



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ МІКРОХВІЛЬОВА ПІЧ З ГРИЛЕМ ГРИЛЬДІ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

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

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

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИАТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

	Телефон	Интернет
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	8-800-303-0000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0003-271
Литва	lt.lgservice.com	8-800-30-800
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990

MR6589DRL

Новые функции гриля

функция	инструкции	Готовка	
<p data-bbox="92 314 292 342">Нижний режим</p> 	<p data-bbox="336 320 767 482">В нижнем режиме гриля используется только нижний нагревательный элемент. В частности, эта функция используется для доведения до кондиции пирогов и пиццы.</p>	 	
<p data-bbox="97 652 271 712">Поворотный режим</p> 	<p data-bbox="336 656 751 824">В поворотном режиме гриля используются верхний и подвижный нагревательные элементы. При непрерывном вращении нагревательного элемента можно готовить булочки или полоски.</p>	   	

Новые функции гриля

функция	инструкции	Готовка
<p data-bbox="92 314 256 374">Скоростной режим</p> 	<p data-bbox="336 320 692 456">В скоростном режиме гриля используются все верхние нагревательные элементы. Эта функция позволяет быстро поджарить верхнюю корку.</p>	
<p data-bbox="92 650 312 680">Двойной режим</p> 	<p data-bbox="336 656 767 852">В двойном режиме гриля используются все верхние и нижние нагревательные элементы. Эта функция пригодна при приготовлении стейков, котлет, рыбы или пирогов, не переворачивая продукты.</p>	

Меры предосторожности

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 этого, 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 отверстия 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

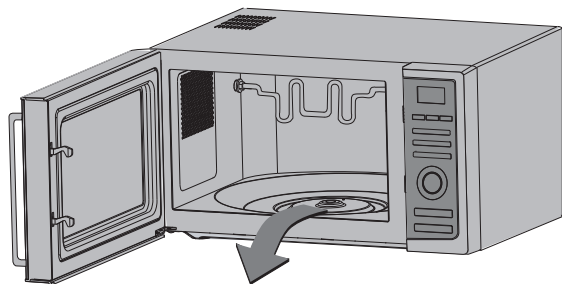
Ваша микроволновая печь представляет собой одну из самых безопасных разновидностей бытовой техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой "остаточной"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

Меры предосторожности	2
Содержание	3
Распаковка и установка печи	4-5
Установка часов	6
Блокировка от детей	7
Приготовление с использованием микроволновой энергии	8
Уровни микроволновой мощности	9
Двухэтапное приготовление	10
Быстрый старт	11
Изменение времени приготовления	12
Гриль приготовления	13
Комбинированный режим приготовления	14
Русский повар	15~18
Здоровая пища	19~20
Хрустящая корочка Приготовление	21~22
Хрустящая корочка Разогрев	23~24
Автоматическое размораживание	25~26
Поддерживание температуры	27
Режим сообщения об ошибках	28
Предостережение	29
Важные инструкции по безопасности	30~31
Посуда для микроволновой печи	32
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	33~34
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	35
Информация о монтаже сетевой вилки/	36
Технические характеристики	

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.



ЛОТОК ДЛЯ ГРИЛЯ



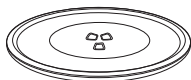
Роликовый люнет



ПОДСТАВКА

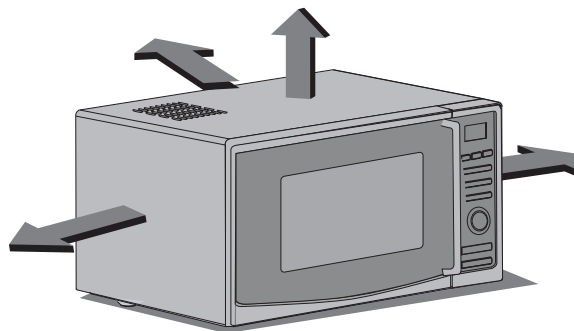


РУЧКА



Стекланный поднос

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. 32.



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.

RU

Установка часов

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.



RU

Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать 24Н; 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 на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.

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

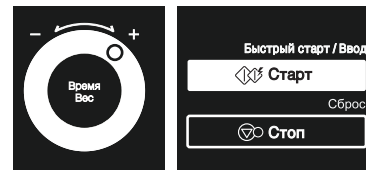
Включите печь в сеть.
На дисплее появится надпись «24Н».

(Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).



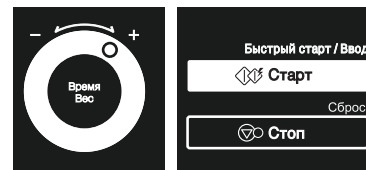
Поворачивайте ручку УСТАНОВКИ, пока дисплей не покажет "14: ".

Нажмите кнопку Старт для подтверждения правильности ввода часов.

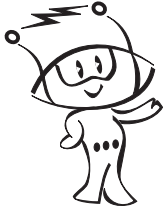


Поворачивайте ручку УСТАНОВКИ, пока дисплей не покажет "14:35".

Нажмите кнопку Старт.
Часы начнут идти.



Блокировка от детей

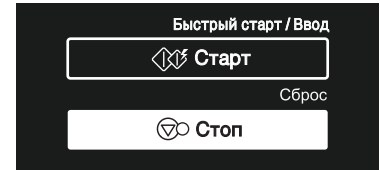


В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки. Однако, ребенок все равно сможет открыть дверцу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

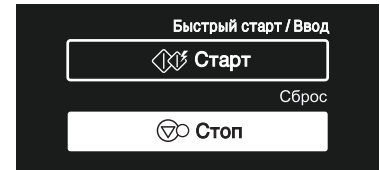
Нажмите кнопку **Стоп**.



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



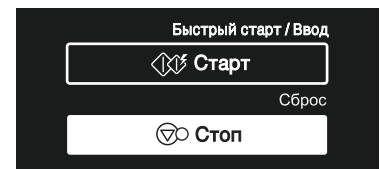
Нажмите кнопку **Стоп** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится буква " L " (блокировка) и печь не подаст звуковой сигнал. Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.



При нажатии любой кнопки на дисплее появится буква " L ".



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



Приготовление с использованием микроволновой энергии

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



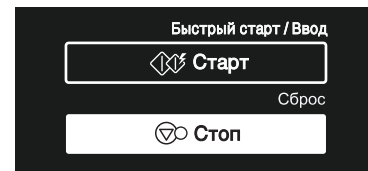
RU

В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности.

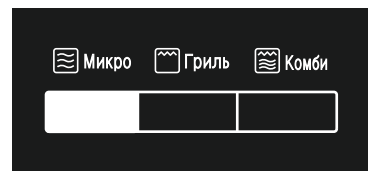
УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки Микро	%	Мощность
ВЫСОКИЙ	1 раз	100%	850W
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	2 раза	80%	680W
СРЕДНИЙ	3 раза	60%	510W
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	4 раза	40%	340W
НИЗКИЙ	5 раз	20%	170W

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

Нажмите кнопку **Стоп**



Для выбора уровня мощности 680 дважды нажмите кнопку Микро. На дисплее появляется сообщение "6 80".



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



Нажмите кнопку **Старт**.



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

Уровни микроволновой МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Использование	Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	<ul style="list-style-type: none"> • Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков не жесткого ("нежного") мяса 	100%	850W
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	<ul style="list-style-type: none"> • Подогрев всех блюд • Жарение мяса крупным куском и птицы целиком • Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные) • Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца 	80%	680W
СРЕДНИЙ	<ul style="list-style-type: none"> • Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов 	60%	510W
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	<ul style="list-style-type: none"> • Разморозка всех продуктов • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса 	40%	340W
НИЗКИЙ	<ul style="list-style-type: none"> • Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста 	20%	170W



RU

Двухэтапное приготовление

В следующем примере показано, как готовить пищу в два этапа. На первом этапе пища готовится в течение 11 минут при высокой мощности, на втором этапе пища готовится в течение 35 минут при мощности 340 Вт.



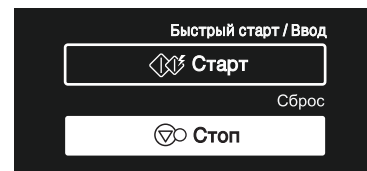
RU

В ходе двухэтапного приготовления можно открывать дверцу печи, чтобы проверить степень готовности. Закройте дверцу печи и нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы продолжить приготовление.

В конце этапа 1 печь издает звуковой сигнал, после чего начинается этап 2.

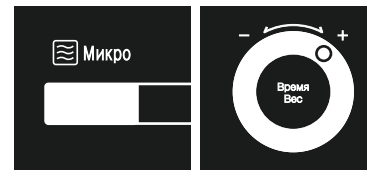
Чтобы сбросить установки программы, дважды нажмите кнопку **СТОП/ОТМЕНА**.

Нажмите кнопку **Стоп**.



Задайте мощность и время приготовления для **этапа 1**. Можно пропустить эту установку, оставив по умолчанию высокую мощность (HIGH).

Нажмите кнопку **МИКРО** один раз, чтобы установить высокую мощность (HIGH). Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "11:00".



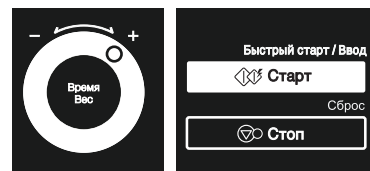
Задайте мощность и время приготовления для **этапа 2**.

Нажмите кнопку **МИКРО** четыре раза, чтобы установить значение мощности, равное 340 Вт.

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "35:00".



Нажмите кнопку **Старт**.



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

Быстрый старт

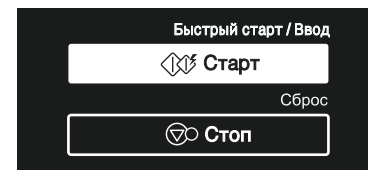


Режим Быстрый Старт позволяет вам задавать время приготовления пищи на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Старт**.

Нажмите кнопку **Стоп**.

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

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



RU

Изменение времени приготовления

В следующем примере показано, как изменить настройку программы «Русский повар», указав более короткий или более длинный промежуток времени.

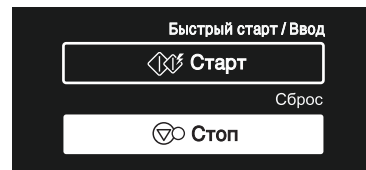


RU

Если при использовании программы «Русский повар» блюдо будет недоварено или переварено, можно увеличить или уменьшить время приготовления с помощью колеса регулировки.

При приготовлении в автоматическом или ручном режиме можно в любой момент уменьшить или увеличить время приготовления, вращая колесо регулировки.

Для этого не нужно останавливать процесс приготовления.



Выберите программу **Русский повар**.
Выберите вес продукта.

Нажмите кнопку **Старт**.



Поверните **колесо регулировки** по часовой стрелке.



Гриль

приготовления

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



Эта функция позволяет быстро подрумянивать продукты и обжаривать их до корочки.

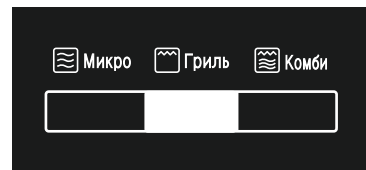
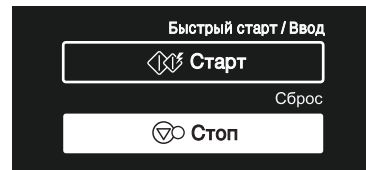
Дисплей	Категория	Нажатие кнопки Гриль	Состояние Мощность (W)
	Быстрый гриль	1 раз	2000
	Двойной гриль	2 раза	2000
	Гриль на низкой мощности	3 раза	1000
	Вращающийся гриль	4 раза	2000

Нажмите кнопку **Стоп**.

Нажмите на кнопку **Гриль** три раза, на дисплее появится значок ().

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

Нажмите кнопку **Старт**.



RU

Комбинированный режим приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления в комбинированном режиме "Со-3" в течение 25 минут.



RU

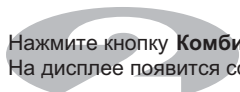
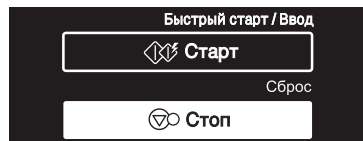
В вашей микроволновой печи есть режим приготовления ГРИЛЬ + МИКРО, который позволяет готовить блюда при помощи грилевого нагревателя и микроволн одновременно (или попеременно). Это удобно, так как позволяет вам сэкономить время приготовления блюд.

Нагреватель обжаривает поверхность блюда в то время как микроволны воздействуют на блюдо изнутри. Более того, нет необходимости разогревать печь заранее.

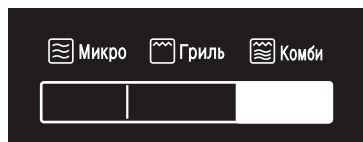
При использовании режимов "Со-1", "Со-2", "Со-3" гриль автоматически переходит в НИЖНЕЕ положение перед началом работы.



Нажмите кнопку **Стоп**.



Нажмите кнопку **Комби** три раза. На дисплее появится сообщение "Со-3".



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



Нажмите кнопку **Старт**.

Будьте осторожны, вынимая пищу из печи — контейнер горячий!



Комбинированные режимы приготовления

Режим	Мощность микрoлн(%)	Мощность гриля(%)
Со-1	20	80
Со-2	40	60
Со-3	60	40

Русский повар

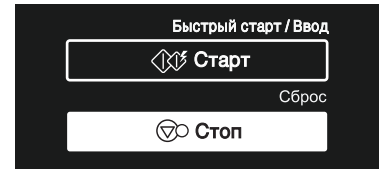
В следующем примере мы покажем вам как использовать режим "Подвижный Гриль" для приготовления Куриные крылья (порция 300г).



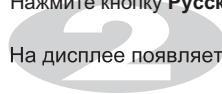
Режим «Русский повар» позволит вам готовить любимые продукты, выбрав только тип и вес продукта поворотом колеса регулировки.

Категория	Нажатие кнопки Русский повар	
Гречневая каша	1	раз
Домашняя лапша	2	раза
Грибной гуляш	3	раза
Куриные крылья	4	раза
Куриные грудки	5	раза
Свинья отбивная	6	раза
Фаршированные перцы	7	раза
Жаркое	8	раза

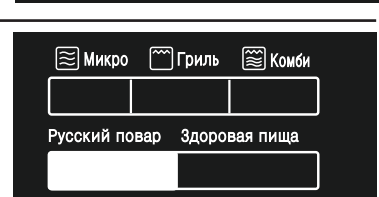
Нажмите кнопку **Стоп**.



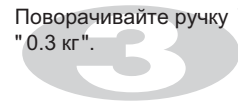
Нажмите кнопку **Русский повар** 4 раз.



На дисплее появляется сообщение "гс 4".



Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ**, пока дисплей не покажет "0.3 кг".



Нажмите кнопку **Старт**.



RU

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкция						
Гречневая каша ГС 1	0.3кг	Кастрюля для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промыть 300г гречневой крупы. Залить 600мл воды и добавить соли в большую и глубокую кастрюлю, оставить на 15 мин. 2. Поместить кастрюлю в печь. Выбрать меню и нажать старт 3. По окончании приготовления дать отстояться 15 мин. 						
Домашняя лапша ГС 2	1 порция	Кастрюля для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты:</p> <table> <tr> <td>Части курицы</td> <td>500 г</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>1000 мл</td> </tr> <tr> <td>Лапша домашняя</td> <td>70 г</td> </tr> </table> <p>Соль по вкусу.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Промыть части курицы, поместить их в большую кастрюлю и добавить 400 мл воды, накрыть крышкой. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт. 2. После сигнала открыть дверцу и снять образовавшуюся пену. Добавить оставшуюся воду для бульона, посолить, накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения процесса приготовления. 3. После второго сигнала открыть дверцу. Добавить лапшу, перемешать. Готовить без крышки (еще раз нажмите старт для продолжения процесса приготовления). 4. По окончании приготовления, вынуть из печи и разлить по тарелкам. 	Части курицы	500 г	Вода	1000 мл	Лапша домашняя	70 г
Части курицы	500 г								
Вода	1000 мл								
Лапша домашняя	70 г								
Грибной гуляш ГС 3	4 порции	Кастрюля для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты:</p> <p>Грибы-500 г, сладкий перец -1шт, лук -2шт Растительное масло -2 ст. ложки, томат-пюре-1ст. ложка, сметана-0.5 стакана, мука-1ст. Ложка, вода-0.5стакана</p> <p>Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шампиньоны и сладкий перец порезать кусочками, лук измельчить. 2. Сложить их в большую кастрюлю, перемешать, добавить растительное масло. Крышкой не накрывать. Поместить кастрюлю в печь. Выбрать меню 3. После сигнала открыть дверцу и вынуть кастрюлю. Добавить и перемешать муку, томат-пюре, воду, сметану и специи. Накрыть крышкой. Нажать для продолжения приготовления. 						

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкция
Куриные крылья ГС 4	0.2~0.6кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	Ингредиенты для маринада 2 столовые ложки свежесжатого лимонного сока, 1 столовая ложка специй для гриля, 1 столовая ложка масла. Смешать составляющие маринада, поместить туда же куриные крылья и оставить мариноваться на 1 час. Поместите продукт на лоток для гриля, затем на подставку. Выберите меню и время, нажмите кнопку «Старт». После приготовления извлеките из печи и дайте остыть.
Куриные грудки ГС 5	0.2~0.6кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	1. Поместите куриные грудки на лоток для гриля. Смажьте куриные грудки маслом. Посыпьте специями. 2. Накройте крышкой. Поместите подготовленный продукт в печь. 3. Выберите меню и введите вес продукта. Нажмите кнопку «Старт», чтобы начать приготовление. 4. После звукового сигнала откройте дверцу и переверните грудки. Нажмите кнопку «Старт», чтобы продолжить приготовление. 5. После приготовления выньте из печи и отставьте на 1–2 минуты. ОСТОРОЖНО! Посуда и печь ГОРЯЧИЕ! Используйте рукавицы для печи.
Свиная отбивная ГС 6	0.2~0.6кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	Подготовьте свиные отбивные. Каждый кусок должен быть 2,5 см в толщину и весить 200 г. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Фаршированные перцы ГС 7	4 порция	Кастрюля для микроволновой печи комнатной температуры	Ингредиенты 6 разноцветных сладких перцев 1 столовая ложка оливкового масла 1/2 стакана мелко порубленного лука 200 г томатной пасты 1 долька чеснока, измельченная Соль и перец по вкусу 1 яйцо, слегка взбитое 1/2 стакана сваренного длиннозерного риса 1 столовая ложка сливочного масла 1/2 стакана мелко порубленного сельдерея 1 столовая ложка смеси приправ 680 г говяжьего или куриного фарша 1/2 стакана нарезанного сыра чеддер 1. Отрежьте верхушки перцев, выньте семена, порежьте съедобные части верхушек и отложите. 2. Поместите перцы в большую кастрюлю, накройте крышкой. Поместите кастрюлю в печь, выберите меню и нажмите кнопку «Старт». 3. После звукового сигнала откройте дверцу и выньте кастрюлю. Оставьте, остудите. 4. Нагрейте оливковое и сливочное масло на большой сковороде. Жарьте нарезанные перцы (верхушки), лук и сельдерей, пока овощи не станут мягкими. 5. Добавьте томатную пасту, чеснок, специи, соль и перец. Держите на медленном огне в течение 10 минут. В большой кастрюле смешайте яйцо, фарш, рис и смесь из томатной пасты. 6. Нафаршируйте перцы получившейся смесью, поместите перцы в кастрюлю и накройте крышкой. Поместите кастрюлю в печь, выберите меню и нажмите кнопку «Старт». 7. После второго звукового сигнала откройте дверцу. Посыпьте перцы сыром и поставьте в печь, не накрывая крышкой. Нажмите кнопку «Старт», чтобы продолжить приготовление. После приготовления извлеките из печи и дайте остыть.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкция
Жаркое г 8	4 порция	Кастрюля для микроволновой печи комнатной температуры	Ингредиенты 400 г свинины, баранины или телятины 4 маленькие картофелины 2 луковицы 1 пучок петрушки 1 морковь 1 столовая ложка смеси приправ 2 стакана горячего бульона или воды Соль и перец по вкусу 1. Порежьте мясо кубиками, лук, петрушку и морковь – кольцами, картофелины разрежьте на 4 части. 2. Поместите все ингредиенты в большую кастрюлю. Добавьте горячий бульон, специи, соль и перец и накройте крышкой. 3. Поместите кастрюлю в печь, выберите меню и нажмите кнопку «Старт». 4. После завершения приготовления достаньте из печи, разложите по глубоким тарелкам и подавайте блюдо.

Здоровая пища

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 300 г сосисок гриль при помощи режима "Филе лосося"



Режим Здоровая пища позволит вам легко готовить любимые продукты, выбрав только тип и вес продукта поворотом колеса регулировки.

Категория	Натиснуть кнопку	Здоровая пища
Филе лосося	1	раз
Филе тунца	2	рази
Неразделанная форель	3	рази
Филе трески	4	рази
Картофель по-деревенски	5	рази
Грибы	6	рази
Шашлык из овощей	7	рази
Цветная капуста	8	рази

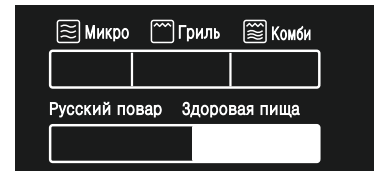
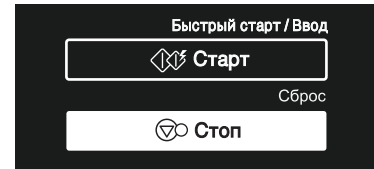
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Здоровая пища** один раз.

На дисплее з'явиться напис "HC-1".

Вращайте **РЕГУЛИРОВОЧНОЕ КОЛЕСО** до тех пор, пока на дисплее не отобразится 0,3 кг.

Натисніть кнопку **Старт**.



RU

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкция
Филе лосося HG-1	0.2-0.6кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	Подготовьте филе лосося. Каждый кусок должен быть 2,5 см в толщину и весить 200 г. Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом. Добавьте приправы по вкусу. Поместите продукты на лоток для гриля, затем на подставку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку «Старт». После приготовления извлеките из печи и дайте остыть.
Филе тунца HG-2	0.2-0.6кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	Подготовьте филе тунца. Каждый кусок должен быть 2,5 см в толщину и весить 200 г. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Неразделанная форель HG-3	0.3-0.9кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	Подготовьте форель. Каждый кусок должен весить 300–400 г. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Филе трески HG-4	0.2-0.6кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	Подготовьте треску. Каждый кусок должен весить 200 г. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Картофель по-деревенски HG-5	0.2-0.6кг	Лоток для гриля и подставка комнатная температура	Разрежьте картофелины пополам по длине, затем разрежьте каждую половинку на четыре длинных кусочка. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Грибы HG-6	0.1-0.3кг	Лоток для гриля и подставка комнатная температура	Отрежьте ножки грибов, затем разрежьте шляпки на две части. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Шашлык из овощей HG-7	0.2-0.4кг	Лоток для гриля и подставка комнатная температура	Овощи: баклажан, цукини, лук, сладкий перец, помидоры, грибы Ингредиенты для приготовления соуса: 6 столовых ложек лимонного сока 200 мл оливкового масла 2 столовые ложки нарезанного майорана 2 столовые ложки нарезанной петрушки Соль и перец по вкусу Порежьте овощи крупными кусками, добавьте соль и перец, оставьте на 30 минут. Насадите овощи и грибы на деревянные шпажки. Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом. Поместите продукты на лоток для гриля, затем на подставку. После приготовления извлеките из печи и дайте остыть. Соус подавайте отдельно.
Цветная капуста HG-8	0.2-0.4кг	Лоток для гриля и подставка комнатная температура	Удалите листья с кочана цветной капусты и вырежьте ножку на расстоянии 2–3 см от соцветий. Смажьте растительным или растопленным сливочным маслом. Добавьте приправы по вкусу. Поместите продукты на лоток для гриля, затем на подставку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку «Старт». После приготовления извлеките из печи и дайте остыть.

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 300 г сосисок гриль при помощи режима "Куриные наггеты"

Хрустящая корочка Приготовление



В режиме Обжаривание до корочки вы можете готовить любимые продукты, выбирая только тип и вес продукта поворотом колеса регулировки.

Нажмите кнопку
**Хрустящая корочка
Приготовление**

Категория		
Бифштекс	1	раз
Куриные наггеты	2	раза
Картофель фри	3	раза
Курица по киевски	4	раза
Рыбные палочки	5	раза
Замороженная пицца	6	раза

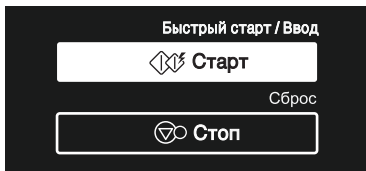
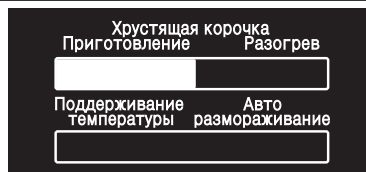
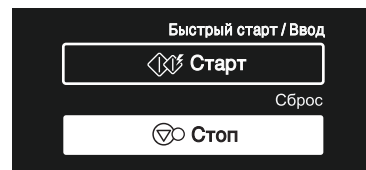
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Хрустящая корочка Приготовление** два раза.

На дисплее з'явиться напис "Cс-2".

Вращайте **РЕГУЛИРОВОЧНОЕ КОЛЕСО** до тех пор, пока на дисплее не отобразится 0,3 кг.

Нажмите кнопку **Старт**.



RU

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкция
Бифштекс €с- 1	0.2-0.6кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	Подготовьте бифштексы. Каждый кусок должен быть толщиной 2,5 см и весить 200 г. Посолите и добавьте приправы по вкусу. Поместите продукты на лоток для гриля, затем на подставку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку «Старт». После приготовления извлеките из печи и дайте остыть.
Куриные нагеты €с- 2	0.2-0.4кг	Лоток для гриля и подставка замороженные продукты	Поместите кусочки куриного филе в панировке на лоток для гриля, затем на подставку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку «Старт». После приготовления извлеките из печи и дайте остыть.
Картофель фри €с- 3	0.2-0.4кг	Лоток для гриля и подставка замороженные продукты	Разложите замороженный картофель фри на лотке для гриля, поместите лоток на подставку. Чтобы получилось вкуснее, готовьте картофель одним слоем. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Курица по киевски €с- 4	0.2-0.4кг	Лоток для гриля и подставка замороженные продукты	Поместите котлеты по-киевски на лоток для гриля, затем на подставку. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Рыбные палочки €с- 5	0.2-0.4кг	Лоток для гриля и подставка замороженные продукты	Поместите рыбные палочки на лоток для гриля, затем на подставку. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Замороженная пицца €с- 6	0.3-0.5кг	Лоток для гриля и подставка замороженные продукты	Снимите упаковку и поместите продукты на лоток для гриля, затем на подставку. Далее следуйте предыдущей инструкции.

Хрустящая корочка Разогрев

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 300 г сосисок гриль при помощи режима “Остывшая пицца”.



Режим разогрева и обжаривания до корочки поможет вам готовить любимые блюда, выбирая только тип и вес продукта поворотом колеса регулировки.

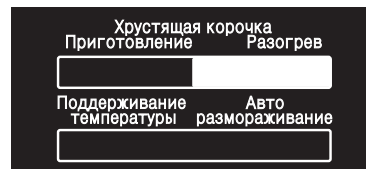
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Хрустящая корочка Разогрев** один раз.



На дисплее з'явиться напис “Сг-1”.



Вращайте **РЕГУЛИРОВОЧНОЕ КОЛЕСО** до тех пор, пока на дисплее не отобразится 0,3 кг.



Натисніть кнопку **Старт**.



Категория	Нажмите кнопку Хрустящая корочка Разогрев	
Остывшая пицца	1	раз
Жареное мясо	2	раза
Лазанья	3	раза
Круасан	4	раза
Багет	5	раза
Пирог	6	раза

RU

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкция
Остывшая пицца Г-1	0.2-0.4кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	Поместите охлажденную пиццу на лоток для гриля, затем на подставку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку «Старт». После приготовления извлеките из печи и дайте остыть.
Жареное мясо Г-2	0.2-0.6кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	Нарежьте жаркое на куски толщиной 2,5 см. Поместите продукты на лоток для гриля, затем на подставку. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Лазанья Г-3	0.2-0.8кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	Поместите лазанью на лоток для гриля, затем на подставку. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Круасан Г-4	0.1-0.3кг	Лоток для гриля и подставка замороженные продукты	Поместите замороженные круассаны на лоток для гриля, затем на подставку. Смочите круассаны молоком или водой. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Багет Г-5	0.1-0.4кг	Лоток для гриля и подставка замороженные продукты	Поместите замороженный багет на лоток для гриля, затем на подставку. Смочите багет молоком или водой. Далее следуйте предыдущей инструкции.
Пирог Г-6	0.2-0.6кг	Лоток для гриля и подставка охлажденные	Поместите пирог на лоток для гриля, затем на подставку. Далее следуйте предыдущей инструкции.

RU

Поскольку температура и плотность продуктов различны, рекомендуется проверять эти параметры перед началом приготовления. Особое внимание следует уделять большим кускам мяса и птицы; некоторые продукты не следует полностью размораживать перед приготовлением. Например, рыба готовится быстро, поэтому иногда лучше использовать незамороженную рыбу. Для полной разморозки требуется обычное время. Далее показано, как разморозить мясо птицы весом 1,4 кг.

Автоматическое размораживание



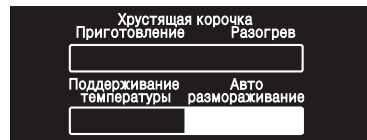
Печь имеет пять режимов размораживания: - «Мясо» (Meat), «Птица» (Poultry), «Рыба» (Fish), «Тесто» (Bread) и «Быстрая разморозка» (Quick defrost). Для каждого режима установлена своя мощность. Нужный режим размораживания выбирается с помощью нажатия кнопки «Автоматическое размораживание» (Auto defrost) несколько раз.

Категория	Нажмите кнопку Автоматическое размораживание	
Мясо	1	раз
Птица	2	раза
Рыба	3	раза
Заморож. овощи	4	раза
Быстрая разморозка (500 г мясного фарша)	5	раза

Нажмите кнопку **Стоп**.
 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 **Авто-размораживание** два раза. В окне дисплея появится сообщение "dEF2" .



Введите **вес** замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

Поворачивайте ручку **УСТАНОВКИ** , пока дисплей не покажет "1.4 кг" .



Нажмите кнопку **Старт**.



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

RU

- Размораживаемые продукты необходимо поместить в посуду для микроволновой печи, которая ставится на стеклянный лоток.
- При необходимости небольшие кусочки мяса или птицы можно накрыть фольгой. Это предотвратит нагревание тонких кусков во время размораживания. Фольга не должна соприкасаться со стенками печи.
- Куски мяса, котлеты и сосиски необходимо разделять как можно скорее. После ЗВУКОВОГО СИГНАЛА переверните продукты. Извлеките размороженные куски. Продолжите разморозку продуктов. После окончания цикла разморозки отложите продукты до окончательной разморозки.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкция
Мясо dE F1	0.1-4.0кг	Посуда для микроволновой печи	Цыплёнок, окорочка, грудинка, грудка индейки (до 20 кг). После размораживания, дайте постоять 20-30 минут, накрыв фольгой.
Птица dE F2	0.1-4.0кг	Посуда для микроволновой печи	Цыплёнок, окорочка, грудинка, грудка индейки (до 20 кг). После размораживания, дайте постоять 20-30 минут, накрыв фольгой.
Рыба dE F3	0.1-4.0кг	Посуда для микроволновой печи	Филей, тушки, целая рыба, морепродукты. После размораживания, дайте постоять 10-20 минут, накрыв фольгой.
Заморож. овощи dE F4	0.1~0.5кг	Бумажное полотенце	Порционные куски, булочки, багет и т. п. После разморозки оставьте на 1 минуту.
Мясной фарш (Быстрая разморозка) dE F5	0.5кг	Посуда для микроволновой печи	После разморозки оберните алюминиевой фольгой и подождите от 5 до 15 минут.

Поддерживание температуры

Далее показано, как использовать функцию «Постоянный разогрев» в течение 90 минут при высокой мощности.



Если вам нужно разогреть еду, используйте программу специального меню (Special Menu). Начать разогрев можно нажатием на кнопку.

Если нужно разогреть продукты, для которых не подходят автоматические функции, вы можете начать разогрев еды нажатием на кнопку.

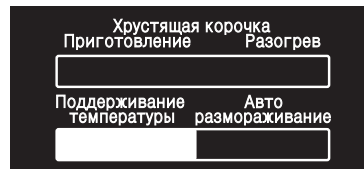
Для функции постоянного разогрева используется только одна настройка времени — 90 мин. При открытии дверцы режим постоянного разогрева отключается.

Поддерживание температуры.

Поместите продукты в микроволновую печь, нажмите два раза кнопку режима постоянного разогрева

Поддерживание температуры. На дисплее отображается "Hо-H". Нажмите кнопку **Старт**.

В режиме постоянного разогрева на дисплее отображается (H _ _ _). При повторном нажатии кнопки режима постоянного разогрева **Поддерживание температуры** на дисплее отображается оставшееся время разогрева.



RU

Пример: использование функции «Постоянный разогрев» после режима «Русский повар».

Выберите программу «Русский повар». Нажмите кнопку **Старт**.

После завершения программы «Русский повар» через десять минут автоматически включается режим постоянного разогрева.



После завершения работы программы «Русский повар» вы также можете сразу запустить функцию «Постоянный разогрев», нажав кнопку **Поддерживание температуры**.

МОЩНОСТЬ	Нажмите кнопку Поддерживание температуры	Дисплей
Низкий уровень	1 раз	Hо-L
Высокий уровень	2 раза	Hо-H

Дисплей	Крышка и покрытие	Разница температур после разогрева
Hо-H	X	15°C
Hо-H	O	8°C
Hо-L	X	25°C
Hо-L	O	15°C

Режим сообщения об ошибках

Если во время использования печи возникают сбои в работе - печь не может функционировать нормально. В это время на дисплее появится одно из нижеследующих сообщений об ошибке. Таблица, приведенная ниже, поможет вам быстрее определить причину неполадки.



Дисплей	состояние	Количество оборотов нагревающего элемента	Решение проблемы
F-20	Нагревающий элемент находится не в верхнем положении при включении печи в сеть	—	Нажмите сначала кнопку СТОП/ОТМЕНА (STOP/CLEAR); если поворотный нагревающий элемент не возвращается в верхнее положение, поверните его вручную
	Нагревающий элемент находится не в верхнем положении при открытии дверки печи	—	Нажмите сначала кнопку СТОП/ОТМЕНА (STOP/CLEAR); если поворотный нагревающий элемент не возвращается в верхнее положение, поверните его вручную
F-22	Поворотный нагревающий элемент перемещается в режиме «Быстрый гриль»	Более 2 раз	Нажмите сначала кнопку СТОП/ОТМЕНА (STOP/CLEAR); если поворотный нагревающий элемент не возвращается в верхнее положение, поверните его вручную, затем снова нажмите кнопку.
	Поворотный нагревающий элемент перемещается в режиме «Двойной гриль»	Более 2 раз	Нажмите сначала кнопку СТОП/ОТМЕНА (STOP/CLEAR); если поворотный нагревающий элемент не возвращается в верхнее положение, поверните его вручную, затем снова нажмите кнопку.
	Поворотный нагревающий элемент перемещается в режиме низкого уровня мощности гриля	Более 2 раз	Нажмите сначала кнопку СТОП/ОТМЕНА (STOP/CLEAR); если поворотный нагревающий элемент не возвращается в верхнее положение, поверните его вручную, затем снова нажмите кнопку.
F-23	При вращении гриля нагревающий элемент не перемещается	Менее 1 раза	Нажмите сначала кнопку СТОП/ОТМЕНА (STOP/CLEAR); если поворотный нагревающий элемент не возвращается в верхнее положение, поверните его вручную, затем снова нажмите кнопку.

Предостережение



Предостережение

При использовании микроволновой печи необходимо уделять внимание вопросам безопасности и эксплуатации.

Не перемещайте нагревающий элемент рукой, это может привести к сокращению срока эксплуатации поворотного нагревающего элемента гриля.

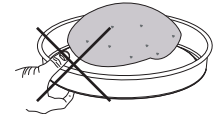


В процессе приготовления нагревающий элемент становится горячим, поэтому после выключения печи не прикасайтесь к нему, иначе можно получить ожоги.



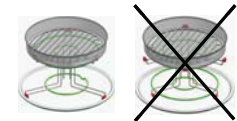
RU

Не вынимайте лоток для гриля непосредственно руками. Воспользуйтесь ручкой для микроволновой печи.

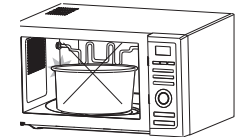


Используйте подставку при работе в режимах Вращающийся гриль, Двойной гриль, Гриль на низкой мощности.

Установите полку с правой стороны.



Нельзя использовать слишком высокую посуду, которая будет находиться слишком близко к нагревателю, может произойти



Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

- 1 Не 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.
- 2 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.
- 3 Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.
- 4 Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.
- 5 Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.
- 6 Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.
- 7 Не включайте печь, когда между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или какое-либо другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.
- 8 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.
- 9 Не мойте вращающийся поднос в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.
- 10 Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.
- 11 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.
- 12 Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.
- 13 Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создается давление и оно взорвется.
- 14 Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
- 15 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.
- 16 Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист.
- 17 Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.
- 18 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.
- 19 Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.
- 20 Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.

Срок службы данного товара-7 лет со дня передачи товара потребителю.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 21 Используйте только тот тип посуды, который подходит для микроволновой печи.
- 22 Если вы разогреваете пищу в пластиковой или бумажной посуде, следите за печью, так как существует возможность воспламенения посуды.
- 23 Если вы увидели дым, отключите печь от сети и поддержите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.
- 24 Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к сильному кипению, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- 25 Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого – проверять перед употреблением во избежание ожогов.
- 26 Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.
- 27 Инструкции по чистке дверных уплотнителей, камеры и смежных деталей.
- 28 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.
- 29 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.
- 30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры).
- 31 Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.
- 32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.
- 33 Микроволновая печь не может быть помещена в нишу на постоянную работу без предварительной проверки ее работы в этой нише.
- 34 Микроволновая печь предназначена для использования как отдельно стоящая.
- 35 Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Во время работы прибора дверца или внешняя поверхность могут нагреваться. При использовании прибора его поверхность может нагреваться.

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

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

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

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

Посуда для микроволновой печи

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

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

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

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

Столовые тарелки

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

Стеклопосуда

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

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

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

Бумага

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

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. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь, если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно проникает внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут пересушены или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времени приготовления и отстоя различных блюд.

Плотность продуктов

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

Высота пищи

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

Содержание влаги в продуктах

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

Содержание костей и жира в продуктах

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

Количество продуктов

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

Форма продуктов

Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2 см; внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Только наружные слои любого блюда готовятся за счет микроволновой энергии, остальная часть блюда готовится за счет теплопроводности. Из этого следует, что 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 барбеко, что позволяет добиться аппетитного цвета. Так как к блюдам добавляются относительно небольшие количества соуса для подрумянивания, первоначальный аромат блюд остается неизменным.

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

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

Размещение и обеспечение промежутков

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

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

Переворачивание

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

Размещение более толстых порций снаружи

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

Экранирование

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

Приподнимание

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

Протыкание

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

Проверка готовности

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

Время отстоя

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

Чистка вашей печи

1 Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте

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

4 Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистоте. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ. Металлические поверхности будет легче поддерживать 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 экране сделаны такой величины, что они позволяют проходить свету, но не позволяют проходить микроволновой энергии.

В. Почему при нажатии кнопки на панели управления подается звуковой сигнал?

- О. Звуковой сигнал показывает, что 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

	MR6589DRL	
Источник питания	230 В / 50 Гц	
Выходная мощность	850 Вт (за стандартом IEC60705)	
Частота микроволн	2450 МГц	
Габаритные размеры	507 мм (Ш) x 283 мм (В) x 438мм (Г)	
Потребляемая мощность	Микроволны	1250 Вт
	Гриль	1000 Вт Мастер гриль 2000 Вт
	Комби	2250 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.



P/No.:MFL62517303