LG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

MC-7884NC
MC-7884NCS

P/No: 3828W5A4545

Предостережения

Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

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

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

Не пользуйтесь неисправной печью. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и, чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

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.

BZ03

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.

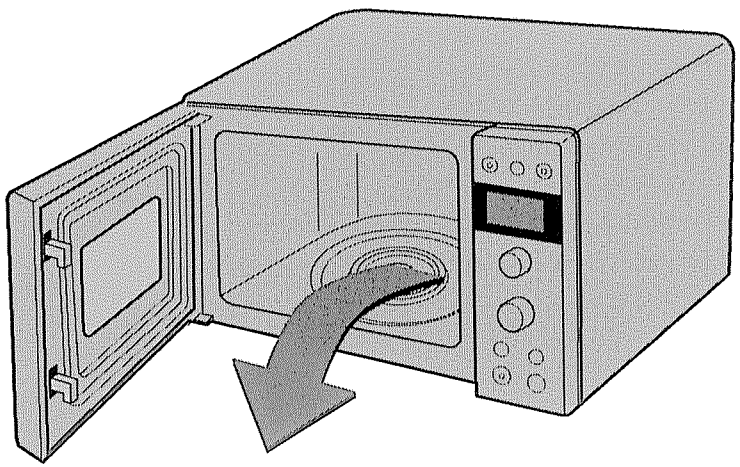
Содержание

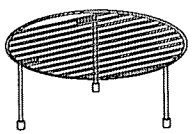
Предостережения — 2
Содержание — 3
Распаковка и установка — 4 ~ 5
Как использовать принадлежности в зависимости от режима — 6
Блокировка от детей — 7
Быстрый старт — 8
Приготовление пищи при малой мощности — 9
Уровни микроволновой мощности — 10
Приготовление пищи на гриле — 11
Приготовление пищи в сочетании с грилем — 12
Поддержание тепла при приготовлении пищи на пару — 13
Простая функция очистки — 14
Быстрый предварительный подогрев горячим воздухом — 15
Быстрое приготовление пищи горячим воздухом — 16
Приготовление пищи в сочетании с конвекцией — 17
Предварительный подогрев в режиме конвекции — 18
Приготовление пищи в режиме конвекции — 19
Автоматическое приготовление пищи — 20 ~ 23
Румяная корочка — 24 ~ 25
Приготовление пищи на пару — 26 ~ 29
Автоматическое размораживание продуктов — 30 ~ 31
Русский повар — 32 ~ 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

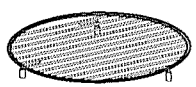
Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности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

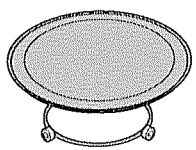




ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА



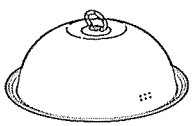
НИЗКАЯ РЕШЕТКА



СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС

ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО

Пароварка

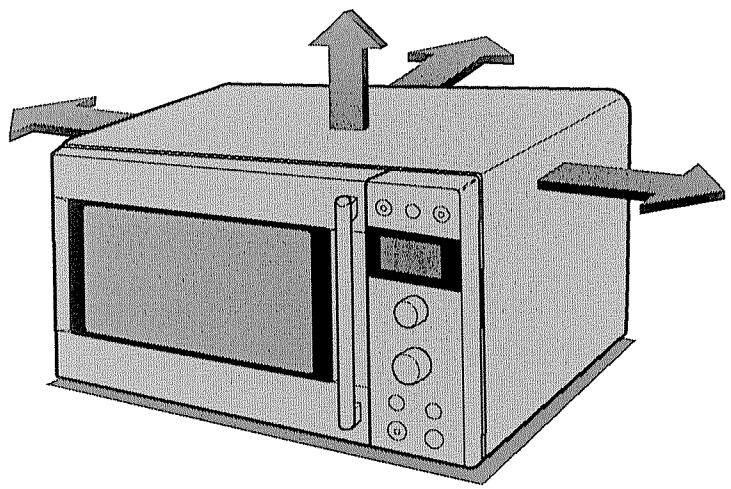


Паровая крышка

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

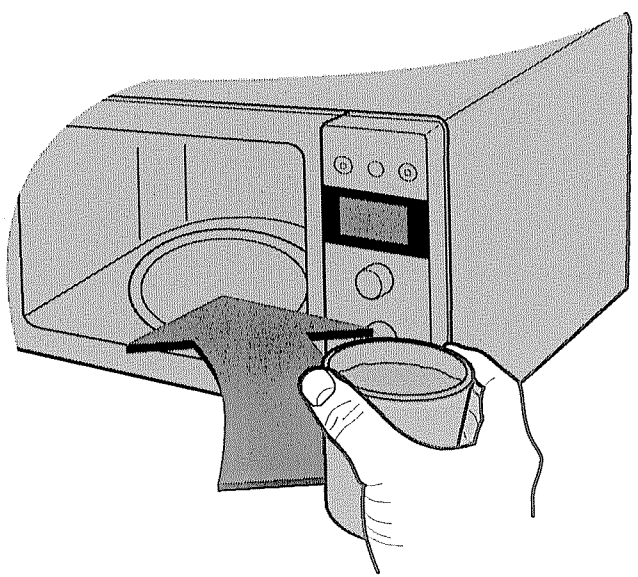


ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

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

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

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



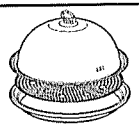
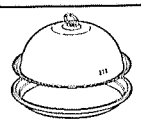
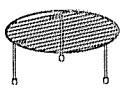
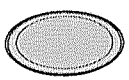
6 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и затем нажмите кнопку **Старт** один раз, чтобы задать время работы печи, равное 30 секундам.

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

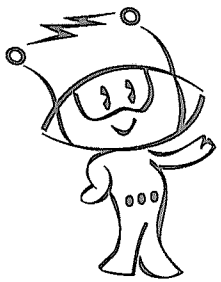
	Микро	Гриль	Конвек.	Паровые блюда	Азро Гриль	Комби	Румяная корочка
Паровая крышка	X	X	X	X	X	X	X
Паровая тарелка	X	X	X	X	X	X	X
Паровая чашка для воды (Металлический поддон)	O	X	X	X	X	X	X
Паровая тарелка+ Паровая чашка для воды	X	X	X	X	X	X	X
Пароварка (Сборка) 	O	X	X	O	X	X	X
Паровая крышка+ Паровая чашка для воды 	X	X	X	X	X	X	O
НИЗКАЯ РЕШЕТКА	X	X	O	X	O	O	X
ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА 	X	O	O	X	O	O	X
СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС 	O	O	O	O	O	O	O

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

O : Приемлемый

X : Не Приемлемый

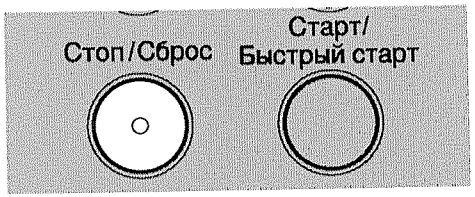
Блокировка от детей



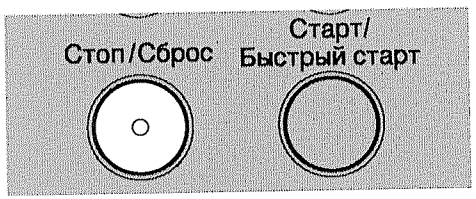
Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'.

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.

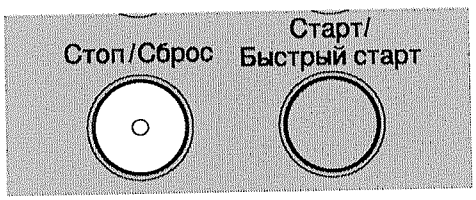
1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



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

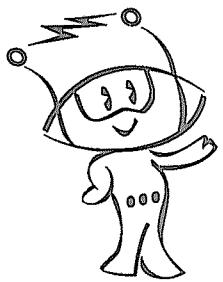


3 Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите и удерживайте кнопку **Стоп/Сброс**, пока дисплей не перестанет показывать букву **"L"**.
После снятия блокировки вы услышите звуковой сигнал.



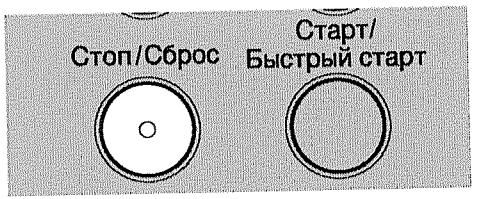
Быстрый старт

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

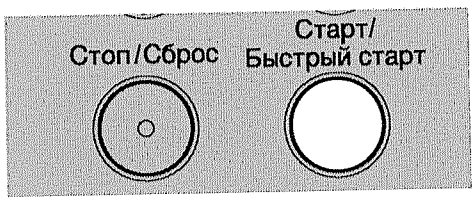


Режим **Быстрый Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Быстрый Старт.**

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2 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.

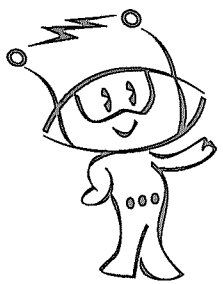


3 Во время приготовления пищи в режиме **Быстрый Старт** вы можете продлить время приготовления до 99 минут и 59 секунд, повторно нажимая кнопку **Быстрый Старт**.

В процессе приготовления Вы можете 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 720Вт (80%) от максимального в течение 5 минут и 30 секунд.

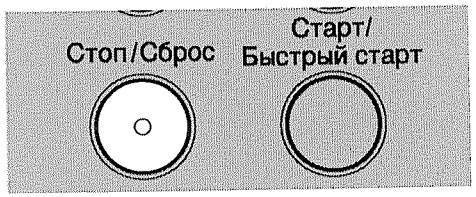


Ваша **СВЧ** печь имеет пять уровней мощности. Высокая мощность выбирается автоматически.

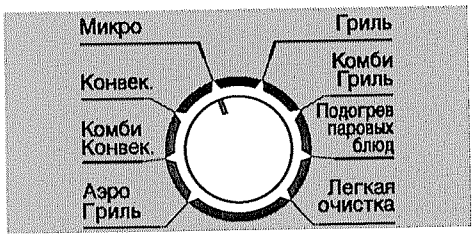
УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ		
ВЫСОКИЙ	900 Вт	100%
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	720 Вт	80%
СРЕДНИЙ	540 Вт	60%
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	360 Вт	40%
НИЗКИЙ	180 Вт	20%

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

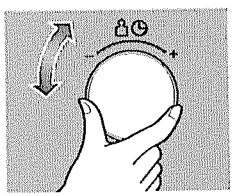


2 Поверните **Регулятор режима** для выбора **Микро.**

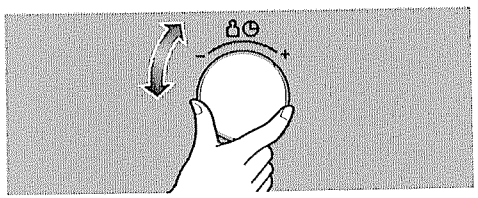


3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "720".

Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения мощности.

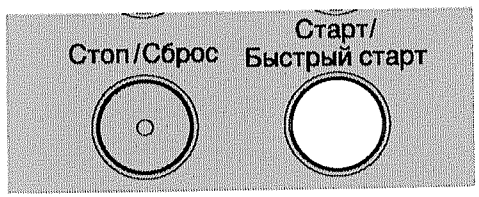


4 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "5:30".



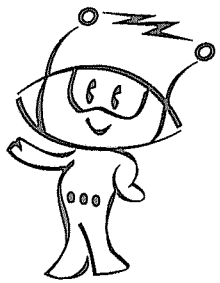
5 Нажмите кнопку **Старт.**

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



Уровни микроволновой мощности

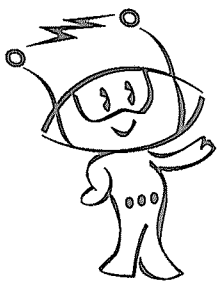
В вашей печи можно выбирать 5 уровней микроволновой мощности, что обеспечивает максимальную гибкость в управлении приготовления пищи. В нижеследующей таблице приведены примеры продуктов и рекомендуемые уровни мощности для их приготовления с использованием этой микроволновой печи.



Уровень мощности	Выходная мощность	Использование
ВЫСОКИЙ	100%	◦ Кипячение воды ◦ Подрумянивание блюд из мясного фарша ◦ Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей ◦ Приготовление кусков не жесткого (“нежного”) мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	80%	◦ Подогрев всех блюд ◦ Жарение мяса крупным куском и птицы целиком ◦ Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные) ◦ Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца
СРЕДНИЙ	60%	◦ Выпекание пирогов и лепешек ◦ Приготовление яиц ◦ Приготовление сладкого крема ◦ Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	40%	◦ Разморозка всех продуктов ◦ Расплавление сливочного масла и шоколада ◦ Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	20%	◦ Размягчение сливочного масла и сыра ◦ Размягчение мороженого ◦ Подъем дрожжевого теста

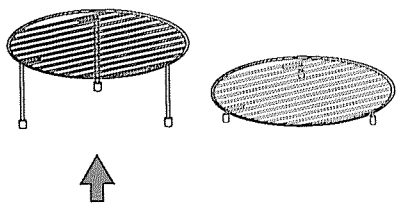
Приготовление пищи на гриле

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

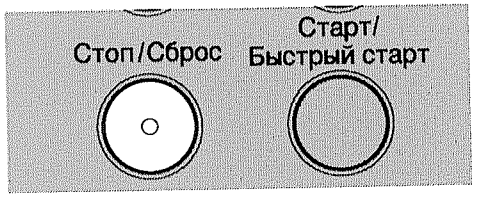


Эта функция позволяет вам быстро подрумянить продукт и сделать его хрустящим.

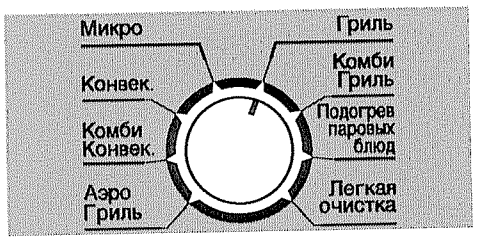
В режиме гриля должна использоваться предназначенная для этого режима решетка (высокая решетка).



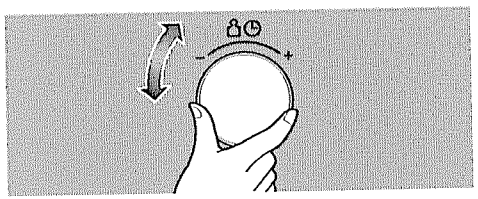
1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



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

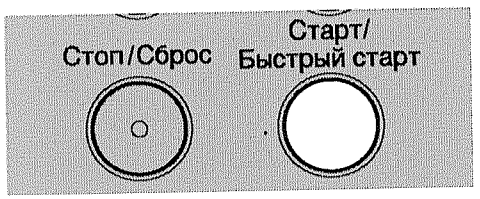


3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "12:30".



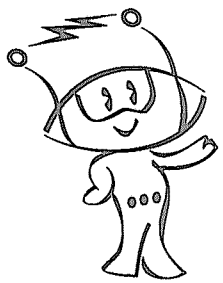
4 Нажмите кнопку **Старт.**

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



Приготовление пищи
в сочетании с грилем

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



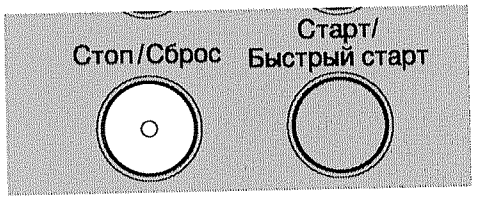
В вашей печи имеется комбинированный режим приготовления, который позволяет готовить пищу, используя **нагревательный элемент** и **микроволны** одновременно или поочередно. Это обычно дает вам возможность приготовить пищу за более короткое время.

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

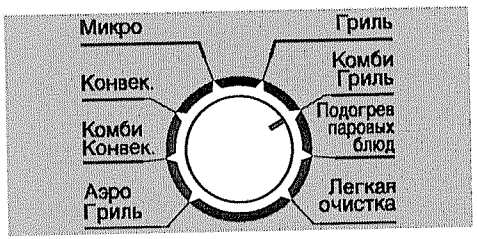
Микроволновая мощность

(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

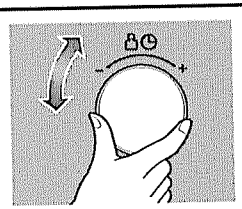


2 Поверните **Регулятор режима** для выбора **Комби Гриль.**

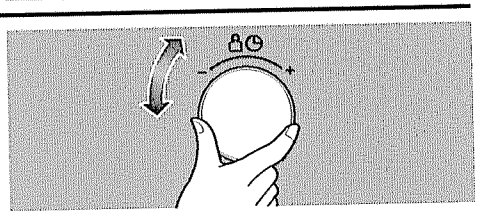


3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "180".

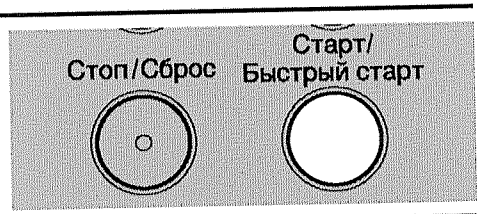
Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения мощности.



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



5 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 в течение 30 минут в режиме ВЫСОКАЯ.

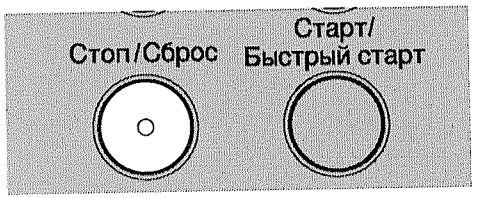
Эта функция позволяет вам поддерживать пищу теплой после приготовления на пару.
В функции поддержания тепла на пару существуют два режима: **низкая - высокая.**

Как готовить пищу с поддержанием тепла на пару
Налейте 300 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.

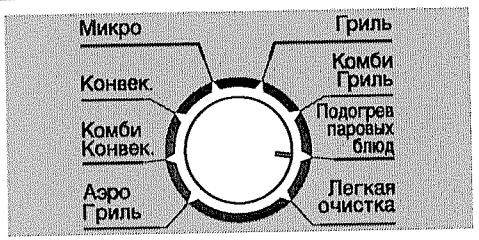
ОСТОРОЖНО:

1. **Убедитесь в том, что продукты находятся в пароварке при установленном режиме подержания 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.**

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

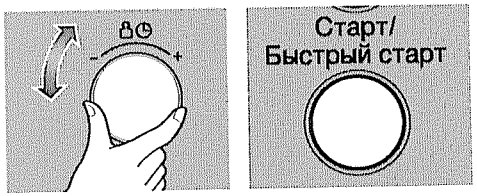


2 Поверните **Регулятор режима** для выбора **Подогрев паровых блюд.**

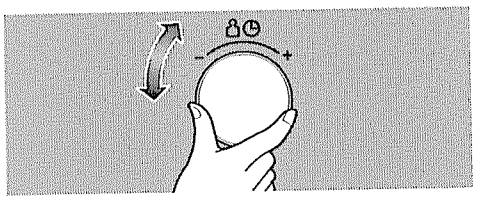


3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "HI".

Нажмите кнопку **Старт.**

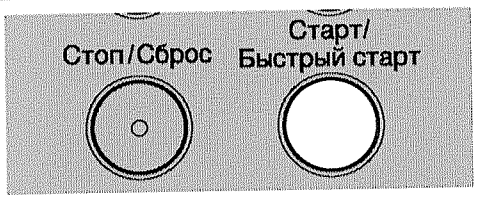


4 Поворачивайте регулятор для **УСТАНОВКИ** времени поддержания тепла до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры "30:00".



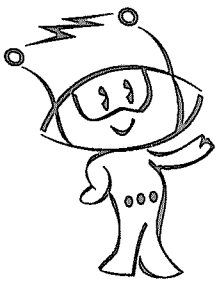
5 Нажмите кнопку **Старт.**

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.

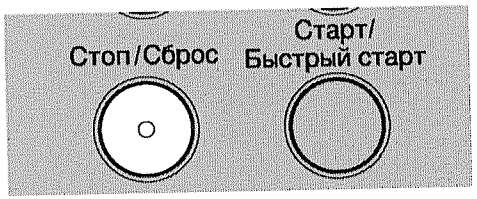


В микроволновой печи имеется функция устранения запаха одним нажатием кнопки.

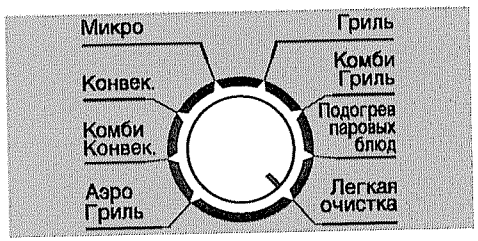
Вы можете использовать простую функцию очистки, когда в печи нет продуктов.

Простая функция очистки

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

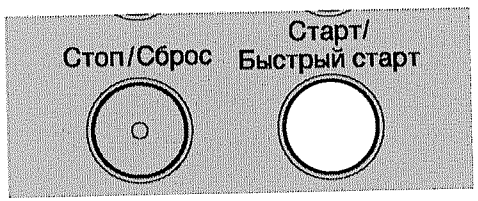


2 Поверните **Регулятор режима** для выбора **Легкая очистка.**



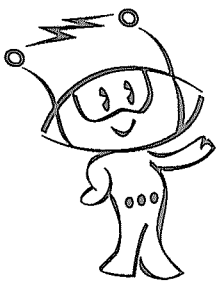
3 Нажмите кнопку **Старт.**
(Обратный отсчет времени ведется автоматически)

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



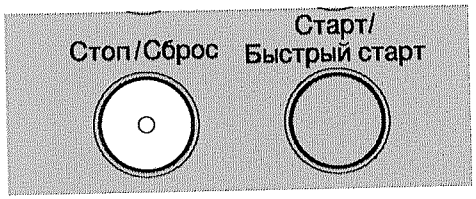
Быстрый предварительный подогрев горячим воздухом

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

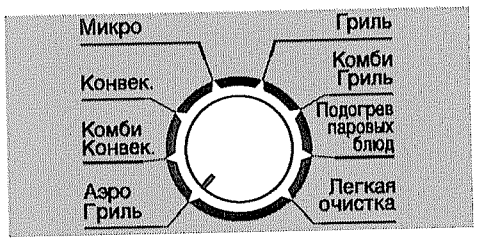


Температурный диапазон печи составляет 100°C ~ 250°C.
(При выборе режима быстрого приготовления горячим воздухом автоматически устанавливается температура 180°C.)

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

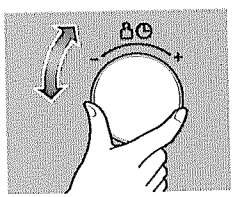


2 Поверните **Регулятор режима** для выбора **Азро Гриль.**



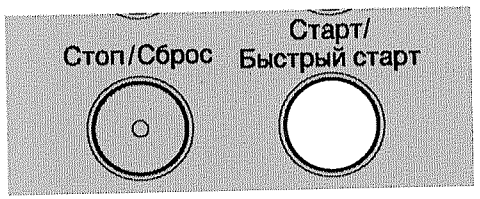
3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "230°C".

Нажимите кновку **Старт** для подтверждения температуры.



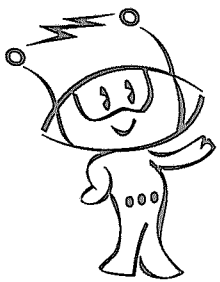
4 Нажмите кнопку **Старт.**

Предварительны й нагрев начнётся с вы свечивания "Pr-H"



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.

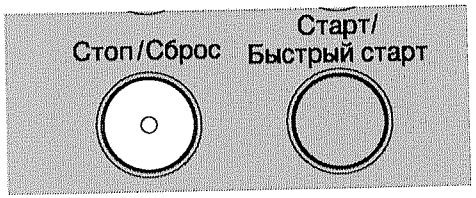


Температурный диапазон печи составляет 100°C-250°C (при выборе режима конвекции автоматически устанавливается температура 180°C).

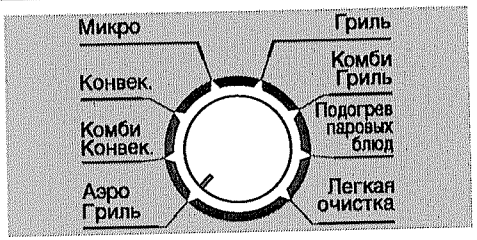
Эта функция позволяет сочетать конвекцию с грилем.

Это позволит сократить время приготовления пищи.

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

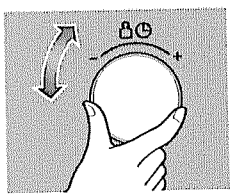


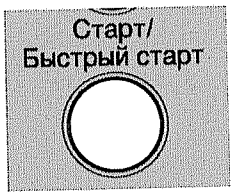
2 Поверните **Регулятор режима** для выбора **Азро Гриль.**



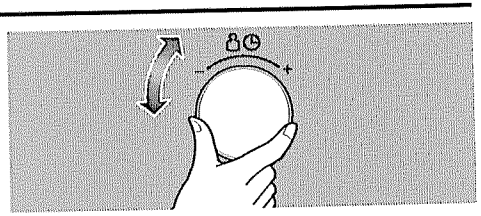
3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "230°C".

Нажимите кновку **Старт** для подтверждения температуры.



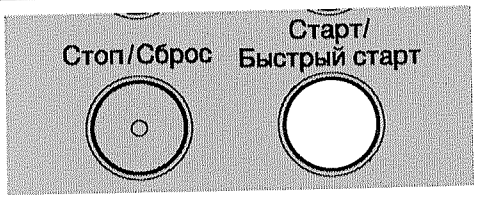


4 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "20:00".



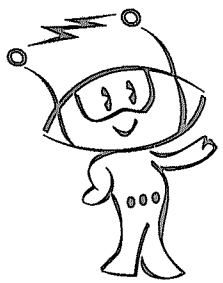
5 Нажмите кнопку **Старт.**

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



Приготовление пищи в сочетании с конвекцией

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня микроволновой мощности 540Вт (60%) и конвекции при температуре 200°C в течение 25 минут.



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

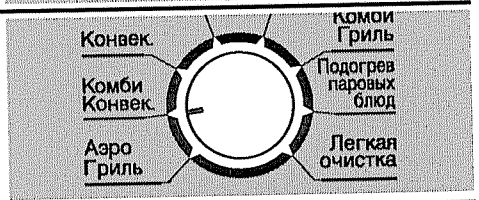
В комбинированном режиме вы можете устанавливать три уровня микроволновой мощности (20%, 40% и 60%).

Микроволновая мощность

(%)	(Вт)
20	180
40	360
60	540

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

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



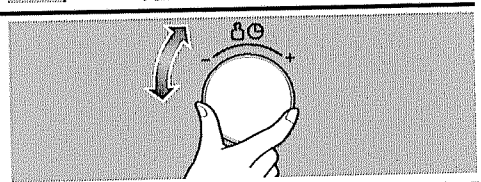
3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "540".

Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения мощности.

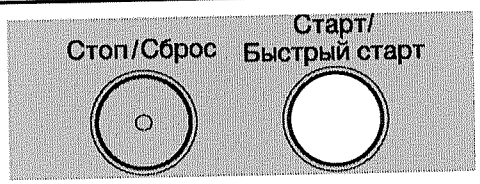
4 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "200°C".

Нажимите кновку **Старт** для подтверждения температуры.

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

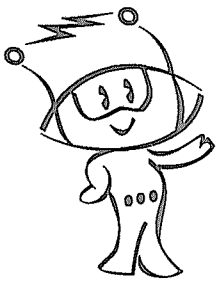


Нажмите кнопку **Старт.**
В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ.**
Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!



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).

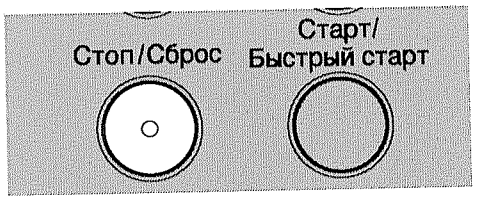
В этой печи имеется функция ферментации (сбраживания) при температуре 40°C. Вам может потребоваться подождать, пока печь не остынет, так как вы не можете использовать функцию ферментации, если температура в печи выше 40°C.

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

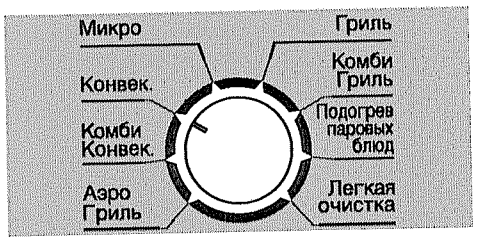
Чтобы печь прогрелась до заданной температуры, требуется несколько минут.

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

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

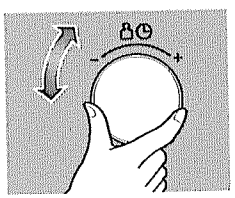


2 Поверните **Регулятор режима** для выбора **Конвек.**



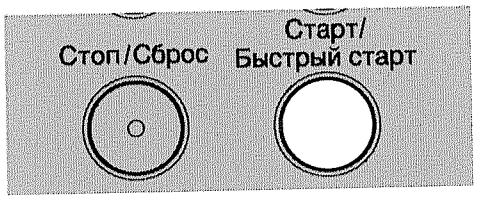
3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "230°C".

Нажимите кновку **Старт** для подтверждения температуры.



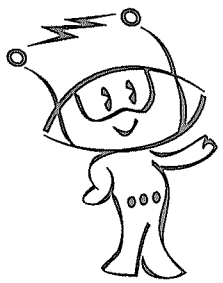
4 Нажмите кнопку **Старт.**

Предварительны й нагрев начнётся с вы свечивания "Pr-H"



Приготовление пищи в режиме конвекции

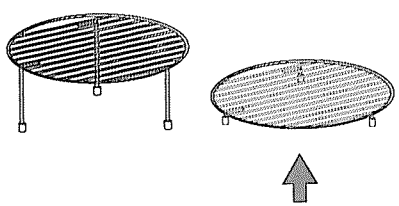
В следующем примере мы покажем вам, как предварительно прогреть печь, а затем готовить какую-либо пищу при температуре 230°C в течение 50 минут.



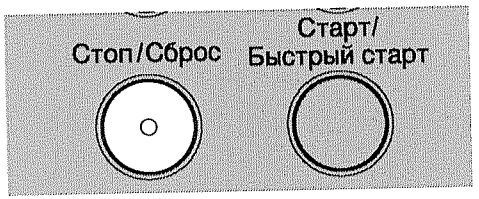
В режиме конвекции можно задавать температуру 40°C ~250°C (температура 180°C устанавливается автоматически при выборе режима конвекции).

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

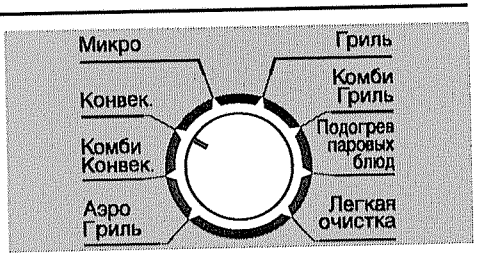
В режиме конвекции должна использоваться предназначенная для этого режима решетка (низкая решетка).



1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

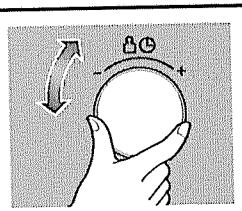


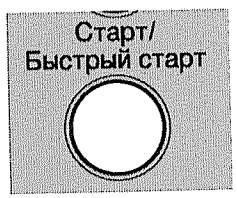
2 Поверните **Регулятор режима** для выбора **Конвек.**



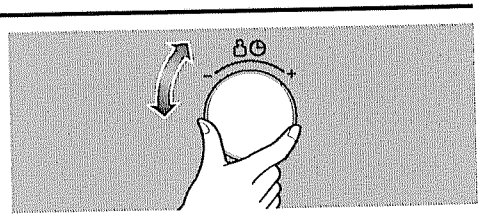
3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "230°C".

Нажимите кновку **Старт** для подтверждения температуры.



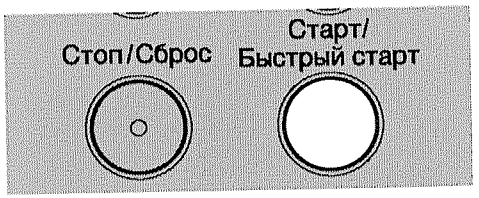


4 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "50:00".



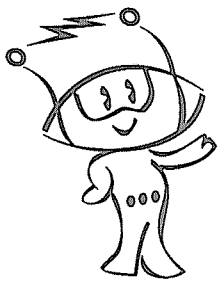
5 Нажмите кнопку **Старт.**

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



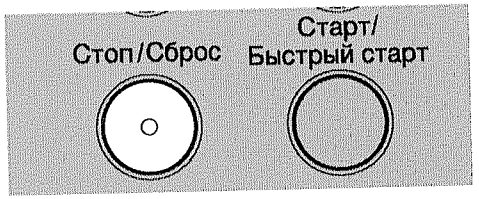
Автоматическое приготовление пищи

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.9 кг Жареная курица.



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

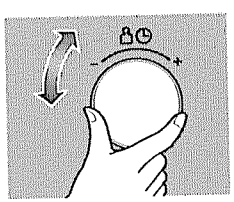
1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2 Нажмите кнопку **Авто повар.**

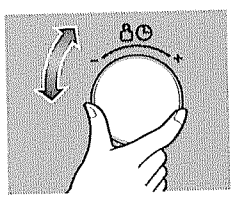
3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "Ac 1".

Нажимите кновку **Старт** для подтверждения выбранной категории.



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

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



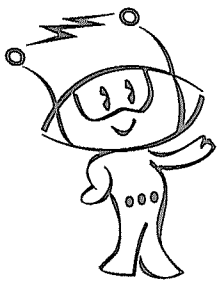
Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Жареная курица (Ac 1)	0.8-1.5кг	Металлический поддон /Нижняя решетка	Из холодильника	**Ингридиенты:** 1 цыпленок 1.1-1.2кг Сок лимона 1/2 лимона Растительное масло 1 ст. ложка Чеснок 1-3 зубчика. Лавровый лист 1 шт. Специи для гриля, специи для бройлера, соль и перец по вкусу. 1. Мариновать цыпленок в течение часа. 2. Поместить цыпленка на металлический поддон на нижнюю решетку. **(Грудкой верх)** 3. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 4. После сигнала перевернуть цыпленка. Нажать СТАРТ и продолжить готовить. После приготовления оставить на 10 мин.
Окорочка (Ac 2)	0.2-0.8кг	Посуда для СВЧ с крышкой	Комнатная	**Ингридиенты:** Куринные окорочка 2 шт. Сыр 150г Грибы 100г Специи: специи для гриля, специи для курицы. 1. Удалить кости из окорочков. 2. Протереть сыр и перемешать с порезанными грибами. 3. Фаршировать окорочка смесью из сыра и грибов. Добавить специи. 4. Поместить окорочка в посуду для СВЧ с крышкой. Поставить в печь. 5. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 6. После приготовления вынуть из печи и оставить закрытой на 2-3 мин.

Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Жареная рыба (Ac 3)	0.2-0.8кг	Верхняя решетка Металлический поддон	Из холодильника	**Ингридиенты:** Рыба 2 шт. Майонез 150г Специи для гриля, пряные травы, лимонная приправа для рыбы. 1. Посыпать рыбу специями, намазать майонезом и оставить в течение часа. 2. Поместить рыбу в печь на верхнюю решетку в металлическом поддоне. 3. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 4. После сигнала перевернуть рыбу. Нажать снова СТАРТ и продолжить готовить 5. После приготовления вынуть из печи и оставить покрытой фольгой на 2-3 мин.
Замороженная пицца (Ac 4)	0.2-0.5кг	Верхняя решетка Металлический поддон	Замороженная	1. Снять упаковку и поместить на верхнюю решетку на металлический поддон. Нажать СТАРТ. 2. После приготовления оставить на 1 мин.
Свежая пицца (Ac 5)	1 шт	Нижняя решетка Металлический поддон	Комнатная	**Ингридиенты:** ***Тесто:*** Мука 170г; Молоко 100мл дрожжи(сухие) 3г; Сахар 3г Соль 2г; Масло (мягкое) 17г ***Начинка :*** Голландский сыр 130г; Растительное масло 8мл Колбаса (сосиски) 170г; Помидоры 1 шт. Паприка 1 шт.; Маслины 30г Томатная паста 2 ст.; Ложки **Способ приготовления свежей пиццы :** 1. Смешать все ингридиенты. Месить тесто, пока не станет однородным. Раскатать тесто и поднять бортики. 2. Смазать маслом поддон и положить туда тесто. 3. Смазать пласт теста маслом, намазать томатной пастой и добавить начинку: колбаса, паприка, помидоры, маслины, посыпать тертым сыром. 4. Выбрать меню и нажать СТАРТ при пустой печи. Печь даст сигнал при окончании предварительного разогрева. Открыть дверцу и поместить пиццу на нижнюю решетку не стеклянном подносе. После приготовления вынуть из печи и оставить на 2-3 мин.

Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Овощное рагу (Ac 6)	4 порции	Чашка для СВЧ/крышка	Комнатная	Ингридиенты Капуста — 1/3 качана, порезать полосками Баклажаны — 2 шт, разрезать полосками Перец (паприка) — 3 шт, порезать полосками Помидоры — 2 шт, мелко нарезать Кабачки — 1/2 шт, разрезать полосками Лук — 2 шт, тонко нарезать полукольцами Морковь — 1 шт , порезать полосками Растительное масло — 1/4 стакана Сахар — 1 ст. ложка Специи — лавровый лист, чеснок, соль, перец по вкусу 1. Положить слоями все овощи в чашку для СВЧ, добавить соль, перец, сахар и масло. Закрыть плстмассовой крышкой. 2. Поместить в печь. 3. Выбрать меню и нажать СТАРТ. Во время приготовления 2 раза перемешать 4. После приготовления вынуть из печи и оставить на 2-3 минуты.
Печёный картофель (Ac 7)	0.2-1.0кг	Металличес кий поддон	Комнатная	1. Выбрать картофель среднего размера (180 –220г). Вымыть и обсушить. Проткнуть картофель в нескольких местах вилкой. 2. Поместить картофель в печь. 3. После приготовления завернуть в фольгу, оставить на 5 мин.
Жареная говядина (Ac 8)	0.5-1.5кг	Нижняя решетка Металличес кий поддон	Из холодильн ика	**Ингридиенты:** Свежая говядина Масло 1. Смазать говядину маслом. 2. Поместить мясо в печь на нижнюю решетку на металлический поддон. 3. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 4. После сигнала открыть дверцу, перевернуть мясо. Нажать СТАРТ и продолжить готовить. 5. После приготовления вынуть из печи о оставить на 10мин, накрыв фольгой.

Румяная корочка

На данном примере я покажу вам, как приготовить 0.6 кг Рыбное филе.

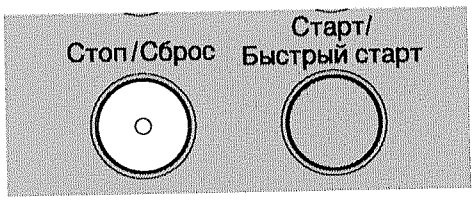


Эта функция позволяет готовить на пару.

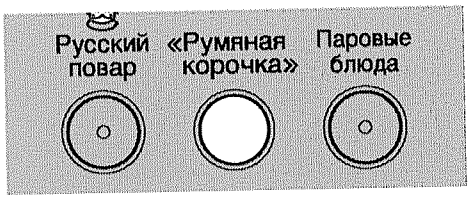
Осторожно:

1. **Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, доставая из печи пароварку. Пароварка очень горячая.**
2. **Не ставьте пароварку после приготовления пищи на стеклянный стол или на легкоплавкий предмет. Всегда используйте подставку или поддон.**
3. **Никогда не используйте данную пароварку в печи другой модели. Это может привести к возгоранию и выходу печи из строя.**

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

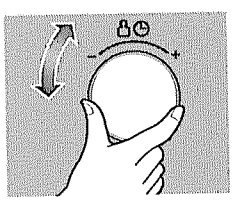


2 Нажмите кнопку **Румяная корочка.**



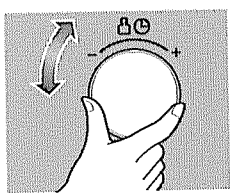
3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет “cc 1”.

Нажимите кнопку **Старт** для подтверждения выбранной категории.



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

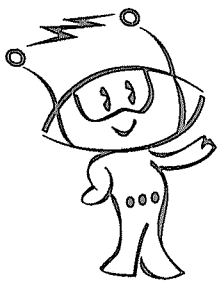
Нажмите кнопку **Старт.**
В процессе приготовления Вы можете увеличивать или уменьшать время приготовления с помощью **УСТАНОВКИ.**



Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Рыбное филе (cc 1)	0.2-0.8 кг	Поддон для жаренья Купол для парового приготовления	Охлажденное	1. Положить рыбное филе на поддон для жаренья. Смазать рыбное филе растительным маслом. 2. Накрыть куполом. Поставить подготовленный продукт в печь. 3. Выбрать меню и установить вес. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После звукового сигнала открыть дверцу и перевернуть продукт. Нажать СТАРТ для продолжения программы. 5. По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты. ***ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Посуда и внутреннее пространство печи будут очень горячими. Используйте рукавички***
Картофель фри (cc 2)	0.2-0.4 кг	Поддон для жаренья Купол для парового приготовления	Замороженный	1. Разложить картофель на поддон для жаренья. Для достижения лучшего результата раскладывать одним слоем. 2. Накрыть куполом. Поставить подготовленный продукт в печь. 3. Выбрать меню и установить вес. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После звукового сигнала открыть дверцу и перевернуть продукт. Нажать СТАРТ для продолжения программы. 5. По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты. ***ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Посуда и внутреннее пространство печи будут очень горячими. Используйте рукавички.***
Куриные грудки (cc 3)	0.2-0.8 кг	Поддон для жаренья Купол для парового приготовления	Охлажденные	1. Положить куриные грудки. Смазать куриные грудки маслом. Посыпать специями. Положить на поддон для жаренья. 2. Накрыть куполом. Поставить подготовленный продукт в печь. 3. Выбрать меню и установить вес. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После звукового сигнала открыть дверцу и перевернуть продукт. Нажать СТАРТ для продолжения программы. 5. По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты. ***ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Посуда и внутреннее пространство печи будут очень горячими. Используйте рукавички.***
Сосиски (cc 4)	0.1-0.6 кг	Поддон для жаренья Купол для парового приготовления	Охлажденные	1. Положить сосиски на поддон для жаренья. 2. Накрыть куполом. Поставить подготовленный продукт в печь 3. Выбрать меню и установить вес. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После звукового сигнала открыть дверцу и перевернуть продукт. Нажать СТАРТ для продолжения программы. 5. По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты. ***ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Посуда и внутреннее пространство печи будут очень горячими. Используйте рукавички.***

Приготовление пищи на пару

На данном примере я покажу вам, как приготовить 0.6 кг Морские моллюски.

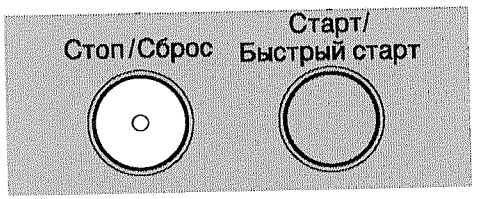


Эта функция позволяет готовить на пару.

Осторожно:

1. **Всегда пользуйтесь специальными рукавицами, доставая из печи пароварку. Пароварка очень горячая.**
2. **Не ставьте пароварку после приготовления пищи на стеклянный стол или на легкоплавкий предмет. Всегда используйте подставку или поддон.**
3. **Перед использованием данной пароварки наливайте в нее не менее 300 мл воды. Если вы добавите менее 300 мл воды, пища может быть плохо приготовлена. Не исключены 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.**

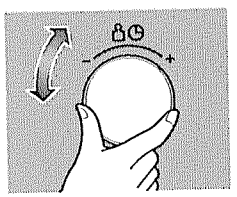
1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2 Нажмите кнопку **Паровые блюда.**

3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет “Sc 3”.

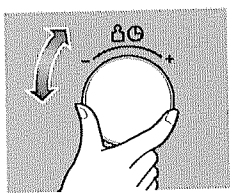
Нажимите кновку **Старт** для подтверждения выбранной категории.

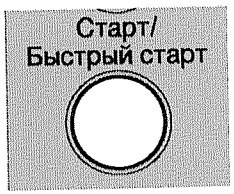


4 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет “0.6кг”.

Нажмите кнопку **Старт.**

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





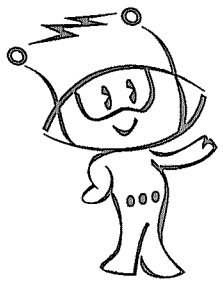
Продукт	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Рыбный бифштекс (Sc 1)	0.2-0.6 кг	Поддон для парового приготовления Решетка для парового приготовления Купол для парового приготовления	Охлажденная	1. Почистить рыбу. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту. - толщина не более 2.5 см
Рыбное филе (Sc 2)	0.1-0.6 кг	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Охлажденная	См. предыдущий рецепт. - толщина не более 2.5 см
Морские моллюски (Sc 3)	0.1-1.0 кг	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Охлажденная	См. предыдущий рецепт. - креветки, крабы, моллюски, гребешки, каракатица. (длина не более 25 см)
Сосиски (Sc 4)	0.1-0.6 кг	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Охлажденная	1. Подготовить продукт. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту. - толщина не более 2.5 см
Ветчина (Sc 5)	0.1-0.6 кг	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Охлажденная	См. предыдущий рецепт.

Продукт	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Говяжья солонина (Sc 6)	0.3-0.7 кг	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Охлажденная	1. Подготовить говядину и разделить на две части. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 3-5 минут.
Куриные грудки (Sc 7)	0.2-0.6 кг	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Охлажденная	1. Помыть и обсушить. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 1-2 минуты. - толщина не более 2.5 см
Окорочка (Sc 8)	0.2-0.8 кг	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Охлажденная	См. предыдущий рецепт.
Яйца (Sc 9)	2-9 шт	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Охлажденная	1. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Положить яйца на решетку. Накрыть куполом. 2. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 3. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 4. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту.

Продукт	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Помидоры (Sc 10)	0.2-0.8 кг	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Комнатная	1. Почистить овощи и порезать их на одинаковые кусочки. 2. Налить 300 мл воды в поддон. Вставить решетку в поддон. Разложить подготовленный продукт на решетку в один слой. Накрыть куполом. 3. Поставить поддон в центр стеклянного поддона. 4. Выбрать в меню нужный вес. Нажать СТАРТ. 5. По окончании приготовления оставить в печи на 1 минуту.
Капуста (Sc 11)	0.2-0.8 кг	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Комнатная	См. предыдущий рецепт. - Порезать капусту на ломтики средней величины.
Морковь (Sc 12)	0.2-0.8 кг	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Комнатная	См. предыдущий рецепт.
Брокколи (Sc 13)	0.2-0.6 кг	Поддон для п/п Решетка для п/п Купол для п/п	Комнатная	См. предыдущий рецепт.

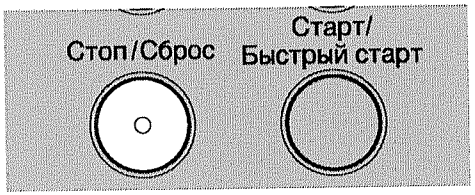
Автоматическое размораживание продуктов

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 Птица.



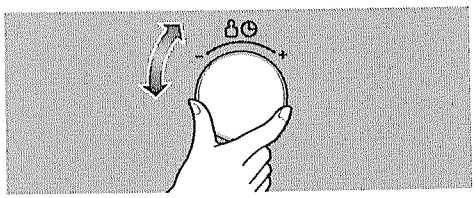
В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов: **Мясо, Птица, Рыба** и **Замороженные овощи**; каждая категория продуктов размораживается с использованием отличающегося уровня микроволновой мощности. Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями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

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.



2 Для выбора программы размораживания Птица нажмите кнопку **Авторазморозка** два раза.
В окне дисплея появится сообщение **"dEF2"**.

3 Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "1.4кг".



4 Нажмите кнопку **Старт**.

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

Авто жазмораживание по весу

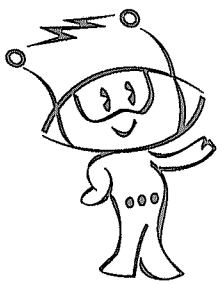
- Продукт для размораживания нужно положить в подходящую посуду для микроволнового приготовления и ставить в печь ненакрытым.
- Если это необходимо, тонкие кусочки мяса или птицы можо завернуть в алюминиевую фольгу. Это предотвратит чрезмерное нагревание тонких частей продукта во время размораживания.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

После звукового сигнала вынуть продукт из печи, перевернуть его и положить обратно в печь. Отделить размороженные части.
Продолжить размораживание оставшейся части продукта.
После окончания программы вынуть из печи и оставить на столе до полного размораживания (в случае необходимости).

Категория	*Диапазон веса*	*Посуда*	*Продукт*
Мясо (dEF1) **Птица (dEF2)** **Рыба (dEF3)**	0.1 ~ 4.0 кг	Посуда для микроволнового приготовления	**Мясо:** Фарш, филе стейка, кусочки для тушения, филейный стейк, говяжий бургер, свиная отбивная, баранья отбивная, сосиски, котлеты (2см) и т.д. После размораживания оставить накрытым алюминиевой фольгой на 5–15 мин. **Птица:** Курица целиком, ножки, грудки, грудки индейки (не более 2.0 кг) После размораживания оставить накрытым алюминиевой фольгой на 20–30 мин **Рыба:** Филе, стейк, рыба целиком, морепродукты. После размораживания оставить накрытым алюминиевой фольгой на 10–20 мин.
Замороженные овощи (dEF4)	0.1 ~ 2.0 кг	Посуда для микроволнового приготовления	Овощные смеси, морковные смеси для детей и т.д. 1. Положить замороженный продукт в посуду для м/п. 2. Поставить посуду в печь. 3. Установить вес и нажать кнопку СТАРТ. После звукового сигнала открыть дверцу и перемешать продукт. 4. После размораживания оставить на 5 минут.

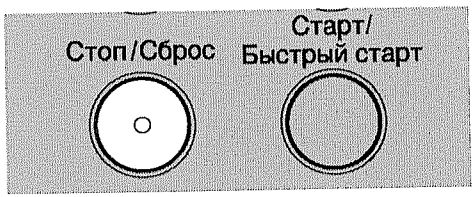
Русский повар

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



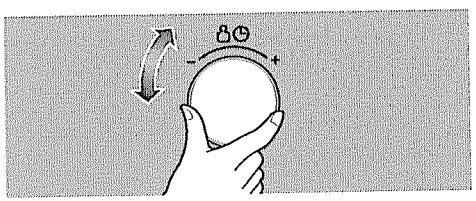
Автоматическое приготовление русской пищи позволяет легко готовить любимые русские блюда путем выбора типа пищи

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



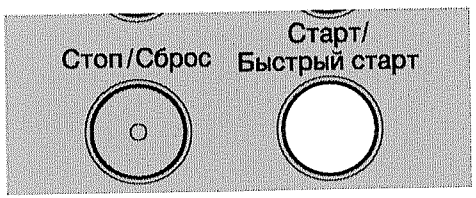
2 Нажмите кнопку **Русский повар.**

3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "гс 2".



4 Нажмите кнопку **Старт.**

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



Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Гречневая каша (rc 1)	0.3кг (2-3 порции	Посуда для микроволновой печи с крышкой	Комнатная	1. Помыть 300г. гречки и слить воду. 2. Переложить гречневую крупу в глубокую большую посуду, добавить 1/2 чайной ложки соли и 650г. воды и оставить на 15 мин. Накрыть крышкой. 3. Поместить в печь. 4. Нажать кнопку СТАРТ. 5. После приготовления, оставить накрытой на 15 мин.
Мясо на косточке (rc 2)	0.6кг	Металлический поддон /Нижняя решетка	Комнатная	**Ингридиенты:** Свинина на кости 600г Порезать на куски (100-150г каждый) **Маринад:** 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 лимона, 2 дольки чеснока, Специи для гриля, специи для бифштекса, кориандр, черный перец 1. Маринад: Смешайте сок лимона, растительное масло, специи и порезанный чеснок. Мариновать мясо в течение часа. 2. Поместить мясо на поддоне в печь. 3. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После сигнала перевернуть мясо и еще раз нажать на кнопку СТАРТ для продолжения приготовления 5. Когда мясо приготовится, вынуть поддон из печи и оставить накрытым на 2-3минуты.

Меню	Диапазон веса	Посуда	Начальная температура	Инструкции по приготовлению
Тефтели (rc 3)	0.1-0.8кг	Посуда для микроволновой печи с крышкой	Комнатная	Ингридиенты (для 600г) Говяжий фарш 500г Лук 1 луковица Специи для мяса 2 столовые ложки Мука 1/2 стакана Масло для обмазки Томатная паста Специи Вода 1. Порезать лук и добавить фарш Смазать маслом посуду, сделать маленькие тефтели, и обмакнуть их в муку. Положить их в посуду, добавить лавровый лист. Накрыть крышкой. 2. Поместить в печь. 3. Выбрать в меню нужный вес. Нажать кнопку СТАРТ. 4. После сигнала, открыть дверцу, добавить томатную пасту, специи, воду и закрыть крышкой. Нажать СТАРТ еще раз. 5. После приготовления, вынуть из печи и оставить накрытыми в течение 1-2 минут.
Слоеные конвертики (rc 4)	16 порций	Металлический поддон /нижняя решетка	Комнатная	Ингридиенты 250г замороженного слоенного теста 8 сосисок (порезать на 2 части), 16 кусочков сыра Желток (для обмазки) Зелень 1. Поместить пластины замороженного теста в печь и размораживать при 20% мощности в течение 20 секунд, Вынуть и оставить при комнатной температуре на 2-5 минут 2. Разрезать пласт теста на 16 равных частей, и каждый кусочек раскатать до размера 7*7 см. 3. Положить кусок сыра и половинку сосиски на каждый квадратик. 4. Заверните квадаратики теста используя яйцо для фиксации. Положить фольгу на металлический поддон и смазать маслом. Поместить конвертики в поддон швом вниз. 5. Смазать конвертики желтком. 6. Выбрать меню и нажать СТАРТ при пустой печи. Печь даст сигнал при окончании предварительного разогрева. Откройте дверцу. Поместить поддон с конвертиками на нижнюю решетку на стеклянный поднос. Нажать СТАРТ для продолжения приготовления. 7. Вынуть из печи , дать остыть, подавать с зеленью.

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

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

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

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

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 создастся давление и оно взорвется.

14 Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.

15 Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.

16 Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист.

17 Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.

18 Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.

19 Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.

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

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

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

21 Используйте только тот тип посуды, который подходит для микроволновой печи.

22 Если вы разогреваете пищу в пластиковой или бумажной посуде, следите за печью, так как существует возможность воспламенения посуды.

23 Если вы увидели дым, отключите печь от сети и подержите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.

24 Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к сильному кипению, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.

25 Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого – проверять перед употреблением во избежание ожогов.

26 Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.

27 Инструкции по чистке дверных уплотнителей, камеры и смежных деталей.

28 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.

29 Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.

30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры).

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

32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.

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

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

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

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

Посуда для микроволновой печи

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

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

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

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

Столовые тарелки

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

Стеклянная посуда

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

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

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

Бумага

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

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

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

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

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

Фаянс, глиняная посуда и керамика

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

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

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

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

Накрывание

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

Подрумянивание

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

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

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

Размещение и обеспечение промежутков

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

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

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

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

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

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

Протыкание
Продукты, заключенные в скорлупу, шкурку или 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 3^0 C до 8^0 C.

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

Чистка вашей печи

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

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

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

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

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

В. Почему не горит освещение в камере печи?

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

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

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

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

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

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

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

В. Почему яйца иногда "взрываются"?

О. Когда вы запекаете, жарите яйца или готовите яйца-пашот, желток может "взорваться" из-за накопления пара внутри желточной 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 ЗЕЛЕНОГО или ЗЕЛЕНОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом " ⏚ ".

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

Технические характеристики

	MC-7884NC/MC-7884NCS
Источник питания	230 В / 50 Гц
Выходная мощность	900 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	530 мм (Ш) x 322 мм (В) x 422 мм (Г)
Потребляемая мощность	
Микроволны	1350 Вт
Гриль	1250 Вт
Комби	максимум 2550 Вт
Конвекция	максимум 2050 Вт

Memo

Memo

Printed in Korea