



# МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШЕЙ ПЕЧЬЮ

**МОДЕЛИ МВ-393МС / МГ-493МС /  
МГ-583МС / МН-683МД**

# Предостережения

## Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

Благодаря наличию встроенных в механизм дверцы печи блокировочных контактов, вы не можете включать печь с открытой дверцей. Эти блокировочные контакты обеспечивают автоматическое отключение любого режима приготовления пищи при открывании дверцы, который в случае микроволновой печи может привести к вредному воздействию на вас микроволновой энергии.

**Важно не пытаться что-либо делать с блокировочными контактами (защелками дверцы).**

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) рама дверцы, (2) петли дверцы (сломаны или ослаблены), (3) дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

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 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).

## Предупреждение

**Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к загоранию пищи и последующему повреждению печи.**

## Предупреждение

**Всегда давайте пище постоять после приготовления ее с использованием микроволновой энергии и проверяйте температуру пищи перед ее употреблением. В особенности это относится к содержимому бутылочек и банок с детским питанием.**

# Содержание

## 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.

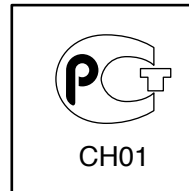
Эти микроволны посылаются в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся или неподвижный поднос. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага - материалы, из 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.**

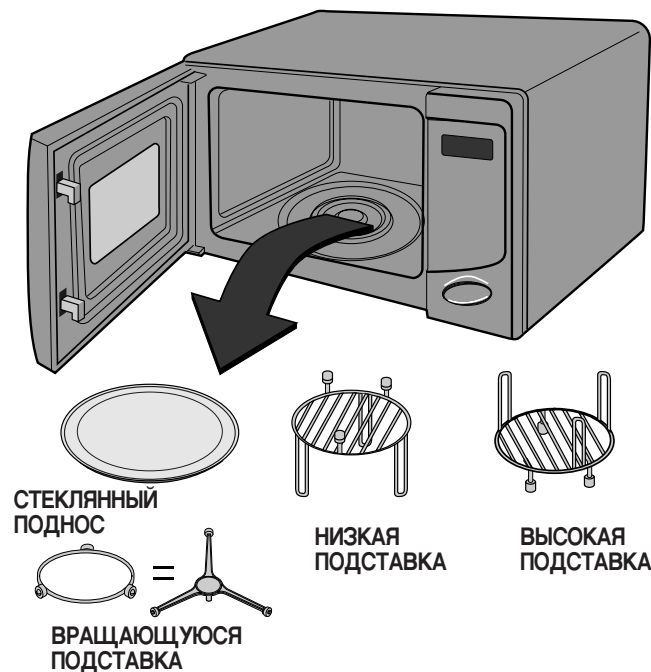
Предостережения.....	2
Содержание .....	3
Распаковка и установка печи .....	4 ~ 5
Установка часов .....	6
Блокировка от детей.....	7
Приготовление с использованием микроволновой энергии.....	8
Приготовление в два этапа.....	9
Уровни микроволновой мощности.....	10
Таймер.....	11
Автоматическое приготовление .....	12 ~ 13
Быстрый старт .....	14
Увеличение или уменьшение времени приготовления.....	15
Приготовление с использованием гриля.....	16
Комбинированный режим приготовления.....	17
Автоматическая разморозка продуктов .....	18 ~ 19
Меры предосторожности .....	20
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии.....	21 ~ 22
Посуда для микроволновой печи .....	23
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы .....	24
Информация о монтаже сетевой вилки /	
Технические характеристики.....	25



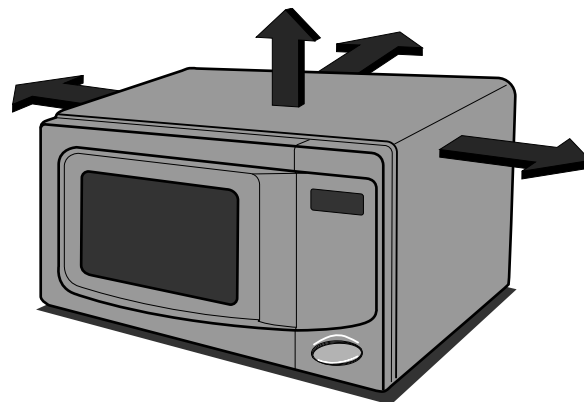
# Распаковка и Установка печи

Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все упаковочные материалы и поставляемые с ней принадлежности. Убедитесь в том, что ваша печь не была повреждена во время транспортировки.

- 1** Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



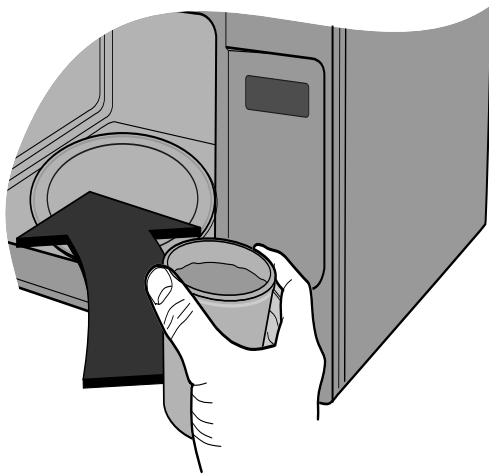
- 2** Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере **10 см** сверху, сзади и с боковых сторон печи для достаточной вентиляции. На верхней крышке и на боковых стенках печи расположены вентиляционные отверстия. Блокирование этих отверстий может привести к повреждению печи. ЭТА ПЕЧЬ РАЗРАБОТАНА ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ В КУХОННУЮ МЕБЕЛЬ (Но не над источниками тепла, такими как кухонная плита).



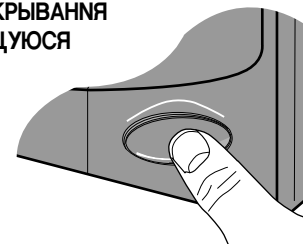
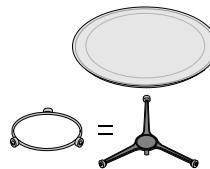
**ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ.**

**3** Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока. Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. **Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.**

**5** Налейте в **сосуд, безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь на стр. 20.



**4** Откройте вашу печь нажатием кнопки **ОТКРЫВАНИЯ ДВЕРЦЫ**. Установите в печь **ВРАЩАЮЩУЮСЯ ПОДСТАВКУ** и положите на подставку **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС**.



**6** Чтобы задать время работы печи, равное 3 минутам,

нажмите кнопку **СТАРТ** шесть раз. При каждом нажатии кнопки вы будете слышать звуковой сигнал. Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку шесть раз. Не беспокойтесь, так и должно быть.



**7** На **ДНСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет времени для трехминутного интервала. Когда обратный отсчет времени дойдет до 0, печь подаст три звуковых сигнала. Откройте дверцу печи и проверьте температуру воды. Если ваша печь работает нормально, вода должна быть теплой. **Будьте осторожны, когда вынимаете сосуд, так как он может быть горячим.**



# Установка Часов

По своему выбору, вы можете установить часы так, чтобы они работали в 12-часовой или 24-часовой системе. В нижеследующем примере мы покажем вам, как установить время 4.35. Убедитесь в том, что вы удалили из печи все упаковочные материалы.



Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'; вам потребуется вновь установить часы.

Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов.

Во время установки часов на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку **СТОП**.



Один раз нажмите кнопку **ЧАСЫ**.

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **ЧАСЫ** еще раз. На дисплее появится сообщение "12Н" (12 часов). Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).

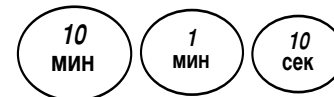


Нажмите кнопку **10 минут** четыре раза

Нажмите кнопку **1 минута** три раза

Нажмите кнопку **10 секунд** пять раз.

Если кнопка (10 минут / 1 минута / 10 секунд) удерживается в нажатом положении, цифры будут меняться быстро.



Нажмите кнопку **ЧАСЫ** для подтверждения введенного времени и пуска часов.



# Блокировка от Детей



В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки.

Нажмите кнопку **СТОП**.



Нажмите кнопку **СТОП** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится буква **"L"** (заблокирована) и печь не подаст один звуковой сигнал.  
Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.



Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время.

Дисплей будет продолжать показывать букву **"L"**, чтобы напоминать вам, что вы установили **БЛОКИРОВКУ ОТ ДЕТЕЙ**



Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите кнопку **СТОП** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока дисплей не перестанет показывать букву **"L"**. После снятия блокировки вы услышите один звуковой сигнал.



# Приготовление с использованием Микроволновой энергии

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 80% от максимального в течение 5 минут и 30 секунд.



В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень мощности, но последовательными нажатиями кнопки **МОЩНОСТЬ** можно выбирать другие уровни мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки МОЩНОСТЬ	%
Высокий	1	100%
Средний Высокий	2	80%
Средний	3	60%
Разморозка Средний низкий	4	40%
Низкий	5	20%

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

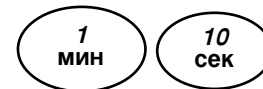
Нажмите кнопку **СТОП**.



Для выбора уровня мощности 80% дважды нажмите кнопку **МОЩНОСТЬ**. На дисплее появляется сообщение "80".



Нажмите кнопку **1 минута** пять раз.  
Нажмите кнопку **10 секунд** три раза.



Нажмите кнопку **СТАРТ**.





# Приготовление в Два этапа

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо в два этапа. На первом этапе блюдо будет готовиться в течение 11 минут на максимальном уровне мощности. На втором этапе приготовление продолжится 32 минуты на уровне мощности 49%.



Во время приготовления в два этапа вы можете открыть дверцу печи и проверить, как идет приготовление. После этого закройте дверцу, нажмите кнопку **СТАРТ** и приготовление продолжится.

По окончании первого этапа печь подает два звуковых сигнала и приступает ко второму этапу приготовления.

Если вы захотите отменить программу приготовления пищи, дважды нажмите кнопку **ПАУЗА / ОТМЕНА**.

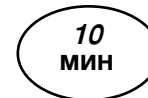
Нажмите кнопку **СТОП**.

Для выбора уровня мощности HIGH (высокий) один раз нажмите кнопку **МОЩНОСТЬ**.



Установите время приготовления для первого этапа.

Для примера, рассматриваемого на этой странице, установите 11 минут. Нажмите кнопку **10 минут** один раз. Нажмите кнопку **1 минута** один раз.



Установите уровень мощности и время приготовления для второго этапа.

Для выбора уровня мощности 40% четыре раза нажмите кнопку **МОЩНОСТЬ**.



Установите время приготовления, равное 32 минутам. Нажмите кнопку **10 минут** три раза. Нажмите кнопку **1 минута** два раза.

Нажмите кнопку **СТАРТ**.



# Уровни микроволновой Мощности

*В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности, что обеспечивает максимальную гибкость в управлении приготовлением пищи. В нижеприведенной таблице приведены примеры продуктов и рекомендуемые уровни мощности для их приготовления с использованием этой микроволновой печи.*

Уровень мощности	Выходная мощность	Использование
<b>ВЫСОКИЙ</b>	100%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Кипячение воды</li><li>• Подрумянивание блюд из измельченного мяса</li><li>• Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей</li><li>• Приготовление кусков не жесткого ("нежного") мяса</li></ul>
<b>СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ</b>	80%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Подогрев всех блюд</li><li>• Жарение мяса крупным куском и птицы целиком</li><li>• Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные)</li><li>• Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца</li></ul>
<b>СРЕДНИЙ</b>	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Выпекание пирогов и лепешек</li><li>• Приготовление яиц</li><li>• Приготовление сладкого крема</li><li>• Приготовление риса, супов</li></ul>
<b>РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ</b>	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Разморозка всех продуктов</li><li>• Расплавление сливочного масла и шоколада</li><li>• Приготовление более жестких кусков мяса</li></ul>
<b>НИЗКИЙ</b>	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Размягчение сливочного масла и сыра</li><li>• Размягчение мороженого</li><li>• Подъем дрожжевого теста</li></ul>

В нижеследующем примере мы покажем вам, как установить таймер на 15 минут.

# Таймер



В вашей печи имеется встроенный таймер, который можно использовать для целей, не связанных с приготовлением пищи в печи. Когда печь используется в качестве независимого таймера, она не работает. Таймер просто осуществляет обратный отсчет времени в секундах.

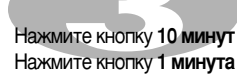
Нажмите кнопку **СТОП**.



Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.

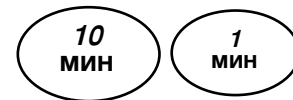


Чтобы ввести в память печи промежуток времени, который вы хотите отсчитать.



Нажмите кнопку **10 минут** один раз.

Нажмите кнопку **1 минута** пять раз.



Нажмите кнопку **СТАРТ**.

В окне дисплея начнется обратный отсчет введенного времени, при этом печь не будет осуществлять никакого приготовления или подогрева пищи. Когда заданное время закончится, прозвучат два коротких звуковых сигнала и один длинный, а в окне дисплея появится сообщение "End" (конец).



# Автоматическое Приготовление

В нижеследующем примере мы покажем вам, как приготовить 1 картофелину "в мундире".



Режим **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** позволяет вам легко готовить большинство из наиболее распространенных блюд посредством выбора типа блюда и ввода веса продуктов нажатием кнопок + / -.

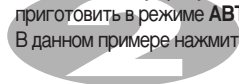
## ПРИМЕЧАНИЕ:

При приготовлении овощей в режиме **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** используется только микроволновая энергия, но при приготовлении в этом режиме мяса поочередно используются микроволновая энергия и гриль.

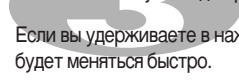
Нажмите кнопку **СТОП**.



Нажмите кнопку требуемого типа блюда, которое вы хотите приготовить в режиме **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**.  
В данном примере нажмите один раз кнопку **КАРТОФЕЛЬ "В МУНДИРЕ"**.



Выберите желаемый **вес** картофеля.  
Нажмите кнопку "+" один раз.



Если вы удерживаете в нажатом положении кнопки + / -, вес на дисплее будет меняться быстро.






10 секунд 0.1Kg



Нажмите кнопку **СТАРТ**.



КАТЕГОРИЯ БЛЮДА	ТЕМП. ПРОДУКТОВ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРЕДЕЛЫ ВЕСА	УКАЗАНИЯ
<b>КАРТОФЕЛЬ "В МУНДИРЕ"</b>	Комнатная температура	Стеклянный поднос	100 г ~ 1,0 кг	Вымойте, высушите и проткните картофель вилкой в нескольких местах. Положите картофель с тремя кусками бумажного полотенца в центр стеклянного подноса. После окончания приготовления дайте постоять 5 минут.
<b>СВЕЖИЕ ОВОЩИ</b>	Комнатная температура	Стеклянный поднос	200 г ~ 800 г	Положите подготовленные овощи в сосуд подходящего объема (например, в кастрюлю для тушения). Добавьте 30 мл воды на каждые 200 г овощей. После окончания приготовления дайте постоять 5 минут.
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ</b>	Замороженные	Стеклянный поднос	200 г ~ 800 г	Положите подготовленные замороженные овощи в сосуд подходящего объема. Добавьте 30 мл воды на каждые 200 г овощей. Накройте крышкой и поставьте в центр стеклянного подноса. После окончания приготовления дайте постоять 5 минут.
<b>СВИНИНА КРУПНЫМ КУСКОМ</b>	Комнатная температура	Стеклянный поднос + низкая подставка 	500 г ~ 1,5 кг	Положите свинину на металлическую подставку (на низком уровне), стоящую на стеклянном подносе. В процессе приготовления печь подаст звуковой сигнал, после которого переверните мясо для обеспечения равномерного приготовления.
<b>ГОВЯДИНА КРУПНЫМ КУСКОМ ТОЛЬКО МОДЕЛЬ MG-493МС / MG-583МС / MH-683MD</b>	Комнатная температура	Стеклянный поднос + низкая подставка 	500 г ~ 1,5 кг	Положите говядину на металлическую подставку (на низком уровне), стоящую на стеклянном подносе. В процессе приготовления печь подаст звуковой сигнал, после которого переверните мясо для обеспечения равномерного приготовления.
<b>КУРИЧА КУСКАМИ</b>	Комнатная температура	Стеклянный поднос + высокая подставка 	200 г ~ 800 г	Положите куски цыпленка на металлическую подставку (на высоком уровне), стоящую на стеклянном подносе. В процессе приготовления печь подаст звуковой сигнал, после которого переверните куски для обеспечения равномерного приготовления.

# Быстрый Старт

*В нижеследующем примере мы покажем вам, как задать приготовление в течение 2 минут на максимальном уровне микроволновой мощности.*

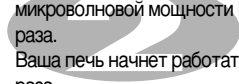


Режим **БЫСТРЫЙ СТАРТ** позволяет вам задавать время приготовления пищи на максимальном уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **СТАРТ**.

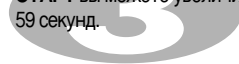
Нажмите кнопку **СТОП**.



Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на уровне микроволновой мощности HIGH(высокий), нажмите кнопку **СТАРТ** четыре раза. Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку четыре раза.



В режиме **БЫСТРЫЙ СТАРТ** последовательными нажатиями кнопки **СТАРТ** вы можете увеличить время приготовления максимум до 99 минут 59 секунд.



# Увеличение или уменьшение Времени приготовления

В нижеследующем примере мы покажем вам, как изменить запрограммированный на заводе режим **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** в части увеличения или уменьшения времени приготовления.



Нажмите кнопку **СТОП**.



Если блюда готовятся по вашему вкусу с использованием программ **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** или по заданным вами вручную программам, то нет необходимости в использовании кнопок + (больше) или - (меньше).

Выберите требуемый тип блюда для программы **АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ**.

Задайте вес продуктов.

Нажмите кнопку **СТАРТ**.



В необходимых случаях, все программы **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** можно изменить с использованием кнопок + (больше) или - (меньше) таким образом, чтобы пища готовилась дольше или меньше по вашему вкусу.

Нажмите кнопку + (больше) один раз.

При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться на 10 секунд.

Нажмите кнопку - (меньше) один раз.

При каждом нажатии кнопки время приготовления будет уменьшаться на 10 секунд.



10 секунд ✓ 0.1Kg



При приготовлении пищи без использования режима автоматического приготовления, вы в любое время можете изменить время приготовления с помощью кнопок + / -. При этом нет необходимости прерывать процесс приготовления.

# Приготовление с Использованием гриля

В нижеследующем примере мы покажем вам, как использовать гриль для приготовления какого-либо блюда в течение 12 минут и 30 секунд.

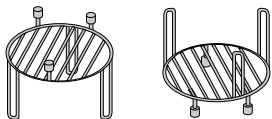


Так как ваша печь оборудована **КВАРЦЕВЫМ ГРИЛЕМ**, то нет необходимости ее предварительного прогрева.

Этот режим позволяет вам быстро подрумянить пищу с образованием на ней хрустящей корочки.

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

Подставка для приготовления с использованием гриля может использоваться в двух положениях - высоком или низком в зависимости от типа и размераготавливаемого блюда.



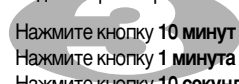
Нажмите кнопку **СТОП**.



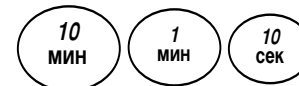
Нажмите кнопку **ГРИЛЬ**.



Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку **10 минут** 1 раз.  
Нажмите кнопку **1 минута** два раза.  
Нажмите кнопку **10 секунд** три раза.



Нажмите кнопку **СТАРТ**.





# Комбинированный режим Приготовления

В нижеследующем примере мы покажем вам, как запрограммировать для вашей печи приготовление блюда в комбинированном режиме № 3 в течение 25 минут.



В вашей печи имеется комбинированный режим приготовления, который позволяет вам готовить пищу с одновременным использованием **гриля и микроволн**.  
Время приготовления пищи в этом режиме обычно короче, чем если бы вы использовали два указанных режима по отдельности.

**Кварцевый нагревательный элемент** гриля поджаривает поверхность пищи в то время как **микроволны** проникают внутрь. Более того, вам нет необходимости предварительно прогревать печь.

Нажмите кнопку **СТОП**.

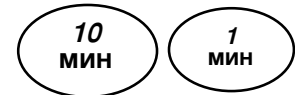
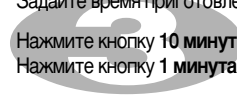


Нажмите кнопку **КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ** три раза.



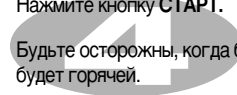
Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 минут** 2 раза.  
Нажмите кнопку **1 минута** пять раз.



Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Будьте осторожны, когда будете вынимать пищу из печи, так как посуда будет горячей.



	MB-393MC			MG-493MC / MG-583MC / MH-683MD			
КАТЕГОРИЯ	CO-1	CO-2	CO-3	CO-1	CO-2	CO-3	CO-4
МИКРОВОЛНЫ	20%	40%	60%	20%	40%	60%	100%
ГРИЛЬ	80%	60%	40%	80%	60%	40%	100%

# Автоматическая разморозка Продуктов



В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов: **МЯСО, ПТИЦА, РЫБА и ХЛЕБ**; каждая категория продуктов размораживается с использованием отличающегося уровня микроволновой мощности. Выбор требуемой категории производится последовательными нажатиями кнопки **АВТО РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ**.

КАТЕГОРИЯ	Нажатия кнопки РАЗМОРОЗКА
МЯСО	1
ПТИЦА	2
РЫБА	3
ХЛЕБ	4

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом разморозки. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. Программа ХЛЕБ подходит для разморозки небольших хлебных изделий, таких как рогалики или маленькие батоны. Для хлеба потребуется время отстоя, чтобы он полностью оттаял в центре. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 0,4 кг замороженной птицы.

Нажмите кнопку **СТОП**.

Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

Для выбора программы разморозки **ПТИЦЫ** нажмите кнопку **АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ** два раза, при этом на дисплее появится сообщение "DEF2".

Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

Для ввода веса 0,4 кг нажмите кнопку + четыре раза.

На дисплее появится сообщение "0.4 kg".

Ваша печь может размораживать продукты весом 0,1 ~ 4,0 кг ( Для хлеба: 0,1 ~ 0,5 кг).

Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании разморозки) до тех пор, пока вы не откроете дверцу.

В процессе разморозки ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ** для продолжения разморозки. **Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании разморозки) до тех пор, пока вы не откроете дверцу.**







Авто разморозка  
продуктов



10 секунд 0.1Kg



## ТАБЛИЦА КАТЕГОРИЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ ПО ЗАДАННОМУ ВЕСУ

КАТЕГОРИЯ		ПРОДУКТЫ	МНН/ МАКС. ВЕС
<b>МЯСО</b> 	<b>Говядина</b>	Мясной фарш, филейные куски, кусочки для тушения, крупные куски для тушения, ромштексы, гамбургеры из говядины.	0,1 / 4,0 кг
	<b>Баранина</b>	Бараньи отбивные (толщиной 2,5 см), мясной рулет.	
	<b>Свинина</b>	Свиные отбивные (толщиной 1,2 см), свинина на ребрышках, мясной рулет, сосиски.	
	<b>Телятина</b>	Котлеты (450 г, толщиной 1,2 см).	
<b>ПТИЦА</b> 	<b>Цыпленок</b>	Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки.	0,1 / 4,0 кг
	<b>Индейка</b>	Грудки (до 2,5 кг).	
<b>РЫБА</b> 	<b>Рыба</b>	Филе, куски для жарения, целая.	0,1 / 4,0 кг
	<b>Морепродукты</b>	Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки.	
<b>ХЛЕБ</b> 	<b>Хлеб</b>	Нарезанный черный/ белый хлеб, булочки, французский батон, длинный французский батон, рогалик.	0,1 / 0,5 кг

- Преимущество этого режима состоит в автоматическом выборе параметров режима и управлении разморозкой, но как и при обычной разморозке вы должны проверять состояние продуктов в процессе разморозки.
- Для получения наилучших результатов, выньте рыбу, морепродукты, мясо и птицу из их бумажной или пластиковой упаковки (обертки). В противном случае упаковка будет задерживать пар и соки в контакте с продуктами, что может привести к тому, что наружные слои продуктов начнут вариться.
- Чтобы влага не капала на пол печи, положите продукты в неглубокое стеклянное блюдо или на поднос, предназначенный для жарения с использованием микроволн.
- Когда вы вынимаете продукты после разморозки, они еще должны оставаться немного замороженными в центре.
- Когда трудно снять с продуктов упаковку, размораживайте продукты в упаковке в течение примерно одной четверти общего времени разморозки, которое показывается на дисплее в начале цикла разморозки. Затем выньте продукты из печи и снимите с них упаковку.
- Перед разморозкой куски хлеба нужно положить между листами кухонных бумажных полотенец, а булочки разрезать пополам.



# Меры Предосторожности

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

*Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЗГораННЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕННЮ ПЕЧН.*

1. Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, 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 всю 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 керамической 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 вызвать серьезное повреждение 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 вращающийся поднос в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.
10. Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища 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.
16. Если дверца печи находится в неисправном состоянии, печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист.
17. Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки.
18. Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.

# Характеристики продуктов и приготовление С использованием микроволновой энергии

## Наблюдайте за процессом приготовления

Рецепты в поваренной книге были тщательно разработаны, но ваш успех в приготовлении блюд с их использованием 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., должны считаться 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

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 найдете, 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 закрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно движется 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 различных блюд.

## 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, блюдо, имеющее большую высоту, рекомендуется переворачивать во время приготовления, иногда 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. Вследствие этого, при приготовлении костлявых или жирных кусков мяса надо позаботиться о том, чтобы мясо не пригорело неравномерно и не пережарилось.

## 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 во нем время приготовления по крайней мере на одну треть.

## Форма продуктов

Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2 см: внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. 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 готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.

## Накрывание

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

## Подрумьянивание

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, такой как вустерширский соус, соевый соус или соус для барбеко, который позволяет добиться аппетитного цвета. Так как к блюдам добавляются относительно небольшие количества соуса для подрумянивания, первоначальный аромат блюд остается неизменным.

## Накрывание жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага эффективно предотвращает разбрызгивание и помогает пище удерживать часть тепла. Но так как она накрывает пищу менее плотно, чем крышка или облегчающая пленка, это позволяет пище слегка подсохнуть.

## 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.

# Характеристики продуктов и приготовление С использованием микроволновой энергии

## 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 получат 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°С до 8°С.

## 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.

## Чистка вашей печи

### 1. Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистом состоянии

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. Стекло можно 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 тряпкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. После окончания чистки нажмите кнопку ПАУЗА / ОТМЕНА.

### 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.

# 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.

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.

## **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.

## **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.

## **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.

## **Бумага**

Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что время приготовления короткое и в пище 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. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, может содержать примеси, которые могут привести к появлению электрической дуги или возгоранию.

## **Пластмассовые пакеты**

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.

## **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.

## **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.

## **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

Некоторые предметы посуды с высоким содержанием свинца или железа не пригодны для использования в микроволновой печи.

# Ответы на наиболее часто Возникающие вопросы

## **В. Почему не горит освещение в камере печи?**

- О. Для этого может иметься несколько причин.  
Перегорела лампочка в печи.  
Дверца печи не закрыта.

## **В. Пропускает ли микроволновую энергию смотровое окно в дверце печи.**

- О. Нет. Отверстия в закрывающем окне экране сделаны такой величины, что они позволяют проходить свету, но не позволяют проходить микроволновой энергии.

## **В. Почему при нажатии кнопки на панели управления подается звуковой сигнал?**

- О. Звуковой сигнал показывает, что ваш управляющий сигнал 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.

## **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 перед приготовлением яйца. Никогда не готовьте яйца в скорлупе.

## **В. Почему рекомендуется дать пище постоять после того, как закончилось время ее приготовления в печи?**

- 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 выясните, 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.



# Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

### Это изделие должно быть заземлено

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:  
ГОЛУБОЙ ~ Нейтральный  
КОРНЧЕНЕВЫЙ ~ Под напряжением  
ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНый ~ Земля

Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:

Провод ГОЛУБОГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой N или имеющему ЧЕРНЫЙ цвет.

Провод КОРНЧЕНЕВОГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой L или имеющему КРАСНЫЙ цвет.

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОГО или ЗЕЛЕНОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом "земля" (⏏).

### Технические характеристики

	<b>MB-393MC</b>	<b>MG-493MC</b>
Источник питания	230 В / 50 Гц	
Выходная мощность	800 Вт (в соответствии со стандартом IEC705)	
Частота микроволн	2450 МГц	
Габаритные размеры	483 мм (Ш) x 285 мм (В) x 334 мм (Г))	
Потребляемая мощность		
Микроволны	1250 Вт	
Гриль	1100 Вт	
Комбинированный режим	1250 Вт	2300 Вт

	<b>MG-583MC / MH-683MD</b>	
Источник питания	230 В / 50 Гц	
Выходная мощность	900 Вт (в соответствии со стандартом IEC705)	
Частота микроволн	2450 МГц	
Габаритные размеры	530 мм (Ш) x 322 мм (В) x 385 мм (Г))	
Потребляемая мощность		
Микроволны	1350 Вт	
Гриль	1250 Вт	
Комбинированный режим	2550 Вт	

**Для заметок**

---

Для заметок

---

