



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ ГРИЛЬДІ ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯЛЫ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З ГРИЛЕМ КОНВЕКЦІЇ

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

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

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

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

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

LB8088HLC
MC8088HLC
MC-8088HLC

Предостережения

Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

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

Важно не пытаться что-либо делать с блокировочными контактами.

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

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

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



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 микроволновой энергии полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой "остаточной" энергии, которая может повредить вам при употреблении пищи.

Предостережения	2
Содержание	3
Распаковка и установка	4 ~ 5
Панель управления	6
Как использовать принадлежности в зависимости от режима	7
Установка часов	8
Блокировка от детей	9
Быстрый старт	10
Увеличение и уменьшение времени приготовления	11
Приготовление пищи при малой мощности	12
Уровни микроволновой мощности	13
Приготовление пищи на гриле	14
Приготовление пищи в сочетании с грилем	15
Поддержание тепла при приготовлении пищи на пару	16
Простая функция очистки	17
Предварительный подогрев в режиме конвекции	18
Приготовление пищи в режиме конвекции	19
Приготовление пищи в сочетании с конвекцией	20
Автоматическое приготовление пищи	21 ~ 24
Румяная корочка	25 ~ 27
Русский повар	28 ~ 33
Автоматическое размораживание продуктов	34
Авто Размораживание по весу	35
Режим комбинированного размораживания	36 ~ 37
Приготовление пищи на пару	38 ~ 40
Важные инструкции по безопасности	41 ~ 44
Посуда для микроволновой печи	45
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	46 ~ 47
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	48
Технические характеристики	49

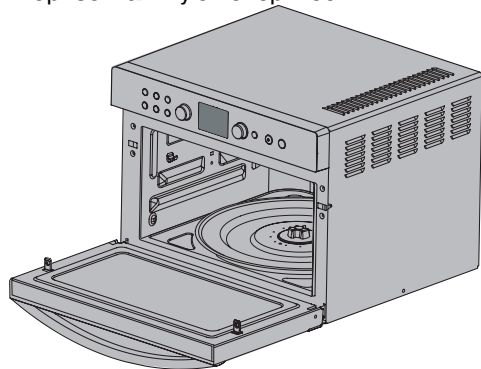
Распаковка и установка

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.

RU

1

Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



Прямоугольный противень



Прямоугольная подставка



ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС



ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО



МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДДОН



НИЗКАЯ РЕШЕТКА



Паровая крышка



Паровая тарелка

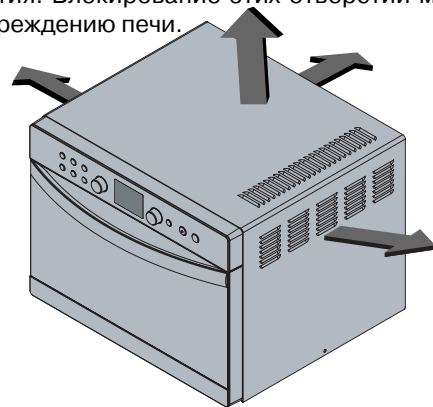


Паровая чашка для воды

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.

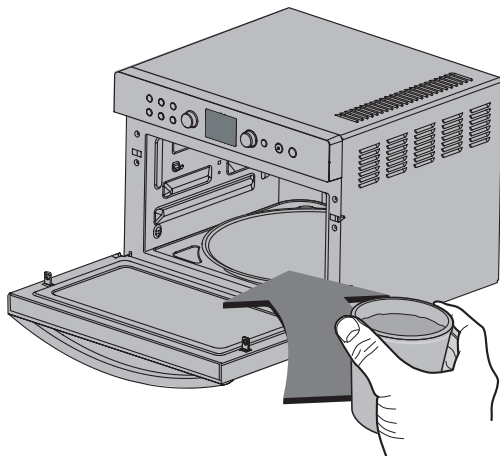


- * ДАННАЯ ПЕЧЬ НЕ ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.
- * ДАННАЯ ПЕЧЬ МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАК ВСТРАИВАЕМАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА.
- * НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ТЕХНИКИ ИЗГОТОВЛЕННЫЙ КОМПАНИЕЙ LG ELECTRONICS.

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. 45.



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.**

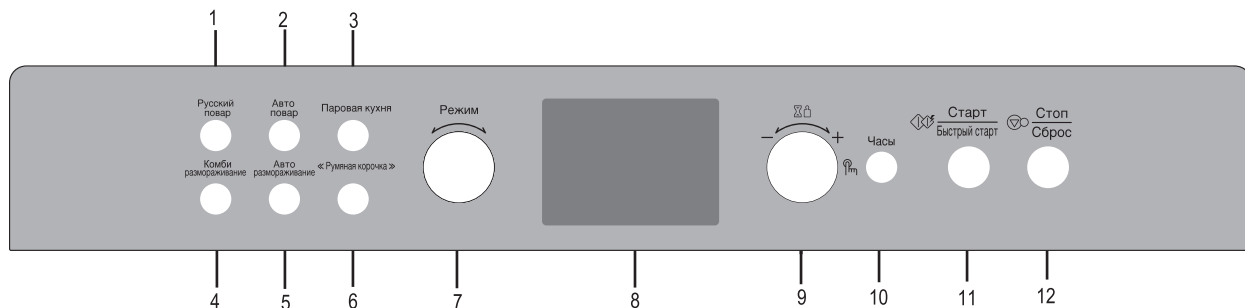


ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

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

Панель управления

RU



1. Русский повар: Русский повар приготовление любимые блюда с помощью выбора типа блюда и веса продуктов.

2. Автоматическое приготовление : Автоматическое приготовление любимые блюда с помощью выбора типа блюда и веса продуктов.

3. Приготовление на пару: Вы можете выбрать тип блюда и вес продуктов.

4. Комбинированное размораживание: Вы можете выбрать тип блюда и вес продуктов.

5. Авто Размораживание: Вы можете выбрать тип блюда и вес продуктов.

6. Запечённое блюдо: Вы можете выбрать тип блюда и вес продуктов.

7. Режим: Вы можете выбрать тип блюда и вес продуктов.

8. Дисплей: Вы можете установить время приготовления, температуру, уровень мощности и вес.

9.ВРЕМЯ/ВЕС

- Вы можете определить выбранный режим приготовления.
- Вы можете установить время приготовления, температуру, уровень мощности и вес.
- Когда вы готовите в автоматическом или ручном режиме, вы можете в любой момент увеличивать или сокращать время приготовления поворотом ручки (за исключением режима размораживания).

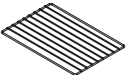
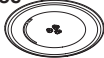
10. Часы : Вы можете установить текущее время.

11. СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ

- Чтобы начать приготовление в выбранном режиме, нажмите кнопку один раз.
- Функция быстрого старта позволяет включать 30-секундные интервалы режима ВЫСОКОЙ мощности нажатием кнопки быстрого старта.

12. ОСТАНОВКА/СБРОС : Вы можете остановить приготовление и стереть все введённые данные, за исключением текущего времени суток.

Как использовать принадлежности в зависимости от режима

	Микро	Гриль	Конвек.	Гриля комбіноване	Конвекційне комбіноване	Аэро Гриль	Готування із скоринкою
Прямоугольный противень 	—	—	○	—	○	—	—
Прямоугольная подставка 	—	—	○	—	—	—	—
МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДДОН 	○	○	—	○	○	○	○
ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА 	—	○	○	○	○	—	○
НИЗКАЯ РЕШЕТКА 	—	○	○	○	○	○	○
С ТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС 	○	○	○	○	○	○	○
Пароварка 	—	○	○	○	○	○	○

Внимание : Используйте принадлежности в соответствии с инструкциями по приготовлению пищи.

○ : Можно использовать

— : Нельзя использовать

Установка часов

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

RU



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

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

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

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Часы** один раз.

Чтобы выбрать 24-часовой формат отображения времени, нажмите дисковый регулятор **ВРЕМЯ/ВЕС**.

(Если вы хотите использовать 12-часовой формат отображения времени, повторно поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**. Если вы хотите изменить заданный параметр после установки часов, выключите и снова включите устройство).

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока дисплей не покажет "14:00".

Подтвердите заданное время нажатием регулятора **ВРЕМЯ/ВЕС**.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока дисплей не покажет "14:35".

Нажмите **ВРЕМЯ/ВЕС**.

Часы начнут отсчет времени.

Блокировка от детей



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

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

Однако, ребенок все равно сможет открыть дверцу печи.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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

Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

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

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

После снятия блокировки вы услышите звуковой сигнал.

Быстрый старт

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

RU



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

Пожалуйста, не используйте следующее принадлежности.



Высокая
подставка



Низкая
подставка



Прямоугольная
подставка



Прямоугольный
противень

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, повторно нажимая кнопку **Быстрый Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **ВРЕМЯ/ВЕС**.

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

Увеличение и уменьшение времени 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 **ВРЕМЯ/ВЕС**.

Вы можете в любой момент увеличить или сократить время приготовления поворотом ручки **ВРЕМЯ/ВЕС** (за исключением режима размораживания).

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Выберите одну из имеющихся программ **ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Выберите вес блюда.

Нажмите кнопку **Старт**.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**.

Время приготовления увеличится или сократится.

Приготовление пищи при малой мощности

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 400Вт (40%) от максимального в течение 5 минут и 30 секунд.

RU



Ваша печь имеет пять уровней микроволновой мощности. Автоматически устанавливается высокий уровень мощности, другие уровни мощности устанавливаются поворотом ручки ВРЕМЯ/ВЕС.

Приготавливаемое блюдо должно быть помещено в посуду, пригодную для микроволновой печи.

Пожалуйста, не используйте следующее принадлежности.



Высокая подставка



Низкая подставка



Прямоугольная подставка



Прямоугольный противень

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Поверните ручку **РЕЖИМ** и выберите функцию Микроволновая печь.

Появится следующий символ : “  ”

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится надпись «400Вт».

Нажмите кнопку-ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** для подтверждения выбранного уровня мощности.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится надпись «5:30».

Нажмите кнопку **СТАРТ/БЫСТРЫЙ СТАРТ**.

Уровни микроволновой МОЩНОСТИ

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.

Уровень мощности	Выходная мощность		Использование
ВЫСОКИЙ	100%	1000W	• Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков не жесткого ("нежного") мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	80%	800W	• 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%	600W	• Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	40%	400W	• Разморозка всех продуктов • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	20%	200W	• Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста



RU

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.

RU

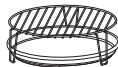


Эта функция позволит Вам быстро поджарить и запечь Ваше блюдо.

Для наилучшего результата используйте следующие принадлежности.

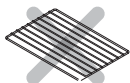


Высокая
подставка



Высокая
подставка
+
противень
для выпечки

Пожалуйста, не используйте следующие принадлежности.



Прямоугольная
подставка



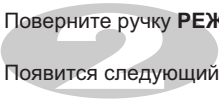
Прямоугольный
противень

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

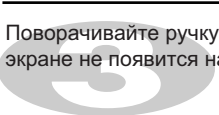


Поверните ручку **РЕЖИМ** и выберите функцию **ГРИЛЬ**.

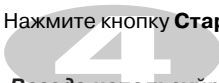
Появится следующий символ : “  ”



Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится надпись “12:30”.



Нажмите кнопку **Старт**.



Всегда используйте кухонные рукавицы, когда достаёте блюда и принадлежности после приготовления, так как печь и принадлежности очень горячие.

Приготовление пищи в сочетании с грилем

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня микроволновой мощности 200Вт (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%).

Для наилучшего результата используйте следующие принадлежности.



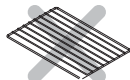
Высокая подставка



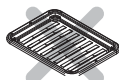
Высокая подставка

+
противень для выпечки

Пожалуйста, не используйте следующие принадлежности.



Прямоугольная подставка



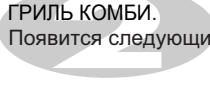
Прямоугольный противень

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

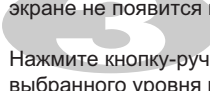


Поверните ручку **РЕЖИМ** и выберите функцию **ГРИЛЬ КОМБИ**.

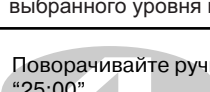
Появится следующий символ : “  ”, “  ”.



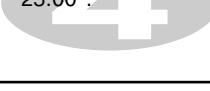
Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится надпись «200Вт».



Нажмите кнопку-ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** для подтверждения выбранного уровня мощности.



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



Нажмите кнопку **Старт**.

Всегда используйте кухонные рукавицы, когда достаёте блюда и принадлежности после приготовления, так как печь и принадлежности очень горячие.

Поддержание тепла при приготовлении пищи на пару

На данном примере я покажу вам, как поддерживать пищу
теплой в течение 30 минут в режиме 90°C.

RU

При выборе режима
ПОДОГРЕВАНИЕ можно выбирать
температуру 30°C~90°C.
При нажатии на кнопку
ПОДОГРЕВАНИЕ устанавливается
температура 60°C.
При нажатии на кнопку СТАРТ сразу
после нажатия на кнопку
ПОДОГРЕВАНИЕ, автоматически
выставляется время 99:00.

Вашей печи понадобится несколько
минут, чтобы нагреться до
необходимой температуры.

После нагрева до необходимой
температуры, печь издаёт звуковой
сигнал.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Поворачивайте ручку **Режим** до тех пор, пока на
экране не появится надпись "60°C".

Воспроизводятся следующие значки: "☼".

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на
экране не появится надпись "90°C".

Нажмите кнопку-ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** для подтверждения
выбранного уровня мощности.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на
экране не появится надпись "30:00".

Нажмите кнопку **Старт**.

Простая функция ОЧИСТКИ

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



В микроволновой печи имеется функция устранения запаха одним нажатием кнопки.

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Поворачивайте ручку **Режим** до тех пор, пока на экране не появится надпись "230°C".

Воспроизводятся следующие значки: "⦿↑".

Нажмите кнопку **Старт**.



Предварительный подогрев в режиме конвекции

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

RU



В режиме конвекции можно задавать температуру 40°C, 100°C ~230°C (температура 180°C

устанавливается автоматически при выборе режима конвекции).

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

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

Чтобы печь прогрелась до заданной температуры, требуется несколько минут.

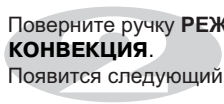
После достижения правильной температуры печь подает звуковой сигнал, давая вам знать, что она прогрелась. После этого поместите пищу в печь и начинайте приготовление.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

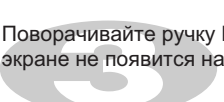


Поверните ручку **РЕЖИМ** и выберите функцию **КОНВЕКЦИЯ**.

Появится следующий символ : "☼" .

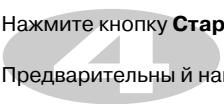


Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится надпись "230°C".



Нажмите кнопку **Старт**.

Предварительный нагрев начнётся с высвечивания "Pr-H"

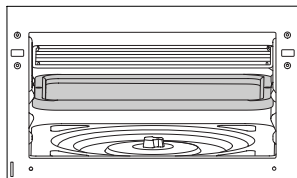


Приготовление пищи в режиме конвекции

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ДВУХ УРОВНЯХ



1. При приготовлении пищи на двух уровнях используйте обе полки, установив прямоугольный противень внизу и прямоугольную подставку наверху.
2. Во время приготовления на двух уровнях выньте остальные принадлежности (Стекланный противень, вращающийся)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ОДНОМ УРОВНЕ

Для наилучшего результата используйте следующие принадлежности.



Низкая подставка



Прямоугольный противень

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

При приготовлении блюда в режиме конвекционной печи необходимо использовать металлический противень или металлическую подставку.

Поверните ручку **РЕЖИМ** и выберите функцию **КОНВЕКЦИЯ**.

Появится следующий символ : “”.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится надпись “230°C”.

Нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ВЕС**.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится надпись “50:00”.

Нажмите кнопку **Старт**.

Всегда используйте кухонные рукавицы, когда достаёте блюда и принадлежности после приготовления, так как печь и принадлежности очень горячие.

Приготовление пищи в сочетании с конвекцией

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня микроволновой мощности 300Вт (30%) и конвекции при температуре 200°C в течение 25 минут.

RU



В комбинированном режиме вы можете устанавливать три уровня микроволновой мощности (20%, 30% и 40%).

Для наилучшего результата используйте следующие принадлежности.



Низкая подставка

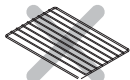


Прямоугольный противень



Низкая подставка + противень для выпечки

Пожалуйста, не используйте следующие принадлежности.



Прямоугольная подставка

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Поверните ручку **РЕЖИМ** и выберите функцию **КОНВЕКЦИЯ КОМБИ**.

Появится следующий символ : “”, “”.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится надпись “300W” (300 Вт).

Нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ВЕС**.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится надпись “200°C”.

Нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ВЕС**.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится надпись “25:00”.

Нажмите кнопку **Старт**.

Всегда используйте кухонные рукавицы, когда достаёте блюда и принадлежности после приготовления, так как печь и принадлежности очень горячие.

Автоматическое приготовление пищи

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,9 кг Картофель в мундире.

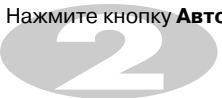


Режим **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** позволяет вам легко готовить большинство ваших любимых блюд посредством выбора соответствующей категории блюда и ввода веса продуктов.

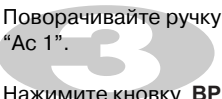
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Авто повар**.

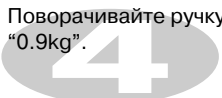


Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока дисплей не покажет "Ас 1".

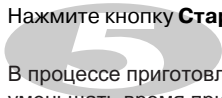


Нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ВЕС** для подтверждения выбранной категории.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока дисплей не покажет "0.9kg".



Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе приготовления блюда вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления, поворачивая ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**.

RU

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции																	
Картофель в мундире "Ас 1"	0.2 – 1.0 кг	Стекланный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	1. Возьмите картофель среднего размера (по 170-200 г). Вымойте и просушите. 2. Проткните картофелины в нескольких местах вилкой. Поместите картофель на стекланный поворотный столик. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. После приготовления, выньте картофель из печи, дайте постоять 5 минут, накрыв фольгой.																	
Свежие овощи "Ас 2"	0.2 – 0.8 кг	Посуда для микроволновой печи, стекланный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	1. Поместите овощи в посуду для микроволновой печи. Добавьте воды. 2. Накройте крышкой или микроволновой плёнкой. После приготовления перемешать овощи и дайте постоять, накрыв крышкой, 2 минуты. Добавьте воды в соответствии с количеством овощей. ** 0.2 кг – 0.4 кг: 2 столовые ложки ** 0.5 кг – 0.8 кг: 4 столовые ложки																	
Заморож. Овощи "Ас 3"	0.2 – 0.8 кг	Стекланный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	1. Положите овощи в чашку или кастрюлю, безопасную для использования в микроволновой печи. 2. Накройте пластиковой пленкой. 3. После окончания приготовления дайте постоять накрытыми 2~3 минуты.																	
Рис/Паста "Ас 4"	0.1 кг - 0.3 кг	Глубокая посуда, специально предназначенная для приготовления в микровоновых печах (Комнатная)	Вымойте рис. Возьмите глубокую и большую посуду, специально предназначенную для приготовления в микровоновых печах, поместите рис в кипящую воду, добавив от 1/4 до 1 чайной ложки соли. <table><tr><td colspan="2">Вес</td><td>100г</td><td>200г</td><td>300 г</td><td>Накрывать</td></tr><tr><td rowspan="2">Вода</td><td>Рис</td><td>180мл</td><td>330мл</td><td>480мл</td><td>Да</td></tr><tr><td>Паста</td><td>400мл</td><td>800мл</td><td>1200 мл</td><td>Нет</td></tr></table> ** Рис - Когда приготовление закончено, подержите 5 минут в закрытом виде или до тех пор, пока не впитается вся вода. ** Паста - Во время приготовления перемешайте несколько раз. Когда приготовление закончено, подержите 1 или 2 минуты в закрытом виде. Промойте пасту холодной водой.	Вес		100г	200г	300 г	Накрывать	Вода	Рис	180мл	330мл	480мл	Да	Паста	400мл	800мл	1200 мл	Нет
Вес		100г	200г	300 г	Накрывать															
Вода	Рис	180мл	330мл	480мл	Да															
	Паста	400мл	800мл	1200 мл	Нет															

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Бисквит "Ас 5"	0.5~1.0 kg	Жаропрочная стеклянная форма для выпечки на низкой подставке (Комнатная)	Внимательно следуйте приведенному ниже рецепту бисквитного пирожного. Поставьте форму для выпечки в печь на низкую подставку.
Жареная говядина "Ас 6"	0.5 – 1.5 кг	Низкая подставка на противне для выпечки (продукты охлаждённые)	Ингредиенты: Свежая говядина, Растопленный маргарин или сливочное масло, Соль, перец. 1. Срежьте со говядины лишний жир. Смажьте мясо растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поместите мясо на решётку. Под решётку поставьте блюдо для стекания сока. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт . После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. После приготовления дайте постоять 5- 10 минут, накрыв фольгой.

* АС 5 Рецепт бисквитного пирожного (0,5кг)

Ингредиенты	Рецепт
170 г муки 170 г сахара 100 мл воды 125 г яиц 50 г растопленного масла 10 г разрыхлителя для выпечки	1. Смешивайте яйца и сахар в емкости в течение 2~3 минут на максимальной мощности. 2. Добавьте растопленное масло, муку, разрыхлитель и воду. 3. Хорошо перемешайте лопаткой. 4. Смажьте дно стеклянной жаропрочной формы и выложите его жиростойкой бумагой. Выложите тесто и разровняйте поверхность.

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Жареная свинина "Ас 7"	0.5 – 1.5 кг	Низкая подставка на противне для выпечки (продукты охлаждённые)	Ингредиенты: Свежая свинина, Растопленный маргарин или сливочное масло, Соль, перец. 1. Срежьте со свинины лишний жир. Смажьте мясо растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поместите мясо на решётку. Под решётку поставьте блюдо для стекания сока. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. После приготовления дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой.
Обжаривание целого цыпленка "Ас 8"	0.8~1.5 кг	Низкая подставка на противне для выпечки (Охлажденная)	Вымойте и протрите кожу цыпленка. Обмажьте маслом. Свяжите ножки хлопковой нитью. Поместите на низкую подставку над противнем для выпечки. После звукового сигнала переверните цыпленка. После приготовления закройте алюминиевой фольгой, оставьте на 10 минут.

На данном примере я покажу вам, как приготовить 0,5 кг Замороженная пицца.



Этот режим позволяет готовить выпечку.

Чтобы получить наилучший результат, используйте следующие принадлежности.



**Противень + Высокая подставка
(или низкая подставка)**

ВНИМАНИЕ

1. Всегда используйте кухонные рукавицы для извлечения противня из печи. Он очень горячий.
2. Не ставьте горячий противень на стеклянную поверхность или стол. Всегда используйте подставку или поднос.
3. Никогда не используйте данный противень для печей других моделей. Это может вызвать пожар и необратимо повредить печь.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



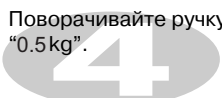
Нажмите кнопку **Румяная корочка**.



Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока дисплей не покажет "сс 1".

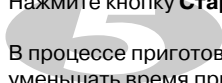


Нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ВЕС** для подтверждения выбранной категории.



Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока дисплей не покажет "0.5kg".

Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **ВРЕМЯ/ВЕС**.

Рекомендации по приготовлению блюд

Режим	Категория		Ограничения по весу	Принадлежности	Температура продуктов	Инструкции по приготовлению
Выпечка 	сс 1	Замороженная пицца	0.3~0.5 kg	Противень на высокой подставке	Замороженная	Данный режим предназначен для приготовления замороженной пиццы. Снимите все упаковочные материалы и поместите пиццу на противень на высокую подставку. После приготовления оставьте пиццу постоять 1-2 минуты. ВНИМАНИЕ: Принадлежности и окружающие части печи очень сильно НАГРЕВАЮТСЯ. Используйте кухонные рукавицы.
	сс 2	Свежая пицца	0.6 kg	Противень на низкой подставке	Охлажденная	Внимательно следуйте рецепту по приготовлению свежей пиццы, приведенному ниже. Поставьте противень в печь на низкую подставку.
	сс 3	Замороженный пирог киш	0.3~0.6 kg	Противень на высокой подставке	Замороженная	Положите сосиски на противень. См. выше.
	сс 4	Свежий пирог киш	0.8 kg	Противень на низкой подставке	Охлажденная	Внимательно следуйте рецепту выбранного пирога, приведенному ниже. Поставьте противень в печь на низкую подставку.
	сс 5	Пирог с фруктами	0.8 kg	Противень на низкой подставке	Охлажденная	Внимательно следуйте рецепту «Открытый яблочный пирог», приведенному ниже. Поставьте противень в печь на низкую подставку.
	сс 6	Куриные грудки	0.2~0.8 kg	Противень на высокой подставке	Охлажденная	Поместите куриные грудки на противень. Поставьте противень в печь на высокую подставку. После звукового сигнала переверните грудки.
	сс 7	Куриные крылышки	0.2~0.8 kg	Противень на высокой подставке	Охлажденная	Поместите куриные крылышки на противень. См. выше.
	сс 8	Картофель запеченный с сыром	1.0 kg	Противень на низкой подставке	Комнатная	Используйте предварительно сваренный картофель. Положите на противень картофель и 60 грамм тертого сыра. Поставьте противень на низкую подставку.

*** РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ (СС2/СС4/СС5)**

	<i>Ингредиенты</i>	<i>Рецепт</i>
СС 2 Свежая пицца	1 лепешка для пиццы 60 г соуса для пиццы 150 г тертого сыра 70 г перца 40 г лука 50 г ветчины	Положите тесто на противень и проткните его поверхность вилкой. Положите на тесто соус для пиццы, 50 г тертого сыра, перец, лук, ветчину и 100 г тертого сыра. Поставьте противень на низкую подставку.
СС 4 Киш с луком и беконом	1 лепешка теста для пирога 140 г лука 3 ломтика бекона 3 яйца 300 г густых сливок для взбивания 120 г молока 120 г тертого сыра	Поджарьте нарезанный лук и бекон на сковороде. Смешайте яйца, густые сливки, молоко и тертый сыр. Положите тесто на противень и проткните его поверхность вилкой. Положите лук с беконом на тесто и полейте смесью. Поставьте противень на низкую подставку.
СС 5 Открытый яблочный пирог	1 лепешка теста для пирога 3/4 чашки белого сахара 2 столовых ложки размягченного сливочного масла 1/3 чашки обычной муки 1/4 чайной ложки мускатного ореха 2 яблока очищенных от кожи и семечек и нарезанных ломтиками	Поместите тесто на противень и проткните поверхность вилкой. Взбейте сахар вместе с маслом. Добавьте муку, мускатный орех, хорошо перемешайте. Распределите 1/2 смеси на лепешке из теста. Разложите яблоки поверх теста и посыпьте сверху остатками смеси. Поставьте противень на низкую подставку.

Русский повар

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

RU



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

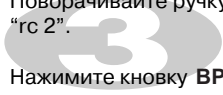
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Русский повар**.

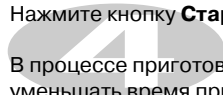


Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока дисплей не покажет "rc 2".



Нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ВЕС** для подтверждения выбранной категории.

Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **ВРЕМЯ/ВЕС**.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Гречневая каша (rc 1)	0,3 кг	Кастрюля для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	1. Промыть 300 г гречневой крупы. Залить 600 мл воды и добавить соли в большую и глубокую кастрюлю, оставить на 15 мин . 2. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт. 3. По окончании приготовления дать отстояться 15 мин.
Лапша домашняя (rc 2)	1 порция	Кастрюля для СВЧ & крышка (Комнатная темп. продуктов)	Ингредиенты: Части курицы - 500 г (куриные спинки , шейки или грудки) Вода - 1000 мл Лапша домашня - 70 г Соль по вкусу. 1. Промыть части курицы, поместить их в большую кастрюлю и добавить 400 мл воды, накрыть крышкой. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт. 2. После сигнала открыть дверцу и снять образовавшуюся пену. Добавить оставшуюся воду для бульона, посолить, накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения процесса приготовления. 3. После второго сигнала открыть дверцу. Добавить лапшу, перемешать. Готовить без крышки (еще раз нажмите старт для продолжения процесса приготовления). 4. По окончании приготовления, вынуть из печи и разлить по тарелкам. Подавать на стол.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции																								
Гуляш из грибов (rc 3)	4 порции	Кастрюля для СВЧ & крышка (Комнатная темп. продуктов)	Ингредиенты: <table> <tr> <td>Грибы</td><td>- 500 г</td><td>Томат-пюре</td><td>- 1 ст. ложка</td></tr> <tr> <td>Сладкий перец</td><td>- 1 шт</td><td>Мука</td><td>- 1 ст. ложка</td></tr> <tr> <td>Лук</td><td>- 2 шт</td><td>Сметана</td><td>- 0,5 стакана</td></tr> <tr> <td>Растительное масло</td><td>- 2 ст. ложки</td><td>Вода</td><td>- 0,5 стакана</td></tr> </table> Соль и перец по вкусу 1. Шампиньоны и сладкий перец порезать кусочками, лук измельчить. 2. Сложить их в большую кастрюлю, перемешать, добавить растительное масло. Крышкой не накрывать. Поместить кастрюлю в печь. Выбрать меню и нажать старт. 3. После сигнала открыть дверцу и вынуть кастрюлю. Добавить и перемешать муку, томат -пюре, воду, сметану и специи. Накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения приготовления. 4. По окончании приготовления, вынуть из печи и дать отстояться 1-2 минуты.	Грибы	- 500 г	Томат-пюре	- 1 ст. ложка	Сладкий перец	- 1 шт	Мука	- 1 ст. ложка	Лук	- 2 шт	Сметана	- 0,5 стакана	Растительное масло	- 2 ст. ложки	Вода	- 0,5 стакана								
Грибы	- 500 г	Томат-пюре	- 1 ст. ложка																								
Сладкий перец	- 1 шт	Мука	- 1 ст. ложка																								
Лук	- 2 шт	Сметана	- 0,5 стакана																								
Растительное масло	- 2 ст. ложки	Вода	- 0,5 стакана																								
Овощи гриль (rc 4)	0,8 кг	Высокая решетка Металлический поддон	Ингредиенты <table> <tr> <td>Цуккини</td><td>- 1 шт</td><td>Баклажаны</td><td>- 1 шт</td></tr> <tr> <td>Лук</td><td>- 4 шт</td><td>Помидоры мелкие</td><td>- 6 шт</td></tr> <tr> <td>Сладкий перец разного цвета</td><td>- 4 шт</td><td>Грибы мелкие</td><td>- 12 шт</td></tr> </table> Соус : <table> <tr> <td>Лимонный сок</td><td>- 6 ст. ложек</td><td>Петрушка ,</td><td>- 2 ст. ложки</td></tr> <tr> <td>Оливковое масло</td><td>- 200 мл</td><td>Рубленая</td><td>- 2 ст ложки</td></tr> <tr> <td>Соль и перец по вкусу</td><td></td><td>Душица ,рубленая</td><td></td></tr> </table> Способ приготовления : 1. Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 30 мин. 2. Цуккини, лук и помидоры нарезать крупными дольками. 3. Насадить овощи и грибы на деревянные шпажки (около 200 г на шпажку), смазать маслом. 4. Выложить овощи на высокую решетку. Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой для стекающего сока. 5. Выбрать меню и нажать старт. 6. Смешать все ингредиенты для соуса. Подавать соус отдельно .	Цуккини	- 1 шт	Баклажаны	- 1 шт	Лук	- 4 шт	Помидоры мелкие	- 6 шт	Сладкий перец разного цвета	- 4 шт	Грибы мелкие	- 12 шт	Лимонный сок	- 6 ст. ложек	Петрушка ,	- 2 ст. ложки	Оливковое масло	- 200 мл	Рубленая	- 2 ст ложки	Соль и перец по вкусу		Душица ,рубленая	
Цуккини	- 1 шт	Баклажаны	- 1 шт																								
Лук	- 4 шт	Помидоры мелкие	- 6 шт																								
Сладкий перец разного цвета	- 4 шт	Грибы мелкие	- 12 шт																								
Лимонный сок	- 6 ст. ложек	Петрушка ,	- 2 ст. ложки																								
Оливковое масло	- 200 мл	Рубленая	- 2 ст ложки																								
Соль и перец по вкусу		Душица ,рубленая																									

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции																								
Рулет из лосося (rc 5)	1 форма	Металлический поддон на Высокая решетка (Комнатная темп. продуктов)	Ингредиенты <table> <tr> <td>Лосось</td><td>- 0,8 кг</td><td>Морковь</td><td>- 1 шт</td></tr> <tr> <td>Яйца</td><td>- 2 шт</td><td>Мука</td><td>- 3 ст. ложки</td></tr> <tr> <td>Сливки</td><td>- 100 мл</td><td>Мука Майонез</td><td>- 2 ст. ложки</td></tr> <tr> <td>Мякиш белого хлеба</td><td>- 3 шт</td><td>Приготовл. брокколи</td><td>- 1 шт</td></tr> <tr> <td>Лук</td><td>- 1 шт</td><td>Соль, перец по вкусу</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Пергаментная бумага для выпечки</td><td></td></tr> </table> - Измельчить семгу и лук в комбайне или мясорубке. Мякиш белого хлеба замочить в сливках и отжать. Яйца взбить миксером. Морковь натереть на мелкой терке. Смешать все ингредиенты, добавить муку и взбить миксером. - Пергаментную бумагу выложить на металлический поднос на высокая решетке. Выложить фарш таким образом, чтобы получилась форма полукольца. - Выберите меню и нажмите старт. - После сигнала открыть дверцу, вынуть металлический поднос, смазать рулет майонезом. Нажать старт для продолжения приготовления блюда. - По окончании приготовления, подавайте на стол. В центр полукольца можно выложить приготовленный заранее брокколи.	Лосось	- 0,8 кг	Морковь	- 1 шт	Яйца	- 2 шт	Мука	- 3 ст. ложки	Сливки	- 100 мл	Мука Майонез	- 2 ст. ложки	Мякиш белого хлеба	- 3 шт	Приготовл. брокколи	- 1 шт	Лук	- 1 шт	Соль, перец по вкусу				Пергаментная бумага для выпечки	
Лосось	- 0,8 кг	Морковь	- 1 шт																								
Яйца	- 2 шт	Мука	- 3 ст. ложки																								
Сливки	- 100 мл	Мука Майонез	- 2 ст. ложки																								
Мякиш белого хлеба	- 3 шт	Приготовл. брокколи	- 1 шт																								
Лук	- 1 шт	Соль, перец по вкусу																									
		Пергаментная бумага для выпечки																									
Крылья гриль (rc 6)	1,0 кг	Высокая решетка Металлический поддон	Ингредиенты <table> <tr> <td>Куриные крылья</td><td>- 1,0 кг</td><td></td><td></td></tr> </table> Маринад: <table> <tr> <td>Сок лимона</td><td>- 1/2 шт</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Приправа для гриля</td><td>- 1 ст. ложка</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Растительное масло</td><td>- 1 ст. ложка</td><td></td><td></td></tr> </table> - Смешайте ингредиенты для маринада. Поместите крылья в маринад и оставить на 1 час. - Нанизать крылья (по 3 штуки) на деревянные шпажки и поместить их на высокую решетку. Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой для стекающего сока. - Выбрать меню и нажать старт. - После сигнала, перевернуть, затем продолжить приготовление нажатием старта. - По окончании приготовления, вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты.	Куриные крылья	- 1,0 кг			Сок лимона	- 1/2 шт			Приправа для гриля	- 1 ст. ложка			Растительное масло	- 1 ст. ложка										
Куриные крылья	- 1,0 кг																										
Сок лимона	- 1/2 шт																										
Приправа для гриля	- 1 ст. ложка																										
Растительное масло	- 1 ст. ложка																										

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Курник (Пирог с рисом, грибами и курицей) (rc 7)	1 форма	Металлический поддон на Низкая решетка (Комнатная темп.)	Ингредиенты Тесто (пресное, сдобное): Мука - 350 г пшеничная Яйцо - 1 шт Сахар - 15 г Соль - 4 г Сода - 3 г Сметана - 30 г Вода или молоко - 75 г Блинчики: Мука - 100 г пшеничная Сахар - 2 г Яйца - 5 шт Молоко - 100 г Соль - 1 г Жир - 2 г Первый фарш: Рис - 60 г Яйцо - 1 шт Зелень - 10 г Масло - 20 г Второй фарш: Курица (мякоть) - 450 г Масло - 20 г Мука - 5 г 1. Первый фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу. Добавить вареные рубленые яйца, зелень, петрушку, все перемешать. 2. Второй фарш: сварить курицу, снять мякоть, нарезать ее кусочками, муку прогреть с маслом, развести бульон, прокипятить и этим соусом залить курицу. 3. Третий фарш: белые свежие грибы обжарить на масле и и заправить таким же соусом как курицу. Если грибы сухие, то их сварить, шинковать, обжарить и заправить грибным соусом. 4. Из пресного теста раскатать круглую лепешку (диаметром примерно 25 см и толщиной около 0,5 см. 5. На нее положить выпеченный блинчик, на него -слой начинки из риса, закрыть блинчиком, положить слой мякоти и курицы, снова -блинчик, слой обжаренных свежих грибов (сваренных и нашинкованных сухих), закрыть блинчиком, наконец сверху положить слой риса, все этифарши уложить горкой и обложить ее блинчиками 6. Затем раскатать вторую лепешку из пресного сдобного теста диаметром 35-40 см, сделать 4 радиальных надреза и ею покрыть горку из фарша и блинчиков. Края верхней и нижней лепешки защипнуть вокруг основания Курника «елочкой». На поверхности Курника защипнуть грани по линиям радиальных надрезов. 7. Смазать Курник яйцом, наложить на него украшения, сделать несколько проколов 8. Выбрать меню и нажать «Старт» при пустой печи. Печь даст сигнал об окончании предварительного нагрева. Открыть дверцу и поместить подготовленный пирог на низкую решетку на стеклянный поднос. После приготовления, вынуть из печи и дать постоять 2-3 мин .

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Открытый пирог (С начинкой из сухофруктов и орехов) (rc 8)	1 форма	Металлический поддон на Низкая решетка (Комнатная темп.)	Ингредиенты Слоеное тесто - 250 г Чернослив - 30 г Курага - 30 г Изюм - 30 г Мед - 3 ст. Ложки Сливочное масло - 3 ст. Ложки Фундук - 30 г 1. Форму для выпечки (металлический поднос) смазать маслом. Тесто разморозить раскатать (в одном направлении), выложить на дно формы наколоть в нескольких Местахвилкой, и сделать невысокий бортик. 2. Сухофрукты промыть, курагу и чернослив разрезать на половинки, добавить мед и масло, все перемешать. 3. Равномерно выложить сухофрукты на тесто. 4. Выбрать меню и нажать «Старт» при пустой печи. Печь подаст сигнал об окончании предварительного нагрева. Открыть дверцу и поместить подготовленное блюдо на низкую решетку на стеклянный поднос. После приготовления, вынуть из печи и дать постоять 2-3 мин.

Автоматическое размораживание продуктов

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



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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

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

Нажмите кнопку **Автоматическое размораживание**.

Поверните ручку и выберите **ВРЕМЯ/ВЕС** программы размораживания.

Дисплей показывает “dEF2”.

Нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ВЕС** для подтверждения.

Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока дисплей не покажет “1.4kg”.

Нажмите кнопку **Старт**.

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

Авто Размораживание 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).

RU

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.

Режим комбинированного размораживания.

Температура и плотность продуктов различается, я рекомендую внимательно проверить продукты перед началом обработки. Обратите особое внимание на большие куски мяса и куры, некоторые продукты не следует полностью размораживать перед приготовлением. Например, рыба в комбинированном режиме готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление, пока она еще немного заморожена. В этом случае потребуется подождать, пока центральная часть оттает. В приведенном ниже примере я покажу Вам, как разморозить замороженное мясо птицы.



Ваша печь имеет четыре режима комбинированного размораживания: **Мясо, Птица, Рыба и Хлеб**. Каждый режим имеет свою мощность.

Ваша печь имеет режим комбинированного размораживания, при котором продукты размораживаются с воздействием нагревателя и микроволн. Такой режим позволяет получить лучший результат при размораживании продуктов.

Для наилучшего результата используйте следующие принадлежности.



Высокая подставка

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Затем положите продукт на тарелку, пригодную для микроволновой печи, на высокую подставку и закройте дверцу печи.

Нажмите кнопку **Комби размораживание**.

Поверните ручку и выберите **ВРЕМЯ/ВЕС** программы размораживания.

Дисплей показывает **"dEF2"**.

Нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ВЕС** для подтверждения.

Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока дисплей не покажет **"1.4kg"**.

Нажмите кнопку **Старт**.

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

инструкции по Комбинированное размораживание

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

RU

Категория	Вес	Посуда	Продукт
Мясо	0.1 ~ 4.0 кг	Высокая подставка (Если продукт слишком большой для размораживания на высокой подставке, используйте низкую подставку) 	Мясо: Говяжий фарш, филе, нарезка для тушения, стейк, бифштекс, гамбургеры, свиные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см). Переверните продукт после звукового сигнала. После размораживания, дайте продукту отстояться 5-15 минут.
Птица			Птица: Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2,5 кг)
Рыба			Рыба : Филе, большие куски, целиком Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки
Хлеб			Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д.

Приготовление пищи на пару

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

Данный режим позволяет Вам готовить на пару.

RU

ВНИМАНИЕ:

1. Когда вы вынимаете ПАРОВАРКУ из печи, всегда используйте кухонные рукавицы. Она очень горячая.
2. После приготовления пищи не ставьте ПАРОВАРКУ на стекло или предмет, который может расплавиться. Всегда используйте подставку или поднос.
3. Перед использованием Пароварки залейте, по крайней мере, 300 мл воды. Если воды меньше 300 мл, блюдо может быть приготовлено не полностью, или может возникнуть возгорание или продукт будет испорчен.
4. Осторожно перемещайте ПАРОВАРКУ с водой.
5. При использовании ПАРОВАРКИ, крышка пароварки и емкость для воды должны быть установлены абсолютно правильно. Яйца или каштаны взорвутся, если крышка или резервуар для воды не установлены.
6. Никогда не используйте данную Пароварку с техникой других моделей. Это может вызвать пожар или необратимое повреждение техники.



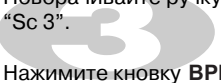
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



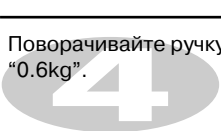
Нажмите кнопку **Паровая кухня**.



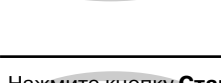
Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока дисплей не покажет "Sc 3".



Нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ВЕС** для подтверждения выбранной категории.



Поворачивайте ручку **ВРЕМЯ/ВЕС**, пока дисплей не покажет "0.6kg".



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **ВРЕМЯ/ВЕС**.

Паровая кухня

Режим	Категория		Ограничения по весу	Принадлежности	Температура продуктов	Инструкции по приготовлению
	SC1	Морепродукты	0.1~0.4 kg	Емкость для воды Блюдо пароварки Крышка пароварки	Охлажденная	Очистите продукты – креветки, крабов. (убедитесь, что их длина не превышает 25 см.) Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость для воды. Установите блюдо пароварки на емкость для воды. Уложите подготовленные продукты на блюдо пароварки в один слой. Накройте крышкой пароварки. Установите емкость для воды по центру стеклянной подставки. После приготовления оставьте на 1 минуту внутри печи.
	SC 2	Филе рыбы	0.2~0.6 kg	Емкость для воды Блюдо пароварки Крышка пароварки	Комнатная	Очистите продукт, убедитесь, что его толщина не превышает 2,5 см. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость для воды. Установите блюдо пароварки на емкость для воды. Уложите подготовленные продукты на блюдо пароварки в один слой. Накройте крышкой пароварки. Установите емкость для воды по центру стеклянной подставки. После приготовления оставьте на 1 минуту внутри печи.
	SC 3	Морковь	0.2~0.8 kg	Емкость для воды Блюдо пароварки Крышка пароварки	Комнатная	Очистите овощи и нарежьте их на одинаковые куски. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость для воды. Установите блюдо пароварки на емкость для воды. Уложите подготовленные продукты на блюдо пароварки в один слой. Накройте крышкой пароварки. Установите емкость для воды по центру стеклянной подставки. После приготовления оставьте на 1 минуту внутри печи.
	SC 4	Яйца	2~9 яиц	Емкость для воды Блюдо пароварки Крышка пароварки	Комнатная	Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость для воды. Установите блюдо пароварки на емкость для воды. Уложите яйца на блюдо пароварки в один слой. Накройте крышкой пароварки. Установите емкость для воды по центру стеклянной подставки. После приготовления оставьте на 1 минуту внутри печи.

RU

Паровая кухня

RU

Режим	Категория		Ограничения по весу	Принадлежности	Температура продуктов	Инструкции по приготовлению
	SC 5	Брокколи	0.2~0.6 кг	Емкость для воды Блюдо пароварки Крышка пароварки	Комнатная	То же, что и выше.
	SC 6	Зеленые бобы	0.1~0.3 кг	Емкость для воды Блюдо пароварки Крышка пароварки	Комнатная	Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость для воды. Установите блюдо пароварки на емкость для воды. Уложите зеленые бобы на блюдо пароварки в один слой. Накройте крышкой пароварки. Установите емкость для воды по центру стеклянной подставки. После приготовления оставьте на 1 минуту внутри печи.
	SC 7	Яблоки	0.2~0.8 кг	Емкость для воды Блюдо пароварки Крышка пароварки	Комнатная	Промойте и очистите от кожуры. При необходимости удалите косточки и тонко нарежьте. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость для воды. Установите блюдо пароварки на емкость для воды. Уложите подготовленные продукты на блюдо пароварки в один слой. Накройте крышкой пароварки. Установите емкость для воды по центру стеклянной подставки. После приготовления оставьте на 1 минуту внутри печи.
	SC 8	Моллюски	0.2~0.6 кг	Емкость для воды Блюдо пароварки Крышка пароварки	Охлажденная	Очистите продукты - моллюски, гребешки, каракатиц. (убедитесь, что их длина не превышает 25 см.) Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость для воды. Установите блюдо пароварки на емкость для воды. Уложите подготовленные продукты на блюдо пароварки в один слой. Накройте крышкой пароварки. Установите емкость для воды по центру стеклянной подставки. После приготовления оставьте на 1 минуту внутри печи.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

Важные инструкции по безопасности



Символ предупреждения об опасности. Этот символ предупреждает Вас о потенциальной опасности, которая может убить или травмировать Вас и окружающих. Все предупреждения по безопасности сопровождаются данным символом и одним из слов ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или ВНИМАНИЕ. Эти слова означают:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут привести к тяжелым травмам или смерти.



ВНИМАНИЕ

Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут вызвать травмы или материальный ущерб

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.

❗ В отличие от другой бытовой техники, микроволновая печь является прибором с высоким уровнем напряжения и электрического тока. Неправильное использование или ремонт могут вызвать опасное воздействие повышенного уровня микроволнового излучения или поражение электрическим током.

2. Не используйте печь с целью сушки (запрещено включение микроволновой печи с влажными газетами, одеждой, игрушками, электроприборами, домашними животными, ребенком и т.д.).

❗ Это может привести к серьезной опасности, такой как пожару, ожогу или внезапной смерти из-за поражения электрическим током.

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

❗ Неправильное использование может вызвать ущерб, как, например, пожар, поражение электрическим током или ожог.

4. Принадлежности печи могут нагреться во время использования.

Дети младшего возраста не должны подпускаться к печи.

❗ Они могут получить ожоги.

5. Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании. 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.

❗ Они могут взорваться от возникающего внутри давления.

6. Убедитесь, что для каждого режима работы Вы используете соответствующие принадлежности, как указано на странице 12 руководства.

❗ Неправильное использование может привести к порче Вашей печи и принадлежностей, или вызвать искрение и возгорание.

7. Нельзя позволять детям играть с принадлежностями и виснуть на ручке дверцы.

❗ Они могут получить травмы.

Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.



ВНИМАНИЕ

RU

1. Печь не может работать с открытой дверцей, так как в механизме дверцы встроено устройство защитной блокировки. Важно следить, чтобы защитная блокировка не была испорчена или изменена.
 - Такое изменение может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии. (Защитная блокировка автоматически выключает процесс приготовления, если дверца открыта).
2. Не помещайте никакие предметы (как, например, кухонное полотенце, салфетка) между лицевой поверхностью печи и дверцей и не позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на поверхности уплотнителя.
 - Это может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.
3. Не включайте печь, если она повреждена. Особенно важно следить, чтобы дверца закрывалась правильно, и не были повреждены следующие детали: (1) дверца (искривление) (2) петли и защелка (сломаны или ослаблены), (3) уплотнитель на дверце и ответная поверхность печи.
 - Несоблюдение данного правила может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.
4. Убедитесь, что время приготовления пищи установлено правильно. Небольшие количества продуктов требуют более короткого времени приготовления или времени разогрева.
 - Избыточное время приготовления может привести к возгоранию продуктов и повреждению печи.

5. При нагреве в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков:
 - * Избегайте использования емкостей с прямыми стенками и узким горлышком
 - * Не перегревайте
 - * Перемешайте жидкость перед установкой емкости в печь, а затем еще раз в середине времени нагрева.
 - * После нагрева оставьте емкость в печи на непродолжительное время. Аккуратно перемешайте или встряхните жидкость, перед употреблением проверьте температуру, чтобы избежать ожогов (в особенности, содержимое детских бутылочек и баночек детского питания). Осторожно обращайтесь с емкостью.
 - Нагрев в микроволновой печи может привести к запаздывающему внезапно прорывающемуся кипению без признаков выделения пузырьков. При этом горячие жидкости могут внезапно выкипеть через край. Выпускное отверстие для воздуха может находиться в верхней, нижней части печи или сбоку. Не перекрывайте отверстие.
6. Перекрытие выпуска может привести к повреждению печи и плохому
 - приготовлению пищи.
7. 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.
 - Неправильное использование может привести к повреждению печи.
8. Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда. Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.
 - Неправильное использование может привести к взрыву или пожару.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

Важные инструкции по безопасности



ВНИМАНИЕ

9. Не пользуйтесь деревянной посудой. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволоочки, завязывающие пакеты с продуктами.
 - ⚡ Она может перегреться и обуглиться. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.
10. 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.
11. Не промывайте противни и подставки водой сразу после приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.
 - ⚡ Неправильное использование может привести к поломке печи.
12. 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.
 - ⚡ Неправильное использование может привести к травме и повреждению печи.
13. Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.
 - ⚡ Они могут взорваться от возникающего внутри давления.
14. Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.
 - ⚡ Внутри яйца создается давление и оно взорвется.

15. Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
 - ⚡ Это может привести к внезапному выкипанию горячей жидкости.
16. Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.
 - ⚡ Это может привести к серьезной аварии, например, к возгоранию или поражению электрическим током.
17. 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.
 - ⚡ Пища может вытечь из контейнера вследствие повреждения контейнера, что также может вызвать возгорание.
18. Температура доступных поверхностей при работе печи может быть высокой.
 - ⚡ Так как эти поверхности и предметы нагреваются, есть опасность получить ожог, если Вы не используете толстые кухонные рукавицы.
19. Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.
 - ⚡ 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.
20. Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи.
 - ⚡ При использовании неподходящего температурного датчика Вы не можете быть уверены, что температура измерена правильно.

RU

Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.



ВНИМАНИЕ

RU

21. Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.

⚡ В этом случае есть опасность получения ожогов.

22. Точно следуйте рекомендациям изготовителей по приготовлению воздушной кукурузы из их продукции. Не оставляйте печь без присмотра во время поджаривания кукурузных зерен. Если по истечении рекомендованного времени кукуруза не лопаются, прекратите процесс приготовления. Никогда не используйте пакеты из оберточной бумаги для приготовления воздушной кукурузы. Никогда не пытайтесь снова нагревать оставшиеся зерна.

⚡ Избыточная обработка может привести к возгоранию зерен.

23. Это изделие должно быть заземлено.

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ ~ Нейтральный
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

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

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

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

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОГО или ЗЕЛЕНОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом “ $\perp$ ”.

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

⚡ Неправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.

24. 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.

25. Данная печь не должна использоваться для коммерческого общественного питания.

⚡ Неправильное использование может привести к повреждению печи.

26. Микроволновая печь должна работать при открытой декоративной дверце.

⚡ Если при работе печи (декоративная) дверца закрыта, ухудшается циркуляция воздуха, что может привести к возгоранию или повреждению печи и шкафа.

27. Это соединение может быть обеспечено посредством вилки или выключателя, предусмотренного в шнуре.

⚡ Использование несоответствующей штепсельной вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

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, не-которая посуда может содержать материалы, делающие ее непригодной для микроволновой печи. Если у вас имеются сомнения в пригодности какой-либо конкретной посуды, имеется простой способ определить, пригодна ли эта посуда для микроволновой печи.

Поставьте предмет посуды, вызывающий у вас сомнения, в микроволновую печь рядом со стаканом воды. Включите режим микроволн на ВЫСОКОЙ мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда остается холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. В вашей кухне, вероятно, уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в микроволновой печи. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

Столовые тарелки

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

Стеклоянная посуда

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

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

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

Бумага

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

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

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

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

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

Фаянс, глиняная посуда и керамика

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

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

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, используемых в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления. Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времен приготовления. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно рецептов приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно проникает внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут переиспечены или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времени приготовления и отстоя различных блюд.

Плотность продуктов

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

Высота пищи

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

Содержание влаги в продуктах

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

Содержание костей и жира в продуктах

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

Количество продуктов

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

Форма продуктов

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

Накрывание

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

Подрумянивание

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

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

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

Размещение и обеспечение промежутков

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

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

Переворачивание

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

Размещение более толстых порций снаружи

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

Экранирование

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

Приподнимание

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

Протыкание

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

Проверка готовности

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

Время отстоя

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

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

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

5 Не используйте парочиститель.

6 При очистке панели управления влажной тряпкой и при распылении воды на стекло контрольной панели для его очистки, отключите печь от электросети. Если печь не отключена от сети, она может включиться, если вы заденете кнопку быстрого запуска.

Отвeты 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 экрaне 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.

Технические характеристики

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

	LB8088HLC / MC8088HLC / MC-8088HLC
Источник питания	230 В~ 50 Гц
Выходная мощность	1000 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	474 мм (Ш) x 380 мм (В) x 564 мм (Г)
Потребляемая мощность	
Микроволны	1500 Вт
Гриль	1250 Вт
Комби	максимум 3000 Вт
Конвекция	максимум 1500 Вт

RU

