



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

MH-6386RF

MH-6386RFS

MH-6386RFB

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.



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

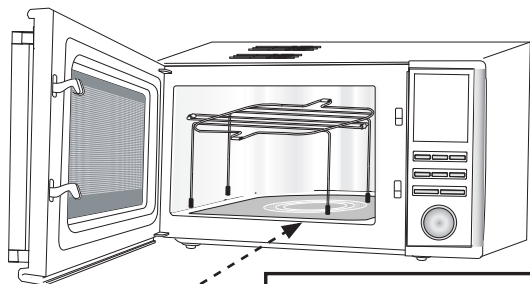
Ваша микроволновая печь представляет собой одну из самых безопасных разновидностей бытовой техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой "остаточной"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

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.



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

Внутри

«Снаружи»

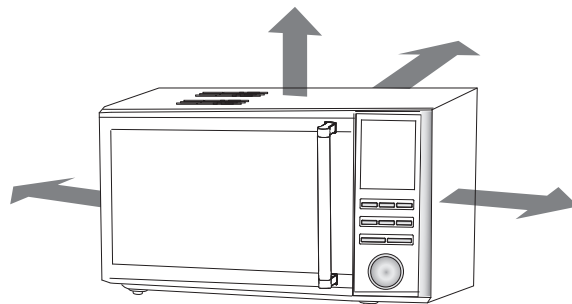
ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

НИЗКАЯ РЕШЕТКА

МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДНОС

Внимание:
Пожалуйста, поместите решетку на керамическую тарелку правильно, согласно инструкции, и двигайте ее до соприкосновения 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.

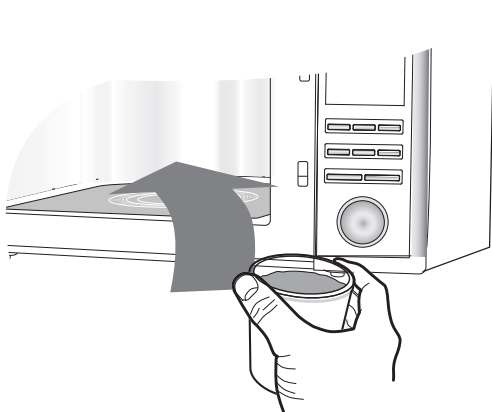


ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

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



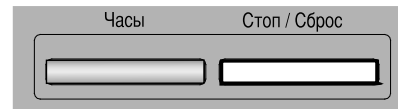
Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'; вам потребуется вновь установить часы.

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

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.

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

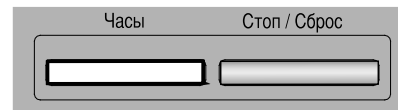
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Один раз нажмите кнопку **Часы**.

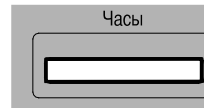
(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **Часы** еще раз.

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).



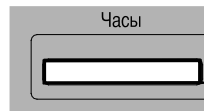
Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "14: ".

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



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

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



Блокировка от детей

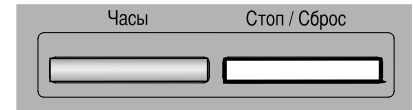


В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки. Однако ребенок все равно сможет открыть дверцу печи.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

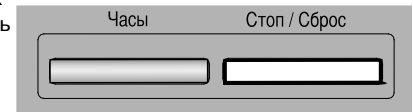


Дисплей перестанет показывать текущее время, но оно вновь появится на дисплее через несколько секунд.



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

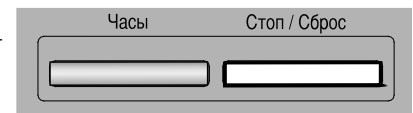
Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.



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



Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите и удерживайте кнопку **Стоп/Сброс**, 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 80% от максимального в течение 5 минут и 30 секунд

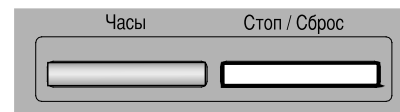


Ваша СВЧ печь имеет пять уровней мощности. Высокая мощность выбирается автоматически.

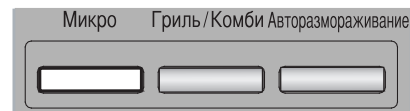
Мощность	%	Выходная мощность
Высокая Максимум	100%	850В
Средняя Высокая	80%	680В
Средняя	60%	510В
Размораживание Средняя Низкая	40%	340В
Низкая	20%	170В

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



2 Нажмите **Микро** два раза для того, чтобы выбрать мощность 80%. На экране появится "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 приготовления 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%	<ul style="list-style-type: none">• Кипячение воды• Подрумянивание блюд из мясного фарша• Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей• Приготовление кусков не жесткого (“нежного”) мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	80%	<ul style="list-style-type: none">• 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%	<ul style="list-style-type: none">• Выпекание пирогов и лепешек• Приготовление яиц• Приготовление сладкого крема• Приготовление риса, супов
РАЗМОРАЖИВАНИЕ/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	40%	<ul style="list-style-type: none">• Разморозка всех продуктов• Плавление сливочного масла и шоколада• Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	20%	<ul style="list-style-type: none">• Размягчение сливочного масла и сыра• Размягчение мороженого• Подъем дрожжевого теста



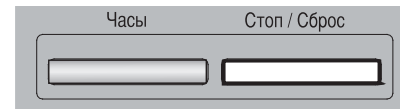
Быстрый старт

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/Сброс**.



Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности, нажмите кнопку **Старт/Быстрый 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.

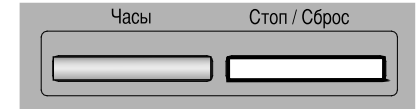


Если при использовании режима **Русский повар** Вы обнаружили, что пища уже готова, или не готова, то Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем поворота ручки установки.

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.

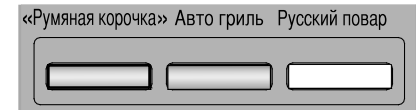
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Выберите требующуюся программу **Русский повар**

Задайте вес продуктов.

Нажмите кнопку **Старт**.



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.

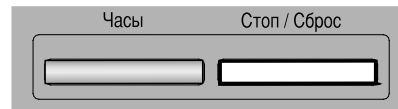


Это модель оснащена КВАРЦЕВЫМ НАГРЕВАТЕЛЕМ, что делает предварительный нагрев не нужным. Эта особенность позволит Вам очень быстро поджарить необходимые продукты и добиться эффекта хрустящей корочки. Посуда для СВЧ помещается между керамической тарелкой и решеткой в режиме Гриль. Решетка для гриля должна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

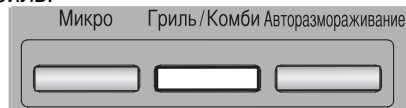


ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА НИЗКАЯ РЕШЕТКА

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите **Гриль/Комби** один раз для выбора режима Гриль.



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



Нажмите кнопку **Старт**.



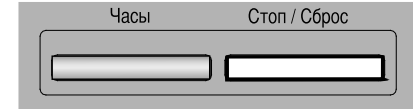
Комбинированный режим приготовления



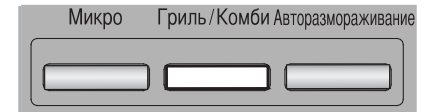
У Вашей печи есть функция комбинированного приготовления, что позволяет Вам готовить пищу и в режиме гриль и в режиме микроволн одновременно или попеременно. Это означает, что Вы тратите меньше времени на приготовление блюд. Вы можете установить три вида уровня микроволновой мощности в режиме Комби.

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

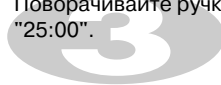
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Для выбора режима гриль Со-1 нажмите 2 раза кнопку **Гриль/Комби**



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



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 обращайтесь 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 заморозжена. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1.4 кг замороженной птицы.



В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов:

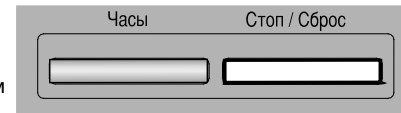
Мясо, Птица, Рыба и Заморож. овощи; каждая категория продуктов размораживается с использованием разных уровней микроволновой мощности.

Выбор требуемой категории производится последовательными нажатиями кнопки **Разморозка**.

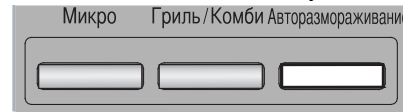
Категория	Нажатия кнопки Разморозка
Мясо	1 раз
Птица	2 раза
Рыба	3 раза
Заморож. овощи	4 раза

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

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



Для выбора программы размораживания **Птицы** нажмите кнопку **Авторазморозка** два раза.



Поверните ручку установки до веса 1.4 кг.



Нажмите кнопку **Старт**.



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)	<p>Мясо Говяжий фарш, филейные кусочки, азу, мясо для жарки, вырезка, говяжий бургер (котлета), свиные отбивные, бараны отбивные, мясо для рулета, сосиски, котлеты (толщина 2 см). После размораживания, дайте постоять 5-15 минут, накрыв фольгой.</p> <p>Птица Цыплёнок, окорочка, грудинка, грудка индейки (до 2.0 кг). После размораживания, дайте постоять 20-30 минут, накрыв фольгой.</p> <p>Рыба Филей, тушки, целая рыба, морепродукты. После размораживания, дайте постоять 10-20 минут, накрыв фольгой.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. Накройте фольгой края. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте 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)	<p>Овощное ассорти, молодая морковь, и т. д.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте 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.

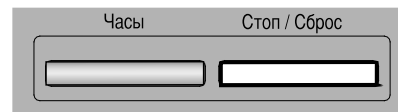
Авто гриль

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.

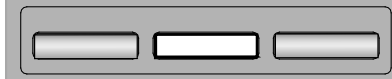
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Авто гриль** 3 раза (пока Вы не увидите на дисплее "Жареная телятина").



«Румяная корочка» Авто гриль Русский повар



Категория Нажать Авто Гриль

Жареная говядина **1** раз

Жареная свинина **2** раза

Жареная телятина **3** раза

Поверните ручку установки до веса 0.6 кг.



Нажмите кнопку **Старт**.



Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Жареная говядина	0.5 - 1.5 кг	Низкая решетка Блюдо для СВЧ Охлажденные продукты	<p>Ингредиенты: Свежая говядина, Растопленный маргарин или сливочное масло, Соль, перец.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Срежьте с говядины лишний жир. Смажьте мясо растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поместите мясо на низкую решётку. Под решётку поставьте блюдо для стекания сока 3. Выставьте 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	Низкая решетка Блюдо для СВЧ Охлажденные продукты	<p>Ингредиенты: Свежая свинина, Растопленный маргарин или сливочное масло, Соль, перец.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Срежьте со свинины лишний жир. Смажьте мясо растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поместите мясо на низкую решётку. Под решётку поставьте блюдо для стекания сока 3. Выставьте 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	Низкая решетка Блюдо для СВЧ Охлажденные продукты	<p>Ингредиенты: Свежая телятина 1/2 лимона 2 ст. ложки растительного масла, 2 дольки чеснока, Специи: кориандр, соль, перец по вкусу.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовьте маринад: смешайте сок половинки лимона, растительное масло, специи и мелко порезанный чеснок. Замариновать мясо на 1 час. 2. Поместите мясо на низкую 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

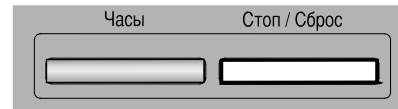
На следующем примере мы покажем Вам как готовить лапшу домашнюю.



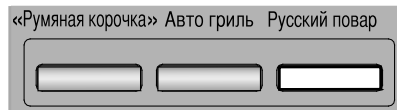
Кнопка **Русский повар** позволяет Вам с легкостью готовить большинство Ваших любимых блюд. Для этого просто необходимо выбрать вид продукта .

Блюдо	Нажать кнопку РУССКИЙ ПОВАР
Гречневая каша	1 раз
Лапша домашняя	2 раза
Гуляши из грибов	3 раза
Овощи гриль	4 раза
Рулет из лосося	5 раза
Крылья гриль	6 раза

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Русский повар** два раза, пока Вы не увидите на дисплее "Лапша домашняя".



Мясо	Птица	Рыба	Запеченные овощи
Рыбное филе	Картофель фри	Куриные грудки	Жареная гусьятина
Жареная свиная	Жареная телятина	Гречневая каша	Лапша домашняя
Гуляш из грибов	Овощи гриль	Рулет из лосося	Крылья гриль

Нажмите кнопку **Старт**.



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

Функция	Категория	Вес	Посуда	Темп. продуктов	Инструкция						
Русский повар	Овощи гриль	0.8	Высокая решетка Блюдо для СВЧ	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <table> <tr> <td>Цукини 1 шт</td> <td>Баклажаны 1 шт</td> </tr> <tr> <td>Лук -4 шт</td> <td>Мелк. помидоры 6 шт</td> </tr> <tr> <td>Сладкий перец разного цвета -4 шт</td> <td>Мелк. грибы 12 шт</td> </tr> </table> <p>Соус: Лимонный сок 6 ст. ложек Петрушка, рубленая -2 ст. ложки Оливковое масло-200 мл Душица, рубленая-2 ст ложки Соль и перец по вкусу</p> <p>Способ приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 30 мин. 2. Цукини, 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. 	Цукини 1 шт	Баклажаны 1 шт	Лук -4 шт	Мелк. помидоры 6 шт	Сладкий перец разного цвета -4 шт	Мелк. грибы 12 шт
Цукини 1 шт	Баклажаны 1 шт										
Лук -4 шт	Мелк. помидоры 6 шт										
Сладкий перец разного цвета -4 шт	Мелк. грибы 12 шт										
	Руллет из лосося	1 форма	Металлический поднос Низкая решетка	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <table> <tr> <td>Лосось 0.8кг</td> <td>Морковь 1 шт</td> </tr> <tr> <td>Яйца-2 шт</td> <td>Мука - 3 ст.ложки</td> </tr> <tr> <td>Сливки-100 мл</td> <td>Майонез 2 ст. ложки</td> </tr> </table> <p>Мякиш белого хлеба-3 шт Готовое брокколи 1шт Лук 1 шт Соль, перец по вкусу</p> <p>Пергаментная бумага для выпечки</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 низкой 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 окончании приготовления, подавайте на стол. В центр полукольца можно выложить приготовленный заранее брокколи. 	Лосось 0.8кг	Морковь 1 шт	Яйца-2 шт	Мука - 3 ст.ложки	Сливки-100 мл	Майонез 2 ст. ложки
Лосось 0.8кг	Морковь 1 шт										
Яйца-2 шт	Мука - 3 ст.ложки										
Сливки-100 мл	Майонез 2 ст. ложки										

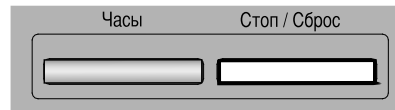
Функция	Категория	Вес	Посуда	Темп. продуктов	Инструкция
Русский повар	Куриные крылья гриль	1 кг	Высокая решетка Блюдо для СВЧ	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>Куриные крылья -1.0кг</p> <p>Маринад:</p> <p>Сок лимона -1/2 шт</p> <p>Приправа для гриля -1 ст. ложка</p> <p>Растительное масло -1 ст. ложка</p> <p>1.Смешайте ингредиенты для маринада. Поместите крылья в маринад и оставить на 1 час.</p> <p>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.</p> <p>3.Выбрать меню и нажать старт.</p> <p>4.После сигнала, перевернуть, затем продолжить приготовление нажатием старта.</p> <p>5. По окончании приготовления, вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты.</p> <p>Внимание : Не устанавливать металлический поднос под высокую решетку.</p>

«Румяная корочка»

На следующем примере мы Вам покажем как приготовить Рыбное филе

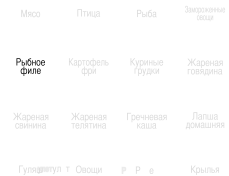
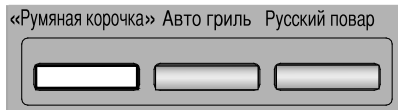
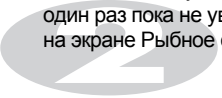


Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** .



Нажмите кнопку **«Румяная корочка»**

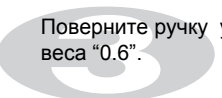
один раз пока не увидите на экране Рыбное филе.



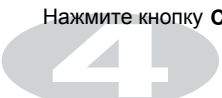
Кнопка **«Румяная корочка»** позволяет Вам с легкостью готовить большинство Ваших любимых блюд. Для этого просто необходимо выбрать вид продукта и его вес.

Блюдо	Нажать кнопку «Румяная корочка»
Рыбное филе	1 раз
Картофель фри	2 раза
Куриные грудки	3 раза

Поверните ручку установки до веса **“0.6”**.



Нажмите кнопку **Старт** .



Функция	Категория	Вес	Посуда	Темп. продуктов	Инструкция
Румяная корочка	Рыбное филе	0.2-0.8 кг	Металлический поднос Высокая решетка	Охлажд.	<ol style="list-style-type: none"> 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 окончании приготовления блюдо вынуть из печки и дать постоять 1-2 минуты.
	Картофель фри	0.2-0.4 кг	Металлический поднос Высокая решетка	Заморож.	<ol style="list-style-type: none"> 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 окончании приготовления вынуть из печки и оставить на 1-2 минуты.
	Куриные грудки	0.2-0.8 кг	Металлический поднос Высокая решетка	Охлажд.	<ol style="list-style-type: none"> 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 окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

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 кожу картошки, яблока или подобных овощей и фруктов.
12. Не готовьте яйца в скорлупе. Давление, образующееся внутри яйца, приведет к его взрыву.

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.

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 этих предметов используйте теплоизолирующие перчатки или прихватки. При очищении печи и аксессуаров и мытья посуды убедитесь, что они остыли Удалить п.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

*Пожалуйста, не допускайте
СОПРИКОСНОВЕНИЯ ШНУРА
питания с ЗАДНЕЙ СТЕНКОЙ*

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.

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 микроволны на ВЫСОКОЙ мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда останется холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменится, 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.

Стеклопосуда

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 блюда 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, используемых 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 пережарены 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 наилучшей 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.

Поддурмивание

Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка поддурмиваются за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для поддурмивания, 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 поддурмивания, первоначальный аромат блюд остается неизменным.

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага эффективно предотвращает разбрызгивание и помогает пище удерживать 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, шкуру 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 тряпкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. После окончания чистки нажмите кнопку Стоп/Сброс.
3. Если пар конденсируется 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 будут 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.

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

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 окне экранные 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 память 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 выяснили, 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 времени 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 ЗЕЛЕНОВОГО 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.

Технические характеристики

	MH-6386RF/MH-6386RFS/MH-6386RFB	
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



LG Electronics Inc.

 **Утилизация старого оборудования**

1. Символ на устройстве, изображающий перечеркнутое мусорное ведро на колесах, означает, что на изделие распространяется Директива 2002/96/ЕС.
2. Электрические и электронные устройства должны утилизироваться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органами власти.
3. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
4. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.