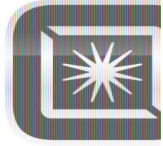




Технология LightWave. Новое поколение.



Lightwa



Ключевые преимущества Lightwave технологии



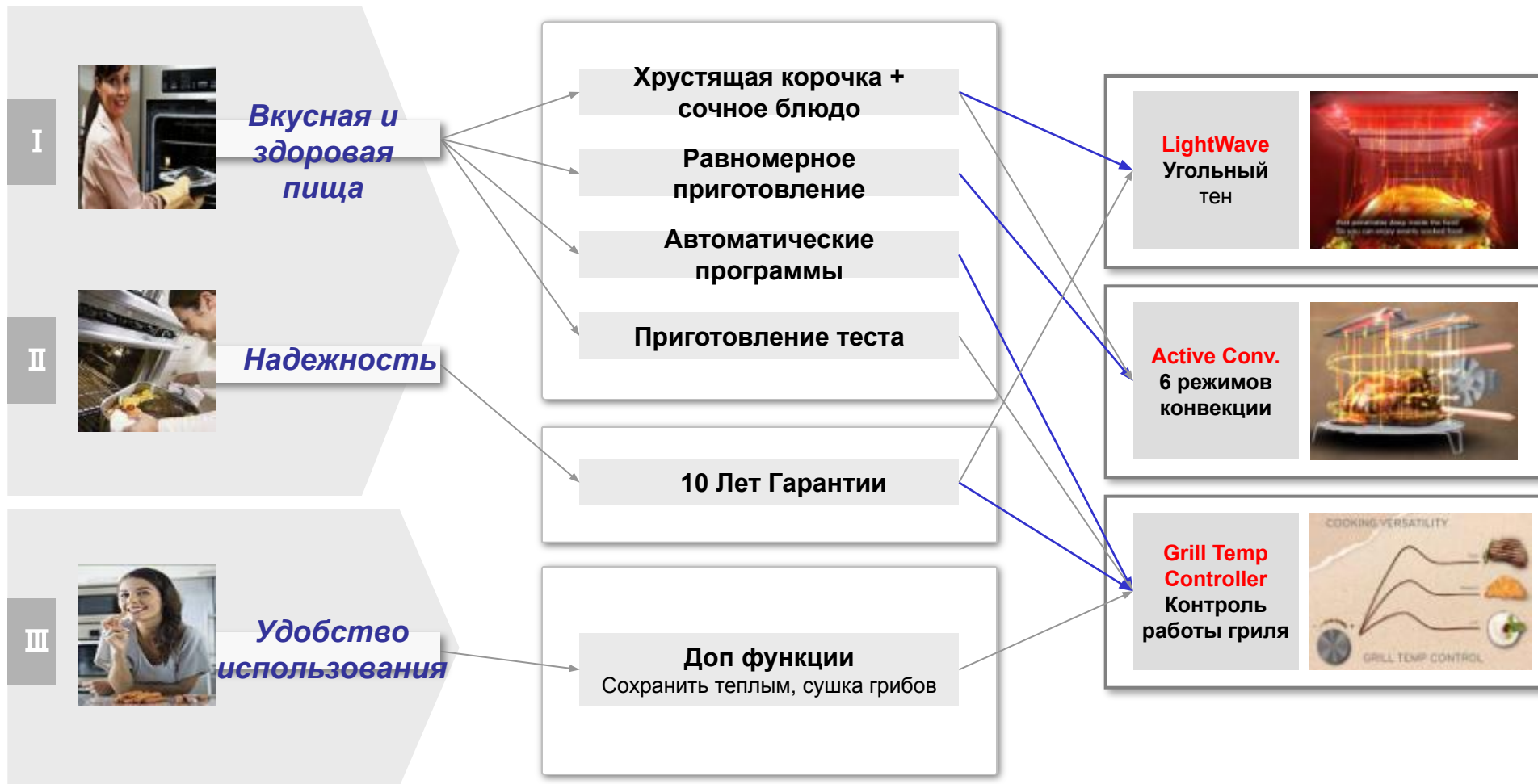
Все преимущества новых моделей разработаны на основе исследований предпочтений потребителя

Преимущества

в соответствии с предпочтениями потребителей

Как реализуются преимущества

Технологии



Угольный тен Lightwave



Lightwa



- ✓ Вкусные блюда, как на углях
- ✓ Быстрое приготовление – на 30%–50% быстрее по сравнению с обычными печами
- ✓ Экономия электроэнергии – от 10% до 30%



Угольный тен

Lightwave

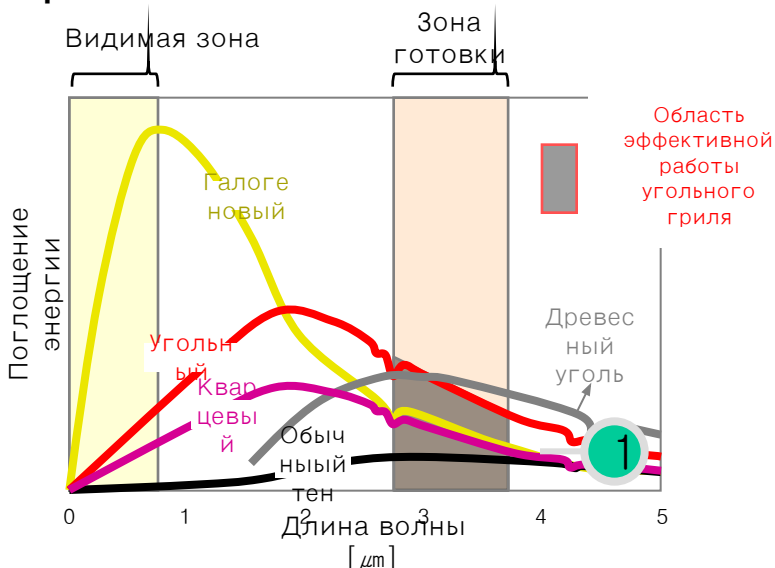


Lightwa

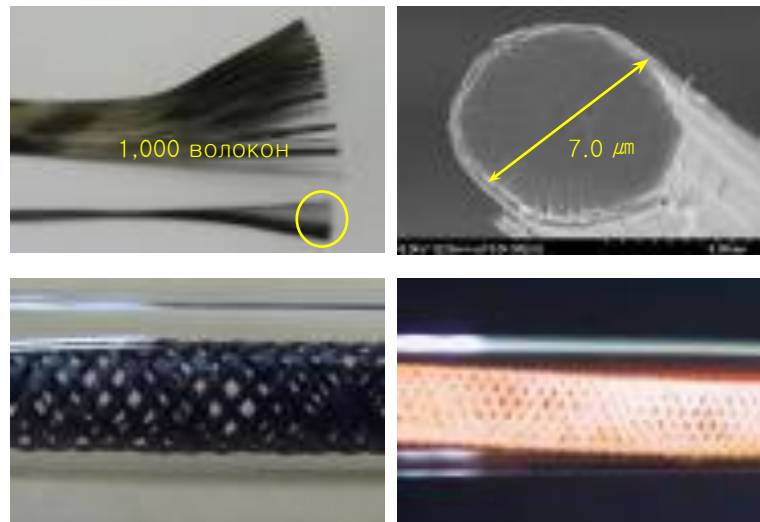


Угольный тен обеспечивает такую же мощность и длину волны как натуральный уголь. За счет чего при готовке получаются **необыкновенно вкусные блюда.**

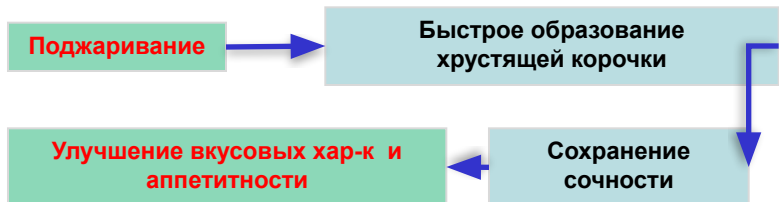
Эффективное использование энергии волны
Карбоновый (угольный) гриль в 2 раза мощнее, галогенового и обычных тенев в зоне приготовления



Строение угольного нагревателя



Сочное блюдо с корочкой



Угольное волокно располагается в стеклянной трубке, которая в свою очередь вакуумизируется. Когда электричество проходит через трубку и угольное волокно, происходит излучение тепла



- ✓ Равномерное приготовление блюд (без скачков температуры)
- ✓ Более быстрое приготовление
- ✓ Индивидуальные условия приготовления разных типов продуктов (3 уровня температуры)
- ✓ Возможность сушить фрукты, готовить дома йогурт, тесто

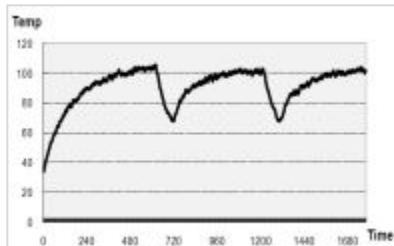
Функция контроля температуры Гриля (Grill Temp Control)



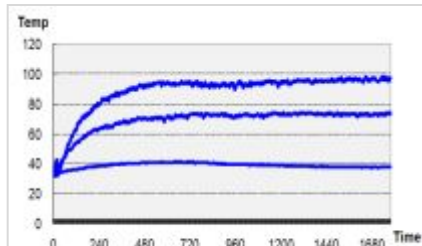
Технология управления температурой и ее стабилизация позволяет обеспечить наилучшие условия для приготовления разных видов продуктов.

Уникальное решение

1. Линейный контроль энергии

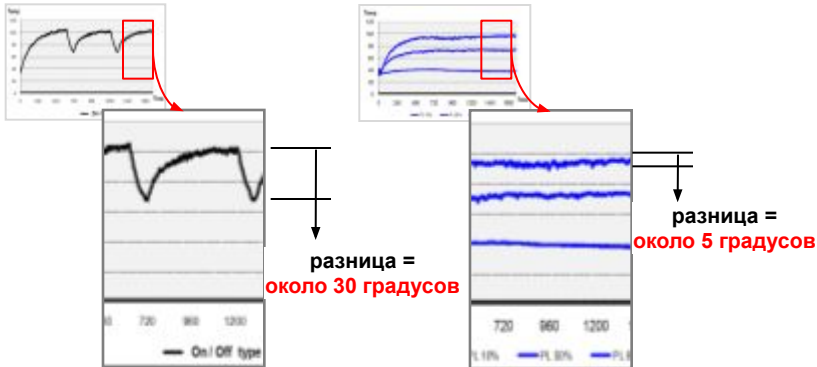


Обычная работа печи
(Вкл / выкл)



Технология LG
Grill Temp Control

2. Стабильная подача тепла



Преимущества для потребителя

1. Оптимальный вкус



□ При стабильной температуре улучшаются вкусовые характеристики продуктов

2. Индивидуальная оптимальная температура приготовления для каждого вида продуктов



- Низкая темп. : Брожение
- Средняя темп. : Сохранить теплым, томление, сушка грибов
- Высокая темп. : Гриль и Запекание



- ✓ Равномерное приготовление блюд за счет распределения тепловых потоков с помощью большого вентилятора
- ✓ Более быстрое приготовление за счет использования 4 источников тепла (2х в верхней части: угольный, галогеновый и 2х сбоку)
- ✓ Индивидуальные условия приготовления разных типов блюд (6 режимов работы тенов и вентилятора)



Активная конвекция (Active convection)



Правильное распространение теплого воздуха за счет вентилятора (конвекция) – это основа равномерного приготовления блюд. 4 тена и вентилятор могут работать с разной мощностью в зависимости от типа продукта и готового блюда

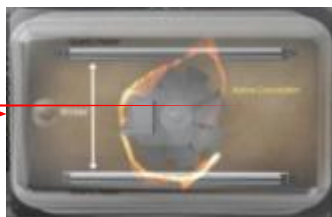
Уникальное решение

1. Мощная система нагревательных элементов

Стабильная температура гриля



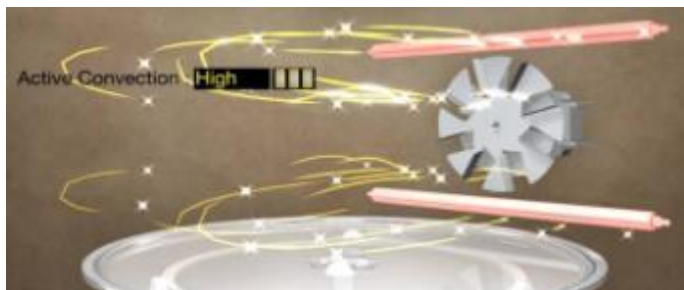
[4 активных тена]



[большой вентилятор]

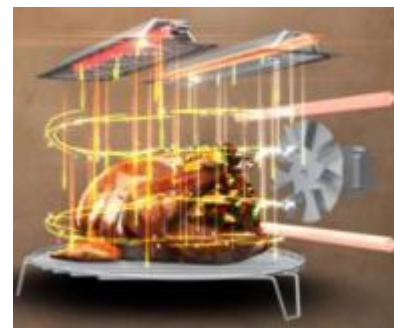
2. Контроль вентилятора – разные режимы

Индивидуальный режим в зависимости от вида продукта и рецепта



Преимущества для потребителя

1. Равномерное приготовление



2. Экономия времени & электроэнергии



Активная конвекция (Active convection)

6 режимов

1

Нежная выпечка

Мощность
верхнего тена: низкая
бокового тена: низкая
вентилятора: низкая



Низкая температура, низкая скорость вентилятора (для приготовления нежной десертной выпечки)

2

Томление

Мощность
верхнего тена: низкая
бокового тена: низкая
вентилятора: выкл.



Температура всех четырех нагревателей поддерживается на низком уровне, чтобы еда оставалась горячей, как будто только приготовлена

3

Быстрое запекание с корочкой

Мощность
верхнего тена: высокая
бокового тена: выкл.
вентилятора: выкл.

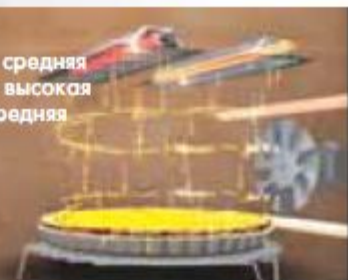


Под воздействием высокой температуры от верхних нагревателей мясо, рыба и птица покрываются золотистой карамелизированной корочкой

4

Легкое запекание

Мощность
верхнего тена: средняя
бокового тена: высокая
вентилятора: средняя



Средняя температура, средняя скорость вентилятора (для повседневного приготовления пищи, включая запекание)

5

Запекание с хрустящей корочкой

Мощность
верхнего тена: высокая
бокового тена: высокая
вентилятора: высокая



Высокая температура и скорость вентилятора для запекания и поджаривания

6

Равномерное обжаривание

Мощность
верхнего тена: средняя
бокового тена: выкл.
вентилятора: выкл.



Работают только верхние нагреватели при средней температуре. Продукты аппетитно поджариваются до легкой корочки

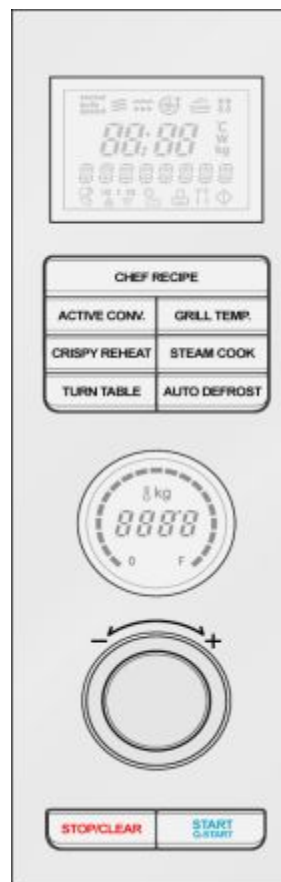


Информация по продукту

MJ3281BC



Lightwave



■ Особенности

- 32л Объем
- 900Вт Мощность
- 1250Вт Мощность Гриля (600Вт Угольный + 600Вт Кварц)
- 1250Вт Мощность Конвекции
- Стальные элементы дизайна
- Большой поворотный столик 340 мм
- **Дисплей (белый VFD)**
 - Замок от детей
 - Часы

Русский повар	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каша 2. Домашняя лапша 3. Гуляш 4. Рыбный пирог 5. Рыбные роллы 6. Грибной пирог 7. Рисовый пирог 8. Открытый пирог Киш
Active Conv. Активная конвекция	<ol style="list-style-type: none"> 1. Запеченная курочка 2. Кусочки курочки 3. Запеченная свинина 4. Свежая пицца 5. Замороженная пицца 6. Запеченный картофель 7. Пирожки
Grill Temp Control Контроль темп гриля	<p>Томление (High/Low) Сохранить теплым (High/Med/Low) Сушка грибов и фруктов (40~ 90°C) Домашний йогурт, тесто (40°C) Нагрев посуды (40~110°C)</p>
Разогрев с корочкой	<ol style="list-style-type: none"> 1. Запеченное мясо 2. Лазанья 3. Хлеб 4. Пирог
Приготовление на пару	<ol style="list-style-type: none"> 1. Капуста 2. Шпинат 3. Картофель 4. Фасоль 5. Тыква 6. Яйцо 7. Куриные грудки 8. Рыба
Авто разморозка	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мясо 2. Птица 3. Рыба 4. Хлеб

