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. Розкласти підготовлений продукт на решітку одним шаром. Накрити куполом. 3. Поставити піддон у центр скляного піддона. 4. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 5. По закінченні приготування залишити в печі на 3-5 хвилин.
Курячі грудки (Sc 7)	0,2-0,6 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджені	<ol style="list-style-type: none"> 1. Помити та обсушити. 2. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. Розкласти підготовлений продукт на решітку одним шаром. Накрити куполом. 3. Поставити піддон у центр скляного піддона. 4. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 5. По закінченні приготування залишити в печі на 1-2 хвилини. - товщина не більше 2,5 см
Окорочки (Sc 8)	0,2-0,8 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджені	Див. попередній рецепт.
Яйця (Sc 9)	2-9 шт	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджені	<ol style="list-style-type: none"> 1. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. Покласти яйця на решітку. Накрити куполом. 2. Поставити піддон у центр скляного піддона. 3. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 4. По закінченні приготування залишити в печі на 1 хвилину.

Продукт	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Помідори (Sc 10)	0,2-0,8 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Кімнатна	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почистити овочі та порізати їх на однакові шматочки. 2. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. Розкласти підготовлений продукт на решітку одним шаром. Накрити куполом. 3. Поставити піддон у центр скляного піддона. 4. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 5. По закінченні приготування залишити в печі на 1 хвилину.
Капуста (Sc 11)	0,2-0,8 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Кімнатна	<p>Див. попередній рецепт. - Порізати капусту на скибочки середньої величини.</p>
Морква (Sc 12)	0,2-0,8 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Кімнатна	Див. попередній рецепт.
Броколі (Sc 13)	0,2-0,6 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Кімнатна	Див. попередній рецепт.

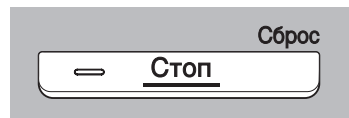
Оскільки температура та щільність продуктів можуть бути різними, ми рекомендуємо вам перевірити продукти перед початком приготування. Особливу увагу звертайте на великі шматочки м'яса та птиці, тому що деякі продукти не повинні бути повністю відталими перед готуванням. Наприклад, риба готується так швидко, що іноді краще починати приготування тоді, коли вона ще трохи заморожена. У наведеному нижче прикладі ми покажемо вам, як розморозити 1,4 кг птиці.

Розморожування продуктів

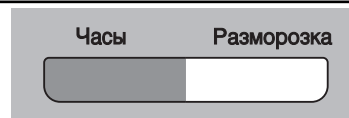


У вашій печі можна вибрати одну з чотирьох категорій продуктів, що розморожуються: **м'ясо, птиця, риба та заморожені овочі**; кожна категорія продуктів розморожується з використанням різного рівня мікрохвильової потужності. Вибір потрібної категорії здійснюється послідовними натисканнями кнопки **Розморожування**.

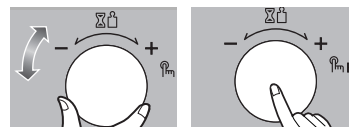
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**. Зважте продукти, які ви збираєтесь розморожувати. Обов'язково вилучіть металеві зав'язки або обгортки, потім покладіть продукти в піч і зачиніть дверцята.



Натисніть кнопку **Разморозка (Розморожування)**.



Оберніть ручку й виберіть програму розморожування **Птиця**. Дисплей показує "dEF2".



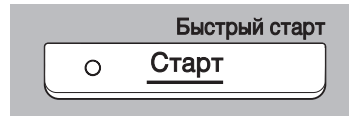
Натисніть кнопку **УСТАНОВКИ** для підтвердження.

Введіть вагу заморожених продуктів, які ви збираєтесь розморозити.



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

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого відкрийте дверцята печі, переверніть продукти та розділіть шматочки для забезпечення рівномірного відтавання. Вийміть відталі шматки або екрануйте їх фольгою для уповільнення відтавання. Після перевірки продуктів закрийте дверцята та натисніть кнопку **Старт** для продовження розморожування. **Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розморожування), доки ви не відкриєте дверцята.**

Авторозморожування за вагою

- Продукт для розморожування потрібно покласти в належний посуд для мікрохвильового приготування та поставити в піч незакритим.
- Якщо це необхідно, тонкі шматочки м'яса або птиці можна загорнути в алюмінієву фольгу. Це дозволить запобігти надмірному нагріванню тонких частин продукту під час розморожування. Переконайтеся в тому, що фольга не торкається стінок печі.
- Відокремлюйте частини неоднорідного продукту, наприклад, фарш, шматочки м'яса, сосиски або бекон, як тільки це стане можливим, і розморожені частини витягайте з печі.
Після звукового сигналу вийняти продукт із печі, перевернути його та покласти назад у піч. Відокремити розморожені частини. Продовжити розморожування решти продукту. Після закінчення програми вийняти з печі та залишити на столі до повного розморожування (якщо буде потреба).

Категорія	Діапазон ваги	Посуд	Продукт
М'ясо (dEF1)	0,1 ~ 4,0 кг	Посуд для мікрохвильового приготування	М'ясо: Фарш, філе стейка, шматочки для тушкування, філейний стейк, бургер з яловичини, відбивна зі свинини, відбивна з баранини, сосиски, котлети (2 см) тощо. Після розморожування залишити накритим алюмінієвою фольгою на 5-15 хв.
Птиця (dEF2)			Птиця: Ціла курка, ніжки, грудки, грудки індички (не більше 2,0 кг) Після розморожування залишити накритим алюмінієвою фольгою на 20-30 хв.
Риба (dEF3)			Риба: Філе, стейк, ціла риба, морепродукти. Після розморожування залишити накритим алюмінієвою фольгою на 10-20 хв.
Заморожені овочі (dEF4)	0,1 ~ 2,0 кг	Посуд для мікрохвильового приготування	Овочеві суміші, морквяні суміші для дітей тощо. 1. Покласти заморожений продукт у посуд для м/п. 2. Поставити посуд у піч. 3. Встановити вагу та натиснути кнопку СТАРТ. Після звукового сигналу відкрити дверцята та перемішати продукт. 4. Після розморожування залишити на 5 хвилин.

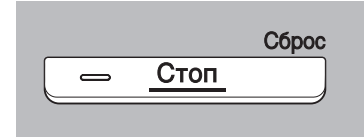
Російський кухар

У наступному прикладі я покажу, як готувати за російськими рецептами.
Наприклад, м'ясо на кісточці.

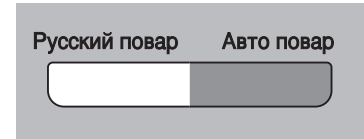


Автоматичне приготування їжі дозволяє легко готувати улюблені російські страви шляхом вибору типу їжі

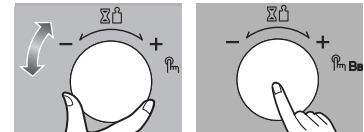
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.



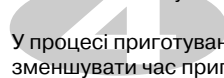
Натисніть кнопку **Русский повар (Російський кухар)**.



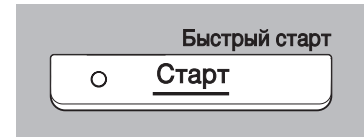
Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "гс 2".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.



Програма	Вага/ Кількість порцій	Посуд/ приладдя/ температура продуктів	Інструкції						
Гречана каша (rc 1)	0,3 кг	Каструля для СВЧ (Кімнатна темп. продуктів)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промити 300 г гречаної крупи. Залити 600 мл води й додати солі у велику й глибоку каструлю, залишити на 15 хв. 2. Поставити їжу в піч. Вибрати меню та натиснути старт. 3. По закінченні готування дати відстоятися 15 хв. 						
Локшина домашня (rc 2)	1 порція	Каструля для СВЧ та кришка (Кімнатна темп. продуктів)	<p>Інгредієнти:</p> <table data-bbox="710 300 1516 423"> <tr> <td>Шматочки курки (курячі спинки, шийки або грудки)</td> <td>- 500 г</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>- 1000 мл</td> </tr> <tr> <td>Локшина домашня</td> <td>- 70 г</td> </tr> </table> <p>Сіль за смаком.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Промити частини курки, покласти їх у велику каструлю й додати 400 мл води, накрити кришкою. Поставити їжу в піч. Вибрати меню та натиснути старт. 2. Після сигналу відкрити дверцята та зняти піну, що утворилися. Додати решту води для бульйону, посолити, накрити кришкою. Натиснути старт для продовження процесу приготування. 3. Після другого сигналу відкрити дверцята. Додати локшину, перемішати. Готувати без кришки (ще раз натисніть старт для продовження процесу приготування). 4. По закінченні приготування вийняти з печі та розлити по тарілках. Подавати на стіл. 	Шматочки курки (курячі спинки, шийки або грудки)	- 500 г	Вода	- 1000 мл	Локшина домашня	- 70 г
Шматочки курки (курячі спинки, шийки або грудки)	- 500 г								
Вода	- 1000 мл								
Локшина домашня	- 70 г								

Програма	Вага/ Кількість порцій	Посуд/ приладдя/ температура продуктів	Інструкції																				
Гуляш з грибів (rc 3)	4 порції	Каструля для СВЧ та кришка (Кімнатна темп. продуктів)	<p>Інгредієнти:</p> <table border="0"> <tr> <td>Гриби</td> <td>- 500 г</td> <td>Томат-пюре</td> <td>- 1 ст. ложка</td> </tr> <tr> <td>Солодкий перець</td> <td>- 1 шт</td> <td>Борошно</td> <td>- 1 ст. ложка</td> </tr> <tr> <td>Цибуля</td> <td>- 2 шт</td> <td>Сметана</td> <td>- 0,5 склянки</td> </tr> <tr> <td>Рослинна олія</td> <td>- 2 ст. ложки</td> <td>Вода</td> <td>- 0,5 склянки</td> </tr> </table> <p>Сіль і перець за смаком</p> <ol style="list-style-type: none"> Печериці та солодкий перець порізати шматочками, цибулю подрібнити. Покласти їх у велику каструлю, перемішати, додати рослинну олію. Кришкою не накривати. Поставити каструлю в піч. Вибрати меню та натиснути старт. Після сигналу відкрити дверцята та вийняти каструлю. Додати й перемішати борошно, томат-пюре, воду, сметану й спеції. Накрити кришкою. Натиснути старт для продовження приготування. По закінченні приготування вийняти з печі та дати відстоятися 1-2 хвилини. 	Гриби	- 500 г	Томат-пюре	- 1 ст. ложка	Солодкий перець	- 1 шт	Борошно	- 1 ст. ложка	Цибуля	- 2 шт	Сметана	- 0,5 склянки	Рослинна олія	- 2 ст. ложки	Вода	- 0,5 склянки				
Гриби	- 500 г	Томат-пюре	- 1 ст. ложка																				
Солодкий перець	- 1 шт	Борошно	- 1 ст. ложка																				
Цибуля	- 2 шт	Сметана	- 0,5 склянки																				
Рослинна олія	- 2 ст. ложки	Вода	- 0,5 склянки																				
Овочі гриль (rc 4)	0,8 кг	Висока решітка Металевий піддон	<p>Інгредієнти</p> <table border="0"> <tr> <td>Цукіні</td> <td>- 1 шт</td> <td>Баклажани</td> <td>- 1 шт</td> </tr> <tr> <td>Цибуля</td> <td>- 4 шт</td> <td>Помідори дрібні</td> <td>- 6 шт</td> </tr> <tr> <td>Солодкий перець різного кольору</td> <td>- 4 шт</td> <td>Гриби дрібні</td> <td>- 12 шт</td> </tr> </table> <p>Соус:</p> <table border="0"> <tr> <td>Лимонний сік</td> <td>- 6 ст. ложок</td> <td>Петрушка рублена</td> <td>- 2 ст. ложки</td> </tr> <tr> <td>Маслинова олія</td> <td>- 200 мл</td> <td>Душиця рублена</td> <td>- 2 ст. ложки</td> </tr> </table> <p>Сіль і перець за смаком</p> <p>Спосіб приготування:</p> <ol style="list-style-type: none"> Баклажани нарізати скибочками, посолити та залишити на 30 хв. Цукіні, цибулю та помідори нарізати великими скибочками. Насадити овочі й гриби на дерев'яні шпажки (приблизно 200 г на шпажку), змазати олією. Покласти овочі на високу решітку. Під решітку поставити блюдо для СВЧ з водою для стікання соку. Вибрати меню та натиснути старт. Змішати всі інгредієнти для соусу. Подавати соус окремо. 	Цукіні	- 1 шт	Баклажани	- 1 шт	Цибуля	- 4 шт	Помідори дрібні	- 6 шт	Солодкий перець різного кольору	- 4 шт	Гриби дрібні	- 12 шт	Лимонний сік	- 6 ст. ложок	Петрушка рублена	- 2 ст. ложки	Маслинова олія	- 200 мл	Душиця рублена	- 2 ст. ложки
Цукіні	- 1 шт	Баклажани	- 1 шт																				
Цибуля	- 4 шт	Помідори дрібні	- 6 шт																				
Солодкий перець різного кольору	- 4 шт	Гриби дрібні	- 12 шт																				
Лимонний сік	- 6 ст. ложок	Петрушка рублена	- 2 ст. ложки																				
Маслинова олія	- 200 мл	Душиця рублена	- 2 ст. ложки																				

Програма	Вага/ Кількість порцій	Посуд/ приладдя/ температура продуктів	Інструкції																								
Рулет з лосося (rc 5)	1 форма	Металевий піддон на високій решітці (Кімнатна темп. продуктів)	<p>Інгредієнти</p> <table border="0"> <tr> <td>Лосось</td> <td>- 0,8 кг</td> <td>Морква</td> <td>- 1 шт</td> </tr> <tr> <td>Яйця</td> <td>- 2 шт</td> <td>Борошно</td> <td>- 3 ст. ложки</td> </tr> <tr> <td>Вершки</td> <td>- 100 мл</td> <td>Борошно Майонез</td> <td>- 2 ст. ложки</td> </tr> <tr> <td>М'якушка білого хліба</td> <td>- 3 шт</td> <td>Готові броколі</td> <td>- 1 шт</td> </tr> <tr> <td>Цибуля</td> <td>- 1 шт</td> <td>Сіль, перець за смаком</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Пергаментний папір для випікання.</td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подрібнити сьомгу та цибуля в комбайні або на м'ясорубці. М'якушку білого хліба замочити в вершках та віджати. Яйця збити міксером. Моркву натерти на дрібній тертці. Змішати всі інгредієнти, додати борошно та збити міксером. 2. Пергаментний папір покласти на металевий піддон на високій решітці. Викласти фарш таким чином, щоб вийшла форма півкільця. 3. Вибрати меню та натиснути старт. 4. Після сигналу відкрити дверцята, вийняти металевий піддон, змазати рулет майонезом. Натиснути старт для продовження приготування страви. 5. По закінченні готування подавайте на стіл. У центр півкільця можна викласти приготовлені заздалегідь броколі. 	Лосось	- 0,8 кг	Морква	- 1 шт	Яйця	- 2 шт	Борошно	- 3 ст. ложки	Вершки	- 100 мл	Борошно Майонез	- 2 ст. ложки	М'якушка білого хліба	- 3 шт	Готові броколі	- 1 шт	Цибуля	- 1 шт	Сіль, перець за смаком				Пергаментний папір для випікання.	
Лосось	- 0,8 кг	Морква	- 1 шт																								
Яйця	- 2 шт	Борошно	- 3 ст. ложки																								
Вершки	- 100 мл	Борошно Майонез	- 2 ст. ложки																								
М'якушка білого хліба	- 3 шт	Готові броколі	- 1 шт																								
Цибуля	- 1 шт	Сіль, перець за смаком																									
		Пергаментний папір для випікання.																									
Крила гриль (rc 6)	1,0 кг	Висока решітка Металевий піддон	<p>Інгредієнти</p> <table border="0"> <tr> <td>Курячі крила</td> <td>- 1,0 кг</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Маринад:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сік лимона</td> <td>- 1/2 шт</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Приправа для гриля</td> <td>- 1 ст. ложка</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рослинна олія</td> <td>- 1 ст. ложка</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішати інгредієнти для маринаду. Покласти крила в маринад і залишити на 1 годину. 2. Насадити крила (по 3 штуки) на дерев'яні шпажки та покласти їх на високу решітку. Під решітку поставити блюдо для СВЧ з водою для стікання соку. 3. Вибрати меню та натиснути старт. 4. Після сигналу перевернути, потім продовжити готування натисканням старту. 5. По закінченні приготування вийняти з печі та залишити на 1-2 хвилини. 	Курячі крила	- 1,0 кг			Маринад:				Сік лимона	- 1/2 шт			Приправа для гриля	- 1 ст. ложка			Рослинна олія	- 1 ст. ложка						
Курячі крила	- 1,0 кг																										
Маринад:																											
Сік лимона	- 1/2 шт																										
Приправа для гриля	- 1 ст. ложка																										
Рослинна олія	- 1 ст. ложка																										

Програма	Вага/ Кількість порцій	Посуд/ приладдя/ температура продуктів	Інструкції																																																							
Курник (Пиріг з рисом, грибами та куркою) (с 7)	1 форма	Металевий піддон на низькій решітці (Кімнатна темп.)	<p>Інгредієнти</p> <p>Тісто (прісне, здобне):</p> <table border="0"> <tr> <td>Пшеничне борошно</td> <td>- 350 г</td> <td>Млинці:</td> <td>Пшеничне борошно</td> <td>- 100 г</td> </tr> <tr> <td>Яйце</td> <td>- 1 шт</td> <td></td> <td>Цукор</td> <td>- 2 г</td> </tr> <tr> <td>Цукор</td> <td>- 15 г</td> <td></td> <td>Яйця</td> <td>- 5 шт</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td>- 4 г</td> <td></td> <td>Молоко</td> <td>- 100 г</td> </tr> <tr> <td>Сода</td> <td>- 3 г</td> <td></td> <td>Сіль</td> <td>- 1 г</td> </tr> <tr> <td>Сметана</td> <td>- 30 г</td> <td></td> <td>Жир</td> <td>- 2 г</td> </tr> <tr> <td>Вода або молоко</td> <td>- 75 г</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Перший фарш:</p> <table border="0"> <tr> <td>Рис</td> <td>- 60 г</td> <td>Другий фарш:</td> <td>Курка (м'якоть)</td> <td>- 450 г</td> </tr> <tr> <td>Яйце</td> <td>- 1 шт</td> <td></td> <td>Масло</td> <td>- 20 г</td> </tr> <tr> <td>Зелень</td> <td>- 10 г</td> <td></td> <td>Борошно</td> <td>- 5 г</td> </tr> <tr> <td>Масло</td> <td>- 20 г</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Перший фарш: зварити розсипчасту рисову кашу. Додати варені рубані яйця, зелень, петрушку, усе перемішати. Другий фарш: зварити курку, зняти м'якоть, нарізати її шматочками, борошно прогріти з маслом, розвести бульйон, прокип'ятити й цим соусом залити курку. Третій фарш: білі свіжі гриби обсмажити на маслі та заправити таким саме соусом як і курку. Якщо гриби сухі, то їх зварити, шаткувати, обсмажити й заправити грибним соусом. Із прісного тесту розкотати круглу лепішку (діаметром приблизно 25 см і товщиною близько 0,5 см). На неї покласти випечений млинчик, на нього - шар начинки з рису, закрити млинчиком, покласти шар м'якоті та курки, знову - млинчик, шар обсмажених свіжих грибів (зварених та нашаткованих сухих), закрити млинчиком, на решті зверху покласти шар рису, всі ці фарші покласти гіркою й обкласти її млинчиками Потім розкотати другу лепішку із прісного здобного тесту діаметром 35-40 см, зробити 4 радіальні надрізи та нею покрити гірку з фаршу та млинчиків. Краї верхньої та нижньої лепішки защипнути навколо основи Курника «ялинкою». На поверхні Курника защипнути грані по лініях радіальних надрізів. Змазати Курник яйцем, покласти на нього прикраси, зробити кілька проколів Вибрати меню та натиснути «Старт» при порожній печі. Піч подасть сигнал про закінчення попереднього нагрівання. Відкрити дверцята та поставити підготовлений пиріг на низьку решітку на скляний піддон. Після приготування виїняти з печі та дати постояти 2-3 хв. 	Пшеничне борошно	- 350 г	Млинці:	Пшеничне борошно	- 100 г	Яйце	- 1 шт		Цукор	- 2 г	Цукор	- 15 г		Яйця	- 5 шт	Сіль	- 4 г		Молоко	- 100 г	Сода	- 3 г		Сіль	- 1 г	Сметана	- 30 г		Жир	- 2 г	Вода або молоко	- 75 г				Рис	- 60 г	Другий фарш:	Курка (м'якоть)	- 450 г	Яйце	- 1 шт		Масло	- 20 г	Зелень	- 10 г		Борошно	- 5 г	Масло	- 20 г			
Пшеничне борошно	- 350 г	Млинці:	Пшеничне борошно	- 100 г																																																						
Яйце	- 1 шт		Цукор	- 2 г																																																						
Цукор	- 15 г		Яйця	- 5 шт																																																						
Сіль	- 4 г		Молоко	- 100 г																																																						
Сода	- 3 г		Сіль	- 1 г																																																						
Сметана	- 30 г		Жир	- 2 г																																																						
Вода або молоко	- 75 г																																																									
Рис	- 60 г	Другий фарш:	Курка (м'якоть)	- 450 г																																																						
Яйце	- 1 шт		Масло	- 20 г																																																						
Зелень	- 10 г		Борошно	- 5 г																																																						
Масло	- 20 г																																																									

Програма	Вага/ Кількість порцій	Посуд/ приладдя/ температура продуктів	Інструкції
Відкритий пиріг (3 начинкою з сухофруктів і горіхів) (rc 8)	1 форма	Металевий піддон на низькій решітці (Кімнатна темп.)	<p>Інгредієнти</p> <p>Листкове тісто - 250 г Чорнослив - 30 г Курага - 30 г Ізюм - 30 г Мед 3 ст. ложки Вершкове масло 3 ст. ложки Фундук - 30 г</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Форму для випічки (металевий піддон) змазати маслом. Тісто розморозити, розкотати (в одному напрямку), викласти на дно форми, наколоти в кількох місцях вилкою та зробити невисокий бортик. 2. Сухофрукти промити, курагу та чорнослив розрізати на половинки, додати мед і масло, усе перемішати. 3. Рівномірно викласти сухофрукти на тісто. 4. Вибрати меню та натиснути «Старт» при порожній печі. Піч подасть сигнал про закінчення попереднього нагрівання. Відкрити дверцята та поставити підготовлену страву на низьку решітку на скляний піддон.. Після приготування вийняти з печі та дати постояти 2-3 хв.

▲ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Будь ласка, завжди перевіряйте, чи ви правильно встановили час приготування їжі, тому що занадто тривале приготування може привести до ЗАГОРЯННЯ їжі та подальшого ПОШКОДЖЕННЯ ПЕЧІ.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.

- 1 Не робіть спроб самостійного регулювання або ремонту дверцят, панелі керування, блокувальних контактів або будь-яких інших частин печі. Небезпечно виконувати операції по обслуговуванню або ремонту печі, що пов'язані зі зняттям будь-яких кожухів і кришок, що забезпечують захист від випромінювання мікрохвильової енергії. Ремонт повинен здійснювати тільки кваліфікований фахівець із ремонту мікрохвильової техніки.
- 2 Не вмикайте піч, коли вона порожня. Якщо піч не використовується, рекомендуємо ставити в неї склянку з водою. Якщо ви випадково увімкнете піч, вода безпечно поглине всю мікрохвильову енергію.
- 3 Не сушіть в мікрохвильовій печі одяг, який може обвуглитися або обгоріти, якщо ви нагріваєте її занадто довго.
- 4 Не готуйте продукти, обернувши їх у паперові рушники, за винятком випадків, коли в повареній книзі дані саме такі рекомендації з приготування страви.
- 5 Не користуйтеся газетами замість паперових рушників при приготуванні їжі.
- 6 Не користуйтеся дерев'яним посудом. Він може перегрітися та обвуглитися. Не користуйтеся керамічним посудом з металевюю обробкою (наприклад, золотом або сріблом). Завжди видаляйте закручені дротики, що зав'язують пакети із продуктами. Металеві предмети можуть призвести до виникнення електричної дуги, що може викликати серйозне пошкодження печі.
- 7 Не вмикайте піч, коли між дверцятами та передніми торцевими поверхнями печі перебуває кухонний рушник, серветка або будь-яка інша перешкода, тому що це може викликати витік мікрохвильової енергії назовні.
- 8 Не користуйтеся папером, виготовленим з переробленої вторинної сировини, тому що в ньому можуть міститися домішки, які можуть викликати іскріння і/або загоряння при приготуванні їжі.
- 9 Не мийте обертовий піднос у воді відразу ж після закінчення приготування їжі. Він може розламатися або тріснути.
- 10 Для приготування або підігріву малих кількостей їжі потрібно менше часу. Якщо ви запрограмуєте звичайний час, їжа може перегрітися та пригоріти.
- 11 Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, забезпечте, щоб передній край дверцят розташовувався, принаймні, на 8 см углибину від краю поверхні, на якій встановлена піч.
- 12 Перед приготуванням проткніть виделкою шкірку картоплі, яблук та інших аналогічних овочів і фруктів.
- 13 Не готуйте в печі яйця в шкарлупі. Усередині яйця створюється тиск і воно вибухне.
- 14 Не намагайтеся готувати у вашій печі страви у фритюрі.
- 15 Перш ніж готувати або розморожувати продукти, видаліть з них пластикову упаковку. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках їжа повинна бути накрита пластиковою плівкою при готуванні або підігріві.
- 16 Якщо дверцята печі або ущільнювачі дверцят перебувають у несправному стані, піччю не можна користуватися, доки її не відремонтує фахівець.
- 17 Якщо ви помітили дим, не відкривайте дверцята печі, а вимкніть її або від'єднайте мережний шнур печі від розетки, щоб полум'я згасло без надходження повітря.
- 18 Якщо їжа готується або підігрівається в одноразовому посуді із пластику, паперу або інших горючих матеріалів, не залишайте піч без догляду, а частіше заглядайте усередину, щоб переконатися в тому, що з посудом нічого не відбувається.
- 19 Дозвольте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина вміє користуватися піччю у безпечний спосіб і усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.
- 20 Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичних посудинах, тому що вони можуть вибухнути при нагріванні.

Термін служби даного товару-7 років від дня передачі товару споживачеві.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.

- 21 Використовуйте тільки той тип посуду, що підходить для мікрохвильової печі.
- 22 Якщо ви розігріваєте їжу в пластиковому або паперовому посуді, стежте за пічкою, тому що існує можливість займання посуду.
- 23 Якщо ви побачили дим, відключіть піч від мережі та потримайте дверцята закритими, щоб погасити полум'я.
- 24 Розігрів напоїв у мікрохвильовій печі може призвести до сильного кипіння, тому необхідно бути обережними при поводженні з посудом.
- 25 Вміст пляшечок для годування та баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішувати або струшувати, а температуру вмісту - перевіряти перед вживанням, щоб уникнути опіків.
- 26 Яйця в шкарлупі та зварені круто яйця не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути, навіть по закінченні функції розігріву.
- 27 Інструкції із чищення дверних ущільнювачів, камери та суміжних деталей.
- 28 Залишки їжі необхідно видаляти, а піч регулярно чистити.
- 29 Утримання печі в брудному стані може призвести до пошкодження зовнішнього покриття, що може негативно позначитися на терміні експлуатації печі, а також призвести до небезпечної ситуації.
- 30 Використовуйте тільки той датчик температури, який рекомендований для цієї печі (для моделей використання датчика, що мають функцію використання датчика температури).
- 31 Під час експлуатації піч сильно нагрівається через встановлені нагрівальні елементи. Необхідно уникати контакту з нагрівальними елементами усередині печі.
- 32 Піч не призначена для використання маленькими дітьми або інвалідами без догляду.

- 33 Під час роботи декоративні дверцята слід тримати відкритими.
- 34 Таке підключення можна влаштувати, якщо розетка знаходиться у доступному місці, або встановленням вимикача на стінну проводку у відповідності із вимогами до обладнання електричної проводки.
- 35 Не використовуйте для чищення скляного вікна на дверцятах печі абразивні речовини та гострі металеві предмети, так як вони можуть пошкодити поверхню, із-за чого скло може тріснути.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо дверцята або ущільнювачі, що їх герметизують, пошкоджені, експлуатація печі заборонена та може бути відновлена тільки після ремонту печі кваліфікованим фахівцем.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Обслуговування або ремонт, що вимагають зняття кришки, яка захищає від електромагнітного випромінювання, виконувати некваліфікованим фахівцем, небезпечно.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Забороняється розігрівати в закритих емностях, тому що вони можуть вибухнути.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Дозволяйте дітям користуватися пічкою без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина вміє користуватися пічкою у безпечний спосіб і усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Зовнішні частини можуть нагріватися під час роботи. Не підпускайте дітей близько до працюючої печі.

Посуд для мікрохвильової печі

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

Мікрохвилі не можуть проходити крізь метал. Вони будуть відбиватися від будь-якого металевого предмета, поставленого в піч і спричинять появу електричної дуги, яка 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 щодо придатності конкретного посуду, є простий спосіб визначити, чи придатний цей посуд для мікрохвильової печі.

Поставте предмет посуду, що викликає у вас сумнів, у мікрохвильову піч поруч зі склянкою води. Увімкніть режим мікрохвиль на ВИСОКІЙ потужності протягом 1 хвилини. Якщо вода нагріється, а випробовуваний посуд залишається холодним на дотик, він є безпечним для використання в мікрохвильовій печі. Однак, якщо температура води не змінюється, а посуд стає теплим, це означає, що він поглинає мікрохвилі і його небезпечно використовувати в мікрохвильовій печі. У вашій кухні, ймовірно, уже є багато посуду, який можна використовувати при готуванні їжі в мікрохвильовій печі. Просто прочитайте наведені нижче перелік.

Столові тарілки

Багато видів столового посуду безпечні для використання в мікрохвильовій печі. Якщо ви сумніваєтесь, подивіться в документації виготовлювача посуду або проведіть перевірку на придатність для мікрохвильової печі.

Скляний посуд

Термостійкий скляний посуд є безпечним для мікрохвильової печі. Це також стосується всіх марок кухонного посуду із загартованого скла. Однак, не користуйтеся тендітним скляним посудом, таким як келихи або склянки для вина, тому що вони можуть лопнути при нагріванні їжі.

Пластиковий посуд для зберігання продуктів

Він може використовуватися для швидкого підігріву їжі. Однак, його не слід використовувати для приготування їжі протягом тривалого часу, тому що гаряча їжа зрештою приведе до його деформації або плавлення.

Папір

Паперовий посуд є зручним та безпечним для використання в мікрохвильовій печі за умови, що час приготування короткий і в їжі міститься мало жиру та вологи. Паперові рушники також дуже зручні для загорання продуктів і обкладання листів для випікання, у яких готуються жирні страви, такі як бекон. Звичайно намагайтеся уникати кольорового 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 загорання.

Пластикові пакети для приготування їжі

Вони безпечні для використання в мікрохвильовій печі за умови, 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 приготування їжі у вашій мікрохвильовій печі звичайними пластиковими пакетами, тому що вони розплавляться та порвуться.

Пластмасовий кухонний посуд для мікрохвильової печі

У продажу є кухонний посуд для мікрохвильової печі різних форм і розмірів. Можливо, ви в основному зможете використовувати вже наявний у вас на кухні посуд, а не купувати новий.

Фаянс, глиняний посуд і кераміка

Посуд, виготовлений з цих матеріалів, як правило, прекрасно підходить для використання в мікрохвильовій печі, але щоб бути цілком впевненим, його необхідно випробувати наведеним вище способом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

Щоб переконатися в тому, що посуд може використовуватися в мікрохвильовій печі, ви повинні випробувати його.

Характеристики продуктів і приготування з використанням мікрохвильової енергії

Спостерігайте за процесом приготування

Рецепти в повареній книзі були ретельно розроблені, але ваш успіх у готуванні страви з їх використанням залежить від того, наскільки уважно ви спостерігаєте за процесом приготування. Завжди спостерігайте за їжею при її готуванні. У вашу піч вмонтований світільник, що автоматично вмикається під час готування їжі, отже ви зможете заглядати усередину та перевіряти, як йде процес приготування. Наведені в рецептах вказівки про те, коли потрібно підняти, перемішати їжу тощо, повинні вважатися за мінімум необхідних дій. Якщо вам здається, що їжа готується нерівномірно, просто вжійте заходів, які, на вашу думку, покращать положення.

Фактори, що впливають на час приготування їжі

Час приготування залежить від багатьох факторів. Температура інгредієнтів, що приготуються в рецепті, дуже сильно впливає на час приготування. Наприклад, пиріг, приготовлений з масла, молока і яєць, тільки що вийнятих з холодильника, буде випікатися істотно довше, ніж пиріг, приготовлений з тих самих інгредієнтів, які мають кімнатну температуру. У всіх рецептах страв, наведених у цій інструкції, зазначені діапазони часу приготування. Загалом, ви зможете визначити, що, якщо готуєте страву протягом мінімального часу, зазначеного в рецепті, вона може виявитися готовою не до кінця, а іноді для приготування страви за вашим смаком доведеться навіть перевищити максимальний зазначений час. Основний принцип, прийнятий у цій повареній книзі, полягає в консервативному підході до зазначення часу приготування. Адже якщо їжа пригоріла, це вже виправити неможливо. У деяких рецептах, особливо рецептах приготування хліба, пирогів і заварного крему, рекомендується виймати страву з печі злегка неготовою. Це не помилка. Якщо дати страві постояти, особливо в накритому виді, вона продовжить готуватися навіть після виймання з печі, тому що тепло, поглинене зовнішніми шарами їжі, поступово проникає усередину. Якщо їжа залишена в печі, доки вона не буде готова по всьому об'єму, зовнішні шари будуть пересушені або навіть пригорять. Ви поступово станете більш вправними у визначенні часу приготування та відстоювання для різних страв.

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 страв ви повинні подбати про те, щоб їх зовнішні краї не стали занадто сухими та крихкими.

Висота їжі

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

Зміст вологи в продуктах

Оскільки тепло, що генерується мікрохвилями, має тенденцію випаровувати вологу, відносно сухі продукти, такі як м'ясо для жарення та деякі види овочів, необхідно або оббризкувати водою перед приготуванням, 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 шматочків м'яса із кістками та жиром треба подбати про те, щоб м'ясо не готувалося нерівномірно та не пересмажилосся.

Кількість продуктів

Кількість мікрохвиль у вашій мікрохвильовій печі залишається незмінною незалежно від кількості продуктів, що готуються. Отже, чим більше продуктів ви поставите в мікрохвильову піч, тим довше вони будуть готуватися. Коли ви готуєте якусь страву, вага якої наполовину менше ваги, зазначеної в рецепті, не забудьте зменшити зазначений в рецепті час приготування 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, яке генерується зовні, переноситься усередину. Тільки зовнішні шари будь-якої страви готуються за рахунок мікрохвильової енергії, решта частина страви готується за рахунок теплопровідності. З цього випливає, що найгіршою можливою формою страви при готуванні в мікрохвильовій печі є товстий квадрат. Кути вже давно будуть готові, а центр ще навіть не нагріється. У мікрохвильовій печі найбільш успішно готуються круглі тонкі страви та страви, що мають форму кільця.

Накривання

Кришка вловлює тепло та 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 та птиця, які готуються 15 хвилин або довше, злегка підрум'яняться за рахунок їх власного жиру. На страви, які готуються більш короткий час, можна нанести соус для підрум'янювання, такий як вустерширський соус, соєвий соус або соус для барбекю, що дозволяє отримати апетитні кольори. Оскільки до страв додаються відносно невеликі кількості соусу для підрум'янювання, первісний аромат страв залишається незмінним.

Накривання жиронепроникним папером

Жиронепроникний папір ефективно запобігає розбризкуванню та допомагає їжі втримати частину тепла. Але, оскільки він накриває їжу менш щільно, ніж кришка або плівка, що облягає, їжа злегка підсохне.

Розміщення та забезпечення проміжків

Окремі 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, більш прийнятно, колом. Ніколи не кладіть продукти стопкою один на другий.

Характеристики продуктів і приготування з використанням мікрохвильової енергії

Перемішування

Перемішування є одним з найбільш важливих прийомів при готуванні їжі в мікрохвильовій печі. При звичайному готуванні страви перемішують з метою змішування інгредієнтів. Однак, при готуванні за допомогою мікрохвиль, страви перемішують з метою поширення та перерозподілу тепла. Завжди перемішуйте їжу від країв у напрямку центра, тому що краї нагріваються в першу чергу.

Перевертання

Більш високі страви, такі як м'ясо великим шматком і курча цілком, необхідно перевертати, щоб верхня та нижня частина готувалися рівномірно. Також рекомендується перевертати шматки курчати та відбивні котлети.

Розміщення більш товстих порцій зовні

Оскільки мікрохвилі "притягаються" до зовнішніх частин їжі, слід розміщувати більш товсті порції м'яса, птиці або риби ближче до країв страви, у якій вони готуються. У цьому випадку більш товсті порції одержать більше мікрохвильової енергії, і їжа буде готуватися більш рівномірно.

Екранування

Для запобігання пережарюванню кутів і країв страв, що мають квадратну або прямокутну форму, їх іноді закривають шматочками алюмінієвої фольги, які блокують мікрохвилі. Ніколи не використовуйте надто велику кількість фольги та забезпечте, щоб фольга надійно трималася на страві, у противному випадку може виникнути електрична дуга.

Підняття

Товсті та щільні страви можна піднімати для того, щоб мікрохвилі могли прогінатися нижньою частиною та центром страви.

Протикання

Продукти всередині шкарлупи, шкурки або мембрани, можуть вибухнути в печі, якщо ви не проткнете їх перед приготуванням. До таких продуктів належать білки та жовтки яєць, молуски та устриці, а також цілі овочі та 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 страв, включаючи страви з м'яса та птиці, виймаються з печі злегка неготовими і їм дають дійти до готовності за час відстоювання. За час відстоювання внутрішня температура їжі піднімається на величину від 3°C до 8°C.

Час відстоювання

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

Чищення вашої печі

1 Підтримуйте внутрішні поверхні печі в чистоті

Краплі їжі або пролита рідина прилипають до стінок печі та потрапляють між ущільнювачами та поверхнею дверцят. Краще за все одразу ж видалити їх за допомогою вологої ганчірки. Крихти їжі та краплі будуть поглинати мікрохвильову енергію та збільшувати час приготування. За допомогою вологої ганчірки видаліть всі крихти та залишки їжі, що перебувають між дверцятами та ущільнювачими поверхнями печі. Ці місця необхідно чистити особливо ретельно для забезпечення надійного закривання дверцят. Видаліть краплі жиру з внутрішніх поверхонь наміленою ганчіркою, потім змийте ганчіркою мило та протріть насухо. Не користуйтеся твердими миючими засобами або абразивними чистячими засобами. Скляний піднос можна мити вручну або в посудомийній машині.

2 Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті

Чистіть зовнішні поверхні з використанням м'якого мила та теплої води, потім змийте мило та насухо протріть корпус м'якою ганчіркою або паперовим рушником. Щоб запобігти пошкодженню внутрішніх елементів печі, не давайте води просочитися у вентиляційні отвори. Для чищення панелі керування відкрийте дверцята, щоб запобігти випадковому вмиканню печі та витріть панель вологою ганчірочкою, а потім негайно витріть її насухо м'якою ганчіркою. Після закінчення чищення натисніть кнопку Стоп/Скидання.

3 Якщо пара сконденсується усередині або зовні печі по периметру дверцят, витріть панелі м'якою ганчіркою. Це може відбутися, коли мікрохвильова піч працює в умовах високої вологості та жодним чином не свідчить про несправність печі.

4 Дверцята та ущільнювачі дверцят повинні підтримуватися в чистоті. Для чищення користуйтеся тільки м'якою ганчіркою та мильною теплою водою, потім змийте мило та ретельно витріть насухо.

НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ МАТЕРІАЛАМИ, ТАКИМИ ЯК ПОРОШКИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ, МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ Й ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ. Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистому стані, якщо частіше протирати їх вологою ганчіркою.

5 Не використовуйте пароочишувач.

Відповіді на часто виникаючі питання

В. Чому не горить світло в камері печі?

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

В. Чи пропускає мікрохвильову енергію оглядове вікно у дверцятках печі?

- О. Ні. Отвори в екрані, що закриває вікно, мають таку величину, що вони дозволяють проходити світлу, але не дозволяють проходити мікрохвильовій енергії.

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

- О. Звуковий сигнал показує, що ваш керуючий сигнал введений у пам'ять печі.

В. Чи буде мікрохвильова піч пошкоджена, якщо її увімкнути тоді, коли вона порожня?

- О. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня або без встановленого скляного підноса.

В. Чому яйця іноді "вибухають"?

- О. Коли ви запікаєте, жарите яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може "вибухнути" через нагромадження пари усередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток перед готуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця в шкарлупі.

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

- О. Після того, як приготування їжі з використанням мікрохвиль закінчилося, вона продовжує готуватися під час "відстоювання". Цей час відстоювання дозволяє їжі дійти до готовності по всьому її об'єму. Тривалість часу відстоювання залежить від щільності їжі.

В. Чи можна готувати в мікрохвильовій печі попкорн?

- О. Так, за допомогою одного з двох методів, описаних нижче.
 - 1 З використанням посуду для приготування повітряної кукурудзи, розробленого спеціально для мікрохвильової печі.
 - 2 З використанням наявної в продажу упакованої повітряної кукурудзи, призначеної для мікрохвильової печі. При цьому на упаковці зазначено час приготування та рівень потужності, які потрібно використовувати.

ТОЧНО ВИКОНУЙТЕ ВКАЗІВКИ ЩОДО ГОТУВАННЯ ПРОДУКТУ, НАВЕДЕНІ ЙОГО ВИРОБНИКОМ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПІЧ БЕЗ ДОГЛЯДУ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ПОПКОРНУ. ЯКЩО КУКУРУДЗА НЕ ПЕРЕТВОРЮЄТЬСЯ В ПОВІТРЯНУ ПРОТЯГОМ ЗАЗНАЧЕНОГО НА УПАКОВЦІ ЧАСУ, ПРИПИНІТЬ ПРИГОТУВАННЯ. ПРОДОВЖЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ЗАЙМАННЯ КУКУРУДЗИ.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

НІКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ ПАКЕТАМИ З ОБГОРТКОВОГО ПАПЕРУ. НІКОЛИ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ПОВТОРНО ГОТУВАТИ ЗЕРНА, ЩО НЕ РОЗІРВАЛИСЯ.

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

- О. Зверніться до вашої повареній книги ще раз, щоб перевірити, чи точно ви виконали всі наявні інструкції та з'ясувати, які причини можуть викликати зміни часу приготування. Зазначені в повареній книзі час приготування та рівні потужності запропоновані з урахуванням того, щоб запобігти пережарюванню та підгорянню їжі - проблемам, що найбільш часто виникають в період освоєння прийомів приготування їжі в мікрохвильовій печі. Варіації розміру, форми, ваги та товщини їжі можуть спричинити більш тривалий час приготування. Як і у випадку користування звичайною кухонною плитою, доповнюйте вказівки повареній книги власним здоровим глуздом і досвідом для забезпечення правильності приготування їжі.

Інформація про монтаж мережної вилки/ Технічні характеристики

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей виріб повинен бути заземлений

Дроти в мережному шнурі мають колір згідно з таким кодом:

СИНІЙ ~ Нейтраль

КОРИЧНЕВИЙ ~ Під напругою

ЖОВТИЙ Й ЗЕЛЕНИЙ ~ Земля

Оскільки ці кольори дротів можуть не відповідати кольоровим міткам на вашій вилці, виконайте такі дії:

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 ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, що позначений буквою E або символом " \perp ".

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

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.

Технічні характеристики

	MC-8087ARC/MC-8087VRC/MC-8087TRC
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц
Вихідна потужність	900 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	530 мм (Ш) x 322 мм (В) x 427 мм (Г)
Споживана потужність	
Мікрохвилі	1350 Вт
Гриль	1250 Вт
Комбі	максимум 2550 Вт
Конвекція	максимум 2050 Вт

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



Утилізація старого пристрою

1. Коли на пристрої є знак перекресленого сміттового баку на колесах, це означає, що цей виріб підпадає під дію Європейської Директиви, European Directive 2002/96/EC.
2. Всі електричні вироби треба викидати не до звичайних муніципальних смітників, а до спеціальних споруд, призначених державою або місцевою владою.
3. Належна утилізація Вашого старого пристрою допоможе запобіганню потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людей.
4. За більш детальною інформацією щодо утилізації старого пристрою звертайтеся до місцевої влади або крамниці, де Ви придбали пристрій.



	Интернет	Телефон
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 <small>с мобильного GSM</small>	kz.lgservice.com	2255
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	80200201
Литва	lt.lgservice.com	880008081
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990

ЛГ Електронікс Тьянджін Еплайенсіс Ко., Лтд", Ксін Діан Роуд, Бейчен Дістрікт, Тьянджін, 300402, Китай
Імпортер в Україні: ПП 'ЛГ Електронікс Україна', Україна, 01004, м. Київ, вул. Басейна, 4 (літера А),
тел.: +38 (044) 201-43-50, факс: +38 (044) 201-43-73