



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

MH-658PMS

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 блокировочными 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



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

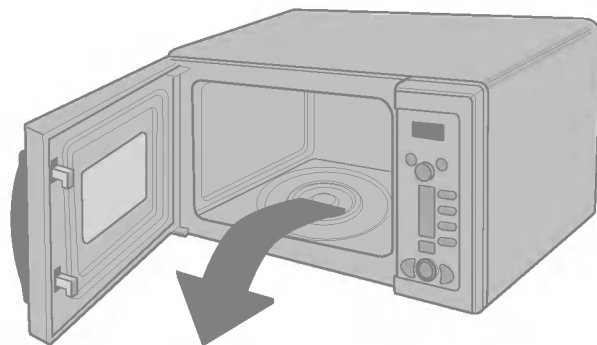
Ваша микроволновая печь представляет собой одну из самых безопасных разновидностей бытовой техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой "остаточной"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

Предостережения	2
Содержание	3
Распаковка и установка печи	4 ~ 5
Инструкции по рефлектора	6
Блокировка от детей.....	7
Приготовление с использованием микроволновой энергии	8
Уровни микроволновой мощности	9
Приготовление в два этапа	10
Быстрый старт	11
Приготовление в режиме гриля	12 ~ 13
Комбинированный режим приготовления	14 ~ 15
Автоматическое приготовление.....	16 ~ 17
Сенсорное размораживание	18 ~ 19
Автоматическое размораживание продуктов	20 ~ 21
Увеличение или уменьшение времени приготовления	22
Быстрое размораживание продуктов	23
Установка и поддержание температуры	24
Память (любимые блюда).....	25
Меры предосторожности	26
Посуда для микроволновой печи	27
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	28 ~ 29
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	30
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики	31

Распаковка и установка печи

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.



ПОДНОС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

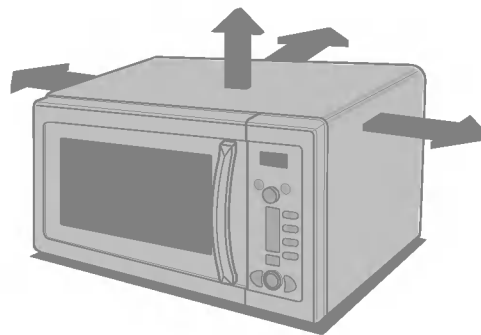


СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС



ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО

- 2** Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, и обеспечьте зазор величиной по крайней мере 30 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.

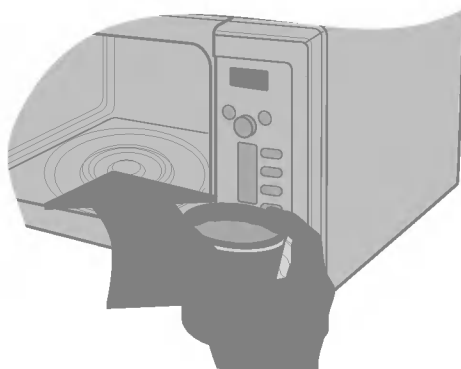


ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

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. 27.



6 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и затем нажмите кнопку **Старт** шесть раз, чтобы задать время работы печи, равное 3 минутам. При каждом нажатии кнопки вы будете слышать звуковой сигнал. Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку шесть раз; не беспокойтесь, так и должно быть.



7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет времени для трехминутного интервала. Когда обратный отсчет времени дойдет до 0, печь подаст 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

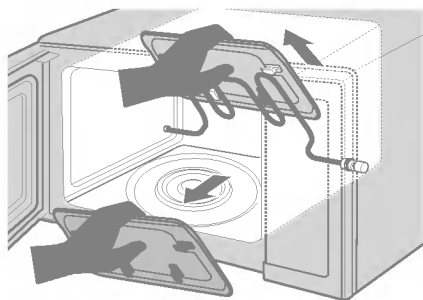
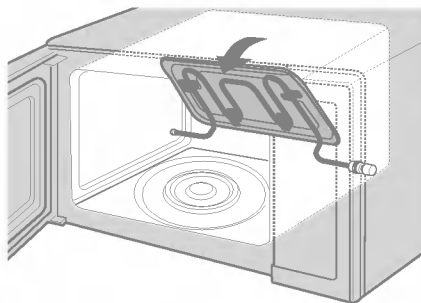
Инструкции по РЕФЛЕКТОРА

Выполняйте следующие указания при чистке рефлектора.

До отсоединения рефлектора необходимо :

- Убедиться, шнур питания выдернут из розетки
- Убедиться, что прошло не менее 1 часа после последнего использования печи.

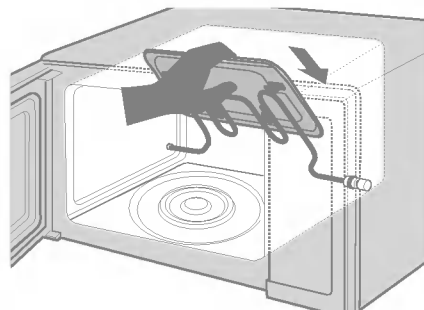
1 Аккуратно опустите рефлектор до угла 45 градусов(рис.1)
*Использование чрезмерного усилия может повредить печь.



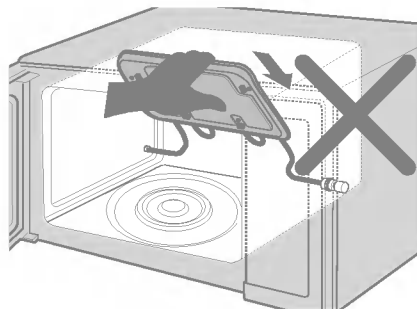
2 Аккуратно сдвиньте рефлектор под углом 45 градусов.(рис.2)

Становка рефлектора после очистки

Совместите рефлектор с **направляющими** :
обеих сторон и плавно задвиньте его в положение над **нагревателем**.



*Не следует перемещать нагреватель, так как :
он ватоматически займет свое положение после начала приготовления.



Внимание

1. Не помешайте отражатель под нагревателем.
2. Не прилагайте большого усилия при установке рефлектора.
3. Не пользуйтесь дополнительными инструментами.

Блокировка от детей



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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

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

Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время

Дисплей будет продолжать показывать букву **"L"**, напоминая вам, что установлена **БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ**.

После установки **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** при нажатии любой кнопки на дисплее будет появляться 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.

Приготовление с использованием микроволновой энергии

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



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

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки Микро	%
ВЫСОКИЙ	0 раз	900 W (100%)
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	1 раз	720 W (80%)
СРЕДНИЙ	2 раза	540 W (60%)
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	3 раза	360 W (40%)
НИЗКИЙ	4 раза	180 W (20%)

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

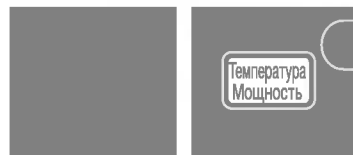


Для того чтобы выбрать уровень мощности 80%, вначале нажмите один раз кнопку **СВЧ/Гриль**.

На дисплее появится цифра "900".

Это означает 900 ватт или 100% мощности.

Затем нажмите **Температура/Мощность**, один раз, чтобы установить 720 ватт или 80% мощности.



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



Нажмите кнопку **Старт**.



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

Уровни микроволновой МОЩНОСТИ

ВЫСОКИЙ	900 W (100%)	• Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков нежесткого ("нежного") мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	720 W (80%)	• 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	540 W (60%)	• Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	360 W (40%)	• Разморозка всех продуктов • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	180 W (20%)	• Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста



Приготовление в два этапа

В следующем примере мы покажем вам, как готовить какую-либо пищу в два этапа. На первом этапе ваша пища будет готовиться 11 минут на 900W (100%) Мощность, уровне мощности, а на втором этапе - 35 минут на уровне мощности 360W (40%) Мощность.



Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцу печи, чтобы проверить пищу. Закройте дверцу печи, нажмите кнопку **Старт** и текущий этап приготовления продолжится.

В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из памяти печи, дважды нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

1
Задайте уровень мощности и время приготовления для 1 этапа.

Один раз нажмите кнопку **СВЧ/Гриль** для выбора 900W (100%) уровня мощности.



2
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "11:00".



3
Нажмите один раз кнопку **СВЧ/Гриль**.

Далее нажмите кнопку **Температура/Мощность** 3 раза, чтобы выбрать режим 360 ватт (40% мощности).



4
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "35:00".

Нажмите кнопку **Старт**.



Быстрый старт

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



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

Нажмите **Стоп/Сброс**.

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

В режиме **Быстрый старт** последовательными нажатиями кнопки **Старт** вы можете увеличить время приготовления максимум до 9 минут и 30 секунд.

Приготовление в режиме гриля

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



Эта модель печи снабжена **ГРИЛЕМ**, поэтому не требуется предварительно прогревать гриль. Этот режим позволяет вам быстро подрумянить пищу с образованием хрустящей корочки. В режиме гриля между решеткой для гриля и стеклянным подносом помещается металлический поднос.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **3** 2 раза для выбора режима гриля.



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



Нажмите кнопку **Старт**.



Руководство по приготовлению

Эта микроволновая печь имеет функцию гриля, что позволяет Вам готовить гриль. При необходимости, переверните продукт посередине времени приготовления.

Внимание: Гриль и окружающее части будут очень ГОРЯЧИЕ. Используйте перчатки для гриля.

•Режим гриля • Посуда	Блюдо	Вес/ толщина	Время приготовления
• Гриль • Лоток	Говядина Стейки: вырезка Гамбургеры	2 по 230г каждый/2см 2 по 120г каждый/1см	от 25 до 30 минут от 18 до 23 минут
	Свинина Отбивные Бекон	2 по 23 Ог каждый/2см 4 (обычные куски) 4 (толстые куски)	от 28 до 32 минут от 10 до 12 минут от 14 до 16 минут
	Сосиски Нарезанная ветчина, полностью приготовленная	250 г 2 куска по 2 см	от 16 до 18 минут от 10 до 15 минут
	Баранина Отбивные	230 г каждый/ 2 см	от 25 до 30 минут
	Курица Грудки	2 (11 Ог каждый/1.5 см)	от 10 до 15 минут
	Рыба Филе Стейки	1-2 см 2см	от 12 до 18 минут от 15 до 20 минут

Комбинированный режим приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления в комбинированном режиме "Со-3" в течение 25 минут.



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

Кварцевый нагревательный элемент поджаривает поверхность пищи в то время, как **микроволны** готовят ее внутреннюю часть. Кроме того, вам не требуется предварительно прогревать печь.

Поднос для приготовления пищи может быть использован как в микроволновом режиме, так и в комбинированном.



ПОДНОС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Нажмите кнопку **Сброс**.

Нажмите кнопку **Комби** три раза.
На дисплее появится сообщение "Со-3".

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

Нажмите кнопку **Старт**.

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

Комбинированный режим приготовления

КАТЕГОРИЯ	МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН (%)	МОЩНОСТЬ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (%)
Со-1	20	80
Со-2	30	70
Со-3	50	50

Руководство по приготовлению

Эта микроволновая печь имеет режим комбинированного приготовления пищи, что позволяет Вам готовить пищу одновременно путем нагревания и воздействия микроволнами. Поскольку нагреватель воздействует на поверхность мяса одновременно с микроволнами, которые прогревают внутри, то обычно время приготовления пищи в комбинированном режиме короче, чем у двух способов по отдельности. Переверните продукт посередине времени готовки.

Внимание: Гриль и окружающее части будут очень ГОРЯЧИЕ. Используйте перчатки для гриля.

•Режим комби • Посуда	Блюдо	Вес/ толщина	Время приготовления
• Со-1 • Лоток	Куриные грудки Стейки/отбивные Рыбный стейк Сосиски Гамбургеры Картофель фри Кебаб	1-4 куса по 112 г каждый 2 по 230г/2 см 2 по 230г/2 см 250г 3 по 120 г 1 см 200-300г 200-800г	от 9 до 14 минут от 12 до 14 минут от 10 до 13 минут от 8 до 11 минут от 12 до 15 минут от 17 до 20 минут от 7 до 17 минут
• Со-2 • Лоток	Куриные ножки Печеный картофель Замороженная пицца	1-2 куса 0.2- 1.0 кг 300г	от 15 до 20 минут от 20 до 40 минут от 6 до 7 минут
• Со-3 • Лоток	Жареная свинина Жареная говядина Жареная баранина Целая курица	0.5-1.0 кг 0.5-1.0 кг 0.5-1.0 кг 0.8-1.0 кг	от 20 до 35 минут от 26 до 42 минут от 22 до 40 минут от 30 до 40 минут

Автоматическое приготовление

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,6 кг картофеля в "мундире".



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

Нажмите **Стоп/Сброс.**



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



Нажмите кнопку **Старт** для выбора этой программы.
На дисплее появится "0,1".

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "0,6".



Нажмите **Старт.**



ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Картофель в мундире	0.1 ~ 1.0 кг	Нет	Выберите картофелины среднего размера весом 200-220г , помойте и высушите их. Проколите вилкой в нескольких местах. Поместите картофелины на вращающийся стеклянный стол. Включите печь. После звукового сигнала откройте дверцу. Гриль не возвратится в первоначальное положение. Гриль и внутренняя поверхность печи будут очень ГОРЯЧИМИ, будьте осторожны. Переверните картофелины и нажмите кнопку СТАРТ. После приготовления выньте картофелины из печи и оставьте на 5 минут. ВНИМАНИЕ: Гриль и внутренняя поверхность печи очень сильно нагреваются. Пользуйтесь кухонными перчатками.
			
2. Свежие овощи	0.2 ~ 0.8 кг	Блюдо для СВЧ-печи	Поместите овощи в глубокую тарелку или на блюдо для микроволновой печи. Накройте салфеткой. После приготовления перемешайте и оставьте на 3 минуты. Добавьте воды в соответствии с весом: 0.2-0.4 кг - 2 столовые ложки 0.5-0.8 кг - 4 столовые ложки
			
3. Замороженные овощи	0.2 ~ 0.8 кг	Блюдо для СВЧ-печи	Поместите овощи в глубокую тарелку или на блюдо для микроволновой печи. Накройте салфеткой. После приготовления перемешайте и оставьте на 3 минуты. Добавьте воды в соответствии с весом: 0.2-0.4 кг - 2 столовые ложки 0.5-0.8 кг - 4 столовые ложки
			

Сенсорная разморозка

Если вы хотите разморозить продукты в режиме Сенсорная Разморозка.



Не открывайте дверцу печи в процессе разморозки.

Не накрывайте продукты пластиковой пленкой. В противном случае пленка будет удерживать пар и выделяющиеся соки, что может привести к тому, что наружные слои продуктов начнут готовиться.

Нажатия
кнопки
**Сенсорная
Разморозка**

SdF-1 **1** раз

SdF-2 **2** раза

Положите замороженные продукты на рекомендованных принадлежностях в печь и закройте дверцу.

Нажмите кнопку **Сброс**.

Нажмите кнопку **Сенсорная Разморозка** один раз, чтобы выбрать программу **SdF-1**, если вес продукта в пределах от 0.2 до 1.0 килограмма.

Если вес от 1.0-2.0 кг, то нажмите кнопку **Сенсорная Разморозка** дважды для выбора программы **SdF-2**.

Сенсорная разморозка

Режим	Нажатия кнопки	Пределы веса	Способ разморозки	Способ разморозки
РАЗМОР.1	1 раз	0.2кг - 1.0 кг	НОРМАЛЬНАЯ	Во время разморозки печь подаст сигнал, после которого переверните продукты.
РАЗМОР.2	2 раза	1.0кг - 2.0 кг	БЫСТРАЯ	Во время разморозки печь подаст сигнал, после которого переверните продукты.

Руководство по сенсорной разморозке

Продукты	Пределы веса	Инструкции
Куски мяса Говядина/ Баранина/ Свинина	0.2-2.0 кг	• Поместите мясо на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос. • После звукового сигнала переверните продукты. • Чтобы предотвратить перегрев в процессе разморозки, тонкие концы кусков можно экранировать полосками алюминиевой фольги. • Дайте постоять, завернув в фольгу, в течение 5 минут.
Мясной фарш Говядина/ Баранина/ Свинина	0.2-2.0 кг	• Поместите фарш на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос. • После звукового сигнала переверните продукты. • Дайте постоять, завернув в фольгу, в течение 5 минут.
Птица	1.2-1.8 кг	• Поместите птицу грудкой вниз на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос. • После звукового сигнала переверните продукты. • Чтобы предотвратить перегрев в процессе разморозки, тонкие концы птицы можно экранировать полосками алюминиевой фольги. • Дайте постоять, завернув в фольгу, в течение 10 минут.
Куски курицы	0.2-1.0кг	• Поместите куски курицы на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос. • После звукового сигнала переверните продукты. • Чтобы предотвратить перегрев в процессе разморозки, тонкие концы кусков можно экранировать полосками алюминиевой фольги. • Дайте постоять, завернув в фольгу, в течение 5 минут.
Рыба	0.2-1.0кг	• Поместите рыбу на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос. • После звукового сигнала переверните продукты. • Чтобы предотвратить перегрев в процессе разморозки, тонкие концы рыбы можно экранировать полосками алюминиевой фольги. • Дайте постоять, завернув в фольгу, в течение 5 минут.
Хлеб	0.2-0.5 кг	• Перед разморозкой булочки необходимо разрезать пополам. • Поместите хлеб на (в) рекомендованных принадлежностях на вращающийся поднос. • После звукового сигнала переверните продукты. • Дайте постоять в течение 5 минут.

Примечания:

- Для получения наилучших результатов, удалите с мяса, мясного фарша, птицы, кусков курицы, рыбы и хлеба их магазинную бумажную или пластиковую упаковку. В противном случае упаковка будет удерживать пар и выделяющиеся соки, что может привести к тому, что наружные слои продуктов начнут готовиться.
- Не открывайте дверцу печи в процессе разморозки. Это приводит к неопределенным результатам разморозки. Вы можете открыть дверцу печи и перевернуть продукты после того, как прозвучит звуковой сигнал.



Автоматическое размораживание продуктов

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайтесь 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. Программа Хлеб подходит для размораживания небольших хлебных изделий, таких как рогалики или маленькие батоны. Для хлеба потребуется время отстоя, чтобы он полностью оттаял в центре. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1,4 кг замороженной птицы.



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 **Сенсорная Разморозка** три раза, чтобы выбрать автоматическое размораживание Птица.

На дисплее появится **AdF-1**.



Введите количество замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

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



Нажмите кнопку **Старт**.



Категория	Нажатия кнопки	Сенсорная Разморозка
AdF-1	3	раз
AdF-2	4	раза

В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу, 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.**

РУКОВОДСВО ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ ПО ВЕСУ

Автоматическое размораживание по весу

- Продукты, подлежащие размораживанию, должны быть помещены на поворотный стол в специальной посуде для микроволновой печи без крышки.
- При необходимости закройте отдельные участки мяса или птицы ровной алюминиевой фольгой. Это предотвратит нагревание тонких участков при размораживании. Убедитесь, что фольга не касается стенок печи.
- Разделяйте нарезанное мясо, отбивные, сосиски и бекон как только это будет возможно. После звукового сигнала **переверните продукты**. Размораживание целых кусков мяса можно прекратить после того, как центр можно будет проткнуть вилкой с обычным усилием. Внутри мясо будет оставаться замороженным. Оставьте до полного оттаивания. На пример, целые куски мяса и курица целиком должны постоять не меньше часа до начала их приготовления.

AdF-1	1. Мясо	0.1-4.0 кг	Тарелка для СВЧ-печи	• Нарезанное мясо, стейки из филе, кубики для тушения, стейк из вырезки, мясо для запекания в горшочке, ромштекс, бифштекс, свиная отбивная, отбивная из баранины, рулет, сосиски, котлеты (2см) • После размораживания оставить на 5 - 30 минут
	2. Птица	0.1-4.0 кг	Тарелка для СВЧ-печи	• Целая курица, ножки, грудки, грудки индейки (до 2 кг) • После размораживания оставить на 10 - 20 минут
	3. Рыба	0.1-4.0 кг	Тарелка для СВЧ-печи	• Филе, стейки, целая рыба, морепродукты • После размораживания оставить на 5 - 20 минут
AdF-2	4. Хлеб	0.1 -0.5кг	Посуда для СВЧ-печи или бумажное полотенце	• Нарезанный белый/ черный хлеб, белый/черный рулет, французский батон, багет, круассаны • После размораживания оставить на 1 - 2 минуты

Увеличение и уменьшение времени приготовления

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



При использовании какой-либо программы Автоприготовления, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки **УСТАНОВКА**.

Во время работы без использования Автоматических функций вы можете в любой момент увеличить время приготовления поворотом ручки **УСТАНОВКА**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Выберите требующуюся программу **Автоприготовления**.

Задайте количество продуктов.



Нажмите кнопку **Старт**.



Поверните ручку **УСТАНОВКА**, чтобы увеличить время приготовления.

Время будет увеличиваться на **1** секунду при каждом повороте ручки.



Поверните ручку **УСТАНОВКА**, чтобы уменьшить время приготовления.

Время будет уменьшаться на **1** секунду при каждом повороте ручки.



Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0,5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.

Чтобы середина тоже разморозилась, понадобится дать продукту немного постоять. В примере ниже мы покажем вам, как разморозить 0,5 кг. куриного филе.

Быстрый размораживание продуктов



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 один раз кнопку **Быстрая разморозка**.

Процесс размораживания начнется автоматически, без нажатия кнопки **Старт**.



В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу, 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.**

Установка и поддержание температуры

Например, вы хотите разогреть какую-либо пищу до 60°C.



Примечания:

Вы можете устанавливать температуру в диапазоне от 40°C до 100°C. Разные температуры устанавливаются последовательными нажатиями кнопки.

Фактическая температура пищи после разогрева может слегка отличаться от заданной вами температуры.

Чтобы предотвратить это:

- 1) Не накрывайте пищу крышкой
- 2) Ставьте посуду с пищей в центр стеклянного подноса
- 3) Не пользуйтесь высокой посудой с толстыми стенками

Не открывайте дверцу при разогреве пищи и поддержании температуры.

Кнопка **Температура/Сброс**.

Температура/Сброс. Кнопка **Температура/Мощность**.

Приготовление начнется автоматически, без нажатия кнопки **Старт**.

Температура
Мощность

Эта функция позволяет вам устанавливать и запускать часто используемые программы в один прием. Установив один раз программу приготовления, вы можете пользоваться ею нажатием кнопки Рецепт. В следующем примере мы покажем вам, как установить программу приготовления на 10 мин. 30 сек. При уровне мощности 720 ватт (80%).

Память (любимые блюда)



Программа приготовления постоянно хранится в памяти вашей микроволновой печи.

Если вы хотите изменить ваш любимый рецепт, просто введите новую программу.

Вы можете закрепить разные программы приготовления за кнопками **Рецепт 1**, **Рецепт 2**, **Рецепт 3**.

Настройка программы.

Для того чтобы записать в память ваш любимый рецепт, нажмите кнопку **Рецепт 1**. На дисплее появится "FA-1".

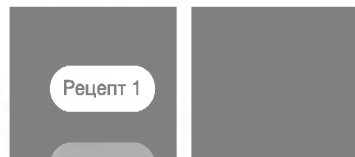
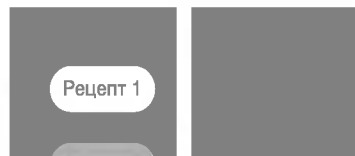
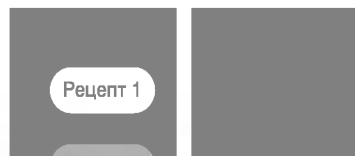
Нажмите один раз кнопку **СВЧ/Гриль** и один раз кнопку **Температура/Мощность** для установки уровня мощности 720 Ватт (80%). На дисплее появится "720".

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКА**, пока дисплей не покажет "10:30".

Нажмите кнопку **Рецепт 1**, начнет мигать "FA-1".
Вы успешно завершили установку программы рецепта.
Нажмите кнопку **Старт/Быстрый старт**.

Для того чтобы вызвать программу вашего любимого блюда, нажмите соответствующую кнопку **Рецепт**.
На дисплее появится "FA-1".

Нажмите кнопку **Старт/Быстрый старт**.



Меры предосторожности

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.

- 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 проволоки, 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.

Посуда для микроволновой печи

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

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

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

Поставьте предмет посуды, вызывающий у вас сомнения, в микроволновую печь рядом со стаканом воды. Включите режим 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, если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, но иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно проникает внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут пересушены или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времен приготовления и отстоя различных блюд.

Плотность продуктов

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

Высота пищи

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

Содержание влаги в продуктах

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

Содержание костей и жира в продуктах

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

Количество продуктов

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

Форма продуктов

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

Накрывание

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

Подрумянивание

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

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

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

Размещение и обеспечение промежутков

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

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

Переворачивание

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

Размещение более толстых порций снаружи

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

Экранирование

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

Приподнимание

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

Протыкание

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

Проверка готовности

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

Время отстоя

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

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 КУКУРУЗА НЕ ПРЕВРАТИТСЯ В ВОЗДУШНУЮ В ТЕЧЕНИЕ УКАЗАННОГО НА УПАКОВКЕ ВРЕМЕНИ, ПРЕКРАТИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ КУКУРУЗЫ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

- О. Обратитесь к вашей поваренной книге еще раз, чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выяснить, какие причины могут вызвать изменения времени приготовления. Указанные в поваренной книге время 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

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ ~ Нейтральный

КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением

ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

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

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

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

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

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

Технические характеристики

	MH-658PMS
Источник питания	230 В / 50 Гц
Выходная мощность	900 Вт (по стандарту IEC705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	512 мм (Ш) x 307 мм (В) x 400 мм (Г)
Потребляемая мощность	
Микроволны	1300 Вт
Гриль	1250 Вт
Комби	2500 Вт

