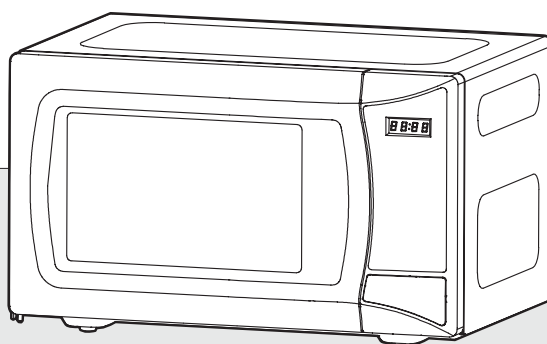


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

KOR-6L0BW / 6L0BS

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И
КНИГА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ



Перед тем, как пользоваться Вашей микроволновой печью, пожалуйста, полностью прочтите эту инструкцию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- (а) Никогда не оставляйте дверцу открытой во время работы печи: может возникнуть опасность поражения электромагнитными волнами. Никогда не проводите манипуляций с блокировочными запорами и шарнирами.
- (б) Не помещайте какие-либо предметы между дверцей печи и ее корпусом; не допускайте отложения загрязнений и остатков чистящих средств на прокладках и уплотняющих поверхностях.
- (в) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Очень важно, чтобы дверца закрывалась, как положено. Она не должна быть перекошена; шарниры и запоры не должны быть сломаны, погнуты или иметь большой люфт. Уплотнительные прокладки не должны иметь повреждений. Если Вы заметили какие-либо неисправности, не включайте микроволновую печь, пока квалифицированный специалист не устранил их.
- (г) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать удара электрическим током, не снимайте защитные оболочки с деталей. В микроволновой печи нет деталей, которые пользователь мог бы отремонтировать сам. Предоставьте техническое обслуживание или ремонт печи квалифицированному специалисту.
- (д) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не разогревайте продукты в герметичных емкостях: они могут взорваться.
- (е) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разрешайте детям пользоваться микроволновой печью без присмотра взрослых, только если они знают правила эксплуатации печи и технику безопасности и осознают последствия неосторожного обращения с электроприборами.

Содержание:

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	2
ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ	3
УСТАНОВКА ПЕЧИ	3
ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ	4
ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)	5
ПОРЯДОК РАБОТЫ	6
КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ	7
УХОД И ЧИСТКА	11
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	12
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	12
Перед тем, как обращаться в сервисный центр	13
ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ	13
ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ (Продолжение)	14
ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	15
ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15
ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТОРОЖНО СВОЮ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ	16
ОБРАЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУГИ	16
ПИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	17
ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	18
УКАЗАТЕЛЬ ПО РАЗМОРОЗКИ	19
ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ	20
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА	21
ТАБЛИЦА ОВОЩЕЙ	22
РЕЦЕПТЫ	24

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧТИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО РУКОВОДСТВО И СОХРАНИТЕ ЕГО ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ К НЕМУ В ДАЛЬНЕЙШЕМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Нижеприведенные инструкции, универсальные для всех электро приборов, позволят Вам оптимально использовать все функции Вашей микроволновой печи и свести к минимуму риск возникновения ожогов, возгорания или поражения электрическим током.

1. Используйте печь строго по назначению: для приготовления пищи. Не сушите в печи одежду, бумагу и т.п., не используйте печь для стерилизации.
2. Не включайте печь, когда она пуста, так как это может привести к повреждению печи.
3. Не пользуйтесь печью, не установив в нее стеклянный поднос. Удостоверьтесь, что он правильно установлен на вращающуюся подставку.
4. Не пользуйтесь внутренней камерой печи для хранения каких-либо вещей, таких как бумага, поваренные книги, кухонная посуда и т.п.
5. Если Вы готовите пищу, расфасованную в стеклянные банки, не забудьте снять пробки или крышки перед приготовлением пищи.
6. Не вставляйте посторонние предметы между дверцей и корпусом печи. Это может привести к чрезмерной утечке микроволновой энергии.
7. Не пользуйтесь при приготовлении пищи бумажной посудой, изготовленной из вторичного сырья. В ней могут содержаться примеси, которые могут привести к искрению и /или возгоранию во время приготовления пищи.
8. Не готовьте в печи воздушную кукурузу, за исключением случаев, когда для ее приготовления используются приспособления, допускающие использование в микроволновой печи, или она куплена в упаковке, специально рекомендованной фирмой-изготовителем для микроволновых печей.
9. Не готовьте продукты, покрытые оболочкой, такие как яичные желтки, картофель, куриную печень и т.д., предварительно не проколов их несколько раз вилкой.
10. Не готовьте воздушную кукурузу дольше, чем это указано изготовителем (время ее приготовления обычно составляет менее 3 минут) Более длительное приготовление не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к ее обугливанию и возгоранию. К тому же поднос для приготовления может стать слишком горячим или расколоться.
11. Если Вы заметили, что из печи идет дым, выключите ее или отсоедините сетевой шнур от розетки и не открывайте дверцу печи, чтобы пламя погасло без доступа воздуха.
12. Когда Вы готовите пищу в пластмассовой или бумажной посуде, чаще контролируйте печь, так как есть вероятность возгорания такой посуды.
13. Чтобы избежать ожогов, не забывайте взбалтывать емкости с детским питанием или перемешивайте их содержимое и проверяйте их температуру перед тем, как кормить ребенка.
14. Всегда проверяйте температуру продуктов питания или напитков, разогревавшихся в микроволновой печи, прежде чем давать их какому-либо, особенно детям и пожилым людям. Это важно, так как нагретые в микроволновой печи продукты продолжают нагреваться, даже когда приготовление в микроволновой печи закончилось.
15. Вы не должны нагревать в микроволновой печи сырые яйца в скорлупе или неочищенные яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться.
16. Всегда поддерживайте крышку волновода в чистом состоянии. Протирайте внутренние стенки печи мягкой влажной тряпкой после каждого использования печи. Если Вы оставите капли жира или масла на поверхности внутренней камеры печи, то в следующий раз они могут перегреться и в результате этого задымиться или даже загореться.
17. Никогда не нагревайте в микроволновой печи жир или масло для жарки во фритюре, так как Вы не можете контролировать их температуру, и их нагрев может привести к перегреву и возгоранию.
18. При подогревании напитков в микроволновой печи может возникнуть эффект «замедленного закипания», т.е. резкое вскипание жидкости без видимых признаков, поэтому следует с осторожностью вынимать напитки из печи.
19. а) Будьте аккуратны, когда дотрагиваетесь до частей печи или панели управления во время или сразу после работы печи.
б) Всегда используйте специальные перчатки или варежки, когда ставите или вынимаете посуду из микроволновой печи.
20. Лица (в т.ч. дети) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии опыта и знаний по работе с электроприборами могут использовать микроволновую печь, только если они были ознакомлены с правилами эксплуатации печи и техникой безопасности лицом, ответственным за их безопасность.
21. Не позволяйте детям играть с устройством.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Это изделие должно быть заземлено. В случае короткого замыкания заземление уменьшает риск поражения электрическим током, обеспечивая утечку электрического тока. Это изделие снабжено сетевым шнуром с заземляющим проводом и сетевой вилкой с клеммой заземления. Эта вилка должна подсоединяться к правильно смонтированной и заземленной сетевой розетке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Неправильное использование вилки с клеммами заземления может привести к поражению электрическим током. Если Вам не понятен принцип заземления или Вы сомневаетесь в правильности заземления изделия, обратитесь за консультацией к квалифицированному электрику или специалисту по обслуживанию микроволновых печей. Если необходимо использовать удлинитель, используйте только 3-жильный шнур, снабженный 3-штыревой сетевой вилкой и 3-контактной розеткой., к которой подходит штепсельная вилка Вашей печи. Маркированные на удлинительном шнуре электрические характеристики должны соответствовать электрическим характеристикам печи или превышать их.

УСТАНОВКА ПЕЧИ

1 Вентиляция

Не закрывайте вентиляционные отверстия. Если во время работы вентиляционные отверстия закрыты, печь может перегреться и, в конце концов, выйти из строя. Для лучшей вентиляции необходимо обеспечить 7,5 см свободного пространства по сторонам печи и, как минимум, 10 см свободного пространства над верхней панелью печи.

2 Устойчивая, ровная поверхность

Эта печь должна устанавливаться на устойчивую ровную поверхность. Она предназначена только для установки на поверхности стола (не предназначена для встраивания в кухонную мебель)

3 Оставьте место сзади и сбоку

Должно обеспечиваться свободное пространство рядом со всеми вентиляционными отверстиями. Если во время работы вентиляционные отверстия закрыты, печь может перегреться и, в конце концов, выйти из строя.

4 Подальше от телевизоров и радиоприемников

Если печь расположена рядом с телевизором, радиоприемником, антенной, антенным кабелем и т.д., это может привести к плохому приему телепередач и радиопомехам. Расположите печь как можно дальше от них.

5 Подальше от нагревательных приборов и водопроводных кранов

При выборе места для установки печи избегайте мест, где на печь могут воздействовать горячий воздух, пар или брызги, так как они могут вредно влиять на изоляцию и привести к выходу печи из строя.

6 Источник питания

Сверьте технические характеристики прибора с параметрами Вашей домашней сети питания. Сила тока 6 А, напряжение 220 В/ 50 Гц.

Сетевой шнур имеет длину приблизительно 0,8 м

Напряжение домашней сети питания должно совпадать с величиной напряжения, указанной на паспортной табличке печи. Использование более высокого напряжения может привести к пожару или поломке, вызывающей повреждение печи. Использование более низкого напряжения приведет к медленному приготовлению пищи. Мы не несем ответственности за повреждение печи, возникшие из-за использования плавкого предохранителя с номинальным напряжением питания и силой тока, отличающихся от указанных в технических характеристиках.

Если сетевой шнур поврежден, то во избежание несчастного случая он должен быть заменен представителем фирмы-изготовителя, ее агентом по обслуживанию, или другим специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

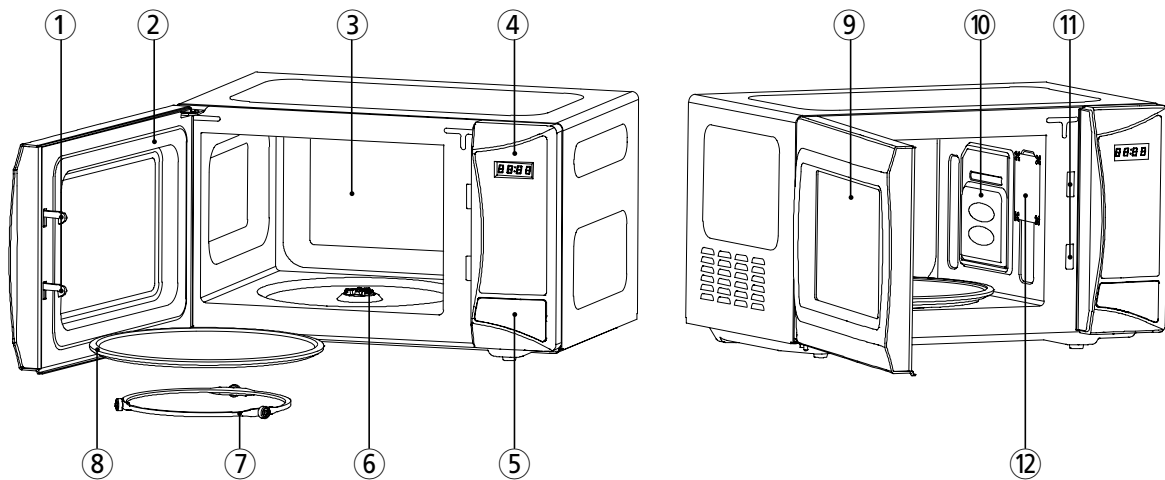
7 Распаковав печь, проверьте ее на отсутствие повреждений, таких как:

Перекошенная дверца, сломанная дверца, вмятины на поверхности внутренней камеры. Если Вы обнаружили эти или аналогичные повреждения, НЕ УСТАНОВЛИВАЙТЕ печь, а немедленно обратитесь в магазин, в котором купили печь.

8 Не включайте печь, если ее температура ниже комнатной

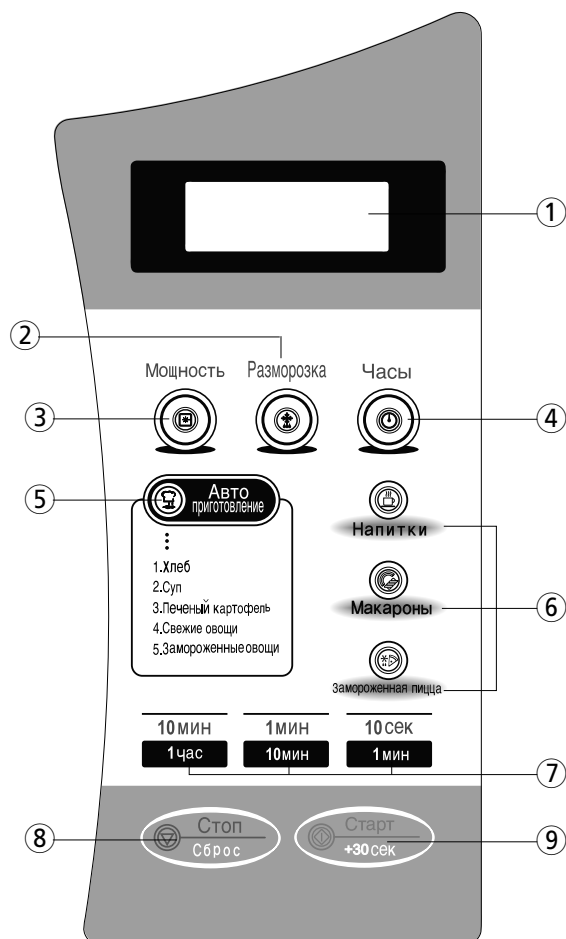
(Это может произойти при ее доставке в холодную погоду). Перед использованием дайте печи прогреться до комнатной температуры.

ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ



- ① Замок с предохранительной блокировкой. Когда дверца печи закрывается, автоматически срабатывает замок. Если Вы открываете дверцу в процессе приготовления, печь прекращает работу до тех пор, пока Вы не закроете дверцу.
- ② Уплотнительные покрытия предотвращают выход микроволн за пределы отсека.
- ③ Жарочный отсек
- ④ Панель управления
- ⑤ Кнопка открытия дверцы- нажмите эту кнопку, чтобы открыть дверцу.
- ⑥ Муфта находится в центре дна жарочного отсека.
- ⑦ Роликовая направляющая должна быть установлена под стеклянным поддоном во всех режимах работы печи.
- ⑧ Стеклянный поддон изготовлен из жаропрочного материала. На этот стеклянный поддон Вы ставите подходящую посуду с продуктами для приготовления.
- ⑨ Экран дверцы печи позволяет наблюдать за процессом приготовления. Не пропускает микроволны.
- ⑩ Щиток от брызг предохраняет электрические детали печи от брызг.
- ⑪ Система защитной блокировки
- ⑫ Подсветка во время работы печи включается автоматически.

ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)



- ① **Дисплей** - на нем показывается время приготовления, уровень мощности, индикаторы режимов и текущее время
- ② **Разморозка**- Используется для разморозки продуктов (по времени).
- ③ **Мощность**- Используется для установки уровня мощности микроволн.
- ④ **Часы** - Используется для установки встроенных часов
- ⑤ **Автоматическое приготовление** - Используется для разогрева или приготовления
- ⑥ **Быстрое приготовление** - Используется для разогрева или приготовления отдельных продуктов питания
- ⑦ **Время** - Используется для установки времени приготовления и текущего времени
- ⑧ **Стоп/Сброс** - используется для остановки работы печи или сброса введенных параметров.
- ⑨ **Пуск/Быстрое приготовление** - используется для пуска печи, а также для задания времени разогрева пищи.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Данный раздел содержит полезную информацию о работе печи.

- 1 Вставьте штепсельную вилку прибора в сетевую розетку с напряжением 220 В/ 50 Гц.
- 2 Поместите продукты питания в соответствующую посуду., после чего откройте дверцу печи и поставьте их на стеклянный поднос. Во время приготовления в печи всегда должны быть установлены стеклянный поднос и роликовая направляющая.
- 3 Закройте дверцу. Убедитесь, что она плотно закрыта. Когда дверца печи закрыта, освещение внутри печи выключается.
- 4 Дверца печи может быть открыта в любой момент работы путем нажатия кнопки открывания дверцы на панели управления. Печь автоматически выключится. Для того, чтобы включить печь заново, закройте дверцу и нажмите СТАРТ
- 5 Печь автоматически готовит на полной мощности, если только не установлен более низкий уровень.
- 6 На дисплее появится : "0", когда печь будет отключена от сетевой розетки
- 7 По окончании времени приготовления часы вновь начинают показывать текущее время
- 8 Когда во время работы нажимается кнопка С топ/Сброс, печь прекращает приготовление пищи, но вся введенная информация сохраняется. Чтобы сбросить все параметры (кроме текущего времени), нажмите кнопку С топ/Сброс еще раз. Если дверца печи открывается во время ее работы, все параметры сохраняются.
- 9 Если нажата кнопка Старт, а печь не работает, проверьте, нет ли каких-либо мешающих предметов между дверцей и уплотнением дверцы и убедитесь, что дверца плотно закрыта

Убедитесь, что печь должным образом установлена и подключена к сетевой розетке

ТАБЛИЦА ВЫХОДНОЙ МОЩНОСТИ

- Уровень мощности устанавливается нажатием кнопки POWER (МОЩНОСТЬ). В таблице приведены уровни мощности, показываемые на дисплее и проценты от максимальной мощности.

Нажмите кнопку POWER	Уровень мощности (на дисплее)	Приблизительный процент от максимальной мощности
1 раз	P-HI	100%
2 раза	P-90	90%
3 раза	P-80	80%
4 раза	P-70	70%
5 раз	P-60	60%
6 раз	P-50	50%
7 раз	P-40	40%
8 раз	P-30	30%
9 раз	P-20	20%
10 раз	P-10	10%
11 раз	P-00	0%

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

Установка часов

При первом включении микроволновой печи на дисплее высветится «-:0», и прозвучит сигнал. Если произошел сбой в сети, и питание было отключено, как только питание восстановится, на дисплее также загорится «-:0».



1. Нажмите кнопку Часы.
В данном варианте время отображается по 12-часовой шкале.

2. Нажмите кнопку Часы еще раз.
В данном варианте время будет отображаться по 24-часовой шкале.

3. Введите текущее время суток, нажимая цифры по очередности

Дисплей прекратит мигать, начнет мигать двоеточие. Если Вы выбрали 12-часовую систему отсчета времени, на дисплее будут отображаться значения от «1:00» до «12:59».

4. Нажмите кнопку ЧАСЫ



Если Вы выбрали 24-часовую систему отсчета времени, на дисплее будут отображаться значения от «0:00» до «23:59»

ЗАМЕЧАНИЕ: ЕСЛИ ВЫ ВВЕЛИ НЕВЕРНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ВРЕМЕНИ, ОНИ УЧИТЫВАТЬСЯ НЕ БУДУТ, И В СТРОКЕ ВВОДА ПОЯВЯТСЯ ПРЕДЫДУЩИЕ УСТАНОВКИ. НАЖМИТЕ КНОПКУ ЧАСЫ И ЗАНОВО ВВЕДИТЕ ВРЕМЯ.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ

В режиме Размораживание по весу включается автоматический циклический процесс, состоящий из переменных периодов размораживания.



1. Нажмите кнопку Разморозка один раз. Печь переключается в режим Разморозки по весу.
На дисплее отобразится "0".

2. С помощью кнопок установки времени введите вес размораживаемого продукта.
На дисплее отобразится введенное Вами значение.

3. Нажмите кнопку Старт.

ПРИМЕЧАНИЕ: Минимальный вес размораживаемого продукта 200г, максимальный-3000 г.

Время размораживания устанавливается автоматически в зависимости от веса продукта. Когда Вы нажимаете кнопку Старт, печь начинает работу, и на дисплее отображается отсчет времени размораживания в обратном порядке. В процессе размораживания Вы услышите звуковые сигналы, когда потребуется перевернуть или перераспределить продукты. По истечении времени размораживания Вы услышите 3 звуковых сигнала.

ВРЕМЯ РАЗМОРОЗКИ

При работе в режиме "Размораживание по времени" включается автоматический циклический процесс, состоящий из переменных периодов разморозки и отключения.



1. Нажмите кнопку Разморозка два раза. Печь переключается в режим Размораживание по времени.

На дисплее отобразится "0"

2. С помощью кнопок установки времени введите время размораживания.

На дисплее высветится выбранное Вами время.

ЗАМЕЧАНИЕ: Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована до 59 минут 90 секунд (59:90)

3. Нажмите кнопку СТАРТ

Когда Вы нажмете кнопку Старт, индикатор режима Разморозка замигает, указывая на то, что микроволновая печь работает в режиме Разморозка. На дисплее отсчитывается отсчет времени размораживания в обратном порядке. Во время работы печи вы услышите звуковой сигнал, когда потребуется перераспределить или помешать продукты.

ОДНОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



1. Нажмите кнопку Мощность (Выберете желаемый уровень мощности)
2. С помощью кнопок установки времени введите время приготовления.

На дисплее отобразится выбранный Вами уровень мощности.

3. Нажмите кнопку СТАРТ

ЗАМЕЧАНИЕ: Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована на 59 минут 90 секунд (59:90) При использовании меньших уровней мощности увеличивается время приготовления, что может быть рекомендовано при обработке таких продуктов, как сыр, молоко и при медленном приготовлении мяса.

Когда Вы нажимаете кнопку Старт, печь начинает работу, и на дисплее отображается отсчет времени приготовления в обратном порядке.

Двухэтапное приготовление

Во всех рецептах указывается, что замороженные продукты должны быть разморожены перед их приготовлением. Данная печь может быть запрограммирована на автоматическую разморозку перед приготовлением.



1. Нажмите кнопку Разморозка. (Выберите режим Разморозка по весу или Разморозка по времени).
На дисплее отобразится введенное Вами значение.
2. С помощью кнопок установки времени введите вес продукта или время размораживания.
На дисплее отобразится "P-HI". На дисплее отобразится выбранный Вами уровень мощности.
3. Нажмите кнопку СТАРТ (Выберете желаемый уровень мощности)
В данном примере устанавливается уровень мощности 5.
4. Нажмите кнопки с цифрами для установки времени приготовления
5. Нажмите кнопку СТАРТ

Примечание: Данная микроволновая печь может быть запрограммирована до 59 минут 90 секунд (59:90). Использование более низких уровней мощности увеличивает время приготовления, что рекомендуется при разогреве таких продуктов, как сыр, молоко, мясо.

При нажатии кнопки СТАРТ загораются индикаторы Разморозка и режим Микроволны в подтверждении выбранных уровней мощности. Индикатор РАЗМОРОЗКИ замигает, когда печь находится в режиме Разморозка. На дисплее отобразится отсчет времени разморозки в обратном порядке. Во время разморозки не забудьте перевернуть или перераспределить продукты. По окончании режима Разморозки печь начнет работать в режиме приготовления. Индикатор разморозки погаснет, замигает индикатор режима Микроволн. На дисплее отобразится отсчет времени приготовления в обратном порядке.

+30 сек

Функция +30 сек позволяет Вам подогревать блюда на полной мощности (100%) в течение 30 сек., нажав кнопку +30 сек. С каждым нажатием кнопки +30 сек время подогрева увеличивается на 30 сек. (до 5 мин.).



1. Нажмите кнопку +30 сек.
Когда Вы нажимаете кнопку +30 сек., на дисплее отображается ":30", и печь начинает работу.

РЕЖИМ В одно Косание

Режим В одно Косание позволяет Вам приготовить или разогреть Ваши любимые блюда, нажав только одну кнопку. Чтобы увеличить количество, жмите выбранную кнопку до тех пор, пока на дисплее не высветится количество блюд, которое Вам необходимо.



1. Нажмите кнопку НАПИТКИ один раз для 1 чашки, два раза для 2-х чашек или 3 раза для 3-х чашек
Когда Вы нажимаете кнопку НАПИТКИ один раз, на дисплее загорится "1". Через 1,5 секунды на дисплее отобразится время приготовления, и печь начнет работу.

* НАПИТКИ (200мл/чашка)*

- 1 чашка (кружка): Нажмите кнопку НАПИТКИ один раз
- 2 чашки (кружки): Нажмите кнопку НАПИТКИ два раза в течение 1,5 секунд.
- 3 чашки (кружки): Нажмите кнопку НАПИТКИ три раза в течение 1,5 секунд.



1. Нажмите кнопку **ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА** один раз для пиццы 200 г или дважды для пиццы 400 г.

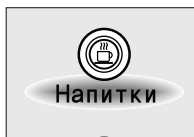
Когда Вы нажмете кнопку **ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА** один раз, на дисплее высветится «200». Через 1,5 секунды на дисплее высветится время приготовления, и печь начнет работу.

*ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА *

- 200 г: Нажмите кнопку **ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА** один раз.
- 400 г: Нажмите кнопку **Макароны** дважды в течение 1.5 секунд.

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Готовьте за один раз только одну замороженную пиццу.
2. Используйте только замороженную пиццу, предназначенную для приготовления в микроволновых печах.
3. Если сыр на пицце в конце времени приготовления не полностью расплавился, добавьте еще несколько секунд приготовления.
4. Для разных типов замороженной пиццы может потребоваться большее или меньшее время приготовления, чем выбираемое автоматически.



1. Нажмите кнопку **МАКАРОНЫ** один раз для одной порции макарон или два раза для двух порций макарон

Когда Вы нажмете кнопку **МАКАРОНЫ** один раз, на дисплее высветится «1». Через 1,5 секунды на дисплее высветится время приготовления, и печь начнет приготовление.

* МАКАРОНЫ *

- 1 порция : Нажмите кнопку **МАКАРОНЫ** один раз.
- 2 порции : Нажмите кнопку **Замороженная Пицца** дважды в течение 1.5. секунд.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим Автоматического приготовления позволяет Вам готовить или разогревать любимые блюда, нажав кнопку Авто приготовления



1. Нажмите кнопку **АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ** один раз для приготовления одной порции **ХЛЕБА**. На дисплее высветится «АС-1».
2. Нажмите кнопку **AUTO COOK** дважды для приготовления 200г **СУПА**. На дисплее высветится «АС-2».

3. Нажмите кнопку **AUTO COOK** три раза для приготовления трех **КАРТОФЕЛИН**. На дисплее высветится «АС-3».

4. Нажмите кнопку **AUTO COOK** четыре раза для приготовления 200г **СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ**. На дисплее высветится «АС-4».

5. Нажмите кнопку **AUTO COOK** пять раз для приготовления 200 г **ЗАМОРОЖЕННЫХ ОВОЩЕЙ**. На дисплее высветится «АС-5».

Потом нажмите кнопку **СТАРТ**. На дисплее высветится времени приготовления, и печь начнет приготовление.

РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК

Родительский замок предотвращает нежелательное включение печи, например, маленькими детьми.

Чтобы установить блокировку, нажмите кнопку СТОП/СБРОС и удерживайте ее нажатой 3 секунды, Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку СТОП/СБРОС и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд.

КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ

1. Откройте дверцу печи
Печь перестанет работать.
Вы можете вновь запустить печь, закрыв дверцу и нажав кнопку ПУСК/БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
2. Нажмите кнопку СТОП/СБРОС
 - Печь перестанет работать
 - Нажмите кнопку СТОП/СБРОС еще раз, чтобы сбросить все ранее введенные параметры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Печь прекращает работать, когда открыта дверца.

УХОД И ЧИСТКА

Хотя печь снабжена защитными системами, необходимо соблюдать следующее:

1. Важно, чтобы Вы ничего не делали с блокировочными контактами не пытались включить печь в обход блокировок
2. Не помещайте никакие предметы между передней поверхностью печи и дверцей и не позволяйте грязи накапливаться на уплотняющих поверхностях. Чаще мойте уплотняющие поверхности раствором мягкого моющего средства, затем смывайте средство чистой водой и протирайте поверхности насухо. Никогда не пользуйтесь абразивными порошками или подушечками.
3. Когда дверца открыта, она не должна подвергаться нагрузкам, например, не разрешайте детям повисать на ней и не нажимайте на дверцу рукой, так как печь из-за этого может опрокинуться вперед, что может привести к травме, а также повреждению дверцы. Если печь повреждена, не пользуйтесь ею до тех пор, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист. Особенно важно, чтобы печь надежно закрывалась и чтобы не были повреждены:
 - i) дверца (погнута)
 - ii) петли и крючки (сломаны и ослаблены)
 - iii) уплотнения дверцы и уплотняющие поверхности
4. Печь не должен ремонтировать или настраивать никто, кроме должным образом подготовленного специалиста по техническому обслуживанию.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ	220V 50Гц, ОДНОФАЗНЫЙ С ЗАЕМЛЕНИЕМ
ПОТРАБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНЫ	1000 Вт
ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНЫ	700 Вт
ЧАСТОТА МИКРОВОЛНЫ	2450МГц
ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ	446*270*324 мм
РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ	295*219*303 мм
Вес нетто	Приблизительно 9.6 кг
Вес брутто	10.5 кг
ТАЙМЕР	59 мин.90 сек.
УРОВНИ МОЩНОСТИ	10 УРОВНЕЙ

* Технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Провода в сетевом шнуре, которым снабжено это изделие, окрашены в соответствии со следующим кодом:

Зеленый и желтый:	Земля
Синий:	Нейтральный
Коричневый:	Под напряжением

Так как эти цвета проводов в сетевом шнуре изделия могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом: Провод зеленого и желтого цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой "E", символом "земля" или имеет зеленый и желтый цвет. 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Это изделие должно быть заземлено

Перед тем, как обращаться в сервисный центр

Прочитав данный перечень, вы можете избежать необоснованного вызова ремонтной службы.

* Если печь не работает, проверьте:

1. Вставлен ли шнур электропитания в розетку должным образом.
2. Плотно ли закрыта дверца печи.
3. Установлено ли время приготовления.
4. Есть ли ток в сети питания в вашем доме.

* Искрение в печи:

1. Проверьте, не используете ли вы металлическую посуду или посуду с металлической отделкой.
2. Проверьте, не касаются ли выступающие металлические части стенок печи.

Если неполадки устранить не удалось, обращайтесь в ремонтную службу.

Список данных станций включен в руководство по эксплуатации печи.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

* **В: Случайно я включила свою печь, не поставив в нее продукты. Не испортится ли она?**

О: Включение пустой печи на короткое время не испортит ее. Однако делать это не рекомендуется.

* **В: Можно ли пользоваться печью без стеклянного поддона и роликовой подставки?**

О: Нет. Стеклянный поддон и роликовая подставка всегда должны находиться в печи.

* **В: Могу ли я открыть дверцу во время ее работы?**

О: Дверцу можно открыть в любое время работы печи. В этом случае подача энергии в микроволновую печь временно прекращается, а отсчет времени останавливается до тех пор, пока дверь не будет снова закрыта.

* **В: Почему в микроволновой печи после приготовления остается конденсат?**

О: Конденсат на стенках Вашей печи - нормальное явление. Пар от приготавливаемой пищи, соприкасаясь с холодными стенками печи, конденсируется.

* **В: Проходит ли энергия микроволновой печи через стекло дверки?**

О: Нет. Металлизированное покрытие стекла полностью экранирует эту энергию, и в то же время через него может проходить свет.

* **В: Почему яйца иногда взрываются?**

О: При запекании или жарке яиц желток может взорваться из-за того, что внутри желтка образуется горячий воздух. Во избежание этого, просто проткните желток с помощью зубочистки перед приготовлением. Никогда не готовьте яйца, не проткнув скорлупу.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ (Продолжение)

- * **В : Почему рекомендуется дать пище постоять некоторое время после приготовления?**
 - : Пище необходимо дать постоять некоторое время после приготовления.
Во время приготовления с помощью микроволн тепло образуется внутри продуктов, а не в камере печи. Многие продукты образуют достаточное количество внутреннего тепла, позволяющее продолжать процесс приготовления, даже когда пища была извлечена из печи. После приготовления больших кусков мяса, овощей большого размера или пирогов дайте продуктам постоять, что позволит закончить приготовление внутри продуктов и избежать подгорания.

- * **В : Что значит "дать пище постоять"?**
 - : "Дать пище постоять" значит то, что пищу нужно извлечь из печи и оставить закрытой на некоторое время, чтобы позволить процессу приготовления закончиться. Это также позволяет освободить печь для следующего процесса приготовления.

- * **В : Почему в моей печи процесс приготовления занимает больше времени, чем указано в рецепте?**
 - : Различия в размере, форме, весе и габаритах могут повлечь увеличение времени приготовления. Наряду с указаниями в кулинарной книге используйте также собственный опыт при проверке готовности пищи, так, как если бы Вы готовили в обычной духовке.

- * **В : Возможно ли повреждение печки, если она работает пустой без загруженных в нее продуктов?**
 - : Да. Никогда не эксплуатируйте печь пустой.

- * **В : Можно ли пользоваться микроволновой печью без роликовой подставки или перевернуть роликовую подставку, чтобы поместить в печь глубокую тарелку?**
 - : Нет. Если Вы вынете или перевернете роликовую подставку, это может отрицательно сказаться на работе печи. Используйте посуду, по размеру подходящую к роликовой подставке.

- * **В : Роликовая подставка вращается в обоих направлениях. Это неисправность?**
 - : Нет. Роликовая подставка вращается по часовой или против часовой стрелки в зависимости от направления движения мотора в момент включения печи.

- * **В : Могу ли я готовить попкорн в микроволновой печи? Как добиться лучших результатов?**
 - : Да. Готовьте попкорн в упаковках, специально предназначенных для микроволновых печей, следуя указаниям производителя, или с помощью кнопки ПОПКОРН. Не пользуйтесь бумажными пакетами. Как только Вы услышите, что зерна стали непрерывно лопаться, выключите печь. Не подогревайте попкорн повторно. Не пользуйтесь стеклянной посудой для приготовления попкорна.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Посуду нужно проверить, чтобы убедиться в пригодности ее использования в микроволновой печи.

ПРОВЕРКА ПОСУДЫ

Наполните посуду, в которой Вы сомневаетесь, водой и поставьте в микроволновую печь. Начните разогрев при сильной мощности в течение 1-2 минут. Если вода разогреется, а посуда останется холодной, значит, она пригодна для использования в печи. Однако если посуда становится теплой, то она не должна быть использована в печи. У Вас наверняка имеется много видов посуды под рукой сейчас на кухне, которые могут быть использованы для приготовления пищи в микроволновой печи. Прочтите список, представленный ниже.

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рекомендовано для использования:

- **Стекло и стекляннно-керамические тарелки и фляги** - используйте для разогрева и приготовления пищи
- **Микроволновая браунинг тарелка** - Используйте для поджаривания мелких продуктов, таких как стейки, нарезки и пироги. Следуйте инструкциям, выданным Вам для использования браунинг тарелки.
- **Микроволновая пластиковая обертка** - Используйте для сохранения/удерживания пара. Оставьте маленькое отверстие для выхода пара, во избежание его попадания в пищу.
- **Восковая бумага** - Используйте для предотвращения брызг
- **Бумажные полотенца, салфетки и стаканы**- используйте для короткого срочного разогрева и приготовления. Они впитывают влагу при разогреве пищи. Обратите особое внимание на то, что перегрев может привести к возгоранию в Вашей печи. Не используйте бумажную посуду из вторичного сырья, а также бумажные полотенца, если только на них не указано, что они могут применяться в микроволновой печи. Эти продукты содержат ингредиенты, которые могут привести к искрению и/или возгоранию в печи.
- **Термометры:** - Используйте только те, что имеют пометку “Безопасны для использования в микроволновой печи», и следуйте этим указаниям. Проверьте пищу, проткнув ее в нескольких местах. Обычные термометры могут быть использованы, только когда пища была вынута из печи.
- **Пищевая пленка, пакеты для гриля**- Проколите пленку или пакет в 4-5 местах вилкой, чтобы обеспечить выход пара. Не используйте пластмассовые или металлические зажимы, т.к. они могут расплавиться или вызвать образование электрической дуги.

Ограничить в использовании:

- **Алюминиевая фольга** - Используйте тонкие полосы фольги, чтобы предотвратить перегрев в незащищенных местах. Использование слишком большого количества фольги может повредить Вашу печь, поэтому будьте внимательны.
- **Керамические, фарфоровые изделия** - Используйте их, только если есть пометка “Безопасно для использования в микроволновой печи”. Если такая пометка отсутствует, убедитесь, что эти изделия можно использовать в печи. Никогда не используйте тарелки с металлическим напылением.
- **Пластиковые изделия** - Используйте только, если есть пометка “Безопасно для использования в микроволновой печи”. Другие пластиковые изделия могут расплавиться.
- **Тонкие пластиковые, бумажные, соломенные и деревянные контейнеры** - Всегда пристально следите за работой печи. Поглядывайте на печь время от времени, когда идет приготовление или разогрев пищи в одноразовых контейнерах из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов. Используйте только для подогрева пищи. Обратите особое внимание на то, что перегрев может привести к возгоранию в Вашей печи.

Не рекомендовано к использованию:

- **Стекланные фляги или бутылки** - Обычное стекло слишком тонкое для использования в печи, оно может треснуть.
- **Бумажные пакеты**- Такие пакеты могут загореться, за исключением пакетов для воздушной кукурузы, которые специально разработаны для использования в печи
- **Тарелки и стаканы из пенопласта**- Могут расплавиться, выделяя вредные вещества в пищу.
- **Пластиковые пищевые контейнеры**- Контейнеры, подобные упаковкам для маргарина, могут растаять в печи
- **Металлические изделия** - Они могут повредить Вашу печь. Выньте все металлические предметы перед приготовлением.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТОРОЖНО СВОЮ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ

Общие рекомендации

Никогда не проводите манипуляций с блокировочными запорами и шарнирами.

Не помещайте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Чистите печь, особенно уплотнительные зоны дверцы, мягкими чистящими средствами. Не используйте абразивные средства и губки.

Когда дверца открыта, она не должна подвергаться нагрузкам, например, не разрешайте детям повисать на ней. Это может привести к травме, а также повреждению печи.

Очень важно, чтобы дверца закрывалась, как положено. Она не должна быть перекошена; шарниры и запоры не должны быть сломаны, погнуты или иметь большой люфт. Уплотнительные прокладки не должны иметь повреждений.

Не включайте печь, если в жарочном шкафу нет продуктов. Вы можете повредить печь.

Во избежание возгорания не сушите в микроволновой печи вещи, бумагу и др.; не используйте печь для стерилизации или в качестве места для хранения книг, кухонных принадлежностей и т.д.

Не используйте вторичное сырье, например, переработанную бумагу, так как оно содержит примеси, которые могут привести к искрению или возгоранию.

С осторожностью обращайтесь с панелью управления.

Пища

Никогда не используйте печь для домашнего консервирования. Данная печь не предназначена для домашнего консервирования.

Плохо законсервированная пища может разлиться и стать опасной для употребления

Всегда устанавливайте минимальное время приготовления согласно рецептам. Лучше не дожарить, чем пережарить пищу.

Недостаточно приготовленную пищу можно поставить обратно в печь и довести до необходимого состояния. Если Вы пережарили, передержали пищу, ничего изменить уже нельзя.

Осторожно разогревайте небольшое количество пищи с низким содержанием влаги. Такие продукты могут быстро высохнуть или сгореть.

Не разогревайте яйца в скорлупе. Напряжение может возрасти, и яйца могут взорваться.

Картофель, яблоки, яичные желтки и сосиски являются примерами пищи с непористой кожицей.

Данные продукты должны быть проколоты перед приготовлением для предотвращения разбрызгивания.

Не пытайтесь жарить жирные продукты в микроволновой печи.

Всегда размешивайте напитки перед разогревом. Разогретые напитки могут резко вскипеть, если не были размешаны предварительно.

Не оставляйте без присмотра печь, когда делаете поп корн

Не готовьте воздушную кукурузу в печи, кроме как в пакетах, специально предназначенных для приготовления воздушной кукурузы в печи. Зерна могут перегреться и поджечь коричневый бумажный пакет.

Не ставьте специальные пакеты для воздушной кукурузы прямо на поднос печи. Поставьте пакет на безопасное стеклянное микроволновое основание или керамическую тарелку, чтобы предотвратить перегрев и трескание подноса печи.

Не превышайте время приготовления воздушной кукурузы, назначенного фирмой-изготовителем для микроволновых печей.

Более длительное приготовления не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к ее обугливанию и возгоранию. Запомните, пакет для воздушной кукурузы и поднос могут стать слишком горячими. Аккуратно уберите и используйте тряпичные держатели.

ОБРАЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУГИ

Если Вы заметили образование электрической дуги, нажмите кнопку СТОП/СБРОС.

Образование электрической дуги вызвано искрением, возникающим внутри микроволновой печи.

Искрение вызывают:

Металлические детали посуды или фольга при соприкосновении со стенками печи.

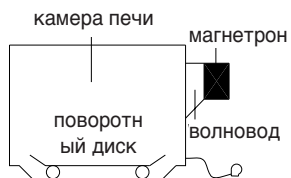
Посуда с металлическим декором или позолотой.

Бумажная посуда, изготовленная из вторичного сырья.

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая энергия была открыта при проведении опытов с РАДАРом во время Второй Мировой Войны и стала использоваться в сельской местности для приготовления и разогрева пищи. Микроволны, которые постоянно присутствуют в окружающей среде, вырабатываются как естественными, так и искусственными источниками. К последним относятся радары, радио, телевидение, системы связи.

Роль микроволн в приготовлении пищи

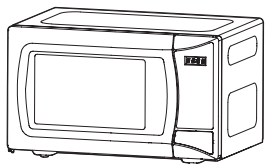


В микроволновой печи электричество преобразовано в микроволну с помощью МАГНЕТРОНА

► Поглощение



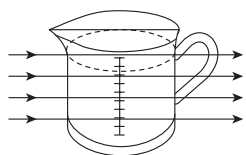
► Отражение



Микроволны отражаются от металлических стенок и экрана дверцы печи.

Микроволны заставляют молекулы воды вибрировать, что приводит к их трению, т.е. нагреванию. Именно этот принцип лежит в основе приготовления и разогревания пищи. Микроволны также поглощаются молекулами жиров и сахара, поэтому жирная и сладкая пища разогревается быстрее. Микроволны могут проникать в пищу на глубину не более 4-5 см., а вглубь пищи тепло проникает посредством теплообмена, как и в традиционной печи, т.е. пища разогревается снаружи внутрь.

► Передача



Затем микроволны, проникая через стенки емкостей, поглощаются молекулами воды, которая в большем или меньшем количестве содержится в любом продукте.

Таблицы преобразования

Меры веса	
15 г	1/2 унции
25 г	1 унция
50 г	2 унции
100 г	4 унции
175 г	6 унций
225 г	8 унций
450 г	1 фунт

Меры объема	
30 мл	1 унция
100 мл	3 унции
150 мл	5 унции
300 мл	10 унций
600 мл	20 унций

МЕРЫ ЛОЖКИ	
1.25 мл	1/4 ч.л
2.5 мл	1/2 ч.л
5 мл	1 ч.л
15 мл	1 ст. лож.

ИЗМЕРЕНИЯ ЖИДКОСТЕЙ		
1 чашка	= 8 fl. Oz	= 240 мл
1 пинта	= 16 fl. Oz (Великобритания 20 fl. oz)	= 480 мл (Великобритания 560 мл)
1 кварта	= 32 fl. oz (Великобритания 40 fl.oz)	= 960 мл (Великобритания 1120 мл)
1 галлон	= 128 fl. Oz (Великобритания 160 fl.oz)	= 3840 мл (Великобритания 4500 мл)

ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВРЕМЯ ПРОСТОЯ

Плотные пищевые продукты, например, мясо, картофель в мундире и пироги, требуют “время простоя” (внутри или снаружи печи) после приготовления, чтобы дать возможность высокой температуре остыть и завершить процесс приготовления. Разверните куски мяса в фольге и картофель в мундире на “время простоя”. Кускам мяса необходимо 10-15 минут для конечного приготовления, картофелю в мундире 5 минут. Другим блюдам, таким как овощи, рыба и готовые обеды требуется около 2-3 минут. После разморозки пищи, “время простоя” также должно соблюдаться. Если пища не готова после “времени простоя”, поставьте ее обратно в печь и добавьте дополнительно время приготовления.

СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

Свежая пища, например, овощи и фрукты, различаются по своему содержанию влаги в зависимости от сезона, особенно картофель. Поэтому, время приготовления должно быть установлено. Сухие ингредиенты, например, рис, макароны, консервы, высыхают во время хранения, поэтому время приготовления может различаться

ПЛОТНОСТЬ

Пища без оболочки/кожуры готовится быстрее, чем пища с плотной оболочкой.

ЛИПКАЯ ПЛЕНКА

Липкая пленка помогает сохранить пищу свежей (без утери влаги), и удержанный пар содействует ускорению времени приготовления.

РАЗМЕР

Четное количество продуктов готовится быстрее. Продукты лучше готовят, если содержатся в круглом контейнере, а не в квадратном.

ПРОСТРАНСТВО

Продукты лучше и равномернее готовят, если есть пространство между кусками. НИКОГДА не складывайте продукты друг на друга.

НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Чем холоднее пища, тем дольше ее надо разогревать. Продукты, вытасканные из холодильника, разогреваться дольше, чем те, которые имеют комнатную температуру.

НАПИТКИ

Все напитки должны быть хорошо перемешаны предварительно и во время приготовления. Вода должна быть перемешана особенно хорошо предварительно и до разогрева, чтобы предотвратить вскипание. Не разогревайте жидкости, которые недавно вскипятили. НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ.

ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ И ПОМЕШИВАНИЕ

Отдельные виды пищи требуют помешивания во время приготовления. Мясо и птицу нужно переворачивать после ровно половины времени приготовления.

ПОДГОТОВКА

Отдельные виды пищи, например, порции курицы или котлеты, должны быть помещены на блюдо таким образом, чтобы более толстые слои были направлены кверху.

КОЛИЧЕСТВО

Небольшое количество пищи готовится быстрее, чем большое. Также небольшие обеды будут разогреваться быстрее, чем большие порции.

ПРОКАЛЫВАНИЕ

Кожица на некоторых продуктах может привести к задерживанию пара во время приготовления. Такие продукты должны быть проколоты или кожа должна быть снята перед приготовлением, чтобы позволить выйти пару.

Яйца, картофель, сосиски и т.п. должны все быть проколоты перед приготовлением. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ВАРить ЯЙЦА В ИХ СКОРЛУПЕ.

ПОКРЫТИЕ

Покрывайте продукты микроволновой липкой пленкой или крышкой. Покрывайте рыбу, овощи или супы. Не покрывайте пироги, соусы, картофель или макаронные изделия.

УКАЗАТЕЛЬ ПО РАЗМОРОЗКИ

- Не размораживайте покрытое чем-либо мясо. Покрытие может помешать процессу разморозки. Всегда убирайте внешнюю упаковку или поднос. -Используйте только безопасные для применения в микроволновой печи контейнеры.
 - Начинайте разморозку целой птицы грудинкой вниз. Начинайте разморозку жирной стороной вниз.
 - Размеры упаковки влияют на продолжительность разморозки. Мелкая прямоугольная форма продуктов размораживается быстрее, чем целый блок .
 - После того, как $\frac{1}{3}$ времени разморозки закончилась, проверьте еду. Возможно нужно перевернуть, разрезать, перераспределить или убрать растаявшие порции еды.
 - Во время разморозки, печь сообщит Вам, когда нужно перевернуть пищу. Тогда Вы откройте дверцу печи и проверьте пищу. Следуйте инструкциям, указанным ниже для оптимальных результатов разморозки.
 - Когда Вы размораживаете, продукты должны быть холодными, но мягкими во всех местах. Если все-таки где-то проскальзывает лед, аккуратно поставьте обратно в микроволновую печь и дайте еще немного минут разморозиться. После разморозки, дайте продуктам постоять 5-60 минут, если еще сохраняется местами лед.
 - Птица и мясо могут быть помещены под холодную воду пока не разморозится.
- ⇒ **Переверните:** жаркое, ребра, целая птица, грудинка индейки, хот-доги, сосиски, стейки или котлеты.
- ⇒ **Перераспределите:** Разрежьте или разделите стейки, котлеты, гамбургеры, основание мяса, курицу или морепродукты. Куски мяса, например, тушеной говядины
- ⇒ **Покрытие:** Используйте небольшие полоски алюминиевой фольги, чтобы защитить тонкие места или концы продуктов неравномерных размеров, например, куриные крылья. Чтобы предотвратить искрение, не позволяйте фольге подниматься на высоту 2.54 см к стенам или дверцам печи.
- ⇒ **Вытаскивание:** Перед приготовлением, растаявшие порции должны быть вытасканы из печи. Это может уменьшить продолжительность разморозки продуктов, весящих меньше 1350 г.

ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ

Продукт и вес/масса	Продолжительность разморозки	Время остановки	Действия
ГОВЯДИНА Начиненная Говядина 454 г	10-12 мин.	15-20 мин.	Разрежьте и разделите размороженные порции вилкой
Тушеное мясо 675 г	9-11 мин.	25-30 мин.	Разделите и переверните один раз
Жаркое 450г	9-11 мин.	13-17 мин.	Переверните через 7 минут. Закройте, если надо.
Пирожки 110 г	7-8 мин.	15-20 мин.	Переверните через 4 минуты
СВИНИНА Жаркое 900 г	15-16 мин.	45-60 мин.	Переверните через 7 минут. Закройте, если надо
Свиные ребрышки 450 г	6-7 мин.	25-30 мин.	Разделите и переверните один раз
Отбивные/котлеты 4 125 г	7-8 мин.	25-30 мин.	Разделите и переверните один раз
Фарш 450 г	9-10 мин.	15-20 мин.	Разделите по частям. Переверните через 10 минут. Закройте, если надо
ПТИЦА Целая курица 1125 г	20-22 мин.	45-90 мин.	Разделите и переверните один раз
Куриная грудинка 450 г	9-10 мин.	15-30 мин.	Разделите и переверните один раз
Цыпленок (разрезанный) 900г	12-14 мин.	25-30 ин.	Разделите и переложите один раз
Бедрa цыпленка 450 г	12-14 мин.	15-30 мин.	Разделите по частям. Переверните через 10 минут. Закройте, если надо
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ Целая рыба 450 г	6-7 мин.	15-20 мин.	Разделите и переверните один раз
Филе рыбное 675 г	7-8 мин.	15-20 мин.	Разделите и переверните один раз
Креветки 225 г	3-4 мин.	10-15 мин.	Разделите и переверните один раз

* Время, указанное в таблице, приблизительно, поскольку температура заморозки различная.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА

Продукт	Уровень мощности	Примерное время приготовления		
МЯСО				
Говядина Кусок/ребро - Недожаренное - Среднее - Идеальное Говяжий фарш Гамбургеры, Свежий или Замороженный (100г) 2 пирожка 4 пирожка	P-80 P-80 P-80 P-HI P-HI P-HI	9-11 мин. 10-12 мин. 12-14 мин. 5-7 мин. 3-5 мин. 4-6 мин.		
СВИНИНА Филе, Нога Бекон 4 пластины 6 пластины	P-80 P-HI P-HI	13-16 мин. 2-3 мин. 3-4 мин.		
ПРИМЕЧАНИЕ: Продолжительность приготовления, приведенная выше, примерна. Вы можете пробовать разное время по своему усмотрению. Продолжительность зависит от размера, формы и плотности мяса.				
ПТИЦА				
Курица Целая Грудинка (с костями) порции	P-HI P-80 P-80	8-10 мин. 6-8 мин. 7-9 мин.		
Индейка Целая	P-HI	10-12 мин.		
ПРИМЕЧАНИЕ: Продолжительность приготовления, приведенная выше, примерна. Вы можете пробовать разное время по своему усмотрению. Продолжительность зависит от размера, формы и плотности мяса.				
СВЕЖАЯ РЫБА				
Продукт	Уровень мощности	Время приготовления	Способ приготовления	Время простоя
Филе рыбы	P-HI	4-6 мин.	Добавьте 15-30 мл (1-2)	2-3 мин.
Целая Макрель, Почищенная и приготовленная	P-HI	4-6 мин.	-	3-4 мин.
Целая форель, почищенная и приготовленная	P-HI	5-7 мин.	-	3-4 мин.
Стейк из лосося	P-HI	5-7 мин.	Добавьте 15-30 мл (1-2)	3-4 мин.
ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Время приготовления	Время простоя	
Лазанья Одна порция	P-HI	5-7 мин.	Положите лазанью на поднос микроволновой печи. Закройте пластиковой оберткой и разрешьте.	
Запеканка 1 чашка 4 чашки	P-HI P-HI	1 1/2 -3 мин. 5-7 мин.	Готовьте в закрытой микроволновой кастрюле. Один раз помешайте во время приготовления.	
Пюре 1 чашка 4 чашки	P-HI P-HI	2-3 мин. 6-8 мин.	Готовьте в закрытой микроволновой кастрюле. Один раз помешайте во время приготовления	
Запеченная фасоль 1 чашка	P-HI	2-3 мин.	Готовьте в закрытой микроволновой кастрюле. Один раз помешайте во время приготовления	

Продукт	Уровень мощности	Время приготовления	Время простоя
Рабиолла или Макароны в соусе 1 чашка 4 чашки	P-HI P-HI	3-4 мин. 8-11 мин.	Готовьте в закрытой микроволновой кастрюле Помешайте ровно через половину времени приготовления
Сендвич или булочка 1 рулет	P-HI	20-30 сек.	Оберните в бумажную салфетку и поместите на стеклянное основание микроволновой печи * Примечание: Не используйте вторичное сырье

ТАБЛИЦА ОВОЩЕЙ

*ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте уровень P-HI, указанный в таблице

ОВОЩИ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ	ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ
Спаржа Свежие стручки Замороженные стручки	450 г 280 г	5-8 мин. 4-7 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{4}$ чашки воды - В средней кастрюле
Фасоль Свежая фасоль Замороженная зеленая Замороженная lima	450 г порезать наполовину 280 г упаковка 280 г упаковка	10-15 мин. 5-8 мин. 4-7 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды
Свекла Свежая, целая	1 связка 560-680 г	16-22 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды
Брокколи Свежие отрезанные Свежие стручки Замороженные, порезанные Замороженные стручки	1 связка 560 г-680 г 1 связка 560 г-680 г 280 г упаковка 280 г упаковка	5-9 мин. 7-11 мин. 4-7 мин. 4-7 мин.	- В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю - В среднюю кастрюлю вылейте 3 ст. лож. воды
Капуста Свежие Клины	1 средний качан-900 г	6-10 мин. 5-9 мин.	- В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{4}$ чашки воды - В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{4}$ чашки воды
Морковь Свежая, порезанная Замороженная	450 г 280 г упаковка	4-8 мин. 4-7 мин.	- В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст.лож. воды
Цветная капуста Листья Свежая, целая Замороженная	1 средний качан- 900г 1 средний качан-900г 280 г упаковка	7-11 мин. 7-15 мин. 3-7 мин.	- В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{2}$ чашки воды
Кукуруза Замороженные початки	280 г упаковка	2-6 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст. лож. воды
Кукуруза раздробленная Свежая Замороженная	1-5 початков 1 початок 2-6 початков	1 $\frac{1}{4}$ -4 мин. 3-6 мин. 2-3 мин.	В большую стеклянную тарелку для выпечки насыпьте воздушную кукурузу. Если кукуруза в шелухе, не используйте никакой воды. Если кукурузу уже очистили добавьте $\frac{1}{4}$ чашки воды. Помешайте после половины нужного времени. Пересыпьте в продолговатую большую стеклянную тарелку. Закройте вентилируемой пластиковой упаковкой. Перемешайте через 3 минуты.

ОВОЩИ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ	ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ
Ассорти овощей Замороженные	280 г	2-6 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте 3 ст. лож. воды
Горох Свежий, с кожицей Замороженный	450 г неочищенный 280 г пакет	7-10 мин. 2-6 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте $\frac{1}{4}$ чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст. лож.
Картофель Свежий, разрезанный , белый Свежий, целый, сладкий или белый	4 картофелины (160-220 г каждая) 160-280 г каждая	9-12 мин. 2-4 мин.	Почистите и порежьте на 3-см кубики. Поместите в большую кастрюлю, наполненной $\frac{1}{2}$ чашкой воды. Помешайте через 4 минуты. Проколите вилкой. Поставьте в печь на расстоянии 3 см в круг. Оставьте на 5 минут.
Шпинат Свежий, Замороженный Порезанный И лист	280 -450 г 280 г- упаковка	3-6 мин. 3-6 мин.	- Поместите в большую кастрюлю помытый шпинат - В среднюю кастрюлю вылейте 3 ст. лож. Воды
Тыква Свежая Летняя и желтая Зимняя желудевая или ореховая	450 г - порезанная 1-2 раздавленных тыкв 450 г каждая	3-5 мин. 5-9 мин.	- В большую кастрюлю вылейте $\frac{1}{4}$ чашки воды Порежьте на части и удалите волокнистые мембраны. - В большую стеклянную тарелку поместите тыкву вырезанной частью вниз. Поверните вырезанную часть вверх через 4 минуты

РЕЦЕПТЫ

ТОМАТНЫЙ И АПЕЛЬСИНОВЫЙ СУП

25 г масла
1 средняя луковица, порезанная
1 крупная морковь и 1 крупная картофелина.
Порезанная
1 1/4 (800 г) консервированные, порезанные помидоры
Сок и потертая корка 1 маленького апельсина
1 1/2 (900 мл) горячего овощного бульона
соль и перец по вкусу

1. Растопите в крупной таре на мощности P-HI в течение 1 минуты
2. Добавьте лук, морковь и картофель и готовьте на мощности P-HI в течение 6 минут. Помешивайте во время приготовления
3. Добавьте помидоры, апельсиновый сок, апельсиновую корку и бульон. Хорошо помешайте. Добавьте соль и перец по вкусу. Закройте кастрюлю и оставьте на мощности P-HI в течение 18 минут. Помешайте 2-3 раза во время приготовления до тех пор, пока овощи не станут мягкими.
4. Помешайте, и подайте на стол.

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

1 крупная луковица, порезанная дольками
15 мл кукурузного масла
50 г обычной муки
1.2 литра горячего мясного или овощного бульона
соль и перец по вкусу
2 стол. лож. петрушки, порезанной
4 толстых кусочка Французского хлеба
50 г потертого сыра

1. Положите лук и масло в кастрюлю, помешайте хорошо и готовьте на мощности P-HI в течение 2 минут.
2. Добавьте муки, чтобы сделать густую массу. Добавьте приправы, соль, петрушку по вкусу.
3. Закройте кастрюлю и готовьте на мощности P-70 в течение 20 минут.
4. Разлейте суп в столовые тарелки, добавьте в суп кусочки хлеба и слегка посыпьте сыром.
5. Готовьте на мощности P-70 в течение 20 минут до тех пор, пока не расплавился сыр.

Жареные овощи

15 мл подсолнечного масла
30 мл соевого соуса
1 ч. л. хереса
2.5 см корня имбиря
очищенный и мелко потертый
2 среднего размера моркови, порезать на тонкие полоски
100 г шляпок грибов, порезанные
50 г стручков фасоли
100 г mange-tout
1 красный перец, прочищенный и тонко порезанный
4 луковых кольца
100 г консервированных водных каштанов, порезанные
1/4 китайских листьев, тонко порезанных

1. Поместите масло, соевый соус, херес, имбирь, чеснок и морковь в большую кастрюлю, хорошо помешайте
2. Закройте кастрюлю и готовьте на мощности P-HI в течение 5-6 минут, один раз помешайте
3. Добавьте шляпки грибов, фасоль, mange-tout, красный перец, весенний лук, водянистые каштаны и китайские листья. Хорошо помешайте.
4. Готовьте на мощности P-HI в течение 6-7 минут до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Помешайте 2-3 раза во время приготовления.

Жареные овощи обычно подаются с мясом или рыбой.

Медовая курица

4 грудинки курицы без костей
30 мл чистого меда
15 мл крупно зерновой горчицы
2.5 мл сушеной полыни эстрагон
15 мл картофельного пюре
150 мл куриного бульона

1. Поместите грудинку курицы в специальную кастрюлю.
2. Перемешайте все названные ингредиенты и посыпьте их на курицу. Добавьте соль и перец по вкусу.
3. Готовьте на мощности P-HI в течение 13-14 минут. Достаньте курицу и полейте ее соусом два раза во время приготовления.

СИНИЙ СЫР/ЛУКОВЫЕ “ЖАКЕТЫ”

2 запеченных картофеля (примерно 250 г каждая)
50 г масла
100 г плесневелого сыра, порезанный
15 мл свежих луковиц, порезанных
50 г грибов, порезанных дольками
соль и перец по вкусу

1. Проколите каждую картофелину в нескольких местах вилкой. Готовьте на мощности P-HI в течение 12-13 минут. Разделите и вычерпните мякоть в кастрюлю, добавьте масло, сыр, лук, грибы, соль и перец, хорошо помешайте.
2. Поместите полученную массу в кожуру картофеля и поставьте в специальное блюдо на подставку.
3. Готовьте на мощности P-HI в течение 10 минут.

БЕЛЫЙ СОУС

25 г масла
25 г обычной муки
300 мл молока
соль и перец по вкусу

1. Растопите масло в кастрюлю на мощности P-HI в течение 1 минуты.
2. Добавьте муки и взбейте в молоке. Готовьте на мощности P-HI в течение 4-5 минут, помешивая каждые 2 минуты до тех пор, пока масса не станет густой и гладкой. Приправьте солью и перцем по вкусу.

КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

675 г клубники
45 мл лимонного сока
675 г сахара

1. Поместите клубнику и лимонный сок в очень большую кастрюлю, разогрейте на мощности P-HI в течение 5 минут или до тех пор, пока ягоды не размякнут. Добавьте сахар, хорошо помешайте.
2. Готовьте на мощности P-HI в течение 30-35 минут, пока не достигнете установленного пункта, помешивайте каждые 4-5 минут
3. Разлейте в разогретые, чистые банки. Закройте, уплотните и сделайте пометки.

** Пункт приготовления : для установки пункта приготовления, поместите 5 мл варенья на охлажденный поддонник. Уберите поверхность варенья аккуратно своим пальцем, если поверхность приобретает борушистость, Вы достигли пункта приготовления.*

ПРОСТОЙ ПИРОГ

100 г маргарина
100 г сахара
1 яйцо
100 г само взращенной муки, просеянной
30-45 мл молока

1. Оберните 20.4 см тарелку для пирога жиронепроницаемой бумагой
2. Смешайте сахар и маргарин для получения светлой взбитой массы. Разбейте яйца и добавьте просеянную муку вместе с молоком.
3. Вылейте в приготовленный контейнер. Готовьте на мощности P-HI в течение 4-5 минут до тех пор, пока вертел не станет чистым
4. Оставьте пирог на 5 минут перед тем, как вынимать.

ОМЛЕТ

15 г масла
4 яйца
90 мл молока
соль и перец по вкусу

1. Взбейте вместе яйца и молоко. Приправьте.
2. Поместите масло в 26 см блюдо. Готовьте на мощности P-HI в течение 1 минуты, пока не начнет таять. Покройте блюдо расплавленным маслом.
3. Вылейте микстуру омлета в блюдо. Готовьте на мощности P-HI в течение 2 минут. Взбейте микстуру и готовьте опять на мощности P-HI в течение 1 минуты.а

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЯ

15 г масла
2 яйца
30 мл молока
соль и перец

1. Растопите масло в кастрюле на мощности P-HI в течение 1 минуты
2. Добавьте яйца, молоко, пряностей и хорошо перемешайте
3. Готовьте на мощности P-HI в течение 3 минут, помешивая каждые 30 секунд

ЧАБЕРНЫЙ ФАРШ

1 маленький лук
1 раздробленный чеснок,
ароматизированный гвоздикой
5 мл масла
200 г консервированных порезанных помидоров
15 мл томатной мякоти
5 мл смешанных трав
225 г говяжьего фарша
соль и перец

1. Поместите лук, чеснок и масло в кастрюлю, и готовьте на мощности P-HI в течение 2 минут или до тех пор, пока масса не станет мягкой.
2. Поместите все ингредиенты в кастрюлю. Хорошо помешайте.
3. Закройте и готовьте на мощности P-HI в течение 5 минут потом на мощности P-50 в течение 10-15 минут или до тех пор, пока мясо не будет готовым.