



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МОДЕЛИ: MS-253DC

Прежде чем пользоваться вашей печью, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство пользователя. Сохраните его для использования в будущем.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ВОЗМОЖНОГО ОБЛУЧЕНИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИЕЙ

Не пытайтесь эксплуатировать печь при открытой дверце, поскольку это может привести к вредному для здоровья облучению микроволновой энергией. Ни в ком случае не прикасайтесь к блокировке безопасности.

Не помещайте никакие предметы между дверцей и передней панелью. Не допускайте скопления грязи или остатков чистящих средств на поверхности уплотнителя.

Не эксплуатируйте печь при наличии признаков неисправности. Особую важность имеют правильное закрытие дверцы, отсутствие повреждений 1)дверцы, рамы, 2)петлей и замка (следите, чтобы они не были сломаны или разболтаны), 3) уплотнителей дверцы и поверхности уплотнителей.

К ремонту или настройке печи может быть допущен только квалифицированный персонал.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, внимательно следите за правильностью установки времени приготовления пищи. Избыточное время может привести к возгоранию или существенному повреждению печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При готовке в печи жидких продуктов (супов, соусов, напитков) они могут выйти за пределы точки кипения без видимых признаков (пузырьков). Это может привести к неожиданному выбросу кипящей жидкости. Для предотвращения этого нежелательного варианта необходимо руководствоваться следующими рекомендациями:

1. Не применять контейнеры с узким горлышком и вертикальными стенками.
2. Не допускать перегревания.
3. Размешать жидкий продукт перед тем, как поставить контейнер в печь, и повторно - в процессе разогревания.
4. После разогревания дайте блюду постоять в печи в течение некоторого времени, затем осторожно перемешайте или встряхните. Проверьте температуру блюда перед употреблением, чтобы избежать ожога (в особенности при разогревания бутылочек или контейнеров с детским питанием).



Z001

ОГЛАВЛЕНИЕ

Меры предосторожности	2
Установка	4
Расположение основных частей	5
Технические характеристики	5
Панель управления	6
Введение	
1. Как работает микроволновая печь	6
2. Как добиться наилучшего результата от Вашей микроволновой печи	7
3. Как свойства продуктов влияют на процесс приготовления в микроволновой печи	7
4. Специальные приемы приготовления блюд в микроволновой печи	8
5. Безопасная посуда для микроволновой печи	9
Правила эксплуатации	
1. Установка текущего времени	11
2. Установка времени и режима мощности	11
3. Приготовление в 2 цикла	12
4. Автоматическое размораживание с учетом веса	12
5. Автоматическое приготовление	14
6. Автоматическое разогревание	14
7. Приготовление с быстрым стартом	15
8. Замок от детей	15
Уровни мощности микроволновой печи	16
Размораживание с учетом веса	17
Рекомендации по приготовлению мяса	18
Рекомендации по приготовлению птицы	18
Рекомендации по приготовлению рыбы	19
Разогревание	20
Приготовление замороженных полуфабрикатов	22
Таблица свежих овощей	23
Другие полезные инструкции	25
Посуда для приготовления блюд	25
Чистка и уход	26
Меры безопасности	27
Вопросы и ответы	28

УСТАНОВКА

Для установки Вашей микроволновой печи необходимо выполнить три несложных действия:

1. Снять все упаковочные материалы и вынуть вспомогательные приспособления.

2. Расположить печь на удобной для Вас горизонтальной поверхности, оставив не менее 10 сантиметров свободного пространства сзади и сверху для обеспечения надлежащей вентиляции. Верхняя панель должна быть свободна от посторонних предметов. На ней расположен вентиляционный отвод, блокировка которого может привести к выводу печи из строя.

3. Вставьте вилку печи в стандартную домашнюю электророзетку с напряжением 230 вольт. Сила тока электрической цепи должна быть не менее 15 ампер. Микроволновая печь должна быть ЕДИНСТВЕННЫМ электроприбором в данной электроцепи.

ПРИМЕЧАНИЯ: •В случае, если в работе Вашей микроволновой печи появились неполадки, необходимо вынуть вилку из розетки и вставить ее повторно.

•Это изделие не рассчитано на приготовление пищи в коммерческих целях.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Цвета проводов электрического кабеля изделия имеют следующее обозначение:

синий - Нейтральный

коричневый - Фаза

желто-зеленый - Земля

Поскольку цветовое обозначение проводов электрического кабеля изделия может не совпасть с цветовым обозначением проводов домашней электророзетки, необходимо руководствоваться следующими инструкциями:

•Провод голубого цвета должен быть соединен с гнездом, промаркированным черным цветом или латинской буквой N.

•Провод коричневого цвета должен быть соединен с гнездом, промаркированным красным цветом или латинской буквой L.

•Провод желто-зеленого цвета должен быть соединен с гнездом, промаркированным зеленым цветом или символом заземления ⊥.

Настоящее Изделие оснащено шнуром питания специальной конструкции. В случае повреждения шнур питания должен быть заменен аналогичным. Такой шнур может быть приобретен у импортера. Подсоединение шнура может выполняться компетентным персоналом.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ОСНОВНЫХ ЧАСТЕЙ

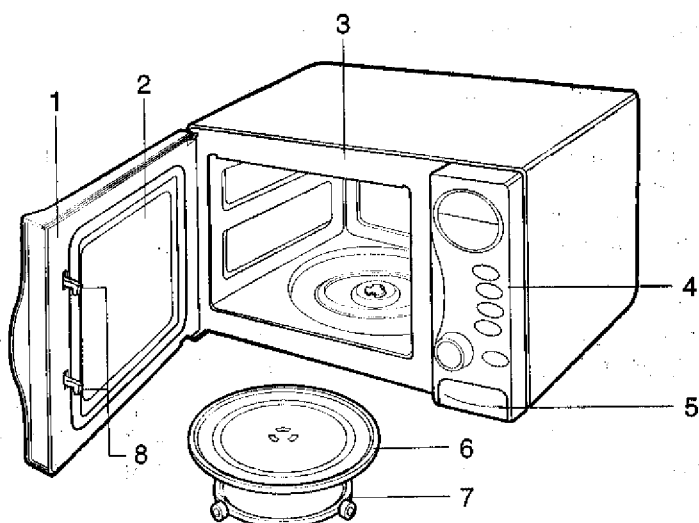


Рисунок 1:

1 - уплотнитель дверцы; 2 - прозрачная дверца; 3 - передняя панель печи;
 4 - панель управления; 5 - стоп/отмена; 6 - вращающийся
 поддон; 7 - вращающееся кольцо; 8 - система запираания дверцы.

Выньте микроволновую печь и принадлежности из коробки. В комплект поставки вместе с печью входят следующие принадлежности:

- стеклянный вращающийся поддон - 1
- вращающееся кольцо - 1
- инструкция пользователя и книга кулинарных советов - 1

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТУ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ. ОНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

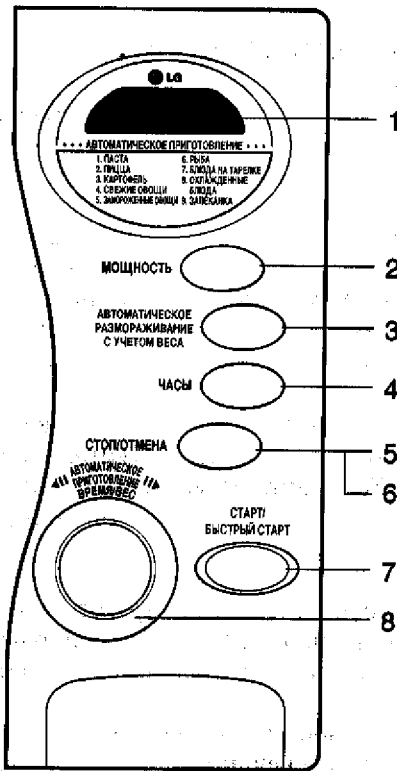
Источник питания	230 вольт AC 50 Гц
Выходная мощность	850 ватт (Стандарт IEC 705)
Микроволновая частота	2450 МГц
Внешние габариты (ШхВхГ)	512 x 310 x 408 мм
Внутренние габариты (ШхВхГ)	337 x 202 x 373 мм
Потребляемая мощность	1250 ватт
Вес нетто	16.5 кг (приблизительно)
Вес брутто	18 кг (приблизительно)

* Соответствует директиве ЕЭС 82\499\Е.Е.С.

* Габариты указаны приблизительно.

* Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в связи с тем, фирма Голд Стар стремится постоянно улучшать качество своих изделий.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1 - экран дисплея (для индикации :
 - текущего времени
 - времени приготовления
 - уровня затрачиваемой мощности
 - категории приготовления)
- 2 - мощность (для выбора микроволнового режима приготовления и режима мощности)
- 3 - автоматическое размораживание с учетом веса (для выбора режима автоматического размораживания с учетом веса);
- 4 - часы (для установки текущего времени);
- 5 - стоп/отмена (для остановки печи и отмены всех команд кроме текущего времени);
- 6 - замок от детей
- 7 - • быстрый старт
 - старт
- 8 - • категория блюда\cooking category
 - время
 - ввод весовых параметров

ПРИМЕЧАНИЯ.

1. Тонально модулированный сигнал, раздающийся при касании кнопок, оповещает Вас о том, что команда введена в память устройства. 2. Если Вы выбираете режим приготовления при помощи функциональной кнопки, вводите время или вес при помощи кнопки время\вес, то на экране дисплея будет мигать индикатор, который подскажет кнопку для следующего нажатия.

ВВЕДЕНИЕ

1. КАК РАБОТАЕТ ВАША МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Микроволны - это разновидность энергии, подобной подобная радио или телевизионным волнам или обычному дневному свету. Все объекты излучают микроволны - кухонная раковина, кофейник и даже люди. Как правило, такие микроволны проходят сквозь атмосферу и исчезают, не оказывая никакого воздействия на окружающую среду. Однако наша микроволновая печь сконструирована таким образом, чтобы использовать преимущества энергии микроволн. Электричество превращается в микроволновую энергию при помощи магнетрона, и микроволны направляются в зону приготовления пищи через специальные отверстия. Вращающийся поддон расположен на нижней панели печи.

Микроволны не могут проникнуть сквозь металлические стенки печи, но они проходят через стекло, фарфор лозу или бумагу - те материалы, из которых изготовлена посуда для безопасного приготовления пищи в микроволновой печи. Микроволны не нагревают саму посуду, хотя она и становится горячей - от жара продуктов, которые в ней готовятся.

Совершенно безопасное изделие. Ваша микроволновая печь является самым безопасным прибором из всего арсенала бытовой техники. При открытой дверце автоматически прекращается излучение микроволновой энергии. Хотя микроволновые печи применяются с середины 50-х годов, пока еще не сообщалось ни об одной травме, полученной по их вине. А

сами микроволны полностью исчезают к тому времени, как микроволновая энергия превращается в жар в процессе приготовления блюд. Таким образом, никакого остатка микроволнового излучения в приготовленных в печи продуктах НЕ СУЩЕСТВУЕТ.

2. КАК ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА ОТ ВАШЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Внимательно следите за тем, что происходит. Представленные в этой брошюре рецепты составлены очень тщательно, однако Ваш успех будет зависеть и от того, насколько внимательно Вы будете следить за продуктами во время их приготовления. Всегда смотрите за блюдом, которое готовится в печи. Ваша печь оснащена освещением, которое автоматически включается с началом работы аппарата, и Вы имеете возможность заглядывать внутрь и контролировать процесс приготовления. Рецептурные рекомендации - "поднять", "размешать" следует рассматривать как минимально необходимые действия. Если Вам кажется, что блюдо готовится неравномерно, то внесите поправки, которые, по Вашему мнению, решат проблему.

Факторы, влияющие на продолжительность готовки. Чтобы проверить мощность Вашей печи в ваттах, загляните в рисунки в начале этой брошюры. На продолжительность готовки того или иного блюда влияет множество факторов. Так, температура ингредиентов, применяемых в рецептуре, может существенно изменить время готовки. Например, торт из застывшего сливочного масла, молока и яиц займет намного больше времени, чем другой торт, который готовится из продуктов комнатной температуры. Все рецепты, приведенные в этой брошюре, дают диапазон времени, которое может потребоваться для приготовления блюда. В общем, Вы убедитесь, что блюдо не совсем готово при выполнении заданного минимума, или требует продолжения приготовления даже после завершения максимального цикла.

Главенствующая философия этой брошюры заключается в том, что лучше оставаться консерватором при подготовке рецептов, поскольку сыроватое блюдо можно довести до нужной кондиции, а передержанное - загублено навсегда. Вместе с тем, некоторые рецепты (для хлеба, тортов и сладких кремов) содержат рекомендацию вынимать блюдо из печи чуть-чуть недодержанными. Это не ошибка. Когда блюду дают немного постоять, обычно накрытым крышкой или салфеткой, оно продолжает "готовиться" и вне печи. Тепло, воспринятое внешними слоями, постепенно проникает внутрь. Если же блюдо оставить в печи до полной готовности, то внешний слой может пересохнуть и даже подгореть. По мере накопления опыта приготовления блюд в микроволновой печи Вы в совершенстве овладеете искусством определения времени для приготовления и доводки любых продуктов до лучших кондиций.

3. КАК СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ ВЛИЯЮТ НА ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Плотность продуктов. Пористые, легкие продукты (например, торт или хлеб) готовятся быстрее, чем плотные (жареное мясо или запеканка). При готовке пористых продуктов необходима особая осторожность, чтобы внешние слои не пересохли и не стали хрупкими. Рекомендуется прикрывать их фольгой или готовить на СЛАБОМ уровне мощности.

Высота продуктов. Верхняя часть продуктов, особенно жареного мяса, будет готова значительно быстрее, чем нижняя. Поэтому рекомендуется переворачивать высокие порции продуктов в процессе готовки, иногда по несколько раз.

Содержание влаги в продуктах. Поскольку микроволны притягиваются влагой, то более сухие продукты (такие, как мясо или некоторые овощи) следует сбрызгивать водой до начала приготовления или прикрывать от испарения.

Содержание в продуктах жира и костей. Кости являются проводниками

тепла, а большое количество жира привлекает энергию микроволн. Поэтому при готовке мяса, содержащего кости или жир, необходимо соблюдать осторожность, чтобы не допустить неравномерного или чрезмерного воздействия энергии.

Количество продуктов. Число микроволн в Вашей печи остается постоянным независимо от количества загруженных продуктов. Поэтому чем больше продуктов будет положено в печь, тем больше потребуется времени для их готовности. Не забудьте уменьшить время приготовления на треть при наличии рецепта.

Форма продуктов. Микроволны проникают внутрь продуктов примерно на 2,5 см. Внутренний слой объемных продуктов готовится по мере того, как тепло извне проникает вовнутрь. Другими словами, микроволнами готовится только внешний слой, а внутренний готовится конвекцией. Из этого следует, что наименее приемлемой формой продуктов для приготовления в микроволновой печи будет толстый квадрат. Его углы пригорят задолго до того, как согреется середина. Наиболее подходят тонкие продукты в форме круга или кольца.

4. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Обжаривание. Мясо или птица, которые готовятся в течение 15 и более минут, слегка обжарятся в своем собственном жире.

Продукты, которые готовятся более короткое время, можно обмазать коричневым соусом, чтобы придать им аппетитный вид. К наиболее популярным коричневым соусам относятся острая соевая приправа, соевый соус и шашлычный соус. Поскольку соусы добавляются в небольших количествах, оригинальный вкус блюд не изменяется.

Укрывание. Это удерживает тепло и пар внутри продукта и сокращает время готовности. Рекомендуется использовать крышку или специальную липкую пленку для микроволновых печей с отогнутыми уголками.

Укрывание маслонепроницаемой бумагой. Такая бумага эффективно ограничивает разбрызгивание и способствует сохранению тепла внутри продукта. Однако это менее герметичное укрытие, чем крышка или липкая пленка, и блюдо может получиться пересушенным.

Заворачивание в маслонепроницаемую бумагу или бумажную салфетку. Сэндвичи и другие продукты, в состав которых входит печеный хлеб, следует предварительно завернуть, чтобы не допустить высыхания хлеба.

Размещение с интервалами. Отдельные виды продуктов - такие, как печеный картофель, небольшие торты или закуски разогреются более равномерно, если их расположить в печи по кругу на равном расстоянии друг от друга. Никогда не укладывайте продукты один сверху другого.

Помешивание. Это один из самых главных приемов в технологии приготовления блюд в микроволновой печи. В обычных условиях продукты перемешивают ради создания однородной массы. В условиях микроволновой печи главная цель помешивания заключается в распространении и перераспределении тепла. Всегда помешивайте от края к центру, поскольку края нагреваются быстрее.

Переворачивание. Большие и высокие порции продуктов (такие, как куски мяса или целые цыплята) необходимо переворачивать, чтобы верх и низ прожаривались равномерно. Также неплохо переворачивать куски цыплят или котлеты.

Размещение толстых порций ближе к краю. Поскольку микроволны тяготеют к краям, то целесообразно располагать более толстые куски мяса, птицы и рыбы ближе к краю тарелки,

на которой они готовятся. При этом более толстые порции поглощают большую часть микроволновой энергии и блюдо будет пожарено равномерно.

Экранирование. Полоски алюминиевой фольги, блокирующие распространение микроволн, иногда кладутся по углам или краям квадратных или прямоугольных продуктов, чтобы защитить их от обгорания. Не кладите слишком много фольги и прочно закрепите ее на тарелке во избежание появления искр в печи.

Поднятие. Толстые или плотные продукты часто приподнимают, чтобы микроволны могли поглощаться и снизу, и по центру.

Прокалывание. Продукты, покрытые скорлупой, кожей или мембраной, обычно лопаются в печи если они не были предварительно проколоты. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски, устрицы, многие неразрезанные овощи и фрукты.

Проверка на готовность. Поскольку продукты готовятся в микроволновой печи достаточно быстро, их следует часто проверять на предмет готовности. Их следует часто проверять на предмет готовности. Некоторые блюда рекомендуется оставлять в печи до полной готовности. Однако большинство продуктов, включая мясо и птицу, вынимаются из печи слегка сыроватыми и доводятся до полной готовности, давая им постоять. Внутренняя температура продуктов при этом поднимется на 5- 8 градусов.

Время, чтобы блюдо "дошло". Приготовленным блюдам часто дают постоять в течение 3 - 10 минут после того, как их вынули из печи. Обычно при этом их чем-нибудь накрывают для сохранения внутреннего тепла. Исключения составляют блюда, которые должны получиться сухими (например, некоторые виды печенья и тортов). Такой прием способствует доведению готовности блюда до кондиции и созданию оригинального аромата.

5. БЕЗОПАСНАЯ ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

Никогда не применяйте посуду из металла или с металлической отделкой. Микроволны не проникают сквозь металл. Поскольку микроволны будут отражены металлическими стенками, то они срикошетят от металлического объекта и вызовут возникновение искры - опасное явление, напоминающее молнию. Большинство видов неметаллической жароустойчивой кухонной посуды безопасно для применения в микроволновой печи. Вместе с тем некоторые из них могут содержать композиционные материалы, делающие посуду непригодной для микроволновой технологии. Если у Вас есть какие-либо сомнения в отношении конкретного предмета, то его пригодность к применению в микроволновой печи можно легко проверить следующим способом.

Микроволновый тест. Поставьте испытываемый контейнер в печь рядом с сосудом, наполненным водой. Включите печь на СИЛЬНЫЙ режим на 1 минуту. Если вода нагреется, а контейнер останется холодным для прикосновения, то он отвечает требованиям микроволновой безопасности. Если же температура воды не изменится, а контейнер нагреется, то это означает, что контейнер поглощает микроволновое излучение и его нельзя использовать в микроволновой печи. На Вашей кухне наверняка есть достаточно посуды, которая может применяться в микроволновой печи. Чтобы убедиться в этом, просмотрите следующий перечень:

1. Мелкие тарелки. Большинство видов столовой посуды безопасно для применения в микроволновой печи. В случае возникновения сомнений обратитесь за справкой к описаниям производителя или проведите микроволновый тест.

2. Стеклопосуда. Жароустойчивое стекло является безопасным для микроволновой печи. Это относится к любой посуде, которая может использоваться в обычной духовке. Вместе

с тем не рекомендуется применять хрупкие стаканы или бокалы для вина и аналогичную им посуду, которая может треснуть в процессе нагревания.

3. Бумажная посуда. Бумажные тарелки или контейнеры удобны и безопасны для применения в микроволновой печи при условии, что время приготовления продуктов невелико, и они не содержат много жира и влажности. Бумажные салфетки (полотенца) также подходят для завертывания в них продуктов или устилания подносов для жарки жирных продуктов (например, бекона). Рекомендуется избегать применения цветной бумаги, которая может полинять.

4. Пластиковые контейнеры для хранения продуктов. Такие контейнеры могут применяться для быстрого разогревания продуктов. Однако не следует в них готовить продукты, требующие длительного времени обработки в микроволновой печи, т.к. горячие вещества деформируют или расплавят пластиковые контейнеры.

5. Целлофановые пакеты для приготовления пищи. При условии, что пакеты специально предназначены для приготовления пищи, они безопасны для использования в микроволновой печи. Однако не забудьте проколоть такой пакет для выхода пара. Никогда не применяйте обычные целлофановые пакеты для приготовления пищи в микроволновой печи, т.к. они будут расплавлены и разрушены.

6. Пластиковая посуда для приготовления в микроволновой печи. Существует большой выбор такой посуды различных форм и размеров. Однако в основном Вы можете использовать уже имеющуюся на Вашей кухне посуду, чтобы не тратить на новую кухонную утварь.

7. Керамика, глиняные изделия или фарфор. Контейнеры из перечисленных материалов обычно вполне подходят для применения в микроволновой печи, однако для полной уверенности их следует подвергнуть тесту.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ

Примечание. Для достижения наилучших результатов при приготовлении блюд располагайте индикатор ручки с круговой шкалой (РКШ) напротив каждой функции панели управления.

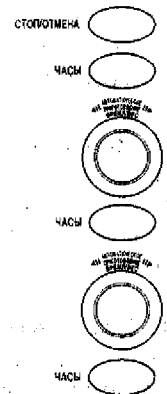
1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом включении печи в сеть или при возобновлении работы после перебоя в подаче электроэнергии на дисплее высвечиваются нули.

Примечание. Часы запрограммированы на 24-часовой цикл.

ПРИМЕР: установка текущего времени 13:59

1. Коснитесь кнопки **СТОП/ОТМЕНА**
2. Коснитесь кнопки **ЧАСЫ**
3. Поверните РКШ для набора текущего часа - "13"
4. Коснитесь кнопки **ЧАСЫ**
5. Поверните РКШ для набора текущего времени в минутах - "59"
6. Коснитесь кнопки **ЧАСЫ** На дисплее начнется отсчет времени.



2. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И РЕЖИМА МОЩНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

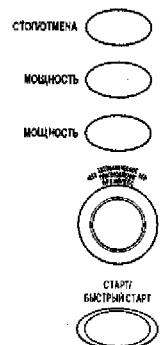
Печь имеет пять режимов установки мощности, которые соответствуют наиболее часто употребляемым энергетическим параметрам.

Для включения печи коснитесь кнопки **МОЩНОСТЬ**

При включении питания автоматически задается **СИЛЬНЫЙ (HIGH)** режим мощности. Последующие касания этой же кнопки выберут другие режимы мощности (см. ниже).

ПРИМЕР: Чтобы выбрать **СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ** режим мощности на 80% для приготовления в течение 5 минут 30 секунд:

1. Коснитесь кнопки **СТОП/ОТМЕНА**
2. Коснитесь кнопки **МОЩНОСТЬ** На дисплее появится индикатор 100%. Этот параметр не изменится, пока не будет введен новый.
3. Коснитесь кнопки **МОЩНОСТЬ** 2 раза, чтобы выбрать уровень 80%. На дисплее появится индикатор 80%.
4. Введите время приготовления 5 минут 30 секунд поворотом РКШ. На дисплее замигает индикатор **СТАРТ**
5. Коснитесь кнопки **СТАРТ**.



Примечание. Чтобы выбрать необходимый Вам режим мощности, выполните следующие действия:

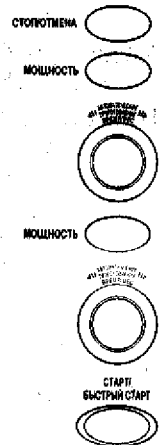
Режим мощности	Кнопка ПИТАНИЕ (POWER)	Процент (%)
Сильный (High)	Коснитесь 1 раз	100
Средне-сильный (Medium high)	Коснитесь 2 раза	80
Средний (Medium)	Коснитесь 3 раза	60
Размораживание (средне-слабый) (Defrost/medium low)	Коснитесь 4 раза	40
Слабый (Low)	Коснитесь 5 раз	20
Высокий (High)	Коснитесь 6 раз	100

3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В 2 ЦИКЛА

Печь может автоматически готовить блюда при заданной комбинации РЕЖИМ МОЩНОСТИ/ВРЕМЯ.

ПРИМЕР: 11 минут в режиме СИЛЬНЫЙ, 30 минут в режиме 40%.

1. Коснитесь кнопки СТОП/ОТМЕНА
2. Коснитесь кнопки МОЩНОСТЬ На дисплее появится индикатор 100%.
3. Введите время приготовления 11 минут поворотом РКШ.
4. Коснитесь кнопки МОЩНОСТЬ 4 раза, чтобы выбрать уровень 40% для второго цикла. На дисплее появится индикатор 40%.
5. Введите время приготовления 30 минут поворотом РКШ.
6. Коснитесь кнопки СТАРТ.



Примечания:

1. Индикатор первой программы будет на дисплее до начала действия второго цикла.
2. Вы можете в любое время проверить состояние блюда, нажав 1 раз кнопку СТОП и открыв после этого дверцу. Если Вы закроете дверцу и нажмете РКШ, то печь продолжит выполнение заданной программы.
3. Для отмены программы дважды коснитесь кнопки СТОП/ОТМЕНА

4 АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ С УЧЕТОМ ВЕСА

В процессе размораживания Ваша печь автоматически регулирует уровень затрачиваемой мощности. Вы вводите программу при помощи указания веса продукта (мяса, птицы, рыбы) и выбора функции АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ С УЧЕТОМ ВЕСА.

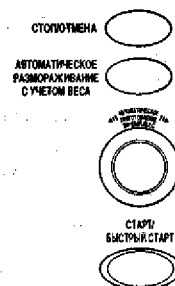
Примечания:

1. Ваша печь может размораживать продукты весом от 0.1 кг до 2.9 кг
2. Основная единица измерения размораживаемого продукта - 0.1 кг.
3. Ваша печь может быть запрограммирована на приготовление блюд в одном или двух режимах следом за циклом размораживания. В связи с тем, что все продукты имеют разную степень заморозки, в процессе размораживания их следует проверять и при необходимости продлевать режим размораживания до того, как начнется готовка. В связи с этим мы рекомендуем быть очень внимательными с плотными продуктами, в особенности с птицей.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ - 1: МЯСО (коснитесь кнопки **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ С УЧЕТОМ ВЕСА** 1 раз).

ПРИМЕР: Разморозить 0.4 кг мяса.

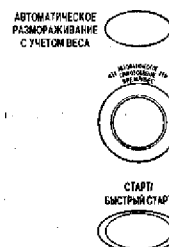
1. Определите вес замороженного продукта, поставьте его в печь и закройте дверцу.
2. Коснитесь кнопки **СТОП/ОТМЕНА**
3. Коснитесь кнопки **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ С УЧЕТОМ ВЕСА** 1 раз для выбора программы размораживания мяса.
4. Установите вес размораживаемого продукта 0.4 кг поворотом **РКШ**
5. Коснитесь кнопки **СТАРТ**.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ - 2: ПТИЦА (коснитесь кнопки **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ С УЧЕТОМ ВЕСА** 2 раза).

ПРИМЕР: разморозить 1.4 кг птицы.

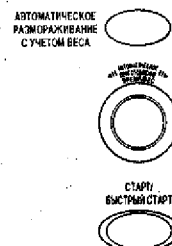
1. Действия 1 и 2 аналогичны операции, описанной в примере **РАЗМОРАЖИВАНИЕ - 1**.
2. Коснитесь кнопки **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ С УЧЕТОМ ВЕСА** 2 раза для выбора программы размораживания птицы.
3. Установите вес размораживаемого продукта 1.4 кг поворотом **РКШ**
4. Коснитесь кнопки **СТАРТ**.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ - 3: РЫБА (коснитесь кнопки **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ С УЧЕТОМ ВЕСА** 3 раза).

ПРИМЕР: разморозить 2.0 кг рыбы

1. Действия 1 и 2 аналогичны операции, описанной в примере **РАЗМОРАЖИВАНИЕ - 1**.
2. Коснитесь кнопки **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ С УЧЕТОМ ВЕСА** 3 раза для выбора программы размораживания рыбы.
3. Установите вес размораживаемого продукта 2.0 кг поворотом **РКШ**
4. Коснитесь кнопки **СТАРТ**.



5. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Режим автоматического приготовления позволит Вам готовить большинство Ваших любимых блюд, не вводя в программу режим мощности и время приготовления.

После того, как Вы определите категорию продуктов, печь автоматически начнет приготовление.

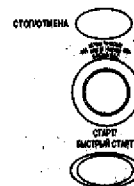
1. Коснитесь кнопки СТОП/ОТМЕНА

2. Поверните РКШ и выберите соответствующую категорию продуктов из списка АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Цифра должна соответствовать номеру категории блюда (1 - паста, 2 - пицца, 3 - картофель и т.д.).

Список категорий продуктов для приготовления в автоматическом режиме

№№	Категория	Состав	Рекомендации
1	Паста	200гр макарон, 750мл воды, 15гр растительного масла, 1ч/л соли	Все ингредиенты поместите в кастрюлю и закройте крышкой.
2	Пицца	300гр пиццы (комнатной)	Положите пиццу на тарелку, крышкой не накрывайте.
3	Картофель	400гр картофеля.	Вымойте картофель и проткните вилкой. Разложите клубни на двух листах бумажного полотенца. Не накрывайте.
4	Свежий овощ	400 ~ 500гр Моркови 60мл воды	Резайте гомтиками моркови-1/2 дюйм Положите моркови и воду в кастрюлю и накройте целлофановой пленкой.
5	Замёрзший овощ	400гр 60мл воды	Все ингредиенты поместите в кастрюлю и накройте целлофановой пленкой.
6	Рыба	500гр гососи., смещённой маслом	Положите гососи на тарелку и накройте целлофановой пленкой.



6. АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗОГРЕВАНИЕ

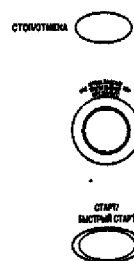
Большинство микроволновых печей требуют установки уровня мощности и времени приготовления или разогревания пищи. Ваша новая печь позволяет Вам разогревать пищу и делает этот процесс удобным. Функция АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗОГРЕВАНИЕ имеет три заданных операционных режима в зависимости от применяемых продуктов.

1. Коснитесь кнопки СТОП/ОТМЕНА

2. Поверните РКШ и выберите соответствующую категорию продуктов из списка АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗОГРЕВАНИЕ

Цифра должна соответствовать номеру категории блюда (1-порционное блюдо, 2 - охлажденное блюдо, 3- ЯГНЯТИНА)

3. Коснитесь кнопки СТАРТ.



СПИСОК ПРОДУКТОВ ДЛЯ РАЗОГРЕВАНИЯ

№№	Категория	Состав	Рекомендация
7	порционное блюдо	300 гр тушеного мяса карри с рисом	Поставьте блюдо в тарелке и накройте ее целлофановой пленкой
8	охлажденное блюдо	300 гр кукурузы	Поставьте блюдо в тарелке и накройте ее целлофановой пленкой
9	ЗАПЕКАНКА	300 запеканки	Разогрейте запеканку в своей упаковке

7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С БЫСТРЫМ СТАРТОМ

Это один из самых полезных способов экономии времени.

Функция БЫСТРЫЙ СТАРТ обеспечивает запуск режима СИЛЬНЫЙ длительностью 30 секунд и 1 минута лишь одним касанием кнопки БЫСТРЫЙ СТАРТ. Повторные касания этой кнопки позволяют увеличивать длительность указанного режима до 99 минут 59 секунд.

ПРИМЕР. 2 минуты приготовления на 100%.

1. Коснитесь кнопки **СТОП/ОТМЕНА**



2. Для ввода режима СИЛЬНЫЙ длительностью 2 минуты нажмите **СТАРТ** 4 раза |



Примечание:

Вы можете увеличить продолжительность режима БЫСТРЫЙ СТАРТ до 99 минут 59 секунд.

8. ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ

Это уникальная мера безопасности, которая предотвратит случайное включение печи. После включения этой функции приготовление невозможно. При включенном ЗАМКЕ ОТ ДЕТЕЙ кнопки блокируются.

КАК УСТАНОВИТЬ ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ



1. Коснитесь кнопки **СТОП/ОТМЕНА**

2. Коснитесь и удерживайте кнопку **СТОП/ОТМЕНА**

до появления в левом углу экрана дисплея индикатора "L" и звукового сигнала.

3. Индикатор "L" остается на дисплее

КАК ОТКЛЮЧИТЬ ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ

1. Коснитесь и удерживайте кнопку **СТОП/ОТМЕНА**



до исчезновения из левого угла экрана дисплея индикатора "L".

2. На дисплее вновь появится текущее время

Уровни мощности микроволновой печи

Таблица уровней мощности микроволновой печи

Уровень мощности	Выход в %	Применение
Высокий (High)	100%	Кипятить воду, обжаривать говяжий фарш, готовить свежие фрукты и овощи, готовить рыбу, мясо и птицу, предварительно разогревать блюдо для обжаривания, разогревать приготовленные продукты, тушить лук, сельдерей и зеленый перец
Средневысокий (Medium-high)	80%	Разогреть любые блюда, жарить мясо и птицу, готовить грибы и моллюсков, готовить блюда с применением сыра и яиц
Средний (Medium)	60%	Печь пироги и лепешки, готовить яйца, готовить мясо и птицу, готовить сладкий крем, варить рис и супы
Размораживание Средне-слабый (Defrost Medium low)	40%	Оттаивать любые продукты, плавить сливочное масло и шоколад, готовить более жесткие куски мяса
Слабый (Low/Warm)	20%	Размягнуть сливочное масло, сыр или мороженое, поднять дрожжевое тесто

АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ С УЧЕТОМ ВЕСА

Предупреждение: не используйте алюминиевую фольгу во время приготовления продуктов в микроволновой печи.

Ваша печь позволяет Вам автоматически размораживать мясо, птицу и рыбу. Для достижения наилучших результатов автоматического размораживания продуктов следует придерживаться рекомендаций, содержащихся в приведенной ниже таблице. Продукты, не включенные в таблицу или выходящие за рамки указанных весовых параметров, могут быть разморожены без применения автоматического режима. При появлении тонально-модульного сигнала продукты следует по возможности отделить друг от друга, переложить на другое место в поддоне или перевернуть. Оттаявшие продукты необходимо своевременно вынимать из печи. Если во время подачи звукового сигнала Вы не откроете дверцу, то печь продолжит цикл размораживания. Продукты для размораживания следует положить на подставку или тарелку. Не начинайте готовку продуктов, если они не полностью разморожены.

Продукты	Положение	Вес	Порядок действий
Куски говядины, свинины, баранины	Размораживание-1 (d-1)	0.1-2.9 кг	Прикройте края полосками фольги шириной около 2.5 см. Переверните после подачи звукового сигнала и накройте согретые части. По истечении программы размораживания заверните в фольгу и дайте постоять в течение 5-20 минут.
Бифштекс, котлета, колбаса, бекон	Размораживание-1 (d-1)	0.1-2.9 кг	Прикройте тонкие края котлет и бифштексов фольгой. Расположите продукт в один слой, более тонкие ближе к центру. Переверните после подачи звукового сигнала, разделите, переложите и накройте согретые части. По истечении программы размораживания дайте постоять в течение 5-20 минут.
Говяжий фарш	Размораживание-1 (d-1)	0.1-2.9 кг	После подачи звукового сигнала отберите согретые части. По истечении программы размораживания дайте постоять в течение 5-20 минут.
Цыпленок целиком	Размораживание-2 (d-2)	0.1-2.9 кг	Выньте продукт из упаковки. Прикройте концы крылышек и ножек фольгой. Расположите продукт грудкой вверх. Переверните после подачи звукового сигнала переверните и накройте согретые части. По истечении программы размораживания заверните в фольгу и дайте постоять в течение 5-20 минут. После размораживания можно промыть под холодной водой и вынуть потрошки.
Цыпленок кусками	Размораживание-2 (d-2)	0.1-2.9 кг	Прикройте края фольгой. Переверните после подачи звукового сигнала и накройте согретые части. По истечении программы размораживания дайте постоять 1-2 часа.
Рыба филе	Размораживание-3(d-3)	0.1-2.9 кг	Уложите в один слой. После подачи звукового сигнала переверните, отделите куски друг от друга, переложите и накройте согретые части. По истечении программы размораживания дайте постоять в течение 5-10 мин.
Рыба целиком	Размораживание-3(d-3)	0.1-2.9 кг	Уложите в один слой. После подачи звукового сигнала переверните, отделите куски друг от друга и накройте согретые части. По истечении программы размораживания дайте постоять в течение 5-10 мин.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА

Предупреждение: не используйте алюминиевую фольгу во время приготовления продуктов в микроволновой печи.

1. Для приготовления мяса не требуется каких-либо особых приемов. Куски мяса должны быть подготовлены и сдобрены приправами (по вкусу) также, как и при обычной готовке. Мясо должно быть полностью размороженным.
2. Положите мясо в поддон или противень и поставьте на вращающийся поддон.
3. Готовьте в соответствии с рекомендациями ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ (см. стр.32), давая больше времени маленьким кускам и меньше времени - большим кускам. Более тостые куски должны готовиться дольше.
4. В процессе приготовления мясо следует перевернуть один раз.
5. После завершения готовки заверните мясо в фольгу и дайте постоять в течение 5-10 минут. Это время играет важную роль в доведении блюда до кондиции.
6. Убедитесь, что мясо (в особенности свинина) тщательно прожарено.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Тип мяса	Время (на 448 гр.)	Уровень мощности
Говядина Спинной, лопаточный, тазобедренный отруба: - недожаренный - средний - прожаренный Бифбургер Фарш (для запекания) Колбаски: 2шт. 4 шт. 8 шт.	8.5 - 9 минут 9 - 10 минут 11 - 12 минут 7 - 9 минут 6 - 8 минут 2 - 3 минуты 4 - 5 минут 5 - 7 минут	СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ СРЕДНИЙ СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ СИЛЬНЫЙ СИЛЬНЫЙ СИЛЬНЫЙ
Баранина Тазобедренный, лопаточно-спинной отруба	13 -16 минут	СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ
Свинина Филе, окорок Бекон	12 -15 минут ок. 1 мин./кусочек	СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ СИЛЬНЫЙ

Примечание. Приведенные в таблице временные параметры следует рассматривать как ориентировочные и изменять в зависимости от индивидуальных вкусов и склонностей. Эти параметры также могут изменяться в зависимости от типа, формы и состава мяса.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПТИЦЫ

Предупреждение: не используйте алюминиевую фольгу во время приготовления продуктов в микроволновой печи.

1. Для приготовления птицы не требуется каких-либо особых приемов. Птица должна быть подготовлена и сдобрена приправами (по вкусу) также, как и при обычной готовке.
2. Птица должна быть полностью разморожена, потрошки и металлические скрепки вынуты.
3. Проколите кожу и, если она не покрылась собственным жиром, слегка протрите тушку растительным маслом.
4. Положите птицу в поддон или противень и поставьте на вращающийся поддон.

5. Готовьте в соответствии с рекомендациями ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПТИЦЫ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ (см. ниже).

В процессе приготовления птицу следует перевернуть один раз.

В зависимости от формы отдельные части птицы, особенно с костями, могут готовиться неравномерно. Этого можно избежать при помощи переворачивания в процессе готовки.

Примечание. Если Вы готовите фаршированную птицу, то при определении времени готовки должен браться вес птицы вместе с начинкой.

6. После завершения готовки заверните птицу в фольгу и дайте постоять в течение 5-10 минут до разделки на куски. Это время играет важную роль в доведении блюда до кондиции.

7. Убедитесь, что птица тщательно прожарена. Целая птица считается прожаренной, если при протыкании ножки ножом появляется внутренний чистый сок без примеси крови. Куски птицы считаются прожаренными, если при протыкании ножом наиболее толстой части выделяется чистый сок, а мясо выглядит плотным.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПТИЦЫ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Птица	Время (на 448 гр.)	Уровень мощности
Цыпленок Целиком Грудки (с костями) Порции	9 - 11 минут 8 - 10 минут 9 - 11 минут	СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ
Индейка Целиком	8 - 11 минут	СРЕДНЕ-СИЛЬНЫЙ

Примечание. Приведенные в таблице временные параметры следует рассматривать как приблизительные и изменять в зависимости от индивидуальных вкусов и склонностей. Эти параметры также могут изменяться в зависимости от, формы и состава продукта.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РЫБЫ

Предупреждение: не используйте алюминиевую фольгу во время приготовления продуктов в микроволновой печи.

1. Положите рыбу в большое мелкое неметаллическое блюдо или неметаллическую кастрюлю.

2. Накройте специальной целлофановой пленкой для микроволновых печей с проколотыми отверстиями или крышкой от кастрюли.

3. Поставьте блюдо на вращающийся поддон.

4. Готовьте в соответствии с рекомендациями ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖЕЙ РЫБЫ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ (см. ниже). По желанию можно добавить хлопья или сливочное масло.

5. После завершения готовки дайте постоять в течение времени, указанного в таблице.

6. Убедитесь, что рыба тщательно прожарена. Рыба считается прожаренной, если она легко отделяется от костей и матовая по цвету.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖЕЙ РЫБЫ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Рыба	Время (на 448 гр.)	Уровень мощности	Способ	Время постоять
Филе рыбы	4 - 6 минут	СИЛЬНЫЙ	Добавить 1 - 2 стол. ложки молока.	2 - 3 минуты
Кусочки трески/пикши	5 - 7 минут	СИЛЬНЫЙ	Добавить 1-2 стол. ложки молока	3 - 4 минуты
Филе камбалы	2.5 - 4 минуты	СИЛЬНЫЙ	Добавить 1-2 стол. ложки молока	2 - 3 минуты
Палтус	4 - 6 минут	СИЛЬНЫЙ	Добавить 1-2 стол. ложки молока	2 - 3 минуты
Макрель целиком, очищенная и подготовленная	4 - 6 минут	СИЛЬНЫЙ	—	3 - 4 минуты
Форель целиком, очищенная и подготовленная	5 - 7 минут	СИЛЬНЫЙ	—	3 - 4 минуты
Кусочки лосося	5 - 6 минут	СИЛЬНЫЙ	Добавить 1-2 стол. ложки молока	3 - 4 минуты

РАЗОГРЕВАНИЕ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Предупреждение: не используйте алюминиевую фольгу во время приготовления продуктов в микроволновой печи.

Блюда, разогретые в микроволновой печи, имеют вкус свежеприготовленных продуктов. При разогревании следует руководствоваться следующими рекомендациями.

1. Блюдо следует разогревать только один раз.
2. Перед разогреванием продукты должны быть тщательно разморожены (там, где это возможно).
3. Разогревайте в соответствии с рекомендациями, изложенными в ТАБЛИЦЕ РАЗОГРЕВАНИЯ (см. ниже). По возможности размешивайте блюдо в процессе разогревания.
4. Дайте блюду постоять 3 - 4 минуты перед тем, как подавать его на стол. Это позволит ему дойти до кондиции.
5. Убедитесь, что из всех частей разогретого блюда выходит пар. Если этого не происходит, то его надо вернуть в печь и продолжить разогревание. Продукты, которые не подлежат помешиванию, следует проткнуть посередине ножом и проверить на готовность.

ТАБЛИЦА РАЗОГРЕВАНИЯ

Перед разогреванием выньте продукты из металлических тарелок (банок) и переложите их контейнер для приготовления в микроволновой печи.

Продукт	Количество	Уровень мощности	Время	Способ
Консервированная фасоль	224 г (8 унций) 448 г (1 фунт)	СИЛЬНЫЙ СИЛЬНЫЙ	2 - 4 минуты 3 - 5 минут	Накройте, размешайте в ходе. Постоять 2 мин
Суп	420 г (15 унций) 210 г (7.5 унций)	СИЛЬНЫЙ СИЛЬНЫЙ	3.5 - 4.5 минуты 2 - 2.5 минуты	Накройте, размешайте в ходе. Постоять 2 мин
Консервированные овощи	330 г (12 унций)	СИЛЬНЫЙ	1.5 - 2.5 минуты	Накройте, размешайте в ходе.
Консервированный рисовый пудинг	420 г (15 унций)	СИЛЬНЫЙ	3 - 4 минуты	Накройте, размешайте в ходе.
Порции цыпленка, котлеты, гамбургер	2 порции	СР.-СИЛЬН.	4.5 - 6 минут	Накройте плотно, переверните в ходе. Постоять 3 - 5 мин
Тонкие кусочки мяса (говядина, ветчина, индейка, свинина)	1 порция и более	СР.-СИЛЬН.	3 - 6 минут на 1 порцию	Полейте собст. соком, или накройте пленкой. Через 1 мин проверить. Постоять 3 - 5 мин.
Цыпленок тушеный	Одна порция 224 г (8 унций) На 4 человека	СИЛЬНЫЙ СР.-СИЛЬН.	3 - 5 минут 13 - 16 минут	Накройте, размешайте в ходе. Постоять 2 мин. Накройте, переверните в ходе 2 раза. Постоять 5 мин
Пудинг из взбитых белков	4 порции	СИЛЬНЫЙ	1 - 1.5 минуты	Накройте, постоять 3 - 5 мин.
Резанные фрукты	4 порции	СИЛЬНЫЙ	3 - 4 минуты	Накройте, постоять 3 - 5 мин.
Сладкий крем	500 мл 250 мл	СР.-СИЛЬН. СР.-СИЛЬН.	3 - 4 минуты 1.5 - 2.5 минуты	Накройте, размешайте в ходе. Постоять 2 мин
Порция блюда мяса с овощами	Средняя порция	СИЛЬНЫЙ	4 - 6 минут	Накройте, постоять 2 - 3 мин.

Все временные параметры указаны приблизительно и зависят от стартовой температуры, свойств контейнера и размера порций.

Примечание. При разогревании рождественского пудинга и пирогов с фаршем следует соблюдать осторожность.

Десерты следует разогревать, соблюдая осторожность. Их начинка (джем, фарш) притягивают микроволны и становятся очень горячими, тогда как внешняя оболочка может остаться холодной. Для стабилизации внутренней температуры дайте постоять немного после разогревания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Предупреждение: не используйте алюминиевую фольгу во время приготовления продуктов в микроволновой печи.

1. Закрытые пироги следует проколоть в центре несколько раз острым ножом, чтобы во время приготовления выходил пар.
2. Готовьте в соответствии с рекомендациями ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ (см. ниже).
3. После приготовления дайте блюду постоять согласно рекомендациям. Это позволит ему дойти до кондиции.
4. Убедитесь, что из всех частей разогретого блюда выходит пар. Если этого не происходит, то его надо вернуть в печь и продолжить разогревание. Продукты, которые не подлежат помешиванию, следует проткнуть посередине ножом и проверить на готовность.

ТАБЛИЦА РАЗОГРЕВАНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Продукты	Количество	Способ	Разморозка DEF	Время Уровень	Примечание
Мясо Замороженное мясо в пакетике для кипячения	284 г (10 унций)	Проткнуть пакетик. Положить на тарелку	6 -7 минут Постоять 3 минуты	4 - 5 минут СИЛЬНЫЙ	Дать постоять 2 мин
Жареное мясо в собственном соку	100 г (4 унции)	Вынуть из фольги Проткнуть пакетик. Положить на тарелку	4 -5 минут	2 - 3 минуты СИЛЬНЫЙ	Отделить кусочки после разморозки (по возм) Постоять 2-3 мин
Тарелка мяса, картофеля, овощей (обед)	1 порция	Положить на тарелку, накрыть пленкой	7 -8 минут Постоять 4 минуты	3 - 4 минуты СИЛЬНЫЙ	Дать постоять 2 - 3 мин
Рыба Кусочки трески	2x165 г (5.5 унций)	Положить на тарелку	5 -6 минут Постоять 4 минуты	3 - 4 минуты СИЛЬНЫЙ	Перевернуть в ходе разморозки. Дать постоять 2 - 3 мин
Копченая пикша в пакетике для кипячения	175г (6 унций)	Проткнуть пакетик. Положить на тарелку	5 -6 минут Постоять 4 минуты	4 - 5 минут СИЛЬНЫЙ	Перевернуть, отделить куски Дать постоять 2 - 3 мин
Филе рыбы в соусе в пакетике для кипячения	170 г (6 унций)	Проткнуть пакетик. Положить на тарелку	3 -4 минут Постоять 4 минуты	3 - 4 минуты СИЛЬНЫЙ	Перевернуть в ходе разморозки. Дать постоять 4 мин

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Овощи	Кол-во	Способ	Время, уровень СИЛЬНЫЙ	Дать постоять
Артишок	2 средних	Добавить 65 мл воды и 1 ч/л соли Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	6-8 мин	3 мин
Спаржа	336 г (12 унций)	Добавить 65 мл воды, помешать через 3 мин. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	3-5 мин	3 мин
Баклажан	1 средний	Очистить, порезать. Добавить 65 мл воды, 1/4 /л соли, накрыть пленкой МВП.	4-6 мин	3 мин
Фасоль	448 г (1 фунт)	Добавить 5 мл воды. Помешать через 4 мин. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	7-9 мин	3 мин
Свекла	4 средних	Залить водой. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	18-22 мин	3-5 мин
Капуста спаржевая	224 г (8 унций)	Удалить жесткую часть стебля, расщепить мягкую. Добавить 4 ст/л воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	5-7 мин	3 мин
Брюссельская капуста	224 г (8 унций)	Добавить 3 ст/л воды, помешать через 3 мин. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	4-6 мин	3 мин
Капуста белокочанная	1 средний кочан	Промыть, снять верхние листья, порубить. добавить 3 ст/л воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	7-9 мин	2 мин
Морковь	224 г (8 унций)	Очистить, порезать. Добавить 2 ст/л воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	6-8 мин	3 мин
Цветная капуста	224 г (8 унций)	Разделить на головки. Добавить 2 ст/л воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	7-9 мин	3 мин
Сельдерей салатный	448 г (1 фунт)	Добавить 65 мл воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	7-9 мин	3 мин
Кукуруза в початках	2 шт 4 шт 6 шт	Удалите внешние листья, оставьте мягкую обертку или заверните в пергамент. Протрите початки растопленным сливочным маслом. Заверните в спец. пленку МВП	4-5 мин 7-9 мин 10-13 мин	5 мин 5 мин 5 мин
Корнеттес	2 средних	Порежьте тонкими кусочками, добавьте 28 г сливочного масла. Помешайте через 4 мин. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	6-8 мин	3 мин
Лук-порей	336 г (12 унций)	Порежьте, добавьте 28 г сливочного масла. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	3-4 мин	3 мин
Грибы	224 г (8 унций)	Добавьте 28 г сливочного масла, Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	3-4 мин	2 мин
Лук репчатый	2 крупные луковицы	Порежьте, добавьте 65 мл воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	4-7 мин	3 мин
Пастернак	4 средних	Порежьте, добавьте 65 мл воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	8-10 мин	3 мин
Горох	280 г (10 унций)	Очистить, добавить 2 ст/л воды. Помешать через 3 мин. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	4-5 мин	3 мин

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
(продолжение)

Овощи	Кол-во	Способ	Время, уровень СИЛЬНЫЙ	Дать постоять
Картофель печеный отварной молодой	2 средних 4 средних 224 г (унций) 224 г (8 унций)	Очистить, завернуть в бумажные салфетки. Порезать на 4 части. Добавить 2 ст/л воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	9-11 мин 12-16 мин 6-8 мин 5-10 мин	5-10 мин 5-10 мин 3 мин 3 мин
Шпинат	280 г (10 унций)	Вымойте отделенные толстые стебли. Добавьте 2 ст/л воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	3-5 мин	2 мин
Свежая зелень	224 г (8 унций)	Вымойте и измельчите листья, добавьте 2 ст/л воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	5-6 мин	2 мин
Брюква	224 г (8 унций)	Очистите, порежьте кубиками. Добавьте 2 ст/л воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	4-6 мин	2 мин
Помидоры	4 крупных	Вымойте, очистите от кожицы, разрежьте на половинки. Добавьте 1 -1/2 ст/л воды. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	5-6 мин	2 мин
Турнепс	224 г (8 унций)	Вымойте, очистите от кожуры и порежьте кубиками. Добавьте 65 мл воды. Помешайте через 5 минут. Накрыть крышкой или спец. пленкой МВП	7-9 мин	3 мин

ВСЕ ОВОЩИ СЛЕДУЕТ ГОТОВИТЬ В ЗАКРЫТОЙ ПОСУДЕ.

Другие полезные инструкции

Для достижения наилучших результатов и получения удовлетворения от самого процесса готовки внимательно прочитайте, пожалуйста, кулинарные советы.

Примечание. Вращающийся поддон может вращаться в любом направлении.

Для достижения наилучших результатов:

1. При определении времени готовки конкретного блюда начинайте с минимального времени и проверяйте блюдо время от времени на предмет его готовности. В связи с тем, что блюда готовятся в микроволновой печи весьма быстро, их легко "передержать" в печи.

2. Продукты в небольших количествах, а также продукты с низким содержанием влаги могут пересохнуть и стать жесткими, если их готовить слишком долго.

3. Не используйте печь для просушки кухонных полотенец и бумажных изделий. Они могут сгореть.

4. Разбивайте скорлупу перед тем, как готовить яйца в микроволновой печи.

5. При приготовлении таких продуктов, как яблоки, картофель, яичные желтки, куриные печенки и т.п. не забудьте проколоть кожуру или оболочку - это предотвратит их разрыв внутри печи.

Размораживание замороженных продуктов

1. Замороженные продукты можно ставить непосредственно в печь для размораживания. Не забудьте удалить металлические скрепки или оболочки.

2. Размораживайте продукты в соответствии с Рекомендациями по размораживанию продуктов с учетом их веса, имеющимися в этой брошюре.

3. Те участки размораживаемых продуктов, которые оттаивают быстрее, следует укрывать небольшими кусочками алюминиевой фольги. Это поможет замедлить или остановить процесс размораживания.

4. Некоторые продукты не следует полностью размораживать перед приготовлением. Например, рыба - она готовится так быстро, что лучше начинать ее готовить в слегка подмороженном состоянии.

5. В зависимости от начальной температуры продуктов может возникнуть необходимость увеличить или сократить время приготовления блюда.

Примечание. Воздух, поступающий из вентиляционных отверстий, может нагреваться - это нормальное явление.

Поджаривание

Некоторые продукты, не требующие длительной кулинарной обработки, не успевают подрумяниться и желательно улучшить их цвет.

Для отбивных, мясных паштетов и кусочков цыплят могут применяться такие покрытия, как паприка или шашлычный соус.

Жареное мясо, птица или окорок, которые готовятся не менее 10 - 15 минут, подрумянятся самостоятельно без каких-либо добавок.

Посуда для приготовления блюд

Наилучшим образом подходит посуда из стекла, стеклянной керамики и жароустойчивого стекла. В микроволновой печи нельзя использовать посуду с металлической отделкой.

Посуда для приготовления блюд в микроволновой печи должна выдерживать очень высокие температуры. Существует большое количество бумажной или пластиковой жароустойчивой посуды, которая может применяться в микроволновой печи или обычной духовке.

Вполне подходят и многие традиционные виды кухонной посуды. Чтобы убедиться, насколько безопасны Ваша керамика, глиняные изделия или фарфор (кухонная посуда и тарелки), проверьте их в микроволновой печи. Поставьте их в печь пустыми и включите

аппарат на одну минуту. Если контейнер станет очень горячим (будьте осторожны, чтобы не обжечь пальцы!) - то эта посуда не годится.

Металлические контейнеры и глубокие подносы не подходят. Они будут отражать энергию в сторону от продуктов. Также не годятся и картонные контейнеры, отделанные фольгой.

Поставьте испытываемый контейнер в печь рядом с сосудом, наполненным водой.

Включите печь на СИЛЬНЫЙ режим на 1 минуту. Если вода нагреется, а контейнер останется холодным для прикосновения, то он отвечает требованиям микроволновой безопасности.

Если же температура воды не изменится, а контейнер нагреется, то это означает, что контейнер поглощает микроволновое излучение и его нельзя использовать в микроволновой печи.

Примечание.

Чтобы обеспечить равномерное приготовление продукта, имеющего более тонкие и более толстые части, прикройте первые алюминиевой фольгой. При этом фольга должна отстоять от стенок печи на расстояние не менее 2.5 см.

Чистка и уход

ДО НАЧАЛА ЧИСТКИ ПЕЧИ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ОНА ВЫКЛЮЧЕНА

Внутреннюю поверхность печи необходимо содержать в чистом и сухом состоянии. Введите в правило ежедневную чистку печи (за исключением дней, когда Вы ее не использовали).

ВНУТРЕННИЕ СТЕНКИ

Удаляйте крошки и остатки продуктов из плоскости между дверцей и передней панелью при помощи влажной салфетки. Эту часть печи необходимо очищать с особой тщательностью, т.к. от этого зависит герметичность закрывания дверцы. Удаляйте брызги жира при помощи намыленной салфетки, затем это место следует протереть и высушить. Запрещается применять салфетки, губки и чистящие средства с абразивными свойствами, т.к. это может привести к царапинам и повреждению окрашенной поверхности печи. **НИКОГДА НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПРОЛИВАНИЯ ВОДЫ ВНУТРИ ПЕЧИ.**

ДВЕРЦА

Дверца и уплотнители дверцы должны содержаться в чистом состоянии. Допускается чистка теплой мыльной водой с последующей протиркой и сушкой.

НИКОГДА НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ - ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЕ ИЛИ ПЛАСТИКОВЫЕ ГУБКИ.

Уход за металлическими частями легче осуществлять путем частой протирки влажной салфеткой.

НАРУЖНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Внешний корпус печи - это окрашенная металлическая поверхность. Ее следует чистить мыльной теплой водой с последующей протиркой и сушкой при помощи мягкой салфетки. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. В случае, если шнур питания загрязнился, протрите его влажной салфеткой. **ВСЕГДА ПОДДЕРЖИВАЙТЕ УПЛОТНЯЮЩИЕ ПОВЕРХНОСТИ ДВЕРЦЫ В ЧИСТОМ СОСТОЯНИИ.**

ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО

Вращающееся кольцо следует вынимать и промывать в горячей мыльной воде не реже одного раза в неделю, чтобы грязь не препятствовала вращению колес.

Меры безопасности

1. Не пытайтесь экспериментировать, настраивать или ремонтировать дверцу, панель управления, выключатели замка безопасности или любую другую часть микроволновой печи. Ремонт может проводиться только квалифицированным персоналом.
2. Не включайте пустую печь. Рекомендуется во время, когда печь не используется, держать в ней стакан воды. При случайном включении печи вода поглотит всю микроволновую энергию.
3. Не используйте печь для сушки салфеток. Они могут обуглиться или сгореть вследствие перегрева.
4. Не готовьте в печи продукты, завернутые в бумажную салфетку, если только это не предусмотрено инструкцией из книги кулинарных советов.
5. Не используйте газеты вместо бумажных салфеток в процессе приготовления.
6. Не используйте деревянные контейнеры. Они могут перегреться и обуглиться.
Не используйте металлические или фаянсовые контейнеры, которые имеют металлические элементы (из золота и серебра). Всегда удаляйте металлические скрепки и бечевки. Металлические элементы могут заискриться, что вызовет серьезные повреждения печи.
7. Не эксплуатируйте печь, если между дверцей и передней панелью находится кухонное полотенце, салфетка или любой другой посторонний предмет. Это может привести к утечке микроволнового излучения.
8. Не применяйте изделия из переработанной макулатуры, т.к. они могут содержать вредные добавки, способные вызвать искру и (или) возгорание в процессе готовки.
9. Не помещайте вращающийся поддон в воду для промывания сразу после готовки. Это может вызвать его повреждение или разрушение.
10. Малое количество продуктов требует меньше времени на приготовление или разогревание. Если к ним применять стандартные временные параметры, то это может привести к перегреву или подгоранию.
11. Во избежание случайного опрокидывания печи располагайте ее таким образом, чтобы расстояние от дверцы до края поверхности было не менее 8 сантиметров.
12. До начала готовки кожуру картофеля, яблок и подобных им овощей и фруктов необходимо проткнуть в нескольких местах.
13. Не готовьте яйца, не очистив их от скорлупы. В противном случае внутреннее давление взорвет их во время приготовления.
14. Не пытайтесь обжаривать продукты в масле в этой печи.
15. До начала готовки или размораживания освободите продукты от целлофановой оболочки или упаковки. Только в тех случаях, которые особо оговорены в книге кулинарных советов для микроволновых печей, допускается покрытие продуктов специально пленкой для разогревания или готовки.
16. Запрещается эксплуатация печи при наличии повреждений уплотнителя дверцы.
17. При готовке в печи жидких продуктов они могут выйти за пределы точки кипения без видимых признаков (пузырьков). При вынимании контейнера толчок или удар могут вызвать неожиданное образование пузырьков пара, и из контейнера может вырваться фонтан горячей жидкости.
18. При появлении признаков дыма держите дверцу закрытой, выключите печь и выньте вилку из розетки.
19. При готовке или разогревании продуктов в одноразовых контейнерах, сделанных из пластика, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов, постоянно следите за их состоянием в печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, внимательно следите за правильностью установки временных параметров, т.к. избыточное время готовки может привести к возгоранию и существенному повреждению печи.

Вопросы и ответы

Что случилось, если в печи нет освещения?

- Перегорела лампочка освещения.
- Не закрыта дверца.

Почему из вентиляционного отверстия идет пар?

- Во время любого приготовления может выделяться пар. Поэтому для обеспечения вентиляции в микроволновой печи предусмотрены вентиляционные отверстия, через которые и выходит пар.

Проходит ли микроволновая энергия сквозь смотровое окно дверцы?

- Металлический экран отражает микроволновую энергию внутрь печи. Отверстия сконструированы таким образом, что они пропускают свет, но задерживают энергию.

Будет ли повреждена микроволновая печь, если она работает пустой?

- Да, будет. Никогда не эксплуатируйте печь пустой.

Почему яйца иногда лопаются в процессе приготовления?

- При запекании или варке яиц-пашот желток может лопнуть из-за пара, образующегося под желтковой мембраной. Чтобы этого не произошло, рекомендуется проткнуть желток зубочисткой до начала готовки. Никогда не готовьте в печи яйца, не очистив их от скорлупы.

В чем заключается смысл рекомендации дать блюду постоять в печи некоторое время после того, как заданное для приготовления время истекло?

- Это важная рекомендация. Приготовление блюд в микроволновой печи основано на принципе концентрации тепла внутри продукта, а не самой печи. Это тепло накапливается внутри продукта до такой степени, что процесс кулинарной обработки продолжается какое-то время даже после того, как продукт вынут из печи. Дать дополнительное время постоять в печи куску мяса, крупным овощам или пирогу - значит довести готовность внутренней части до кондиции, не пережаривая внешний слой блюда.

Почему моя микроволновая печь не всегда готовит так быстро, как это расписано в инструкции?

- Еще раз сверьтесь с Вашей книгой кулинарных советов. Это поможет убедиться, насколько точно Вы следуете рекомендациям и выяснить, что может быть причиной изменения времени приготовления. Эти рекомендации следует рассматривать в качестве ПРЕДЛОЖЕНИЙ как не передержать блюдо в печи. Самое главное - привыкнуть к пользованию микроволновой печью. Различия в размерах, форме, весе и габаритах продуктов могут потребовать увеличения времени на приготовление. Наряду с рекомендациями используйте Вашу личную оценку степени готовности блюда - также, как и при пользовании обычной плитой.

Почему в печи появляются искры и раздается треск?

- Тому может быть несколько причин:
 - Вы используете тарелки с металлическими частями или отделкой (серебром или золотом).
 - Вы забыли в печи вилку или другое металлическое приспособление.
 - Вы используете большое количество металлической фольги.
 - Вы оставили металлическую скрепку или бечевку.



LG Electronics Inc.