LG
Life's Good

РУССКИЙ
УКРАЇНСЬКА

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШЕЙ ПЕЧЬЮ, ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

MF6580MRF/MF6580MRFS/MF6580MRFB

MFL62356617

www.lg.com

Предостережения

Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

Благодаря встроенным в механизм дверцы печи блокировочным контактам, вы не можете включать печь с открытой дверцей. Эти блокировочные контакты обеспечивают автоматическое отключение любого режима приготовления пищи при открывании дверцы, потому что, если не сделать это в случае микроволновой печи, вы можете подвергнуться вредному воздействию микроволновой энергии.
Важно не повредить блокировочные контакты.

Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотнителях (прокладках).

Не пользуйтесь неисправной печью. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и, чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

⚠ Предупреждение

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению печи.

При нагревании в вашей микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков, может произойти перегрев жидкости выше точки кипения без образования видимых пузырьков пара. Это может привести к неожиданному вскипанию перегретой жидкости. Чтобы избежать такой возможности, необходимо предпринять следующие меры:

1. Избегайте использования цилиндрических сосудов с узким горлышком.
2. Не перегревайте жидкость.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как ставить сосуд в печь и затем вновь перемешайте ее после истечения половины времени подогрева.
4. По окончании подогрева дайте сосуду постоять в печи некоторое время, затем осторожно вновь перемешайте жидкость или потрясите сосуд и проверьте температуру жидкости перед ее употреблением, чтобы избежать ожогов (в особенности это относится к бутылочкам и баночкам с детским питанием).

⚠ Предупреждение

Всегда давайте пище постоять после ее приготовления с использованием микроволновой энергии и проверяйте температуру пищи перед ее употреблением. В особенности это относится к содержимому бутылочек и банок с детским питанием.

Содержание

Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио и телевизионном вещании и обычному дневному свету. Обычно электромагнитные волны распространяются попадая в атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, подводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии.

Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага - материалы, из которых делается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.

Микроволны не нагревают посуду, хотя сосуды, в которых готовится пища, в конце концов нагреваются от тепла, генерируемого в пище.

Очень безопасное устройство

Ваша микроволновая печь представляет собой одну из самых безопасных разновидностей бытовой техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой “остаточной” энергии, которая может повредить вам при употреблении пищи.

Когда печь не используется, ее рекомендуется отключить от электрической розетки.

Предостережения — 2
Содержание — 3
Распаковка и установка печи — 4~5
Установка часов — 6
Блокировка от детей — 7
Приготовление с использованием микроволновой энергии — 8
Уровни микроволновой мощности — 9
Быстрый старт — 10
Увеличение и уменьшение времени приготовления — 11
Приготовление в режиме гриля — 12
Комбинированный режим приготовления — 13
Автоматическое размораживание продуктов — 14~15
Авто гриль — 16~17
Русский повар — 18~21
«Румяная корочка» — 22~23
Важные инструкции по безопасности — 24~25
Посуда для микроволновой печи — 26
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии — 27~28
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы — 29
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики — 30

Распаковка и установка печи

Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух следующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности и упаковочные материалы. Убедитесь в том, что ваша печь не была повреждена при доставке.

1 Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.

Внутри

«Снаружи»

ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

Пожалуйста, положите тарелку, устойчивую к микроволнам, в центр круга.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДНОС

Внимание:
Пожалуйста, поместите решетку на керамическую тарелку правильно, согласно инструкции, и двигайте ее до соп рикосновения белых ручек со стенками камеры. Металлические прутья решетки должны быть установлены горизонтально, и в то же время не допускайте контакта металла решетки с камерой. Решетка должна находиться на керамической тарелке, в противном случае не исключается возможность искрения.

2 Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 30 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, проследите, чтобы передний край дверцы располагался по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.
Сверху или на боковых стенках печи расположены вентиляционные отверстия. Блокирование этих отверстий может привести к повреждению печи.

ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

3 Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока. Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. **Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.**

4 Откройте вашу печь, потянув за **РУЧКУ ДВЕРЦЫ**.

5 Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на керамическую тарелку и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 26.

6 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и затем нажмите кнопку **Старт** один раз, чтобы задать время работы печи, равное 30 секундам.

7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет времени для 30 секундного интервала. Когда он достигает нулевой отметки раздается звуковой сигнал . Откройте дверцу печи и проверьте температуру воды. Если ваша печь работает нормально, вода должна быть теплой. **Будьте осторожны, когда вынимаете сосуд, так как он может быть горячим.**

ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

8 Содержимое детских бутылочек и баночек детского питания, перед тем, как давать детям, нужно перемешать или взболтать и проверить температуру, чтобы избежать ожогов.

Установка часов

По своему выбору, вы можете установить часы так, чтобы они работали в 12-часовой или 24-часовой системе.
В нижеследующем примере мы покажем вам, как установить время 14:35 при работе часов в 24-часовой системе. Убедитесь в том, что вы удалили из печи все упаковочные материалы.

Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать ‘0’; вам потребуется вновь установить часы.

Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов.

1

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку **Стоп.**

2

Один раз нажмите кнопку **Часы.**

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **Часы** еще раз.
Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).

3

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "14: ".

Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения правильности ввода часов.

4

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "14:35".

Нажмите кнопку **Старт.**
Часы начнут идти.

Блокировка
от детей

В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки.
Однако ребенок все равно сможет открыть дверцу печи.

1

Нажмите кнопку **Стоп.**

Дисплей перестанет показывать текущее время, но оно вновь появится на дисплее через несколько секунд.

2

Нажмите кнопку **Стоп** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится буква “**L**” (блокировка), и печь не подаст звуковой сигнал.
Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

3

При нажатии любой кнопки на дисплее появится буква “**L**”.

4

Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите и удерживайте кнопку **Стоп**, пока дисплей не перестанет показывать букву “**L**”. После снятия блокировки вы услышите звуковой сигнал.

Приготовление с использованием микроволновой энергии

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 680 от максимального в течение 5 минут и 30 секунд

В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень мощности, но последовательными нажатиями кнопки **Микро** можно выбирать другие уровни мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки **Микро**		%	Мощность
ВЫСОКИЙ	1	раз	100%	850W
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	2	раза	80%	680W
СРЕДНИЙ	3	раза	60%	510W
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	4	раза	40%	340W
НИЗКИЙ	5	раза	20%	170W

1

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку **Стоп** .

2

Для выбора уровня мощности 680 дважды нажмите кнопку **Микро.**
На дисплее появляется сообщение “680”.

3

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "5:30".

4

Нажмите кнопку **Старт.**

В вашей печи можно выбирать 5 уровней микроволновой мощности, что обеспечивает максимальную гибкость в управлении приготовлением пищи. В нижеследующей таблице приведены примеры продуктов и рекомендуемые уровни мощности для их приготовления с использованием этой микроволновой печи.

Уровни микроволновой мощности

Уровень мощности	Выходная мощность		Использование
ВЫСОКИЙ	**100%**	**850W**	• Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков нежесткого (“нежного”) мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	**80%**	**680W**	• Подогрев всех блюд • Жарение мяса крупным куском и птицы целиком • Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные) • Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца
СРЕДНИЙ	**60%**	**510W**	• Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	**40%**	**340W**	• Разморозка всех продуктов • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	**20%**	**170W**	• Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста

Быстрый
старт

В следующем примере мы покажем вам, как задать приготовление в течение 2 минут на высоком уровне микроволновой мощности.

Режим **Быстрый Старт** позволяет Вам задавать время приготовления пищи на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Старт.**

Нажмите кнопку **Стоп.**

Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности, нажмите кнопку **Старт** четыре раза.
Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку четыре раза.

Увеличение и уменьшение времени приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как изменять предустановленные программы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.

Если при использовании режима **Русский повар** Вы обнаружили, что пища уже готова, или не готова, то Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем поворота ручки установки.

При приготовлении в автоматическом и ручном режиме Вы можете увеличивать и уменьшать время приготовления в любой момент путем поворота ручки установки.

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

1 Нажмите кнопку **Стоп.**

2 Выберите требующуюся программу **Русский повар**
Задайте вес продуктов.
Нажмите кнопку **Старт.**

3 Поверните ручку регулятора по часовой стрелке для увеличения времени приготовления.

Поверните ручку регулятора против часовой стрелке для уменьшения времени приготовления.

Приготовление
в режиме гриля

В следующем примере мы покажем вам, как использовать гриль для приготовления какого-либо блюда в течение 12 минут и 30 секунд.

Это модель оснащена КВАРЦЕВЫМ НАГРЕВАТЕЛЕМ, что делает предварительный нагрев не нужным. Эта особенность позволит Вам очень быстро поджарить необходимые продукты и добиться эффекта хрустящей корочки.
Посуда для СВЧ помещается между керамической тарелкой и решеткой в режиме Гриль.
Решетка для гриля должна использоваться в процессе приготовления в режиме Гриль.

ВЫСОКАЯРЕШЕТКА

1 Нажмите кнопку **Стоп**.

2 Нажмите **Гриль** один раз для выбора режима Гриль.

3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "12:30".

4 Нажмите кнопку **Старт**.

Комбинированный
режим приготовления

У Вашей печи есть функция комбинированного приготовления, что позволяет Вам готовить пищу и в режиме гриль и в режиме микроволн одновременно или попеременно.
Это означает, что Вы тратите меньше времени на приготовление блюд.
Вы можете установить три вида уровня микроволновой мощности в режиме Комби.

Категория	Мощность микроволн (%)	Мощность гриля (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

1 Нажмите кнопку **Стоп**.

2 Для выбора режима гриль Co-1 нажмите один раз кнопку **Комби**

3 Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "25:00".

4 Нажмите кнопку **Старт**.

Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!

Автоматическое размораживание продуктов

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1.4 кг замороженной птицы.

В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов: **Мясо, Птица, Рыба** и **Заморож. овощи**; каждая категория продуктов размораживается с использованием разных уровней микроволновой мощности.
Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки **Разморозка**.

Категория	Нажатия кнопки **Разморозка**	
Мясо	1	раз
Птица	2	раза
Рыба	3	раза
Заморож. овощи	4	раза

1 Нажмите кнопку **Стоп**.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

2 нажмите кнопку **Разморозка** два раза.

3 Поверните ручку установки до веса 1.4 кг.

4 Нажмите кнопку **Старт**.

5 В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения размораживания. **Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.**

ИНСТРУКЦИИ ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ.

- Пищевой продукт, требующий размораживания, должен быть помещен в подходящую для микроволновой печи посуду, которую, не закрывая, следует поместить в печь на керамическую тарелку.
- Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, прикройте их небольшими кусочками фольги. Это поможет замедлить процесс размораживания, предохраняя продукт от пересыхания. Проверьте, чтобы фольга не касалась стенок печи и кусочки фольги не соприкасались друг с другом..
- Такие продукты, как мясной фарш , отбивные котлеты, колбаски (сосиски) и бекон, по возможности следует отделять друг от друга. Когда прозвучит ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, откройте дверцу и переверните продукты. Если есть уже размороженные куски, выньте их. Верните еще замороженную часть в печь и продолжите размораживание. После размораживания, дайте продукту постоять до полного оттаивания.
- Например, куски мяса и целые тушки цыплят должны ПОСТОЯТЬ не менее 1 часа перед началом приготовления.

Программа	Диапазон веса	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции
Мясо Птица Рыба	0.1 – 4.0 кг	Посуда для микроволновой печи,(продукты замороженные)	**Мясо** Говяжий фарш, филейные кусочки, азу, мясо для жарки, вырезка, говяжий бургер (котлета), свиные отбивные, бараньи отбивные, мясо для рулета, сосиски, котлеты (толщина 2 см). После размораживания, дайте постоять 5-15 минут, накрыв фольгой. **Птица** Цыплёнок, окорочка, грудинка, грудка индейки (до 2.0 кг). После размораживания, дайте постоять 20-30 минут, накрыв фольгой. **Рыба** Филей, тушки, целая рыба, морепродукты. После размораживания, дайте постоять 10-20 минут, накрыв фольгой. 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. Накройте фольгой края. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу. Выньте размороженные кусочки и переверните или перемешайте. продукты. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять, накрыв крышкой.
Замороженные овощи	0.1 – 2.0 кг	Посуда для микроволновой печи,(продукты замороженные)	Овощное ассорти, молодая морковь, и т. д. 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу и перемешайте овощи. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять 3-5 минут.

Авто
гриль

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.6 кг "Жареная телятина".

Кнопка Авто гриль позволяет
Вам с легкостью готовить большинство
Ваших любимых блюд.
Для этого просто необходимо
выбрать вид продукта и его вес.

Категория	Нажатия кнопки **Авто гриль**
Жареная говядина	1 раз
Жареная свинина	2 раза
Жареная телятина	3 раза

1 Нажмите кнопку **Стоп.**

2 Нажмите кнопку **Авто гриль** 3 раза

3 Поверните ручку установки до веса 0.6 кг.

4 Нажмите кнопку **Старт.**

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Жареная говядина	0.5 - 1.5 кг	Высокая решетка Блюдо для СВЧ Охлажденные продукты	**Ингредиенты:** Свежая говядина, Растопленный маргарин или сливочное масло, Соль, перец. 1. Срежьте с говядины лишний жир. Смажьте мясо растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поместите мясо на высокую решётку. Под решётку поставьте блюдо для стекания сока 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте готовить. 4. После приготовления дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой.
Жареная свинина	0.5 - 1.5 кг	Высокая решетка Блюдо для СВЧ Охлажденные продукты	**Ингредиенты:** Свежая свинина, Растопленный маргарин или сливочное масло, Соль, перец. 1. Срежьте со свинины лишний жир. Смажьте мясо растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поместите мясо на высокую решётку. Под решётку поставьте блюдо для стекания сока 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте готовить. 4. После приготовления дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой.
Жареная телятина	0.5 - 1.5 кг	Высокая решетка Блюдо для СВЧ Охлажденные продукты	**Ингредиенты:** Свежая телятина 1/2 лимона 2 ст. ложки растительного масла, 2 дольки чеснока, Специи: кориандр, соль, перец по вкусу. 1. Приготовьте маринад: смешайте сок половинки лимона, растительное масло, специи и мелко порезанный чеснок. Замариновать мясо на 1 час. 2.Поместите мясо на высокую решетку. Под решетку поставьте блюдо для стекания сока. 3. Нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. После приготовления дайте продукту постоять.

Русский Повар

На следующем примере мы покажем Вам как готовить лапшу домашнюю.

Кнопка **Русский повар** позволяет Вам с легкостью готовить большинство Ваших любимых блюд. Для этого просто необходимо выбрать вид продукта .

Категория	Нажать кнопку **Русский повар**
Гречневая каша	1 раз
Лапша домашняя	2 раза
Гуляш из грибов	3 раза
Овощи гриль	4 раза
Рулет из лосося	5 раза
Крылья гриль	6 раза

1 Нажмите кнопку **Стоп**.

2 Нажмите кнопку **Русский повар** два раза.

3 Нажмите кнопку **Старт**

.

Функция	Категория	Вес	Посуда	Темп. продуктов	Инструкция
Русский повар	Гречневая каша	0.3кг	Кастрюля для СВЧ	Комнатная	1.Промыть 300г гречневой крупы. Залить 600мл воды и добавить соли в большую и глубокую кастрюлю, оставить на 15 мин. 2.Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт. 3.По окончанию приготовления дать отстояться 15 мин.
	Лапша домашняя	1 порция	Кастрюля и крышка для СВЧ	Комнатная	Ингредиенты: Части курицы 500 г (куриные спинки, шейки или грудки) Вода 1000 мл Лапша домашняя 70 г Соль по вкусу. 1.Промыть части курицы, поместить их в большую кастрюлю и добавить 400 мл воды, накрыть крышкой. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт. 2. После сигнала открыть дверцу и снять образовавшуюся пену. Добавить оставшуюся воду для бульона, посолить, накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения процесса приготовления. 3.После второго сигнала открыть дверцу. Добавить лапшу, перемешать. Готовить без крышки (еще раз нажмите старт для продолжения процесса приготовления). 4. По окончанию приготовления, вынуть из печи и разлить по тарелкам.
	Гуляш из грибов	4 порции	Кастрюля и крышка для СВЧ	Комнатная	Ингредиенты: Грибы-500 г, сладкий перец -1шт, лук -2шт Растительное масло -2 ст. ложки, томат-пюре-1ст. ложка, сметана-0.5 стакана, мука-1ст. Ложка, вода-0.5стакана Соль и перец по вкусу 1.Шампиньоны и сладкий перец порезать кусочками, лук измельчить. 2.Сложить их в большую кастрюлю, перемешать, добавить растительное масло. Крышкой не накрывать. Поместить кастрюлю в печь. Выбрать меню и нажать старт. 3.После сигнала открыть дверцу и вынуть кастрюлю. Добавить и перемешать муку, томат-пюре, воду, сметану и специи. Накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения приготовления. 4.По окончанию приготовления, вынуть из печи и дать отстояться 1-2 минуты.

Функция	Категория	Вес	Посуда	Темп. продуктов	Инструкция
Русский повар	Овощи гриль	0.8	Высокая решетка Блюдо для СВЧ	Комнатная	Ингредиенты Цуккини 1 шт Баклажаны 1 шт Лук -4 шт Мелк. помидоры 6 шт Сладкий перец разного цвета -4 шт Мелк. грибы 12 шт Соус: Лимонный сок6 ст. ложек Петрушка, рубленая -2 ст. ложки Оливковое масло-200 мл Душица,рубленая-2 ст ложки Соль и перец по вкусу Способ приготовления: 1.Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 30 мин. 2.Цуккини, лук и помидоры нарезать крупными дольками. 3.Насадить овощи и грибы на деревянные шпажки (около 200г на шпажку), смазать маслом. 4.Выложить овощи на высокую решетку. Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой для стекающего сока. 5.Выбрать меню и нажать старт. 6. Смешать все ингредиенты для соуса. Подавать соус отдельно.
	Рулет из лосося	1 форма	Металлический поднос Высокая решетка	Комнатная	Ингредиенты Лосось 0.8кг Морковь1 шт Яйца-2 шт Мука - 3 ст.ложки Сливки-100 мл Майонез 2 ст. ложки Мякиш белого хлеба-3 шт Готовое брокколи1шт Лук 1 шт Соль,перец по вкусу Пергаментная бумага для выпечки 1.Измельчить семгу и лук в комбайне или мясорубке. Мякиш белого хлеба замочить в сливках и отжать. Яйца взбить миксером. Морковь натереть на мелкой терке.Смешать все ингредиенты, добавить муку и взбить миксером. 2.Пергаментную бумагу выложить на металлический поднос на высокую решетке. Выложить фарш таким образом, чтобы получилась форма полукольца. 3.Выберите меню и нажмите старт. 4.После сигнала открыть дверцу, вынуть металлический поднос, смазать рулет майонезом. Нажать старт для продолжения приготовления блюда. 5.По окончанию приготовления, подавайте на стол. В центр полукольца можно выложить приготовленный заранее брокколи.

Функция	Категория	Вес	Посуда	Темп. продуктов	Инструкция
Русский повар	Крылья гриль	1 кг	Высокая решетка Блюдо для СВЧ	Комнатная	Ингредиенты Куриные крылья -1.0кг Маринад: Сок лимона -1/2 шт Приправа для гриля -1 ст. ложка Растительное масло -1 ст. ложка 1.Смешайте ингредиенты для маринада. Поместите крылья в маринад и оставить на 1 час. 2.Нанизать крылья (по 3 штуки) на деревянные шпажки и поместить их на высокую решетку. Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой для стекающего сока. 3.Выбрать меню и нажать старт. 4.После сигнала, перевернуть, затем продолжить приготовление нажатием старта. 5. По окончанию приготовления, вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты. Внимание : Не устанавливать металлический поднос под высокую решетку.

«Румяная корочка»

На следующем примере мы Вам покажем как приготовить Рыбное филе

Кнопка **«Румяная корочка»** позволяет Вам с легкостью готовить большинство Ваших любимых блюд. Для этого просто необходимо выбрать вид продукта и его вес.

Категория	Нажатия кнопки «Румяная корочка»
Рыбное филе	1 раз
Картофель фри	2 раза
Куриные грудки	3 раза

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** .

2 Нажмите кнопку **«Румяная корочка»** один раза .

3 Поверните ручку установки до веса “0.6”.

4 Нажмите кнопку **Старт** .

Функция	Категория	Вес	Посуда	Темп. продуктов	Инструкция
Румяная корочка	Рыбное филе	0.2-0.8 кг	Металлический поднос Высокая решетка	Охлажд.	1.Поместить рыбное филе на металлический поднос на высокую решетку. Смазать рыбное филе растительным маслом. 2 Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать старт для приготовления. 3.После сигнала открыть дверцу и перевернуть блюдо. Продолжить готовить. 4.По окончанию приготовления блюдо вынуть из печки и дать постоять 1-2 минуты.
	Картофель фри	0.2-0.4 кг	Металлический поднос Высокая решетка	Заморож.	1.Для получения лучшего результата, разложить замороженный картофель и готовить в один слой. 2.Выложить продукты на металлический поднос на высокую решетку. 3.Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать старт. 4.После сигнала открыть дверцу и перевернуть. Продолжить готовить. 5.По окончанию приготовления вынуть из печки и оставить на 1-2 минуты.
	Куриные грудки	0.2-0.8 кг	Металлический поднос Высокая решетка	Охлажд.	1.Поместить куриные грудки на металлический поднос на высокую решетку.Смазать куриные грудки маслом. Посыпать специями. 2.Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать старт. 3.После сигнала открыть дверцу и перевернуть блюдо. Продолжить готовить. 4.По окончанию приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЗГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

1. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать или вносить какие-либо изменения в дверцу печи, панель контроля, блокировочные переключатели или любые другие детали микроволновой печи.
2. Не включайте пустую печь. Лучшим решением будет оставлять стакан с водой в печи. Вода впитает в себя всю энергию микроволн, если печь случайно начнет работу.
3. Не сушите белье в микроволновой печи, оно может обуглиться или сгореть.
4. При приготовлении не заворачивайте продукты в бумажную упаковку, только если это не указано в инструкции по приготовлению.
5. Не используйте газету для приготовления вместо бумажного полотенца.
6. Не используйте деревянные емкости. Они могут сильно нагреться и сгореть. Не используйте керамические емкости с добавлениями из металла (серебра или золота). Всегда убирайте металлические предметы. Металлические предметы в печи могут образовывать дугу, что может привести к серьезному повреждению.
7. Не допускайте попадания посторонних предметов (кухонных полотенец, салфеток или другие) между дверцей и передним краем микроволновой печи. Это может привести к утечке энергии микроволн.
8. Не используйте продукты переработки бумаги. Они могут содержать примеси, которые могут привести к искрению и/ или возгоранию в процессе приготовления.
9. Небольшие объемы продуктов требуют меньшее количество времени для приготовления или для подогрева. При установлении стандартного времени продукты могут перегреться или подгореть.
10. Расстояние от переднего края печи до поверхности, на которой она установлена, должна быть не меньше 8 см во избежание опрокидывания печи при открытой дверце.
11. Перед приготовлением проткните кожицу картошки, яблока или подобных овощей и фруктов.
12. Не готовьте яйца в скорлупе. Давление, образующееся внутри яйца, приведет к его взрыву.
13. Не пытайтесь использовать печь для приготовления продуктов во фритюре.
14. Перед приготовлением или размораживанием необходимо удалять упаковку с продуктов, за исключением случаев, когда эта упаковка предназначена для использования в СВЧ печах.
15. Не допускается включать печь при нарушении герметичности или повреждения дверцы. Неисправность должна быть устранена квалифицированным специалистом.
16. При обнаружении дыма необходимо выключить печь или выдернуть электрический шнур из розетки и не открывать дверцу до окончания возгорания.
17. При разогреве или приготовлении продуктов в одноразовых упаковках из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, чаще проверяйте их во избежание порчи данной упаковки.
18. Не допускайте детей до использования микроволновой печи без надзора. Исключения могут составлять только случаи, когда был проведен инструктаж по использованию печи и Вы уверены в том, что ребенок может обращаться с печью и понимает опасность неправильного её использования.
19. Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметически запечатанных упаковках во избежание взрыва.
20. Не используйте печь, если герметические уплотнители двери и стыков микроволновой печи в неисправном состоянии, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.
21. Убедитесь, что посуда, в которой Вы подогреваете или готовите, предназначена для использования в СВЧ печи.
22. При приготовлении пищи в режимах гриль, русский повар или румяная корочка происходит сильный нагрев дверцы печи, ее внутренней камеры, аксессуаров и посуды. При касании зтих предметов используйте теплоизолирующие перчатки или прихватки. При очищении печи и аксессуаров и мытья посуды убедитесь, что они остыли Удалить п.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

23. При подогревании продуктов в упаковке, пластиковой или бумажной, следите за печью во избежание воспламенения.
24. Разогревание напитков может привести к очень интенсивному их вскипанию. Поэтому необходимо быть осторожным.
25. Содержимое бутылочек и баночек детского питания необходимо перемешать или взболтать. Проверьте их температуру перед употреблением во избежание ожогов.
26. Не допускается нагревания яиц в скорлупе и целых яиц, сваренных вкрутую, в микроволновой печи.
27. Содержите в чистоте герметические уплотнители дверцы, камер и стыков.
28. Необходимо регулярно очищать печь и убирать из нее все остатки пищи.
29. Если не поддерживать печь в надлежащей чистоте, это может привести к порче поверхности, что, в свою очередь негативно повлияет на срок службы прибора и может привести к опасной ситуации.
30. Используйте датчик температуры, рекомендованный именно для этой печи (для приборов с возможностью использования датчика измерения температуры).
31. При наличии нагревательных элементов прибор при использовании нагревается. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов внутри печи.
32. Прибор не предназначен для использования маленькими детьми или инвалидами без посторонней помощи.
33. Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Во время работы прибора дверца или внешняя поверхность могут нагреваться. При использовании прибора его поверхность может нагреваться.

⚠ **Предупреждение**: Если дверца или ее герметизирующие уплотнители повреждены, эксплуатация печи не допустима и может быть возобновлена только после ремонта печи квалифицированным специалистом.

⚠ **Предупреждение**: Обслуживание или ремонт, требующие снятия крышки, защищающей от электромагнитного излучения, выполняемые неквалифицированным специалистом, опасны.

⚠ **Предупреждение**: Если кварцевый уплотнитель или керамическая тарелка повреждены, то печь нельзя использовать до ее ремонта специалистом.

⚠ **Предупреждение**: Не разогревать в закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

⚠ **Предупреждение**: Не Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в том случае, если ребенок умеет использовать печь безопасным образом и осознает опасность неправильной эксплуатации.

Посуда для микроволновой печи

Никогда не используйте в вашей микроволновой печи металлическую посуду или посуду с металлической отделкой

Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета, помещенного в печь и вызовут появление электрической дуги, которая по своему происхождению аналогична молнии.

Большая часть термостойкой неметаллической кухонной посуды безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, некоторая посуда может содержать материалы, делающие ее непригодной для микроволновой печи. Если у вас имеются сомнения в пригодности какой-либо конкретной посуды, имеется простой способ определить, пригодна ли эта посуда для микроволновой печи.

Поставьте предмет посуды, вызывающий у вас сомнения, в микроволновую печь рядом со стаканом воды. Включите режим микроволн на ВЫСОКОЙ мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда остается холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. В Вашей кухНе, вероятно, уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в микроволновой печи. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

Столовые тарелки

Многие виды столовой посуды безопасны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений, посмотрите в документации изготовителя посуды или проведите проверку на пригодность для микроволновой печи.

Стеклянная посуда

Термостойкая стеклянная посуда безопасна для микроволновой печи. Это также относится ко всем маркам кухонной посуды из закаленного стекла. Однако не пользуйтесь хрупкой стеклянной посудой, такой как бокалы или стаканы для вина, так как они могут лопнуть при нагреве пищи.

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

Они могут использоваться для быстрого подогрева пищи. Однако они не должны использоваться для приготовления пищи в течение длительного времени, так как горячая пища в конце концов приведет к их деформации или плавлению.

Бумага

Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что время приготовления короткое и в пище содержится мало жира и влаги. Бумажные полотенца также очень удобны для обертывания продуктов и обкладывания противней для выпекания, в которых готовятся жирные блюда, такие как бекон.

Старайтесь избегать окрашенной бумаги, так как краска может перейти на пищу. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, могут содержать примеси, которые могут привести к появлению электрической дуги или возгоранию.

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

Они безопасны для использования в микроволновой печи при условии, что они специально предназначены для приготовления пищи. Однако обязательно сделайте надрез на пакете, чтобы пар имел возможность выходить из пакета. Никогда не пользуйтесь для приготовления пищи в вашей микроволновой печи обычными пластиковыми пакетами, так как они расплавятся и порвутся.

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

В продаже имеется кухонная посуда для микроволновой печи различных форм и размеров. По большей части вы вероятно можете использовать уже имеющуюся у вас на кухне посуду, а не покупать новую.

Фаянс, глиняная посуда и керамика

Сосуды, сделанные из этих материалов, обычно прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, но чтобы иметь полную уверенность, их необходимо испытать вышеприведенным способом.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Некоторые предметы посуды с высоким содержанием свинца или железа не пригодны для использования в микроволновой печи.

Чтобы быть уверенными в том, что посуда может использоваться в микроволновой печи, вы должны испытать ее.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

Рецепты в поваренной книге были тщательно разработаны, но ваш успех в приготовлении блюд с их использованием зависит от того, насколько внимательно вы наблюдаете за процессом приготовления. Всегда наблюдайте за пищей при ее приготовлении. В вашу печь вмонтирован светильник, который автоматически загорается при приготовлении пищи, так что вы можете заглядывать внутрь и проверять, как идет приготовление. Приведенные в рецептах указания о том, когда нужно перевернуть,перемешать пищу и т. п., должны считаться минимумом требующихся действий. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, просто примите меры, которые, по вашему мнению, поправят положение.

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, использующихся в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления. Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времени приготовления. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно проникает внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут пересушены или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времени приготовления и отстоя различных блюд.

Плотность продуктов

Легкие, пористые блюда, такие как торт или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые, плотные блюда, такие как ростбиф или тушеное мясо. При приготовлении пористых блюд вы должны позаботиться о том, чтобы их наружные края не стали слишком сухими и хрупкими.

Высота пищи

Верхняя часть высоких продуктов, в частности, ростбифа, будет готовиться быстрее, чем нижняя. Вследствие этого, блюдо, имеющее большую высоту, рекомендуется переворачивать во время приготовления, иногда несколько раз.

Содержание влаги в продуктах

Так как тепло, генерируемое микроволнами, имеет тенденцию испарять влагу, то относительно сухие продукты, такие как мясо для жарения и некоторые виды овощей, необходимо либо обрызгивать водой перед приготовлением, либо готовить накрытыми для того, чтобы удерживать пар.

Содержание костей и жира в продуктах

Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. Вследствие этого, при приготовлении костлявых или жирных кусков мяса надо позаботиться о том, чтобы мясо не приготовилось неравномерно и не пережарилось.

Количество продуктов

Количество микроволн в вашей микроволновой печи остается неизменным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Следовательно, чем больше продуктов вы поместите в микроволновую печь, тем дольше они будут готовиться. Когда вы готовите какое-либо блюдо, вес которого наполовину меньше веса, указанного в рецепте, не забудьте уменьшить указанное в рецепте время приготовления по крайней мере на одну треть.

Форма продуктов

Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2 см; внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Только наружные слои любого блюда готовятся за счет микроволновой энергии, остальная часть блюда готовится за счет теплопроводности. Из этого следует, что наихудшей возможной формой блюда при приготовлении в микроволновой печи является толстый квадрат. Углы уже давно будут готовы, а центр еще даже не нагреется. В микроволновой печи наиболее успешно готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.

Накрывание

Крышка улавливает тепло и пар, за счет чего пища готовится быстрее. Для накрывания используйте крышку или облегающую пленку, приподняв один из ее углов, чтобы пленку не разорвало давлением пара.

Подрумянивание

Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка подрумянятся за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для подрумянивания, такой как вустерширский соус, соевый соус или соус для барбекю, что позволяет добиться аппетитного цвета. Так как к блюдам добавляются относительно небольшие количества соуса для подрумянивания, первоначальный аромат блюд остается неизменным.

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага эффективно предотвращает разбрызгивание и помогает пище удержать часть тепла. Но, так как она накрывает пищу менее плотно, чем крышка или облегающая пленка, это позволяет пище слегка подсохнуть.

Размещение и обеспечение промежутков

Штучные продукты, такие как печеный картофель, кексы в формочках, закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в микроволновой печи на одинаковых расстояниях друг от друга, предпочтительно в кружок. Никогда не кладите продукты стопкой друг на друга.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

Перемешивание является одним из наиболее важных приемов при приготовлении пищи в микроволновой печи. При обычном приготовлении блюда перемешиваются с целью смешивания ингредиентов. Однако, при приготовлении с помощью микроволн, блюда перемешиваются с целью распространения и перераспределения тепла. Всегда перемешивайте пищу от краев в направлении центра, так как края нагреваются в первую очередь.

Переворачивание

Большие высокие блюда, такие как мясо большим куском и цыпленок целиком, необходимо переворачивать, чтобы верхняя и нижняя часть готовились равномерно. Также рекомендуется переворачивать куски цыпленка и отбивные котлеты.

Размещение более толстых порций снаружи

Так как микроволны “притягиваются” к наружным частям пищи, разумно размещать более толстые порции мяса, птицы или рыбы ближе к краям блюда, в котором они готовятся. В этом случае более толстые порции получат больше микроволновой энергии и пища будет готовиться более равномерно.

Экранирование

Для предотвращения пережаривания углов и краев блюд, имеющих квадратную или прямоугольную форму, их иногда закрывают кусочками алюминиевой фольги, которые блокируют микроволны. Никогда не используйте слишком большое количество фольги и обеспечьте, чтобы фольга надежно держалась на блюде, в противном случае может возникнуть электрическая дуга.

Приподнимание

Толстые и плотные блюда могут быть приподняты для того, чтобы микроволны могли поглощаться нижней частью и центром блюда.

Протыкание

Продукты, заключенные в скорлупу, шкурку или мембрану, могут взорваться в печи, если вы не проткнете их перед приготовлением. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, а также целые овощи и фрукты.

Проверка готовности

В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Некоторые блюда оставляют в печи до тех пор, пока они не будут полностью готовы, но большинство блюд, включая блюда из мяса и птицы, вынимаются из печи слегка неготовыми и им дают дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину от 3°С до 8°С.

Время отстоя

Пище часто дают постоять от 3 до 10 минут после того, как она вынута из микроволновой печи. Обычно, пищу на время отстоя накрывают для сохранения тепла, за исключением случаев, когда она должна подсохнуть снаружи (например, некоторые пироги и бисквиты). Отстой позволяет довести пищу до готовности, а также позволяет смешаться и окрепнуть букету ее ароматов.

Чистка вашей печи

1. Поддерживайте чистоту внутри печи.
Частицы пищи и разлитые жидкости прилипают к стенкам печи, ее герметическим уплотнителям и поверхности дверцы. Их необходимо незамедлительно вытирать влажной тряпкой по мере появления. Крошки и остатки жидкости поглощают энергию микроволн и увеличивают время приготовления пищи. Удаляйте влажной тряпкой крошки, попадающие между дверцей и корпусом. Очень важно поддерживать чистоту именно в этой области для обеспечения должной герметичности. Удаляйте жирные остатки мягкой тряпкой и мыльной водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами и абразивными очистителями.

2 **Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте**
Чистите внешние поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите корпус мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Чтобы предотвратить повреждение внутренних элементов печи, не позволяйте воде просочиться в вентиляционные отверстия. Для чистки панели управления откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи и вытрите панель влажной тряпочкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. После окончания чистки нажмите кнопку Стоп/Сброс.

3 Если пар сконденсируется внутри или снаружи печи по периметру дверцы, вытрите панели мягкой тряпкой. Это может произойти, когда микроволновая печь работает в условиях высокой влажности и ни коим образом не свидетельствует о неисправности печи.

4 Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистоте. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо.
НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ. Металлические поверхности будет легче поддерживать в чистом состоянии, если почаще протирать их влажной тряпкой.

5. Керамическую тарелку необходимо поддерживать в чистоте, ее можно мыть с помощью чистящих средств только когда она остыла, затем ополоснуть водой и вытереть насухо. Решетку и металлический поднос необходимо мыть с помощью чистящих средств. Не допускайте повреждения уплотнителя абразивными веществами чистящих средств.

В. Почему не горит освещение в камере печи?
О. Для этого может иметься несколько причин:
Перегорела лампочка в печи.
Дверца печи не закрыта.

В. Пропускает ли микроволновую энергию смотровое окно в дверце печи?
О. Нет. Отверстия в закрывающем окно экране сделаны такой величины, что они позволяют проходить свету, но не позволяют проходить микроволновой энергии.

В. Почему при нажатии кнопки на панели управления подается звуковой сигнал?
О. Звуковой сигнал показывает, что выбранная Вами программа введена в пямять печи в память печи.

В. Будет ли микроволновая печь повреждена, если ее включить тогда, когда она пуста?
О. Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста или не установив в нее стеклянный поднос.

В. Почему яйца иногда “взрываются”?
О. Когда вы запекаете, жарите яйца или готовите яйца-пашот, желток может “взорваться” из-за накопления пара внутри желточной мембраны. Чтобы избежать этого, просто проткните желток перед приготовлением яйца. Никогда не готовьте яйца в скорлупе.

В. Почему рекомендуется дать пище постоять после того, как закончилось время ее приготовления в печи?
О. После того, как приготовление пищи с использованием микроволн закончилось, она продолжает готовиться во время “отстоя”. Это время отстоя позволяет пище дойти до готовности по всему ее объему. Длительность времени отстоя зависит от плотности пищи.

В. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?
О. Да, с помощью одного из двух методов, описанных ниже.
1 С использованием посуды для приготовления воздушной кукурузы, разработанной специально для микроволновой печи.
2 С использованием имеющейся в продаже упакованной воздушной кукурузы, предназначенной для микроволновой печи. При этом на упаковке указаны время приготовления и уровень мощности, которые нужно использовать.

ТОЧНО ВЫПОЛНЯЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТА, ДАННЫЕ ЕГО ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ. ЕСЛИ КУКУРУЗА НЕ ПРЕВРАТИТСЯ В ВОЗДУШНУЮ В ТЕЧЕНИЕ УКАЗАННОГО НА УПАКОВКЕ ВРЕМЕНИ, ПРЕКРАТИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ КУКУРУЗЫ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ
НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ ПАКЕТАМИ ИЗ ОБЕРТОЧНОЙ БУМАГИ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОВТОРНО ГОТОВИТЬ НЕРАЗОРВАВШИЕСЯ ЗЕРНА.

В. Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как это указано в поваренной книге для микроволновой печи?
О. Обратитесь к вашей поваренной книге еще раз, чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выяснить, какие причины могут вызвать изменения времени приготовления. Указанные в поваренной книге время приготовления и уровни мощности предложены с учетом того, чтобы предотвратить пережаривание и подгорание пищи - проблему, наиболее часто возникающую в период освоения приемов приготовления пищи в микроволновой печи. Вариации размера, формы, веса и толщины пищи могут привести к более длительному время приготовления. Как и в случае пользования обычной кухонной плитой, дополняйте указания поваренной книги собственным здравым смыслом и опытом для обеспечения правильности приготовления пищи.

Информация о монтаже сетевой вилки/
Технические характеристики

⚠ Предупреждение

Это изделие должно быть заземлено

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:
СИНИЙ ~ Нейтральный
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:

Провод СИНЕГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой N или имеющему ЧЕРНЫЙ цвет.

Провод КОРИЧНЕВОГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой L или имеющему КРАСНЫЙ цвет.

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОГО или ЗЕЛЕНОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом “ ⏚ ”.

Если сетевой шнур изделия поврежден, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, ее агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

Предупреждение

Данный бытовой прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, без надзора или руководства по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.

Технические характеристики

		MF6580MRF/MF6580MRFS/MF6580MRFB
Источник питания		230 В / 50 Гц
Выходная мощность		850 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн		2450 МГц
Габаритные размеры		510 мм (Ш) x 300 мм (В) x 445 мм (Г)
Потребляемая мощность	Микроволны	1250 Вт
	Гриль	1150 Вт
	Комби	2350 Вт

Утилизация старого оборудования

1. Символ на устройстве, изображающий перечеркнутое мусорное ведро на ко лесах, означает, что на изделие распространяется Директива 2002/96/EC.
2. Электрические и электронные устройства должны утилизовываться не вме сте с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органамивласти.
3. Правильная утилизация старого оборудо вания поможет предотвратить по тенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
4. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратите сь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.

LG
Life's Good

УКРАЇНСЬКА

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З ГРИЛЕМ

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

MF6580MRF/MF6580MRFS/MF6580MRFB

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.

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.

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

Застереження — 32
Зміст — 33
Розпакування й установка печі — 34~35
Установка годинника — 36
Блокування від дітей — 37
Готування з використанням мікрохвильової енергії — 38
Рівні мікрохвильової потужності — 39
Швидкий старт — 40
Збільшення й зменшення часу приготування — 41
Приготування в режимі гриля — 42
Комбінований режим готування — 43
Автоматичне розморожування продуктів — 44~45
Авто гриля — 46~47
Російський кухар — 48~51
Рум'яна скоринка — 52~53
Важливі інструкції з безпеки — 54~55
Посуд для мікрохвильової печі — 56
Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії — 57~58
Відповіді на найчастіші питання — 59
Інформація про монтаж мережної вилки/Технічні характеристики — 60

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

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, потягнувши за **РУЧКУ ДВЕРЦЯТ**.

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.56.

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

Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в цій інструкції.

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

2

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

(Якщо ви бажаєте, щоб годинник працював у 12-годинній системі, натисніть кнопку **Часы (Годинник)** ще раз. Якщо після установки годин ви бажаєте перейти до іншої системи відліку часу, вам слід від'єднати мережний шнур від розетки, а потім приєднати його знову).

3

За допомогою поворотної ручки установіть на дисплеї час "14: "

Натисніть **Годинник** або **Старт** для підтвердження часу

4

За допомогою поворотної ручки установіть на дисплеї час "14:35"

Натисніть **Годинник** або **Старт.**
Годинник починають відлік.

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	850 Вт	100%
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	680 Вт	80%
СЕРЕДНІЙ	510 Вт	60%
РОЗМОРОЖУВАННЯ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	340 Вт	40%
НИЗЬКИЙ	170 Вт	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 Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже “5:30”.

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.

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

Збільшення й зменшення часу приготування

У наступному прикладі ми покажемо вам, як змінювати установлені 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/Скидання).**

2 Виберіть потрібну програму **Русский повар.**

Задайте вагу продуктів.

Натисніть кнопку **Старт.**

3 Повертайте регулювальну ручку.
час готування збільшуватися або зменшуватися.

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

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

2 Натисніть кнопку **Гриль(Гриль)**.

3 Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже “12:30”.

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 Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже “25:00”

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 птиці натисніть кнопку **Разморозка (Розморожування)** два рази.

3 Уведіть вагу заморожених продуктів, які ви збираєтеся розморозити.

Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже "*1.4*".

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)** **3** 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	Висока 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 високу 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	Висока 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 високу 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	Висока 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 високу 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 **Русский повар (Російський кухар)** два рази.

3 Натисніть кнопку **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 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 Висока решітка (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 високу 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	**Сс-1**
Картопля фрі	**Сс-2**
Курячі грудки	**Сс-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 Повертайте ручку **УСТАНОВКИ**, доки дисплей не покаже “0.6”.

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.

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 поваренній 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 поваренній 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.

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

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

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

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

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

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

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.

Технічні характеристики

		MF6580MRF/MF6580MRFS/MF6580MRFB
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 445 мм (Г)
Споживана потужність	Мікрохвилі	1250 Вт
	Гриль	1150 Вт
	Комбі	2350 Вт

Устаткування відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні

Утилізація старого пристрою

1. Коли на пристрої є знак перекресленого сміттєвого баку на колесах, це означає, що цей виріб підпадає під дію Європейської Директиви, European Directive 2002/96/EC.
2. Всі електричні вироби треба викидати не до звичайних муніципальних смітників, а до спеціальних споруд призначених державою або місцевою владою.
3. Належна утилізація Вашого старого пристрою допоможе запобіганню потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людей.
4. За більш детальною інформацією щодо утилізації старого пристрою звертайтесь до місцевої влади або крамниці, де Ви придбали пристрій.

LG
Life's Good

	Интернет	Телефон
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	80200201
Литва	lt.lgservice.com	880008081
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990

ЛГ Електронікс Тьянджін Еплайєнсіс Ко., Лтд", Ксін Діан Роуд, Бейчен Дістрікт, Тьянджін, 300402, Китай
Імпортер в Україні: ПІІ 'ЛГ Електронікс Україна', Україна, 01004, м. Київ, вул. Басейна, 4 (літера А),
тел.: +38 (044) 201-43-50, факс: +38 (044) 201-43-73