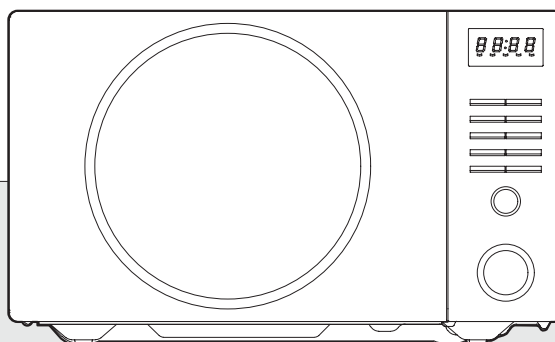




МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

KQG-8A1R

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И
КНИГА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



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



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Перед использованием

Во избежание повреждений, поверхность элемента гриля покрыта защитным слоем. Во время использования микроволновой печи с функцией гриля в первый раз, это покрытие может сгореть, вследствие чего может возникнуть неприятный запах и дым. Поэтому перед эксплуатацией печи с функцией гриля, мы рекомендуем поставить в печь 200 мл воды, и прокипятить ее в течение 10 минут, включив функцию гриль, чтобы устранить это покрытие.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- (а) Никогда не оставляйте дверцу открытой во время работы печи: может возникнуть опасность поражения электромагнитными волнами. Никогда не проводите манипуляций с блокировочными запорами и шарнирами.
- (б) Не помещайте какие-либо предметы между дверцей печи и ее корпусом; не допускайте отложения загрязнений и остатков чистящих средств на прокладках и уплотняющих поверхностях.
- (в) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Очень важно, чтобы дверца закрывалась, как положено. Она не должна быть перекошена; шарниры и запоры не должны быть сломаны, погнуты или иметь большой люфт. Уплотнительные прокладки не должны иметь повреждений. Если Вы заметили какие-либо неисправности, не включайте микроволновую печь, пока квалифицированный специалист не устранил их.
- (г) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать удара электрическим током, не снимайте защитные оболочки с деталей. В микроволновой печи нет деталей, которые пользователь мог бы отремонтировать сам. Предоставьте техническое обслуживание или ремонт печи квалифицированному специалисту.
- (д) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не разогревайте продукты в герметичных емкостях: они могут взорваться.
- (е) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разрешайте детям пользоваться микроволновой печью без присмотра взрослых, только если они знают правила эксплуатации печи и технику безопасности и осознают последствия неосторожного обращения с электроприборами.

Содержание:

Меры предосторожности.....	1
Важные инструкции по безопасности	2
Инструкции по заземлению	3
Установка.....	3
Внешний вид и особенности печи.....	4
Внешний вид и особенности печи (Продолжение).....	5
Порядок работы.....	6
Панель управления.....	7
Установка часов.....	7
Установка времени приготовления и уровня мощности.....	8
Быстрое приготовление	8
Автоматическое размораживание.....	9
Русская кухня	10
Гриль/Комби	12
Курица гриль	13
Жареная свинина	13
Родительский замок.....	14
Режим Энергосбережения	14
Как остановить печь во время ее работы	14
Чистка и уход за печью.....	15
Вопросы и ответы	16
Прежде, чем обращаться в сервисный центр	17
Осторожное обращение с микроволновой печью	17
Утилизация электрического и электронного оборудования	17
Технические характеристики	18
Рекомендации	19
Посуда.....	19
Безопасная эксплуатация микроволновой печи	20
Искрение	20
Что такое микроволны.....	21
Роль микроволн в приготовлении пищи	21
Таблицы преобразования мер и объемов	21
Техника приготовления	22
Рекомендации по размораживанию	23
Таблица приготовления и разогрева.....	24
Таблицы приготовления овощей	26
Рецепты	27

Важные инструкции по безопасности

ПРОЧИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО РУКОВОДСТВО И СОХРАНИТЕ ЕГО ДЛЯ ОБРАЩЕНИЯ К НЕМУ В ДАЛЬНЕЙШЕМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Нижеприведенные инструкции, универсальные для всех электро приборов, позволяют Вам оптимально использовать все функции Вашей микроволновой печи и свести к минимуму риск возникновения ожогов, возгорания или поражения электрическим током.

1. Используйте печь строго по назначению: для приготовления пищи. Не сушите в печи одежду, бумагу и т.п., не используйте печь для стерилизации.
2. Не включайте печь, когда она пуста, так как это может привести к повреждению печи.
3. Не пользуйтесь печью, не установив в нее стеклянный поднос. Удостоверьтесь, что он правильно установлен на вращающуюся подставку.
4. Не пользуйтесь внутренней камерой печи для хранения каких-либо вещей, таких как бумага, поваренные книги, кухонная посуда и т.п.
5. Если Вы готовите пищу, расфасованную в стеклянные банки, не забудьте снять пробки или крышки перед приготовлением пищи.
6. Не вставляйте посторонние предметы между дверцей и корпусом печи. Это может привести к чрезмерной утечке микроволновой энергии.
7. Не пользуйтесь при приготовлении пищи бумажной посудой, изготовленной из вторичного сырья. В ней могут содержаться примеси, которые могут привести к искрению и /или возгоранию во время приготовления пищи.
8. Не готовьте в печи воздушную кукурузу, за исключением случаев, когда для ее приготовления используются приспособления, допускающие использование в микроволновой печи, или она куплена в упаковке, специально рекомендованной фирмой-изготовителем для микроволновых печей.
9. Не готовьте продукты, покрытые оболочкой, такие как яичные желтки, картофель, куриную печень и т.д., предварительно не проколов их несколько раз вилкой.
10. Не готовьте воздушную кукурузу дольше, чем это указано изготовителем (время ее приготовления обычно составляет менее 3 минут) Более длительное приготовление не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к ее обугливанию и возгоранию. К тому же поднос для приготовления может стать слишком горячим или расколоться.
11. Если Вы заметили, что из печи идет дым, выключите ее или отсоедините сетевой шнур от розетки и не открывайте дверцу печи, чтобы пламя погасло без доступа воздуха.
12. Когда Вы готовите пищу в пластмассовой или бумажной посуде, чаще контролируйте печь, так как есть вероятность возгорания такой посуды.
13. Чтобы избежать ожогов, не забывайте взбалтывать емкости с детским питанием или перемешивайте их содержимое и проверяйте их температуру перед тем, как кормить ребенка.
14. Всегда проверяйте температуру продуктов питания или напитков, разогревавшихся в микроволновой печи, прежде чем давать их какому-либо, особенно детям и пожилым людям. Это важно, так как нагретые в микроволновой печи продукты продолжают нагреваться, даже когда приготовление в микроволновой печи закончилось.
15. Вы не должны нагревать в микроволновой печи сырые яйца в скорлупе или неочищенные яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться.
16. Всегда поддерживайте крышку волновода в чистом состоянии. Протирайте внутренние стенки печи мягкой влажной тряпкой после каждого использования печи. Если Вы оставите капли жира или масла на поверхности внутренней камеры печи, то в следующий раз они могут перегреться и в результате этого задымиться или даже загореться.
17. Никогда не нагревайте в микроволновой печи жир или масло для жарки во фритюре, так как Вы не можете контролировать их температуру, и их нагрев может привести к перегреву и возгоранию.
18. При подогревании напитков в микроволновой печи может возникнуть эффект «замедленного закипания», т.е. резкое вскипание жидкости без видимых признаков, поэтому следует с осторожностью вынимать напитки из печи.
19. а) Будьте аккуратны, когда дотрагиваетесь до частей печи или панели управления во время или сразу после работы печи.
б) Всегда используйте специальные перчатки или варежки, когда ставите или вынимаете посуду из микроволновой печи.
20. Лица (в т.ч. дети) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии опыта и знаний по работе с электроприборами могут использовать микроволновую печь, только если они были ознакомлены с правилами эксплуатации печи и техникой безопасности лицом, ответственным за их безопасность.
21. Не позволяйте детям играть с устройством.
22. В отличие от печей, производящих только микроволновую энергию, печи с дополнительными функциями (Гриль, Конвекция) во время работы в этих режимах могут нагреваться. Помещая или вынимая продукты из печи, всегда пользуйтесь защитными перчатками. Будьте осторожны во время использования функции Гриль или Конвекция, корпус печи (кроме панели управления) также может нагреваться и с внешней стороны.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Инструкции по заземлению

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

ВНИМАНИЕ: Неправильное использование вилки с клеммами заземления может привести к поражению электрическим током. Если Вам не понятен принцип заземления, или Вы сомневаетесь в правильности заземления данного изделия, обратитесь за консультацией к квалифицированному электрику или специалисту по обслуживанию микроволновых печей. Ни производитель, ни поставщик не несут ответственности за несчастный случай, который может возникнуть вследствие

неправильно выполненного подсоединения. В случае, если возникнет необходимость использования удлинителя, используйте только трехпроводной удлинитель с заземляющей трехконтактной вилкой и подходящую к этой вилке сетевую розетку с тремя пазами. Электрические характеристики удлинителя должны совпадать или превышать электрические характеристики прибора.

ВАЖНО!

Провода в сетевом шнуре, которым снабжено это изделие, окрашены в соответствии со следующим кодом: Зеленый-желтый: Земля. Синий: Нейтральный. Коричневый: Под напряжением.

ВНИМАНИЕ: Данный электроприбор должен быть заземлен.

Установка

1. Вентиляция

Не блокируйте вентиляционные отверстия: печь может перегреться и выйти из строя. Для осуществления оптимальной вентиляции оставляйте 76 мм свободного пространства между боковыми, задней стенками печи и соседними с ними поверхностями и 150 мм - над верхней панелью печи.

2. Ровная устойчивая поверхность

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

3. Освободите место около боковых и задней стенок печи.

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

4. Дальше от радио и телевизоров

Плохой прием телевизионных передач и радиопомехи могут быть результатом работы печи, которая расположена вблизи теле- и радиоприемников, а также антенн. Разместите печь так, чтобы она находилась как можно дальше от источников теле- и радиосигналов.

5. Дальше от источников тепла и влаги

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

6. Энергоснабжение

- Проверьте параметры Вашей домашней сети. Для работы данной микроволновой печи требуется электрический ток прилб. 10 А, 220 В, 50 Гц.

- Длина шнура питания 1,0 м.
- Напряжение сети должно соответствовать напряжению, маркированному на приборе. Ток большего напряжения может вызвать возгорание или привести к поломке устройства. Подключение к сети с более низким напряжением может увеличить время приготовления продуктов. В случае возникновения неисправностей и ущерба вследствие подключения микроволновой печи в сеть с напряжением, отличным от того, которое требуется для работы данной микроволновой печи, а также вследствие использования плавкого предохранителя, отличного от указанного в данной инструкции, претензии не принимаются.
- Если силовой шнур поврежден, то во избежание возникновения несчастного случая он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или квалифицированным специалистом.

7. Вынув печь из упаковки, проверьте целостность корпуса печи, дверцы, петель и замков.

В случае обнаружения каких-либо дефектов НЕ УСТАНОВЛИВАЙТЕ ПЕЧЬ, незамедлительно свяжитесь с торговой точкой, где Вы приобрели печь.

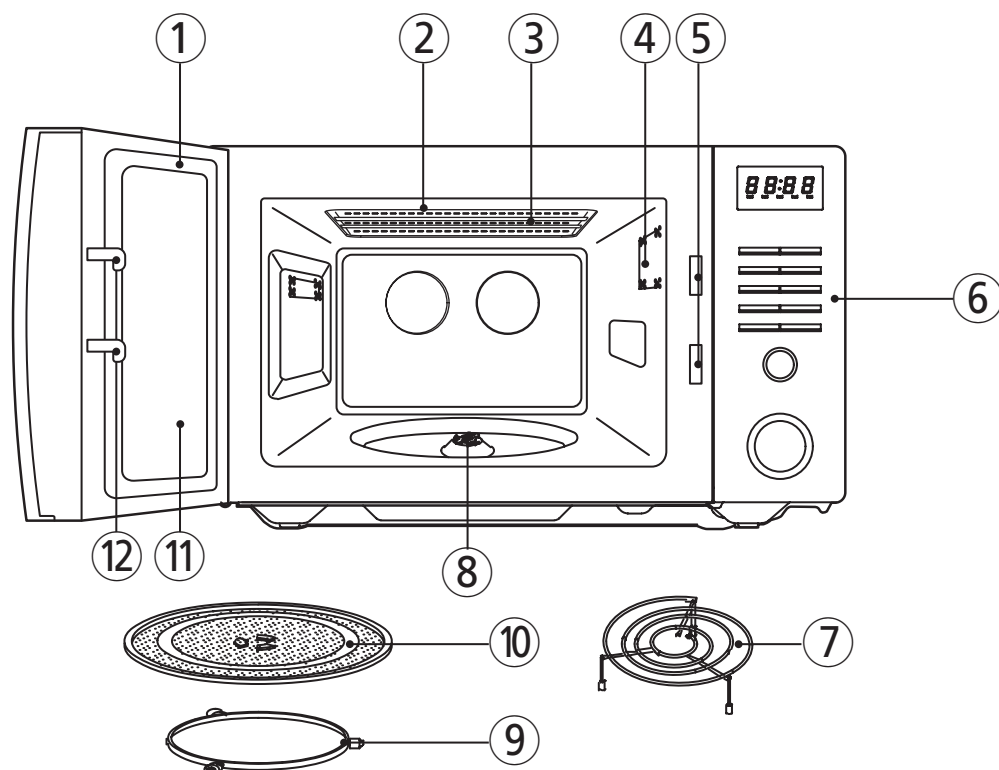
8. Не включайте печь, если ее температура ниже комнатной.

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

9. Перед использованием

Во избежание повреждений, поверхность элемента гриля покрыта защитным слоем. Во время использования духовки с функцией гриля в первый раз, это покрытие может сгореть, вследствие чего может возникнуть неприятный запах и дым. Поэтому перед эксплуатацией печи с функцией гриля, мы рекомендуем поставить в печь 200 мл воды, и прокипятить ее в течение 10 минут, включив функцию гриль, чтобы устранить это покрытие.

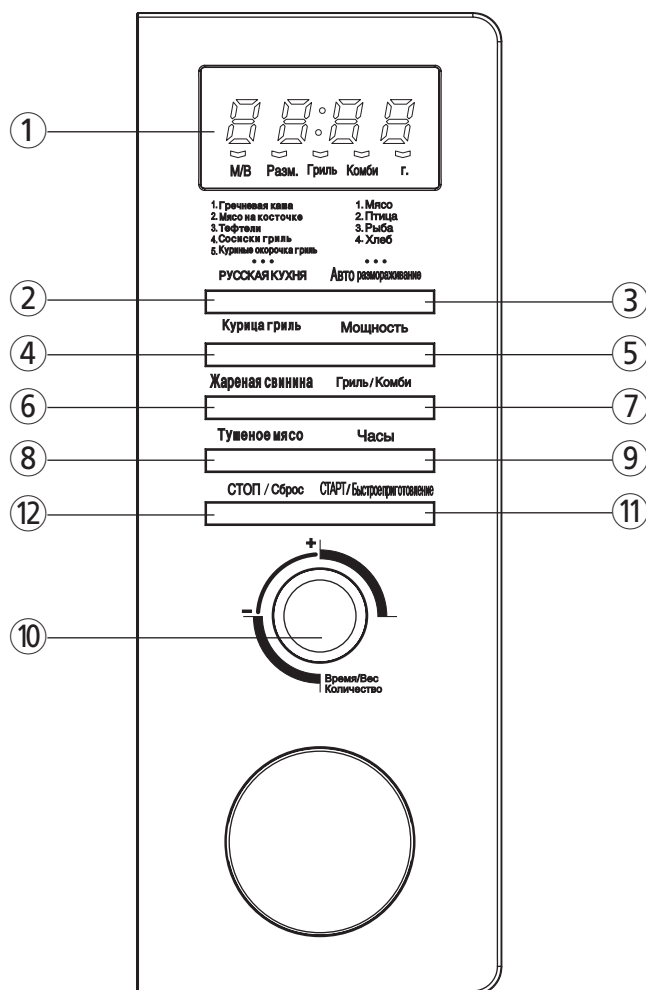
Внешний вид и особенности печи



- ① **Уплотнительные покрытия**
предотвращают выход микроволн за пределы камеры микроволновой печи.
- ② **Камера печи**
- ③ **Нагревательный элемент** используется в режимах "Гриль" и "Комби".
- ④ **Лампа** - освещение включается автоматически во время работы печи.
- ⑤ **Система защитной блокировки**
- ⑥ **Панель управления**
- ⑦ **Металлическая решетка**
- ⑧ **Ответвитель в центре дна камеры печи.**
Он необходим для работы печи в любом режиме.

- ⑨ **Роликовая направляющая** используется во всех режимах работы печи и устанавливается под стеклянным подносом.
- ⑩ **Стеклянный поднос для приготовления пищи** изготовлен из жаропрочного стекла. Перед тем, как включить печь, убедитесь, что поднос правильно установлен на своем месте. Не помещайте продукты непосредственно на поднос.
- ⑪ **Экран дверцы** позволяет наблюдать за процессом приготовления пищи. Этот экран не пропускает микроволны.
- ⑫ **Замок дверцы** - Когда Вы закрываете дверцу печи, замок срабатывает автоматически. Если во время работы печи дверца будет открыта, то магнетрон автоматически выключается.

Внешний вид и особенности печи (Продолжение)



- ① **Дисплей**- на дисплее отображаются время приготовления, уровень мощности, индикаторы различных режимов и текущее время.
- ② **Русская кухня**- используется для приготовления запрограммированного списка блюд или разогрева.
- ③ **Авто Размораживание**- используется для размораживания продуктов по весу.
- ④ **Курица гриль**- используется для приготовления курицы.
- ⑤ **Мощность**- используется для выбора и установки уровня мощности.
- ⑥ **Жареная свинина**- используется для приготовления свинины.
- ⑦ **Гриль/Комби**- используется для выбора режимов Гриль или Комби.
- ⑧ **Тушеное мясо**- используется для приготовления мяса.
- ⑨ **Часы**- используется для установки часов.
- ⑩ **Ручка-регулятор**- используется для ввода времени приготовления, веса продуктов.
- ⑪ **Старт/Быстрое приготовление**- используется для запуска печи, увеличения времени приготовления на 30 сек.
- ⑫ **Стоп/Сброс**- используется для прекращения работы печи/ сброса всех введенных параметров.

Порядок работы

Данный раздел содержит полезную информацию о работе печи.

- 1** Вставьте штепсельную вилку прибора в сетевую розетку с напряжением 220 В/ 50 Гц.
- 2** Поместите продукты в подходящую для микроволновой печи посуду, откройте дверцу и поставьте посуду с продуктами на стеклянный поддон. Стеклянный поддон и роликовая направляющая должны быть всегда установлены на своем месте во всех режимах работы печи.
- 3** Плотно закройте дверцу.
- 4** Дверца печи может быть открыта в любой момент работы путем нажатия кнопки открывания дверцы на панели управления. Печь автоматически выключится. Чтобы возобновить работу печи, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт.
- 5** Печь автоматически готовит на полной мощности, если только не установлен более низкий уровень.
- 6** При подключении микроволновой печи к сетевой розетке на дисплее отображается «:0».
- 7** Когда время приготовления истекает, на дисплей выводится текущее время.
- 8** Когда во время работы нажимается кнопка Стоп/Сброс, печь прекращает приготовление пищи, но вся введенная информация сохраняется. Чтобы сбросить все параметры (кроме текущего времени), нажмите кнопку Стоп/Сброс еще раз. Если дверца печи открывается во время ее работы, все параметры сохраняются.
- 9** Если Вы нажали кнопку Старт, а печь не работает, проверьте, нет ли каких-либо посторонних предметов между корпусом печи и дверцей, плотно ли закрыта дверца. Печь не начнет работу до тех пор, пока Вы плотно не закроете дверцу или не переустановите программу приготовления.

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

ТАБЛИЦА ВЫХОДНОЙ МОЩНОСТИ

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

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

Панель управления

Установка часов

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



1. Нажмите кнопку Часы.
В данном варианте время отображается по 12-часовой шкале.

2. Нажмите кнопку Часы еще раз. В данном варианте время будет отображаться по 24-часовой шкале.

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

3. Поворотом ручки-регулятора установите значение часа.

Если Вы выбрали 12-часовой режим, часы будут отображаться цифрами от “1” до “12”. Если Вы выбрали 24-часовой режим, часы будут отображаться цифрами от “0” до “23”. Значение часа начнет мерцать.



4. Нажмите кнопку Часы.

Начнет мерцать поле ввода минут “00”.

5. Поворотом ручки-регулятора установите значение минут.

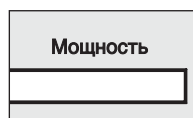
На дисплее отобразится введенное Вами значение (от 0 до 59). Значение минут начнет мерцать.



6. Нажмите кнопку Часы.

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

Установка времени приготовления и уровня мощности



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

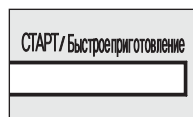
ПРИМЕЧАНИЕ: Микроволновая печь автоматически будет работать на полной мощности, если не выбран другой (более низкий) уровень мощности.

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

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

Быстрое приготовление

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

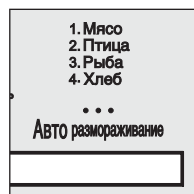


1. Нажмите кнопку БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

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

Автоматическое размораживание

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

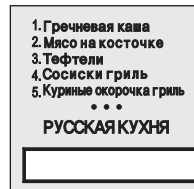


1. Нажмите кнопку Авто размораживание, печь переключится в режим Автоматическое размораживание. Для выбора нужного режима нажмите кнопку Авто размораживание соответствующее количество раз. (См. таблицу ниже).
2. С помощью ручки-регулятора введите вес продукта.
3. Нажмите кнопку Старт.
4. В процессе размораживания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

[Таблица Авто размораживание]

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

Русская кухня



1. Нажмите кнопку Русская кухня соответствующее количество раз для выбора одного из запрограммированных блюд. (См. таблицу ниже).
2. С помощью Ручки-регулятора введите вес приготавливаемого продукта.
3. Нажмите кнопку Старт для начала приготовления выбранного блюда.

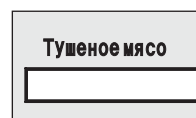
[Таблица Авто приготовление]

Нажмите кнопку	На дисплее	Программа	Вес	Посуда/Кухонные принадлежности/Начальная температура продуктов	Способ приготовления
1 раз	Ас-1	Гречневая каша	0,3 кг	Посуда для микроволновой печи без крышки, стеклянный поддон/Продукты комнатной температуры	1. Промойте 300 г. крупы и замочите в воде на 30 мин. в глубокой посуде. 2. Добавьте 1/2 ч.л. соли, 1/2 стакана воды. Не накрывать крышкой. 3. Поставьте посуду с гречкой в микроволновую печь. Выберите соответствующее меню и нажмите кнопку Старт. Если потребуется, помешайте кашу в середине процесса приготовления.
2 раза	Ас-2	Мясо на косточке	0,6 кг	Решетка, стеклянный поддон/Продукты комнатной температуры	Ингредиенты: Свинина- 600г. Разделить мясо на порционные куски по 100-150г. Маринад: 1 ст.л. растительного масла, 1/2 лимона, 2 дольки чеснока, специи: приправы для свинины, кориандр, молотый черный перец. 1. Приготовьте маринад: смешать сок половинки лимона, растительное масло, специи, мелко нарезанный чеснок. Замариновать мясо на час. 2. Решетку поставьте на стеклянный поддон, на решетку выложите свинину. 3. Нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала откройте дверцу печи и переверните куски мяса. Затем закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения приготовления. По завершении процесса приготовления выньте готовое блюдо из микроволновой печи, выдержите в течение некоторого времени перед подачей на стол.
3 раза	Ас-3	Тефтели	0,2-0,8 кг	Решетка, посуда для микроволновой печи, стеклянный поддон/Продукты комнатной температуры	Ингредиенты: 500 г говяжьего фарша 1 луковица 1/2 стакана муки 2 ст.л. приправы для мяса 1. Мелко нарежьте лук, смешайте фарш с луком. Смажьте (если это необходимо) жаропрочную посуду маслом. Из фарша скатайте небольшие шарики, обмакните их в муку, выложите в посуду, добавьте лавровый лист. Накройте крышкой. 2. Решетку поставьте на стеклянный поддон, на решетку поставьте посуду с тефтелями. 3. Нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала откройте дверцу и добавьте в тефтели томатную пасту, специи и немного воды. Накройте крышкой. Закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения приготовления. По завершении процесса приготовления выньте готовое блюдо из микроволновой печи, выдержите в течение некоторого времени перед подачей на стол.

[Таблица Авто приготовление]

Нажмите кнопку	На дисплее	Программа	Вес	Посуда/Кухонные принадлежности/Начальная температура продуктов	Способ приготовления
4 раза	Ас-4	Сосиски гриль	0,3-0,5 кг	Решетка, стеклянный поддон/Продукты комнатной температуры	1. Очистите сосиски от пленки и проколите вилкой в нескольких местах. 2. Поставьте решетку на стеклянный поддон. Выложите сосиски на решетку. 3. Нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала откройте дверцу и перераспределите сосиски. Закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения приготовления. По завершении процесса приготовления выньте готовое блюдо из микроволновой печи, выдержите в течение некоторого времени перед подачей на стол.
5 раз	Ас-5	Куриные окорочка гриль	0,2-0,6 кг	Решетка, стеклянный поддон/Продукты комнатной температуры	Ингредиенты: 2 окорочка 150 г. сыра 100 г. грибов Специи: приправы для курицы, специи для гриля. 1. Отделите мясо от косточки. 2. Натрите сыр и смешайте его с грибами. 3. Нафаршируйте окорочок смесью из сыра с грибами и посыпьте специями. 4. Поставить решетку на стеклянный поддон. Выложить окорочка на решетку. 5. Нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала откройте дверцу и переверните окорочка. Закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения приготовления. По завершении процесса приготовления выньте готовое блюдо из микроволновой печи, выдержите в течение некоторого времени перед подачей на стол.

Тушеное мясо



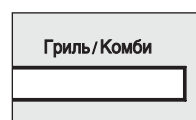
1. Нажмите кнопку Тушеное мясо. На дисплее отобразится «1000».
2. Нажмите кнопку Старт.

Программа	Вес	Посуда/Кухонные принадлежности/Начальная температура продуктов	Способ приготовления
Тушеное мясо	1 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поддон / Охлажденные продукты	Ингредиенты: 1 кг мяса (говядина, свинина или телятина) 1/2 стакана пшеничной муки 1 луковица 2 ст.л. томатной пасты 1 1/2 стакана мясного бульона 1/2 стакана вина (красного или белого) Соль и перец по вкусу 1. Нарезьте мясо на мелкие кусочки, обмокните их в муку, посолите, поперчите. 2. Выложите мясо в кастрюлю 2,5 л, добавьте мелко нарезанный лук, томатную пасту, мясной бульон и красное вино (для говядины или телятины) или белое вино (для свинины). 3. Готовьте, накрыв крышкой. После звукового сигнала откройте дверцу и помешайте мясо. Закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения приготовления. По завершении процесса приготовления выньте готовое блюдо из микроволновой печи, выдержите в течение некоторого времени перед подачей на стол.

Гриль/Комби

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

Режим Гриль позволяет Вам разогреть или быстро поджарить пищу без использования микроволновой энергии. Нагревательный элемент установлен в верхней части печи. Завершив все необходимые установки, сразу же поместите продукты в печь, т.к. в режиме Гриль времени предварительного прогрева для печи не требуется.

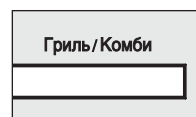


1. Нажмите кнопку ГРИЛЬ/КОМБИ. Загорится индикатор режима Гриль. На дисплее появится «:0».
2. Введите нужное время приготовления. На дисплее отобразятся введенные Вами параметры.
3. Нажмите кнопку СТАРТ.

Когда Вы нажимаете кнопку Старт, индикатор Гриль начинает мигать, указывая на то, что печь находится в рабочем режиме. На дисплее начнется отсчет времени приготовления в обратном порядке. По завершении времени приготовления Вы услышите 3 звуковых сигнала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОМБИ

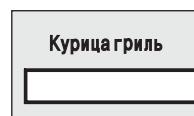
В данной микроволновой печи предусмотрен режим приготовления Комбинированный. Данный режим сочетает в себе действие Микроволн и Нагревательного элемента, что значительно ускоряет процесс приготовления.



1. Нажмите кнопку Гриль/Комби. Загорится индикатор режима Гриль. На дисплее появится «:0».
2. Нажмите кнопку Гриль/Комби ещё раз. Загорится индикатор режима Комби. На дисплее появится «:0».
3. Введите нужное время приготовления. На дисплее отобразятся введенные Вами параметры.
4. Нажмите кнопку Старт.

Когда Вы нажимаете кнопку СТАРТ, индикатор КОМБИ начинает мигать, указывая на то, что печь находится в рабочем режиме. На дисплее отобразится отсчет времени в обратном порядке. По завершении времени приготовления Вы услышите 3 звуковых сигнала.

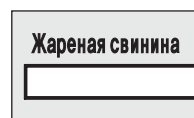
Курица гриль



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

Программа	Вес	Посуда/Кухонные принадлежности/Начальная температура продуктов	Способ приготовления
Курица гриль	0,8-1,5 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поддон/Охлажденные продукты	Ингредиенты: Курица весом 1,1-1,2 кг 1/2 лимона 1 ст.л. растительного масла 1-3 дольки чеснока 1 лавровый лист Специи: приправы для гриля, приправы для курицы, соль, перец по вкусу. 1. Замаринуйте курицу на час. 2. Свяжите ножки, выложите курицу в глубокую посуду. 3. Нажмите кнопку Старт. 4. После звукового сигнала откройте дверцу и переверните курицу. Закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения приготовления. 5. По завершении процесса приготовления накройте курицу фольгой и выдержите 5-10 минут.

Жареная свинина



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

Программа	Вес	Посуда/Кухонные принадлежности/Начальная температура продуктов	Способ приготовления
Жареная свинина	0,5-1,5 кг	Решетка, стеклянный поддон/Охлажденные продукты	Ингредиенты: Свежая говядина Растопленный маргарин или сливочное масло Соль, перец по вкусу 1. Срежьте с мяса излишки жира. Смажьте растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поставить решетку на стеклянный поддон. Выложить мясо на решетку. 3. Нажмите кнопку Старт. 4. После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения приготовления. 5. По завершении процесса приготовления накройте мясо фольгой и выдержите 5-10 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Используйте только ту посуду, которая рекомендована на стр. 19 данного руководства.

Родительский замок

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

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

Режим Энергосбережения

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

Как остановить печь во время ее работы

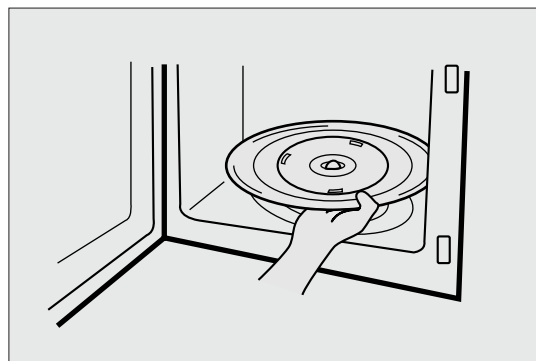
1. Откройте дверцу печи
Печь перестанет работать.
Вы можете вновь запустить печь, закрыв дверцу и нажав кнопку Старт/Быстрое ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
2. Нажмите кнопку СТОП/СБРОС
 - Печь перестанет работать
 - Нажмите кнопку СТОП/СБРОС еще раз, чтобы сбросить все ранее введенные параметры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Печь прекращает работать, когда открыта дверца.

Чистка и уход за микроволновой печью

Чистите печь регулярно, следите за тем, чтобы все остатки пищи были удалены. Поддержание микроволновой печи в чистоте снизит риск возникновения несчастного случая, связанного с преждевременным износом рабочих поверхностей печи, и продлит срок ее службы.

- 1 Выключайте печь перед чисткой.
- 2 Держите внутреннюю камеру печи в чистоте. Загрязнения стирайте влажной тряпочкой из мягкой ткани. Если камера печи слишком сильно загрязнена, смочите тряпку в растворе моющего средства. Не рекомендуется использовать сильнодействующие моющие средства и абразивы.
- 3 Внешнюю поверхность печи протирайте тряпкой, смоченной в мыльном растворе. Затем смойте мыльный раствор и вытрите корпус печи насухо тряпкой из мягкой ткани. Во избежание повреждения рабочих деталей печи во время ее чистки следите за тем, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия печи.
- 4 Если панель управления намокнет, протрите ее сухой тряпкой из мягкой ткани. Не применяйте сильнодействующие моющие средства и абразивы.
- 5 Конденсат вытирайте тряпкой из мягкой ткани. Конденсат образуется как внутри, так и снаружи печи, если печь эксплуатируется в условиях высокой влажности, и ни в коем случае не является признаком неисправности печи.
- 6 В случае необходимости вынимайте из печи стеклянный поднос для чистки. Промойте поднос в теплой воде с мылом или в посудомоечной машине.
- 7 Во избежание возникновения шума при работе печи регулярно чистите роликовую направляющую и нижнюю панель камеры печи. Чистите нижнюю панель корпуса печи с использованием мягкого моющего средства или средства для мытья стекол, а затем вытрите насухо. Роликовую направляющую следует промыть в воде с мылом.

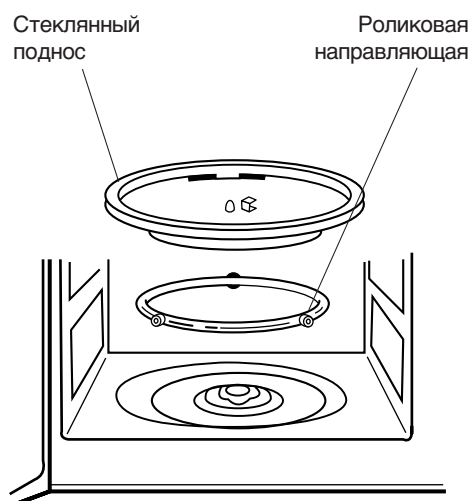


Роликовая направляющая

- 1 Во избежание возникновения шума при работе печи регулярно очищайте от загрязнений роликовую направляющую и дно камеры печи.
- 2 Роликовая направляющая должна всегда использоваться во время приготовления пищи вместе со стеклянным подносом.

Стеклянный поднос

- 1 Не включайте печь, не установив в неё стеклянный поднос.
- 2 Используйте только тот поднос, который идет в комплекте с Вашей печью.
- 3 Если поднос нагрелся, дайте ему ОСТЫТЬ перед тем, как чистить или помещать его в воду.
- 4 Не выкладывайте продукты (за исключением воздушной кукурузы) непосредственно на поднос.



Вопросы и ответы

В.: Я случайно включил микроволновую печь, не поместив в нее продукты. Выйдет ли печь из строя?

О.: Включение пустой микроволновой печи на короткое время не повредит ее, однако, делать этого не рекомендуется.

В.: Можно ли использовать печь без стеклянного подноса или роликовой направляющей?

О.: Нет. Как роликовая направляющая, так и стеклянный поднос должны быть установлены на своем месте перед включением печи.

В.: Можно ли открыть дверцу во время работы микроволновой печи?

О.: Вы можете открывать дверцу в любое время работы печи. В этом случае как подача микроволн, так и отсчет времени приостанавливаются до тех пор, пока дверца не будет закрыта.

В.: Почему на стенках печи после приготовления остается конденсат?

О.: Появление конденсата на стенках печи - обычное явление. Конденсат образуется на стенках печи, когда теплый пар от приготавливаемой пищи соприкасается с более прохладной поверхностью печи.

В.: Проходят ли микроволны через окошко дверцы?

О.: Нет. Металлизированное покрытие полностью экранирует микроволны. В то же время окошко пропускает свет.

В.: Почему при приготовлении в микроволновой печи яиц они иногда взрываются?

О.: При приготовлении в микроволновой печи яиц желток может взрываться. Это происходит из-за накопившегося под оболочкой желтка пара. Чтобы выпустить этот пар и предотвратить взрывание желтка, следует проколоть желток через скорлупу перед началом процесса приготовления, используя зубочистку. Не готовьте яйца, не проколов скорлупу.

В.: Для чего требуется выдерживать блюда еще некоторое время по завершении процесса приготовления?

О.: Во время приготовления продуктов в микроволновой печи тепло образуется в продуктах, а не в камере печи. Многие продукты накапливают достаточное количество тепла, позволяющее продолжать процесс их приготовления даже после того, как эти продукты были вынуты из печи. Выдерживая мясо, крупные овощи, пироги, мы даем процессу

приготовления завершиться полностью, предотвратив подгорание.

В.: Что означает «выдерживать блюдо»?

О.: Это означает вынуть блюдо из печи по завершении процесса приготовления и оставить его еще на некоторое время под крышкой, чтобы довести его до готовности.

В.: Почему процесс приготовления в микроволновой печи занимает больше времени, чем это указано в рецепте?

О.: Еще раз внимательно прочтите рецепт, убедитесь, что Вы следовали всем указаниям. Время и уровни мощности, указанные в рецептах для микроволновых печей, приблизительны. Они рекомендуются во избежание чрезмерной тепловой обработки продуктов - что является основной проблемой, связанной с эксплуатацией микроволновых печей. Различия в размере, форме и весе могут потребовать увеличения времени приготовления. Поэтому наряду с указаниями в рецептах используйте свой собственный опыт при проверке степени готовности продуктов.

В.: Возможно ли повреждение микроволновой печи, если она работает пустой?

О.: Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста.

В.: Можно ли использовать печь без стеклянного подноса или переворачивать его вверх дном, чтобы поставить на него посуду большего размера?

О.: Нет. Если Вы вынете или перевернете поднос, это отрицательно скажется на результатах приготовления. Используйте только посуду, подходящую по размеру к стеклянному подносу.

В.: Может ли стеклянный поднос вращаться в обоих направлениях?

О.: Да. Поднос вращается как по, так и против часовой стрелки в зависимости от направления вращения мотора на момент запуска печи.

В.: Можно ли готовить попкорн в микроволновой печи?

О.: Да. Готовьте попкорн для микроволновых печей в заводской упаковке, следуя указаниям производителя. Не используйте обычные бумажные пакеты. Как только попкорн будет лопаться каждые 1-2 секунды, выключите печь. Не нагревайте нераскрывшиеся зерна повторно. Не готовьте попкорн в стеклянной посуде.

Прежде, чем обращаться в сервисный центр

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

* Печь не работает:

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

* Искрение в корпусе печи:

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

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

Осторожное обращение с микроволновой печью

Хотя печь и снабжена защитными системами, необходимо соблюдать следующее:

1. Не проводите манипуляций с блокировочными замками и шарнирами.
2. Не помещайте никакие предметы между передней поверхностью печи и дверцей и не позволяйте грязи накапливаться на уплотняющих поверхностях. Чаше мойте уплотняющие поверхности раствором мягкого моющего средства, затем смывайте средство чистой водой и протирайте насухо. Никогда не пользуйтесь абразивными порошками или жесткими губками. Когда дверца открыта, она не должна подвергаться нагрузкам, например, не разрешайте детям повисать на ней и не нажимайте на дверцу рукой, так как печь из-за этого может опрокинуться вперед, что может привести к травме, а также повреждению дверцы.

Если печь повреждена, не пользуйтесь ей до тех пор, пока её не отремонтирует квалифицированный специалист. Особенно важно, чтобы печь надежно закрывалась и чтобы не были повреждены:

- 1) дверца (погнута)
- 2) петли и крюки (сломаны или ослаблены)
- 3) уплотнения дверцы и уплотняющие поверхности.

4. Предоставьте ремонт и сервисное обслуживание прибора квалифицированному специалисту.
5. Чистите печь регулярно, следите за тем, чтобы на поверхностях печи не скапливались остатки пищи.
6. Поддержание микроволновой печи в чистоте снизит риск возникновения несчастного случая, связанного с преждевременным износом рабочих поверхностей печи, и продлит срок ее службы.

Утилизация электрического и электронного оборудования



Данный символ на изделии, его комплектующих или упаковке означает, что данное изделие подлежит обязательной утилизации. Пожалуйста, сдайте отработавшее изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования для переработки. В некоторых странах, вт.ч. странах ЕС, разработаны специальные схемы сбора единиц отработавшего электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации этого оборудования, Вы внесете свой вклад в сохранение окружающей среды и здоровья человечества. Вторичная переработка материалов сохраняет природные ресурсы. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте отработавшее оборудование вместе с бытовыми отходами. Более подробную информацию о вторичной переработке оборудования Вы можете получить в местном сервисе по переработке отходов или в торговой точке, где Вы приобрели данное изделие.

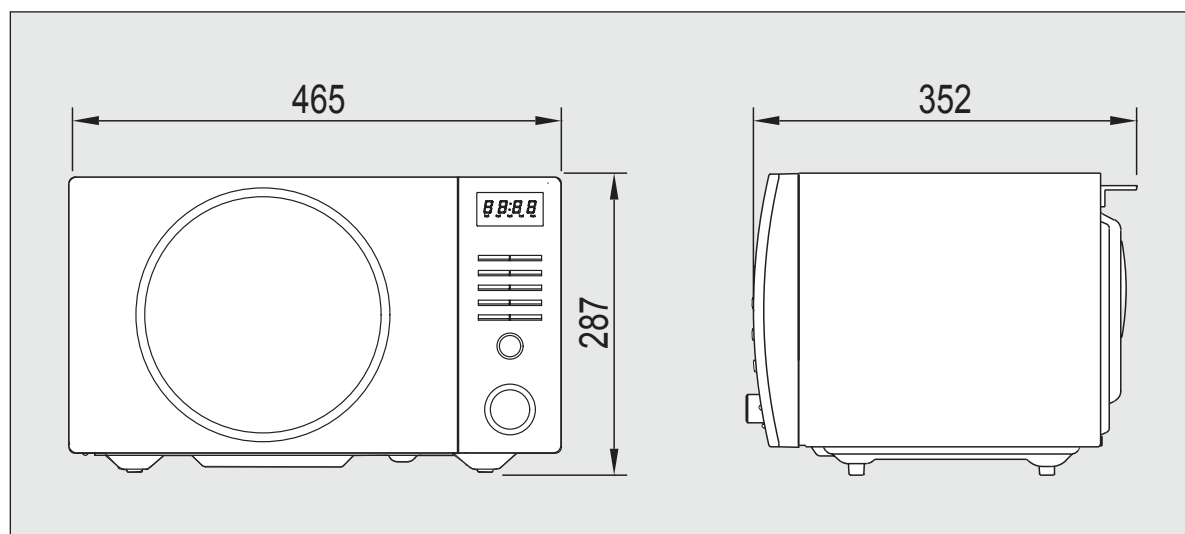
Технические характеристики

Энергоснабжение		220 В~, 50 Гц, Одна фаза с заземлением
Микроволны	Энергопотребление	1200 Вт
	ГРИЛЬ	1050 Вт
	Конвекция	2200 Вт
	Выходная мощность	800 Вт
	Частота	2.450 МГц
Размер в упаковке (Ш x В x Г)		517 x 320 x 400 мм
Размер (Ш x В x Г)		465 x 287 x 351 мм
Объем камеры		23 л
Вес нетто		Приблизит. 11.9 кг
Вес брутто		13.2 кг
Таймер		60 мин.
Выбор уровня мощности		10 уровней

Изготовитель: фирма "ДЭУ Электроникс Корп."

Адрес завода: округ Даганг, промышленная зона Даганг, провинция Тяньцзинь, Китай

* Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Рекомендации

Используйте только подходящую для микроволновой печи посуду.

Проверка посуды

Чтобы проверить, подходит ли данная посуда для использования в микроволновой печи, поставьте эту посуду в микроволновую печь. Рядом поставьте стакан с водой. Включите печь на максимальную мощность на 1-2 минуты. Если тестируемая посуда не нагрелась, то она пригодна для использования в микроволновой печи. Если же посуда нагрелась, т.е. задержала микроволны, значит, такая посуда не подходит для использования в микроволновой печи. Возможно, у Вас есть достаточно посуды, подходящей для микроволновой печи. См. таблицу ниже.

Посуда

Перед использованием проверьте, подходит ли данная посуда для использования в микроволновой печи.

Материал	Гриль и Конвекция	Микроволны	Комби
Стекло (обычное)	Нет	Да (1)	
Стекло (жаропрочное)	Да	Да	Да
Стекло-керамика и керамика (жаропрочные)	Да	Да (1)	Да (1)
Глиняная посуда	Да	Да	Да
Фарфор (жаропрочный)	Да	Да	Да
Пластик (обычный)	Нет	Да (2)	Нет
Пластик (жаропрочный)	Да (2)	Да (2)	Да (2)
Алюминиевая фольга	Да	Да (3)	Да
Металлические формы	Да (4)	Нет	Да (4)
Металлическая посуда (кастрюли, контейнеры и т.п.)	Да	Нет	Нет
Бумага	Нет	Да	Нет

1 Без металлических деталей или окантовок.

2 Некоторые виды пластика сохраняют жаропрочность только до определенной температуры. Внимательно проверяйте посуду из пластика!

3 Можно использовать фольгу для защиты более тонких частей продукта от пригорания.

4 Металлические формы могут использоваться в режиме Комби, но, если они очень глубокие, это значительно снизит эффективность тепловой обработки, т.к. металл удерживает микроволны.

Перед эксплуатацией печи пользователь должен убедиться, что используемые кухонные принадлежности подходят для микроволновых печей. Только для режима Микроволны

Посуда, используемая в микроволновой печи, должна быть изготовлена из материала, пропускающего микроволны. Таковыми являются (бумага), пластик, стекло или керамика. Металл отражает микроволны и замедляет процесс обработки продуктов, такая посуда не должна использоваться в печи. Также при работе с микроволновой печью следует учитывать и форму посуды. Круглая или овальная форма обеспечивает более равномерный прогрев. Квадратная или прямоугольная форма посуды может послужить причиной подгорания продуктов, т.к. тепло

будет концентрироваться в углах такой посуды. В неглубокой посуде продукты прогреваются более равномерно.

Кухонные принадлежности из фарфора и керамики идеально подходят для использования в микроволновой печи. Большинство типов стекла также прекрасно подходят для микроволновой печи. Свинцовый хрусталь не следует помещать в микроволновую печь, т.к. он может треснуть. Вы можете использовать пластиковые или бумажные кухонные принадлежности при условии, что они могут выдержать температуру тепловой обработки подогреваемых продуктов. Для приготовления Вы можете использовать только ту посуду из пластика, которая способна выдержать температуру нагрева более 120 °C, например, из полипропилена или полиамида. Некоторые виды пластика, например, меламин при разогреве могут плавиться и деформироваться. Для проверки посуды Вы можете провести несложный тест:

Поместите в микроволновую печь емкость с водой. Вода требуется, т.к. включать печь пустой или с пустой посудой нельзя. Включите печь на полную мощность на 1 минуту. Подходящая для микроволновой печи посуда за это время только слегка нагреется.

Металлическая посуда такая, как, например, кастрюли или сковороды, не должна использоваться в микроволновой печи. Не используйте также тарелки и др. емкости с металлическим декором, например, с позолотой, во избежание повреждения этого декора. Можно использовать алюминиевую фольгу в небольших количествах для защиты более тонких частей продукта от пригорания, например, крылышек или ножек птицы, хвоста рыбы. При этом во избежание повреждения микроволновой печи фольга не должна касаться стенок камеры печи.



Внимание:

- Перед покупкой посуды для микроволновой печи убедитесь, что она имеет маркировку о пригодности использования в микроволновой печи.
- Продукты, покрытия или кухонные принадлежности не должны касаться внутренних стенок микроволновой печи.

Безопасная эксплуатация микроволновой печи

Общие правила

Не проводите манипуляций с блокировочными замками и шарнирами. Не помещайте какие-либо предметы между дверцей печи и ее корпусом; не допускайте отложения загрязнений и остатков чистящих средств на прокладках и уплотняющих поверхностях. Протирайте печь тряпкой из мягкой ткани, смоченной в растворе моющего средства, затем сотрите остатки моющего средства и вытрите печь насухо. Не используйте абразивные чистящие средства. Когда дверца открыта, она не должна подвергаться нагрузкам, например, не разрешайте детям повисать на ней и нажимать на дверцу рукой, так как печь из-за этого может опрокинуться вперед, что может привести к травме, а также повреждению дверцы.

Продукты

Микроволновая печь не предназначена для домашнего консервирования. Неправильно обработанные в микроволновой печи продукты могут испортиться и стать причиной отравления. Всегда устанавливайте минимальное время приготовления, указанное в рецепте. Полусырое блюдо можно довести до готовности, снова поместив его в микроволновую печь, а ситуацию с подгоревшим блюдом исправить уже невозможно.

Продукты с низким содержанием влаги готовьте в небольших количествах. Такие продукты быстро высыхают, подгорают и могут стать причиной возгорания в корпусе печи. Не готовьте в микроволновой печи яйца в скорлупе. Яйца могут взорваться по причине избыточного давления водяного пара под скорлупой.

Покрытые плотной кожурой или пленкой продукты, такие как картофель, яблоки, яичные желтки и сосиски следует прокалывать в нескольких местах прежде, чем поместить их в печь. Не готовьте в микроволновой печи блюда во фритюре.

По завершении процесса приготовления не спешите вынимать блюдо из печи: оставьте его еще, как минимум, на 20 секунд, чтобы температура равномерно

распределась внутри блюда, помешивайте в процессе приготовления, если это необходимо. ВСЕГДА размешивайте перед подачей на стол. Чтобы избежать внезапного закипания жидкостей, положите во время и после подогрева в чашку ложку или т.п. и размешайте. Во время приготовления попкорна не оставляйте печь без присмотра. Не готовьте в печи воздушную кукурузу в бумажных пакетах, за исключением случаев, когда она куплена в упаковке, специально рекомендованной фирмой - изготовителем для микроволновых печей. Не готовьте воздушную кукурузу дольше, чем это указано изготовителем. Более длительное приготовление не приведет к увеличению объема воздушной кукурузы, но может привести к её обугливанию и возгоранию. К тому же, поднос для приготовления и сама упаковка для воздушной кукурузы могут стать слишком горячими.

Искрение

Если Вы заметили искрение в камере печи, нажмите кнопку "СТОП/ Сброс" и устраните причину искрения.

Причиной искрения могут быть:

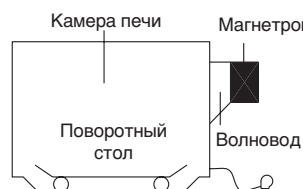
- Металлические детали посуды или фольга, касающиеся стенок печи.
- Неплотно прилегающая к продуктам фольга.

- Металлические зажимы и проволока или металлический декор посуды.
- Бумажная посуда из вторичного сырья.

Что такое микроволны

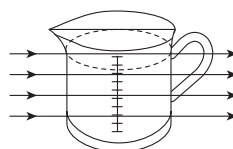
Микроволновая энергия стала использоваться для приготовления и подогрева пищи после испытаний РАДАРА во время Второй Мировой Войны. Микроволны присутствуют в атмосфере постоянно, они вырабатываются как естественными, так и искусственными источниками. К искусственным источникам относятся: радар, радио, телевидение, телекоммуникации и а/м телефоны.

Роль микроволн в приготовлении пищи



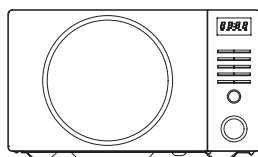
В микроволновой печи электричество преобразовано в микроволну с помощью МАГНЕТРОНА.

► ПЕРЕДАЧА



Затем микроволны проходят через контейнер и поглощаются молекулами воды продукта, все продукты содержат воду в том или ином количестве.

► ОТРАЖЕНИЕ



Микроволны отражаются от металлических стенок печи и экрана дверцы.

► ПОГЛОЩЕНИЕ



Микроволны заставляют молекулы воды вибрировать, что вызывает трение (т.е. нагрев). Поэтому продукты нагреваются. Микроволны особенно активно проникают в молекулы жиров и сахаров. Поэтому продукты, содержащие эти вещества в большом количестве, приготавливаются быстрее. Микроволны проникают вглубь продукта на 4-5 см, и т.к. тепло распространяется внутри продукта благодаря теплообмену, то, как и в обычном духовом шкафу, продукт прогревается снаружи внутрь.

Таблицы преобразования мер и объемов

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

ИЗМЕРЕНИЯ ЖИДКОСТЕЙ			
1 чашка	= 8 жидк. Унций	= 240 мл	
1 пинта	= 16 жидк. Унций (Великобритания 20 жидк.унц.)	= 480 мл (Великобритания 560 мл)	
1 кварта	= 32 жидк. Унций (Великобритания 40 жидк.унц.)	= 960 мл (Великобритания 1120 мл)	
1 галлон	= 128 жидк. Унций (Великобритания 160 жидк.унц.)	= 3840 мл (Великобритания 4500 мл)	

Техника приготовления

ВРЕМЯ ПРОСТОЯ

Плотные пищевые продукты, например, мясо, картофель в мундире и пироги, требуют "времени простоя" (внутри или снаружи печи) после приготовления, чтобы дать возможность высокой температуре снизиться и завершить процесс приготовления. На "время простоя" заверните куски мяса или картофель в мундире в фольгу. Кускам мяса необходимо 10-15 минут для конечного приготовления, картофелю в мундире 5 минут. Другим блюдам, таким как овощи, рыба и готовые обеды требуется около 2-3 минут. После разморозки пищи, "время простоя" также должно соблюдаться. Если пища не готова после "времени простоя", поставьте ее обратно в печь и добавьте дополнительно время приготовления.

СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

У многих свежих продуктов, например, овощей (особенно картофеля) или фруктов, уровень содержания влаги различается в зависимости от сезона. Поэтому, время их приготовления может варьироваться. Сухие ингредиенты, например, рис, макароны, высыхают во время хранения, поэтому время их приготовления может различаться.

ПЛОТНОСТЬ

Пористые продукты готовятся быстрее, чем продукты более плотной консистенции.

ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

Пищевая пленка помогает сохранить пищу свежей без потери влаги: удерживаемый пар ускоряет процесс приготовления. Перед тем, как поставить покрытое пищевой пленкой блюдо в печь, проколите пленку в нескольких местах, чтобы дать выход пару, который будет образовываться во время приготовления. Чтобы не обжечься горячим паром, с осторожностью снимайте пленку с готового блюда.

ФОРМА

Продукты и куски ровной формы готовятся быстрее. В емкостях круглой формы продукты готовятся быстрее, чем в емкостях квадратной формы.

ПРОСТРАНСТВО

Продукты лучше и равномернее приготавливаются, если есть пространство между кусками. НИКОГДА не накладывайте продукты друг на друга.

НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Чем холоднее пища, тем дольше ее надо разогревать. Продукты из холодильника будут разогреваться дольше, чем продукты комнатной температуры.

НАПИТКИ

Все напитки должны быть хорошо размешаны перед и во время приготовления. Во избежание резкого вскипания вода должна быть размешана особенно тщательно перед и во время разогрева. Не разогревайте жидкости, которые недавно вскипятили. НЕ ПЕРЕГРЕВАЙТЕ.

ПОМЕШИВАНИЕ

Отдельные виды пищи требуют помешивания во время приготовления. Мясо и птицу нужно перевернуть по истечении половины времени приготовления.

ПОДГОТОВКА

Отдельные виды пищи, например, порции курицы или котлеты, должны быть помещены на блюдо таким образом, чтобы более толстые слои были направлены к краям посуды.

КОЛИЧЕСТВО

Небольшое количество пищи готовится быстрее, чем большое. Также небольшие обеды будут разогреваться быстрее, чем большие порции.

ПРОКАЛЫВАНИЕ

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

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

ПОКРЫТИЕ

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

Рекомендации по размораживанию

- ▶ Не размораживайте покрытое чем-либо мясо. Покрытие может помешать процессу разморозки. Всегда убирайте внешнюю упаковку. Используйте только безопасные для применения в микроволновой печи контейнеры.
- ▶ Начинаяте разморозку целой птицы грудкой вниз. Размораживайте куски птицы жирной стороной вниз.
- ▶ Форма продукта влияет на продолжительность разморозки. Тонкие прямоугольные куски размораживаются быстрее, чем целый блок.
- ▶ По истечении 1/3 времени разморозки, проверьте продукты. Возможно, следует перевернуть, разрезать, перераспределить или вынуть размороженные куски.
- ▶ Во время разморозки печь подаст сигнал, когда наступит время перераспределить продукты. Откройте дверцу печи и проверьте продукты. Затем закройте дверцу и нажмите Старт для возобновления разморозки. Для достижения оптимальных результатов разморозки следуйте инструкциям, указанным в таблице на следующей странице.
- ▶ Размороженный продукт становится мягким, но при этом остается холодным. Если продукт разморозился не до конца, поместите его в микроволновую печь еще на несколько минут. Если этого времени было недостаточно, дайте продуктам постоять еще некоторое время (от 5 до 60 мин.) в комнатной температуре. Для разморозки птицы или мяса достаточно поместить их под струю холодной воды.
- ⇒ **Переверните:** жаркое, ребра, целая птица, грудинка индейки, хот-доги, сосиски, стейки или котлеты.
- ⇒ **Перераспределите:** Разрежьте или разделите стейки, котлеты, гамбургеры, морепродукты, куски мяса.
- ⇒ **Накройте:** Используйте небольшие полоски алюминиевой фольги, чтобы защитить тонкие места или концы продуктов неравномерных размеров, например, куриные крылья. Чтобы предотвратить искрение, не позволяйте фольге подниматься на высоту 2-3 см к стенам или дверце печи.
- ⇒ **Достаньте:** Чтобы размороженные продукты не перегрелись, следует сразу же вынуть их по истечении времени размораживания. Это может сократить время размораживания для продуктов весом менее 1,5 кг.

ТАБЛИЦА РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Продукт и вес/масса	Продолжительность разморозки	Время выдержки	Действия
ГОВЯДИНА Фарш 450 г	9-11 мин.	15-20 мин.	Разрежьте и разделите размороженные порции вилкой.
Мясо для тушения 675 г	13-17 мин.	25-30 мин.	Разделите и переверните один раз.
Котлеты 110 г	9-11 мин.	15-20 мин.	Переверните через 4 минуты.
СВИНИНА Свинные ребрышки 450 г	9-11 мин.	25-30 мин.	Разделите и переверните один раз.
Отбивные/котлеты 4x125 г	10-12 мин.	25-30 мин.	Разделите и переверните один раз.
Фарш 450 г	10-12 мин.	15-20 мин.	Разделите размороженные порции вилкой.
ПТИЦА Целая птица 1125 г	21-25 мин.	45-90 мин.	Поместите грудкой вниз. Переверните по истечении половины времени приготовления. Накройте, если необходимо.
Грудки 450 г	11-14 мин.	15-30 мин.	Разделите и переверните один раз.
Цыпленок (разрезанный) 900г	18-20мин.	25-30 ин.	Разделите и переверните один раз.
Бедрa цыпленка 675 г	14-17 мин.	15-30 мин.	Разделите и переверните один раз.
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ Целая рыба 450 г	7-10 мин.	15-20 мин.	Переверните по истечении половины времени приготовления. Накройте, если необходимо.
Филе рыбное 675 г	10-12 мин.	15-20 мин.	Разделите и переверните один раз.
Креветки 225 г	3-5 мин.	15-20 мин.	Разделите и переверните один раз.

* Время, указанное в таблице, приблизительно, поскольку температура заморозки продуктов может варьироваться.

Таблица приготовления и разогрева

Таблица приготовления

Наименование	Уровень мощности	Время приготовления на 450 г	Особые указания
МЯСО Говядина - полусырая - средней готовности - прожаренная Свинина Бекон	P-80 P-80 P-80 P-HI P-HI	8-10 мин 9-11 мин 11-13 мин 12-14 мин 8-10 мин	- Охлажденное мясо и курица предварительно должны быть вынуты из холодильника за 30 мин до начала приготовления. - После приготовления всегда выдерживайте мясо и курицу под крышкой.
Курица Целая курица Разрезанная Грудка (с косточкой)	P-HI P-80 P-80	6-8 мин 5-7 мин 6-8 мин	
Рыба Рыбное филе Скумбрия (очищенная) Форель целиком (очищенная) Отбивная из лосося	P-HI P-HI P-HI P-HI	4-6 мин 4-6 мин 5-7 мин 4-6 мин	- Смажьте рыбу небольшим количеством масла, или добавьте 15-30 мл (1-2 стол.ложки) лимонного сока, воды, вина или молока. - После приготовления всегда выдерживайте рыбу под крышкой.
ПРИМЕЧАНИЕ: Указанное время приготовления является лишь рекомендуемым. Все зависит от индивидуальных вкусовых предпочтений. Время может различаться в зависимости от размера, формы, нарезанных кусков и состава блюд. Замороженное мясо, курица, рыба перед приготовлением должны быть разморожены.			

Таблица разогрева.

- * Необходимо крайне аккуратно и внимательно проверять детское питание перед тем, как подавать на стол.
При разогреве полуфабрикатов всегда следуйте инструкциям на упаковке.
- * Если Вы заморозили свежие или охлажденные продукты, то, перед тем, как разогревать их, убедитесь, что эти продукты полностью разморожены.
- * Перед тем, как разогревать продукты из контейнеров из фольги, переложите продукты в подходящую посуду. Удалите проволоку, металлические скобы и т.п., если таковые имеются.
- * Разогрев охлажденных продуктов требует больше времени, чем разогрев продуктов комнатной температуры.
- * Все продукты разогреваются в режиме Микроволны на полной мощности.

Продукт	Время приготовления	Специальные инструкции
Детское питание 128г банка	30 сек.	Вылейте содержимое банки в небольшую глубокую тарелку. Перемешайте 1 или 2 раза перед разогревом. Перед тем, как подавать, аккуратно проверьте температуру.
Детское молоко 100мл 225мл	20-30 сек. 40-50 сек.	Хорошо взболтайте или помешайте и вылейте в стерилизованную бутылку. Перед тем, как подавать, аккуратно проверьте температуру.
Сэндвич или булочка 1 шт.	20-30 сек.	Заверните в бумажное полотенце и выложите на стеклянную жаропрочную тарелку. *Примечание: Никогда не используйте бумажные полотенца из вторичного сырья.
Лазанья Одна порция (10 1/2 oz./300g)	4-6 мин.	Положите лазанью на жаропрочную тарелку. Накройте пищевой пленкой, пленку проколите в нескольких местах.
Запеканка 1 порция 4 порции	1,5-3 мин. 5-7 мин.	Готовьте в закрытой посуде, подходящей для использования в микроволновой печи.
Пюре 1 порция 4 порции	2-3 мин. 6-8 мин.	Готовьте в закрытой посуде, подходящей для использования в микроволновой печи. Помешайте 1 раз после истечения половины времени приготовления.
Запеченная фасоль 1 порция	2-3 мин.	Готовьте в закрытой посуде, подходящей для использования в микроволновой печи. Помешайте 1 раз после истечения половины времени приготовления.
Равиолли или паста в соусе 1 порция 4 порции	3-4 мин. 7-10 мин.	Готовьте в закрытой посуде, подходящей для использования в микроволновой печи. Помешайте 1 раз после истечения половины времени приготовления.

Таблицы приготовления овощей

Используйте посуду из жаропрочного стекла с крышкой. Добавьте 2-3 ст. л. холодной воды на 250 г овощей (если не рекомендовано другое количество воды - см. таблицу ниже). Минимальное время приготовления указано в таблице ниже. Вы можете увеличивать время приготовления на свое усмотрение. Перемешайте один раз во время и один раз после приготовления. После приготовления добавьте соль, специи или масло. Накройте в течение времени выдержки.

Совет: разрежьте овощи на равные куски. Чем мельче Вы разрежете овощи, тем меньше времени потребуется для их приготовления.

Овощи в микроволновой печи готовятся на полной мощности.

Инструкция по приготовлению свежих овощей.

Овощи	Вес	Время	Комментарии
Брокколи	250 г 500 г	3-4 мин 5-7 мин.	Подготовьте ровно разрезанные соцветия. Расположите так, чтобы стебли были направлены к центру.
Брюссельская капуста	250 г	4-5 мин.	Добавьте 60-75 мл. (5-6 стол. ложек) воды.
Морковь	250 г	3-4 мин.	Порежьте морковь на равные дольки.
Цветная капуста	250 г	3-4 мин.	Подготовьте ровно разрезанные соцветия. Расположите так, чтобы стебли были направлены к центру.
Кабачок	250 г	3-4 мин.	Нарежьте кабачок на дольки. Добавьте 30 мл. (2 стол. ложки) воды или немного сливочного масла.
Баклажан	250 г	3-4 мин.	Порежьте баклажан на маленькие кусочки и сбрызните 1 ст. ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	3-4 мин.	Порежьте лук-порей на дольки.
Грибы	125 г 250 г	2-3 мин. 3-5 мин.	Если грибы маленькие, готовьте их целыми, если крупные - порежьте. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным. Приправьте солью или перцем.
Лук репчатый	250 г	3-4 мин.	Разрежьте луковицу пополам или кольцами. Добавьте только 15 мл (1 ст. лож.) воды.
Перец	250 г	3-5 мин.	Порежьте перец на маленькие кусочки.
Картофель	250 г 500 г	3-5 мин. 8-10 мин.	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на две половины или кубиками.
Репа	250 г	5-7 мин.	Порежьте репу маленькими кубиками.

Приготовление замороженных овощей.

Овощи	Вес	Время	Комментарии
Шпинат	125 г	2-3 мин.	Добавьте 15 мл. (1 стол. ложку) холодной воды.
Брокколи	250 г	3-4 мин.	Добавьте 30 мл. (2 стол. ложки) холодной воды.
Горошек	250 г	3-4 мин.	Добавьте 15 мл. (1 стол. ложку) холодной воды.
Зеленая фасоль	250 г	4-5 мин.	Добавьте 30 мл. (2 стол. ложки) холодной воды.
Овощное ассорти (морковь, горох, кукуруза)	250 г	3-5 мин.	Добавьте 15 мл. (1 стол. ложку) холодной воды.
Овощное ассорти (Китайская смесь)	250 г	4-6 мин.	Добавьте 15 мл. (1 стол. ложку) холодной воды.

Рецепты

ТОМАТНЫЙ СУП С АПЕЛЬСИНАМИ

25 г. масла
1 луковица среднего размера, порезать
1 крупная морковь, порезать
1 крупный картофель, порезать
800 г. консервированных томатов, порезать
Сок и перетертая цедра 1 небольшого апельсина
900 мл горячего овощного бульона
Соль и перец по вкусу

1. Растопите масло в глубокой миске на уровне мощности P-HI.
2. Добавьте в масло лук, морковь и картофель, поставьте в печь на 6 мин. на уровне мощности P-HI. Во время приготовления один раз перемешайте.
3. Добавьте томаты, апельсиновый сок и цедру, бульон. Тщательно перемешайте. Приправьте солью и перцем по вкусу. Накройте крышкой и поставьте в печь на 15 мин. на уровне мощности P-HI. (пока овощи не размягчатся). Помешайте 2-3 раза во время приготовления.
4. Помешайте суп перед тем, как подать его на стол.

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

1 крупная луковица, порезать
1 ст.л. (15 мл) кукурузного масла
50 г муки
1,2 л горячего мясного или овощного бульона
Соль и перец по вкусу
2 ст.л. измельченной петрушки
4 больших куса французского хлеба
50 г тертого сыра

1. В чашке смешайте масло и лук, поставьте в печь на 2 мин. (Уровень мощности P-HI.)
2. Влейте получившуюся смесь в муку, а затем постепенно долейте туда бульон. Приправьте и добавьте петрушку.
3. Накройте крышкой и поставьте в печь на 16 мин. на уровне мощности P-80.
4. Перелейте суп в тарелки, положите в суп кусочки хлеба и посыпьте сыром.
5. Поставьте в печь на 2 мин. и готовьте на уровне мощности P-80, чтобы расплавился сыр.

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

1 ст.л. (15 мл) растительного масла
2 ст.л. (30 мл) соевого соуса
1 ст.л. (15 мл) хереса
1 (2,5 см) корень имбиря, очищенный и протертый
2 моркови среднего размера, порезать соломкой
100 г консервированных грибов, порезать
50 г пророщенных бобов
100 г нелущеных бобов
1 красный перец без зерен, нашинковать
4 пера зеленого лука, порезать
100 г консервированного водяного ореха, порезать
1/4 кочана китайской капусты, нашинковать

1. В глубокую миску влейте масло, соевый соус, херес, добавьте имбирь и морковь. Перемешайте.
2. Накройте крышкой и поставьте в печь на 4-5 мин. на уровне мощности P-HI. Помешайте один раз во время приготовления.
3. Добавьте к получившейся смеси грибы, пророщенные и нелущеные бобы, красный перец, зеленый лук, водный орех и китайскую капусту. Тщательно перемешайте.
4. Поставьте в печь на 4-5 мин. на уровне мощности P-HI (пока овощи не размягчатся). Во время приготовления помешайте 2-3 раза. Это блюдо подают в качестве гарнира к мясу или рыбе.

КУРИНЫЕ ГРУДКИ В МЕДОВОМ СОУСЕ

4 куриные грудки без косточки
2 ст.л. (30 мл) меда
1 ст.л. зерен горчицы
1/2 ст.л. эстрагона
1 ст.л. (15 мл) томатной пасты
150 мл куриного бульона

1. Переложите грудки в жаропрочную кастрюлю.
2. Смешайте остальные ингредиенты и полейте получившейся смесью куриные грудки. Посолите и поперчите по вкусу.
3. Поставьте в печь на 11-12 мин. на уровне мощности P-HI. Во время приготовления переверните грудки и полейте соусом.

БЕЛЫЙ СОУС

25 г масла
25 г обычной муки
300 мл молока
соль и перец по вкусу

1. Выложите сливочное масло в миску и готовьте на уровне мощности P-HI 1 минуту, пока масло не растает.
2. Смешайте масло с мукой, влейте молоко. Готовьте на уровне мощности P-HI в течение 2 минут: до загустения смеси. Приправьте солью и перцем по вкусу.

КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

675 г клубники
45 мл лимонного сока
675 г сахара

1. Переложите клубнику в глубокую посуду, добавьте лимонный сок, поставьте в микроволновую печь на 5 мин. на уровне мощности P-HI (пока ягоды не размякнут). Добавьте сахарную пудру. Тщательно перемешайте.
2. Поставьте в печь на 25-30 мин. на уровне мощности P-80, доведите до готовности*, не забывая помешивать каждые 4-5 мин.
3. Перелейте джем в горячие стерилизованные банки. Плотно закрутите крышки.

** до готовности: для того, чтобы определить степень готовности, капните джем на холодную поверхность, подождите минуту, затем дотроньтесь пальцем до капли. Если джем покрылся пленкой, значит он уже готов.*

ОМЛЕТ

15 г масла
4 яйца
90 мл молока
соль и перец по вкусу

1. Взбейте вместе яйца и молоко. Приправьте.
2. Поместите масло в блюдо. Готовьте на уровне мощности P-HI в течение 1 минуты, пока масло не растает. Смажьте блюдо растаявшим маслом.
3. Вылейте смесь для омлета в блюдо. Готовьте на уровне мощности P-HI в течение 2 минут. Перемешайте и снова готовьте на уровне мощности P-HI в течение минуты.

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЯ

15 г масла
2 яйца
30 мл молока
соль и перец

1. Растопите масло в блюде на уровне мощности P-HI в течение минуты.
2. Добавьте яйца, молоко, пряностей и хорошо перемешайте.
3. Готовьте на уровне мощности P-HI три минуты, перемешивая каждые 30 секунд.

ОСТРЫЙ ФАРШ

1 крупная луковица, порезать
1 головка чеснока, измельчить
1 ч.л. (5 мл) растительного масла
200 г консервированных томатов
1 ст.л. (15 мл) томатной пасты
1 ч.л. специй
225 г мясного фарша
Соль и перец

1. Лук, чеснок и масло переложите в миску и поставьте в печь на 2 мин. на уровне мощности P-HI.
2. Добавьте остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте.
3. Накройте крышкой и поставьте в микроволновую печь на 4 мин. на уровне мощности P-HI, затем готовьте на уровне мощности P-HI в течение 8-12 мин. (до готовности).

Постановлением правительства РФ №720 утвержден перечень товаров длительного пользования, которые по истечению срока службы могут работать неправильно и стать угрозой для жизни, здоровья потребителя, а также причинить вред его имуществу. Срок службы товара исчисляется с даты продажи. Рекомендуем не использовать товар по истечению срока службы товара. Срок службы данного изделия составляет 5 лет.