



РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА

# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

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

MG6349LMS / MG6349LMB / MG6349LM



MFL65222613

[www.lg.com](http://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 пытаться что-либо делать с блокировочными контактами.**

Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях.

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 воды. 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 наружу через 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.

Эти микроволны посылаются в зону приготовления пищи через отверстие внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся или неподвижный поднос. 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
Важные инструкции по безопасности	4~7
Распаковка и установка печи	8~9
Установка часов	10
Блокировка от детей	11
Быстрый старт	12
Увеличение и уменьшение времени приготовления	13
Положение нагревательного элемента	14
Приготовление с использованием микроволновой энергии	15
Уровни микроволновой мощности	16
Приготовление в режиме гриля	17
Комбинированный режим приготовления Duo Гриль	18
Авто повар - Duo Гриль	19
Русский повар	20~23
Автоматическое размораживание продуктов	24~27
Посуда для микроволновой печи	28~29
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	30
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	31~32
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики	33
	34

# Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.



Символ предупреждения об опасности. Этот символ предупреждает Вас о потенциальной опасности, которая может убить или травмировать Вас и окружающих. Все предупреждения по безопасности сопровождаются данным символом и одним из слов ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или ВНИМАНИЕ. Эти слова означают:



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут привести к тяжелым травмам или смерти.



**ВНИМАНИЕ** Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут вызвать травмы или материальный ущерб

1. Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту печи, сопряженные со снятием любых кожухов и крышек, обеспечивающих защиту от излучения микроволновой энергии. Ремонт должен осуществлять только квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.

⚠ В отличие от другой бытовой техники, микроволновая печь является прибором с высоким уровнем напряжения и электрического тока. Неправильное использование или ремонт могут вызвать опасное воздействие повышенного уровня микроволнового излучения или поражение электрическим током.

2. Не используйте печь с целью сушки (запрещено включение микроволновой печи с влажными газетами, одеждой, игрушками, электроприборами, домашними животными, ребенком и т.д.).

⚠ Это может привести к серьезной опасности, такой как пожару, ожогу или внезапной смерти из-за поражения электрическим током.

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

⚠ Неправильное использование может вызвать ущерб, как, например, пожар, поражение электрическим током или ожог.

4. Принадлежности печи могут нагреться во время использования. Дети младшего возраста не должны подпускаться к печи.

⚠ Они могут получить ожоги.

5. Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании. Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.

⚠ Они могут взорваться от возникающего внутри давления.

6. Убедитесь, что для каждого режима работы Вы используете соответствующие принадлежности, как указано на странице 12 руководства.

⚠ Неправильное использование может привести к порче Вашей печи и принадлежностей, или вызвать искрение и возгорание.

7. Нельзя позволять детям играть с принадлежностями и виснуть на ручке дверцы.

⚠ Они могут получить травмы.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

# Важные инструкции по безопасности



## ВНИМАНИЕ

- 1. Печь не может работать с открытой дверцей, так как в механизме дверцы встроено устройство защитной блокировки. Важно следить, чтобы защитная блокировка не была испорчена или изменена.**
  - ☞ Такое изменение может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии. (Защитная блокировка автоматически выключает процесс приготовления, если дверца открыта).
- 2. Не помещайте никакие предметы (как, например, кухонное полотенце, салфетка) между лицевой поверхностью печи и дверцей и не позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на поверхности уплотнителя.**
  - ☞ Это может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.
- 3. Не включайте печь, если она повреждена. Особенно важно следить, чтобы дверца закрывалась правильно, и не были повреждены следующие детали: (1) дверца (искривление) (2) петли и защелка (сломаны или ослаблены), (3) уплотнитель на дверце и ответная поверхность печи.**
  - ☞ Несоблюдение данного правила может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.
- 4. Убедитесь, что время приготовления пищи установлено правильно. Небольшие количества продуктов требуют более короткого времени приготовления или времени разогрева.**
  - ☞ Избыточное время приготовления может привести к возгоранию продуктов и повреждению печи.

- 5. При нагреве в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков:**
  - \* Избегайте использования емкостей с прямыми стенками и узким горлышком
  - \* Не перегревайте
  - \* Перемешайте жидкость перед установкой емкости в печь, а затем еще раз в середине времени нагрева.
  - \* После нагрева оставьте емкость в печи на непродолжительное время. Аккуратно перемешайте или встряхните жидкость, перед употреблением проверьте температуру, чтобы избежать ожогов (в особенности, содержимое детских бутылочек и баночек детского питания). Осторожно обращайтесь с емкостью.
  - ☞ Нагрев в микроволновой печи может привести к запаздывающему внезапно прорывающемуся кипению без признаков выделения пузырьков. При этом горячие жидкости могут внезапно выкипеть через край. Выпускное отверстие для воздуха может находиться в верхней, нижней части печи или сбоку, Не перекрывайте отверстие.
- 6. Перекрытие выпуска может привести к повреждению печи и плохому**
  - ☞ приготовлению пищи.
- 7. Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.**
  - ☞ Неправильное использование может привести к повреждению печи.
- 8. Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда. Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.**
  - ☞ Неправильное использование может привести к взрыву или пожару.

# Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.



## ВНИМАНИЕ

**9. Не пользуйтесь деревянной посудой. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами.**

⚠ Она может перегреться и обуглиться. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.

**10. Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или загорание при приготовлении пищи.**

**11. Не промывайте противни и подставки водой сразу после приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.**

⚠ Неправильное использование может привести к поломке печи.

**12. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.**

⚠ Неправильное использование может привести к травме и повреждению печи.

**13. Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.**

⚠ Они могут взорваться от возникающего внутри давления.

**14. Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.**

⚠ Внутри яйца создастся давление и оно взорвется.

**15. Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.**

⚠ Это может привести к внезапному выкипанию горячей жидкости.

**16. Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.**

⚠ Это может привести к серьезной аварии, например, к возгоранию или поражению электрическим током.

**17. Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.**

⚠ Пища может вытечь из контейнера вследствие повреждения контейнера, что также может вызвать возгорание.

**18. Температура доступных поверхностей при работе печи может быть высокой.**

⚠ Так как эти поверхности и предметы нагреваются, есть опасность получить ожог, если Вы не используете толстые кухонные рукавицы.

**19. Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.**

⚠ Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.

**20. Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи**

⚠ При использовании неподходящего температурного датчика Вы не можете быть уверены, что температура измерена правильно.

# Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.



## ВНИМАНИЕ

21. Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.

⦿ В этом случае есть опасность получения ожогов.

22. Точно следуйте рекомендациям изготовителей по приготовлению воздушной кукурузы из их продукции. Не оставляйте печь без присмотра во время поджаривания кукурузных зерен.

Если по истечении рекомендованного времени кукуруза не лопается, прекратите процесс приготовления. Никогда не используйте пакеты из оберточной бумаги для приготовления воздушной кукурузы. Никогда не пытайтесь снова нагревать оставшиеся зерна.

⦿ Избыточная обработка может привести к возгоранию зерен.

23. 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 “ $\perp$ ”.

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

⦿ Неправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.

24. Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла духовки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что в свою очередь может стать причиной дробления стекла.

25. Данная печь не должна использоваться для коммерческого общественного питания.

⦿ Неправильное использование может привести к повреждению печи.

26. Микроволновая печь должна работать при открытой декоративной дверце.

⦿ Если при работе печи (декоративная) дверца закрыта, ухудшается циркуляция воздуха, что может привести к возгоранию или повреждению печи и шкафа.

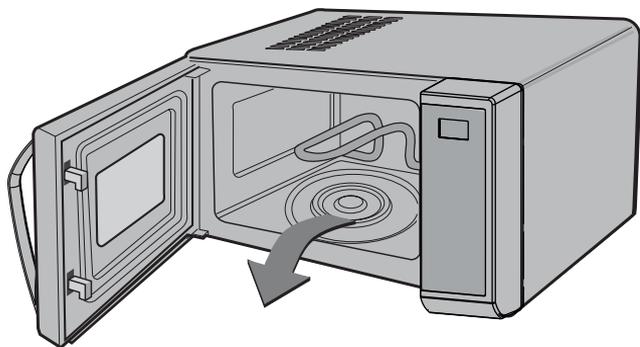
27. Это соединение может быть обеспечено посредством вилки или выключателя, предусмотренного в шнуре.

⦿ Использование несоответствующей штепсельной вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

# Распаковка и установка печи

Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих 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.



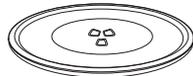
Металлический поднос



Прихватка



Решетка



Стекланный поднос



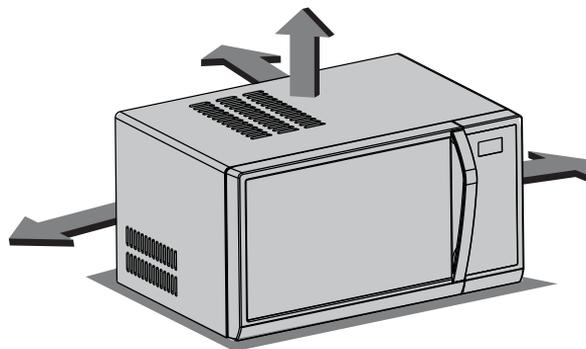
Съемная ручка



Роликовый люнет

**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, обеспечьте, 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**. Установите в печь **роликовый ЛЮНЕТ** и положите на кольцо **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС**.

**5** Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 30 .



**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.

Во время установки часов начнет мигать знак двоеточия. По окончании установки двоеточие прекратит мигать.

*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).

Нажмите кнопку **10 мин** пятнадцать раз.

Нажмите кнопку **1 мин** три раза.

Нажмите кнопку **10 сек** пять раз.

---

Нажмите кнопку **Часы**.  
Начнется отсчет времени.

# 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**.



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.

# 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.

В режиме **Быстрый Старт** последовательными нажатиями кнопки **Старт** вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.

Вариант	Положение нагревателя
Микроволны Гриль Комби	
Дuo Гриль	

# 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 какой-либо программы автоматического приготовления вы обнаружили, что пища недожарена или пережарена, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок Больше/Меньше.

При приготовлении пищи в автоматическом и ручном режиме вы можете в любой момент увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок Больше/Меньше.

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



---

Выберите требующуюся программу Автоприготовление.

Задайте вес продуктов.

Нажмите кнопку **Старт**.

---

Нажмите кнопку **Больше**.

При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться на **10** секунд.

Нажмите кнопку **Меньше**.

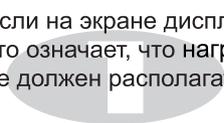
При каждом нажатии кнопки время приготовления будет уменьшаться на **10** секунд.

---

# Положение нагревательного элемента



Если на экране дисплея высвечивается «H-U», это означает, что нагревательного элемента не должен располагаться горизонтально.



**H-U**

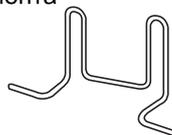
## Предупреждение

Не следует передвигать нагревательного элемента руками, используйте для этого специальную ручку-держатель.

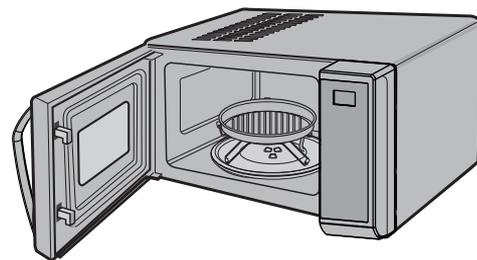
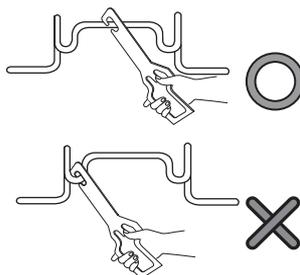
Будьте осторожны, не обожгите руки!

При использовании ручки-держателя для установления нагревательного элемента в нужную вам позицию не перегибайте нагревательного элемента и беритесь за его середину.

Если на экране дисплея высвечивается «H-d», это означает, что нагревательного элемента не должен располагаться вертикально.



**H-d**



В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 80% от максимального в течение 5 минут и 30 секунд



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

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки <b>Микро</b>	%	Мощность
<b>ВЫСОКИЙ</b>	<b>1</b> раз	100%	800W
<b>СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ</b>	<b>2</b> раза	80%	640W
<b>СРЕДНИЙ</b>	<b>3</b> раза	60%	480W
<b>РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ</b>	<b>4</b> раза	40%	320W
<b>НИЗКИЙ</b>	<b>5</b> раз	20%	160W

## Приготовление с использованием микроволновой энергии

Убедитесь, что вы правильно установили печь, в соответствии с предложенными выше инструкциями.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Для выбора уровня мощности 80% дважды нажмите кнопку **Микро**.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.  
Нажмите кнопку **10 сек** три раза.

Нажмите кнопку **Старт**.

# Уровни микроволновой МОЩНОСТИ

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

Уровень мощности	Выходная мощность	Использование
<b>ВЫСОКИЙ</b>	<b>100%</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Кипячение воды</li><li>• Подрумянивание блюд из мясного фарша</li><li>• Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей</li><li>• Приготовление кусков не жесткого (“нежного”) мяса</li></ul>
<b>СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ</b>	<b>80%</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Подогрев всех блюд</li><li>• Жарение мяса крупным куском и птицы целиком</li><li>• Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные)</li><li>• Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца</li></ul>
<b>СРЕДНИЙ</b>	<b>60%</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Выпекание пирогов и лепешек</li><li>• Приготовление яиц</li><li>• Приготовление сладкого крема</li><li>• Приготовление риса, супов</li></ul>
<b>РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ</b>	<b>40%</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Разморозка всех продуктов</li><li>• Расплавление сливочного масла и шоколада</li><li>• Приготовление более жестких кусков мяса</li></ul>
<b>НИЗКИЙ</b>	<b>20%</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Размягчение сливочного масла и сыра</li><li>• Размягчение мороженого</li><li>• Подъем дрожжевого теста</li></ul>



# 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.



Этот режим позволяет вам быстро подрумянить пищу с образованием хрустящей корочки.

В режиме гриля между решеткой для гриля и стеклянным подносом помещается металлический поднос.

**В режиме гриля должна использоваться предназначенная для этого режима решетка (высокая решетка).**

Пожалуйста, используйте съемную ручку или прихватку для перемещения подноса или решетки для гриля.

Металлический  
поднос



Решетка



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

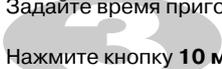


Нажмите кнопку **Гриль**.



Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** один раз.  
Нажмите кнопку **1 мин** два раза.  
Нажмите кнопку **10 сек** три раза.



Нажмите кнопку **Старт**.



# Комбинированный режим приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления в комбинированном режиме "Со-2" в течение 25 минут.



В вашей печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяют вам готовить пищу, используя **нагревательный элемент** и **микроволны** одновременно или поочередно. Это обычно позволяет вам приготовить пищу за более короткое время.

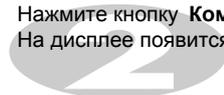
**Кварцевый нагревательный элемент** поджаривает поверхность пищи в то время, как **микроволны** готовят ее внутреннюю часть. Кроме того, вам не требуется предварительно прогревать печь.

Категория	Микроволновая мощность(%)
Со-1	20
Со-2	40
Со-3	60

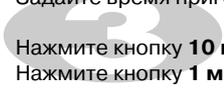
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Комби** два раза.  
На дисплее появится сообщение "Со-2".



Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку **10 мин** два раза.  
Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.

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

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

# Дуо Гриль



У вашей печи есть функция Duo Гриль, которая позволяет вам жарить пищу не переворачивая.

Установите подвижный нагреватель в горизонтальное положение.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

---

Нажмите кнопку **Дуо Гриль**  
На дисплее появится сообщение " : 0 ".

Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** один раз.

Нажмите кнопку **1 мин** два раза.

Нажмите кнопку **10 сек** три раза.

Металлический поднос



Решетка



---

Нажмите кнопку **Старт**.

# Авто повар

- Duo Гриль

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.5 кг Сосиски Гриль



Режим Авто повар-Duo Гриль позволяет вам легко готовить большинство ваших любимых блюд посредством выбора соответствующей категории блюда и ввода веса продуктов.

Металлический  
поднос



Решетка



Установите подвижный нагреватель в горизонтальное положение.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

---

Нажмите кнопку Сосиски Гриль

На дисплее появится сообщение “0.1 Kg”

---

Нажмите кнопку **БОЛЬШЕ** пять раз

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.

---

Нажмите кнопку **Старт**.

---

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Сосиски гриль	0.1-0.5 кг	Металлический поднос на решетке  (Охлажден. продукты )	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Удалить всю упаковку и сделать надрезы на поверхности. Поместить на металлическую поднос на решетке.</li> <li>2. Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.</li> <li>3. Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать «старт» для приготовления.</li> <li>4. По окончании приготовления вынуть из печи. Подавать на стол.</li> </ol>
Куриные окорочка	0.2-0.8 кг	Металлический поднос на решетке  (Комнатная темп. Продуктов)	<p>Ингредиенты:            Куриные ножки - 2 шт.            Сыр - 150 г                      Шампиньоны - 100г            Специи: приправа для бройлерного цыпленка, приправа для гриля.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Удалить косточки из куриных ножек.</li> <li>2. Натереть сыр и смешать его с шампиньонами.</li> <li>3. Нафаршировать куриные ножки смесью сыра и грибов. Заправить их специями.</li> <li>4. Поместить куриные ножки на металлический поднос на решетке .</li> <li>5. Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.</li> <li>6. Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать «старт» для приготовления.</li> <li>7. По окончании приготовления, вынуть из печи и дать отстояться.</li> </ol>

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Мясо на косточке	0.6кг	<p>Металлический поднос на решетке</p> <p>(Комнатная темп. Продуктов)</p>	<p>Ингредиенты Свинина на косточке - 600г Крупные куски порезать на более мелкие (по 100-150г каждый)</p> <p>Маринад 1 ст. л. растительного масла, ½ лимона, 2 головки чеснока, Приправа для гриля, приправа для бифштекса, кориандр, черный перец</p> <p>1.Маринад : Смешать сок лимона, растительное масло, приправы и порезанный чеснок. Маринуйте мясо в течении 1 часа.</p> <p>2.Поместить мясо на металлический поднос на решетке .</p> <p>3.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.</p> <p>4.Выбрать меню и нажать «старт» для приготовления.</p> <p>5.По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 2-3 минуты под крышкой.</p>
Стейк	0.2-1.0кг	<p>Металлический поднос на решетке</p> <p>(Охлажден. продукты )</p>	<p>1.Удалите упаковку и поместите на металлический поднос на решетке .</p> <p>2.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.</p> <p>3.Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать «старт» для приготовления.</p> <p>4.По окончании приготовления вынуть из печи . Подавать на стол.</p>

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции																								
Картофель гриль	0.2-1.0кг	Металлический поднос на решетке  (Комнатная темп. Продуктов)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Выбрать картофель среднего размера (180 -220г). Промыть и высушить. Проткнуть картофель в нескольких местах вилкой.</li> <li>2.Поместить картофель на металлический поднос на решетке.</li> <li>3.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.</li> <li>4.Выбрать меню и нажать «старт» для приготовления.</li> <li>5. По окончании приготовления накрыть алюминиевой фольгой и оставить на 5 минут.</li> </ol>																								
Овощи гриль	0.8 кг	Металлический поднос на решетке  (Комнатная темп. Продуктов)	<p><b>Ингредиенты</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Цуккини</td> <td>1 шт</td> <td>Баклажаны</td> <td>1 шт</td> </tr> <tr> <td>Лук</td> <td>-4 шт</td> <td>Помидоры мелкие</td> <td>-6 шт</td> </tr> <tr> <td>Сладкий перец разного цвета</td> <td>-4 шт</td> <td>Шампиньоны мелк.</td> <td>-12 шт</td> </tr> </table> <p><b>Соус:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Лимонный соус</td> <td>6 ст.л</td> <td>Петрушка, рубленая</td> <td>-2 ч. ложка</td> </tr> <tr> <td>Оливковое масло</td> <td>-200мл</td> <td>Душица, рубленая</td> <td>-2 ч. ложка</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td colspan="3">перец по вкусу</td> </tr> </table> <p><b>Способ приготовления:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 30 мин</li> <li>2.Цуккини, лук и помидоры нарезать крупными дольками.</li> <li>3.Насадить овощи и шампиньоны на шпажки (примерно 200г на 1 шпажку). Смазать маслом.</li> <li>4.Поместить овощи на металлический поднос на решетке.</li> <li>5.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение.</li> <li>6.Выбрать меню и нажать «старт» для приготовления.</li> <li>7. По окончании приготовления, подавать соус отдельно</li> </ol>	Цуккини	1 шт	Баклажаны	1 шт	Лук	-4 шт	Помидоры мелкие	-6 шт	Сладкий перец разного цвета	-4 шт	Шампиньоны мелк.	-12 шт	Лимонный соус	6 ст.л	Петрушка, рубленая	-2 ч. ложка	Оливковое масло	-200мл	Душица, рубленая	-2 ч. ложка	Соль	перец по вкусу		
Цуккини	1 шт	Баклажаны	1 шт																								
Лук	-4 шт	Помидоры мелкие	-6 шт																								
Сладкий перец разного цвета	-4 шт	Шампиньоны мелк.	-12 шт																								
Лимонный соус	6 ст.л	Петрушка, рубленая	-2 ч. ложка																								
Оливковое масло	-200мл	Душица, рубленая	-2 ч. ложка																								
Соль	перец по вкусу																										

# Русский повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить блюдо "Гуляш из грибов" в количестве 0.5 кг



Режим **Русский повар** позволяет вам легко готовить большинство ваших любимых блюд посредством выбора соответствующей категории блюда и ввода веса продуктов.

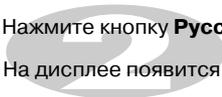
Категория	Нажать Русский повар
Гречневая каша	<b>1</b> раз
Лапша домашняя	<b>2</b> раза
Гуляш из грибов	<b>3</b> раза
Бефстроганов	<b>4</b> раза

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Русский повар** три раза.

На дисплее появится сообщение "гс-3" .



Нажмите кнопку **Старт**.



Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции								
Гречневая каша “ rc-1 ”	0.3кг	Кастрюля для СВЧ&крышка (Комнатная темп. продуктов)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Промыть 300г гречневой крупы. Залить 600мл воды и добавить соли в большую и глубокую кастрюлю, оставить на 15 мин.</li> <li>2. Поместить кастрюлю в печь. Выбрать меню и нажать старт.</li> <li>3. По окончанию приготовления дать отстояться 15 мин.</li> </ol>								
Лапша домашняя “ rc-2 ”	1 порция	Кастрюля для СВЧ&крышка (Комнатная темп. продуктов)	<p><b>Ингредиенты:</b></p> <table data-bbox="596 387 1182 546"> <tr> <td>Части курицы (куриные спинки, шейки или грудки)</td> <td>-500г</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>-1000мл</td> </tr> <tr> <td>Лапша домашняя</td> <td>-70г</td> </tr> <tr> <td>Соль по вкусу.</td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. После сигнала открыть дверцу и снять образовавшуюся пену. Добавить оставшуюся воду для бульона, посолить, накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения процесса приготовления.</li> <li>3. После второго сигнала открыть дверцу. Добавить лапшу, перемешать. Готовить без крышки (еще раз нажмите старт для продолжения процесса приготовления).</li> <li>4. По окончанию приготовления, вынуть из печи и разлить по тарелкам. Подавать на стол.</li> </ol>	Части курицы (куриные спинки, шейки или грудки)	-500г	Вода	-1000мл	Лапша домашняя	-70г	Соль по вкусу.	
Части курицы (куриные спинки, шейки или грудки)	-500г										
Вода	-1000мл										
Лапша домашняя	-70г										
Соль по вкусу.											

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции																
<p>Гуляш из грибов</p> <p>“ гс-3 ”</p>	<p>4 порции</p>	<p>Кастрюля для СВЧ&amp;крышка</p> <p>(Комнатная темп. продуктов)</p>	<p><b>Ингредиенты:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Грибы</td> <td>-500г</td> <td>Томат -пюре</td> <td>-1ст . ложка</td> </tr> <tr> <td>Сладкий перец</td> <td>-1 шт</td> <td>Мука</td> <td>-1ст . ложка</td> </tr> <tr> <td>Лук</td> <td>-2 шт</td> <td>Сметана</td> <td>-0.5стакана</td> </tr> <tr> <td>Растительное масло</td> <td>-2ст .ложки</td> <td>Вода</td> <td>-0.5стакана</td> </tr> </table> <p>Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шампиньоны и сладкий перец порезать кусочками, лук измельчить.</li> <li>2. Сложить их в большую кастрюлю, перемешать, добавить растительное масло. Крышкой не накрывать. Поместить кастрюлю в печь. Выбрать меню и нажать старт.</li> <li>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.</li> <li>4. По окончании приготовления, вынуть из печи и дать отстояться 1-2 минуты.</li> </ol>	Грибы	-500г	Томат -пюре	-1ст . ложка	Сладкий перец	-1 шт	Мука	-1ст . ложка	Лук	-2 шт	Сметана	-0.5стакана	Растительное масло	-2ст .ложки	Вода	-0.5стакана
Грибы	-500г	Томат -пюре	-1ст . ложка																
Сладкий перец	-1 шт	Мука	-1ст . ложка																
Лук	-2 шт	Сметана	-0.5стакана																
Растительное масло	-2ст .ложки	Вода	-0.5стакана																

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Бефстроганов  “ rc-4 ”	4 порции	Кастрюля для СВЧ&крышка  (Комнатная темп. продуктов)	<b>Ингредиенты:</b> Говядина - 1 кг Шампиньоны -100 гр. Мука - ½ чашки Сметана - 200 мл. Лук - 1 шт. Вода -1.5 чашки Соль, перец по вкусу  1. Мясо отбить и нарезать полосками.Обвалить его в муке, затем добавить соль и перец.Лук и шампиньоны мелко порезать. 2. Положить мясо и лук в кастрюлю и добавить воду. Перемешать ингредиенты. Накрыть кастрюлю крышкой и поместить ее в печь. Выбрать меню и нажать старт. 3. После сигнала открыть дверцу и перемешать. Нажать старт для продолжения процесса приготовления. 4. После второго сигнала открыть дверцу. Добавить шампиньоны и сметану в кастрюлю и перемешать. Нажать старт для продолжения процесса приготовления. 5. По окончанию приготовления, вынуть из печи дать отстояться.

# 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. Программа Замороженные овощи очень удобна для размораживания небольших объемов продуктов, таких как роллы или небольшие куски мяса. Но это потребует дополнительного времени отстоя для того, чтобы середина оттаяла.

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 отличающегося уровня микроволновой мощности. Выбор требуемой категории производится последовательными нажатиями кнопки

**Авторазмораживание.**

Категория      Нажатия кнопки  
**Авторазмораживание**

**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 **Авторазмораживание** два раза. В окне дисплея появится сообщение "**dEF2**".

Выберите желаемый вес птицы.

Задайте вес 1.4 кг с помощью нажатия кнопки **Больше** четырнадцать раз.

При нажатии и удержании кнопок **Больше/Меньше** время будет увеличиваться/уменьшаться быстрее."

Нажмите кнопку **Старт.**

**4**

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 стеклянный поворотный стол.
- Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, прикройте их небольшими кусочками фольги. Это поможет замедлить процесс размораживания, предотвращая 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
<p>Мясо Птица Рыба</p> <p>“ dEF1 ” “ dEF2 ” “ dEF3 ”</p>	0,1 – 4,0 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	<p><b>Мясо</b> 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><b>Птица</b> Цыплёнок, окорочка, грудинка, грудка индейки (до 2,0 кг). После размораживания, дайте постоять 20-30 минут, накрыв фольгой.</p> <p><b>Рыба</b> Филе , тушки, целая рыба, морепродукты. После размораживания, дайте постоять 10-20 минут, накрыв фольгой.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. Накройте фольгой края.</li> <li>2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик.</li> <li>3. Выставьте вес и нажмите кнопку <b>Старт</b>. После звукового сигнала, откройте дверцу. Выньте размороженные кусочки и переверните или перемешайте. продукты. Затем нажмите снова кнопку <b>Старт</b> и продолжайте размораживать.</li> <li>4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять, накрыв крышкой.</li> </ol>
<p>Заморож. овощи</p> <p>“ dEF4 ”</p>	0,1 – 2,0 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	<p>Овощное ассорти, молодая морковь, и т. д.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи.</li> <li>2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик.</li> <li>3. Выставьте вес и нажмите кнопку <b>Старт</b>. После звукового сигнала, откройте дверцу и перемешайте овощи. Затем нажмите снова кнопку <b>Старт</b> и продолжайте размораживать.</li> <li>4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять 3-5 минут.</li> </ol>

# 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.

## **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 нагревании.

## **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. Обычно 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 приподнять, 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 времен приготовления. Скорее всего, окажется, 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. Основным принципом, 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 в 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, 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.

## 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 разрызгивание 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 отстояться 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 внутренне поверхности печи в чистоте

Остатки пищи или пролитые жидкости прилипают к стенкам печи и попадают между уплотнителями и поверхностью дверцы. Лучше всего сразу же удалить их с помощью влажной тряпки. Крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию и увеличивать время приготовления. С помощью влажной тряпки удалите все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрывания дверцы. Удалите капли жира с внутренних поверхностей намыленной тряпкой, затем смойте тряпкой мыло и протрите насухо. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными чистящими средствами. Стекланный поднос можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

### 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 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 будут легче поддерживаться в чистом состоянии, если почаще протирать их влажной тряпкой.

# 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 ваш управляющий сигнал введен 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 времена 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 или 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

	MG6349LMS / MG6349LMB / MG6349LM
Источник питания	230 В / 50 Гц
Выходная мощность	800 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	485 мм (Ш) x 280 мм (В) x 408 мм (Г)
Микроволны	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Комби	2250 Вт
Дuo гриль	2100 Вт



## 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.



### Утилизация старого оборудования

1. Символ на устройстве, изображающий перечеркнутое мусорное ведро на колесиках, 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.



# ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

# МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

# З ГРИЛЕМ

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

MG6349LMS / MG6349LMB / MG6349LM

УКРАЇНСЬКА

# Застереження

## Заходи безпеки для запобігання можливого надмірного впливу мікрохвильової енергії

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

### **Важливо не намагатись робити щось з блокувальними контактами.**

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

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

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

### **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.**

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**

**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.**



## Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі являють собою форму енергії, аналогічну електромагнітним хвилям, використаним у радіо й телевізійному мовленні й звичайному денному світлі. Зазвичай електромагнітні хвилі розповсюджуються назовні через атмосферу й зникають в просторі без сліду. Однак, у мікрохвильових печах є магнетрон, що сконструйований, таким чином, щоб можна було використати енергію, що втримується в мікрохвилях. Електрика, що підводиться до магнетрона, використовується для генерації мікрохвильової енергії.

Ці мікрохвилі посилаються в зону приготування їжі крізь отвори усередині печі. У нижній частині печі розташований піднос, що обертається або нерухомий піднос.

Мікрохвилі не можуть проникати крізь металеві стінки печі, але вони можуть проникати через такі матеріали, як скло, порцеляна й папір – матеріали, з яких робиться посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.

Мікрохвилі не нагрівають посуд, хоча посуд, у якому готується їжа, зрештою, нагрівається від тепла, що генерується в їжі.

## Дуже безпечний пристрій

**Ваша мікрохвильова піч являє собою одну з найбезпечніших різновидів побутової техніки. Як тільки дверцята відкриваються, піч автоматично перестає генерувати мікрохвилі. При проникненні в їжу, мікрохвильова енергія повністю перетвориться 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	36
Зміст	37
Важливі інструкції з безпеки	38~41
Розпакування й установка печі	42~43
Установка годинника	44
Блокування від дітей	45
Швидкий старт	46
Збільшення й зменшення часу приготування	47
Нагрівальний елемент положення	48
Готування з використанням мікрохвильової енергії	49
Рівні мікрохвильової потужності	50
Готування у режимі гриля	51
Комбінований режим готування	52
Duo гриль	53
Авто повар – Duo гриль	54~57
Російський кухар	58~61
Автоматичне розморожування продуктів	62~63
Посуд для мікрохвильової печі	64
Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії	65~66
Відповіді на найчастіші питання	67
Інформація щодо монтажу мережного штепселю/Технічні характеристики	68

# Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть  
для довідок у майбутньому.

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.



Це символ, що попереджає про небезпеку. Цей знак попереджає Вас про потенційні джерела небезпеки, які можуть стати причиною травми або смерті для Вас або інших людей. Усі повідомлення відносно безпеки супроводжуються попереджувальним знаком або словом "ОБЕРЕЖНО" чи "УВАГА". Ці слова означають:



**ОБЕРЕЖНО:** Цей знак попереджає про джерела небезпеки або про небезпечні дії, які можуть стати причиною серйозної травми або смерті.



**УВАГА:** Цей знак попереджає про джерела небезпеки або про небезпечні дії, які можуть стати причиною травми або призвести до матеріальних збитків.



## ОБЕРЕЖНО

1. Не робіть спроб самостійного регулювання або ремонту дверцят, панелі керування, блокувальних контактів або будь-яких інших частин печі. Небезпечно виконувати операції по обслуговуванню або ремонту печі, що пов'язані зі зняттям будь-яких кожухів і кришок, що забезпечують захист від випромінювання мікрохвильової енергії. Ремонт повинен здійснювати тільки кваліфікований фахівець із ремонту мікрохвильової техніки.

⚠ На відміну від інших побутових приладів, у мікрохвильовій печі присутні високі напруга та струм. Неправильне використання або ремонт можуть призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії або до ураження електричним струмом.

2. Не використовуйте піч для сушіння (наприклад, для сушіння вологих газет, одягу, іграшок, електричних пристроїв, домашніх тварин тощо).

⚠ Це може створити значну загрозу безпеці та спричинити пожежу, опіки або ураження електричним струмом із летальним кінцем.

3. Піч не призначена для використання маленькими дітьми або інвалідами без догляду. Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина вмє користуватися піччю у безпечний спосіб і усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.

⚠ Неправильне використання може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або опіків.

4. Під час роботи деякі досяжні деталі нагріваються до високої температури. Слід не допускати малих дітей до приладу.

⚠ Вони можуть опікнутись.

5. Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичних посудинах, тому що вони можуть вибухнути при нагріванні. Перш ніж готувати або розморожувати продукти, видаліть з них пластикову упаковку. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках їжа повинна бути накрита пластиковою плівкою при готуванні або підігріві.

⚠ Вони можуть розірватись.

6. Використовуйте приладдя, що відповідає режиму роботи (див. інформацію на стор. 12).

⚠ Неправильне використання може призвести до пошкодження печі, приладдя або до пожежі.

7. Не дозволяйте дітям гратись з приладдям або виснути на ручці дверцят.

⚠ Вони можуть поранитись.

# Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть  
для довідок у майбутньому.

## УВАГА

- 1. Блокування у механізмі дверцят перешкоджає роботі печі із відкритими дверцятами. Дуже важливо не перешкоджати роботі захисного блокування.**
  - ➡ Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії. (Захисне блокування автоматично припиняє роботу приладу при відкриванні дверцят).
- 2. Не розміщайте будь-які предмети (кухонні рушники, серветки тощо) між передньою поверхнею печі та дверцятами, не допускайте накопичення харчових продуктів або миючих засобів на поверхнях ущільнення.**
  - ➡ Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії.
- 3. Не експлуатуйте пошкоджену піч. Особливо важливим є те, щоб дверцята зачинялись правильно, і не були пошкоджені такі компоненти: (1) дверцята (вигинання), (2) завіси та защіпки (зламані або ослаблі кріплення), (3) ущільнення дверцят та поверхні ущільнення.**
  - ➡ Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії.
- 4. Правильно вибирайте час приготування їжі. Для невеликих кількостей продуктів потрібен менший час приготування або нагрівання.**
  - ➡ Надто тривале готування може призвести до загоряння їжі та пошкодження печі.

- 5. При нагріванні рідин, наприклад, супів, соусів та напоїв у мікрохвильовій печі:**
  - \* Уникайте використання ємностей із прямими стінками та вузьким горлом.
  - \* Не допускайте перегрівання.
  - \* Перемішуйте рідину перед приміщенням ємності до печі, а потім знову - по закінченні половини часу нагрівання.
  - \* Після нагрівання дайте їй деякий час постояти; обережно перемішайте або стряхніть її і перевірте температуру перед вживанням, щоб запобігти опікам (особливо це стосується вмісти пляшечок та чашок із дитячою їжею).
  - ➡ Будьте обережні при поводженні з ємністю. Мікрохвильове нагрівання напоїв може призвести до бурхливого кипіння без попередніх ознак утворення бульбашок. Це може призвести до несподіваного кипіння напоїв.
- 6. Вихідний отвір розташований на верхній, нижній та бокових поверхнях печі. Не закривайте ці отвори.**
  - ➡ Це може призвести до пошкодження печі та поганих результатів приготування їжі.
- 7. Не вмикайте піч, коли вона порожня. Якщо піч не використовується, рекомендуємо ставити в неї склянку з водою. Якщо ви випадково увімкнете піч, вода безпечно поглине всю мікрохвильову енергію.**
  - ➡ Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.
- 8. Не готуйте продукти, обернувши їх у паперові рушники, за винятком випадків, коли в повареній книзі дані саме такі рекомендації з приготування страви. Не користуйтеся газетами замість паперових рушників при приготуванні їжі.**
  - ➡ Неправильне використання може стати причиною вибуху або пожежі.

# Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.

## УВАГА

9. Не користуйтеся дерев'яним посудом. Не користуйтеся керамічним посудом з металевою обробкою (наприклад, золотом або сріблом). Завжди видаляйте закручені дротики, що зав'язують пакети із продуктами.
  - ⦿ Він може перегрітися та обвуглитися. Металеві
10. Предмети можуть призвести до виникнення електричної дуги, що може викликати серйозне пошкодження печі. Не користуйтеся папером.
  - ⦿ Виготовленим з переробленої вторинної сировини, тому що в ньому можуть міститися домішки, які можуть викликати іскріння і/або загоряння при приготуванні їжі.
11. Не промивайте лоток і опору під водою одразу після приготування їжі. Він може розламатися або тріснути.
  - ⦿ Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.
12. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, забезпечте, щоб передній край дверцят розташовувався, принаймні, на 8 см углибину від краю поверхні, на якій встановлена піч.
  - ⦿ Неправильне використання може призвести до травм та пошкодження печі.
13. Перед приготуванням проткніть виделкою шкірку картоплі, яблук та інших аналогічних овочів і фруктів.
14. Не готуйте в печі яйця в шкарлупі/яйця в шкарлупі та зварені круто яйця не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути, навіть по закінченні функції розігріву.
  - ⦿ У середині яйця створюється тискі воно вибухне.

15. Не намагайтеся готувати у вашій печі страви у фритюрі.
  - ⦿ Це може призвести до несподіваного кипіння гарячої рідини.
16. Якщо ви помітили дим, не відкривайте дверцята печі, а вимкніть її або від'єднайте мережний шнур печі від розетки, щоб полум'я згасло без надходження повітря.
  - ⦿ Це може стати причиною значного пошкодження, такого як пожежа або ураження електричним струмом.
17. Якщо їжа готується або підігрівається в одноразовому посуді із пластику, паперу або інших горючих матеріалів, не залишайте піч без нагляду, а частіше заглядайте усередину, щоб переконатися в тому, що з посудом нічого не відбувається.
  - ⦿ Ваші харчові продукти можуть вилитись через можливі пошкодження емності. Це також може спричинити пожежу.
18. Температура доступних поверхонь може бути високою під час роботи пристрою.
  - ⦿ Оскільки вони стають дуже гарячими, існує небезпека опіку, якщо тільки кухар не одягнув захисні рукавички
19. Залишки їжі необхідно видаляти, а піч регулярно чистити.
  - ⦿ Утримання печі в брудному стані може призвести до пошкодження зовнішнього покриття, що може негативно позначитися на терміні експлуатації печі, а також призвести до небезпечної ситуації.
20. Використовуйте тільки той датчик температури, який рекомендований для цієї печі (для моделей використання датчика, що мають функцію використання датчика температури).
  - ⦿ Ви не можете перевірити належним чином температуру, використовуючи непідходящий датчик температури.

# Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть  
для довідок у майбутньому.

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.

## УВАГА

**21. При наявності нагрівальних елементів пристрій сильно нагрівається під час використання.** Необхідно уникати контакту з нагрівальними елементами усередині печі.

⦿ Це є небезпечним через можливість опіків.

**22. Точно виконуйте інструкції виробника щодо приготування попкорну. Не залишайте піч без нагляду під час приготування попкорну. Якщо кукурудза не перетворюється на баранці по закінченні вказаного часу, припинить приготування попкорну. Не використовуйте мішок з коричневого паперу для приготування попкорну. Не намагайтеся змусити зерна, що залишились, луснути.**

⦿ Надто тривале нагрівання може спричинити займання попкорну.

**23. 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.

⦿ Неправильне використання може призвести до ураження електричним струмом.

**24. Не використовуйте для чищення скляного вікна на дверцятах печі абразивні речовини та гострі металеві предмети**

⦿ так як вони можуть пошкодити поверхню

**25. Забороняється використовувати цю піч для комерційних цілей.**

⦿ Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.

**26. Під час роботи декоративні дверцята слід тримати відкритими.**

⦿ Якщо ці дверцята закриті під час роботи печі, потік повітря зменшується і може спричинити пожежу або пошкодження печі.

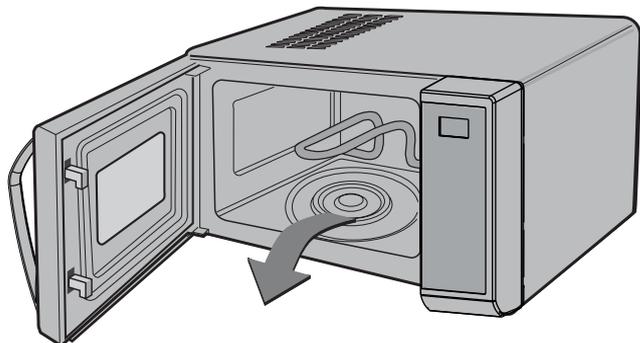
**27. Таке підключення можна влаштувати, якщо розетка знаходиться у доступному місці, або встановленням вимикача на стінну проводку у відповідності із вимогами до обладнання електричної проводки.**

⦿ Неправильне використання вилки або перемикача може стати причиною ураження електричним струмом або пожежі.

# 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.



Металічний піднос



Рукавиця



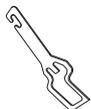
Підставка



Скляний піднос

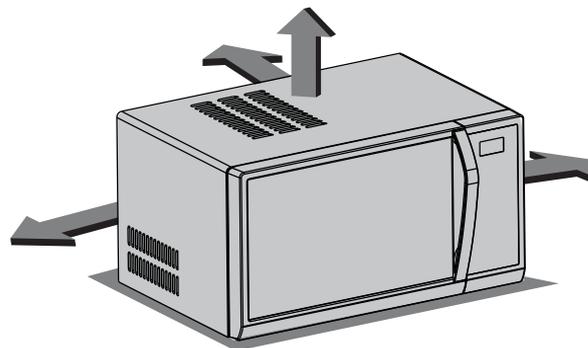


Роликовий люнет



Знімка ручка

**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 озетки й потім знову вставте штепсель в розетку.**

**4** Відкрийте вашу піч, потягнувши за **РУЧКУ ДВЕРЦЯТ**. Установіть в піч **КІЛЬЦЕ ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ** й покладіть на кільце **СКЛЯНИЙ ПІДНОС**.

**5** Налийте в посуд, **безпечний для використання в мікрохвильовій печі**, 300 мл води. Поставте його на **СКЛЯНИЙ ПІДНОС** і закрийте дверцята. Якщо у вас є сумніви що до посуду, який можна використовувати, будь ласка, зверніться до стор. **64**.



**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



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

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

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

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

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

---

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

(Якщо ви хочете, щоб годинник працював в 12-годинній системі, натисніть кнопку **Годинник** ще раз.

Якщо після установки годинника ви захочете перейти до іншої системи відліку часу, вам буде необхідно відімкнути мережний шнур від розетки й потім приєднати його знову).

---

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

Натисніть кнопку **1 мин (1 хв.)** три рази.

Натисніть кнопку **10 сек (10 сек.)** п'ять разів.

---

Натисніть кнопку **Часы (Годинник)**.

# Блокування від дітей



У вашій печі є запобіжний пристрій, який дозволяє запобігти випадковому вклученню печі. Після вклучення блокування від дітей ви не зможете користуватися ніякими функціями печі й не зможете нічого готувати в ній до зняття блокування. Однак, дитина однаково зможе відкрити дверцята печі.

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



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.

Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕ** установлений.

При натисканні будь-якої кнопки на дисплеї з’явиться буква **“L”**.



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

# 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**.

Варіант	Положення нагрівача
Мікрохвилі Гриль	
Дuo гриль	

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



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

У режимі **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

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



---

Виберіть потрібну програму Автоприготування.

Задайте вагу продуктів.

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

---

Натисніть кнопку **Більше (Більше)**.

При кожному натисканні кнопки час готування буде збільшуватися на **10** секунд.

Натисніть кнопку **Менше (Менше)**.

При кожному натисканні кнопки час готування буде зменшуватися на **10** секунд.

---

# Нагрівальний елемент

## Положення



Якщо на дисплеї відображається "H-U", це означає, що нагрівальний елемент не повинен розташовуватись горизонтально.



H-U

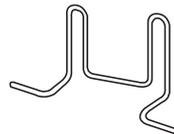
### Попередження

Не слід пересувати нагрівальний елемент руками, використовуйте для цього спеціальну ручку утримувач.

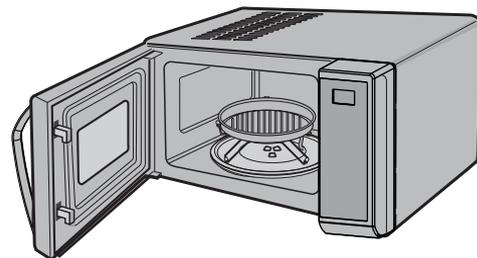
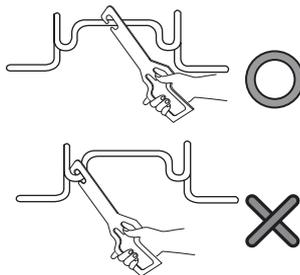
Будьте обережні, не опечіть руки.

При використанні ручки утримувача для установлення нагрівального елемента в потрібну Вам позицію не перегинайте нагрівальний елемент та беріться за його середину.

Якщо на дисплеї відображається "H-d", це означає, що нагрівальний елемент не повинен розташовуватись вертикально.



H-d



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

# Готування з використанням мікрохвильової енергії



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

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

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

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

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

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	Натискання кнопки		Потужність
	Мікро	%	
ВИСОКИЙ	<b>1</b> раз	100%	800W
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	<b>2</b> рази	80%	640W
СЕРЕДНІЙ	<b>3</b> рази	60%	480W
РОЗМОРОЖ- УВАННЯ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	<b>4</b> рази	40%	320W
НИЗЬКИЙ	<b>5</b> разів	20%	160W

# Рівні мікрохвильової потужності

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 цієї мікрохвильової печі.

Рівень потужності	Вихідна потужність	Використання
<b>ВЫСОКИЙ (ВИСОКИЙ)</b>	<b>100%</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кип'ятіння води</li> <li>• Підрум'янювання страв з м'ясного фаршу</li> <li>• Готування шматків птаха, риби, овочів</li> <li>• Готування шматків нетвердого ("ніжного") м'яса</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ (СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ)</b>	<b>80%</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Підігрів всіх страв</li> <li>• Смаження м'яса великим шматком і птаха цілком</li> <li>• Готування грибів і морепродуктів (молюски й ракоподібні)</li> <li>• Готування страв, у яких містяться сир і яйця</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ (СЕРЕДНІЙ)</b>	<b>60%</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Випікання пирогів і коржів</li> <li>• Готування яєць</li> <li>• Готування солодкого крему</li> <li>• Готування рису, супів</li> </ul>
<b>РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ (РОЗМОРОЖЕННЯ/ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)</b>	<b>40%</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Розмороження всіх продуктів</li> <li>• Розплавлення вершкового масла й шоколаду</li> <li>• Готування більш твердих шматків м'яса</li> </ul>
<b>НИЗКИЙ (НИЗЬКИЙ)</b>	<b>20%</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Розм'якшення вершкового масла й сиру</li> <li>• Розм'якшення морозива</li> <li>• Підйом дріжджового тіста</li> </ul>



# Готування у режимі гриля

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



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

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

**Будь ласка, використовуйте знімну ручку або рукавичку для переміщення підносу або решітки гриля.**

Металевий піднос



Підставка



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



Натисніть кнопку **Гриль (Гриль)**.

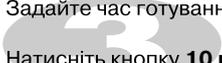


Задайте час готування.

Натисніть кнопку **10 мин (10 хв.)** один раз.

Натисніть кнопку **1 мин (1 хв.)** два рази.

Натисніть кнопку **10 сек (10 сек.)** три рази.



Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



# Комбінований режим готування

У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати вашу піч для готування в комбінованому режимі "Со-2" протягом 25 хвилин.



У вашій печі є режим комбінованого готування, який дозволяє вам готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент** та мікрохвилі одночасно або по черзі. Це, звичайно, дозволяє вам приготувати їжу за більш короткий час.

**Кварцовий нагрівальний елемент** присмажує поверхню їжу в той час, коли **мікрохвилі** готують її внутрішню частину. Крім того, вам не потрібно попередньо прогрівати **піч**.

Категорія	Мікрохвильова потужність
Со-1	20
Со-2	40
Со-3	60

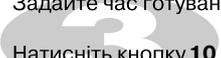
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс (Стоп/Відміна)**.



Натисніть кнопку **Комбі (Комбі)** три рази.  
На дисплеї з'явиться повідомлення "Со-2".



Задайте час готування.



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

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

У процесі готування ви можете використати кнопки **Більше/Менше** для збільшення/зменшення часу готування.  
**Будьте обережні, виймаючи їжу, тому що посуд, у якому вона готувалася, буде гарячим!**

На наступному прикладі ми покажемо Вам як використовувати Duo гриль для приготування будь-якої страви протягом 12 хвилин та 30 секунд

# Duo Гриль



В вашій печі є режим Duo гриль, яка дозволяє Вам смажити їжу не перегортаючи.

Розташуйте рухомий нагрівач у горизонтальне положення

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

---

Натисніть кнопку **Duo Гриль** .  
На дисплеї з'явиться повідомлення " : 0".

Задайте час готування.

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

Металевий піднос



Підставка



---

Натисніть кнопку **Старт (Старт)** .

# Авто повар

## - Duo Гриль

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 0,5 кг картоплі в режимі «Сосиски Гриль»



Режим Авто повар- Duo Гриль дозволить Вам легко приготувати більшість ваших улюблених страв шляхом вибору відповідної категорії страви та уведення ваги продуктів.

Металевий піднос



Підставка



Розташуйте рухомий нагрівач у горизонтальне положення

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

---

2  
Натисніть кнопку **Сосиски гриль (Сосиски гриль)**.

На дисплеї з'явиться повідомлення "0.1 Kg"

---

3  
Натисніть кнопку **Больше (БІЛЬШЕ)** п'ять разів

У процесі готування ви можете використати кнопки **Больше/Менше** для збільшення/зменшення часу готування.

---

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

---

Меню	Вага	Акcesуари	Інструкції
<p>Сосиски гриль (Сосиски гриль)</p>	<p>0,1- 0,5 кг</p>	<p>Металевий піднос на решітці (Охолоджені продукти)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Видаліть всю упаковку та зробіть надрізи на поверхні. Помістіть на металевий піднос та на решітку.</li> <li>2. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення.</li> <li>3. Виберіть меню та установіть вагу. Натисніть «Старт» для приготування.</li> <li>4. по закінченню приготування вийміть із печі. Подавайте на стіл.</li> </ol>
<p>Куриные окорочка (Курячі ніжки)</p>	<p>0,2 – 0,8 кг</p>	<p>Металевий піднос на решітці (Кімнатна температура продуктів)</p>	<p>Інгредієнти:            Курячі ніжки – 2 шт.            Сир – 150 г. Печериці – 100г.            Спеції: приправа до бройлерного курча, приправа до грилю.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Видаліть кісточки з курячих ніжок.</li> <li>2. Натріть сир та змішайте його з печерицями.</li> <li>3. Нафаршируйте курячі ніжки сумішшю сиру та грибів. Заправте спеціями.</li> <li>4. Помістіть курячі ніжки на металевий піднос на решітку.</li> <li>5. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення.</li> <li>6. Виберіть меню та установіть вагу. Натисніть «Старт» для приготування.</li> <li>7. По закінченню приготування, вийміть з печі та дайте відстоятись.</li> </ol>

<b>Меню</b>	<b>Вага</b>	<b>Акcesуари</b>	<b>Інструкції</b>
М'ясо на кочточке  (М'ясо на кочточці)	0,6 кг	Металевий піднос на решітці (Кімнатна температура продуктів)	Інгредієнти Свинина на кісточці – 600 г. Крупні куски порізати на менші (по 100 -150 г кожен)  Маринад 1. ст. л. рослинного масла, і лимона, 2 головка часнику, приправа до грилю, приправа до біфштексу, коріандр, чорний перець. Маринад: Змішайте сік лимона, рослинне масло, приправи та порізаний часник. Маринуйте м'ясо 1 годину. 2. Помістіть м'ясо на металевий піднос на решітку. 3. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення. 4. Виберіть меню та натисніть «Старт» для приготування. 5. По закінченню приготування вийняти з печі та залишити на 2-3 хвилини під кришкою.
Стейк  (Стейк)	0.2 – 1.0 кг	Металевий піднос на решітці (Охолоджені продукти)	1. Видаліть упаковку і помістіть на металевий піднос та на решітку. 2. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення. 3. Виберіть меню та установіть вагу. Натиснути «старт» для приготування. 4. По закінченні приготування вийміть з печі. Подавайте на стіл.

<b>Меню</b>	<b>Вага</b>	<b>Акcesуари</b>	<b>Інструкції</b>																				
Картофель гриль (Смажена картопля)	0,2 – 1,0 кг	Металевий піднос на решітці (Кімнатна температура продуктів)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вибрати картоплю середнього розміру (180-220 г). Промити, висушити. Проткнути картоплю в декількох місцях виделкою.</li> <li>2. Помістіть картоплю на металевий піднос на решітку.</li> <li>3. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення.</li> <li>4. Виберіть меню та натисніть «Старт» для приготування.</li> <li>5. По закінченню приготування накрийте алюмінієвою фольгою та залиште на 5 хвилин.</li> </ol>																				
Овощи гриль (Овочі гриль)	0,8 кг	Металевий піднос на решітці (Кімнатна температура продуктів)	<p><b>Інгредієнти</b></p> <table> <tr> <td>Цукіні</td> <td>- 1 шт.</td> <td>Баклажани</td> <td>- 1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Цибуля</td> <td>- 4 шт.</td> <td>Помідори дрібні</td> <td>- 6 шт.</td> </tr> <tr> <td>Солодкий перець різного кольору</td> <td>- 4 шт.</td> <td>Гриби дрібні</td> <td>- 12 шт.</td> </tr> </table> <p><b>Соус :</b></p> <table> <tr> <td>Лимонний сік</td> <td>- 6 ст. ложок</td> <td>Петрушка, рубана</td> <td>- 2 ст. ложки</td> </tr> <tr> <td>Оливкове масло</td> <td>- 200 мл</td> <td>Материнка, рубана</td> <td>- 2 ст ложки</td> </tr> </table> <p>Сіль і перець за смаком</p> <p><b>Спосіб готування :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Баклажани нарізати скибочками, посолити й залишити на 30 хв. .</li> <li>2. Цукіні, цибулю і помідори нарізати великими частинами .</li> <li>3. Насадити овочі й гриби на дерев'яні шпажки (близько 200 г на шпажку), змазати маслом.</li> <li>4. Викласти овочі на високу решітку . Під решіткою встановити блюдо мікрохвильової печі із водою для стікаючого соку .</li> <li>5. Вибрати меню й натиснути старт.</li> <li>6. Змішати всі інгредієнти для соусу. Подавати соус окремо.</li> </ol>	Цукіні	- 1 шт.	Баклажани	- 1 шт.	Цибуля	- 4 шт.	Помідори дрібні	- 6 шт.	Солодкий перець різного кольору	- 4 шт.	Гриби дрібні	- 12 шт.	Лимонний сік	- 6 ст. ложок	Петрушка, рубана	- 2 ст. ложки	Оливкове масло	- 200 мл	Материнка, рубана	- 2 ст ложки
Цукіні	- 1 шт.	Баклажани	- 1 шт.																				
Цибуля	- 4 шт.	Помідори дрібні	- 6 шт.																				
Солодкий перець різного кольору	- 4 шт.	Гриби дрібні	- 12 шт.																				
Лимонний сік	- 6 ст. ложок	Петрушка, рубана	- 2 ст. ложки																				
Оливкове масло	- 200 мл	Материнка, рубана	- 2 ст ложки																				

# Російський

## кухар

У наступному прикладі ми покажемо вам, як приготувати 0,5 кг “Гуляш з грибів”.



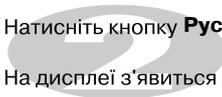
Режим **Російський кухар** дозволяє вам легко готувати більшість ваших улюблених страв за допомогою вибору відповідної категорії страви й уведення ваги продуктів.

Категорія	Натиснути Російський кухар
Гречана каша	<b>1</b> раз
Локшина домашня	<b>2</b> рази
Гуляш з грибів	<b>3</b> рази
Біфстроганов	<b>4</b> рази

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



Натисніть кнопку **Русский повар (Російський кухар)** три рази.



На дисплеї з'явиться повідомлення “rc-3”

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.



<b>Програма</b>	<b>Діапазон ваги</b>	<b>Посуд/аксесуари/ температура продуктів</b>	<b>Інструкції</b>
<b>Гречана каша</b> “ <b>гс-1</b> ”	0.3 кг.	Каструля для мікрохвильової печі (Кімнатна температура продуктів)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Промити 300 г гречаної крупи . Залити 600 мл води й додати солі в більшу й глибоку каструлю, залишити на 15 хв.</li> <li>2. Помістити каструлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт .</li> <li>3. По закінченню готування дати відстоятися 15 хв</li> </ol>
<b>Локшина домашня</b> “ <b>гс-2</b> ”	1 порція	Каструля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна температура продуктів)	<p>Інгредієнти:  Частина курки - 500 г  (курячі спинки , шейки або грудки)  Вода -1000 мл  Локшина домашня - 70 г  Сіль за смаком.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>3. Після другого сигналу відкрити дверцята. Додати локшину, перемішати. Готувати без кришки (ще раз натисніть старт для продовження процесу готування ).</li> <li>4. По закінченню готування, вийняти з печі й розлити по тарілках . Подавати на стіл.</li> </ol>

<b>Програма</b>	<b>Вага/кількість порцій</b>	<b>Посуд/аксесуари/ температура продуктів</b>	<b>Інструкції</b>																
Гуляш з грибів “ <b>rc-3</b> ”	4 порції	Каструля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна темп. продуктів )	<p><b>Інгредієнти :</b></p> <table> <tr> <td>Гриби</td> <td>-500 г</td> <td>Томат –пюре</td> <td>-1 ст. ложка</td> </tr> <tr> <td>Солодкий перець</td> <td>-1 шт.</td> <td>Борошно</td> <td>-1 ст. ложка</td> </tr> <tr> <td>Цибуля</td> <td>-2 шт.</td> <td>Сметана</td> <td>-0.5 склянки</td> </tr> <tr> <td>Рослинне масло</td> <td>-2 ст. ложки</td> <td>Вода</td> <td>-0.5 склянки</td> </tr> </table> <p>Сіль і перець за смаком</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Печериці й солодкий перець порізати шматочками , цибулю роздрібнити.</li> <li>2. Скласти їх у велику каструлю, перемішати, додати рослинне масло. Кришкою не накривати. Помістити каструлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт.</li> <li>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.</li> <li>4. По закінченню готування, вийняти з печі й дати відстоятися 1-2 хвилини.</li> </ol>	Гриби	-500 г	Томат –пюре	-1 ст. ложка	Солодкий перець	-1 шт.	Борошно	-1 ст. ложка	Цибуля	-2 шт.	Сметана	-0.5 склянки	Рослинне масло	-2 ст. ложки	Вода	-0.5 склянки
Гриби	-500 г	Томат –пюре	-1 ст. ложка																
Солодкий перець	-1 шт.	Борошно	-1 ст. ложка																
Цибуля	-2 шт.	Сметана	-0.5 склянки																
Рослинне масло	-2 ст. ложки	Вода	-0.5 склянки																

<b>Програма</b>	<b>Вага/кількість порцій</b>	<b>Посуд/аксесуари/ температура продуктів</b>	<b>Інструкції</b>												
Біфстроганов “ <b>гс-4</b> ”	4 порції	Каструля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна темп. продуктів )	<p><b>Інгредієнти:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Яловичина</td> <td>- 1 кг</td> <td>Печериці</td> <td>- 100 г</td> </tr> <tr> <td>Борошно</td> <td>- і чашки</td> <td>Сметана</td> <td>- 200 мл</td> </tr> <tr> <td>Цибуля</td> <td>- 1 шт.</td> <td>Вода</td> <td>- 1,5 чашки</td> </tr> </table> <p>Сіль, перець за смаком</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. М'ясо відбити та нарізати смужками. Обваляти його в борошні, потім додати сіль і перець. Цибулю та печериці дрібно порізати.</li> <li>2. Покласти м'ясо, цибулю в каструлю та додати воду.</li> <li>3. Після сигналу відкрити дверцята та перемішати. Натиснути «Старт» для продовження процесу приготування.</li> <li>4. Після другого сигналу відкрити дверцята. Додати печериці і сметану в каструлю та перемішати. Натиснути старт для продовження процесу приготування. Локшину перемішати.</li> <li>5. По закінченню приготування, вийняти з печі та подати на стіл.</li> </ol>	Яловичина	- 1 кг	Печериці	- 100 г	Борошно	- і чашки	Сметана	- 200 мл	Цибуля	- 1 шт.	Вода	- 1,5 чашки
Яловичина	- 1 кг	Печериці	- 100 г												
Борошно	- і чашки	Сметана	- 200 мл												
Цибуля	- 1 шт.	Вода	- 1,5 чашки												

# 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 децю 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 <b>Размораж</b>
<b>М'ясо</b>	<b>1</b> раз
<b>Птиця</b>	<b>2</b> рази
<b>Риба</b>	<b>3</b> рази
<b>Заморожені овочі</b>	<b>4</b> рази

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.

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

Уведіть вагу заморожених продуктів, які ви збираєтеся розморозити.

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

Натисніть кнопку **Старт (Старт)**.

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 ескануйте їх фольгою для вповільнення відтавання. Після перевірки продуктів закрийте дверцята й натисніть кнопку **Старт** для продовження розморожування.

**Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення 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)
<p>«М'ясо» «Птиця» «Рыба» (М'ясо Птиця Рыба)</p> <p>“ dEF1 ” “ dEF2 ” “ dEF3 ”</p>	0.1 ~ 4.0 кг	Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	<p><b>М'ясо:</b> Яловичий фарш, філе, нарізка для тушкування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски (сосиски), котлети (2 см).</p> <p>Перегорніть продукт після звукового сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв.</p> <p>Птиця:</p> <p>Ціла (до 2 кг), грудки (без кісток), ніжки. Грудки (до 2,5 кг)</p> <p>Риба: Філе, великі шматки, цілі Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, гребінці</p>	5
<p>Замороженные овощи (Заморожені овочі)</p> <p>“ dEF4 ”</p>	0.1-2.0кг	Каструля для мікрохвильової печі	<p>Овочева суміш, дрібна морква й т.д.</p> <p>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.</p>	5

# 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 мікрохвильовій 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 використовуватися 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 мікрохвильової 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 використовуватися в мікрохвильовій печі, ви повинні випробувати його.**

# Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії

## Спостерігайте за процесом готування

Рецепти в повареній книзі були ретельно розроблені, але ваш успіх у приготуванні страв з їх використанням залежить від того, наскільки уважно ви спостерігаєте за процесом готування. Завжди спостерігайте за їжею при її готуванні. У вашу піч вмонтований світильник, що автоматично загоряється при готуванні їжі, так що ви можете заглядати усередину й перевіряти, як проходить готування. В рецептах наведені вказівки про те, коли потрібно підняти, перемішати їжу й т.п. Якщо вам здається, що їжа готується нерівномірно, зробіть те, що вважаєте за потрібне.

## Фактори, що впливають на час готування їжі

Час готування залежить від багатьох факторів. Температура інгредієнтів, що використовуються в рецепті, дуже сильно впливає на час готування. Наприклад, пиріг з масла, молока і яєць, тільки що вийнятих з холодильника, буде випікатися суттєво довше, ніж пиріг з тих же інгредієнтів, але кімнатної температури. У всіх рецептах блюд, наведених у даному Посібнику, зазначені діапазони часу готування. Якщо ви готуєте страву протягом мінімального часу, зазначеного в рецепті, вона може бути не готова до кінця. Іноді для готування страви за вашим смаком доводиться навіть перевищувати максимально зазначений час. Основний принцип, прийнятий в цій повареній книзі, полягає в консервативному підході при визначенні часу готування. Адже, якщо їжа пригоріла, то це вже не можна виправити.

У деяких рецептах, особливо в рецептах готування хліба, пирогів і заварного крему, рекомендується виймати блюдо з печі злегка неготовим. Це не помилка.

Якщо дати блюдо 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 готуватись 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 оббризувати 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 кістяків або жирних шматків м'яса треба подбати про те, щоб м'ясо готувалося рівномірно й не пересмажилось.

## Кількість продуктів

Кількість мікрохвиль у вашій мікрохвильовій печі залишається незмінним поза залежністю 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 страву, 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, молоски 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°С.

## 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 очистити особливо ретельно для забезпечення надійного закривання дверцят. Видаліть краплі жиру із внутрішніх поверхонь наміленою 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 зовні 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 МІЮЧІ ПОРОШКИ, МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ Й ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ. Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистоту стані, якщо частіше протирати їх вологою ганчіркою.

# Відповіді на найчастіші питання

**Питання. Чому не горить освітлення в камері печі?**

Відповідь. Для цього може бути кілька причин:  
Перегоріла лампочка в печі.  
Дверцята печі не закриті.

**П. Чи пропускає мікрохвильову енергію оглядове вікно у дверцятах печі?**

В. Ні. Отвори в екрані, що закриває вікно, зроблені такої величини, щоб вони пропускали світлу, але не дозволяють проходити мікрохвильової енергії.

**П. Чому при натисканні кнопки на панелі керування подається звуковий сигнал?**

В. Звуковий сигнал показує, що ваш керуючий сигнал уведений у пам'ять печі.

**П. Чи буде мікрохвильова піч ушкоджена, якщо її включити тоді, коли вона порожня?**

В. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня або не встановивши туди скляний піднос.

**П. Чому яйця іноді “вибухають”?**

В. Коли ви запікаєте, смажете яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може “вибухнути” з причини нагромадження пари усередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток перед готуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця в шарлулі.

**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 упакованні зазначено час готування й рівень потужності, що потрібно використати.

ТОЧНО ВИКОНУЙТЕ ВКАЗІВКИ ПО ГОТУВАННЮ ПРОДУКТУ, НАДАНІ ЙОГО ВИРОБНИКОМ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПІЧ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ. ЯКЩО КУКУРУДЗА НЕ ПЕРЕТВОРИТЬСЯ В ПОВІТРЯНУ ПРОТЯГОМ ЗАЗНАЧЕНОГО НА УПАКУВАННІ ЧАСУ, ПРИПИНІТЬ ГОТУВАННЯ.

Продовження готування може призвести до займання кукурудзи.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

НІКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ ПАКЕТАМИ З ОБГОРТКОВОГО ПАПЕРУ. НІКОЛИ НЕ РОБІТЬ СПРОБИ ПОВТОРНО ГОТУВАТИ ЗЕРНА, ЩО НЕ РОЗІРВАЛИСЯ.

**П. Чому моя піч не завжди готує так швидко, як це зазначено в повареній книзі для мікрохвильової печі?**

В. Зверніться до вашої куховарної книги ще раз, щоб перевірити, чи точно ви виконали всі наявні інструкції й з'ясувати, які причини можуть викликати зміни часу готування. Зазначений у повареній книзі час готування й рівні потужності запропоновані з урахуванням того, щоб запобігти пересмаженню й підгорянню їжі – проблему, що найчастіше виникає в період освоєння прийомів готування їжі в мікрохвильовій печі. Варіації розміру, форми, ваги й товщини їжі можуть привести до більш тривалого часу готування. Як у випадку користування звичайною кухонною плитою, доповнюйте вказівки повареної книги власним здоровим глуздом і досвідом для забезпечення правильності готування їжі.

# Інформація щодо монтажу мережного штепселю/ Технічні характеристики

## **Попередження**

Цей виріб повинен бути заземленим

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

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

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

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

Дріт ЖОВТО-ЗЕЛЕНОВОГО або ЗЕЛЕНОВОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, який позначений буквою E або символом "⏏".

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

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

## Технічні характеристики

	MG6349LMS / MG6349LMB / MG6349LM
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Вихідна потужність	800 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	485 мм (Ш)х 280 мм (В)х 408 мм (Г)
Мікрохвилі	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Комб	2250 Вт
Duo Гриль	2100 Вт

## **Попередження**

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



### Утилізація старого пристрою

1. Коли на пристрої є знак перекресленого сміттового 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 звертайтеся до місцевої влади або крамниці, де Ви придбали пристрій.





001



003

	<b>Интернет</b>	<b>Телефон</b>
<b>Россия</b>	<b><a href="http://ru.lgservice.com">ru.lgservice.com</a></b>	<b>8-800-200-7676</b>
<b>Украина</b>	<b><a href="http://ua.lgservice.com">ua.lgservice.com</a></b>	<b>0-800-303-000</b>
<b>Казахстан</b>	<b><a href="http://kz.lgservice.com">kz.lgservice.com</a></b>	<b>8-8000-805-805</b>
<b>Казахстан</b> <small>с мобильного GSM</small>	<b><a href="http://kz.lgservice.com">kz.lgservice.com</a></b>	<b>2255</b>
<b>Беларусь</b>	<b><a href="http://ru.lgservice.com">ru.lgservice.com</a></b>	<b>8-820-0071-1111</b>
<b>Латвия</b>	<b><a href="http://lv.lgservice.com">lv.lgservice.com</a></b>	<b>80200201</b>
<b>Литва</b>	<b><a href="http://lt.lgservice.com">lt.lgservice.com</a></b>	<b>880008081</b>
<b>Эстония</b>	<b><a href="http://ee.lgservice.com">ee.lgservice.com</a></b>	<b>800-9990</b>

ЛГ Електронікс Тьянджін Еплэйенсіс 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