

Комплектность

СВЧ печь	1 шт
Муфта, уже закрепленная на валу электродвигателя	1 шт
Роликовая подставка	1 шт
Вращающийся поднос	1 шт
Металлическая решетка	1 шт
Упаковочная тара	1 шт
Инструкция по эксплуатации	1 экз
Гарантийный талон	1 экз
Список сервисных центров по гарантийному обслуживанию	1 экз
Мерная чашка для жидкостей (240мл)	1 шт
Столовая ложка (15гр)	1 шт
Чайная ложка (5гр)	1 шт
Форма для выпечки	1 шт
Лопатка для замеса теста	1 шт
Крючок для изготовления хлеба из формы	1 шт

Указания по эксплуатации	4
Описание печи	6
Установка времени	8
Приготовление в режиме микроволн	9
Приготовление при помощи гриля	10
Комбинированное приготовление	11
Функция размораживания	12
Функция разогрева	13
Автоприготовление (Автоменю)	14
Приготовление: быстрое, многоэтапное	16
Приготовление в конвекционном режиме	17
Выпечка хлеба	18
Дополнительные функции	19
Руководство по выбору посуды	22
Руководство по приготовлению блюд	24
Разогревание (советы)	27
Размораживание (советы)	30
Гриль (рецепты)	31
Рецепты выпечки	32
Уход за печью	37
Технические характеристики	39

Установка печи

1 Полностью удалите из печи упаковочный материал. Внимательно осмотрите все поверхности печи на предмет видимых повреждений: поврежденная или неплотно подогнанная дверь; вмятины либо пробоины на поверхностях двери, стекла; вмятины на поверхностях камеры для приготовления пищи. При наличии указанных выше повреждений ни в коем случае не включайте печь.

2 Масса печи 22кг, объем камеры приготовления – 28л. Размещать печь следует на горизонтальной поверхности, способной выдержать ее вес. Не устанавливайте печь вблизи источников высоких температур и пара. Не кладите посторонние предметы на верхнюю крышку корпуса печи.

3 Для обеспечения хорошей вентиляции не устанавливайте печь на расстоянии ближе 8см от боковых стенок, 10см от задней стенки и 20см от верхней.

4 Не снимайте вал привода вращающегося диска.

5 Если печью пользуется ребенок, то делать это он должен

Внимание!

Данное изделие должно быть заземлено. Розетка должна находиться в пределах досягаемости сетевого провода. Потребляемая мощность печи составляет 1,45кВт. Данная печь оборудована встроенным предохранителем 250В, 10А.

только в присутствии взрослых.

Меры предосторожности

- Используйте печь только по ее прямому назначению в соответствии с рекомендациями данного Руководства. Некоторые

продукты, например, неочищенные яйца, а также герметично закрытые сосуды при нагревании в печи могут взорваться.

- Не пользуйтесь печью, если в ее работе имеются отклонения, если она была повреждена или падала на пол.

- Для снижения риска возгорания внутри камеры печи: не передерживайте пищу в печи. Будьте особенно внимательными, если в печи находится пища в упаковке из бумаги или пластика, либо других легковоспламеняющихся материалов; развяжите и уберите с пакетов завязки; если в камере печи началось или вот-вот начнется возгорание, держите дверь печи закрытой, немедленно отключите печь от сети электропитания.

Перед использованием печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены.

1 Ваш прибор является бытовым прибором, предназначенным исключительно для приготовления пищи, разогрева или размораживания продуктов или напитков.

2 Избегайте прикосновения к горячим стенкам прибора при его работе: это относится в первую очередь к дверце, стенкам камеры. При извлечении из печки сосуда с продуктами пользуйтесь изолирующими перчатками или кухонными рукавицами.

3 Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить срок службы. Ваш прибор характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Он позволяет вам размораживать, подогревать или приготавливать продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах. Для определения времени приготовления следуйте советам, указанным на упаковках приготавливаемых или размораживаемых продуктов: пиццы, тортов, блинов, горячих

бутербродов, жаркого, слоеного теста, печенья и др. Если таких указаний нет, то стремитесь выбирать меньшее время приготовления – потом вы сможете его при необходимости увеличить. Если вам известна длительность приготовления или разогревания блюда в обычной печи, разделите это время как минимум на три. Не задавайте время работы более необходимого. Таким образом вы избежите риска пережарить продукты или сжечь, в случае, если вы забыли их в СВЧ-печи.

4 Дверца печи должна запираться без усилий. Не вставляйте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не размещайте в печи слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печки окажется невозможным.

5 Не используйте печь для:

обжаривания в масле – при этом невозможно контролировать температуру масла; приготовления или разогревания яиц в скорлупе, отваренных яиц в скорлупе или без нее – эти продукты могут взорваться. Сделайте проколы; разогревания продуктов в герметично закрытых сосудах: детского питания в бутылочках, в банках. Не забывайте перед включением печи их открыть; приготовления продуктов в кожуре, покрытых пленкой или иной оболочкой (картошка, печенье, сосиски и т. д.), – делайте на кожуре, пленке надрезы; сушки белья.

6 Температура продуктов: детское питание, продукты в горшочках...

- Перед разогревом снимите соски с бутылочек и откройте горшочки. Физические свойства микроволнового излучения таковы, что разогреваются только продукты. В результате сосуд может остаться холодным или теплым, в то время как содержащиеся в нем продукты окажутся очень горячими.

- Пища, содержащая смесь из жира и воды, должна отстоять в печи после ее выключения в течение 30-60 секунд.

- Чтобы избежать риска обжечься перед сервировкой стола, перемешивайте приготовленные блюда и контролируйте их температуру, особенно это относится к детскому питанию в горшочках или бутылочках. Тщательно встряхните детское питание и капните несколько капель на тыльную сторону руки.

7 Разогрев жидкостей

При разогреве жидкостей может наблюдаться явление задержки кипения, что часто приводит к «убеганию» жидкости из сосуда, когда он уже извлечен из печки. Действительно, температура кипения может быть достигнута, а пузырьки отрываются ото дна и стенок только тогда, когда вы сдвинули сосуд с места. При этом возникает риск ожога. Чтобы избежать таких последствий, помещайте в разогреваемую жидкость пластмассовую ложку.

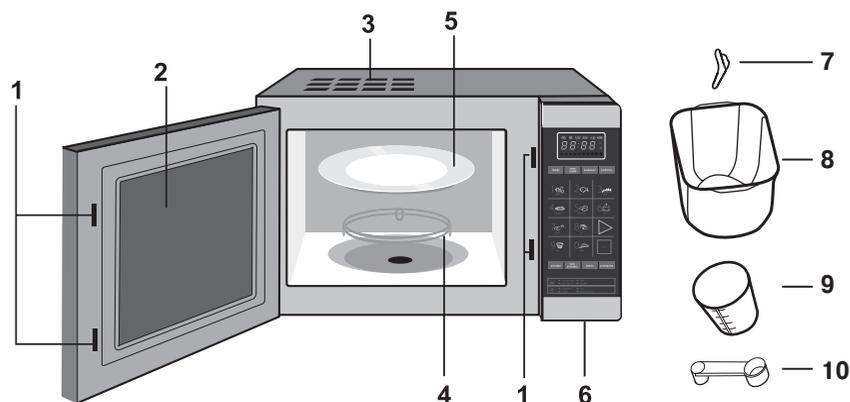
8 Одноразовая посуда

Не оставляйте прибор без присмотра, когда в нем разогреваются продукты в одноразовой упаковке или пластмассовой посуде, бумаге или в упаковке из какого-либо другого горючего материала. Если вы заметили появление дыма, держите дверцу печи закрытой и выключите прибор (отключите его от сети).

9 Посуда для приготовления

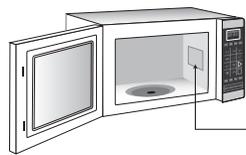
Используйте посуду, специально предназначенную для микроволновой печи. При приготовлении пищи не используйте металлические кухонные принадлежности, металлические тарелки или блюда с металлическими ручками; не пользуйтесь посудой с металлической отделкой. Для разогревания или приготовления продуктов с высоким содержанием жира и сахара не используйте пластмассовую посуду.

Внимание! Не готовьте пищу непосредственно на стеклянном подносе. Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.



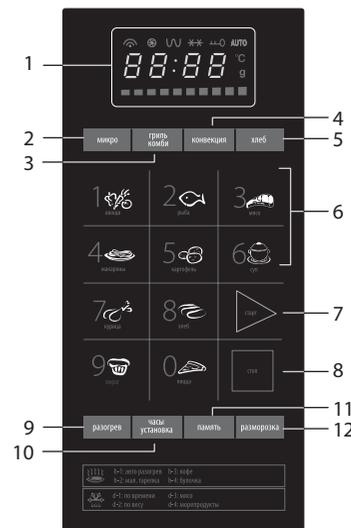
- 1 Система замков двери
- 2 Окно
- 3 Вентиляционные отверстия
- 4 Роликовая подставка
- 5 Стекланный поднос
- 6 Панель управления
- 7 Лопатка для замеса теста
- 8 Форма для выпечки хлеба
- 9 Чашка мерная
- 10 Ложка мерная

ВНИМАНИЕ! На правой стороне внутренней камеры микроволновой печи находится защитный экран, который вынимать нельзя.



НЕ ВЫНИМАТЬ!

Данная печь оборудованна грилем и комплектуется дополнительно решеткой для гриля.



- 1 Дисплей – отображение текущих параметров приготовления;



- 2 **МИКРО** – устанавливает мощность микроволнового излучения;
- 3 **ГРИЛЬ [Комби]** – устанавливает время приготовления и режим гриля, выбор мощности СВЧ-излучения;
- 4 **КОНВЕКЦИЯ** – устанавливает температуру и время приготовления в данном режиме;
- 5 **ХЛЕБ** – устанавливает и настраивает режим выпечки хлеба;
- 6 **[0-9]** – ввод цифровых значений массы или часов, в зависимости от режима/режимы меню автоматического приготовления: выбирается программа приготовления определенных продуктов или блюдо;
- 7 **СТАРТ** – включение печи в работу;
- 8 **СТОП [Отмена]** – однократное нажатие – приостановление работы печи, повторное нажатие – выключение и сброс установок;
- 9 **РАЗОГРЕВ** – отвечает за 4 режима авторазогрева
- 10 **ЧАСЫ [Установка]** – установка текущего времени на часах/ программирование таймера на включение печи в заданное время;
- 11 **ПАМЯТЬ** – служит для запоминания программ приготовления;
- 12 **РАЗМОРОЗКА** – для размораживания достаточно выбрать программу и ввести время или вес размораживаемого продукта.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

- При включении печи в сеть, дисплей показывает [00:00]. Время должно устанавливаться в пределах 00:00-23:59 (24 часа) или 00:00-11:59 (12 часов).
- 1) Нажмите кнопку **ЧАСЫ [Установка]** один раз — для выбора 24-х часовой системы; два раза — для выбора 12-ти часовой системы. На дисплее высветится «24Н» или «12Н» соответственно.
 - 2) Кнопками **[0-9]** введите время.
 - 3) Нажмите кнопку **ЧАСЫ [Установка]**. Установка времени будет завершена.

Примечание:

Если вы хотите перенастроить часы, следуйте вышеуказанной инструкции. Если во время установки часов в течение 5 минут не будет произведено никаких действий — часы обнулятся.

В течении установки времени, если нажать кнопку **СТОП [Отмена]** — установка времени отменится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛН

- 1) Нажмите кнопку **МИКРО**, каждое нажатие устанавливает определенный режим работы (уровень мощности), на дисплее загорается соответствующий индикатор. Уровни мощности расположены в следующей последовательности: максимальный уровень, высокий, средний, низкий, очень низкий.

Отображение на дисплее	Мощность микроволн
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

- 2) Нажмите кнопку **МИКРО**, установите мощность СВЧ-излучения. Кнопками **[0-9]** введите время приготовления. Максимальное время — 99мин. 99сек.
- 3) Нажмите **СТАРТ** для начала приготовления. Прозвучит звуковой сигнал, пойдет обратный отсчет времени приготовления.

Примечание:

Когда выбран максимальный или высокий уровень мощности, индикатор будет гореть на дисплее в течение всего процесса приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ПРИ ПОМОЩИ ГРИЛЯ

- 1) Нажимайте кнопку **ГРИЛЬ [Комби]** до появления индикации «G-1».
- 2) Кнопками **[0-9]** установите время приготовления. Максимальное время – 99мин. 99сек.
- 3) Нажмите **СТАРТ** для начала приготовления. Прозвучит звуковой сигнал, пойдет обратный отсчет времени приготовления. Когда половина времени приготовления истечет – прозвучит два звуковых сигнала, напоминающих о том, что пищу необходимо перевернуть. Приготовление остановится – вы можете открыть дверцу и перевернуть пищу. (Если никаких действий предпринято не будет, приготовление возобновится после звукового сигнала.) После того, как вы перевернете пищу необходимо закрыть дверцу нажать кнопку **СТАРТ** – приготовление продолжится.

Примечание:

Если во время приготовления нажать кнопку **СТОП [Отмена]**, процесс приготовления приостановится. Печь перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку **СТАРТ** в течение 1 минут, процесс приготовления продолжится. Если вы нажмете кнопку **СТОП** еще раз или пауза продлится – печь выйдет из режима ожидания, программа приготовления обнулится.

КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1) Нажимайте кнопку **ГРИЛЬ [Комби]** до появления индикации «С-1», «С-2», «С-3», «С-4», что соответствует режимам «Комби 1», «Комби 2», «Комби 3», «Комби 4».
- 2) Кнопками **[0-9]** установите время приготовления. Максимальное время – 99мин. 99сек.
- 3) Нажмите **СТАРТ** для начала приготовления. Прозвучит звуковой сигнал, пойдет обратный отсчет времени приготовления. Когда половина времени приготовления истечет – прозвучит два звуковых сигнала, напоминающих о том, что пищу необходимо перевернуть. Приготовление остановится – вы можете открыть дверцу и перевернуть пищу. (Если никаких действий предпринято не будет, приготовление возобновится после звукового сигнала.) После того, как вы перевернете пищу необходимо закрыть дверцу нажать кнопку **СТАРТ** – приготовление продолжится.

Показания дисплея	Микроволны	Гриля	Конвекция
С-1	+		+
С-2	+	+	
С-3		+	+
С-4	+	+	+

Размораживание по массе

Дважды нажмите кнопку **РАЗМОРОЗКА**, на дисплее загорится «d-2», индикаторы ,  тоже освещены. Кнопками **[0-9]** введите вес размораживаемого продукта от 100г до 2кг. Загорится индикатор **[9]**. Нажмите **СТАРТ** для начала размораживания. Индикаторы ,  будут мигать.

Размораживание по времени

Нажмите кнопку **РАЗМОРОЗКА**, на дисплее загорится «d-1», индикаторы ,  тоже освещены. Кнопками **[0-9]** введите время для разморозки продукта. Нажмите **СТАРТ** для начала размораживания. Индикаторы ,  будут мигать.

Размораживание мяса

Трижды нажмите кнопку **РАЗМОРОЗКА**, на дисплее загорится «d-3». Кнопками **[0-9]** введите вес размораживаемого продукта от 100г до 2кг. Загорится индикатор **[9]**. Нажмите **СТАРТ** для начала размораживания. Индикатор **[9]** погаснет, а  и  начнут мигать.

Размораживание морепродуктов

Нажмите кнопку **РАЗМОРОЗКА** четыре раза, на дисплее загорится «d-4». Кнопками **[0-9]** введите вес размораживаемого продукта от 100г до 2кг. Загорится индикатор **[9]**. Нажмите **СТАРТ** для начала размораживания. Индикатор **[9]** погаснет, а  и  начнут мигать.

Примечание:

Когда половина времени размораживания пройдет, дважды прозвучит сигнал о том, что надо перевернуть пищу. Если никаких действий в течении одной минуты предпринято не будет, процесс размораживания возобновится.

- 1) При нажатии на кнопку **РАЗОГРЕВ** на дисплее будет мигать «h-1». Также будут отображаться индикаторы  и . Нажатиями на данную кнопку, выберите необходимый режим.
- 2) Нажмите **СТАРТ** для подтверждения выбранного режима.
- 3) Нажмите кнопку **РАЗОГРЕВ**, на дисплее высветится «150». Также будут отображаться индикаторы  и , **[9]**. Нажатиями на данную кнопку выберите вес разогреваемого продукта.
- 4) Подтвердите выбор нажатием кнопки **СТАРТ** и процесс разогрева начнется.

Режимы разогрева:

Режим	Вес (гр)	Отображение на дисплее
h-1	150	150
Авторагрев	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2	250	250
Тарелка супа	350	350
	450	450
h-3	1 чашка (~240гр)	1
Кофе	2 чашки (~480гр)	2
	3 чашки (~720гр)	3
h-4	1 штучка (~70гр)	1
Булочка	2 штучки (~140гр)	2
	3 штучки (~210гр)	3

АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ (АВТОМЕНЮ)

- Если вы не хотите тратить слишком много времени на регулировку уровня мощности и установку времени приготовления пищи, либо у вас просто нет опыта использования микроволновых печей, вы можете воспользоваться программами автоматического приготовления.

Цифровая последовательность 0-9 соответствует десяти различным продуктам:

Продукт	Кнопка
Овощи	1
Рыба	2
Мясо	3
Макароны	4
Картофель	5
Суп	6
Курица гриль	7
Ломтики хлеба (тост)	8
Пирог	9
Пицца	0

Пример приготовления 350г овощей:

- Нажмите кнопку **ОВОЩИ**. На дисплее загорится индикация «150»,  и . Повторно нажимайте кнопку, до тех пор, пока индикация массы будет соответствовать необходимой (шаг приращения массы различен в разных программах автоматического приготовления).
- Нажмите **СТАРТ** для начала приготовления, индикатор массы погаснет. Если часы были установлены, текущее время будет показано на дисплее.

АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ (АВТОМЕНЮ)

Характеристики автоматического приготовления:

Продукт	Вес	Кол-во нажатий	Отображение на дисплее
Овощи	150	1	150
	350	2	350
	500	3	500
Рыба	150	1	150
	250	2	250
	350	3	350
	450	4	450
Мясо	650	5	650
	150	1	150
	300	2	300
	450	3	450
Макароны	600	4	600
	50 (с 450гр хол. воды)	1	50
	100 (с 800гр хол. воды)	2	100
	150 (с 1200гр хол. воды)	3	150
Картофель	1 (приблизительно 230гр)	1	1
	2 (приблизительно 460гр)	2	2
	3 (приблизительно 690гр)	3	3
Суп	200мл	1	200
	400мл	2	400
	600мл	3	600
Курица гриль	500	1	500
	750	2	750
	1000	3	1000
	1200	4	1200
Ломтики хлеба (тост)	50	1	50
	100	2	100
	150	3	150
Пирог	475	11	475
Пицца	200	1	200
	300	2	300
	400	3	400

Быстрое приготовление

Когда печь находится в режиме ожидания, нажмите кнопку **СТАРТ** — печь включится и будет работать в режиме СВЧ-излучения в течение 30сек. со 100% мощностью. Каждое дополнительное нажатие увеличивает время приготовления на 30сек. Время приготовления может быть увеличено нажатием кнопки **СТАРТ** только в режимах Микроволн, Гриль и Комбинированного приготовления. Максимальное время приготовления — 95 минут.

Многоэтапное приготовление

Приготовление может быть разделено на два этапа. В поэтапном приготовлении, если один из этапов — размораживание, то размораживание должно быть первым этапом. Когда первый этап закончится, прозвучит звуковой сигнал и начнется следующий этап. Если первый этап — размораживание, второй этап не может быть размораживанием. Автоприготовление не может работать как поэтапное приготовление.

Пример — разморозить пищу весом 500г, чтобы готовить с 80% мощностью в течение 10 минут:

- 1) Нажимайте кнопку **РАЗМОРОЗКА** до тех пор, пока на дисплее не загорится «d-2».
- 2) Кнопками **[0-9]** установите вес размораживаемого продукта (500г).
- 3) Нажмите кнопку **МИКРО** дважды для выбора 80% мощности, на дисплее загорится «P-80».
- 4) Кнопками **[0-9]** установите время размораживания (10 минут), на дисплее должно отображаться «10:00».
- 5) Нажмите **СТАРТ** для начала приготовления .

Приготовление с предварительным разогревом

Данный режим позволяет вам готовить пищу, как в традиционной печи, без использования микроволн. Рекомендуется если необходимо разогреть печь до определенной температуры, до начала процесса приготовления.

- 1) Нажмите кнопку **КОНВЕКЦИЯ**. На дисплее загорится «140», будут мигать индикаторы **°C** и **🕒**. Нажимайте кнопку до тех пор, пока не достигнете желаемой температуры на дисплее (140-230 °C). Нажмите **СТАРТ** для начала процесса разогрева. Когда печь разогреется до заданной температуры, то вы услышите два звуковых сигнала и цифры показывающие температуру начнут мигать.
- 2) Положите пищу в духовку и кнопками **[0-9]** установите время приготовления. Нажмите **СТАРТ** для начала приготовления .

Примечание:

Время приготовления не может быть задано до того, как печь достигнет установленной температуры разогрева. Когда температура будет достигнута, для ввода времени приготовления необходимо открыть дверцу. Если печь разогревается в течение 30 минут или более, и температура не достигнута, то вы услышите два звуковых сигнала, напоминающие о том, что необходимо задать время приготовления. Если не ввести время в течении 5 минут, печь остановится. Прозвучат пять звуковых сигналов и печь перейдет в режим ожидания.

Приготовление без предварительного разогрева

Нажмите кнопку **КОНВЕКЦИЯ**. На дисплее загорится «140», будут мигать индикаторы **°C** и **🕒**. Нажимайте кнопку до тех пор, пока не достигнете желаемой температуры на дисплее (140-230 °C). Положите пищу в духовку и кнопками **[0-9]** установите время приготовления. Нажмите **СТАРТ** для начала приготовления .

Когда микроволновая печь подключена к сети электропитания, нажмите кнопку **ХЛЕБ**, на экране будет показано «b-1». Повторными нажатиями выберите нужный вам режим выпечки. Нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы подтвердить выбор, на дисплее отобразится вес «680G». Нажимая кнопку **ХЛЕБ** выберите вес хлеба: «800G», «1000G», «1200G». Для подтверждения веса нажмите кнопку **СТАРТ**. Дисплей будет показывать «СОС1» (цвета корочки: СОС1 – светлая, СОС2 – обычная, СОС3 – темная). Нажатием кнопки **ХЛЕБ** выберите желаемый цвет, для подтверждения нажмите **СТАРТ**. На дисплее будет отображаться время (ч:мм) необходимое для выполнения программы. Повторным нажатием кнопки **СТАРТ** запустите процесс выпечки.

Время приготовления хлеба:

Режим	800гр	1000гр	1200гр
b-1	3ч. 35мин.	3ч. 40мин.	3ч. 45мин.
b-2	1ч. 25мин.	1ч. 30мин.	1ч. 35мин.
b-3	3ч. 55мин.	4ч.	4ч. 05мин.
b-4	3ч. 45мин.	3ч. 50мин.	3ч. 55мин.
b-5	3ч. 55мин.	4ч.	4ч. 05мин.
b-6	1ч. 40мин.	1ч. 20мин.	1ч. 40мин.

Примечание:

*В режиме «b-6» нельзя выбирать цвет корочки. Все режимы, кроме «b-6» имеют функцию поддержания температуры, т. е. после того, как программа завершится, печь будет в течение 3-х часов оставлять хлеб в горячем виде. Данная функция прекращает свою работу, после того, как будет открыта дверца печи. Для выпечки хлеба можно выставить таймер (до 15 часов). Не распространяется на режимы «b-2» и «b-6». Если в процессе приготовления хлеба открыть дверцу, то печь автоматически приостановит выполнение операции и возобновит ее сразу после закрытия дверцы. Если нажать и удерживать кнопку **СТОП** в течение 3сек., то программа будет отменена. Печь остановится и перейдет в режим ожидания, без возможности возобновления текущей программы. Если в процессе приготовления хлеба, по каким-либо причинам, печь будет обесточена, то выполнявшаяся программа останется в памяти на 10 минут, и если питание не будет восстановлено в течение этого времени, процесс не возобновится после подачи электропитания.*

Строго соблюдайте последовательность закладки продуктов в жаровню: жидкость - сухие ингредиенты - дрожжи. Дрожжи всегда должны быть сверху и быть сухими. Для правильной дозировки компонентов обязательно пользуйтесь мерной емкостью, входящей в комплект. Меру всегда наполняйте с верхом, а затем снимайте излишки, чтобы ее содержимое было вровень с краями. Помните, что точная дозировка является залогом вашего успеха.

Задержка начала приготовления

Данная функция позволяет установить время начала приготовления (например – вам надо чтобы через 15 минут началось приготовление).

Для использования данной функции необходимо установить часы (см. стр. 8).

Введите программу приготовления.

Нажмите кнопку **ЧАСЫ**. Обнуленный индикатор часов будет мигать.

Кнопками **[0-9]** установите время приготовления. Нажмите **СТАРТ** для окончательной установки. Единица времени вернется в положение часов. Когда заданное время наступит прозвучит длинный звуковой сигнал и приготовление начнется. По окончании приготовления прозвучит два звуковых сигнала. Если дверца будет плохо закрыта – приготовление не начнется.

Время должно быть установлено перед установкой режима.

Функция запроса

Текущее время и уровень мощности можно запросить во время приготовления.

Запрос текущего времени

Нажмите кнопку **ЧАСЫ** во время приготовления для запроса текущего времени, и оно будет показано на дисплее в течение четырех секунд. Если установлен отложенный старт, нажатие кнопки **ЧАСЫ** покажет оставшееся до включения время.

Запрос уровня мощности или режима приготовления

В процессе работы печи, нажмите кнопку **МИКРО**, для запроса уровня мощности и (или) режима. Результат будет показан на дисплее в течение четырех секунд.

Память

- 1) Нажатиями кнопки **ПАМЯТЬ** выберите программу от 1 до 3. На дисплее будет отображаться цифра соответствующая выбранной программе.
- 2) Установите программу, которую планируете часто использовать (можно установить сразу две программы).
Например: Нажмите кнопку **МИКРО** один раз, чтобы выбрать 100% мощность микроволн. Затем кнопками **[0-9]** установите время приготовления.
- 3) Нажмите кнопку **ПАМЯТЬ**, для того, чтобы сохранить данную программу приготовления или нажмите кнопку **СТАРТ** для начала приготовления, программа сохранится автоматически.
- 4) В следующий раз, когда вам понадобится данная программа, просто нажмите кнопку **ПАМЯТЬ**, чтобы выбрать нужную сохраненную программу и нажмите кнопку **СТАРТ**.

Примечание:

Если отключить печь от сети электропитания, то программы, записанные в память, сотрутся.

Длительная защитная функция вентилятора

Если микроволновая печь работала 5 минут или более, то по окончании процесса, действие микроволн гриля будут остановлены автоматически, в то время как вентилятор все еще будет работать в течении 15 секунд.

Функция защиты от детей

Установка защиты

В режиме ожидания удерживайте кнопку **СТОП** в течение 3 сек.
Прозвучит длинный звуковой сигнал — защита будет активирована.
На дисплее появится индикатор .

Снятие защиты

Нажмите кнопку **СТОП** и удерживайте в течение 3 сек.
Индикатор погаснет и защита будет снята.

Функция напоминания окончания приготовления

Когда приготовление завершено, прозвучат пять звуковых сигналов, которые напоминают о завершении приготовления.

Функция напоминания окончания приготовления

В режиме ожидания дисплей показывает часы и индикация разделения «:» мигает.
В функции, устанавливающей режимы, дисплей показывает информацию по текущему режиму. При операциях и приостановке режима, дисплей показывает оставшееся время приготовления.

В процессе приготовления пищи в микроволновой печи СВЧ-излучение должно проникать в пищу, при этом используемая посуда не должна его отражать или поглощать. Следовательно, вы должны соблюдать особую тщательность при выборе посуды для микроволновой печи.

Если посуда имеет маркировку «Безопасна для микроволновой печи», то вам не о чем беспокоиться. В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и даны конкретные рекомендации по возможности их использования в микроволновой печи.

СВЧ-излучение фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Электромагнитные волны сверхвысокой частоты заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение и генерируемое в результате тепло готовит пищу.

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлической посуде.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи.

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите.

Накрывание во время приготовления. Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который также участвует в процессе приготовления. Пищу можно накрывать по-разному: керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Отстаивание приготовленных блюд. По окончании приготовления важно дать пище постоять, чтобы температура выровнялась по всему объему приготовленного блюда.

Возможность использования посуды: — можно, — нельзя.

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Алюминиевая фольга. Может использоваться в <u>небольших</u> количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги. |
| <input type="checkbox"/> | Фарфор и глиняные изделия. Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Фарфор и глиняные изделия. Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Одноразовые пластиковые корытца. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Упаковка пищи быстрого приготовления. Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Полистироловые стаканчики и контейнеры. Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к оплавлению полистирола. |
| <input type="checkbox"/> | Бумажные пакеты или газеты. Могут загореться. |
| <input type="checkbox"/> | Переработанная бумага или металлическая отделка. Может вызвать электрическую дугу. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Стекло.
Стекло. Посуда из закаленного стекла. Может использоваться, если не имеет металлической отделки. Тонкая стеклянная посуда. Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
Стекло. Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева. |
| <input type="checkbox"/> | Металлические Блюда. Могут вызвать электрическую дугу или возгорание |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Пластмассовые контейнеры. Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Покрывающая пленка. Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Пакеты для заморозки. Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Парафинированная или жиронепроницаемая бумага. Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания. |

Приготовление замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой.
 Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице.
 Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
 Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления.
 Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления.
 Накрывайте во время оттаивания.

Продукты	Порция, г	Мощность	Время, мин	Инструкции
Шпинат	150	80%	5-7	Добавьте 15 мл холодной воды
Брокколи	300	80%	9-12	Добавьте 30 мл холодной воды
Горошек	300	80%	7-10	Добавьте 15 мл холодной воды
Зеленая фасоль	300	80%	9-12	Добавьте 15 мл холодной воды
Смесь овощей	300	80%	8-10	Добавьте 15 мл холодной воды

Приготовление свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой.
 Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г овощей, если не рекомендовано другое количество воды – обратитесь к таблице.
 Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице.
 Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
 Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления.
 Добавьте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления.
 Накройте и дайте отстояться в течение трех минут.

Совет.

Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера.
 Чем мельче порезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.
 Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности.

Продукты	Порция, г	Время	Инструкции
Брокколи	250	5-6	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Уложите соцветия стеблями к центру блюда.
Морковь	250	5-6	Нарежьте морковь кусочками одинакового размера.
Кабачки	250	4-5	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл холодной воды или кусок сливочного масла.
Баклажаны	250	4-5	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните лимонным соком (1 столовая ложка).
Лук-порей	250	5-6	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125	1-2	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Перец	250	4-5	Порежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250	5-6	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера

Приготовление риса и макаронных изделий

Рис

Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой — рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления.

Готовьте рис накрытым.

По окончании времени приготовления, перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.

Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия

Используйте большую миску из термостойкого стекла.

Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте.

Готовьте не накрывая.

Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления.

Накройте крышкой на время отстоя и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время	Инструкции
Рис, ошпаренный	250 г	100%	17-20	Добавьте 500 мл холодной воды кипятком
Смешанная каша	250 г	100%	19-21	Добавьте 400 мл холодной воды (рис + злаки)
Макароны	250 г	100%	11-13	Добавьте 1000 мл кипящей воды

Общие рекомендации по разогреванию блюд

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Используйте для руководства уровни мощности и значения времени разогрева, приведенные в таблице на следующей странице.

Время в таблице указано для разогрева жидкостей комнатной температуры примерно от 18 °C до 20 °C или для охлажденной пищи с температурой примерно от 5 °C до 7 °C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, крупный кусок мяса — они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 100%, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 75%, или даже 50%.

Обратитесь за информацией к таблицам.

В целом, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, особенно, если разогревается пища деликатесная, пища в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, пирожки с начинкой). Для достижения лучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева.

Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания.

Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

Оставьте отстояться в микроволновой печи.

Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу).

Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем по необходимости добавить время.

Время разогрева

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева – чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.

Всегда проверяйте, прогрелась ли пища по всему объему.

Дайте пище постоять некоторое время после разогрева, чтобы дать температура выровнялась по всему объему.

Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу «Меры предосторожности».

Разогревание жидкости

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости.

Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева.

Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и по его окончании.

Разогревание детского питания

Выложите детское питание в глубокую керамическую тарелку.

Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева.

Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку.

Вновь перемешайте и проверьте температуру.

Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40 °С.

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая.

Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева.

Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку!

Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку.

Рекомендуемая температура молока: около 37 °С.

Продукты	Порция	Мощность	Время	Инструкции
Жидкости (вода)	250 мл	100%	1,5-2	Разогревайте не накрывая. Оставьте (кофе, чай и напитки в микроволновой печи на время и затем хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г	100%	1,5-2	Налейте в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	80%	3-4	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева.
Мучные изделия (из холодильника)	350 г	80%	2-4	Положите мучные изделия с начинкой (например, ravioli, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г	80%	3-5	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	80%	30 сек	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты.
Детская каша (крупка + молоко + фрукты)	190 г	80%	20 сек	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте под крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл	30%	30 сек.	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 2 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните и проверьте температуру.

Размораживание продуктов

Использование СВЧ-излучения является великолепным способом размораживания продуктов: размораживание происходит бережно и за короткое время.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед ее приготовлением.

Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их.

Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять.

Время, требуемое для полного размораживания различно и зависит от количества размораживаемых продуктов.

Приготовление блюд при помощи гриля

Приготовление блюд с использованием гриля должно начинаться с предварительного разогрева гриля в течение 3-5 минут. Для продуктов, которые должны обжариваться с двух сторон время указано только для одной стороны. Время прожаривания второй стороны должно быть уменьшено относительно первой, на 1-1,5 минуты.

Продукты	Порция, г	Мощность	Время	Инструкции
Ломтики тоста	4 по 25 г	100%	6-7мин	Положите тосты рядом друг с другом на решетку. По истечении половины указанного времени переверните и снова прожарьте.
Булочки, испеченные	2-4 шт	100%	3-4мин	Положите булочки прямо на вращающийся поднос сначала нижней стороной вверх. Переверните и прожарьте.
Томаты-гриль	250 г	C-4	5-6мин	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте сыром. Разложите на блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.
Печеный картофель	500 г	C-2	10-12мин	Разрежьте картофелины пополам, положите на решетку, отрезанными сторонами в сторону гриля. Не переворачивайте.
Замороженная пицца	250 г	C-2	12-13мин	Положите замороженную пиццу (-18 °C) на решетку.
Курица 1000 г 1200 г 1500 г	800 г	C-4	31мин	Предварительно срежьте излишки жира с курицы. Приправьте курицу солью и специями, положите на решетку, а решетку поставьте на вращающийся поднос для стекания жира и сока.
Мясо 800 1000	500	C-2	14мин	Срежьте излишки жира. Приправьте солью и специями. Готовьте мясо на решетке, если запекаете целым куском.

Внимание! Мощность, время приготовления и разогревания пищи в рецептах дано ориентировочное. Не оставляйте работающую печь без присмотра, если вы готовите блюдо в первый раз!

Выпечка – базовые рецепты

Программа 1 (обычный белый хлеб)

Основной рецепт	800гр	1000гр	1200гр
вода	1,3 чаш.	1,5 чаш.	1,8 чаш.
сливочное масло	2,0 ст.л.	2,5 ст.л.	3,0 ст.л.
соль	1,5 ч.л.	2,0 ч.л.	3,0 ч.л.
сахар	2,5 ст.л.	3,5 ст.л.	5,0 ст.л.
сухое молоко	2,5 ст.л.	3,0 ст.л.	3,5 ст.л.
мука	4,0 чаш.	5,5 чаш.	6,5 чаш.
дрожжи	1,5 ч.л.	1,5 ч.л.	2,0 ч.л.

Программа 2 (быстрый хлеб)

Быстрая выпечка	800гр	1000гр	1200гр
теплая вода (35–45°C)	1,5 чаш.	2,0 чаш.	3,0 чаш.
подсолнечное масло	2,0 ст.л.	3,0 ст.л.	4,0 ст.л.
соль	1,5 ч.л.	2,0 ч.л.	2,5 ч.л.
сахар	3,0 ст.л.	3,0 ст.л.	3,0 ст.л.
сухое молоко	1,5 ст.л.	2,5 ст.л.	3,0 ст.л.
мука	4,0 чаш.	5,0 чаш.	6,5 чаш.
дрожжи	3,0 ч.л.	3,5 ч.л.	4,5 ч.л.

Программа 3 (для муки из цельного зерна)

Для муки из цел. зерна	800гр	1000гр	1200гр
вода	1,2 чаш.	1,5 чаш.	2,0 чаш.
подсолнечное масло	1,5 ч.л.	1,5 ч.л.	2,0 ч.л.
соль	1,5 ч.л.	2,0 ч.л.	2,5 ч.л.
сахар	1,5 ч.л.	1,5 ч.л.	2,0 ч.л.
мука	2,0 чаш.	2,0 чаш.	2,5 чаш.
мука из цельного зерна	2,5 чаш.	3,0 чаш.	4,0 чаш.
дрожжи	1,5 ч.л.	1,5 ч.л.	1,5 ч.л.

Программа 4 (сладкая выпечка)

Булочка (Бриошь)	800гр	1000гр	1200гр
яйца (шт)	2	3	4
сливочное масло (гр)	75	100	125
соль	1,5 ч.л.	1,5 ч.л.	2,0 ч.л.
сахар	5,0 ст.л.	6,0 ст.л.	7,0 ст.л.
молоко	0,3 чаш.	0,4 чаш.	0,5 чаш.
мука	3,0 чаш.	4,0 чаш.	5,0 чаш.
дрожжи	2,5 ч.л.	3,0 ч.л.	3,5 ч.л.

Программа 5 (французская выпечка)

Французский хлеб	800гр	1000гр	1200гр
вода	1,3 чаш.	2,0 чаш.	2,5 чаш.
соль	2,0 ч.л.	2,0 ч.л.	2,5 ч.л.
сахар	2,0 ст.л.	3,0 ст.л.	4,0 ст.л.
мука	4,0 чаш.	5,0 чаш.	6,0 чаш.
дрожжи	3,0 ч.л.	4,0 ч.л.	5,0 ч.л.

Программа 6 (тесто)

Тесто	800гр	1000гр	1200гр
вода	1,0 чаш.	1,4 чаш.	1,7 чаш.
оливковое масло	1,5 ст.л.	1,5 ст.л.	2,0 ст.л.
соль	2,0 ч.л.	2,0 ч.л.	2,5 ч.л.
мука	4,5 чаш.	5,5 чаш.	7,0 чаш.
дрожжи	1,5 ч.л.	1,5 ч.л.	2,0 ч.л.

ч.л. – чайная ложка
 ст.л. – столовая ложка
 чаш. – мерная чашка
 дрожжи – обычные сухие дрожжи
 мука – пшеничная белая мука (100% мука)
 сливочное масло – не топленое

Все ингредиенты дан при комнатной температуре 20–25°C)

Выпечка – дополнительные рецепты

Молочный хлеб к чаю (режим b-1)

Ингредиенты	800гр	1000гр
вода	1,5 чаш.	2,0 чаш.
пшеничная мука	4,0 чаш.	5,0 чаш.
соль	1,5 ч.л.	2,5 ч.л.
сахар	2,5 ст.л.	3,0 ст.л.
сухое молоко	2,5 ст.л.	3,5 ст.л.
масло сливочное	3,0 чаш.	4,0 чаш.
дрожжи	2,0 ч.л.	2,5 ч.л.

Хлебная баба к чаю (режим b-1)

Ингредиенты	1000гр
вода	1,5 чаш.
пшеничная мука	4,5 чаш.
ржанная мука	1,5 чаш.
лимонная кислота	1,5 ч.л.
сахар	0,5 чаш.
растительное масло	3,0 ст.л.
мед	4,0 ст.л.
соль	2,5 ч.л.
дрожжи	2,5 ч.л.

Маковый хлеб к чаю (режим b-2)

Ингредиенты	800гр	1000гр
вода	1,3 чаш.	1,5 чаш.
пшеничная мука	3,5 чаш.	4,5 чаш.
сухое молоко	2,0 ст.л.	2,5 ст.л.
соль	1,5 ст.л.	2,0 ч.л.
растительное масло	2,0 ст.л.	2,0 ст.л.
мед	2,0 ст.л.	2,0 ст.л.
лимонная корочка	3,0 ст.л.	3,5 ст.л.
мак	3,0 ст.л.	0,5 чаш.
орех мускатный	0,25 ч.л.	0,5 ч.л.
дрожжи	2,0 ч.л.	2,5 ч.л.

Овсяный хлеб (режим b-2)

Ингредиенты	800гр	1000гр	1200гр
воды	0,75 чаш. и 2 ст.л.	1,0 чаш. и 2 ст.л.	1,5 чаш. и 1 ст.л.
пшеничная мука	3,0 чаш.	3,5 чаш.	4,5 чаш.
соль	1,5 ч.л.	1,5 ч.л.	2,0 ч.л.
сливочное масло	1,5 ст.л.	2,0 ст.л.	2,5 ст.л.
мед	3,0 ст.л.	0,25 чаш.	0,25 чаш.
сухое молоко	2,0 ст.л.	3,0 ст.л.	4,0 ст.л.
овсяные хлопья	0,8 чаш.	1,0 чаш.	1,3 чаш.
дрожжи	2,0 ч.л.	2,5 ч.л.	3,0 ч.л.

Шоколадный хлеб (режим b-2)

Ингредиенты	800гр
молоко 3,5%	1,0 чаш.
пшеничная мука	3,5 чаш.
какое «Несквик»	0,7 чаш.
соль	1,5 ч.л.
сахар	1,5 ст.л.
сухое молоко	2,5 ст.л.
сливочное масло	2,5 ст.л.
ванильный сахар	1,5 ч.л.
дрожжи	2,5 ч.л.
грецкие орехи (резанные)	0,5 чаш.

Праздничный хлеб (режим b-2)

Ингредиенты	800гр
1 яйцо, остальное - вода	1,75 чаш.
пшеничная мука	5,0 чаш.
соль	2,0 ч.л.
мед	3,0 ст.л.
сухое молоко	3,0 ст.л.
орех мускатный	0,5 ч.л.
ванилин	2,0 ч.л.
отруби зерновые	1,0 чаш.
дрожжи	3,0 ч.л.

Пшеничный хлеб 4 (b-5)

Ингредиенты	800гр	1000гр	1200гр
вода	1,5 чаш.	1,5 чаш. и 3 ст.л.	2,0 чаш.
пшеничная мука	3,5 чаш.	4,5 чаш.	5,0 чаш.
соль	1,5 ч.л.	1,5 ч.л.	2,0 ч.л.
сахар	0,25 ст.л.	0,3 чаш.	0,5 чаш.
сухое молоко	2,5 ст.л.	3,5 ст.л.	3,5 ст.л.
сливочное масло	2,0 ст.л.	2,5 ст.л.	3,0 ст.л.
дрожжи	2,0 ч.л.	2,5 ч.л.	3,0 ч.л.

Кунжутный хлеб (b-5)

Ингредиенты	100гр
яйцо, остальное вода	1,7 чаш.
пшеничная мука	4,5 чаш.
мед	4,0 ст.л.
соль	2,5 ч.л.
кунжутное масло	3,0 ст.л.
семя кунжутное	1,0 чаш.
дрожжи	3,0 ч.л.

ч.л. — чайная ложка
 ст.л. — столовая ложка
 чаш. — мерная чашка
 дрожжи — обычные сухие дрожжи
 мука — пшеничная белая мука (100% мука)
 сливочное масло — не топленое

Все ингредиенты дан при комнатной температуре 20–25°C)

Рецепты, указанные в данной инструкции приблизительные.
 Вы сами можете корректировать рецепты на свой вкус.

Чистка микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления жирной грязи и частиц пищи:

- внутренние и наружные поверхности;
- дверца и уплотнители дверцы;
- вращающийся поднос и роликовая подставка.
- ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и обеспечьте, чтобы дверца надежно закрывалась. Чистите внешние поверхности мягкой тряпочкой, смоченной теплой, мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
- Удалите намыленной тряпочкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и вытрите насухо.
- Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
- Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

Чистка формы для выпечки

- Не погружайте форму в воду. Очищайте форму влажной тряпкой, после чего протирайте ее насухо. После каждого применения протирайте корпус влажной мягкой тряпкой; не погружайте изделие в воду или под воду.
- Во избежание повреждения специального не пристающего покрытия не используйте для чистки металлические скребки или другие предметы.

Примечание:

В процессе эксплуатации покрытие под воздействием влаги и пара может менять свой цвет. Однако это не сказывается на его эксплуатационных качествах.

Внимание!

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные материалы и химические растворители. При чистке уплотнителей дверцы обратите особое внимание на то, чтобы частицы пищи на них не накапливались и не мешали нормальному закрытию дверцы.

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

Нельзя пользоваться печью, если повреждены дверца или уплотнители дверцы: сломаны петли; износился уплотнитель; деформировался или погнулся кожух. Ремонт печи должен производить только квалифицированный специалист по микроволновой технике. НИКОГДА не снимайте наружный кожух с печи. **Если печь неисправна и требует ремонта или вы сомневаетесь в ее состоянии, отключите ее от питающей сети. Обратитесь в ближайший сервисный центр.** Если вы хотите разместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место: пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

Технические характеристики

	MG2890SBRCon
Электропитание	230 В ~ 50 Гц
Частота магнетрона, МГц	2450
Входная мощность, Вт	1450
Выходная мощность, Вт	900
Мощность гриля, Вт	1100
Мощность конвекции, Вт	2500
Внешние размеры, мм	520x440x335
Объем печи, л	28
Вращающийся поднос, мм	315
Масса нетто, кг (примерно)	22

Производитель устанавливает срок службы данного изделия 7 лет. Производитель оставляет за собой право вносить в характеристики и внешний вид изделия изменения без предварительного уведомления.

Прежде чем обратиться за помощью в сервисный центр

В случае, если печь не включается, на дисплее отсутствует изображение или оно исчезло: убедитесь в том, что штепсельный разъем сетевого провода печи правильно подключен к розетке. Если штепсельный разъем установлен неверно, выньте его и спустя 10 секунд вновь подключите к розетке.

Если не работает режим микроволн, то: проверьте, установлен ли таймер; плотно ли закрыта дверь печи (при неплотно закрытой двери печь работать не будет). **ЕСЛИ ПРИВЕДЕННЫЕ ВЫШЕ РЕКОМЕНДАЦИИ НЕ ПРИВЕЛИ К ЖЕЛАЕМОМУ РЕЗУЛЬТАТУ, ОБРАТИТЕСЬ ЗА ПОМОЩЬЮ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.**

Радиопомехи. Микроволновая печь может быть источником радиопомех, влияющих на работу радиоприемников и телевизоров. Устранение или уменьшение радиопомех осуществляется следующим образом: очистите дверь и поверхность уплотнителей; установите радиоприемник, телевизор как можно дальше от печи; для получения мощного принимающего радио- и телевизионного сигналов используйте надлежащим образом установленную антенну.

Сведения о сертификации

Микроволновая печь бытовая соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Соответствует требованиям нормативных документов ГОСТ РМЭК 335-2-25-97, ГОСТ Р 51318.11-99, ГОСТ 51318.14.2-99, ГОСТ Р 51318.14.1-99, ГОСТ Р 51317.3.2-99, ГОСТ Р 51317.3.3-99.



ME06

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ROLSEN: 8-800-200-56-01

www.rolsen.ru

www.rolsen.com



Rolsen

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
+ ХЛЕБОПЕЧЬ

MG2890SBRCon

Перед использованием печи внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.