МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

MC-8083MLR

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.

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

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

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.

BZ03

Содержание

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

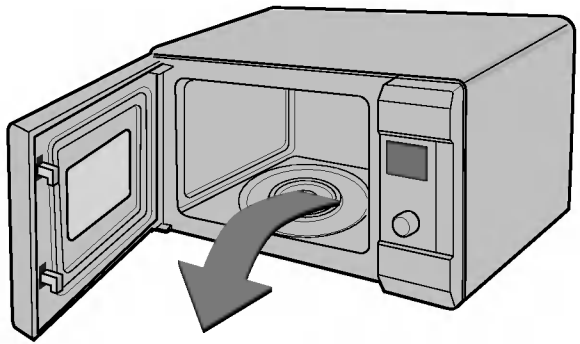
Ваша микроволновая печь представляет собой одну из самых безопасных разновидностей бытовой техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой "остаточной"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

Предостережения — 2
Содержание — 3
Распаковка и установка печи — 4 ~ 5
Установка часов — 6
Блокировка от детей — 7
Приготовление с использованием микроволновой энергии — 8
Уровни микроволновой мощности — 9
Быстрый старт — 10
Увеличение и уменьшение времени Приготовление в режиме гриля — 11
Приготовление в режиме конвекции — 12 ~ 13
Комбинированный режим приготовления — 14 ~ 15
Автоматическое размораживание продуктов — 16 ~ 17
Быстрая разморозка — 18 ~ 19
Автоматическое приготовление — 20 ~ 23
Шашлык — 24 ~ 25
Русский повар — 26 ~ 31
Вертел Монтаж — 32
Вертел Установка и использование — 33
Важные инструкции по безопасности — 34 ~ 35
Посуда для микроволновой печи — 36
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии — 37 ~ 38
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы — 39
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики — 40

Распаковка и установка печи

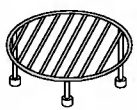
Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности 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.

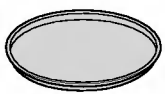




ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА



НИЗКАЯ РЕШЕТКА

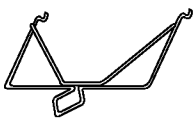


МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДНОС

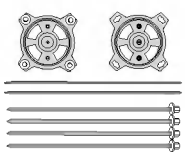
СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС



ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО



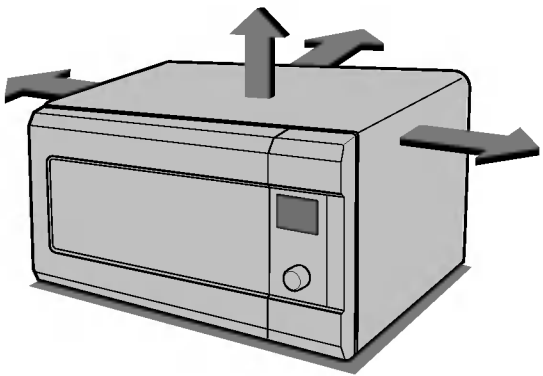
УХВАТ



ВРАЩАЮЩИЙСЯ ВЕРТЕЛ

2 Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 30 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, 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.

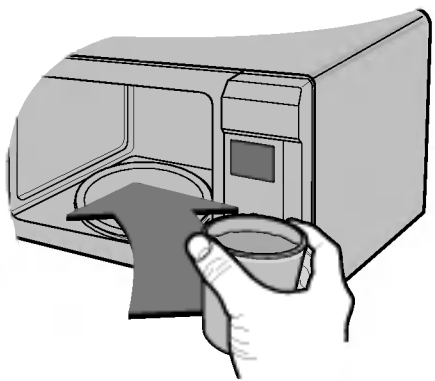


ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

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. 36.



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

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

Установка
часов

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



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.

1

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2

Один раз нажмите кнопку **Часы.**

Поверните ручку и выберите **24H.**

Нажимите кновку **ВВОДА.**

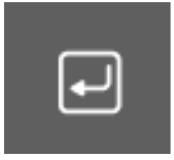


3

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

Нажимите кновку **ВВОДА** для подтверждения правильности ввода часов.



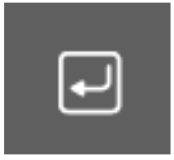


4

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

Нажимите кновку **ВВОДА.**
Часы начнут идти.





Блокировка
от детей



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

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2 Нажмите и удерживайте **Стоп**, пока на экране не появится “БЛОК” и не прозвучит сигнал.
Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время



3 Дислей будет продолжать показывать букву “БЛОК”, напоминая вам, что установлена **БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ.**



4 Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите и удерживайте кнопку **Стоп/Сброс**, пока дисплей не перестанет показывать букву “БЛОК”. Печь сделает остальное.



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



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%

1

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



2

Нажмите кнопку **микро**.



Поверните ручку и выберите 80% (720Вт).

Нажимите кновку **ВВОДА.**





3

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



4

Нажмите кнопку **Старт.**



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%**	• Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков не жесткого (“нежного”) мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	**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	**60%**	• Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	**40%**	• Разморозка всех продуктов • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	**20%**	• Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста



Быстрый
старт

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



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

Нажмите кнопку **Стоп/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.

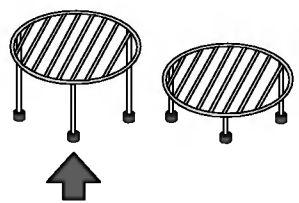


Приготовление в режиме гриля

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



1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2 Нажмите кнопку **Гриль.**



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



4 Нажмите кнопку **Старт**.



Приготовление
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 и в диапазоне 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.
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.

1. Чтобы предварительно прогреть печь.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Конвекция.**



Поворачивайте регулировочную ручку пока на дисплее не появилась надпись 230C.



Нажмите кнопку **Старт.**

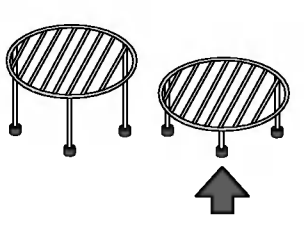
Предварительны й нагрев начнётся с вы свечивания “PREHEAT”





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

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



2. Чтобы приготовить пищу.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Конвекция.**



Поворачивайте регулировочную ручку пока на дисплее не появилась надпись 230C.

Нажимите кновку **ВВОДА** для подтверждения температуры



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



Нажмите кнопку **Старт**.



Комбинированный
режим приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня микроволновой мощности 40% 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%).

В режиме гриля между решеткой для гриля и стеклянным подносом помещается металлический поднос.

Микроволновая мощность

(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

1. КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



Нажмите кнопку **Комби.**

Поверните ручку и выберите **ГРИЛЬ КОМБИ.**

Нажимите кновку **ВВОДА.**



Поверните ручку и выберите 360Вт.

Нажимите кновку **ВВОДА.**



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

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня микроволновой мощности 60% и конвекции при температуре 200°C 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.

2. КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ.

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2 Нажмите кнопку **Комби.**

Поверните ручку и выберите **КОНВЕКЦИЯ КОМБИ.**

Нажимите кнопку **ВВОДА.**



3 Поверните ручку и выберите 540Вт.

Нажимите кнопку **ВВОДА.**



4 Поворачивайте регулировочную ручку пока на дисплее не появилась надпись “200C”.

Нажимите кнопку **ВВОДА** для подтверждения температуры.



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



6 Нажмите кнопку **Старт**.

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



Автоматическое размораживание продуктов

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



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

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

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.



2 Нажимите кнопку **Авто разморозка.**
Поверните ручку и выберите **ПТИЦА** программы размораживания.
Дисплей показывает **“dEF2”.**
Нажимите кнопку **ВВОДА.**



3 Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "1.4".



4 Нажмите кнопку **Старт**.



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

ИНСТРУКЦИИ ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ.

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

Программа	*Диапазон веса*	*Посуда/принадлежности/ температура продуктов*	*Инструкции*
Мясо Птица Рыба	0,1 – 4,0 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	**Мясо** Говяжий фарш, филейные кусочки, азу, мясо для жарки, вырезка, говяжий бургер (котлета), свиные отбивные, бараньи отбивные, мясо для рулета, сосиски, котлеты (толщина 2 см). После размораживания, дайте постоять 5-15 минут, накрыв фольгой. **Птица** Цыплёнок, окорочка, грудинка, грудка индейки (до 2,0 кг). После размораживания, дайте постоять 20-30 минут, накрыв фольгой. **Рыба** Филей, тушки, целая рыба, морепродукты. После размораживания, дайте постоять 10-20 минут, накрыв фольгой. 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. Накройте фольгой края. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу. Выньте размороженные кусочки и переверните или перемешайте. продукты. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять, накрыв крышкой.
Замороженные овощи	0,1 – 2,0 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	Овощное ассорти, молодая морковь, и т. д. 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу и перемешайте овощи. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять 3-5 минут.

Быстрая
разморозка

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.



1

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2

Нажмите кнопку **Быстрое размораживание**.
Печь сделает остальное.



3

Функция быстрого разоморазвания включается автоматически.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

* Полностью удалите упаковку мяса.

* Положите фарш в посуду для микроволновой печи. Когда печь издаст звуковой сигнал, откройте дверцу, выньте фарш из печи, переверните его и положите обратно в печь. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить разморозку. В конце программы выньте фарш из микроволновой печи, накройте фольгой и оставьте постоять 5-15 минут до полного оттаивания.

Блюдо	*Вес*	*Посуда*	*Инструкции*
Фарш	0.5кг	Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	Фарш После звукового сигнала переверните продукт. После разморозки дайте постоять 5-15 минут.

Автоматическое приготовление

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,6 кг Жареные окорочка.



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

Автоприготовление	
Жареная курица	**Ac 1**
Жареные окорочка	**Ac 2**
Жареная рыба	**Ac 3**
Замороженная пицца	**Ac 4**
Свежая пицца	**Ac 5**
Овощное рагу	**Ac 6**
Печёный картофель	**Ac 7**
Жареная говядина	**Ac 8**

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2 Нажмите кнопку **Авто повар.**



3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет категорию "Ac 2".

Нажимите кновку **ВВОДА** для подтверждения выбранной категории.



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

Нажмите кнопку **Старт.**



РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. АВТО ПОВАР

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Жареная курица	0,8 – 1,5 кг	Вертел, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	**Ингредиенты:** Цыпленок весом 0,8 – 1,5 кг 1/2 лимона 1 ст. ложка растительного масла, 1-3 дольки чеснока, 1 лавровый лист, Специи: приправа для гриля, приправа для бройлера, соль, перец по вкусу. 1. Замаринуйте цыпленка в маринаде и оставьте на 1 час. 2. Нанизать цыплёнка на вертел, привяжите его нитью к вертелу. Поместите металлический поддон на стеклянный поворотный столик. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** 4. После приготовления выньте цыплёнка из печи и дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой. Подавайте с гречневой кашей или рисом.
Жареные окорочка	0,2 – 0,8 кг	Высокая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	Окорочка - 2 штуки (Вес одного окорочка около 250 г) Сыр - 150 г Грибы (готовые) - 100 г Специи: приправа для бройлера, приправа для гриля. 1. Удалите косточку из окорочка. 2. Натрите сыр и соедините с нарезанными грибами. 3. Нафаршируйте окорочка полученной смесью и посыпьте специями. 4. Поместите окорочка на низкую решётку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. 5. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте готовить. После приготовления выньте окорочка из печи и дайте постоять.
Жареная рыба	0,2 – 0,8 кг	Высокая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	**Ингредиенты** (Для приготовления 0,7 кг): Рыба - 2 тушки (Вес одной тушки около 275 г) Майонез - 150 г Специи: приправа для гриля, пряные травы, лимонная приправа для рыбы. 1. Смешайте специи с майонезом и замаринуйте рыбу приблизительно на 1 час. 2. Поместите рыбу на высокую решетку над металлическим поддоном на стеклянном поворотном столике. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте готовить. 4. После приготовления выньте рыбу из печи. Накройте рыбу фольгой и дайте постоять 2-3 минуты.

<table>
<tr><th>Программа</th><th>Диапазон веса</th><th>Посуда/ принадлежности/ температура продуктов</th><th>Инструкции</th></tr>
<tr><td>Замороженная пицца</td><td>0,1 – 0,5 кг</td><td>Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик</td><td>Данная программа разработана для приготовления замороженной пиццы.
1. Удалите весь упаковочный материал.
2. Поместите пиццу на низкую решётку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик.
3. Выставите вес и нажмите кнопку Старт.
4. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты.</td></tr>
<tr><td>Свежая пицца</td><td>1 порция</td><td>Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)</td><td>Ингредиенты:
<u>Тесто:</u>
Мука пшеничная 250 г
Дрожжи (сухие) 5 г
Соль 2 г
Молоко 130 мл
Сахар 5 г
Слив. масло (растопленное) 25 г

<u>Начинка:</u>
Голландский сыр 250 г
Растительное масло 50 мл
Колбаса 100 г
Помидоры 2 штуки
Болгарский перец 1 штука
Черные оливки 50 г
Томатная паста 3 ст. ложки

Приготовление:
1. Приготовьте тесто, раскатайте лепешку и сделайте бортики.
2. Приготовленный металлический поддон смажьте растительным маслом.
3. Смажьте тесто растительным маслом, затем томатной пастой и выложите начинку: колбасу, болгарский перец, помидоры и оливки, посыпьте тертым сыром.
4. Выберите меню и нажмите кнопку Старт без продукта в печи. После звукового сигнала откройте дверцу и поместите подготовленную пиццу на низкую решётку на стеклянный поворотный столик. Нажмите кнопку Старт.
После приготовления выньте пиццу из печи и дайте постоять 2-3 минуты.</td></tr>
</table>

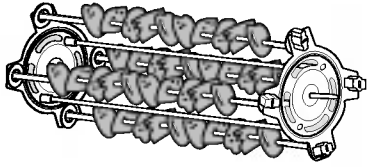
Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Овощное рагу	4 порции	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	**Ингредиенты:** 5 баклажанов порезать кубиками, 6 перцев болгарских - полосками, 5 помидоров порезать очень мелко, 1 кабачок небольшой - кубиками, 3-4 луковицы - мелко, 2 моркови - соломкой, 0,5 стакана растительного масла, 1,5 ст. ложек сахара, Специи: лавровый лист, чеснок, соль, перец по вкусу. 1. Все овощи сложите в глубокую микроволновую посуду слоями (в порядке указанном в ингредиентах), посолите, поперчите, добавьте сахар и растительное масло. Накройте кастрюлю микроволновой плёнкой или крышкой. 2. Поместите подготовленную посуду с продуктами на стеклянный поворотный стол в печь. 3. Нажмите кнопку **Старт.** В процессе приготовления два раза перемешать. После приготовления выньте блюдо из печи и дайте постоять.
Печёный картофель	0,1 – 1,0 кг	Металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	1. Возьмите картофель среднего размера (по 170-200 г). Вымойте и просушите. Проткните картофелины в нескольких местах вилкой. 2. Поместите картофель на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После приготовления, выньте картофель из печи. 4. Дайте постоять 5 минут.
Жареная говядина	0,5 – 1,5 кг	Вертел, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	1. Нанизать говядину на вертел и смазать растопленным маргарином или сливочным маслом. При необходимости привяжите мясо нитью к вертелу. Поместите металлический поддон на стеклянный поворотный столик. 2. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** 3. После приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв фольгой.

Шашлык

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,6 кг говядина.



Наденьте свинину (баранину, говядину) на вертел.

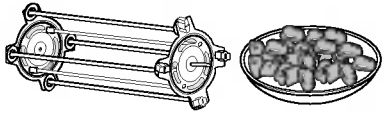


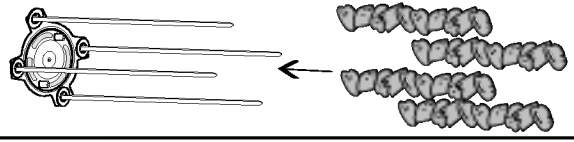
Шашлык	
баранина	**Ac 9**
свинина	**Ac 10**
говядина	**Ac 11**

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2 Нажмите клавишу **Шашлык.** Готовите пищу на вертеле.







3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет категорию "Ac 11".

Нажимите кновку **ВВОДА** для подтверждения выбранной категории.





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

Нажмите кнопку **Старт.**





Категория	Количество	Посуда	Инструкции
9. баранина **10. свинина** **11. говядина**	0,2-0,8Кг	Вертел, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	Мясо (говядина ,баранина или свинина) 800гр, лук 1 шт., чеснок 1шт., растительное масло 1 ст.ложка, 4 ст.ложка уксуса, соль, перец, специи (кориандр и др.) 1. В посуду сложить мелко порезанный лук, уксус, растительное масло, соль,перец,специи. Перемешать, добавить нарезанное по2 см кубиками мясо и мариновать 3-5 часов, иногда перемешивая. 2. Закреплять мясо на вертел, Вертел должен на середине мяса. привяжите его нитью к вертелу. Поместите металлический поддон на стеклянный поворотный столик. 3. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. 4. После приготовления выньте из печи.

Русский
повар

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



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

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



2 Нажмите кнопку **Русский повар**.



3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет категорию "Ar 2".



4 Нажмите кнопку **Старт**.



2. РУССКИЙ ПОВАР

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Гречневая каша	1 стакан	Посуда для микроволновой печи без крышки, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	1. Промойте 1 стакан крупы и замочите в воде на 30 минут в глубокой посуде. 2. В крупу добавьте 1/2 чайной ложки соли, 1 1/2 стакана воды. Не накрывайте крышкой. 3. Поставьте кастрюлю в печь. Выберите меню и нажмите кнопку **Старт.** Если необходимо, в середине приготовления перемешайте кашу.
Мясо на косточке	0,6 кг	Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	**Ингредиенты:** Свинина на косточке - 600 г (разделить мясо на порционные куски по 100-150 г) **Маринад:** 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 лимона, 2 дольки чеснока, Специи: приправа для свинины, кориандр, молотый черный перец. 1. Приготовьте маринад: смешайте сок половинки лимона, растительное масло, специи, мелко порезанный чеснок. Замаринуйте мясо на один час. 2. Выложите свинину на низкую решетку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. 3. Нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте готовить. После приготовления выньте мясо из печи и дайте постоять.
Тефтели	0,1-0,8 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	**Ингредиенты :** Фарш говяжий - 500 г Лук - 1 головка Мука - 1/2 стакана Приправа для мяса - 2 ст. ложки 1. Порежьте мелко лук, добавьте в фарш. Смажьте (по желанию) посуду для СВЧ маслом, сформируйте из фарша небольшие шарики, обваляйте их в муке и выложите в форму, добавьте лавровый лист. Накройте крышкой. 2. Поместите подготовленную посуду с тефтелями на стеклянный поворотный стол в печь. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу и добавьте томатную пасту, специи, воду. Накройте крышкой. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте готовить. После приготовления выньте блюдо из печи и дайте постоять.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Слоёные конвертики	16 порций	Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	**Ингредиенты:** 250 граммов замороженного бездрожжевого слоёного теста, 8 сосисок (разрезанных вдоль на 2 части), 16 ломтиков сыра, 1 яйцо, зелень. 1. Поместите замороженное тесто в печь и разморозьте 20 секунд на уровне мощности 180 Вт, затем дайте ещё постоять тесту при комнатной температуре 2-5 минут. 2. Разрежьте тесто на 16 квадратиков и раскатайте каждый кусочек размером 7 см x 7 см. 3. На каждый квадратик положите ломтик сыра и ломтик сосиски ближе к одному из уголков. 4. Заверните уголки теста в форме конвертика. Закрепите верхний уголок конвертика взбитым яйцом. Выложите конвертики швом вниз на низкую металлическую решётку с фольгой, слегка смазанной растительным маслом. 5. Смажьте конвертики желтком. 6. Выберите кнопку данного меню и нажмите кнопку **Старт** без продуктов. После звукового сигнала, откройте дверцу и поместите подготовленные продукты на низкую решётку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Нажмите кнопку **Старт.** 7. После приготовления выньте конвертики из печи и дайте остыть. Украсить зеленью и подавать.
Бисквит	8 порций	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	**Ингредиенты:** Маргарин - 150 г, Сахар - 150г, Мука - 125 г, Какао порошок - 25 г, Сода - 1/2 ч. л., Молоко - 3 ст. л., Яйца - 3 шт. **Глазурь:** Вода - 4 ст. л., Какао порошок - 3 ст. л., Сахар - 2 ст. л., Раст. масло - 1 ст. л. **Приготовление глазури:** 1. Смешайте все ингредиенты и готовьте при 100% уровне мощности 40- 60 сек.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции
			Способ приготовления: 1. Муку, какао и соду просейте через сито. 2. Маргарин растопите, добавьте сахар, яйца и все взбейте миксером. 3. Соедините две полученные смеси, затем добавьте молоко. 4. Посуду 2,5 л смажьте растительным маслом и выложите полученную смесь. 5. Выпекайте при 80% уровне мощности 10 мин., накрыв посуду бумажной салфеткой. 6. После приготовления залейте шоколадной глазурью.
Сдобные булочки	11 штуки	Жеталлический поднос Низкая решетка Стеклянны й поворотны й стол (Температура комнатная)	**Ингредиенты:** ***Дрожжевое тесто:*** Вода 50 г Яйцо 1/2 штука Пшеничная мука 165 г Сахар 20 г Соль 2/3 ч. л. Сухое молоко 1 ст. л. Растительное масло 2 ст. л. Дрожжи 1 ч. л. Молоко 1 ст. л. (также можно взять готовое тесто) ***Начинка:*** Яблоко 2 штуки Сахар 1 ст. л. Лимонный сок 1 ст. л. **Приготовление начинки:** 1. Очистите яблоки от кожуры, удалите хвостики и сердцевину. 2. Порежьте яблоки на маленькие кусочки. 3. Положите мелко нарезанные яблоки, сахар и лимонный сок в посуду для СВЧ и перемешайте ингредиенты. 4. Готовьте джем в режиме микроволны на мощности 100% 8-10 минут. Если джем получился жидким, можно прибавить 1-2 минуты.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
			Приготовление дрожжевого теста: 1. Высыпьте муку в миску, добавьте соль, сахар, яйца, дрожжи. 2. Разведите сухое молоко с тёплой водой и нагревайте смесь 20 секунд на высоком уровне микроволн. 3. Добавьте смесь в муку, перемешайте. Далее добавьте в тесто растительное масло и замесите мягкое податливое тесто до однородности. 4. Поместите в посуду для СВЧ, накройте крышкой и нагревайте 15 секунд на высоком уровне мощности микроволн, затем дайте постоять 10 минут. Повторите 4-5 раз, пока тесто не увеличится в объёме. **Приготовление булочек:** 1. Разделить тесто на 11 частей и сформировать из них 11 круглых шариков. Из каждого шарика сделать плоскую лепешечку. В центр каждой лепешечки положить начинку и сформировать булочку. 2. Положить 11 булочек на смазанный маслом металлический противень на расстоянии 3-4 см друг от друга. Накрыть противень бумажным полотенцем и дать тесту подойти в течение 10-15 минут. 3. Смешать яйцо с молоком и обмазать этой смесью каждую булочку. 4. Выбрать данное меню и нажать кнопу «Старт» для предварительного прогрева печи без продукта в ней. В конце предварительного прогрева печь подаст звуковой сигнал. Открыть дверцу печи. 5. Поставить подготовленный металлический поднос на низкую решетку и установить ее на стеклянном поворотном столе. Нажать кнопку «Старт» и начать приготовление.
Торт «Наполеон»	8 порций	Низкая решётка, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	**Ингредиенты:** Готовое слоеное бездрожжевое тесто - 1 уп. (500 г) **Заварной крем:** Молоко - 400 мл, Яичные желтки - 2 шт., Мука - 4 ст. л., Сахар - 80 г, Сливочное масло - 50 г, Ванилин - 2 г.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции
			Способ приготовления крема: 1. Тщательно разотрите яичные желтки с сахаром, небольшими порциями добавьте муку. 2. Осторожно влейте молоко и все хорошо перемешайте. 3. Готовьте на 100% уровне мощности 6 минут, помешивая каждую минуту. 4. В чуть остывший крем добавьте масло, ванилин. **Способ приготовления:** 1. Разделите тесто на две равные части, и слегка раскатайте. 2. Выберите кнопку данного меню и нажмите кнопку **Старт** без продуктов. После звукового сигнала, откройте дверцу. 3. Поместите каждый корж на низкую решётку на стеклянный поворотный столик. Нажмите кнопку **Старт.** 4. Готовые слоеные коржи разделите пополам и подровняйте края. 5. Каждый корж смажьте заварным кремом и соедините между собой, оставшимся кремом покройте верх торта. Сверху украсьте крошкой (оставшейся от коржей).
Безе	20 - 25 штук	Высокая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик, кондитерский мешок	**Ингредиенты:** Белки 2 штуки Сахар 120 г Соль 2 г Лимонная кислота на кончике ножа 1. Белки положите в вытертую насухо глубокую посуду, добавьте щепотку соли, 1 ст. ложку сахара и взбивайте миксером на максимальной скорости до тех пор, пока масса не увеличится примерно в 3 раза. 2. Добавьте на кончике ножа лимонную кислоту и продолжайте взбивать, пока масса не станет блестящей и однородной. В конце в два приема добавьте сахарный песок. 3. Получившуюся смесь переложите в кондитерский мешок. 4. Подготовьте высокую решетку и металлический поддон. Накройте высокую решётку и металлический поддон фольгой. Фольгу слегка смажьте растительным маслом. 5. С помощью кондитерского мешка сформируйте пирожные на подготовленной высокой решётке и металлическом поддоне. 6. Выберите кнопку данного меню и нажмите кнопку **Старт** без продуктов. 7. После звукового сигнала, откройте дверцу и поместите подготовленные безе на высокой решётке и противне на стеклянный поворотный столик. Нажмите кнопку **Старт.** 8. После приготовления дайте безе постоять 5 минут в печи. 9. Выньте безе из печи и дайте постоять ещё 10 минут.

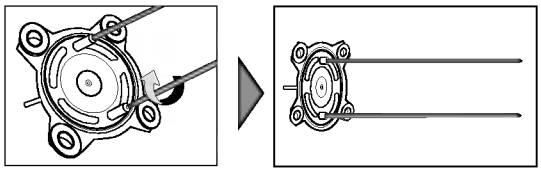
Вертел
Монтаж



Предупреждение

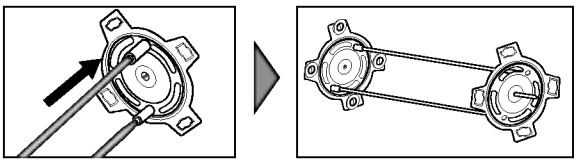
Не позволяйте детям играть с вертелом.

1 **Соедините два шампура с левой пластиной.**



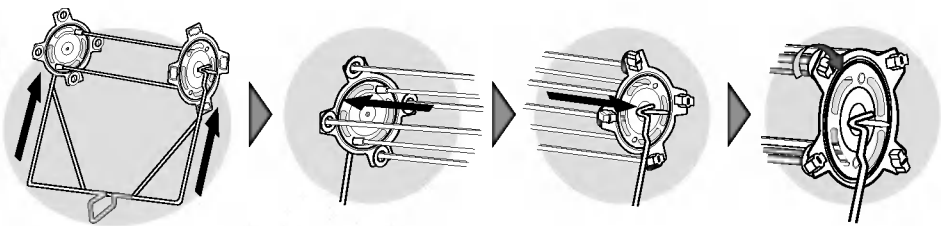
Вкрутите два шампура в левую пластину, поворотом по часовой стрелке.

2 **Присоедините правую пластину.**



С усилмом протолкмите на бор для шашлыка в правую пластину.

3 **Установите шампура**



Установите держатель вертела.

Вставьте шампура острым концом в левую пластину.

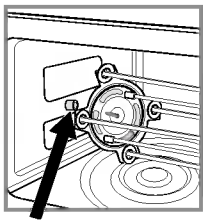
Вставьте другие концы шампуров в отверстия на правой пластине.

Поверните по часовой стрелке до полной фиксфции. Повторите 4 раза, чтобы собрать вертел.

Вертел
Установка и использование

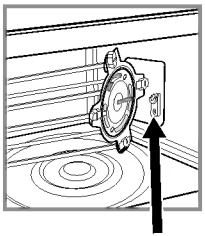


Поместите конец вертела в предназначенный для него кулачок на левой стенке камеры печи.



Кулачок на левой стенке

Поместите другой конец вертела в углубление на держателе вертела.



Держатель вертела

Как очистить вертел и металлический поднос

После приготовления, снимите приготовленное блюдо с вертела. Будьте осторожны когда прикасаетесь к вертелу, металлическому подносу и приготовленному блюду, так как они очень горячие. После приготовления на вертеле и металлическом подносе остаются кусочки приготовленного блюда. Вымойте вертел и металлический поднос в воде с моющим средством мягкой тряпкой. Если вертел и металлический поднос все равно не отмылись, оставьте их в теплой воде с моющим средством на несколько минут. Не используйте тряпки с металлическими частями, которые при трении могут повредить поверхность.

После приготовления выньте вертел, придерживая его с обеих строн, для этого аккуратно выньте правый конец, затем легким рывком левый.

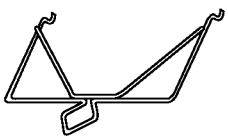
ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Вертел удобно использовать для приготовления мяса-гриль и птицы-гриль. Поворачивание вертела необходимо для того, чтобы предотвратить излишнее запекание блюда.
2. Вертел может использоваться при режимах гриль, конвекция и шашлык.
3. Вертел должен находится в микроволновой печи только во время приготовления на вертеле, после чего должен быть извлечен из печи и храниться вместе с другими дополнительными приспособлениями.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

1. **Не используйте вертел и металлический поднос, не поместив предварительно продукты в печь, так как это может привести к повреждению внутренней камеры микроволновой печи.**
2. **После приготовления металлический поднос будет очень горячим.**
3. Рекомендуется тщательно убирать жир с поверхности поворотного столика каждый раз перед приговлением. Разогретый жир, оставленный на поворотном столике, может вызвать неприятный запах и копоть.





Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

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 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 создастся 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.

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.

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.

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.

Стеклянная посуда

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, использующихся 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 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 времени приготовления и отстоя различных блюд.

Плотность продуктов

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

Высота пищи

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

Содержание влаги в продуктах

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

Содержание костей и жира в продуктах

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

Количество продуктов

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

Форма продуктов

Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2 см; внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Только наружные слои любого блюда готовятся за счет микроволновой энергии, остальная часть блюда готовится за счет теплопроводности. Из этого следует, что наихудшей 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 удержать 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, шкурку 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°C до 8°C.

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

Чистка вашей печи

1 **Поддерживайте 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. Стеклянный 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 тряпочкой, 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 будет 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 окно 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 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 “ ⏚ ”.

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

		MC-8083MLR
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 500 мм (Г)
Потребляемая мощность	Микроволны	1350 Вт
	Гриль	1250 Вт
	Комби	2650 Вт
	Конвекция	1350 Вт (максимум 2550 Вт)



P/ No: 3828W5A3380

Printed in Korea