LG
Life's Good

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З ГРИЛЕМ КОНВЕКЦІЇ

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

MC7846UQ/MC7846GQ/MC7846GQS

УКРАЇНСЬКА

www.lg.com

Застереження

Заходи безпеки для запобігання можливого надмірного впливу мікрохвильової енергії

Завдяки вбудованим у дверцята печі блокувальним контактам, Ви не можете увімкнути піч за відкритих дверей.
Блокування дверцят забезпечує автоматичне вимкнення будь – якого режиму готування їжі при відкриванні дверцят.

Важливо не намагатись робити щось з блокувальними контактами.

Не вставляйте будь-яких предметів між дверцятами та передньою панеллю та не дозволяйте залишкам їжі або осадам миючих засобів накопичуватись на ущільнювачах.

Не користуйтесь несправною піччю. Особливо важливо щоб дверцята надійно зачинялись та щоб не були пошкоджені:(1) дверцята(погнуті), (2)петлі й засуви (зламані або послаблені), (3) ущільнювачі дверцят та поверхні ущільнювача.

Піч потрібно настроювати або ремонтувати скориставшись допомогою тільки кваліфікованого спеціаліста з мікрохвильового обладнання.

При нагріванні у вашій мікрохвильовій печі рідини, наприклад ,супів, соусів і напоїв ,може відбутися перегрів рідини вище крапки кипіння без утворення видимих пухирців пару. Це може призвести до несподіваного скипання перегрітої рідини. Щоб уникнути такої можливості, необхідно дотримуватись наступних правил:

1. Уникайте використання циліндричного посуду з вузьким горлечком.
2. Не перегрівайте рідину.
3. Перемішайте рідину перед тим, як ставити посуд в піч та потім знову перемішайте її після половини часу підігріву.
4. Закінчивши підігрівання дайте посуду постояти в печі якийсь час, потім обережно знову перемішайте рідину або потрясіть посуд й перевірте температуру рідини перед її вживанням, щоб уникнути опіків (особливо це стосується і баночок з дитячим харчуванням.)

Попередження

Будь ласка, завжди перевіряйте чи вірно ви встановили час приготування їжі, тому що дуже довге готування може призвести до займання їжі та, як наслідок, ушкодження печі.

Попередження

Завжди давайте їжі постояти після її готування з використанням мікрохвильової енергії та перевіряйте температуру їжі перед уживанням. В особливості це відноситься до вмісту пляшок і баночок з дитячим харчуванням.

BZ03

Зміст

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі являють собою форму енергії, аналогічну електромагнітним хвилям, використаним у радіо й телевізійному мовленні й звичайному денному світлі. Зазвичай електромагнітні хвилі розповсюджуються назовні через атмосферу й зникають в просторі без сліду. Однак, у мікрохвильових печах є магнетрон, що 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 перестає 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.

Застереження — 74
Зміст — 75
Розпакування й установка печі — 76~77
Установка годинника — 78
Блокування від дітей — 79
Готування з використанням мікрохвильової енергії — 80
Рівні мікрохвильової потужності — 81
Готування у два етапи — 82
Швидкий старт — 83
Збільшення й зменшення часу приготування — 84
Готування у режимі гриля — 85
Готування у режимі конвекції — 86 ~ 87
Комбінований режим готування — 88 ~ 89
Автоматичне розморожування продуктів — 90 ~ 91
Швидке розморожування — 92
Авто кухар — 93 ~95
Російський кухар — 96 ~101
Важливі інструкції з безпеки — 102~103
Посуд для мікрохвильової печі — 104
Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії — 105 ~106
Відповіді на найчастіші питання — 107
Інформація щодо монтажу мережного штепселю/ Технічні характеристики — 108

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 і встановіть її на рівну горизонтальну поверхню.

ВИСОКА РЕШІТКА

СКЛЯНИЙ ПІДНОС

ОБЕРТОВЕ КІЛЬЦЕ

НИЗЬКА РЕШІТКА

МЕТАЛІЧНИЙ ПІДНОС

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 установлена піч. Зверху або на бокових стінках печі розташовані вентиляційні отвори. Блокування цих отворів може привести до ушкодження печі.

ДАНИЙ ВИРІБ НЕ ПОВИНЕН ВИКОРИСТОВУВАТИСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З КОМЕРЦІЙНИМИ ЦІЛЯМИ

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, потягнувши за **РУЧКУ ДВЕРЦЯТ**. Установіть 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. 104 .

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 збовтати вміст дитячих пляшок і баночок дитячого харчування та перевірити його температуру перед тим, як давати дітям.

Установка годинника

За своїм вибором, ви можете встановити годинник так, щоб він працював в 12-годинній або 24-годинній системі.
У нижченаведеному прикладі ми покажемо вам, як установити час 14:35 при роботі годинника в 24-годинній системі. Переконайтесь, що ви видалили з печі всі пакувальні матеріали.

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

Якщо на годиннику (або дисплеї) з'явилися дивного виду символи, вимкніть мережевий шнур печі від розетки, потім знову приєднайте його й повторіть установку годинника.

Під час установки годинника на дисплеї буде миготіти двокрапка. Після установки годинника двокрапка припинить миготіння.

1

Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному Посібнику.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2

Один раз натисніть кнопку **Часы** (**Годинник**).

(Якщо ви хочете, щоб годинник працював в 12-годинній системі, натисніть кнопку **Часы** (**Годинник**) ще раз. Якщо після установки годинника ви захочете перейти до іншої системи відліку часу, вам буде необхідно відімкнути мережний шнур від розетки й потім приєднати його знову).

3

Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) п'ятнадцять разів.
Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) три рази.
Натисніть кнопку **10 сек** (**10 сек.**) п'ять разів.

4

Натисніть кнопку **Часы** (**Годинник**).

Блокування від дітей

У вашій печі є запобіжний пристрій, який дозволяє запобігти випадковому включенню печі. Після включення 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.

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**) й утримуйте її натиснутої доти, поки на дисплеї не з'явиться буква "**L** " (блокування)і піч не подасть звуковий сигнал.
Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** установлений.

3 При натисканні будь-якої кнопки на дисплеї з'явиться буква "**L** ".

4 Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** ,натисніть й утримуйте кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**) ,поки дисплей не перестане показувати букву "**L** ". Після зняття блокування ви почуєте звуковий сигнал.

Готування з використанням мікрохвильової енергії

У нижченаведеному прикладі ми покажемо вам, як готувати будь-яку страву на рівні потужності 80% від максимального в плин 5 хвилин й 30 секунд

У вашій печі можна вибирати п'ять рівнів мікрохвильової потужності. Автоматично вибирається максимальний рівень потужності, але послідовними натисканнями кнопки Мікро можна обибирати інші рівні потужності.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	Натискання кнопки **Мікро**		%
ВИСОКИЙ	1	раз	100%
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	2	рази	80%
СЕРЕДНІЙ	3	рази	60%
РОЗМОРОЖЕННЯ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	4	рази	40%
НИЗЬКИЙ	5	разів	20%

1 Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному Посібнику.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Для вибору рівня потужності 80% двічі натисніть кнопку **Микро** (**Мікро**).

На дисплеї з'являється повідомлення "720".

3 Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) п'ять разів.
Натисніть кнопку **10 сек** (**10 сек.**) три рази.

4 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

У вашій печі можна обирати 5 рівнів мікрохвильової потужності, що забезпечує максимальну гнучкість в управлінні готування їжі. У нижченаведеній таблиці наведені приклади продуктів і рівні потужності, що рекомендують для готування в цій мікрохвильовій печі.

Рівні мікрохвильової потужності

Рівень потужності	Вихідна потужність		Використання
ВЫСОКИЙ (ВИСОКИЙ)	100%	900W	• Кип'ятіння води • Підрум'янювання страв з м'ясного фаршу • Готування шматків птаха, риби, овочів • Готування шматків нетвердого ("ніжного") м'яса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ (СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ)	80%	720W	• Підігрів всіх страв • Смаження м'яса великим шматком і птаха цілком • Готування грибів і морепродуктів (молюски й ракоподібні) • Готування страв, у яких містяться сир і яйця
СРЕДНИЙ (СЕРЕДНІЙ)	60%	540W	• Випікання пирогів і коржів • Готування яєць • Готування солодкого крему • Готування рису, супів
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ (РОЗМОРОЖЕННЯ/ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	40%	360W	• Розмороження всіх продуктів • Розплавлення вершкового масла й шоколаду • Готування більш твердих шматків м'яса
НИЗКИЙ (НИЗЬКИЙ)	20%	180W	• Розм'якшення вершкового масла й сиру • Розм'якшення морозива • Підйом дріжджового тіста

Готування
у два етапи

У наступному прикладі ми покажемо вам, як готувати будь-яку їжу у два етапи. На першому етапі ваша їжа буде готуватися 11 хвилин на ВИСОКОМУ рівні потужності,а на другому етапі -35 хвилин на рівні потужності 360 W.

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 **Стоп/Відміна.**

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Задайте рівень потужності й час готування **для 1 етапу.**

Один раз натисніть кнопку **Микро** (**Мікро**) для вибору ВИСОКОГО рівня потужності.
Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) один раз.
Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) один раз.

3 Задайте рівень потужності й час готування **для 2 етапу.**

Натисніть кнопку **Микро** (**Мікро**) чотири рази для вибору рівня потужності 360.
Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) три рази.
Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) п'ять разів.

4 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

Швидкий старт

У наступному прикладі ми покажемо вам, як задати готування протягом 2 хвилин на високому рівні мікрохвильової потужності.

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

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Щоб задати готування їжі протягом 2 хвилин на ВИСОКОМУ рівні мікрохвильової потужності, натисніть кнопку **Старт/Быстрый Старт** (**Старт/Швидкий Старт**) чотири рази. Ваша піч почне працювати до того, як ви встигнете натиснути кнопку чотири рази.

Збільшення й зменшення часу приготування

У наступному прикладі ми покажемо вам, як змінювати установлеки програми АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ щоб збільшити або зменшити час готування.

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

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

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Виберіть потрібну програму **Автоприготування.**

Задайте вагу продуктів.

Натисніть кнопку **Старт** .

3 Натисніть кнопку **Больше** (**Більше**).
При кожному натисканні кнопки час готування буде збільшуватися на **10** секунд.

Натисніть кнопку **Меньше** (**Менше**).
При кожному натисканні кнопки час готування буде зменшуватися на **10** секунд.

Готування
у режимі гриля

У наступному прикладі ми покажемо як використовувати гриль для готування будь-якої страви протягом 12 хвилин і 30 секунд.

Цей режим дозволяє вам швидко підрум'янити їжу з утворенням хрусткої коринки.
У режимі гриля між решіткою для гриля й скляним підносом міститься металевий піднос.

У режимі гриля повинна використовуватись призначена для цього режиму решітка (висока решітка).

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Натисніть кнопку **Гриль** (**Гриль**).

3 Задайте час готування.

Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) один раз.
Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) два рази
Натисніть кнопку **10 сек** (**10 сек.**) три рази.

4 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

Готування
у режимі конвекції

У наступному прикладі ми покажемо вам, як попередньо прогріти піч ,а потім готувати будь-яку їжу при температурі 230 °С протягом 50 хвилин.

У режимі конвекції можна задавати температуру 40 °С й у діапазоні 100 °С~250 °С (температура 180 °С установлюється автоматично при виборі режиму конвекції).
У цій печі є функція ферментації (бродіння) при температурі 40 °С. Вам може знадобитися почекати, поки піч не охолоне, тому що ви не можете використати функцію ферментації, якщо температура в печі вище 40 °С.
Щоб піч прогрілася до заданої температури, потрібно декілька хвилин.
Після досягнення правильної температури піч подає звуковий сигнал, даючи вам знати, що вона прогрілася. Після цього покладіть їжу в піч і починайте готування.

1. Щоб попередньо прогріти піч.

1

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2

Натисніть кнопку **Конвекция** (**Конвекція**).

3

Натисніть кнопку Більше п’ять разів, щоб задати температуру **230 °С.**
Температуру готування можна змінювати натисканням кнопок **Больше/Меньше** (**Більше/Менше**).

4

Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**) .

Готування
у режимі конвекції

Якщо Ви не вказали температуру, то піч автоматично вибирає 180 ^{0}C. Поверніть ручку регулювання щоб змінити температуру готування.

У режимі конвекції повинна використовуватись призначена для цього режиму решітка (низька решітка).

2. Щоб приготувати їжу.

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Натисніть кнопку **Конвекция** (**Конвекція**).

3 Натисніть кнопку **Больше** (**Більше**) п'ять разів, щоб задати температуру 230 ^{0}C.

4 Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) п'ять разів.

5 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**) .

Комбінований
режим готування

У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати вашу піч для готування з використанням рівня мікрохвильової потужності 360 й гриля протягом 25 хвилин.

У вашій печі є комбінований режим готування, що дозволяє готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент й мікрохвилі** одночасно або по черзі. Це, звичайно, дає вам можливість приготувати їжу за більш короткий час.

У комбінованому режимі ви можете встановлювати три рівні мікрохвильової потужності (180, 270 і 360).

У режимі гриля між решіткою для гриля й скляним підносом розташовується металевий піднос.

1. КОМБІНУВАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ.

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Натисніть кнопку **Комби** (**Комбі**)

Натисніть кнопку **Гриль** (**Гриль**).

3 Натисніть кнопку **Микро** (**Мікро**) три рази, щоб вибрати рівень потужності 360.

4 Задайте час готування.
Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) два рази.
Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) п'ять разів.

5 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).
У процесі готування ви можете використовувати кнопки **Більше/Менше** для збільшення або зменшення часу готування. **Будьте обережні, виймаючи їжу, тому що посуд, у якій вона готувалася, буде гарячим!**

Комбінований режим готування

У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати вашу піч для готування з використанням рівня мікрохвильової потужності 360 й конвекції при температурі 200 ^{0}C протягом 25 хвилин.

У вашій печі є комбінований режим готування, що дозволяє готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент й мікрохвилі одночасно або по черзі.** Це, звичайно, дає вам можливість приготувати їжу за більш короткий час.

2. КОМБІНУВАННЯ МІКРОХВИЛЬ І КОНВЕКЦІЇ.

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Натисніть кнопку **Комби** (**Комбі**).

3 Натисніть кнопку **Конвекция** (**Конвекція**).
Натисніть кнопку **Більше** два рази, щоб задати температуру 200 ^{0}C для режиму конвекції.

4 Натисніть кнопку **Микро** (**Мікро**) три рази, щоб вибрати рівень потужності 360.

5 Задайте час готування.
Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) два рази.
Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) п'ять разів.

6 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).
У процесі готування ви можете використовувати кнопки **Більше/Менше** для збільшення або зменшення часу готування.
Будьте обережні, виймаючи їжу, тому що посуд, у якій вона готувалася, буде гарячим!

Автоматичне розморожування продуктів

Оскільки температура й щільність продуктів можуть бути різними, ми рекомендуємо вам перевірити продукти перед початком готування.Особливу увагу зверніть на великі шматки м'яса й птиці, тому що деякі продукти не повинні бути повністю відталими перед готуванням. Наприклад, риба готується так швидко, що іноді краще починати готування тоді, коли вона ще дещо заморожена. У нижченаведеному прикладі ми покажемо вам, як розморозити 1.4 кг замороженої птиці.

У вашій печі можна обирати одну із чотирьох категорій продуктів до розморожування: **М'ясо, Птиця, Риба та Заморожені овочі**; кожна категорія продуктів розморожується з використанням різного рівня потужності мікрохвиль. Вибір необхідної категорії робиться за допомогою натискання кнопки. **Размораж.**

Категорія	Натисніть кнопку **Размораж**
М'ясо	1 раз
Птиця	2 рази
Риба	3 рази
Заморожені овочі	4 рази

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**). Зважте продукти, які ви збираєтеся розморожувати. Обов'язково видаліть металеві зав'язки або обгортки, потім помістіть продукти в піч і закрийте дверцята.

2 Для вибору програми розморожування птиці натисніть кнопку **Авторазмораживание(Розморожування)** два рази. У вікні дисплея з'явиться повідомлення **"dEF2"**.

3 Уведіть вагу заморожених продуктів, які ви збираєтеся розморозити.

Натисніть кнопку **Больше** (**Більше**) чотирнадцять разів.

4 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

5 У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого слід відкрити дверцята печі, перевернути продукти й розділити шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відталі шматки або екрануйте їх фольгою для вповільнення відтавання. Після перевірки продуктів закрийте дверцята йнатисніть кнопку **Старт** для продовження розморожування.

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

ІНСТРУКЦІЇ З АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ.

- 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 відтавання. .
- Наприклад, шматки м'яса й цілі тушки курчат повинні ПОСТОЯТИ не менше 1 години перед початком готування.

Категорія	Вага	Посуд	Продукт	Час витримки (хвилини)
М'ясо **Птиця** **Риба**	0.1 ~ 4.0 кг	Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	**М'ясо:** Яловичий фарш, філе, нарізка для тушкування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски (сосиски), котлети (2 см). Перегорніть продукт після звукового сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв. Птиця: Ціла (до 2 кг), грудки (без кісток), ніжки. Грудки (до 2,5 кг) Риба: Філе, великі шматки, цілі Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, гребінці	5
Заморожені овочі	0.1-2.0кг	Каструля для мікрохвильової печі	Овочева суміш, дрібна морква й т.д. 1.Викладіть заморожені овочі в каструлю для мікрохвильової печі. 2.Помістіть її на скляне блюдо. 3.Установіть вагу та натисніть кнопку «Старт». Після звукового сигналу відкрийте дверцята та перемішайте овочі.	5

Швидке розморожування

Ця функція підходить для дуже швидкого розморожування 0.5 кг. рубаного м'яса, шматочків курки або рибного філе.
Щоб середина теж розморозилася, треба дати продукту небагато постояти.
У прикладі нижче ми покажемо вам,як розморозити 0.5 кг. курячого філе.

У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого відкрийте дверцята печі, переверніть продукти й розділіть шматки для забезпечення рівномірного відтавання. Вийміть відталі шматки або екрануйте їх фольгою для вповільнення відтавання. 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), поки ви не відкриєте дверцята.

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Натисніть один раз кнопку **Быстрая размораживание** (**Швидке розмороження**) 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 розмороження. Наприкінці програми вийміть фарш із мікрохвильової печі, накрийте фольгою й залиште на 5-15 хвилин до повного відтаювання.

Страва	*Вага*	*Посуд*	*Інструкції*
Фарш	0.5кг	Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	Фарш Після звукового сигналу переверніть продукт. Після розмороження дайте постояти 5-15 хвилин.

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 1,2 кг картоплі в режимі “ Смажена курка”.

Режим **АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ** дозволяє вам легко готувати більшість ваших улюблених страв за допомогою вибору відповідної категорії страви й уведення ваги продуктів.

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Натисніть кнопку **Авто повар** (**Авто кухар**) один раз.
На дисплеї з’явиться повідомлення “Ас 1”.

3 Натисніть кнопку **Больше** (**Більше**) п’ять разів, увівши в такий спосіб вагу 1.2 кг.
Якщо сектор **Больше** (**Більше**) або **Меньше** (**Менше**) утримується в натиснутому положенні, вага буде збільшуватися швидко.

4 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

ПОСІБНИК З ГОТУВАННЯ

1. АВТО КУХАР

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції
Жареная курица (**Смажена курка**)	0,8 – 1,5 кг	Рожен, металевий піддон, скляний поворотний столик (продукти охолоджені)	**Інгредієнти:** Курча вагою 0,8 - 1,5 кг 1/2 лимона 1 ст. ложка рослинного масла, 1-3 часточки часнику, 1 лавровий лист, Спеції: приправа для гриля, приправа для бройлера, сіль, перець за смаком. 1. Замаринуйте курча в маринаді й залишіть на 1 годину. 2. Нанизайте курча на рожен, прив'яжіть його ниткою до рожна. Поставте металевий піддон на скляний поворотний столик. 3. Виставте вагу й натисніть кнопку **Старт.** 4. Після приготування вийміть курча з печі й дайте постояти 5-10 хвилин,накривши фольгою. Подавайте із гречаною кашею або рисом.
Жареные окорочка (**Смажені окорочки**)	0,2 – 0,8 кг	Низька решітка, металевий піддон, скляний поворотний столик (продукти кімнатної температури)	Окороки -2 штуки (Вага одного окорока близько 250 г) Сир -150 г Гриби (готові) -100 г Спеції:приправа для бройлера,приправа для гриля. 1. Видаліть кісточку з окорочків. 2. Натріть сир і з'єднайте з нарізаними грибами. 3. Нафаршируйте окорочки отриманою сумішшю й посипте спеціями. 4. Помістіть окорочки на низьку решітку, над металевим піддоном, на скляному поворотному столику. 5. Виставте вагу й натисніть кнопку **Старт.** Після звукового сигналу, відкрийте дверцята й переверніть продукти. Потім натисніть знову кнопку **Старт** і продовжуйте готувати.Після приготування вийміть окорочки з печі й дайте постояти.
Жареная рыба (**Смажена риба**)	0,2 – 0,8 кг	Висока решітка, металевий піддон, скляний поворотний столик (продукти кімнатної температури)	**Інгредієнти** (Для готування 0,7 кг): Риба -2 тушки (Вага однієї тушки близько 275 г) Майонез -150 г Спеції:приправа для гриля, пряні трави, лимонна приправа для риби. 1. Змішайте спеції з майонезом і замаринуйте рибу приблизно на 1 годину. 2. Помістіть рибу на високу решітку над металевим піддоном на скляному поворотному столику. 3. Виставте вагу й натисніть кнопку **Старт.** Після звукового сигналу,відкрийте дверцята й переверніть продукти. Потім натисніть знову кнопку **Старт** і продовжуйте готувати. 4. Після приготування вийміть рибу з печі. Накрийте рибу фольгою й дайте постояти 2-3 хвилини.

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції
Заморожен ная пицца (**Заморожена піца**)	0,1 – 0,5 кг	Низька решітка, металевий піддон, скляний поворотний столик	Дана програма розроблена для готування замороженої піци. 1. Видаліть весь пакувальний матеріал. 2. Помістіть піцу на низьку решітку на металевий піддон на скляний поворотний столик. 3. Виставте вагу й натисніть кнопку **Старт.** 4.Після приготування дайте постояти 1-2 хвилини.

Російський кухар

На наступному прикладі я покажу, як готувати по російських рецептах. Наприклад, джем.

Автоматичне готування російської їжі дозволяє легко готувати улюблені російські страви шляхом вибору типу їжі

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Натисніть кнопку **Русский повар** (**Російський кухар**) два рази.
На дисплеї з'явиться повідомлення “Ar 2”.
Закладіть продукти відповідно до рецепту (стор. 26)

3 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

2. РОСІЙСЬКИЙ КУХАР

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції
Гречневая каша (Гречана каша)	0.3 кг.	Каструля для мікрохвильової печі (Кімнатна температура продуктів)	1. Промити 300 г гречаної крупи . Залити 600 мл води й додати солі в більшу й глибоку каструлю, залишити на 15 хв. 2. Помістити каструлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт . 3. По закінченню готування дати відстоятися 15 хв
Лапша домашняя (Локшина домашня)	1 порція	Каструля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна температура продуктів)	**Інгредієнти:** Частини курки - 500 г (курячі спинки , шийки або грудки) Вода -1000 мл Локшина домашня - 70 г Сіль за смаком. 1. Промити частини курки, помістити їх у велику каструлю й додати 400 мл води, накрити кришкою. Помістіть їжу в піч. Вибрати меню й натисніть старт. 2. Після сигналу відкрити дверцята й зняти піну, що утворилася. Додати воду, що залишилася, для бульйону, посолити, накрити кришкою. Натиснути старт для продовження процесу готування. 3. Після другого сигналу відкрити дверцята. Додати локшину, перемішати. Готувати без кришки (ще раз натисніть старт для продовження процесу готування). **4. По закінченню готування, вийняти з печі й розлити по тарілках .** **Подавати на стіл.**

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції	Категорія	Кількість	Посуд
Гуляш из грибов (Гуляш із грибів)	4 порції	Каструля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна темп. продуктів)	Інгредієнти :			
			Гриби	-500 г	Томат –пюре	-1 ст. ложка
			Солодкий перець	-1 шт.	Борошно	-1 ст. ложка
			Цибуля	-2 шт.	Сметана	-0.5 склянки
			Рослинне масло	-2 ст. ложки	Вода	-0.5 склянки
			Сіль і перець за смаком			
			1. Печериці й солодкий перець порізати шматочками, цибулю роздрібнити.			
			2. Скласти їх у велику каструлю, перемішати, додати рослинне масло . Кришкою не накривати. Помістити каструлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт .			
			3. Після сигналу відкрити дверцята й вийняти каструлю. Додати й перемішати борошно , томат -пюре, воду, сметану й спеції. Накрити кришкою. Натиснути старт для продовження готування .			
			4. По закінченню готування, вийняти з печі й дати відстоятися 1-2 хвилини .			
Овощи гриль (Овочі гриль)	0.8 кг	Висока решітка, блюдо для мікрохвильової печі (Кімнатна темп. продуктів)	**Інгредієнти**			
			Цукіні	-1 шт.	Баклажани	-1 шт.
			Цибуля	-4 шт.	Помідори дрібні	-6 шт.
			Солодкий перець різного кольору	-4 шт.	Гриби дрібні	-12 шт.
			Соус:			
			Лимонний сік	-6 ст. ложок		
			Петрушка, рубана	-2 ст. ложки		
			Оливкове масло	-200 мл		
			Материнка ,рубана	-2 ст ложки		
			Сіль і перець за смаком			
			Спосіб готування:			
			1. Баклажани нарізати скибочками, посолити й залишити на 30 хв .			
			2. Цукіні, цибулю і помідори нарізати великими частинами .			
			3. Насадити овочі й гриби на дерев'яні шпажки (близько 200 г на шпажку), змазати маслом.			
			4. Викласти овочі на високу решітку . Під решіткою встановити блюдо мікрохвильової печі із водою для стікаючого соку .			
			5. Вибрати меню й натиснути старт.			
			6. Змішати всі інгредієнти для соусу. Подавати соус окремо.			

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції	Категорія	Кількість	Посуд
Рулет из лосося (Рулет з лосося)	1 форма	Металевий піднос на низькій решітці (Кімнатна темп. продуктів)	**Інгредієнти**			
			Лосось	-0.8 кг	Морква	-1 шт.
			Яйця	-2 шт.	Борошно	-3 ст. ложки
			Вершки	-100 мл	Майонез	-2 ст. ложки
			М'якушка білого хліба	-3 шт.	Приготовл. брокколі	-1 шт.
			Цибуля	1 шт.	Сіль ,перець за смаком	
					Пергаментний папір для випічки	
			1. Роздрібніть сьомгу й цибулю в комбайні або м'ясорубці. М'якушку білого хліба замочити в вершках і віджати. Яйця збити міксером. Моркву натерти на дрібній тертці. Змішати всі інгредієнти, додати борошно й збити міксером. 2. Пергаментний папір викласти на металевий піднос на низьку решітку. Викласти фарш таким чином, щоб вийшла форма півкільця . 3. Виберіть меню й натисніть старт. 4. Після сигналу відкрити дверцята, вийняти металевий піднос, змазати рулет майонезом. Натиснути старт для продовження готування страви. 5. По закінченню готування, подавайте на стіл. У центр півкільця можна викласти приготовлений заздалегідь брокколі.			
крылья гриль (Крила гриль)	1 кг	Висока решітка Блюдо для мікрохвильової печі (Кімнатна темп. продуктів)	Інгредієнти			
			Курячі крила	-1.0 кг		
			Маринад :			
			Сік лимона	-1/2 шт.		
			Приправа для гриля	-1 ст. ложка		
			Рослинне масло	-1 ст. ложка		
			1. Змішайте інгредієнти для маринаду. Помістіть крила в маринад і залиште на 1 годину. 2. Нанизати крила (по 3 штуки) на дерев'яні шпажки й помістити їх на високу решітку. Під решіткою встановити блюдо для мікрохвильової печі із водою для стікаючого соку . 3. Вибрати меню й натиснути старт . 4. Після сигналу, перевернути, потім продовжити готування натисканням старту. 5. По закінченню готування, вийняти з печі й залишити на 1-2 хвилини .			

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції
Курник (Пирог с рис ом, грибами и курицей) [Курник (Пиріг із рисом, грибами й куркою)]	1 форма	Металевий піднос На низькій решітці (Кімнатна темп.)	**Інгредієнти** ***Тісто (прісне , здобне):*** Борошно пшеничне -350 г Яйце -1 шт. Цукор -15 г Сіль -4 г Сода -3 г Сметана -30 г Вода або -75 г Масло -90 г **молоко** Млинчики: Борошно пшеничне -100 г Цукор -2 г Яйця -5 шт. Молоко -100 г Сіль -1 г Жир -2 г Перший фарш: Рис -60 г Яйце -1 шт. Зелень -10 г Масло -20 г Другий фарш: Курка (м якоть) -450 г Масло -20 г Борошно -5 г Третій фарш: Гриби -150 г (Або сушені гриби) (-50 г) Масло -10 г 1. Перший фарш: зварити розсипчасту рисову кашу. Додати варені рубані яйця, зелень, петрушку, усе перемішати . 2. Другий фарш: зварити курку, зняти м'якоть, нарізати її шматочками, борошно прогріти з маслом, розвести бульйон, прокип'ятити й цим соусом залити курку . 3. Третій фарш: білі свіжі гриби обсмажити на маслі й заправити таким самим соусом як курку. Якщо гриби сухі, то їх зварити, шаткувати, обсмажити й заправити грибним соусом. 4. Із прісного тіста розкатати круглий корж діаметром приблизно 25 см і товщиною близько 0.5 см. 5. На нього покласти випечений млинчик, на нього - шар начинки з рису, закрити млинчиком, покласти шар м'якоті й курки, знову - млинчик, шар обсмажених свіжих грибів (зварених і нашаткованих сухих), закрити млинчиком, нарешті зверху покласти шар рису, всі ці фарші укласти гіркою й обкласти її млинчиками 6. Потім розкатати другий корж із прісного здобного тіста діаметром 35-40 см, зробити 4 радіальних надрізи та покрити гірку з фаршу й млинчиків цим коржем. Краї верхнього й нижнього коржа защипнути навколо основи Курника «ялинкою». На поверхні Курника защипнути грані по лініях радіальних надрізів. 7. Змазати Курник яйцем, накласти на нього прикраси, зробити декілька проколів 8. Вибрати меню й натиснути «Старт» при порожній печі. Піч дасть сигнал про закінчення попереднього нагрівання. Відкрити дверцята й помістити підготовлений пиріг на низьку решітку на скляному підносі. Після готування, вийняти з печі й дати постояти 2-3 хв.

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції
Открытый пирог (С начинкой из сухофруктов и орехов) [Відкритий пиріг (Із начинкою із сухофруктів й горіхів)]	1 форма	Металевий піднос На низькій решітці (Кімнатна темп.)	**Інгредієнти:** Листкове тісто -250 г Чорнослив -30 г Курага -30 г Ізюм -30 г Мед -3 ст. ложки Вершкове масло -3 ст. ложки Фундук -30 г 1. Форму для випічки (металевий піднос) змазати маслом. Тісто розморозити розкатати (в одному напрямку), викласти на дно форми, наколоти в декількох місцях виделкою, і зробити невисокий бортик. 2. Сухофрукти промити, курагу й чорнослив розрізати на половинки, додати мед і масло, усе перемішати. 3. Рівномірно викласти сухофрукти на тісто. 4. Вибрати меню й натиснути «Старт» при порожній печі. Піч подасть сигнал про закінчення попереднього нагрівання .Відкрити дверцята і помістити підготовлене блюдо на низьку решітку на скляний піднос. Після готування, вийняти з печі й дати постояти 2-3 хв.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно й збережіть її для довідок у майбутньому.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Будь ласка, завжди перевіряйте, що ви правильно встановили час готування їжі, тому що занадто тривале готування може призвести до ЗАЙМАННЯ їжі й наступному УШКОДЖЕННЮ ПЕЧІ.

1. Не робіть спроб самостійного регулювання або ремонту дверцят, панелі керування, блокувальних контактів або будь-яких інших частин печі. Небезпечно виконувати операції по обслуговуванню або ремонту печі, пов'язані зі зняттям будь-яких кожухів і кришок, що забезпечують захист від випромінювання мікрохвильової енергії. Ремонт повинен здійснювати тільки кваліфікованої фахівець із ремонту мікрохвильовий техніки.
2. Не включайте піч, коли вона порожня. Коли піч не використовується, рекомендується поставити в неї склянку з водою. Якщо ви випадково увімкнете піч, вода безпечно поглине всю мікрохвильову енергію.
3. Не сушіть в мікрохвильовій печі одяг, що може обвуглитися або обгоріти, якщо ви нагріваєте його занадто довго.
4. Не готуйте продукти, загорнувши їх у паперові рушники, за виключенням випадків, коли в повареній книзі надані саме такі рекомендації з приготування страви.
5. Не користуйтеся газетами замість паперових рушників при приготуванні їжі.
6. Не користуйтеся дерев'яним посудом. Він може перегрітися й обвуглитися. Не користуйтеся керамічним посудом з металевою обробкою (наприклад, золотом або сріблом). Завжди видаляйте закручені дротики, якими зав'язують пакети з продуктами. Металеві предмети можуть привести до виникнення електричної дуги, що може викликати серйозне ушкодження печі.
7. Не включайте піч, коли між дверцятами й передніми торцевими поверхнями печі перебуває кухонний рушник, серветка або будь-яка інша перешкода, тому що це може викликати витік мікрохвильової енергії назовні.
8. Не користуйтеся папером, виготовленим з переробленої вторинної сировини, тому що в ньому можуть утримуватися домішки, які можуть викликати іскріння й/або загоряння при приготуванні їжі.
9. Не мийте обертовий піднос у воді відразу ж після закінчення готування їжі. Він може розламатися або тріснути.
10. Для готування або підігріву малих кількостей їжі треба менше часу. Якщо ви запрограмуєте звичайний час, їжа може перегрітися й пригоріти.
11. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, прослідкуйте, щоб передній край дверцят був розташовувався, принаймні, на 8 см углиб від краю поверхні, на якій установлено піч .
12. Перед готуванням проткніть виделкою шкірку картоплі, яблук й інших аналогічних овочів і фруктів.
13. Не готуйте в печі яйця в шкарлупі. Усередині яйця створиться тиск і воно вибухне.
14. Не намагайтеся готувати у вашій печі страви у фритюрі.
15. Перш ніж готувати або розморожувати продукти, зніміть з них пластикове пакування. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках їжа повинна бути накрита пластиковою плівкою при готуванні або підігріві.
16. Якщо дверцята печі або ущільнювачі дверцят перебувають у несправному стані, піччю не можна користуватися, доки її не відремонтує фахівець.
17. Якщо ви помітили дим, не відкривайте дверцята печі, а вимкніть її або відімкніть мережевий шнур печі від розетки, щоб полум'я згасло без надходження повітря.
18. Коли їжа готується або підігрівається 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.
19. Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина уміє використовувати піч й усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.
20. Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичному посуді, тому що він може вибухнути при нагріванні.

Термін служби даного товару-7 років від дня передачі товару споживачеві.

21. Використовуйте тільки той тип посуду, що підходить для мікрохвильової печі.

22. Якщо ви розігріваєте їжу в пластиковому або паперовому посуді, стежте за піччю, тому що існує можливість запалювання посуду.

23. Якщо ви побачили дим, відключіть піч від мережі й потримайте дверцята закритими, щоб згасити полум'я.

24. Розігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може призвести до сильного кипіння, тому необхідно дотримуватись обережності при нагріванні.

25. Уміст пляшок для годівлі й баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішувати або струшувати, а температуру вмісту - перевіряти перед уживання щоб уникнути опіків.

26. Яйця в шкарлупі й зварені в круту не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути, навіть після закінчення функції розігріву.

27. Інструкції із чищення ущільнювачів дверцят, камери й суміжних деталей.

28. Залишки їжі необхідно видаляти, а піч регулярно чистити

29. Ушкодження зовнішнього покриття може негативно позначитися на роботі печі, а також призвести до небезпечної ситуації.

30. Використовуйте тільки той датчик температури, що рекомендований для даної печі (для моделей що мають функцію використання датчика температури).

31. Якщо встановлені нагрівальні елементи, під час експлуатації піч сильно нагрівається. Необхідно уникати контакту з нагрівальними елементами усередині печі.
32. Піч не призначена для використання маленькими дітьми або інвалідами без догляду.
33. З силою оберніть рухомий нагрівач. Якщо рухомий нагрівач ушкоджений, піч не можна використовувати доти, поки вона не буде відремонтована кваліфікованим технічним спеціалістом.
34. Щоб розміщувати мікрохвильову піч у нішу для постійної роботи треба перевірки роботу печі в цій ніші.
35. Температура доступних поверхонь під час роботи може бути дуже високою. Дверцята і зовнішні поверхні під час роботи сильно нагріваються. Як правило, під час роботи поверхні нагріваються.

Попередження : Якщо дверцята або ущільнювачі, що герметизують піч, ушкоджені, експлуатація не припустима й може бути відновлена тільки після ремонту печі кваліфікованим фахівцем.

Попередження : Обслуговування або ремонт, що вимагають зняття кришки, що захищає від електромагнітного випромінювання, виконані некваліфікованим фахівцем, небезпечні.

Попередження : Неприпустимо розігрівати в закритих ємностях, тому що вони можуть вибухнути.

Попередження : Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина уміє використовувати піч безпечним чином й усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.

Посуд для
мікрохвильової печі

Ніколи не використовуйте у вашій мікрохвильовій 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 неметалічного 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 нагрівається, 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. У 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 безпечні для використання в мікрохвильової 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 використовуватись 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 й у їжі втримується 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 мікрохвильовий 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 підходять для використання в мікрохвильовій печі, але щоб мати повну впевненість,його необхідно випробувати вищенаведеним способом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Деякі предмети посуду з високим умістом 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.

В 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 готова до кінця. 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 готуватися швидше, ніж нижня. Внаслідок цього, блюдо, що має велику висоту, рекомендується перевертати під час готування, іноді кілька разів.

Уміст 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 й не пересмажилося.

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 наполовину 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 короткий 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 додаються 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.

Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії

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 «притягаються» 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 отримають 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, молюски 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 дозволяє змішатися й зміцніти букету її ароматів.

Чищення вашої печі

1 **Підтримуйте внутрішні поверхні печі в чистоті**

Краплі їжі або пролиті рідини прилипають до стінок печі й попадають 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 чистити особливо ретельно для забезпечення надійного закривання дверцят. Видаліть краплі жиру із внутрішніх поверхонь намиленою ганчіркою, потім змийте ганчіркою мило й протріть насухо. Не користуйтеся твердими або абразивними миючими засобами. Скляний піднос можна мити вручну або в машині для миття посуду.

2 **Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті**

Чистить 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 ззовні 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 світлу, але не дозволяють проходити мікрохвильової 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 включити тоді, коли вона порожня?
В. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня або не встановивши туди скляний піднос.

П. Чому яйця іноді “вибухають ”?
В. Коли ви запікаєте, смажете яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може “вибухнути ” з причини нагромадження 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.
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 упакуванні 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 повареної книги власним здоровим глуздом і досвідом для забезпечення правильності готування їжі.

Інформація щодо монтажу мережного штепселю/ Технічні характеристики

Попередження

Цей виріб повинен бути заземленим

Дроти в мережному шнурі пофарбовані у відповідності з наступним кодом:
СИНІЙ ~ нейтральний
КОРИЧНЕВИЙ ~ під напругою
ЖОВТО-ЗЕЛЕНИЙ ~ земля

Якщо ці кольори дротів не співпадають з кольоровими мітками на вашому штепселі, зробіть наступне:

Дріт СИНЬОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту штепселю, позначеному буквою N або що має ЧОРНИЙ колір.

Дріт КОРИЧНЕВОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту штепселю, позначеному буквою L або що має ЧЕРВОНИЙ колір.

Дріт ЖОВТО-ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, який позначений буквою E або символом “⏚”.

Якщо мережний шнур виробу ушкоджений, для безпеки його повинен замінити
представник фірми-виробника, її агент по обслуговуванню або особа, що має аналогічну кваліфікацію.

Технічні характеристики

		MC7846UQ / MC7846GQ / MC7846GQS
Джерело живлення		230 В /50 Гц
Вихідна потужність		900 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль		2450 МГц
Габаритні розміри		512 мм (Ш)x 312 мм (В)x 500 мм (Г)
Споживана потужність	Мікрохвилі	1300 Вт
	Гриль	1150 Вт
	Комб	3150 Вт
	Конвекція	800 Вт (мак.1900 Вт)

Попередження

Прилад не призначений для користування особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними і розумовими здібностями, або особами з недостатніми досвідом і знаннями, без нагляду або інструктажу по користуванню приладом з боку особи, відповідальної за безпеку вищезгаданих осіб.

	Телефон	Интернет
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	0-800-303-000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного GSM	kz.lgservice.com	2255
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0003-271
Литва	lt.lgservice.com	8-800-30-800
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990