



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

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

MC8289URC/MC8289BRC/MC8289BRCS



MFL63739901

www.lg.com

РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

УКРАЇНСЬКА

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.



Содержание

Как работает микроволновая печь

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

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

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

Очень безопасное устройство

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

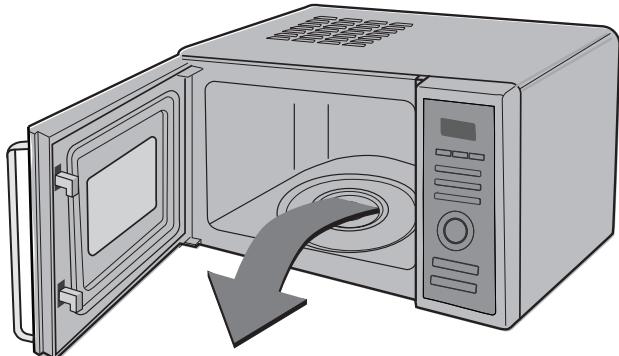
Предостережения	2
Содержание	3
Распаковка и установка печи	4 ~ 5
Установка часов	6
Блокировка от детей	7
Приготовление с использованием микроволновой энергии	8
Уровни микроволновой мощности	9
Приготовление в два этапа	10
Быстрый старт	11
Увеличение и уменьшение времени приготовления	12
Приготовление в режиме гриля	13
Приготовление в режиме конвекции	14 ~ 15
Комбинированный режим приготовления	16 ~ 17
Разморозка	18 ~ 19
Здоровое поджаривание	20 ~ 21
Приготовление пищи на пару	22 ~ 25
Русский повар	26 ~ 31
Хрустящая Разогрев	32 ~ 33
Важные инструкции по безопасности	34 ~ 35
Посуда для микроволновой печи	36
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	37 ~ 38
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	39
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики	40

Распаковка и установка печи

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

1

Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА



НИЗКАЯ РЕШЕТКА



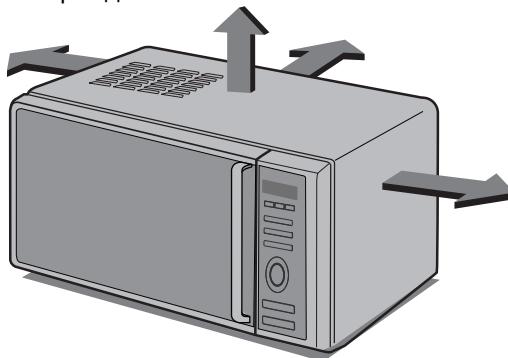
СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС
ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО



2

Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, но обеспечьте зазор величиной, по крайней мере, 30 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.

Сверху или на боковых стенках печи расположены вентиляционные отверстия. Блокирование этих отверстий может привести к повреждению печи.



ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

3

Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока.

Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. **Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.**

4

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

5

Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. **36**.

**6**

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

30

секунд

7

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



ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

8

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

Установка часов



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

Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать^{24H}; 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.

Включите печь в сеть.

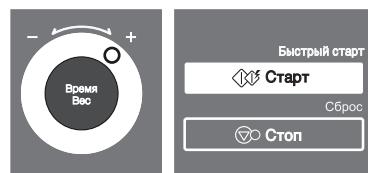
На дисплее появится надпись «24H».

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



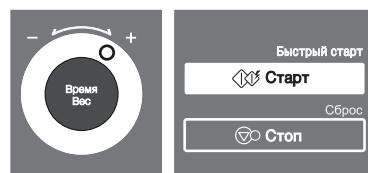
Поворачивайте ручку УСТАНОВКИ, пока дисплей не покажет "14: ".

Нажмите кнопку Старт для подтверждения правильности ввода часов.



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

Нажмите кнопку Старт. Часы начнут идти.

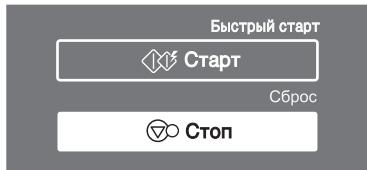


Блокировка от детей



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

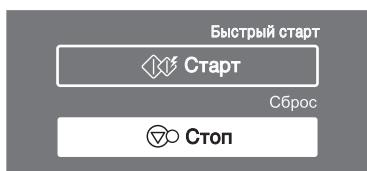
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите и удерживайте **Стоп**, пока на экране не появится “L” и не прозвучит сигнал.

Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

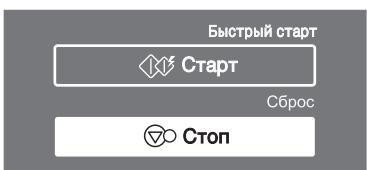
Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время.



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



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



Приготовление с использованием МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

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



Ваша **СВЧ** печь имеет пять уровней мощности. Высокая мощность выбирается автоматически. Выбор другого уровня мощности производится путем поворота регулировочной ручки.

**УРОВЕНЬ
МОЩНОСТИ** Нажатия кнопки % Мощность
Микро

ВЫСОКИЙ 1 раз 100% 900 Вт

**СРЕДНИЙ
ВЫСОКИЙ** 2 раза 80% 720 Вт

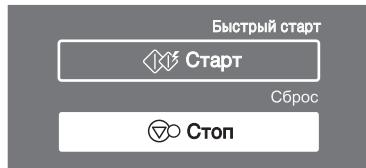
СРЕДНИЙ 3 раза 60% 540 Вт

РАЗМОРОЗКА
СРЕДНИЙ 4 раза 40% 360 Вт
НИЗКИЙ

НИЗКИЙ 5 раз 20% 180 Вт

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Для выбора уровня мощности 720 дважды нажмите кнопку **Микро**.

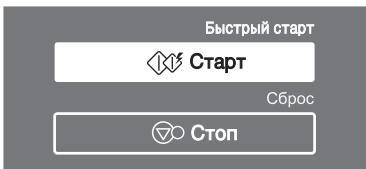
На дисплее появляется сообщение "720".



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



Нажмите кнопку **Старт**.



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

УРОВНИ МИКРОВОЛНОВОЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Выходная мощность	Использование	
ВЫСОКИЙ	900	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков нежесткого ("нежного") мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	720	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Подогрев всех блюд • Жарение мяса крупным куском и птицы целиком • Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные) • Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца
СРЕДНИЙ	540	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	360	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Размораживания всех продуктов • Размягчение сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	180	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста



Приготовление в два этапа

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



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

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

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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

Одн раз нажмите кнопку **Микро** для выбора ВЫСОКОГО уровня мощности. Поворачивайте ручку УСТАНОВКИ, пока дисплей не покажет "11:00".



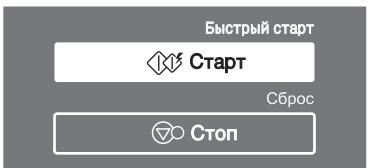
Задайте уровень мощности и время приготовления **для 2 этапа.**

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

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



Нажмите кнопку **Старт**.



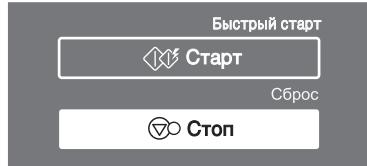
В следующем примере мы покажем вам, как задать приготовление в течение 2 минут на высоком уровне микроволновой мощности.

Быстрый старт

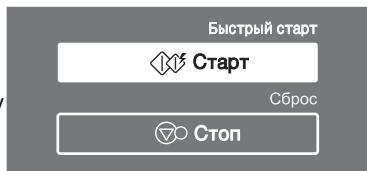


Режим **Быстрый Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Старт**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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



Увеличение и уменьшение времени приготовления



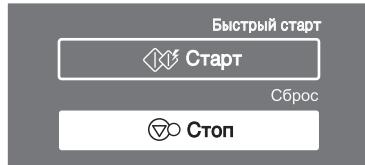
Если при использовании какой-либо программы автоматического приготовления вы обнаружили, что пища недожарена или пережарена, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок Больше/Меньше.

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

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Выберите требующуюся программу **Русский повар**.

Задайте вес продуктов.

Нажмите кнопку **Старт**.

Поверните регулировочную ручку.
Время приготовления увеличится или уменьшится.



Приготовление в режиме гриля

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



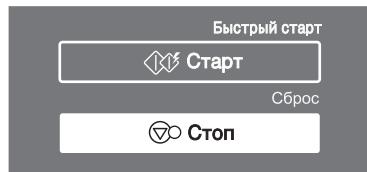
Этот режим позволяет вам быстро подрумянить пищу с образованием хрустящей корочки.

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

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



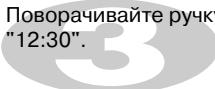
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



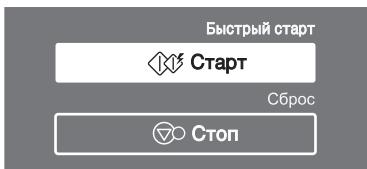
Нажмите кнопку **Гриль**.



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



Нажмите кнопку **Старт**.



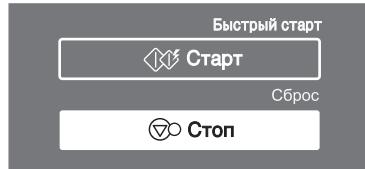
Приготовление в режиме конвекции

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



1. Чтобы предварительно прогреть печь.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



В режиме конвекции можно задавать температуру 40°C и в диапазоне 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.

Чтобы печь прогрелась до заданной температуры, требуется несколько минут.

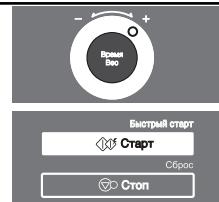
После достижения правильной температуры печь подает звуковой сигнал, давая вам знать, что она прогрелась. После этого поместите пищу в печь и начинайте приготовление.

2. Нажмите кнопку **Конвекция**.



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "230°C".

Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения температуры.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

Предварительный нагрев начнётся с вы свечивания "Pr-H"



Приготовление в режиме конвекции



Если Вы не указали температуру, то печь автоматически выбирает 180°C. Поверните регулировочную ручку чтобы изменить температуру приготовления.

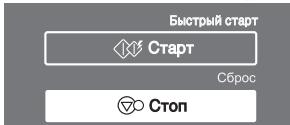
В режиме конвекции должна использоваться пред назначенная для этого режима решетка (низкая решетка).



2. Чтобы приготовить пищу.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Конвекция**.



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет “230°C”.

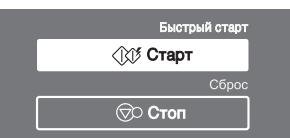
Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения температуры.



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



Нажмите кнопку **Старт**.



Комбинированный режим приготовления

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



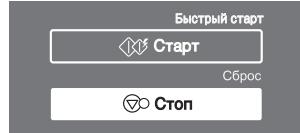
В вашей печи имеется комбинированный режим приготовления, который позволяет готовить пищу, используя **нагревательный элемент и микроволны** одновременно или поочередно. Это обычно дает вам возможность приготовить пищу за более короткое время.

В комбинированном режиме вы можете устанавливать три уровня микроволновой мощности (180, 270 и 360).

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

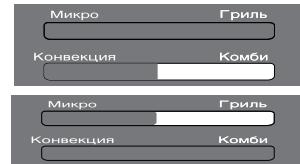
1. КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

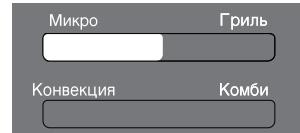


Нажмите кнопку **Комби**.

Нажмите кнопку **Гриль**.



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

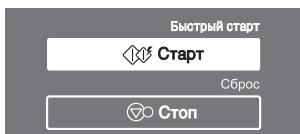


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "25:00".



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.



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

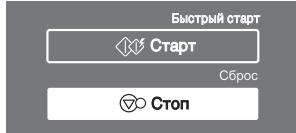
Комбинированный режим приготовления



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

2. КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Комби**.

Нажмите кнопку **Конвекция**.

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет “200°C”.



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



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



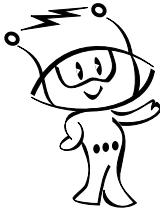
Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.



Разморозка

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 Птицы.



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

Нажмите кнопку
Разморозка

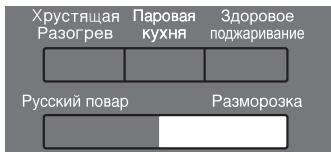
Мясо	1	раз
Птица	2	раза
Рыба	3	раза
Заморож. овощи	4	раза

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

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



Для выбора программы размораживания Птицы нажмите кнопку **Разморозка** два раза. В окне дисплея появится сообщение "dEF2".

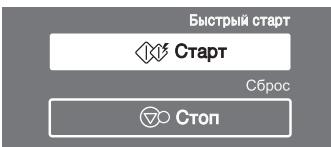


Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.



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

Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Вывните 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 жазмографование по весу

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

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

Продолжить размораживание оставшейся части продукта.

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

Категория	Диапазон веса	Посуда	Продукт
Мясо (dEF1)	0,1 ~ 4,0 кг	Посуда для микроволнового приготовления	Мясо: Фарш, филе стейка, кусочки для тушения, филейный стейк, говяжий бургер, свиная отбивная, бааранья отбивная, сосиски, котлеты (2см) и т.д. После размораживания оставить накрытым алюминиевой фольгой на 5–15 мин.
Птица (dEF2)			Птица: Курица целиком, ножки, грудки, грудки индейки (не более 2,0 кг) После размораживания оставить накрытым алюминиевой фольгой на 20–30 мин
Рыба (dEF3)			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.

Здоровое поджаривание

В следующем примере я покажу Вам, как приготовить 0,6 кг «Говядина».

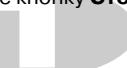


Здоровое поджаривание позволяет вам приготовить большинство любимых продуктов, просто выбрав тип продукта и задав его вес кнопками Больше/Меньше.

Категория Нажмите кнопку Здоровое поджаривание

- | | | |
|----------|----------|------|
| Говядина | 1 | раз |
| Свинина | 2 | раза |
| Курица | 3 | раза |
| Баранина | 4 | раза |

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



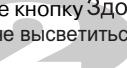
Быстрый старт

Старт

Сброс

Стоп

Нажмите кнопку Здоровое поджаривание **один раз.**
На экране высветиться "Lr-1".

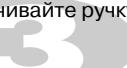


Хрустящая Паровая Здоровое
Разогрев кухня поджаривание

Русский повар

Разморозка

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет 0.6 кг.



Нажмите кнопку **Старт.**



Быстрый старт

Старт

Сброс

Стоп

Здоровое поджаривание

Блюдо	Количество	Посуда	Температура блюда	Инструкции
Говядина (Lr-1)	0,5 ~ 1,5 кг	Низкая подставка	Охлажденное мясо	<ol style="list-style-type: none"> Смажьте говядину растопленным сливочным маслом или растительным маслом, а также приправьте по вкусу. Положите говядину жирной стороной вверх на низкую подставку, поставив под подставку блюдо для стекающего жира. Выберите меню и укажите вес, нажмите на кнопку пуск. После приготовления, оставьте завернутой в фольге на 10 минут.
Свинина (Lr-2)	0,5 ~ 1,5 кг		Охлажденное мясо	<ol style="list-style-type: none"> Отрежьте лишний жир от свинины. Смажьте свинину растопленным сливочным маслом или растительным маслом, а также приправьте по вкусу. Положите свинину жирной стороной вверх на низкую подставку, поставив под подставку блюдо для стекающего жира. Выберите меню и укажите вес, нажмите на кнопку пуск. После приготовления, оставьте завернутой в фольге на 10 минут.
Курица (Lr-3)	0,8 ~ 1,8 кг		Охлажденное мясо	<ol style="list-style-type: none"> Смажьте курицу растопленным сливочным маслом или растительным маслом, а также приправьте по вкусу. Положите курицу грудкой вверх на низкую подставку, поставив под подставку блюдо для стекающего жира. Выберите меню и укажите вес, нажмите на кнопку пуск. При звуковом сигнале, переверните блюдо. И нажмите на кнопку пуск, чтобы продолжить приготовление. После приготовления, оставьте завернутым в фольге на 10 минут.
Баранина (Lr-4)	0,5 ~ 1,5 кг		Охлажденное мясо	<ol style="list-style-type: none"> Смажьте баранину растопленным сливочным маслом или растительным маслом, а также приправьте по вкусу. Положите баранину жирной стороной вверх на низкую подставку, поставив под подставку блюдо для стекающего жира. Выберите меню и укажите вес, нажмите на кнопку пуск. После приготовления, оставьте завернутой в фольге на 10 минут.

Приготовление пищи на пару

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

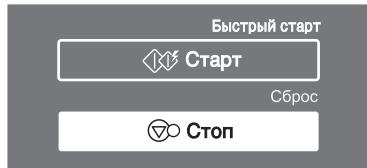


Эта функция позволяет готовить на пару.

Осторожно:

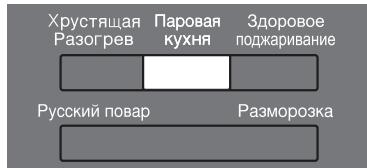
1. Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, доставая из печи пароварку. Пароварка очень горячая.
2. Не ставьте пароварку после приготовления пищи на стеклянный стол или на легкоплавкий предмет. Всегда используйте подставку или поддон.
3. Перед использованием данной пароварки наливайте в нее не менее 300 мл воды. Если вы добавите менее 300 мл воды, пища может быть плохо приготовлена. Не исключены взгорание и выход печи из строя.
4. Будьте осторожны, перенося пароварку с водой.
5. Паровая крышка и паровая чашка должны быть установлены с особой тщательностью. Если не установить паровую крышку и паровую чашку, яйца или каштаны могут взорваться.
6. Никогда не используйте данную пароварку в печи другой модели. Это может привести к взгоранию и выходу печи из строя.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Паровая кухня** три раза.

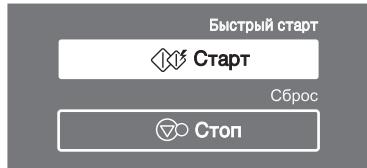
На дисплее появится сообщение "Sc-3".



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет 0.6 кг.



Нажмите кнопку **Старт**.



Продукт	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Рыбный бифштекс (Sc-1)	0,2-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почистить рыбу. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту. - толщина не более 2,5 см
Рыбное филе (Sc-2)	0,1-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<p>См. предыдущий рецепт. - толщина не более 2,5 см</p>
Морские моллюски (Sc-3)	0,1-1,0 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<p>См. предыдущий рецепт. - креветки, крабы, моллюски, гребешки, каракатица. (длина не более 25 см)</p>
Сосиски (Sc-4)	0,1-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить продукт. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту. - толщина не более 2,5 см
Ветчина (Sc-5)	0,1-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<p>См. предыдущий рецепт.</p>

Продукт	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Говяжья солонина (Sc-6)	0,3-0,7 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> Подготовить говядину и разделить на две части. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. По окончании приготовления оставить в печи на 3-5 минут.
Куриные грудки (Sc-7)	0,2-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> Помыть и обсушить. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. По окончании приготовления оставить в печи на 1-2 минуты. - толщина не более 2,5 см
Окорочка (Sc-8)	0,2-0,8 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	См. предыдущий рецепт.
Яйца (Sc-9)	2-9 шт	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Положить яйца на решетку. Накрыть куполом. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту.

Продукт	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Помидоры (Sc-10)	0,2-0,8 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Комнатная	<ol style="list-style-type: none"> Почистить овощи и порезать их на одинаковые кусочки. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту.
Капуста (Sc-11)	0,2-0,8 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Комнатная	<p>См. предыдущий рецепт. - Порезать капусту на ломтики средней величины.</p>
Морковь (Sc-12)	0,2-0,8 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Комнатная	См. предыдущий рецепт.
Брокколи (Sc-13)	0,2-0,6 кг	Паровая крышка Паровая тарелка Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	Комнатная	См. предыдущий рецепт.

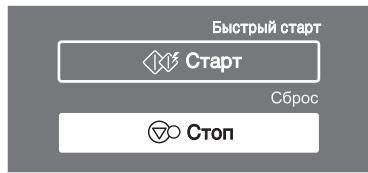
Русский повар

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



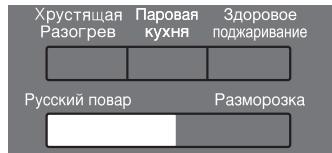
Автоматическое приготовление
русской пищи позволяет легко
готовить любимые русские блюда
путем выбора типа пищи

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

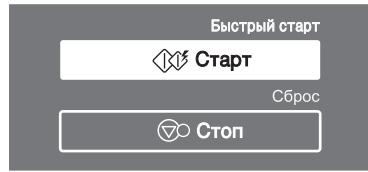


Нажмите кнопку **Русский повар** два раза.

На дисплее появится сообщение "rc - 2".
Заложите продукты согласно рецепту (стр. 27)



Нажмите кнопку **Старт**.



2. РУССКИЙ ПОВАР

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции								
Гречневая каша (rc-1)	0.3кг	Кастрюля для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	<ol style="list-style-type: none"> Промыть 300г гречневой крупы. Залить 600мл воды и добавить соли в большую и глубокую кастрюлю, оставить на 15 мин. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт. По окончанию приготовления дать отстояться 15 мин. 								
Лапша домашняя (rc-2)	1порция	Кастрюля для СВЧ&крышка (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты:</p> <table> <tr> <td>Части курицы (куриные спинки, шейки или грудки)</td> <td>-500 г</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>-1000мл</td> </tr> <tr> <td>Лапша домашня</td> <td>-70г</td> </tr> <tr> <td>Соль по вкусу.</td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Промыть части курицы, поместить их в большую кастрюлю и добавить 400 мл воды, накрыть крышкой. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт. После сигнала открыть дверцу и снять образовавшуюся пену. Добавить оставшуюся воду для бульона, посолить, накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения процесса приготовления. После второго сигнала открыть дверцу. Добавить лапшу, перемешать. Готовить без крышки (еще раз нажмите старт для продолжения процесса приготовления). По окончанию приготовления, вынуть из печи и разлить по тарелкам. Подавать на стол. 	Части курицы (куриные спинки, шейки или грудки)	-500 г	Вода	-1000мл	Лапша домашня	-70г	Соль по вкусу.	
Части курицы (куриные спинки, шейки или грудки)	-500 г										
Вода	-1000мл										
Лапша домашня	-70г										
Соль по вкусу.											

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкция	Категория	Кол-во	Посуда																								
Гуляш из грибов (rc-3)	4 порции	Кастрюля для СВЧ &крышка (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты:</p> <table> <tr><td>Грибы</td><td>-500 г</td><td>Томат-пюре</td><td>-1ст. ложка</td></tr> <tr><td>Сладкий перец</td><td>-1шт</td><td>Мука</td><td>-1ст. ложка</td></tr> <tr><td>Лук</td><td>-2шт</td><td>Сметана</td><td>-0.5 стакана</td></tr> <tr><td>Растительное масло</td><td>-2 ст. ложки</td><td>Вода</td><td>-0.5стакана</td></tr> <tr><td>Соль и перец по вкусу</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>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 окончанию приготовления, вынуть из печи и дать отстояться 1-2 минуты.</p>	Грибы	-500 г	Томат-пюре	-1ст. ложка	Сладкий перец	-1шт	Мука	-1ст. ложка	Лук	-2шт	Сметана	-0.5 стакана	Растительное масло	-2 ст. ложки	Вода	-0.5стакана	Соль и перец по вкусу										
Грибы	-500 г	Томат-пюре	-1ст. ложка																											
Сладкий перец	-1шт	Мука	-1ст. ложка																											
Лук	-2шт	Сметана	-0.5 стакана																											
Растительное масло	-2 ст. ложки	Вода	-0.5стакана																											
Соль и перец по вкусу																														
Овощи гриль (rc-4)	0.8кг	Высокая решетка Блюдо для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты</p> <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> <p>Соус:</p> <table> <tr><td>Лимонный сок</td><td>-6 ст. ложек</td><td>Петрушка, рубленая</td><td>-2 ст. ложки</td></tr> <tr><td>Оливковое масло</td><td>-200 мл</td><td>Душица,рубленая</td><td>-2 ст ложки</td></tr> <tr><td>Соль и перец по вкусу</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>Способ приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 30 мин. Цуккини, лук и помидоры нарезать крупными дольками. Насадить овощи и грибы на деревянные шпажки (около 200г на шпажку), смазать маслом. Выложить овощи на высокую решетку. Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой для стекающего сока. Выбрать меню и нажать старт. 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, рубленая	-2 ст. ложки	Оливковое масло	-200 мл	Душица,рубленая	-2 ст ложки	Соль и перец по вкусу						
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, рубленая	-2 ст. ложки																											
Оливковое масло	-200 мл	Душица,рубленая	-2 ст ложки																											
Соль и перец по вкусу																														

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции	Категория	Кол-во	Посуда																								
Рулет из лосося (rc-5)	1форма	Металлический поднос на низкой решетке (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты</p> <table> <tr> <td>Лосось</td> <td>-0.8kg</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>Майонез</td> <td>-2 ст. ложки</td> </tr> <tr> <td>Мякиш белого хлеба</td> <td>-3 шт</td> <td>Приготовл. брокколи</td> <td>-1шт</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> <p>1. 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. 2. Пергаментную бумагу выложить на металлический поднос на низкой решетке. Выложить фарш таким образом, чтобы получилась форма полукольца. 3. Выберите меню и нажмите старт. 4. После сигнала открыть дверцу, вынуть металлический поднос, смазать рулет майонезом. Нажать старт для продолжения приготовления блюда. 5. По окончанию приготовления, подавайте на стол. В центр полукольца можно выложить приготовленный заранее брокколи.</p>	Лосось	-0.8kg	Морковь	-1 шт	Яйца	-2 шт	Мука	- 3 ст.ложки	Сливки	-100 мл	Майонез	-2 ст. ложки	Мякиш белого хлеба	-3 шт	Приготовл. брокколи	-1шт	Лук	1 шт	Соль,перец по вкусу				Пергаментная бумага для выпечки				
Лосось	-0.8kg	Морковь	-1 шт																											
Яйца	-2 шт	Мука	- 3 ст.ложки																											
Сливки	-100 мл	Майонез	-2 ст. ложки																											
Мякиш белого хлеба	-3 шт	Приготовл. брокколи	-1шт																											
Лук	1 шт	Соль,перец по вкусу																												
		Пергаментная бумага для выпечки																												
крылья гриль (rc-6)	1.0кг	Высокая решетка Блюдо для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты</p> <table> <tr> <td>Куриные крылья</td> <td>-1.0кг</td> </tr> <tr> <td>Маринад:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сок лимона</td> <td>-1/2 шт</td> </tr> <tr> <td>Приправа для гриля</td> <td>-1 ст. ложка</td> </tr> <tr> <td>Растительное масло</td> <td>-1 ст. ложка</td> </tr> </table> <p>1. Смешайте ингредиенты для маринада. Поместите крылья в маринад и оставить на 1 час. 2. 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. 3. Выбрать меню и нажать старт. 4. После сигнала, перевернуть, затем продолжить приготовление нажатием старта. 5. По окончанию приготовления, вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты.</p>	Куриные крылья	-1.0кг	Маринад:		Сок лимона	-1/2 шт	Приправа для гриля	-1 ст. ложка	Растительное масло	-1 ст. ложка																	
Куриные крылья	-1.0кг																													
Маринад:																														
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 поднос На низкой решетке (Комнатная темп.)	Ингредиенты Тесто (пресное, сдобное): Мука пшеничная -350г Яйцо -1шт Сахар -15г Соль -4г Сода -3г Сметана -30г Вода или молоко -75г Масло -90г Первый фарш: Рис -60г Яйцо -1шт Зелень -10г Масло -20г Второй фарш Курица (мякоть) -450 г Масло -20 г Мука -5 г Третий фарш: Грибы (Или сушеные грибы) -150г (-50г) Масло -10г	Блинчики: Мука пшеничная -100г Сахар -2г Яйца -5шт Молоко -100г Соль -1г Жир -2г	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 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 25см 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 нацинкованных сухих), закрыть блинчиком, наконец сверху положить слой риса, все эти фарши 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 зашипнуть вокруг основания Курника «елочкой». На поверхности Курника зашипнуть 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) (gc-8)	1форма	<p>Металлический поднос На низкой решетке (Комнатная темп.)</p> <p>Ингредиенты</p> <table> <tbody> <tr> <td>Слоеное тесто</td> <td>-250г</td> </tr> <tr> <td>Чернослив</td> <td>-30г</td> </tr> <tr> <td>Курага</td> <td>-30г</td> </tr> <tr> <td>Изюм</td> <td>-30г</td> </tr> <tr> <td>Мед</td> <td>-3 ст. Ложки</td> </tr> <tr> <td>Сливочное масло</td> <td>-3 ст. Ложки</td> </tr> <tr> <td>Фундук</td> <td>-30г</td> </tr> </tbody> </table>	Слоеное тесто	-250г	Чернослив	-30г	Курага	-30г	Изюм	-30г	Мед	-3 ст. Ложки	Сливочное масло	-3 ст. Ложки	Фундук	-30г	<ol style="list-style-type: none"> Форму для выпечки(металлический поднос) смазать маслом. Тесто разморозить раскатать (в одном направлении) , выложить на дно формы, наколоть в нескольких Местахвилко й, и сделать невысокий бортик. Сухофрукты промыть, курагу и чернослив разрезать на половинки, добавить мед и масло, все перемешать. Равномерно выложить сухофрукты на тесто. 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.
Слоеное тесто	-250г																
Чернослив	-30г																
Курага	-30г																
Изюм	-30г																
Мед	-3 ст. Ложки																
Сливочное масло	-3 ст. Ложки																
Фундук	-30г																

Хрустящая Разогрев

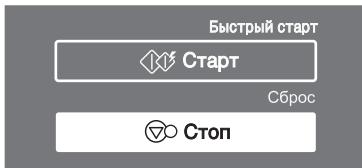
В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.3 кг "Хлеб".



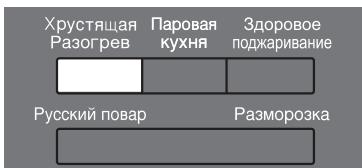
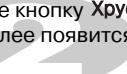
Хрустящая Разогрев позволяет вам приготовить большинство любимых продуктов, просто выбрав тип продукта и задав его вес кнопками Больше/Меньше.

Категория	Нажмите кнопку Хрустящая Разогрев
cr-1	Жареная мясо
	1 раз
cr-2	Лазанья
	2 раза
cr-3	Хлеб
	3 раза
cr-4	Пирог
	4 раза

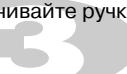
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



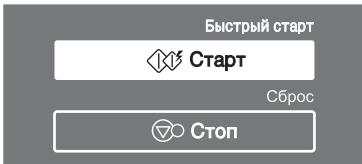
Нажмите кнопку **Хрустящая Разогрев** три раза.
На дисплее появится сообщение "сг-3".



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет 0.3 кг.



Нажмите кнопку **Старт**.



Программа	Диапазон веса	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции
Жареная мясо (cr-1)	0.2 - 0.6 кг	Низкая решётка, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	Нарежьте мясо на куски толщиной не более 2,5 см. Разложите на решётке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку запуска. По окончании приготовления извлеките мясо из печи и оставьте.
Лазанья (cr-2)	0.2 - 0.8 кг	Низкая решётка, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	Положите оставшуюся часть лазаньи на решётку. И выполните действия, аналогичные тем, которые описаны выше.
Хлеб (cr-3)	0.1 - 0.3 кг	Низкая решётка, стеклянный поворотный столик (продукты Замороженный)	Поместите замороженный багет или круассан на решётку. Смочите багеты или круассаны молоком или водой. И выполните действия, аналогичные тем, которые описаны выше.
Пирог (cr-4)	0.2 - 0.6 кг	Низкая решётка, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	Поместите оставшийся пирог на решётку. И выполните действия, аналогичные тем, которые описаны выше.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 1 Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту печи, сопряженные со снятием любых кожухов и крышек, обеспечивающих защиту от излучения микроволновой энергии. Ремонт должен осуществлять только квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.
- 2 Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.
- 3 Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.
- 4 Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.
- 5 Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.
- 6 Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.
- 7 Не включайте печь, когда между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или какое-либо другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.
- 8 Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или загорание при приготовлении пищи.
- 9 Не мойте вращающийся поднос в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.

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**.

- 10 Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.
- 11 Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.
- 12 Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.
- 13 Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создастся давление и оно взорвется.
- 14 Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
- 15 Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.
- 16 Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печь нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист.
- 17 Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.
- 18 Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.
- 19 Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.
- 20 Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.

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

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 21 Используйте только тот тип посуды, который подходит для микроволновой печи.
- 22 Если вы разогреваете пищу в пластиковой или бумажной посуде, следите за печью, так как существует возможность воспламенения посуды.
- 23 Если вы увидели дым, отключите печь от сети и подержите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.
- 24 Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к сильному кипению, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- 25 Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого – проверять перед употреблением во избежание ожогов.
- 26 Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.
- 27 Инструкции по чистке дверных уплотнителей, камеры и смежных деталей.
- 28 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.
- 29 Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.
- 30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры).
- 31 Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.
- 32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.
- 33 Микроволновая печь не может быть помещена в нишу на постоянную работу без предварительной проверки ее работы в этой нише.
- 34 Микроволновая печь предназначена для использования как отдельно стоящая.
- 35 Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Во время работы прибора дверца или внешняя поверхность могут нагреваться. При использовании прибора его поверхность может нагреваться.

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

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

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

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

Посуда для микроволновой печи

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

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

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

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

Столовые тарелки

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

Стеклянная посуда

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

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

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

Бумага

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

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

Они безопасны для использования в микроволновой печи при условии, что они специально предназначены для приготовления пищи. Однако, обязательно сделайте надрез на пакете, чтобы пар имел возможность выходить из пакета. Никогда не пользуйтесь для приготовления пищи в вашей микроволновой печи обычными пластиковыми пакетами, так как они расплюсываются 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 внимательны вы наблюдаете за процессом приготовления. Всегда наблюдайте за пищей при ее приготовлении. В вашу печь вмонтирован светильник, который автоматически загорается при приготовлении пищи, так что вы можете заглядывать внутрь и проверять, как идет приготовление. Приведенные в рецептах указания о том, когда нужно приподнять, перемешать пищу и т. п., должны считаться минимумом требующихся действий. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, просто примите меры, которые, по вашему мнению, поправят положение.

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

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

Плотность продуктов

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

Высота пищи

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

Содержание влаги в продуктах

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

Содержание костей и жира в продуктах

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

Количество продуктов

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

Форма продуктов

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

Накрывание

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

Поддумывание

Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка поддумываются за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для поддумывания, 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 поддумывания, первоначальный аромат блюда остается неизменным.

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

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

Размещение и обеспечение промежутков

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

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

Переворачивание

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

Размещение более толстых порций снаружи

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

Экранирование

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

Приподнимание

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

Протыкание

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

Проверка готовности

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

Время отстоя

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

Чистка вашей печи

1 Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте

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

2 Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте

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

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

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

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

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

В. Почему не горит освещение в камере печи?

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

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

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

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

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

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

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

В. Почему яйца иногда “взрываются”?

- О. Когда вы запекаете, жарите яйца или готовите яйца-пашот, желток может “взорваться” из-за накопления пара внутри желточной мембранны. 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, предназначеннной 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 ПРЕВРАТИСЬ 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, дополните указания поваренной книги собственным здравым смыслом и опытом для обеспечения правильности приготовления пищи.

Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики

Предупреждение

Это изделие должно быть заземлено

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:
СИНИЙ ~ Нейтральный
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

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

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

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

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

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

Технические характеристики

	MC8289URC / MC8289BRC / MC8289BRCS
Источник питания	230 В~ 50 Гц
Выходная мощность	900 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	530 мм (Ш) x 320 мм (В) x 450 мм (Г)
Потребляемая мощность	
Микроволны	1350 Вт
Гриль	1250 Вт
Комби	максимум 2550 Вт
Конвекция	максимум 2050 Вт

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.



ПАЙДАЛАНУШЫГА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ ГРИЛЬДІ ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯЛЫ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ПЕШІНІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҮРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН
МҰЖИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

MC8289URC/MC8289BRC/MC8289BRCS

ҚАЗАҚ

Ескертулер

Пеш есікшесінің механизміне орнатылған бұғаттаушы түйістердің арқасында, сіз есікшесі ашық пешті қоса алмайсыз. Ол бұғаттаушы түйістер есікше ашылған кезде кез келген ас дайындау режимін өздігінен ажыратуды қамтамасыз етеді, егер микротолқынды пеш жағдайында оны істемесе, сіз микротолқындың энергияның зиянды өсеріне ұшырауыныз мүмкін.

Бұғаттаушы түйістермен бірнөрсе істеуге тырыспаған дұрыс.

Пеш есікшесі мен алдыңғы панельдің арасында ешқандай заттарды қыстырманыз және астың қалдықтарының немесе тазартқыш құралдардың шөгінділерінің тығыздаушы беттерге жинақталуына жол берменіз.

Ақаулы пешті пайдаланбаңыз. Пеш есікшесінің сенімді жабылғаны және (1) есікшениң (майысы), (2) топсалар мен ілгешектердің (сыну немесе босау), (3) есікше тығыздағыштары мен тағыздауыш беттердің зақымдалмағаны сенімді жабылғаны ерекше маңызды. Пешті микротолқынды жабдық жөнінде білікті маманнан өзге ешкім баптамауға немесе жөндемеуге тиіс.

Ескерту

Өзініздің ас дайындау уақытын дұрыс орнатқаныңызды әркез тексеріп отыруды өтінеміз, ейткені тым ұзақ дайындау астың тұтандыуына және одан әріде пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.

Микротолқындың энергияның ықтимал асқын әсерінен абай болу үшін сақтық шаралары

Сіздің микротолқынды пешінізде сұйықтытарды, мысалы, көжелерді, тұздықтар мен сусындарды қыздырган кезде көзге көрінегер бу түйіршіктері түзілүсіз сұйықтытың қайнау нүктесінен жоғары қызыу орын алуы мүмкін. Бұл асқын қызған сұйықтытың кенеттен қайнауына әкеліп соғуы мүмкін. Ондай мүмкіндіктен аулақ болу үшін, төмендегі шараларды қабылдау қажет:

1. Өнөші тар цилиндрлі ыдыстарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
2. Сұйықтықты асқын қыздырманыз.
3. Үдысты пешке қоярдың алдында сұйықтықты арапастырыңыз да, содан кейін қыздыру уақытының жарымын өткенен соң оны қайтадан арапастырыңыз.
4. Қыздырып болғаннан кейін ыдысты пеште ұстай тұрыңыз, содан соң сұйықтықты ақырынғанда қайтадан арапастырыңыз немесе ыдысты шайқаңыз, содан кейін сұйықтықты ішерден бұрын, күйіл қалмау үшін оның температурасын тексеріңіз (бұл әсіресе балалардың тағамы бар шөлмекшелер мен банкаларға қатысты).

Ескерту

Асты микротолқындың энергияны пайдаланып, қыздырганнан кейін әрқашанда оған біраң тұруға мүмкіндік беріңіз және асты ішер алдында оның температурасын тексеріп отырыңыз. Бұл әсіресе балалардың тағамы бар шөлмекшелер мен банкаларға қатысты.



Микротолқынды пеш қалай жұмыс істейді

Микротолқындар радио және теледидар хабарларын таратуда пайдаланылатын электромагнитті толқындарға және әдетегі күн жарығына үқсас энергия нысаны болып табылады. Әдетте электромагнитті толқындар сыртқа атмосфера арқылы тарайды және кеңістікте із-түсіз жоғалады. Алайда, микротолқынды пештерде микротолқындардың құрамындағы энергияны пайдалануға болатында етіп құрылмаланған магнетрон бар. Магнетронға жіберілетін ток микротолқынды энергия ендіру үшін пайдаланылады. Ол микротолқындар пештің ішіндегі ойық арқылы ас дайындау ауданына жіберіледі. Пештің төмөнгі жағында айналатын немесе қозғалмайтын астай орналасқан. Микротолқындар пештің металл кабыргалары арқылы кіре алмайды, бірақ олар шыны, фарфор және қағаз секілді материалдар – микротолқынды пеште пайдалануға қаруісіздік ыдыс жасалатын материалдар арқылы кіре алады. Микротолқындар ыдысты қыздырмайды, солай болғанымен, ас дайындалатын ыдыстар ақыр аяғында аста өндірілетін жылудан қызады.

Өте қауіпсіз құрылғы

Сіздің микротолқынды пешіңіз тұрмыстық техника түрлерінің ең қауіпсіздерінің бірі болып табылады. Есікше ашылғысымен, пеш микротолқындар өндіруді өздігінен тоқтатады.

Асқа енген кезде микротолқынды энергия толығымен жылу болып қайта түрленеді, бұл орайда сізге ас ішкен кезде зиян келтіре алатын ешқандай “қалдық” энергия қалмайды.

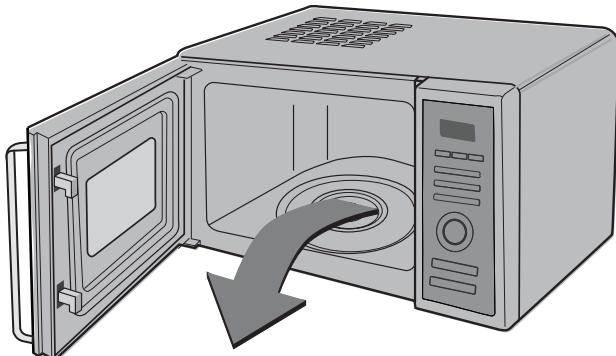
Ескертулер	42
Мазмұны	43
Пешті орамнан алу және орнату	44~45
Сағатты орнату	46
Балалардан бұғамтая	47
Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау	48
Микротолқынды қуаттылық деңгейі	49
Екі сатыда дайындау	50
Жылдам старт	51
Дайындау үақытын ұлғайту және азайту	52
Гриль режимінде дайындау	53
Конвекция режимінде дайындау	54 ~ 55
Құрамдас дайындау режимі	56 ~ 57
Өнімдерді автоматты жібіту	58 ~ 59
Әлсіз қуыру	60 ~ 61
Асты бұға пісіру	62 ~ 65
Орыс аспазы	66 ~ 71
Кіртілдек жылдыту	72 ~ 73
Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулықтар	74 ~ 75
Микротолқынды пешке арналған ыдыс	76
Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау	77 ~ 78
Негұрлым жиі туындаітын сұрақтарға жауаптар	79
Желілік ашаны жинақтая туралы ақпарат	
Техникалық сипаттамалары	80

Пешті орамнан алу және орнату

Тәмендегі екі бетте берілген базалық нұсқаулықтарды үстانا отырып, сіз пешті жылдам орната және оның жұмысқа жарамдылығын тексере аласыз. Пешті орнату орыны туралы нұсқаулыққа ерекше назар аударуды өтінеміз. Пешті орамнан алған кезде одан езініздің онымен бірге жеткізілетін керек-жарақтар мен орамдау материалдарының барлығын шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Сіздің пешініздің жеткізу кезінде зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.

1

Пешті орамнан алыңыз да, оны тегіс горизонталды бетке орнатыңыз.



ЖОГАРҒЫ ТОР



ТӨМЕНГІ ТОР



ШЫНЫ АСТАУДЫ
АЙНАЛМАЛЫ С
АҚИНАНЫ



БУМЕН ПІСІРГІШ

БУ ҚАҚПАҒЫ

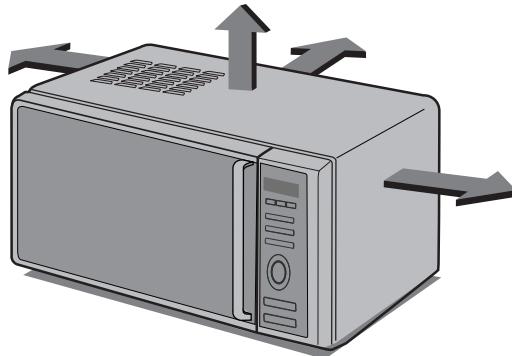
БУ ТАРЕЛКАСЫ

СУҒА АРНАЛҒАН
БУ ШЫНЫСЫ
(МЕТАЛЛ АСТАУ)

2

Пешті өзіңіз таңдаған жерде тегіс горизонталды бетке еденнен кем дегенде 85 см биіктікте орнатыңыз, бірақ жеткілікті жедетту үшін пештің үстінен кем дегенде 30 см және артынан 10 см саңылауды қамтамасыз етіңіз. Пешті кездесік еденге аударып ламау үшін, есікшенің алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кем дегенде 8 см кейін қарай орналасуын қамтамасыз етіңіз.

Пештің үстіңі жағында немесе бүйір қабыргаларында жедеткіш ойықтар орналасқан. Ол ойықтарды бітеп пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.



БҮЛ БҮЙЫМ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА АС
ДАЙЫНДАУ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУГА ТИС.

3

Микротолқынды пешінізді айнымалы ток желісінің стандартты ұяшығына қосыңыз. Пештің қорегі бөлек желіден жүзеге асырылуын қамтамасыз етіңіз. Егер сіздің пешініз тиісті түрде жұмыс істемесе, желілік ашаны ұяшықтан ажыратыңыз да, содан кейін ашаны қайтадан ұяшықта салыңыз.

4

Есікті басып ашыңыз. Пешке АЙНАЛАТЫН САҚИНАНЫ орнатыңыз және сақинаға ШЫНЫ АСТАУДЫ қойыңыз.

5

Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны ШЫНЫ АСТАУФА қойыңыз да, есікшені жабыңыз. Егер сізде қандай ыдысты пайдалануға болатынына қатысты күмән болса, 76-ші беттен қарауды өтінеміз.

**6**

Стоп/Тастау батырмасын басыңыз да, содан кейін 30 секундқа тен пештің жұмыс істеу уақытын белгілеу үшін бір мәрте Старт батырмасын басыңыз.

**7**

ДИСПЛЕЙДЕ 30 секундтық интервал үшін уақытты кері санау басталады. Ол нөл белгісіне жеткен уақытта, дыбыстық сигнал естіледі. Пештің есікшесін ашыңыз да, судың температурасын тексеріңіз. Егер сіздің пешініз қалыпты жұмыс істесе, су жылы болуға тиіс. Үйдісты шығарған уақытта абай болыңыз, өйткені ол ыстық болуы мүмкін.



ЕҢДІ СІЗДІҢ ПЕШІНІЗ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫН

8

Балалардың шөлмектері мен бала тағамы бар банкалардың ішіндеңін балаларға берерден бұрын күйіп қалмас үшін, арапастыру немесе шайқау және температурасын тексеру керек.

Сағатты орнату

Сіз сағатты ол 12 сағаттық немесе 24 сағаттық режимде жұмыс істейтіндей орнатады. Тәменде берілген мысалда біз сізге 24 сағаттық режимде 14:35 уақытты қалай орнату керек екенін көрсетеміз. Өзініздің пештен барлық орамдау материалдарын алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз.



Сіз пешті желіге алғаш қосқан уақытта немесе желіде уақытша ажыратудан кейін көрнеге қайтадан пайда болатын уақытта дисплей '24Н' уақытын көрсетеді; сізге сағатты қайтадан орнату қажет болады.

Егер сағатта (немесе дисплейде) әлпеті біртүрлі рәміздер пайда болса, желілік бауды ұшықтан ажыратыңыз, содан кейін оны қайтадан қосыңыз да, сағатты қайта орнатыңыз.

Өзініздің осы Нұсқаулықта жоғарыда суретtelгендей дұрыс орнатыңыңызға көз жеткізіңіз.

Пешті токқа қосыңыз.

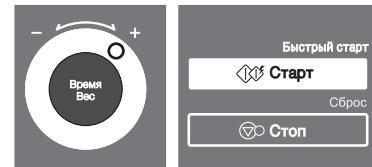
Бейнебетте «24Н» пайда болады.

(Егер сағатты орнатқаннан кейін сіз басқа уақыт санау жүйесіне көшүді қаласаңыз, сізге желілік бауды ұшықтан ажырату және оны қайтадан қосу қажет болады).



Бейнебетте "14:" көрінгенше **ТЕРУ** тетігін бұраңыз.

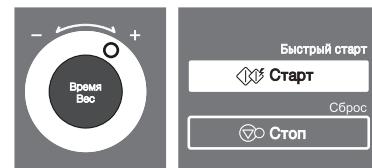
Сағатты құптау үшін **Бастау** батырмасын басыңыз.



Бейнебетте "14:35" көрінгенше **ТЕРУ** тетігін бұраңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз

Часы (**Сағат**) жүре бастайды.



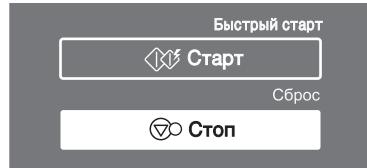
Балалардан бұғаттау



Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз,



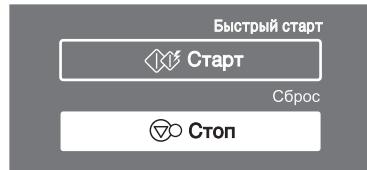
Дисплей ағымдағы уақытты көрсетуін тоқтатады, бірақ ол бірнеше секундтан соң дисплейде қайтадан пайда болады.



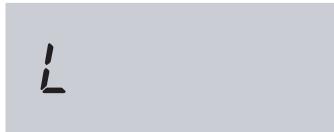
Сіздің пешінізде пештің кездейсоқ қосылуының алдын алуға мүмкіндік беретін сақтандырыш құрылғы бар. Балалардан бұғаттауды қосқаннан кейін сіз одан бұғаттауды алғанға дейін пештің ешқандай функцияларын пайдалана алмайсыз және ондай ешнәрсе дайындаі алмайсыз. Алайда сәби бәрібір пештің есікшесін аша алады.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз да, оны дисплейде "L" әрпі (бұғаттау) пайда болғанға және пеш дыбыстық сигнал бергенге дейін басулы қүйінде ұстап тұрыңыз.

БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимі орнатылды.



Кез келген батырманы басқан кезде дисплейде "L" әрпі пайда болады.



БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимінің күшін жою үшін, дисплей "L" әрпін көрсетуді тоқтатқанға дейін **Стоп/Сброс (Стоп/Тастау)** батырмасын басыңыз да, ұстап тұрыңыз. Бұғаттау алынғаннан кейін сіз дыбыстық сигналды естісіз.



Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

Төменде берілген мысалда біз сізге өлдебір тағамды максималдыдан 720 қуаттылық деңгейінде 5 минут 30 секундтың ішінде қалай дайындау керектігін көрсетеміз



Сіздің пешінізде бес қуаттылық деңгейі бар. Ең жогары қуаттылық автоматты түрде таңдалады, бірақ Микро батырмасын кезектес басу арқылы басқа қуаттылық деңгейлерін таңдауға болады.

Микро қуаттылық батырмасын % Қуаттылық деңгейі басу

ЖОГАРЫ 1 Мәрте 100% 900 Вт

ОРТАША ЖОГАРЫ 2 Мәрте 80% 720 Вт

ОРТАША 3 Мәрте 60% 540 Вт

ЖІБІТУ ОРТАША ТӨМЕН 4 Мәрте 40% 360 Вт

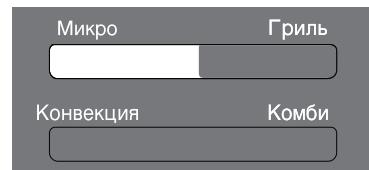
ТӨМЕН 5 Мәрте 20% 180 Вт

Пешінізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суреттелгендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізініз.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Тұтқаны бұрының да, 720 қуаттылық деңгейін таңдау үшін **Микро (Микро)** батырмасын екі мәрте басыңыз. Дисплейде "720" хабары пайда болады.



ОРНАТУ тұтқасын дисплей "5:30" көрсеткенге дейін бұрының.



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Сіздің пешінізде 5 микротолқынды қуаттылық деңгейін таңдауға болады, бұл ас дайындауды басқаруда барынша икемділікті қамтамасыз етеді. Тәмендегі кестеде өнімдердің мысалдары және оларды осы микротолқынды пешті пайдаланып дайындау үшін кеңес берілетін қуаттылық деңгейлері берілген.

Микротолқынды қуаттылық деңгейі

Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану	
ЖОҒАРЫ	900	100%	<ul style="list-style-type: none"> Су қайнату Ет толтырмасынан тағамдарды куреніту Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау Қатқыл өмес (“нәзік”) ет кесектерін дайындау
ОРТАША ЖОҒАРЫ	720	80%	<ul style="list-style-type: none"> Барлық тағамдарды жылтыту Етті ірі кесек және құсты тұтас құыру Саңырауқұлактар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтықымдастарды) дайындау Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау
ОРТАША	540	60%	<ul style="list-style-type: none"> Бәліштер мен таба нандар пісіру Жұмыртқа дайындау Тәтті крем дайындау Күріш, көже дайындау
ЖІБІТУ/ОРТАША/ТӨМЕН	360	40%	<ul style="list-style-type: none"> Барлық өнімдерді жібіту Сарымай мен шоколадты еріту Біршама қатты ет кесектерін дайындау
ТӨМЕН	180	20%	<ul style="list-style-type: none"> Сарымай мен ірімшікті жұмсарту Балмұздақты жұмсарту Ашытқылы қамырды көтеру



Екі сатыда дайындау



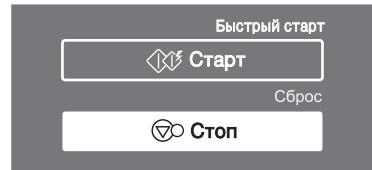
Екі сатыда дайындау уақытында сіз асты тексеру үшін пештің есікшесін аша аласыз. Пештің есікшесін жауып, Старт батырмасын басыңыз, сонда ағымдағы дайындау сатысы жалғастырылады.

1-ші сатының сонында дыбыстық сигнал беріледі де, 2-ші саты басталады.

Егер сіз дайындау бағдарламасын пештің жадысынан өшіруді қаласаңыз, Стоп/Тастау батырмасын екі мәрте басыңыз.

Төмөндеғі мысалда біз сізге әлдебір асты екі сатыда қалай дайындау керек екенін көрсетеміз. Бірінші сатыда сіздің асыңыз ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейінде 11 минут, ал екінші сатыда – 360 қуаттылық деңгейінде 35 минут дайындалады,

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



1-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.

ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейін таңдау үшін **Микро (Микро)** батырмасын басыңыз.

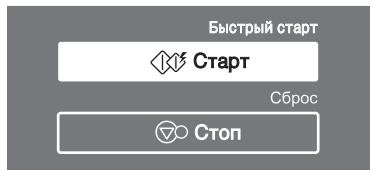
Бейнебетте “11:00” көрінгенше **ТЕРУ** тетігін бұраңыз.

2-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.

360 қуаттылық деңгейін таңдау үшін **Микро (Микро)** батырмасын басыңыз.

Бейнебетте “35:00” көрінгенше **ТЕРУ** тетігін бұраңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Тәмендегі мысалда біз сізге микротолқынды қуаттылықтың жоғары деңгейінде 2 минуттың ішінде дайындауды қалай белгілеуді көрсетеміз.

Жылдам старт



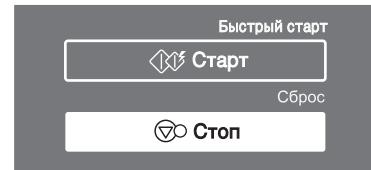
Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың ЖКОФАРЫ деңгейінде 2 минуттың ішінде беру үшін, **Старт/Быстрый Старт (Старт/Жылдам старт)** батырмасын төрт мәрте басыңыз.

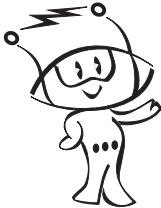
Ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың ЖКОФАРЫ деңгейінде 2 минуттың ішінде беру үшін, **Старт/Быстрый Старт (Старт/Жылдам старт)** батырмасын төрт мәрте басыңыз.

Сіздің пешіңіз сіз батырманы төр мәрте басып үлгергенше, жұмыс істей бастайды.



Дайындау уақытын үлгайту және азайту

Темендеңі мысалда біз сізге дайындау уақытын үлгайту немесе азайту үшін алдын ала орнатылған Орыс аспазы бағдарламасын қалай өзгертуді көрсетеміз.

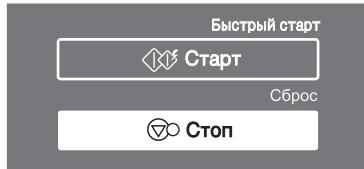


Егер қандай да бір автоматты дайындау бағдарламасын пайдаланған кезде сіз астын жете қуырлымаганын немесе шектен тыс қуырлығанын анықтасаңыз, онда сіз Көбірек/Азырақ батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын үлгайта немесе азайта аласыз.

Автоматты және қол режимінде дайындаған кезде Сіз кез келген уақытта Көбірек/Азырақ батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын үлгайта немесе азайта аласыз.

Бұл орайда дайындау процесін тоқтатудың қажеті жоқ.

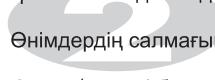
Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Қажетті Автодайындау бағдарламасын таңдаңыз.

Өнімдердің салмағын беріңіз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Реттеуші тұтқаны бұрыңыз.

Дайындау уақыты үлгайтылады немесе азайтылады.



Төмөндеғі мысалда біз сізге әлдебір тағамды 12 минут және 30 секундтың ішінде дайындау үшін ғрильді қалаі пайдалану керектігін көрсөтеміз.

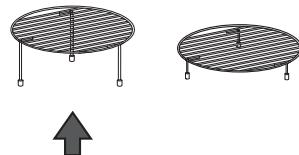
Гриль режимінде дайындау



Бұл режим сізге асты қытырлақ қыртыс түзіп жылдам күренітуге мүмкіндік береді.

Гриль режимінде грильге арналған тор мен шыны табаның арасына металл таба қойылады.

Гриль режимінде ол үшін арнайы тор (бійік тор) пайдаланылуға тиіс.



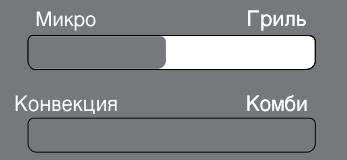
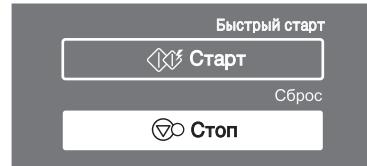
Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз

Гриль (Гриль) батырмасын басыңыз.

ОРНАТУ тұтқасын дисплей “12:30” көрсеткенге дейін бұрыңыз.

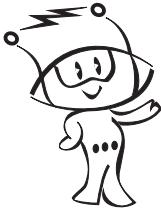
Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

4



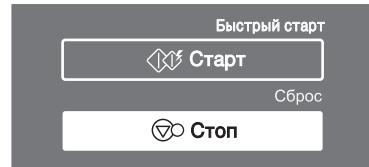
Конвекция режимінде дайындау

Төмендегі мысалда біз сізге пешті алдын ала қалай қыздыру, және содан кейін әлдебір тағамды 230°C температура жағдайында 50 минуттың ішінде дайындау керек екенін көрсетеміз.

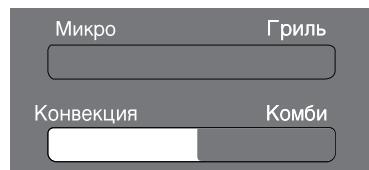


Конвекция режимінде 100°C-230°C ауқымында 40°C температураны беруге болады (180°C температура конвекция режимін таңдаған кезде автоматты түрде орнайды). Бұл пешті 40°C температура кеінде ферментация (ашыту) функциясы бар. Сізге пеш суығанға дейін тоса тұру қажет болу мүмкін, өйткені сіз егер пештің температурасы 40°C жоғары болса, ферментация функциясын пайдалана алмайсыз. Пеш берілген температурага дейін қызу үшін, бірнеше минут қажет. Дұрыс температурага жеткеннен кейін пеш сізге өзінің қызғаны туралы белгі беріл, дыбыстық сигнал шығарады. Содан кейін асты пешке салыңыз да, дайындауды бастаңыз.

1. Пешті алдын ала қыздыру үшін **Стоп/Сброс** (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Конвекция (Конвекция) батырмасын басыңыз.



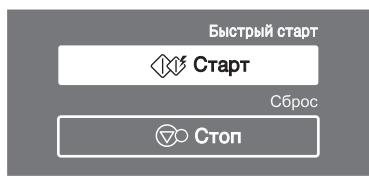
ОРНАТУ тұтқасын дисплей "230°C" көрсеткенге дейін бұрыңыз:

- Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Алдын-ала ысыту "Pr-H" жануынан басталады.



Конвекция режимінде дайындау



Егер сіз температуранның көрсетпесеніз, онда пеш автоматтың түрде 180°C таңдайды. Дайындау температурасын өзгерту үшін реттеуші тұтқаны басыңыз.

Конвекция режимінде оған арналған тор (аласа тор) пайдаланылуға тиіс.



2. Асты дайындау үшін.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

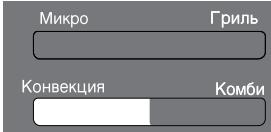
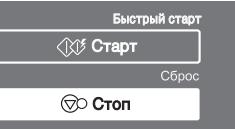
Конвекция (Конвекция) батырмасын басыңыз.

ОРНАТУ тұтқасын дисплей “230°C” көрсеткенге дейін бұрыңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

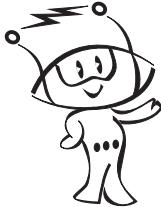
Дисплей “50:00” көрсеткенше **БАПТАУ** тұтқасын бұраңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Құрамдас дайындау режимі

Тәмендегі мысалда біз сізге пешінізді 360 микротолқындық құаттылық деңгейін және грильдыпайдаланып, 25 минуттың ішінде дайындау үшін қалай бағдарламалай көркөтігін көрсетеміз.



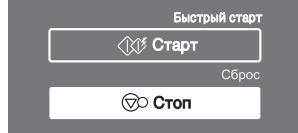
Сідің пешінізде сізге асты қыздыруыш элементті және микротолқындарды бір мезгілде немесе кезекпен пайдаланып, дайындауға мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар. Бұл әдепте сізге асты анағұрлым қысқа уақытта дайындауға мүмкіндік береді.

Құрамдас режимде сіз үш микротолқынды қуаттылық деңгейін орната аласыз (180, 270 және 360).

Гриль режимінде грильге арналған тор мен шыны табаның арасына металл таба қойылады.

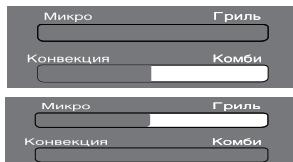
1. МИКРОТОЛҚЫНДАР МЕН ГРИЛЬДІ ҚҰРАМДАСТАРЫУ

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Комби (Комби) батырмасын басыңыз.

Гриль (Гриль) батырмасын басыңыз.



360 қуаттылық деңгейін таңдау үшін, **Микро (Микро)** батырмасын үш мәрте басыныз.



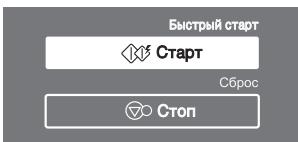
Дисплей “25:00” көрсеткенше **БАПТАУ** туткасын бураныз.



Старт (Старт) батырмасын басыныз.

Әзірлеу барысында Сіз әзірлеу уақытын БАПТАУ арқылы узартып немесе қыскарты аласыз.

Тәғамды алғанда абай болыныз, ол әзірленген ылдың ыстық болады!



Төмендегі мысалда біз сізге пешінізде 360 микротолқындық қуаттылық деңгейін және конвекцияны пайдаланып, 200°C температура жағдайында 25 минуттың ішінде дайындау үшін қалай бағдарламалу көрсетеміз.

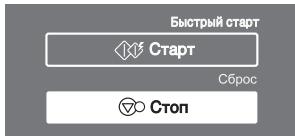
Құрамдас дайындау режимі



Сідің пешінізде сізге асты қыздыруышы элементті және микротолқындарды бір мезгілде немесе кезекпен пайдаланып, дайындауга мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар. Бұл әдтете сізге асты анағұрлым қысқа уақытта дайындауга мүмкіндік береді.

2. Микротолқындар мен конвекцияны құрамдастыру

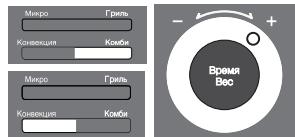
Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



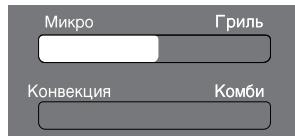
Комби (Комби) батырмасын басыңыз.

Конвекция (Конвекция) батырмасын басыңыз.

ОРНАТУ тұтқасын дисплей “200°C” көрсеткенге дейін бұрыңыз:



360 қуаттылық деңгейін таңдау үшін, **Микро (Микро)** батырмасын үш мәрте басыңыз.



Дисплей “25:00” көрсеткенше **БАПТАУ** тұтқасын бұраныз.



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Әзірлеу барысында Сіз әзірлеу уақытын **БАПТАУ** арқылы үзартып немесе қысқарты аласыз.

Тәғамды алғанда абай болыңыз, ол өзірленген ыдыс ыстық болады!



Өнімдерді автоматты жібіту

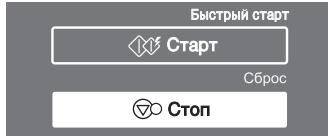


Сіздің пешінізде жібітілетін өнімдердің төрт түрінің бірін таңдал алуға болады: **Ет, Құс, Балық және Мұздатылған**

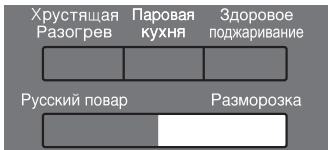
кекөністер; өнімдердің әр қайсысы микротолқынды қуялыштың ерекше денгейін пайдалана отырып жібітіледі. Қажетті дәрежені таңдал алу **Разморозка (Хібіту)** түймесін кезек басу жолымен жүзеге асырылады.

Санат	Жібіту батыр- масын басу	
1	Ет	рет
2	Құс	рет
3	Балық	рет
4	Мұздатылған кекөністер	рет

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



Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.
Сіз жібітпек болған өнімдерді өлшеңіз. Міндетті түрде металл байладарды немесе орамаларын алып тастаңыз, содан кейін өнімдерді пешке салып, есікшені жабыңыз.

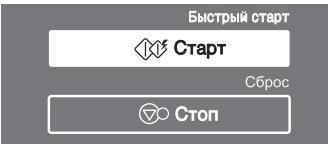


Күсты жібіту бағдарламасын таңдау үшін **Разморозка** батырмасын екі мәрте басыңыз,
Дисплейдің терезесінде “**DEF2**” хабары пайда болады.



Сіз жібітпек болған мұздаған өнімдердің салмағын енгізіңіз.

ОРНАТУ тұтқасын дисплей “1.4” көрсеткенге дейін бұрыңыз.



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Жібіту барысында сіздің пешініз дыбыстық сигнал береді, одан кейін пештің есікшесін ашыңыз, өнімдерді аударыңыз да, кесектерді біркелкі жібіуді қамтамасын ету үшін белгініз. Жібіткен кесектерді алып шығыңыз немесе жібітуді баялату үшін, оларды фолығамен қалқаланаңыз. Өнімдерді тексергеннен кейін есікшені жабыңыз да, Старт батырмасын басыңыз. Сіздің пешіңіз сіз есікшені ашқанға дейін (тіпті оларды жібіту аяқталғаны туралы дыбыстық сигналдан кейін де) өнімдерді жібітуді жалғастыра береді.

Салмақ бойынша автожібіту

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

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

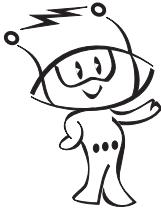
Өнімнің қалған бөлігін жібітуді жалғастырыныз.

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

Санаты	Салмағы	Ыдыс	Өнім
Ет (dEF1)	0,1-4,0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс	Ет: Туралған ет, стейк сүрпі еті, қуырдаққа арналған кесекшелер, сүрпі ет стейкі, сиыр еті бургери, шошқа сокпа еті, кой сокпа еті, шұжықшалар, котлеттер (2см) және т.б. Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 5-15 минутқа алып қойыныз.
Құс (dEF2)			Құс: Бүтіндей тауық, тауық сан еті, төсі, күркетауық төсі (2.0 кг көп емес) Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 20-30 минутқа алып қойыныз.
Балық (dEF3)			Балық: Сүрпі еті, стейк, бүтіндей балық, теніз өнімдері. Жібіткеннен кейін алюминий фольгасымен жауып, 10-20 минутқа алып қойыныз.
Мұздатылған кекөністер (dEF4)	0,1-2,0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс	Кекөніс қоспалары, балаларға арналған сәбіз қоспалары және т.б.. 1. Мұздатылған өнімді Микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыныз. 2. Ыдысты пешке қойыныз. 3. Салмағын белгілеп, БАСТАУ түймесін басыныз. Дыбыстық белгіден кейін есікшесін ашып, өнімді араластырыныз. 4. Жібіткеннен кейін 5 минутқа алып қойыныз

Келесі мысалды мен сізге "Сиыр еті" деп атапатын 0,6 кг бәліш пісіруді көрсетемін.

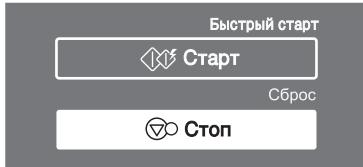
Әлсіз қуыру



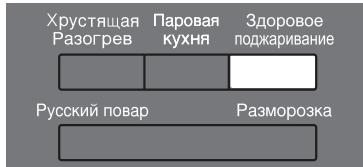
Әлсіз қуыру функциясы сізге ұнайтын тамақтарды тамақтың түрін және циферблатты пайдаланып тамақтың салмағын енгізу арқылы дайындаға мүмкіндік береді.

Санат	Crispy reheat функциясын басыңыз
Сиыр еті	1 рет
Шошқа еті	2 рет
Тауық еті	3 рет
Қой еті	4 рет

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Әлсіз қуыру түймесін басыңыз.
Дисплейде "Lr-1" жазуы пайда болады.



ОРНАТУ тұтқасын дисплей 0.6кг көрсеткенге дейін бұрыңыз.



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Әлсіз қуыру

Тамақ	Мөлшері	Үйдис-аяқ	Тамақтың температурасы	Нұсқаулықтар
Сиыр еті (Lr-1)	0,5 ~ 1,5 кг	Төменгі сәре	Салқындану	<ol style="list-style-type: none"> Сиыр етін майдаланған қою маймен не сүюқ маймен майлаңыз да, қалауыңыз бойынша демденіз. Сиыр етін семіз ет жағымен тәбеле қаратып төменгі сәрге орналастырыңыз. Мәзірді таңдал, салмағын орнатыңыз да, бастау түймесін басыңыз. Пісіріліп болғаннан кейін, алюминий фольгамен 10 минутке қалдырыңыз.
Шошқа еті (Lr-2)	0,5 ~ 1,5 кг		Салқындану	<ol style="list-style-type: none"> Шошқа етінде артықша майын кесіп алып тастаңыз. Шошқа етін майдаланған қою маймен не сүюқ маймен майлаңыз да, қалауыңыз бойынша демденіз. Шошқа етін семіз ет жағымен тәбеле қаратып төменгі сәрге орналастырыңыз. Мәзірді таңдал, салмағын орнатыңыз да, бастау түймесін басыңыз. Пісіріліп болғаннан кейін, алюминий фольгамен 10 минутке қалдырыңыз.
Тауық еті (Lr-3)	0,8 ~ 1,8 кг		Салқындану	<ol style="list-style-type: none"> Тауық етін майдаланған қою маймен не сүюқ маймен майлаңыз да, қалауыңыз бойынша демденіз. Тауық етін семіз ет жағымен тәбеле қаратып төменгі сәрге орналастырыңыз. Мәзірді таңдал, салмағын орнатыңыз да, бастау түймесін басыңыз. Дауыс бергенде тамақты аударыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін бастау түймесін басыңыз. Пісіріліп болғаннан кейін, алюминий фольгамен 10 минутке қалдырыңыз.
Қой еті (Lr-4)	0,5 ~ 1,5 кг		Салқындану	<ol style="list-style-type: none"> Қой етін майдаланған қою маймен не сүюқ маймен майлаңыз да, қалауыңыз бойынша демденіз. Қой етін семіз ет жағымен тәбеле қаратып төменгі сәрге орналастырыңыз. Мәзірді таңдал, салмағын орнатыңыз да, бастау түймесін басыңыз. Пісіріліп болғаннан кейін, алюминий фольгамен 10 минутке қалдырыңыз.

Асты буға

Пісіру

Бұл қызмет буға өзірлеу мүмкіндігін береді.

Абайланыз:

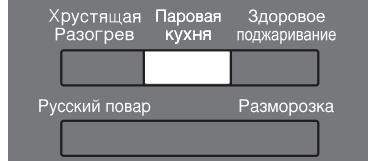
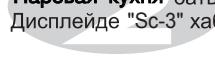
1. Буға пісіргішті пештөн алған сайын арналы қолғап киініз. Буға пісіргіш ете ыстық.
2. Буға пісіргішті ас өзірлеккенен кейін шыны столға немесе онай балқыбыш заттың үстіне қойманыз. Әрдайым астарды немесе астапуды пайдаланыңыз.
3. Осы буға пісіргішті пайдаланар алдында оған кем дегенде 300 мл су құйыңыз. 300 мл аз су құттың болсаңыз, асыңыз нашар өзірленуі мүмкін. Әртөніл, пеш істен шығуы да ықтимал.
4. Су құйылған буға пісіргішті тасымалдағанда абай болыңыз.
5. Бу қақпағы мен бу шынысы ерекше мұқияттылықпен орнатылуарытіс. Бу қақпағын немесе бу шынысын орналастырмасаның, жұмыртқалар немесе талшын атылып кетуі мүмкін.
6. Бұл буға пісіргішті өзге модельдерін пеште пайдаланбаңыз. Ол өртөнү мен пештің істен шығу себебі болуы мүмкін.

Осы мысалда мен Сізге 0,6 кг Теніз моллюстктерін етін қалай өзірлеу көрсетемін.

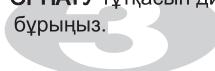
Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



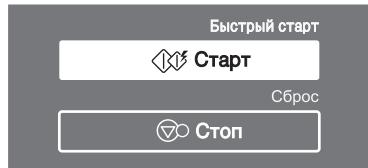
Паровая кухня батырмасын бір мәрте басыңыз. Дисплейде "Sc-3" хабары пайда болады.



ОРНАТУ тұтқасын дисплей 0.6кг көрсеткенге дейін бұрыңыз.



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Әнім	Салмагы	Ыңдысы	Бастапқы Температура	Әзірлеңуі
Балық стейкі (Sc-1)	0,2-0,6 кг	Бу қақпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Салқында тылған	<ol style="list-style-type: none"> 1. Балықты тазалаңыз. 2. Астауға 300 мл су күйініз. Торды астауға орналастырыңыз. 3. Дайын өнімді торға бір қабатап салыңыз. 4. Какпағын жабыңыз. 5. Астауды шыны астаудың ортасына қойыңыз. 6. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. <p>БАСТАУ басыңыз.</p> <p>6. Әзір болған сон пеш ішінде 1 минутқа қалдырыңыз.</p> <p>- қалындығы 2,5 см көп емес</p>
Балық сұрпы еті (Sc-2)	0,1-0,6 кг	Бу қақпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Салқында тылған	<p>Алдындағы рецепті қарыңыз.</p> <p>- қалындығы 2,5 см көп емес</p>
Морские моллюски (Sc-3)	0,1-1,0 кг	Бу қақпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Салқында тылған	<p>Алдындағы рецепті қарыңыз.</p> <p>- асшаян, шаян, моллюсттер, теңіз айдары, сегізаяқ (25 см көп емес)</p>
Шұржықшала (Sc-4)	0,1-0,6 кг	Бу қақпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Салқында тылған	<ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімді дайындаңыз. 2. Астауға 300 мл су күйініз. Торды астауға орналастырыңыз. 3. Дайын өнімді торға бір қабатап салыңыз. 4. Какпағын жабыңыз. 5. Астауды шыны астаудың ортасына қойыңыз. 6. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. <p>БАСТАУ басыңыз.</p> <p>6. Әзір болған сон пеш ішінде 1 минутқа қалдырыңыз.</p> <p>- қалындығы 2,5 см көп емес</p>
Шошқа еті (Sc-5)	0,1-0,6 кг	Бу қақпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Салқында тылған	Алдындағы рецепті қарыңыз

Әнім	Салмагы	Үйдисы	Бастапқы Температура	Әзірлеңуі
Сиырдың тұзды еті (Sc-6)	0,3-0,7 кг	Бу қакпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Салқында тылған	<ol style="list-style-type: none"> Сиыр етін дайындал, екіге бөлініз. Астауға 300 мл су құйыңыз. Торды астауға орналастырыңыз. Дайын өнімді торға бір қабатап салыңыз. Қакпағын жабыңыз. Астауды шыны астаудың ортасына қойыңыз. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. БАСТАУ басыңыз. Әзір болған соң пеш ішінде 3-5 минутқа қалдырыңыз.
Тауық төсі (Sc-7)	0,2-0,6 кг	Бу қакпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Салқында тылған	<ol style="list-style-type: none"> Жуып, кептіріңіз. Астауға 300 мл су құйыңыз. Торды астауға орналастырыңыз. Дайын өнімді торға бір қабатап салыңыз. Қакпағын жабыңыз. Астауды шыны астаудың ортасына қойыңыз. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. БАСТАУ басыңыз. Әзір болған соң пеш ішінде 1-2 минутқа қалдырыңыз. - қалыңдығы 2,5 см көп емес
Тауық сан еті (Sc-8)	0,2-0,8 кг	Бу қакпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Салқында тылған	Алдындағы рецепті қаралызы
Жұмыртқа (Sc-9)	2-9 дана	Бу қакпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Салқында тылған	<ol style="list-style-type: none"> Астауға 300 мл су құйыңыз. Торды астауға орналастырыңыз. Жұмыртқаны торға салыңыз. Қакпағын жабыңыз. Астауды шыны астаудың ортасына қойыңыз. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. БАСТАУ басыңыз. Әзір болған соң пеш ішінде 1 минутқа қалдырыңыз.

Әнім	Салмағы	Үйдисі	Бастапқы Температура	Әзірлеңуі
Қызанақ (Sc-10)	0,2-0,8 кг	Бу қакпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Бөлме температ урасы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Көкөністерді тазалап, бірдей кесектерге тураңыз. 2. Астауға 300 мл су құйыңыз. Торды астауға орналастырыңыз. Дайын өнімді торға бір қабатап салыңыз. Қақпағын жабыңыз. 3. Астауды шыны астаудың ортасына қойыңыз. 4. Мәзірден қажетті салмақты таңдаңыз. БАСТАУ басыңыз. 5. Әзір болған соң пеш ішінде 1 минутқа қалдырыңыз.
Қырыққабат (Sc-11)	0,2-0,8 кг	Бу қакпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Бөлме температ урасы	<p>Алдындағы рецептті қарандыз. - Қырыққабатты орташа кесектерге тураңыз</p>
Сәбіз (Sc-12)	0,2-0,8 кг	Бу қакпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Бөлме температ урасы	Алдындағы рецептті қарандыз.
Брокколи (Sc-13)	0,2-0,6 кг	Бу қакпағы Бу тарелкасы Суға арналған бу шынысы	Бөлме температ урасы	Алдындағы рецептті қарандыз.

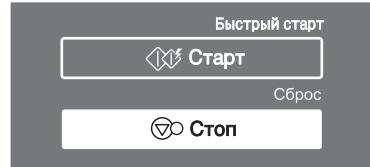
Орыс аспазы

Тәмендегі мысалда біз орыс рецептері бойынша қалай дайындау керек екенін көрсетеміз.
Мысалы, джем.



Орыс асын автоматты түрде дайындау астын типін таңдау арқылы сүйікті орыс тағамдарын оңай дайындауға мүмкіндік береді.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Орыс асын автоматты түрде дайындау астын типін таңдау арқылы сүйікті орыс тағамдарын оңай дайындауға мүмкіндік береді.

Русский повар (Орыс аспазы) батырмасын екі мәрте басыңыз.

Дисплейде "rc-2" хабары пайда болады.
Өнімдерді рецептке сейкес салыңыз (67-ші бет)



Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



2. РУССКИЙ ПОВАР (ОРЫС АСПАЗШЫСЫ)

Бағдарлама	Салмағы/Үлес саны	Ыңыс аяқ/көрек-жарақтар/әнім төмпературасы	Нұсқаулықтар
Гречневая каша (Қарақұмық ботқасы) (rc-1)	0.3кг	СВЧ табағы (Әнімдердің бөлме температурасы)	<ol style="list-style-type: none"> Қарақұмак жармасының 300 г. сумен шайыңыз. 600 мл су құйып, үлкен әрі терен табаққа түз қосыңыз, оны 15 мин. қалдырыңыз. Тамакты пешке салыңыз. Менюды таңдал, старт түймесін басыңыз. Ас дайын болғаннан кейін 15 мин. салқындастып қойыңыз.
Үй кеспесі (Лапша домашняя) (rc-2)	1 үлес	СВЧ табағы& қақпағы (Әнімдердің бөлме температурасы)	<p>Құрамдастары:</p> <p>Тауық бөліктері - 500 г (тауық жотасы, мойны немесе тесі)</p> <p>Су - 1000 мл</p> <p>Үй кеспесі - 70 г</p> <p>Дәміне қарай түз.</p> <ol style="list-style-type: none"> Тауық бөліктерін сумен шайып, оларды үлкен табаққа салыңыз және 400 мл су қосып, оны қақпақпен жабыңыз. Тамакты пешке салыңыз. Менюды таңдал, старт түймесін басыңыз. Белгіден кейін пеш есіргін ашып, көбігін алыңыз. С орпасына қалған суды қосып, оны түздал, бетін қақпақпен жауып қойыңыз. Ас дайындау процесін жалғастыру үшін стартты басыңыз. Екінші белгіден кейін пеш есіргін ашыңыз. Кеспені қосып, араластырып жіберіңіз. Қақпақсыз дайындау (ас дайындау процесін жалғастыру үшін тағы бір рет стартты басыңыз). Ас дайын болғаннан кейін оны пештен алып, тарелкеге құйыңыз. Дастарханға коя беруге болады.

Бағдарлама	Салмағы/Үлес саны	Ыдыс аяқ/көрек-жарақтар/өнім температурасы	Нұсқаулық	Санаты	Саны	Ыдыс-аяқ																																				
Санырауқұлактарда н жасалған гуляш (Гуляш из грибов) (гс-3)	4 порция	СВЧ табағы & қақпағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	<p>Құрамдастары:</p> <table> <tbody> <tr><td>Санырауқұлактар</td><td>- 500 г</td><td>Томат-пюре</td><td>- 1 ас</td></tr> <tr><td>Тәтті бұрыш</td><td>- 1 дана</td><td>қасық</td><td></td></tr> <tr><td>Пияз</td><td>- 2 дана</td><td>Ұн</td><td>- 1 ас</td></tr> <tr><td>Өсімдік май</td><td>- 2 ас қасық</td><td>қасық</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <ol style="list-style-type: none"> Шампиньондар мен тәтті бұрышты кесектеп, пиязды ұсақтандыз. Оларды үлкен табаққа салып, арапастырып, өсімдік майын қосыңыз. Қақпағын жаппаңыз. Табақты пешке салыңыз. Менюды таңдал, стартты басыңыз. Белгі берілгеннен кейін пеш есіргін ашып, табақты алыңыз. Ұн, томат-пюре, су, қаймақ және дәмдеуіштерді қосып, арапастырыңыз. Қақпағын жабыңыз. Ас дайындауды жалғастыру үшін стартты басыңыз. Ас дайын болғаннан кейін, оны пештен алып, 1-2 минут салқындастып алыңыз. 	Санырауқұлактар	- 500 г	Томат-пюре	- 1 ас	Тәтті бұрыш	- 1 дана	қасық		Пияз	- 2 дана	Ұн	- 1 ас	Өсімдік май	- 2 ас қасық	қасық		<table> <tbody> <tr><td>Томат-пюре</td><td></td></tr> <tr><td>қасық</td><td></td></tr> <tr><td>Ұн</td><td></td></tr> <tr><td>қасық</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Томат-пюре		қасық		Ұн		қасық															
Санырауқұлактар	- 500 г	Томат-пюре	- 1 ас																																							
Тәтті бұрыш	- 1 дана	қасық																																								
Пияз	- 2 дана	Ұн	- 1 ас																																							
Өсімдік май	- 2 ас қасық	қасық																																								
Томат-пюре																																										
қасық																																										
Ұн																																										
қасық																																										
Кекөніс грилі (Овощи гриль) (гс-4)	0,8 кг	Биік тор СВЧ табағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	<p>Құрамастары</p> <table> <tbody> <tr><td>Цуккини</td><td>- 1 дана</td><td>Баялды</td><td>- 1 дана</td></tr> <tr><td>Пияз</td><td>- 4 дана</td><td>Ұсақ қызанақтар</td><td>- 6 дана</td></tr> <tr><td>Түрлі түсті тәтті бұрыш</td><td>- 4 дана</td><td>Ұсақ санырауқұлактар</td><td></td></tr> <tr><td>Тұздық:</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Лимон шырыны</td><td>- 6 ас қасық</td><td>Шабылған ақ желек</td><td>- 2 ас</td></tr> <tr><td>Зәйтүн майы</td><td>- 200 мл</td><td>Шабылған</td><td>қасық</td></tr> </tbody> </table> <p>Дәміне қарай тұз бен бұрыш</p> <p>Әзірлеу тәсілі:</p> <ol style="list-style-type: none"> Баялдыны кесектеп, тұздап, 30 минутқа койыңыз. Цуккини, пияз бен қызанақты ірілеу етіп кесіп койыңыз. Кекөністер мен санырауқұлактарды ағаш таяқшаларға асып койып (бір таяқшага шамамен 200 г), майланыз. Кекөністерді биік торға салыңыз. Тордың астына ағынды шырын үшін сүмен бірге СВЧ табағын койыңыз. Менюды таңдал, стартты басыңыз. Тұздыққа арналған барлық құрамдастарды арапастырыңыз. <p>Тұздықты жеке беріңіз.</p>	Цуккини	- 1 дана	Баялды	- 1 дана	Пияз	- 4 дана	Ұсақ қызанақтар	- 6 дана	Түрлі түсті тәтті бұрыш	- 4 дана	Ұсақ санырауқұлактар		Тұздық:				Лимон шырыны	- 6 ас қасық	Шабылған ақ желек	- 2 ас	Зәйтүн майы	- 200 мл	Шабылған	қасық	<table> <tbody> <tr><td>Баялды</td><td></td></tr> <tr><td>Ұсақ қызанақтар</td><td></td></tr> <tr><td>Ұсақ санырауқұлактар</td><td></td></tr> <tr><td>Шабылған ақ желек</td><td></td></tr> <tr><td>Шабылған</td><td></td></tr> <tr><td>жұпарғұл</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Баялды		Ұсақ қызанақтар		Ұсақ санырауқұлактар		Шабылған ақ желек		Шабылған		жұпарғұл			
Цуккини	- 1 дана	Баялды	- 1 дана																																							
Пияз	- 4 дана	Ұсақ қызанақтар	- 6 дана																																							
Түрлі түсті тәтті бұрыш	- 4 дана	Ұсақ санырауқұлактар																																								
Тұздық:																																										
Лимон шырыны	- 6 ас қасық	Шабылған ақ желек	- 2 ас																																							
Зәйтүн майы	- 200 мл	Шабылған	қасық																																							
Баялды																																										
Ұсақ қызанақтар																																										
Ұсақ санырауқұлактар																																										
Шабылған ақ желек																																										
Шабылған																																										
жұпарғұл																																										

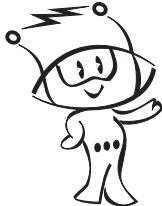
Бағдарлама	Салмағы/Үлес саны	Ыдыс аяқ/көрек-жарақтар/өнім температурасы	Нұсқаулықтар	Санаты	Саны	Ыдыс-аяқ
Арқан балықтан жасалған орама (Рулет из лосося) (rc-5)	1 қалып	Астынғы тордағы метал табағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамдастары Арқан балық Жұмыртқа Кілегей Ақ нанның жұмсағы Пияз	- 0,8 кг - 2 дана - 100 мл - 3 дана - 1 дана	Сәбіз Ұн Майонез Дайын брокколи Дәміне карай тұз бен бұрыш Піскен нан үшін пергамент қағазы	- 1 дана - 3 ас қасық - 2 ас қасық - 1 дана - 1 дана
Гриль канаттары (крылья гриль) (rc-6)	1,0 кг	Биік тор СВЧ табағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамдастары Тауық қанаттары Маринады: Лимон шырыны Грильге арналған дәмқоса Өсімдік майы	- 1,0 кг - 1/2 дана - 1 ас қасық - 1 ас қасық	Маринадқа арналған құрамдастарды араластырыңыз. Қанаттарды маринадқа салып, 1 сағатқа койып қойыңыз. 2. Қанаттарды ағаш таяқшаларға асып (3 данадан) койып, оларды биік торға салыңыз. Тордың астына ағынды шырын үшін сүмен бірге СВЧ табағын қойыңыз. 3. Менюді таңдал, стартты басыңыз. 4. Белгі берілгеннен кейін, бетін аударыңыз, содан кейін стартты басың ас дәйралуды жалғастырыңыз. 5. Ас дайын болғаннан кейін, оны пештен алып, 1-2 минутқа салқындастып қойыңыз.	

Бағдарлама	Салмагы/Улес саны	Ұйыс аяқ/көрек-жараптар/өнім температурасы	Нұсқаулықтар
Курник (Күріш, санырауқұлак және тауық еті бар қаусырма) (ғс-7)	1 қалып	Металл табагы Астыңғы торда (бөлмө температурасы)	<p>Қурамастары Қамыр (дәмсіз, майқоспа): Бидай ұны - 350 г Жұмыртқа - 1 дана Қант - 15 г Тұз - 4 г Сода - 3 г Каймак - 30 г Су немесе сүт - 75 г Май - 90 г</p> <p>Құймак: Бидай ұны - 100 г Жұмыртқа - 2 г Сүт - 5 дана Тұз - 100 г Тоңазытылған май - 1 г Май - 2 г</p> <p><i>Бірінші тартылған ет:</i> Екінші тартылған ет: Үшінші тартылған ет: Күріш - 60 г Тауық еті - 450 г Санырауқұлактар - 150 г Жұмыртқа - 1 дана (жұмсағы) (немесе кептірілген Көк - 10 г Май - 20 г санырауқұлактар) (-50г) Май - 20 г Үн - 5 г Май - 10 г</p> <p>1. Бірінші тартылған ет: унтақталған күріш ботқасын пісіріңіз. Пісірілген шабылған жұмыртқаны, көкті, ақ желкеті қосыңыз, бәрін арапалстырыңыз. 2. Екінші тартылған ет: тауық етін пісіріп, жұмсағын алып, оны кесектеп туралыңыз, үнды маймен жылтып, сорпаны жасап, қайнатыңыз және осы түздікты тауық етіне қосыңыз. 3. Үшінші тартылған ет: ақ санырауқұлактарды майға қуырып, олардың бетіне тауық етіне қосылған түздікпен қойыңыз. Егер санырауқұлактар кепкен болса, оларды пісіріп, таяқшаларға асып, қуырыңыз да санырауқұлак түздігімен дәмдеп қойыңыз. 4. Дәмсіз қамырдан домалак табанан жасаңыз (көлемі шамамен 25 см және ені 0,5 см). 5. Онын бетіне пісірілген құймакты салып, оның үстіне күріштен жасалған салманы салыңыз, оны құймакпен жауып, тауық етінің жұмсағын қосыңыз, қайтадан - құйма, қуырылған санырауқұлактар қабаты (пісірілген және кепкен болса ұсактап туралған), құймакпен жабыңыз, енді үстіне күріш салып, осы барлық тартылған еттерді бір үймеге үйіп, оларды құймактармен коршал тастаңыз. 6. Содан кейін майқоспа қамырынан көлемі 35-40 см болатындағы екінші табананды жасап, 4 радиалды кесіп жасаңыз және онымен тартылғаннан еттен және құймактардан жасалған үймені жабыңыз. Табананның үстінгі және астынғы жактарын Курниктің негізі төнірегінен «инең» етіп қыстырып қойыңыз. Курниктің бет жағынан бұрыштарын радиалды кесіп линиялары бойынша қыстырып қойыңыз. 7. Курниктің жұмыртқамен жағын шығыңыз, оған әшекей бүйімдар салып, бірнеше жердегі 8 терізде тесік жасаңыз. Пеш бос болғанда менюды таңдал, «Стартты» басыңыз. Пеш алдын ала жылтыудың ақтапалу жайында белі береді. Пеш есігін ашып әзірленген қаусырманы шыны табакшашын үстіне астыңғы торға қойыңыз. Өзір болғаннан кейін пештен алып, 2-3 минутқа салқындастып қойыңыз.</p>

Бағдарлама	Салмағы/Улес саны	Ығыс аяқ/көрек-жарақтар/өнім температурасы	Нұсқаулықтар														
Ашық қаусырма (Жемістер қағынан және жанғақтардан) (гс-8)	1 қалып	Металл табағы Астыңғы торда (бөлме температурасы)	<p>Құрамдастары</p> <table> <tbody> <tr> <td>Қатпарлы қамыр</td> <td>- 250 г</td> </tr> <tr> <td>Қара өрік</td> <td>- 30 г</td> </tr> <tr> <td>Курага</td> <td>- 30 г</td> </tr> <tr> <td>Жұзім</td> <td>- 30 г</td> </tr> <tr> <td>Бал</td> <td>- 3 ас қасық</td> </tr> <tr> <td>Сары май</td> <td>- 3 ас қасық</td> </tr> <tr> <td>Фундук</td> <td>- 30 г</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Пісіруге арналған қалыпты (металл табақты) маймен майлап тастаңыз. Қамырды жібітіп, илеп (бір бағытта), қалыптың бетіне салыңыз, бірнеше жерден шанышқымен тесіп шығыныз және аласа жиек жасаңыз.</p> <p>2. Жемістер қағын, кураганы және қара өрікті жуып, оларды ортасынан бөлініз, бал мен май қосып, барлығын араластырыңыз.</p> <p>3. Жемістер қағын тен етіп қамырдың бетіне жайыңыз.</p> <p>4. Пеш бос болғанда менюды таңдап, ЗСтарттың басыңыз. Пеш алдын ала жылтыудың аяқталуы жайында белгі береді. Пеш есігін ашып өзірленген тағамды шыны табақшаның үстіне астыңғы торға қойыңыз. Өзір болғаннан кейін пештен альп, 2-3 минутқа салқындастып қойыңыз.</p>	Қатпарлы қамыр	- 250 г	Қара өрік	- 30 г	Курага	- 30 г	Жұзім	- 30 г	Бал	- 3 ас қасық	Сары май	- 3 ас қасық	Фундук	- 30 г
Қатпарлы қамыр	- 250 г																
Қара өрік	- 30 г																
Курага	- 30 г																
Жұзім	- 30 г																
Бал	- 3 ас қасық																
Сары май	- 3 ас қасық																
Фундук	- 30 г																

Кіртілдек жылтыу

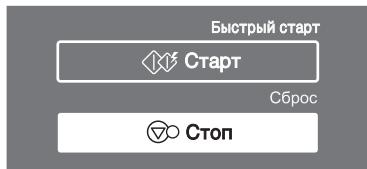
Келесі мысалдан біз сізге 0,3 кг" Қуырылған ет". қалай дайындастындығын көрсетіп береміз.



Хрустящая функциясының жылтыу параметрі тағам түрін таңдап, дөңгелек тетікті бұрап тағамның салмағын көрсету арқылы сүйікті тағамдарыңызды оңай дайындауға мүмкіндік береді.

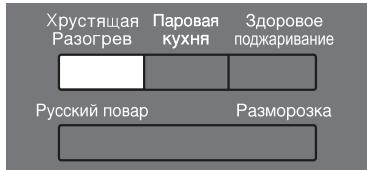
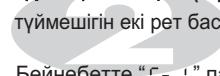
Санат	Кіртілдек жылтыу
Қуырылған ет	1 рет
Лазанья	2 рет
Нан	3 рет
Бәліш	4 рет

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



Хрустящая Разогрев (Кіртілдек жылтыу)
түймешігін екі рет басыңыз.

Бейнебетте “Г-Г” пайда болады.



ОРНАТУ тұтқасын дисплей “0,3 кг” көрсеткенге дейін бұрыңыз.



Старт/Быстро І Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Бағдарлама	Салмақ ауқымы	Білдіс/көрек-жарақтар/ өнімдердің температурасы	Нұсқаулықтар
Күйрылған ет (cr-1)	0.2 - 0.6 кг	Аласа топ, бұрылмалы шының үстел (салқындастылған өнімдер)	Әрбір қүйрылған етті 2,5 см қалындықпен кесіңіз. Оларды сөреге өрналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдал, бастау түймесін басыңыз. Пісірілгеннен кейін оны пештен және тіреуіштен алыңыз.
Лазанья (cr-2)	0.2 - 0.8 кг	Аласа топ, бұрылмалы шының үстел (салқындастылған өнімдер)	Лазаньяның қалдықтарын сөреге өрналастырыңыз. Және жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз.
Нан (cr-3)	0.1 - 0.3 кг	Аласа топ, бұрылмалы шының үстел (салқындастылған өнімдер)	Мұздатылған не круассандарды сөреге орналастырыңыз. Круассандарға сут немесе су жағыңыз. Және жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз.
Бәліш (cr-4)	0.2 - 0.6 кг	Аласа топ, бұрылмалы шының үстел (салқындастылған өнімдер)	Бәліштің қалдықтарын сөреге өрналастырыңыз. Және жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз.

Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулықтар

Мұқият оқындыз және келешекте пайдалану үшін сақтап қалыңыз.

ЕСКЕРТУ

Өзіңіздің ас дайындау үақытын дұрыс белгілегеніңізді әрқашан тексеріп отыруды өтінеміз, өйткені тым ұзақ дайындау астын тұтандуына және келесіде ПЕШТІН ЗАҚЫМДАЛУЫНА әкеліп сөгүт мүмкін

1. Есікшелерді, басқару пенелдерін, бұғаттаушы түйіспелерді немесе пештің кез келген басқа белістерін ез бетінізбен реттеуге немесе жөндеуге талпыныстар жасамаңыз. Микротолқынды энергия сауесінен қорғауды қамтамасыз ететін кез келген қантамалар мен қақпақтарды алуға қатысты пешке қызмет көрсету немесе жөндеу бойынша операцияларды орындау қаіпті. Жөндеуді тек микротолқынды техниканы жөндеу жөніндегі білікті маман жүзеге асыруға тиіс.
2. Пеш бос болған үақытта оны қоспаңыз. Пеш пайдаланылмайтын үақытта оған су бар стакан қойған жөн. Егер сіз пешті көздейсөк қосып қойсаңыз, су бүкіл микротолқынды энергияны қауіпсіз сініріп алады.
3. Микротолқынды пеште киімді құргатпаңыз, егер сіз оны тым ұзақ қызыдырсаңыз, ол күйіп немесе жаңып кетуі мүмкін.
4. Аспаздық кітапта қандай-да бір тағамды дайындау жөнінде тап сондай ұсыныстамалар берілген жағдайларды қоспағанда, өнімдердің қағаз сұлғілерге орап дайындаңыз.
5. Ас дайындаған кезде қағаз сұлғілердің орнына газеттерді пайдаланбаңыз.
6. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол шамадан тыс қызып, күйіп кетуі мүмкін. Металлмен (мысалы, алтынмен немесе күміспен) әрленген қыш ыдысты пайдаланбаңыз. Әрқашанда өнімдер салынған пакеттер байланыстаң бұралған сымдарды алып тастап отырыңыз. Металл заттар пештің елеуулік зақымына себеп бола алатын электр дөгасының пайда болуына әкеліп сөгүт мүмкін.
7. Есікше мен пештің алдыңғы шетжақтақ әттерінің арасында ас сұлғі, сұлық немесе әлдебір басқа кедері болған үақытта пешті қоспаңыз, өйткені бұл микротолқынды энергияның сыртқа жылыстауына себеп болуы мүмкін.
8. Қайта өндеген қайтарма шикізаттан жасалған қағазды пайдаланбаңыз, өйткені оның құрамында ас дайындаған кезде ұшқындауға және/немесе тұтандуға себеп бола алатын қоспалар болуы мүмкін.
9. Айналатын табаны ас дайында болысымен бірден сұға жумаңыз. Ол сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.

10. Астың шағын көлемдерін дайындау немесе жылдыту үшін азырақ уақыт қажет. Егер сіз әддегі үақытты бағдарламаласаңыз, ас қатты қызып немесе күйіп кетуі мүмкін.
11. Пешті көздейсөк едегенде аударып алма үшін, есікшениң алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кейінге қарай кем дегендеге 8 см орналасуын қамтамасыз етіңіз.
12. Дайындар алдында картоптың, алманың және сол сеқілді басқа жеміс-жидектердің қабықтарын шашышымен түрірекіз.
13. Пеште қабығы аршылмаган жұмыртқаларды дайындаңыз. Жұмыртқаның ішінде қысым жасалады да, ол жарылып кетеді.
14. Пешінде фритюрдегі тағамдарды дайындауга талпынбаңыз.
15. Өнімдердің дайындардан немесе жібітерден бұрын, олардың пластик орамдарын алып тастаңыз. Алайда, кейбір жағдайларда ас дайындаған немесе жылтылған кезде пластик тасламен жабылған болуға тиіс екеніне назар аударыңыз.
16. Егер пештің есікшесі немесе есікшениң тұғызыдағыштары ақаулы күйіде болса, пешті маман жөндегенге дейін оны пайдалануға болмайды.
17. Егер сіз түтінді байқасаңыз, пештің есікшесін ашпаңыз, жалын ауа келіп түспегендіктен өшү үшін, оны өшіріңіз немесе пештің желілік бауын ұяшықтан ажыратыңыз.
18. Ас пластиктен, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір мәртелең ыдыста дайындалатын немесе жылтылтылатын үақытта пешті қарасуыз қалдырманың, ыдысқа ештеңе болмағанына көз жеткізу үшін, ішіне жирик қарап отырыңыз.
19. Балаларға пешті қарасуыз пайдалануға тек сіз оларды сәби пешті қауіпсіз пайдалана алатында және оны дұрыс пайдаланбаудың қаіпті екенін түсінетіндей үйреткеннен кейін рұқсат етіңіз.
20. Сұйықтықтар немесе басқа өнімдер тұмшаланған ыдыстарда жылтылмауға тиіс, өйткені олар қыздырған кезде жарылып кетуі мүмкін.

Осы тауардың қызмет мерзімі – тауар тұтынушыға табысталған күннен бастап 7 жыл.

Қауіпсіздік жөніндегі манызды нұсқаулықтар

Мұқият оқыныз және келешекте пайдалану үшін сақтап қалыңыз.

21. Қысқатолқынды пешке жарайтын ғана ыдысты қолданыңыз.
22. Егер сіз тамакты пластиктен немесе қағаздан жасалған ыдыста ысытсаныз, пешті қадағалап отырыңыз, өйткені ыдыстың өртөніп кету қаупі бар.
23. Егер тұтін байқасаныз, пешті желіден ажыратып, жалынды сөндіру үшін есігін жабық күйінде ұстай тұрыңыз.
24. Қысқатолқынды пеште ішімдіктер қатты ысып кетуі мүмкін, сондықтан ыдыс-аяқты қолданған кезде абай болу керек.
25. Балалар тамағы бар шынылар мен банкілерді араластырып немесе сілкіп отыру қажет, ал ішіндегісінін температурасын - күйіп қалмас үшін ішер алдында тексеріп отыру қажет.
26. Жұмыртқаны және шикідей піскен жұмыртқаны қысқатолқынды пеште ысытуға болмайды, өйткені олар ысыту режимі аяқталғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
27. Есік тығыздауышын, камераны және аралас бөлшектерді тазалау жөніндегі нұсқаулықтар.
28. Тамақ қалдығын алып отыру қажет, ал пешті тұрақты түрде тазалап отыру қажет.
29. Лас күйдегі пештің іші сыртқы келбетінің закымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін, бұл пешті пайдалану мерзіміне теріс әсер етуі, сондай-ақ қауіпті жағдайға әкеліп соқтыруы мүмкін.
30. Осы пешке арналған температура көрсеткішін ғана пайдаланыңыз (температура көрсеткішін пайдалану функциясы бар модельдер үшін).
31. Егер жылжытқыш элементтер орнатылған болса, пешті пайдалану кезінде ол қатты ысып кетеді. Пеш ішіндегі жылжытқыш элементтерге тиіспеніз.
32. Пешті назарсыз қалған кішкентай балаларға немесе мүгедектерге пайдалануға болмайды.
33. Жылжымалы жылжытқышты күш салып айналдырмаңыз. Егер жылжымалы жылжытқыш закымданған болса, оны білікті техникалық маман жөндегенге дейін пайдалануға болмайды.
34. Қысқатолқынды пештің қуыстағы жұмысын алдын ала тексермestен оны сол қызық тұрақты жұмыс істеп тұруына қоюға болмайды.
35. Пеш есігінің шынысын тазалау үшін кедір-бұдырлы абраziвті тазартқыштарды немесе метал қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыны бетін тырнақ кетуі мүмкін, ал бұл шынының сынуына себеп болуы мүмкін.

Ескерту: Егер пештің есігін немесе оның герметикалық тығыздауыштары закымданған болса, пешті пайдалануға болмайды және оның жұмысы тек оны білікті маман жөндегеннен кейін ғана қайта жаңғыртылуы мүмкін.

Ескерту: Электрмагнитті сөуледен қорғайтын қақпақты шешуді қажет ететін, білікті емес маманның қызмет көрсетуі немесе жөндеуі өте қауіпті.

Ескерту: жабық ыдыста ысытуға болмайды, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.

Ескерту: Балаларға назарсыз пешті пайдалануға тек, егер бала пешті қауіпсіз түрде пайдалана білсе және дұрыс емес пайдаланудың қауіпті екенін білсе ғана рұқсат етініз.

Микротолқынды пешке арналған ыдыс

Өзініздің микротолқынды пешінізде өшқашанда металл ыдысты немесе металлмен әрленген ыдысты пайдаланбаңыз.

Микротолқындар металл арқылы ете алмайды. Олар пешке қойылған кез келген металл заттан шағылышатын болады және өзінің жаратылышы жағынан жай отына үксаң электр дөғасының пайда болуына себеп болады.

Термотезімді металл емес ас ыдыстарының көпшілігі микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамды. Алайда, кейбір ыдыстардың құрамында оны микротолқынды пеш үшін жарамсыз қылатын материалдар болуы мүмкін. Егер сізде қандай да бір нақты ыдыстың жарамдылығына күмәнің болса, ол ыдыстың микротолқынды пеш үшін жарамдылығын айқындаудың қаралып тәсілі бар.

Сізде күмән туғызған ыдысты микротолқынды пеште бір стакан судың жанына қойыңыз. Микротолқындар режимін 1 минутқа ЖОГАРЫ қуаттылыққа қосыңыз. Егер су жылыса, ал ыдыс ұстағанда салқын күйнде қалса, ол микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Алайда, егер судың температурасы өзгермесе, ал ыдыс жылыса, бұл оның микротолқындарды жұтатынын және оны микротолқынды пеште пайдалану қауіпті екенін білдіреді. Сіздің ас үйінде микротолқынды пеште ас дайындаған кезде пайдалануға болатын ыдыс жеткілікті болар. Тек теменде берілген тізбені оқып шығыңыз.

Астарелкелері

Ас ыдысының көптеген түрлөрі микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Күмән болған жағдайда, ыдысты өндірушінің құжаттамасын қараңыз немесе микротолқынды пеш үшін жарамдылығына тексеру жүргізіңіз.

Шыны ыдыс

Термотезімді шыны ыдыс микротолқынды пеш үшін қауіпсіз. Бұл сондай-ақ шынықтырылған шыныдан жасалған ас үйлік ыдыстың барлық маркаларына да қатысты. Алайда, бокал немесе шарапқа арналған стакандар секілді күрек шыны ыдысты пайдаланбаңыз, ейткені олар ас жылтықтан кезде сынып кетуі мүмкін.

Өнімдерді сақтауға арналған пластик ыдыс

Оларды асты жылдам дайындау үшін пайдалануға болады. Алайда, олар асты ұзақ уақыт бойы дайындау үшін пайдаланылмауға тиіс,

өйткені ыстық ас ақыр аяғында олардың деформациясына немесе балқуына әкеліп согады.

Қағаз

Қағаз тарелкелер мен ыдыстар дайындау уақыты қысқа және астың құрамында май мен ылғал аз болу шартында микротолқынды пеште пайдалану үшін ынғайлы және қауіпсіз болып табылады. Қағаз сұлгілер де сондай-ақ өнімдерді орау және бекон секілді майлы тағамдар дайындалатын қаңылтыр табаларды қоршау үшін ете ынғайлы. Әдette боялған қағазды пайдаланбаға тырысының, өйткені бояу асқа жұғы мүмкін. Қайтарма шикізаттан жасалған кейбір қағаз бүйімдардың құрамында электр дөғасының пайда болуына немесе тұтануға әкеліп соға алатын қоспалар болуы мүмкін.

Ас дайындауға арналған пластик пакеттер

Олар микротолқынды пеште пайдалану үшін олар ас дайындауға арналған шартта қауіпсіз. Алайда, будың пакеттен шығуға мүмкіндігі болу үшін, пакетте міндетті түрде тілік жасаңыз. Өзініздің микротолқынды пешінізде ас дайындау үшін өшқашанда әдette пластик пакеттерді пайдаланбаңыз, өйткені олар балқып, жыртылып қалады.

Микротолқынды пешке арналған пластмасс ас ыдысы

Әртүрлі нысандағы және мөлшердегі микротолқынды пешке арналған ас ыдысы сатылады. Көбіне сіз жаңа ыдыс сатып алмай, өзініздің ас үйінде барын пайдалана аласыз.

Фаянс, балшық ыдыс және қыс

Бұл материалдардан жасалған ыдыстар әдette микротолқынды пеште пайдалануға әбден жарамды, бірақ, толық сенімді болу үшін, оларды жоғарыда айтылған тәсілмен сынау қажет.

ЕСКЕРТУ

Қорғасын немесе темір құрамы жоғары кейбір ыдыстар микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамсыз. Ыдыстың микротолқынды пеште пайдалануға болатынына сенімді болу үшін, сіз оны сынауға тиіссіз.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды енергияны пайдаланып дайындау

Дайындау процесстің қадағаланызы

Аспаздық кітаптасы рецепттер мүқият әзірленген, бірақ сіздің оларды пайдаланып тағамдар дайындауға табысыңыз сіздің оларды дайындау процесстің қаншалықты мүқият қадағалайтыныңызға байланысты. Әрқашанда ас дайындаған кезде оны қадағаланызы. Сіздің пешінізге ас дайындау кезінде жанатын шам орнатылған, сондықтан сіз ішіне қарал, дайындаудың қалай жүріп жатқанын тексере аласыз. Рецепттерде берілген асты қашан көтеру, арапастыру көректігі және т.б. туралы нұсқаулар жақеетті әрекеттердің минимумы болып саналуға тиіс. Егер сізге ас біркелкі дайындалмайтын секілді көрінсе, өзініздің пікіріңіз бойынша жағдайды тусеттеп шараларды қабылданызы.

Ас дайындау ақытына ықпал ететін факторлар

Дайындау ақытын көлтеген факторларға байланысты. Рецептте пайдаланылатын ингредиенттердің температурасы дайындау ақытындағы етеді. Мысалы, жана гана тоңақтықшылт альянгын майдан, суттен жөнне жұмыртқадан дайындалатын бәліш тап сондай, тек бөлме температурасындағы ингредиенттердің дайындалатын бәлішке қаралғанда едауір үзак піседі. Осы Нұсқаулты берілген барлық тағамдардың рецепттерінде дайындау ақытының ауқымы көрсетілген. Жалпы, сіз егер тағамды рецептте көрсетілген минималды ауқытың ішінде дайындасадыңыз, оның едете ақырына дейін дайын болмайтынның, ал кейде тағамды өз талғамының бойынша дайындау үшін тілті максималды көрсетілген ауқыттан асыруға тұра келетінін көресіз. Ол аспаздық кітаптың қабылданған негізгі қағида дайындау ауқытын көрсетуге консервативті көзқарасқа негізделген. Өйткені егер ас күйін кетсе, оны түзету мүмкін емес. Кейір рецепттерде, әсіресе, нан, бәліштер және қайнатылған крем дайындау рецепттерінде тағамды пештін сәл дайын емес күйінде алуға көнеш беріледі. Бұл көзекіл емес. Егер тағамды біраға, әсіресе жабылған күйінде коя тұрса, ол пештін алғы шыққаннан кейін де дайындалуын жағластырыады, өйткені астыңы сиртқы қабаттары сінірген жылу бүріндегі ішіне бойлайды. Егер тағам бүкіл көлемі бойынша дайын болғанға дейін пешті қалса, сиртқы қабаттар қатты кеүіп кетеді, тілті күйеді. Сіз әртүрлі тағамдарды дайындау және сұтуын ауқытын айқындауда барған сайын шебер бола бересіз.

Өнімдердің тығыздығы

Торт немесе наан секілді жеңіл, кеуекті тағамдар ростбиф немесе бұқтырылған ет секілді ауыр, тыбыз тағамдарға қаралғанда жылдам дайындалады. Кеуекті тағамдар дайындаған кезде сіз олардың сирт жақ шеттерінің тым құрғақ және қүйрек болмауын бакылауға тиіс боласыз.

Астыңын білдіргі

Білкін өнімдердің, соның ішінде ростбифтің үстінгі бөлігі астыңынына қаралғанда жылдам дайындалады. Соның себебінен білдіргі көбірек тағамды дайындау кезінде кейде бірнеше мәрте аударып отырган жөн.

Өнімдердегі ылғалдың құрамы

Микротолқындар өндірістің жылу ылғалды буландыруға бейім болғандықтан, жылуруға арналған ет және кейір көкніс түрлері секілді біршама құрғақ өнімдерді

дайындаудың алдында сумен бұрку, не болмаса буды ұстап қалу үшін жабық түрде дайындау қажет.

Өнімдердегі сүйектер мен майдың құрамы

Сүйектер жылу өткізеді, ал май еттен көрініп жылдамырақ дайындалады. Сол себепті сүйекті немесе майды ет кесектерін дайындаған кезде, еттің біркелкі дайындалуын және шектен тыс қуырлмауын бақылау керек.

Өнімдердің мөлшері

Сіздің микротолқындар пешініздегі микротолқындар мөлшері дайындалатын өнімдердің мөлшерінен теуелсіз өзгеріссіз қала береді. Демек, сіз микротолқынды пешке негұрлым көп өнім салсаныз, олар соғурылған үзак дайындалады. Сіз салмағы рецептте көрсетілгеннен екі есе кем әлдербі тағамды дайындаған үккітті, рецептте көрсетілген дайындау ақытын кем дегенде шттен біріне кемітуді үміттапыз.

Өнімдердің нысаны

Микротолқындар өнімдерге тек 2 см терендікке бойлайды; қалың тағамның ішкі белігін сирттің өндірістің жылудың ішке ауыстырылу есебінен дайындалады. Кез кептеген тағамның тек сирттық қабаттары микротолқындың энергияның есебінен дайындалады, тағамның қалған белігі жылу өткізгіштікін есебінен дайындалады. Одан микротолқынды пеште дайындау кезінде тағамның ең ыңғайсыз нысаны қалың шары болатынын көреміз. Бұрыштар алдеқашан дайын, ал ортасы елі жылымаган. Микротолқынды пеште дөңгелек жұқа тағамдар мен сақина нысанды тағамдар ең жақсы дайындалады.

Жабу

Қақпақ жылу мен буды тұтады, соның есебінен ас жылдамырақ дайындалады. Жабу үшін қақпақты немесе будың қысымымен оны жарып жібермеу үшін, бір бұрышын сәл көтеріп, тұғыз жанасатын тасланып пайдаланыңыз.

Күренітү

15 минут немесе одан үзак дайындаатын ет және құс еті өздерінің майдының есебінен сәл күренітеді. Одан көрі қызың ауық дайындалатын тағамдарға күренітү үшін вустершир тұздыры, қытайбұрашқ тұздыры немесе барбекюге арналған тұздықты жағуға болады, бұл табетті түске кіргіштеге мүмкіндік береді. Тағамдарға күренітү үшін тұздықтың біршама шағын мөлшері устелетін болғандықтан, тағамдардың бастаптика хош ісі өзгермегі қала береді.

Май өткізбейтін қағазбен жабу

Май өткізбейтін қағаз шашыраудың алдын түмді алады және асқа жылудың бір белігін ұстап қалуға көмектеседі. Бірақ, ол қақпаққа немесе тыбыз жанасатын таслагып қаралғанда асты оншалық тыбыз жаппайтындықтан, бұл асқа сәл кебүеге мүмкіндік береді.

Орналастыру және арапалықтарды қамтамасыз ету

Қақталған картоп, қалыпшалардағы кекстөр, тіске басарлар секілді дара өнімдер егер оларды микротолқынды пеште бір бірінен бірдей қашықтықта, дұрысы шенберлеп орналастырыса, анағұрлым біркелкі жылытылатын болады. Ешқашанда өнімдерді бірінің үтіне бірін қаламаңыз.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды енергияны пайдаланып дайындау

Арапастыру

Арапастыру микротолқынды пеште ас дайындаған кезде негұрлым маңызды тәсілдердің бірі болып табылады. Әддегідегі дайындаған кезде тағамдар ингредиенттерді арапастыру мақсатында арапастырылады. Алайда, микротолқындардың көмегімен дайындаған кезде тағамдар жылуды тарату және қайта белу мақсатында арапастырылады. Әрқашанда асты шеттерінен ортасына қарай арапастырыңыз, әйткені шеттері бірнеше кезекте жылуды.

Аудару

Үлкен кесекті ет және тұтас балапан секілді үлкен бік тағамдарды үстінгі және астының белгілітері біркелкі дайындалу үшін, аударып отыру қажет. Сондай-ақ балапан етінің кесектері мен жаншымда котлеттерді аударып отырган жен.

Анагұрлым қалың үлстертірді сыртында орналастыру

Микротолқындар астың сыртын белгілітеріне "тарытыйын" болғандықтан, еттін, күстің немесе балықтың анагұрлым қалың үлстертір олар дайындалып жатқан тағамның шеттеріне жаңа орналастырылған жен. Бұл жағдайда анагұрлым қалың үлстертір кебірек микротолқынды энергия алады және ас анагұрлым біркелкі дайындалатын болады.

Әкрандау

Шаршы немесе тікбұрыш нысанды тағамдардың бұрыштары мен шеттері шамадан тыс құрылыштың алдын алу үшін, олар кейде микротолқындарды бұғаттайтын алюминий фольгасын кесекшелерімен жабылады. Ешқашанда фольгасың тым көп көлемді пайдаланбаңыз және фольгасың тағамда сенімді үсталуын қамтамасыз етініз, әйтпеген жағдайда электр дөгасы пайда болуы мүмкін.

Көтеріңкіреу

Қалың және тығыз тағамдарды тағамның астының бөлігі және ортасы микротолқындардың сініру үшін, көтеріңкіреп қоюға болады.

Тесу

Қабықтың, қабыкшаның немесе жарғақтың ішіндегі өнімдер егер сіз оларды дайындаудың алдында тесіп қоймасаныз, пеште жарып кетуі мүмкін. Ондай өнімдерге жұмыртқалардың сарысы мен уызы, моллюскілер мен асшаяндар, сондай-ақ тұтас кекеністер мен жемістер жатады.

Дайындығын тексеру

Микротолқынды пеште астың жылдам дайындалатын соншалық, оның дайындығын жиі тексеріп отыру қажет. Кейір тағамдар пеште олар толық дайын болғанға дейін қалдырылады, бірақ тағамдардың көпшілігі, соның ішінде еттен және құс етінен жасалған тағамдар пештен сөл дайын болмай алынады және тұру уақытында дайын болу үшін қойлады. Тұрган уақытында астың ішкі температурасы 3°C - 8°C шамасына дейін көтеріледі.

Тұру уақыты

Асты микротолқынды пештен шығарылғаннан кейін әддеге 3 минуттан 10 минутқа дейін қоя тұру керек. Әддеге ас тұрган уақытында оның сырты кебу керек жағдайларды қоспағанда (мысалы, кейір бөліштер мен бісквиттер), жылуды сақтау үшін жабылады. Тұру асты дайындыққа дейін жеткізуге, сондай-ақ оның хош иістер шоғырына арапасуға және нығаюға мүмкіндік береді.

Сіздің пешіңізді тазалау

1. Пештің ішкі беттерін таза үстәңіз

Астың немесе төгілген сұйықтықтың тамшылары пештің қабыргаларын жабысады және тығыздағыштар мен есікшениң беттерінің арасына туседі. Ең дұрысы оларды ылғалды шуберектің көмегімен бірден кетіріп отыру керек. Астың үнтақтары мен тамшылар микротолқынды энергияны сіңіріп, дайындау уақытын ұлғайтады. ылғалды шуберектің көмегімен есікше мен тығыздағыш беттердің арасындағы барлық үнтақтар мен ас қалдықтарын кетіріңіз. Ол жерлерді есікшениң сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін есіресе мүқият тазалап отыру қажет. Ишкі беттердегі май тамшыларын сабынды шуберекпен кетіріңіз, содан кейін сабынды шуберекпен кетіріп, құргатып сүртіңіз. Қатыыл жуғыш құралдарды немесе түрлілік тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз. Шыны табақты қолмән немесе ыдыс жуғыш машинада жууга болады.

2. Пештің сыртын үтәңіз

Сырты беттерді жұмсақ сабын мен жылу суды пайдаланып, тазалаңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, корпусты жұмсақ шуберекпен немесе қағаз сүлгімен құралып сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерінің закымдалуының алдын алу үшін, судың жеделту саңылауларына ағуына жол берменіз. Басқару панелін тазалау үшін, пеш көздесік қосылмау үшін есікшени ашып, панельді ылғалды шуберекпен сүртіңіз, содан оны дереу жұмсақ шуберекпен құралып сүртіл алыңыз. Тазалап болғаннан кейін Стоп/Тастау батырмасын басыңыз.

3. Егер есікшениң периметрі бойынша пештің ішінде немесе сыртында шоғырланса, панельдерді жұмсақ шуберекпен сүртіл алыңыз. Ол микротолқынды пеш жоғары ылғалдылық шарттарында жұмыс істеген уақытта орын алуы мүмкін және ешбір түрде пештің ақаулығын білдірмейді.

4. Есікше мен есікшениң тығыздағыштары тазалықта үсталуға тиіс. Тазалау үшін тек жұмсақ шуберек пен сабынды жылу су пайдаланыңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, мүқият құралып сүртіл алыңыз. ТАЗАРТҚЫШ ҮНТАҚТАР, МЕТАЛ ЖӘКЕЛЕР МЕН ПЛАСТИКА КӨПШІКТЕР СЕКІЛДІ ТҮРЛІЛІК МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАНЫЗ. Металл беттерді егер оларды ылғалды шуберекпен жиірек сүртіл алып отырса, таза күйінде сақтау оңайырақ болады.

Негұрлым жиі туындаитын сұрақтарға жауаптар

С. пештің камерасындағы жарық неге жабайды?

Ж. Оған бірнеше себеп болуы мүмкін: пештегі шам жаңып кеткен. Пештің есікшесі жабылмagan.

С. Пештің есікшесіндегі қараяуыл терезесі микротолқынды энергияны өткізе ме?

Ж. Жоқ. Экранның жабылатын терезесіндегі ойықтар жарықтың өтуіне мүмкіндік беретін, бірақ микротолқынды энергияға өтуге мүмкіндік бермейтіндей шамада жасалған.

С. Неге басқару панеліндегі батырманы басқан кезде дыбыстық сигнал беріледі?

Ж. Дыбыстық сигнал сіздің басқарушы сигналыңыздың пештің жадына енгізілгенін көрсетеді.

С. Егер микротолқынды пешті ол бос болған уақытта қосса, ол зақымдала ма?

Ж. Иә. Ешқашанда пеш бос болған уақытта немесе оған шыны табақты орнатпай, қоспаңыз.

С. Неге жұмыртқалар кейде “жарылады”?

Ж. Сіз жұмыртқаларды пісірген, қуырған немесе пашот жұмыртқа дайындаған уақытта сарысы оның жарғағының ішінде бу жинақталу себебінен “жарылып” кетуі мүмкін. Оны болдырмас үшін, жұмыртқаны дайындар алдында сарысын тесініз. Ешқашанда қабығы аршылмagan жұмыртқаны дайындаңыз.

С. Неге асты пеште дайындау уақыты аяқталғаннан кейін оны қоя тұруға кеңес беріледі?

Ж. Асты микротолқынды энергия пайдаланып, дайындау аяқталғаннан кейін, ол “тұру” уақытында дайындалуын жалғастырады. Ол тұру уақыты асқа оныңбүкіл көлемі бойынша дайындыққа жетуге мүмкіндік береді. Тұру уақытының үзақтығы астың тығызыдығына байланысты.

С. Микротолқынды пеште мамық жүгеріні дайындауға бола ма?

Ж. Иә, төменде берілген екі едістің комегімен дайындауға болады.

1. Микротолқынды пеш үшін арналығы әзірленген мамық жүгері дайындауга арналған ыстықты пайдаланып.
2. Сатылатын, микротолқынды пешке арналған орамдалған мамық жүгеріні пайдаланып, дайындауга болады.

ОНІМДІ ӨНДІРУШЕ БЕРГЕН ОНЫ ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАРДЫ ДӘЛ ОРЫНДАҢЫЗ. МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАҒАН УАҚЫТТА ПЕШТІ ҚАРАУСЫЗ ҚАЛДЫРМАНЫЗ. ЕГЕР ЖҮГЕРІ ОРАМДА КӨРСЕТИЛГЕН УАҚЫТТЫҢ ШІШІНДЕ МАМЫҚҚА АЙНАЛМАСА, ДАЙЫНДАУДЫ ТОҚТАТАНЫЗ. ДАЙЫНДАУДЫ ЖАЛҒАСТАРЫУ ЖҮГЕРІНІҢ ЖАНУЫНА ӘКЕЛІП СОҒУЫ МҮМКІН.

ЕСКЕРТУ

ЕШҚАШАНДА МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ОРАМДЫҚ ҚАҒАЗ ПАКЕТТЕРДІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. ЕШҚАШАНДА ЖАРЫЛМАҒАН ДӘНДЕРДІ ҚАЙТАДАН ДАЙЫНДАУҒА ТАЛПЫНБАҢЫЗ.

С. Неге менің пешім микротолқынды пешке арналған аспаздық кітапта көрсетілген әркез жылдам дайындаімады?

Ж. Сіз барлық берілген нұсқаулықтарды дәл орындағаныңызды тексеру және дайындау уақытының езгерүіне қаңдай себептер болғанын анықтау үшін, өзініздің аспаздық кітаптың тағы бір қарап шыңыңыз. Аспаздық кітапта көрсетілген дайындау уақыттар мен куаттылық деңгейлері астың шеккен тыс қуырлыуның және күйінін – микротолқынды пеште ас дайындау тәсілдерін игеру кезеңінде жиі негұрлым туындаитын проблеманың алдын алуды ескере отырып, үсінсылған. Мөлшердің, ынсаның, салмақтың және қалындықтың нұсқалары аңағұрлым ұзақ дайындау уақытына әкеліп соғуы мүмкін. Әддегі ас үй плитасын пайдалану жағдайындағыдай, астың дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін, аспаздық кітаптың нұсқауларын өзініздің қызығынан және тәжірибелін толықтырып отырыңыз.

Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат

Техникалық сипаттамалары

Ескерту

Бұл бұйым жерге қосылған болуға тиіс

Желілік баудағы сымдар төмендегі кодқа сәйкес боялған:
КЕК — Бейтарап
ҚОҢЫР — Кернеу астында
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ — Жер

Сымдардың осы түстегі сіздің ашаныздағы түсті белгішелерге сәйкес келмеуі мүмкін болғандықтан, төмендегідей жасаңыз:

КЕК түсті сым ашаның N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА түстегі түйіспесіне жалғануға тиіс.

ҚОҢЫР түсті сым ашаның L әрпімен белгіленген немесе Қызыл түстегі түйіспесіне жалғануға тиіс.

САРЫ және ЖАСЫЛ немесе ЖАСЫЛ түстегі сым Е әрпімен немесе “ $\frac{1}{2}$ ” рәмізімен белгіленген жерге қосуышы түйіспеге жалғануға тиіс.

Егер бұйымның желілік бауы зақымдалған болса, онда қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін, оны өндіруші фирмалың өкілі, оның қызмет көрсету жөніндегі агенті немесе сондай біліктілігі бар тұлға алмастыруға тиіс.

Техникалық сипаттамалары

	MC8289URC / MC8289BRC / MC8289BRCs
Корек көзі	230 В ~ 50 Гц
Шыгардағы қуаты	900 Вт (по стандарту IEC60705)
Микротолқындар жүйлігі	2450 МГц
Өлшемдері	530 мм (Е) x 320 мм (Б) x 450 мм (Т)
Тұтынатын қуаты	
Микротолқындар	1350 Вт
Гриль	1250 Вт
Комби	максимум 2550 Вт
Конвекция	максимум 2050 Вт

ЕСКЕРТУ

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



ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З

ГРИЛЕМ КОНВЕКЦІЇ

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

MC8289URC/MC8289BRC/MC8289BRCS

УКРАЇНСЬКА

Застереження

Заходи безпеки для запобігання можливого надмірного впливу мікрохвильової енергії

Завдяки вбудованим у дверцята печі блокувальним контактам, Ви не можете увімкнути піч за відкритих дверей. Блокування дверцят забезпечує автоматичне вимкнення будь – якого режиму готування їжі при відкриванні дверцят.

Важливо не намагатись робити щось з блокувальними контактами.

Не вставляйте будь-яких предметів між дверцятами та передньою панеллю та не дозволяйте залишкам їжі або осадам миючих засобів накопичуватись на ущільнювачах.

Не користуйтесь несправною піччю. Особливо важливо щоб дверцята надійно зачинялися та щоб не були пошкоджені:(1) дверцята(погнуті), (2)петлі й засувки (зламані або послаблені), (3) ущільнювачі дверцят та поверхні ущільнювача.

Піч потрібно настроювати або ремонтувати скориставшись допомогою тільки кваліфікованого спеціаліста з мікрохвильового обладнання.

Попередження

Будь ласка, завжди перевіряйте чи вірно ви встановили час приготування їжі, тому що дуже довге готування може призвести до займання їжі та, як наслідок, ушкодження печі.

При нагріванні у вашій мікрохвильовій печі рідини, наприклад ,супів, соусів і напоїв ,може відбутися перегрів рідини вище крапки кипіння без утворення видимих пухирців пару. Це може призвести до несподіваного скилання перегрітої рідини. Щоб уникнути такої можливості, необхідно дотримуватись наступних правил:

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

Попередження

Завжди давайте їжі постояти після її готування з використанням мікрохвильової енергії та перевіряйте температуру їжі перед уживанням. В особливості це відноситься до вмісту пляшок і баночок з дитячим харчуванням.



Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі являють собою форму енергії, аналогічну електромагнітним хвильям, використанням у радіо й телевізійному мовленні й звичайному денному світлі. Зазвичай електромагнітні хвилі розповсюджуються назовні через атмосферу й зникають в просторі без сліду. Однак, у мікрохвильових печах є магнетрон, що сконструйований, таким чином, щоб можна було використати енергію, що втримується в мікрохвильях. Електрика, що підводиться до магнетрона, використовується для генерації мікрохвильової енергії.

Ці мікрохвилі посилаються в зону приготування їжі крізь отвори усередині печі. У нижній частині печі розташований піднос, що обертається або нерухомий піднос.

Мікрохвилі не можуть проникати крізь металеві стінки печі, але вони можуть проникати через такі матеріали, як скло, порцеляна й папір – матеріали, з яких робиться посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.

Мікрохвилі не нагрівають посуд, хоча посуд, у якому готується їжа, зрештою, нагрівається від тепла, що генерується в їжі.

Дуже безпечний пристрій

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

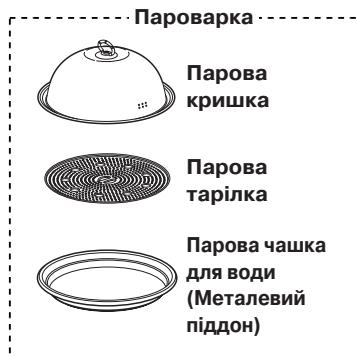
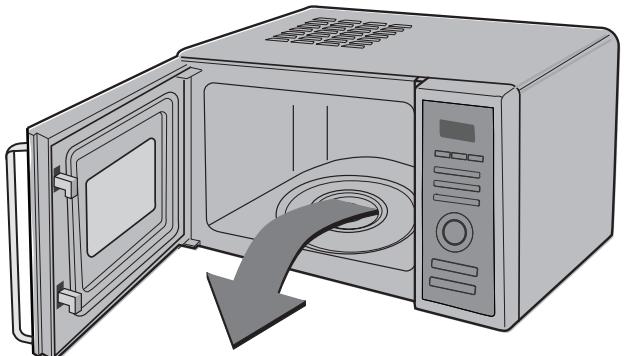
Застереження	82
Зміст	83
Розпакування й установка печі	84 ~ 85
Установка годинника	86
Блокування від дітей	87
Готування з використанням мікрохвильової енергії	88
Рівні мікрохвильової потужності	89
Готування у два етапи	90
Швидкий старт	91
Збільшення й зменшення часу приготування	92
Готування у режимі гриля	93
Готування у режимі конвекції	94 ~ 95
Комбінований режим готовування	96 ~ 97
Розморожування продуктів	98 ~ 99
Нежирне смажене м'ясо	100 ~ 101
Паровая кухня	102 ~ 105
Російський кухар	106 ~ 111
Хрумка Розігрів	112 ~ 113
Важливі інструкції з безпеки	114 ~ 115
Посуд для мікрохвильової печі	116
Характеристики продуктів і готовування з використанням мікрохвильової енергії	117 ~ 118
Відповіді на найчастіші питання	119
Інформація щодо монтажу мережного штепселя/Технічні характеристики	120

Розпакування й установка печі

Дотримуючись базових інструкцій, наведених на двох сторінках, ви зможете швидко встановити піч і перевірити її працездатність. Будь ласка, зверніть особливу увагу на вказівки про місце установки печі. При розпакуванні печі, переконайтесь, що ви вийняли з неї всі аксесуари і пакувальні матеріали, що поставляються із нею. Переконайтесь, що ваша піч не була ушкоджена при доставці.

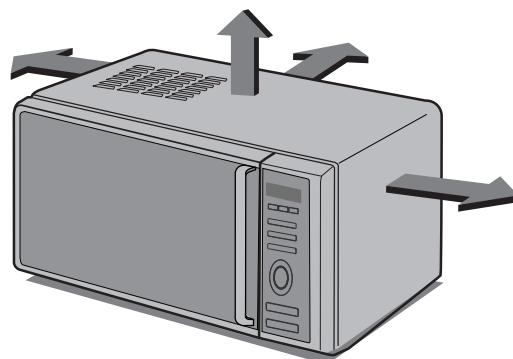
1

Розпакуйте вашу піч і встановіть її на рівну горизонтальну поверхню.



2

Установіть піч на рівну горизонтальну поверхню в обраному вами місці на висоті не менш ніж 85 см від підлоги, але забезпечте відстань не менш 30 см зверху та 10 см ззаду печі для достатньої вентиляції. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, встановіть піч так, щоб передній край дверцят розташувався не менш ніж на 8 см від краю поверхні, на якій установлена піч. Зверху або на бокових стінках печі розташовані вентиляційні отвори. Блокування цих отворів може привести до ушкодження печі.



ДАНИЙ ВИРІБ НЕ ПОВІНЕН ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВУВАННЯ ЇЖІ З КОМЕРЦІЙНИМИ ЦІЛЯМИ

3 Приєднайте вашу мікрохвильову піч до стандартної розетки мережі змінного струму. Переконайтесь, щоб живлення печі здійснювалося від окремого ланцюга. **Якщо ваша піч не працює належним чином, відключіть мережний штепсель від розетки й потім знову вставте штепсель в розетку.**

4 Відкрийте вашу піч, потягнувши за **РУЧКУ ДВЕРЦЯТ**. Установіть в піч **КІЛЬЦЕ ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ** й покладіть на кільце **СКЛЯНИЙ ПІДНОС**.

5 Налійте в посуд, **безпечний для використання в мікрохвильовій печі**, 300 мл води. Поставте його на **СКЛЯНИЙ ПІДНОС** і закрійте дверцята. Якщо у вас є сумніви що до посуду, який можна використовувати, будь ласка, зверніться до стор. 116 .



6 Натисніть кнопку **Стоп/Відміна й** потім натисніть кнопку **Старт** один раз, щоб задати час роботи печі, рівний 30 секундам.

30
секунд

7 На **дисплеї** почнеться відлік часу для інтервалу в 30 секунд. Коли він досягає нульової відмітки, лунає звуковий сигнал. Відкрийте дверцята печі й перевірте температуру води. Якщо ваша піч працює нормально, вода повинна бути теплою. **Будьте обережні, коли виймаєте посуд, тому що він може бути гарячим.**



ТЕПЕР ВАША ПІЧ ГОТОВА ДО РОБОТИ

8 Щоб уникнути опіків, потрібно перемішати або збовтати вміст дитячих пляшок і баночок дитячого харчування та перевірити його температуру перед тим, як давати дітям.

Установка ГОДИННИКА



Коли ви перший раз приєднали піч до мережі або, коли після тимчасового відключення в мережі знову з'являється напруга, дисплей буде показувати '0'; вам буде потрібно знову встановити годинник.

Якщо на годиннику (або дисплеї) з'явилися дивного виду символи, вимкніть мережевий шнур печі від розетки, потім знову приєднайте його і повторіть установку годинника.

Під час установки годинника на дисплеї буде миготіти двокрапка. Після установки годинника двокрапка припинить миготіння.

Ви можете встановити годинник так, щоб він працював у 12-годинній або 24-годинній системі. У наведеному нижче прикладі ми покажемо вам, як установити час 14:35 при роботі годинника в 24-годинній системі. Переконайтесь в тому, що ви вилучили з печі всі пакувальні матеріали.

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

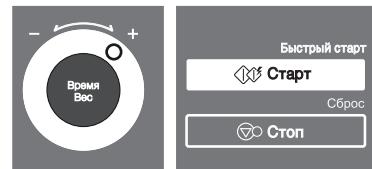
Увімкніть піч в розетку.
На дисплеї з'явиться "24H".

(Якщо після установки годин ви бажаєте перейти до іншої системи відліку часу, вам слід від'єднати мережевий шнур від розетки, а потім приєднати його знову).



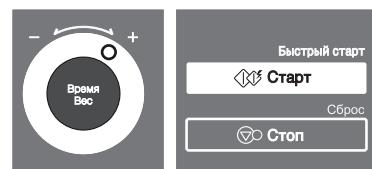
За допомогою поворотної ручки установіть на дисплеї час "14: "

Натисніть **Годинник** або **Старт** для підтвердження часу



За допомогою поворотної ручки установіть на дисплеї час "14:35"

Натисніть **Годинник** або **Старт**.
Годинник починають відлік.

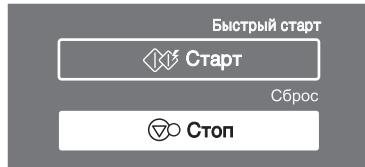


Блокування від дітей



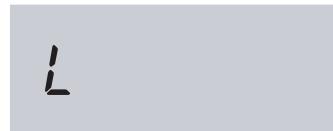
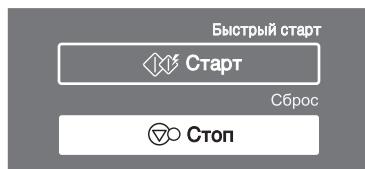
У вашій печі є запобіжний пристрій, який дозволяє запобігти випадковому включенням печі. Після включення блокування від дітей ви не зможете користуватися ніякими функціями печі й не зможете нічого готувати в ній до зняття блокування. Однак, дитина однаково зможе відкрити дверцята печі.

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

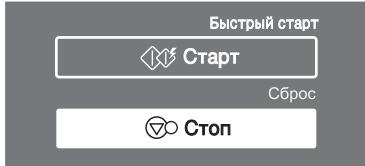


Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)** й утримуйте її натиснутої доти, поки на дисплей не з'явиться буква **“L”** (блокування) і після подасть звуковий сигнал. Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** установлений.

При натисканні будь-якої кнопки на дисплей з'явиться буква **“L”**.



Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**, натисніть й утримуйте кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**, поки дисплей не перестане показувати букву **“L”**. Після зняття блокування ви почуете звуковий сигнал.



Готування з використанням мікрохвильової енергії

У нижченнаведеному прикладі ми покажемо вам, як готувати будь-яку страву на рівні потужності 80% від максимального в плин 5 хвилин й 30 секунд

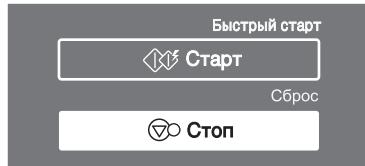


У вашій печі можна вибирати п'ять рівнів мікрохвильової потужності. Автоматично вибирається максимальний рівень потужності, але послідовними натисканнями кнопки Мікро можна обибирати інші рівні потужності.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	Натискання кнопки Мікро	%
ВИСОКИЙ	1 раз	100%
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	2 рази	80%
СЕРЕДНІЙ	3 рази	60%
РОЗМОРОЖЕННЯ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	4 рази	40%
НИЗЬКИЙ	5 разів	20%

Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному Посібнику.

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



Для вибору рівня потужності 80% двічі натисніть кнопку **Мікро (Мікро)**.

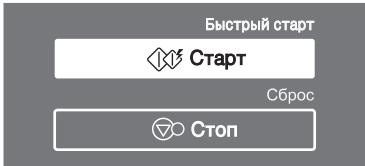
На дисплеї з'являється повідомлення "720".



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



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



У вашій печі можна обирати 5 рівнів мікрохвильової потужності, що забезпечує максимальну гнучкість в управлінні готування їжі. У нижченаведеній таблиці наведені приклади продуктів і рівні потужності, що рекомендують для готування в цій мікрохвильовій печі.

Рівні мікрохвильової потужності

Рівень потужності	Вихідна потужність	Використання	
ВЫСОКИЙ (ВИСОКИЙ)	100%	900W	<ul style="list-style-type: none"> Кип'ятіння води Підрум'яновання страв з м'ясного фаршу Готування шматків птаха, риби, овочів Готування шматків нетвердого ("ніжного") м'яса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ СЕРЕДНІЙ (ВИСОКИЙ)	80%	720W	<ul style="list-style-type: none"> Підігрів всіх страв Смаження м'яса великим шматком і птаха цілком Готування грибів і морепродуктів (молюски й ракоподібні) Готування страв, у яких містяться сир і яйця
СРЕДНИЙ (СЕРЕДНІЙ)	60%	540W	<ul style="list-style-type: none"> Випікання пирогів і коржів Готування яєць Готування солодкого крему Готування рису, супів
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ (РОЗМОРОЖЕННЯ/ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	40%	360W	<ul style="list-style-type: none"> Розмороження всіх продуктів Розплавлення вершкового масла й шоколаду Готування більш твердих шматків м'яса
НИЗКИЙ (НИЗЬКИЙ)	20%	180W	<ul style="list-style-type: none"> Розм'якшення вершкового масла й сиру Розм'якшення морозива Підйом дріжджового тіста



Готування у два етапи



Під час готування в два етапи ви можете відкривати дверцята печі, щоб перевірити іжку.

Закрійте дверцята печі, натисніть кнопку Старт і поточний етап готування продовжиться.

Наприкінці 1 етапу подається звуковий сигнал і починається 2 етап.

Якщо ви захочете стерти програму готування з пам'яті печі, двічі натисніть кнопку **Стоп/Відміна**.

У наступному прикладі ми покажемо вам, як готувати будь-яку їжу у два етапи. На першому етапі ваша іжа буде готуватися 11 хвилин на ВИСОКОМУ рівні потужності, а на другому етапі -35 хвилин на рівні потужності 360 W.

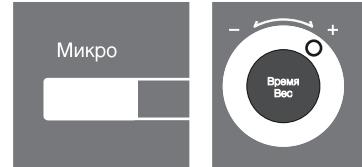
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



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

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

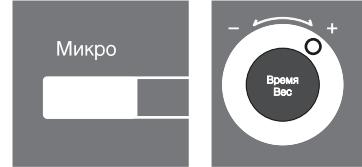
За допомогою поворотної ручки установіть на дисплей час "11:00".



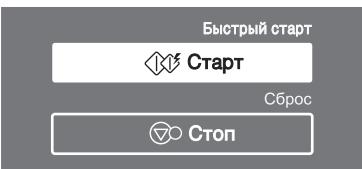
Задайте рівень потужності й час готування **для 2 етапу**.

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

За допомогою поворотної ручки установіть на дисплей час "35:00".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



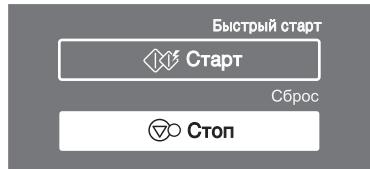
Швидкий старт

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

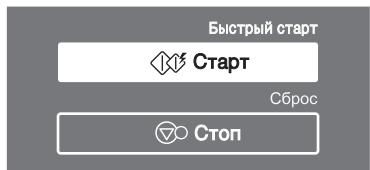


Режим **Швидкий Старт** дозволяє вам задавати час готовування їжі на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності 30-секундними інтервалами натисканням кнопки **Старт**.

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



Щоб задати готовування їжі протягом 2 хвилин на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності, натисніть кнопку **Старт/Быстрый Старт (Старт/Швидкий Старт)** чотири рази. Ваша піч почне працювати до того, як ви встигнете натиснути кнопку чотири рази.



Збільшення й зменшення часу приготування

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

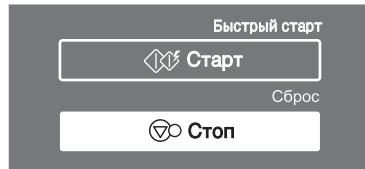


Якщо при використанні будь-якої програми автоматичного готування, ви виявили що їжа недосмажена або пересмажена, ви можете збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок Більше/Менше.

При готуванні їжі в автоматичному ручному режимі ви можете в будь-який момент збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок Більше/Менше.

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування

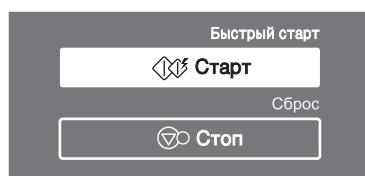
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



Виберіть потрібну програму **Русский повар (Російський кухар)**.

Задайте вагу продуктів.

Натисніть кнопку **Старт**.



Повертайте регулювальну ручку.
час готування збільшується або зменшується



Готування у режимі гриля

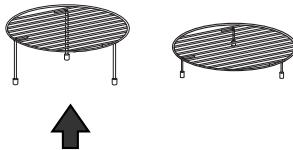
У наступному прикладі ми покажемо як використовувати гриль для готування будь-якої страви протягом 12 хвилин і 30 секунд.



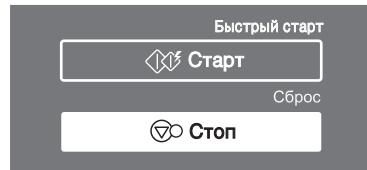
Цей режим дозволяє вам швидко підрум'янити їжу з утворенням хрусткої коринки.

У режимі гриля між решіткою для гриля й скляним підносом міститься металевий піднос.

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



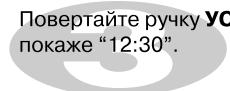
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



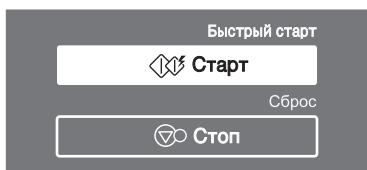
Натисніть кнопку **Гриль (Гриль)**.



Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "12:30".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



Готування у режимі конвекції



У режимі конвекції можна задавати температуру 40 °C й у діапазоні 100 °C~ 230°C (температура 180 °C установлюється автоматично при виборі режиму конвекції).

У цій печі є функція ферментації (бродіння) при температурі 40 °C. Вам може знадобитися почекати, поки піч не охолоне, тому що ви не можете використати функцію ферментації, якщо температура в піч вище 40 °C.

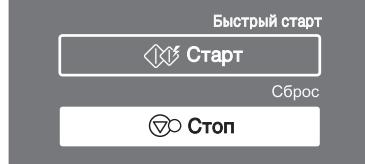
Щоб піч прогрілася до заданої температури, потрібно декілька хвилин.

Після досягнення правильної температури піч подає звуковий сигнал, даючи вам знати, що вона прогрілася. Після цього покладіть їжі в піч і починайте готування.

У наступному прикладі ми покажемо вам, як попередньо прогріти піч, а потім готувати будь-яку їжу при температурі 230°C протягом 50 хвилин.

1. Щоб попередньо прогріти піч.

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

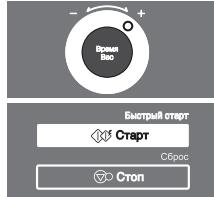


2. Натисніть кнопку **Конвекція (Конвекція)**.



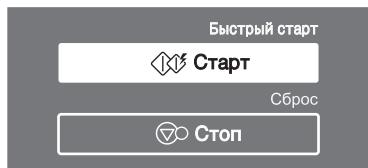
Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже " 230°C ".

Натисніть кнопку **Старт (Старт)** .



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

Попереднє нагрівання почнеться з висвічування "Pr-H"

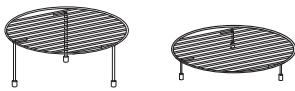


Готування у режимі конвекції



Якщо Ви не вказали температуру, то піч автоматично вибирає 180 °C. Поверніть ручку регулювання щоб змінити температуру готування.

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



2. Щоб приготувати їжу.

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

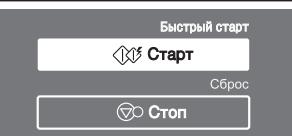
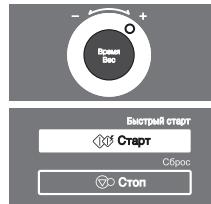
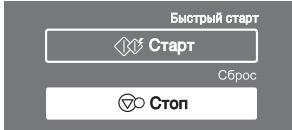
Натисніть кнопку **Конвекція (Конвекція)**.

Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже " 230°C ".

Натисніть кнопку **Старт (Старт)** .

Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "50:00".

Натисніть кнопку **Старт (Старт)** .



Комбінований режим готування

У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати вашу піч для готування з використанням рівня мікрохвильової потужності 360 й гриля протягом 25 хвилин.



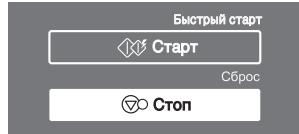
У вашій печі є комбінований режим готування, що дозволяє готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент й мікрохвілі** одночасно або по черзі. Це, звичайно, дає вам можливість приготувати їжу за більш короткий час.

У комбінованому режимі ви можете встановлювати три рівні мікрохвильової потужності (180, 270 і 360).

У режимі гриля між решіткою для гриля й скляним підносом розташовується металевий піднос.

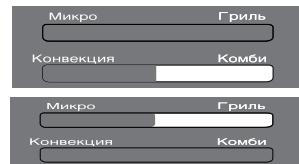
1. КОМБІНУВАННЯ МІКРОХВІЛЬ І ГРИЛЯ.

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

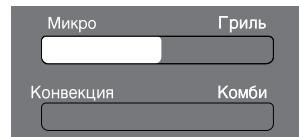


Натисніть кнопку **Комби (Комбі)**

Натисніть кнопку **Гриль (Гриль)**.



Натисніть кнопку **Мікро (Мікро)** три рази, щоб вибрати рівень потужності 360.



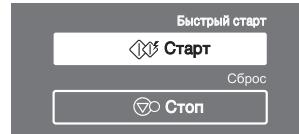
Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "25:00".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.

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



У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати вашу піч для готування з використанням рівня мікрохвильової потужності 360 й конвекції при температурі 200 °C протягом 25 хвилин.

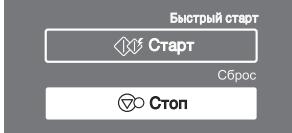
Комбінований режим готування



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

2. КОМБІНУВАННЯ МІКРОХВІЛЬ І КОНВЕКЦІЇ.

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



Натисніть кнопку **Комби** (Комбі).

Натисніть кнопку **Конвекція** (Конвекція).

Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "200 °C".



Натисніть кнопку **Мікро** (Мікро) три рази, щоб вибрати рівень потужності 360.



Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "25:00".



Натисніть кнопку **Старт** (Старт).

У процесі приготування Ви можете збільшувати або зменшувати час приготування за допомогою **УСТАНОВКИ**.

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



Розморожування продуктів



У вашій печі можна вибрати одну з чотирьох категорій продуктів, що розморожуються:

м'ясо, птиця, риба та заморожені овочі; кожна категорія продуктів розморожується з використанням різного рівня мікрохвильової потужності.

Вибір потрібної категорії здійснюється послідовними натисканнями кнопки

Розморожування.

Категорія	Натисніть кнопку
М'ясо	Разморож

1 раз

2 рази

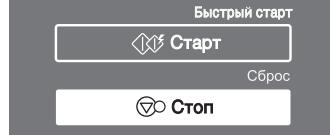
3 рази

4 рази

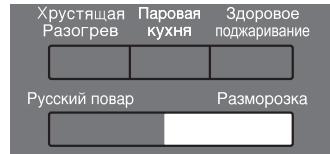
Оскільки температура та щільність продуктів можуть бути різними, ми рекомендуємо вам перевірити продукти перед початком приготування. Особливу увагу звертайте на великі шматочки м'яса та птиці, тому що деякі продукти не повинні бути повністю відталими перед готуванням. Наприклад, риба готовиться так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

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

Зважте продукти, які ви збираєтеся розморожувати. Обов'язково видаліть металеві зав'язки або обгортки, потім помістіть продукти в піч і закрійте дверцята.



Для вибору програми розморожування птиці натисніть кнопку **Разморозка (Розморожування)** два рази. У вікні дисплея з'явиться повідомлення **"dEF2"**.



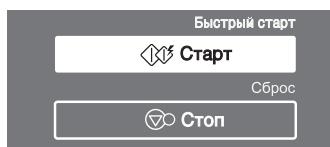
Уведіть вагу заморожених продуктів, які ви збираєтеся розморозити.

Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже **"1.4"**.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

4



У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого слід відкрити дверцята печі, перевернути продукти й розділити шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відтілі шматки або скруніть їх фольгою для вповільнення відтаювання. Після перевірки продуктів закрійте дверцята йнатисніть кнопку **Старт** для продовження розморожування.

Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розморожування), поки ви не відкриєте дверцята.

Авторозморожування за вагою

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

Після звукового сигналу вийняти продукт із печі, перевернути його та покласти назад у піч. Відокремити розморожені частини.

Продовжити розморожування решти продукту. Після закінчення програми вийняти з печі та залишити на столі до повного розморожування (якщо буде потреба).

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

У наступному прикладі я покажу вам, як приготувати 0,6 кг яловичини.

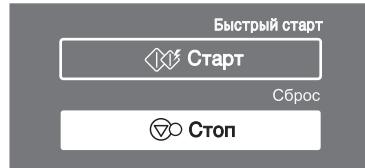
Нежирне смажене м'ясо



Програма Нежирне смажене м'ясо дозволяє готувати ваші улюблені страви, просто вибравши тип страви і виставивши вагу обертанням ручки.

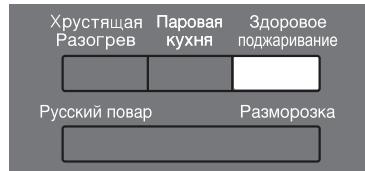
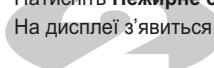
Категорія	Натисніть Хрумка скоринка
Яловичина	1 раз
Свинина	2 рази
Курятина	3 рази
Баранина	4 рази

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



Натисніть **Нежирне смажене м'ясо** один раз.

На дисплеї з'явиться «Lr-1».



Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже 0,6 кг.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



Нежирне смажене м'ясо

Страва	Кількість	Приладдя	Температура продуктів	Інструкції з приготування
Яловичина (Lr-1)	0,5 ~ 1,5 кг	Низька решітка	Охолоджене	<ol style="list-style-type: none"> Змажте яловичину розтопленим маслом та приправте за бажанням. Покладіть яловичину на низьку решітку жирною стороною догори. Знизу підставте блюдо для стікання соку. Виберіть потрібне меню, виставте вагу і натисніть кнопку Старт. Після приготування дайте постояти 10 хвилин, накривши фольгою.
Свинина (Lr-2)	0,5 ~ 1,5 кг		Охолоджене	<ol style="list-style-type: none"> Зріжте зі свинини зайве сало. Змажте свинину розтопленим маслом або олією та приправте за бажанням. Покладіть м'ясо на низьку решітку жирною стороною догори. Знизу підставте блюдо для стікання соку. Виберіть потрібне меню, виставте вагу і натисніть кнопку Старт. Після приготування дайте постояти 10 хвилин, накривши фольгою.
Курятина (Lr-3)	0,8 ~ 1,8 кг		Охолоджене	<ol style="list-style-type: none"> Змажте курятину розтопленим маслом або олією та приправте за бажанням. Покладіть курятину на низьку решітку грудкою догори. Знизу підставте блюдо для стікання соку. Виберіть потрібне меню, виставте вагу і натисніть кнопку Старт. Після звукового сигналу відкрийте дверцю і переверніть м'ясо. Потім знову натисніть кнопку Старт, щоб продовжити приготування. Після приготування дайте постояти 10 хвилин, накривши фольгою.
Баранина (Lr-4)	0,5 ~ 1,5 кг		Охолоджене	<ol style="list-style-type: none"> Змажте баранину розтопленим маслом або олією та приправте за бажанням. Покладіть баранину на низьку решітку жирною стороною догори. Знизу підставте блюдо для стікання соку. Виберіть потрібне меню, виставте вагу і натисніть кнопку Старт. Після приготування дайте постояти 10 хвилин, накривши фольгою.

Паровая кухня

На даному прикладі я покажу вам, як приготувати 0,6 кг Морські молюски.

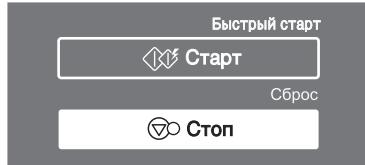


Ця функція дозволяє готувати на парі.

Обережно:

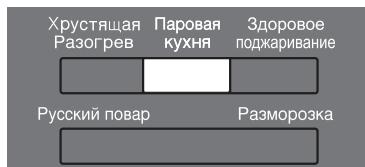
1. Завжди користуйтесь спеціальними рукавицями, дістаючи з печі пароварку. Пароварка дуже гаряча.
2. Не ставте пароварку після приготування їжі на скляний стіл або на легкоплавкий предмет. Завжди використовуйте підставку або піддон.
3. Перед використанням даної пароварки наливайте в неї не менше 300 мл води. Якщо ви додасте менше 300 мл води, їжа може бути погано приготовлена. Не виключене займання та вихід печі з ладу.
4. Будьте обережні, переносячи пароварку з водою.
5. Парову кришку та парову чашку необхідно встановлювати дуже обережно. Якщо не встановити парову кришку та парову чашку, яйця або каштані можуть вибухнути.
6. Ніколи не використовуйте цю пароварку в печі іншої моделі. Це може привести до загоряння та виходу печі з ладу.

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



Натисніть **Паровая кухня (Парові страви)** три рази.

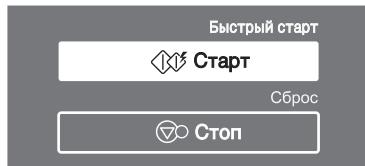
На дисплей з'явиться Sc-3.



Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже 0,6 кг.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



Продукт	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Рибний біфштекс (Sc-1)	0,2-0,6 кг	Піддон для парового приготування Решітка для парового приготування Купол для парового приготування	Охолоджений	1. Почистити рибу. 2. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. Розкласти підготовлений продукт на решітку одним шаром. Накрити куполом. 3. Поставити піддон у центр скляного піддона. 4. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 5. По закінченні приготування залишити в печі на 1 хвилину. - товщина не більше 2,5 см
Рибне філе (Sc-2)	0,1-0,6 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджене	Див. попередній рецепт. - товщина не більше 2,5 см
Морські молюски (Sc-3)	0,1-1,0 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджені	Див. попередній рецепт. - креветки, краби, молюски, гребінці, каракатиця, (довжина не більше 25 см)
Сосиски (Sc-4)	0,1-0,6 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджені	1. Підготувати продукт. 2. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. Розкласти підготовлений продукт на решітку одним шаром. Накрити куполом. 3. Поставити піддон у центр скляного піддона. 4. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 5. По закінченні приготування залишити в печі на 1 хвилину. - товщина не більше 2,5 см
Шинка (Sc-5)	0,1-0,6 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджена	Див. попередній рецепт.

Продукт	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Яловича солонина (Sc-6)	0,3-0,7 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджена	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підготувати яловичину та розділити на дві частини. 2. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. Розкласти підготовлений продукт на решітку одним шаром. Накрити куполом. 3. Поставити піддон у центр скляного піддона. 4. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 5. По закінченні приготування залишити в печі на 3-5 хвилин.
Курячі грудки (Sc-7)	0,2-0,6 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджені	<ol style="list-style-type: none"> 1. Помити та обсушити. 2. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. Розкласти підготовлений продукт на решітку одним шаром. Накрити куполом. 3. Поставити піддон у центр скляного піддона. 4. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 5. По закінченні приготування залишити в печі на 1-2 хвилини. - товщина не більше 2,5 см
Окорочки (Sc-8)	0,2-0,8 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджені	Див. попередній рецепт.
Яйця (Sc-9)	2-9 шт	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Охолоджені	<ol style="list-style-type: none"> 1. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. Покласти яйця на решітку. Накрити куполом. 2. Поставити піддон у центр скляного піддона. 3. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 4. По закінченні приготування залишити в печі на 1 хвилину.

Продукт	Діапазон ваги	Посуд	Початкова температура	Інструкції з приготування
Помідори (Sc-10)	0,2-0,8 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Кімнатна	<ol style="list-style-type: none"> 1. Почистити овочі та порізати їх на однакові шматочки. 2. Налити 300 мл води в піддон. Вставити решітку в піддон. 3. Розкласти підготовлений продукт на решітку одним шаром. 4. Накрити куполом. 5. Поставити піддон у центр скляного піддона. 6. Вибрати в меню потрібну вагу. Натиснути СТАРТ. 7. По закінченні приготування залишити в печі на 1 хвилину.
Капуста (Sc-11)	0,2-0,8 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Кімнатна	<p>Див. попередній рецепт. - Порізати капусту на скибочки середньої величини.</p>
Морква (Sc-12)	0,2-0,8 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Кімнатна	<p>Див. попередній рецепт.</p>
Броколі (Sc-13)	0,2-0,6 кг	Піддон для п/п Решітка для п/п Купол для п/п	Кімнатна	<p>Див. попередній рецепт.</p>

Російський кухар

На наступному прикладі я покажу, як готувати по російських рецептках. Наприклад, джем.



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

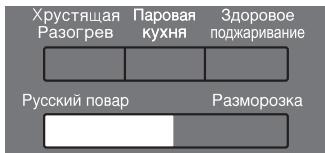
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



Натисніть кнопку **Русский повар (Російський кухар)** два рази.

На дисплеї з'явиться повідомлення "rc-2".

Закладіть продукти відповідно до рецептку (стор. 107)



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



2. РОСІЙСЬКИЙ КУХАР

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції								
Гречневая каша (Гречана каша) (rc-1)	0.3 кг.	Кастрюля для мікрохвильової печі (Кімнатна температура продуктів)	<p>1. Промити 300 г гречаної крупи . Залити 600 мл води й додати солі в більшу й глибоку кастрюлю, залишити на 15 хв.</p> <p>2. Помістити кастрюлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт .</p> <p>3. По закінченню готування дати відстоятися 15 хв</p>								
Лапша домашня (Локшина домашня) (rc-2)	1 порція	Кастрюля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна температура продуктів)	<p>Інгредієнти:</p> <table> <tbody> <tr> <td>Частини курки (курячі спинки , шийки або грудки)</td> <td>- 500 г</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>-1000 мл</td> </tr> <tr> <td>Локшина домашня</td> <td>- 70 г</td> </tr> <tr> <td>Сіль за смаком.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Промити частини курки, помістити їх у велику кастрюлю й додати 400 мл води, накрити кришкою. Помістіть їжу в піч. Вибрати меню й натисніть старт.</p> <p>2. Після сигналу відкрити дверцята й зняти піну, що утворилася. Додати воду, що залишилася, для бульйону, посолити, накрити кришкою. Натисніть старт для продовження процесу готування.</p> <p>3. Після другого сигналу відкрити дверцята. Додати локшину, перемішати. Готувати без кришки (ще раз натисніть старт для продовження процесу готування).</p> <p>4. По закінченню готування, вийняти з печі й розлити по тарілках . Подавати на стіл.</p>	Частини курки (курячі спинки , шийки або грудки)	- 500 г	Вода	-1000 мл	Локшина домашня	- 70 г	Сіль за смаком.	
Частини курки (курячі спинки , шийки або грудки)	- 500 г										
Вода	-1000 мл										
Локшина домашня	- 70 г										
Сіль за смаком.											

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції	Категорія	Кількість	Посуд																				
Гуляш из грибов (Гуляш із грибів) (rc-3)	4 порції	Кастрюля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна темп. продуктів)	<p>Інгредієнти :</p> <table> <tbody> <tr> <td>Гриби</td> <td>-500 г</td> <td>Томат -пюре</td> <td>-1 ст. ложка</td> </tr> <tr> <td>Солодкий перець</td> <td>-1 шт.</td> <td>Борошно</td> <td>-1 ст. ложка</td> </tr> <tr> <td>Цибуля</td> <td>-2 шт.</td> <td>Сметана</td> <td>-0.5 склянки</td> </tr> <tr> <td>Рослинне масло</td> <td>-2 ст. ложки</td> <td>Вода</td> <td>-0.5 склянки</td> </tr> </tbody> </table> <p>Сіль і перець за смаком</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Печериці й солодкий перець порізати шматочками, цибулю роздрібнити. 2. Скласти їх у велику кастрюлю, перемішати, додати рослинне масло . Кришкою не накривати. Помістити кастрюлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт . 3. Після сигналу відкрити дверцята й вийняти кастрюлю. Додати й перемішати борошно , томат -пюре, воду, сметану й спеції. Накрити кришкою. Натиснути старт для продовження готування . 4. По закінченню готування, вийняти з печі й дати відстоитися 1-2 хвилини . 	Гриби	-500 г	Томат -пюре	-1 ст. ложка	Солодкий перець	-1 шт.	Борошно	-1 ст. ложка	Цибуля	-2 шт.	Сметана	-0.5 склянки	Рослинне масло	-2 ст. ложки	Вода	-0.5 склянки							
Гриби	-500 г	Томат -пюре	-1 ст. ложка																							
Солодкий перець	-1 шт.	Борошно	-1 ст. ложка																							
Цибуля	-2 шт.	Сметана	-0.5 склянки																							
Рослинне масло	-2 ст. ложки	Вода	-0.5 склянки																							
Овочі гриль (Овочі гриль) (rc-4)	0.8 кг	Висока решітка, блюдо для мікрохвильової печі (Кімнатна темп. продуктів)	<p>Інгредієнти</p> <table> <tbody> <tr> <td>Цукіні</td> <td>-1 шт.</td> <td>Баклажани</td> <td>-1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Цибуля</td> <td>-4 шт.</td> <td>Помідори дрібні</td> <td>-6 шт.</td> </tr> <tr> <td>Солодкий перець різного кольору</td> <td>-4 шт.</td> <td>Гриби дрібні</td> <td>-12 шт.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Соус:</p> <table> <tbody> <tr> <td>Лимонний сік</td> <td>-6 ст. ложок</td> </tr> <tr> <td>Петрушка, рубана</td> <td>-2 ст. ложки</td> </tr> <tr> <td>Оливкове масло</td> <td>-200 мл</td> </tr> <tr> <td>Материнка ,рубана</td> <td>-2 ст ложки</td> </tr> </tbody> </table> <p>Сіль і перець за смаком</p> <p>Спосіб готування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баклажани нарізати скибочками, посолити й залишити на 30 хв . 2. Цукіні, цибулю і помідори нарізати великими частинами . 3. Насадити овочі й гриби на дерев'яні шпажки (близько 200 г на шпажку), змазати маслом. 4. Викласти овочі на високу решітку . Під решіткою встановити блюдо мікрохвильової печі із водою для стікаючого соусу . 5. Вибрати меню й натиснути старт. 6. Змішати всі інгредієнти для соусу. Подавати соус окремо. 	Цукіні	-1 шт.	Баклажани	-1 шт.	Цибуля	-4 шт.	Помідори дрібні	-6 шт.	Солодкий перець різного кольору	-4 шт.	Гриби дрібні	-12 шт.	Лимонний сік	-6 ст. ложок	Петрушка, рубана	-2 ст. ложки	Оливкове масло	-200 мл	Материнка ,рубана	-2 ст ложки			
Цукіні	-1 шт.	Баклажани	-1 шт.																							
Цибуля	-4 шт.	Помідори дрібні	-6 шт.																							
Солодкий перець різного кольору	-4 шт.	Гриби дрібні	-12 шт.																							
Лимонний сік	-6 ст. ложок																									
Петрушка, рубана	-2 ст. ложки																									
Оливкове масло	-200 мл																									
Материнка ,рубана	-2 ст ложки																									

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції	Категорія	Кількість	Посуд
Рулет из лосося (Рулет з лосося) (rc-5)	1 форма	Металевий піднос на низькій решітці (Кімнатна темп. продуктів)	Інгредієнти Лосось -0.8 кг Яйця -2 шт. Вершки -100 мл М'якушку білого хліба -3 шт. Цибуля 1 шт. 1. Роздрібніть съомугу й цибулю в комбайні або м'ясорубці. М'якушку білого хліба замочити в вершках і віджати. Яйця збити міксером. Моркву натерти на дрібній терці. Змішати всі інгредієнти, додати борошно й збити міксером. 2. Пергаментний папір викласти на металевий піднос на низьку решітку. Викласти фарш таким чином, щоб вийшла форма півкільця . 3. Виберіть меню й натисніть старт. 4. Після сигналу відкрити дверцята, вийняти металевий піднос, змазати рулет майонезом. Натиснути старт для продовження готування страви. 5. По закінченню готування, подавайте на стіл. У центр півкільця можна викласти приготовлений заздалегідь брокколі.	Морква Борошно Майонез Приготовл. брокколі Сіль ,перець за смаком Пергаментний папір для випічки	-1 шт. -3 ст. ложки -2 ст. ложки -1 шт.	
крылья гриль (Крила гриль) (rc-6)	1 кг	Висока решітка Блюдо для мікрохвильової печі (Кімнатна темп. продуктів)	Інгредієнти Курячі крила -1.0 кг Маринад : Сік лимона -1/2 шт. Приправа для гриля -1 ст. ложка Рослинне масло -1 ст. ложка 1. Змішайте інгредієнти для маринаду. Помістіть крила в маринад і залиште на 1 годину. 2. Нанизати крила (по 3 штуки) на дерев'яні шпажки й помістити їх на високу решітку . Під решіткою встановити блюдо для мікрохвильової печі із водою для стікаючого соку . 3. Вибрать меню й натиснути старт . 4. Після сигналу, перевернути, потім продовжити готування натисканням старту. 5. По закінченню готування, вийняти з печі й залишити на 1-2 хвилини .			

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/температура продуктів	Інструкції		
Курник (Пирог с рисом, грибами и курицей) [Курник (Пирог из рисом, грибами и куркою)] (rc-7)	1 форма	Металевий піднос На низькій решітці (Кімнатна темп.)	Інгредієнти Тісто (прісне, здобне): Борошно -350 г пшеничне Яйце -1 шт. Цукор -15 г Сіль -4 г Сода -3 г Сметана -30 г Вода або -75 г Масло -90 г молоко Перший фарш: Рис -60 г Яйце -1 шт. Зелень -10 г Масло -20 г 1. Перший фарш: зварити розсипчасту рисову кашу. Додати варені рубані яйця, зелень, петрушку, усе перемішати . 2. Другий фарш: зварити курку, зняти м'якоть, нарізати її шматочками, борошно прогріти з маслом, розвести бульйон, прокип'ятити й цим соусом залити курку . 3. Третій фарш: білі свіжі гриби обсмажити на маслі й заправити таким самим соусом як курку. Якщо гриби сухі, то їх зварити, шаткувати, обсмажити й заправити грибним соусом. 4. Із прісного тіста розкатати круглий корж діаметром приблизно 25 см і товщиною близько 0.5 см. 5. На нього покласти випечений млинчик, на нього - шар начинки з рису, закрити млинчиком, покласти шар м'якоті й курки, знову - млинчик, шар обсмажених свіжих грибів (зварених і нашаткованих сухих), закрити млинчиком, нарешті зверху покласти шар рису, всі ці фарші укласти гіркою й обкласти її млинчиками 6. Потім розкатати другий корж із прісного здобного тіста діаметром 35-40 см, зробити 4 радіальних надрізи та покрити гірку з фаршу й млинчиків цим коржем. Краї верхнього й нижнього коржа зашипнити навколо основи Курника «ялинкою». На поверхні Курника зашипнити грані по лініях радіальних надрізів. 7. Змазати Курник яйцем, накласти на нього прикраси, зробити декілька проколів 8. Вибрати меню й натиснути «Старт» при порожній печі. Під дією сигналу про закінчення попереднього нагрівання. Відкрити дверцята й помістити підготовлений пиріг на низьку решітку на скляному підносі. Після готування, вийняти з печі й дати постояти 2-3 хв.	Млинчики: Борошно -100 г пшеничне Цукор -2 г Яйця -5 шт. Молоко -100 г Сіль -1 г Жир -2 г	Третій фарш: Гриби -150 г (Або сушені гриби) (-50 г) Масло -10 г

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/температура продуктів	Інструкції														
Откритый пирог (С начинкой из сухофруктов и орехов) [Відкритий пиріг (Із начинкою із сухофруктів і горіхів)] (rc-8)	1 форма	Металевий піднос На низькій решітці (Кімнатна темп.)	<p>Інгредієнти:</p> <table> <tbody> <tr> <td>Листкове тісто</td> <td>-250 г</td> </tr> <tr> <td>Чорнослив</td> <td>-30 г</td> </tr> <tr> <td>Курага</td> <td>-30 г</td> </tr> <tr> <td>Ізюм</td> <td>-30 г</td> </tr> <tr> <td>Мед</td> <td>-3 ст. ложки</td> </tr> <tr> <td>Вершкове масло</td> <td>-3 ст. ложки</td> </tr> <tr> <td>Фундук</td> <td>-30 г</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Форму для випічки (металевий піднос) змазати маслом. Тісто розморозити розкатати (в одному напрямку), викласти на дно форми, наколоти в декількох місцях виделкою, і зробити невисокий бортик. 2. Сухофрукти промити, курагу й чорнослив розрізати на половинки, додати мед і масло, усе перемішати. 3. Рівномірно викласти сухофрукти на тісто. 4. Вибрати меню й натиснути «Старт» при порожній печі. Піч подасть сигнал про закінчення попереднього нагрівання .Відкрити дверцята і помістити підготовлене блюдо на низьку решітку на скляний піднос. Після готовування, вийняти з печі й дати постояти 2-3 хв.</p>	Листкове тісто	-250 г	Чорнослив	-30 г	Курага	-30 г	Ізюм	-30 г	Мед	-3 ст. ложки	Вершкове масло	-3 ст. ложки	Фундук	-30 г
Листкове тісто	-250 г																
Чорнослив	-30 г																
Курага	-30 г																
Ізюм	-30 г																
Мед	-3 ст. ложки																
Вершкове масло	-3 ст. ложки																
Фундук	-30 г																

Хрумка Розігрів

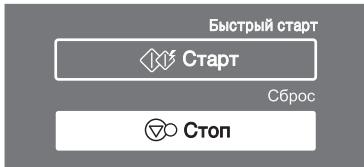
У наведеному нижче прикладі я покажу вам, як приготувати 0,3 кг філе лосося “Жарене м'ясо”.



Програми "Хрумка Розігрів" дають змогу легко готувати улюблені страви, вибираючи вид харчових продуктів та їх масу за допомогою обертання ручки.

Категорія	Натисніть кнопку Хрумка Розігрів
Жарене м'ясо	1 раз
Лазанья	2 рази
Хліб	3 рази
Пиріг	4 рази

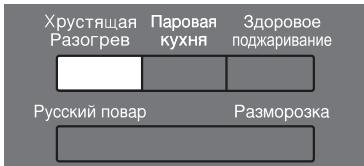
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



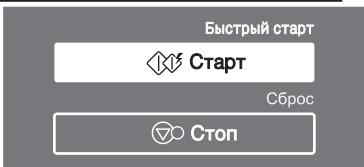
Один раз натисніть кнопку **Хрустяща Разогрев (Хрумка Розігрів)**.

На дисплей з'явиться "Ег-!".

Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "0,3кг".



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції
Жарене м'ясо (cr-1)	0.2 - 0.6 кг	Низька решітка, скляний поворотний стіл (продукти охолоджені)	Наріжте м'ясо шматками товщиною до 2,5 см. Викладіть на решітку. Виберіть потрібне меню і вагу, натисніть кнопку Старт. Після приготування вийміть із печі і подайте.
Лазанья (cr-2)	0.2 - 0.8 кг	Низька решітка, скляний поворотний стіл (продукти охолоджені)	Викладіть лазанью на решітку. Повторіть дії, описані вище.
Хліб (cr-3)	0.1 - 0.3 кг	Низька решітка, скляний поворотний стіл (продукти охолоджені)	Покладіть заморожений багет або круасан на решітку. Змажте багет або круасан молоком або водою. Повторіть дії, описані вище.
Пиріг (cr-4)	0.2 - 0.6 кг	Низька решітка, скляний поворотний стіл (продукти охолоджені)	Викладіть пиріг на решітку. Повторіть дії, описані вище.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно й збережіть її для довідок у майбутньому.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Будь ласка, завжди перевіряйте, що ви правильно встановили час готування їжі, тому що занадто тривале готування може привести до ЗАЙМАННЯ їжі й наступному УШКОДЖЕНИЮ ПЕЧІ

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно й збережіть її для довідок у майбутньому.

21. Використовуйте тільки той тип посуду, що підходить для мікрохвильової печі.
22. Якщо ви розігріваете їжу в пластиковому або паперовому посуді, стежте за піччю, тому що існує можливість запалювання посуду.
23. Якщо ви побачили дим, відключіть піч від мережі й потримайте дверцята закритими, щоб згасити полум'я.
24. Розігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може привести до сильного кипіння, тому необхідно дотримуватись обережності при нагріванні.
25. Уміст пляшок для годівлі й баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішувати або струшувати, а температуру вмісту - перевіряти перед уживання щоб уникнути опіків.
26. Яйця в шкарлупі й зварені в круту не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути, навіть після закінчення функції розігріву.
27. Інструкції із чищення ущільнювачів дверцят, камери й суміжних деталей.
28. Залишки їжі необхідно видаляти, а піч регулярно чистити
29. Ушкодження зовнішнього покриття може негативно позначитися на роботі печі, а також привести до небезпечної ситуації.
30. Використовуйте тільки той датчик температури, що рекомендований для даної печі (для моделей що мають функцію використання датчика температури).

31. Якщо встановлені нагрівальні елементи, під час експлуатації піч сильно нагрівається. Необхідно уникати контакту з нагрівальними елементами усередині печі.
32. Піч не призначена для використання маленькими дітьми або інвалідами без догляду.
33. З силою оберніть рухомий нагрівач. Якщо рухомий нагрівач ушкоджений, піч не можна використовувати доти, поки вона не буде відремонтована кваліфікованим технічним спеціалістом.
34. Щоб розміщувати мікрохвильову піч у нішу для постійної роботи треба перевірки роботу печі в цій ніші.
35. Температура доступних поверхонь під час роботи може бути дуже високою. Дверцята і зовнішні поверхні під час роботи сильно нагріваються. Як правило, під час роботи поверхні нагріваються.

Попередження : Якщо дверцята або ущільнювачі, що герметизують піч, ушкоджені, експлуатація не припустима й може бути відновлена тільки після ремонту печі кваліфікованим фахівцем.

Попередження : Обслуговування або ремонт, що вимагають зняття кришки, що захищає від електромагнітного випромінювання, виконані некваліфікованим фахівцем, небезпечні.

Попередження : Неприпустимо розігрівати в закритих ємностях, тому що вони можуть вибухнути.

Попередження : Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина уміє використовувати піч безпечним чином й усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.

Посуд для мікрохвильової печі

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

Мікрохвилі не можуть проходити через метал. Вони будуть відбиватися від будь-якого металевого предмета, поміщеного в піч і викликувати появу електричної дуги, що за своїм походженням аналогічна блискавці.

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

Поставте предмет посуду, що викликає у вас сумніви, у мікрохвильову піч поруч зі склянкою води. Увімкніть режим мікрохвиль на ВІСОКІЙ потужності протягом 1 хвилини.

Якщо вода нагріється, а посуд залишається холодним на дотик, використовувати його небезпечно.

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

Столові тарілки

Багато видів столового посуду безпечні для використання в мікрохвильової печі.

У випадку сумнівів, подивіться в документах експлуатації виробника посуду або проведіть перевірку на придатність для мікрохвильової печі.

Скляний посуд

Термостійкий скляний посуд безпечний для мікрохвильової печі. Це також відноситься до всіх марок кухонного посуду із загартованого скла.

Однак, не користуйтесь таким скляним посудом, як келихи або склянки для вина, оскільки вони можуть лопнути при нагріванні їжі.

Пластиковий посуд для зберігання продуктів

Вони можуть використовуватися для швидкого підігріву їжі. Однак, вони не повинні використовуватися для готовування їжі протягом тривалого часу, тому що гаряча їжа наприкінці призведе до їхньої деформації або плавлення.

Папір

Паперові тарілки її посудини є зручними її безпечними для використання в мікрохвильовій печі за умови, що час готовування короткий і у їжі втримується мало жиру її вологи. Паперові рушники також дуже зручні для загортання продуктів її обкладання листів для випікання, у яких готуються жирні страви, такі як бекон. Звичайно, намагайтесь уникати пофарбованого паперу, тому що фарба може перейти на їжу. Деякі паперові вироби, виготовлені із вторинної сировини, можуть містити домішки, які можуть привести до появи електричної дуги або зайнання.

Пластикові пакети для готовування їжі

Вони безпечні для використання в мікрохвильовій печі при умові, що вони спеціально призначенні для приготування їжі. Однак, обов'язково зробіть надріз на пакеті, щоб пара мала можливість виходити з пакета. Ніколи не користуйтесь для готовування їжі у вашої мікрохвильовій печі звичайними пластиковими пакетами, тому що вони розплавляться й порвуться.

Пластмасовий кухонний посуд для мікрохвильової печі

У продажі є кухонний посуд для мікрохвильової печі різних форм і розмірів. Як правило ви можете використовувати вже наявний у вас на кухні посуд, а не купувати новий.

Фаянс, глиняний посуд і кераміка

Посуд, зроблений із цих матеріалів, звичайно, прекрасно підходять для використання в мікрохвильовій печі, але щоб мати повну впевненість, його необхідно випробувати вищевказанім способом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

Щоб бути впевненими, що посуд може використовуватись в мікрохвильовій печі, ви повинні випробувати його.

Характеристики продуктів і готовування з використанням мікрохвильової енергії

Спостерігайте за процесом готовування

Рецепти в поваріній книзі були ретельно розроблені, але ваш успіх у приготуванні страв з їх використанням залежить від того, наскільки уважно ви спостерігаєте за процесом готовування. Завжди спостерігайте за їжею при її готовуванні. У вашу піч вмонтований світильник, що автоматично загоряється при готовуванні їжі, так що ви можете заглядати усередину й перевіряти, як проходить готовування. В рецептах наведені вказівки про те, коли потрібно піднімати, перемішати їжу й т.п. Якщо вам здається, що їжа готовується нерівномірно, зробітьте, що вважаєте за потрібне.

Фактори, що впливають на час готовування їжі

Час готовування залежить від багатьох факторів. Температура інгредієнтів, що використовуються в рецепті, дуже сильно впливає на час готовування. Наприклад, пиріг з масла, молока і яєць, тільки що вийнятих з холодильника, буде випікатися суттєво довше, ніж пиріг з тих же інгредієнтів, але кімнатної температури. У всіх рецептах бліод, наведених у даному Посібнику, зазначені діапазони часу готовування. Якщо ви готовуєте страву протягом мінімального часу, зазначеного в рецепті, вона може бути не готова до кінця. Іноді для готовування страви за вашим смаком доводиться навіть перевищувати максимально зазначений час. Основний принцип, прийнятий в цій поваріній книзі, полягає в консервативному підході при визначенні часу готовування. Адже, якщо їжа пригоріла, то це вже не можна виправити.

У деяких рецептах, особливо в рецептах готовування хліба, пірогів і заварного крему, рекомендується вимати бліод з печі злегка неготовим. Це не помилка.

Якщо дати бліоду постояні, особливо в накрітому виді, вони продовжують готовуватися навіть після виймання з печі, тому що тепло, поглинене зовнішніми шарами їжі, поступово проникає усередину. Якщо залишити їжу в печі доки вона не буде повністю готова, зовнішні шари будуть пересушені або навіть пригоріть. Ви поступово набудете майстерності у визначенні часу готовування та часу, що потрібен для охолодження різних бліод.

Щільність продуктів

Легкі, пористі страви, такі як торт або хліб, готовуються швидше, ніж важкі, щільні страви, такі як ростбіф або тушковане м'ясо. При готовуванні пористих бліод ви повинні подбати про те, щоб їх зовнішні краї не стали занадто сухими й тендітними.

Висота їжі

Верхня частина високих продуктів, зокрема, ростбіфа, буде готовуватися швидше, ніж ніжня. Внаслідок цього, бліод, що має велику висоту, рекомендується перевертати під час готовування, іноді кілька разів.

Уміст води в продуктах

Тому що тепло, що генерується мікрохвильами, має тенденцію випаровувати вологу, то відносно сухі продукти, такі як м'ясо для смаження й деякі види овочів, необхідно або обрізувати водою перед готовуванням, або готовувати накритими для того, щоб утримувати пару.

Вміст кісток і жиру в продуктах

Кістки проводять тепло, а жир готовується швидше м'яса. Внаслідок цього, при готовуванні кістлявих або жирних шматків м'яса треба подбати про те, щоб м'ясо готовувалося рівномірно й не пересмажилося.

Кількість продуктів

Кількість мікрохвиль у вашій мікрохвильовій печі залишається незмінним поза залежності від кількості продуктів, що готовуються. Отже, чим більше продуктів ви помістите в мікрохвильову піч, тим довше вони будуть готовуватися. Коли ви готовуєте будь – яку страву, вага якої наполовину менша ваги, зазначеній в рецепті, не забудьте зменшити зазначений у рецепті час готовування принаймні на одну третину.

Форма продуктів

Мікрохвилі проникають у продукти тільки на глибину близько 2 см: внутрішня частина товстості страви готовується за рахунок того, що тепло, що генерується зовні, переноситься усередину. Тільки зовнішні шари будь-якої страви готовуються за рахунок мікрохвильової енергії, інша частина страви готовується за рахунок теплопровідності. Виходячи із цього, найгіршою можливою формою страви при приготуванні в мікрохвильовій печі є товстий квадрат. Куті вже давно будуть готові, а центр ще навіть не нагріється. У мікрохвильовій печі найбільше успішно готовуються круглі тонкі страви й страви, що мають форму кільця.

Накривання

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

Підрум'яновання

М'ясо й птиця, які готовуються 15 хвілин або довше, злегка підрум'яняться за рахунок їхнього власного жиру. На страви, які готовуються більш короткий час, можна нанести соус для підрум'яновання, такий як вустерішський соус, соєвий соус або соус для барбекю, що дозволяє домогтися апетитних кольорів.

Оскільки до страв додається відносно невелика кількість соусу для підрум'яновання, первинний аромат страв залишається незмінним.

Накривання жиронепроникним папером

Жиронепроникний папір ефективно запобігає розбризкуванню й допомагає їжі утримати частину тепла. Але, тому що вона накриває їжу менш щільно, ніж кришка або плівка, що облягає, це дозволяє їжі злегка підсихнути.

Розміщення й забезпечення проміжків

Штучні продукти, такі як печена картопля, кекси у формочках, закуски будуть нагріватися більш рівномірно, якщо їх розмістити в мікрохвильовій печі на однакових відстанях один від одного, переважно в коло. Ніколи не кладіть продукти стопою один на одного.

Характеристики продуктів і готовання з використанням мікрохвильової енергії

Перемішування

Перемішування є одним з найбільш важливих прийомів при приготуванні їжі в мікрохвильовій печі. При звичайному готованні страви перемішуються з метою змішування інгредієнтів. Однак, при готованні за допомогою мікрохвиль, страви слід перемішувати щоб поширити її перерозподілити тепло. Завжди перемішуйте їжу від країв у напрямку центра, тому що краї нагріваються в першу чергу.

Перевертання

Страви великого розміру, такі як великий шматок м'яса і ціле курча, необхідно перевертати, щоб верхня і нижня частина готовувалися рівномірно. Також рекомендується перевертати шматки курчати й відбивні котлети.

Розміщення більш товстих порцій зовні

Тому що мікрохвилі «притягаються» до зовнішніх частин їжі, слід розміщувати більш товсті порції м'яса, птиці або риби близче до країв блюда, де вони готовуються. У цьому випадку більш товсті порції отримають більше мікрохвильової енергії і їжа буде готовуватися більш рівномірно.

Екранування

Для запобігання пересмаженню кутів і країв страв, що мають квадратну або прямокутну форму, їх іноді закривають шматочками алюмінієвої фольги, які блокують мікрохвилі. Ніколи не використовуйте занадто велику кількість фольги й прослідкуйте, щоб фольга надійно трималася на блюді, у противілежному випадку може виникнути електрична дуга.

Піднімання

Пухкі блюда піднімаються для того, щоб мікрохвилі могли поглинатися нижньою частиною й центром страви.

Протикання

Продукти в шкарлупі, зі шкуркою або мембрanoю, можуть вибухнути в печі, якщо ви не проткнете їх перед готовуванням. До таких продуктів відносяться білки й жовтки яєць, молюски й устриці, а також цілі овочі й фрукти.

Перевірка готовності

У мікрохвильовій печі їжа готовується так швидко, що необхідно часто перевіряти її готовність. Деякі страви залишають у печі доки вони не будуть повністю готові, але більшість блюд, включаючи блюда з м'яса й птиці, виймаються з печі злегка неготовими і їм дають деякий час, щоб вони дійшли до готовності. За цей час внутрішня температура їжі піднімається на 3° – 8°C.

Час відстоювання

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

Чищення вашої печі

1 Підтримуйте внутрішні поверхні печі в чистоті

Краплі їжі або пролиті рідини прилипають до стінок печі й попадають між ущільнювачами й поверхнею дверцят. Найкраще відразу же видалити їх за допомогою вологого ганчірки. Крихти їжі й краплі будуть поглинати мікрохвильову енергію й збільшувати час приготування. За допомогою вологого ганчірки видаліть всі крихти й залишки їжі, що знаходяться між дверцятами й ущільнювачами печі. Ці місця необхідно чистити особливо ретельно для забезпечення надійного закривання дверцят. Видаліть краплі жиру із внутрішніх поверхонь намиленою ганчіркою, потім змийте ганчіркою мило й протріть насухо. Не користуйтеся твердими або абразивними миючими засобами. Скляний піднос можна мити вручну або в машині для миття посуду.

2 Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті

Чистить зовнішні поверхні з використанням м'якої мила й теплої води, потім змийте мило й насухо протріть корпус м'якою ганчіркою або паперовим рушником. Щоб запобігти ушкодженню внутрішніх елементів печі, не дозволяйте воді просочитися у вентиляційні отвори. Для чищення панелі керування відкрійте дверцята, щоб запобігти випадковому увімкненню печі. Витріть панель спочатку вологою ганчіркою, а потім одразу сухою м'якою ганчіркою. Після закінчення чищення натисніть кнопку Стоп/Відміна.

3 Якщо пара сконденсується усередині або ззовні печі по периметру дверцят, витріть панелі м'якою ганчіркою. Це може відбутися, якщо мікрохвильова піч працює в умовах високої вологості, отже це не свідчить про несправність печі.

4 Дверцята й ущільнювачі дверцят повинні підтримуватися в чистоті. Для чищення користуйтеся тільки м'якою ганчіркою й мильною теплою водою, потім змийте мило й ретельно витріть насухо. НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ МАТЕРІАЛАМИ, ТАКИМИ ЯК МИЮЧІ ПОРОШКИ, МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ Й ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ. Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистому стані, якщо частіше протирити їх вологою ганчіркою.

Відповіді на найчастіші питання

Питання. Чому не горить освітлення в камері печі?

Відповідь. Для цього може бути кілька причин:

Перегоріла лампочка в печі.
Дверцята печі не закриті.

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

В. Ні. Отвори в екрані, що закриває вікно, зроблені такої величини, щоб вони пропускали світло, але не дозволяють проходити мікрохвильової енергії.

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

В. Звуковий сигнал показує, що ваш керуючий сигнал уведений у пам'ять печі.

П. Чи буде мікрохвильова піч ушкоджена, якщо її включити тоді, коли вона порожня?

В. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня або не встановивши туди скляний піднос.

П. Чому яйця іноді "вибухають"?

В. Коли ви запікаєте, смажете яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може "вибухнути" з причини нагромадження пари усередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток перед готуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця в шкарпупі.

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

В. Після того, як готування їжі з використанням мікрохвиль закінчилося, вона продовжує готуватися під час "відстоювання". Цей час дозволяє їжі дійти до готовності по всьому її обсязі.

Тривалість часу відстою залежить від щільності їжі.

П. Чи можна готувати в мікрохвильовій печі повітряну кукурудзу?

В. Так, за допомогою одного із двох методів, описаних нижче.

- 1 З використанням посуду для готування повітряної кукурудзи, розробленого спеціально для мікрохвильової печі.
- 2 З використанням наявної в продажі упакованої повітряної кукурудзи, призначеної для мікрохвильової печі. При цьому на упакуванні зазначено час готування й рівень потужності, що потрібно використати.

ТОЧНО ВИКОНУЙТЕ ВКАЗІВКИ ПО ГОТУВАННЮ ПРОДУКТУ, НАДАНІ ЙОГО ВИРОБНИКОМ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПІЧ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ. ЯКЩО КУКУРУДЗА НЕ ПЕРЕТВОРиться В ПОВІТРЯНУ ПРОТЯГОМ ЗАЗНАЧЕНОГО НА УПАКУВАННІ ЧАСУ, ПРИПИНЬТЕ ГОТУВАННЯ.

Продовження готування може привести до зайнання кукурудзи.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

НИКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ ПАКЕТАМИ З ОБГОРТКОВОГО ПАПЕРУ. НИКОЛИ НЕ РОБІТЬ СПРОБИ ПОВТОРНО ГОТУВАТИ ЗЕРНА, ЩО НЕ РОЗІРВАЛИСЯ.

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

В. Зверніться до вашої куховарної книги ще раз, щоб перевірити, чи точно ви виконали всі наявні інструкції й з'ясувати, які причини можуть викликати зміни часу готування. Зазначений у повареній книзі час готування й рівні потужності запропоновані з урахуванням того, щоб запобігти пересмаженню й підгорянню їжі – проблему, що найчастіше виникає в період освоєння прийомів готування їжі в мікрохвильовій печі. Варіації розміру, форми, ваги й товщини їжі можуть привести до більш тривалого часу готування. Як у випадку користування звичайною кухонною плитою, доповніть вказівки повареної книги власним здоровим глуздом і досвідом для забезпечення правильності готування їжі.

Інформація щодо монтажу мережного штепселя/ Технічні характеристики

Попередження

Цей виріб повинен бути заземленим

Дроти в мережному шнурі пофарбовані у відповідності з наступним кодом:

СИНІЙ ~ нейтральний

КОРИЧНЕВИЙ ~ під напругою

ЖОВТО-ЗЕЛЕНИЙ ~ земля

Якщо ці кольори дротів не співпадають з кольоворовими мітками на вашому штепселі, зробіть наступне:

Дріт СИНЬОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту штепселя, позначеному буквою N або що має ЧОРНИЙ колір.

Дріт КОРИЧНЕВОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту штепселя, позначеному буквою L або що має ЧЕРВОНИЙ колір.

Дріт ЖОВТО-ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, який позначений буквою E або символом “ $\frac{1}{4}$ ”.

Якщо мережний шнур виробу ушкоджений, для безпеки його повинен замінити представник фірми-виробника, її агент по обслуговуванню або особа, що має аналогічну кваліфікацію.

Технічні характеристики

	MC8289URC / MC8289BRC / MC8289BRCs
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц
Вихідна потужність	900 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	530 мм (Ш) x 320 мм (В) x 450 мм (Г)
Споживана потужність	
Мікрохвилі	1350 Вт
Гриль	1250 Вт
Комбі	максимум 2550 Вт
Конвекція	максимум 2050 Вт

Попередження

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



	Телефон	Интернет
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	0-800-303-000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного GSM	kz.lgservice.com	2255
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0003-271
Литва	lt.lgservice.com	8-800-30-800
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990