

## Микроволновая печь LG MS-192A S

### Стр.3

#### Передняя панель.

- ①Выбор мощности: позволяет выбирать нужную мощность.
- ②Таймер: позволяет выбирать нужное время приготовления.
- ③Функция выбора: позволяет выбирать режим приготовления.
- ④Функция и выбор мощности.

### Стр.4

#### Меры предосторожности.

Данная печь не работает с открытой дверцей, благодаря особому механизму дверцы, с помощью которого печь отключается. Использование печки с открытой дверцей может привести к поломке.

Не рекомендуется ставить какие-либо предметы между передней панелью и дверцей.

Не рекомендуется использовать печь, если она находится в неисправном состоянии. Особенно важно, чтобы дверца печи была плотно закрыта.

Рекомендуется использовать печь человеку, который разбирается в ее функциях.

При подогревании таких блюд, как супы, соусы и различные напитки, рекомендуется следить за тем, чтобы не происходило пароотделения.

Не рекомендуется использовать посуду с узким горлышком.

Рекомендуется взбалтывать/размешивать содержимое посуды перед тем, как ставить в печь.

После приготовления рекомендуется на некоторое время отключить микроволновую печь.

#### Установка.

- 1.Разложите все аксессуары.
- 2.Поставьте микроволновую печь на какую-нибудь поверхность не менее 85 см от пола. Верхняя часть печи должна быть открыта, чтобы происходил процесс продувания.
- 3.Подключите печку в стандартную розетку. Не рекомендуется подключать к печи какой-нибудь другой прибор.

- Не рекомендуется использовать пустую печь.

Лучше оставить в печке стакан воды, когда она не используется. Вода будет способствовать абсорбированию энергии.

- Не рекомендуется использовать микроволновую печь для сушки одежды. Она

может сгореть, если держать ее там долгое время.

- Не рекомендуется подогревать пищу в бумажных тарелках, несмотря на инструкции по приготовлению, данные в поваренной книге.
- Не рекомендуется использовать микроволновую печь для сушки кухонных полотенец или бумажных изделий. Они могут сгореть.
- Не рекомендуется использовать деревянную посуду.
- Рекомендуется охладить микроволновую печь перед чисткой.
- Небольшое количество пищи не требует долгого времени приготовления.
- Перед приготовлением рекомендуется снимать кожуру с фруктов и овощей.
- Не рекомендуется готовить яйца в скорлупе.
- Если Вы почувствовали запах дыма, рекомендуется выключить микроволновую печь либо выдернуть вилку из розетки и держать дверцу закрытой, чтобы избежать воспламенения.
- Рекомендуется подогревать продукты в герметичной посуде.
- Рекомендуется не подпускать детей к микроволновой печи, либо сначала дать инструкции по эксплуатации.
- Если дверца печи повреждена, не рекомендуется использовать печь до тех пор, пока она не будет отремонтирована.
- Ремонт рекомендуется производить только специалисту.

### Стр.6

#### Кухонная посуда.

Рекомендуется использовать специальную посуду, подходящую для микроволновой печи.

| посуда   | Микроволно<br>вка   | Гриль |
|--|---|-------|
| Теплоустойч<br>ивое<br>стекло,кера<br>мическое<br>стекло | Да (не<br>использовать<br>китайское с<br>позолоченно<br>й эмалью) | Да    |
| Металлическ<br>ая посуда                                 | Нет   | Да    |
| Нетеплоусто  | Нет   | Нет   |

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| йчивая  |     |     |
| Микроволно<br>вый пластик                     | Да  | Нет |
| Пластиковая<br>обертка                        | Да  | Нет |
| Бумага<br>(стаканы,<br>тарелки,<br>полотенца) | Да  | Нет |
| Солома,<br>дерево                             | Нет | Нет |

### **Микроволновка.**

1. Большинство стеклянной, керамической и теплоустойчивой посуды – хорошего качества. Посуда с металлическим покрытием не может использоваться в микроволновой печи.

2. Бумажные салфетки, полотенца, стаканы и тарелки можно использовать в микроволновой печи.

3. Пластиковая посуда и пластиковые обертки могут быть использованы в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя или поваренной книги, при использовании пластиковой посуды в микроволновке.

4. Металлическая посуда и посуда с металлическим покрытием может быть использована с микроволновой печи. Если же использование металлической посуды рекомендуется в рецепте, расстояние между металлическим предметом и полм микроволновой печи должно быть не менее 2.5 см.

### **Примечание:**

По использованию посуды рекомендуется консультироваться с рецептами поваренной книги.

### **Гриль.**

1. Теплоустойчивая, керамическая и металлическая посуда может быть использована в грили.

2. Бумажная и пластиковая посуда не может быть использована в грили.

### **Примечание:**

Рекомендуется пользоваться специальным термометром, который прилагается к микроволновой печи.

## **Стр. 7**

### **Другие вспомогательные инструкции**

Для наилучших результатов и более приятного приготовления, пожалуйста, прочитайте внимательно данные рекомендации.

### **Для наилучших результатов:**

1. При установке времени для определенного вида пищи начните с использования минимального времени и время от времени проверяйте состояние. Из-за того, что микро волны готовят очень быстро, легко пережарить (пережарить).

2. Небольшие количества пищи или пища с низким содержанием воды могут высохнуть и стать жесткими, если их готовить слишком долго.

### **Размораживание замороженных продуктов:**

1. Продукты, которые были заморожены, можно поместить прямо в микроволновую печь для таяния. (Убедитесь в том, что удалили все металлические предметы и обертку).

2. Размораживайте согласно советам по размораживанию, находящимся в инструкции.

3. Те участки продуктов, которые размораживаются быстрее остальных, покройте алюминиевой фольгой. Это поможет снизить или остановить процесс размораживания.

4. Некоторые виды продуктов должны быть не полностью разморожены перед готовкой. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начать готовить ее слегка замороженной.

5. Иногда может быть необходимо повышать или понижать время в некоторых рецептах, в зависимости от начальной температуры продуктов.

### **Примечания:**

Воздух, выходящий из вентиляционной решетки во время готовки может стать теплым.

### **Подкраска:**

Существуют некоторые типы продуктов, которые долго не готовятся в микроволновой печи для приобретения коричневого оттенка и потому требуют дополнительной окраски.

Такие добавочные слои как паприка, и соусы могут использоваться при приготовлении отбивных, мяса или курицы.

Если жаркое, птица или ветчина готовятся в течение 10-15 минут или дольше, они приобретут коричневый оттенок без добавок.

### **Чистка и уход**

Убедитесь, что микроволновая печь отключена от сети перед тем, как производить чистку.

Содержите внутреннюю поверхность духовки чистой и сухой. Примите за правило чистить ее после каждого использования.

### Внутренние стенки

Удалите все крошки и остатки продуктов между дверцей и духовкой, используя влажную тряпку. Этот участок должен быть вычищен особенно тщательно для того, чтобы дверца духовки хорошо закрывалась. Удалите все жирные пятна намыленной тряпкой, затем промойте и высушите. Ни в коем случае не используйте никакие растворители, которые могут поцарапать или повредить поверхность микроволновой печи.

### НИКОГДА НЕ НАЛИВАЙТЕ

### ВОДУ В МИКРОВОЛНУЮ ПЕЧЬ

### Вращающийся поднос

Вращающийся поднос нужно вынимать и промывать горячей мыльной водой, по крайней мере, раз в неделю, т.к. скапливающийся жир может стать причиной плохого вращения подноса.

### Дверца

Дверца и дверные крепления должны содержаться в чистоте все время. Используйте для мытья только теплую мыльную воду, затем протрите насухо.

Не используйте абразивные материалы, такие как чистящие порошки и другие чистящие средства.

Металлические детали легко будет содержать в чистоте, просто протирая их время от времени влажной тряпкой.

### Внешняя поверхность

Промывайте теплой мыльной водой и вытирайте насухо мягкой тряпкой. Не используйте абразивные материалы. Не допускайте попадания воды в вентиляционную решетку. При загрязнении проводов протирайте их влажной тряпкой.

### Стр. 8

### Основные процедуры по использованию микроволновой печи

### Приготовление пищи в микроволновой печи

См. стр. 3.

1. Откройте дверцу духовки, поместите продукты на вертел и закройте дверцу духовки.
2. Для модели MG-5507D установите функциональный переключатель (3) на микро функцию (I). Для остальных моделей пропустите этот пункт.
3. Установите переключатель мощности (1,4) на желаемый уровень мощности. Для данной микроволновой печи существует пять уровней мощности от 90/100 Вт до максимума. Переключатель мощности может быть установлен на любое из этих положений.

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| MS-192A (S) ● MS-1905C MB-392A(A)<br>(Watt) | MS-2507D<br>MG-5507D<br>(Watt) |
|---|--------------------------------|

|   |  |
|---|--|
| ● max<br>● 600<br>● 360<br>● ♦♦ defrost<br>● 90 | ● max<br>● 650<br>● 400<br>● ♦♦ defrost<br>● 100 |
|---|--|

4. Установите таймер (2) на желаемое время приготовления пищи. Вертел начинает вращаться и приготовление начинается. По окончании времени раздается сигнал, повествующий об этом, и лампочка гаснет.

### Примечания:

- Каждый номер шкалы соответствует одной минуте. Для того чтобы более точно установить время, рекомендуется сначала установить переключатель таймера, пропустив желаемое время установки, а затем вернуться предложенной установке.
- Нажмите открыватель дверцы для проверки состояния приготовления. Открывание дверцы во время приготовления пищи автоматически отключает духовку и останавливает таймер. Если вам нужно продолжить приготовление, закройте дверцу, – духовка включится, и таймер продолжит отсчет.
- Вертел может вращаться в разные стороны

### Приготовление размороженных продуктов

См. стр. 3

Размораживание замороженных продуктов – одно из преимуществ микроволновой печи. Размораживание с использованием микроволновой печи намного быстрее, чем в холодильнике и безопаснее для продуктов, чем при комнатной температуре, т.к. не подвергается воздействию бактерий.

Важно помнить, что размораживание занимает больше времени, чем обычное приготовление. Проверьте продукты, переверните их хотя бы раз во время приготовления.

1. Для модели MG-5507D установите функциональный переключатель (3) на микро функцию (I). Для остальных моделей пропустите этот пункт.
2. Установите переключатель мощности (1,4) на уровень размораживания (♦♦ defrost).
3. Поверните переключатель таймера (2) против часовой стрелки для установки веса (кг) продуктов

Примечания:

Микроволновая печь начинает работать сразу же после того, как включается кнопка таймера. Каждый номер шкалы соответствует одному кг.

### Стр. 9

| MB-392A(A) ●<br>MG-5507D   | MB-392A ●<br>MG-5507D  |
|--|--|
| <p><b>Гриль</b><br/>См. стр. 3.</p> <p>1.Откройте дверцу печи, поместите продукты на решетку и закройте дверцу.</p> <p>2.Для моделей MB-392A(A) установите функциональный переключатель мощности (4) в режим гриля.</p> <p>Для моделей MG-5507D установите функциональный переключатель (3) в режим гриля.</p> <p>3.Установите таймер (2) на желаемое время приготовления пищи. Вертел начнет вращаться, начинается приготовление пищи, и лампочка загорается. По окончании приготовления Вы услышите звонок, и лампочка погаснет. Прочтите примечания к главе «приготовление в микроволновой печи», если хотите проверить состояние готовящихся продуктов.</p> <p>Не прикасайтесь к стеклу во время приготовления гриля, так как температура стекла может подниматься до 100°C. Ни в коем случае не подпускайте детей к печи во время приготовления гриля.</p> <p>Если Вы готовите гриль в первый раз после покупки печи, может</p> | <p><b>Комбинированное приготовление</b><br/>См. стр.3</p> <p>Вышеуказанные модели имеют режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить еду с грилем и микроволнами (П) одновременно. При использовании этого режима время приготовления пищи значительно короче, чем при использовании этих двух режимов в отдельности.</p> <p>1.Откройте дверцу печи, поместите продукты на решетку и закройте дверцу.</p> <p>2.Установите функциональный переключатель (3),(4) на режим COMBI и переключатель мощности (1) на желаемый уровень мощности.</p> <p>3.Установите таймер (2) на желаемое время приготовления. Вертел начнет вращаться, и приготовление начнется. По окончании времени Вы услышите звонок, и лампочка погаснет.</p> <p>Кварцевый нагреватель зажаривает продукты сверху, в то время как микро волны обогащает их изнутри.</p> <p><u>Предупреждение:</u><br/>После использования убедитесь, что</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>наблюдаться небольшой дым. Он вскоре исчезнет.</p> <p>Примечания:<br/>Рекомендуется использование решетки для гриля, так как время и исполнение могут расходиться, когда вертел используется один.</p> <p>Данная модель снабжена кварцевым грилем, так что предварительное нагревание не обязательно.</p> | <p>установили TIMER на 0, или печь будет продолжать работать.</p> <p>Будьте осторожны, вынимая ваши продукты из микроволновой печи, так как контейнер очень горячий.</p> |
|--|--|

### Стр.10

#### Подогрев или переподогрев

Для того чтобы подогреть или заново подогреть пищу в микроволновой печи важно следовать предложенным советам. Измерьте количество продуктов, для того чтобы определить время, необходимое для подогревания. Уложите продукты по кругу для лучшего результата. Продукты с комнатной температурой подогреются быстрее, чем замороженные. Законсервированные продукты должны быть вытаснены из банки и помещены в контейнер микроволновой печи.

| Название                                      | Время приготовления         | Специальные инструкции  |
|---|-----------------------------|---|
| Мясо кусочками<br>3 кусочка (0,5 см толщиной) | 1½-2½ минуты                | Поместите нарезанное мясо на поднос печи. Закройте пластиковой оберткой Соус сохранит ваше мясо сочным. |
| Курица кусочками<br>1 грудка<br>1 окорочок    | 2-3½ минуты<br>1½-2½ минуты | Поместите кусочки курицы на поднос печи. Закройте пластиковой оберткой. Поместите рыбу на поднос печи.  |
| Филе рыбы (170-230 г)                         | 1-2 ½ минуты                | Закройте пластиковой  |

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
| Лазанья<br>1 порция (300 г)                          | 4 ½-7 минут                      | оберткой.<br><br>Поместите лазанью на поднос печи. Закройте пластиковой оберткой.<br><br>Готовьте в теплостойкой посуде для микроволновой печи |
| Равиоли или макароны в соусе<br>1 порция<br>4 порции | 3- 4 ½ минуты<br>8 – 11 ½ минуты | Помешайте один раз в середине приготовления<br>Готовьте в теплостойкой посуде для микроволновой печи   |
| Рис<br>1 порция<br>4 порции                          | 1 ½ - 2 минуты<br>4 –6 минут     | Помешайте один раз в середине приготовления  |
| Сэндвич или булочка<br>1 булочка                     | 25-30 секунд                     | Оберните в бумагу и поместите на стеклянный поднос<br>Готовьте в теплостойкой посуде для микроволновой печи                                    |
| Овощи<br>1 порция<br>4 порции                        | 1 ½ -3 минуты<br>4 –6 минут      | Помешайте один раз в середине приготовления  |
| Суп<br>1 порция                                      | 2-3 минуты                       | Готовьте в теплостойкой посуде для микроволновой печи<br>Помешайте один раз в середине приготовления   |

### Стр.12

#### **Размораживание консервированных продуктов.**

- Вы можете размораживать мясные продукты в его упаковке, пока металл не начнет

растворяться. Затем рекомендуется снять металлические кольца, фольгу и т.п.

- Положите мясной продукт на мелкую тарелку для того, чтобы стек сок.
- Следует размораживать мясные продукты до тех пор, пока они не растает. Отделите оттаявшие отбивные, сосиски, бекон, а оставшиеся продукты оставьте еще размораживаться.
- Следует размораживать продукты в специальном режиме размораживания.

### Стр.13

#### **Приготовление с помощью грили.**

- Перед приготовлением рекомендуется срезать с мясного продукта излишки жира.
- Поместите мясной продукт на решетку, полейте или смажьте его маслом.
- Немного поджарив мясо, переверните его на другую сторону.

| мясо     | Вес   | время |
|----------|-------|-------|
| бифштекс | 230×2 | 22-24 |
| отбивные | 230×2 | 27-32 |
| сосиски  | 230г  | 13-16 |

#### **Приготовление рыбы и морских продуктов с помощью грили.**

Положите рыбу и морские продукты на решетку. Сделайте надрезы на рыбе с обеих сторон, перед грилем. Смажьте рыбу и морские продукты маслом или маргарином перед или во время приготовления. Это поможет сделать блюдо сочным. Во время приготовления рыбу или морские продукты следует перевернуть.

### Стр.14

#### **Вопросы и ответы.**

Вопрос: Что случилось, если не горит лампочка?

Ответ:

- Лампочка перегорела.
- Не закрыта дверца.

Вопрос: Почему пар выходит из отдушины и почему с низа дверцы капает вода?

Ответ:

Выход пара-это нормальный процесс во время приготовления. Этот пар конденсируется на дверце и начинает капать. Это совершенно нормально.

Вопрос: Может ли энергия волн проходить сквозь стекло дверцы?

Ответ:

Нет, не может. Металлическое окно отражает энергию. Окошко пропускает только свет, но не энергию волн.

Вопрос: Может ли микроволновая печь сломаться, если она будет работать пустая?

Ответ:

Не рекомендуется никогда включать пустую микроволновую печь.

Вопрос: Почему яйца иногда лопаются?

Ответ:

Когда жарите яйца или делаете яйцо-пашот, желток может лопнуть благодаря пару. Чтобы этого избежать, просто прокалите желток перед приготовлением.

Не рекомендуется готовить яйца, не очистив их.

Вопрос: Почему после того, как процесс приготовления завершен, рекомендуется время остывания?

Ответ:

Время остывания очень важно. При приготовлении в микроволновой печи тепло остается в пище, но не в печке. А чтобы завершить полностью процесс приготовления, блюдо оставляют на некоторое время охладиться.

**Спасибо за покупку!**

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.