



# МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**МОДЕЛИ: MC-782MC  
MC-783MC  
MC-783RC**

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, так как пользование печью при открытой дверце может привести к вредному воздействию на вас микроволновой энергии. Важно не пытаться что-либо делать с блокировочными контактами. Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Не пользуйтесь неисправной печью. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены: (1) дверца (согнута), (2) петли дверцы и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности. Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При нагревании в вашей микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков, может произойти перегрев жидкости выше точки кипения без образования видимых пузырьков пара. Это может привести к неожиданному вскипанию перегретой жидкости. Чтобы избежать такой возможности, необходимо предпринять следующие меры :

1. Избегайте использования цилиндрических сосудов с узким горлышком.
2. Не перегревайте жидкость.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как ставить сосуд в печь и затем вновь перемешайте ее после истечения половины времени подогрева.
4. По окончании подогрева жидкости дайте сосуду постоять в печи некоторое время, затем осторожно перемешайте жидкость или потрясите сосуд и проверьте температуру жидкости перед ее употреблением, чтобы избежать ожогов (в особенности это относится к бутылочкам и баночкам с детским питанием).

## Установка

Установите вашу печь, выполнив три следующих простых шага:

1. Выньте из печи все упаковочные материалы и принадлежности.
2. Установите печь на ровную поверхность в выбранном вами месте, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 10 см сверху и сзади печи для достаточной вентиляции. Вы не должны ничем загромождать боковую поверхность печи, чтобы не создавать препятствий потоку воздуха из вентиляционной системы. Сверху печи расположено выходное вентиляционное отверстие. Блокирование этого отверстия может привести к повреждению печи.
3. Подсоедините печь к стандартной сетевой розетке. Обеспечьте, чтобы цепь выдерживала ток не менее 15 А и чтобы питание вашей микроволновой печи осуществлялось от отдельной цепи.

**ПРИМЕЧАНИЯ:** \* Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините ее от розетки сети переменного тока и затем вновь включите ее в розетку.

\* Данное изделие не должно использоваться для приготовления пищи в коммерческих целях.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЭТО ИЗДЕЛИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО

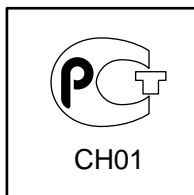
Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом :

Голубой	–	Нейтральный
Коричневый	–	Под напряжением
Желтый и зеленый	–	Земля

В данном изделии используется специальный сетевой шнур, который в случае его повреждения должен заменяться на сетевой шнур того же типа. Такой сетевой шнур может быть куплен через импортера данного изделия и его замену должно производить лицо, обладающее соответствующей квалификацией.

## Содержание

2	<b>УСТАНОВКА</b>
3	<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>
4	<b>ВВЕДЕНИЕ</b> КАК РАБОТАЕТ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ КАК ПОЛУЧИТЬ НАИЛУЧШИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОТ ВАШЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ КАК ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТОВ ВЛИЯЮТ НА ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ
7	<b>ОСОБЕННОСТИ ПЕЧИ / ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</b>
8	<b>ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b> УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДВА ЭТАПА ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ МОЩНОСТИ АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА ПО ЗАДАННОМУ ВЕСУ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖАРЕНОГО МЯСА АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЦЫПЛЕНКА НА ВРАЩАЮЩЕМСЯ ВЕРТЕЛЕ (ТОЛЬКО МОДЕЛЬ МС-783РС) УВЕЛИЧЕНИЕ И УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОНВЕКЦИИ КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
18	<b>ДРУГИЕ ПОЛЕЗНЫЕ ИНСТРУКЦИИ</b>
19	<b>МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ</b>
20	<b>ОТВЕТЫ НА НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВОЗНИКАЮЩИЕ ВОПРОСЫ</b>



## Технические характеристики

	МС-782МС, МС-783МС	МС-783РС
Источник питания	230 В / 50 Гц	
Выходная мощность	850 Вт (в соответствии со стандартом IEC705)	
Частота микроволн	2450 МГц	
Габаритные размеры	530 мм (Ш) x 322 мм (В) x 497 мм (Г)	
Размеры внутренней камеры	350 мм (Ш) x 235 мм (В) x 369 мм (Г)	
Потребляемая мощность	Микроволны	1350 Вт
	Гриль	1250 Вт
	Конвекция	1350 Вт (Максимум 2550 Вт)
	Комбинированный режим	2650 Вт
Масса нетто	Приблизит. 22,5 кг	Приблизит. 23,0 кг
Масса в упаковке	Приблизит. 25,0 кг	Приблизит. 25,5 кг

# Введение

## Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио и телевизионном вещании и обычному дневному свету. Обычно электромагнитные волны распространяются наружу через атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако, в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, подводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии. Эти микроволны поступают в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся или неподвижный поднос. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага – материалы, из которых делается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи. Микроволны не нагревают посуду, хотя сосуды, в которых готовится пища, в конце концов нагреваются от тепла, генерируемого в пище.

Очень безопасное устройство. Ваша микроволновая печь представляет собой одну из самых безопасных разновидностей бытовой техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой “остаточной” энергии, которая может повредить вам при употреблении пищи.

## Как получить наилучшие результаты от вашей микроволновой печи

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

### Факторы, влияющие на время приготовления пищи.

Чтобы проверить мощность вашей печи, обратитесь к техническим характеристикам, приведенным в начале данного Руководства. Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, используемых в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления.

Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времен приготовления. В общем, вы увидите, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, но иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь если пища пригорела, то ее уже нельзя употреблять. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно передается внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут пересушены или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времен приготовления и отстоя для различных блюд.

## Как характеристики продуктов влияют на их приготовление в микроволновой печи

**Плотность продуктов:** Легкие, пористые блюда, такие как торт или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые, плотные блюда, такие как ростбиф или тушеное мясо. При приготовлении пористых блюд вы должны позаботиться о том, чтобы их наружные края не стали слишком сухими и хрупкими.

**Высота пищи:** Верхняя часть высоких продуктов, в частности, ростбифа, будет готовиться быстрее, чем нижняя. Вследствие этого, высокое блюдо рекомендуется переворачивать во время приготовления, иногда даже несколько раз.

**Содержание влаги в продуктах:** Так как тепло, генерируемое микроволнами, имеет тенденцию испарять влагу, относительно сухие продукты, такие как мясо для жарения и некоторые виды овощей необходимо либо обрызгивать водой перед приготовлением, либо готовить накрытыми для того, чтобы удерживать пар.

**Содержание костей и жира в продуктах:** Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. Поэтому, при приготовлении костлявых или жирных кусков мяса надо позаботиться о том, чтобы мясо не приготовилось неравномерно и не пережарилось.

# Введение

**Количество продуктов:** Количество микроволн в вашей микроволновой печи остается неизменным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Следовательно, чем больше продуктов вы поместите в микроволновую печь, тем дольше они будут готовиться. Когда вы готовите какое-либо блюдо, вес которого наполовину меньше веса, указанного в рецепте, не забудьте уменьшить указанное в нем время приготовления по крайней мере на одну треть.

**Форма продуктов:** Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2,5 см. Внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Другими словами, только наружные слои любого блюда готовятся за счет микроволновой энергии, остальная часть блюда готовится за счет теплопроводности. Из этого следует, что наилучшей возможной формой блюда при приготовлении в микроволновой печи является толстый квадрат; углы уже давно будут готовы, а центр еще даже не нагреется. Наиболее успешно с помощью микроволн готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.

## Специальные приемы приготовления пищи в микроволновой печи

**Подрумянивание:** Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка подрумянятся за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для подрумянивания, который позволяет добиться аппетитного цвета. Наиболее часто используемыми соусами для подрумянивания являются Вустерширский соус, соевый соус и соус для барбекю. Так как к блюдам добавляются относительно небольшие количества соуса для подрумянивания, первоначальный аромат блюд остается неизменным.

**Накрывание:** Крышка улавливает тепло и пар, что приводит к более быстрому приготовлению пищи. Для накрывания используйте крышку или облегающую пленку, приподняв один из ее углов, чтобы пленку не разорвало давлением пара.

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

**Заворачивание в вощеную бумагу или бумажное полотенце:** Сэндвичи и многие другие блюда, в состав которых входит готовый хлеб, перед нагреванием в микроволновой печи необходимо завернуть в бумагу, чтобы предотвратить подсыхание.

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

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

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

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

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

**Приподнимание:** Толстые и плотные блюда часто приподнимаются для того, чтобы микроволны могли поглощаться нижней частью и центром блюда.

**Протыкание:** Продукты, заключенные в скорлупу, шкуру или мембрану, могут взорваться в печи, если вы не проткнете их перед приготовлением. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, а также целые овощи и фрукты.

**Проверка готовности:** В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Некоторые блюда оставляют в печи до тех пор, пока они не будут полностью готовы, но большинство блюд, включая блюда из мяса и птицы, вынимаются из печи слегка неготовыми и им дают дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину от 3°C до 8°C.

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

# Введение

## Посуда для микроволновой печи

**Никогда не используйте в вашей микроволновой печи металлическую посуду или посуду с металлической отделкой.** Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета, помещенного в печь и вызовут появление электрической дуги, которая по своему происхождению аналогична молнии.

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

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

**1. Столовые тарелки:** Многие виды столовой посуды безопасны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений, посмотрите в документации фирмы-изготовителя посуды или проведите проверку на пригодность в микроволновой печи. Не пользуйтесь вашей микроволновой печью для подогрева столовых тарелок. Если вы ставите тарелку в печь, на нее должна быть положена пища.

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

**3. Бумага:** Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что пища готовится недолго и в ней содержится мало жира и влаги. Бумажные полотенца также очень удобны для обертывания продуктов и обкладывания противней для выпекания, в которых готовятся жирные блюда, такие как бекон. Обычно старайтесь избегать окрашенной бумаги, так как краска может перейти на пищу.

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

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

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

**7. Фаянс, глиняная посуда и керамика:** Сосуды, сделанные из этих материалов, обычно прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, но чтобы иметь полную уверенность, их необходимо испытать вышеприведенным способом.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕКОТОРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ПОСУДЫ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ СВИНЦА ИЛИ ЖЕЛЕЗА НЕ ПРИГОДНЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.**



# Инструкции по эксплуатации

## Установка текущего времени

	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
	2. Нажмите кнопку <b>Часы</b> .
10 1 10	3. Дважды нажмите кнопку <b>10 мин</b> , пять раз <b>1 мин</b> и девять раз <b>10 сек</b> .
	4. Вновь нажмите кнопку <b>Часы</b> . Часы начинают идти.

**Пример:** Установить время 2:59

Когда ваша печь в первый раз подключается к сети переменного тока или после того, как в сети вновь появляется напряжение после аварии сети, на дисплее показывается 0.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если ЧАСЫ (или ДИСПЛЕЙ) не показывают информацию должным образом, отсоедините сетевой шнур от розетки, затем подсоедините его вновь и установите время.

Встроенные часы работают в 24-часовой системе.

## Блокировка от детей

Чтобы установить

	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
	2. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> и не снимайте палец, пока на дисплее не появится символ "L" и не прозвучит один звуковой сигнал.
3. Символ "L" остается на дисплее.	

Чтобы отключить блокировку от детей

	Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> и не снимайте палец, пока символ "L" не исчезнет с дисплея.
--	--

Это уникальная функция обеспечения безопасности, которая предотвращает случайное включение печи. После того, как установлена блокировка от детей, в печи нельзя ничего приготовить.

Когда установлена блокировка от детей, ни одна из кнопок не будет действовать.

## Старт/Быстрый старт

	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
	2. Четыре раза нажмите кнопку <b>Быстр</b> для задания приготовления в течение 2 минут на высоком уровне мощности.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время приготовления в режиме БЫСТРЫЙ СТАРТ вы можете увеличить время приготовления в этом режиме до 10 минут.

**Пример:** Задать 2 минуты приготовления на высоком уровне микроволновой мощности.

Это одна из наиболее полезных функций, позволяющая экономить время.

Режим БЫСТРЫЙ СТАРТ позволяет вам задавать 30 секунд и 1 минуту времени приготовления на максимальном уровне мощности нажатием кнопки БЫСТРЫЙ СТАРТ.

Повторными нажатиями этой кнопки можно задать время приготовления до 10 минут на максимальном уровне мощности.



# Инструкции по эксплуатации

## Приготовление с использованием микроволновой энергии

<b>Стоп/Сброс</b>	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
<b>Микров</b>	2. Два раза нажмите кнопку <b>Микров</b> . (микроволновая мощность) для выбора уровня мощности 80.
<b>10 1 10</b>	3. Два раза нажмите кнопку <b>10 мин</b> , и три раза кнопку <b>10 сек</b> .
<b>Старт/Быстр</b>	4. Нажмите кнопку <b>Старт/Быстр</b> для пуска печи.

**Пример:** Вы хотите готовить блюдо на уровне мощности 80% в течение 5 минут 30 секунд.

В печи имеется пять значений мощности, представляющих собой наиболее часто используемые уровни микроволновой мощности. Чтобы включить режим микроволн, нажмите кнопку **Микров**.

Высокий уровень мощности устанавливается автоматически при выборе режима микроволн. Последовательными нажатиями кнопки **Микров** будут выбираться различные уровни мощности, как описано ниже.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для изменения уровня мощности в соответствии с вашими требованиями, поступайте следующим образом:

МОЩНОСТЬ	КНОПКА МИКРОВ.	ПРОЦЕНТЫ %
Высокая	Нажмите один раз	100
Средняя высокая	Нажмите дважды	80
Средняя	Нажмите 3 раза	60
Разморозка/ Средняя низкая	Нажмите 4 раза	40
Низкая	Нажмите 5 раз	20
Высокая	Нажмите 6 раз	100

## Приготовление в два этапа

<b>Стоп/Сброс</b>	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
<b>Микров</b>	2. * Нажмите кнопку <b>Микров</b> .
<b>10 1 10</b>	3. Для ввода времени 11 минут для этапа 1. Один раз нажмите кнопку <b>10 мин</b> и один раз <b>1 мин</b> .
<b>Микров</b>	4. Чтобы выбрать уровень мощности для 2 этапа. Нажмите кнопку <b>Микров</b> . 4 раза.
<b>10 1 10</b>	5. Для ввода времени 32 минуты для этапа 2. Три раза нажмите кнопку <b>10 мин</b> и два раза <b>1 мин</b> .
<b>Старт/Быстр</b>	6. Нажмите кнопку <b>Старт</b> .

**Пример:** 11 минут на высоком уровне мощности, 32 минуты на уровне 40%.

Печь будет готовить автоматически в соответствии с заданной комбинацией мощности/ времени.

### ПРИМЕЧАНИЯ:

1. До включения Программы 2 на дисплее подсвечивается сообщение Программа 1.
2. В любое время вы можете открыть дверцу, проверить пищу и вновь продолжить приготовление, закрыв дверцу и нажав кнопку **СТАРТ**.
3. Чтобы стереть программу из памяти печи, дважды нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
4. \* Высокий уровень мощности устанавливается автоматически, поэтому его не нужно программировать.

# Инструкции по эксплуатации

## ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Выходная мощность	Использование
ВЫСОКИЙ	100%	* Кипячение воды. * Подрумянивание блюд из измельченного мяса. * Приготовление свежих фруктов и овощей. * Приготовление рыбы, мяса и птицы. * Предварительный нагрев блюда для подрумянивания. * Разогрев готовых блюд, купленных в магазине. * Жарение лука, сельдерея и зеленого перца.
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	80%	* Подогрев всех блюд. * Жарение мяса крупным куском и птицы целиком. * Приготовление грибов, моллюсков и ракообразных. * Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца.
СРЕДНИЙ	60%	* Выпекание пирогов и лепешек. * Приготовление яиц. * Приготовление мяса и птицы. * Приготовление сладкого крема. * Приготовление риса, супов.
РАЗМОРОЗКА / СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	40%	* Разморозка всех продуктов. * Растапливание сливочного масла и шоколада. * Приготовление более жестких кусков мяса.
НИЗКИЙ / ТЕПЛЫЙ	20%	* Размягчение сливочного масла и сыра. * Размягчение мороженого. * Подъем дрожжевого теста.

## Автоматическая разморозка по заданному весу (Размор с Учётом веса)

### 1 ; Мясо

1. Взвесьте замороженные продукты, которые вы хотите приготовить, поместите их в печь и закройте дверцу.

**Стоп/Сброс**

2. Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

**Мясо и Птица**

3. Один раз нажмите кнопку **Мясо и Птица** для выбора программы разморозки мяса.

**100г**

4. Введите вес продуктов, которые вы хотите разморозить. Нажмите кнопку **100г** 4 раза.

**Старт/Быстр**

5. Нажмите кнопку **Старт**.

### Пример:

Разморозить 0,4 кг мяса.

Во время цикла размораживания продуктов ваша микроволновая печь автоматически управляет выходной мощностью. Программируйте печь заданием веса продуктов (Мясо, Птица, Рыба) и Хлеб режима Автоматической разморозки по заданному весу.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

С помощью этой программы можно размораживать от 0,1 до 4,0 кг хлеба.

# Инструкции по эксплуатации

## 2 ; Птица

1. Шаги 1 и 2 точно такие же, как в процедуре разморозки мяса, приведенной выше.

**Мясо и Птица**

2. Два раза нажмите кнопку **Мясо и Птица** для выбора программы разморозки птицы.

**1кг 100г**

3. Введите вес продуктов, которые вы хотите разморозить. Нажмите кнопку **1кг** один раз. Нажмите кнопку **100г** 4 раза.

**Старт/Быстр**

4. Нажмите кнопку **Старт**.

**Пример:**

Разморозить 1,4 кг птицы.

**ПРИМЕЧАНИЯ:**

1. Эта печь может размораживать продукты весом от 0,1 кг до 4,0 кг.
2. Вес продуктов для разморозки задается с шагом 0,1 кг.

- Печь может быть запрограммирована так, что после окончания разморозки продуктов она автоматически начнет их приготовление в 1 или 2 этапа. Однако, так как начальная температура продуктов и их плотность могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить их состояние перед началом их приготовления. Это особенно важно при разморозке больших кусков мяса и цыплят.
- В процессе разморозки печь подаст звуковой сигнал. После сигнала откройте дверцу, переверните продукты и, если возможно, отделите куски друг от друга или поменяйте их местами. Если уже есть размороженные куски, выньте их. Верните еще замороженную часть в печь и нажмите кнопку START. Если вы не откроете дверцу после сигнала, печь не выключается, а продолжает разморозку продуктов.

## 3 ; Рыба

1. Шаги 1 и 2 точно такие же, как в процедуре разморозки мяса, приведенной выше.

**Рыба и Хлеб**

2. Один раз нажмите кнопку **Рыба и Хлеб** для выбора программы разморозки рыбы.

**1кг**

3. Введите вес продуктов, которые вы хотите разморозить. Два раза нажмите кнопку **1кг**.

**Старт/Быстр**

4. Нажмите кнопку **Старт**.

**Пример:**

Разморозить 2,0 кг рыбы.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

С помощью этой программы можно размораживать от 0,1 до 4,0 кг хлеба.

## 4 ; Хлеб

1. Шаги 1 и 2 точно такие же, как в процедуре разморозки мяса, приведенной выше.

**Рыба и Хлеб**

2. Два раза нажмите кнопку **Рыба и Хлеб** для выбора программы разморозки хлеба.

**100г**

3. Введите вес продуктов, которые вы хотите разморозить. Три раза нажмите кнопку **100г**.

**Старт/Быстр**

4. Нажмите кнопку **Старт**.

**Пример:**

Разморозить 0,3 кг хлеба.

Программа разморозки хлеба подходит для размораживания небольших его количеств, например, булочек или одного батона. По окончании требуется дать хлебу постоять, чтобы он оттаял до самого центра.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

С помощью этой программы можно размораживать от 0,1 до 4,0 кг хлеба.

# Инструкции по эксплуатации

## Автоматическое приготовление жареного мяса

<b>Стоп/Сброс</b>	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
<b>Жарен говядина и Жарен свинина</b>	2. Выберите категорию автоматического жарения, соответствующую вашим продуктам. Два раза нажмите кнопку <b>Жарен говядина и свинина</b> .
<b>100г</b>	3. Введите вес свинины, которую вы хотите зажарить. Пять раз нажмите кнопку <b>100г</b> .
<b>Старт/Быстр</b>	4. Нажмите кнопку <b>Старт</b> .

**Пример:**

Приготовить 500 г жареной свинины.

### Для приготовления в печи модели МС–783МС/МС–782МС. <АВТО ЖАРКА>

№	Категория	Пределы веса	Принадлежности	Темп. пицци	Инструкции
1	<b>Жарен говядина</b>	0,5–1,5 кг	Стеглянный поднос Металлич. поднос Подставка для режима конвекции	5 °С	Смажьте говядину растопленным маргарином или маслом. Положите ее на низкой подставке на металлический и стеклянный подносы. По окончании приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв металлической фольгой.
2	<b>Жарен свинина</b>	0,5–1,5 кг	Стеглянный поднос Металлич. поднос Подставка для режима конвекции	5 °С	Смажьте свинину растопленным маргарином или маслом. Положите ее на низкой подставке на металлический и стеклянный подносы. По окончании приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв металлической фольгой.
3	<b>Курица</b>	0,8–1,5 кг	Стеглянный поднос Металлич. поднос	5 °С	Смажьте цыпленка растопленным маргарином или сливочным маслом, при желании посыпьте специями. Положите его на металлический поднос, стоящий на стеклянном подносе. После звукового сигнала слейте сок и немедленно переверните. По окончании приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв металлической фольгой.
4	<b>Куриные окорочка</b>	0,2–0,8 кг	Стеглянный поднос Металлич. поднос Подставка для режима гриля	5 °С	Вмойте ножки цыплят и дайте им высохнуть. Разместите толстыми кусками к центру высокой подставки. Смажьте ножки маслом и если желаете, посыпьте специями. После звукового сигнала, немедленно переверните мясо. По окончании приготовления выньте ножки из печи и дайте постоять от 3 до 5 минут, накрыв металлической фольгой.

### Для приготовления в печи модели МС–783РС <АВТО ЖАРКА ШАМПУР>

№	Категория	Пределы веса	Принадлежности	Темп. пицци	Инструкции
1	<b>Жарен говядина</b>	0,5–1,5 кг	Стеглянный поднос Металлич. поднос Вертел	5 °С	Проткните говядину вертелом и смажьте растопленным маргарином или маслом. Если требуется, привяжите мясо ниткой к вертелу. По окончании приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв металлической фольгой.
2	<b>Жарен свинина</b>	0,5–1,5 кг	Стеглянный поднос Металлич. поднос Вертел	5 °С	Проткните свинину вертелом и смажьте растопленным маргарином или маслом. Если требуется, привяжите мясо ниткой к вертелу. По окончании приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв металлической фольгой.
3	<b>Курица</b>	0,8–1,5 кг	Стеглянный поднос Металлич. поднос Вертел	5 °С	Проткните цыпленка вертелом и привяжите его ниткой к вертелу. Смажьте растопленным маргарином или сливочным маслом. После окончания приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв металлической фольгой.
4	<b>Куриные окорочка</b>	0,2–0,8 кг	Стеглянный поднос Металлич. поднос Подставка для режима гриля	5 °С	Вмойте ножки цыплят и дайте им высохнуть. Разместите толстыми кусками к центру высокой подставки. Смажьте ножки маслом и если желаете, посыпьте специями. После звукового сигнала, немедленно переверните мясо. По окончании приготовления выньте ножки из печи и дайте постоять от 3 до 5 минут, накрыв металлической фольгой.

# Инструкции по эксплуатации

## Автоматическое приготовление

<b>Стоп/Сброс</b>	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
<b>Охл пицца и Замор пицца</b>	2. Выберите из списка автоматического приготовления категорию, соответствующую вашим продуктам. Дважды нажмите <b>Охл пицца и Замор пицца</b>
<b>100г</b>	3. Введите желаемый вес охлажденной пиццы. Четыре раза нажмите кнопку <b>100г</b> .
<b>Старт/Быстр</b>	4. Нажмите кнопку <b>Старт</b> .

**Пример:** Приготовить 400 г охлажденной пиццы.

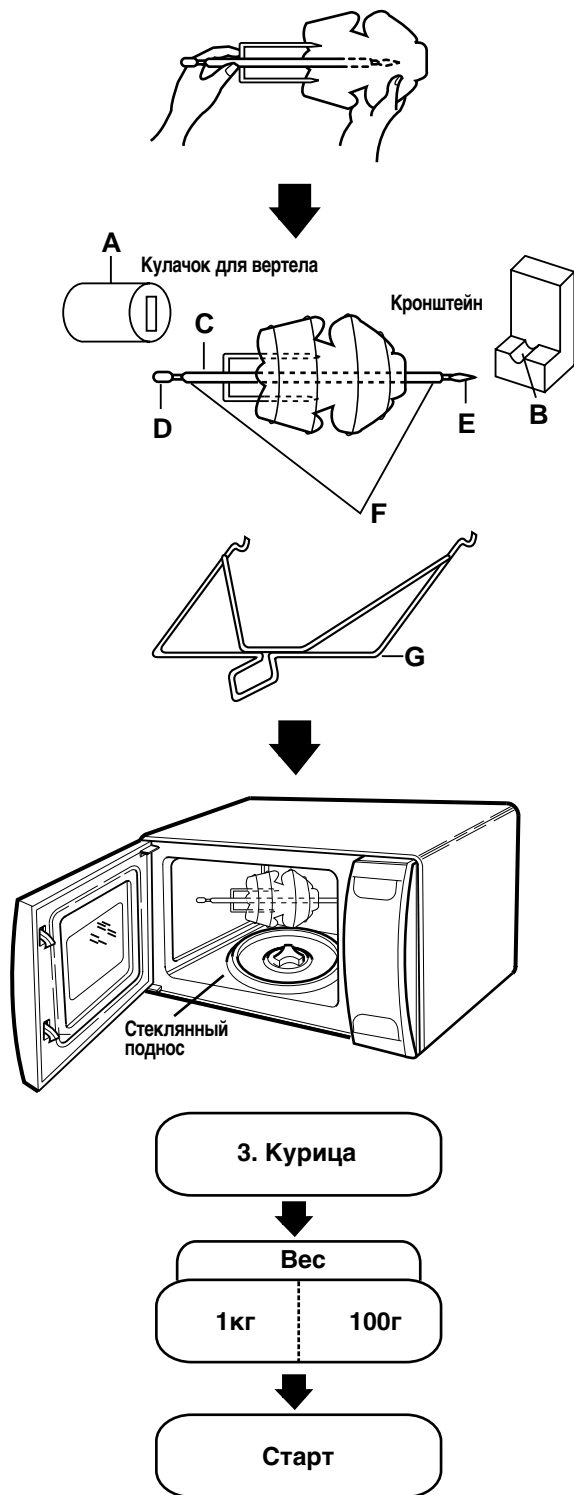
Режим Автоматического приготовления позволяет вам легко готовить большинство ваших любимых блюд посредством выбора соответствующей категории блюда и затем ввода веса блюда нажатием кнопок Вес.

## АВТОПРИГОТ

№	Категория	Пределы веса	Принадлежности	Темп. пицци	Инструкции
1	<b>Картоф в мунд</b>	0,1-1,0 кг	Стеклянный поднос Бумажное полотенце	20 °С	Вымойте и просушите картофель. Проткните картофелины вилкой в нескольких местах. По окончании приготовления дайте постоять 5 минут, накрыв металлической фольгой.
2	<b>Рис/ Паста</b>	0,5-2 чашки	Стеклянный поднос	20 °С	Поместите рис и холодную воду в большую глубокую миску, добавьте от 1/4 до 1 чайной ложки соли. Накройте крышкой или пластиковой пленкой. ** Рис – по окончании приготовления перемешайте рис и дайте ему постоять от 5 до 10 минут (накрытым). ** Макароны – по окончании приготовления промойте в холодной воде.  * Рис и макароны.....Вода (Рис) .....(Макароны) 1/2 чашки (100г/50г).....1 чашка .....1 1/2 чашки 1 чашка (200г/100г) .....2 чашка .....2 1/2 чашки 1 1/2 чашки (300г/150г) .....3 чашка .....3 1/2 чашки 2 чашки (400г/200г) .....4 чашка .....4 1/2 чашки
3	<b>Свеж овощи</b>	0,2-0,8 кг	Стеклянный поднос	20 °С	Положите овощи в чашку или кастрюлю, предназначенные для использования в микроволновой печи. Добавьте по 30 мл воды на каждые 200 г овощей. Накройте пластиковой пленкой. По окончании приготовления дайте постоять закрытыми 2 ~ 3 минуты.
4	<b>Замор овощи</b>	0,2-0,8 кг	Стеклянный поднос	-18 °С	Положите овощи в чашку или кастрюлю, безопасные для использования в микроволновой печи. Накройте пластиковой пленкой. По окончании приготовления дайте постоять закрытыми 2 ~ 3 минуты.
5	<b>Охл пицца</b>	0,2-0,4 кг	Стеклянный поднос Металлич. поднос Подставка для режима гриля	5 °С	Используйте эту функцию для разогрева недооженной пиццы. Поместите охлажденную пиццу (из холодильника) на высокую подставку. По окончании приготовления немедленно вынимайте пиццу из печи.
6	<b>Замор пицца</b>	0,1-0,5 кг	Стеклянный поднос Металлич. поднос Подставка для режима гриля	-18 °С	Это – категория для приготовления замороженной пиццы. Удалите всю упаковку и поместите пиццу на высокую подставку, стоящую на металлическом и стеклянном подносе. По окончании приготовления дайте постоять 1 ~ 2 минуты.
7	<b>Картоф фри</b>	0,2-0,4 кг	Стеклянный поднос Подставка для режима гриля Металлич. поднос	-18 °С	Разложите картофель соломкой на металлическом подносе и поставьте его на высокую подставку. После звукового сигнала переверните картофель. Для получения наилучших результатов размещайте его в один слой. По окончании приготовления выньте из печи и дайте постоять 1-2 минуты.
8	<b>Гратан</b>	0,5-1,2 кг	Стеклянный поднос Подставка для режима конвекции	20 °С	Используйте эту категорию для приготовления в домашних условиях блюд с тертым сыром. По окончании приготовления дайте постоять 1-3 минуты (в закрытом виде).

# Инструкции по эксплуатации

## Приготовление цыпленка на вращающемся вертеле (ТОЛЬКО ДЛЯ MS-783RC)



1. Проткните полностью размороженного цыпленка вертелом, обеспечив, чтобы вертел проходил через центр цыпленка. И привяжите цыпленка нитками к вертелу, если необходимо.

**ПРИМЕЧАНИЕ: ОЧЕНЬ ВАЖНО ПОЛНОСТЬЮ РАЗМОРОЗИТЬ ЦЫПЛЕНКА ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ, ЕСЛИ ВЫ ЭТО НЕ СДЕЛАЕТЕ, ТО ЦЫПЛЕНОК МОЖЕТ ОКАЗАТЬСЯ НЕДОЖАРЕНЫМ.**

2. Вставьте конец вертела (D) в предназначенный для него кулачок (A) на левой стене камеры печи. Толкайте вертел влево, слегка поворачивая его до тех пор, пока конец вертела плотно не войдет внутрь кулачка (A).
3. Поместите другой конец вертела (E) в углубление на кронштейне для вертела (B).
4. Осторожно поставьте в печь металлический поднос на стеклянный вращающийся поднос.
5. Закрыв дверцу печи, нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и затем выберите Категорию автоматического приготовления жареного мяса 3 – цыпленок целиком. Теперь задайте вес цыпленка нажатием кнопки **Вес** и нажмите кнопку **Старт**.
6. По окончании приготовления подведите концы ухвата (G) под оба конца вертела (F), слегка приподнимите правый конец вертела и выньте вертел с продуктами в правую сторону.

### ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Приготовление на вращающемся вертеле является удобным способом приготовления мяса и птицы. Вся поверхность пищи станет равномерно подрумяненной без необходимости его переворачивания.
2. Вращающийся вертел может использоваться в режиме микроволн, комбинированном режиме, в режиме гриля и в режиме автоматического приготовления.
3. Вращающийся вертел предназначен только для приготовления в соответствующем режиме. По окончании приготовления на вертеле, выньте вертел из камеры печи и храните его вместе с другими принадлежностями.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. ПО ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДНОС БУДЕТ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМ.
2. Рекомендуется удалять жир с вращающегося подноса перед каждым приготовлением пищи. Горячий жир на вращающемся подносе может начать дымиться.

# Инструкции по эксплуатации

## Увеличение и уменьшение времени приготовления

Стоп/Сброс	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
Автопригот	2. Выберите желаемую программу <b>Автопригот</b> .
	3. Введите вес продуктов.
Старт/Быстр	4. Нажмите кнопку <b>Старт</b> .
↑ Больше	5. Один раз нажмите кнопку <b>Больше</b> .

**Пример:** Увеличение/ уменьшение времени приготовления в режиме автоматического приготовления.

С использованием кнопок Больше или Меньше вы можете изменить все программы автоматического приготовления так, что увеличится или уменьшится время приготовления.

Если вы удовлетворены результатами приготовления в автоматических режимах, вам нет необходимости пользоваться кнопками Больше или Меньше.

- Чтобы уменьшить время приготовления, повторите вышеприведенные шаги, но вместо кнопки 'больше' нажмите кнопку 'меньше'.

## Приготовление с использованием гриля

Стоп/Сброс	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
Гриль	2. Нажмите кнопку <b>Гриль</b> .
10 1 10	3. Введите желаемое время приготовления. Один раз нажмите кнопку <b>10 мин</b> , два раза <b>1 мин</b> , и три раза <b>10 сек</b> .
Старт/Быстр	4. Нажмите кнопку <b>Старт</b> .

**Пример:** Вы хотите запрограммировать время приготовления с использованием гриля 12 минут 30 секунд.

Этот режим позволяет вам быстро подрумянить пищу с образованием на ней хрустящей корочки. Нет необходимости предварительного прогрева печи.

**В режиме приготовления с использованием гриля должна использоваться предназначенная для этого режима подставка.**

# Инструкции по эксплуатации

## Приготовление с использованием конвекции

### Предварительный прогрев печи

Стоп/Сброс	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
Конвекция	2. Нажмите кнопку <b>Конвекция</b> .
↑ Больше	3. Нажмите кнопку <b>Больше</b> три раза, чтобы выбрать температуру 230°C.
Старт/Быстр	4. Нажмите кнопку <b>Старт</b> .

### Приготовление

	1. Положите в печь продукты, которые вы желаете приготовить, и закройте дверцу.
Стоп/Сброс	2. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
Конвекция	3. Нажмите кнопку <b>Конвекция</b> .
↑ Больше	4. Нажмите кнопку <b>Больше</b> три раза, чтобы выбрать температуру 230°C.
10 1 10	5. Введите желаемое время приготовления. Пять раз нажмите кнопку <b>10 мин</b> .
Старт/Быстр	6. Нажмите кнопку <b>Старт</b> .

**Пример:** Запрограммировать приготовление при температуре 230°C в течение 50 минут.

Диапазон температур в печи:  
150°C ~ 250°C

При выборе приготовления в режиме Конвекции автоматически выбирается температура 200°C.

Температура приготовления пищи может изменяться нажатием кнопок **больше** или **меньше**.

Когда температура в печи достигает заданного значения, печь переключается в режим поддержания этой температуры. В этот момент поместите продукты в печь.

**В режиме Конвекции должна использоваться предназначенная для этого режима подставка.**



## Инструкции по эксплуатации

### Комбинированный режим приготовления

<b>Стоп/Сброс</b>	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
<b>Комбинир</b>	2. Нажмите кнопку <b>Комбинир</b> .
<b>Конвекция</b>	3. Нажмите кнопку <b>Конвекция</b> .
<b>Меньше</b> ↓	4. Дважды нажмите кнопку <b>Меньше</b> , чтобы выбрать температуру 180°C.
<b>Микров</b>	5. Дважды нажмите кнопку <b>Микров</b> .
<b>10 1 10</b>	6. Введите желаемое время приготовления. Четыре раза нажмите кнопку <b>10 мин</b> .
<b>Старт/Быстр</b>	7. Нажмите кнопку <b>Старт</b> .

**Пример:** Запрограммировать уровень микроволновой мощности 40% и температуру 180°C для времени приготовления 40 минут.

В этой печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить пищу с одновременным использованием нагревательного элемента и микроволн. Так как нагревательный элемент поджаривает поверхность мяса в то время, как микроволны готовят его внутреннюю часть, время приготовления пищи в этом режиме обычно короче, чем если бы вы использовали два этих режима по отдельности. Кроме того, вам не нужно предварительно прогревать печь.

Диапазон температур в печи:  
150°C ~ 250°C

Можно установить уровни микроволновой мощности 20%, 40% и 60%.

При выборе режима микроволн автоматически выбирается уровень мощности 20%.

<b>Стоп/Сброс</b>	1. Нажмите кнопку <b>Стоп/Сброс</b> .
<b>Комбинир</b>	2. Нажмите кнопку <b>Комбинир</b> .
<b>Гриль</b>	3. Нажмите кнопку <b>Гриль</b> .
<b>Микров</b>	4. Три раза нажмите кнопку <b>Микров</b> .
<b>10 1 10</b>	5. Введите желаемое время приготовления. Три раза нажмите кнопку <b>10 мин</b> .
<b>Старт/Быстр</b>	6. Нажмите кнопку <b>Старт</b> .

**Пример:** Запрограммировать приготовление с использованием микроволн на уровне мощности 60% и гриля для времени приготовления 30 минут.

## Другие полезные инструкции

### Для достижения наилучших результатов:

1. При определении времени приготовления для определенного блюда начинайте с использования минимального рекомендуемого времени и время от времени проверяйте, готова ли пища. Пищу можно легко пережарить, так как приготовление с использованием микроволн происходит очень быстро.
2. Малые количества продуктов или продукты с малым содержанием влаги могут пересохнуть и стать слишком жесткими, если их готовить слишком долго.
3. Не пользуйтесь печью для сушки кухонных полотенец или изделий из бумаги. Они могут загореться.
4. Раскалывайте скорлупу яиц перед тем, как готовить их в микроволновой печи.
5. Перед приготовлением таких продуктов, как яблоки, картофель, желтки яиц, куриная печень, и т. п., обязательно проткните кожуру или мембрану, чтобы продукты не лопнули во время приготовления их в печи.

### Размораживание замороженных продуктов:

1. Продукты, которые были заморожены, можно помещать непосредственно в печь для размораживания (обязательно удалите все металлические проволочки или обертки).
2. Размораживайте продукты в соответствии с руководством по разморозке, приведенном в данной брошюре.
3. Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, экранируйте их фольгой в случае необходимости. Это помогает замедлить или остановить процесс разморозки.
4. Некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед началом приготовления. Например, рыба готовится так быстро, что ее иногда лучше начинать готовить, когда она еще слегка заморожена.
5. В зависимости от начальной температуры продуктов, иногда может оказаться необходимо увеличить или уменьшить время приготовления, указанное в рецепте.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Воздух, выходящий из вентиляционного отверстия, может стать теплым во время приготовления. Это нормально.

### Подрумянивание:

Некоторые блюда готовятся в микроволновой печи недостаточно долго для того, чтобы подрумяниться и могут потребоваться добавки для придания им аппетитного цвета. Отбивные, мясные пирожки или куски цыпленка могут покрываться слоем таких приправ как SHAKE & BAKE®, молотый красный перец, а также смазываться соусами для подрумянивания, такими как Kitchen bouquet® или Вустерширский соус.

Мясо крупным куском, птица целиком или ветчина, готовящиеся

10 ~ 15 минут или дольше, хорошо подрумяниваются без добавок.

### Посуда для микроволновой печи:

1. Может использоваться большая часть стеклянной, керамической посуды и посуды из термостойкого стекла.
2. Большая часть бумажных салфеток, полотенец, тарелок, стаканчиков, контейнеров и картон являются удобными принадлежностями для микроволновой печи. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, могут содержать примеси, которые при использовании в микроволновой печи могут вызвать возникновение электрической дуги или возгорание.
3. Некоторые пластиковые тарелки, чашки, контейнеры и пленки могут использоваться в микроволновой печи. При использовании пластиковыми принадлежностями в микроволновой печи следуйте инструкциям фирмы-изготовителя посуды или информации, приведенной в поваренной книге.
4. Металлические принадлежности и посуда с металлической отделкой не должны использоваться в микроволновой печи.

### Чистка вашей печи:

1. Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте. Капли пищи или пролитые жидкости прилипают к стенкам печи и попадают между уплотнителями и поверхностью дверцы. Лучше всего сразу же удалить их с помощью влажной тряпочки. Крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию и увеличивать время приготовления. С помощью влажной тряпки удалите все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрывания дверцы. Удалите капли жира с внутренних поверхностей намыленной тряпкой, затем смойте тряпкой мыло и протрите насухо. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными чистящими средствами. Стеклянный поднос можно мыть вручную или в посудомоечной машине.
2. Поддерживайте внешние поверхности печи в чистом состоянии. Чистите внешние поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите корпус мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Чтобы предотвратить повреждение внутренних элементов печи, не позволяйте воде просачиваться в вентиляционные отверстия. Для чистки панели управления откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи и вытрите панель влажной тряпочкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. После окончания чистки нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.
3. Если пар сконденсируется внутри или снаружи печи по периметру дверцы, вытрите панели мягкой тряпкой. Это может произойти, когда микроволновая печь работает в условиях высокой влажности и ни коим образом не свидетельствует о неисправности печи.
4. Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистом состоянии. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ. Металлические поверхности будет легче поддерживать в чистом состоянии, если почаще протирать их влажной тряпкой.

## Меры предосторожности

1. Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели, блокировочных контактов или любых других частей печи. Ремонт должен осуществляться только квалифицированным специалистом по ремонту микроволновой техники.
2. Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит микроволновую энергию.
3. Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.
4. Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.
5. Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.
6. Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться.  
Не пользуйтесь металлической посудой или фаянсовой посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте перекрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами.  
Металлические предметы могут привести к возникновению в печи электрической дуги, которая может привести к серьезному повреждению печи.
7. Не включайте печь, когда между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или какое-либо другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.
8. Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или загорание при приготовлении пищи.
9. Не мойте вращающуюся подставку в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Она может разломиться или треснуть.
10. Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, она может перегреться и пригореть.
11. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.
12. Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.
13. Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создается давление и оно взорвется.
14. Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
15. Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве, что подробно объяснено в поваренных книгах, содержащих рецепты приготовления блюд в микроволновой печи.
16. Никогда нельзя пользоваться печью, если уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии.
17. Когда в печи готовятся жидкости, они могут перегреться выше точки кипения без образования видимых пузырьков пара. Когда сосуд с жидкостью вынимается из печи, сотрясение сосуда может привести к неожиданному образованию пузырьков пара. Из сосуда может резко вырваться фонтан кипящей жидкости.
18. Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки.
19. Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а заглядывайте почаще внутрь, чтобы убедиться в том, что посуда не начала разрушаться.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** — Пожалуйста, всегда проверяйте правильность установки времени приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ЗАГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

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

## Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

- В. Почему не горит освещение в камере печи?
- О. Может быть несколько причин того, что не горит освещение в камере печи.
- \* Перегорела лампочка в печи.
  - \* Дверца печи не закрыта.
- В. Пропускает ли микроволновую энергию смотровое окно в дверце печи.
- О. Нет. Отверстия в экране сделаны такой величины, что они позволяют проходить свету, но не позволяют проходить через экран микроволновой энергии.
- В. Почему при нажатии кнопки на панели управления подается звуковой сигнал?
- О. Звуковой сигнал показывает, что ваш управляющий сигнал должным образом введен в память печи.
- В. Будет ли микроволновая печь повреждена, если ее включить тогда, когда она пуста?
- О. Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста или когда в ней не стоит стеклянный поднос.
- В. Почему яйца иногда “взрываются”?
- О. Когда вы запекаете, жарите яйца или готовите яйца–пашот, желток может “взорваться” из-за накопления пара внутри желточной мембраны. Чтобы избежать этого, просто проткните желток зубочисткой перед приготовлением яйца. Никогда не готовьте яйца в скорлупе.
- В. Почему рекомендуется дать пище постоять после того, как закончилось время ее приготовления?
- О. После того, как приготовление пищи с использованием микроволн закончилось, она продолжает готовиться во время “отстоя”. Это время отстоя позволяет пище дойти до готовности по всему ее объему. Длительность времени отстоя зависит от плотности пищи.
- В. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?
- О. Да, с помощью одного из двух методов, описанных ниже:
- (1) С использованием специальной посуды для приготовления воздушной кукурузы, разработанной специально для использования в микроволновой печи.
  - (2) С использованием имеющейся в продаже упакованной воздушной кукурузы, предназначенной для микроволновой печи. При этом на упаковке указаны время приготовления и уровень мощности, которые нужно использовать для получения готового продукта.  
ТОЧНО ВЫПОЛНЯЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТА, ДАННЫЕ КАЖДЫМ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ. ЕСЛИ КУКУРУЗА НЕ ПРЕВРАТИТСЯ В ВОЗДУШНУЮ В ТЕЧЕНИЕ УКАЗАННОГО НА УПАКОВКЕ ВРЕМЕНИ, ПРЕКРАТИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ КУКУРУЗЫ.
- ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ ПАКЕТАМИ ИЗ ОБЕРТОЧНОЙ БУМАГИ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОВТОРНО ГОТОВИТЬ НЕРАЗОРВАВШИЕСЯ ЗЕРНА.
- В. Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как это указано в поваренной книге с рецептами приготовления блюд с использованием микроволн?
- О. Обратитесь к вашей поваренной книге еще раз, чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выяснить, какие причины могут вызвать изменения времени приготовления. Указанные в поваренной книге времена приготовления и уровни мощности предложены с учетом того, чтобы предотвратить пережаривание и подгорание пищи – проблему, наиболее часто возникающую в период освоения приемов приготовления пищи в микроволновой печи. Вариации размера, формы, веса и толщины пищи могут привести к более длительному времени приготовления. Как и в случае пользования обычной кухонной плитой, дополняйте указания поваренной книги собственным здравым смыслом и опытом для обеспечения правильности приготовления пищи.

