

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

ПЕРШ НІЖ КОРИСТУВАТИСЬ ВАШОЮ ПІЧЧЮ, БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО
ПРОЧИТАЙТЕ ЦЕЙ ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА.

Серія MS204 * * * MS20C4 * * * MS20E4 * * *
(не в усіх моделях, перевірте характеристики моделі)



MFL69124007_06

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі являють собою форму енергії, аналогічну електромагнітним хвилям, використаним у радіо, телевізійному сигналі й звичайному денному світлі. Зазвичай, електромагнітні хвилі розповсюджуються назовні через атмосферу й зникають в просторі без сліду. Однак, у мікрохвильових печах є магнетрон, який сконструйований таким чином, щоб можна було використати енергію, що втримується в мікрохвилях. Електрика, що підводиться до магнетрона, використовується для генерації мікрохвильової енергії.

Ці мікрохвилі посилаються в зону приготування їжі крізь отвори усередині печі: у нижній частині печі розташований піднос, що обертається або нерухомий піднос.

Мікрохвилі не можуть проникати крізь металеві стінки печі, але вони можуть проникати через такі матеріали, як скло, порцеляна й папір - матеріали, з яких робиться посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі. Мікрохвилі не нагрівають посуд, хоча посуд, у якому готується їжа, зрештою, нагрівається від тепла, що генерується в їжі.

Дуже безпечний пристрій

Ваша мікрохвильова піч являє собою одну з найбезпечніших різновидів побутової техніки. Як тільки дверцята відкриваються, піч автоматично перестав генерувати мікрохвилі. При проникненні в їжу, мікрохвильова енергія повністю перетворюється у тепло, при цьому не залишається ніякої "залишкової" енергії, що може зашкодити вам при вживанні їжі.



Зауваження

У той час, коли духовка не використовується, рекомендується відключати її від розетки.

Важливі інструкції з безпеки Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загорання, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Це символ, що попереджає про небезпеку. Цей знак попереджає Вас про потенційні джерела небезпеки, які можуть стати причиною травми або смерті для Вас або інших людей. Усі повідомлення відносно безпеки супроводжуються попереджувальним знаком або словом "ОБЕРЕЖНО" чи "УВАГА". Ці слова означають:



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Цей знак попереджає про джерела небезпеки або про небезпечні дії, які можуть стати причиною серйозної травми або смерті.



УВАГА

Цей знак попереджає про джерела небезпеки або про небезпечні дії, які можуть стати причиною травми або призвести до матеріальних збитків.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Не робіть спроб самостійного регулювання або ремонту дверцят, панелі керування, блокувальних контактів або будь-яких інших частин печі. Безпечно виконувати операції по обслуговуванню або ремонту печі, що пов'язані зі зняттям будь-яких кожухів і кришок, що забезпечують захист від випромінювання мікрохвильової енергії. Ремонт повинен здійснювати тільки кваліфікований фахівець із ремонту мікрохвильової техніки.

• На відміну від інших побутових приладів, у мікрохвильовій печі присутні високої напруга та струм. Неправильне використання або ремонт можуть призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії або до ураження електричним струмом.

2. Не використовуйте піч для сушіння (наприклад, для сушіння вологих газет, одягу, іграшок, електричних пристроїв, домашніх тварин тощо).

• Це може створити значну загрозу безпеці та спричинити пожежу, опіки або ураження електричним струмом із летальним кінцем.

3. Піч не призначена для використання маленькими дітьми або інвалідами без догляду. Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина вміє користуватись піччю у безпечний спосіб і усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.

• Неправильне використання може призвести до пожежи, ураження електричним струмом або опіків.

4. Під час роботи деякі досяжні деталі нагріваються до високої температури. Слід не допускати малих дітей до приладу.

• Вони можуть опікнутись.

5. Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичних посудинах, тому що вони можуть вибухнути при нагріванні. Перш ніж готувати або розморожувати продукти, видаліть з них пластикову упаковку. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках їжа повинна бути накрита пластиковою плівкою при готуванні або підігріві.

• Вони можуть розірватись.

6. Використовуйте приладдя, що відповідає режиму роботи (див. інформацію на стор. 7).

• Неправильне використання може призвести до пошкодження печі, приладдя або до пожежи

7. Не дозволяйте дітям гратись з приладами або виснути на ручці дверцят.

• Вони можуть поранитись.

8. Якщо двері або ущільнення двері пошкоджено, не слід користуватися піччю, доки не буде виконано ремонт компетентною особою.

9. Дуже небезпечним є для усіх, крім компетентної особи, проводити будь-який ремонт або сервісне обслуговування, під час якого проводиться зняття покриття, яке дає захист від впливу мікрохвильової енергії.

10. Коли прилад використовується у комбінованому режимі, дітям слід користуватися піччю лише в присутності дорослих через утворення високих температур.



УВАГА

1. Блокування у механізмі дверцят перешкоджає роботі печі із відкритими дверцятами. Дуже важливо не перешкоджати роботі захисного блокування

• Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії. (Захисне блокування автоматично припиняє роботу приладу при відкриття дверцят).

2. Не розміщайте будь-які предмети (кухонні рушники, серветки тощо) між передньою поверхнею печі та дверцятами, не допускайте накопичення харчових продуктів або миючих засобів на поверхнях ущільнення.

• Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії.

3. Не експлуатуйте пошкоджену піч. Особливо важливим є те, щоб дверцята зачинялись правильно, і не були пошкоджені такі компоненти: (1) дверцята (вигинання), (2) завіси та защіпки (зламані або ослаблі кріплення), (3) ущільнення дверцят та поверхні ущільнення.

• Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії.

4. Правильно вибирайте час приготування їжі. Для великих кількостей продуктів потрібен менший час приготування або нагрівання.

• Надто тривале готування може призвести до загоряння їжі та пошкодження печі.

5. При нагріванні рідин, наприклад, супів, соусів та напоїв у мікрохвильовій печі:

* Уникайте використання ємностей із прямими стінками та вузьким горлом.

* Не допускайте перегрівання.

* **Перемішуйте рідину перед приміщенням ємності до печі, а потім знову - по закінченні половини часу нагрівання.**

* **Після нагрівання дайте їй деякий час постояти; обережно перемішайте або стяхніть її і перевірте температуру перед вживанням, щоб запобігти опікам (особливо це стосується вмісти пляшечок та чашок із дитячою їжею).**

• Будьте обережні при поводженні з ємністю. Мікрохвильове нагрівання напоїв може призвести до бурхливого кипіння без попередніх ознак утворення бульбашок. Це може призвести до несподіваного кипіння напоїв.

6. Вихідний отвір розташований на верхній, нижній та бокових поверхнях печі. Не закривайте ці отвори.

• Це може призвести до пошкодження печі та поганих результатів приготування їжі.

7. Не вмикайте піч, коли вона порожня. Якщо піч не використовується, рекомендуємо ставити в неї склянку з водою. Якщо ви випадково увімкнете піч, вода безпечно поглине всю мікрохвильову енергію.

• Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.

8. Не готуйте продукти, обернувши їх у паперові рушники, за винятком випадків, коли в повареній книзі дані саме такі рекомендації з приготування страви. Не користуйтеся газетами замість паперових рушників при приготуванні їжі.

• Неправильне використання може стати причиною вибуху або пожежі.

9. Не користуйтеся дерев'яним посудом. Не користуйтеся керамічним посудом з металевою обробкою (наприклад, золотом або сріблом). Завжди видаляйте закручені дротики, що зав'язують пакети із продуктами.

• Він може перегрітися та обвуглитися.

10. Металеві предмети можуть призвести до виникнення електричної дуги, що може викликати серйозне пошкодження печі. Не користуйтеся папером.

• Виготовленим з переробленої вторинної сировини, тому що в ньому можуть міститися домішки, які можуть викликати іскріння і/або загоряння при приготуванні їжі.

11. Не промивайте лоток і опору під водою одразу після приготування їжі. Він може розламатися або тріснути.

• Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.

12. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, забезпечте, щоб передній край дверцят розташовувався, принаймні, на 8 см углибину від краю поверхні, на якій встановлена піч.

• Неправильне використання може призвести до травм та пошкодження печі.

13. Перед приготуванням проткніть виделкою шкірку картоплі, яблук та інших аналогічних овочів і фруктів.

14. Не готуйте в печі яйця в шкарлупі. Яйця в шкарлупі та зварені круто яйця не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути, навіть по закінченні функції розігріву.

• Усередині яйця створюється тиск і воно вибухне.

15. Не намагайтеся готувати у вашій печі страви у фритюрі.

• Це може призвести до несподіваного кипіння гарячої рідини.

16. Якщо ви помітили дим, не відкривайте дверцята печі, а вимкніть її або від'єднайте мережний шнур печі від розетки, щоб полум'я згасло без надходження повітря.

• Це може стати причиною значного пошкодження, такого як пожежа або ураження електричним струмом.

17. Якщо їжа готується в одноразовому посуді із пластику, паперу або інших горючих матеріалів, не залишайте піч без догляду, а частіше заглядайте усередину, щоб переконатися в тому, що з посудом нічого не відбувається.

• Ваші харчові продукти можуть вилитись через можливі пошкодження ємності. Це також може спричинити пожежу.

18. Температура доступних поверхонь може бути високою під час роботи пристрою.

• Оскільки вони стають дуже гарячими, існує небезпека опіку, якщо тільки кухар не одягнув захисні рукавички

19. Залишки їжі необхідно видаляти, а піч регулярно чистити.

• Утримання печі в брудному стані може призвести до пошкодження зовнішнього покриття, що може негативно позначитися на терміні експлуатації печі, а також призвести до небезпечної ситуації.

20. Використовуйте тільки той датчик температури, який рекомендований для цієї печі (для моделей використання датчика, що мають функцію використання датчика температури).

• Ви не можете перевірити належним чином температуру, використовуючи невідповідний датчик температури.

21. Точно виконуйте інструкції виробника щодо приготування попкорну. Не залишайте піч без нагляду під час приготування попкорну. Якщо кукурудза не перетворюється на баранці по закінченні вказаного часу, припините приготування попкорну. Не використовуйте мішок з коричневого паперу для приготування попкорну. Не намагайтеся змусити зерна, що залишились, луснути.

• Надто тривале нагрівання може спричинити займання попкорну.

22. Цей виріб повинен бути заземлений Дроти в мережному шнурі мають колір згідно з таким кодом:

СИНИЙ ~ Нейтраль

КОРИЧНЕВИЙ ~ Під напругою

ЖОВТИЙ Й ЗЕЛЕНИЙ ~ Земля

Оскільки ці кольори дротів можуть не відповідати кольоровим міткам на вашій вилці, виконайте такі дії:

Дріт СИНЬОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою N або ЧОРНОГО кольору. Дріт КОРИЧНЕВОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою L або ЧЕРВОНОГО кольору. Дріт ЖОВТОГО ТА ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, що позначений буквою E або символом «**».

Якщо мережний шнур виробу пошкоджений, то для забезпечення безпеки його має замінити представник фірми-виробника, її агент з обслуговування або особа, яка має аналогічну кваліфікацію.

• Неправильне використання може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або

23. Забороняється використовувати цю піч для комерційних цілей.

• Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.

24. Мікрохвильову піч слід використовувати із відчиненими декоративними дверцятами, якщо мікрохвильова піч вбудована в меблі.

• Якщо ці дверцята закриті під час роботи печі, потік повітря зменшується і може спричинити пожежу або пошкодження печі.

25. Таке підключення можна влаштувати, якщо розетка знаходиться у доступному місці, або встановленням вимикача на стіну проводку у відповідності із вимогами до обладнання електричної проводки.

• Неправильне використання вилки або перемикача може стати причиною ураження електричним струмом або пожежі.

26. Використовуйте тільки посуд, придатний до використання в мікрохвильових пічках.

27. Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.

28. Не слід ставити мікрохвильову піч у шафу, якщо тільки її не було перевірено в шафі.

29. Прилад не передбачений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з браком навичок або досвіду, доки їм не буде проведено інструктаж або не буде догляду з боку людини, відповідальної за їхню безпеку. Чищення та технічне обслуговування не повинно виконуватися дітьми, якщо тільки їм не більше 8 років і вони знаходяться під наглядом.

30. Мінімальна висота над поверхнею пічки, необхідна при встановленні.

31. Мікрохвильова піч може бути вбудована.

32. Температура доступних поверхонь може бути висока під час роботи приладу.

33. Тримайте прилад та його кабель в недоступному місці для дітей віком до 8 років.

34. Двері зовнішньої поверхні можуть нагріватися під час роботи приладу.

35. Пристрій не призначений для використання через зовнішній таймер чи окремий блок управління.

36. Даний прилад призначений для використання у побуті.

37. Не дозволяється використовувати металеві контейнери для харчових продуктів і напоїв під час приготування їжі в мікрохвильовій печі. Ця вимога не застосовується на практиці, якщо виробник вказує розмір і форму металевих контейнерів, які придатні для використання під час приготування їжі в мікрохвильовій печі.

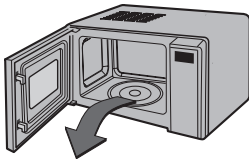
38. Мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння харчових продуктів або одягу та підігрівання зігріваючих подушечок, тапочок, губок, вологих серветок і подібних речей може призвести до ризику отримання травми, загоряння або пожежі.

39. Прилад не передбачає управління за допомогою зовнішнього таймера або окремого пульта дистанційного керування.

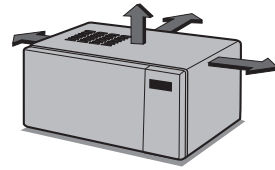
Розпакування й установка печі

Дотримуючись базових інструкцій, наведених на двох сторінках, ви зможете швидко встановити піч і перевірити її працездатність. Будь ласка, зверніть особливу увагу на вказівки про місце установки печі. При розпакуванні печі, переконайтесь, що ви вийняли з неї всі аксесуари і пакувальні матеріали, що поставляються із нею. Переконайтесь, що ваша піч не була ушкоджена при доставці.

1. Розпакуйте вашу піч й установіть її на рівну горизонтальну поверхню.



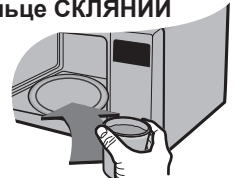
2. Установіть піч на рівну горизонтальну поверхню в обраному вами місці на висоті не менш ніж 85 см від підлоги, але забезпечте відстань не менш 30 см зверху та 10 см ззаду печі для достатньої вентиляції. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, встановіть піч так, щоб передній край дверцят розташовувався не менш ніж на 8 см від краю поверхні, на якій встановлена печі. Зверху або на бокових стінках печі розташовані вентиляційні отвори. Блокування цих отворів може привести до ушкодження печі.



⚠️ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

НЕ ТРЕБА ВИКОРИСТОВУВАТИ ДАНИЙ ПРИЛАД ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЇЖІ В КОМЕРЦІЙНИХ ЦІЛЯХ

3. Приєднайте вашу мікрохвильову піч до стандартної розетки мережі змінного струму. Переконайтесь, щоб живлення печі здійснювалося від окремого ланцюга. Якщо ваша піч не працює належним чином, відключіть мережний штепсель від розетки й потім знову вставте штепсель в розетку.
4. Відкрийте вашу піч. Встановіть в піч **КІЛЬЦЕ, ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ**, й покладіть на кільце **СКЛЯНИЙ ПІДНОС**.
5. Налийте в посуд, **безпечний для використання в мікрохвильовій печі**, 300 мл води. Поставте його на **СКЛЯНИЙ ПІДНОС** і закрийте дверцята. Якщо у вас є сумніви що до посуду, який можна використовувати, будь ласка, зверніться до стор. 7.



6. Натисніть кнопку **Стоп/Відміна** й потім натисніть кнопку **Старт** один раз, щоб задати час роботи печі, рівний 30 секундам.
7. На дисплеї почнеться відлік часу для інтервалу в 30 секунд. Коли він досягає нульової відмітки, лунає звуковий сигнал. Відкрийте дверцята печі й перевірте температуру води. Якщо ваша піч працює нормально, вода повинна бути теплою. Будьте обережні, коли виймаєте посуд, тому що він може бути гарячим.



ТЕПЕР ВАША ПІЧ ГОТОВА ДО РОБОТИ

8. Щоб уникнути опіків, потрібно перемішати або збавтати вміст дитячих пляшок і баночок дитячого харчування та перевірити його температуру перед тим, як давати дітям.

Ніколи не використовуйте для вашої мікрохвильової печі металевий посуд або посуд з металевою обробкою

Мікрохвилі не можуть проходити через метал. Вони будуть відбиватися від будь-якого металевого предмета, поміщеного в піч і викличуть появу електричної дуги, що за своїм походженням аналогічна блискавці.

Більша частина термостійкого неметалевого кухонного посуду безпечна для використання в мікрохвильовій печі. Однак, деякий посуд може містити матеріали, що роблять його непридатним для мікрохвильової печі. Якщо у вас є сумніви в придатності будь-якого конкретного посуду, існує простий спосіб визначити, чи придатний цей посуд для мікрохвильової печі.

Поставте предмет посуду, що викликає у вас сумніви, у мікрохвильову піч поруч зі склянкою води. Увімкніть режим мікрохвиль на ВИСОКІЙ потужності протягом 1 хвилини.

Якщо вода нагріється, а посуд залишається холодним на дотик, використовувати його небезпечно.

Однак, якщо температура води не змінюється, а посуд стає теплим, це означає, що він поглинає мікрохвилі та його небезпечно використовувати в мікрохвильовій печі. На вашій кухні ймовірно вже є багато посуду, що можна використовувати при готуванні їжі в мікрохвильовій печі. Просто прочитайте нижче поданий перелік.

Столові тарілки

Багато видів столового посуду є безпечними для використання в мікрохвильовій печі. у випадку сумнівів, подивіться в документах експлуатації виробника посуду або проведіть перевірку на придатність для мікрохвильової печі.

Скляний посуд

Термостійкий скляний посуд безпечний для мікрохвильової печі.

Це також відноситься до всіх марок кухонного посуду із загартованого скла.

Однак, не користуйтеся таким скляним

посудом, як келихи або склянки для вина, оскільки вони можуть лопнути при нагріванні їжі.

Пластиковий посуд для зберігання продуктів

Вони можуть використовуватися для швидкого підігріву їжі. Однак, вони не повинні використовуватися для готування їжі протягом тривалого часу, тому що гаряча їжа наприкінці призведе до їхньої деформації або плавлення.

Папір

Паперові тарілки й посудини є зручними й безпечними для використання в мікрохвильовій печі. За умови, що час готування короткий, у їжі утримується мало жиру й вологи. Паперові рушники також дуже зручні для загортання продуктів й обкладання листів для випікання, у яких готуються жирні страви, такі як бекон. Звичайно, намагайтеся уникати пофарбованого паперу, тому що фарба може перейти на їжу. Деякі паперові вироби, виготовлені із вторинної сировини, можуть містити домішки, які можуть призвести до появи електричної дуги або займання.

Пластикові пакети для готування їжі

Вони безпечні для використання в мікрохвильовій печі при умові, що вони спеціально призначені для приготування їжі. Однак, обов'язково зробіть надріз на пакеті, щоб пара мала можливість виходити з пакета. Ніколи не користуйтеся для готування їжі у вашої мікрохвильової печі звичайними пластиковими пакетами, тому що вони розплавляться й порвуться.

Пластмасовий кухонний посуд для мікрохвильової печі

У продажі є кухонний посуд для мікрохвильової печі різних форм і розмірів. Як правило, ви можете використовувати вже наявний у вас на кухні посуд, а не купувати новий.

Фаянс, глиняний посуд і кераміка

Посуд, зроблений із цих матеріалів, звичайно, прекрасно підходить для використання в мікрохвильовій печі, але щоб мати повну впевненість, його необхідно випробувати вищенаведеним способом.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Деякі предмети посуду з високим вмістом свинцю або заліза не придатні для використання в мікрохвильовій печі. Щоб бути впевненими, що посуд може використовуватись в мікрохвильовій печі, ви повинні випробувати його.

Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії

Спостерігайте за процесом готування
Рецепти в повареній книзі були ретельно розроблені, але ваш успіх у приготуванні страв з їх використанням залежить від того, наскільки уважно ви спостерігаєте за процесом готування. Завжди спостерігайте за їжею при її готуванні. У вашу піч вмонтований світильник, що автоматично загоряється при готуванні їжі, так що ви можете заглядати усередину й перевіряти, як проходить готування.

У рецептах наведені вказівки про те, коли потрібно підняти, перемішати їжу й т.п. Якщо вам здається, що їжа готується нерівномірно, зробіть те що вважаєте за потрібне.

Фактори, що впливають на час готування їжі

Час готування залежить від багатьох факторів. Температура інгредієнтів, що використовуються в рецепті, дуже сильно впливає на час готування. Наприклад, пиріг з масла, молока і яєць, тільки що вийнятих з холодильника, буде випікатися суттєво довше, ніж пиріг з тих же інгредієнтів, але кімнатної температури. У всіх рецептах блюд, наведених у даному посібнику, зазначені діапазони часу готування. Якщо ви готуєте страву протягом мінімального часу, зазначеного в рецепті, вона може бути не до кінця готова Іноді для готування страви за вашим смаком доводиться навіть перевищувати максимально зазначений час. Основний принцип, прийнятий в цій повареній книзі, полягає в консервативному підході при визначенні часу готування. Адже, якщо їжа пригоріла, то це вже не можна виправити. У деяких рецептах, особливо в рецептах готування хліба, пирогів і заварного крему, рекомендується виймати блюдо з печі злегка неготовим. Це не помилка. Якщо дати блюду постояти, особливо в накритому виді, воно продовжує готуватись навіть після

виймання з печі, тому що тепло, поглинене зовнішніми шарами їжі, поступово проникає усередину. Якщо залишити їжу в печі доки вона не буде повністю готова, зовнішні шари будуть пересушені або навіть пригорять. Ви поступово набудете майстерності у визначенні часу готування та часу, що потрібен для охолодження різних блюд.

Щільність продуктів

Легкі, пористі страви, такі як торт або хліб, готуються швидше, ніж важкі, щільні страви, такі як ростбіф або тушковане м'ясо. При готуванні пористих блюд ви повинні подбати про те, щоб їх зовнішні краї не стали занадто сухими й тендітними.

Висота їжі

Верхня частина високих продуктів, зокрема, ростбіфа, буде готуватись швидше, ніж нижня. Внаслідок цього, блюдо, що має велику висоту, рекомендується перевертати під час готування, іноді кілька разів.

Вміст вологи в продуктах

Тому що тепло, що генерується мікрохвилями, має тенденцію випаровувати вологу, то відносно сухі продукти, такі як м'ясо для смаження й деякі види овочів, необхідно або оббризкувати водою перед готуванням, або готувати накритими для того, щоб утримувати пару.

Вміст кісток і жиру в продуктах

Кістки проводять тепло, а жир готується швидше м'яса. Внаслідок цього, при готуванні кістлявих або жирних шматків м'яса треба подбати про те, щоб м'ясо готувалося рівномірно та не пересмажилось.

Кількість продуктів

Кількість мікрохвиль у вашій мікрохвильовій печі залишається незмінним поза залежності від кількості продуктів, що готуються. Отже, чим більше продуктів ви помістили в мікрохвильову піч, тим довше вони будуть готуватись. Коли ви готуєте будь-яку страву, вага якої напововину менша ваги, зазначеної в рецепті, не забудьте зменшити зазначений у рецепті час готування принаймні на одну третину.

Форма продуктів

Мікрохвилі проникають у продукти тільки на глибину близько 2 см; внутрішня частина товстої страви готується за рахунок того, що тепло, що генерується зовні, переноситься усередину. Тільки

зовнішні шари будь-якої страви готуються за рахунок мікрохвильової енергії, інша частина страви готується за рахунок теплопровідності.

Виходячи із цього, найгіршою можливою формою страви при приготуванні в мікрохвильовій печі є товстий квадрат. Кути вже давно будуть готові, а центр ще навіть не нагріється. У мікрохвильовій печі найбільше успішно готуються круглі тонкі страви й страви, що мають форму кільця.

Накривання

Кришка утримує тепло й пару за рахунок чого їжа готується швидше. Для накривання використовуйте кришку або плівку, що облягає, піднявши один з її кутів, щоб плівку не розірвало тиском пари.

Підрум'янювання

М'ясо й птиця, які готуються 15 хвилин або довше, злегка підрум'яняться за рахунок їхнього власного жиру. На страви, які готуються більш короткої час, можна нанести соус для підрум'янювання, такий як вустерширський соус, соєвий соус або соус для барбекю, що дозволяє домогтися апетитних кольорів.

Оскільки до страв додається відносно невелика кількість соусу для підрум'янювання, первинний аромат страв залишається незмінним.

Накривання жиронепроникним папером

Жиронепроникний папір ефективно запобігає розбризкуванню й допомагає їжі утримати частину тепла. Але, тому що вона накриває їжу менш щільно, ніж кришка або плівка, що облягає, це дозволяє їжі злегка підсохнути.

Розміщення й забезпечення проміжків

Штучні продукти, такі як печена картопля, кекси у формочках, закуски будуть нагріватися більш рівномірно, якщо їх розмістити в мікрохвильовій печі на однакових відстанях один від одного, переважно в коло. Ніколи не кладіть продукти стопкою один на одного.

Перемішування

Перемішування є одним з найбільш важливих прийомів при приготуванні їжі в мікрохвильовій печі. При звичайному готуванні страви перемішуються з метою змішування інгредієнтів. Однак, при готуванні за допомогою мікрохвиль, страви слід перемішувати, щоб поширити й перерозподілити тепло. Завжди

перемішуйте їжу від країв у напрямку центра, тому що краї нагріваються в першу чергу.

Перевертання

Страви великого розміру, такі як великий шматок м'яса і ціле курча, необхідно перевертати, щоб верхня й нижня частина готувалися рівномірно. Також рекомендується перевертати шматки курчати й відбивні котлети.

Розміщення більш товстих порцій зовні

Тому що мікрохвилі «притягуються» до зовнішніх частин їжі, слід розміщувати більш товсті порції м'яса, птиці або риби ближче до країв блюда, де вони готуються.

У цьому випадку більш товсті порції отримують більше мікрохвильової енергії і їжа буде готуватися більш рівномірно.

Екранування

Для запобігання пересмаження кутів і країв страв, що мають квадратну або прямокутну форму, їх іноді закривають шматочками алюмінієвої фольги, які блокують мікрохвилі. Ніколи не використовуйте занадто велику кількість фольги й прослідкуйте, щоб фольга надійно трималася на блюді, у протилежному випадку може виникнути електрична дуга.

Підняття

Пухкі блюда піднімаються для того, щоб мікрохвилі могли поглинатися нижньою частиною й центром страви.

Протикання

Продукти в шкарлупі, зі шкуркою або мембраною, можуть вибухнути в печі, якщо ви не проткнете їх перед готуванням. До таких продуктів відносяться білки й жовтки яєць, моллюски й устриці, а також цілі овочі й фрукти.

Перевірка готовності

У мікрохвильовій печі їжа готується так швидко, що необхідно часто перевіряти її готовність. Деякі страви залишають у печі доки вони не будуть повністю готові, але більшість блюд, включаючи блюда з м'яса й птиці, виймаються з печі злегка неготовими і їм дають деякий час, щоб вони дійшли до готовності.

За цей час внутрішня температура їжі піднімається на 3° - 8°C.

Час відстоювання

Їжі часто дають постояти від 3 до 10 хвилин після того, як вона вийнята з мікрохвильової печі. Звичайно, їжу на час

відстоювання накривають для збереження тепла, за винятком випадків, коли вона повинна підсохнути зовні (наприклад, деякі пироги й бісквіти). Відстоювання дозволяє довести їжу до готовності, а також розкрити усі смакові якості страви.

Чищення вашої печі

1 Підтримуйте внутрішні поверхні печі в чистоті

Краплі їжі або пролігті рідини прилипають до стінок печі й потрапляють між ущільнювачами й поверхнею дверцят. Найкраще відразу же видалити їх за допомогою вологої ганчірки. Крихти їжі й краплі будуть поглинати мікрохвильову енергію й збільшувати час приготування. За допомогою вологої ганчірки видаліть всі крихти й залишки їжі, що знаходяться між дверцятами й ущільнювачами печі.

Ці місця необхідно очистити особливо ретельно для забезпечення надійного закриття дверцят. Видаліть краплі жиру із внутрішніх поверхонь наміленою ганчіркою, потім змийте ганчіркою мило й протріть насухо. Не користуйтеся твердими або абразивними миючими засобами. Складний піднос можна мити вручну або в машині для миття посуду.

2 Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті

Чистіть зовнішні поверхні з використанням м'якого мила й теплої води, потім змийте мило й насухо протріть корпус м'якою ганчіркою або паперовим рушником. Щоб запобігти ушкодженню внутрішніх елементів печі, не дозволяйте воді просочитися у вентиляційні отвори. Для чищення панелі керування відкрийте дверцята, щоб запобігти випадковому увімкненню печі. Витріть панель спочатку вологою ганчіркою, а потім одразу сухою м'якою ганчіркою. Після закінчення чищення натисніть кнопку Стоп/Відміна.

3 Якщо пара сконденсується усередині або зовні печі по периметру дверцят, витріть панелі м'якою ганчіркою. Це може відбутися, якщо мікрохвильова піч працює в умовах високої вологості, отже це не свідчить про несправність печі.

4 Дверцята й ущільнювачі дверцят повинні підтримуватися в чистоті. Для чищення користуйтеся тільки м'якою ганчіркою й мильною теплою водою, потім змийте мило

й ретельно витріть насухо. НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ МАТЕРІАЛАМИ, ТАКИМИ ЯК МИЮЧІ ПОРОШКИ, МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ Й ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ. Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистому стані, якщо частіше протирати їх вологою ганчіркою.

Відповіді на найчастіші питання

Питання. Чому не горить освітлення в камері печі?

Відповідь. Для цього може бути кілька причин: Перегоріла лампочка в печі. Дверцята печі не закриті.

П. Чи пропускає мікрохвильову енергію оглядове вікно у дверцятах печі?

В. Ні. Отвори в екрані, що закриває вікно, зроблені такої величини, щоб вони пропускали світло, але не дозволяють проходити мікрохвильовій енергії.

П. Чому при натисканні кнопки на панелі керування подається звуковий сигнал?

В. Звуковий сигнал показує, що ваш керуючий сигнал уведений у пам'ять печі.

П. Чи буде мікрохвильова піч ушкоджена, якщо її вклучити тоді, коли вона порожня?

В. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня або не встановивши туди складний піднос.

П. Чому яйця іноді "вибухають"?

В. Коли ви запікаєте, смажете яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може "вибухнути" з причини нагродження пари усередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток перед готуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця в шкарлупі.

П. Чому рекомендується дати їжі постояти після того, як закінчився час її готування в печі?

В. Після того, як готування їжі з використанням мікрохвиль закінчилося, вона продовжує готуватися під час "відстоювання". Цей час дозволяє їжі дійти до готовності по всьому її обсязі. Тривалість часу відстою залежить від щільності їжі.

П. Чи можна готувати в мікрохвильовій печі повітряну кукурудзу?

В. Так, за допомогою одного із двох методів, описаних нижче.

методів, описаних нижче.

- 1 З використанням посуду для готування повітряної кукурудзи, розробленого спеціально для мікрохвильової печі.
- 2 З використанням наявної в продажі упакованої повітряної кукурудзи, призначеної для мікрохвильової печі. При цьому на упаковці зазначено час готування й рівень потужності, що потрібно використати. **ТОЧНО ВИКОНУЙТЕ ВКАЗІВКИ ПО ГОТУВАННЮ ПРОДУКТУ, НАДАНІ ЙОГО ВИРОБНИКОМ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПІЧ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ. ЯКЩО КУКУРУДЗА НЕ ПЕРЕТВОРИТЬСЯ В ПОВІТРЯНУ ПРОТЯГОМ ЗАЗНАЧЕНОГО НА УПАКУВАННІ ЧАСУ, ПРИПИНІТЬ ГОТУВАННЯ.** Продовження готування може призвести до займання кукурудзи.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

НІКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ ПАКЕТАМИ З ОБГОРТКОВОГО ПАПЕРУ. НІКОЛИ НЕ РОБІТЬ СПРОБИ ПОВТОРНО ГОТУВАТИ ЗЕРНА, ЩО НЕ РОЗІРВАЛИСЯ

П. Чому моя піч не завжди готує так швидко, як це зазначено в повареній книзі для мікрохвильової печі?

- В. Зверніться до вашої куховарної книги ще раз, щоб перевірити, чи точно ви виконали всі наявні інструкції й з'ясувати, які причини можуть викликати зміни часу готування. Зазначений у повареній книзі час готування й рівні потужності запропоновані з урахуванням того, щоб запобігти пересмаженню й підгорянню їжі - проблему що найчастіше виникає в період освоєння прийомів готування їжі в мікрохвильовій печі. Варіації розміру, форми, ваги й товщини їжі можуть привести до більш тривалого часу готування. Як у випадку користування звичайною кухонною плитою, доповнюйте вказівки поварені книги власним здоровим глуздом і досвідом для забезпечення правильності готування їжі.

Устаткування відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні

Панель управління



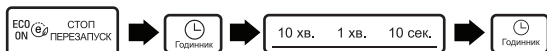
Встановлення годинника

Коли ви перший раз приєднали піч до мережі або, коли після тимчасового відключення від мережі знову з'являється напруга, дисплей буде показувати '0'; вам необхідно буде потрібно знову встановити годинник.

Переконайтеся, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному посібнику.

- Натисніть кнопку **11**.
- Один раз натисніть кнопку **1**.
(Якщо ви хочете, щоб годинник працював в 12-годинній системі натисніть кнопку **1** ще раз. Якщо після налаштування годинника ви захочете перейти до іншої системи відліку часу вам необхідно буде відімкнути мережевий шнур від розетки й потім приєднати його знову).
- Послідовно натискайте кнопку **10** (10 ХВ), щоб задати години, потім послідовно натискайте кнопку **10** (1 ХВ/10СЕК), щоб задати хвилини.
- Натисніть кнопку **1**.

Якщо на годиннику (або дисплеї) з'явилися дивного виду символи, вимкніть мережевий шнур печі з розетки, потім знову приєднайте його й повторіть налаштування годинника. Під час налаштування годинника на дисплеї буде миготіти двокрапка. Після встановлення годинника двокрапка припинить миготіння.



Частина

- Годинник** (Дивіться сторінку 2)
За своїм вибором, ви можете встановити годинник так, щоб він працював в 12-годинній або 24-годинній системі.
- Мікрохвилі** (Дивіться сторінку 3)
У вашій печі можна обирати 5 рівнів мікрохвильової потужності.
- Національний кухар** (Дивіться сторінку 3)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати найбільш улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Французький кухар** (Дивіться сторінку 4)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати найбільш улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Італійський кухар** (Дивіться сторінку 6)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати ваші улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Східний кухар** (Дивіться сторінку 7)
Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати ваші улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.
- Авто розморожування** (Дивіться сторінку 8)
Вибір необхідної категорії і робиться за допомогою натискання кнопки.
- Швидке розморожування** (Дивіться сторінку 9)
Ця функція підходить для дуже швидкого розморожування 0.5 кг. рубаного м'яса, шматочків курки або рибного філе.
- Менше и Більше**
• Під час приготування в автоматичному чи ручному режимі, ви маєте можливість підвищувати або зменшувати час приготування улюблений період приготування шляхом повертання морожування).
- Налаштування часу**
• Встановіть час приготування.
- Стоп / Перезапуск**
• Зупиніть та зкиньте усі уведені данні, крім часудня.
• Економія
- Старт / Швидкий Старт**
• Для того, щоб почати приготування обраної страви, натисніть кнопку один раз.
• Режим швидкий старт дозволяє встановити 30 секундний інтервал високої потужності приготування натисканням великої кнопки старту.

Блокування від дітей

У вашій печі є запобіжний пристрій, який дозволяє запобігти випадковому вклученню печі. Після вклучення блокування від дітей ви не зможете користуватися ніякими функціями печі й не зможете нічого готувати в ній до зняття блокування. Однак, дитина однаково зможе відкрити дверцята печі.

- Натисніть кнопку **11**.
- Натисніть кнопку **11** й утримуйте її натиснутою доки на дисплеї не з'явиться буква "L" (блокування) і піч не подасть звуковий сигнал.
Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** установлений.
- Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**, натисніть й утримуйте кнопку **11**, доки дисплей не перестане показувати букву "L". Після зняття блокування ви почуєте звуковий сигнал.



Економія Електроенергії

Режим **ЕКО** дозволить вам заощадити електроенергію, ви можете вимкнути дисплей самостійно, коли піч знаходиться в режимі очікування, або він вимкнеться автоматично через 5 хвилин з відкритою чи закритою дверцею.

Натисніть **11** На дисплеї з'явиться "0".

Натисніть **11** або дисплей вимкнеться автоматично через 5 хвилин.

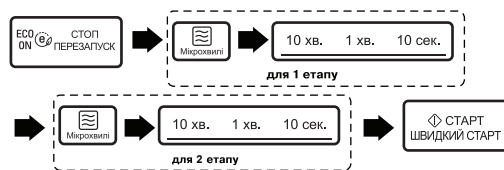
Для того, щоб увімкнути дисплей у режимі ЕКО, натисніть будь-яку кнопку.



Готування з використанням мікрохвильових потужностей

У вашій печі можна обрати п'ять рівнів мікрохвильової потужності. Автоматично обирається максимальний рівень потужності, але послідовними натисканнями кнопки Мікро можна обрати інші рівні потужності. Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному Посібнику.

- Натисніть кнопку 11.
- Послідовно натискайте кнопку 2, щоб задати час готування.
- Послідовно натискайте кнопку 10, щоб задати час готування.
- Натисніть кнопку 12.



Швидкий старт

Режим **Швидкий Старт** дозволяє вам задавати час готування їжі на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності 30-секундними інтервалами натисканнями кнопки 12.

- Натисніть кнопку 11.
- Послідовно натискайте кнопку 12, щоб задати час готування з ВИСОКОЮ потужністю.



У режимі 12 послідовними натисканнями кнопки 12 ви можете збільшити час готування максимум до 10 хвилин.

Національний кухар

- Натисніть кнопку 11.
- Послідовно натискайте кнопку 3, щоб обрати тип їжі.
- Натисніть кнопку 12.



Картопля в мундирі (гс-3)

- Натисніть кнопку 11.
- Натисніть кнопку 3 три рази. На дисплеї з'явиться повідомлення "гс-3".
- Послідовно натискайте кнопку 9, щоб задати вагу їжі. Якщо сектор [+] або [-] втримується в натиснутому положенні, вага буде збільшуватися швидко.
- Натисніть кнопку 12.



| РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ | ВИХІД | ВИКОРИСТАННЯ |
|-------------------|--------|---|
| Високий | 700 Вт | <ul style="list-style-type: none"> Кип'ячена вода Фарш яловичини Шматочки курятини, риба, овочі Філе м'яса |
| Середній високий | 560 Вт | <ul style="list-style-type: none"> Усе для підігріву Смажене м'ясо та домашня птиця Гриби та креветки Продукти з вмістом сиру та яєць |
| Середній | 420 Вт | <ul style="list-style-type: none"> Випікання тортів та булочок Яйця Заварний крем Рис, суп |
| Середній низький | 280 Вт | <ul style="list-style-type: none"> Розморожування Розтоплення масла та шоколаду Великі шматки м'яса |
| Низький | 140 Вт | <ul style="list-style-type: none"> Розплавлення масла та сиру Розтоплення морозива Продукти з високим вмістом дріжджів |

Готування у два етапи

Під час готування в два етапи ви можете відкривати дверцята печі, щоб перевірити їжу. Закрийте дверцята печі, натисніть кнопку Старт і поточний етап готування продовжиться. Наприкінці 1 етапу подається звуковий сигнал і починається 2 етап. Якщо ви захочете стерти програму готування з пам'яті печі, двічі натисніть кнопку 11.

- Натисніть кнопку 11.
- Задайте рівень потужності й час готування **для 1 етапу**.
Послідовно натискайте кнопку 2, щоб обрати потужність.
- Послідовно натискайте кнопку 10, щоб задати час готування.
- Задайте рівень потужності й час готування **для 2 етапу**.
Послідовно натискайте кнопку 2, щоб обрати потужність.
- Послідовно натискайте кнопку 10, щоб задати час готування.
- Натисніть кнопку 12.

Тип страви

1. Борщ (гс-1)

- Вага : 1,7 кг
- Температура продуктів: Кімнатної температури
- Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти

- 300 г яловичини, нарізаної великими шматками
- 1/2 буряка, подрібненого
- 1/2 моркви, подрібненої
- 1/2 цибулі, подрібненої
- 1 картоплина, подрібнена
- 1 томат, подрібнений
- 100 г капусти, подрібненої
- 1 зубчик часнику, чавлений
- 1 столова ложка томат-пасту
- 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
- 2 склянки води або бульйону
- 1 чайна ложка оцту
- Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

- Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
- Поставте страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Тип страви

| | |
|--|---|
| 2.М'ясна солянка (гс-2) | Інгредієнти |
| -Вага: 1,7 кг | 100 г сосисок, нарізаних |
| -Температура продуктів: кімнатної температури | 1 цибуля, подрібнена |
| -Посуд / приналежності: | 1 томат, подрібнений |
| миска для | 3 мариновані огірки, |
| мікрохвильової печі | подрібнені |
| | 10 чорних оливок без кістки, нарізаних |
| | 2 столові ложки томат-пасту |
| | 3 склянки води або бульйону |
| | Сіль і перець за смаком |

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

3. Картопля в мундірі (гс-3)

| | |
|--|--|
| -Вага: 0,2~0,8 кг | Інструкція з приготування |
| -Температура продуктів: кімнатної температури | 1. Оберіть картоплини середнього розміру вагою 180-220 г. Вимийте і протріть картоплини. |
| -Посуд / приналежності: | Проткніть картоплю декілька разів виделкою. |
| Скляний лоток | 2. Поставте картоплю в піч. Обрати меню й натиснути Start. |
| | 3. Після приготування, залиште накритою фольгою на 5 хвилин. |

4.М'ясо в горщиках (гс-4)

| | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| -Вага: 1,0 кг | Інгредієнти |
| -Температура продуктів: Охолоджені | 400 г курячих шматочків |
| -Посуд / приналежності: | 1 столова ложка майонезу |
| Микротолқынға тезімді тостаған | Сіль і перець за смаком |
| | 2 картоплини, подрібнені |
| | 1 цибуля, подрібнена |
| | 1 томат, подрібнений |
| | 100 г тертого сиру |

Інструкція з приготування

1. Змішати курку з майонезом, сіллю та перцем.
2. Додати всі інші інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
3. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

5. Пельмені (гс-5)

| | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| -Вага: 0,3 кг | Інгредієнти |
| -Температура продуктів: Охолоджені | 15~20 заморожених пельменів |
| -Посуд / приналежності: | 2 1/2 склянки води |
| тарілка для | 1 лавровий лист |
| мікрохвильової печі | Сіль і перець за смаком |

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.

6.Стейк із сьомги на пару (гс-6)

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| -Вага: 0,4 кг | Інгредієнти |
| -Температура продуктів: Заморожені | 400 г лосося (стейк) |
| -Посуд / приналежності: | 1 столова ложка лимонного соку |
| тарілка для | 1 столова ложка води |
| мікрохвильової печі | Сіль і перець за смаком |
| | Будь-які спеції для риби |

Інструкція з приготування

1. Покласти стейк лосося з сіллю, перцем, спеціями та лимоном у форму.
2. Долити у форму воду.
3. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.

Тип страви

| | |
|--|-----------------------------------|
| 7. Форель з овочами (гс-7) | Інгредієнти |
| -Вага: 0,3 кг | 10 г масла |
| -Температура продуктів: кімнатної температури | 250 г стейку форелі |
| -Посуд / приналежності: | Сіль і перець за смаком |
| миска для | 1 столова ложка лимонного соку |
| мікрохвильової печі | 50 г замороженого овочового міксу |

Інструкція з приготування

1. Намастити пергамент маслом.
2. Приправити форель сіллю, перцем і лимонним соком.
3. Накрити форель з овочами пергаментом.
4. Поставити продукти в духовку. Обрати меню та натисніть Start, щоб почати готувати.

8.Гречана каша (гс-8)

| | |
|--|--|
| -Вага: 0,3 кг | Інструкція з приготування |
| -Температура продуктів: кімнатної температури | 1. Промити 300 г гречки та дати їй стекти. Додати 600 мл води та сіль у велику й глибоку миску, дати постояти 15 хвилин, накрити харчовою плівкою та зробити в ній отвори. |
| -Посуд / приналежності: | 2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start. |
| миска для | 3. Після приготування залиште на 15 хвилин. |
| мікрохвильової печі | |

Французький кухар

- (1) Натисніть кнопку **11**.
- (2) Послідовно натискайте кнопку **4**, щоб обрати тип їжі.
- (3) Натисніть кнопку **12**.

**Тип страви**

| | |
|--|--|
| 1.Французький цибулевий суп (Fc-1) | Інгредієнти |
| -Вага: 1,5 кг | 4 цибулі, тоненько нарізані |
| -Температура продуктів: кімнатної температури | 50 г масла |
| -Посуд / приналежності: | 1 чайна ложка білого цукру |
| миска для | 1 столова ложка |
| мікрохвильової печі | універсального борошна |
| | 3 склянки яловичного бульйону |
| | 1/2 склянки червоного вина |
| | 8 скибочок підсмаженої французької булки |
| | 1 склянка тертого сиру |

Інструкція з приготування

1. Обсмажити цибулю на сковорідці в маслі з цукром до золотистої скоринки.
2. Покласти обсмажену цибулю та борошно у велику й глибоку миску, добре перемішати та додати яловичний бульйон і червоне вино. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
3. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
4. Після приготування перемішати та розлити по тарілках.
5. Покласти по 1 скибці підсмаженого хліба в кожную супову тарілку та посипати хліб сиром. Підігріти 2~3 хвилини в мікрохвильовій печі на 700 Вт, щоб сир розплавився.

2.Сирний крем-суп із мідіями (Fc-2)

| | |
|--|---|
| -Вага: 1,2 кг | Інгредієнти |
| -Температура продуктів: кімнатної температури | 1 картоплина, подрібнена |
| -Посуд / приналежності: | 1/2 цибулі, подрібненої |
| миска для | 2 столові ложки свіжої подрібненої зелені |
| мікрохвильової печі | 1 стеблина селери, подрібнена |
| | 800 г чищених мідій без борідок |
| | 1/2 склянки білого вина |
| | Сіль і перець за смаком |
| | 600 г супу-пюре |

Тип страви**Інструкція з приготування**

1. Додати картоплю, цибулю, свіжу зелень, селеру, мідії, біле вино, сіль і перець у глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
3. Після приготування видалити раковини, додати суп-юре та добре перемішати.

*** Суп-пюре**

1/2 склянки масла
6 столових ложок універсального борошна
2 склянки молока

1. Розплавити масло на сковорідці, додати борошно та розмішати в пасту.
2. Додати молоко й кубик курячого бульйону та готувати на малому вогні до загустіння.

3. Крем-суп із шпинатом (Fc-3) Інгредієнти

-Вага: 1,2 кг 600 г овочевого пюре
-Температура продуктів: 1 1/2 склянки курячого бульйону
Кімнатної температури 2 столові ложки
-Посуд / приналежності: універсального борошна миска для 2 столові ложки масла
мікрохвильової печі 1 склянка вершків
Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

*** Овочеве пюре**

400 г шпинату, подрібненого
2 цибулі, подрібненої
4 столові ложки води

1. Покладіть тушковане м'ясо у каструлю для мікрохвильової печі. Додати воду та накрити харчовою плівкою.
2. Поставити страву у піч. Готувати 9~11 хвилин у мікрохвильовій печі на 700 Вт.
3. Після варіння збити овочі в блендері або кухонному комбайні до утворення м'якої і однорідної текстури.

4. Рататут (Fc-4) Інгредієнти

-Вага: 1,5 кг 1 цибуля, нарізана великими шматками
-Температура продуктів: 1 кабачок, нарізаний великими шматками
Кімнатної температури 1 цукіні, нарізане великими шматками
-Посуд / приналежності: тарілка для мікрохвильової печі 1 кольоровий солодкий перець, нарізаний великими шматками
3 подрібнених томата
1 столова ложка томат-пасту
2 зубчики часнику, чавлені
1 столова ложка свіжої подрібненої зелені
2 столові ложки оцту
1 чайна ложка цукру
Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Тип страви**5. Фарширований томат (Fc-5) Інгредієнти**

4 середні помідори
Сіль і перець за смаком
400 г меленої яловичини
1/2 склянки хлібних крихт
2 зубчики часнику, чавлені
1 столова ложка гірчиці Діжон
1 столова ложка сушеної зелені
1 столова ложка сиру пармезан

Інструкція з приготування

1. Зрізати верхівки томатів, по типу капелюшків, та видалити насіння, не пошкодивши м'якоть чи шкірку. Тоді посипати кожен томат сіллю та перцем.
2. Додати всі інші інгредієнти в миску, добре перемішати.
3. Нафарширувати помідори яловичною сумішшю та повернути "капелюшки" на місце.
4. Покласти фаршировані помідори на тарілку та накрити харчовою плівкою.
5. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.

6. Фаршировані печериці (Fc-6) Інгредієнти

15~20 шампінйонів, без ніжок
Начинка
50 г тертого сиру
-Вага: 0,5 кг
-Температура продуктів: Кімнатної температури
-Посуд / приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці

Інструкції з приготування

1. Видалити ніжки у всіх грибів та розкласти на тарілці.
2. Нафарширувати шляпку кожного гриба начинкою.
3. Присипати зверху сиром кожен фарширований гриб.
4. Викладіть на решітку.
Вибрати меню й натиснути Start.

*** Начинка**

2 столові ложки масла \ Подрібнені ніжки, що лишилися
1/4 склянки червоного вина \ 30 г хлібних крихт
3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
1/2 склянки вершків \ Сіль і перець за смаком

1. Обсмажити ніжки в маслі на сковорідці. Додати червоне вино, хлібні крихти й петрушку та добре перемішати.
2. Додати вершки та готувати на малому вогні до загустіння. Приправити сіллю та перцем.

7. Жульєн у булочці (Fc-7) Інгредієнти

4~5 булочок
Начинка
-Вага: 0,8 кг 50 г тертого сиру
-Температура продуктів: Кімнатної температури
-Посуд/ приналежності: Вогнетривка скляна форма на решітці

Інструкція з приготування

1. Відрізати верхівки булочок та видалити м'якоть, не пошкодивши скоринку.
2. Нафарширувати кожну булочку та покласти їх на тарілку
3. Присипати зверху сиром кожну булочку.
4. Викладіть на решітку. Вибрати меню й натиснути Start.

| Тип страви | |
|---|--|
| * Інґредієнти | |
| 2 столові ложки масла | |
| 200 г курячих грудок, подрібнених | |
| 100 г грибів, подрібнених | |
| 1 цибуля, подрібнена | |
| 1 склянка вершків | |
| Сіль і перець за смаком | |
| 1. Обсмажити курячі грудки з грибами та цибулею в маслі на сковороді. | |
| 2. Додати вершки та готувати на малому вогні до загустіння. Приправити сіллю та перцем. | |

| 8. Курячі ніжки з чорносливом (Fc-8) | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| Інґредієнти | 1 цибуля, нарізана |
| | 1 морква, нарізана |
| -Вага: 1,2 кг | 500 г курячих ніжок |
| -Температура продуктів: Охолоджені | 15 слив без кісточок, |
| -Посуд / приналежності: | розрізаних навпіл |
| миска для мікрохвильової печі | 1 склянка курячого бульйону |
| | Сіль і перець за смаком |

Інструкція з приготування

1. Додати всі інґредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

Італійський кухар

- (1) Натисніть кнопку **1**.
- (2) Послідовно натискайте кнопку **5**, щоб обрати тип їжі.
- (3) Натисніть кнопку **12**.



| Тип страви | |
|---|--|
| 1. Крем-суп з морепродуктами (Ic-1) | |
| Інґредієнти | 1 картоплина, подрібнена |
| | 1/2 цибулі, подрібненої |
| -Вага: 0,5 кг | 2 столові ложки свіжої подрібненої зелені |
| -Температура продуктів: Кімнатної температури | 1 стеблина селери, подрібнена |
| -Посуд / приналежності: | 200 г морепродуктів, очищених і без нутроців |
| миска для мікрохвильової печі | 2 столові ложки олії |
| | Сіль і перець за смаком |
| | 600 г супу-пюре |

Інструкція з приготування

1. Додати картоплю, цибулю, свіжу зелень, селеру, морепродукти, олію, сіль і перець у глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
3. Після приготування додати суп-пюре та добре перемішати.

* Суп-пюре

- 1/2 склянки масла
6 столових ложок універсального борошна
2 склянки молока
1 кубик курячого бульйону
1. Розплавити масло на сковорідці, додати борошно та розмішати в пасту.
 2. Додати молоко й кубик курячого бульйону та готувати на малому вогні до загустіння.

| Тип страви | |
|---|-----------------------------------|
| 2. Суп Remont (Ic-2) | |
| Інґредієнти | 2 яйця |
| | 4 столові ложки сухарного борошна |
| -Вага: 1,5 кг | 2 столові ложки тертого сиру |
| -Температура продуктів: Кімнатної температури | 5 склянок води |
| -Посуд / приналежності: | Сіль і перець за смаком |
| миска для мікрохвильової печі | |

Інструкція з приготування

1. Додати всі інґредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

| 3. Баклажан з помідорами та сиром (Ic-3) | |
|---|-------------------------|
| Інґредієнти | 1~2 баклажани |
| | 1~2 помати |
| -Вага: 1,0 кг | Сіль і перець за смаком |
| -Температура продуктів: Кімнатної температури | 100 г тертого сиру |
| -Посуд / приналежності: | |
| тарілка для мікрохвильової печі | |

Інструкція з приготування

1. Нарізати баклажани та помати скибками по 1,5 см та приправити сіллю та перцем.
2. Покласти баклажани й помати шарами на тарілку та посипати сиром кожен томат.
3. Викладіть на решітку. Обрати меню й натисніть Start.

| 4. Перець фарширований тунцем та хлібом (Ic-4) | |
|--|---|
| Інґредієнти | 4 кольорові солодкі перці |
| | 2 консерви з тунцем |
| | 2 шматочки сухого чорного хліба, подрібнені |
| -Вага: 1,5 кг | 1 зубчик часнику, чавлений |
| -Температура продуктів: Кімнатної температури | 100 г сиру пармезан |
| -Посуд / приналежності: | Сіль і перець за смаком |
| тарілка для мікрохвильової печі | 200 г томатного пюре |

Інструкція з приготування

1. Відрізати з перця верхівку, видалити насіння.
2. Змішати тунець, хліб, часник, сир пармезан, сіль і перець.
3. Нафарширувати перці сумішшю з тунцем та покласти їх на тарілку.
4. Зверху полити томатним пюре та накрити харчовою плівкою.
5. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.

| 5. Лазанья (Ic-5) | |
|---|---|
| Інґредієнти для м'ясного соусу | 1 столова ложка оливкової олії. |
| | 1 цибуля, подрібнена |
| -Вага: 1,0 кг | 1 зубчик часнику, чавлений |
| -Температура продуктів: Кімнатної температури | 400 г меленої яловичини |
| -Посуд / приналежності: | 100 г томат-пасты |
| миска для мікрохвильової печі | 2 подрібнених томата |
| | 1 столова ложка сушеної зелені |
| | Сіль і перець за смаком |
| | Інґредієнти для пасти |
| | 150 г пасти, звареної за рецептом на коробці. |
| | 1 столова ложка сиру пармезан |

Тип страви

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти соусу болоньезе в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
3. Після варіння перемішати, додати соус болоньезе в зварену пасту, посипати сиром пармезан або вже перед подаванням.

6. Спагетті болон'езе (Іс-6)

- Вага: 0,4 кг
- Температура продуктів: Кімнатної температури
- Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти для м'ясного соусу

- 100 копченого бекону, подрібненого
 - 1 зубчик часнику, чавлений
 - 1/2 склянки вершків
 - 4 жовтки
 - 100 г сиру пармезан
 - Сіль і перець за смаком
- ### Інгредієнти для пасти
- 150 г пасти, звареної за рецептом на коробці.
 - 1 столова ложка сиру пармезан

Інструкція з приготування

1. Підсмажити бекон з часником у сковорідці в олії, доки він не стане трішки коричневим, тоді злити зайвий жир.
2. Додати смажений бекон, вершки, жовтки, сир пармезан, сіль і перець у глибоку й велику миску та добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
3. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.

7. Різото (Іс-7)

- Вага: 1,2 кг
- Температура продуктів: Кімнатної температури
- Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти

- 200 г рису різото
- 1 1/2 склянки води або бульйону
- 1/2 склянки молока
- 200 г яловичини, подрібненої
- 2 яйця
- 1 цибуля, подрібнена
- 50 г зеленого горошку
- 100 г тертого сиру
- Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставте страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

8. Яблучні чіпси (Іс-8)

- Вага: 1
- Температура продуктів: Кімнатної температури
- Посуд / приналежності: Скляний лоток

Інгредієнти

- 1/2 яблука
- 1 склянка цукреної води (1 склянка води + 2 чайні ложки цукру)

Інструкція з приготування

1. Нарізати яблуко якомога тоншими скибочками за допомогою спеціального ножа або овочерізки та замочити в цукреній воді на 1-2 години.
2. Обтерти скибочки яблука рушником та розкласти на пергаменті. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар.
3. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
4. Після приготування, оставте на 1-2 хвилини.

(1) Натисніть кнопку ①.

(2) Послідовно натискайте кнопку ⑥, щоб обрати тип їжі.

(3) Натисніть кнопку ⑫.



Тип страви

1. Суп-харчо (Ос-1)

- Вага: 1,5 кг
- Температура продуктів: Кімнатної температури
- Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти

- 400 г яловичини або телятини, нарізаної великими шматками
- 100 г довгозернистого рису, промитого та висушеного
- 50 г волоських горіхів, подрібнених
- 1 цибуля, подрібнена
- 3 зубчики часнику, чавлені
- 1 червоний перець, подрібнений
- 2 чайні ложки меленого червоного перцю
- 3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
- 2 1/2 склянки води або бульйону
- Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставте страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

2. Азу (Ос-2)

- Вага: 1,5 кг
- Температура продуктів: Кімнатної температури
- Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти

- 500 г яловичини або свинини, нарізаної великими шматками
- 1 маринований огірок, нарізаний великими шматками
- 2 картоплини, нарізані великими шматками
- 1 цибуля, нарізана великими шматками
- 2 зубчики часнику, чавлені
- 2 столові ложки томат-пасти
- 2 столові ложки олії
- 1 склянка води або бульйону
- 1 лавровий лист
- Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

3. Долма (Ос-3)

- Вага: 1,0 кг
- Температура продуктів: Кімнатної температури
- Посуд / приналежності: миска для мікрохвильової печі

Інгредієнти

- 1 горщик виноградного листа
- 200 г вареного рису
- 500 г меленої яловичини
- 1 цибуля, подрібнена
- Сіль і перець за смаком
- 1/2 склянки води
- 1/2 склянки сметани

Інструкція з приготування

1. Додати варений рис, мелену яловичину, цибулю, сіль і перець у миску й добре перемішати.
2. Покласти виноградне листя на рівну поверхню, в нього 1 1/2 повної ложки рисової суміші по центру. Загорнути рисову суміш у листя.
3. Розкласти всі загорнуті листки рядками у велику й глибоку каструлю та залити воду. Накрийте харчовою плівкою.
4. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start.
5. Після приготування подавати зі сметаною або за власним смаком.

Тип страви

4. Плов (Ос-4)

-Вага: 1,2 кг
-Температура продуктів:
Кімнатної температури
-Посуд / приналежності:
миска для
мікрохвильової печі

Інгредієнти

300 г яловичини, нарізаної великими шматками
1 цибуля, подрібнена
1 морква, подрібнена
3 зубчики часнику, чавлені
1 чайна ложка куркуми
Сіль і перець за смаком
200 г довгозернистого рису, промитого та висушеного
2 склянки води або бульйону

Інструкція з приготування

1. Готувати яловичину, цибулю, моркву та часник в невеликій кількості олії на сковорідці, доки вони не стануть дещо коричневими. Додати куркуму, сіль і перець та добре перемішати.
2. Покласти готову яловичину з іншими інгредієнтами в велику й глибоку каструлю, додати рис та воду. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
3. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

5. Курча каррі (Ос-5)

-Вага: 1,5 кг
-Температура продуктів:
Кімнатної температури
-Посуд / приналежності:
миска для
мікрохвильової печі

Інгредієнти

400 г курячих грудок, нарізаних великими шматками
1/4 склянки оливкової олії
2 цибулі, подрібненої
4 зубчики часнику, чавлені
1 коріння імбиру, чищеного
1 паличка кориці
2 сухих перця чілі
1 чайна ложка куркуми
400 г томатного соусу
1/2 склянки води або бульйону
1/2 склянки чистого йогурту
1 столова ложка лимонного соку
Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.

6. Шаурма (Ос-6)

-Вага: 0,8 кг
-Температура продуктів:
Кімнатної температури
-Посуд / приналежності:
тарілка для
мікрохвильової печі

Інгредієнти

4-6 лаваші або тонкі хлібини
200 г курячих грудок, приготованих і подрібнених
1 томат, подрібнений
1 огірок, подрібнений
3 столові ложки свіжої подрібненої зелені
Соус:
1 столова ложка майонезу
1 столова ложка сметани
1 столова ложка кетчупу
1 зубчик часнику, чавлений

Інструкція з приготування

1. Покласти курячі грудки, помідори, огірок та зелень у велику й глибоку миску і добре перемішати.
2. В іншій мисці змішати всі складові соусу.
3. Покласти лаваш на рівну поверхню та додати соус і курку з іншими інгредієнтами. Загорнути в рулети.
4. Покласти рулети на тарілку та накрити харчовою плівкою.

Тип страви

7. Баклажана ікра (Ос-7)

-Вага: 1,2 кг
-Температура продуктів:
Кімнатної температури
-Посуд / приналежності:
миска для
мікрохвильової печі

Інгредієнти

2 баклажани, очищені та подрібнені
1 солодкий перець, подрібнений
1 цибуля, подрібнена
1 томат, подрібнений
2 столові ложки свіжої подрібненої зелені
2 зубчик часнику, чавлені
1 столова ложка оливкової олії
1 чайна ложка цукру
Сіль і перець за смаком

Інструкція з приготування

1. Додати всі інгредієнти в велику й глибоку миску і добре перемішати. Накрити харчовою плівкою та зробити отвори для вентиляції.
2. Поставити страву у піч. Обрати меню й натиснути Start. Під час приготування помішувати принаймні двічі.
3. Після приготування збити овочі в блендері або кухонному комбайні.

8. Хінкалі (Ос-8)

-Вага: 0,6 кг
-Температура продуктів:
Заморожене
-Посуд / приналежності:
тарілка для
мікрохвильової печі

Інструкції з приготування

1. Розкласти заморожене хінкалі на тарілці. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар. Накрийте харчовою плівкою.
2. Поставити страву у піч. Вибрати меню й натиснути Start.

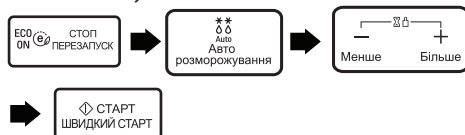
Автотатичне розморожування

Температура та щільність продуктів відрізняється, тому ми рекомендуємо перевіряти продукти перед приготуванням. Особливу увагу приділіть великим кускам м'яса та птиці, так як деякі продукти не повинні повністю розмерзати перед приготуванням. Наприклад, риба готується настільки швидко, що іноді її потрібно розпочати готувати тоді, коли вона ще заморожена.

- (1) Натисніть кнопку **11**.

Зважте продукти, які ви збираєтеся розморожувати. Обов'язково видаліть металеві зав'язки або обгортки, потім помістіть продукти в піч і закрийте дверцята.

- (2) Послідовно натискайте кнопку **7**, щоб обрати тип їжі.
- (3) Послідовно натискайте кнопку **9**, щоб задати вагу їжі
- (4) Натисніть кнопку **12**.



У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого слід відкрити дверцята печі, повернути продукти й розділити шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відталі шматки або накрийте їх фольгою для вповільнення відтаювання. Після перевірки, зачиніть дверцята печі та натисніть кнопку Старт для продовження розморожування.

Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розморожування), поки ви не відкриєте дверцята.

Тип страви

1. М'ясо (dEF1)

-Вага: 0,1 ~ 4,0 кг
-Посуд / приналежності:
Посуд для
мікрохвильової печі
(пласка тарілка)

Інструкції з приготування

Яловичий фарш, філе, нарізка для тушкування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски(сосиски), котлети (2см).
Перегорніть продукт після звукового сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв.

| Тип страви | |
|--|---|
| 2. Птиця (dEF2) -Вага: 0,1 ~ 4,0 кг -Посуд / приналежності: Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка) | Інструкція з приготування Ціла (до 2 кг), грудки (без кісток), ніжки. Грудки (до 2,5 кг) |
| 3. Риба (dEF3) -Вага: 0,1 ~ 4,0 кг -Посуд / приналежності: Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка) | Інструкція з приготування Філе, великі шматки, цілі. Крабове м'ясо, хвості омарів, креветки, гребінці. |
| 4. Хліб (dEF4) -Вага: 0,1~0,5 кг -Посуд / приналежності: Паперовий рушник або пласка тарілка | Інструкція з приготування Нарізаний скибками хліб, булочки, багет і т.д. |

- Харчовий продукт, що потребує розморожування, повинен бути поміщений у придатний для мікрохвильової печі посуд. Не закриваючи посуд, помістіть продукт в піч на скляний поворотний стіл.
- Якщо деякі частини продуктів відтають швидше інших, прикрийте їх невеликими шматочками фольги. Це допоможе сповільнити процес розморожування, зберігаючи продукт від пересихання. Перевірте, щоб фольга не торкалась стінок печі й шматочки фольги не стикалися один з одним.
- Такі продукти, як м'ясний фарш, відбивні котлети, ковбаски (сосиски) і бекон, по можливості варто відокремлювати один від одного. Коли пролунає ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ, відкрийте дверцята й переверніть продукти. Якщо вже є розморожені шматки, вийміть їх. Заморожену частину знову поставте в піч і продовжуйте розморожування. Після розморожування, дайте продукту постояти до повного розморожування.
- Наприклад, шматки м'яса й цілі тушки курчат повинні ПОСТОЯТИ не менше 1 години перед початком готування.

Швидке розморожування

У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого відкрийте дверцята печі, переверніть продукти й розділіть шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відталі шматки або накрийте їх фольгою для вповільнення відтаювання. Після перевірки продуктів закрийте дверцята й натисніть кнопку Старт для продовження розморожування. Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розмороження), доки ви не відкриєте дверцята.

- Натисніть кнопку ①.

Зважте продукти, які ви збираєтесь розморожувати. Обов'язково видаліть металеві зав'язки або обгортки, потім помістіть продукти в піч і закрийте дверцята.

- Послідовно натискайте кнопку ⑧, щоб обрати тип їжі.

(Швидке розморожування) Піч зробить решту.



ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

*Повністю видаліть пакування м'яса.

*Покладіть фарш у посуд для мікрохвильової печі. Коли пролунає звуковий сигнал, відкрийте дверцята, вийміть фарш із печі, переверніть його й покладіть назад у піч. Натисніть кнопку СТАРТ, щоб продовжити розморожування. Наприкінці програми вийміть фарш із мікрохвильової печі, накрийте фольгою й залиште на 5-15 хвилин до повного відтаювання.

| Тип страви | |
|--|--|
| 1. Фарш -Вага: 0,5 кг -Температура продуктів: пласка тарілка -Посуд / приналежності: Посуд для мікрохвильової печі | Інструкція з приготування Після звукового сигналу переверніть продукт. Після розморожування постояти 5-15 хвилин. |

Збільшення й зменшення часу приготування

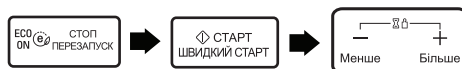
Якщо при використанні будь-якої програми автоматичного готування, ви виявили, що їжа недосмажена або пересмажена, ви можете збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок ⑨.

При готуванні їжі в автоматичному й ручному режимі ви можете в будь-який момент збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок ⑨.

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування.

- Натисніть кнопку ①.
- Виберіть потрібну програму Авто кухар. Задайте вагу продуктів.
- Натисніть кнопку ⑫.

Натисніть кнопку ⑨. При кожному натисканні кнопки час готування буде збільшуватися на **10 секунд**.



Технічні характеристики

| Серія MS204 * * * MS20C4 * * * MS20E4 * * * | | |
|---|--------------------------------------|--------|
| Вхід живлення | 230В / 50гц | |
| Вихід | 700 Вт (за стандартом IEC60705) | |
| Надвисока частота | 2450 МГц +/- 50 МГц (Група 2/Клас В) | |
| Габарити | 455мм(Ш)х260мм(В)х330мм(Г) | |
| Енергоспоживання | Макс | 1000Вт |
| | Мікрохвилі | 1000Вт |