



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

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

MC7849H/MC7847B/MC7847BS/MC7846A/MC7846E/MC7846ES



MFL62356608

www.lg.com

РУССКИЙ

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

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

Очень безопасное устройство

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



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

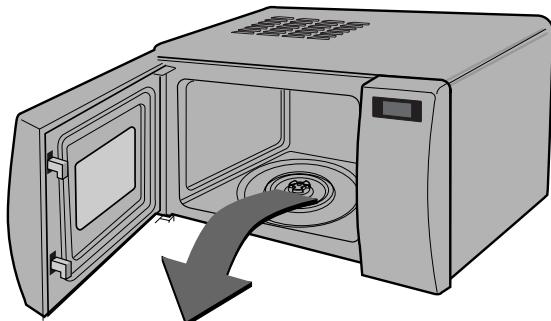
Предостережения	2
Содержание	3
Распаковка и установка печи	4 ~ 5
Установка часов	6
Блокировка от детей	7
Приготовление с использованием микроволновой энергии	8
Уровни микроволновой мощности	9
Приготовление в два этапа	10
Быстрый старт	11
Увеличение и уменьшение времени приготовления	12
Приготовление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

Распаковка и установка печи

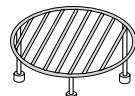
Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности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

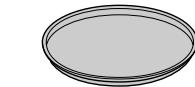


НИЗКАЯ РЕШЕТКА

СТЕКЛЯННЫЙ
ПОДНОС



ВРАЩАЮЩЕЕСЯ
КОЛЬЦО

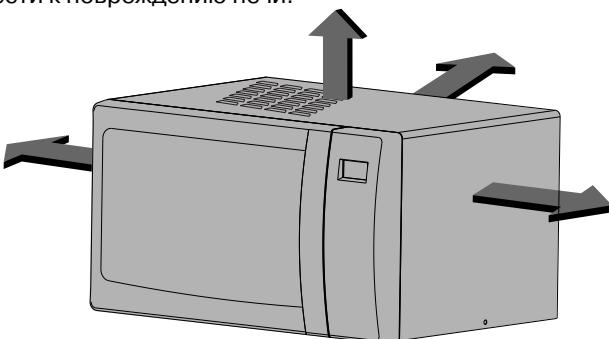


МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ
ПОДНОС

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. 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.34 .

**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



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

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

По своему выбору, вы можете установить часы так, чтобы они работали в 12-часовой или 24-часовой системе.

В нижеследующем примере мы покажем вам, как установить время 14:35 при работе часов в 24-часовой системе. Убедитесь в том, что вы удалили из печи все упаковочные материалы.

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Один раз нажмите кнопку **Часы**.

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

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

Нажмите кнопку **10 мин** пятнадцать раз.

Нажмите кнопку **1 мин** три раза.

Нажмите кнопку **10 сек** пять раз.

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

Часы начнут идти.

Блокировка от детей



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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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

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

Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

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



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

Приготовление с использованием

МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 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

ВЫСОКИЙ 900 Вт 100%

**СРЕДНИЙ
ВЫСОКИЙ** 720 Вт 80%

СРЕДНИЙ 540 Вт 60%

**РАЗМОРОЗКА
СРЕДНИЙ
НИЗКИЙ** 360 Вт 40%

НИЗКИЙ 180 Вт 20%

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

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

На дисплее появляется сообщение “720”.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

Нажмите кнопку **10 сек** три раза.

Нажмите кнопку **Старт**.

В 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 дверцы 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.

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

Нажмите кнопку **10 мин** один раз.

Нажмите кнопку **1 мин** один раз.

Задайте уровень мощности и время приготовления для 2 этапа.

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

Нажмите кнопку **10 мин** три раза.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз

Нажмите кнопку **Старт**.

4

Быстрый старт

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



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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

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

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



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

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

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Выберите требующуюся программу **Автоприготовление**.

Задайте вес продуктов.

Нажмите кнопку **Старт**.

Нажмите кнопку **Больше**.

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

Нажмите кнопку **Меньше**.

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

Приготовление в режиме гриля

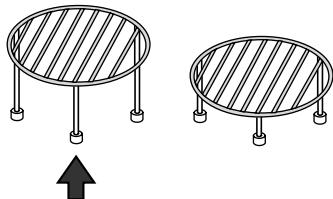
В следующем примере мы покажем вам, как использовать гриль для приготовления какого-либо блюда в течение 12 минут и 30 секунд.



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).



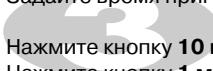
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



Нажмите кнопку **Гриль.**



Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку **10 мин** один раз.

Нажмите кнопку **1 мин** два раза.

Нажмите кнопку **10 сек** три раза.

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**.

2. Нажмите кнопку **Конвекция**.

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

Температуру приготовления можно изменять нажатием кнопок **Больше/Меньше**.

3. Нажмите кнопку **Старт**.

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.

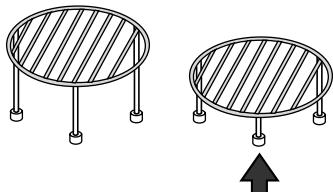
После достижения правильной температуры печь подает звуковой сигнал, давая вам знать, что она прогрелась. После этого поместите пищу в печь и начинайте приготовление.

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 предназначенная для этого режима решетка (низкая решетка).



2. Чтобы приготовить пищу.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

Нажмите кнопку **Конвекция.**

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

Нажмите кнопку **10 мин** пять раз.

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.

Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** два раза.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения или уменьшения времени приготовления. **Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!**

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**.

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

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

Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** два раза.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

Нажмите кнопку **Старт**.

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

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

Автоматическое размораживание продуктов



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

Категория **Нажатия кнопки Авторазмораживание**

Мясо **1** раз

Птица **2** раза

Рыба **3** раза

Заморож.
овощи **4** раза

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 оттаившими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1,4 кг замороженной птицы.

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 **Авторазмораживание** два раза. В окне дисплея появится сообщение "**dEF2**".

Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

Нажмите кнопку **Больше** четырнадцать раз.

Нажмите кнопку **Старт**.

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

ИНСТРУКЦИИ ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ.

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

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

Быстрая разморозка

Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0,5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.

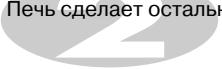
Чтобы середина тоже разморозилась, понадобится дать продукту немного постоять.
В примере ниже мы покажем вам, как разморозить 0,5 кг. куриного филе.



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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



Функция быстрого размораживания включается автоматически.



ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

* Полностью удалите упаковку мяса.

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

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

АВТО Повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 1,2 кг картофеля в "Жареная курица".



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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Авто повар** один раз.

На дисплее появится сообщение "Ac-1".

Нажмите кнопку **БОЛЬШЕ** пять раз, введя таким образом вес 1.2 кг.

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

Нажмите кнопку **Старт**.



РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. АВТО ПОВАР

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Жареная курица	0,8 – 1,5 кг	Вертел, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	<p>Ингредиенты: Цыпленок весом 0,8 – 1,5 кг 1/2 лимона 1 ст. ложка растительного масла, 1-3 долеки чеснока, 1 лавровый лист, Специи: приправа для гриля, приправа для бройлера, соль, перец по вкусу.</p> <ol style="list-style-type: none"> Замаринуйте цыпленка в маринаде и оставьте на 1 час. Нанизать цыпленка на вертел, привяжите его нитью к вертелу. Поместите металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После приготовления выньте цыпленка из печи и дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой. Подавайте с гречневой кашей или рисом.
Жареные окорочки	0,2 – 0,8 кг	Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Окорочка - 2 штуки (Вес одного окорочка около 250 г) Сыр - 150 г Грибы (готовые) - 100 г Специи: приправа для бройлера, приправа для гриля.</p> <ol style="list-style-type: none"> Удалите косточку из окорочка. Натрите сыр и соедините с нарезанными грибами. Нафаршируйте окорочка полученной смесью и посыпьте специями. Поместите окорочка на низкую решётку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. После приготовления выньте окорочка из печи и дайте постоять.
Жареная рыба	0,2 – 0,8 кг	Высокая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты (Для приготовления 0,7 кг): Рыба - 2 туши (Вес одной туши около 275 г) Майонез - 150 г Специи: приправа для гриля, пряные травы, лимонная приправа для рыбы.</p> <ol style="list-style-type: none"> Смешайте специи с майонезом и замаринуйте рыбу приблизительно на 1 час. Поместите рыбу на высокую решётку над металлическим поддоном на стеклянном поворотном столике. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. После приготовления выньте рыбу из печи. Накройте рыбью фольгой и дайте постоять 2-3 минуты.

Программа	Диапазон веса	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции																										
Замороженная пицца	0,1 – 0,5 кг	Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик	<p>Данная программа разработана для приготовления замороженной пиццы.</p> <ol style="list-style-type: none"> Удалите весь упаковочный материал. Поместите пиццу на низкую решётку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты. 																										
Свежая пицца	1 порция	Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты:</p> <p>Тесто:</p> <table> <tbody> <tr><td>Мука пшеничная</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Дрожжи (сухие)</td><td>5 г</td></tr> <tr><td>Соль</td><td>2 г</td></tr> <tr><td>Молоко</td><td>130 мл</td></tr> <tr><td>Сахар</td><td>5 г</td></tr> <tr><td>Слив. масло (растопленное)</td><td>25 г</td></tr> </tbody> </table> <p>Начинка:</p> <table> <tbody> <tr><td>Голландский сыр</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Растительное масло</td><td>50 мл</td></tr> <tr><td>Колбаса</td><td>100 г</td></tr> <tr><td>Помидоры</td><td>2 штуки</td></tr> <tr><td>Болгарский перец</td><td>1 штука</td></tr> <tr><td>Черные оливки</td><td>50 г</td></tr> <tr><td>Томатная паста</td><td>3 ст. ложки</td></tr> </tbody> </table> <p>Приготовление:</p> <ol style="list-style-type: none"> Приготовьте тесто, раскатайте лепешку и сделайте бортики. Приготовленный металлический поддон смажьте растительным маслом. Смажьте тесто растительным маслом, затем томатной пастой и выложите начинку: колбасу, болгарский перец, помидоры и оливки, посыпьте тертым сыром. Выберите меню и нажмите кнопку Старт без продукта в печи. После звукового сигнала откройте дверцу и поместите подготовленную пиццу на низкую решётку на стеклянный поворотный столик. Нажмите кнопку Старт. <p>После приготовления выньте пиццу из печи и дайте постоять 2-3 минуты.</p>	Мука пшеничная	250 г	Дрожжи (сухие)	5 г	Соль	2 г	Молоко	130 мл	Сахар	5 г	Слив. масло (растопленное)	25 г	Голландский сыр	250 г	Растительное масло	50 мл	Колбаса	100 г	Помидоры	2 штуки	Болгарский перец	1 штука	Черные оливки	50 г	Томатная паста	3 ст. ложки
Мука пшеничная	250 г																												
Дрожжи (сухие)	5 г																												
Соль	2 г																												
Молоко	130 мл																												
Сахар	5 г																												
Слив. масло (растопленное)	25 г																												
Голландский сыр	250 г																												
Растительное масло	50 мл																												
Колбаса	100 г																												
Помидоры	2 штуки																												
Болгарский перец	1 штука																												
Черные оливки	50 г																												
Томатная паста	3 ст. ложки																												

Программа	Диапазон веса	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Овощное рагу	4 порции	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты:</p> <p>5 баклажанов порезать кубиками, 6 перцев болгарских - полосками, 5 помидоров порезать очень мелко, 1 кабачок небольшой - кубиками, 3-4 луковицы - мелко, 2 моркови - соломкой, 0,5 стакана растительного масла, 1,5 ст. ложек сахара, Специи: лавровый лист, чеснок, соль, перец по вкусу.</p> <ol style="list-style-type: none"> Все овощи сложите в глубокую микроволновую посуду слоями (в порядке указанном в ингредиентах), посолите, поперчите, добавьте сахар и растительное масло. Накройте кастрюлю микроволновой плёнкой или крышкой. Поместите подготовленную посуду с продуктами на стеклянный поворотный стол в печь. Нажмите кнопку Старт. В процессе приготовления два раза перемешать. После приготовления выньте блюдо из печи и дайте постоять.
Печёный картофель	0,2– 1,0 кг	Металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<ol style="list-style-type: none"> Возьмите картофель среднего размера (по 170-200 г). Вымойте и просушите. Проткните картофелины в нескольких местах вилкой. Поместите картофель на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После приготовления, выньте картофель из печи. Дайте постоять 5 минут.
Жареная говядина	0,5 – 1,5 кг	Вертел, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	<ol style="list-style-type: none"> Нанизать говядину на вертел и смазать растопленным маргарином или сливочным маслом. При необходимости привяжите мясо нитью к вертелу. Поместите металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв фольгой.

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	0.3кг	Кастрюля для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	<p>1. Промыть 300г гречневой крупы. Залить 600мл воды и добавить соли в большую и глубокую кастрюлю, оставить на 15 мин.</p> <p>2. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт.</p> <p>3. По окончанию приготовления дать отстояться 15 мин.</p>								
Лапша домашняя	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> <p>1. Промыть части курицы, поместить их в большую кастрюлю и добавить 400 мл воды, накрыть крышкой. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт.</p> <p>2. После сигнала открыть дверцу и снять образовавшуюся пену. Добавить оставшуюся воду для бульона, посолить, накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения процесса приготовления.</p> <p>3. После второго сигнала открыть дверцу. Добавить лапшу, перемешать. Готовить без крышки (еще раз нажмите старт для продолжения процесса приготовления).</p> <p>4. По окончанию приготовления, вынуть из печи и разлить по тарелкам. Подавать на стол.</p>	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	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	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	1форма	Металлический поднос на низкой решетке (Комнатная темп. продуктов)	Ингредиенты Лосось -0.8kg Яйца -2 шт Сливки -100 мл Мякиш белого хлеба -3 шт Лук 1 шт	Морковь Мука Майонез Приготовл. брокколи Соль, перец по вкусу Пергаментная бумага для выпечки	-1 шт - 3 ст.ложки -2 ст. ложки -1шт	
			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.			
крылья гриль	1.0кг	Высокая решетка Блюдо для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	Ингредиенты Куриные крылья -1.0kg Маринад: Сок лимона -1/2 шт Приправа для гриля -1 ст. ложка Растительное масло -1 ст. ложка			
			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.			

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции			
Курник (Пирог с рисом, грибами и курицей)	1 форма	Металлический поднос На низкой решетке (Комнатаная 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	Инструкции <ol style="list-style-type: none"> Первый фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу. Добавить вареные рубленые яйца, зелень, петрушку, все перемешать. Второй фарш: сварить курицу, снять мякоть, нарезать ее кусочками, муку прогреть с маслом, развести бульон, прокипятить и этим соусом залить курицу. 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. Из пресного теста раскатать круглую лепешку (диаметром примерно 25см и толщиной около 0.5 см). 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 Затем раскатать вторую лепешку из пресного сдобного теста диаметром 35-40 см, сделать 4 радиальных надреза и ею покрыть горку из фарша и блинчиков. Края верхней и нижней лепешки защипнуть вокруг основания Курника «елочкой». На поверхности Курника защипнуть грани по линиям радиальных надрезов. 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)	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	<p>1. 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.</p> <p>2. Сухофрукты промыть, курагу и чернослив разрезать на половинки, добавить мед и масло, все перемешать.</p> <p>3. Равномерно выложить сухофрукты на тесто.</p> <p>4. Выбрать меню и нажать «Старт» при пустой печи. Печь подаст сигнал об окончании предварительного нагрева.Открыть дверцу и поместить подготовленное блюдо на низкую решетку на стеклянный поднос. После приготовления, вынуть из печи и дать постоять 2-3 мин.</p>
Слоеное тесто	-250г																
Чернослив	-30г																
Курага	-30г																
Изюм	-30г																
Мед	-3 ст. Ложки																
Сливочное масло	-3 ст. Ложки																
Фундук	-30г																

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 почаше 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 вскруты 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 металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета, помещенного в печь и вызовут появление электрической дуги, которая по своему происхождению аналогична молнии.

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

Поставьте предмет посуды, вызывающий у вас сомнения, в микроволновую печь рядом со стаканом воды. Включите режим микроволн на ВЫСОКОЙ мощности в течение 1 минуты. Если вода 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 расплачиваются 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 вышеупомянутым способом.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

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

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, использующихся в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления. Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времен приготовления. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно проникает внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут 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 наилучшей возможной формой блюда при приготовлении в микроволновой печи является толстый квадрат. Углы уже давно будут готовы, а центр еще даже не нагреется. В микроволновой печи наиболее успешно готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.

Накрывание

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

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 выпнута 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 почаше протирать их влажной тряпкой.

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

B. Почему не горит освещение в камере печи?

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

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

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

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

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

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

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

B. Почему яйца иногда “взрываются”?

- O. 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.

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

- O. 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.

B. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

- O. 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.

B. Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как это указано в поваренной книге для микроволновой печи?

- O. Обратитесь к вашей поваренной книге еще раз, чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выяснить, какие причины могут вызвать изменения времени приготовления. Указанные в поваренной книге времена приготовления и уровни мощности предложены с учетом того, чтобы предотвратить пережаривание и подгорание пищи - проблему, наиболее часто возникающую в период освоения приемов приготовления пищи в микроволновой печи. Вариации размера, формы, веса и толщины пищи могут привести к более длительному времени приготовления. Как и в случае пользования обычной кухонной плитой, дополняйте указания поваренной книги собственным здравым смыслом и опытом для обеспечения правильности приготовления пищи.

Информация о монтаже сетевой вилки/

Технические характеристики

⚠ Предупреждение

Это изделие должно быть заземлено

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ ~ Нейтральный

КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением

ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

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

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

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

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

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

⚠ Предупреждение

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

Технические характеристики

		MC7849Н / MC7847В / MC7847BS MC7846А / MC7846Е / MC7846ES
Источник питания		230 В / 50 Гц
Выходная мощность		900 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн		2450 МГц
Габаритные размеры		512 мм (Ш) x 312 мм (В) x500 мм (Г)
Потребляемая мощность	Микроволны	1300 Вт
	Гриль	1150 Вт
	Комби	3150 Вт
	Конвекция	800 Вт (максимум 1900 Вт)



Утилизация старого оборудования

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



ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З ГРИЛЕМ КОНВЕКЦІЇ

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

MC7849H/MC7847B/MC7847BS/MC7846A/MC7846E/MC7846ES

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 привести 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 привести 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 потягніть 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 хвилям, які використовуються у радіо та телевізійному віщенні і присутні у звичайному денному світлі. Як правило, електромагнітні хвилі поширюються назовні через атмосферу та зникають у просторі без сліду. Однак, у мікрохвильових печах є магнетрон, який сконструйований таким чином, щоб можна було використовувати енергію, що міститься в мікрохвильях. Електричний струм, що підводиться до магнетрона, використовується для генерації мікрохвильової енергії. Ці мікрохвилі прямують у зону приготування їжі через отвори усередині печі. У нижній частині печі розташований обертовий або нерухомий піднос. Мікрохвилі не можуть проникати крізь металеві стінки печі, але вони можуть проникати крізь такі матеріали, як скло, порцеляна та папір - матеріали, з яких виготовляється посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі. Мікрохвилі не нагрівають посуд, хоча посуд, у якому готується їжа, зрештою 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 на тепло, при цьому не залишається жодної "залишкової" енергії, що може зашкодити вам при вживанні їжі.



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

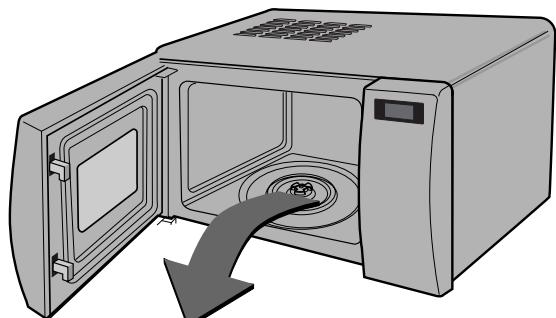
Застереження	40
Зміст	41
Розпакування й установка печі	42~43
Установка годинника	44
Блокування від дітей	45
Готування з використанням мікрохвильової енергії	46
Рівні мікрохвильової потужності	47
Готування у два етапи	48
Швидкий старт	49
Збільшення й зменшення часу приготування	50
Готування у режимі гриля	51
Готування у режимі конвекції	52~53
Комбінований режим готовування	54~55
Автоматичне розморожування продуктів	56~57
Швидке розморожування	58
Авто кухар	59~62
Російський кухар	63~68
Важливі інструкції з безпеки	69~70
Посуд для мікрохвильової печі	71
Характеристики продуктів і готовування з використанням мікрохвильової енергії	72~73
Відповіді на найчастіші питання	74
Інформація щодо монтажу мережного штепселя/Технічні характеристики	75

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

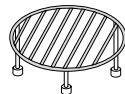
Розпакуйте вашу піч і встановіть її на рівну горизонтальну поверхню.



ВИСОКА РЕШІТКА



СКЛЯНИЙ ПІДНОС
ОБЕРТОВЕ КІЛЬЦЕ



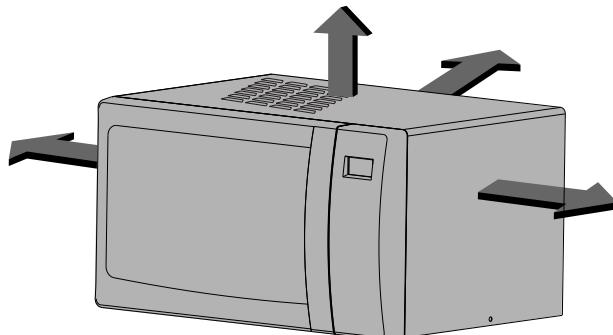
НИЗЬКА РЕШІТКА



МЕТАЛІЧНИЙ
ПІДНОС

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 ПОВИНЕН ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ 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. 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 закройте дверцята. Якщо у вас є сумніви що до посуду, який можна використовувати, будь ласка, зверніться до стор. 71.



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.

За своїм вибором, ви можете встановити годинник так, щоб він працював в 12-годинній або 24-годинній системі.

У нижче наведеному прикладі ми покажемо вам, як установити час 14:35 при роботі годинника в 24-годинній системі. Переконайтесь, що ви видалили з печі всі пакувальні матеріали.

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

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

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

(Якщо ви хочете, щоб годинник працював в 12-годинній системі, натисніть кнопку **Часы (Годинник)** ще раз. Якщо після установки годинника ви захочете перейти до іншої системи відліку часу, вам буде необхідно відімкнути мережний шнур від розетки й потім приєднати його знову).

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

Натисніть кнопку **1 мин (1 хв.)** три рази.

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

Натисніть кнопку **Часы (Годинник)**.

Блокування від дітей



У вашій печі є запобіжний пристрій, який дозволяє запобігти випадковому включенню 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 дисплеї 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”.

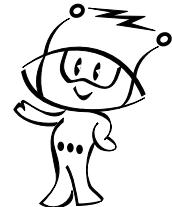
Натисніть кнопку **1 мин (1 хв.)** п'ять разів.
Натисніть кнопку **10 сек (10 сек.)** три рази.

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

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

Закройте 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 іжу 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.

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

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

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

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

Натисніть кнопку **10 мин (10 хв.)** три рази.

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

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 **Автоприготування**.

Задайте вагу продуктів.

Натисніть кнопку **Старт**.

Натисніть кнопку **Больше (Більше)**.

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

Натисніть кнопку **Меньше (Менше)**.

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

Готування у режимі гриля

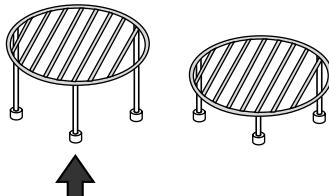
У наступному прикладі ми покажемо як використовувати гриль для готовання будь-якої страви протягом 12 хвилин і 30 секунд.



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)**.

1

Натисніть кнопку **Гриль (Гриль)**.

2

Задайте час готовання.

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

Натисніть кнопку **1 мин (1 хв.)** два рази

Натисніть кнопку **10 сек (10 сек.)** три рази.

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

4

Готування у режимі конвекції

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



У режимі конвекції можна задавати температуру 40 °C й у діапазоні 100 °C~250 °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 пічі 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 їжу в піч і починайте готування.

1. Щоб попередньо прогріти піч.

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

Натисніть кнопку **Конвекція** (Конвекція).

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

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

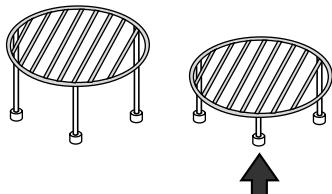
Натисніть кнопку **Старт** (Старт) .

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)**.

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

Натисніть кнопку **10 мин (10 хв.)** п'ять разів.

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 МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ.

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

Натисніть кнопку **Комби (Комбі)**

Натисніть кнопку **Гриль (Гриль)**.

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

Задайте час готування.

Натисніть кнопку **10 мин (10 хв.)** два рази.

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

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі готування ви можете використовувати кнопки

Більше/Менше для збільшення або зменшення часу готування. **Будьте обережні, виймаючи їжу, тому що посуд, у якій вона готувалася, буде гарячим!**

Комбінований режим готування

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.



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

2. КОМБІНУВАННЯ МІКРОХВИЛЬ І КОНВЕКЦІЇ.

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

Натисніть кнопку **Комби (Комбі)**.

Натисніть кнопку **Конвекція (Конвекція)**.

Натисніть кнопку **Більше** два рази, щоб задати температуру 200 °C для режиму конвекції.

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

Задайте час готування.

Натисніть кнопку **10 мин (10 хв.)** два рази.

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

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі готування ви можете використовувати кнопки

Більше/Менше для збільшення або зменшення часу готування.

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

Автоматичне розварювання продуктів



У вашій печі можна обирати одну із чотирьох категорій продуктів до розморожування: **М'ясо**, **Птиця**, **Риба** та **Заморожені овочі**; кожна категорія продуктів розморожується з використанням різного рівня потужності мікрохвиль. Вибір необхідної категорії робиться за допомогою натискання кнопки **Размораж.**

Категорія	Натисніть кнопку Размораж
М'ясо	1 раз
Птиця	2 рази
Риба	3 рази
Заморожені овочі	4 рази

Оскільки температура й щільність продуктів можуть бути різними, ми рекомендуємо вам перевірити продукти перед початком готування. Особливу увагу зверніть на великі шматки м'яса й птиці, тому що деякі продукти не повинні бути повністю відталими перед готуванням. Наприклад, риба готується так швидко, що іноді краще починати готування тоді, коли вона ще дещо заморожена. У нижче наведеному прикладі ми покажемо вам, як розморозити 1.4 кг замороженої птиці.

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

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

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

Уведіть вагу заморожених продуктів, які ви збираєтесь розморозити.

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

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого спід відкриття дверцята печі, перевернуті продукти й розділіть шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відтакі шматки або екрануйте їх фольгою для вповільнення відтаювання. Після перевірки продуктів закрійте дверцята й натисніть кнопку **Старт** для продовження розморожування.

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

IНСТРУКЦІЇ З АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ.

- Харчовий продукт, що потребує розморожування, повинен бути поміщений у придатний для мікрохвильової печі посуд. Не закриваючи посуд, помістіть продукт в піч на скляний поворотний стіл.
- Якщо деякі частини продуктів відтдають швидше інших, прикрийте їх невеликими шматочками фольги. Це допоможе сповільнити процес розморожування, зберігаючи продукт від пересихання. Перевірте, щоб фольга не торкалась стінок печі й шматочки фольги не стикалися один з одним.
- Такі продукти, як м'ясні фарш, відбивні котлети, ковбаски (сосиски) і бекон, по можливості варто відокремлювати один від одного. Коли пролунає ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ, відкрийте дверцята й переверніть продукти. Якщо вже є розморожені шматки, вийміть їх. Заморожену частину знову поставте в піч і продовжуйте розморожування. Після розморожування, дайте продукту постояти до повного відставання. .
- Наприклад, шматки м'яса й цілі тушки курчат повинні ПОСТОЯТИ не менше 1 години перед початком готування.

Категорія	Вага	Посуд	Продукт	Час витримки (хвилини)
М'ясо	0.1 ~ 4.0 кг	Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	<p>М'ясо: Яловичий фарш, філе, нарізка для тушкування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски (сосиски), котлети (2 см).</p> <p>Перегорніть продукт після звукового сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв.</p> <p>Птиця: Ціла (до 2 кг), грудки (без кісток), ніжки. Грудки (до 2,5 кг)</p> <p>Риба: Філе, великі шматки, цілі Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, гребінці</p>	5
Заморожені овочі	0.1-2.0кг	Каструля для мікрохвильової печі	<p>Овочева суміш, дрібна морква й т.д.</p> <p>1. Викладіть заморожені овочі в каструлю для мікрохвильової печі. 2. Помістіть її на скляне блюдце. 3. Установіть вагу та натисніть кнопку «Старт». Після звукового сигналу відкрийте дверцята та перемішайте овочі.</p>	5

Швидке роздорожування



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

Ця функція підходить для дуже швидкого розморожування 0.5 кг. рубаного м'яса, шматочків курки або рибного філе.

Щоб середина теж розморозилася, треба дати продукту небагато постояти. У прикладі нижче ми покажемо вам, як розморозити 0.5 кг. курячого філе.

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



Натисніть один раз кнопку **Быстрая размораживание (Швидке розмороження)** Після зробить решту.



ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

*Повністю видаліть пакування м'яса.

*Покладіть фарш у посуд для мікрохвильової печі. Коли пролунає звуковий сигнал, відкрийте дверцята, вийміть фарш із печі, переверніть його й покладіть назад у піч. Натисніть кнопку СТАРТ, щоб продовжити розмороження. Наприкінці програми вийміть фарш із мікрохвильової печі, накройте фольгою й залиште на 5-15 хвилин до повного відтаювання.

Страва	Вага	Посуд	Інструкції
Фарш	0.5кг	Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	Фарш Після звукового сигналу переверніть продукт. Після розмороження дайте постояти 5-15 хвилин.

Авто кухар

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 1,2 кг картоплі в режимі “Смажена курка”.



Режим **АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ** дозволяє вам легко готувати більшість ваших улюблених страв за допомогою вибору відповідної категорії страви й уведення ваги продуктів.

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



Натисніть кнопку **Авто повар (Авто кухар)** один раз.
На дисплей з'явиться повідомлення “Ас-1”.



Натисніть кнопку **Больше (Більше)** п'ять разів, увівши в такий спосіб вагу 1.2 кг.

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

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



ПОСІБНИК З ГОТУВАННЯ

1. АВТО КУХАР

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/температура продуктів	Інструкції
Жареная курица (Смажена курка)	0,8 – 1,5 кг	Рожен, металевий піддон, скляний поворотний столик (продукти охолоджені)	<p>Інгредієнти: Курича вагою 0,8 - 1,5 кг 1/2 лимона 1 ст. ложка рослинного масла, 1-3 часточки часнику, 1 лавровий лист, Спеції: приправа для гриля, приправа для бройлера, сіль, перець за смаком. 1. Замаринуйте курчу в маринаді й залишіть на 1 годину. 2. Нанизайте курчу на рожен, прив'яжіть його ниткою до рожна. Поставте металевий піддон на скляний поворотний столик. 3. Виставте вагу й натисніть кнопку Старт. 4. Після приготування вийміть курчу з печі й дайте постояти 5-10 хвилин, накривши фольгою. Подавайте із гречаною кашею або рисом.</p>
Жареные окорочки (Смажені корочки)	0,2 – 0,8 кг	Низька решітка, металевий піддон, скляний поворотний столик (продукти кімнатної температури)	<p>Окороки -2 штуки (Вага одного окорока близько 250 г) Сир -150 г Гриби (готові) -100 г Спеції: приправа для бройлера, приправа для гриля. 1. Видаліть кісточку з окорочків. 2. Натріть сир і з'єднайте з нарізаними грибами. 3. Нафоршируйте окорочки отриманою сумішшю й посипте спеціями. 4. Помістіть окорочки на низьку решітку, над металевим піддоном, на скляному поворотному столику. 5. Виставте вагу й натисніть кнопку Старт. Після звукового сигналу, відкрийте дверцята й переверніть продукти. Потім натисніть знову кнопку Старт і продовжуйте готовувати. Після приготування вийміть окорочки з печі й дайте постояти.</p>
Жареная рыба (Смажена риба)	0,2 – 0,8 кг	Висока решітка, металевий піддон, скляний поворотний столик (продукти кімнатної температури)	<p>Інгредієнти (Для готування 0,7 кг): Риба -2 тушки (Вага однієї тушки близько 275 г) Майонез -150 г Спеції: приправа для гриля, пряні трави, лимонна приправа для риби. 1. Змішайте спеції з майонезом і замаринуйте рибу приблизно на 1 годину. 2. Помістіть рибу на високу решітку над металевим піддоном на скляному поворотному столику. 3. Виставте вагу й натисніть кнопку Старт. Після звукового сигналу, відкрийте дверцята й переверніть продукти. Потім натисніть знову кнопку Старт і продовжуйте готовувати. 4. Після приготування вийміть рибу з печі. Накрійте рибу фольгою й дайте постояти 2-3 хвилини.</p>

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції																										
Замороженна піцца (Заморожена піца)	0,1 – 0,5 кг	Низька решітка, металевий піддон, скляний поворотний столик	Дана програма розроблена для готування замороженої піци. 1. Видаліть весь пакувальний матеріал. 2. Помістіть піцу на низьку решітку на металевий піддон на скляний поворотний столик. 3. Виставте вагу й натисніть кнопку Старт . 4. Після приготування дайте постоюти 1-2 хвилини.																										
Свежая піцца (Свіжа піца)	1 порція	Низька решітка, металевий піддон, скляний поворотний столик	<p>Інгредієнти:</p> <p>Тісто:</p> <table> <tbody> <tr><td>Борошно пшеничне</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Дріжджі (сухі)</td><td>5 г</td></tr> <tr><td>Сіль</td><td>2 г</td></tr> <tr><td>Молоко</td><td>130 мл</td></tr> <tr><td>Цукор</td><td>5 г</td></tr> <tr><td>Вершк. масло (розтоплене)</td><td>25 г</td></tr> </tbody> </table> <p>Начинка:</p> <table> <tbody> <tr><td>Голландський сир</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Рослинне масло</td><td>50 мл</td></tr> <tr><td>Ковбаса</td><td>100 г</td></tr> <tr><td>Помідори</td><td>2 штуки</td></tr> <tr><td>Болгарський перець</td><td>1 штука</td></tr> <tr><td>Чорні оливки</td><td>50 г</td></tr> <tr><td>Томатна паста</td><td>3 ст. ложки</td></tr> </tbody> </table> <p>Готування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготуйте тісто, розкатайте корж і зробіть бортики. 2. Приготовлений металевий піддон змажте рослинним маслом. 3. Змажте тісто рослинним маслом, потім томатною пастою й викладіть начинку: ковбасу, болгарський перець, помідори й оливки, посыпте тертим сиром. 4. Виберіть меню й натисніть кнопку Старт без продукту в печі. Після звукового сигналу відкрийте дверцята й помістіть підготовлену піцу на низьку решітку на скляний поворотний столик. Натисніть кнопку Старт. <p>Після приготування вийміть піцу з печі й дайте постоюти 2-3 хвилини.</p>	Борошно пшеничне	250 г	Дріжджі (сухі)	5 г	Сіль	2 г	Молоко	130 мл	Цукор	5 г	Вершк. масло (розтоплене)	25 г	Голландський сир	250 г	Рослинне масло	50 мл	Ковбаса	100 г	Помідори	2 штуки	Болгарський перець	1 штука	Чорні оливки	50 г	Томатна паста	3 ст. ложки
Борошно пшеничне	250 г																												
Дріжджі (сухі)	5 г																												
Сіль	2 г																												
Молоко	130 мл																												
Цукор	5 г																												
Вершк. масло (розтоплене)	25 г																												
Голландський сир	250 г																												
Рослинне масло	50 мл																												
Ковбаса	100 г																												
Помідори	2 штуки																												
Болгарський перець	1 штука																												
Чорні оливки	50 г																												
Томатна паста	3 ст. ложки																												

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції
Овочное рагу (Овочеве рагу)	4 порції	Посуд для мікрохвильової печі, скляний поворотний столик (продукти кімнатної температури)	<p>Інгредієнти:</p> <p>5 баклажанів порізати кубиками, 6 перців болгарських - смужками, 5 томатів порізати дуже дрібно, 1 кабачок невеликий - кубиками, 3-4 цибулини - дрібно, 2 моркви - соломкою, 0,5 склянки рослинного масла, 1,5 ст. ложок цукру, Спеції: лавровий лист, часник, сіль, перець за смаком.</p> <ol style="list-style-type: none"> Всі овочі покладіть в глибокий посуд для мікрохвильової печі шарами (у порядку зазначеному в інгредієнтах), посоліть, поперчіть, додайте цукор і рослинне масло. Накрійте каструллю мікрохвильовою плівкою або кришкою. Помістіть підготовлений посуд із продуктами на скляний поворотний стіл у піч . Натисніть кнопку Старт. У процесі готовування два рази перемішайте. <p>Після приготування вийміть страву з печі й дайте постояти.</p>
Печёный картофель (Печений картопля)	0,2 – 1,0 кг	Металевий піддон, скляний поворотний столик (продукти кімнатної температури)	<ol style="list-style-type: none"> Візьміть картоплю середнього розміру (по 170-200 г). Вимийте її просушіть. Проткніть картоплини в декількох місцях виделкою. Помістіть картоплю на металевий піддон на скляний поворотний столик. Виставте вагу й натисніть кнопку Старт. Після готовування, вийміть картоплю з печі. Дайте постіяти 5 хвилин.
Жареная говядина (Смажена яловичина)	0,5 – 1,5 кг	Рожен, металевий піддон, скляний поворотний столик (продукти охолоджені)	<ol style="list-style-type: none"> Нанизайте яловичину на рожен і змажте розтопленим маргарином або вершковим маслом. При необхідності прив'яжіть м'ясо ниткою до рожна. Помістіть металевий піддон на скляний поворотний столик. Виставте вагу й натисніть кнопку Старт. Після приготування дайте постіяти 10 хвилин, накривши фольгою

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 рецепту (стор. 102)

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

2. РОСІЙСЬКИЙ КУХАР

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції								
Грецневая каша (Гречана каша)	0.3 кг.	Каструля для мікрохвильової печі (Кімнатна температура продуктів)	<p>1. Промити 300 г гречаної крупи . Залити 600 мл води й додати солі в більшу її глибоку каструлю, залишити на 15 хв. 2. Помістити каструлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт . 3. По закінченню готування дати відстоятися 15 хв</p>								
Лапша домашня (Локшина домашня)	1 порція	Каструля 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 каструлю й додати 400 мл води, накрити кришкою. Помістіть їжу в піч. Вибрати меню й натисніть старт . 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. 3. Після другого сигналу відкрити дверцята. Додати локшину, перемішати. Готувати без кришки (ще раз натисніть старт для продовження процесу готування). 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)	4 порції	Каструля 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 каструлю, перемішати, додати рослинне масло . Кришкою не накривати. Помістити каструлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт . 3. Після сигналу відкрити дверцята й вийняти каструлю. 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																							
Овощи гриль (Овочі гриль)	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>Способ 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 (блізько 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)	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 приготовленій 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)	1 кг	Висока решітка Блюдо для мікрохвильової печі (Кімнатна темп. продуктів)	Інгредієнти Курячі крила -1.0 кг Marinad : 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)]	1 форма	Металевий піднос На низькій решітці (Кімнатна темп.)	Інгредієнти Tісто (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 обкладти 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 зашипнути навколо основи Курника «ялинкою». На поверхні Курника зашипнути грані по лініях радіальних надрізів. 7. Змазати Курник яйцем, накласти на нього прикраси, зробити декілька проколів 8. Вибрать меню й натиснути «Старт» при порожній печі. Під дістичний сигнал про закінчення попереднього нагрівання. Відкрити дверцята й помістити підготовлений пиріг на низьку решітку на скляному підносі. Після готовування, 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 Другий фарш: Курка (м якоть) -450 г Масло -20 г Борошно -5 г Третій фарш: Гриби -150 г (Або сушенні 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 й горіхів)]	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																

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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 обвуглітися 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 обвуглітися. 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 готування 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 розташовансь, принаймні, на 8 см углиб від краю поверхні, на якій установлено піч .
12. Перед готуванням проткніть виделкою шкірку картоплі, яблук й 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, паперу або інших горючих матеріалів, не залишайте піч без догляду, а частіше заглядайте усередину, щоб переконатися в тому, що з посудом нічого не відбувається.
19. Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина 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.

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

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 рекомендованій 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 викличуту 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 ВИСОКІЙ 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, подивітесь в документах експлуатації виробника посуду або проведіть перевірку на придатність для мікрохвильової печі.

Скляній 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 й посудини є зручними й безпечними для використання в мікрохвильовій печі за умови, що час готування короткий і у їжі втримується мало жиру й вологи. Паперові рушники також дуже зручні для загортання продуктів й 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 мікрохвильової 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 готовання з використанням мікрохвильової енергії

Спостерігайте за процесом готовування

Рецепти в повареній 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 готовиться 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 повареній 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, пирогів і заварного крему, рекомендується вимати бліод з печі злегка неготовим. Це не помилка.

Якщо дати бліоду постояні, особливо в накритею 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 пригорять. 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 готовиться швидше м'яса. Внаслідок цього, при готовуванні кістялив 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 готовуватись. Коли ви готовуєте будь – яку страву, вага якої наполовину менша ваги, зазначененої в рецепті, не забудьте зменшити зазначений у рецепті час готовування принаймні на одну третину.

Форма продуктів

Мікрохвіли проникають у продукти тільки на глибину близько 2 см: внутрішня частина товстої страви готовується за рахунок того, що тепло, що генерується зовні, переноситься усередину. Тільки зовнішні шари будуть 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. Кути вже давно будуть готові, а центр ще навіть не нагреється. 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 хвилин 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 готовування

з використанням мікрохвильової енергії

Перемішування

Перемішування є одним з найбільш важливих прийомів при приготуванні їжі в мікрохвильовій печі. При звичайному готовуванні страви перемішуються з метою змішування інгредієнтів. Однак, при готовуванні за допомогою мікрохвиль, страви слід перемішувати щоб поширити й 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 протилежному 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'ясою й птицею, 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 змінні букету й 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. Скланий піднос можна мити вручну або в машині для миття посуду.

2 Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті

Чистить зовнішні поверхні з використанням м'якої мілки 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 дверцях 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 щільноті 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, ПРИПИНЬТЬ ГОТУВАННЯ.

Продовження готування може привести до займання кукурудзи.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

НИКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ ПАКЕТАМИ З ОБГОРТКОВОГО ПАПЕРУ. НІКОЛИ 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. Зазначені 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, дополніть 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 заземлений

Дроти в мережному шнурі мають колір згідно з таким кодом:

СИНІЙ ~ Нейтраль

КОРИЧНЕВИЙ ~ Під напругою

ЖОВТИЙ Й ЗЕЛЕНИЙ ~ Земля

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

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

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

Дріт ЖОВТОГО ТА ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, що позначений буквою E або символом " $\frac{1}{2}$ ".

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

⚠ Попередження

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

Технічні характеристики

	MC7849H / MC7847B / MC7847BS MC7846A / MC7846E / MC7846ES
Джерело живлення	230 В /50 Гц
Вихідна потужність	900 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	512 мм (Ш)х 312 мм (В)х 500 мм (Г)
Споживана потужність	Мікрохвилі 1300 Вт Гриль 1150 Вт Комб 3150 Вт Конвекція 800 Вт (мак.1900 Вт)

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



Утилізація старого пристроя

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



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

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