СВЕТОВАЯ ПЕЧЬ "SolarDOM"

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

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

	Интернет	Телефон
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	8-800-303-0000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0003-271
Литва	lt.lgservice.com	8-800-30-800
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990

MP-9485SR
MP-9485SRS
MP-9485SRB

P/No.:382885A0012

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 микроволновая энергия печи может оказать на вас вредное воздействие.
Важно! Не повредите блокировочные контакты.

RU

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 надёжно закрывалась, и чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защёлки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

Печь должен настраивать или ремонтировать только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволнового оборудования.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

1. Избегайте использования цилиндрических сосудов с узким горлышком.
2. Не перегревайте жидкость.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как ставить сосуд в печь и затем вновь перемешайте её в середине 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 её употреблением, чтобы избежать ожогов (в особенности это относится к бутылочкам и баночкам с детским питанием).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда давайте пище постоять после её приготовления с использованием микроволновой энергии и проверяйте температуру пищи перед её 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, проводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии.
Микроволны проникают в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся или неподвижный поддон. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага – материалы, из которых изготавливается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.
Микроволны не нагревают посуду, тем не менее, посуда нагревается от тепла, генерируемого в пище.

ОЧЕНЬ БЕЗОПАСНОЕ УСТРОЙСТВО

Ваша микроволновая печь «Solar DOM» является одним из самых безопасных видов техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестаёт вырабатывать микроволны. При проникновении в продукты микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом в продуктах не остаётся никакой «остаточной» энергии, которая могла бы оказать вредное воздействие на ваше здоровье.

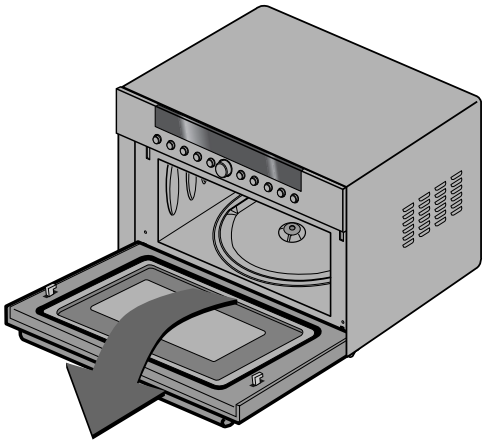
Предостережения *2*
Содержание *3*
Распаковка и установка печи ..... *4 – 5*
Панель управления *6*
Установка часов *7*
Блокировка от детей *8*
Приготовление в режиме гриль *9*
Режим приготовления скоростная комби ..... *10 – 12*
Режим приготовления скоростной русский повар ..... *13 – 19*
Размораживание *20*
Размораживание с авто весом *21*
Режим Гриль *22*
Приготовление с использованием микроволновой энергии *23*
Уровен мощности микроволновой энергии *24*
Приготовление в два этапа *25*
Быстрый старт *26*
Увеличение или уменьшение времени приготовления *27*
Вертел установка и использование *28-29*
Вертел монтаж *30*
Тестирование посуды на соответствие стандартам EN 60705 ... *31*
Важные инструкции по безопасности
Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем ..... *32 – 33*
Посуда для микроволновой печи *34*
Характеристики продуктов и приготовление
с использованием микроволновой энергии ..... *35 – 37*
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы *38*
Информация о монтаже сетевой вилки/
Технические характеристики *39*

RU

Распаковка и установка печи

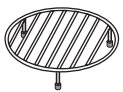
Следуя базовым инструкциям, приведённым на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить её работоспособность. Просим обратить особое внимание на место установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из неё все дополнительные принадлежности и упаковочные материалы. Убедитесь в том, что ваша печь не была повреждена при доставке.

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





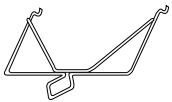
ВЫСОКАЯ РЕШЁТКА (для режима Гриль)



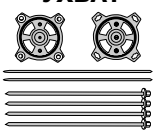
НИЗКАЯ РЕШЁТКА (для режима Микроволны и Конвекции)



МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДДОН

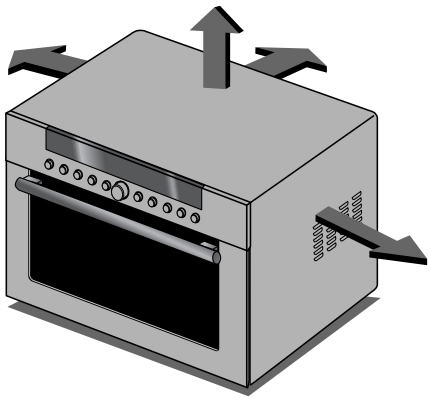


УХВАТ



ВРАЩАЮЩИЙСЯ ВЕРТЕЛ

2 Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, но оставьте зазор величиной как минимум 20 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы печь случайно не опрокинулась, убедитесь, что передняя часть печи располагается минимум 8 см/ максимум 22 см от края поверхности.
Вентиляционные отверстия расположены внизу или на боковых стенках печи. Блокировка этих отверстий может привести к повреждению печи.

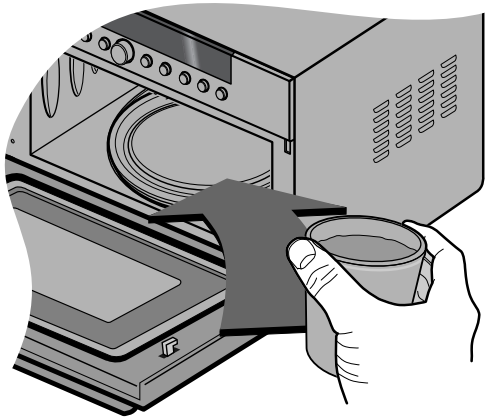


*** ДАННАЯ ПЕЧЬ НЕ ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ.**

3 Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети. Убедитесь, что питание печи осуществляется от отдельной цепи. **Если при работе вашей печи возникли сбои, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем, вновь вставьте вилку в розетку.**

4 Откройте дверцу печи за ручку. Установите в печь **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДДОН.**

5 Налейте в **сосуд, безопасный для использования в микроволновой печи,** 300 мм воды. Поставьте его на **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДДОН** и закройте дверцу. Если вы сомневаетесь в возможности применения сосуда, смотрите страницу 34.



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



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



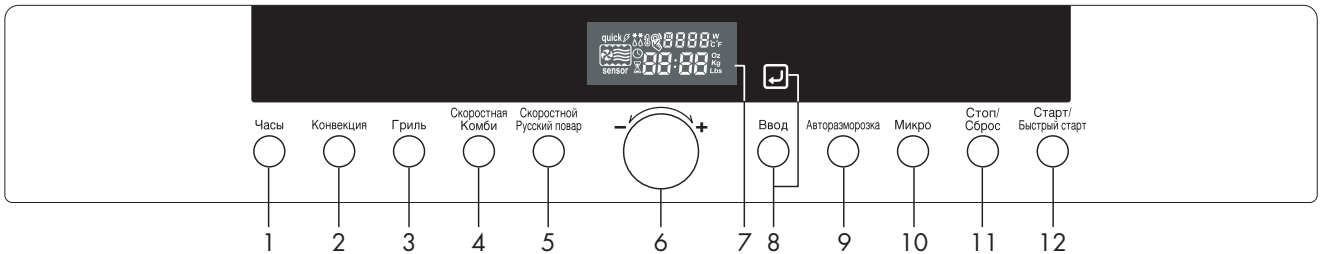
ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

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

RU

Панель
управления

RU



1. **Часы:** Установка часов.
2. **Конвекция:** Выбор температуры и времени приготовления в режиме конвекции.
3. **Гриль:** Выбор режимов гриля.
4. **Скоростная Комби:** Выбор режимов скоростная комбинированного приготовления.
5. **Скоростной Русский Повар:** Скоростной Русский Повар позволяет вам готовить ваши любимые блюда быстро, выбрав только тип и вес продукта.
6. **Поворотная ручка:**
   - Установка времени приготовления, температуры, веса и режимов приготовления.
   - Во время приготовления в режиме автоматического и ручного приготовления вы можете увеличить или сократить время приготовления в любое время, просто повернув поворотную ручку (кроме режима размораживания).
7. **Окно дисплея:** Установка уровней мощности, режимов приготовления, времени приготовления, веса продукта и часов.
8. **Ввод:** Установка выбранного режима приготовления, мощности микроволн или температуры.
9. **Авторазморозка:** Выбор типа и веса продукта.
10. **Микро:** Выбор одного из пяти установленных уровней.
11. **Стоп/ Сброс:** Остановка работы печи и сброс всех установок кроме часов.
12. **Старт/ Быстрый Старт:**
    - Для начала приготовления в выбранном режиме, нажмите кнопку один раз.
    - Функция быстрого старта позволяет вам установить 30-ти секундные интервалы в ВЫСОКОМ режиме мощности, нажимая кнопку быстрого старта.

Установка часов

Вы можете установить часы так, чтобы они работали в 12-часовом или 24-часовом режиме. В следующем примере мы покажем вам, как установить время 14:35 при работе часов в 24-часовом режиме. Убедитесь в том, что вы удалили из печи все упаковочные материалы.



ПРИМЕЧАНИЕ: Мигание информационного табло

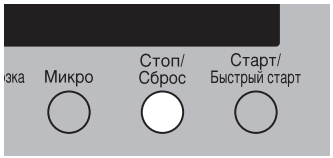
Дпя установки режима, мигание пиктограммы подскажет следующий шаг.

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

Если на часах (или дисплее) появились странные непонятные символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и установите часы снова.

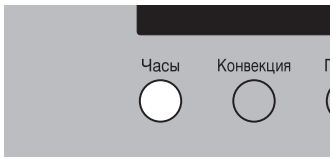
1 Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, согласно описаниям выше.

Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**



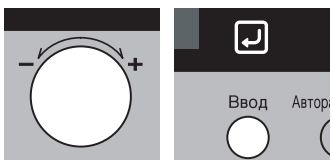
2 Нажмите один раз кнопку **Часы.**

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовом режиме, нажмите кнопку **Часы** ещё раз.
Если после установки часов вы захотите перейти к другому режиму отсчёта времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).



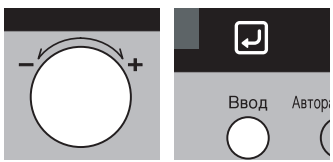
3 Поверните **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “14:00”.

Нажмите кнопку **Ввод** для запоминания часа.



4 Поверните **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “14:35”.

Нажмите кнопку **Ввод.**
Часы начнут идти. Установка часов завершена.



RU

Блокировка
от детей

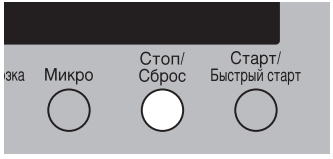


RU

В вашей печи имеется специальная функция, которая 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.
ВНИМАНИЕ! Ребёнок всё равно сможет открыть дверцу печи.

1

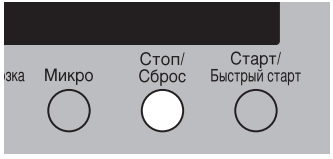
Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**



2

Нажмите и удерживайте кнопку **Стоп/ Сброс** пока на дисплее не появится буква **“L”** и печь не подаст ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ.
Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

На дисплее время сначала исчезнет, а потом вновь появится через несколько секунд.



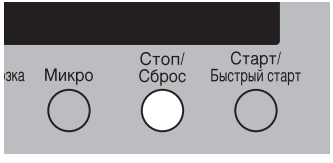
3

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



4

Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ,** нажмите и удерживайте кнопку **Стоп/ Сброс,** пока на дисплее не исчезнет буква **“L”.**
После снятия блокировки вы услышите ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ.

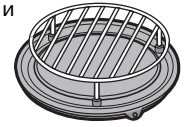


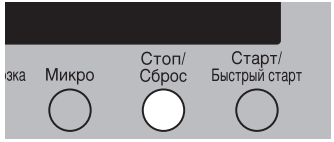
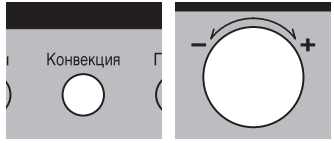
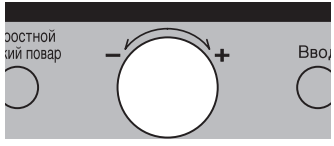
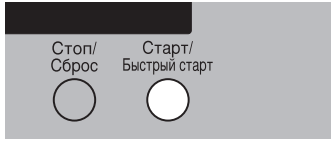
Приготовление в режиме конвекции

В следующем примере мы покажем вам, как предварительно прогреть печь, а затем готовить какое-либо блюдо в течение 50 минут при температуре 220°C.



В режиме конвекции можно задавать температуру 40°C и в диапазоне 100°C ~ 250°C. Функция ферментации предусматривает возможность работы печи в режиме конвекции при температуре 40°C в течение 9 часов.
В печи имеется функция ферментации (закваски) дрожжевого теста при температуре 40°C. Если вы перед этим пользовались грилем или конвекцией, вам необходимо подождать, пока печь не остынет, так как вы не можете воспользоваться функцией ферментации, если температура в печи выше 40°C.
Чтобы печь нагрелась, вам потребуется несколько минут. После достижения необходимой температуры печь подаёт звуковой сигнал, сообщая этим, что она нагрелась. После этого поместите продукты в печь и начинайте приготовление.



1. Разогревание	**2. Приготовление**	
Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**	Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**	
Нажмите кнопку **Конвекция** для выбора режима конвекции. Поворачивайте **Поворотную ручку** пока на дисплее не появится “220°C”.	Нажмите кнопку **Конвекция** Для выбора режима конвекции. Поворачивайте **Поворотную ручку** пока на дисплее не появится “220°C”.	
	Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения выбранной температуры.	
	Поворачивайте **Поворотную ручку** пока на дисплее не появится “50:00”.	
Нажмите кнопку **Старт.** На дисплее появится “Pr-H”.	Нажмите кнопку **Старт. После приготовления обязательно наденьте рукавицы, чтобы вынуть поддон, т.к. металлический поддон очень горячий.**	

RU

Режим приготовления
скоростная комби

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня мощности микроволны 360 Вт и гриля в течение 25 минут.



Скоростная Комби (Co-1, 2, 3)

RU

В вашей печи имеется комбинированный режим приготовления, который позволяет готовить пищу, используя **нагревательный элемент и микроволны** одновременно или поочередно. Это даёт вам возможность приготовить пищу за более короткое время. В режиме Скоростная Комби вы можете устанавливать три уровня мощности микроволн (180 Вт, 360 Вт и 600 Вт).

**** Режим Скоростная Комби***

Co-1	1	Гриль-1 + МВ
Co-2	2	Гриль-2 + МВ
Co-3	3	Гриль-3 + МВ
Co-4	4	(Верхний нагреватель (1550W)+ Нижний нагреватель) + МВ
Co-5	5	(Верхний нагреватель (1100W)+ Нижний нагреватель) + МВ

* Режим гриль: см. стр. 22

1 Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**

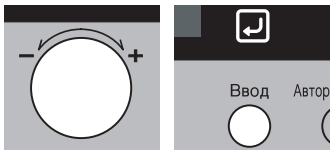


2 Нажмите кнопку **Скоростная Комби,** чтобы выбрать режим комби гриль (Co-1, 2, 3).



3 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “Co-1”.

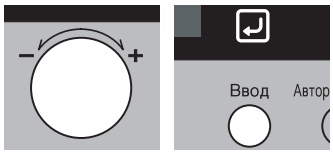
Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения режима гриль-1.



4 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “360 W”.

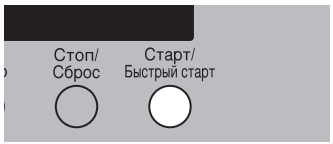
Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения выбранной мощности.

Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “25:00”.



5 Нажмите кнопку **Старт.**

После приготовления обязательно наденьте рукавицы, чтобы вынуть поддон, т.к. металлический поддон очень горячий.



Режим приготовления
скоростная комби

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня мощности микроволны 360 Вт и температурой 200°C в течение 25 минут.



Скоростная Комби (Co-4)

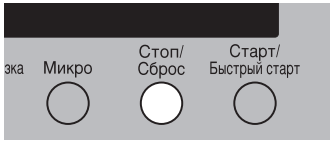
Вы можете установить четыре уровня микроволновой мощности (0 Вт, 180 Вт, 360 Вт, 600 Вт) в режиме Скоростная Комби (Co-4).

**** Режим Скоростная Комби***

Co-1	1	Гриль-1 + МВ
Co-2	2	Гриль-2 + МВ
Co-3	3	Гриль-3 + МВ
Co-4	4	(Верхний нагреватель (1550W)+ Нижний нагреватель) + МВ
Co-5	5	(Верхний нагреватель (1100W)+ Нижний нагреватель) + МВ

* Режим гриль: см. стр. 22

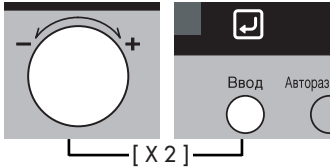
1 Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**



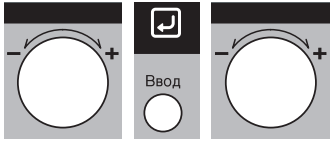
2 Нажмите кнопку **Скоростная Комби,** чтобы выбрать режим экспресс комби (Co-4).



3 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “Co-4”.
Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения режима экспресс комби.
Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “200°C”.
Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения выбранной температуры.



4 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “360 W”.
Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения выбранной мощности.
Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “25:00”.



5 Нажмите кнопку **Старт.**

После приготовления обязательно наденьте рукавицы, чтобы вынуть поддон, т.к. металлический поддон очень горячий.



RU

Режим приготовления
скоростная комби

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием: - уровня мощности микроволны 360 Вт и температурой конвекции 200°C в течение 25 минут.



Скоростная Комби (Co-5)

RU

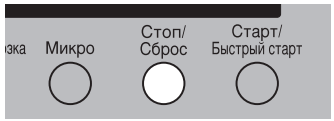
В вашей печи имеется комбинированный режим приготовления, который позволяет готовить пищу, используя **температуру в конвекции и микроволны** одновременно или поочередно. Это даёт вам возможность приготовить пищу за более короткое время.
В режиме Скоростная Комби (Co-5) вы можете устанавливать три уровня мощности микроволн (180 Вт, 360 Вт и 600 Вт).

**** Режим Скоростная Комби***

Co-1	1	Гриль-1 + МВ
Co-2	2	Гриль-2 + МВ
Co-3	3	Гриль-3 + МВ
Co-4	4	(Верхний нагреватель (1550W)+ Нижний нагреватель) + МВ
Co-5	5	(Верхний нагреватель (1100W)+ Нижний нагреватель) + МВ

* Режим гриль: см. стр. 22

1 Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**



2 Нажмите кнопку **Скоростная Комби,** чтобы выбрать режим комби конвекции.

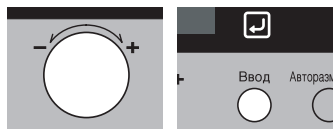
Поворачивайте **Поворотную ручку** до тех пор, пока на дисплее не появится “Co-5”.

Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения конвекции.



3 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “200°C”.

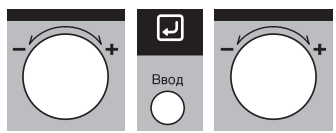
Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения выбранной температуры.



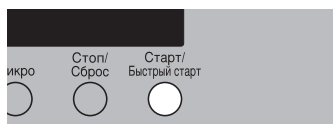
4 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “360 W”.

Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения выбранной мощности.

Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “25:00”.



5 Нажмите кнопку **Старт.**
Во время приготовления вы можете поворачивать Поворотную ручку для увеличения или уменьшения времени приготовления.
После приготовления обязательно наденьте рукавицы, чтобы вынуть поддон, т.к. металлический поддон очень горячий.



Режим приготовления
скоростной русский повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,4 кг шашлык (баранина) (SC1).

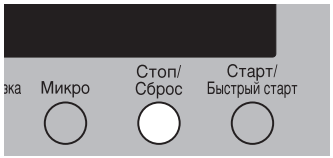


Меню в режиме Скоростной Русский Повар запрограммировано автоматически.
Скоростной Русский Повар позволяет вам готовить ваши любимые блюда быстро, выбрав только тип и вес продуктов.

**** Режим Скоростной Русский повар***

SC 1	1	Шашлык (Баранина)
SC 2	2	Шашлык (Говядина)
SC 3	3	Шашлык (Свинина)
SC 4	4	Шашлык (Курица)
SC 5	5	Жареная рыба
SC 6	6	Мясо на косточке

1 Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**

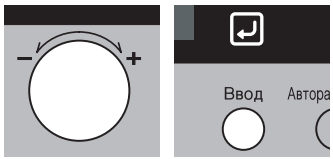


2 Нажмите кнопку **Скоростной Русский повар.**



3 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “SC 1”.

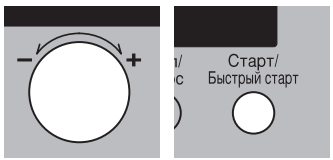
Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения выбранной категории (жареные куриные окорочка).



4 Поворачивайте Поворотную ручку, пока на дисплее не появится “0.40 kg”.

Нажмите кнопку **Старт.**

После приготовления обязательно наденьте рукавицы, чтобы вынуть поддон, т.к. металлический поддон очень горячий.



RU

Режим приготовления
скоростной русский повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,8 кг жареная курица (SC8).



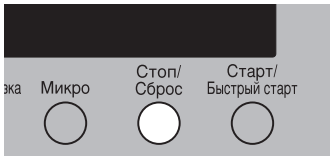
RU

Меню в режиме Скоростной Русский Повар запрограммированы автоматически.
Скоростной Русский Повар позволяет вам готовить ваши любимые блюда быстро, выбрав только тип и вес продуктов.

**** Режим Скоростной Русский повар***

SC 7	7	Слоеные конвертики
SC 8	8	Жареная курица
SC 9	9	Жареная свинина
SC 10	10	Жареная говядина
SC 11	11	Замороженная пицца
SC 12	12	Печёный картофель

1 Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**

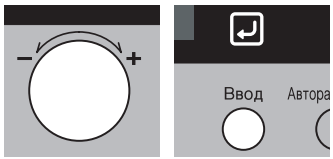


2 Нажмите кнопку **Скоростной Русский повар.**



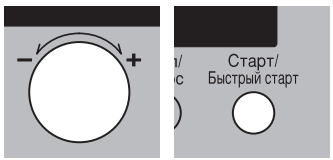
3 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “SC 8”.

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



4 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “0.80 kg”.

Нажмите кнопку **Старт.**



После приготовления обязательно наденьте рукавицы, чтобы вынуть поддон, т.к. металлический поддон очень горячий.

Меню	Весовой диапазон	Приспособления	Начальная температура	Инструкции
Шашлык (Баранина) (SC 1) **Шашлык (Говядина) (SC 2)** **Шашлык (Свинина) (SC 3)** **Шашлык (Курица) (SC 4)**	0,20-0,80кг	Шашлычница Металлический поднос	Комнатная	**Ингредиенты :** Мясо (баранина, говядина, свинина, курица) 800г Лук(головка) 1 штука, Чеснок 1 штука Растительное масло 1 столовая ложка, Уксус 4 столовые ложки Соль Перец Специи (кориандр, др.) 1. Порежьте лук,чеснок, добавьте подсолнечное масло, уксус, соль, перец и специи. Затем все положите в большую миску.Добавьте мясо, порезанное кубиками по 3~4 см и маринуйте в течении 3-5 часов, иногда помешивая. 2. Закрепите мясо на шампурах. Обратите внимание, чтобы шампуры проходили через середину кусочков мяса. Вставьте шампуры в специальные штативы над металлическим подносом. 3. Выберите меню и отрегулируйте вес. Нажмите старт для приготовления. 4. По окончанию готовки, оставьте порцию, покрытую алюминиевой фольгой на 1-2 минуты. **** Только для шашлыка из курицы – порежьте всю курицу на кусочки среднего размера (5-7 см). Необходимо использовать все части курицы, включая ножки, крылышки с костями.***

RU

Меню	Весовой диапазон	Приспособления	Начальная температура	Инструкции
Жареная рыба (SC 5)	0,20-1,00кг	Высокая решетка Металлический поднос	Продукт охлажденный	**Ингредиенты :** 2 рыбы 150г майонеза Пряная зелень лимонная приправа для рыбы приправа для гриля. 1. Приправьте рыбу специями и замаринуйте в майонезе в течение 1 часа. 2. Поместите рыбу на высокую решетку на металлическом подносе в печи. 3. Выберите меню и отрегулируйте вес. Нажмите старт для начала готовки. 4. После сигнала откройте дверцу и переверните блюдо. Нажмите старт для продолжения готовки. 5. После приготовления, вытащите из печи и оставьте блюдо, покрытое алюминиевой фольгой на 2-3 минуты.
Мясо на косточке (SC 6)	0,60кг	Низкая решетка Металлический поднос	Комнатная	**Ингредиенты :** Свинина на косточке 600 г. Порежьте большие куски на несколько небольших (100-150 г каждый). **Маринад :** 1 столовая ложка растительного масла $^1/_2$ лимона 2 дольки чеснока, **Специи :** приправа для гриля и для бифштекса кориандр черный перец 1. Маринад : Смешайте лимонный сок, растительное масло, специи и порежьте чеснок. Маринуйте мясо в течение часа. 2. Положите мясо на низкую решетку на металлический поднос в печь. 3. Выберите меню и нажмите старт. 4. После сигнала переверните мясо и нажмите старт для продолжения готовки. 5. После приготовления, выньте из печи и оставьте покрытым в течение 2-3 минут.

RU

Меню	Весовой диапазон	Приспособления	Начальная температура	Инструкции
Слоеные конвертики (SC 7)	16 порций	Низкая решетка Металлический поднос	Комнатная	**Ингредиенты :** 250г замороженного слоеного теста 8 сосисок (порезанных на 2 кусочка), 16 кусков сыра Яичный желток зелень 1. Положите замороженное слоеное тесто в печь и нагревайте его на 20% уровне мощности 20 секунд, затем его нужно вытащить и оставить в комнатной температуре на 2-5 минут. 2. Нарежьте тесто на 16 кусков и раскатать в квадратные куски 7 на 7 см. 3. Положите кусок сыра на каждый квадрат и затем положите кусок сосиски на него 4. Заверните уголки наверх, используя яйца как фиксатор. Смажьте металлический поднос с алюминиевой фольгой растительным маслом. Положите конвертики швом вниз на металлический поднос. 5. Смажьте конвертики яичным желтком. Отложите. 6. Выберите меню и нажмите старт для разогрева печи. После сигнала, в конце периода нагревания, откройте дверцу. Положите приготовленный металлический поднос на низкую решетку на стеклянный поднос. Нажмите старт для продолжения готовки. 7. После приготовления, оставьте охлаждаться. Подавайте к столу, украсив зеленью.

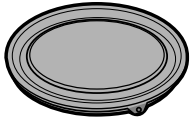
Меню	Весовой диапазон	Приспособления	Начальная температура	Инструкции
Жареная курица (SC 8)	0,80-1,30кг	Шашлычница Металлический поднос	Охлажденный продукт	**Ингредиенты :** Курица 1,1-1,2кг Сок из половины лимона, Растительное масло 1 столовая ложка Чеснок 1-3 дольки Лавровый лист 1 шт. **Специи:** приправа для гриля и для бройлера соль и перец по вкусу 1. Маринуйте курицу 1 час. 2. Проткните курицу прутом. Обратите внимание, что прутья проходят полностью сквозь курицу. Обвяжите курицу нитями из хлопка и вставьте прутья в держатели над металлическим подносе. 3. Выберите меню,отрегулируйте вес и нажмите старт. 4. После приготовления, уберите из печи и оставьте блюдо под алюминиевой фольгой на 10 мин.
Жареная свинина (SC 9)	0,80-1,80кг	Низкая решетка Металлический поднос	Охлажденный продукт	**Ингредиенты :** Свежая свинина Масло 1. Смажьте свинину маслом 2. Поместите свинину на низкую решетку в печь. 3. Выберите меню,отрегулируйте вес и нажмите старт. 4. После сигнала откройте дверцу и переверните свинину. Нажмите старт для продолжения готовки. 5. После приготовления, уберите из печи и оставьте блюдо покрытым алюминиевой фольгой на 10 мин.

RU

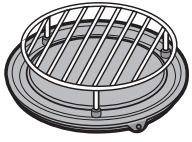
Меню	Весовой диапазон	Приспособления	Начальная температура	Инструкции
Жареная говядина (SC 10)	0,80-1,80кг	Низкая решетка Металлический поднос	Охлажденный продукт	**Ингредиенты :** Свежая говядина масло. 1. Смажьте говядину маслом. 2. Поместите говядину на низкую решетку в печь. 3. Выберите меню,отрегулируйте вес и нажмите старт. 4. После сигнала откройте дверцу и переверните говядину. Нажмите старт для продолжения готовки. 5. После приготовления, уберите из печи и оставьте под алюминиевой фольгой на 10 мин.
Замороженная пицца (SC 11)	0,30-0,50кг	Металлический поднос	Охлажденный продукт	1. Уберите все пакеты и положите пиццу на высокую решетку на металлический поднос. 2. После приготовления, оставьте на 1 мин.
Печёный картофель (SC 12)	0,20-1,00кг	Высокая решетка Металлический поднос	Комнатная	1. Выберите картофель среднего размера 180-220 г. Помойте её и посушите. Проткните картофель несколько раз вилкой. 2. Поместите картофель в печь. 3. После приготовления оставьте покрытой алюминиевой фольгой на 5 мин.

RU

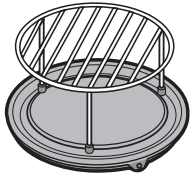
< Металлический поддон >



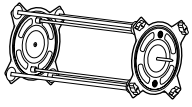
< Низкая решётка + Металлический поддон >



< Высокая решётка + Металлический поддон >



< Вращающийся Вертел>



Размораживание

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

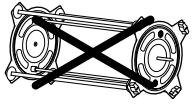
**** При размораживании используйте только металлический поддон.***

RU

В вашей печи можно выбирать одну из четырёх категорий размораживаемых продуктов: - **Мясо, Птица, Рыба и Замороженные овощи** ; каждая категория продуктов размораживается с использованием различных уровней микроволновой мощности. Выбор необходимой категории производится последовательным нажатием на кнопку **Авторазморозка.**

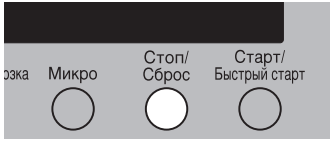
Категория	*Режим размораживания*
Мясо	***dEF1***
Птица	***dEF2***
Рыба	***dEF3***
Хлеб	***dEF4***

Не используйте



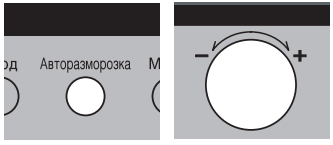
Вращающийся Вертел

1 Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Убедитесь, что вы удалили все металлические завязки или обёртки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

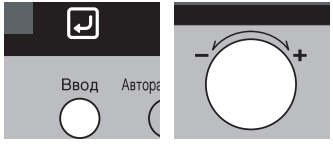


2 Нажмите кнопку **Авторазморозка** один раз.

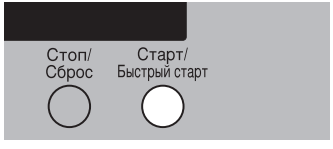
Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на экране не появится “dEF2”.



3 Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения выбранной категории (птица).
Введите вес замороженного продукта, который вы хотите разморозить.
Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “1.4kg” - вес замороженного продукта.



4 Нажмите кнопку **Старт.**



В процессе размораживания ваша печь подаст ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, после которого откройте дверцу печи, переверните продукт. Тонкие части ножек и крыльев накройте небольшими кусочками фольги для предотвращения чрезмерного нагревания. 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) до тех пор, пока вы не откроете дверцу.

Размораживание с авто весом

- Еда, которую необходимо разморозить, положить в микроволновую посуду, затем поставить ее в печь и не закрывать крышкой.
- Если необходимо, покройте небольшие области мяса или птицы кусочками алюминиевой фольги. Это предотвратит тонкие части от нагревания при размораживании. Убедитесь, что фольга не касается стенок печи.
- Как можно быстрее отделите рубленое мясо, отбивные, сосиски и бекон. После сигнала выньте их из печи, переверните, и поставте обратно в печь. Уберите размороженные порции. Продолжайте размораживать оставшиеся куски. Оставьте до полного оттаивания.

Категория	*Диапазон веса*	*Приспособления*	*Инструкции*
Мясо (dEF1)	0,1~3,0кг	Микроволновая тарелка Металлический поднос	**Мясо** Рубленое мясо, стейки, филе, кусочки для тушения, стейк из филейной части, говяжий гамбургер, свиные отбивные, отбивные из баранины, сосиски, котлеты (2см) После размораживания, оставьте под алюминиевой фольгой на 5-15 мин.
Птица (dEF2)	0,1~4,0кг		**Птица** Целая курица, Ножки, Грудки, Грудки индейки (до 2,0 кг) После размораживания, оставьте под алюминиевой фольгой на 20-30 мин.
Рыба (dEF3)			**Рыба** Филе, Стейки, Целая рыба, Морепродукты После размораживания, оставьте под алюминиевой фольгой на 10-20 мин.
Хлеб (dEF4)	0,1~0,5кг	Бумажное полотенце Металлический поднос	**Хлеб** Порезанный хлеб, Булочки, Багет, др. Дать отстояться 1 мин после размораживания.

RU

Приготовление в режиме
гриль

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

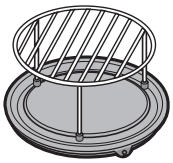


RU

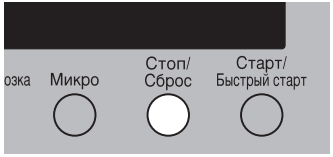
Этот режим позволяет вам быстро подрумянить пищу с образованием хрустящей корочки.

В режиме гриля решётка устанавливается на металлический поддон.

В режиме гриля необходимо использовать высокую решётку.



1 Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**



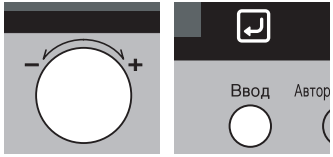
2 Нажмите кнопку **Гриль** для выбора режима гриль.



3 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “gr-1”.

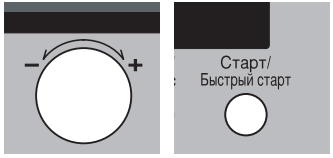
Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения выбранного режима.

Программа	Дисплей	Действующий нагреватель
Гриль-1	gr-1	Верхний нагреватель (1550Вт)
Гриль-2	gr-2	Верхний нагреватель (1100Вт)
Гриль-3	gr-3	Нижний нагреватель(700Вт)



4 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “12:30”.

Нажмите кнопку **Старт.**



После приготовления обязательно наденьте рукавицы, чтобы вынуть поддон, т.к. металлический поддон очень горячий.

Приготовление с использованием микроволновой энергии

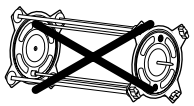
В следующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 600 Вт в течение 5 минут и 30 секунд.



В вашей печи можно выбрать пять уровней мощности микроволн. Автоматически выбирается высокий уровень мощности, но с помощью поворотной ручки можно выбрать другие уровни мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	
ВЫСОКИЙ	900 ВТ
СРЕДНЕ-ВЫСОКИЙ	600 ВТ
СРЕДНИЙ	360 ВТ
СРЕДНЕ - НИЗКИЙ (РАЗМОРАЖИВАНИЕ)	180 ВТ
НИЗКИЙ	90 ВТ

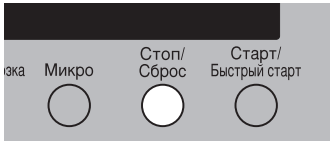
Не используйте



Вращающийся Вертел

1 Убедитесь в том, что вы правильно установили печь, согласно описанию выше.

Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**

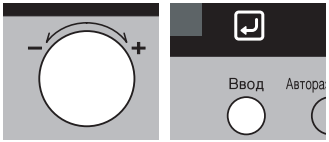


2 Нажмите кнопку **Микро** один раз для выбора режима микроволн.

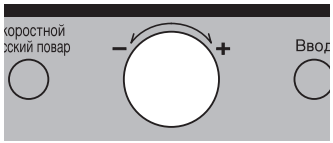
Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “600 W”.

Нажмите **Ввод** для подтверждения выбранного уровня мощности.

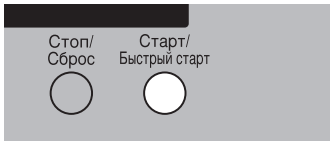




3 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “5:30”.



4 Нажмите кнопку **Старт.**



RU

Уровен мощности
микроволновой энергии

В следующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 600 Вт в течение 5 минут и 30 секунд.



УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	***ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ***	***ИСПОЛЬЗОВАНИЕ***	***ПРИНАДЛЕЖНОСТИ***
ВЫСОКИЙ	900 Вт	• Кипячение воды • Приготовление различных блюд из овощей • Приготовление риса, супов	Металлический поддон 
СРЕДНЕ – ВЫСОКИЙ	600 Вт	• Подогрев всех блюд • Приготовление грибов и морепродуктов • Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца • Приготовление кусочков птицы, рыбы и курицы целиком • Приготовление кусков мягкого («нежного») мяса	
СРЕДНИЙ	360 Вт	• Выпекание пирогов и лепёшек • Приготовление блюд из яиц без скорлупы • Приготовление заварного крема • Приготовление более жёстких кусков мяса	
СРЕДНЕ – НИЗКИЙ/ РАЗМОРАЖИВАНИЕ	180 Вт	• Размораживание всех продуктов, кроме фруктов и ягод • Растапливание сливочного масла и шоколада	
НИЗКИЙ	90 Вт	• Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъём дрожжевого теста • Размораживание фруктов и ягод	

RU

Приготовление в два этапа

В следующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо в два этапа. На первом этапе ваше блюдо будет готовиться 11 минут на ВЫСОКОМ уровне мощности (900 Вт), а на втором этапе – 35 минут на уровне мощности 360 Вт.

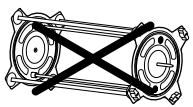


Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцу печи, чтобы проверить продукты. Закройте дверцу печи, нажмите кнопку **Старт,** и текущий этап приготовления продолжится.

В конце первого этапа подаётся ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ и начинается второй этап приготовления.

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

Не используйте

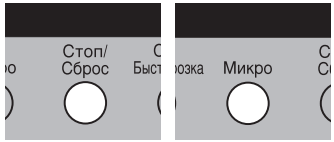


Вращающийся Вертел

1 Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**

Установите уровень мощности и время приготовления для **этапа 1.**

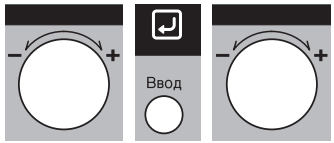
Нажмите кнопку **Микро** один раз для выбора режима микроволн.



2 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “900 W”.

Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения уровня мощности.

Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “11:00”.



3 Установите уровень мощности и время приготовления для **этапа 2.**

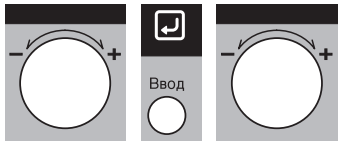
Нажмите кнопку **Микро** один раз для выбора режима микроволн.



4 Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “360 W”.

Нажмите кнопку **Ввод** для подтверждения выбранной мощности.

Поворачивайте **Поворотную ручку,** пока на дисплее не появится “35:00”.



5 Нажмите кнопку **Старт.**



RU

Быстрый
старт

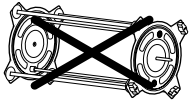
В следующем примере мы покажем вам, как задать приготовление в течение 2 минут на высоком уровне мощности (900 Вт).



RU

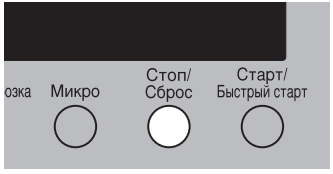
Режим **Быстрый Старт** позволяет вам задать время приготовления пищи на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности (900 Вт) 30-ти секундными интервалами, нажатием кнопки **Быстрый Старт.**

Не используйте

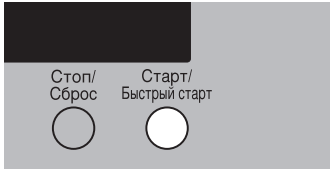


Вращающийся Вертел

1 Нажмите кнопку **Стоп**/ **Сброс.**



2 Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности (900 Вт), нажмите кнопку **Быстрый Старт** четыре раза.
Ваша печь начнёт работать до того, как вы успеете нажать кнопку четыре раза.



Увеличение или уменьшение времени приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как изменять установленные программы Скоростной Русский Повар, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.

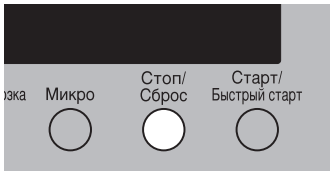


Если при использовании какой-либо программы Скоростной Русский Повар вы обнаружили, что блюдо недоготовлено или уже почти готово, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления, поворачивая ПОВОРОТНУЮ РУЧКУ.

Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления (кроме режима размораживания) в любой момент, поворачивая ПОВОРОТНУЮ РУЧКУ.

Время приготовления	*Время увеличения или уменьшения*
0~3 минут	*10 секунд*
3~20 минут	*30 секунд*
20~30 минут	*1 минута*
30~90 минут	*5 минут*

1 Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**



2 Выберите необходимую программу **Скоростной Русский Повар.**

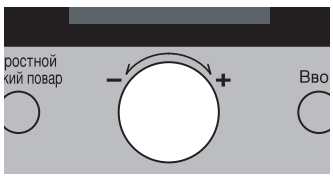
Задайте вес продуктов.

Нажмите кнопку **Старт.**



3 Поворачивайте **ПОВОРОТНУЮ РУЧКУ.**

Время приготовления будет увеличиваться или уменьшаться.



RU

Вертел

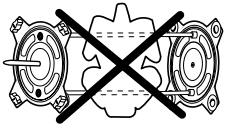
Установка и использование

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,8 кг жареной свинины (SC4).

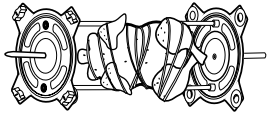


RU

Не нанизывайте курицу вертикально на вертел (как показано на рисунке)



Перед началом приготовления привяжите ноги и крылья к тушке курицы хлопчатобумажной нитью как показано на рисунке.



Нажмите кнопку **Стоп/ Сброс.**



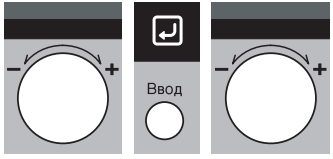
Нажмите кнопку **Скоростной Русский Повар.**



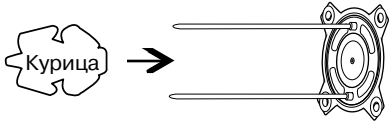
Поворачивайте Поворотную ручку, пока на дисплее не появится “SC 4”.

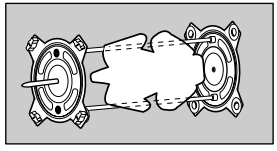
Нажмите кнопку Ввод для подтверждения выбранной категории.

Поворачивайте Поворотную ручку, пока на дисплее не появится “0.80kg”.



Приготовление пищи с помощью вертела.





Вертел

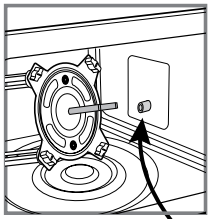
Установка и использование



Как очистить вертел и металлический поднос

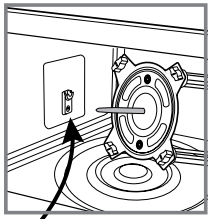
После приготовления, снимите приготовленное блюдо с вертела. Будьте осторожны когда прикасаетесь к вертелу, металлическому подносу и приготовленному блюду, так как они очень горячие. После приготовления на вертеле и металлическом подносе остаются кусочки приготовленного блюда. Вымойте вертел и металлический 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.

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

RU

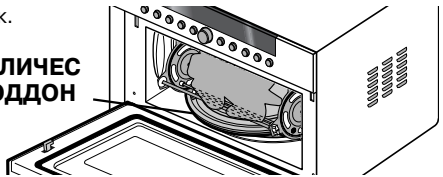
После приготовления выньте вертел, придерживая его с обеих строн, для этого аккуратно выньте правый конец, затем легким рывком левый.



ПРИМЕЧАНИЕ:

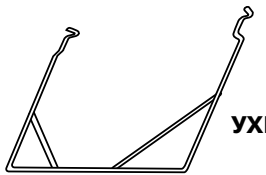
1. Вертел удобно использовать для приготовления мяса-гриль и птицы-гриль. Поворачивание вертела необходимо для того, чтобы предотвратить излишнее запекание блюда.
2. Вертел может использоваться при режимах гриль, конвекция и шашлык.
3. Вертел должен находится в микроволновой печи только во время приготовления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

МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДДОН



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 горяч**
3. Рекомендуется тщательно убирать жир с поверхности поворотного с каждый раз перед приговлением. Разогретый жир, оставленный на поворотном столике, может вызвать неприятный запах и копоть.



УХВАТ

Вертел Монтаж

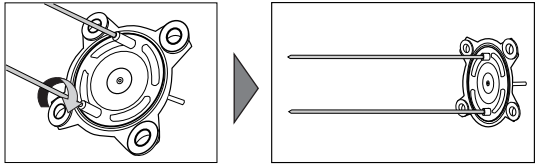


RU

Предупреждение

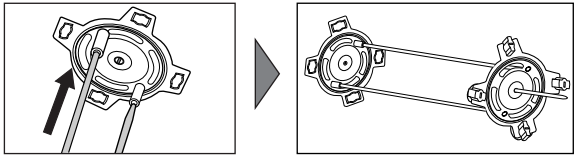
Не позволяйте детям играть с вертелом.

1 Соедините два шампура с левой пластиной.



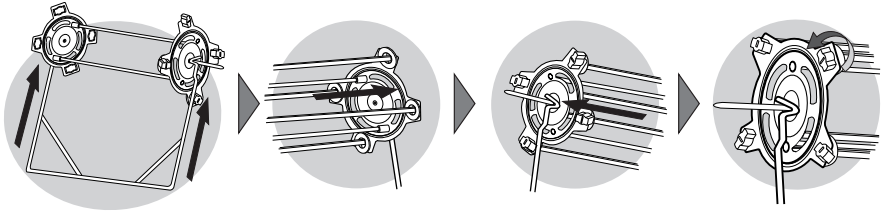
Вкрутите два шампура в левую пластину, поворотом по часовой стрелке.

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.

Тестирование посуды на соответствие стандартам EN 60705

Функция	Блюдо	Мощность микроволн в Ваттах, Время приготовление в минутах	Вид нагревания Температура в °C	Примечания
Размораживание с помощью микроволн	Мясо	600 Вт, 1-2 + 90 Вт, 5-7	-	Плоское блюдо. Поместите блюдо на металлический поддон. Переверните продукты через 1-2 минут при работе печи на мощности 600 Вт.
Приготовление с помощью микроволн	Заварной крем	360 Вт, 27-30	-	Поместите посуду «Pyrex» на низкую решётку.
	Бисквит	900 Вт, 5-7	-	Поместите посуду «Pyrex» диаметром 22 см на низкую решётку.
	Колбасный хлеб	600 Вт, 15-20	-	Поместите посуду «Pyrex» на низкую решётку.
Комбинированное приготовление с помощью микроволн	Картофельные гренки	360 Вт, 21-26	Скоростная Комби-5 180°C	Поместите посуду «Pyrex» диаметром 22 см на металлический поддон.
	Кекс	180 Вт, 12-16	Скоростная Комби-5 180°C	Поместите посуду «Pyrex» диаметром 22 см на металлический поддон.
	Цыплёнок	180 Вт, 42-46	Скоростная Комби-4 250°C	Поместите цыплёнка грудкой вниз на низкую решётку. Через 25 минут переверните продукт.

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.

RU

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.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

21 Используйте только тот тип посуды, который подходит для микроволновой печи.
22 Если вы разогреваете пищу в пластиковой или бумажной посуде, следите за печью, так как существует возможность воспламенения посуды.
23 Если вы увидели дым, отключите печь от сети и подержите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.
24 Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к сильному кипению, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
25 Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого – проверять перед употреблением во избежание ожогов.
26 Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.
27 Инструкции по чистке дверных уплотнителей, камеры и смежных деталей.
28 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.
29 Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.
30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры).
31 Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.
32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.
33 Микроволновая печь должна работать при открытой декоративной дверце.
34 Это соединение может быть обеспечено посредством вилки или выключателя, предусмотренного в шнуре.
35 Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла духовки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что в свою очередь может стать причиной дробления стекла.

RU

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

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

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

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

⚠ **Предупреждение**: Во время использования детали могут сильно нагреваться. Держите малолетних детей на расстоянии от прибора.

Посуда для микроволновой печи

RU

Никогда не используйте в вашей микроволновой печи металлическую посуду или посуду с металлической отделкой
Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отра-жаться 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 какойлибо конкретной посуды, име-ется простой способ определить, пригодна ли эта посуда для микроволновой печи. Поставьте посуду, вызывающую 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.

Наблюдайте за процессом приготовления

Рецепты в кулинарной 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 времени приготовления. В общем, вы обнаружите, что 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 данной кулинарной 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 накрытым, 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 отстаивания различных блюд.

Плотность продуктов

Легкие, пористые блюда, например, 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 жарки и некоторые виды овощей, необходимо либо обрызгивать водой перед приготовлением, либо готовить накрытыми для того, чтобы удерживать пар.

Наличие костей и жира в продуктах

Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. Вследствие этого, при приготовлении мяса с костями 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 какоелибо блюдо, вес которого наполовину меньше веса, указанного в рецепте, не забудьте уменьшить указанное в рецепте время приготовления, по крайней мере, на одну треть.

Характеристики продуктов и приготовление
с использованием микроволновой энергии

RU

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 возможной наихудшей 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 сохраняет тепло и пар, за счет чего пища готовится быстрее. Для накрывания используйте крышку или микроволновую пленку, приподняв один из ее углов, чтобы пленку не разорвало под давлением пара.

Подрумянвание

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, например 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 жира 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.

Перемешивание

Перемешивание является одним из наиболее важных приёмов при приготовлении пищи в микроволновой печи. При обычном приготовлении продукты перемешиваются с целью смешивания ингредиентов. Однако, при приготовлении с помощью микроволн, продукты 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, кожуру 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 отстаивания. За время отстаивания внутренняя температура пищи поднимается на величину от 3°С до 8"С.

Время отстаивания

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

ЧИСТКА ВАШЕЙ ПЕЧИ

1. **Поддерживайте внутреннюю поверхность 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 тряпочки. Крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию и увеличивать время приготовления. С помощью влажной тряпочки удалите все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрытия дверцы.
   Удалите капли жира с внутренних поверхностей намыленной тряпочкой, затем смойте тряпочкой мыло и протрите насухо. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными чистящими средствами. Стеклянный поддон можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

2. **Поддерживайте внешнюю поверхность печи в чистоте**
   Чистите внешнюю поверхность с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите корпус мягкой тряпочкой 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 тряпочкой. 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 содержаться в чистоте. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпочкой 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.

5. Не используйте пароочиститель.

RU

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.

RU

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 металлический поддон.

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 "отстаивания". Это время отстаивания позволяет пище дойти до готовности по всему ее объему. Длительность времени отстаивания 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 СЛЕДУЙТЕ УКАЗАНИЯМ 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
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПАКЕТАМИ ИЗ ОБЕРТОЧНОЙ БУМАГИ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОВТОРНО ГОТОВИТЬ НЕРАЗОРВАВШИЕСЯ ЗЕРНА.

В. Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как это указано в кулинарной книге для микроволновой печи?
О. Обратитесь к вашей кулинарной книге еще раз, чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выяснить, какие причины могут вызвать изменение времени приготовления. Указанные в кулинарной книге время приготовления и уровни мощности предложены с учетом того, чтобы предотвратить пережаривание и подгорание пищи-проблему, наиболее часто возникающую в период освоения приемов приготовления пищи в микроволновой печи. Вариации размера, формы, веса и толщины пищи могут привести к более длительному времени приготовления. Как и в случае использования обычной кухонной плиты, следуйте указаниям кулинарной книги, а также используйте собственный здравый смысл и опыт для обеспечения правильности приготовления пищи.

Информация о монтаже сетевой вилки/
Технические характеристики

⚠ *ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ*

Данное 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

		MP-9485SR / MP-9485SRS / MP-9485SRB
Источник питания		230 В/ 50 Гц
Выходная мощность		900 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн		2450 МГц
Габаритные размеры		527 мм (Ш) x 392 мм (В) x 480 мм (Г)
Потребляемая мощность	Гриль	Макс. 1600 Вт
	Комби	Макс. 2350 Вт
	Конвекция	2300 Вт
	Микроволны	1650 Вт

RU