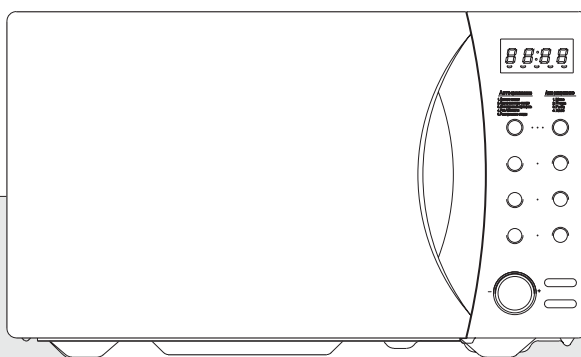


# МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

**KOR-8A0R**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И  
КНИГА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ



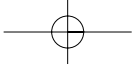
Перед тем, как пользоваться Вашей микроволновой печью, пожалуйста, полностью прочтите эту инструкцию.

## 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 устранит 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:

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	1
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ .....	3
УСТАНОВКА.....	3
ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ.....	4
ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ (Продолжение) .....	5
ПОРЯДОК РАБОТЫ.....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	7
УСТАНОВКА ЧАСОВ.....	7
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УРОВНЯ МОЩНОСТИ .....	8
РЕЖИМ БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ .....	8
АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ .....	9
АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ.....	10
БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ .....	11
СУП/ СОУС.....	11
ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ.....	12
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ.....	12
РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК.....	13
РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ.....	13
КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ.....	13
КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ.....	13
ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ.....	14
ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР .....	15
ЧИСТКА И УХОД ЗА ПЕЧЬЮ .....	15
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	16
КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....	17
ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТОРОЖНО СВОЮ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ .....	18
ОБРАЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУГИ.....	18
ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.....	19
РОЛЬ МИКРОВОЛН В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ .....	19
ТАБЛИЦЫ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ.....	19
ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	20
УКАЗАТЕЛЬ ПО РАЗМОРОЗКИ.....	21
ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ.....	22
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА .....	23
ТАБЛИЦА ОВОЩЕЙ.....	24
РЕЦЕПТЫ.....	26



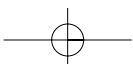
# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

**ПРОЧИТАЙТЕ 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. 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.
20. Не позволяйте детям играть с устройством.

**СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ**



# ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Данный прибор должен быть заземлен. В случае возникновения короткого замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током за счет отдельного заземляющего провода. Данный прибор снабжен заземляющим проводом и заземляющей штепсельной вилкой. Вставляйте штепсельную вилку прибора в правильно установленную и заземленную сетевую розетку.

**Внимание:** 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. Ни производитель, ни поставщик не несут ответственности за несчастный случай, который может возникнуть вследствие неправильно выполненного подсоединения. В случае, если возникнет необходимость использования удлинителя, используйте только трехпроводной удлинитель с заземляющей трехконтактной вилкой и подходящую к этой вилке сетевую розетку с тремя пазами. Электрические характеристики удлинителя должны совпадать или превышать электрические характеристики прибора.

## Важная информация:

Провода в сетевом шнуре, которым снабжено это изделие, окрашены в соответствие 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.

**ВНИМАНИЕ:** Данный электроприбор должен быть заземлен.

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

# УСТАНОВКА

## 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. Ровная устойчивая поверхность

Устанавливайте печь на ровной устойчивой поверхности. Печь предназначена для использования на поверхности, например, стола и т.п. Печь может быть встроена в мебельный гарнитур только после того, как Вы убедитесь, что расположение печи соответствует технике безопасности.

## 3. Оставьте свободное место от боковых и задней стенок печи

Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на корпусе печи не блокировались. Если во время работы печи все вентиляционные отверстия на корпусе печи будут перекрыты, печь может перегреться и выйти из строя.

## 4. Дальше от радио и телевизоров

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. Дальше от источников тепла и влаги

При выборе места установки печи учтите, что горячий воздух, пар, а также брызги воды могут повредить изоляцию прибора, что может привести к его поломке.

## 6. Напряжение

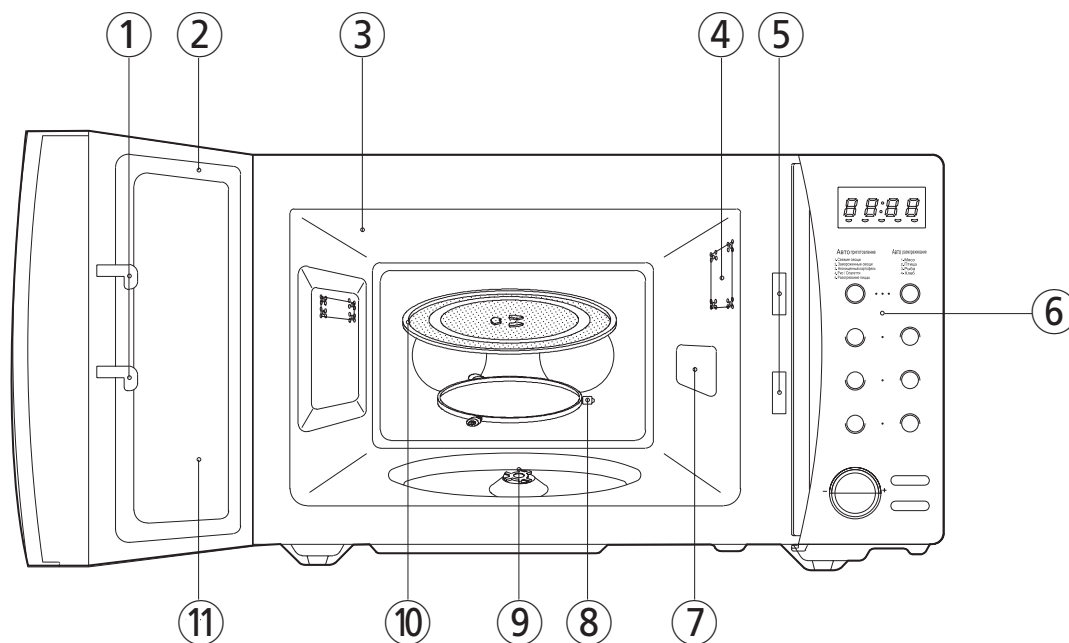
- Проверьте уровень напряжения в сети Вашего дома. Данная печь должна быть подключена к сети переменного тока с напряжением приблизительно 10А ампер, 220 В, 50Гц.
- Длина шнура питания составляет не менее 1.2 метра.
- Напряжение в сети должно соответствовать указанному на задней стенке микроволновой печи. Если напряжение в сети выше указанного, это может привести к возгоранию или другой поломке печи. Если напряжение сети ниже указанного, процесс обработки пищи будет дольше. Производитель не несет ответственности за неполадки, возникшие в случае подключения печи к сети с напряжением, не соответствующем указанному на задней стенке печи и в данной инструкции.

7. Вынув печь из упаковки, проверьте целостность корпуса печи, дверцы, петель и замков. В случае обнаружения каких-либо дефектов НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ ПЕЧЬ, незамедлительно свяжитесь с торговой точкой, где Вы приобрели печь.

## 8. Не включайте печь, если ее температура ниже комнатной

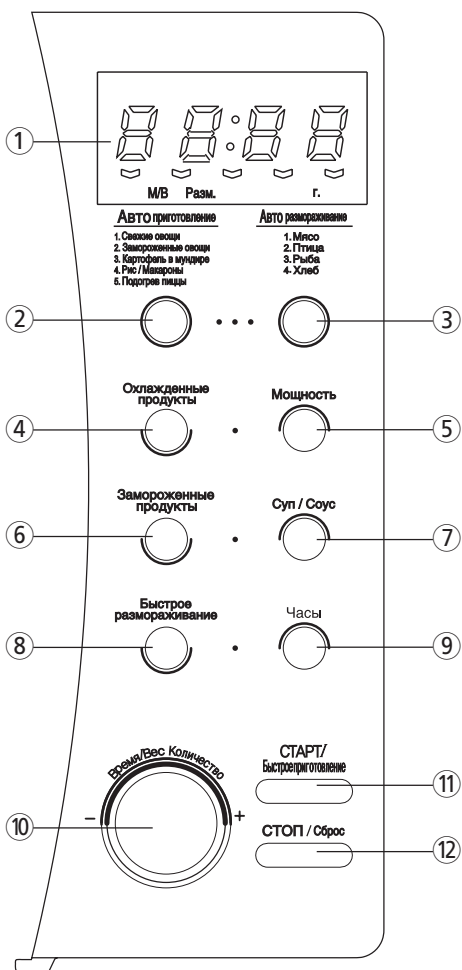
(Например, если Вы только что принесли печь с улицы). Перед тем, как включить печь, подождите некоторое время, чтобы печь нагрелась до комнатной температуры.

## ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ



- ① **Защелка дверцы** - Когда Вы закрываете дверцу, она автоматически срабатывает. Если дверца открывается во время работы печи, генерирующий микроволны магнетрон автоматически выключается.
- ② **Уплотнение дверцы** - уплотнение дверцы удерживает микроволны внутри камеры печи и предотвращает их утечку наружу
- ③ **Камера печи**
- ④ **Лампа** - автоматическое включение освещения во время работы печи.
- ⑤ **Система защитной блокировки** - Предотвращает работу печи при открытой дверце.
- ⑥ **Панель управления**
- ⑦ **Щиток от брызг** - защищает выходное отверстие для микроволн от брызг приготавливаемых продуктов.
- ⑧ **Роликовая направляющая** – Поддерживает стеклянный поднос для приготовления пищи.
- ⑨ **Экран дверцы** – Позволяет наблюдать за приготовлением пищи. Экран сделан прозрачным для света, но не для микроволн.
- ⑩ **Стеклянный поддон для приготовления пищи** - изготовлен из жаропрочного стекла. Перед тем, как включить печь, убедитесь, что поддон правильно установлен на своем месте. Не помещайте продукты непосредственно на поддон.
- ⑪ **Экран дверцы** - позволяет наблюдать за приготовлением пищи. Экран не пропускает микроволны.

## ВНЕШНИЙ ВИД И ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ (Продолжение)



- ① **Дисплей** - на дисплее отображаются время приготовления, уровень мощности, индикаторы различных режимов и текущее время.
- ② **Авто приготовление** - используется для приготовления запрограммированного списка блюд или разогрева.
- ③ **Авто Размораживание** - используется для размораживания продуктов по весу.
- ④ **Охлажденные продукты** - используется для подогрева блюд.
- ⑤ **Мощность** - используется для выбора и установки уровня мощности.
- ⑥ **Замороженные продукты** - используется для подогрева блюд.
- ⑦ **Суп/Соус** - используется для подогрева блюд.
- ⑧ **Быстрое размораживание** - используется для быстрого размораживания продуктов.
- ⑨ **Часы** - используется для установки часов.
- ⑩ **Ручка-регулятор** - используется для ввода времени приготовления, веса продуктов.
- ⑪ **Старт/Быстрое приготовление** - используется для запуска печи, увеличения времени приготовления на 30 сек.
- ⑫ **Стоп/Сброс** - используется для прекращения работы печи/ сброса всех введенных параметров.

## 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 в подходящую для микроволновой печи посуду, откройте дверцу и поставьте посуду с продуктами на стеклянный поддон. Стеклянный поддон и роликовая направляющая должны быть всегда установлены на своем месте во всех режимах работы печи.
- 3 Плотно закройте дверцу.
- 4 Дверца печи может быть открыта в любой момент работы путем нажатия кнопки открывания дверцы на панели управления. Печь автоматически выключится. Чтобы возобновить работу печи, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт.
- 5 Печь автоматически готовит на полной мощности, если только не установлен более низкий уровень.
- 6 При подключении микроволновой печи к сетевой розетке на дисплее отображается «:0».
- 7 Когда время приготовления истекает, на дисплей выводится 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 Вы нажали кнопку Старт, а печь не работает, проверьте, нет ли каких-либо посторонних предметов между корпусом печи и дверцей, плотно ли закрыта дверца. Печь не начнет работу до тех пор, пока Вы плотно не закроете дверцу или не переустановите программу приготовления.

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

## ТАБЛИЦА ВЫХОДНОЙ МОЩНОСТИ

- Уровень мощности устанавливается нажатием кнопки Мощность. В таблице приведены уровни мощности, показываемые на дисплее и проценты от максимальной мощности.

Нажмите на кнопку	Уровень мощности (на дисплее)	Процент от максимального уровня мощности
один раз	P-HI	100%
два раза	P-90	90%
3 times	P-80	80%
4 times	P-70	70%
5 times	P-60	60%
6 times	P-50	50%
7 times	P-40	40%
8 times	P-30	30%
9 times	P-20	20%
10 times	P-10	10%
11 times	P-00	0%



# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## УСТАНОВКА ЧАСОВ

При подключении микроволновой печи к сети питания на дисплее отобразится «:0», и послышится звуковой сигнал. При восстановлении подачи питания после его отключения на дисплее также появится «: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.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** данная печь имеет два режима отображения времени. Если Вы хотите пользоваться 12-часовым режимом, пропустите этот шаг.

3. Поворотом ручки-регулятора установите значение часа.

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



4. Нажмите кнопку Часы.

Начнет мерцать поле ввода минут «00».

5. Поворотом ручки-регулятора установите значение минут.

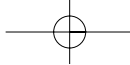
На дисплее отобразится введенное Вами значение (от 0 до 59). Значение минут начнет мерцать.



6. Нажмите кнопку Часы.

При нажатии на кнопку Часы значение минут перестает мерцать, и начинает мерцать двоеточие. Если Вы выбрали 12-часовую шкалу, введите значение времени в диапазоне от 1:00 до 12:59. Если Вы выбрали 24-часовую шкалу, введите значение времени в диапазоне от 0:00 до 23:59.





## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УРОВНЯ МОЩНОСТИ



1. С помощью кнопки Мощность выберите и установите уровень мощности. Для выбора нужного уровня мощности нажмите кнопку Мощность соответствующее количество раз.
2. С помощью ручки-регулятора введите время приготовления. Вы можете установить время приготовления в пределах от 10 сек. до 60 мин.
3. Нажмите кнопку Старт.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Микроволновая печь автоматически будет работать на полной мощности, если не выбран другой (более низкий) уровень мощности.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Использование более низких уровней мощности увеличивает время приготовления. Более низкие уровни мощности рекомендуются для приготовления таких продуктов, как сыры, молоко, некоторые виды мяса.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Примечание: По истечении времени приготовления печь издает три звуковых сигнала, роликовая направляющая прекращает вращение, освещение в печи гаснет. Звуковой сигнал будет повторяться каждую минуту до тех пор, пока Вы не нажмете кнопку Стоп/Сброс или не откроете дверцу. Установленное время приготовления отображается на дисплее печи промежутками по 10 секунд (для времени приготовления менее 5 мин.), по 30 секунд (для времени приготовления менее 10 мин.), по 1 мин. (для времени приготовления менее 60 мин.).

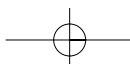
## РЕЖИМ БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ позволяет разогревать пищу в течение 30 секунд при максимальной 100% мощности, просто нажав кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. При повторном нажатии кнопки БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, Вы можете увеличить время разогрева до 5 минут прибавляя каждый раз по 30 секунд.



1. Нажмите кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Когда Вы нажимаете кнопку Быстрое Приготовление, на дисплее появляется “:30”. Печь начинает работу в режиме Быстрое приготовление. По истечении времени приготовления Вы услышите 3 звуковых сигнала.



## АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

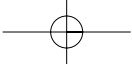
В режиме Автоматическое размораживание Вам потребуется ввести только вес продукта, время размораживания и уровень мощности будут выбраны и установлены автоматически.



1. Нажмите кнопку Авто размораживание, печь переключится в режим Автоматическое размораживание. Для выбора нужного режима нажмите кнопку Авто размораживание соответствующее количество раз. (См. таблицу ниже).
2. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта.
3. Нажмите кнопку Старт.
4. В процессе размораживания печь будет издавать звуковые сигналы, когда потребуется перераспределить или перемешать продукты.  
\*-Откройте дверцу, перераспределите или перемешайте продукты, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт, чтобы возобновить процесс размораживания.

[Таблица Авто размораживание]

Нажмите кнопку	Продукты	На дисплее	Вес	Кухонные принадлежности	Рекомендации
1 раз	Мясо	Ad - 1	200г-2000г	Бумажные полотенца или мелкие блюда	Накройте края алюминиевой фольгой. Перераспределите продукты, когда печь издаст звуковой сигнал. После размораживания оставьте еще на 20-60 мин.
2 раза	Птица	Ad - 2	200г- 2000г		
3 раза	Рыба	Ad - 3	200г- 2000г		
4 раза	Хлеб	Ad - 4	100г-500г		Нарезанный хлеб, булочки, багет и т.п. Перераспределите продукты, когда печь издаст звуковой сигнал. После размораживания оставьте еще на 1-2 мин.



## АВТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ



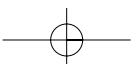
1. Нажмите кнопку Авто приготовление, печь переключится в режим Автоматическое приготовление. Для выбора нужного режима нажмите кнопку Авто приготовление соответствующее количество раз. (См. таблицу ниже).

2. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта.

3. Нажмите кнопку Старт.

[Таблица Авто размораживание]

Нажмите кнопку	Продукты	На дисплее	Вес	Рекомендации												
1 раз	Свежие овощи	Ac-1	200г-400г	Промойте и очистите овощи. Переложите овощи в блюдо круглой формы. Добавьте 2 ст.л. воды, накройте.												
2 раза	Замороженные овощи	Ac-2	200г-400г	Переложите овощи в блюдо круглой формы. Добавьте 2 ст.л. воды, накройте.												
3 раза	Неочищенный картофель	Ac-3	1-3 шт.	Выберите картофелины среднего размера 200-250г, промойте картофель и проткните кожуру в нескольких местах. Переложите картофель на стеклянный поддон.												
4 раза	Рис/Спагетти	Ac-4	100г-300г	Промойте рис, вскипятите воду. Переложите рис в глубокую посуду, добавьте кипяток и от ? до 1 ч.л. соли.												
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>Weight</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Water</td> <td>Rice</td> <td>180ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>o</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>x</td> </tr> </tbody> </table>	Weight	100g	200g	300g	Cover	Water	Rice	180ml	330ml	480ml	o	Pasta
Weight	100g	200g	300g	Cover												
Water	Rice	180ml	330ml	480ml	o											
	Pasta	400ml	800ml	1200ml	x											
<p>* Рис- По завершении процесса приготовления оставьте рис на 5 мин., чтобы вода впиталась окончательно.  * Спагетти- Во время приготовления помешивайте. По завершении процесса приготовления оставьте спагетти на 1-2 мин. под крышкой. Затем промойте холодной водой.</p>																
5 раз	Разогревание пиццы	Ac-5	1-3 кус.	<p>ⓘИспользуйте только охлажденные продукты.  ⓘВыложите куски пиццы на жаропрочное блюдо широким краем по направлению к краям блюда.  ⓘКуски не должны перекрывать друг друга. Не накрывайте.  ⓘПрежде, чем подавать на стол выдержите в течение 1-2 мин.</p>												



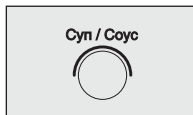
## БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Используйте данный режим для разморозки не более 500 гр замороженного фарша. Для полного размораживания продукта дайте ему постоять еще некоторое время в печи после ее выключения.



1. Нажмите кнопку Быстрое размораживание.
2. Нажмите кнопку Старт.  
 Время размораживания устанавливается автоматически. В процессе размораживания печь будет издавать звуковые сигналы, когда потребуется перераспределить или перемешать продукты.  
 Откройте дверцу, перераспределите или перемешайте продукты, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт, чтобы возобновить процесс размораживания.

## СУП/ СОУС



1. Нажмите кнопку Суп/ Соус.  
 На дисплее появится надпись «А- 3».
2. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта.  
 Вы можете выбрать и установить вес в пределах от 200 до 400г, прибавляя каждый раз по 100г.
3. Нажмите кнопку Старт.

## ОХЛАЖДЕННЫЕ ПРОДУКТЫ



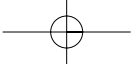
1. Нажмите кнопку Охлажденные продукты.  
На дисплее появится надпись «А- 1».
2. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта.  
Вы можете выбрать и установить вес в пределах от 300 до 500г, прибавляя каждый раз по 100г.
3. Нажмите кнопку Старт.

## ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ



1. Нажмите кнопку Замороженные продукты.  
На дисплее появится надпись «А- 2».
2. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта.  
Вы можете выбрать и установить вес в пределах от 300 до 500г, прибавляя каждый раз по 100г.
3. Нажмите кнопку Старт.

Продукты	На дисплее	Вес	Температура продуктов	Рекомендации
Охлажденные продукты	А- 1	300-500 г	Охлажденные	Продукты в коже проколите в нескольких местах. Выложите продукты на стеклянный поддон. По завершении процесса приготовления выдержите в течение 2-3 минут перед тем, как подавать на стол. - Следует помешивать такие блюда, как, например, спагетти, болонья, говяжий бульон и т.п. - Не помешивают лазанью, картофельную запеканку с мясом и т.п. Примечание: если Вы разогреваете продукты в полиэтиленовых упаковках, не забудьте проколоть упаковку в нескольких местах. Если это требуется, помешайте продукты, когда послышится звуковой сигнал.
Замороженные продукты	А- 2	300-500г	Замороженные	См. выше.
Суп/ Соус	А- 3	200-400г	Комнатной температуры	Перелейте суп/ соус в жаропрочную посуду. Накройте крышкой или пищевой пленкой (пленку проколите в нескольких местах). По завершении процесса приготовления размешайте. Оставьте на 2 мин. под крышкой. Затем снова размешайте.



## РОДИТЕЛЬСКИЙ ЗАМОК

---

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

Чтобы установить блокировку, нажмите кнопку Стоп/ Сброс и удерживайте ее нажатой в течение 3 сек. Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку Стоп/ Сброс и удерживайте ее нажатой в течение 3 сек.

---

## РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

---

1. Когда на дисплее появится “:0” или часы, нажмите кнопку Стоп/ Сброс. Дисплей погаснет, послышится звуковой сигнал.
2. Чтобы отменить энергосберегающий режим, просто нажмите любую кнопку, откройте дверцу или поверните ручку-регулятор. Печь снова находится в обычном рабочем режиме.

## КАК ОСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ЕЕ РАБОТЫ

---

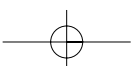
1. Откройте дверцу печи  
Печь перестанет работать.

## 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.

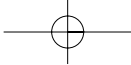
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Печь прекращает работать, когда открыта дверца.



## 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.
- \* В: Почему рекомендуется дать пище постоять некоторое время после приготовления?  
 О: 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"?  
 О: "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?  
 О: 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?  
 О: 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?  
 О: 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?  
 О: 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?  
 О: 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.





## ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

В некоторых случаях Вы можете самостоятельно устранить неполадки, возникшие в работе микроволновой печи. При возникновении каких-либо неполадок сначала обратитесь к нижеследующей таблице.

### \* Печь не работает:

1. Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка шнура питания в сетевую розетку.
2. Убедитесь, что дверца микроволновой печи плотно закрыта.
3. Проверьте, установили ли Вы время приготовления.
4. Проверьте исправность электрической цепи.

### \* Искрение в корпусе печи:

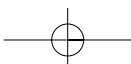
1. Проверьте кухонные принадлежности, которыми Вы пользуетесь. Посуда из металла или с металлической окантовкой в микроволновой печи использоваться не должна.
2. Следите за тем, чтобы металлические шпажки, шампуры или фольга не касались стенок печи.

Если Вам не удалось устранить неполадку самостоятельно, свяжитесь с сервисным центром.

## ЧИСТКА И УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

Ваша печь имеет все современные средства защиты, тем не менее:

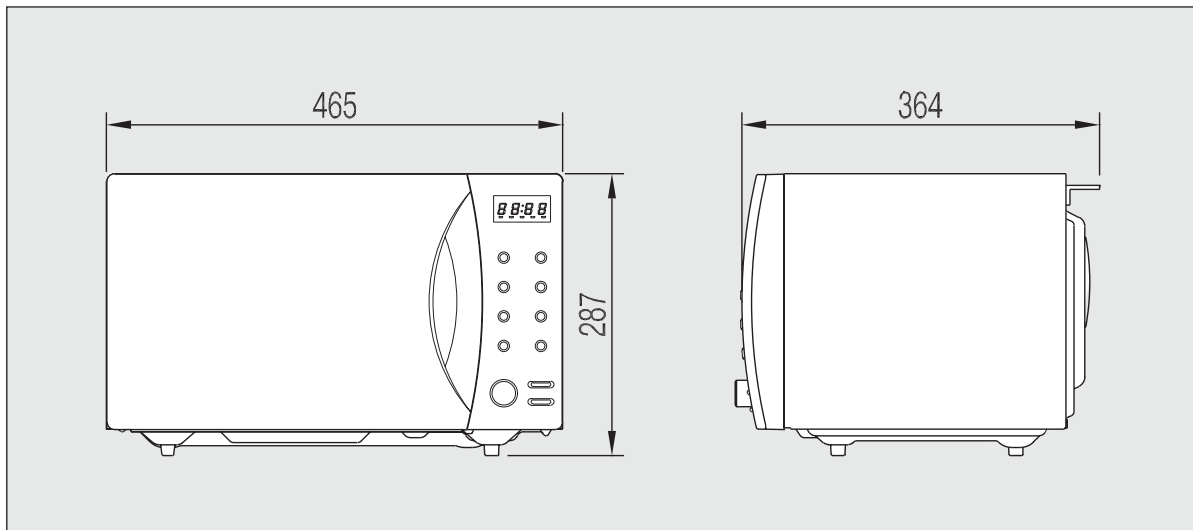
1. Не проводите манипуляций с блокировочными замками и шарнирами.
  - i) дверца (погнута)
  - ii) петли и крючки (сломаны и ослаблены)
  - iii) уплотнения дверцы и уплотняющие поверхности
2. Не помещайте никакие предметы между передней поверхностью печи и дверцей и не позволяйте грязи накапливаться на 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:
4. Предоставьте ремонт и сервисное обслуживание прибора квалифицированному специалисту.
5. Чистите печь регулярно, следите за тем, чтобы в корпусе печи не скапливались остатки пищи.
6. Поддержание микроволновой печи в чистоте снизит риск возникновения несчастного случая, связанного с преждевременным износом рабочих поверхностей печи, и продлит срок ее службы.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Энергоснабжение		220 В~, 50 Гц, Одна фаза с заземлением
Микроволны	Энергопотребление	1200 Вт
	Выходная мощность	800 Вт
	Частота	2.450 МГц
Внешние габариты (ШхВхГ)		465 x 287 x 364 мм
Габариты камеры (ШхВхГ)		298 x 230 x 330 мм
Объем камеры		23 л
Вес нетто		Приблизит. 11.7 кг
Таймер		60 мин.
Выбор уровня мощности		10 уровней

\* Технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления.



# КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Перед эксплуатацией убедитесь, что посуда подходит для использования в микроволновой печи. Посуда, подходящая для микроволновой печи, должна пропускать микроволны. К выбору посуды для микроволновой печи следует подходить с особой осторожностью. Посуда с маркировкой «подходит для использования в микроволновой печи» пригодна для использования в микроволновой печи. Ниже прилагается список посуды и рекомендации по ее использованию в микроволновой печи.

Посуда	Использование в микроволновой печи	Советы
<b>Алюминиевая фольга</b>	▲	Можно использовать в небольших количествах для защиты продуктов от обгорания. Во избежание образования электрической дуги (искрения) избегайте контакта фольги со стенками печи, не используйте большие листы фольги.
<b>Жаропрочная керамика</b>	●	Можно использовать в течение не более 8 мин.
<b>Фарфор и глиняная посуда</b>	●	Фарфор, глиняная посуда, керамика (без металлического декора!) пригодны для использования в микроволновой печи.
<b>Одноразовые полиэтиленовые обертки</b>	●	Некоторые замороженные продукты могут быть упакованы в полиэтиленовые обертки.
<b>Упаковки для фаст-фуда</b> - Пищевые контейнеры из полистирола - Бумажные пакеты или газеты - Бумажные упаковки из вторичного сырья	● × ×	- Могут использоваться для разогревания. При слишком высокой температуре может расплавиться. - Возможно возгорание. - Возможно образование электрической дуги (искрения).
<b>Стеклопосуда</b> - Столовая посуда - Тонкое стекло - Стеклопосуда контейнеры	● ● ●	- Пригодна к использованию стеклопосуда без декора. - Подходит для подогревания продуктов или напитков. - Слишком тонкое стекло может треснуть. Использовать без крышки. Подходят только для подогревания.
<b>Металлическая посуда</b> - Тарелки - Контейнеры для заморозки/провода	× ×	- Возможно образование электрической дуги (искрения)/возгорание.
<b>Бумажная посуда</b> - Одноразовая бумажная посуда - Бумажная посуда из вторичного сырья	● ×	- Пригодна для разогревания, короткого времени приготовления. Впитывает излишнюю влагу. - Возможно образование электрической дуги (искрения).
<b>Пластиковая посуда</b> - Пластиковые пищевые контейнеры  - Пищевая пленка  - Контейнеры для заморозки	●  ●  ▲	- Могут использоваться термостойкие контейнеры. Нетермостойкие контейнеры могут деформироваться или обесцветиться. Не используйте посуду из меламинового пластика. - Может использоваться для удержания влаги в продуктах. С осторожностью снимайте пленку: можно обжечься горячим паром. - Могут использоваться только подходящие для микроволновых печей контейнеры. Негерметичные. Если необходимо, проткните контейнер в нескольких местах вилкой или др. острым предметом.
<b>Вощеная и жиронепроницаемая бумага</b>	●	Может использоваться для удержания влаги в продуктах или для предотвращения разбрызгивания.

● : подходит

▲ : ограничить использование

× : не подходит

# ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТОРОЖНО СВОЮ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ

## Общие рекомендации

Никогда не проводите манипуляций с заблокированными 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;

## 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.

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.

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. Помните, 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.

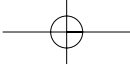
Образование электрической дуги вызвано искрением, возникающим внутри микроволновой печи.

Искрение вызывают:

Металлические детали посуды или фольга при соприкосновении со стенками печи.

Посуда с металлическим декором или позолотой.

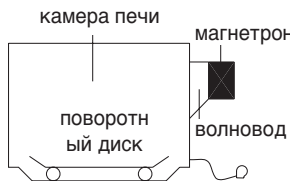
Бумажная посуда, изготовленная из вторичного сырья.



## 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

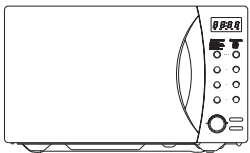


В микроволновой печи электричество преобразовано в микроволну с помощью МАГНЕТРОНА

### ► Поглощение



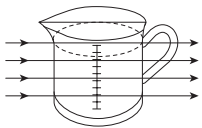
### ► Отражение



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



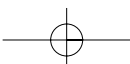
Затем микроволны, проникая через стенки емкостей, поглощаются молекулами воды, которая в большем или меньшем количестве содержится в любом продукте.

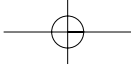
## ТАБЛИЦЫ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ

Меры веса		Меры объема		МЕРЫ ЛОЖКИ	
15 г	1/2 унции	30 мл	1 унция	1.25 мл	1/4 ч.л
25 г	1 унция	100 мл	3 унции	2.5 мл	1/2 ч.л
50 г	2 унции	150 мл	5 унции	5 мл	1 ч.л
100 г	4 унции	300 мл	10 унций	15 мл	1 ст. лож.
175 г	6 унций	600 мл	20 унций		
225 г	8 унций				
450 г	1 фунт				

### 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 приготавливаются гораздо 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 приготавливаются, если содержатся в круглом контейнере, а не в квадратном.

## ПРОСТРАНСТВО

Продукты лучше и равномернее приготавливаются, 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.

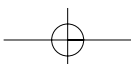
## ПРОКАЛЫВАНИЕ

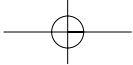
Кожица на некоторых продуктах может привести к задерживанию пара во время приготовления. Такие продукты должны быть проколоты или кожа должна быть снята перед приготовлением, чтобы позволить выйти пару.

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

## ПОКРЫТИЕ

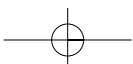
Покрывайте продукты микроволновой липкой пленкой или крышкой. Покрывайте рыбу, овощи или супы. Не покрывайте пироги, соусы, картофель или макаронные изделия.





## 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 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
<b>ГОВЯДИНА</b> 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 900г	15-18 мин.	45-60 мин.	Переверните через 7 минут. Закройте, если надо.
Пирожки 110 г	7-8 мин.	15-20 мин.	Переверните через 4 минуты
<b>СВИНИНА</b> Жаркое 900 г	15-16 мин.	45-60 мин.	Переверните через 7 минут. Закройте, если надо
Свинные 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
<b>ПТИЦА</b> 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
Бедра цыпленка 450 г	12-14 мин.	15-30 мин.	Разделите по частям. Переверните через 10 минут. Закройте, если надо
<b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b> 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		
<b>МЯСО</b>				
<b>Говядина</b>				
Кусок/ребро - Недожаренное	P-80	9-11 мин.		
- Среднее	P-80	10-12 мин.		
- Идеальное	P-80	12-14 мин.		
Говяжий фарш	P-HI	5-7 мин.		
Гамбургеры, Свежий или				
Замороженный (100г) 2 пирожка	P-HI	3-5 мин.		
4 пирожка	P-HI	4-6 мин.		
<b>СВИНИНА</b>				
Филе, Нога	P-80	13-16 мин.		
Бекон 4 пластины	P-HI	2-3 мин.		
6 пластины	P-HI	3-4 мин.		
<b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Продолжительность приготовления, приведенная выше, примерна. Вы можете пробовать разное время по своему усмотрению. Продолжительность зависит от размера, формы и плотности мяса.				
<b>ПТИЦА</b>				
<b>Курица</b>				
Целая	P-HI	8-10 мин.		
Грудинка (с костями)	P-80	6-8 мин.		
порции	P-80	7-9 мин.		
<b>Индейка</b>				
Целая	P-HI	10-12 мин.		
<b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Продолжительность приготовления, приведенная выше, примерна. Вы можете пробовать разное время по своему усмотрению. Продолжительность зависит от размера, формы и плотности мяса.				
<b>СВЕЖАЯ РЫБА</b>				
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
Равиолла 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 * <b>Примечание: Не используйте вторичное сырье</b>

## ТАБЛИЦА ОВОЩЕЙ

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

ОВОЩИ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ	ОСОБЫЕ ИНСТРУКЦИИ
<b>Спаржа</b> Свежие стручки Замороженные стручки	450 г 280 г	5-8 мин. 4-7 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте 1/4 чашки воды - В средней кастрюле
<b>Фасоль</b> 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 1/2 чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте 1/2 чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте 1/2 чашки воды
<b>Свекла</b> Свежая, целая	1 связка 560-680 г	16-22 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте 1/2 чашки воды
<b>Брокколи</b> 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 1/2 чашки воды - В большую кастрюлю вылейте 1/2 чашки воды - В среднюю кастрюлю - В среднюю кастрюлю вылейте 3 ст. лож. воды
<b>Капуста</b> Свежие Клины	1 средний качан-900 г	6-10 мин. 5-9 мин.	- В большую кастрюлю вылейте 1/4 чашки воды - В большую кастрюлю вылейте 1/4 чашки воды
<b>Морковь</b> Свежая, порезанная Замороженная	450 г 280 г упаковка	4-8 мин. 4-7 мин.	- В большую кастрюлю вылейте 1/2 чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст.лож. воды
<b>Цветная капуста</b> 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 1/2 чашки воды - В большую кастрюлю вылейте 1/2 чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте 1/2 чашки воды
<b>Кукуруза</b> Замороженные початки	280 г упаковка	2-6 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст. лож. воды
<b>Кукуруза раздробленная</b> Свежая Замороженная	1-5 початков 1 початок 2-6 початков	1 1/4 -4 мин. 3-6 мин. 2-3 мин.	В большую стеклянную тарелку для выпечки высыпите воздушную кукурузу. Если кукуруза в шелухе , не используйте никакой воды. Если кукурузу уже очистили добавьте 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
<b>Ассорти овощей</b> Замороженные	280 г	2-6 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте 3 ст. лож. воды
<b>Горох</b> Свежий, с кожицей Замороженный	450 г неочищенный 280 г пакет	7-10 мин. 2-6 мин.	- В среднюю кастрюлю вылейте 1/4 чашки воды - В среднюю кастрюлю вылейте 2 ст. лож.
<b>Картофель</b> 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 1/2 чашкой воды. Помешайте через 4 минуты. Проколите вилкой. Поставьте в печь на расстоянии 3 см в круг. Оставьте на 5 минут.
<b>Шпинат</b> 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
<b>Тыква</b> 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 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 размягчатся. 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.