LG
Life's Good

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З ГРИЛЕМ

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

MF6540SF
MF6540SFS
MF6540SFB

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 ушкодити блокувальні контакти.

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.

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 — 62
Зміст — 63
Розпакування й установка печі — 64~65
Установка годинника — 66
Блокування від дітей — 67
Готування з використанням мікрохвильової енергії — 68
Рівні мікрохвильової потужності — 69
Швидкий старт — 70
Збільшення й зменшення часу приготування — 71
Приготування в режимі гриля — 72
Комбінований режим готування — 73
Автоматичне розморожування продуктів — 74~75
Авто гриля — 76~77
Російський кухар — 78~81
Рум'яна скоринка — 82~83
Важливі інструкції з безпеки — 84~85
Посуд для мікрохвильової печі — 86
Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії — 87~88
Відповіді на найчастіші питання — 89
Інформація про монтаж мережної вилки/Технічні характеристики — 90

Розпакування й установка печі

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

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

Будь ласка, помістіть тарілку, стійку до мікрохвильового випромінювання у центр кола.

ВИСОКА РЕШІТКА **НИЗЬКА РЕШІТКА** **парова чаша для води (піддон "рум'яна скоринка")**

Увага:
Будь ласка, помістіть решітку на керамічну тарілку правильно, згідно з інструкцією, та рухайте її, доки білі ручки доторкнуться до стінок камери. Металічні прути решітки повинні бути розташовані горизонтально. У той же час не дозволяйте контакту металу решітки з камерою. Решітка повинна розташовуватись на керамічній тарілці, в іншому випадку можливість іскріння не виключена.

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.

НЕ ТРЕБА ВИКОРИСТОВУВАТИ ДАНИЙ ВИРІБ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЇЖІ В КОМЕРЦІЙНИХ ЦІЛЯХ

3 Приєднайте вашу мікрохвильову піч до стандартної розетки мережі змінного струму. Переконайтесь, щоб живлення печі здійснювалося від окремого ланцюга. **Якщо ваша піч не працює належним чином, відключіть мережний штепсель від розетки й потім знову вставте штепсель в розетку.**

4 Відкрийте вашу піч. 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. 86.

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

Ви можете встановити годинник так, щоб він працював у 12-годинній або 24-годинній системі. У наведеному нижче прикладі ми покажемо вам, як установити час 14:35 при роботі годинника в 24-годинній системі. Переконайтеся в тому, що ви вилучили з печі всі пакувальні матеріали.

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

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 (1хв.)** 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 дає змогу запобігти випадковому вмиканню печі.
Після вмикання блокування від дітей ви не зможете користуватися жодною функцією печі та не зможете нічого готувати в ній аж до зняття блокування.
Однак, дитина все ж зможе відкрити дверцята печі.

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

2 Натисніть кнопку **"Стоп/Сарос"** (Стоп/Відміна) й утримуйте її натиснутою доки на дисплеї не з'явиться буква **"L"** (блокування) і піч не подасть звуковий сигнал.

Якщо ви раніше встановлювали годинник, дисплей припинить показувати поточний час.

3 Дисплей буде продовжувати показувати букву **"L"**, нагадуючи вам, що встановлено **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ.**

4 Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**, натисніть і утримуйте кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання)**, доки дисплей не припинить показувати букву **"L"**. Після зняття блокування ви почуєте звуковий сигнал.

Готування з використанням мікрохвильової енергії

У наведеному нижче прикладі ми покажемо вам, як готувати якусь страву на рівні потужності 80% від максимальної протягом 5 хвилин і 30 секунд

Ваша мікрохвильова піч має п'ять рівнів потужності. Висока потужність вибирається автоматично.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		
ВИСОКИЙ	850Вт	100%
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	680Вт	80%
СЕРЕДНІЙ	510Вт	60%
РОЗМОРОЖУВАННЯ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	340Вт	40%
НИЗЬКИЙ	170Вт	20%

1 Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в цій інструкції.
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Скидання).**

2 Для вибору рівня потужності 680 двічі натисніть кнопку **Микро(Мікро).**

На дисплеї з'являється повідомлення “680”.

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

4 Натисніть кнопку **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%	• 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%	• 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%	• Випікання пирогів і коржів • Готування яєць • Готування солодкого крему • Готування рису, супів
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ (РОЗМОРОЖЕННЯ/ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	40%	• Розмороження всіх продуктів • Розплавлення вершкового масла й шоколаду • Готування більш твердих шматків м'яса
НИЗКИЙ (НИЗЬКИЙ)	20%	• Розм'якшення вершкового масла й сиру • Розм'якшення морозива • Підйом дріжджового тіста

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/Скидання).**

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.

3 У режимі **Быстрый Старт (Швидкий Старт)** послідовними натисканнями кнопки **Старт** ви можете збільшити час готування максимум до 10 хвилин.

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

Збільшення й зменшення часу приготування

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

2 Виберіть потрібну програму **Авто гриль (Авто Гриль).**

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.

Приготування
в режимі гриля

У наступному прикладі ми покажемо вам, як використовувати гриль для приготування якоїсь страви протягом 12 хвилин і 30 секунд.

Ця модель оснащена КВАРЦЕВИМ НАГРІВАЧЕМ, що робить попередній прогрів непотрібним. Ця особливість дозволить Вам дуже швидко підсмажити необхідні продукти та досягти ефекту хрусткої скоринки.
Посуд для мікрохвильової печі розміщується між керамічною тарілкою та решіткою в режимі Гриль.
Решітка для гриля повинна використовуватись в процесі приготування в режимі Гриль.

ВИСОКА РЕШІТКА

НИЗЬКА РЕШІТКА

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

2 Натисніть кнопку **Гриль(Гриль)**.

3 Задайте час готування.

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

4 Натисніть кнопку **Старт**.

Комбінований режим готування

У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати вашу піч для готування в комбінованому режимі “Co-3” протягом 25 хвилин.

У Вашої печі є функція комбінованого приготування, що дозволяє Вам готувати їжу і в режимі гриль і в режимі мікрохвиль одночасно або чергуючи. Це означає, що Ви витрачаєте менше часу на приготування страв. Ви можете встановити 3 види рівня мікрохвильової потужності в режимі Комбі.

Категорія	Мікрохвильова потужність (%)	Мощность гриля (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

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

2 Натисніть кнопку **Комби (Комбі)** три рази.
На дисплеї з’явиться повідомлення “Co-3”.

3 Задайте час готування.

Натисніть кнопку **10 мин (10 хв.)** два рази.
Натисніть кнопку **1 мин (1хв.)** п’ять разів.

4 Натисніть кнопку **Старт.**

Будьте обережні, виймаючи їжу, тому що посуд, у якому 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 птаха 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» «Птица» «Риба» (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
Замороженные овощи (**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

Авто гриля

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 0.9 кг "Жареная телятина".

Кнопка Авто гриль дозволяє Вам з легкістю готувати більшість Ваших улюблених страв.
Для цього просто необхідно обрати вид продукта та його вагу.

Паровая кухня

Жареная говядина	**Ar-1**
Жареная свинина	**Ar-2**
Жареная телятина	**Ar-3**

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

2 Натисніть кнопку **Авто гриль** (**Авто Гриль**) три рази.

3 Натисніть кнопку **Больше** (**Більше**) п'ять разів, увівши в такий спосіб вагу 0.9кг.

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

Меню	Вага	Аксесуари	Інструкції
Жареная говядина	0.5 - 1.5 кг	Низька решітка, скляний поворотний столик (продукти охолоджені)	**Інгредієнти:** Свіжа яловичина, розтоплений маргарин або вершкове масло, сіль, перець. 1. Зріжте з яловичини зайвий жир. Помажте м'ясо розтопленим маргарином або вершковим маслом. 2. Помістіть м'ясо на низьку решітку. Під решітку поставте блюдо для стікання соку 3. Виставте вагу й натисніть кнопку **Старт.** Після звукового сигналу відкрийте дверцята й переверніть м'ясо. Потім натисніть знову кнопку **Старт** і продовжуйте готувати. 4. Після приготування дайте постояти 5-10 хвилин, накривши фольгою.
Жареная свинина	0.5 - 1.5 кг	Низька решітка,скляний поворотний столик (продукти охолоджені)	**Інгредієнти:** Свіжа свинина, розтоплений маргарин або вершкове масло, сіль, перець. 1. Зріжте зі свинини зайвий жир. Змажте м'ясо розтопленим маргарином або вершковим маслом. 2. Помістіть м'ясо на низьку решітку. Під решітку поставте блюдо для стікання соку 3. Виставте вагу й натисніть кнопку **Старт**. Після звукового сигналу відкрийте дверцята й переверніть м'ясо. Потім натисніть знову кнопку **Старт** й продовжуйте готувати. 4. Після приготування дайте постояти 5-10 хвилин, накривши фольгою.
Жареная телятина	0.5 - 1.5 кг	Низька решітка,скляний поворотний столик (продукти охолоджені)	**Інгредієнти:** Свіжа телятина 1/2 лимона 2 ст.ложки рослинного масла, 2 часточки часнику, Спеції: коріандр, сіль, перець за смаком. 1. Приготуйте маринад: змішайте сік половинки лимона, рослинне масло, спеції й дрібно порізаний часник. Замаринувати м'ясо на 1 годину. 2. Помістіть м'ясо на низьку решітку на скляний столик. 3. Натисніть кнопку Старт. Після звукового сигналу відкрийте дверцята й переверніть м'ясо. Потім натисніть знову кнопку Старт і продовжуйте готувати. Після приготування дайте продукту постояти.

Російський кухар

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати "Лапша домашняя".

Кнопка Російський кухар дозволяє Вам з легкістю готувати більшість Ваших улюблених страв.
Для цього просто необхідно обрати вид продукта та його вагу.

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

2 Натисніть кнопку Лапша домашняя.

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 Солодкий перець Цибуля Рослинне масло 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 .	 -500 г -1 шт. -2 шт. -2 ст. ложки	 Томат –пюре Борошно Сметана Вода	 -1 ст. ложка -1 ст. ложка -0.5 склянки -0.5 склянки
Овощи гриль (Овочі гриль)	0.8 кг	Висока решітка, блюдо для мікрохвильової печі (Кімнатна темп. продуктів)	**Інгредієнти** Цукіні Цибуля Солодкий перець різного кольору **Соус:** Лимонний сік Оливкове масло 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.	 -1 шт. -4 шт. -4 шт. -6 ст. ложок -200 мл	 Баклажани Помідори дрібні Гриби дрібні Петрушка, рубана Материнка ,рубана	 -1 шт. -6 шт. -12 шт. -2 ст. ложки -2 ст ложки

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 .			

Рум'яна скоринка

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 0,6 кг “Рибне філе”

Кнопка «Рум’яна скоринка» дозволяє Вам з легкістю готувати більшість Ваших улюблених страв.
Для цього просто необхідно обрати вид продукта та його вагу.

Парова кухня

Рибне філе	**Cc-1**
Картопля фрі	**Cc-2**
Курячі грудки	**Cc-3**

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

2 Натисніть кнопку **“Румяная корочка” (**«Рум’яна скоринка»**)** один раз. доки не побачите на екрані Філе з риби.

3 Натисніть кнопку **Больше (Більше)** п’ять разів, увівши в такий спосіб вагу 0.6кг.

4 Натисніть кнопку **Старт**.

Програма	Діапазон ваги	Посуд/ приладдя/ температура продуктів	Інструкції
Рибне філе	0.2-0.8 кг	Піддон “рум’яна скоринка” (металевий), паровий купол, скляний поворотний столик	Покладіть рибне філе на піддон “рум’яна скоринка”. Змажте філе рослинною олією. Накрийте паровим куполом. Поставте продукти на скляний поворотний столик у піч. Задайте вагу та натисніть кнопку **Старт**. Після звукового сигналу відкрийте дверцята та переверніть рибу. Потім натисніть знову кнопку **Старт** і продовжуйте готування. Після приготування вийміть страву з печі та дайте постояти кілька хвилин. ***ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ: Посуд і піч дуже ГАРЯЧІ. Користуйтесь рукавичками.***
Картопля фрі	0.2-0.4 кг	Піддон “рум’яна скоринка” (металевий), паровий купол, скляний поворотний столик	Рівномірно розкладіть заморожену картоплю на піддон “рум’яна скоринка”. Для досягнення найкращого результату готуйте картоплю одним шаром. Накрийте паровим куполом. Поставте продукти на скляний поворотний столик у піч. Задайте вагу та натисніть кнопку **Старт**. Після звукового сигналу відкрийте дверцята та переверніть картоплю. Потім натисніть знову кнопку **Старт** і продовжуйте готування. Після приготування вийміть страву з печі та дайте постояти кілька хвилин. ***ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ: Посуд і піч дуже ГАРЯЧІ. Користуйтесь рукавичками.***
Курячі грудки	0.2-0.8 кг	Піддон “рум’яна скоринка” (металевий), паровий купол, скляний поворотний столик Піддон “рум’яна скоринка” (металевий), паровий купол, скляний поворотний столик	Покладіть курячі грудки на піддон “рум’яна скоринка”. Змажте м’ясо розтопленим маргарином або вершковим маслом. Посипте сіллю й перцем. Накрийте паровим куполом. Поставте продукти на скляний поворотний с толик у піч. Задайте вагу та натисніть кнопку **Старт**. Після звукового сигналу відкрийте дверцята та переверніть м’ясо. Потім натисніть знову кнопку **Старт** і продовжуйте готування. Після приготування вийміть страву з печі та дайте постояти кілька хвилин. ***ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ: Посуд і піч дуже ГАРЯЧІ. Користуйтесь рукавичками.***

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 намагайтесь самостійно ремонтувати або вносити будь – які зміни у дверцята печі, панель контролю, блокувальні перемикачі або будь – які інші деталі мікрохвильової печі.
2. Не вмикайте порожню піч. Краще залишайте в камері печі стакан з водою, яка вбере в себе всю енергію мікрохвиль, якщо піч випадково почне працювати.
3. Не сушіть білизну в мікрохвильовій печі, вона може обвуглитись або згоріти.
4. При приготуванні не завертайте продукти в паперову упаковку.
5. Не використовуйте газету замість паперового рушника під час приготування.
6. Не використовуйте дерев'яні ємкості. Вони можуть сильно нагрітись і згоріти. Не використовуйте керамічні ємкості з додаванням металу (срібла або золота). Завжди прибирайте металічні предмети. Металічні предмети в печі можуть спричинити електричну дугу, що може призвести до серйозних ушкоджень.
7. Не допускайте потрапляння сторонніх предметів (кухонних рушників, серветок або іншого) між дверцятами і переднім краєм мікрохвильової печі. Це може призвести до втрати енергії мікрохвиль.
8. Не використовуйте продукти переробки паперу. Вони можуть вміщати домішки, що можуть призвести до іскріння та/або спалахування у процесі приготування.
9. Продукти невеликого об'єму потребують менше часу для приготування або підігріву. При встановленні стандартного часу, продукти можуть перегрітись або згоріти.
10. Відстань від переднього краю печі до поверхні, на якій вона встановлена, повинна бути не менше за 8 см, щоб уникнути перевертання печі за відкритих дверцят.
11. Перед приготуванням проткніть шкірочку картоплі, яблука або подібних овочів та фруктів.
12. Не готуйте яйця у шкарлупі. Тиск, що виникає всередині яйця, призведе до його вибуху.
13. Не намагайтесь використовувати піч для приготування продуктів у фритюрі.
14. Перед приготуванням або розморожуванням необхідно зняти упаковку з продуктів, за виключенням випадків, коли упаковка призначена для використання у мікрохвильових печах.
15. Не допускається вмикати піч при пошкодженні герметичності або ушкодженні дверцят. Пошкодження повинно бути усунено кваліфікованим майстром.
16. При появі диму необхідно вимкнути піч або висмикнути електричний шнур з розетки та не відчиняти дверцята доки полум'я в камері не погасне.
17. При розігріві або готуванні продуктів в одноразовому пакуванні з пластика, паперу або інших легкозаймистих матеріалів, потрібно перевіряти процес готування частіше, щоб уникнути ушкоджень пакування та продуктів.
18. Не дозволяйте дітям користуватись приладом без нагляду. Якщо Ви провели попередній інструктаж та впевнені в тому, що дитина може використовувати піч та розуміє небезпеку використання приладу, користування може бути дозволене.
19. Рідини та інші продукти не повинні нагріватись в герметичних упаковках. Нагрівання в герметичних упаковках може призвести до вибуху упаковки.
20. Не використовуйте піч, якщо герметичні ущільнювачі дверцят та стиків ушкодженні, доки пошкодження не буде усунене кваліфікованим спеціалістом.
21. Переконайтесь, що посуд, який ви використовуєте, придатний для використання в мікрохвильовій печі.
22. При приготуванні їжі в режимі Гриль, «Русский повар» або «Румяная корочка» сильно нагріваються дверцята печі, внутрішня камера, посуд. Використовуйте захисні рукавиці та прихватки, якщо необхідно доторкнутись до гарячої поверхні. Поверхні слід очищати після того, як вони охололи.

Попередження
Будь ласка, не допускайте зіткнення шнура живлення з задньою стінкою.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно й збережіть її для довідок у майбутньому.

23. Під час підігріву продуктів в упаковці, пластиковій або паперовій, слідкуйте за піччю, щоб уникнути запалення вогню.

24. Розігрівання напоїв може призвести до інтенсивного закипання. Тому необхідно бути обережним.

25. Вміст пляшок і баночок дитячого харчування необхідно перемішати і збовтати. Перевірте їх температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків.

26. У печі заборонений розігрів яєць у шкарлупі та яєць цілком зварених в круту.

27. Підтримуйте у чистоті герметичні ущільнювачі дверцят, камер ті стиків.

28. Необхідно регулярно очищати піч і видаляти всі залишки їжі.

29. Не дотримання належної чистоти може призвести до ушкодження поверхні, що, в свою чергу негативно вплине на строк роботи приладу і може призвести до небезпечної ситуації.

30. Використовуйте датчик температури, рекомендований саме для цієї печі (для приладів з можливістю використання датчика виміру температури).

31. За наявності нагрівальних елементів, під час експлуатації прилад нагрівається.Будьте обережні ті не торкайтесь нагрівальних елементів всередині печі.

32. Прилад не призначений для використання маленькими дітьми або нвалідами без сторонньої допомоги

33. 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 : Якщо кварцовий ущільнювач або керамічна тарілка ушкоджені, то піч не можна використовувати до її ремонту спеціалістом.

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

Однак, якщо температура води не змінюється, а посуд стає теплим, це означає, що він поглинає мікрохвилі та його небезпечно використовувати в мікрохвильовій печі. 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 поваренiй книзi 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 поваренiй книзi, 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.

5 Керамічну тарілку необхідно підтримувати у чистоті, її можна очищати за допомогою миючих засобів тільки тоді, коли вона охолола. Потім її слід промити чистою водою та витерти насухо. Решітку та металічний піддон необхідно очищати за допомогою миючих засобів. Не допускайте пошкодження ущільнювача абразивними речовинами миючих засобів.

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 про монтаж мережної вилки/

Технічні характеристики

Попередження

Цей виріб повинен бути заземлений

Дроти в мережному шнурі мають колір згідно з таким кодом:
СИНІЙ ~ Нейтраль
КОРИЧНЕВИЙ ~ Під напругою
ЖОВТИЙ Й ЗЕЛЕНИЙ ~ Земля

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

Дріт СИНЬОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою N або ЧОРНОГО кольору.

Дріт КОРИЧНЕВОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою L або ЧЕРВОНОГО кольору.

Дріт ЖОВТОГО ТА ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, що позначений буквою E або символом “⏚”.

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

Технічні характеристики

		MF6540SF/MF6540SFS MF6540SFB/MF6549SFS
Джерело живлення		230 В / 50 Гц
Вихідна потужність		850 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль		2450 МГц
Габаритні розміри		510 мм (Ш) x 300 мм (В) x 410 мм (Г)
Споживана потужність	Мікрохвилі	1250 Вт
	Гриль	1150 Вт
	Комбі	2350 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