

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

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

MC-7844N/MC-7844NS/MC-7844NR/MC-7844NRS



MFL62610630

www.lg.com

РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

УКРАЇНЬКА

Предостережения

Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

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

Важно не пытаться что-либо делать с блокированными контактами.

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

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

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

Предупреждение

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

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

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

Предупреждение

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

Как работает микроволновая печь

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

Эти микроволны посылаются в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся или неподвижный поднос. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага - материалы, из которых делается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.

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

Очень безопасное устройство

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



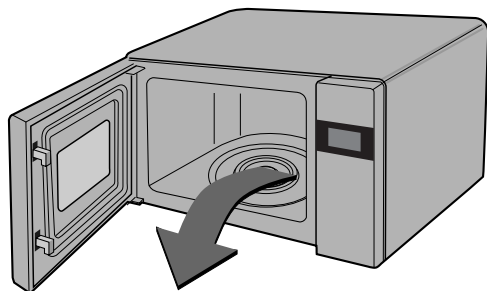
Когда печь не используется, ее рекомендуется отключить от электрической розетки.

Предостережения	2
Содержание	3
Распаковка и установка	4 ~ 5
Установка часов	6
Блокировка от детей	7
Приготовление с использованием микроволновой энергии	8
Уровни микроволновой мощности	9
Приготовление в два этапа	10
Быстрый старт	11
Увеличение и уменьшение времени приготовления	12
Приготовление пищи на гриле	13
Предварительный подогрев в режиме конвекции	14
Приготовление пищи в режиме конвекции	15
Приготовление пищи в сочетании с грилем	16
Приготовление пищи в сочетании с конвекцией	17
Автоматическое размораживание продуктов	18 ~ 19
Автоматическое приготовление пищи	20 ~ 23
Русский повар	24 ~ 30
Шашлык	31 ~ 32
Вертел Монтаж	33
Вертел Установка и использование	34
Важные инструкции по безопасности	35 ~ 36
Посуда для микроволновой печи	37
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	38 ~ 39
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	40
Информация о монтаже сетевой вилки/Технические характеристики	41

Распаковка и установка

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

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



**ВЫСОКАЯ
РЕШЕТКА**

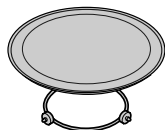


**НИЗКАЯ
РЕШЕТКА**



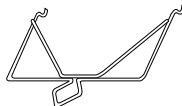
**МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ
ПОДНОС**

**СТЕКЛЯННЫЙ
ПОДНОС**

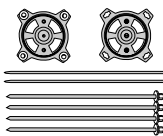


**ВРАЩАЮЩЕЕСЯ
КОЛЬЦО**

ТОЛЬКО ДЛЯ MC-7844NR/MC-7844NRS

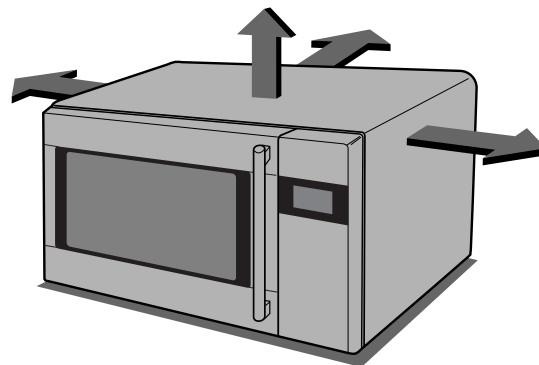


УХВАТ



**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 20 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь. Сверху или на боковых стенках печи расположены вентиляционные отверстия. Блокирование этих отверстий может привести к повреждению печи.

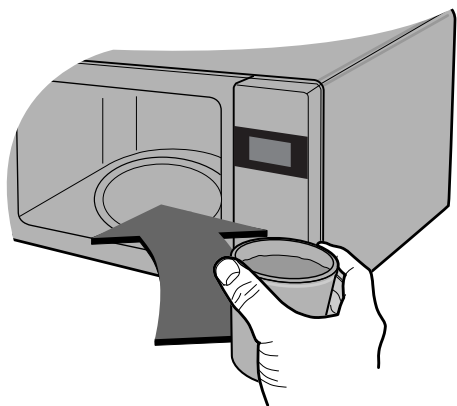


**ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ
ЦЕЛЯХ**

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

4 Откройте вашу печь, потянув за **РУЧКУ ДВЕРЦЫ**. Установите в печь **ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО** и положите на кольцо **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС**.

5 Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 37.



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



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



ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

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

Установка часов



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

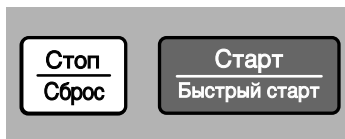
Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов.

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

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

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Один раз нажмите кнопку **Часы** (🕒).

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **Часы** еще раз.

Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).

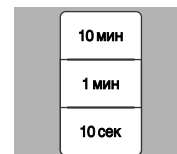


Нажмите кнопку **10 мин** пятнадцать раз.

Нажмите кнопку **1 мин** три раза.

Нажмите кнопку **10 сек** пять раз.

Если кнопка (10 мин / 1 мин / 10 сек) удерживается в нажатом положении, цифры будут меняться быстро.



Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения введенного времени.

Часы начнут идти.



Блокировка от детей



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

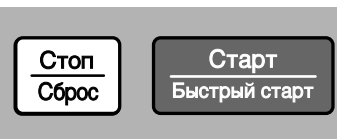
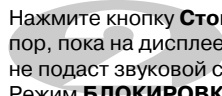
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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



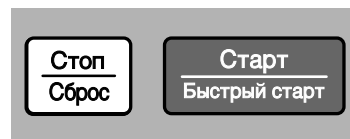
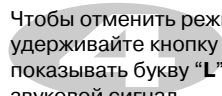
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится буква **"L"** (блокировка) и печь не подаст звуковой сигнал. Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.



При нажатии любой кнопки на дисплее появится буква **"L"**.



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



Приготовление с использованием микроволновой энергии

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

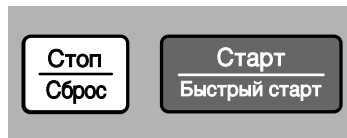


В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень мощности, но последовательными нажатиями кнопки **Микро** можно выбирать другие уровни мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки Микро	%	Мощность
ВЫСОКИЙ	1 раз	100%	900W
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	2 раза	80%	720W
СРЕДНИЙ	3 раза	60%	540W
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	4 раза	40%	360W
НИЗКИЙ	5 раз	20%	180W

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Для выбора уровня мощности 720 дважды нажмите кнопку **Микро**. На дисплее появляется сообщение "720".



Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.
Нажмите кнопку **10 сек** три раза.



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.



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



Приготовление

в два этапа

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



Во время двухэтапного приготовления пищи вы можете открывать дверь микроволновой печи и проверять готовность пищи. Возобновить режим приготовления можно, закрыв дверь печи и нажав **СТАРТ**.

В конце этапа 1 раздастся звуковой сигнал и начнется этап 2.

Если вы хотите отменить программу, нажмите кнопку **Стоп/Сброс** дважды.

В случае использования режима автоматического размораживания вы можете приготовить пищу максимум в три этапа (автоматическое размораживание + этап 1 + этап 2). Т.е. вы можете автоматически разморозить продукты и приготовить их без необходимости установки режимов работы печи на каждом этапе.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

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

Один раз нажмите кнопку **Микро** для выбора **Высокого** уровня мощности.

Нажмите кнопку **10 мин** один раз.

Нажмите кнопку **1 мин** один раз.

Задайте уровень мощности и время приготовления для **2 этапа**.

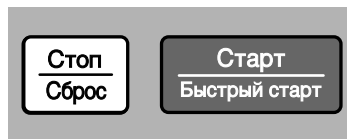
Нажмите кнопку **Микро** четыре раза для выбора уровня мощности 360.

Нажмите кнопку **10 мин** три раза.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.



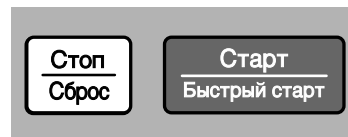
Быстрый старт

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



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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на **ВыСОКОМ** уровне микроволновой мощности, нажмите кнопку **Быстрый Старт** четыре раза.

Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку четыре раза.



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

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.

Увеличение и уменьшение времени приготовления

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

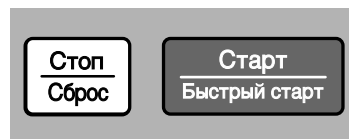


Если при использовании какой-либо программы автоматического приготовления вы обнаружили, что пища недожарена или пережарена, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок Больше/Меньше.

При приготовлении пищи в автоматическом и ручном режиме вы можете в любой момент увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок Больше/Меньше.

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

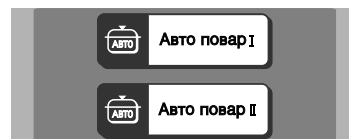


Выберите требующуюся программу **Авто повар I, II**.

Задайте вес продуктов.

Если сектор **Больше** или **Меньше** удерживается в нажатом положении, вес будет увеличиваться быстро.

Нажмите кнопку **Старт**.



Нажмите кнопку **Больше**.

При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться на **10** секунд.

Нажмите кнопку **Меньше**.

При каждом нажатии кнопки время приготовления будет уменьшаться на **10** секунд.



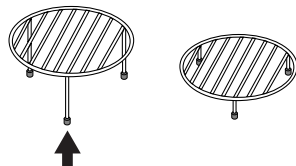
Приготовление пищи на гриле

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

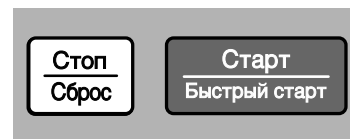


Эта функция позволяет вам быстро подрумянить продукт и сделать его хрустящим.

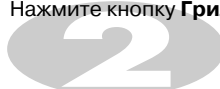
В режиме гриля должна использоваться предназначенная для этого режима решетка (высокая решетка).



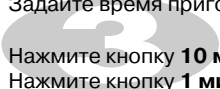
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



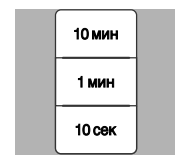
Нажмите кнопку **Гриль**.



Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку **10 мин** один раз.
Нажмите кнопку **1 мин** два раза.
Нажмите кнопку **10 сек** три раза.



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.



Предварительный подогрев в режиме конвекции

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



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

автоматически при выборе режима конвекции).

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

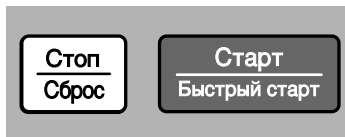
При использовании этой функции, если температура в микроволновой печи превышает 70°C, на дисплее отображается код ошибки "E-05".

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**.



2. Нажмите кнопку **Конвек**.

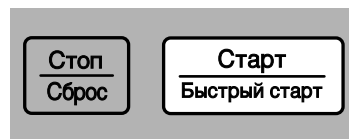


Нажмите кнопку **Больше** пять раз, чтобы задать температуру 230°C. Температуру приготовления можно изменять нажатием кнопок **Больше/Меньше**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

Предварительный нагрев начнется с высвечивания "Pr-H"



Приготовление пищи в режиме конвекции

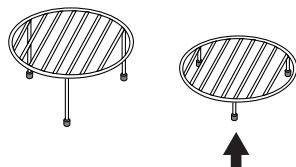
В следующем примере мы покажем вам, как предварительно прогреть печь, а затем готовить какую-либо пищу при температуре 230°C в течение 50 минут.



В режиме конвекции можно задавать температуру 40°C, 100°C~250°C (температура 180°C устанавливается автоматически при выборе режима конвекции).

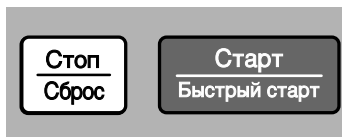
Если Вы не указали температуру, то печь автоматически выбирает 180 гр. Поверните регулировочную руку что бы изменить температуру приготовления.

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



2. Чтобы приготовить пищу.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Конвек**.



Нажмите кнопку **Больше** пять раз, чтобы задать температуру 230°C.



Нажмите кнопку **10 мин** пять раз.



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.



Приготовление пищи в сочетании с грилем

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



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

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

Микроволновая мощность

(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

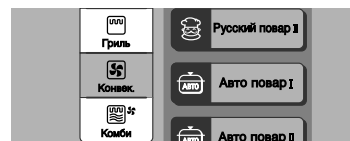
1. КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

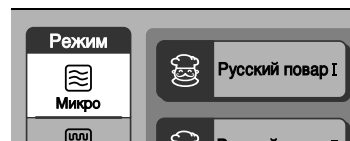


Нажмите кнопку **Комби**.

Нажмите кнопку **Гриль**.



Нажмите кнопку **Микро** один раз, чтобы выбрать уровень мощности 180.



Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** два раза.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.

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



Приготовление пищи в сочетании с конвекцией

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня микроволновой мощности 360Вт (40%) и конвекции при температуре 200°C в течение 25 минут.



Температурный диапазон печи составляет 100°C ~ 250°C. (При выборе режима сочетания с конвекцией автоматически устанавливается температура 180°C.)

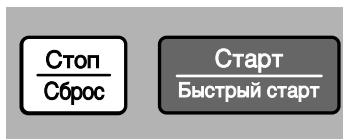
В комбинированном режиме вы можете устанавливать три уровня микроволновой мощности (20%, 40% и 60%).

Микроволновая мощность

(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

2. КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ.

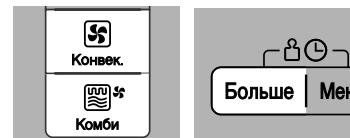
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Комби**.

Нажмите кнопку **Конвек**.

Нажмите кнопку **Больше** два раза, чтобы задать температуру 200°C для режима конвекции.



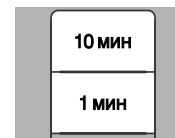
Нажмите кнопку **Микро** два раза, чтобы выбрать уровень мощности 360.



Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** два раза.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.

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 обращайтесь на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1,4 кг Птица.

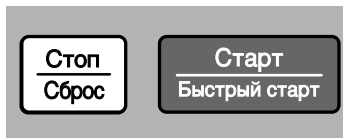


В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов:

**Мясо, Птица, Рыба и
Замороженные овощи;** каждая
категория продуктов
размораживается с
использованием отличающегося
уровня микроволновой мощности.
Выбор требующейся категории
производится последовательными
нажатиями кнопки **Разморозка.**

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

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



Для выбора программы размораживания Птица нажмите кнопку **Автора разморозка** два раза.

В окне дисплея появится сообщение "dEF2".



Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

Нажмите кнопку **Больше** четырнадцать раз.



Нажмите кнопку **Старт.**



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

Авто жазмораживание по весу

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

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

Продолжить размораживание оставшейся части продукта.

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

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

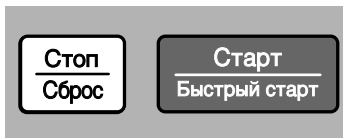
Автоматическое приготовление пищи

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



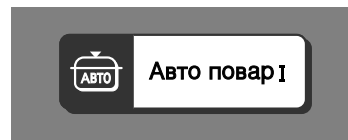
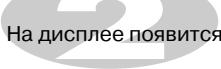
Режим **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** позволяет вам легко готовить большинство ваших любимых блюд посредством выбора соответствующей категории блюда и ввода веса продуктов.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Авто повар I**.

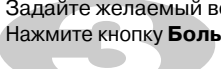
На дисплее появится сообщение "Ac1".



Задайте желаемый вес жареная курица.

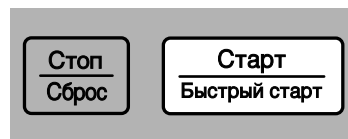
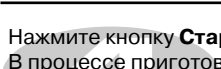
Нажмите кнопку **Больше** два раза, введя таким образом вес 0.9 кг.

Если сектор **Больше** или **Меньше** удерживается в нажатом положении, вес будет увеличиваться быстро.



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.



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

Функция	Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Авто повар I	Жареная рыба (Ас 3)	0,2-0,8кг	Верхняя решетка Металлический поддон	Из холодильника	Ингредиенты: Рыба 2 шт. Майонез 150г Специи для гриля, пряные травы, лимонная приправа для рыбы. 1. Посыпать рыбу специями, намазать майонезом и оставить в течение часа. 2. Поместить рыбу в печь на верхнюю решетку в металлическом поддоне. 3. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 4. После сигнала перевернуть рыбу. Нажать снова СТАРТ и продолжить готовить. 5. После приготовления вынуть из печи и оставить покрытой фольгой на 2-3 мин.
	Замороженная пицца (Ас 4)	0,2-0,5кг	Верхняя решетка Металлический поддон	Замороженная	1. Снять упаковку и поместить на верхнюю решетку на металлический поддон. Нажать СТАРТ. 2. После приготовления оставить на 1 мин.
Авто повар II	Свежая пицца (Ас 5)	1 шт	Нижняя решетка Металлический поддон	Комнатная	Ингредиенты: Тесто: Мука 170г Молоко 100мл дрожжи(сухие) 3г Сахар 3г Соль 2г Масло (мягкое) 17г Начинка : Голландский сыр 130г Растительное масло 8мл Колбаса (сосиски) 170г Помидоры 1 шт. Паприка 1 шт. Маслины 30г Томатная паста 2 ст. ложки Способ приготовления свежей пиццы : 1. Смешать все ингредиенты. Месить тесто, пока не станет однородным. Раскатать тесто и поднять бортики. 2. Смазать маслом поддон и положить туда тесто. 3. Смазать пласт теста маслом, намазать томатной пастой и добавить начинку: колбаса, паприка, помидоры, маслины, посыпать тертым сыром. 4. Выбрать меню и нажать СТАРТ при пустой печи. Печь даст сигнал при окончании предварительного разогрева. Открыть дверцу и поместить пиццу на нижнюю решетку на стеклянном подносе. После приготовления вынуть из печи и оставить на 2-3 мин.

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

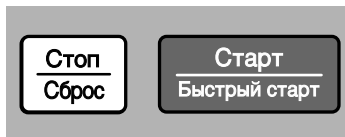
Русский повар

На следующем примере я покажу, как готовить по русским рецептам.
Например, мясо на косточке

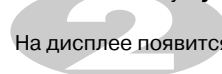


Автоматическое приготовление русской пищи позволяет легко готовить любимые русские блюда путем выбора типа пищи

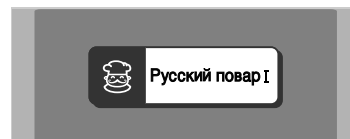
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Русский повар I** два раза.



На дисплее появится сообщение "rc 2".



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.



Функция	Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Русский повар I	Гречневая каша (гс 1)	0,3кг (2-3 порции)	Посуда для микроволновой печи с крышкой	Комнатная	1. Помыть 300г. гречки и слить воду. 2. Переложить гречневую крупу в глубокую большую посуду, добавить 1/2 чайной ложки соли и 650г. воды и оставить на 15 мин. Накрыть крышкой. 3. Поместить в печь. 4. Нажать кнопку СТАРТ. 5. После приготовления, оставить накрытой на 15 мин.
	Мясо на косточке (гс 2)	0,6кг	Металлический поддон /Нижняя решетка	Комнатная	Ингредиенты: Свинина на кости 600г Порезать на куски (100-150г каждый) Маринад: 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 лимона, 2 дольки чеснока, Специи для гриля, специи для бифштекса, кориандр, черный перец 1. Маринад: Смешайте сок лимона, растительное масло, специи и порезанный чеснок. Мариновать мясо в течение часа. 2. Поместить мясо на поддоне в печь. 3. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После сигнала перевернуть мясо и еще раз нажать на кнопку СТАРТ для продолжения приготовления 5. Когда мясо приготовится, вынуть поддон из печи и оставить накрытым на 2-3 минуты.

Функция	Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Русский повар I	Тефтели (гс 3)	0,1-0,8кг	Посуда для микроволновой печи с крышкой	Комнатная	Ингридиенты (для 600г) Говяжий фарш 500г Лук 1 луковица Специи для мяса 2 столовые ложки Мука 1/2 стакана Масло для обмазки Томатная паста Специи Вода 1. Порезать лук и добавить фарш Смазать маслом посуду, сделать маленькие тефтели, и обмакнуть их в муку. Положить их в посуду, добавить лавровый лист. Накрыть крышкой. 2. Поместить в печь. 3. Выбрать в меню нужный вес. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После сигнала, открыть дверцу, добавить томатную пасту, специи, воду и закрыть крышкой. Нажать СТАРТ еще раз. 5. После приготовления, вынуть из печи и оставить закрытыми в течение 1-2 минут.
	Слоеные конвертики (гс 4)	16 порций	Металлический поддон /нижняя решетка	Комнатная	Ингридиенты 250г замороженного слоенного теста 8 сосисок (порезать на 2 части), 16 кусочков сыра Желток (для обмазки) Зелень 1. Поместить пластины замороженного теста в печь и размораживать при 20% мощности в течение 20 секунд, Вынуть и оставить при комнатной температуре на 2-5 минут 2. Разрезать пласт теста на 16 равных частей, и каждый кусочек раскатать до размера 7*7 см. 3. Положить кусок сыра и половинку сосиски на каждый квадратик. 4. Заверните квадратики теста используя яйцо для фиксации. Положить фольгу на металлический поддон и смазать маслом. Поместить конвертики в поддон швом вниз. 5. Смазать конвертики желтком. 6. Выбрать меню и нажать СТАРТ при пустой печи. Печь даст сигнал при окончании предварительного разогрева. Откройте дверцу. Поместить поддон с конвертиками на нижнюю решетку на стеклянный поднос. Нажать СТАРТ для продолжения приготовления. 7. Вынуть из печи , дать остыть, подавать с зеленью.

Функция	Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению																														
Русский повар II	Бисквит (гс 5)	8 порций	Посуда для СВЧ	Комнатная	Ингредиенты: <table><tr><td>Маргарин</td><td>150г</td><td>Сахар</td><td>150г</td></tr><tr><td>Мука</td><td>125г</td><td>Какао (порошок)</td><td>25г</td></tr><tr><td>Сода</td><td>1/2 ч. ложки</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Молоко</td><td>3 ст. ложки</td><td>Яйца</td><td>3шт.</td></tr></table> Шоколадная глазурь <table><tr><td>Вода</td><td>4 ст. ложки</td><td>Какао (порошок)</td><td>3 ст. ложки</td></tr><tr><td>Сахар</td><td>2 ст. ложки</td><td>Растительное масло</td><td>1 ст. ложка</td></tr></table> Способ приготовления глазури: Смешать все ингредиенты и готовить при 100% мощности в течение 40-60 сек. Способ приготовления бисквита: 1. Просеять муку, порошок какао и соду. 2. Расплавить маргарин, добавить сахар, яйца и помешать все это миксером 3. Добавить смесь из какао, муки и соды, затем добавить молоко. 4. Смазать маслом кастрюлю (2,5 л.) и переложить туда тесто. 5. Накрыть кастрюлю тонкой бумагой и поместить в печь. 6. Выбрать меню и нажать СТАРТ. 7. Готовый бисквит украсить глазурью.	Маргарин	150г	Сахар	150г	Мука	125г	Какао (порошок)	25г	Сода	1/2 ч. ложки			Молоко	3 ст. ложки	Яйца	3шт.	Вода	4 ст. ложки	Какао (порошок)	3 ст. ложки	Сахар	2 ст. ложки	Растительное масло	1 ст. ложка						
	Маргарин	150г	Сахар	150г																															
Мука	125г	Какао (порошок)	25г																																
Сода	1/2 ч. ложки																																		
Молоко	3 ст. ложки	Яйца	3шт.																																
Вода	4 ст. ложки	Какао (порошок)	3 ст. ложки																																
Сахар	2 ст. ложки	Растительное масло	1 ст. ложка																																
	Сдобные булочки (гс 6)	11 шт	Металлический поддон/ нижняя решетка	Комнатная	Ингредиенты: Дрожжевое тесто: <table><tr><td>Вода</td><td>50г</td><td>Яйцо</td><td>1/2 шт.</td></tr><tr><td>Мука</td><td>165г</td><td>Сахар</td><td>20г</td></tr><tr><td>Соль</td><td>2/3 ч. ложки</td><td>Сухое молоко</td><td>1 ст. ложка</td></tr><tr><td>Растительное масло</td><td>2 ст. ложки</td><td>Дрожжи</td><td>1 ч. ложка</td></tr><tr><td>Молоко</td><td>1 ст. ложки</td><td></td><td></td></tr></table> (Или можно купить готовое дрожжевое тесто) Начинка: <table><tr><td>Яблоко</td><td>1/2 шт.</td></tr><tr><td>Сахар</td><td>1 ст. ложка</td></tr><tr><td>Лимонный сок</td><td>1 ст. ложка</td></tr></table> Для обмазки : <table><tr><td>Молоко</td><td>1 ст. ложка</td></tr><tr><td>Яйцо</td><td>1/2 шт.</td></tr></table>	Вода	50г	Яйцо	1/2 шт.	Мука	165г	Сахар	20г	Соль	2/3 ч. ложки	Сухое молоко	1 ст. ложка	Растительное масло	2 ст. ложки	Дрожжи	1 ч. ложка	Молоко	1 ст. ложки			Яблоко	1/2 шт.	Сахар	1 ст. ложка	Лимонный сок	1 ст. ложка	Молоко	1 ст. ложка	Яйцо	1/2 шт.
Вода	50г	Яйцо	1/2 шт.																																
Мука	165г	Сахар	20г																																
Соль	2/3 ч. ложки	Сухое молоко	1 ст. ложка																																
Растительное масло	2 ст. ложки	Дрожжи	1 ч. ложка																																
Молоко	1 ст. ложки																																		
Яблоко	1/2 шт.																																		
Сахар	1 ст. ложка																																		
Лимонный сок	1 ст. ложка																																		
Молоко	1 ст. ложка																																		
Яйцо	1/2 шт.																																		

Функция	Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
					Приготовление начинки: 1. Почистить яблоки, удалить сердцевину. 2. Порезать яблоки на мелкие куски. 3. Поместить яблоки, сахар и лимонный сок в чашку и хорошо перемешать. 4. Готовить джем на высокой мощности в течение 8-10 мин. Если джем слишком жидкий, добавить еще 1-2 мин. Приготовление дрожжевого теста: 1. Высыпать муку в посуду, добавить соль, сахар, яйцо и дрожжи. 2. Смешать сухое молоко с теплой водой и прогреть эту смесь на высокой мощности в течение 20 сек. 3. Вылить смесь в муку и перемешать, добавить масло. Размешать до получения мягкого теста. Далее вымесить до получения гладкого и упругого теста. 4. Поместить в посуду и закрыть. Прогреть на высокой мощности 15 сек. Затем оставить на 10 мин. Повторить 4-5 раз пока тесто не поднимется. Приготовление булочек: 1. Разделить тесто на 11 частей и сделать 11 шариков. Накрыть полотенцем и оставить на 10 мин. Из каждого шарика сделать плоскую лепешку. В центр положить начинку и сделать булочку. 2. Положить 11 булочек на смазанный жиром поддон на расстоянии 3-4 см друг от друга. Накрыть полотенцем и оставить тесто подниматься. 3. Смазать булочки смесью желтков и молока. 4. Выбрать меню и нажать на СТАРТ при пустой печи. Печь даст сигнал при окончании предварительного разогрева. 5. Откройте дверцу и поместите поддон с булочками на нижний поддон на стеклянном подносе. Нажмите СТАРТ для продолжения приготовления. 6. Вынуть из печи после приготовления.

Функция	Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению												
Русский повар II	Торт «Наполеон» (rc 7)	8 порций	Металлический поддон /Нижняя решетка	Комнатная	Ингридиенты: Слоенное тесто (бездрожжевое) – 1 упаковка (500г) Крем: <table><tr><td>Молоко</td><td>400 мл</td><td>Желток</td><td>2 шт</td></tr><tr><td>Мука</td><td>4 ст. ложки</td><td>Сахар</td><td>80г</td></tr><tr><td>Масло</td><td>50г</td><td>Ванилин</td><td>2г</td></tr></table> Приготовление крема: 1. Хорошо размешать желток и сахар, добавить муку (небольшими порциями). 2. Осторожно добавьте молоко и все хорошенько перемешать. 3. Готовьте при высокой мощности 6 мин, постоянно помешивая (останавливая работу печи каждые 1-2 мин). 4. Немного охладить крем и добавить масло и ванилин. Приготовление «Наполеона»: 1. Разделите пластину теста на две равные части и немного раскатайте их. 2. Нажмите СТАРТ при пустой печи. Печь даст сигнал при окончании предварительного разогрева. 3. Откройте дверцу и положите один слой на металлический поддон. Нажмите СТАРТ для приготовления. Повторите то же самое для приготовления второго слоя 4. После этого разрежьте каждый слой на две части и срежьте края, размельчив их в крошку. 5. Намажьте каждый слой кремом и соедините их. Намажьте верхний слой оставшимся кремом 6. Украсьте крошкой,	Молоко	400 мл	Желток	2 шт	Мука	4 ст. ложки	Сахар	80г	Масло	50г	Ванилин	2г
Молоко	400 мл	Желток	2 шт														
Мука	4 ст. ложки	Сахар	80г														
Масло	50г	Ванилин	2г														

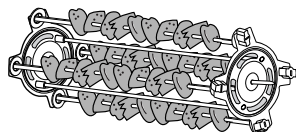
Функция	Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Русский повар II	Безе (гс 8)	20-25 порций	Верхняя решетка Нижняя решетка	Комнатная	Ингредиенты: Белок 2 шт. Сахар 120г Соль 2г Лимонная кислота 2г
					Кондитерский мешочек (примерно 18") 1. Помойте и высушите чашку, в которой будете размешивать. Отделить яичные белки, добавить 1 столовую ложку сахара, соль и лимонный кислоту. Все взбить. 2. Добавить оставшийся сахар. Продолжить взбивать. 3. Выложить массу в кондитерский мешочек. 4. Покрывать верхнюю и нижнюю решетки фольгой и намазать растительным маслом. 5. Выдавить содержимое кондитерского мешочка на уже подготовленные решетки. 6. Выбрать меню, нажать СТАРТ при пустой печи. 7. Печь даст сигнал при окончании предварительного разогрева Открыть дверцу и поместить туда решетки с приготовленной массой 8. После приготовления оставить на 5 минут в печи. 9. Вынуть из печи и оставить до полного охлаждения

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,3 кг говядины.

ТОЛЬКО ДЛЯ MC-7844NR / NRS



Наденьте свинину (баранину, говядину) на вертел.



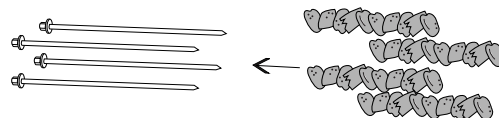
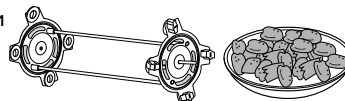
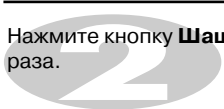
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Нажмите кнопку **Шашлык** три раза.



Шашлык

Задайте желаемый вес картофеля.

Нажмите кнопку **Больше** два раза, введя таким образом вес 0.3 кг.

Если сектор **Больше** или **Меньше** удерживается в нажатом положении, вес будет увеличиваться быстро.



Больше | Меньше

Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Функция	Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Шашлык	баранина (Sh 1) свинина (Sh 2) говядина (Sh 3)	0,2-0,8 кг	Вертел Металлический поддон	Комнатная	Ингредиенты: Мясо (баранина, свинина, говядина) 800 г лук 1 штука чеснок 1 штука растительное масло 1 столовая ложка уксус 4 столовые ложки соль, перец, специи(кориандр, и т.д.) 1. Порезать лук, чеснок, смешать с растительным маслом, уксусом, солью, перцем и специями. Затем поместить массу в большую чашку. Положить кусочки мяса размером 5 см и замариновать на 3-5 часов, иногда перемешивая. 2. Насадить кусочки мяса на шампуры. (Обратить внимание, чтобы шампуры прокалывали мясные кусочки по центру). Вставить шампуры в держатель над металлическим поддоном. 3. Выбрать меню и установить вес. Нажать кнопку СТАРТ. 4. По окончании приготовления оставить мясо накрытым алюминиевой фольгой на 1 – 2 минуты.

Вертел Монтаж

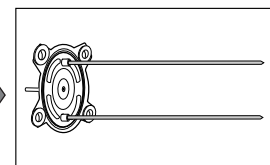
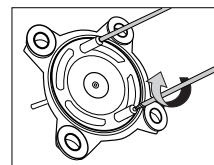
ТОЛЬКО ДЛЯ MC-7844NR/MC-7844NRS



Предупреждение

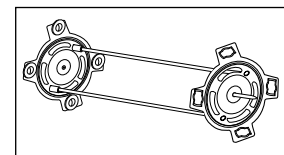
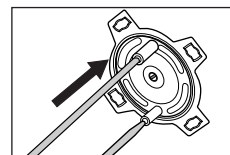
Не позволяйте детям играть с вертелом.

Соедините два шампура с левой пластиной.



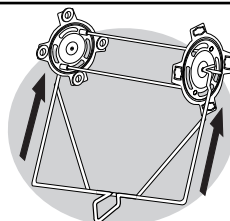
Вкрутите два шампура в левую пластину, поворотом по часовой стрелке.

Присоедините правую пластину.

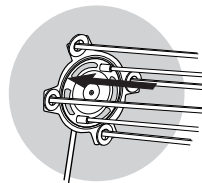


С усилием протолкните на бор для шашлыка в правую пластину.

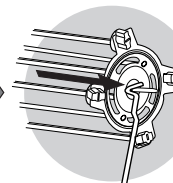
Установите шампура



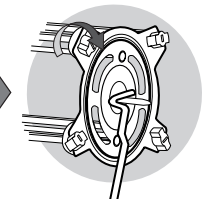
Установите держатель вертела.



Вставьте шампура острым концом в левую пластину.



Вставьте другие концы шампуров в отверстия на правой пластине.



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

Вертел

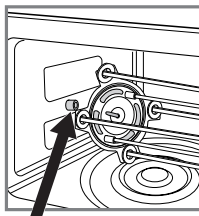
Установка и использование (ТОЛЬКО для MC-7844NR/MC-7844NRS)



Как очистить вертел и металлический поднос

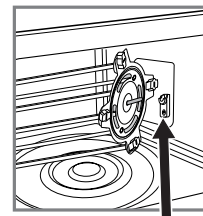
После приготовления, снимите приготовленное блюдо с вертела. Будьте осторожны когда прикасаетесь к вертелу, металлическому подносу и приготовленному блюду, так как они очень горячие. После приготовления на вертеле и металлическом подносе остаются кусочки приготовленного блюда. Вымойте вертел и металлический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

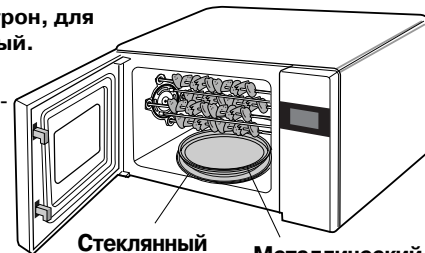


Держатель вертела

После приготовления выньте вертел, придерживая его с обеих сторон, 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 находиться в микроволновой печи только во время приготовления на вертеле, после чего должен быть извлечен из печи и храниться вместе с другими дополнительными приспособлениями.

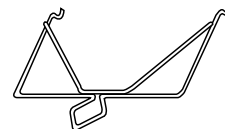


Стекланный поднос

Металлический поднос

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 призовлением. Разогретый жир, оставленный на поворотном столике, может вызвать неприятный запах и копоть.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

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

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

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

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

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

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

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

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

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

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

Посуда для микроволновой печи

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

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

Большая часть термостойкой неметаллической кухонной посуды безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, 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 изменится, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. В вашей кухне, вероятно, уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в микроволновой печи. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

Столовые тарелки

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

Стеклопосуда

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

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

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

Бумага

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

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

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

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

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

Фаянс, глиняная посуда и керамика

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

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

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, используемых в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления. Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времен приготовления. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно 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.

Плотные продукты

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

Высота пищи

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

Содержание влаги в продуктах

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

Содержание костей и жира в продуктах

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

Количество продуктов

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

Форма продуктов

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

Накрывание

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

Подрумянивание

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

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

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

Размещение и обеспечение промежутков

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

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

Переворачивание

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

Размещение более толстых порций снаружи

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

Экранирование

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

Приподнимание

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

Протыкание

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

Проверка готовности

В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Некоторые блюда оставляют в печи до тех пор, пока они не будут полностью готовы, но большинство блюд, включая блюда из мяса и птицы, вынимаются из печи слегка неготовыми и им дают дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину от 30°С до 80°С.

Время отстоя

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

Чистка вашей печи

1 Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте

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

2 Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте

Чистите внешние поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите корпус мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Чтобы предотвратить повреждение внутренних элементов печи, не позволяйте воде просочиться в вентиляционные отверстия. Для чистки панели управления откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи и вытрите панель влажной тряпкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. После окончания чистки нажмите кнопку Стоп/Сброс.

3 Если пар сконденсируется внутри или снаружи печи по периметру дверцы, вытрите панели мягкой тряпкой. Это может произойти, когда микроволновая печь работает в условиях высокой влажности и ни коим образом не свидетельствует о неисправности печи.

4 Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистоте. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ. Металлические поверхности будут легче поддерживать в чистом состоянии, если почаще протирать их влажной тряпкой.

5 Не используйте пароочиститель.

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

В. Почему не горит освещение в камере печи?

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

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

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

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

- О. Звуковой сигнал показывает, что ваш управляющий сигнал введен в память печи.

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

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

В. Почему яйца иногда “взрываются”?

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

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

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

В. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

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

ТОЧНО ВЫПОЛНЯЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТА, ДАННЫЕ ЕГО ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ. ЕСЛИ 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 ЗЕЛЕНОВОГО или ЗЕЛЕНОВОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом "⏏".

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

Предупреждение

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

Технические характеристики

	MC-7844N/MC-7844NS/ MC-7844NR/MC-7844NRS
Источник питания	230 В / 50Гц
Выходная мощность	900 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	530 мм (Ш) X 322 мм (В) X 422 мм (Г)
Потребляемая мощность	
Микроволны	1350 Вт
Гриль	1250 Вт
Комби	максимум 2550 Вт
Конвекция	максимум 2050 Вт



Утилизация старого оборудования

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

Memo

ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

ГРИЛЬДІ ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯЛЫ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН
МҰҚИАТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

MC-7844N/MC-7844NS/MC-7844NR/MC-7844NRS

Сақтандыру

Микротолқынды энергияның асырмалы әсерін болдырмау үшін қажетті қауіпсіздік шаралары

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

Блоктаушы түйіспелерімен ешнәрсе істемеу өте маңызды.

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

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

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

Ескерту

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

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

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

Ескерту

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

Микротолқынды пеш қалай істейді

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

Өте қауіпсіз құрылғы

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

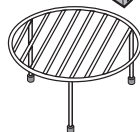
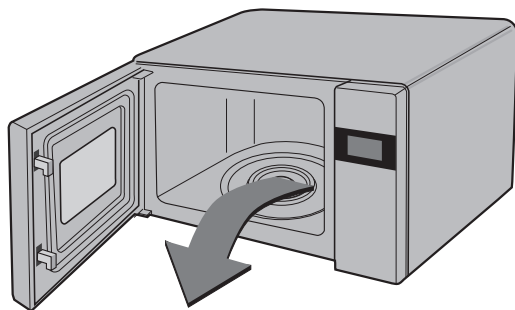
Сақтандыру	42
Мазмұны	43
Қаптамадан алып шығу және орнату	44~ 45
Сағатты орнату	46
Балалардан блоктау	47
Төмен қуатпен ас әзірлеу	48
Микротолқынды қуат дәрежелері	49
Екі кезеңде даярлау	50
Жедел бастау	51
Даярлау уақытын көбейту және азайту	52
Тағамды гринде даярлау	53
Конвекция режиміндегі алдын-ала ысыту	54
Конвекция режиміндегі ас әзірлеу	55
Грильмен үйлестіре отырып ас әзірлеу	56
Конвекциямен үйлестіре отырып ас әзірлеу	57
Өнімдерді автоматты жібіту	58 ~ 59
Асты автоматты әзірлеу	60 ~63
Орыс аспазшысы	64 ~ 70
Кәуап	71 ~ 72
Ұршық Монтаж	73
Ұршық Орнату және қолдану	74
Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар	75 ~ 76
Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс	77
Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы даярлау және азық-түліктердің сипаттамасы	78 ~ 80
Өте жиі туатын сұрақтарға жауаптар	81
Желі айырын монтаждау жөніндегі ақпарат/ Техникалық сипаттамалар	82

Қаптамадан алып шығу және орнату

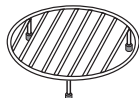
Төменгі екі бетте келтірілген негізгі нұсқауларды орындай отырып, Сіз тез арада пешті орнатып, оның іске жарамдығын тексере аласыз. Пештің орнату орындары жөніндегі нұсқауларға ерекше назар аударуыңызды сұраймыз. Пешті қаптамадан алып шығу барысында Сіз оның ішінен өзімен бірге жеткізілетін барлық керек-жарақтардың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

1

Пешіңізді қаптамадан алып шығып, оны тегіс горизонталды бетке орналастырыңыз.



ЖОҒАРҒЫ ТОР

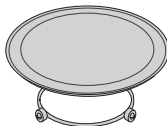


ТӨМЕНГІ ТОР



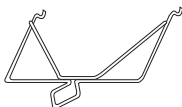
МЕТАЛЛ АСТАУ

ШЫНЫ АСТАУДЫ

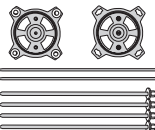


АЙНАЛМАЛЫ
САҚИНАНЫ

ТЕК MC-7844NR/MC-7844NRS
АРНАЛҒАН



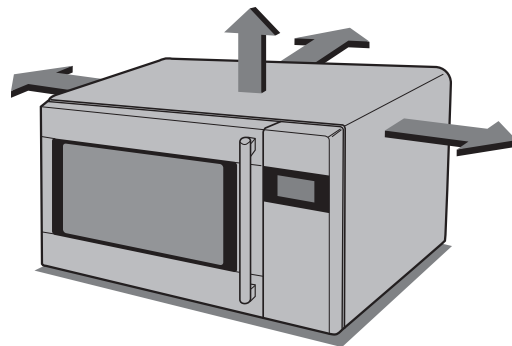
КӨСЕУ



АЙНАЛМА ҰРШЫҚ

2

Пешті өзіңіз тандаған, еденнен кем дегенде 85 см биіктіктегі тегіс горизонталды бетке орналастырыңыз, бірақ жеткілікті ауа айналымын қамтамасыз ету үшін үстінен кем дегенде 20 см, артқы жағынан кем дегенде 10 см құрайтын саңылау қалдырыңыз. Пешті абайсызда еденге құлатып алмас үшін, есікшенің алдыңғы беті пеш орналастырған бет шетінен ішке қарай кем дегенде 8 см болуын қамтамасыз етіңіз. Пештің үстінде немесе жан қабырғаларында желдету саңылаулары бар. Ол саңылауларды жауып қалу пештің зақымдалуына әкеп соғуы мүмкін.

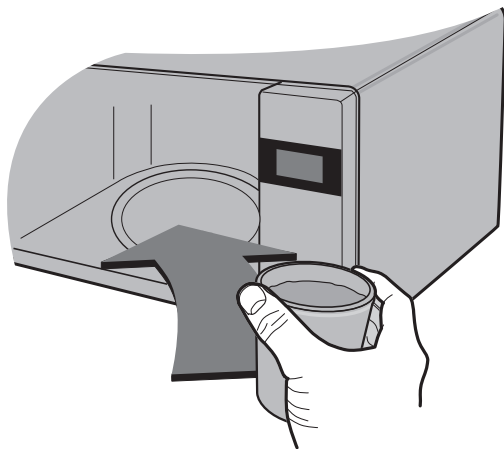


**БҰЛ ӨНІМ АСТЫ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА
ӨЗІРЛЕУГЕ АРНАЛМАҒАН**

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

- 4** **ЕСІКШЕ ТҮТҚАСЫН** тартып пешіңізді ашыңыз. Пешке **АЙНАЛМАЛЫ САҚИНАНЫ** орналастырып, сақианаға **ШЫНЫ АСТАУДЫ** қойңыз.

- 5** **Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа** 300 мл су құйыңыз. Оны **ШЫНЫ АСТАУДЫ** есікшені жабыңыз. Қандай ыдысты пайдалануға балатыны жайлы күмәніңіз болса, 77 бетті қараңыз.



- 6** **Стоп/Сброс** түймесін басып, одан кейін пештің 30 секунд жұмыс істеу режимін қосу үшін **Старт** түймесін бір рет басыңыз.



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



ПЕШІҢІЗ ЖҰМЫСҚА ӨЗІР

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

Сағатты орнату



Алғаш рет пешті желіге қосқан кезде немесе уақытша өрілгеннен кейін желіде тағы кернеу пайда болса, дисплей '0' көрсетеді, сізге қайтадан сағатты орнату қажет болады.

Егер сағатта (немесе дисплейде) оғаш түрлі таңбалар пайда болса, пештің желілі сым-бауын тоқ көзінен ажыратыңыз, сонан соң оны қайтадан қосып, сағатты орнатуды қайталаңыз.

Сағатты орнату кезінде дисплейде қос нүкте жанып-өіп тұрады. Сағатты орнатып болған соң, қос нүкте жанып-өшуін тоқтатады.

Сіз сағатты 12 сағатты немесе 24 сағатты жүйеде жұмыс істейтіндей етіп орната аласыз. Төменде келтірілген мысалда біз сізге 24 сағаттық жүйеде 14:35 уақытын қалай орнатуды көрсетеміз. Өзіңіздің пештен барлық қораптайтын материалдарды алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз.

Осы Нұсқауда жазылғандай, сіздің пешіңізді дұрыс орнатқанына көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс басқыштарын басыңыз.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Бір рет **Часы** басқышын басыңыз ().

(Егер сағаттың 12 сағаттық режимде жұмыс істеуін қаласаңыз, **Сағат** түймесін тағы да бір рет басыңыз. Егер сағатты орнатқаннан кейін уақыт санаудың басқа бір жүйесіне өткіңіз келсе, сізге желі сымын розеткадан ажыратып, одан кейін оны қайта қосуыңыз қажет болады).



Больше | Меньше

10 мин басқышын он бес рет басыңыз.

1 мин басқышын үш рет басыңыз.

10 сек басқышын бес рет басыңыз.

Егер (10 мин / 1 мин / 10 сек) басқышы басып тұрған жағдайда ұстасаңыз, сандар тез ауысады.

10 мин

1 мин

10 сек

Енгізілген уақытты қуаттау үшін **Старт** басқышын басыңыз.

Сағат жүре бастайды.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Балалардан блоктау



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

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.

Дисплей ағымдағы уақытты көрсетуді тоқтатады, бірақ ол дисплейде бірнеше секундтан соң қайта пайда болады.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Стоп/Сброс басқышын басыңыз және оны басылған күйінде дисплейде “L” (блокада жасау) әріпі пайда болғанша және пеш дыбыс белгісін бермегенше ұстаңыз.

БАЛАЛАРДАН БЛОКАДА ЖАСАУ тәртібі орнатылды.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Кез-келген басқышты басса да, дисплейде “L” әріпі пайда болады.

L

БАЛАЛАРДАН БЛОКАДА ЖАСАУ тәртібінің күшін жою үшін, **Стоп/Сброс** басқышын дисплей “L” әріпін көрсеткенін тоқтатқанға дейін ұстап тұрыңыз. Блокада жасауды алғаннан кейін сіз дыбыс белгісін есітесіз.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Төмен қуатпен ас әзірлеу

Төмендегі мысалда біз қандай да бір тағамды максималды қуаттың 720Вт (80%) деңгейінде 5 минут 30 секунд ішінде қалай ас әзірлеуге болатынын көрсетеміз.



Сіздің пешіңізде қысқатолқынды күштің бес сатысын таңдауға болады. Күштіліктің максималды сатысы автоматты түрде таңдалады, бірақ **Микро** басқышын соңынан басу арқылы өзге күштілік сатыларын таңдауға болады.

ҚУАТ	Микро			
ДЕҢГЕЙІ	басқышын	басу	%	Күштілік
ЖОҒАРЫ	1	рет	100%	900Вт
ОРТАША	2	рет	80%	720Вт
ЖОҒАРЫ	3	рет	60%	540Вт
ОРТАША	4	рет	40%	360Вт
ЖІБІТУ	5	рет	20%	180Вт
ОРТАША				
ТӨМЕН				

Пешіңізді осы Нұсқаулықта көрсетілгендей дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс түймесін басыңыз.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

720 күштілік сатысын таңдау үшін **Микро** басқышын екі рет басыңыз.

Дисплейде “720” мәліметі пайда болады.

Режим
Микро



Русский повар I

1 мин басқышын бес рет басыңыз.

10 сек басқышын үш рет басыңыз.

1 мин

10 сек

Старт түймесін басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

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

Микротолқынды қуат дәрежелері

Қуат деңгейі	Шығардағы қуат	Қолданылуы
ЖОҒАРЫ	100%	• Су қайнату • Тартылған ет тағамдарын нұрлыландыру • Кесек құс етін, балықты және көкөністерді әзірлеу • Қатты емес («нәзік») ет кесектерін әзірлеу
ОРТАША ЖОҒАРЫ	80%	• Барлық тағамдарды ысыту • Ірі кесек еттерін және бүтіндей құсты қуыру • Саңырауқұлақ пен теңіз өнімдерін (моллюсктер мен шаян тәрізділерді) әзірлеу • Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды әзірлеу
ОРТАША	60%	• Пирогтар мен бәтер басу • Жұмыртқаны әзірлеу • Тәтті крем әзірлеу • Күріш, сорпа әзірлеу
ЖІБІТУ/ ОРТАША ТӨМЕН	40%	• Барлық өнімдерді жібіту • Сары май мен шоколадты балқыту • Қатты ет кесектерін әзірлеу
ТӨМЕН	20%	• Сары май мен ірімшікті жұмсарту • Балмұздақты жұмсарту • Ашыған қамырды көтеру



Екі кезеңде даярлау



Тағамды екі сатылы даярлау кезінде сіз қысқатолқынды пештің есігін ашып, тағамның әзірлігін тексере аласыз. Есікті жауып, **Старт** ты басу арқылы даярлау тәртібін жаңартуға

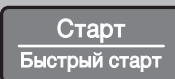
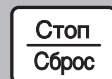
1 кезеңінің соңында дыбыс белгісі беріледі де, 2 кезеңі басталады. болады.

Егер сіз бағдаламаны өзгерткіңіз келсе, **Стоп/Сброс** басқышын екі рет басыңыз.

Автоматты түрде еріту тәртібін қолданған жағдайда, сіз тағамды ең көбі үш кезеңде даярлай аласыз (автоматты түрде еріту + 1 кезең + 2 кезең). Яғни, сіз азық-түлікті автоматты түрде еріте аласыз және оларды пеш жұмысының тәртібін әр кезеңде қайта орнату қажеттілігіңізді даярлайсыз.

Келесі мысалда біз сізге қандай да бір тағамды екі кезеңде қалай даярлауға болатынын көрсетеміз. Бірінші кезеңде тағам 11 минут күштіліктің ЖОҒАРЫ сатысында, ал екінші кезеңде – 360Вт (40%) күштілік сатысында 35 минут әзірленеді.

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.

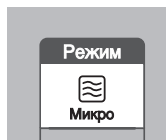


1 кезеңінің күштілік сатысын және даярлау уақытын тапсырыңыз.

Бір рет **Микро** басқышын күштіліктің ЖОҒАРЫ сатысын таңдау үшін басыңыз.

10 мин басқышын бір рет басыңыз.

1 мин басқышын бір рет басыңыз.

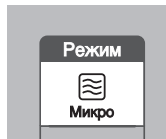


2 кезеңінің күштілік сатысын және даярлау уақытын тапсырыңыз.

360 күштілік сатысын таңдау үшін **Микро** басқышын төрт рет басыңыз.

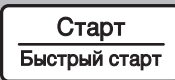
10 мин басқышын үш рет басыңыз.

1 мин басқышын бес рет басыңыз.



Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.



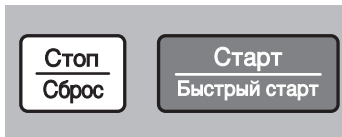
Быстрый старт (Жедел бастау)

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



Быстрый Старт режимі
Жедел бастау түймесін
басу арқылы 30 секундтық
ЖОҒАРЫ микротолқындық қуат
кезеңділіктерінде ас ізірлеуді бұйыру
мүмкіндігін береді.

Стоп/Сброс Түймесін басыңыз



Ас әзірлеуді 2 минуттық ЖОҒАРЫ микротолқындық қуатпен
әзірлеуді бұйыру үшін **Быстрый старт** түймесін төрт рет
басыңыз. Пешіңіз түймені төрт рет басып үлгергеніңізше жұмыс
істей бастайды.



Быстрый старт режимінде ас әзірлеу барысында Сіз уақытты **Быстрый старт** түймесін қайталай
басу жолымен сіз 99 минут 59 секундқа дейін ұзарта аласыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана
аласыз.

Даярлау уақытын көбейту және азайту

Келесі мысалда біз сізге даярлау уақытын көбейту немесе азайту үшін алдын ала орнатылған АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ДАЯРЛАУ бағдарламасын қалай өзгертуді көрсетеміз.



Егер сіз автоматты түрде даярлаудың қандай да бір бағдарламасын қолдану кезінде тағамның толық қуырылмағанын немесе артығымен қуырылғанын көрсеңіз, онда **Больше/Меньше** басқыштарын басу арқылы даярлау уақытын көбейте немесе азайта аласыз.

Автоматты және қол тәртібінде тағамды даярлау кезінде сіз кез-келген сәтте даярлау уақытын **Больше/Меньше** басқыштарын басу арқылы көбейте немесе азайта аласыз.

Сөйте тұра даярлау процесін тоқтатудың қажеттілігі болмайды.

Стоп/Сброс басқышын басыңыз



Қажетті **Авто повар I, II** бағдаламасын таңдаңыз.

Азық-түліктің салмағын тапсырыңыз.

Егер **Больше** немесе **Меньше** секторы басылған жағдайда ұсталып тұрса, салмақ тезірек ұлғая түседі.

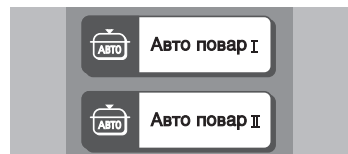
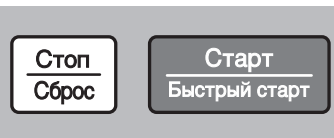
Старт басқышын басыңыз.
Больше/Меньше

Больше басқышын басыңыз.

Басқышты басқан сайын даярлау уақыты **10** секундқа арта түседі.

Меньше басқышын басыңыз.

Басқышты басқан сайын даярлау уақыты **10** секундқа кеми түседі.

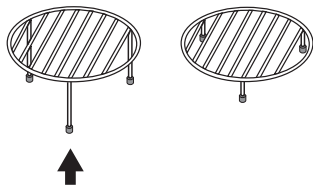


Келесі мысалды біз сізге 12 минут және 30 секунд ішінде қандай да бір тағамды даярлауға грилді қалай қолдануды көрсетеміз.

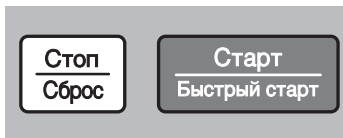


Бұл функция сізге азықты тез қызартып, оны қытырлақ етуге мүмкіндік береді.

Гриль тәртібінде осы тәртіпке арналған тор (Жоғарғы тор) қолданылуы қажет.



Стоп/Сброс басқышын басыңыз.



Гриль басқышын басыңыз.



Даярлау уақытын тапсырыңыз.

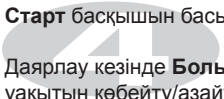
10 мин басқышын бір рет басыңыз.

1 мин басқышын екі рет басыңыз.

10 сек басқышын үш рет басыңыз.



Старт басқышын басыңыз.



Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.



Конвекция режиміндегі алдын-ала ысыту

Осы мысал көмегімен мен пешті 230°C дейін алдын-ала қалай қыздырып алуға болатынын көрсетемін.



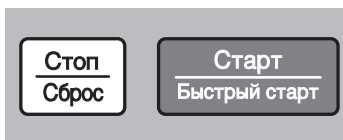
Конвекция режимінде температураны 40°C, 100°C ~250°C арасында орнатуға болады (Конвекция режимін таңдағанда автоматты түрде 180°C температурасы орнатылады).

Бұл пеште 40°C температурасында ферментациялау (ашыту) қызметі бар. Пештегі температура 40°C температурасынан жоғары болатын болса, Сіз ферментациялау қызметін пайдалана алмайтындықтан, пеш суынғанша тосуыңыз қажет болуы мүмкін. Бұл қызметті пайдалану жағдайында микротолқынды пеш температурасы 70°C температурасынан жоғары болатын болса, дисплейге "Е-05" қателік коды шығарылады. Пеш қажетті температураға дейін жылуы үшін бірнеше минут қажет.

Дұрыс температураға жеткенде пеш қызғанын білдіріп, Сізге дыбыстық белгі береді. Одан кейін асты пешке қойып, әзірлей бастаңыз.

1. Алдын-ала пешті қыздыру үшін.

Стоп/Сброс түймесін басыңыз.



2. Конвек басқышын басыңыз.



230°C температурасын тапсыру үшін **Больше** басқышын бес рет басыңыз.

Даярлау температурасын **Больше/Меньше** басқыштарын басу арқылы өзгертуге болады.



3. Старт түймесін басыңыз.

Алдын-ала ысыту "Рг-Н" жануынан басталады.



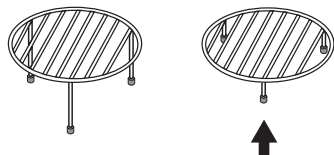
Осы мысал көмегімен мен пешті алдын-ала қалай қыздырып алып, одан кейін 230°C температурасында 50 минут ішінде қандай да бір тағам әзірлеуге болатынын көрсетемін.



Конвекция режимінде температураны 40°C, 100°C ~ 250°C арасында орнатуға болады (Конвекция режимін таңдағанда автоматты түрде 180°C температурасы орнатылады).

Егер Сіз температурасын таңдамасаңыз, пеш автоматты түрде 180 гр. таңдайды. Әзірлеу температурасын өзгерту үшін баптау тұтқұасын бұраңыз.

Конвекция режимінде сол режимге арналған тор (Төменгі тор) қолданылуы тиіс.



Конвекция режиміндегі ас әзірлеу

2. Тағамды даярлау үшін.

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Конвек басқышын басыңыз.



230°C температурасын тапсыру үшін **Больше** басқышын бес рет басыңыз.



10 мин басқышын бес рет басыңыз.



Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Грильмен үйлестіре отырып ас әзірлеу

Келесі мысалда 180Вт (20%) микротолқынды қуат пен грильді пайдалана отырып 25 минут барысында әзірлеу үшін үйлестіруді қалай бағдарлауға болатынын көрсетеміз.



Пешіңізде қыздыру элементі мен микротолқындарды бірден немесе кезектей отырып пайдалану жолымен ас әзірлеу мүмкіндігін беретін үйлестірілмелі режим бар. Ол әдетте Сізге асты қысқарақ мерзім ішінде әзірлеуге көмектеседі.

Үйлестірілмелі режимде Сіз микротолқынды қуаттың үш деңгейін (20%, 40% и 60%) орната аласыз.

Микротолқынды қуат

(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

1. ҚЫСҚАТОЛҚЫДАР МЕН ГРИЛДІ БІРІКТІРУ.

Стоп/Сброс Түймесін басыңыз.

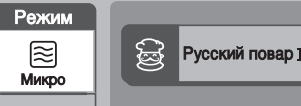
Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Комби басқышын басыңыз.
Гриль басқышын басыңыз.



180 күштілік сатысын таңдау үшін **Микро** басқышын бір рет басыңыз.



Даярлау уақытын тапсырыңыз.

10 мин басқышын екі рет басыңыз.

1 мин басқышын бес рет басыңыз.

10 мин

1 мин

Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.

Тағамды алған кезде абай болыңыз, өйткені ас даярланған ыдыс ыстық болады!

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Конвекциямен үйлестіре отырып ас әзірлеу

Келесі мысалда пешті 360Вт (40%) қуатындағы микротолқынды энергия мен 200°C температурасындағы конвекцияны пайдалана отырып 25 минут ішінде ас әзірлеу үшін қалай бағдарлауға болатынын көрсетеміз.



Пештің температуралық шектері 100°C ~ 250°C құрайды. (Конвекциямен үйлестіре отырып әзірлеу режимін таңдағанда автоматты түрде 180°C температурасы орнатылады).

Үйлестірілмелі режимде Сіз микротолқынды қуаттың үш деңгейін (20%, 40% и 60%) орната аласыз.

Микротолқынды қуат

(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

2. ҚЫСҚАТОЛҚЫДАР МЕН КОНВЕКЦИЯНЫ БІРІКТІРУ.

Стоп/Сброс басқышын басыңыз.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Комби басқышын басыңыз.
Конвек басқышын басыңыз.

Конвекция тәртібі үшін 200°C температурасын тапсыру үшін Артық басқышын екі рет басыңыз.



Конвек.



Комби

Больше | Мен

360 күштілік сатысын таңдау үшін Микро басқышын екі рет басыңыз.

Режим
Микро



Русский повар I

Даярлау уақытын тапсырыңыз.

10 мин басқышын екі рет басыңыз.

1 мин басқышын бес рет басыңыз.

10 мин

1 мин

Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде Больше/Меньше басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.

Тағамды алған кезде абай болыңыз, өйткені ас даярланған ыдыс ыстық болады!

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Өнімдерді автоматты жібіту

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



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

Стоп/Сброс түймесін басыңыз.

Жібітейін деп отырған өнімдердің салмағын өлшеңіз. Міндетті түрде металл байлауларды немесе қаптамаларды алып тастаңыз да, өнімді пешке салып, есікшені жабыңыз.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Птица (Құс етін) жібіту бағдарламасын таңдау үшін **Авторазморозка** түймесін екі рет басыңыз. Дисплей терезесінде "dEF2" хабарламасы көрсетіледі.



Шашлык



Авто-разморозка

Сіз ерітейін деп жатқан тоңазытылған азық-түліктердің салмағын енгізіңіз.

Больше басқышын он төрт рет басыңыз.



Больше | Меньше

Старт түймесін басыңыз.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

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

Салмақ бойынша автожібіту

- Жібітілетін өнімді микротолқынды пешке арналған ыдысқа салып, пешке қақпағын жаппай қою қажет.
- Қажетті жағдайда ет пен құс етінің шағын кесектерін алюминий фольгасына орап қоюға болады. Ол өнімнің жұқа бөліктерін тым қызып кетуден сақтандырады. Фольганың пеш қабырғаларына тиіп тұрмағанына көз жеткізіңіз.
- Біркелкі емес өнімді, мысалы туралған ет, ет кесекшелерін, шұжықшаларды немесе беконды бөлшектеп, мүмкіншілік туа салысымен жібіген бөліктерін пештен алу қажет.

Дыбыстық белгіден кейін өнімді пештен алып, аударып, пешке қайта салу қажет. Жібіген бөліктерін бөліп алыңыз.

Өнімнің қалған бөлігін жібітуді жалғастырыңыз.

Бағдарлама аяқталғаннан кейін оны пештен алып, толығымен жібігенше стол үстіне қалдырыңыз (қажет болса).

Санаты	Салмағы	Ыдыс	Өнім
Ет (dEF1) Құс (dEF2) Балық (dEF3)	0,1 ~ 4,0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс	Ет: Туралған ет, стейк сұрпы еті, қуырдаққа арналған кесекшелер, сұрпы ет стейкі, сиыр еті бургері, шошқа соқпа еті, қой соқпа еті, шұжықшалар, котлеттер (2см) және т.б. Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 5-15 минутқа алып қойыңыз. Құс: Бүтіндей тауық, тауық сан еті, төсі, күркетауық төсі (2.0 кг көп емес) Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 20-30 минутқа алып қойыңыз. Балық: Сұрпы еті, стейк, бүтіндей балық, теңіз өнімдері. Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 10-20 минутқа алып қойыңыз.
Мұздатылған көкөністер (dEF4)	0,1 ~ 2,0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс	Көкөніс қоспалары, балаларға арналған сәбіз қоспалары және т.б.. 1. Мұздатылған өнімді Микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. 2. Ыдысты пешке қойыңыз. 3. Салмағын белгілеп, Старт түймесін басыңыз. Дыбыстық белгіден кейін есікшесін ашып, өнімді араластырыңыз. 4. Жібіткеннен кейін 5 минутқа алып қойыңыз

АСТЫ АВТОМАТТЫ

әзірлеу

Келесі мысалда біз Сізге 0,9 кг Қуырылған тауық әзірлеуге болатынын көрсетеміз.



АВТОМАТТЫ ӘЗІРЛЕУ режимі
Сізге өзіңіздің сүйіп жейтін тағамдарыңыздың көбін тағамның сәйкес түрін таңдау мен өнімдердің салмағын енгізу жолымен оңай әзірлеу мүмкіндігін береді.

Стоп/Сброс түймесін басыңыз.



Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Авто повар I басқышын басыңыз.

Дисплейде “Ас 1” мәліметі пайда болады.



Авто повар I

Қуырылған тауықтың қалаған салмағын тапырыңыз.
Больше басқышын екі рет басу ақылы 0.9 кг енгізіңіз.

Егер **Артық (Больше)** немесе **Кем (Меньше)** секторы басылған жағдайда ұсталып тұрса, салмақ тезірек ұлғая түседі.



Больше | Меньше

Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Функция	Мәзір	Салмағы	Ыдысы	Бастапқы температура	Әзірленуі
Авто повар I	Қуырылған тауық (Ас 1)	0,8-1,5 кг	Металл астау/ Төменгі тор	Тоңазытқ ыштан	Құрамы: 1,1-1,2кг 1 балапан 1/2 лимон шырыны Өсімдік майы 1 ас қасық Сарымсақ 1-3 бөлігі. Лавр жапырағы 1 дана. Грильге арналған дәмдеуіштер, қалауыңызша тұз бен бұрыш. 1. Балапанды 1 сағат маринаттаңыз. 2. Балапанды ласа торға метал астауға орналастырыңыз. (Төсін жоғары қаратып) 3. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. Старт басыңыз. 4. Белгіден кейін балапанды аударыңыз. Старт басып, әзірлеуді жалғастырыңыз. Әзір болған соң 10 минут пеште қалдырыңыз.
	Тауық сан еті (Ас 2)	0,2-0,8 кг	ААЖ арналған қақпақты ыдыс	Бөлме температурасы	Құрамы: Тауық саны еті 2 дана. Ірімшік 150г Саңырауқұлақ 100г Дәмдеуіштер: Грильге арналған дәмдеуіштер, тауыққа арналған дәмдеуіштер. 1. Етті сүйіктерінен сылып алыңыз. 2. Ірімшікті уатып, саңырауқұлақтармен араластырыңыз. 3. Ірімшік пен саңырауқұлақ қоспасын еткен ораңыз. Дәмдеуіштерді қосыңыз. 4. Етті ААЖ арналған қақпақты ыдысқа салыңыз. Пешке қойыңыз. 5. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. Старт басыңыз 6. Әзір болған соң пештен алып, 2-3 минутқа жабық қалдырыңыз.

Функция	Мәзір	Салмағы	Ыдысы	Бастапқы температура	Өзірленуі
Авто повар I	Қуырылған балық (Ас 3)	0,2-0,8 кг	Жоғарғы тор, металл астау	Тоңазытқы штан	Құрамы: Балық 2 дана. Майонез 150г Гриль дәмдеуіштері, хош иісті шөптер, балыққа раналған лимонды тұздық. 1. Балыққа дәмдеуіштер сеуіп, майонез жағып, бір сағатқа алып қойыңыз. 2. Балықты пештегі металл астау үстіндегі биік торға орналастырыңыз. 3. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. Старт басыңыз. 4. Белгіден кейін балапанды аударыңыз. Старт басып, өзірлеуді жалғастырыңыз. 5. Өзір болған соң пештен алып, фольгамен ораңыз да, 2-3 минут алып қойыңыз
	Мұздатылған пицца (Ас 4)	0,2-0,5 кг	Жоғарғы тор, металл астау	Мұздатылған	1. Қаптамадан алып, пештегі металл астау үстіндегі биік торға орналастырыңыз. Старт басыңыз. 2. Өзір болған соң бір минутқа пеште қалдырыңыз.
Авто повар I	Свежая пицца (Ас 5)	1 шт	Төменгі тор, металл астау	Бөлме температурасы	Құрамы: Қамыр: Ұн 170г Сүт 100мл Ашытқы (кепкен) 3г Қант 3г Тұз 2г Май (жұмсақ) 17г Салмасы: Голланд ірімшігі 130г Өсімдік майы 8мл Шұжық (шұжықша) 170г Паприка 1 дана. Қызанақ 1 дана. Зәйтүн 30г Қызанақ пастасы 2 ас қасық Балғын пицца өзірлеу әдісі: 1. Құрам бөліктерін араластырыңыз. Қамырды бір қалыпты болғанша илеңіз. Қамырды жайып, жан-жағын көтеріңіз. 2. Астауға май жағып, жайманы орналастырыңыз. 3. Жайманы майлап, қызанақ пастасын жағыңыз да, салмасын салыңыз: шұжық, паприка, қызанақ, зәйтүн, ұнтақталған ірімшік. 4. Бос пештің мәзірін таңдап, Старт басыңыз. Пеш алдын-ала қыздыру аяқталғанда белгі береді. Есікшесін ашып, пиццаны шыны астаудағы аласа торға қойыңыз. Өзір болған соң, пештен алып, 2-3 минутқа алып қойыңыз.

Функция	Мәзір	Салмағы	Ыдысы	Бастапқы температура	Өзірленуі
Авто повар I	Көкөніс рагуі (Ас 6)	4 порция	ААЖ шынысы/қақпақ	Бөлме температурасы	Құрамы: Қырыққабат 1/3 бөлігі, таспалап тураңыз Кәді 2 дана, таспалап тураңыз, Бұрыш (паприка) 3 дана, таспалап тураңыз Қызанақ 2 шт, ұсақтап тураңыз. Кәдіш 1/2 дана, таспалап тураңыз, Пияз 2 дана, жарты сақиналап жұқалап тураңыз, Сәбіз 1 дана, таспалап тураңыз. Өсімдік майы 1/4 стакан Қант 1 ас қасық Дәмдеуіштер лавр жапырағы, тұз, бұрыш қалауыңызша 1. Барлық көкөністерді қабаттап салып, ААЖ арналған шыныға салып, тұз, бұрыш, қант және май қосыңыз. Жабыңыз 2. Пешке қойыңыз. 3. Мәзірді таңдаңыз. Старт басыңыз Өзірлеу барысында екі рет араластырыңыз 4. Өзір болған соң пештен алып, 2-3 минутқа алып қойыңыз.
	Пісірілген картоп (Ас 7)	0,2-1,0 кг	Пластик қақпақты металл астау.	Бөлме температурасы	1. Орташа картопты (180 – 220 г) таңдап алыңыз. Жуып, кептіріңіз. Картопты шанышқымен бірнеше жерінен тесіңіз. 2. Картопты пешке қойыңыз. 3. Өзір болған соң фольгаға орап, 5 минутқа алып қойыңыз.
	Қуырылған сиыр еті Жареная говядина (Ас 8)	0,5-1,5 кг	Төменгі тор, металл астау	Тоңазытқ ыштан	Құрамы: Балғын сиыр еті, Май 1. Етті маймен майлаңыз. 2. Етті пештегі металл астау үстіндегі аласа торға орналастырыңыз. 3. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. Старт басыңыз. 4. Белгіден кейін балапанды аударыңыз. Старт басып, өзірлеуді жалғастырыңыз. 5. Өзір болған соң пештен алып, фольгамен ораңыз да, 10 минут алып қойыңыз.

Орыс аспазшысы

Келесі мысалда мен Сізге орыс рецепттері бойынша қалай әзірлеуге болатынын көрсетемін



Орыс тағамдарын автоматты түрде әзірлеу тағамды таңдау жолымен сүйікті орыс тағамдарын оңай әзірлеу мүмкіндігін береді.

Стоп/Сброс түймесін басыңыз.



Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Русский повар I басқышын екі рет басыңыз.

Дисплейде “гс 2” мәліметі пайда болады.



Русский повар I

Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.



Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Әзірленуі
Русский повар I	Қарақұмық ботқасы (rc 1)	0,3 кг (2-3 порция)	Микротол қынды пешке арналған ыдыс	Бөлме температурасы	300г. қарақұмықты жуып, суын төгіңіз. - Қарақұмық жармасын терең үлкен ыдысқа салып, $\frac{1}{2}$ шай қасық тұз бен 650г. су қоясыңыз да, 15 минутқа алып қойыңыз. Қақапғын жабыңыз. - Пешке қойыңыз. - Старт түймесін жабыңыз. - Әзірленгеннен кейін қақап астында 15 минут бықтырыңыз.
	Қабырғадағы ет (rc 2)	0,6 кг	Металл астау/Төменгі тор	Бөлме температурасы	Құрамы: Сүйекті шошқа еті 600г Кесектеп тураңы (100-150г кәждй) Маринады: 1 ас қасық өсімдік майы, $\frac{1}{2}$ лимон, сарымсақтың 2 бөлігі, Грильге арналған дәмдеуіштер, Бифштекске арналған дәмдеуіштер, кориандр, қара бұрыш - Маринад: Лимон шырынын, өсімдік майын, дәмдеуіштер мен ұсақталған сарымсақты араластырыңыз. Етті бір сағат бойы маринаттаңыз. - Етті пештің астауына орналастырыңыз. - Старт түймесін басыңыз. - Дыбыстық белгіден кейін өнімді аударып, өрі қарай әзірлеуді жалғастыру үшін Старт түймесін екінші рет басыңыз. - Ет әзір болғанда астауды пештен алып, үстін 2-3 минутқа жауып қойыңыз.

Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Өзірленуі
Русский повар I	Тефтельдер (rc 3)	0,1-0,8 кг	Микротол қынды пешке арналған қақпақт ыдыс	Бөлме температ урасы	Құрамы (600г-ға) Туралған сиыр еті 500г Пияз 1 дана Етке арналған дәмдеуіштер 2 ас қасық Ұн $\frac{1}{2}$ стакан Майлауға арналған май Қызанақ пастасы Дәмдеуіштер Су 1. Пиязды турап, туралған етті қосыңыз. Ыдысты майлып, кішірек тефтельдер жасап, ұнға аунатыңыз. Ыдысқа салып, лавр жапырағын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2. Пешке орналастырыңыз. 3. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. Старт түймесін басыңыз. 4. Белгіден кейін есікшені ашып, қызанақ пастасын, дәмдеуіштерді, суды қосып, қақпағын жабыңыз. Старт түймесін тағы бір басыңыз. 5. Өзір болғаннан кейін пештен алып, жабық күйде 1-2 минутқа алып қойыңыз.
	Қатпарлы самса (rc 4)	16 порция	Металл астау/ Төменгі тор	Бөлме температ урасы	Құрамы: 250г мұздатылған қатпарлы қамыр 8 шұжықша (2 –ге бөліңіз), 16 кесек ірімшік Жұмыртқа сарысы (жаққанға) Дәмдеуіш шөп 1. Мұздатылған қамырды пешке қойып, 20% қуатта 20 секунд жібітіңіз. Алып шығып, бөлме температрасында 2-5 минутқа қойыңыз. 2. Қамырды 16 тең бөлшке турап, әр кесегін 7*7 см дейін илеңіз. 3. Әр жайманың ортасына бір ірімшік пен шұжықшаның жартысын қойыңыз. 4. Жұмытқаны желім ретінде пайдалана отырып, төрт бұрыштап ораңыз. Металл астауға фольга жайып, майлаңыз. Самсаны тігісін астыға қаратып, астауға қойыңыз. 5. Самсаға жұмыртқа сарысын жағыңыз. 6. Бос пештің мәзірін таңдап, Старт басыңыз. Пеш алдын-ала қыздыру аяқталғанда белгі береді. Есікшесін ашып, самсаны шыны астаудағы аласа торға қойыңыз да, өзірлеуді жалғастыру үшін Старт басыңыз. 7. Пештен алып, суытып, дастарханға дәмдеуіш шөппен қойыңыз.

Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Әзірленуі			
Русский повар II	Бисквит (с 5)	8 порция	ААЖ ыдысы	Бөлме температурасы	Құрамы: Маргарин 150г Қант 150г Ұн 125г Какао (ұнтағы) 25г Сода 1/2 шай қасығы Сүт 3 ас қасық Жұмыртқа 3 дана Шоколад глазури Су 4 шай қасық, Какао (ұнтағы) 3 ас қасық Қант 2 ас қасық Өсімдік майы 1 ас қасық Глазурьді әзірлеу әдісі: Барлық құрам бөліктерін араластырып, 100% қуатта 40-60 сек бойы әзірлеңіз. Бисквитті әзірлеу әдісі: 1. Ұнды, какаоны және соданы елеңіз. 2. Маргаринді балқытып, қант, жұмыртқаны қосыңыз да, миксермен араластырыңыз 3. Какао, ұн мен сода қоспасын, одан кейін сүтті қосыңыз. 4. Кастрюльді (2,5 л) майлаңызда, ішіне қамыр салыңыз. 5. Кастрюльді жұқа қағазбен жауып, пеке қойыңыз. 6. Мәзірді таңдап, Старт басыңыз. 7. Дайын бисквитті глазурьмен әрлеңіз.			
	Тәтті тоқаш (с 6)	11 дана	Металл астау/ Төменгі тор	Бөлме температурасы	Құрамы: Ашыған қамыр: Су 50г Жұмыртқа 1/2 дана. Ұн 165г Қант 20г Тұз 2/3 шай қасық Құрғақ сүт 1 ас қасық Өсімдік майы 2 ас қасық Ашытқы 1 шай қасық Сүт 1 ас қасық (Немесе дайын ашыған қамыр сатып алуға болады) Салмасы: Алма 1/2 дана Қант 1 ас қасық Лимон шырыны 1 ас қасық			

Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Әзірленуі
Русский повар I	Тәтті тоқаш (rc 6)	11 дана	Металл астау/ Төменгі тор	Бөлме температурасы	Жағу үшін : Сүт 1 ас қасық Жұмыртқа 1/2 дана. Салмасын әзірлеу: 1. Алманы тазаоап, ішін алып тастаңыз. 2. Алманы ұсақтап тураңыз. 3. Алма, қант және лимон шырынын шыныға салып, жақсылап араластырыңыз. 4. Джемді жоғары қуатта 8-10 миунт әзірлеңіз. Джем тым сұйық болса, тағы 1-2 минут қосыңыз. Ашыған қамырды әзірлеу: 1. Ұнды ыдысқа салып, тұз, қант, жұмыртқа және ашытқы қосыңыз. 2. Құрғақ сүтті жылы суға езіп, ол сұйықтықты жоғары қуатпен 20 секунд ысытыңыз. 3. Оны ұнға құйып, араластырыңыз, май қосыңыз. Жұмсақ қамыр пайда болғанша араластырыңыз, одан кейін жұмсақ қамыр илеңіз. 4. Ыдысқа салып, жабыңыз да, жоғары қуатпен 15 секунд ысытыңыз. Одан кейін 10 минутқа алып қойыңыз. Қамыр көтерілгенше, 4-5 рет қайталаңыз. Тоқаштарды әзірлеу: 1. Қамырды 11-ге бөліп, 11 шар жасаңыз. Сүлгімен жауып, 10 минутқа алып қойыңыз. Әр шардан жалпақ шеппек илеңіз. Ортасына салма салып, тоқаш жасаңыз. 2. 11 тоқашты майланған астауға арасына 3-4 см қалдырып қойыңыз. Сүлгімен жауып, қамыр көтерілгенше алып қойыңыз. 3. Тоқашты сүт пен жұмыртқа қосындысымен әрлеңіз. 4. Бос пештің мәзірін таңдап, Старт басыңыз. Пеш алдын-ала қыздыру аяқталғанда белгі береді. 5. Есікшесін ашып, тоқаш салынған астауды шыны астаудағы аласа торға қойыңыз да, әзірлеуді жалғастыру үшін Старт басыңыз. 6. Әзәр болғанда пештен алыңыз.

Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Өзірленуі												
Русский повар II	«Наполеон» Торт (с 7)	8 порция	Металл астау/ Төменгі тор	Бөлме температ урасы	Құрамы: Қатпарлы қамыр (ашытқысыз) – 1 қаптама (500г) Крем: <table><tr><td>Сүт</td><td>400 мл</td></tr><tr><td>Жұмыртқа сарысы</td><td>2 дана</td></tr><tr><td>Ұн</td><td>4 ас қасық</td></tr><tr><td>Қант</td><td>80г</td></tr><tr><td>Май</td><td>50г</td></tr><tr><td>Ванилин</td><td>2г</td></tr></table> Кремді әзірлеу: 1. Жұмыртқа сарысы мен қантты мұқият араластырып, ұн қосыңыз (шағын бөлшектермен). 2. Абайлап сүт қосып, барлығын мұқият араластырыңыз. 3. Жоғары қуатта, араластыра отырып (пешті әр 1-2 минут сайын тоқтатып отырып) 6 минут әзірлеңіз . 4. Кремді аздап суытып, май мен ванилин қосыңыз. «Наполеонды» әзірлеу: 1. Қамырды екі тең бөлікке бөліңіз де, аздап жайыңыз. 2. Бос пештің мәзірін таңдап, Старт басыңыз. Пеш алдын-ала қыздыру аяқталғанда белгі береді. 3. Есікшесін ашып, жайманың бірін шыны астаудағы аласа торға қойыңыз да, әзірлеу үшін Старт басыңыз. Екінші жайма үшін әрекеттерді қайталаңыз. 4. Одан кейін әр жайманы екіге бөліп, қырларын қиыңыз, қалдықтарды ұнтақтаңыз. 5. Әр қабатқа крем жағып, қосыңыз. Үстіңгі қабатына қалған крем жағыңыз 6. Ұнтақпен әрлеңіз.	Сүт	400 мл	Жұмыртқа сарысы	2 дана	Ұн	4 ас қасық	Қант	80г	Май	50г	Ванилин	2г
Сүт	400 мл																
Жұмыртқа сарысы	2 дана																
Ұн	4 ас қасық																
Қант	80г																
Май	50г																
Ванилин	2г																

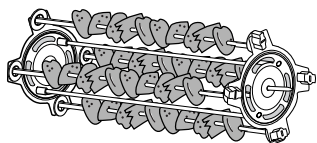
Функция	Санаты	Салмағы	Ыдыс	Бастапқы температура	Әзірленуі
Русский повар II	Безе (рс 8)	20-25 порция	Жоғарғы тор Төменгі тор	Бөлме температурасы	Құрамы: Ақуыз 2 шт. Қант 120г Тұз 2г Лимон қышқылы 2г Кондитерлік қапшық (мөлшермен 18 дюйм) 1. Араластыру үшін қолданатын ыдысыңызды жуып, кептіріңіз. Жұмыртқа ақуызын бөліп алып, 1 ас қасық қант, тұз және лимон қышқылын қосыңыз. Бәрін көпіртіңіз. 2. Қалған қантты қосыңыз. Көпіртуді жалғастырыңыз. 3. Алынған қойыртпақты кондитерлік қапшыққа салыңыз. 4. Биік және аласа торға фольга төсеп, өсімдік майымен майлаңыз. 5. Кондитерлік қапшық ішіндегісін әзірленген торларға сығып шығарыңыз. 6. Бос пештің мәзірін таңдап, Старт басыңыз. 7. Пеш алдын-ала қыздыру аяқталғанда белгі береді. Есікшесін ашып, әзірленген қойыртпағы бар торларды қойыңыз. 8. Әзір болған соң 5 минутқа пешке қалдырыңыз. 9. Пештен алып, толығымен суығанша алып қойыңыз.

Келесі мысалда біз сізге 0,3 кг сиыр етін қалай даярлауды көрсетеміз.

ТЕК MC-7844NR / MC-7844NRS АРНАЛҒАН



Шошқа етін (қой етін, сиыр етін) ұршыққа кигізіңіз.



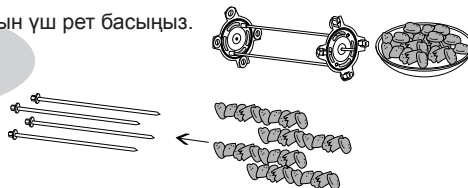
Стоп/Сброс басқышын басыңыз.



Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

Шашлык басқышын үш рет басыңыз.



Шашлык



Авто-разморозка

Картоптың қажетті салмағын тапсырыңыз.

Больше басқышын екі рет басу ақылы 0.3 кг енгізіңіз.

Егер **Больше** немесе секторы басылған жағдайда ұсталып тұрса, салмақ тезірек ұлғая түседі.



Больше

Меньше

Старт басқышын басыңыз.

Даярлау кезінде **Больше/Меньше** басқыштарын даярлау уақытын көбейту/азайту үшін қолдана аласыз.

Стоп
Сброс

Старт
Быстрый старт

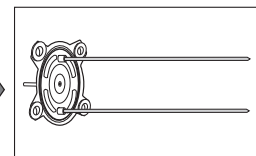
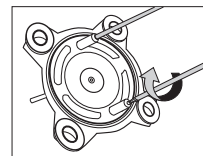
Функция	Мәзір	Аралық	Ыдыс	Алғашқы температура	Даярлау туралы нұсқау
Кәуап	қой еті (Sh 1) шошқа еті (Sh 2) сиыр еті (Sh 3)	0,2 - 0,8 кг	Айналма ұршық Металл астау	Бөлмедегі	Негіздер: Ет (қой еті, шошқа еті, сиыр еті) 800 г пияз 1 дана сарымсақ 1 дана өімдік майы 1 ас қасық сіркесуы 4 ас қасық тұз, бұрыш, дәмдеуіштер (кориандр, және т.б.) 1. Пиязды, сарымсақты турап, өсімдік майымен, сіркесуымен, тұзбен және дәмдеуіштермен араластырыңыз. Сонан соң жиынды үлкен ыдысқа салыңыз. Өлшемі 5 см ет бөліктерін қойып, арасында араластыра отырып, 3-5 сағат маринадтаңыз. 2. Шампурларға ет бөліктерін шаншыңыз. (Ет бөліктеін шампурлардың ортасына тесіп шаншылғанына көңіл аударыңыз). Металды тосқыштың үстінедегі ұстағышқа шампурларды қойыңыз. 3. Мәзірді таңдап, салмақты орнатыңыз. Старт басқышын басыңыз. 4. Даярлау аяқталған соң етті алюминийлі фольгамен 1 – 2 минутқа жауып қойыңыз



Ескерту

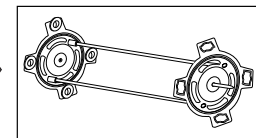
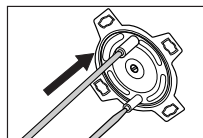
Балаларға ұршықпен ойнауға жол бермеңіз.

Екі шампурды сол жақтағы тегістікпен қосыңыз.



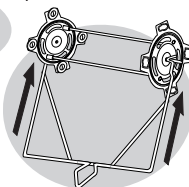
Сағат тілі бойынша екі шампурды сол жақтағы тегістікке айналдырыңыз.

Оң жақтағы тегістікке қосыңыз.

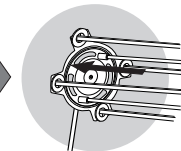


Кәуапқа арналған жиынтықты оң жақтағы тегістікке күшпен итеріңіз.

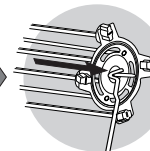
Шампурларды орнатыңыз.



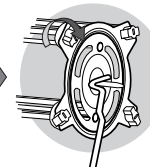
Ұршықты ұстағышты орнатыңыз.



Шампурларды өткір жағымен сол жақтағы тегістікке салыңыз.



Шампурлардың өзге жақтарын оң жақтағы тегістікке тесіктеріне салыңыз.



Толық бекіткенше сағат тілімен айналдырыңыз. Ұршықты жинау үшін 4 рет қайталаңыз.

Ұршық

Орнату және қолдану (ТЕК MC-7844NR / MC-7844NRS АРНАЛҒАН)



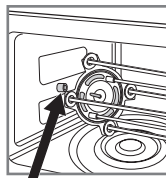
Ұршық пен металды легенді қалай тазалау қажет

Даярлау аяқталған соң, даярланған тағамды ұршықтан алыңыз.

Ұршыққа, металды легенге және даярланған тағамға қол тигізгенде абай болыңыз, өйткені олар өте ыстық. Даярланып болған соң ұршықта және металды легенде даярланған тағамның бөліктері қалады.

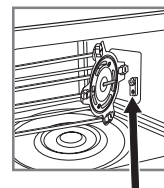
Ұршық пен металды легенді жуғыш дауа және жұмсақ шүберекпен жуыңыз. Егер ұршық пен металды леген бәрібір таза жуылмаса, оларды жуғыш дауа қосылған жылы суда бірнеше минутқа қалдырыңыз. Қолдану кезінде үстемені зақымдайтын металды бөлшектері бар шүберектерді пайдаланбаңыз.

Ұршықтың соңын пеш камерасының сол жақ қабырғасындағы жұдырықшаға қойыңыз.



Сол жақ қабырғадағы жұдырықша

Ұршықтың екінші соңын ұршықты ұстағыштағы оймаға қойыңыз.



Ұршықты ұстағыш

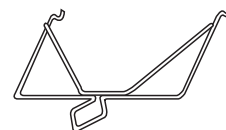
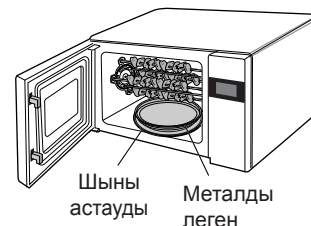
Даярлау аяқталған соң ұршықты екі жағынан ұстап тұрып шығарыңыз, ол үшін мұқият оң жақтағы соңын, сонан соң жұла көтеріп сол жағын алыңыз.

ЕСКЕРТУ:

1. Ұршықты ет-гриль және тауық еті-грилін даярлауға қолданған ыңғайлы. Ұршықты айналдыру асты артығымен пісіріп жіберудің алдын алуға қажетті.
2. Ұршықты гриль, конвекция және кәуап тәртібінде қолдануға болады.
3. Ұршық қысқатолқынды пеште тек қана ұршықта тағам даярлаған кезде болуы керек, сонан соң пештен алынып, өзге де қосымша заттармен бірге сақталуы қажет.

ЕСКЕРТУ:

1. Алдын-ала пешке азық-түліктерді салмайынша, ұршық пен металды легенді қолдануға болмайды, өйткені бұл қысқатолқынды пештің ішкі камерасын зақымдауға әкеліп соқтырады.
2. Даярлану аяқталған соң металды леген өте ыстық болады.
3. Даярланар алдында үнемі айналдыратын үстел бетіндегі майды жақсылап тазалаңыз. Айналдыратын үстел үстінде қалған қыздырылған май жағымсыз иіс пен ыс сасуы мүмкін.



▲ ЕСКЕРТУ

Өтініш, тағамды даярлау уақытын дұрыс орнатқаныңызды қашаанда тексеріңіз, өйткені өте ұзақ даярлау тағамның КҮЙІП КЕТУІНЕ, соңынан ПЕШТІҢ БҰЗЫЛУЫНА әкеп соқтыруы мүмкін.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Зейін қойып оқыңыз және болашақтағы анықтамалар үшін сақтап қойыңыз.

1. Есіктерді, басқару панелін, блокада жасайтын байланыстарды және пештің өзге де бөлшектерін жөндеуді және реттеуді өзіңіз жасауға талпынбаңыз. Пешке қызмет ету және жөндеу, қысқатолқынды қуаттың сәулеленуінен қорғауды қамтамасыз ететін кез-келген қабығы мен қақпақтарын алумен түйіндесетін операцияларын орындау қауіпті. Жөндеуді қысқатолқынды техниканы жөндейтін мамандандырылған маман ғана жүргізуі қажет.
2. Пешті іші бос кезде қоспаңыз. Пеш қолданылмай тұрған кезде, оның ішіне стақан су қоюға кеңес беріледі. Егер сіз абайсызда пешті қосып қойсаңыз, су барлық қысқатолқынды қуатты жұтып қояды.
3. Қысқатолқынды пеште, егер сіз оны ұзақ қыздыратын болсаңыз, көмірленіп немесе жанып кететін киімдерді кептірмеңіз.
4. Егер аспаз кітабында қандай да бір асты даярлау туралы осындай кеңестер берілмеген болса, азық-түліктерді қағаз шашыққа орап даярламаңыз.
5. Тағамды даярлау кезінде қағаз шашықтардың орнына газеттерді қолданбаңыз.
6. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол қызып кетіп, көмірлеуі мүмкін. Металмен өрнектелген (мысалы, алтынмен немесе күміспен) керамикалық ыдысты пайдаланбаңыз. Азық-түліктерді байлайтын бұралған сымды қашанда шешіп тастаңыз. Металды заттар пешті айтарлықтай зақымдайтын электрлі доғаның пайда болуына әкеп соғуы мүмкін.
7. Есік пен алдыңғы үстемелер аралығында асхана шашығы, майлық немесе өзге де кедергі тұрса, пешті қоспаңыз, өйткені бұл қысқатолқынды қуаттың сыртқа шығуына жол беруі мүмкін.
8. Екінші рет өңделген шикізаттан жасалған қағазды қолданбаңыз, өйткені олардың құрамында ұшқын және/немесе күюді тудыратын қоспалар болуы мүмкін.
9. Айналма тосқышты тағамды даярлап бола сала суға салып жумаңыз. Ол сынып кетуі немесе жарылуы мүмкін.
10. Тағамның аз мөлшерін даярлау немесе жылыту үшін аз уақыт қажет. Егер сіз әдеттегі уақытты бағдарламалайтын болсаңыз, тағам қатты қызып кетуі немесе күюі мүмкін.
11. Пеш абайсызда еденге аударылып кетпеу үшін есіктің алдыңғы жағы пеш орнатылған үстемеден ең болмағанда 8 см-ге арырақ орналасуын қамтамасыз етіңіз.
12. Даярлау алдында картонның, алманың және өзге де осы сияқты көкөністер мен жемістердің қабығын шанышқымен шанышыңыз.
13. Пеште жұмыртқаны қабығымен даярламаңыз. Жұмыртқаның ішінде қысым пайда болып, ол жарылып кетеді.
14. Өзіңіздің пешіңізде фритюр асын даярлауға талпынбаңыз.
15. Азық-түліктерді даярлау немесе еріту алдында, олардан пластикалық қораптарын алып тастаңыз. Бірақ кейбір жағдайларда даярлау немесе қыздыру кезінде тағам пластикалық пленкамен жабылған болуы керектігіне назар аударыңыз.
16. Егер пештің есігі немесе тығыздағыштар бұзылған жағдайда, оны маман жөндегенше, пешті қолдануға болмайды.
17. Егер сіз түтінді байқап қалсаңыз, пештің есігін ашпаңыз, оның орнына от ауа түспеген күйде сөніп қалу үшін пештің желі сымын тоқ көзінен шығарыңыз.
18. Тағам бір рет қолдануға жарайтын пластикалық, қағаз немесе өзге күйетін материалдан жасалған ыдыста даярланып немесе қыздырылып жатса, пешті қараусыз қалдырмаңыз, қайта-қайта пештің ішін ашып, ыдысқа ештеңе болмағанын байқап тұрыңыз.
19. Балаларға пешті қараусыз қолдануға тек қана оларды пешпен қауіпсіз қолдануға үйреткенде және бала бұрыс қолданудың қауіптілігін түсінгенде ғана рұқсат етіңіз.
20. Сұйықтықтар немесе өзге азық-түліктер герметикалық ыдыстарда қыздырылмауы қажет, өйткені олар қыздыру кезінде жарылып кетуі мүмкін.

Бұл тауардың қызмет көрсету мерзімі - тұтынушыға тауарды тапсырған күннен бастап 7 жыл.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Зейін қойып оқыңыз және болашақтағы анықтамалар үшін сақтап қойыңыз.

21. Қысқатолқынды пешке жарайтын ыдыс түсін ғана қолданыңыз.
22. Егер сіз асты пластикалық немесе қағаз ыдыста қыздырсаңыз, пешті байқап тұрыңыз, өйткені ыдыстың өртеніп кетуі мүмкіндігі бар.
23. Егер сіз түтінді байқасаңыз, отты сөндіру үшін пешті желіден шығарыңыз.
24. Қысқатолқынды пеште сусындарды қыздыру қатты қайнауға әкеп соқтыруы мүмкін, сондықтан сиымдылықты пешке салғанда, абайлау қажет.
25. Тамақтандыруға арналған бөтелкенің ішіндегісін және балалардың асы бар банкілерді араластыру немесе шайқау, температурасын тексеру қажет – күйіп қалмас үшін пайдаланар алдында тексеру керек.
26. Қабығы бар жұмыртқаны және қатты қайнатылған жұмыртқаны қысқатолқынды пеште қыздыруға болмайды, өйткені олар қыздыру функциясы аяқталған соң да жарылып кетуі мүмкін.
27. Есік тығыздағыштарын, камераны және ұйқаш бөлшектерді тазалау туралы нұсқау.
28. Тағамның қалдықтарын алып тастау, ал пешті жиі тазалау керек.
29. Пешті кір күйінде ұстау сыртқы жабынды зақымдауға әкеп соқтыруы мүмкін, ал ол пешті қызмет ету мерзіміне кері әсерін тигізеді, сонымен қатар қауіпті жағдай тудыруы мүмкін.
30. Осы пешке ұсынылған температура таратқышын (температура таратқыш функциясы бар үлгілерге арналған) ғана қолданыңыз.
31. Егер қыздырғыш элементтер орнатылған болса, пайдалану кезінде пеш қатты қызады. Пеш ішіндегі қыздырғыш элементтерімен байланыста болмаған жөн.
32. Пеш кішкентай балалардың немесе мүгедектердің қараусыз қолдануына арналмаған.
33. Микротолқынды пешті пайдаланғанда оның сәндік есігі ашық болуы тиіс.

34. Бұл байланысты қамтамасыз ету үшін пайдалануға ыңғайлы штепсель болуы тиіс немесе негізгі электр желісінде электр сымдарын жүргізу ережелеріне сәйкес орнатылған ажыратқыш болуы тиіс.
35. Пеш есігінің шынысын тазалау үшін кедір-бұдырлы абразивті тазартқыштарды немесе метал қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыны бетін тырнап кетуі мүмкін, ал бұл шынының сынуына себеп болуы мүмкін.

 **Ескерту :** Егер есікте немесе оның герметизациялайтын тығыздағыштары зақымданған болса, пешті пайдалануға жол берілмейді және оны мамандандырылған маман жөндеген соң ғана қолдануға болады.

 **Ескерту :** Электромагнитті сәулеленуден сақтайтын қақпақты алуды талап ететін қызмет көрсетуді немесе жөндеуді мамандандырылмаған маманның жүргізуі қауіпті.

 **Ескерту :** Жабық сиымдылықта қыздырмаңыз, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.

 **Ескерту :** Балаларға пешті қараусыз қолдануға тек қана оларды пешпен қауіпсіз қолдануға үйреткенде және бала бұрыс қолданудың қауіптілігін түсінгенде ғана рұқсат етіңіз.

 **Ескерту :** Пайдалану кезінде ашық бөліктері ысып кетуі мүмкін. Кішкентай балаларды жақындатпау керек.

Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс

Өзіңіздің қысқатолқынды пешіңізде ешқашан металды ыдысты немесе металмен өрнектелген ыдысты қолданбаңыз

Қысқатолқындар металл арқылы өте алмайды. Олар пешке салынған кез-келген металды заттан шағылысып тұрады, және шығу тегі бойынша найзағайға ұқсайтын электрлі доғаның пайда болуына себепті болады. Жылуды сақтайтын металл емес асхана ыдыстарының көп бөлігі қысқатолқынды пеште қолдануға қауіпті емес. Бірақ кейбір ыдыстың құрамында оны қысқатолқынды пеште қолдануға жарамсыз ететін материалдар бар. Егер сізде қандай да бір нақты ыдыстың жарамдылығына күдігіңіз болса, бұл ыдыстың қысқатолқынды пешке жарамдылығын тексеретін оңай тәсіл бар. Сіздер күдік тудырған ыдысты қысқатолқынды пешке қасына стақан су қойып салыңыз. Қысқатолқын тәртібін JOFAPFY күштілікке 1 минутқа қосыңыз. Егер су қызса, ал сынаққа қойылған ыдыс ұстағанда салқын болса, ол қысқатолқынды пеште қолдануға қауіпсіз. Бірақ судың температурасы өзгермесе, ал ыдыс жылы болса, бұл оның қысқатолқындарды жұтқанын және оны қолдану қауіпсіз еместігін білдіреді. Сіздің асханаңызда қысқатолқынды пеште тағам даярлағанда қолдануға жарайтын ыдыстар көп шығар. Жай төменде келтірілген тізімді оқып шығыңыз.

Асхана төрелкелері

Асхана ыдыстарының көптеген түрлері қысқатолқынды пеште қолдануға қауіпсіз. Күдік туған жағдайда, ыдысты жасап шығарушының құжатын қараңыз немесе қысқатолқынды пешке жарамдылығына тексеру жүргізіңіз.

Шыны ыдыс

Жылуды сақтайтын шыны ыдыс қысқатолқынды пешке қауіпсіз. Бұл шыныққан шыныдан жасалған асхана ыдыстарының барлық маркасына байланысты. Алайда, шарапқа арналған бокалдар немесе стакандар сияқты нәзік шыны ыдыстарды қолданбаңыз, өйткені олар қыздырған кезде жарылып кетуі мүмкін.

Азық-түліктерді сақтауға арналған пластикалық ыдыстар

Олар тағамды тез қыздыруда қолданыла алады. Бірақ олар тағамды ұзақ уақыт даярлауда қолданылмауы қажет, өйткені ақыр соңында ыстық тағам олардың деформациялануына немесе балқуына әкеп соқтырады.

Қағаз

Егер даярлау уақыты қысқа және тағамдар май мен ылғал аз болған жағдайда, қағаз тарелкелер мен ыдыстар ыңғайлы және қауіпсіз болып табылады. Қағаз шашықтар да азық-түліктерді орауға және бекон сияқты майлы астар даярланатын табаны қатарлауға өте ыңғайлы. Боялған қағазды қолданбауға тырысыңыз, өйткені бояу тағамға өтіп кетуі мүмкін. Екінші рет өңделген шикізаттан жасалған қағаз өнімдерінің кейбірінің құрамында электр доғасының пайда болуын немесе күюді тудыратын қоспалар болуы мүмкін.

Тағам даярлауға арналған пластикалық пакеттер

Егер олар тағам даярлауға арналған болса, қысқатолқынды пеште қолдануға қауіпсіз. Алайда, будың пакеттен шығып кету мүмкіндігі болу үшін пакетті міндетті түрде кесіңіз. Кәдімгі пластикалық пакеттерді ешқашан қысқатолқынды пеште даярлауға қолданбаңыз, өйткені олар еріп, жыртылып кетеді.

Қысқатолқынды пешке арналған пластикалық асхана ыдысы
Қысқатолқынды пеште қолдануға арналған әртүрлі қалыптағы және мөлшердегі асхана ыдыстары сатылуда бар. Сіз жаңасын сатып алғанша, өзіңіздің асханаңызда бар ыдысты пайдалануыңыз мүмкін.

Фаянс, балшықты ыдыс және керамика

Бұл материалдардан жасалған ыдыстар әдетте қысқатолқынды пеште қолдануға тамаша сай келеді, бірақ толық сенімді болу үшін жоғарыда келтірілген тәсіл бойынша сынап көру қажет.

САҚТАНДЫРУ

Құрамында қорғасын немесе темірі көп кейбір ыдыстар қысқатолқынды пеште қолдануға жарамсыз. Ыдыстың қысқатолқынды пеште қолдануға жарамдылығына сенімді болу үшін сіз оны сынауыңыз қажет.

Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы даярлау және азық-түліктердің сипаттамасы

Даярлау процесін бақылаңыз.

Рецепттер аспаздық кітапта жақсылап жетілдірілген, бірақ оны қолдану арқылы асты даярлау жөніндегі сіздің жетістігіңіз даярлау процесін қаншалықты зейін қойып бақылағаныңызға байланысты. Тағамды даярлағанда қашанда бақылап тұрыңыз. Сіздің пешіңізге тағам даярлау басталғанда автоматты түрде жанатын шам қойылған, сондықтан сіз ішіне қарап, даярлау қалай жүріп жатқанын көре аласыз. Тағамды қашан көтеру, араластыру қажет сияқты т.б. рецепттерде келтірілген нұсқаулар талап етілген әрекеттердің ең төменгісі болып саналуы тиіс. Егер сізге тағам біртегіс даярланып жатқан жоқ болып көрінсе, өзіңіздің ойыңызша жағдайды қалай түзеу керек болса, сондай шаралар қолданыңыз.

Тағамды даярлау уақытына әсер ететін факторлар

Даярлау уақыты көптеген факторларға байланысты. Рецептте қолданылатын негіздердің температурасы даярлау уақытына өте қатты әсер етеді. Мысалы, жаңа ғана тоңазытқыштан шығарылған майдан, сүттен және жұмыртқадан жасалған бөліш, бөлме температурасындағы тура осы сияқты негіздерден жасалған бөлішке қарағанда ұзақ даярланады. Осы Нұсқауда келтірілген барлық тағамдардың рецепттерінде даярлау уақытының аралықтары көрсетілген. Егер сіз рецепте көрсетілген ең аз уақыт ішінде тағамды даярлағанда ол толықтай дайын болмауы, ал кейде сіздің қалауыңыз бойынша тағамды даярлау ең ұзақ көрсетілген уақыттан асып кетуі мүмкін. Бұл аспаздық кітапта қабылданған басты мақсат даярлау уақытын көрсеткенде керітартпа әдістемесін қолдану болып табылады. Қарап тұрсаңыз, тағам күйіп кетсе, оны жөндеуге болмайды. Кейбір рецепттерде, әсіресе нанды, бөліштерді және қайнатылған кремдерді даярлау рецепттерінде, асты пештен аз-маз даяр емес кезінде алуға кеңес беріледі. Бұл қате емес. Егер асты бетін жауып қалдыратын болса, пештен алған соң да ол даярлана береді, өйткені тағамның сыртқы қабаттары сіңірген жылу жайлап ішіне енеді. Егер тағам өзінің көлемі бойынша дайын болғанша пеште тұратын болса, онда оның сыртқы қабаттары кеуіп немесе тіпті күйіп кетуі мүмкін. Сіз уақыт өте әртүрлі тағамның даярлану уақыты және тұну мерзімін анықтау жөнінде шебер боласыз.

Азық-түліктердің тығыздығы

Мысалы, торт және нан сияқты жеңіл, кеуекті тағамдар, ростбиф немесе бұқтырылған ет сияқты ауыр, нығыз тағамдарға қарағанда тез даярланады. Кеуекті тағамдарды даярлаған кезде сіз олардың сыртқы жақтарының кеуіп және сынғыштанып кетпеуін қадағалаңыз.

Тағамның биіктігі

Жоғарғы азық-түліктердің үстіңгі жағы, жекелегенде, ростбиф, төменгіге қарағанда тезірек даярланады. Осының салдарынан үлкен биіктігі бар тағамдарды даярлау кезінде аудару, кейде бірнеше рет аудару қажет болады.

Азық-түліктердегі ылғалдың құрамы

Қысқатолқындар генерациялайтын жылу ылғалды бұға айналдырып жібереді, сондықтан қуыруға арналған ет және көкөністің кейбір түрлері сияқты құрғақ азық-түліктерге даярлау алдында су себу керек, немесе буды ұстап тұру үшін бетін жабу қажет.

Азық-түліктердегі сүйектер мен майлар

Сүйектер жылу шығарады, ал май еттен жылдамырақ даярланады. Осының салдарынан, сүйегі бар еттерді немесе еттің майлы бөліктерін даярлағанда, еттің біртегіс даярланбағанын және күйіп кетпеуін қадағалау қажет.

Азық-түліктердің саны

Қысқатолқындардың саны даярланатын азық-түліктердің санына қарамастан, өзгеріссіз күйде қалады. Соның салдарынан, қысқатолқынды пешке қаншалықты көп азық-түлік салсаңыз, олар соншалықты ұзақ даярланады. Сіз рецепте көрсетілген салмақтан жартылай салмағы аз қандай да бір тағамды даярламақ болсаңыз, рецепте көрсетілген даярлау уақытын ең болмағанда үштен бірге азайтуды ұмытып кетпеңіз.

Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы

даярлау және азық-түліктердің сипаттамасы

Азық-түліктердің қалпы

Қысқатолқындар азық-түліктердің тек қана 2 см тереңдігіне кіреді; қалың тағамның ішкі жағы сырттағы жылудың генерацияланып, ішке кіруінің арқасында даярланады. Кез-келген тағамның тек сыртқы бөлігі ғана қысқатолқынды қуаттың есебінен даярланады, ал астың қалған бөлігі жылудың өткенінің арқасында даярланады. Бұдан шығатын қорытынды, тағамның ең жаман қалпы болып қалың төртбұрыш табылуы мүмкін. Бұрыштары әлдеқашан даяр болады, ал ортасы әлі жылымайды да. Қысқатолқынды пеште домалақ, жұқа астар және сақина қалыпты астар сәтті даярланады.

Жабу

Қақпақ жылу мен бұды сақтайды, соның есебінен тағам тез даярланады. Жабу үшін қақпақты немесе қысқатолқынды пленканы пайдаланыңыз, бірақ бұды қысымынан жырытылып кетпес үшін пленканың бір шетін көтеріп қойыңыз.

Қызарту

15 минут немесе одан да ұзақ даярланатын ет пен құс өзінің майының есебінен аз-маз қызарады. Одан да қысқа мерзімде даярланатын тағамдарға қызару үшін тұздық құюға болады, мысалы вустершириялық тұздық, соя тұздығы немесе барбекюге арналған тұздық, бұлар тәбетті ашатын тұс береді. Тағамдарға қызарту үшін тұздықтың аз мөлшері құйылатын болғандықтан, тағамның ең алғашқы хош иісі өзгеріссіз қалады.

Май өткізбейтін қағазбен жабу

Май өткізбейтін қағаз майдың шашырауының тиімді түрде алдын алады және тағамға жылудың бөлігін ұстап қалуға көмектеседі. Бірақ ол қақпақ немесе жабысып тұратын пленка сияқты онша нығыз жаппайтын болғандықтан, тағамға аз-маз құрғауға жол береді.

Аралықты орнату және қамтамасыз ету

Пісірілген картоп, қалыптанған кекстер, дәмтатымдар сияқты даналы азық-түліктер қысқатолқынды пеште бір-бірінен біркелкі аралықта, айналдырып қойсаңыз, біртегіс қыздырылатын болады. Азық-түліктерді ешқашан бір-біріне бумалап қоймаңыз.

Араластыру

Тағамды қысқатолқынды пеште даярлағанда араластыру ең бір маңызды тәсілдердің бірі болып табылады. Кәдімгі даярлау кезінде азық-түліктер негіздерді араластыру мақсатында араластырылады. Алайда, қысқатолқындар көмегімен даярлағанда, азық-түлікте жылуды таратып, қайта үлестіру үшін араластырылады. Қашанда тағамды шетінен бастап ортасына қарай арластырыңыз, өйткені шеттері бірінші кезекте қызады.

Аудару

Үлкен бөлікті ет, бүтін балапан сияқты үлкен биік тағамдарды үстіңгі және астыңғы бөліктері біртегіс даярлануы үшін аударып тұру қажет. Сондай-ақ балапанның бөліктерін және қағылған котлеттерді аударуға кеңес беріледі.

Қалыңырақ өлшемдерді сыртқа жайғастыру

Қысқатолқындар тағамның сыртқы бөліктеріне “тартылатын” болғандықтан, еттің, құстың және балықтың қалыңырақ бөліктерін даярланып жатқан астың шеттеріне жайғастырған жөн. Осы жағдайда қалың өлшемдер қысқатолқынды қуатты көбірек алып, тағам біртегіс даярланады.

Экрандау

Төртбұрышты немесе үшбұрышты қалпы бар тағамның бұрыштары мен шеттерінің күйіп кетуінің алдын алу үшін оларды кейде қысқатолқындарға блокада жасайтын алюминий фольганың бөліктерімен жауып қояды. Ешқашан фольганың тым көп бөлігін қолданбаңыз және фольганың тағамға сенімді түрде жапсырылып тұруын қамтамасыз етіңіз, олай болмаса электрлі доға пайда болуы мүмкін.

Көтеру

Қалың және нығыз тағамдар қысқатолқындар төменгі бөлікке және тағамның ортасына сіңуі үшін көтеріліп қойылуы мүмкін.

Қысқатолқынды қуатты қолдану арқылы даярлау және азық-түліктердің сипаттамасы

Тесу

Қабығы, қыртысы немесе мембранасы бар азық-түліктер, егер сіз даярлау алдында оларды теспесеңіз, пеште жарылып кетуі мүмкін. Мұндай азық-түліктерге жұмыртқаның ақуыздары мен сарыуыздары, ұлулар мен устрицалар, сонымен қатар бүтін көкөністер мен жемістер жатады.

Даярлығын тексеру

Қысқатолқынды пеште тағам тез даярланатын болғандықтан, оны жиі тексеріп тұру қажет. Кейбір тағамдарды толық дайын болғанша пеште қалдырады, бірақ көптеген тағамдарды, оның ішінде еттен және құстан жасалған тағамдарды аз-маз даяр емес кезінде пештен шығарады және оларды тұнуға қалдырып дайын болуға жеткізеді. Тұну кезінде тағамның ішкі температурасы 3°C-дан 8°C-ға дейін жетеді.

Тұну уақыты

Тағамды қысқатолқынды пештен шығарған соң 3-тен 10 минутқа дейін қалдырады. Әдетте тұну кезінде тағамды жылуын сақтау үшін, егер оның сырты кебу қажет болмаса (мысалы, кейбір бәліштер мен бисквиттер), үстін жауып қояды. Тұну тағамды дайын болуға, сонымен қатар оның араласуына және хош иісінің беріктенуіне жеткізеді.

СІЗДІҢ ПЕШІҢІЗДІ ТАЗАЛАУ

1. Пештің ішкі үстемесін тазалықта ұстаңыз

Тағамның тамшылары немесе төгілген сұйықтықтар пештің қабырғаларына жабысып қалады және тығыздағыштар мен есіктің үстемелеріне түседі. Ең дұрысы оларды бірден дымқыл шүберектің көмегімен сүртіп тастаған жөн. Тағамның ұнтақтары мен тамшылары қысқатолқынды жұтып, даярлау уақытын ұзартады. Пештің тығыздағыш үстемелері мен есік аралығындағы барлық қалдықтар мен ұнтақтарды дымқыл шүберекпен сүртіп тастаңыз. Бұл орындарды есік жақсы жабылу үшін ерекше

жақсылап тазалау қажет. Майдың тамшыраны ішкі үстемелерден сабындалған шүберекпен сүртіңіз, сонан соң сабынды шүберекпен жуып, құрғақтап сүртіңіз. Қатты жуғыш дауаларды және абразивті тазалағыш дауаларды қолданбаңыз. Шыны тосқышты қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

2. Пештің сыртқы жағын тазалықта ұстаңыз

Сыртқы үстемені жұмсақ сабын мен жылы суды қолдану арқылы тазалаңыз, сонан соң сабынды жуып, корпусты жұмсақ шүберекпен немесе қағазды шашықпен кепкенше сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерін зақымдамас үшін судың желдеткіш тесіктеріне түсіп кетуіне жол бермеңіз. Басқару панелін тазалау үшін, пеш абайсызда қосылып кетпес үшін есікті ашыңыз, панельді дымқыл шүберекпен сүртіңіз, сонан соң артынша жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Тазалау аяқталған соң Стоп/Сброс басқышын басыңыз.

3. Егер бу есіктің периметрі бойынша іште немесе сыртта жиналып қалса, панельді жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Бұл қысқатолқынды пеш жоғары ылғалдық жағдайында жұмыс істегенде пайда болады, және пештің бұзылғанын білдірмейді.

4. Есік және есіктің тығыздағыштары таза болуы қажет. Тазалау үшін тек қана жұмсақ шүберекті және сабын суды пайдаланыңыз, сонан соң сабынды жуып тастап, құрғағанша жақсылап сүртіңіз. **ТАЗАЛАҒЫШ ҰНТАҚТАР; МЕТАЛДЫ ШҮБЕРЕКТЕР ЖӘНЕ ПЛАСТИКАЛЫҚ ЖАСТЫҚШАЛАР СИЯҚТЫ АБРАЗИВТІ МАТЕРИАЛДАРДЫ ҚОЛДАНБАҢЫЗ.** Металды үстемелерді дымқыл шүберекпен жиі сүртетін болсаңыз, оларды таза күйінде ұстау оңай болады.

5. Ешқандай бұмен тазалағышты пайдаланбаңыз.

Өте жиі туатын сұрақтарға жауаптар

С. Пештің ішінде неге жарық жанбайды?

Ж. Бұның бірнеше себептері болуы мүмкін:
Пештің ішіндегі шам күйіп кеткен.
Пештің есігі жабылмаған.

С. Пеш есігіндегі көретін айна қысқатолқынды қуатты шығарады ма?

Ж. Жоқ. Экранды жабатын терезедегі тесіктер сондай болып жасалған, олар жарықтың өтуіне жол береді, бірақ қысқатолқынды қуаттың өтуіне жол бермейді.

С. Неге басқару панелінің басқышына басқанда, дыбыс белгісі беріледі?

Ж. Дыбыс белгісі сіздің басқарушы белгіңіз пештің есіне енгізілгенін көрсетеді.

С. Қысқатолқынды пеш оны іші бос кезінде қосса, бұзылады ма?

Ж. Иә. Ешқашан пешті іші бос кезде немесе металды тосқышын орнатпай тұрып қоспаңыз.

С. Неге жұмыртқалар кейде “жарылады”?

Ж. Сіз жұмыртқаны пісіріп, қуырып немесе жұмытқа-пашот даярлап жатқанда, сарыуыз мембрананың ішіне будың жиналуынан сарыуыз “жарылып” кетуі мүмкін. Оны болдырмас үшін жұмыртқаны даярламас бұрын сарысын тесіп қойыңыз. Ешқашан жұмыртқаны қабығымен даярламаңыз.

С. Неге тағамды даярлап болған соң, қалдырып қоюға кеңес беіледі?

Ж. Қысқатолқында қолдану арқылы тағамды даярлау аяқталған соң, оның даярлануы “тұну” кезінде жалғаса береді. Бұл тұну мерзімі тағамға өзінің көлемі бойынша толық даяр болуға жеткізеді. Тұну мерзімінің ұзақтығы тағамның қалыңдығына байланысты.

С. Кеуекті жүгеріні қысқатолқынды пеште даярлауға бола ма?

Ж. Иә, төменде жазылған екі тәсілдің бірін қолдану арқылы.
1. Арнайы қысқатолқынды пешке жасалған кеуекті жүгеріні даярлауға арналған ыдыстың көмегімен.
2. Қысқатолқынды пешке арналған сатылуда бар қораптағы кеуекті жүгеріні қолдану арқылы. Сондай-ақ қорапта қолдануға қажетті даярлау уақыты және күштілік сатысы көрсетілген.

ЖАСАП ШЫҒАРУШЫ КӨРСЕТКЕН АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ ДАЯРЛАУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАРДЫ ОРЫНДАҢЫЗ. КЕУЕКТІ ЖҮГЕРІНІ ДАЯРЛАУ КЕЗІНДЕ ПЕШТІ ҚАРАУСЫЗ ҚАЛДЫРМАҢЫЗ. ҚОРАПТА КӨРСЕТІЛГЕН УАҚЫТТА ЖҮГЕРІ КЕУЕКТІГЕ АЙНАЛМАСА, ДАЯРЛАУДЫ ТОҚТАТЫҢЫЗ. ДАЯРЛАУДЫ ЖАЛҒАСТЫРУ ЖҮГЕРІНІҢ КҮЙІП КЕТУІНЕ ӨКЕП СОҚТЫРУЫ МҮМКІН.

САҚТАНДЫРУ

КЕУЕКТІ ЖҮГЕРІНІ ДАЯРЛАУ ҮШІН ЕШҚАШАН ОРАМА ҚАҒАЗЫНАН ЖАСАЛҒАН ПАКЕТТЕРДІ ҚОЛДАНБАҢЫЗ. ЕШҚАШАН ЖАРЫЛМАҒАН ДӨНДЕРДІ ҚАЙТАДАН ДАЯРЛАУҒА ТАЛПЫНБАҢЫЗ.

С. Неге менің пешім қысқатолқынды пешке арналған аспазшы кітабында көрсетілгендей қашанда тез даярламайды?

Ж. Өзіңіздің аспазшы кітабыңызды қайта қараңыз, барлық нұсқауларды дұрыс орындағаныңызды тексеріп, даярлау уақытының өзгеруіне қандай себептер барын анықтаңыз. Аспазшы кітабында көрсетілген даярлау уақыты және күштілік сатылары қысқатолқынды пеште тағамды даярлау кезіндегі тәсілдерді үйренуде жиі туындайтын мәселені - тағамның қатты қуырылуын және күйіп кетуінің алдын алу есебімен берілген. Мөлшер, қалпы, салмақ және тағамның қалыңдығы сияқтылар даярлау уақытын одан да ұзақ етуі мүмкін. Кәдімгі асхана плитасын қолданған сияқты, аспазшы кітабындағы нұсқауларды орындаңыз, сонымен қатар тағамның дұрыс даярлануын қамтамасыз ету үшін өзіңіздің дұрыс санаңыз бен тәжірибеңізді қолданыңыз.

Желі айырын монтаждау жөніндегі ақпарат/

Техникалық сипаттамалар

ЕСКЕРТУ

Бұл өнім жерге қондырылуы керек

Желі сымындағы өткізгіштер келесі кодқа сай боялған:
КӨК -Нейтралды
ҚОҢЫР -Кернеу үстінде
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ -Жер

Бұл түстер сіздің айырыңызда түсті белгілерге сай келмейтін болғандықтан, былай істеңіз:

КӨК түсті өткізгіш N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА түсі бар айырдың байланысына қосылуы керек.

ҚОҢЫР түсті өткізгіш L әрпімен белгіленген немесе ҚЫЗЫЛ түсі бар айырдың байланысына қосылуы керек.

САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ немесе ЖАСЫЛ түсті өткізгіш E әрпімен немесе  белгісімен белгіленген жерге қондыратын байланысқа қосылуы керек.

Егер өнімнің желі сымы зақымданса, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін оны жасап шығарушы фирманың өкілі, қызмет ету жөніндегі оның агенті немесе осы сияқты мамандығы бар адам ауыстыруы керек.

Техникалық сипаттамалары

	MC-7844N/MC-7844NS/ MC-7844NR/MC-7844NRS
Қорек көзі	230 В / 50 Гц
Шығардағы қуаты	900 Вт (по стандарту IEC60705)
Микротолқындар жиілігі	2450 МГц
Өлшемдері	530 мм (Е) x 322 мм (Б) x 422 мм (Т)
Тұтынатын қуаты	
Микротолқындар	1350 Вт
Гриль	1250 Вт
Комби	максимум 2550 Вт
Конвекция	максимум 2050 Вт

ЕСКЕРТУ

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

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З ГРИЛЕМ КОНВЕКЦІЇ

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

MC-7844N/MC-7844NS/MC-7844NR/MC-7844NRS

Запобіжні заходи, щоб уникнути можливого надмірного впливу мікрохвильової енергії

Застереження

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

Важливо не намагатися робити якісь маніпуляції з блокувальними контактами.

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

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі являють собою форму енергії, аналогічну електромагнітним хвилям, які використовуються у радіо та телевізійному віщанні і присутні у звичайному денному світлі. Як правило, електромагнітні хвилі поширюються назовні через атмосферу та зникають у просторі без сліду. Однак, у мікрохвильових печах є магнетрон, який сконструйований таким чином, щоб можна було використовувати енергію, що міститься в мікрохвилях. Електричний струм, що підводиться до магнетрона, використовується для генерації мікрохвильової енергії. Ці мікрохвилі прямують у зону приготування їжі через отвори усередині печі. У нижній частині печі розташований обертовий або нерухомий піднос. Мікрохвилі не можуть проникати крізь металеві стінки печі, але вони можуть проникати крізь такі матеріали, як скло, порцеляна та папір - матеріали, з яких виготовляється посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі. Мікрохвилі не нагрівають посуд, хоча посуд, у якому готується їжа, зрештою нагріваються від тепла, що генерується в їжі.

Дуже безпечний пристрій

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



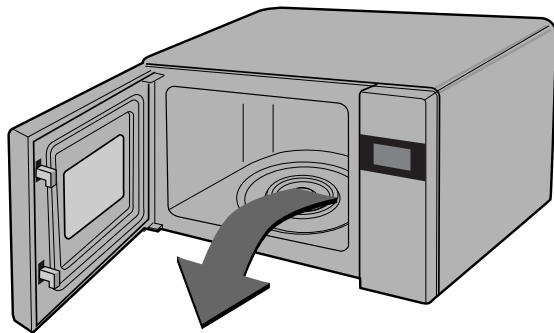
На той час, коли духовка не використовується, рекомендується відключати її від розетки.

Застереження	83
Зміст	84
Розпакування й установка	85~86
Налаштування годинника	87
Блокування від дітей	88
Приготування їжі при малій потужності	89
Рівні мікрохвильової потужності	90
Готування в два етапи	91
Швидкий старт	92
Збільшення та зменшення часу готування	93
Приготування їжі на грилі	94
Попередній підігрів в режимі конвекції	95
Приготування їжі в режимі конвекції	96
Приготування їжі із використанням гриля	97 ~ 98
Автоматичне розморожування продуктів	99
Авторозморожування за вагою	100
Автоматичне приготування їжі	101 ~ 104
Російський кухар	105~111
Шашлик ТІЛЬКИ ДЛЯ MC-7844NR / MC-7844NRS	112 ~ 113
Рожен Монтаж ТІЛЬКИ ДЛЯ MC-7844NR / MC-7844NRS	114
Рожен Установка й використання (ТІЛЬКИ ДЛЯ MC-7844NR / MC-7844NRS)	115
Важливі інструкції з безпеки	116~117
Посуд для мікрохвильової печі	118
Характеристики продуктів і приготування з використанням мікрохвильової енергії	119 ~ 120
Відповіді на часто виникаючі питання	121
Інформація про монтаж мережної вилки/Технічні характеристики	122

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

Розпакування й установка

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



**ВИСОКА
РЕШІТКА**



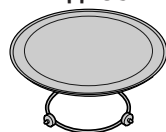
**НИЗЬКА
РЕШІТКА**



**МЕТАЛЕВИЙ
ПІДДОН**

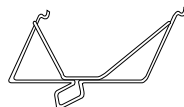


**СКЛЯНИЙ
ПІДНОС**

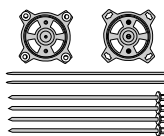


**ОБЕРТОВЕ
КІЛЬЦЕ**

ТІЛЬКИ ДЛЯ MC-7844NR/MC-7844NRS

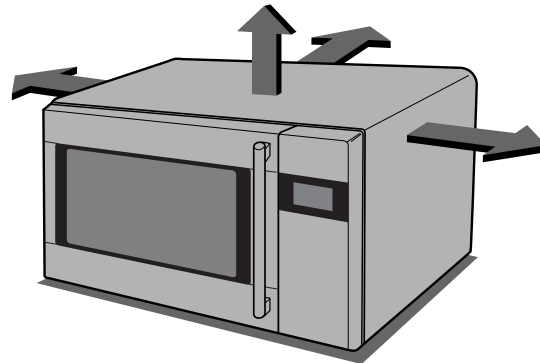


РОГАЧ



**ОБЕРТОВИЙ
РОЖЕН**

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

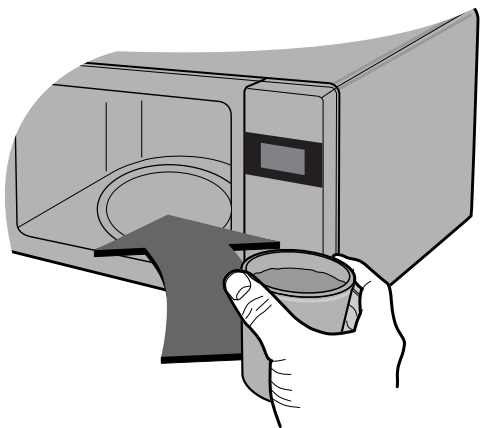


**ДАНИЙ ВИРІБ НЕ ПОВИНЕН ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ
ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З КОМЕРЦІЙНИМИ ЦІЛЯМИ**

- 3** Підключіть вашу мікрохвильову піч до стандартної розетки мережі змінного струму. Забезпечте живлення печі від окремого кола.
Якщо ваша піч не працює належним чином, від'єднайте мережну вилку від розетки, а потім знову вставте вилку в розетку.

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

- 5** Налийте в посудину, **безпечну для використання в мікрохвильовій печі**, 300 мл води. Поставте її на **СКЛЯНИЙ ПІДНОС** та закрийте дверцята. Якщо у вас є сумніви щодо того, яку посудину можна використовувати, будь ласка, прочитайте опис на стор.118.



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



- 7** На **ДИСПЛЕЇ** почнеться зворотній відлік часу для 30 секундного інтервалу. Коли він досягне нульової відмітки, пролунає звуковий сигнал. Відкрийте дверцята печі та перевірте температуру води. Якщо ваша піч працює нормально, вода повинна бути теплою. **Будьте обережні, коли виймаєте посуд, тому що він може бути гарячим.**



ТЕПЕР ВАША ПІЧ ГОТОВА ДО РОБОТИ

- 8** Вміст дитячих пляшечок і баночок дитячого харчування, перед тим, як давати дітям, потрібно перемішати або збовтати та перевірити температуру, щоб уникнути опіків.

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

Налаштування ГОДИННИКА



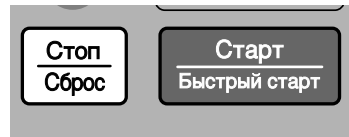
Коли ви вперше підключили піч до електромережі, або коли після тимчасової перерви у електромережі знову з'являється струм, дисплей буде показувати '0'. І вам знову буде потрібно налаштувати годинник.

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

Під час налаштування годинника на дисплеї буде мигати двокрапка. Після налаштування годинника двокрапка перестане мигати.

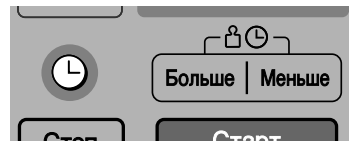
Переконайтеся, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище у даній Інструкції.

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



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

(Якщо ви хочете, щоб годинник працював у 12-годинному режимі, натисніть кнопку **Часы (Годинник)** ще раз. Якщо після установки годинника ви захочете перейти до іншого режиму відліку часу, вам буде необхідно від'єднати шнур живлення від розетки і потім приєднати його знову).

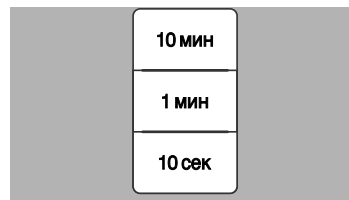


Натисніть кнопку **10 мин (10 мин)** п'ятнадцять разів.

Натисніть кнопку **1 мин (1 мин)** тричі.

Натисніть кнопку **10 сек (10 сек)** п'ять разів.

Якщо кнопка (10 мин/1 мин/10 сек) утримується у натиснутому положенні, цифри будуть мінятися швидко.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)** для підтвердження уведеного часу.

Годинник почне відлік часу.



Блокування від дітей

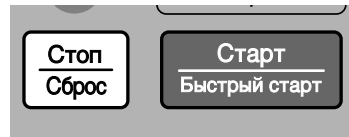


У вашій печі є запобіжний пристрій, який дає змогу запобігти випадковому вмиканню печі. Після вмикання блокування від дітей ви не зможете користуватися жодною функцією печі та не зможете нічого готувати в ній аж до зняття блокування.

Однак, дитина все ж зможе відкрити дверцята печі.

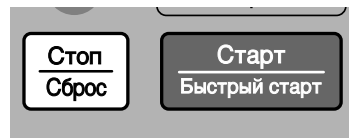
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.

Дисплей перестане показувати поточний час, але він знову з'явиться на дисплеї через декілька секунд.



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

Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** установлений.

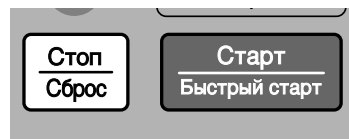


При натисканні будь-якої кнопки на дисплеї з'явиться буква "L".



Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**, натисніть і утримуйте кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**, доки дисплей не припинить показувати букву "L".

Після зняття блокування ви почуєте звуковий сигнал.



Приготування їжі при малій потужності

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

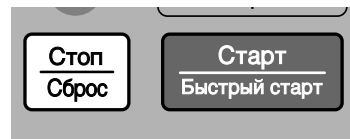


У вашій печі можна вибирати із п'яти рівнів мікрохвильової потужності. Автоматично вибирається максимальний рівень потужності, але послідовними натисканнями кнопки **Мікро** можна вибрати інші рівні потужності.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Натискання кнопки Мікро	%	Потужність
ВИСОКИЙ	1 раз	100%	900 Вт
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	2 рази	80%	720 Вт
СЕРЕДНІЙ	3 рази	60%	540 Вт
РОЗМОРОЖУ ВАННЯ (СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	4 рази	40%	360 Вт
НИЗЬКИЙ	5 рази	20%	180 Вт

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

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



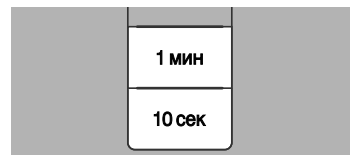
Для вибору рівня потужності 720 двічі натисніть кнопку **Мікро (Мікро)**.

На дисплеї з'являється надпис "720".



Натисніть кнопку **1 мин (1 мин)** п'ять разів.

Натисніть кнопку **10 сек (10 сек)** тричі.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі готування ви можете використовувати кнопки **Больше/Меньше (Більше/Менше)** для збільшення/зменшення часу готування.



Рівні мікрохвильової потужності

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

Рівень потужності	Вихідна потужність	Використання
ВИСОКИЙ	100%	• Кип'ятіння води • Підрум'янювання страв з м'ясного фаршу • Приготування шматочків птиці, риби, овочів • Приготування шматочків нежорсткого ("ніжного") м'яса
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	80%	• Підігрів всіх страв • Жарення м'яса великим шматком і цілої птиці • Приготування грибів і морепродуктів (молюски та ракоподібні) • Приготування страв, в яких містяться сир і яйця
СЕРЕДНІЙ	60%	• Випікання пирогів і коржів • Приготування яєць • Приготування солодкого крему • Приготування рису, супів
РОЗМОРОЖУВАННЯ (СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	40%	• Розморожування всіх продуктів • Розплавлювання вершкового масла та шоколаду • Приготування більш жорстких шматків м'яса
НИЗЬКИЙ	20%	• Розм'якшення вершкового масла та сиру • Розм'якшення морозива • Піднімання дріжджового тіста



Готування в два етапи

У наступному прикладі ми покажемо вам, як готувати будь-які страви у два етапи. На першому етапі ваше блюдо буде готуватися 11 хвилин на **ВИСОКОМУ** рівні потужності, а на другому етапі - 35 хвилин на **рівні** потужності 360Вт (40%) .



Під час готування у два етапи ви можете відкривати дверцята мікрохвильової печі та перевіряти готовність їжі. Повернутися до режиму готування можна закривши дверці та натиснувши **СТАРТ (СТАРТ)**.

У кінці етапу 1 пролунає звуковий сигнал та почнеться етап 2.

Якщо ви хочете відмінити програму, натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна двічі)**.

У випадку використання режиму автоматичного розморожування ви можете готувати їжу максимум у три етапи (автоматичне розморожування + етап 1 + етап 2). Тобто, ви можете автоматично розморозити продукти та готувати їх без необхідності встановлення режимів роботи печі на кожному етапі.

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

Задайте рівень потужності та час готування **для 1 етапу**.

Один раз натисніть кнопку **Микро (Мікро)** для вибору **ВИСОКОГО** рівня потужності.

Натисніть кнопку **10 мин (10 мин)** один раз.

Натисніть кнопку **1 мин (1 мин)** один раз.

Задайте рівень потужності та час готування **для 2 етапу**.

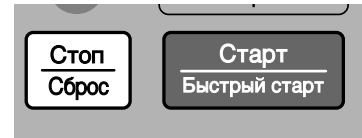
Натисніть кнопку **Микро (Мікро)** чотири рази для вибору рівня потужності 360.

Натисніть кнопку **10 мин (10 мин)** тричі.

Натисніть кнопку **1 мин (1 мин)** п'ять разів.

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі готування ви можете використовувати кнопки **Больше/Меньше (Більше/Менше)** для збільшення/зменшення часу готування.



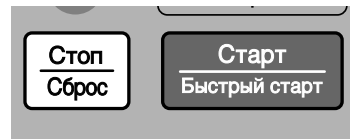
Швидкий старт

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



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

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



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

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



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

Збільшення та зменшення часу готування

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



Якщо при використанні будь-якої програми автоматичного готування ви виявили, що їжа недосмажена або пересмажена, ви можете збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок **Больше/Меньше** (**Больше/Меньше**).

При готуванні їжі у автоматичному та ручному режимах ви можете у будь-який момент збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок **Больше/Меньше** (**Больше/Меньше**).

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування.

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



Виберіть потрібну програму **Авто повар, I, II**.

Задайте вагу продуктів.

Якщо сектор **Больше (Більше)** або **Меньше (Менше)** утримується у натиснутому положенні, вага буде збільшуватися швидко.

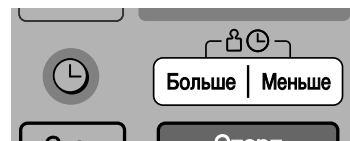
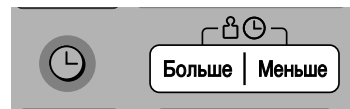
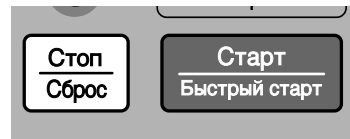
Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

Натисніть кнопку **Больше (Більше)**.

При кожному натисканні кнопки час готування буде збільшуватися на **10** секунд.

Натисніть кнопку **Меньше (Менше)**.

При кожному натисканні кнопки час готування буде зменшуватися на **10** секунд.



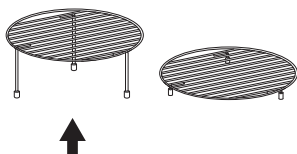
Приготування їжі на грилі

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

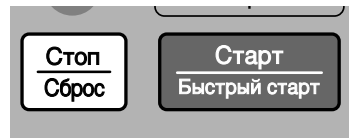


Ця функція дає вам змогу швидко підрум'янити продукт і зробити його хрустким.

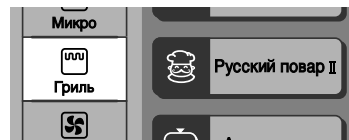
У режимі гриля повинна використовуватися призначена для цього режиму решітка (висока решітка).



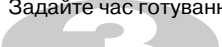
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.



Поверніть **Регулятор режиму** для вибору **Гриль (Гриль)**.



Задайте час готування.



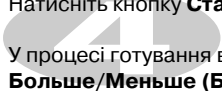
Натисніть кнопку **10 мин (10 мин)** один раз.

Натисніть кнопку **1 мин (1 мин)** двічі.

Натисніть кнопку **10 сек (10 сек)** тричі.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



У процесі готування ви можете використовувати кнопки **Больше/Меньше (Больше/Меньше)** для збільшення/зменшення часу готування.



Попередній підігрів в режимі конвекції

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



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

автоматично при виборі режиму конвекції).

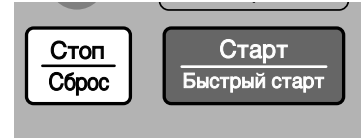
У цій печі є функція ферментації (зброджування) при температурі 40°C.

Вам може знадобитися зачекати, доки піч не охолоне, тому що функцію ферментації використовувати не можна, якщо температура в печі вище 40°C. При використанні цієї функції, якщо температура в мікрохвильовій печі перевищує 70°C, на дисплеї відображається код помилки "E-05".

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

1. Щоб заздалегідь прогріти піч.

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

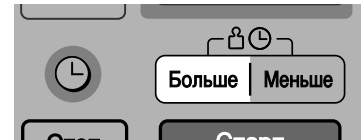


Натисніть кнопку **Конвек (Конвек)**.



Натисніть кнопку **Больше (Більше)** п'ять разів, щоб задати температуру 230°C.

Температуру готування можна змінювати натисканням кнопок **Больше/Меньше (Більше/Менше)**.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

Попереднє нагрівання почнеться з висвічування "Pr-H"



Приготування їжі в режимі конвекції

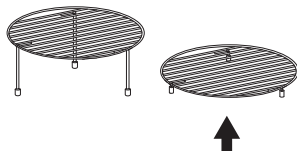
У наступному прикладі ми покажемо вам, як попередньо прогріти піч, а потім приготувати їй їжу при температурі 230°C протягом 50 хвилин.



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

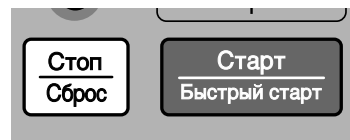
Якщо Ви не вказали температуру, то піч автоматично вибирає 180°. Поверніть регулювальну ручку, щоб змінити температуру приготування.

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



2. Щоб приготувати їжу.

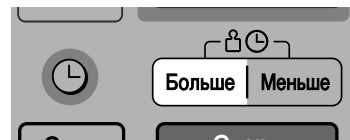
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**.



Натисніть кнопку **Конвек (Конвек)**.



Натисніть кнопку **Больше (Більше)** п'ять разів, щоб задати температуру 230°C.

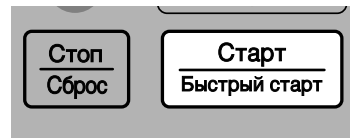


Натисніть кнопку **10 мин (10 мин)** п'ять раз.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі готування ви можете використовувати кнопки **Больше/Меньше (Більше/Менше)** для збільшення/зменшення часу готування.



Приготування їжі

із використанням гриля

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

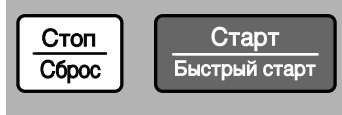


У вашій печі є комбінований режим приготування, що дозволяє готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент і мікрохвилі** одночасно або по черзі. Це звичайно дає вам можливість приготувати їжу за більш короткий час.

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

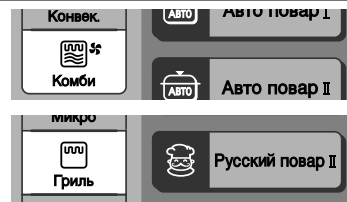
1. КОМБІНУВАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ.

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

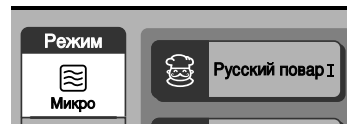


Натисніть кнопку **Комби** (Комбі).

Натисніть кнопку **Гриль** (Гриль).



Натисніть кнопку **Микро** (Мікро) один раз, щоб вибрати рівень потужності 180.



Задайте час готування.

Натисніть кнопку **10 мин** (10 мин) двічі.

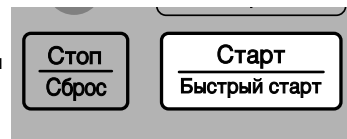
Натисніть кнопку **1 мин** (1 мин) п'ять разів.



Натисніть кнопку **Старт** (Старт).

У процесі готування ви можете використовувати кнопки **Больше/Меньше** (Більше/Менше) для збільшення/зменшення часу готування.

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



Приготування їжі із використанням конвекції

У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати піч для приготування з використанням рівня мікрохвильової потужності 360 Вт (40%) і конвекції при температурі 200°C протягом 25 хвилин.

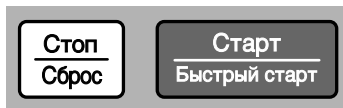


Температурний діапазон печі становить 100°C ~ 250°C. (При виборі режиму з використанням конвекції автоматично встановлюється температура 180°C.)

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

2. КОМБІНУВАННЯ МІКРОХВИЛЬ І КОНВЕКЦІЇ.

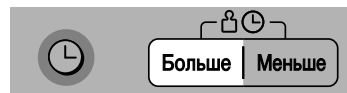
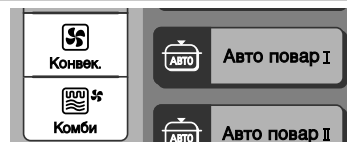
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Скидання**).



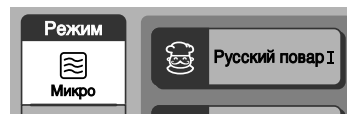
Натисніть кнопку **Комби** (**Комбі**).

Натисніть кнопку **Конвек** (**Конвек**).

Натисніть кнопку **Больше** (**Більше**) двічі, щоб задати температуру 200°C для режиму конвекції.



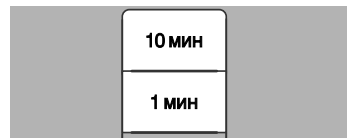
Натисніть кнопку **Микро** (**Мікро**) двічі, щоб вибрати рівень потужності 360.



Задайте час готування.

Натисніть кнопку **10 мин** (**10 мин**) двічі.

Натисніть кнопку **1 мин** (**1 мин**) п'ять разів.



Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

У процесі готування ви можете використовувати кнопки **Больше/Меньше** (**Більше/Менше**) для збільшення/зменшення часу готування.

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



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

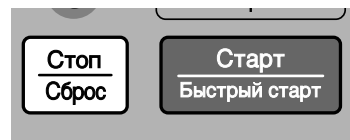
Автоматичне розморожування продуктів



У вашій печі можна вибирати одну із чотирьох категорій продуктів, що розморожуються:

м'ясо, птиця, риба та заморожені овочі; кожна категорія продуктів розморожується з використанням різного рівня мікрохвильової потужності. Вибір потрібної категорії здійснюється послідовними натисканнями кнопки **Розморожування**.

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



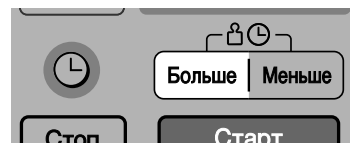
Для вибору програми розморожування Птиця натисніть кнопку **Авторозморозка (Авторозморожування)** двічі.

У вікні дисплею з'явиться напис "dEF2".



Уведіть вагу заморожених продуктів, які ви збираєтесь розморозити.

Натисніть кнопку **Больше (Більше)** чотирнадцять разів.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



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

Авторозморожування за вагою

- Продукт для розморожування потрібно покласти в підходящий посуд для мікрохвильового приготування та поставити в піч незакритим.
- Якщо це необхідно, тонкі шматочки м'яса або птиці можна загорнути в алюмінієву фольгу. Це дозволить запобігти надмірному нагріванню тонких частин продукту під час розморожування. Переконайтеся в тому, що фольга не торкається стінок печі.
- Відокремлюйте частини неоднорідного продукту, наприклад, фарш, шматочки м'яса, сосиски або бекон, як тільки це стане можливим, і розморожені частини витягайте з печі.

Після звукового сигналу вийняти продукт із печі, перевернути його та покласти назад у піч. Відокремити розморожені частини. Продовжити розморожування решти продукту. Після закінчення програми вийняти з печі та залишити на столі до повного розморожування (якщо буде потреба).

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

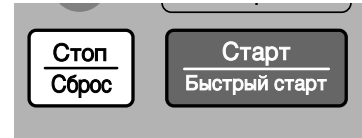
Автоматичне приготування їжі

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



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

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



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

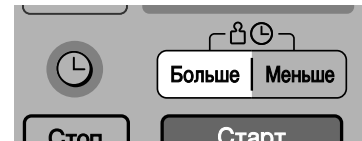
На дисплеї з'явиться напис "Ас1".



Задайте потрібну вагу смаженої курки.

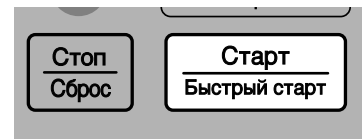
Натисніть кнопку **Больше (Більше)** двічі, ввівши таким чином вагу 0.9 кг.

Якщо сектор **Больше (Більше)** або **Меньше (Менше)** утримується у натиснутому положенні, вага буде збільшуватися швидко.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі готування ви можете використовувати кнопки **Больше/Меньше (Більше/Менше)** для збільшення/зменшення часу готування.



Меню		Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Авто повар І (Авто кухар І)	Смажена курка (Ас 1)	0,8-1,5 кг	Металевий піддон/ Нижня решітка	Зхолодильника	Інгредієнти: 1 курча 1,1-1,2 кг Сік лимона 1/2 лимона Рослинна олія 1 ст. ложка Часник 1-3 зубчики. Лавровий лист 1 шт. Спеції для гриля, спеції для бройлера, сіль і перець за смаком. 1. Маринувати курча протягом години. 2. Покласти курча на металевий піддон на нижню решітку. (Грудкою вгору) 3. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 4. Після сигналу перевернути курча. Натиснути СТАРТ і продовжити готувати. Після приготування залишити на 10 хв.
	Окорочки (Ас 2)	0,2-0,8 кг	Посуд для СВЧ із кришкою	Кімнатна	Інгредієнти: Курячі окорочки 2 шт. Сир 150 г Гриби 100 г Спеції: спеції для гриля, спеції для курки. 1. Видалити кості з окорочків. 2. Протерти сир і перемішати з порізаними грибами. 3. Фарширувати окорочки сумішшю із сиру та грибів. Додати спеції. 4. Покласти окорочки в посуд для СВЧ із кришкою. Поставити в піч. 5. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 6. Після приготування вийняти з печі та залишити закритим на 2-3 хв.

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

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

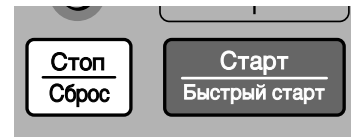
Російський кухар

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



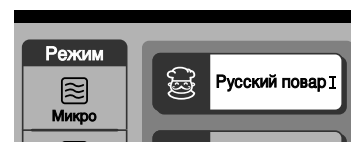
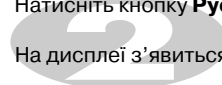
Автоматичне приготування російської їжі дозволяє легко готувати улюблені російські страви шляхом вибору типу їжі

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



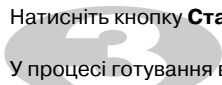
Натисніть кнопку **Русский повар I (Російський кухар I)** двічі.

На дисплеї з'явиться надпис "гс 2".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі готування ви можете використовувати кнопки **Больше/Меньше (Більше/Менше)** для збільшення/зменшення часу готування.



Функция	Меню	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Русский повар I (Російський кухар I)	Гречана каша (rc 1)	0,3 кг (2-3 порції)	Посуд для мікрохвильової печі з кришкою	Кімнатна	1. Помити 300 г гречки та злити воду. 2. Перекласти гречану крупу в глибокий великий посуд, додати 1/2 чайної ложки солі та 650 г води і залишити на 15 хв. Накрити кришкою. 3. Поставити в піч. 4. Натиснути кнопку СТАРТ. 5. Після приготування, залишити накритою на 15 хв.
	М'ясо на кісточці (rc 2)	0,6 кг	Металевий піддон/ Нижня решітка	Кімнатна	Інгредієнти: Свинина на кістці 600 г Порізати на шматочки (100-150 г кожний) Маринад: 1 ст. ложка рослинної олії, 1/2 лимона, 2 зубчики часнику, Спеції для гриля, спеції для біфштекса, коріандр, чорний перець 1. Маринад: Змішайте сік лимона, рослинну олію, спеції та порізаний часник. Маринувати м'ясо протягом години. 2. Покласти м'ясо на піддоні в піч. 3. Натиснути кнопку СТАРТ. 4. Після сигналу перевернути м'ясо та ще раз натиснути на кнопку СТАРТ для продовження приготування 5. Коли м'ясо приготується, вийняти піддон з печі та залишити накритим на 2-3 хвилини.

Функція	Меню	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування								
Русский повар I (Російський кухар I)	Тефтельки (гс 3)	0,1-0,8 кг	Посуд для мікрохвильової печі із кришкою	Кімнатна	Інгредієнти (для 600 г) <table><tr><td>Яловичий фарш</td><td>500 г</td></tr><tr><td>Цибуля</td><td>1 цибулина</td></tr><tr><td>Спеції для м'яса</td><td>2 столові ложки</td></tr><tr><td>Борошно</td><td>1/2 склянки</td></tr></table> Масло для змащення Томатна паста Спеції Вода 1. Порізати цибулю і додати фарш. Змастити маслом посуд, зробити маленькі тефтельки, і обмакнути їх у борошно. Покласти їх у посуд, додати лавровий лист. Накрити кришкою. 2. Поставити в піч. 3. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути кнопку СТАРТ. 4. Після сигналу, відкрити дверцята, додати томатну пасту, спеції, воду та закрити кришкою. Натиснути СТАРТ ще раз. 5. Після приготування, вийняти з печі та залишити накритими протягом 1 - 2 хвилин.	Яловичий фарш	500 г	Цибуля	1 цибулина	Спеції для м'яса	2 столові ложки	Борошно	1/2 склянки
	Яловичий фарш	500 г											
Цибуля	1 цибулина												
Спеції для м'яса	2 столові ложки												
Борошно	1/2 склянки												
Листкові конвертики (гс 4)	16 порцій	Металевий піддон/нижня решітка	Кімнатна	Інгредієнти 250 г замороженого листкового тіста 8 сосисок (порізати на 2 частини), 16 шматочків сиру Жовток (для змащення) Зелень 1. Покласти пластини замороженого тіста в піч і розморожувати при 20% потужності протягом 20 секунд. Вийняти та залишити при кімнатній температурі на 2-5 хвилин 2. Розрізати шар тіста на 16 рівних частин, і кожний шматочок розкотати до розміру 7*7 см. 3. Покласти шматок сиру та половинку сосиски на кожний квадратик. 4. Загорніть квадратики тіста, використовуючи яйце для фіксації. Покласти фольгу на металевий піддон і змазати маслом. Покласти конвертики в піддон швом донизу. 5. Змастити конвертики жовтком. 6. Вибрати меню та натиснути СТАРТ при порожній печі. Піч подасть сигнал по закінченні попереднього розігріву. Відкрийте дверцята. Поставте піддон з конвертиками на нижню решітку на скляний піднос. Натиснути СТАРТ для продовження приготування. 7. Вийняти з печі, дати охолонути, подавати із зеленню.									

Функция	Меню	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування			
Русский повар II (Російський кухар II)	Бісквіт (гс 5)	8 порцій	Посуд для СВЧ	Кімнатна	Інгредієнти: Маргарин 150 г Цукор 150 г Борошно 125 г Какао (порошок) 25 г Сода 1/2 ч. ложки Молоко 3 ст. ложки Яйця 3 шт. Шоколадна глазур Вода 4 ст. ложки Какао (порошок) 3 ст. ложки Цукор 2 ст. ложки Рослинна олія 1 ст. ложка Спосіб приготування глазури: Змішати всі інгредієнти та готувати при 100% потужності протягом 40-60 с. Спосіб приготування бісквіта: 1. Просіяти борошно, порошок какао та соду. 2. Розплавити маргарин, додати цукор, яйця та перемішати все це міксером. 3. Додати суміш із какао, борошна та соди, потім додати молоко. 4. Змастити маслом каструлю (2,5 л) і перекласти туди тісто. 5. Накрити каструлю тонким папером і поставити в піч. 6. Вибрати меню та натиснути СТАРТ. 7. Готовий бісквіт прикрасити глазур'ю.			
	Здобні булочки (гс 6)	11 шт	Металевий піддон/нижня решітка	Кімнатна	Інгредієнти: Дріжджове тісто: Вода 50 г Яйце 1/2 шт. Борошно 165 г Цукор 20 г Сіль 2/3 ч. ложки Сухе молоко 1 ст. ложка Рослинна олія 2 ст. ложки Дріжджі 1 ч. ложка Молоко 1 ст. ложки (Або можна купити готове дріжджове тісто) Начинка: Яблуко 1/2 шт. Цукор 1 ст. ложка Лимонний сік 1 ст. ложка Для змащення: Молоко 1 ст. ложка Яйце 1/2 шт.			

Функція	Меню	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Русский повар II (Російський кухар II)	Здобні булочки (с 6)	11 шт	Металевий піддон/нижня решітка	Кімнатна	Приготування начинки: 1. Почистити яблука, видалити серцевину. 2. Порізати яблука на дрібні шматки. 3. Покласти яблука, цукор і лимонний сік у чашку та добре перемішати. 4. Готувати джем на високій потужності протягом 8-10 хв. Якщо джем надто рідкий, додати ще 1-2 хв. Приготування дріжджового тіста: 1. Висипати борошно в посуд, додати сіль, цукор, яйце та дріжджі. 2. Змішати сухе молоко з теплою водою та прогріти цю суміш на високій потужності протягом 20 с. 3. Вилити суміш у борошно та перемішати, додати масло. Розмішати до одержання м'якого тіста. Далі вимісити до одержання гладкого та пружного тіста. 4. Покласти в посуд і закрити. Прогріти на високій потужності 15 с. Потім залишити на 10 хв. Повторити 4-5 разів поки тісто не підніметься. Приготування булочок: 1. Розділити тісто на 11 частин і зробити 11 кульок. Накрити рушником і залишити на 10 хв. З кожної кульки зробити плоский корж. У центр покласти начинку та зробити булочку. 2. Покласти 11 булочок на змащений жиром піддон на відстані 3-4 см одну від одної. Накрити рушником і залишити тісто підніматися. 3. Змазати булочки сумішшю жовтків і молока. 4. Вибрати меню та натиснути на СТАРТ при порожній печі. Піч дасть сигнал по закінченні попереднього розігріву. 5. Відкрийте дверцята та поставте піддон з булочками на нижній піддон на скляному підносі. Натисніть СТАРТ для продовження приготування. 6. Вийняти з печі після приготування.

Функція	Меню	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування												
Русский повар II (Російський кухар II)	Торт "Наполеон" (с 7)	8 порцій	Металевий піддон/ Нижня решітка	Кімнатна	Інгредієнти: Листкове тісто (бездріжджове) - 1 упаковка (500 г) Крем: <table><tr><td>Молоко</td><td>400 мл</td><td>Жовток</td><td>2 шт</td></tr><tr><td>Борошно</td><td>4 ст. ложки</td><td>Цукор</td><td>80 г</td></tr><tr><td>Масло</td><td>50 г</td><td>Ванілін</td><td>2 г</td></tr></table> Приготування крему: 1. Добре розмішати жовток і цукор, додати борошно (невеликими порціями). 2. Обережно додайте молоко та все добре перемішайте. 3. Готуйте при високій потужності 6 хв, постійно помішуючи (припиняючи роботу печі кожні 1 - 2 хв). 4. Трохи остудити крем і додати масло та ванілін. Приготування "Наполеона": 1. Розділіть пластину тіста на дві рівні частини та трохи розкотайте їх. 2. Натисніть СТАРТ при порожній печі. Піч подасть сигнал по закінченні попереднього розігріву. 3. Відкрийте дверцята та покладіть один шар на металевий піддон. Натисніть СТАРТ для приготування. Повторіть те ж саме для приготування другого шару 4. Після цього розріжте кожний шар на дві частини та зріжте краї, роздрібнивши їх на крихти. 5. Намастіть кожний шар кремом і з'єднайте їх. Намажте верхній шар кремом, що залишився. 6. Прикрасьте крихтами.	Молоко	400 мл	Жовток	2 шт	Борошно	4 ст. ложки	Цукор	80 г	Масло	50 г	Ванілін	2 г
Молоко	400 мл	Жовток	2 шт														
Борошно	4 ст. ложки	Цукор	80 г														
Масло	50 г	Ванілін	2 г														

Функция	Меню	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Русский повар II (Російський кухар II)	Безе (rc 8)	20-25 порцій	Верхня решітка Нижня решітка	Кімнатна	Інгредієнти: Білок2 шт. Цукор120 г Сіль2 г Лимонна кислота2 г Кондитерський мішечок (приблизно 18") 1. Помийте та висушіть чашку, у якій будете розмішувати. Відокремте яєчні білки, додайте 1 столову ложку цукру, сіль і лимонну кислоту. Усе збийте. 2. Додайте цукор, що залишився. Продовжуйте збивати. 3. Викладіть масу в кондитерський мішечок. 4. Покрийте верхню та нижню решітку фольгою та намастіть рослинною олією. 5. Вичавте вміст кондитерського мішечка на вже підготовлену решітку. 6. Виберіть меню, натисніть СТАРТ при порожній печі. 7. Піч подасть сигнал по закінченні попереднього розігріву. Відкрийте дверця та покладіть туди решітку з приготовленою масою 8. Після приготування залиште на 5 хвилин у печі. 9. Вийміть з печі та залиште до повного охолодження

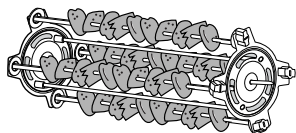
Шашлик

ТІЛЬКИ ДЛЯ MC-7844NR / MC-7844NRS

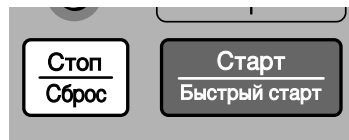
У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 0,3 кг яловичини.



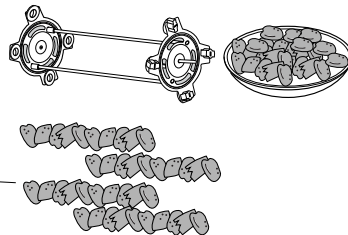
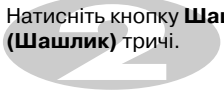
Нанизайте свинину (баранину, яловичину) на рожен.



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



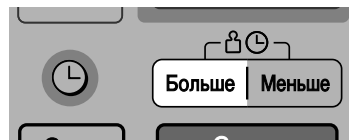
Натисніть кнопку **Шашлык (Шашлик)** тричі.



Задайте потрібну вагу м'яса.

Натисніть кнопку **Больше (Больше)** двічі, ввівши таким чином вагу 0.3 кг.

Якщо сектор **Больше (Больше)** або **Меньше (Менше)** утримується у натиснутому положенні, вага буде збільшуватися швидко.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі готування ви можете використовувати кнопки **Больше/Меньше (Больше/Менше)** для збільшення/зменшення часу готування.



Функція	Меню	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції по готуванню
Шашлык (Шашлик)	баранина (Sh 1)	0,2-0,8 кг	Рожен Металевий піддон	Кімнатна	Складові: М'ясо (баранина, свинина, яловичина) 800 г Цибуля 1 штука Часник 1 штука Рослинна олія 1 столова ложка Оцет 4 столові ложки сіль, перець, спеції (коріандр, і т.д.) 1. Порізати цибулю, часник, змішати з рослинною олією, оцтом, сіллю, перцем та спеціями. Потім помістити масу у велику чашку. Покласти шматки м'яса розміром 5 см та замаринувати на 3-5 годин, періодично помішуючи. 2. Насадіть шматки м'яса на шампури. (Зверніть увагу, щоб шампури проколювали м'ясні шматки по центру). Вставте шампури у тримач над металічним піддоном. 3. Виберіть меню та задайте вагу. Натисніть кнопку СТАРТ. 4. По закінченні готування залиште м'ясо накритим алюмінієвою фольгою на 1 - 2 хвилини.
	свинина (Sh 2)				
	яловичина (Sh 3)				

Рожен Монтаж

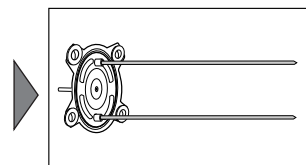
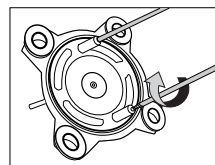
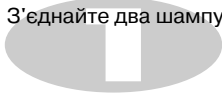
ТІЛЬКИ ДЛЯ MC-7844NR / MC-7844NRS



Попередження

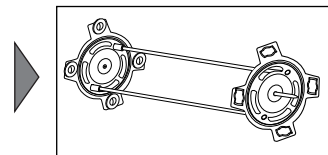
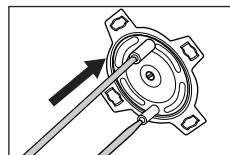
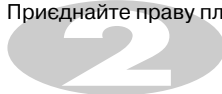
Не дозволяйте дітям грати з рожем.

З'єднайте два шампури з лівою пластиною.



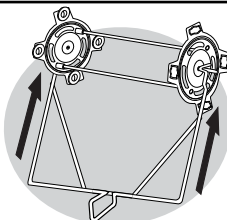
Вкрутіть два шампури в ліву пластину, поворотом за годинниковою стрілкою.

Приєднайте праву пластину.

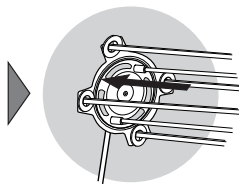


Із зусиллям заштовхніть набір для шашлику в праву пластину.

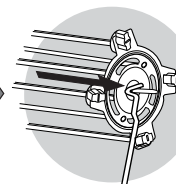
Встановіть шампури



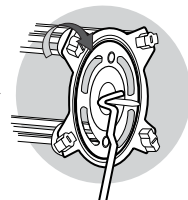
Встановіть тримач рожа.



Вставте шампури годинниковою гострим кінцем у повної ліву пластину.



Вставте інші кінці шампурів у отвори на правій пластині.



Поверніть за стрілкою до фіксації. Повторіть 4 рази, щоб зібрати рожен.

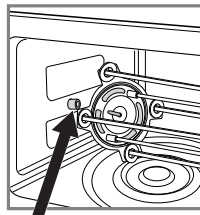
Установка й використання (ТІЛЬКИ для MC-7844NR / MC-7844NRS)



Як очистити рожен і металевий піднос

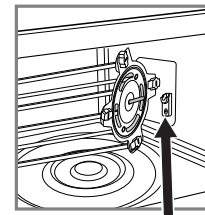
Після готування зніміть приготовлене блюдо з рожен. Будьте обережні, коли доторкаєтесь до рожен, металевого підносу й приготовленого блюда, тому що вони дуже гарячі. Після готування на рожені й металевому підносі залишаються шматочки приготовленого блюда. Вимийте рожен і металевий піднос у воді з миючим засобом м'якою ганчіркою. Якщо рожен і металевий піднос не відмилися, залиште їх у теплій воді з миючим засобом на кілька хвилин. Не використовуйте ганчірки з металевими частинами, які при терті можуть пошкодити поверхню.

Помістіть кінець рожен у призначений для нього кулачок на лівій стінці камери печі.



Кулачок на лівій стінці

Помістіть інший кінець рожен у заглиблення на тримачі рожен.



Тримач рожен

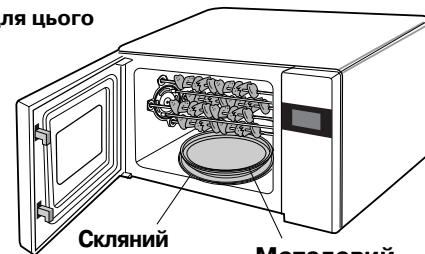
Після готування вийміть рожен, притримуючи його з обох боків, для цього акуратно вийміть правий кінець, потім легким ривком лівий.

ПРИМІТКА:

1. Рожен зручно використовувати для готування м'яса-гриль та птиці-гриль. Обертання рожен потрібне для того, щоб уникнути надмірного запікання страви.
2. Рожен може використовуватися у режимах гриль, конвекція і шашлик.
3. Рожен повинен перебувати у мікрохвильовій печі тільки під час готування на рожені, після чого повинен бути витягнутий з печі й зберігатися разом з іншими додатковими приладами.

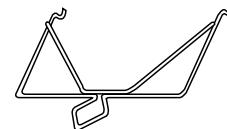
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

1. Не використовуйте рожен та металевий піднос, не помістивши попередньо продукти до печі, так як це може привести до ушкодження внутрішньої камери мікрохвильової печі.
2. Після готування металевий піднос буде дуже гарячим.
3. Рекомендується ретельно видаляти жир з поверхні поворотного столика щораз перед готуванням. Розігрітий жир, залишений на поворотному столику, може викликати неприємний сморід і кіптяву.



Скляний піднос

Металевий піднос



Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

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

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.

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

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

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

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

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

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

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

Посуд для мікрохвильової печі

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

Мікрохвилі не можуть проходити крізь метал. Вони будуть відбиватися від будь-якого металевого предмета, поставленого в піч і спричинять появу електричної дуги, яка за своїм походженням аналогічна блискавці.

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

Поставте предмет посуду, що викликає у вас сумнів, у мікрохвильову піч поруч зі склянкою води. Увімкніть режим мікрохвиль на ВИСОКІЙ потужності протягом 1 хвилини. Якщо вода нагріється, а випробовуваний посуд залишається холодним на дотик, він є безпечним для використання в мікрохвильовій печі.

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

Столові тарілки

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

Скляний посуд

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

Пластиковий посуд для зберігання продуктів

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

Папір

Паперовий посуд є зручним та безпечним для використання в мікрохвильовій печі за умови, що час приготування короткий і в їжі міститься мало жиру та вологи. Паперові рушники також дуже зручні для загорання продуктів і обкладання листів для випікання, у яких готуються жирні страви, такі як бекон. Звичайно намагайтеся уникати кольорового паперу, тому що фарба може перейти на їжу. Деякі паперові вироби, виготовлені із вторинної сировини, можуть містити домішки, які можуть призвести до появи електричної дуги або загорання.

Пластикові пакети для приготування їжі

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

Пластмасовий кухонний посуд для мікрохвильової печі

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

Фаянс, глиняний посуд і кераміка

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

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

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

Характеристики продуктів і приготування з використанням мікрохвильової енергії

Спостерігайте за процесом приготування

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

Фактори, що впливають на час приготування їжі

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

Щільність продуктів

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

Висота їжі

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

Зміст вологи в продуктах

Оскільки тепло, що генерується мікрохвилями, має тенденцію випаровувати вологу, відносно сухі продукти, такі як м'ясо для жарення та деякі види овочів, необхідно або оббризкувати водою перед приготуванням, або готувати накритими для того, щоб утримувати пару.

Вміст кісток і жиру в продуктах

Кістки проводять тепло, а жир готується швидше м'яса. Внаслідок цього, при готуванні шматочків м'яса із кістками та жиром треба подбати про те, щоб м'ясо не готувалося нерівномірно та не пересмажилось.

Кількість продуктів

Кількість мікрохвиль у вашій мікрохвильовій печі залишається незмінною незалежно від кількості продуктів, що готуються. Отже, чим більше продуктів ви поставите в мікрохвильову піч, тим довше вони будуть готуватися. Коли ви готуєте якусь страву, вага якої наполовину менше ваги, зазначеної в рецепті, не забудьте зменшити зазначений в рецепті час приготування принаймні на одну третину.

Форма продуктів

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

Накривання

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

Підрум'янювання

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

Накривання жиронепроникним папером

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

Розміщення та забезпечення проміжків

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

Характеристики продуктів і приготування з використанням мікрохвильової енергії

Перемішування

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

Перевертання

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

Розміщення більш товстих порцій зовні

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

Екранування

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

Підняття

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

Протикання

Продукти всередині шкарлупи, шкурки або мембрани, можуть вибухнути в печі, якщо ви не проткнете їх перед приготуванням. До таких продуктів належать білки та жовтки яєць, молюски та устриці, а також цілі овочі та фрукти.

Перевірка готовності

У мікрохвильовій печі їжа готується так швидко, що необхідно часто перевіряти її готовність. Деякі страви залишають у печі, доки вони не будуть повністю готові, але більшість страв, включаючи страви з м'яса та птиці, виймаються з печі злегка неготовими і їм дають дійти до готовності за час відстоювання. За час відстоювання внутрішня температура їжі піднімається на величину від 3°C до 8°C.

Час відстоювання

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

Чищення вашої печі

1 Підтримуйте внутрішні поверхні печі в чистоті

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

2 Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті

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

3 Якщо пара сконденсується усередині або зовні печі по периметру

дверцят, витріть панелі м'якою ганчіркою. Це може відбутися, коли мікрохвильова піч працює в умовах високої вологості та жодним чином не свідчить про несправність печі.

4 Дверцята та ущільнювачі дверцят повинні підтримуватися в чистоті. Для

чищення користуйтеся тільки м'якою ганчіркою та мильною теплою водою, потім змийте мило та ретельно витріть насухо.

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

5 Не використовуйте парочишувач.

Відповіді на часто виникаючі питання

В. Чому не горить світло в камері печі?

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

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

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

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

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

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

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

В. Чому яйця іноді "вибухають"?

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

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

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

В. Чи можна готувати в мікрохвильовій печі попкорн?

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

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

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

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

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

Інформація про монтаж мережної вилки/

Технічні характеристики

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей виріб повинен бути заземлений

Дроти в мережному шнурі мають колір згідно з таким кодом:

СИНІЙ ~ Нейтраль

КОРИЧНЕВИЙ ~ Під напругою

ЖОВТИЙ Й ЗЕЛЕНИЙ ~ Земля

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

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

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

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

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

Попередження

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

Технічні характеристики

	MC-7844N/MC-7844NS/ MC-7844NR/MC-7844NRS
Джерело живлення	230 В~ 50 Гц
Вихідна потужність	900 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	530 мм (Ш) x 322 мм (В) x 422 мм (Г)
Споживана потужність	
Мікрохвилі	1350 Вт
Гриль	1250 Вт
Комбі	максимум 2550 Вт
Конвекція	максимум 2050 Вт

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



Утилізація старого пристрою

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

Memo



	Интернет	Телефон
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	0-800-303-000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного GSM	kz.lgservice.com	2255
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	80200201
Литва	lt.lgservice.com	880008081
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990

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