



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

MC-8483NL

P/No: 382885A0010

RU

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.

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

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

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

⚠ Предупреждение

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

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

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

⚠ Предупреждение

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



Как работает микроволновая печь

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

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

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

Очень безопасное устройство

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

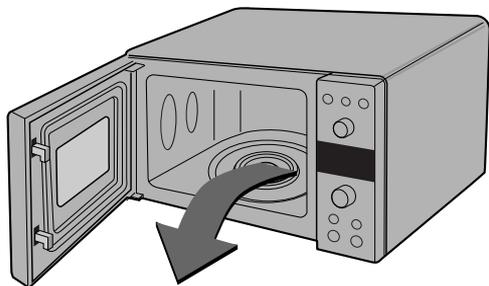
Предостережения	2
Содержание	3
Распаковка и установка	4 ~ 5
Как использовать принадлежности в зависимости от режима	6
Выборочная настройка установка часов	7
Блокировка от детей	8
Быстрый старт	9
Приготовление пищи при малой мощности	10
Двухэтапное приготовление пищи	12
Приготовление пищи на гриле	13
Приготовление пищи в сочетании с грилем	14
Поддержание тепла при приготовлении пищи на пару	15
Простая функция очистки	16
Быстрый предварительный подогрев горячим воздухом	17
Быстрое приготовление пищи горячим воздухом	18
Приготовление пищи в сочетании с конвекцией	19
Предварительный подогрев в режиме конвекции	20
Приготовление пищи в режиме конвекции	21
Автоматическое приготовление пищи	22 ~ 25
Русский повар	26 ~ 31
Приготовление пищи на пару	32 ~ 36
Автоматическое размораживание продуктов	37 ~ 38
Важные инструкции по безопасности	39 ~ 40
Посуда для микроволновой печи	41
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	42 ~ 43
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	44
Информация о монтаже сетевой вилки/	
Технические характеристики	45

Распаковка и установка

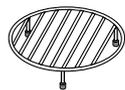
Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности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

1

Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



**ВЫСОКАЯ
РЕШЕТКА**



**НИЗКАЯ
РЕШЕТКА**



**СТЕКЛЯННЫЙ
ПОДНОС**

**ВРАЩАЮЩЕ
СЯ КОЛЬЦО**

Пароварка



**Паровая
крышка**



**Паровая
тарелка**

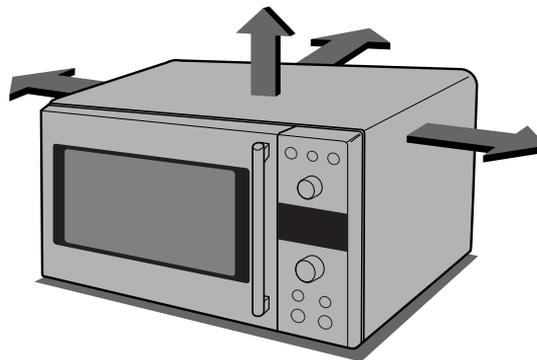


**Паровая чашка
для воды
(металлический
поддон)**

2

Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 20 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.

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

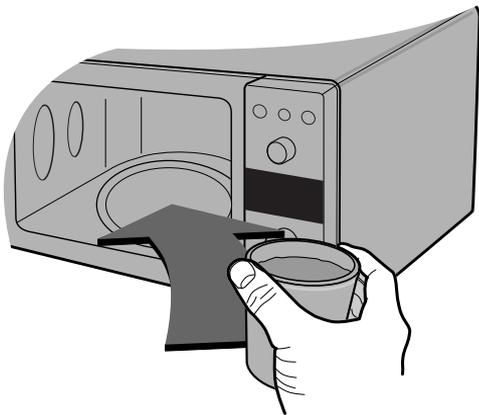


ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

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

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

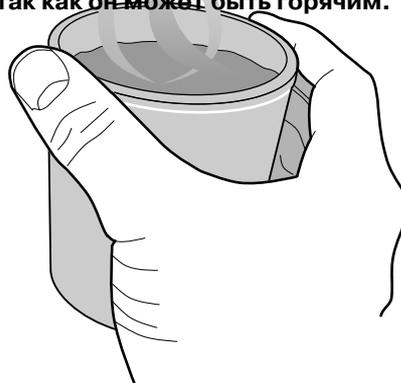
5 Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 41.



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



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



ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

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

Как использовать принадлежности в зависимости от режима

		Микро	Гриль	Конвекция	Поддержание тепла при приготовлении пищи на пару	Аэро Гриль	Комбинация
Паровая крышка		✗	✗	✗	✗	✗	✗
Паровая тарелка		✗	✗	✗	✗	✗	✗
Паровая чашка для воды		○	○	✗	✗	○	○
Паровая тарелка + Паровая чашка для воды		✗	✗	✗	✗	✗	✗
Пароварка (Сборка)		○	✗	✗	○	✗	✗
ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА		✗	○	✗	✗	✗	○
НИЗКАЯ РЕШЕТКА		✗	✗	○	✗	○	○
СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС		○	○	○	○	○	○

Осторожно: Применяйте принадлежности в соответствии с руководством по приготовлению пищи.

○ : Приемлемый

✗ : Не Приемлемый

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.



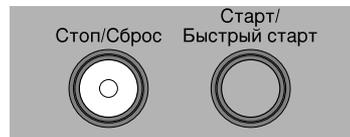
потребуется вновь установить часы.

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

Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '88:88'; вам

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

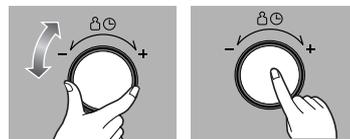
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Однократно нажмите кнопку **Функции** (ВЫБОРОЧНАЯ НАСТРОЙКА).

Поверните **УСТАНОВКИ** для выбора функции установки времени.

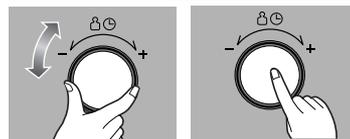
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** (на дисплее появится изображение поворотного циферблата для выбора формата времени: 12 часов или 24 часа).



RU

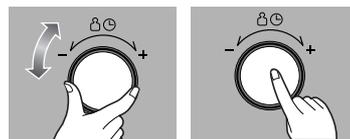
Поверните **УСТАНОВКИ** для выбора **24Н**.

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения правильности ввода часов.



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "14:00".

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения правильности ввода часов.



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

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ**.
Часы начнут идти.

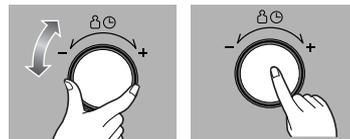


Таблица функций выборочной настройки

№	Функция	Варианты	По умолчанию
1	Часы	Включены (12 часов, 24 часа)	Отключены
2	Скорость вращения	ОЧЕНЬ МЕДЛЕННО, МЕДЛЕННО, НОРМАЛЬНО, БЫСТРО, ОЧЕНЬ БЫСТРО	Нормальная

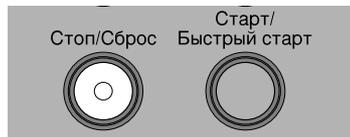
Блокировка от детей



RU

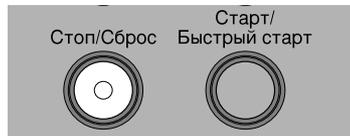
В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки. Однако, ребенок все равно сможет открыть дверцу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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

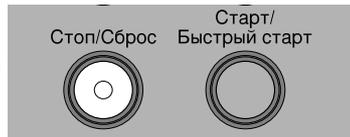


Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится буква **“БЛОКИРОВКА”** и печь не подаст звуковой сигнал.

Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.



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



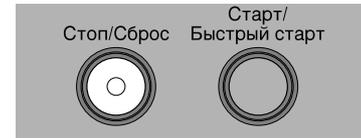
Быстрый старт

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

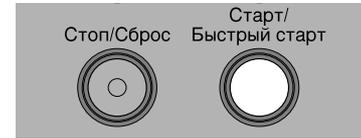


Режим **Быстрый Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Быстрый Старт**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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



RU

Во время приготовления пищи в режиме **Быстрый Старт** вы можете продлить время приготовления до 9 минут и 59 секунд, повторно нажимая кнопку **Быстрый Старт**.

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

Приготовление пищи при малой мощности

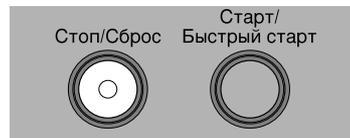
В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 800Вт (80%) от максимального в течение 5 минут и 30 секунд.



Ваша СВЧ печь имеет пять уровней мощности. Высокая мощность выбирается автоматически.

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

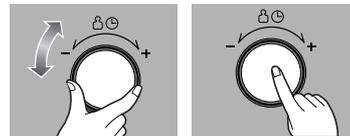


2 Поверните **Регулятор режима** для выбора **Микро**.



3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "800W".

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения мощности.

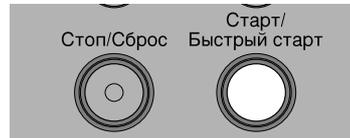


4 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "5:30".



5 Нажмите кнопку **Старт**.

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



RU

Указатель уровня
мощности

Выходная
мощность

Указатель уровня мощности	Выходная мощность
10	1000 Вт (максимум)
9	900 Вт
8	800 Вт
7	700 Вт
6	600 Вт
5	500 Вт
4	400 Вт
3	300 Вт (**)
2	200 Вт
1	100 Вт

Осторожно:

Никогда не используйте по отдельности высокую подставку, низкую подставку, паровую крышку, паровую чашку и паровую тарелку в микроволновом режиме.

Уровень малой МОЩНОСТИ

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

Указатель уровня мощности	Применение	Выходная мощность
10 (высокий)	<ul style="list-style-type: none"> • Кипячение воды. • Приготовление сладостей. • Приготовление кусочков птицы, рыбы и овощей. • Приготовление нежной мясной вырезки. • Птица целиком. 	1000 Вт (максимум)
9	<ul style="list-style-type: none"> • Разогревание риса, макарон и овощей. 	900 Вт
8	<ul style="list-style-type: none"> • Быстрое разогревание приготовленной еды. • Разогревание бутербродов. 	800 Вт
7	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление блюд из яиц, молока и сыра • Приготовление кексов, хлеба. • Плавление шоколада. 	700 Вт
6	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление телятины. • Приготовление рыбы целиком. • Приготовление пудингов и заварного крема. 	600 Вт
5	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление ветчины, птицы целиком и ягненка. • Приготовление ростбифа из спинной части говядины, филе. 	500 Вт
4	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление менее нежной мясной вырезки. • Приготовление отбивных из свинины, поджарки. 	400 Вт
3	<ul style="list-style-type: none"> • Оттаивание мяса, птицы и морских продуктов. 	300 Вт (**)
2	<ul style="list-style-type: none"> • Размораживание фруктов. • Размягчение масла. 	200 Вт
1	<ul style="list-style-type: none"> • Сохранение блюд, в т.ч. в жаропрочной посуде, теплыми. • Размягчение масла и сливочного сыра. 	100 Вт



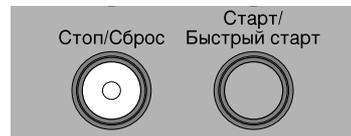
RU

Двухэтапное приготовление пищи

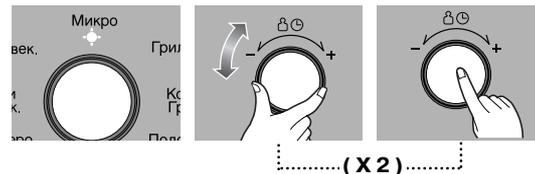
На данном примере я покажу вам, как приготовить некоторые продукты в два этапа. На первом этапе продукты готовятся в течение 5 минут 30 секунд на мощности 800 Вт (80%), на втором – в течение 35 минут на мощности 400 Вт (40%).



Установите параметры мощности и времени приготовления **для этапа 1**.
Нажмите **Стоп/Сброс**.



Поверните регулятор режима для выбора режима **Микро**.
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "800W".
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения мощности.
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "5:30".
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ**.

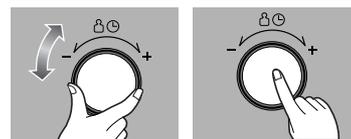


В конце этапа 1 раздастся звуковой сигнал и начнется этап 2.

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

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

Установите параметры мощности и времени приготовления **для этапа 2**.
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "400W".
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения мощности.



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "35:00".
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения мощности.

Нажмите кнопку **Старт**.



Приготовление пищи на гриле

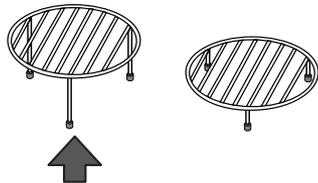
В следующем примере мы покажем вам, как использовать гриль для приготовления какого-либо блюда в течение 12 минут и 30 секунд.



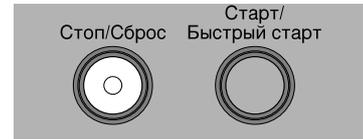
Эта функция позволяет вам быстро подрумянить продукт и сделать его хрустящим.

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

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



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

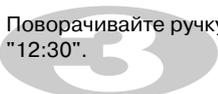


Поверните **Регулятор режима** для выбора **Гриль**.



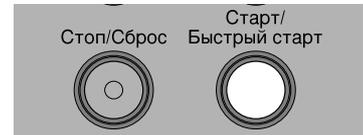
RU

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



Нажмите кнопку **Старт**.

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



Приготовление пицци в сочетании с грилем

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



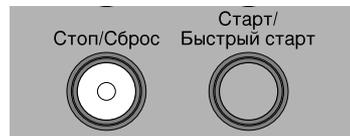
RU

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

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

1. КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

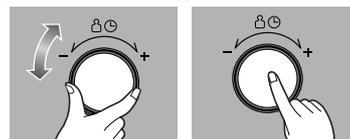


Поверните **Регулятор режима** для выбора **Комби Гриль**.

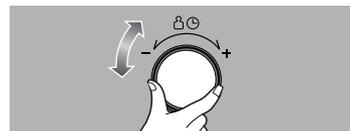


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "200W".

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения мощности.

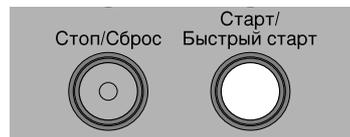


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "25:00".



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.
Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!



Поддержание тепла при приготовлении пищи на пару

На данном примере я покажу вам, как поддерживать пищу теплой после приготовления на пару.
В функции поддержания тепла на пару существуют два режима: ПОДОГРЕВАНИЕ - ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

Эта функция позволяет вам поддерживать пищу теплой после приготовления на пару.
В функции поддержания тепла на пару существуют два режима: ПОДОГРЕВАНИЕ - ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

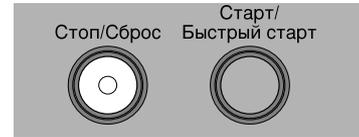
Как готовить пищу с поддержанием тепла на пару
Налейте 500 мл воды в паровую чашку. Установите паровую тарелку, положите на нее продукты и закройте паровой крышкой.

Осторожно установите подготовленную паровую чашку в центр стеклянного поддона.
Соблюдайте параллельность! Пища на тарелке, суп, соус, тушеное мясо, и так далее.

ОСТОРОЖНО:

1. Убедитесь в том, что продукты находятся в пароварке при установленном режиме поддержания тепла на пару.
2. Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, доставая из печи пароварку. Пароварка очень горячая.
3. Не ставьте пароварку после приготовления пищи на стеклянный стол или на легкоплавкий предмет. Всегда используйте подставку или поддон.
4. Убедитесь в том, что перед приготовлением продуктов на пароварке вы налили в нее воды.
5. Будьте осторожны, перенося пароварку с водой.
6. Паровая крышка и паровая чашка должны быть установлены с особой тщательностью. Если не установить паровую крышку и паровую чашку, яйца или каштаны могут взорваться.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

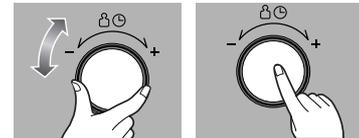


Поверните **Регулятор режима** для выбора **Подогрев паровых блюд**.



RU

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "ПОДОГРЕВАНИЕ - ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА".



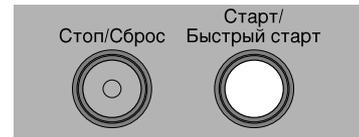
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ**.

Поворачивайте регулятор для **УСТАНОВКИ** времени поддержания тепла до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры "30:00".



Нажмите кнопку **Старт**.

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



Простая функция

ОЧИСТКИ

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



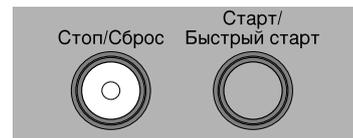
RU

В микроволновой печи имеется функция устранения запаха одним нажатием кнопки.

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

Простая функция очистки

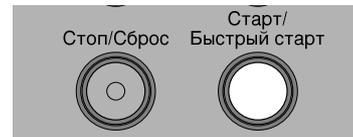
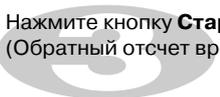
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Поверните **Регулятор режима** для выбора **Легкая очистка**.



Нажмите кнопку **Старт**.
(Обратный отсчет времени ведется автоматически)



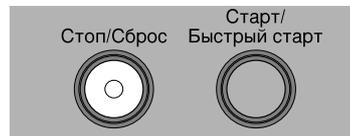
На данном примере я покажу вам, как предварительно разогреть печь до температуры 230°C.

Быстрый предварительный прогрев горячим воздухом



Температурный диапазон печи составляет 100°C ~ 250°C. (При выборе режима быстрого приготовления горячим воздухом автоматически устанавливается температура 180°C.)

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Поверните **Регулятор режима** для выбора **Аэро Гриль**.



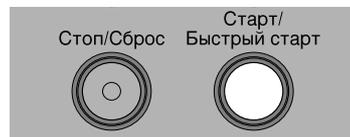
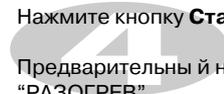
RU

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



Нажмите кнопку **Старт**.

Предварительный нагрев начнётся с высвечивания "РАЗОГРЕВ"



Быстрое приготовление пищи горячим воздухом

На данном примере я покажу вам, как запрограммировать печь на быстрое приготовление пищи горячим воздухом при температуре 230°C за 20 минут.



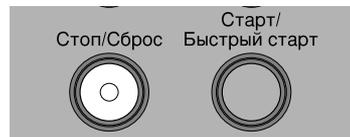
RU

Температурный диапазон печи составляет 100°C-250°C (при выборе режима конвекции автоматически устанавливается температура 180°C).

Эта функция позволяет сочетать конвекцию с грилем.

Это позволит сократить время приготовления пищи.

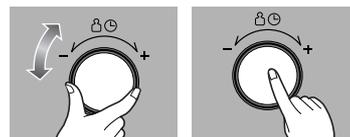
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Поверните **Регулятор режима** для выбора **Аэро Гриль**.

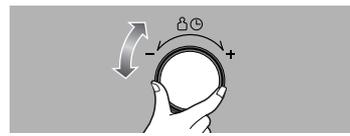


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "230°C".

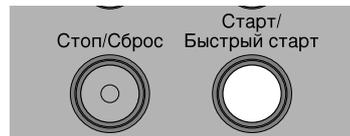


Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения температуры.

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "20:00".



Нажмите кнопку **Старт**.



В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня микроволновой мощности 60% и конвекции при температуре 200°C в течение 25 минут.

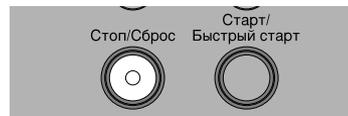
Приготовление пищи в сочетании с конвекцией



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

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

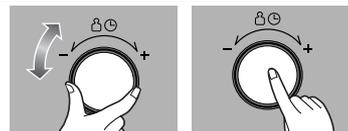
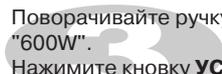
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Поверните **Регулятор режима** для выбора **Комби Конвек**.

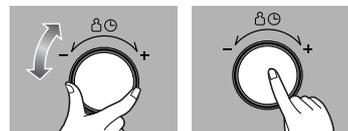
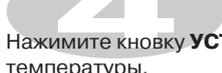


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "600W".
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения температуры.



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

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения температуры.



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



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ**.
Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!



RU

Предварительный подогрев в режиме конвекции

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



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

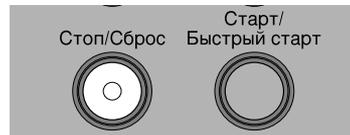
при выборе режима конвекции). В этой печи имеется функция ферментации (сбраживания) при температуре 40°C. Вам может потребоваться подождать, пока печь не остынет, так как вы не можете использовать функцию ферментации, если температура в печи выше 40°C.

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

Чтобы печь прогрелась до заданной температуры, требуется несколько минут.

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Поверните **Регулятор режима** для выбора **Конвек**.



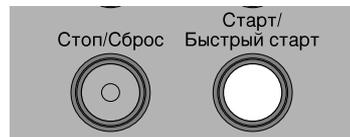
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "230°C".



Нажмите кнопку **Старт**.



Предварительный нагрев начнётся с высвечивания "РАЗОГРЕВ"



Приготовление пищи в режиме конвекции

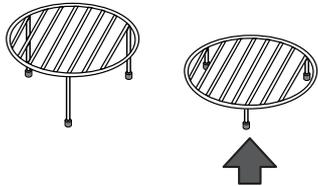
В следующем примере мы покажем вам, как предварительно прогреть печь, а затем готовить какую-либо пищу при температуре 230°C в течение 50 минут.



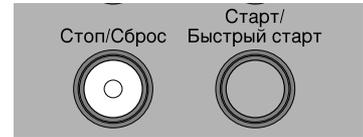
В режиме конвекции можно задавать температуру 40°C ~250°C (температура 180°C устанавливается автоматически при выборе режима конвекции).

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

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



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

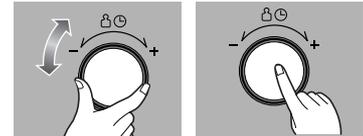
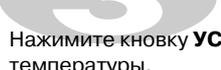


Поверните **Регулятор режима** для выбора **Конвек**.



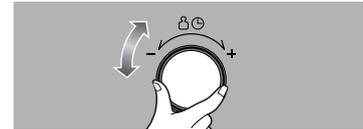
RU

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

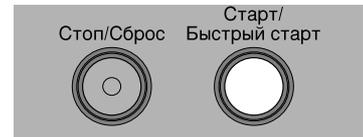
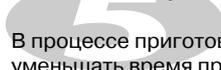


Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения температуры.

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



Нажмите кнопку **Старт**.



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

Автоматическое приготовление пищи

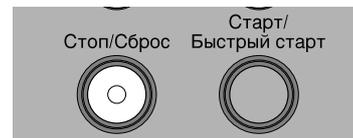
В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,9 кг Жареная курица.



RU

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

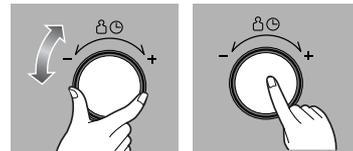
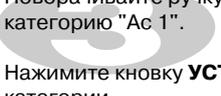


Нажмите кнопку **Авто повар**.



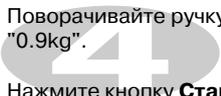
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет категорию "Ас 1".

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



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "0.9kg".

Нажмите кнопку **Старт**.



Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Жареная курица (Ас 1)	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 дольки чеснока, 1 лавровый лист, Специи: приправа для гриля, приправа для бройлера, соль, перец по вкусу.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Замаринуйте цыпленка в маринаде и оставьте на 1 час. 2. Нанизать цыплёнка на вертел, привяжите его нитью к вертелу. Поместите металлический поддон на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. 4. После приготовления выньте цыплёнка из печи и дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой. Подавайте с гречневой кашей или рисом.
Жареные окорочка (Ас 2)	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"> 1. Удалите косточку из окорочка. 2. Натрите сыр и соедините с нарезанными грибами. 3. Нафаршируйте окорочка полученной смесью и посыпьте специями. 4. Поместите окорочка на низкую решётку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. 5. Выставьте 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 (Ас 3)	0,2 – 0,8 кг	Высокая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты (Для приготовления 0,7 кг): Рыба - 2 тушки (Вес одной тушки около 275 г) Майонез - 150 г Специи: приправа для гриля, пряные травы, лимонная приправа для рыбы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте специи с майонезом и замаринуйте рыбу приблизительно на 1 час. 2. Поместите рыбу на высокую решетку над металлическим поддоном на стеклянном поворотном столике. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. 4. После приготовления выньте рыбу из печи. Накройте рыбу фольгой и дайте постоять 2-3 минуты.

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции																										
Замороженная пицца (Ac 4)	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"> 1. Удалите весь упаковочный материал. 2. Поместите пиццу на низкую решётку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. 4. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты. 																										
Свежая пицца (Ac 5)	1 порция	Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты:</p> <p>Тесто:</p> <table data-bbox="584 331 1037 477"> <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> </table> <p>Начинка:</p> <table data-bbox="584 521 1085 689"> <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> </table> <p>Приготовление:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовьте тесто, раскатайте лепешку и сделайте бортики. 2. Приготовленный металлический поддон смажьте растительным маслом. 3. Смажьте тесто растительным маслом, затем томатной пастой и выложите начинку: колбасу, болгарский перец, помидоры и оливки, посыпьте тертым сыром. 4. 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. После приготовления выньте пиццу из печи и дайте постоять 2-3 минуты. 	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 (Ас 6)	1 порции	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты: 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"> 1. 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. 2. Поместите подготовленную посуду с продуктами на стеклянный поворотный стол в печь. 3. Нажмите кнопку Старт. В процессе приготовления два раза перемешать. После приготовления выньте блюдо из печи и дайте постоять.
Печёный картофель (Ас 7)	0,1 – 1,0 кг	Металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Возьмите картофель среднего размера (по 170-200 г). Вымойте и просушите. Проткните картофелины в нескольких местах вилкой. 2. Поместите картофель на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. После приготовления, выньте картофель из печи. 4. Дайте постоять 5 минут.
Жареная говядина (Ас 8)	0,5 – 1,5 кг	Вертел, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. 3. После приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв фольгой.

Русский повар

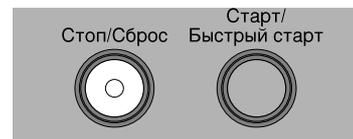
На следующем примере я покажу, как готовить по русским рецептам.



RU

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

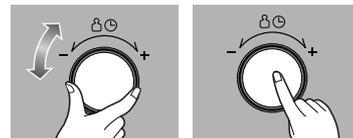
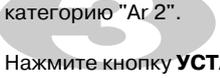


Нажмите кнопку **Русский повар**.

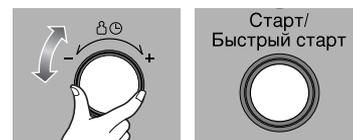


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет категорию "Ar 2".

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения.



Нажмите кнопку **Старт**.



Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Гречневая каша (Аг 1)	0,3 кг	Посуда для микроволновой печи без крышки, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промойте 0,3 кг крупы и замочите в воде на 30 минут в глубокой посуде. 2. В крупу добавьте 1/2 чайной ложки соли, 1 1/2 стакана воды. Не накрывайте крышкой. 3. Поставьте кастрюлю в печь. Выберите меню и нажмите кнопку Старт. Если необходимо, в середине приготовления перемешайте кашу.
Мясо на косточке (Аг 2)	0,6 кг	Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты: Свинина на косточке - 600 г (разделить мясо на порционные куски по 100-150 г)</p> <p>Маринад: 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 лимона, 2 дольки чеснока, Специи: приправа для свинины, кориандр, молотый черный перец.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовьте маринад: смешайте сок половинки лимона, растительное масло, специи, мелко порезанный чеснок. Замаринуйте мясо на один час. 2. Выложите свинину на низкую решетку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. 3. Нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. После приготовления выньте мясо из печи и дайте постоять.
Тефтели (Аг 3)	0,1-0,8 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты :</p> <p>Фарш говяжий - 500 г Лук - 1 головка Мука - 1/2 стакана Приправа для мяса - 2 ст. ложки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Порежьте мелко лук, добавьте в фарш. Смажьте (по желанию) посуду для СВЧ маслом, сформируйте из фарша небольшие шарики, обваляйте их в муке и выложите в форму, добавьте лавровый лист. Накройте крышкой. 2. Поместите подготовленную посуду с тефтелями на стеклянный поворотный стол в печь. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу и добавьте томатную пасту, специи, воду. Накройте крышкой. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. После приготовления выньте блюдо из печи и дайте постоять.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции																						
Слоен. конвертики (Ag 4)	1 порций	Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты: 250 граммов замороженного бездрожжевого слоёного теста, 8 сосисок (разрезанных вдоль на 2 части), 16 ломтиков сыра, 1 яйцо, зелень.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поместите замороженное тесто в печь и разморозьте 20 секунд на уровне мощности 200 Вт, затем дайте ещё постоять тесту при комнатной температуре 2-5 минут. 2. Разрежьте тесто на 16 квадратов и раскатайте каждый кусочек размером 7 см x 7 см. 3. На каждый квадратик положите ломтик сыра и ломтик сосиски ближе к одному из уголков. 4. Заверните уголки теста в форме конвертика. Закрепите верхний уголок конвертика взбитым яйцом. Выложите конвертики швом вниз на низкую металлическую решётку с фольгой, слегка смазанной растительным маслом. 5. Смажьте конвертики желтком. 6. Выберите кнопку данного меню и нажмите кнопку Старт без продуктов. После звукового сигнала, откройте дверцу и поместите подготовленные продукты на низкую решётку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Нажмите кнопку Старт. 7. После приготовления выньте конвертики из печи и дайте остыть. Украсить зеленью и подавать. 																						
Бисквит (Ag 5)	1 порций	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты:</p> <table border="0"> <tr><td>Маргарин</td><td>- 150 г,</td></tr> <tr><td>Сахар</td><td>- 150г,</td></tr> <tr><td>Мука</td><td>- 125 г,</td></tr> <tr><td>Какао порошок</td><td>- 25 г,</td></tr> <tr><td>Сода</td><td>- 1/2 ч. л.,</td></tr> <tr><td>Молоко</td><td>- 3 ст. л.,</td></tr> <tr><td>Яйца</td><td>- 3 шт.</td></tr> </table> <p>Глазурь:</p> <table border="0"> <tr><td>Вода</td><td>- 4 ст. л.,</td></tr> <tr><td>Какао порошок</td><td>- 3 ст. л.,</td></tr> <tr><td>Сахар</td><td>- 2 ст. л.,</td></tr> <tr><td>Раст. масло</td><td>- 1 ст. л.</td></tr> </table> <p>Приготовление глазури:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте все ингредиенты и готовьте при 100% уровне мощности 40- 60 сек. 	Маргарин	- 150 г,	Сахар	- 150г,	Мука	- 125 г,	Какао порошок	- 25 г,	Сода	- 1/2 ч. л.,	Молоко	- 3 ст. л.,	Яйца	- 3 шт.	Вода	- 4 ст. л.,	Какао порошок	- 3 ст. л.,	Сахар	- 2 ст. л.,	Раст. масло	- 1 ст. л.
Маргарин	- 150 г,																								
Сахар	- 150г,																								
Мука	- 125 г,																								
Какао порошок	- 25 г,																								
Сода	- 1/2 ч. л.,																								
Молоко	- 3 ст. л.,																								
Яйца	- 3 шт.																								
Вода	- 4 ст. л.,																								
Какао порошок	- 3 ст. л.,																								
Сахар	- 2 ст. л.,																								
Раст. масло	- 1 ст. л.																								

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции																								
			<p>Способ приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Муку, какао и соду просейте через сито. 2. Маргарин растопите, добавьте сахар, яйца и все взбейте миксером. 3. Соедините две полученные смеси, затем добавьте молоко. 4. Посуду 2,5 л смажьте растительным маслом и выложите полученную смесь. 5. Выпекайте при 80% уровне мощности 10 мин., накрыв посуду бумажной салфеткой. 6. После приготовления залейте шоколадной глазурью. 																								
<p>Сдобные булочки (Аг 6)</p>	<p>1 штуки</p>	<p>Жеталлический поднос Низкая решетка Стекланный поворотный стол (Температура комнатная)</p>	<p>Ингредиенты: <u>Дрожжевое тесто:</u></p> <table data-bbox="580 356 906 565"> <tr> <td>Вода</td> <td>50 г</td> </tr> <tr> <td>Яйцо</td> <td>1/2 штука</td> </tr> <tr> <td>Пшеничная мука</td> <td>165 г</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>20 г</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>2/3 ч. л.</td> </tr> <tr> <td>Сухое молоко</td> <td>1 ст. л.</td> </tr> <tr> <td>Растительное масло</td> <td>2 ст. л.</td> </tr> <tr> <td>Дрожжи</td> <td>1 ч. л.</td> </tr> <tr> <td>Молоко</td> <td>1 ст. л.</td> </tr> </table> <p>(также можно взять готовое тесто)</p> <p><u>Начинка:</u></p> <table data-bbox="580 639 887 708"> <tr> <td>Яблоко</td> <td>2 штуки</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>1 ст. л.</td> </tr> <tr> <td>Лимонный сок</td> <td>1 ст. л.</td> </tr> </table> <p>Приготовление начинки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите яблоки от кожуры, удалите хвостики и сердцевину. 2. Порежьте яблоки на маленькие кусочки. 3. Положите мелко нарезанные яблоки, сахар и лимонный сок в посуду для СВЧ и перемешайте ингредиенты. 4. Готовьте джем в режиме микроволны на мощности 100% 8-10 минут. Если джем получился жидким, можно прибавить 1-2 минуты. 	Вода	50 г	Яйцо	1/2 штука	Пшеничная мука	165 г	Сахар	20 г	Соль	2/3 ч. л.	Сухое молоко	1 ст. л.	Растительное масло	2 ст. л.	Дрожжи	1 ч. л.	Молоко	1 ст. л.	Яблоко	2 штуки	Сахар	1 ст. л.	Лимонный сок	1 ст. л.
Вода	50 г																										
Яйцо	1/2 штука																										
Пшеничная мука	165 г																										
Сахар	20 г																										
Соль	2/3 ч. л.																										
Сухое молоко	1 ст. л.																										
Растительное масло	2 ст. л.																										
Дрожжи	1 ч. л.																										
Молоко	1 ст. л.																										
Яблоко	2 штуки																										
Сахар	1 ст. л.																										
Лимонный сок	1 ст. л.																										

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции												
			<p>Приготовление дрожжевого теста:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Высыпьте муку в миску, добавьте соль, сахар, яйца, дрожжи. 2. Разведите сухое молоко с тёплой водой и нагревайте смесь 20 секунд на высоком уровне микроволн. 3. Добавьте смесь в муку, перемешайте. Далее добавьте в тесто растительное масло и замесите мягкое податливое тесто до однородности. 4. Поместите в посуду для СВЧ, накройте крышкой и нагревайте 15 секунд на высоком уровне мощности микроволн, затем дайте постоять 10 минут. Повторите 4-5 раз, пока тесто не увеличится в объёме. <p>Приготовление булочек:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разделить тесто на 11 частей и сформировать из них 11 круглых шариков. Из каждого шарика сделать плоскую лепешечку. В центр каждой лепешечки положить начинку и сформировать булочку. 2. Положить 11 булочек на смазанный маслом металлический противень на расстоянии 3-4 см друг от друга. Накрыть противень бумажным полотенцем и дать тесту подойти в течение 10-15 минут. 3. Смешать яйцо с молоком и обмазать этой смесью каждую булочку. 4. Выбрать данное меню и нажать кнопку «Старт» для предварительного прогрева печи без продукта в ней. В конце предварительного прогрева печь подаст звуковой сигнал. Открыть дверцу печи. 5. Поставить подготовленный металлический поднос на низкую решетку и установить ее на стеклянном поворотном столе. Нажать кнопку «Старт» и начать приготовление. 												
Торт Наполеон (Ar 7)	1 порций	Низкая решётка, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты: Готовое слоеное бездрожжевое тесто - 1 уп. (500 г)</p> <p>Заварной крем:</p> <table data-bbox="584 759 896 902"> <tr> <td>Молоко</td> <td>- 400 мл,</td> </tr> <tr> <td>Яичные желтки</td> <td>- 2 шт.,</td> </tr> <tr> <td>Мука</td> <td>- 4 ст. л.,</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>- 80 г,</td> </tr> <tr> <td>Сливочное масло</td> <td>- 50 г,</td> </tr> <tr> <td>Ванилин</td> <td>- 2 г.</td> </tr> </table>	Молоко	- 400 мл,	Яичные желтки	- 2 шт.,	Мука	- 4 ст. л.,	Сахар	- 80 г,	Сливочное масло	- 50 г,	Ванилин	- 2 г.
Молоко	- 400 мл,														
Яичные желтки	- 2 шт.,														
Мука	- 4 ст. л.,														
Сахар	- 80 г,														
Сливочное масло	- 50 г,														
Ванилин	- 2 г.														

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции						
			<p>Способ приготовления крема:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тщательно разотрите яичные желтки с сахаром, небольшими порциями добавьте муку. 2. Осторожно влейте молоко и все хорошо перемешайте. 3. Готовьте на 100% уровне мощности 6 минут, помешивая каждую минуту. 4. В чуть остывший крем добавьте масло, ванилин. <p>Способ приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разделите тесто на две равные части, и слегка раскатайте. 2. Выберите кнопку данного меню и нажмите кнопку Старт без продуктов. После звукового сигнала, откройте дверцу. 3. Поместите каждый корж на низкую решётку на стеклянный поворотный столик. Нажмите кнопку Старт. 4. Готовые слоеные коржи разделите пополам и подровняйте края. 5. Каждый корж смажьте заварным кремом и соедините между собой, оставшимся кремом покройте верх торта. <p>Сверху украсьте крошкой (оставшейся от коржей).</p>						
Безе (Ar 8)	1 штук	Высокая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик, кондитерский мешок	<p>Ингредиенты:</p> <table border="0"> <tr> <td>Белки</td> <td>2 штуки</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>120 г</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>2 г</td> </tr> </table> <p>Лимонная кислота на кончике ножа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Белки положите в вытертую насухо глубокую посуду, добавьте щепотку соли, 1 ст. ложку сахара и взбивайте миксером на максимальной скорости до тех пор, пока масса не увеличится примерно в 3 раза. 2. Добавьте на кончике ножа лимонную кислоту и продолжайте взбивать, пока масса не станет блестящей и однородной. В конце в два приема добавьте сахарный песок. 3. Получившуюся смесь переложите в кондитерский мешок. 4. Подготовьте высокую решетку и металлический поддон. Накройте высокую решётку и металлический поддон фольгой. Фольгу слегка смажьте растительным маслом. 5. С помощью кондитерского мешка сформируйте пирожные на подготовленной высокой решётке и металлическом поддоне. 6. Выберите кнопку данного меню и нажмите кнопку Старт без продуктов. 7. После звукового сигнала, откройте дверцу и поместите подготовленные безе на высокой решётке и противне на стеклянный поворотный столик. Нажмите кнопку Старт. 8. После приготовления дайте безе постоять 5 минут в печи. 9. Выньте безе из печи и дайте постоять ещё 10 минут. 	Белки	2 штуки	Сахар	120 г	Соль	2 г
Белки	2 штуки								
Сахар	120 г								
Соль	2 г								

Приготовление пищи на пару

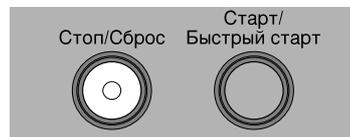
На данном примере я покажу вам, как приготовить 0,6 кг креветок.

Эта функция позволяет готовить на пару.

Осторожно:

1. Всегда пользуйтесь специальными перчатками, доставая из печи пароварку. Пароварка очень горячая.
2. Не ставьте пароварку после приготовления пищи на стеклянный стол или на легкоплавкий предмет. Всегда используйте подставку или поддон.
3. Перед использованием данной пароварки наливайте в нее не менее 400 мл воды. Если вы добавите менее 400 мл воды, пища может быть плохо приготовлена. Не исключены возгорание и выход печи из строя.
4. Будьте осторожны, перенося пароварку с водой.
5. Паровая крышка и паровая чашка должны быть установлены с особой тщательностью. Если не установить паровую крышку и паровую чашку, яйца или каштаны могут взорваться.
6. Никогда не используйте данную пароварку в печи другой модели. Это может привести к возгоранию и выходу печи из строя.

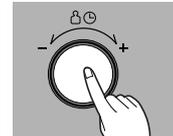
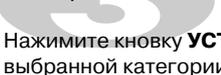
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Паровые блюда**.

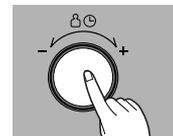
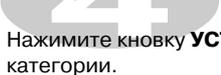


Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет категорию "St 1".



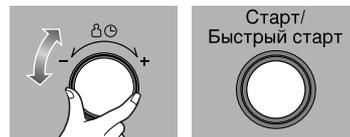
Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения выбранной категории.

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет категорию "1".



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

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "0.6kg".



Категория	Продукты	Ограничение по весу	Посуда	Температура пищи	Инструкции
МОРЕПРОДУКТЫ НА ПАРУ (St 1)	МОЛЛЮСК	0,1-1,0 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Очистите пищевые продукты. Залейте 400 мл воды в паровую чашку. Поставьте паровую тарелку на паровую чашку. Уложите подготовленные продукты на паровую тарелку. Накройте паровой крышкой. Установите паровую чашку с водой в центр стеклянного поддона. После обработки паром оставьте на 3-5 минут в печи. Креветка, краб, моллюск, гребешок, головоногий моллюск (менее 25 см в длину)
	РЫБА ЦЕЛАЯ	0,1-0,6 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Так же, как описано выше. Менее 25 см в длину и 3 см в толщину
	РЫБНОЕ ФИЛЕ	0,1-0,6 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Так же, как описано выше. Для наилучшего результата положите продукты в один слой. Менее 2,5 см (1 дюйм) в толщину.
	РЫБНЫЙ СТЕЙК	0,2-0,6 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Так же, как описано выше. Для наилучшего результата положите продукты в один слой. Менее 2,5 см (1 дюйм) в толщину
МЯСО НА ПАРУ (St 2)	СОСИСКИ	0,1-0,6 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Подготовьте продукты. Залейте 400 мл воды в паровую чашку. Поставьте паровую тарелку на паровую чашку. Уложите подготовленные продукты на паровую тарелку. Накройте паровой крышкой. Установите паровую чашку с водой в центр стеклянного поддона. После обработки паром оставьте на 3-5 минут в печи. Менее 2,5 см (1 дюйм) в толщину.

Категория	Продукты	Ограничение по весу	Посуда	Температура пищи	Инструкции	
	ВЕТЧИНА	0,1-0,6 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Так же, как описано выше.	
	СОЛОНИНА	0,3-0,7 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Подготовьте мясо и разрежьте пополам. Залейте 400 мл воды в паровую чашку. Поставьте паровую тарелку на паровую чашку. Уложите подготовленные продукты на паровую тарелку. Накройте паровой крышкой. Установите паровую чашку с водой в центр стеклянного поддона. После обработки паром оставьте на 5-10 минут в печи.	
RU	ПТИЦА НА ПАРУ (St 3)	КУРИНЫЕ ГРУДКИ	0,2-0,6 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Очистите пищевые продукты. Залейте 400 мл воды в паровую чашку. Поставьте паровую тарелку на паровую чашку. Уложите подготовленные продукты на паровую тарелку. Накройте паровой крышкой. Установите паровую чашку с водой в центр стеклянного поддона. После обработки паром оставьте на 3-5 минут в печи. Менее 2,5 см (1 дюйм) в толщину
		КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА	0,2-0,8 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Так же, как описано выше.
		КУРИЦА ЦЕЛАЯ	1,0-1,2 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Подготовьте тушку цыпленка. Свяжите ножки хлопковой ниткой. Залейте 600 мл воды в паровую чашку. Поставьте паровую тарелку на паровую чашку. Уложите подготовленные продукты на паровую тарелку. Накройте паровой крышкой. Установите паровую чашку с водой в центр стеклянного поддона. После обработки паром оставьте на 5-10 минут в печи.

Категория	Продукты	Ограничение по весу	Посуда	Температура пищи	Инструкции
	ЯЙЦА	2-9 яиц	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Подготовьте мясо и разрежьте пополам. Залейте 400 мл воды в паровую чашку. Поставьте паровую тарелку на паровую чашку. Положите яйца на паровую тарелку. Накройте паровой крышкой. Установите паровую чашку с водой в центр стеклянного поддона. После обработки паром оставьте на 5-10 минут в печи.
ОВОЩИ НА ПАРУ (St 4)	МОРКОВЬ	0,2-0,8 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Комнатная	Очистите овощи и нарежьте их одинаковыми кусочками. Залейте 400 мл воды в паровую чашку. Поставьте паровую тарелку на паровую чашку. Уложите подготовленные продукты на паровую тарелку. Накройте паровой крышкой. Установите паровую чашку с водой в центр стеклянного поддона. После обработки паром оставьте на 3-5 минут в печи.
	БРОККОЛИ	0,2-0,6 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Комнатная	Так же, как описано выше.
	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	0,2-0,6 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Комнатная	Так же, как описано выше.
	ЦУКИНИ	0,2-0,8 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Комнатная	Так же, как описано выше. Нарежьте одинаковыми кусочками.
	КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	0,2-0,8 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Комнатная	Так же, как описано выше. Нарежьте четвертинками.

Категория	Продукты	Ограничение по весу	Посуда	Температура пищи	Инструкции
	ШПИНАТ	0,1-0,3 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Комнатная	Так же, как описано выше.
	ПОМИДОРЫ	0,2-0,8 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Комнатная	Так же, как описано выше. Одинаковые кусочки или разрезать пополам.
ФРУКТЫ НА ПАРУ (St 5)	ЯБЛОКИ	0,2-0,8 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Замороженная	Вымойте, срежьте кожицу и удалите сердцевину. Удалите косточки, если нужно, и тонко нарежьте. Залейте 400 мл воды в паровую чашку. Поставьте паровую тарелку на паровую чашку. Уложите подготовленные продукты на паровую тарелку. Накройте паровой крышкой. Установите паровую чашку с водой в центр стеклянного поддона. После обработки паром оставьте на 3-5 минут в печи.
	ГОРОШЕК	0,2-0,8 кг	Паровая чашка для воды Паровая тарелка Паровая крышка	Комнатная	Так же, как описано выше.

Автоматическое размораживание продуктов

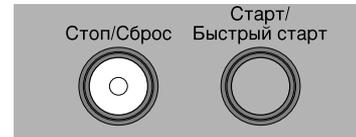
Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Например, рыба готовится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



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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

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



Нажмите кнопку **Авто разморозка**.

Поверните ручку и выберите **Птица** программы размораживания.

Дисплей показывает "**dEF2**".

Нажмите кнопку **УСТАНОВКИ** для подтверждения.



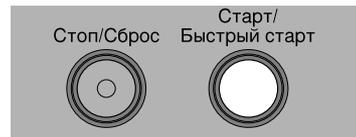
RU

Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

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



Нажмите кнопку **Старт**.



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

ИНСТРУКЦИИ ПО 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
RU Мясо (dEF 1) Птица (dEF 2) Рыба (dEF 3)	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> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. Накройте фольгой края. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте 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.
Замороженные овощи (dEF 4)	0,1 – 2,0 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	<p>Овощное ассорти, молодая морковь, и т. д.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте 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.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

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

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

RU

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

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

- 30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры).
- 31 Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.
- 32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.

⚠ 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 микроволны на ВЫСОКОЙ мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда останется холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменится, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. В вашей кухне, вероятно, уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в микроволновой печи. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

Столовые тарелки

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

Стеклопосуда

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

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

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

Бумага

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

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

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

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

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

Фаянс, глиняная посуда и керамика

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

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

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

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

Плотность продуктов

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

Высота пищи

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

Содержание влаги в продуктах

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

Содержание костей и жира в продуктах

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

Количество продуктов

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

Форма продуктов

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

Накрывание

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

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 блюд остается неизменным.

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

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

Размещение и обеспечение промежутков

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

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

Переворачивание

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

Размещение более толстых порций снаружи

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

Экранирование

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

Приподнимание

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

Протыкание

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

Проверка готовности

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

Время отстоя

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

Чистка вашей печи

1 Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте

Капли пищи или пролитые жидкости прилипают к стенкам печи и попадают между уплотнителями и поверхностью дверцы. Лучше всего сразу же удалить их с помощью влажной тряпки. Крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию и увеличивать время приготовления. С помощью влажной тряпки удалите все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрытия 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. Стеклокерамический поднос можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

2 Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте

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

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

4 Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистоте. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ. Металлические поверхности будет легче поддерживать в чистом состоянии, если почаще протирать их влажной тряпкой.

RU

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

В. Почему не горит освещение в камере печи?

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

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

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

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

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

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

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

В. Почему яйца иногда “взрываются”?

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

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

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

В. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

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

ТОЧНО ВЫПОЛНЯЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТА, ДАННЫЕ ЕГО ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ. ЕСЛИ КУКУРУЗА НЕ ПРЕВРАТИТСЯ В ВОЗДУШНУЮ В ТЕЧЕНИЕ УКАЗАННОГО НА УПАКОВКЕ ВРЕМЕНИ, ПРЕКРАТИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ КУКУРУЗЫ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ ПАКЕТАМИ ИЗ ОБЕРТОЧНОЙ БУМАГИ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОВТОРНО ГОТОВИТЬ НЕРАЗОРВАВШИЕСЯ ЗЕРНА.

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

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

Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики

Предупреждение

Это изделие должно быть заземлено

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

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

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

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

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

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОВОГО или ЗЕЛЕНОВОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом "⏏".

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

Технические характеристики

	MC-8483NL
Источник питания	230 В / 50 Гц
Выходная мощность	1000 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	556 мм (Ш) x 340 мм (В) x 494 мм (Г)
Потребляемая мощность	
Микроволны	1550 Вт
Гриль	1250 Вт
Комби	3000 Вт
Конвекция	1500 Вт(максимум 2700 Вт)

RU