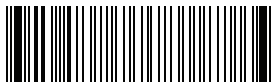


# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

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

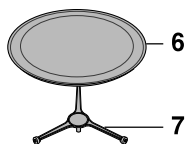
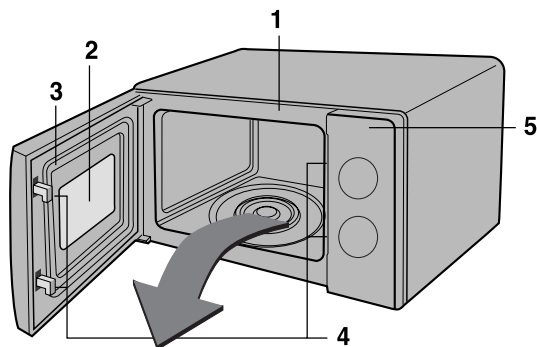
MS1920W/MS-1929W/MS-1724W/MS1924W/MS-1724WB/MS1920G/MS-1929G/MS1929G/MS1920X/MS-1924X  
MS-1929X/MS-1928V/MS-1724U/MS-1924JL/MS1924JL/MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G  
MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U/MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL



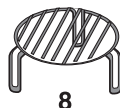
MFL65222601

[www.lg.com](http://www.lg.com)

# Составные части печи



MB-3724W	MB-3929W
MB3924W	MH5920W
MB-3929G	MB3929G
MH5920G	MB-3924X
MB-3929X	MB-3724U
MB-3724US	MB-3924JL
MB3924JL	MH5920JL

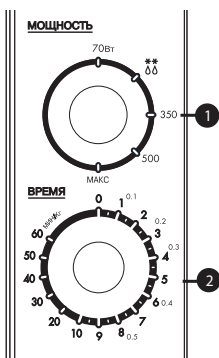


- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 1. Передняя панель    | 5. Панель управления   |
| 2. Смотровое окно     | 6. Стекланный поднос.  |
| 3. Уплотнитель дверцы | 7. Роликовая подставка |
| 4. Система блокировки | 8. Решетка для гриля   |

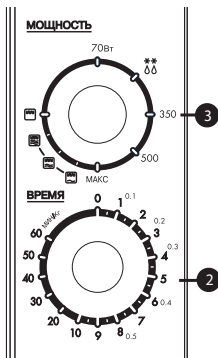


# Панель управления

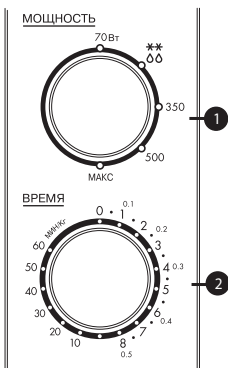
РУССКИЙ



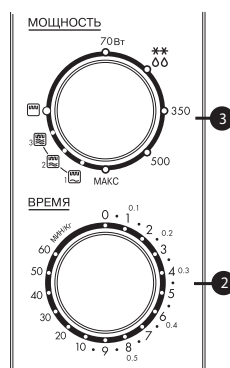
MS-1724WB/MS-1724W/MS1924W/MS-1724U



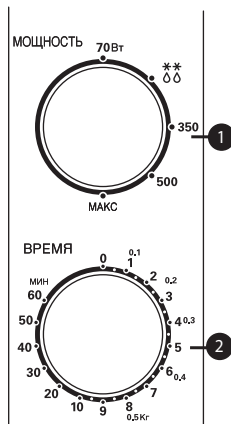
MB-3724W/MB3924W/MB-3724U/MB-3724US



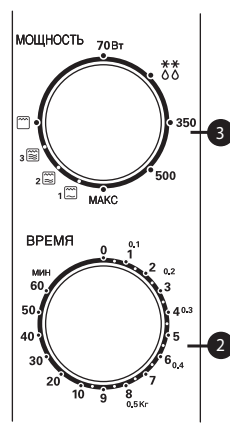
MS1924JL/MS-1924JL



MB3924JL/MB-3924JL/MH5920JL

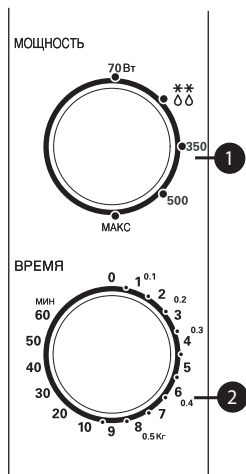


MS-1929X/MS-1924X/MS1920X/MS-1928V

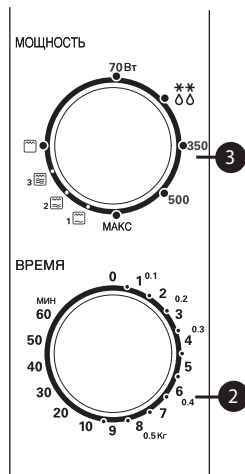


MB-3929X/MB-3924X

# Панель управления



MS1929G/MS-1929G/MS1920G  
MS-1929W/MS1920W



MB3929G/MB-3929G/MH5920G  
MH5920W/MB-3929W

- 1 Переключатель уровня мощности**  
Позволяет выбрать желаемый уровень мощности.
- 2 Таймер**  
Позволяет задавать желаемое время приготовления.
- 3 Переключатель функций и уровня мощности**

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Печь не может работать с открытой дверцей благодаря встроенным в механизм дверцы печи блокировочным контактам, обеспечивающим автоматическое отключение любого режима приготовления пищи при открывании дверцы. Пользование печью при открытой дверце может привести к вредному воздействию на вас 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 (согнута), (2) петли дверцы 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

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

1. Избегайте использования цилиндрических сосудов с узким горлышком.
2. Не перегревайте жидкость.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как ставить сосуд в печь и затем вновь перемешайте ее после истечения половины времени подогрева.
4. По окончании подогрева жидкости дайте сосуду постоять в печи некоторое время, затем осторожно 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).

## Установка

1. Выньте из печи все упаковочные материалы и принадлежности.
2. Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола и обеспечьте зазор величиной по крайней мере 30 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Вы не должны ничем загромождать боковую поверхность печи, чтобы не создавать препятствий потоку воздуха из системы вентиляции печи. Чтобы печь не опрокинулась на пол, передний край дверцы должен располагаться по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь. Сверху печи расположено выходное вентиляционное отверстие. Блокирование этого отверстия может привести к повреждению печи.
3. Подсоедините печь к стандартной розетке сети переменного тока. Обеспечьте, чтобы цепь выдерживала ток не менее 10 А (13 А для моделей мв-3724W/мв-3929W/мв3924W/мн5920W/мв-3929G/мн3929G/мн5920G/мв-3924X/мв-3929X/мв-3724U/мв-3724US/мв-3924JL/мв3924JL/мн5920JL ) и чтобы питание вашей микроволновой печи осуществлялось от отдельной цепи.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** • Данное изделие не должно использоваться для приготовления пищи в коммерческих целях.

## 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

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

## Меры предосторожности

- 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 микроволновую энергию.
- Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.
- Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.
- Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.
- Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться.
- 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.
- Перед чистой вращающейся подставкой дайте ей остыть.
- Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.
- Перед приготовлением проткните вилкой кожуру фруктов и овощей.
- Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создается давление и оно взорвется.
- Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
- Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях, как подробно указано в поваренной книге, пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.
- Не пользуйтесь печью для сушки кухонных полотенец или изделий из бумаги. Они могут загореться.
- 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.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** : Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** : 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** : Если дверца печи и уплотнители дверцы повреждены, вы не должны пользоваться печью до тех пор, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** : 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.

# Посуда для микроволновой печи

## ПОСУДА ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Перед использованием посуды, вы должны проверить, пригодна ли она для использования в микроволновой печи. В следующей таблице дана сводная информация по правильному использованию посуды в вашей печи.

Принадлежности для приготовления	Режим микроволн	Режим гриля
Термостойкое стекло, стеклокерамика	да	да
Керамика, фарфор	да (не используйте фарфор с золотой или серебряной отделкой)	да
Металлическая посуда	нет	да
Не термостойкое стекло	нет	нет
Пластик для микроволновой печи	да	нет
Пластиковая пленка	да	нет
Бумага (стаканы, тарелки, полотенца)	да	нет
Соломка, плетенка и дерево	нет	нет

### Режим микроволн

1. Большая часть посуды из стекла, стеклокерамики и термостойкого стекла великолепно подходит для микроволновой печи. Посуда с металлической отделкой не должна использоваться в микроволновой печи.
2. Бумажные салфетки, полотенца, тарелки, стаканчики, сосуды и картон могут использоваться в микроволновой печи. Не пользуйтесь изделиями из бумаги, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или возгорание при приготовлении пищи. (За рекомендациями по правильному использованию этих изделий обращайтесь к поваренной книге).
3. Пластиковые блюда, чашки, пакеты для замораживания и пластиковая пленка могут использоваться в микроволновой печи. При использовании изделий из пластика в микроволновой печи следуйте инструкциям изготовителя изделий или информации, приведенной в поваренной книге.
4. Металлические принадлежности и посуда с металлической отделкой не должны использоваться в микроволновой печи. Более подробную информацию о правильном использовании принадлежностей из металла, пожалуйста, прочтите в разделе "Введение" вашей поваренной книги. Если в рецепте предусматривается использование алюминиевой фольги, шампуров или принадлежностей, содержащих металл, обеспечьте промежуток не менее 2,5 см между металлическим предметом и стенками внутренней камеры печи. Если возникла электриче-

ская дуга (искрение), немедленно выньте металл из печи.

### Примечание:

За инструкциями по использованию посуды и принадлежностей обращайтесь к индивидуальным рецептам и таблицам, приведенным в вашей поваренной книге.

### Режим гриля

1. Можно использовать посуду и принадлежности из термостойкого стекла, керамики и металла.
2. Не должны использоваться бумажные салфетки, полотенца и изделия из пластика.

### Примечания:

- Вы должны соблюдать осторожность, вынимая из печи посуду или стеклянный вращающийся поднос, так как они становятся горячими в процессе приготовления.
- Пользуйтесь только термометром, который предназначен или рекомендован для использования в микроволновой печи.
- Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если в нее не установлен вращающийся поднос.

## Другие полезные инструкции

**Для достижения наилучших результатов и облегчения процесса приготовления пищи, пожалуйста, внимательно прочтите эти советы.**

1. При определении времени приготовления для определенного блюда начинайте с использования минимального рекомендуемого времени и время от времени проверяйте, готова ли пища. Пищу можно легко пережарить, так как приготовление с использованием микроволн происходит очень быстро.
2. Малые количества продуктов или продукты с малым содержанием влаги могут пересохнуть и стать слишком жесткими, если их готовить слишком долго.

**Размораживание замороженных продуктов:**

1. Замороженные продукты можно помещать для размораживания непосредственно в печь (обязательно удалите все металлические проволочки или обертки).
2. Размораживайте продукты в соответствии с руководством по разморозке, приведенном в данной Инструкции.
3. Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, экранируйте их фольгой в случае необходимости. Это помогает замедлить или остановить процесс разморозки.

4. Некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед началом приготовления. Например, рыба готовится так быстро, что ее иногда лучше начинать готовить, когда она еще слегка заморожена.
5. В зависимости от начальной температуры продуктов, иногда может оказаться необходимо увеличить или уменьшить время приготовления, указанное в рецепте.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

Воздух, выходящий из вентиляционного отверстия, может стать теплым во время приготовления.

**Подрумьянивание:**

Некоторые блюда готовятся в микроволновой печи недостаточно долго для того, чтобы подрумяниться и могут потребоваться добавки для придания им аппетитного цвета.

Отбивные, мясные пирожки или куски цыпленка могут покрываться слоем таких приправ, как молотый красный перец, а также смазываться соусами для подрумянивания, такими как вустерширский соус.

Мясо крупным куском, птица целиком или ветчина, готовящиеся 10 ~ 15 минут или дольше, хорошо подрумяниваются без добавок.

## Чистка и уход за печью

**ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ПЕЧИ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ОНА ВЫКЛЮЧЕНА.**

Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистом и сухом состоянии. Возьмите себе за правило чистить их после каждого использования печи.

**СТЕНКИ ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ**

Удалите влажной тряпкой все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрытия дверцы. Удалите капли жира с внутренних поверхностей намыленной тряпкой, затем смойте тряпкой мыло и протрите насухо. Не используйте абразивными чистящими средствами, которые могут поцарапать лакокрасочное покрытие стенок камеры.

**НИКОГДА НЕ ЛЕЙТЕ ВОДУ В ПЕЧЬ.**

**РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА**

Чтобы жирная грязь не скапливалась и не мешала вращению колесиков, вы должны вынимать из печи роликовую подставку и чистить ее

в горячей мыльной воде не реже одного раза в неделю.

**ДВЕРЦА**

Дверца и уплотнители дверцы должны ВСЕГДА поддерживаться в чистом состоянии. 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.

**НАРУЖНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ**

Чистите наружные поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите их мягкой тряпкой. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Не позволяйте воде просачиваться в вентиляционные отверстия. Если сетевой шнур загрязнился, протрите его мягкой тряпкой.




## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛН

См. стр. 3-4

1. Откройте дверцу печи, положите продукты в печь на вращающийся поднос и закройте дверцу.
2. Установите с помощью переключателя уровня мощности (1, 3) желаемый уровень мощности. Имеются пять уровней мощности в диапазоне от 70 Вт до максимального. Переключатель уровня мощности может быть установлен в любое из следующих положений.

MS1920W/MS-1929W/MS-1724W  
MS1924W/MS-1724WB/MS1920G  
MS-1929G/MS1929G/MS1920X  
MS-1924X/MS-1929X/MS-1928V  
MS-1724U/MS-1924JL/MS1924JL  
MB-3724W/MB-3929W/MB3924W  
MH5920W/MB-3929G/MB3929G  
MH5920G/MB-3924X/MB-3929X  
MB-3724U/MB-3724US/MB-3924JL  
MB3924JL/MH5920JL

- max (макс.)
- 500
- 350
-  defrost  
(разморозка)
- 70

3. Установите ручкой таймера (2) желаемое время приготовления. Начинается вращение подноса и приготовление пищи. По окончании времени приготовления подается звуковой сигнал и гаснет освещение в камере печи.

## Примечания:


- Цифры на шкале таймера обозначают минуты. Чтобы обеспечить точную установку времени приготовления, мы советуем вам повернуть ручку таймера слегка за желаемое время приготовления, а затем, поворачивая ее назад установить желаемое время.
- Чтобы проверить пищу в процессе приготовления, нажмите кнопку открытия дверцы. Открытие дверцы во время приготовления приводит к автоматическому выключению печи и остановке таймера. Если вы хотите продолжить приготовление, закройте дверцу - печь включится и таймер возобновит отсчет времени.
- Вращающийся поднос может вращаться в любом направлении.

## РАЗМОРОЗКА ПО ЗАДАННОМУ ВЕСУ

См. стр. 3

Разморозка замороженных продуктов является одной из полезных функций микроволновой печи. Разморозка в микроволновой печи происходит намного быстрее, чем в холодильнике и разморозка в печи безопаснее, чем при комнатной температуре, так как при такой разморозке не происходит размножения вредных бактерий.

Важно помнить, что для разморозки продуктов требуется больше времени, чем для их приготовления. Проверяйте продукты и не менее одного раза переверните их во время разморозки.

1. Выберите с помощью переключателя уровня мощности (1, 3) режим разморозки (  ).
2. Поворотом ручки таймера (2) задайте вес продуктов (кг).

ПРИМЕЧАНИЕ: Печь начинает работать сразу же после поворота ручки таймера. Каждая цифра на шкале соответствует одному кг.



# Инструкции по эксплуатации

MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G  
MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U  
MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL

MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G  
MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U  
MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ /

См. стр. 3-4




1. Откройте дверцу печи, положите продукты в печь на решетку для гриля и закройте дверцу.
  2. В печах моделей MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G / MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X / MB-3724U/MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL установите с помощью переключателя функций и уровня мощности (3) режим гриля (  /  ).
  3. Установите ручкой таймера (2) желаемое время приготовления. Начинается вращение подноса и приготовление пищи, при этом включается освещение в камере печи. По окончании времени приготовления подается звуковой сигнал и гаснет освещение в камере печи.
- Если вы захотите проверить пищу в процессе приготовления, обратитесь к примечанию в разделе ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ МИКРОВОЛН.
  - Не прикасайтесь к поверхности смотрового окна во время работы гриля, потому что температура стекла может повыситься до 100°C.
  - Не разрешайте детям прикасаться к переднему экрану дверцы.
  - Когда вы включаете гриль в первый раз после покупки печи, может наблюдаться некоторое количество дыма. Он быстро исчезнет.



### Примечания:

- Рекомендуется использовать решетку для гриля, так как если вы используете только вращающийся поднос, время и качество приготовления могут изменяться.
- Эти модели печей снабжены КВАРЦЕВЫМ ГРИЛЕМ, поэтому не требуется предварительно прогревать гриль.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ /

См. стр. 3-4

В печах вышеуказанных моделей имеется режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить пищу, используя одновременно гриль (  /  ) и микроволны (  ). Это обычно дает вам возможность приготовить пищу за более короткое время, чем при использовании этих двух режимов по отдельности.

1. Откройте дверцу печи, положите продукты в печь на вращающийся поднос или решетку и закройте дверцу.
2. Установите с помощью переключателя функций (3) комбинированный режим (  +  ) (  /  ), а с помощью переключателя уровня мощности (1) желаемый уровень мощности.
3. Установите ручкой таймера (2) желаемое время приготовления. Начинается вращение подноса и приготовление пищи. По окончании времени приготовления подается звуковой сигнал и гаснет освещение в камере печи.

**Кварцевый нагревательный элемент** поджаривает поверхность мяса в то время, как **микроволны** готовят его внутреннюю часть.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** После приготовления не забудьте вернуть **ТАЙМЕР** на 0, иначе печь будет продолжать работать. Будьте осторожны, вынимая пищу из печи, так как посуда будет горячей.

# Руководство по нагреву или разогреву пищи

Чтобы успешно нагревать или разогревать пищу в микроволновой печи, важно выполнить несколько указаний. Измеряйте количество пищи, чтобы определить время, требующееся для ее разогрева. Для получения наилучших результатов располагайте куски пищи "в кружок". Пища, имеющая комнатную температуру, будет разогреваться быстрее пищи, вынутой из холодильника. Консервированная пища должна перекладываться из банки в сосуд, безопасный для использования в микроволновой печи. Пища будет разогреваться более равномерно, если посуду с пищей накрыть крышкой или обтянуть пластиковой пленкой, сделав в пленке разрез. Чтобы не обжечься паром, соблюдайте осторожность, снимая крышку. Используйте следующую таблицу в качестве руководства по разогреву ранее приготовленной пищи.

Пища	Время приготовления (на ВЫСОКОМ уровне мощности)	Специальные инструкции
Нарезанное мясо 3 ломтика (толщиной 0,5 см)	1½ ~ 2½ минуты	Положите ломтики мяса на тарелку, пригодную для микроволновой печи. Обтяните пластиковой пленкой, сделав в ней прорезь. • Примечание: Подливка или соус помогают сохранить мясо сочным.
Куски курицы 1 грудка 1 окорочок	2~3½ минуты 1½~2½ минуты	Положите куски курицы на тарелку, пригодную для микроволновой печи. Обтяните пластиковой пленкой, сделав в ней прорезь.
Рыбное филе (170-230 г)	1~2½ минуты	Положите рыбу на тарелку, пригодную для микроволновой печи. Обтяните пластиковой пленкой, сделав в ней прорезь.
Лазанья 1 порция (300 г)	4½~7 минут	Положите лазанью на тарелку, пригодную для микроволновой печи. Обтяните пластиковой пленкой, сделав в ней прорезь.
Запеканка 1 чашка 4 чашки	1½~3½ минуты 5~7½ минут	ГОТОВЬТЕ, накрыв крышкой, в керамической кастрюльке для микроволновой печи. Перемешайте по окончании половины времени приготовления.
Запеканка сливочная или творожная 1 чашка 4 чашки	1½~3 минуты 4~6½ минут	ГОТОВЬТЕ, накрыв крышкой, в керамической кастрюльке для микроволновой печи. Перемешайте по окончании половины времени приготовления.
1 сэндвич с начинкой из обжаренного мясного фарша или мяса-барбекю (1/2 чашки мясной начинки) без булочки	1~3 минуты	Разогревайте начинку и булочку по отдельности. Готовьте начинку, накрыв крышкой, в керамической кастрюльке для микроволновой печи. Один раз перемешайте. Разогревайте булочку, как указано в таблице ниже.
Картофельное пюре 1 чашка 4 чашки	2~3½ минуты 6~8½ минут	ГОТОВЬТЕ, накрыв крышкой, в керамической кастрюльке для микроволновой печи. Перемешайте по окончании половины времени приготовления.
Печеные бобы 1 чашка	2~3½ минуты	ГОТОВЬТЕ, накрыв крышкой, в керамической кастрюльке для микроволновой печи. Перемешайте по окончании половины времени приготовления.
Равиоли или макароны в соусе 1 чашка 4 чашки	3~4½ минуты 8~11½ минут	ГОТОВЬТЕ, накрыв крышкой, в керамической кастрюльке для микроволновой печи. Перемешайте по окончании половины времени приготовления.
Рис 1 чашка 4 чашки	1½~2 минуты 4~6 минут	ГОТОВЬТЕ, накрыв крышкой, в керамической кастрюльке для микроволновой печи. Перемешайте по окончании половины времени приготовления.
Круглая или продолговатая булочка для сэндвича 1 булочка	20~35 секунд	Заверните в бумажное полотенце и положите на стеклянный поднос.
Овощи 1 чашка 4 чашка	1½~3 минуты 4~6 минут	ГОТОВЬТЕ, накрыв крышкой, в керамической кастрюльке для микроволновой печи. Перемешайте по окончании половины времени приготовления.
Суп 1 порция (240 мл)	2~3 минуты	ГОТОВЬТЕ, накрыв крышкой, в керамической кастрюльке для микроволновой печи. Перемешайте по окончании половины времени приготовления.

# Таблица для приготовления свежих овощей

Овощи	Количество	Время приготовления (на ВЫСОКОМ уровне мощности)	Инструкции	Время отстоя
Артишоки (230 г каждый)	2 средних 4 средних	5~8 11~13	Обрежьте. Добавьте 2 столовые ложки воды и 2 столовые ложки сока. Накройте.	2~3 минуты
Спаржа, свежая, побеги	450 г	3~7	Добавьте 1/2 чашки воды. Накройте.	2~3 минуты
Зеленая фасоль	450 г	8~12	Добавьте 1/2 чашки воды в 1,5 л керамическую кастрюлю. Перемешайте после половины времени приготовления.	2~3 минуты
Свекла, свежая	450 г	13~18	Добавьте 1/2 чашки воды в 1,5 л керамическую кастрюлю с крышкой. Переложите после половины времени приготовления.	2~3 минуты
Брокколи, свежая, побеги	450 г	5~9	Положите брокколи в блюдо для выпекания. Добавьте 1/2 чашки воды.	2~3 минуты
Капуста, свежая, шинкованная	450 г	6~8	Добавьте 1/2 чашки воды в 1,5 л керамическую кастрюлю с крышкой. Перемешайте после половины времени приготовления.	2~3 минуты
Морковь, свежая, ломтики	200 г	3~6	Добавьте 1/4 чашки воды в 1 л керамическую кастрюлю с крышкой. Перемешайте после половины времени приготовления.	2~3 минуты
Цветная капуста, свежая, целиком	450 г	8~10	Обрежьте. Добавьте 1/4 чашки воды в 1 л керамическую кастрюлю с крышкой. Перемешайте после половины времени приготовления.	2~3 минуты
Свежая, соцветия	2 чашки	3~6	Разрежьте ломтиками. Добавьте 1/2 чашки воды в 1,5 л керамическую кастрюлю с крышкой. Перемешайте после половины времени приготовления.	2~3 минуты
Сельдерей, свежий, ломтики	4 чашки	8~10		
Кукуруза, свежая	2 ears	5~9	Удалите оболочку початков. Добавьте 2 столовые ложки воды в 1,5 л блюдо для выпекания. Накройте початки.	2~3 минуты
Грибы, свежие, ломтики	230 г	2~3	Положите грибы в 1,5 л керамическую кастрюлю с крышкой. Перемешайте после половины времени приготовления.	2~3 минуты
Пастернак, свежий, ломтики	450 г	4~8	Добавьте 1/2 чашки воды в 1,5 л керамическую кастрюлю с крышкой. Перемешайте после половины времени приготовления.	2~3 минуты
Горошек, зеленый, свежий	4 чашки	7~10	Добавьте 1/2 чашки воды в 1,5 л керамическую кастрюлю с крышкой. Перемешайте после половины времени приготовления.	2~3 минуты
Сладкий картофель целый, печеный (170~230 г каждый)	2 средних 4 средних	5~10 7~13	Проткните бататы вилкой в нескольких местах. Положите на 2 бумажных полотенца. Переверните после половины времени приготовления.	2~3 минуты 2~3 минуты
Картофель, целый, печеный (170~230 г каждый)	2 картофелины 4 картофелины	6~8 10~15	Проткните картофелины вилкой в нескольких местах. Положите на 2 бумажных полотенца. Переверните после половины времени приготовления.	2~3 минуты 2~3 минуты
Шпинат, свежий, листья	450 г	5~8	Добавьте 1/2 чашки воды в 2 л керамическую кастрюлю с крышкой.	2~3 минуты
Кабачки, свежие, ломтики	450 г	5~8	Добавьте 1/2 чашки воды в 1,5 л керамическую кастрюлю с крышкой. Перемешайте после половины времени приготовления.	2~3 минуты
Кабачки, свежие, целиком	450 г	7~10	Проткните вилкой. Положите на 2 бумажных полотенца. Переверните кабачок после половины времени приготовления.	2~3 минуты

# Советы по размораживанию мяса

Советы по размораживанию и способы размораживания мяса.

**"ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не используйте алюминиевую фольгу во время разморозки".**

- Вы можете размораживать мясо, не вынимая его из фабричной упаковки, если в упаковке отсутствует металл. Удалите любые металлические кольца, перекрученные проволочные завязки, проволоку или фольгу.
- Положите мясо в неглубокое блюдо, в которое будет стекать сок.
- Не размораживайте мясо дольше необходимого времени. Разделите сардельки, куски отбивных, бекона сразу же, как только это становится возможным. Выньте разморозившиеся порции и продолжайте размораживать оставшиеся куски.
- Крупные куски мяса готовы к отстою, как только вы можете проткнуть мясо вилкой до центра, используя умеренное усилие. Центр мяса при этом остается слегка замороженным. Дайте мясу постоять до тех пор, пока оно полностью не оттаяет.
- Размораживайте мясо только в режиме разморозки.

**ТАБЛИЦА ДЛЯ РАЗМОРОЗКИ МЯСА И ПТИЦЫ**

Мясо	Вес	Время разморозки (минуты)	Время отстоя (минуты)
<b>ГОВЯДИНА</b>			
сосиски	450 г	5-6	10
фарш говяжий	450 г	8-10	10
почки	1 кг	8-12	10
печень	450 г	6-7	10
крупным куском, окорок	1.5 кг	18-20	15
крупным куском, ростбиф	1.5-2 кг	22-26	15
круп. куском, тол. край (свернутый)	1.5-2 кг	15-20	15
крупным куском, огузок (бескостный)	1.5-2 кг	20-25	15
крупным куском, филей	2-2.3 кг	28-33	20
для жарения, кубиками	450 г	7-8	10
бифштекс, бочок туши	700 г	9-10	10
бифштекс, костреч	1 кг	10-14	10
бифштекс, филей	1 кг	10-12	10
<b>ТЕЛЯТИНА</b>			
отбивные	450 г	9-10	10
фарш	450 г	4-5	10
куски для жарения	450 г	6-8	10
<b>СВИНИНА</b>			
отбивные (толщиной 1,2 см)	700 г	10-15	10
кубики	700 г	8-10	10
фарш	450 г	5-6	10
крупным куском, филей (бескостный)	2-2.3 кг	28-34	20
ребрышки	1.5 кг	12-17	15
куски для жарения, лопатка	1.2 кг	12-15	10
вырезка	1 кг	10-12	10
<b>БАРАНИНА</b>			
крупным куском, нога или лопатка	2-2.3 кг	28-33	15
<b>КУРИЦА</b>			
целиком	1.2-1.5 кг	26-30	20
куски	1.2-1.5 кг	14-17	15
грудки (с костью)	1-1.5 кг	10-14	20
ножки	450 г	9-10	10
бедра	450 г	9-10	10
крылышки	700 г	8-12	10
<b>ИНДЕЙКА</b>			
куски	1-1.5 кг	14-16	15
грудка (с костью)	2-2.5 кг	18-22	20
<b>УТКА</b>			
целиком	2-2.5 кг	30-40	25

# Таблица для приготовления в режиме гриля

## Указания по приготовлению мяса в режиме гриля

- Срежьте с мяса излишки жира. Срежьте жир, не делая при этом разрезы в постном мясе. (это предотвратит скручивание жира).
- Разложите мясо на решетке. Смажьте растопленным сливочным маслом или растительным маслом.
- По окончании половины времени приготовления переверните мясо.

Продукты	Вес	Примерное время приготовления (в минутах)	Советы
Гамбургеры из говядины	50 г x 2 100 г x 2	13-16 19-23	Полейте растопленным сливочным маслом или растительным маслом. Тонкие куски должны помещаться на решетку для гриля. Толстые куски можно класть на противень. Переверните пищу по окончании половины времени приготовления.
Бифштексы (толщиной 2,5 см)	230 г x 2 230 г x 2 230 г x 2	18-20	
С кровью		22-24	
Средне-прожаренные		26-28	
Хорошо прожаренные	27-32		
Свинные отбивные (толщиной 2,5 см)	230 г x 2	27-32	
Бараны отбивные (толщиной 2,5 см)	230 г x 2	25-32	
Сосиски	230 г	13-16	Часто переворачивайте.

## Указания по приготовлению рыбы и морепродуктов в режиме гриля

Кладите рыбу и морепродукты на решетку. Если готовится рыба целиком, то с ее обеих сторон перед приготовлением нужно сделать по диагонали неглубокие надрезы. Смазывайте рыбу и морепродукты перед приготовлением и во время него растопленным сливочным маслом, маргарином или растительным маслом. Это помогает предохранить рыбу от пересыхания. Готовьте в течение времени, рекомендованного в таблице. Целую рыбу и рыбу крупным куском необходимо осторожно перевернуть после половины времени приготовления. При желании, можно переворачивать и толстые куски филе.

Продукты	Вес	Примерное время приготовления (в минутах)	Советы
Рыбное филе толщиной 1 см толщиной 1,5 см	230 г 230 г	17-21 20-24	Смажьте растопленным сливочным маслом и переверните после половины времени приготовления.
Рыба крупным куском толщиной 2,5 см	230 г	24-28	
Рыба целиком	225-350 г каждая 450 г	16-20 24-28	Если рыба толстая и жирная, готовьте ее несколько дольше.
Гребешки	450 г	16-20	Хорошо поливайте маслом во время приготовления
Креветки сырые	450 г	16-20	

# Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

- В. Почему не горит освещение в камере печи?
- О. ■ Перегорела лампочка в печи.  
■ Дверца печи не закрыта.
- В. Почему из вентиляционных отверстий выходит пар и/или почему капает вода с нижнего края дверцы?
- О. Образование пара является нормальным в процессе приготовления пищи. Конструкцией микроволновой печи предусмотрен отвод этого пара через вентиляционные отверстия в боковой стенке печи. Изредка этот пар конденсируется на дверце и вода затем капает с нижнего края дверцы. Это вполне нормально и не представляет никакой опасности.
- В. Пропускает ли микроволновую энергию смотровое окно в дверце печи?
- О. Нет. Экран из металлической сетки отражает энергию внутрь камеры печи. Отверстия в экране сделаны такой величины, что они позволяют проходить свету, но не позволяют проходить через экран микроволновой энергии.
- В. Будет ли микроволновая печь повреждена, если ее включить, когда она пуста?
- О. Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста.
- В. Почему яйца иногда “взрываются”?
- О. Когда вы запекаете яйца или готовите яйца пашот, желток может “взорваться” из-за накопления пара внутри желточной мембраны. Чтобы избежать этого, просто проткните желток зубочисткой перед приготовлением яйца. Никогда не готовьте яйца, не проткнув их скорлупу.
- В. Почему рекомендуется дать пище постоять после того, как закончилось время ее приготовления?
- О. Дать пище постоять очень важно. Когда вы готовите с использованием микроволн, нагревается пища, а не печь. Во многих продуктах накапливается такое количество внутреннего тепла, что его достаточно для продолжения процесса приготовления пищи даже после того, как она вынута из печи. Указанное в рецептах время “отстоя” требуется для того, чтобы внутренние части больших кусков мяса (нога, лопатка), крупных овощей или пирогов полностью приготовились без пригорания их снаружи.
- В. Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как это указано в поваренной книге с рецептами приготовления блюд в микроволновой печи?
- О. Обратитесь к вашей поваренной книге еще раз чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выясните, 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.
- В. Почему в печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)?
- О. Может иметься несколько причин искрения и потрескивания (электрической дуги) в камере печи:
- Вы используете посуду с металлической отделкой (из серебра или золота).
  - Вы оставили в печи вилку или другой металлический предмет.
  - Вы используете большое количество металлической фольги.
  - Вы не удалили перекрученные проводочки, завязывающие пакеты с продуктами.
- Срок службы данного товара - 7 лет со дня передачи товара потребителю.

## Технические характеристики

	MS1920W/MS-1929W/MS-1724W/MS1924W/MS-1724WB MS1920G/MS-1929G/MS1929G/MS1920X/MS-1924X MS-1929X/MS-1928V/MS-1724U/MS-1924JL/MS1924JL
Источник питания	230 В переменного тока, 50 Гц
Выходная мощность (по стандарту IEC60705)	700 Вт
Частота микроволн	2,450 МГц
Габаритные размеры (Ш x В x Г мм)	455 x 260 x 320
Потребляемая мощность	1,000 Вт

	MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL
Источник питания	230 В переменного тока, 50 Гц
Выходная мощность (по стандарту IEC60705)	700 Вт
Частота микроволн	2,450 МГц
Габаритные размеры (Ш x В x Г мм)	455 x 260 x 320
Потребляемая мощность	
Микроволны	1,000 Вт
Гриль	600 Вт
Комбинированный режим	1,550 Вт

- Приведенные размеры являются приблизительными.
- Так как мы постоянно стараемся улучшить свои изделия, технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления.

## 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.



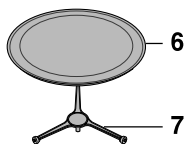
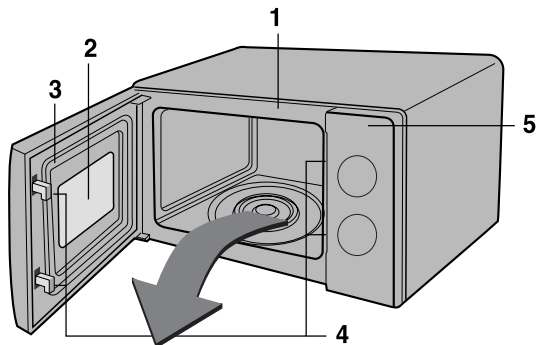
# ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

# МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

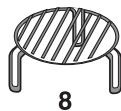
ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ  
ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП  
ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

MS1920W/MS-1929W/MS-1724W/MS1924W/MS-1724WB/MS1920G/MS-1929G/MS1929G/MS1920X/MS-1924X  
MS-1929X/MS-1928V/MS-1724U/MS-1924JL/MS1924JL/MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G  
MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U/MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL

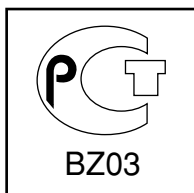
## Пештің құраушы бөліктері



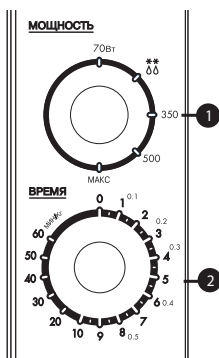
MB-3724W	MB-3929W
MB3924W	MH5920W
MB-3929G	MB3929G
MH5920G	MB-3924X
MB-3929X	MB-3724U
MB-3724US	MB-3924JL
MB3924JL	MH5920JL



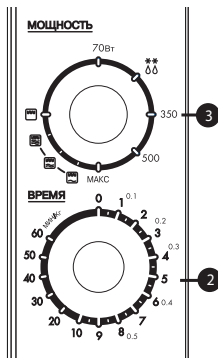
- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| 1. Алдыңғы панель   | 5. Басқару панелі  |
| 2. Қарау терезесі   | 6. Әйнек поднос.   |
| 3. Есік тығыздағышы | 7. Роликті тұғырық |
| 4. Құлыптау жүйесі  | 8. Гриль шарбағы   |



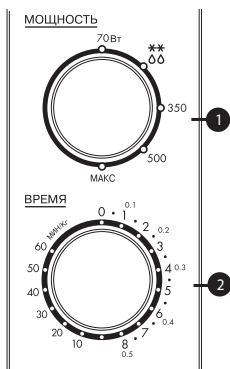
# Басқару панелі



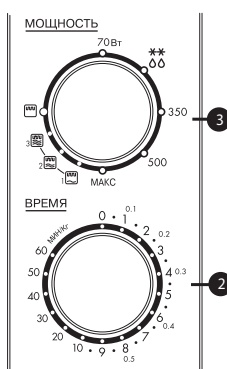
MS-1724WB/MS-1724W/MS1924W/MS-1724U



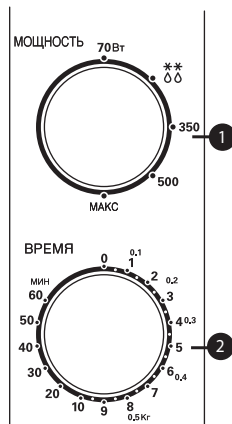
MB-3724W/MB3924W/MB-3724U/MB-3724US



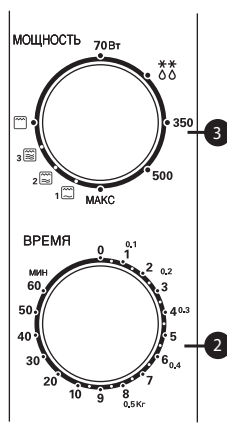
MS1924JL/MS-1924JL



MB3924JL/MB-3924JL/MH5920JL



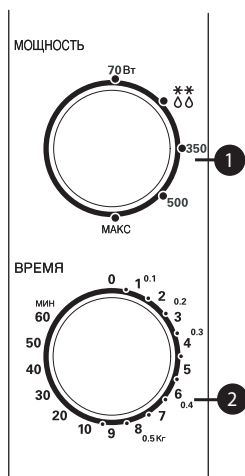
MS-1929X/MS-1924X/MS1920X/MS-1928V



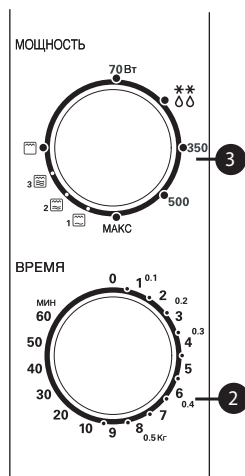
MB-3929X/MB-3924X

ҚАЗАҚ

## Басқару панелі



MS1929G/MS-1929G/MS1920G  
MS-1929W/MS1920W



MB3929G/MB-3929G/MH5920G  
MH5920W/MB-3929W

**❶ Қуаттылық деңгейі ауыстырып-қосқышы**

Керекті қуаттылық деңгейін таңдауға мүмкіндік береді.

**❷ Таймер**

Керекті даярлау уақытын таңдауға мүмкіндік береді.

**❸ Функциялар мен қуаттылық деңгейі ауыстырып-қосқышы**

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ЭНЕРГИЯНЫҢ ШАМАДАН АРТЫҚ ӘСЕР ЕТУІН БОЛДЫРМАУ ЖӨНІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Есік ашылған кезде кез келген ас даярлау режимінің өздігінен сөнуін қамтамасыз ететін пештің есігінің механизміне орнатылған құлыптағыш түйіспелердің арқасында пеш есігі ашылған кезде жұмыс істей алмайды. Есік ашық тұрған кезде пешті пайдалану сізге микротолқынды энергияның зиянды әсер етуіне әкеп соқтыруы мүмкін. Құлыптағыш түйіспелермен бір нәрселер жасамаған жөн.

Пештің есігі мен алдыңғы панельдің арасына қандай да бір заттар салмаңыз және тамақ қалдықтарының немесе тазалау құралдарының шөгіндерінің тығыздағыш беттерге жинақталуына жол бермеіз.

Ақаулы пешті пайдаланбаңыз. Пештің есігінің мықтап жабылуы мен (1) есіктің (майысуы), (2) есіктің топсысы мен ысырмалар (сынуы немесе босануы), (3) есіктің тығыздағыштары мен тығыздайтын беттерінің зақымданбауының ерекше маңызды бар.

Пешті микротолқынды жабдық бойынша біліктілігі бар маманнан басқа ешкім баптамауға немесе жөндемеуге тиіс.

### ЕСКЕРТУ

Микротолқынды пеште сұйықтықтарды, мысалы, сорпаларды, тұздықтарды және сусындарды ысытқан кезде көзге көрінетін бу көпіршіктері түзілместен сұйықтық қайнау нүктесінен жоғары ысуы мүмкін. Бұл шамадан артық қызған сұйықтықтың аяқ астынан қайнап кетуіне әкелуі мүмкін. Мұндай мүмкіндіктің алдын алу үшін келесідей шаралар қолдану қажет:

1. Аузы тар цилиндр тәрізді ыдыстарды пайдаланбаңыз.
2. Сұйықтықты шамадан артық қыздырмаңыз.
3. Ыдысты пешке салардан бұрын сұйықтықты араластырып алыңыз, содан кейін қыздыру уақытының жартысы өткеннен кейін қайтадан араластырыңыз.
4. Сұйықтықты жылыту аяқталғаннан кейін сұйықтықты пеште біраз уақыт тұрғызып қойыңыз, содан кейін сұйықтықты абайлап араластырыңыз немесе ыдысты шайқап, күйіп қалмау үшін (әсіресе, бұл балаларға арналған тамақ салынған бөтелкеге және банкаларға қатысты болса) қолданар алдында сұйықтықтың температурасын тексеріп алыңыз.

### Орнату

1. Пештен барлық орауыш материалдар мен керек-жарақтарды шығарып алыңыз.
2. Пешті өзіңіз тандап алған жерге кемінде еденнен 85 см биіктікте орнатып, жеткілікті дәрежеде желдету үшін үстіңгі жағынан кемінде 30 см және артқы жағынан 10 см бос жер қалуын қамтамасыз етіңіз. Пештің желдету жүйесінен шығатын ауа ағынына кедергі келтірмеу үшін пештің бүйір беттерін ешқандай затпен жаппауыңыз керек. Пеш еденге құлап кетпеу үшін есіктің алдыңғы шеті пеш орнатылған беттің шетінен кемінде 8 см артқа қарай орналасуға тиіс.

Пештің үстінде шығыс желдету санылауы орналасқан. Бұл санылаудың жабылуы пештің зақымдануына себепші болуы мүмкін.

3. Пешті стандартты айнымалы ток желісінің розеткасына жалғаныз. Тізбектің кемінде 10 А ( MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G/MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U/MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL модельдері үшін 13 А) токқа төзімді болуын және микротолқынды пештің жеке бір тізбектен қуат алуын қамтамасыз етіңіз.

**ЕСКЕРТПЕ:** • Бұл бұйым коммерциялық мақсаттарда тамақ әзірлеу үшін пайдаланылмауға тиіс.

### ЕСКЕРТУ: БҰЙЫМ БҰЙЫМ ЖЕРГЕ ҚОСЫЛУҒА ТИІС

Желілік сымдағы өткізгіштер келесі кодқа сәйкес боялған:

- Көк - Бейтарап
- Қоңыр - Кернеулі
- Сары мен жасыл - Жерге

Егер бұйымның желілік сымы зақымданған болса, онда қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін оны өндіруші фирманың өкілі, оның қызмет көрсететін агенті немесе ұқсас біліктілігі бар тұлға ауыстыруға тиіс.

## Сақтық шаралары

- Пеш бос тұрған кезде оны қоспаныз. Пеш пайдаланылмай тұрған кезде оның ішіне бір стакан су қойып қоюға кенес беріледі. Егер сіз пешті абайсыздап қосып қалсаңыз, су микротолқынды энергияны қауіпсіз сіңіріп алады.
- Микротолқынды пештің ішінде тым ұзақ қыздырылған жағдайда көмірленіп немесе күйіп кетуі мүмкін киім кептіруші боланыз.
- Аспаздық кітапшада қандай да бір тағамды даярлау үшін дәл осындай ұсыныстар берілгеннен басқа жағдайларда азық-түліктерді қағаз сүлгіге орап әзірлеменіз.
- Егер түтінді байқасаңыз, жалын ауа келмей сөнугі үшін пештің есігін ашпай, оны өшіріңіз немесе желілік сымды ток көзінен ажыратыңыз.
- Ағаш ыдыс-аяқ пайдаланбаңыз. Ол қатты ысып, көмірленіп кетуі мүмкін.
- Қайта өңделген шикізаттан жасалған қағаз пайдаланбаңыз, өйткені оның құрамында тамақ даярлау кезінде ұшқындануға және/немесе жануға себепші болатын қоспалар болуы мүмкін.
- Айналатын тұғырықты тазалар алдында оны суытып алыңыз.
- Тамақтың аз мөлшерін даярлау немесе ысыту үшін азырақ уақыт кетеді. Егер сіз әдеттегі уақытты бағдарламалап қойсаңыз, тамақ қатты ысып, күйі мүмкін.
- Жемістер мен көкөністерді даярлау алдында қабықтарын шанышқымен тесіп алыңыз.
- Пеште жұмыртқаны қабығымен даярламаңыз. Жұмыртқаның ішінде қысым пайда болып, ол жарылады.
- Пештің ішінде фритюрлі тағамдар даярлауға әрекеттенбеңіз.
- Азық-түліктерді даярлаудан немесе музын ерітуден бұрын олардан пластик орауыштарды алып тастаңыз. Алайда, аспаздық кітапшада ежгей-тегжейлі көрсетілгендей, кейбір жағдайларда даярлау немесе ысыту кезінде тамақтың үеті пластик пленкамен жабылуға тиіс.
- Пешті ас үй сүлгілерін немесе қағаз бұйымдарды кептіру үшін пайдаланбаңыз. Олар жанып кетуі мүмкін.
- Тамақ бір рет пластик, қағаз немесе басқа да жанғыш материалдан жасалған пайдаланылатын ыдыста даярланған немесе ысытылған кезде пешті қараусыз қалдырмаңыз және ыдысқа ештеңе болмағанына көз жеткізу үшін ішіне жирек қарап тұрыңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Сұйықтықтар немесе басқа да азық-түліктер герметикалық ыдыстарда ысытылмауға тиіс, өйткені олар қызға кезде жарылуы мүмкін.
- **ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті қадағалаусыз пайдалануға тек олардың қауіпсіз пайдалана алатынына және дұрыс пайдаланбаудың қауіпті екенін түсінетініне көз жеткізгеннен кейін ғана рұқсат етіңіз.
- **ЕСКЕРТУ:** Егер пештің есігі мен есік тығыздағыштары зақымданған болса, оны микротолқынды техника жөндейтін білікті маман жөндегенге дейін пайдаланбауыңыз керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Пештің есіктерін, басқару панелін, құлыптағыш түйіспелерін немесе кез келген басқа бөлшектерін өз бетіңізбен реттеуге немесе жөндеуге әрекеттенбеңіз. Микротолқынды энергияның бөлініп шығуынан қорғауды қамтамасыз ететін кез келген қаптамалар мен қақпақтарды ашумен байланысты пешті жөндеу немесе қызмет көрсету амалдарын орындау қауіпті. Құрылғыны тек микротолқынды техниканы жөндейтін білікті маман ғана жөндеуге тиіс.

## Сақтық шаралары

- Тек микротолқынды пешке жарамды ыдыс түрін ғана пайдаланыңыз.
- Егер тамақты пластик немесе қағаз орауышпен ысытсаңыз, пешті қадағалап отырыңыз, өйткені ыдыс жануы мүмкін.
- Егер түтін көрсеніз, жалынды сөндіру үшін пешті ток желісінен ажыратып, есікті жабық күйінде ұстаныңыз.
- Сусындарды микротолқынды пеште ысыту қатты қайнауға әкелуі мүмкін, сондықтан ыдысты пайдаланған кезде сақтық қажет.
- Балаларды тамақтандыратын бөтелкенің және банканың ішіндегісін араластырып немесе шайқап, ал ішіндегі тамақтың температурасын күйіп қалмау үшін тұтынар алдында тексеру қажет.
- Қабығы аршылмаған жұмыртқаны және қатты пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште ысытуға болмайды, өйткені олар тіпті ысыту функциясы аяқталғаннан кейін де жарылуы мүмкін.
- Есік тығыздағыштарын, камераны және көршілес жатқан бөлшектерді тазалау жөніндегі нұсқаулар.
- Тамақ қалдықтарын кетіріп, ал пешті тұрақты түрде тазалап тұру қажет.
- Пешті кір күйінде ұстау сыртқы жабынының зақымдануына себепші болып, ол пешті пайдалану мерзіміне кері әсерін тигізуі, сондай-ақ қауіпті жағдайға әкелуі мүмкін.
- Тек осы пеш үшін ұсынылған температура датчигін ғана пайдаланыңыз (температура датчигін пайдалану функциясы бар модельдер үшін).
- Егер қыздырғыш элементтер орнатылған болса, пайдалану кезінде пеш қатты қызады. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге тиюден сақ болу қажет.
- Пеш кішкене балалардың немесе жарымжан кісілердің қадағалаусыз пайдалануына арналмаған.

- **ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе оның санылаусыздандыратын тығыздағыштары зақымданған болса, пешті пайдалануға жол берілмейді және ол тек білікті маман пешті жөндегеннен кейін жалғастырылуға тиіс.
- **ЕСКЕРТУ:** Электромагниттік сәулеленуден қорғайтын қақпақты ашуды қажет ететін қызмет көрсетуді немесе жөндеуді біліктілігі жоқ маманның орындауы қауіпті болып табылады.
- **ЕСКЕРТУ:** жабық ыдыстарда ысытуға болмайды, өйткені олар жарылуы мүмкін.
- **ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті қадағалаусыз пайдалануға тек олардың қауіпсіз пайдалана алатынына және дұрыс пайдаланбаудың қауіпті екенін түсінетініне көз жеткізгеннен кейін ғана рұқсат етіңіз.

# Микротолқынды пешке арналған ыдыс

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШКЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС

Ыдысты пайдаланбастан бұрын оның микротолқынды пеште пайдалануға жарамдылығын тексеріңіз. Келесі кестеде ыдысты пеште дұрыс пайдалану жөніндегі жиынтық ақпарат берілген.

Даярлауға қажетті керек-жарақтар	Микротолқындар режимі	Гриль режимі
Жылуға төзімді шыны, шыныкерамика	Иә	Иә
Керамика, фарфор	Иә (алтынмен не күміспен әрленген фарфор пайдаланбаңыз)	Иә
Металл ыдыс	ЖОҚ	Иә
Жылуға төзімсіз шыны	ЖОҚ	ЖОҚ
Микротолқынды пешке арналған пластик	Иә	ЖОҚ
Пластик пленка	Иә	ЖОҚ
Қағаз (стакандар, табақтар, сүлгілер)	Иә	ЖОҚ
Қамыс, тоқыма өсімдік сабағы және ағаш	ЖОҚ	ЖОҚ

### Микротолқындар режимі

- Шыныдан, шыныкерамикадан және жылуға төзімді шыныдан жасалған ыдыстардың көпшілігі микротолқынды пешке жарайды. Металлмен әрленген ыдыстарды микротолқынды пеште пайдалануға болмайды.
- Қағаз майлықтар, табақтар, стаканшалар, ыдыстар мен қатырма қағазды микротолқынды пеште пайдалануға болады. Қайта өңделген шикізаттан жасалған қағаз пайдаланбаңыз, өйткені оның құрамында тамақ даярлау кезінде ұшқындануға және/немесе жануға себепші болатын қоспалар болуы мүмкін. (Бұл бұйымдарды дұрыс пайдалану жөніндегі ұсыныстарды аспаздық кітапшадан қараңыз).
- Пластик табақшалар, кесешелер, мұз ерітуге арналған пакеттер мен пластик пленканы микротолқынды пеште пайдалануға болады. Пластик ұйымдарды микротолқынды пеште пайдаланған кезде бұйым өндірушілерінің нұсқауларын немесе аспаздық кітапшада келтірілген ақпаратты ұстаныңыз.
- Металл керек-жарақтар және металлмен әрленген ыдыс микротолқынды пеште пайдаланылмауға тиіс. Металл керек-жарақтарды дұрыс пайдалану туралы толығырақ ақпаратты аспаздық кітапшасының ЭКІрісіеИ бөлімінен оқыңыз. Егер рецептте алюминий фольга, шампурлар мен құрамында металл бар керек-жарақтарды пайдалану көзделсе, металл зат пен пештің ішкі камерасының қабырғаларының арасында кемінде 2,5 см бос аралық болуын қамтамасыз етіңіз. Егер электр доғасы (ұшқын) пайда болса, металл дереу пештен шығарып алыңыз.

### Ескертпе:

Ыдыс пен керек-жарақтарды пайдалану жөніндегі нұсқауларды аспаздық кітапшанызда келтірілген жеке рецептілер мен кестелерден қараңыз.

### Гриль режимі

- Жылуға төзімді шыны, керамика мен металдан жасалған ыдыс пен керек-жарақтарды пайдалануға болады.
- Қағаз майлықтар, сүлгілер мен пластик бұйымдар пайдаланылмауға тиіс.

### Ескертпелер:

- Пештен ыдысты немесе айналатын шыны подносы шығарған кезде сақ болу керек, өйткені олар тамақ даярлау кезінде ысыды.
- Тек микротолқынды пешке пайдалануға арналған немесе ұсынылған термометрді ғана пайдаланыңыз.
- Микротолқынды пешке айналатын поднос салынбаса, оны пайдаланбаңыз.



## Басқа да пайдалы нұсқаулар

### **Ен жақсы нәтижелерге қол жеткізу және тамақ даярлау процесін жеңілдету үшін мына кеңестерді мұқият оқыңыз.**

1. Белгілі бір тамақты даярлау уақытын анықтаған кезде ең аз ұсынылатын уақыттан бастаныз және тамақтың дайын болғанын ауық-ауық тексеріп тұрыңыз. Тамақты күйдіріп алу оңай, өйткені микротолқынның көмегімен тамақ тез жасалады.
2. Аз мөлшердегі азық-түлік немесе құрамында ылғал аз азық-түліктер тым ұзақ даярланған жағдайда қатты кеуіп, тым қатайып кетуі мүмкін.

### **Мұздатылған азық-түліктердің мұзын еріту:**

1. Мұздатылған азық-түліктердің мұзын еріту үшін тікелей пешке салуға болады (барлық металл сымдар мен орауыштарды міндетті түрде алып тастаныз).
2. Азық-түліктердің мұзын осы Нұсқаулықта келтірілген мұз еріту жөніндегі нұсқауларға сәйкес ертіңіз.
3. Егер азық-түліктердің кейбір бөліктері басқаларынан жылдам ерісе, қажет болған жағдайда оларды фольгамен қалқаланыз. Бұл мұзды еріту процесін баяулатуға не тоқтатуға көмектеседі.

4. Кейбір азық-түліктер даярлауды бастамастан бұрын толық еріген болмауға тиіс. Мысалы, балық жылдам даярланатындықтан, кейде оны мұз әлі еріп үлгермей тұрған кезде даярлай бастаған дұрыс.
5. Азық-түліктердің бастапқы температурасына қарай, кейде рецептіде көрсетілген даярлау уақытын көбейту немесе азайту қажет болуы мүмкін.

### **ЕСКЕРТПЕ:**

Желдету тесігінен шығатын ауа даярлау кезінде жылуы мүмкін.

### **Бетін қызарту:**

Кейбір тағамдар беті қызаруы үшін жеткіліксіз уақыт ішінде даярланады және оларға тәбет ашатын түр беру үшін қоспалар қосу қажет болуы мүмкін.

Жаншылған ет, ет самсалары немесе тауық етінің кесектерін ұнтақталған қызыл бұрыш сияқты дәмдеуіштер қабатымен жабуға, сондай-ақ вустершир тұздығы сияқты қызартуға арналған тұздықтар кюга болады.

10 ~ 15 минут не одан да ұзағырақ даярланатын ірі ет кесектері, бүтін құс еті немесе ветчина қоспасыз жақсы қызарады.

## Пешті тазалау және күту

### **ПЕШТІ ТАЗАЛАУ АЛДЫНДА ОНЫҢ СӨНДІРУЛІ ЕЖЕННЕ КӨЗ ЖЕТКІЗІҢІЗ.**

Пештің ішкі беттерін таза әрі құрғақ күйде ұстаныңыз. Пешті әрбір пайдаланғаннан кейін тазалауды дағдыға айналдырыңыз.

### **ІШКІ КАМЕРА ҚАБЫРҒАЛАРЫ**

Пештің есігі мен тығыздағыш беттерінің арасында қиқымдар мен тамақ қалдықтарын дымқыл шүберекпен кетіріңіз. Бұл жерлер әсіресе есік мықтап жабылуын қамтамасыз ету үшін мұқият тазалануы қажет.

Ішкі беттердегі май итамшыларын сабындалған шүберекпен кетіріп, содан кейін шүберекпен сабынды шайып, құрғатып сүртіңіз. Камера қабырғаларының лак-бояу жабынын сырып кететін түрпілі тазалау құралдарын пайдаланбаңыз. ЕШ УАҚЫТТА ПЕШКЕ СУ ҚҰЮШЫ БОЛМАҢЫЗ.

### **РОЛИКТІ ТҰҒЫРЫҚ**

Майлы кір жинақталып, дөңгелектердің айналуына кедергі келтірмеу үшін кемінде аптасына бір рет пештің ішінен роликті тұғырықты шығарып алып, оны ыстық сабынды суда жуу тазалау керек.

### **ЕСІК**

Есік пен есік тығыздағыштары ӘРҚАШАН таза күйде ұсталуға тиіс. Тазалау үшін жумсақ шүберек пен сабынды жылы су пайдаланыңыз, содан кейін сабынды шайып, мұқият құрғатып сүртіңіз. ТАЗАЛАҒЫШ ҰНТАҚТАР, МЕТАЛЛ ЫСҚЫШТАР ЖӘНЕ ЛАСТИК ЖАСТЫҚШАЛАР СИЯҚТЫ АБРАЗИВТІ МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. Металл беттерді дымқыл шүберекпен сүртіп отырса, оны таза күйде ұстау оңайырақ болады.

### **СЫРТҚЫ БЕТТЕР**

Сыртқы беттерді жумсақ сабын мен жылы су пайдалана отырып тазаланыз, содан кейін сабынды шайып тастап, жумсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Түрпілі тазалағыш құралдар пайдаланбаңыз. Судың желдету тесіктеріне ағып кетуіне мүмкіндік берменіз. Егер желілік сым кірленсе, оны жумсақ шүберекпен сүртіңіз.


# Пайдалану туралы нұсқаулар

## МИКРОТОЛҚЫНДАР РЕЖИМІНДЕ ТАМАҚ ДАЯРЛАУ

19-20 -бетті қараңыз

1. Пештің есігін ашып, азық-түліктерді пештің ішіндегі айналатын подносқа салып, есікті жабыңыз.
2. Қуаттылық деңгейі ауыстырып-қосқышының **1**, **3** көмегімен керекті қуаттылық деңгейін белгілеңіз. 70 Вт пен ең жоғарғы деңгейге дейінгі ауқымда бес қуаттылық деңгейі болады. Қуаттылық деңгейі ауыстырып-қосқышын келесі күйлердің кез келген біреуіне қоюға болады.

MS1920W/MS-1929W/MS-1724W  
MS1924W/MS-1724WB/MS1920G  
MS-1929G/MS1929G/MS1920X  
MS-1924X/MS-1929X/MS-1928V  
MS-1724U/MS-1924JL/MS1924JL  
MB-3724W/MB-3929W/MB3924W  
MH5920W/MB-3929G/MB3929G  
MH5920G/MB-3924X/MB-3929X  
MB-3724U/MB-3724US/MB-3924JL  
MB3924JL/MH5920JL

- max (макс.)
- 500
- 350
-  мұз еріту
- 70

3. Таймер тұтқасымен **2** керекті даярлау уақытын белгілеңіз. Поднос айналып, тамақ даярлануы басталады. Даярлау уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріліп, пеш камерасында жарық сөнеді.

## Ескертпелер:


- Таймер шкаласындағы сандар минутты білдіреді. Даярлау уақытының дәл белгіленуін қамтамасыз ету үшін таймер тұтқасын керекті даярлау уақытынан сәл асырып бұрап, оны кері бұрып керекті уақытты орнатуға кенес береміз.
- Даярлау барысында тамақты тексеру үшін есікті ашу түймесін басыңыз. Даярлау кезінде есікті ашу пештің өздігінен сөнуіне және таймердің тоқтауына әкеледі. Егер даярлауды жалғастырғыңыз келсе, есікті жабыңыз Р пеш қосылып, таймер уақыт санауды қайта жалғастырады.
- Айналатын поднос кез келген бағытта айналады.

## БЕЛГІЛЕНГЕН САЛМАҚ БОЙЫНША МҮЗ ЕРІТУ

19-20 -бетті қараңыз

Мұздағылған азық-түліктердің мұзын еріту микротолқынды пештің пайдалы функцияларының бірі болып табылады. Мұз микротолқынды пеште тоназытқыштан гөрі әлдеқайда жылдам ериді және мұзды пеште еріту бөлме температурасында еріткеннен әлдеқайда қауіпсіз болып табылады, өйткені мұзды олай еріту кезінде зиянды бактериялар көбейеді.

Азық-түліктердің мұзын еріту үшін оларды даярлағаннан аз уақыт кететінін есте сақтау маңызды. Мұзды еріту кезінде азық-түліктерді тексеріңіз және кемінде бір аударыстырыңыз.

1. Қуаттылық деңгейі ауыстырып-қосқышының **1**, **3** көмегімен мұз еріту режимін () танданыз.
2. Таймер тұтқасын **2** бұрап, азық-түліктердің салмағын (кг) белгілеңіз.

ЕСКЕРТПЕ: Пеш таймер тұтқасы бұрала салысымен жұмыс істей бастайды. Шкаладағы әрбір сан бір **кг** сәйкес келеді.





# Пайдалану жөніндегі нұсқаулар

MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/МН5920W/MB-3929G  
MB3929G/МН5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U  
MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/МН5920JL

MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/МН5920W/MB-3929G  
MB3929G/МН5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U  
MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/МН5920JL

## ГРИЛЬ РЕЖИМІНДЕ ТАМАҚ ДАЯРЛАУ /

19-20 -бетті қараңыз




1. Пештің есігін ашып, азық-түліктерді гриль шарбағына қойып, есікті жабыңыз.
  2. MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/МН5920W/MB-3929G/MB3929G/МН5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U/MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/МН5920JL модельді пештерде функциялар мен қуаттылық деңгейінің ауыстырып-қосқышының  көмегімен гриль режимін (  /  ) танданыз.
  3. Таймер тұтқасымен  керекті даярлау уақытын белгілеңіз. Поднос айналып, тамақ даярлау басталады, бұл кезде пеш камерасында жарық жанады. Даярлау уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріліп, пеш камерасындағы жарық сөнеді.
- Егер даярлау барысында тамақты тексергіңіз келсе, МИКРОТОЛҚЫНДАР РЕЖИМІНДЕ ТАМАҚ ДАЯРЛАУ бөліміндегі ескертпені қараңыз.
  - Гриль жұмыс істеп тұрған кезде қарау терезесінің бетіне тиіменіз, өйткені эйнектің температурасы 1000C дейін көтерілуі мүмкін.
  - Балаларға есіктің алдыңғы экранына тиіскізбеніз.
  - Пештің сатып алғаннан кейін нгрильді алғашқы рет қосқанда, біраз мөлшерде түтін байқалуы мүмкін. Ол тез жоғалып кетеді.





### Ескертпелер:

- Гриль шарбағын пайдалануға кенес беріледі, өйткені тек айналатын поднос пайдаланылса, даярлау уақыты мен сапасы өзгеруі мүмкін.
- Бұл пеш модельдері КВАРЦТЫ ГРИЛЬМЕН жабдықталған, сондықтан грильді алдын ала қыздыру қажет болмайды.

## АРАЛАС РЕЖИМДЕ ТАМАҚ ДАЯРЛАУ /

19-20 -бетті қараңыз

Жоғарыда көрсетілген модельді пештерде гриль (  /  ) мен микротолқындарды (  ) бір уақытта пайдалануға мүмкіндік беретін аралас даярлау режимі болады. Бұл әдетте сізге бұл екі режимді бөлек пайдаланудан да аз уақыт ішінде тамақ даярлауға мүмкіндік береді.

1. Пештің есігін ашыңыз, азық-түліктерді айналатын подноскане шарбаққа қойып, есікті жабыңыз.
2. Функция ауыстырып-қосқышының көмегімен  аралас режимді (  /  ) белгілеңіз.
3. Таймер тұтқасының  көмегімен керекті даярлау уақытын белгілеңіз. Поднос айналып, тамақ даярлау басталады. Даярлау уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріліп, пеш камерасындағы жарық сөнеді.

Микротолқындар еттің ішкі бетін пісіріп жатқан кезде кварцты қыздырғыш элемент еттің бетін қуырады.

**АБАЙЛАҢЫЗ:** Даярлағаннан кейін ТАЙМЕРді 0 мәніне қоюды ұмытпаңыз, өйтпесе пеш әрі қарай жұмыс істей беретін болады. Тамақты пештен шығарғанда абай болыңыз, өйткені ыдыс ыстық болады.

# Тамақты ысыту немесе жылыту жөніндегі нұсқаулар

Тамақты микротолқынды пеште сәтті ысыту не жылыту үшін бірнеше нұсқауды орындаған маңызды. Тамақты жылытуға қажет уақытты анықтау үшін оның мөлшерін өлшеңіз. Нәтижелер жақсы болуы үшін тамақ кесектерін шеңбер етіп орналастырыңыз. Бөлме температурасындағы азық тоназытқыштан шығарылған азықтан тезірек жылиды. Консервіленген тамақ банкадан микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа қотарылып салынуға тиіс. Егер тамақ салынған ыдысты қақпақпен жапса, немесе пластик пленкамен орап, пленкадан тесік тессе, тамақ біркелкірек жылиды. Бұға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқан кезде сақ болыңыз. Бұрын даярланған тамақты жылыту жөніндегі нұсқаулық ретінде келесі кестені пайдаланыңыз.

Тамақ	Даярлау уақыты (ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейінде)	Арнайы нұсқаулар
Туралған ет 3 тілім (қалыңдығы 0,5 см)	1½ ~ 2½ минут	Ет тілімдерін микротолқынды пешке жарамды табаққа салыңыз. Пластик пленкамен тартып орап, онда тесік тесіңіз. • Ескертпе: Дәмқосар немесе тұздық кюю еттің сөлін сақтауға көмектеседі.
Тауық кесектері 1 төс 1 сан	2-3½ минут 1½-2½ минут	Тауық кесектерін микротолқынды пешке жарамды табаққа салыңыз. Пластик пленкамен тартып орап, онда тесік тесіңіз.
Балық филесі (170-230 г)	1½ минут	Балықты микротолқынды пешке жарамды табаққа салыңыз. Пластик пленкамен тартып орап, онда тесік тесіңіз.
Лазанья 1 порция (300 г)	4½-7 минут	Лазаньяны микротолқынды пешке жарамды табаққа салыңыз. Пластик пленкамен тартып орап, онда тесік тесіңіз.
Пісірме 1 кесе 4 кесе	1½-3½ минут 5-7½ минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Пісірме қаймақ немесе сүзбе 1 кесе 4 кесе	1½-3 минут 4-6½ минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Ішінде қуырылған ет фаршы немесе барбекю ет (1/2 кесе ет салынған) салынған 1 тоқашсыз сэндвич	1-3 минут	Ішіндегісі мен тоқашты жеке-жеке ысытыңыз. Ішіне салынатын нәрсені қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде даярлаңыз. Бір рет араластырыңыз. Тоқашты төмендегі кестеде көрсетілгендей ысытыңыз.
Картөп езбесі 1 кесе 4 кесе	2-3½ минут 6-8½ минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Пісірілген ас бұршақ 1 кесе	2-3½ минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Равиоли немесе тұздықтағы макарон 1 кесе 4 кесе	3-4½ минут 8-11½ минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Күріш 1 кесе 4 кесе	1½-2 минут 4-6 минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Сэндвич жасауға арналған дөңгелек не сопақша тоқаш 1 тоқаш	20-35 секунд	Қағаз сүлгіге орап, шыны подноскиа қойыңыз.
Көкөністер 1 кесе 4 кесе	1½-3 минут 4-6 минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.
Сорпа 1 порция (240 мл)	2-3 минут	Қақпақпен жауып, микротолқынды пешке арналған керамика кастрюльде ДАЯРЛАҢЫЗ. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.

# Жас көкөністерді даярлау кестесі

Көкөністер	Мөлшері	Даярлау уақыты (ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейінде)	Нұсқаулар	Тұрғызып қою уақыты
Артишоктар (арқайсысы 230 г)	2 орташа 4 орташа	5~8 11-13	Тураныз. 2 ас қасық су мен 2 ас қасық шырын қосыңыз. Үстін жабыңыз.	2-3 минут
Спаржа, жас, балауса бұтақтар	450г	3~7	1/2 кесе су қосыңыз. Үстін жабыңыз.	2-3 минут
Жасыл түйебіршақ	450г	8-12	1,5 л керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2-3 минут
Қызылша, жас	450г	13-8	1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң орнын ауыстырып жатқызыңыз.	2-3 минут
Брокколи, жас, Балауса бұтақтар	450г	5-9	Брокколиді пісіруге арналған табақшаға салыңыз. 1/2 кесе су қосыңыз.	2-3 минут
Қырыққабат, жас, туралған	450г	6-8	1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2-3 минут
Сәбіз, жас, тілімдер	200г	3-6	1 л қақпақты керамика кастрюльге 1/4 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2-3 минут
Түсті қырыққабат, жас, бүтін	450г	8-10	Обрежьте. 1 л қақпақты керамика кастрюльге 1/4 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2-3 минут
Жас, гүл шоғыры Балдырқөк, жас, тілімдер	2 кесе 4 кесе	3-6 8-10	Разрежьте ломтиками. 1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2-3 минут
Жүгері, жас	2 собық	5-9	Собықтардың қабығын аршып тастаныз. 1,5 л пісіруге арналған табақшаға 2 ас қасық су қосыңыз. Собықтардың үстін жабыңыз.	2-3 минут
Сапырауқулақ, жас, тілімдер	230г	2-3	Сапырауқулақты 1,5 л керамика кастрюльге салыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2-3 минут
Пастернақ, жас, тілімдер	450г	4-8	1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2-3 минут
Бұршақ, жасыл, жас:	4 кесе	7-10	1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2-3 минут
Тәтті картоп бүтін, пісірілген (арқайсысы 170-230 г)	2 орташа 4 орташа	5-10 7-13	Картоптарды бірнеше жерден шанышқымен тесіңіз. 2 қағаз сүлгінің үстіне қойыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң аударыстырыңыз.	2-3 минут 2-3 минут
Картоп, бүтін, пісірілген (арқайсысы 170-230 г)	2 картоп 4 картоп	6~8 10-15	Картоптарды бірнеше жерден шанышқымен тесіңіз. 2 қағаз сүлгінің үстіне қойыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң аударыстырыңыз.	2-3 минут 2-3 минут
Саумалдық, жас, жапырақтары	450г	5-8	2 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз.	2-3 минут
Қабақ, жас, тілімдер	450г	5~8	1,5 л қақпақты керамика кастрюльге 1/2 кесе су қосыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң араластырыңыз.	2-3 минут
Қабақ, жас, бүтін	450г	7-10	Шанышқымен тесіңіз. 2 қағаз сүлгінің үстіне қойыңыз. Даярлау уақытының жартысы өткен соң қабақты аударыстырыңыз.	2-3 минут

## ЕТТІҢ МҰЗЫН ЕРІТУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

**Еттің мұзын еріту бойынша кеңестер және еттің мұзын еріту жолдары.**

**ТӘСКЕРТУ:** мұзды еріту кезінде алюминий фольганы пайдаланбаңыз.

- Егер орауыштың құрамында металл болмаса, етті фабрикалық орауышынан шығармастан мұзын ерітуге болады. Қандай да бір металл сақиналарды, оралған сым байлағыштарды, сымдарды немесе фольганы алып тастау керек.
- Етті сәлі ағып түсетін жайпақ табаққа салыңыз.
- Етті қажетті уақыттан артық ерітпеңіз. Жаншылған еттің, беконның сарделькаларын, кесектерін мүмкін бола салысымен бөліп тастаңыз. Мұзы еріген бөліктерді шығарып алып, қалған кесектердің мұзын ерітуді жалғастыра беріңіз.
- Етті орташа күш жұмсай отырып шанышқымен ортаға жеткенге дейін шаншу мүмкін болған кезде еттің үлкен кесектері тұрғызып қоюға дайын болады. Еттің ортасы бұл кезде кішкене қатыңқырап тұрады. Ет толық ерігенше тұрғызып қойыңыз.
- Еттің мұзын тек мұз еріту режимінде ерітіңіз.

### МАЛ ЕТІ МЕН ҚҰС ЕТІНІҢ МҰЗЫН ЕРІТУ КЕСТЕСІ

Ет	Салмағы	Мұз еріту уақыты (минут)	Тұрғызып қою уақыты (минут)
<b>СИЫР ЕТІ</b> сосискалар сиыр етінен жасалған фарш бүйрек бауыр ірі кесек, сан еті ірі кесек, ростбиф ірі кесек, еттің қалың жері ірі кесек, жамбас (сүйексіз) ірі кесек, филе қуыру үшін, текшелер бифштекс, сүбе бифштекс, жамбас басы бифштекс, филе	450g 450g 1g 450g 1.5kg 1.5-2kg 1.5-2kg 2.2-3kg 450g 700g 1kg 1kg	5-6 8-10 8-12 6-7 18-20 22-26 15-20 20-25 28-33 7-8 9-10 10-14 10-12	10 10 10 10 15 15 15 15 20 10 10 10 10
<b>БҰЗАУ ЕТІ</b> жаншыма фарш қуырылатын кесектер	450g 450g 450g	9-10 4-5 6-8	10 10 10
<b>ШОПҚА ЕТІ</b> жаншыма (қалыңдығы 1,2 см) текшелер фарш ірі кесек, филе (сүйексіз) кабырғалар қуырылатын кесектер, жауырын таза ет	700g 700g 450g 2-2.3kg 1.5kg 1.2kg 1kg	10-15 8-10 5-6 28-34 12-17 12-15 10-12	10 10 10 20 15 10 10
<b>ҚОЙ ЕТІ</b> ірі кесек, саны немесе жауырыны	2-2.3kg	28-33	15
<b>ТАУЫҚ ЕТІ</b> бүтін кесектер төс (сүйегімен) саны жамбасы қанаттары	1.2-1.5kg 1.2-1.5kg 1-1.5kg 450g 450g 700g	26-30 14-17 10-14 9-10 9-10 8-12	20 15 20 10 10 10
<b>ТҮЙЕТАУЫҚ</b> кесектер төс (сүйекпен)	1-1.5kg 2-2.5kg	14-16 18-22	15 20
<b>ҮЙРЕК</b> Бүтін	2-2.5kg	30-40	25

# Асты гриль режимінде әзірлеу кестесі

## Гриль режимінде ет даярлау бойынша нұсқаулар

- Еттен артық майларды кесіп алып тастаныз. Майсыз етті кеспестен майды кесіп алыңыз. (бұл майдың шыжғырылуының алдын алады).
- Етті шарбаққа жайыңыз. Еріген сары маймен не өсімдік майымен майланыз.
- Даярлау уақытының жартысы өткен соң етті аударыстырыңыз.

Азық-түліктер	Салмағы	Шамамен алынған даярлау уақыты (минут)	Кеңестер
Сыр етінен жасалған гамбургерлер	50гх2 100гх2	13-16 19-23	Үстіне еріген сары май немесе өсімдік майын күйіңіз. Жұқа кесектер гриль шарбағына орналастырылуға тиіс. Қалың кесектерді табаға салуға болады. Даярлау уақытының жартысы өткен соң тамақты аударыстырыңыз.
Бифштекс (қалыңдығы 2,5 см) Қанымен Орташа қуырылған Жақсы қуырылған	230гх2 230гх2 230гх2	18-20 22-24 26-28	
Жаншылған шошқа еті (қалыңдығы 2,5 см)	230гх2	27-32	
Жаншылған қой еті (қалыңдығы 2,5 см)	230гх2	25-32	
Сосискалә	230г	13-16	

## Гриль режимінде балық пен теңіз өнімдерін даярлау бойынша нұсқаулар

Балық пен теңіз өнімдерің шарбаққа салыңыз. Егер балық бүтіндей даярланса, онда пісірерден бұрын екі жағынан да терең емес етіп кесу керек. Балық пен теңіз өнімдерін даярлау алдында және кезінде еріген сары маймен, маргаринмен немесе өсімдік майымен майланыз. Бұл балықтың қатты кеуіп кетуінен сақтайды. Оны кестеде ұсынылған уақыт ішінде даярланыз. Бүтін балықты және ірі балық кесегін даярлау уақытының жартысы өткенде аударыстыру қажет. Керек болса, қалың филе кесектерін де аударыстыруға болады.

Азық-түліктер	Салмағы	Шамамен алынған даярлау уақыты (минут)	Кеңестер
Балық филесы қалыңдығы 1 см қалыңдығы 1,5 см	230г 230г	17-21 20-24	Еріген сары маймен майлап, даярлау уақытының жартысы өткенде аударыстырыңыз.
Ірі балық кесегі қалыңдығы 2,5 см	230г	24-28	
Бүтін балық	әрқайсысы 225-350г 450г	16-20 24-28	Егер балық семіз әрі майлы болса, оны біраз ұзағырақ даярланыз.
Тарақ балық Шікі креветкалар	450г 450г	16-20 16-20	Даярлау кезінде үстіне жақсылап май күйіңіз

## Ең жиі қойылатын сұрақтарға жауаптар

С. Пеш камерасында неге жарық жанбайды?

Ж. ■ Пештегі шам күйіп кеткен.

■ пештің есігі жабылмаған.

С. Неге желдету тесігінен бу шығады және/немесе неге есіктің астыңғы шетінен су тамады?

Ж. Тамақ даярлау барысында будың түзілуі қалыпты болып табылады. микротолқынды пештің құрылымында пештің бүйір қабырғасындағы желдету санылаулары арқылы бұл будың басқа жаққа бұрылуы көзделген. Сирек жағдайларда бұл бу есікте шыққа айналып, су содан кейін есіктің астыңғы шетінен тамады. Бұл қалыпты нәрсе және еш қауіп жоқ.

С. Пеш есігіндегі қарау терезесі микротолқынды энергия өткізе ме?

Ж. Жоқ. Металл торшадан жасалған экран энергияны пештің ішіне шағылыстырады. Экрандағы санылаулар жарықты өткізіп, экран арқылы микротолқынды энергияны сыртқа жібермейтін етіп жасалған.

С. Микротолқынды пеш бос тұрған кезде оны қосса, ол зақымдана ма?

Ж. Иә, пеш бос тұрған кезде оны еш уақытта қосуды болмаңыз.

С. Жұмыртқалар неге кейде ТжарыладыУ?

Ж. Жұмыртқаны пісірген кезде немесе пашот жұмыртқасын дайындаған кезде сары уыз мембранасының ішінде бу жинақталуына байланысты сары уыз жарылуы мүмкін. Мұны болдырмау үшін жай ғана жұмыртқаны даярлар алдында тіс шұкығышпен сары уызды тесіңіз. Ешқашан жұмыртқаның қабығын теспестен даярламаңыз.

С. Тамақ даярлау уақыты біткеннен кейін неге оны тұрғызып қоюға кеңес беріледі?

Ж. Тамақты тұрғызып қою өте маңызды. Микротолқынның көмегімен тамақ пісірген кезде пеш емес, тамақ ысиды. Көптеген азық-түліктерде ішкі жылу тамақ тіпті пештен шыққаннан кейін де пісіру процесі жалғасуға жететін мөлшерде жинақталады. Рецептінде көрсетілген Этұрғызып қоюИ уақыты үлкен ет кесектерінің (сан, жауырын), ірі көкөністердің немесе пирогтардың ішіндегі бөліктері сыртынан күйместен даярлануы үшін қажет.

С. Менің тамақтар пешімде неге микротолқынды пеште тағамдар даярлау рецептілері бар аспаздық кітапшасында көрсетілгендей жылдам даярланбайды?

Ж. Қолда бар нұсқаулардың барлығын тура орындағаныңызды тексеру және даярлау уақытының өзгеруі қандай себептерден туындауы мүмкін екенін анықтау үшін аспаздық кітапшасын тағы да бір рет қараңыз. Аспаздық кітапшасында көрсетілген даярлау уақыттары мен қуаттылық деңгейлері микротолқынды пеште тамақ жасау кезеңінде жиі туындайтын мәселе Р тамақтың қатты қуырылуы мен асты күйінің алдын алуды ескере отырып ұсынылған. Тамақтың мөлшерінің, пішінінің, салмағының және қалыңдығының өзгеруі даярлау уақытының ұзаруына әкелуі мүмкін. Көдімгі ас үй пешін қолданған сияқты, тамақтың дұрыс пісуін қамтамасыз ету үшін аспаздық кітапшасындағы көрсетілген нұсқауларды өзіңіздің ойыңызбен және тәжірибенізбен толықтырыңыз.

С. Пештің ішінде неге үшқын мен шытырлау (электр доғасы) байқалады?

Ж. Пеш камерасында үшқын шығуының және шытырлауының (электр доғасы пайда болуының) бірнеше себебі болуы мүмкін:

■ Металмен әрленген (күміспен не алтынмен) ыдыс пайдаландыңыз.

■ Пеште шанышқы не басқа металл зат қалды.

■ Металл фольганы көп мөлшерде пайдаландыңыз.

■ Азық-түліктер салынған пакеттерді байлайтын оралған сымдарды алып тастаған жоқсыз.

Осы бұйымның қызмет ету мерзімі Р тұтынушыға берілген күннен бастап 7 жыл.



## Техникалық сипаттамалар

	MS1920W/MS-1929W/MS-1724W/MS1924W/MS-1724WB MS1920G/MS-1929G/MS1929G/MS1920X/MS-1924X MS-1929X/MS-1928V/MS-1724U/MS-1924JL/MS1924JL
Қуат көзі	230 В переменного тока, 50 Гц
Шығыс қуаты (IEC60705 стандарты бойынша)	700 Вт
Микротолқындардың жиілігі	2,450 МГц
Габариттік өлшемдері (Е x Б x Қ мм)	455 x 260 x 320
Тұтынатын қуаты	1,000 Вт

	MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL
Қуат көзі	230 В переменного тока, 50 Гц
Шығыс қуаты (IEC60705 стандарты бойынша)	700 Вт
Микротолқындардың жиілігі	2,450 МГц
Габариттік өлшемдері (Е x Б x Қ мм)	455 x 260 x 320
Аралас режим	1,000 Вт
Гриль	600 Вт
Комбинированный режим	1,550 Вт

ҚАЗАҚ

- Келтірілген өлшемдер шамамен алынған.
- Біз өз бұйымдарымызды әрдайым жақсартуға тырысатындықтан, техникалық сипаттамалар алдын ала ескертпестен өзгертілуі мүмкін.

## ЕСКЕРТУ

Дене, сезім не ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауапкершілік көтеретін адам осы құрылғыны пайдалануға қатысты оларды қадағаламаса немесе нұсқау бермесе, бұл құрылғыны олардың қолдануына болмайды.

# Memo



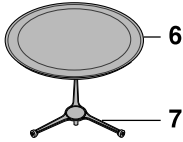
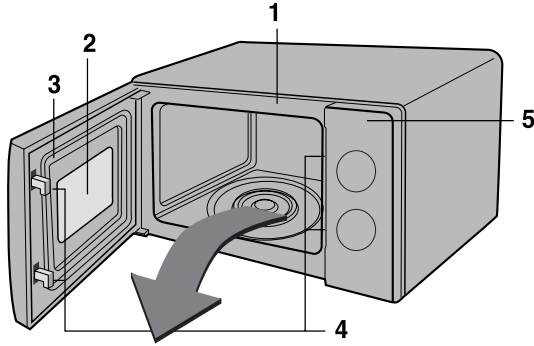
УКРАЇНСЬКА

# ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

MS1920W/MS-1929W/MS-1724W/MS1924W/MS-1724WB/MS1920G/MS-1929G/MS1929G/MS1920X/MS-1924X  
MS-1929X/MS-1928V/MS-1724U/MS-1924JL/MS1924JL/MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G  
MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U/MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL

## Складові частини печі



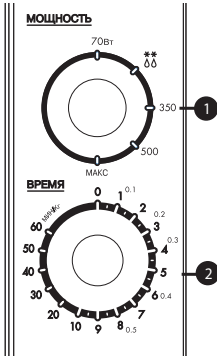
MB-3724W	MB-3929W
MB3924W	MH5920W
MB-3929G	MB3929G
MH5920G	MB-3924X
MB-3929X	MB-3724U
MB-3724US	MB-3924JL
MB3924JL	MH5920JL



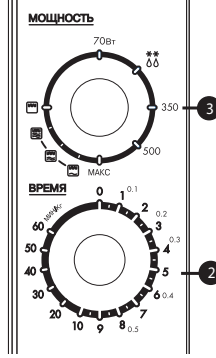
- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Передня панель     | 5. Панель керування   |
| 2. Оглядове вікно     | 6. Скляний піднос     |
| 3. Ущільнювач дверцят | 7. Роликова підставка |
| 4. Система блокування | 8. Решітка для гриля  |



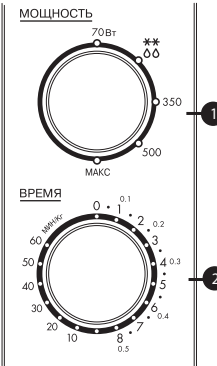
# Панель керування



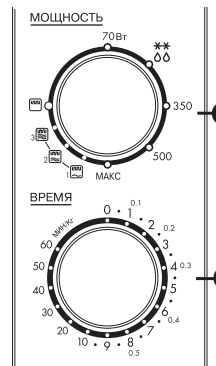
MS-1724WB/MS-1724W/MS1924W/MS-1724U



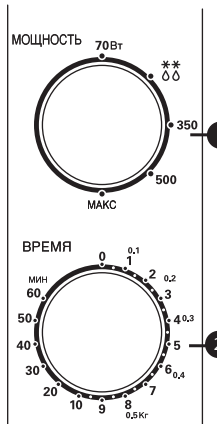
MB-3724W/MB3924W/MB-3724U/MB-3724US



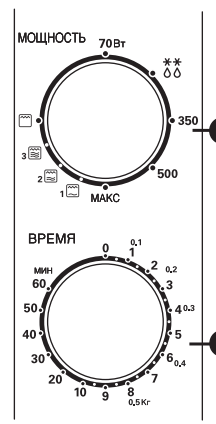
MS1924JL/MS-1924JL



MB3924JL/MB-3924JL/MH5920JL

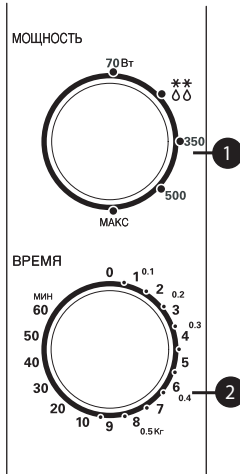


MS-1929X/MS-1924X/MS1920X/MS-1928V

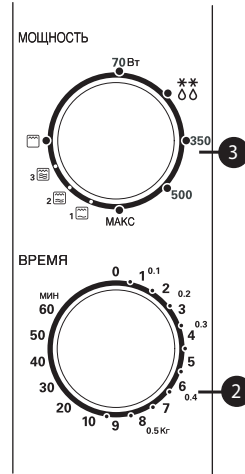


MB-3929X/MB-3924X

# Панель керування



MS1929G/MS-1929G/MS1920G  
MS-1929W/MS1920W



MB3929G/MB-3929G/MH5920G  
MH5920W/MB-3929W

## ❶ Перемикач рівня потужності

Дозволяє вибирати бажаний рівень потужності.

## ❷ Таймер

Дозволяє задавати бажаний час готування.

## ❸ Перемикач функцій і рівня потужності

## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ, ЩОБ УНИКНУТИ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

Піч не може працювати з відкритими дверцятами завдяки вбудованим у механізм дверцят печі блокувальним контактам, що забезпечують автоматичне відключення будь-якого режиму готування їжі при відкритті дверцят. Користування піччю при відкритих дверцятах може призвести до шкідливого впливу на вас мікрохвильової енергії. Важливо не намагатися робити якісь маніпуляції з блокувальними контактами.

Не вставляйте жодних предметів між дверцятами печі й передньою панеллю й не давайте залишкам їжі або залишкам чистячих засобів накопичуватися на ущільнюючих поверхнях. Не користуйтеся несправною піччю. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривалися та не були пошкоджені: (1) дверцята (погнуті), (2) петлі й защіпки (зламані або ослаблені), (3) ущільнювачі дверцят і ущільнюючі поверхні. Піч не повинен налаштовувати або ремонтувати ніхто, крім кваліфікованого фахівця з мікрохвильового обладнання.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ

При нагріванні у вашій мікрохвильовій печі рідин, наприклад, супів, соусів і напоїв, може відбутися перегрів рідини вище точки кипіння без утворення видимих бульбашок пари. Це може призвести до несподіваного скипання перегрітої рідини. Щоб уникнути цього, необхідно вживати таких заходів:

1. Уникайте використання циліндричних посудин з вузьким горлом.
2. Не перегрівайте рідину.
3. Перемішайте рідину перед тим, як ставити посуд в піч, а потім знову перемішайте її по закінченні половини часу підігріву.
4. По закінченні підігріву рідини дайте посуду постояти в печі якийсь час, а потім обережно знову перемішайте рідину або потрясіть посуд та перевірте температуру рідини перед її вживанням, щоб уникнути опіків (особливо це стосується пляшечок і баночок з дитячим харчуванням).

## УСТАНОВКА

1. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали та приладдя.
2. Установіть піч на рівну горизонтальну поверхню у вибраному вами місці на висоті не менше 85 см від підлоги і забезпечте зазор величиною принаймні 30 см зверху та 10 см ззаду печі для достатньої вентиляції. Ви не повинні нічим загороджувати бічну поверхню печі, щоб не створювати перешкод потоку повітря із системи вентиляції печі. 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. Зверху печі розташований вихідний вентиляційний отвір. Блокування цього отвору може призвести до пошкодження печі.
3. Підключіть піч до стандартної розетки мережі змінного струму. Забезпечте, щоб коло витримувало струм не менше 10 А (13 А для моделей MB-3724W /MB-3929W/MB3924W/МН5920W/MB-3929G MB3929G/МН5920G /MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U/MB-3724US /MB-3924JL /MB3924JL/МН5920JL ) і щоб живлення вашої мікрохвильової печі здійснювалось від окремого кола.

**ПРИМІТКА:** • Даний виріб не повинен використовуватися для приготування їжі з комерційними цілями.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ЦЕЙ ВИРІБ ПОВИНЕН БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ

Дроти в мережному шнурі мають колір згідно з таким кодом:

Синій	- Нейтраль
Коричневий	- Під напругою
Жовтий і зелений	- Земля

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.

## Запобіжні заходи

- 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 мікрохвильову енергію.
- Не сушіть в мікрохвильовій печі одяг, який може обвуглитися або обгоріти, якщо ви нагріваєте її занадто довго.
- Не готуйте продукти, обернувши їх у паперові рушники, за винятком випадків, коли в повареній книзі дані саме такі рекомендації з приготування страви.
- 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.
- Не користуйтеся дерев'яним посудом. Він може перегрітися та обвуглитися.
- 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.
- Перед чищенням обертової підставки дайте їй охолонути.
- Для приготування або підігріву малих кількостей їжі потрібно менше часу. Якщо ви запрограмуєте звичайний час, їжа може перегрітися та пригоріти.
- Перед приготуванням проткніть виделкою шкірку фруктів і овочів.
- Не готуйте в печі яйця в шкарлупі. Усередині яйця створюється тиск і воно вибухне.
- Не намагайтеся готувати у вашій печі страви у фритюрі.
- Перш ніж готувати або розморожувати продукти, видаліть з них пластикову упаковку. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках, як докладно зазначено у повареній книзі, їжа повинна бути накрита пластиковою плівкою при готуванні або підігріві.
- Не користуйтеся піччю для сушіння кухонних рушників або виробів з паперу. Вони можуть зайнятися.
- Якщо їжа готується або підігрівається в одноразовому посуді із пластику, паперу або інших горючих матеріалів, не залишайте піч без догляду, а частіше заглядайте усередину, щоб переконатися в тому, що з посудом нічого не відбувається.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичних посудинах, тому що вони можуть вибухнути при нагріванні.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина уміє використовувати піч й усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо дверцята печі й ущільнювачі дверцят пошкоджені, піччю не можна користуватися, доки її не відремонтує кваліфікований фахівець з обслуговування мікрохвильової техніки.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** 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.



# Посуд для мікрохвильової печі

## ПОСУД ДЛЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Перед використанням посуду ви повинні перевіряти, чи придатний він для використання в мікрохвильовій печі. У наведеній нижче таблиці подано зведену інформацію з правильного використання посуду у вашій печі.

Приладдя для готування	Режим мікрохвиль	Режим гриля
Термостійке скло, склокераміка	так	так
Кераміка, порцеляна	так (не використовуйте порцеляну із золотою або срібною обробкою)	так
Металевий посуд	ні	так
Нетермостійке скло	ні	ні
Пластмаса для мікрохвильової печі	так	ні
Пластикова плівка	так	ні
Папір (склянки, тарілки, рушники)	так	ні
Соломка, плетінка й дерево	ні	ні

### Режим мікрохвиль

- Більша частина посуду зі скла, склокераміки й термостійкого скла чудово підходить для мікрохвильової печі. Посуд з металевою обробкою не повинен використовуватись в мікрохвильовій печі.
- Паперові серветки, рушники, тарілки, стаканчики, посудини й картон можуть використовуватись в мікрохвильовій печі. Не користуйтеся виробами з паперу, виготовленого з переробної вторинної сировини, тому що в ньому можуть міститися домішки, які можуть викликати іскріння і/або займання при приготуванні їжі. (За рекомендаціями правильного використання цих виробів звертайтеся до поварені книги).
- Пластикові блюда, чашки, пакети для заморожування й пластикова плівка можуть використовуватись в мікрохвильовій печі. При використанні виробів із пластику в мікрохвильовій печі додержуйтеся інструкцій виготовлювача виробів або інформації, наведені в поварені книзі.
- Металеве приладдя і посуд з металевою обробкою не повинен використовуватись в мікрохвильовій печі. Більше докладну інформацію про правильне використання приладдя з металу, будь ласка, прочитайте в розділі "Вступ" вашої поварені книги. Якщо в рецепті передбачається використання алюмінієвої фольги, шампурів або приладдя, що містить метал, забезпечте проміжок не менше 2,5 см між металевим предметом і стінками внутрішньої камери печі. Якщо виникла електрична дуга (іскріння), негайно вийміть метал з печі.

### Примітка:

За інструкціями з використання посуду й приладдя звертайтеся до індивідуальних рецептів і таблиць, наведених у вашій поварені книзі.

### Режим гриля

- Можна використовувати посуд і приладдя з термостійкого скла, кераміки й металу.
- Не можна використовувати паперові серветки, рушники й вироби із пластику.

### Примітки:

- Будьте обережними, виймаючи з печі посуд або скляний обертовий піднос, тому що вони стають гарячими в процесі готування.
- Користуйтеся тільки термометром, що призначений або рекомендований для використання в мікрохвильовій печі.
- Ніколи не користуйтеся мікрохвильовою пічкою, якщо в ній не встановлений обертовий піднос.

## Інші корисні інструкції

**Для досягнення найкращих результатів і полегшення процесу готування їжі, будь ласка, уважно прочитайте ці поради.**

1. При визначенні часу готування для певного блюда починайте з використання мінімального рекомендованого часу і час від часу перевіряйте, чи готова їжа. Їжу можна легко пересмажити, тому що готування з використанням мікрохвиль відбувається дуже швидко.
2. Малі кількості продуктів або продукти з малим змістом вологи можуть пересихати та ставати надто твердими, якщо їх готувати занадто довго.

**Розморожування заморожених продуктів:**

1. Заморожені продукти можна ставити для розморожування безпосередньо в піч (обов'язково видаліть всі металеві дроготики або обгортки).
2. Розморозуйте продукти відповідно до інструкції з розморожування, наведеної в цій Інструкції.
3. Якщо деякі частини продуктів відтають швидше за інші, екрануйте їх фольгою якщо буде потреба. Це допомагає сповільнити або зупинити процес розморожування.

4. Деякі продукти не повинні бути повністю відталими перед початком готування. Наприклад, риба готується так швидко, що іноді краще починати приготування тоді, коли вона ще злегка заморожена.
5. Залежно від початкової температури продуктів, іноді може виявитися необхідним збільшити або зменшити час готування, зазначений в рецепті.

**ПРИМІТКА:**

Повітря, що виходить із вентиляційного отвору, може стати теплим під час готування.

**Підрум'янювання:**

Деякі блюда готуються в мікрохвильовій печі недостатньо довго для того, щоб підрум'янитися, і можуть знадобитися добавки для надання їм апетитних кольорів. Відбивні, м'ясні пиріжки або шматки курчати можуть покриватися шаром таких приправ, як мелений червоний перець, а також змазуватися соусами для підрум'янювання, такими як вустерширський соус. М'ясо великим шматком, ціла птиця або шинка, що готуються 10 ~ 15 хвилин або довше, добре підрум'янюються без добавок.

## Чищення й догляд за піччю

**ПЕРЕД ЧИЩЕННЯМ ПЕЧІ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ В ТОМУ, ЩО ВОНА ВИМКНЕНА.**

Тримайте внутрішні поверхні печі в чистому й сухому стані. Візьміть собі за правило чистити їх після кожного використання печі.

**СТІНКИ ВНУТРІШНЬОЇ КАМЕРИ**

За допомогою вологої ганчірки видаліть всі крихти та залишки їжі, що перебувають між дверцятами та ущільнювачами поверхнями печі. Ці місця необхідно чистити особливо ретельно для забезпечення надійного закриття дверцят. Видаліть краплі жиру з внутрішніх поверхонь наміленою ганчіркою, потім змийте ганчіркою мило та протріть насухо. Не користуйтеся абразивними засобами, що чистять, які можуть подряпати лакофарбове покриття стінок камери. **НІКОЛИ НЕ ЛИЙТЕ ВОДУ В ПІЧ.**

**РОЛИКОВА ПІДСТАВКА**

Щоб жирний бруд не накопичувався і не заважав обертанню коліщат, ви повинні виймати з печі роликову підставку й чистити її в гарячій мильній воді не рідше одного разу на тиждень.

**ДВЕРЦЯТА**

Дверцята та ущільнювачі дверцят повинні ЗАВЖДИ підтримуватися в чистому стані. Для чищення користуйтеся тільки м'якою ганчіркою та мильною теплою водою, потім змийте мило та ретельно витріть насухо. **НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ МАТЕРІАЛАМИ, ТАКИМИ ЯК ПОРОШКИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ, МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ Й ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ.**

Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистому стані, якщо частіше протирати їх вологою ганчіркою.

**ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ**

Чистіть зовнішні поверхні з використанням м'якого мила та теплої води, потім змийте мило та насухо протріть корпус м'якою ганчіркою. Не користуйтеся абразивними засобами, що чистять. Не давайте воді потрапляти у вентиляційні отвори. Якщо мережний шнур забруднився, протріть його м'якою ганчіркою.

# Інструкції з експлуатації

## ГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ МІКРОХВИЛЬ

Див. стор. 37-38

1. Відкрийте дверцята печі, покладіть продукти в піч на обертювий піднос й закрийте дверцята
2. Установіть за допомогою перемикача рівня потужності (1, 3) бажаний рівень потужності. Є п'ять рівнів потужності в діапазоні від 70 Вт до максимального. Перемикач рівня потужності може бути встановлений у будь-яке з таких положень.

MS1920W/MS-1929W/MS-1724W  
MS1924W/MS-1724WB/MS1920G  
MS-1929G/MS1929G/MS1920X  
MS-1924X/MS-1929X/MS-1928V  
MS-1724U/MS-1924JL/MS1924JL  
MB-3724W/MB-3929W/MB3924W  
MH5920W/MB-3929G/MB3929G  
MH5920G/MB-3924X/MB-3929X  
MB-3724U/MB-3724US/MB-3924JL  
MB3924JL/MH5920JL

- МАКС.
- 500
- 350
- 88 розморожування
- 70

3. Установіть ручкою таймера (2) бажаний час готування. Починається обертання підносу й готування їжі. По закінченні часу готування подається звуковий сигнал і гасне світло в камері печі.

## Примітки:

- Цифри на шкалі таймера позначають хвилини. Щоб забезпечити точну установку часу готування, радимо вам повернути ручку таймера злегка за бажаний час готування, а потім, повертаючи її назад установити бажаний час.
- Щоб перевірити їжу в процесі готування, натисніть кнопку відкриття дверцят. Відкриття дверцят під час готування приводить до автоматичного вимикання печі й зупинки таймера. Якщо ви бажаєте продовжити готування, закрийте дверцята - піч увімкнеться й таймер відновить відлік часу.
- Обертювий піднос може обертатися в будь-якому напрямку.

## РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА ЗАДАНОЮ ВАГОЮ

Див. стор. 37-38

Розморожування заморожених продуктів є однією з корисних функцій мікрохвильової печі. Розморожування в мікрохвильовій печі відбувається набагато швидше, ніж у холодильнику, та розморожування в печі є безпечнішим, ніж при кімнатній температурі, оскільки при такому розморожуванні не відбувається розмноження шкідливих бактерій. Важливо пам'ятати, що для розморожування продуктів потрібно більше часу, ніж для їх готування. Перевіряйте продукти і не менше одного разу переверніть їх під час розморожування.

1. Виберіть за допомогою перемикача рівня потужності (1, 3) режим розморожування (2).
2. Поворотом ручки таймера (88) задайте вагу продуктів (кг).

ПРИМІТКА: Піч починає працювати одразу ж після повороту ручки таймера. Кожна цифра на шкалі відповідає одному кг.



# Інструкції з експлуатації

MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G  
MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U  
MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL

MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G  
MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U  
MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL

## ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

Див. стор. 37-38

1. Відкрийте дверцята печі, покладіть продукти в піч на решітку для гриля й закрийте дверцята
  2. В печах моделей MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G/MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U/MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL установіть за допомогою перемикача функцій і рівня потужності (3) режим гриля (  /  ).
  3. Установіть ручкою таймера (2) бажаний час готування. Починається обертання підношення та готування їжі, при цьому вмикається світло в камері печі. По закінченні часу готування подається звуковий сигнал і гасне світло в камері печі.
- Якщо ви бажаєте перевірити їжу в процесі готування, виконайте дії, зазначені в примітці у розділі ГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ МІКРОХВИЛЬ.
  - Не торкайтеся поверхні оглядового вікна під час роботи гриля, тому що температура скла може підвищитися до 100°C.
  - Не дозволяйте дітям торкатися переднього екрана дверцят.
  - Коли ви увімкнете гриль у перший раз після придбання печі, може спостерігатися деяка кількість диму. Він швидко зникне.




### Примітки:



- Рекомендується використовувати решітку для гриля, тому що якщо ви використовуєте тільки обертаний піднос, час і якість готування можуть змінюватися.
- Ці моделі печі мають КВАРЦОВИЙ ГРИЛЬ, тому не треба попередньо прогрівати гриль.

## ГОТУВАННЯ В КОМБІНОВАНОМУ РЕЖИМІ /

Див. стор. 37-38

У печах зазначених вище моделей є режим комбінованого готування, що дозволяє вам готувати їжу, використовуючи одночасно гриль

(  /  ) і мікрохвилі (  ). Це звичайно дає вам можливість приготувати їжу за більш короткий час, ніж при використанні цих двох режимів окремо.

1. Відкрийте дверцята печі, покладіть продукти в піч на обертаний піднос або решітку й закрийте дверцята.
2. Установіть за допомогою перемикача функцій (3) комбінований режим (  /  ).
3. Установіть ручкою таймера (2) бажаний час готування. Починається обертання підносу й готування їжі. По закінченні часу готування подається звуковий сигнал і гасне світло в камері печі.

Кварцовий нагрівальний елемент присмажує поверхню м'яса в той час, як мікрохвилі готують його внутрішню частину.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Після готування не забудьте повернути ТАЙМЕР на 0, інакше піч буде продовжувати працювати. Будьте обережні, виймаючи їжу з печі, тому що посуд буде гарячим.

# Інструкція з нагрівання або розігрівання їжі

Щоб успішно нагрівати або розігрівати їжу в мікрохвильовій печі, важливо виконати кілька вказівок. Вимірюйте кількість їжі, щоб визначити час, потрібний для її розігріву. Для одержання найкращих результатів розташуйте їжу колом. Їжа, що має кімнатну температуру, буде розігріватися швидше ніж їжа, вийнята з холодильника. Консервовану їжу потрібно перекладати з банки в посудину, безпечну для використання в мікрохвильовій печі. Їжа буде розігріватися більш рівномірно, якщо посуд з їжею накрити кришкою або обтягти пластиковою плівкою, зробивши в плівці розріз. Щоб не обпектися паром, будьте обережними, знімаючи кришку. Використовуйте наведену нижче таблицю як посібник з розігріву раніше приготовленої їжі.

Їжа	Час готування (на ВИСОКОМУ рівні потужності)	Спеціальні інструкції
Нарізане м'ясо 3 скибочки (0,5 см завтовшки)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилини	Покладіть скибочки м'яса на тарілку, придатну для мікрохвильової печі. Обтягніть пластиковою плівкою, зробивши в ній проріз. ● Примітка: Підлив або соус допомагають зберегти м'ясо соковитим.
Шматочки курки 1 грудка 1 окорочок	2~3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилини 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилини	Покладіть шматочки курки на тарілку, придатну для мікрохвильової печі. Обтягніть пластиковою плівкою, зробивши в ній проріз.
Рибне філе (170-230 ґ)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилини	Покладіть рибу на тарілку, придатну для мікрохвильової печі. Обтягніть пластиковою плівкою, зробивши в ній проріз.
Лазанья 1 порція (300 г)	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~7 хвилин	Покладіть лазанью на тарілку, придатну для мікрохвильової печі. Обтягніть пластиковою плівкою, зробивши в ній проріз.
Запіканка 1 чашка 4 чашки	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилини 5~7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилин	ГОТУЙТЕ, накривши кришкою, у керамічній каструльці для мікрохвильової печі. Перемішайте по закінченні половини часу готування.
Запіканка вершкова або сирна мікрохвильової печі. 1 чашка 4 чашки	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~3 хвилини 4~6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилин	ГОТУЙТЕ, накривши кришкою, у керамічній каструльці для. Перемішайте по закінченні половини часу готування.
1 сендвіч із начинкою з обсмаженого м'ясного фаршу або м'яса-барбекю (1/2 чашки м'ясної начинки) без булочки	1~3 хвилини	Розігрівайте начинку й булочку окремо. Готуйте, накривши кришкою, у керамічній каструльці для мікрохвильової печі. Один раз перемішайте. Розігрівайте булочку, як зазначено в таблиці нижче.
Картопляне пюре 1 чашка 4 чашки	2~3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилини 6~8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилин	ГОТУЙТЕ, накривши кришкою, у керамічній каструльці для мікрохвильової печі. Перемішайте по закінченні половини часу готування.
Печені боби 1 чашка	2~3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилини	ГОТУЙТЕ, накривши кришкою, у керамічній каструльці для мікрохвильової печі. Перемішайте по закінченні половини часу готування.
Равіолі або макарони в соусі 1 чашка 4 чашки	3~4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилини 8~11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> хвилин	ГОТУЙТЕ, накривши кришкою, у керамічній каструльці для мікрохвильової печі. Перемішайте по закінченні половини часу готування.
Рис 1 чашка 4 чашки	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~2 хвилини 4~6 хвилин	ГОТУЙТЕ, накривши кришкою, у керамічній каструльці для мікрохвильової печі. Перемішайте по закінченні половини часу готування.
Кругла або довгаста булочка для сендвіча 1 булочка	20~35 секунд	Обгорніть паперовим рушником і покладіть на скляний піднос.
Овочі 1 чашка 4 чашки	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~3 хвилини 4~6 хвилин	ГОТУЙТЕ, накривши кришкою, у керамічній каструльці для мікрохвильової печі. Перемішайте по закінченні половини часу готування.
Суп 1 порція (240 мл)	2~3 хвилини	ГОТУЙТЕ, накривши кришкою, у керамічній каструльці для мікрохвильової печі. Перемішайте по закінченні половини часу готування.

## Таблиця для готування свіжих овочів

Овочі	Кількість	Час готування (на ВИСОКОМУ рівні потужності)	Інструкції	Час відстоювання
Артишоки (230 г кожний)	2 середні 4 середні	5~8 11~13	Обріжте. Додайте 2 столові ложки води та 2 столові ложки соку. Накрийте.	2~3 хвилини
Спаржа, свіжа, паростки	450г	3~7	Додайте 1/2 чашки води. Накрийте.	2~3 хвилини
Зелена квасоля	450г	8~12	Додайте 1/2 чашки води в 1,5 л керамічну каструлю. Перемішайте по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини
Буряк, свіжий	450г	13~8	Додайте 1/2 чашки води в 1,5 л керамічну каструлю з кришкою. Перекладіть по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини
Брокколи, свіжа, паростки	450г	5~9	Покладіть броколі в блюдо для випікання. Додайте 1/2 чашки води.	2~3 хвилини
Капуста, свіжа, шинкована	450г	6~8	Додайте 1/2 чашки води в 1,5 л керамічну каструлю з кришкою. Перемішайте по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини
Морква, свіжа, скибочки	200г	3~6	Додайте 1/4 чашки води в 1 л керамічну каструлю з кришкою. Перемішайте по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини
Цвітна капуста, свіжа, ціла	450г	8~10	Обріжте. Додайте 1/4 чашки води в 1 л керамічну каструлю з кришкою. Перемішайте по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини
Свіжа, сущвіття Селера, свіжа, скибочки	2 чашки 4 чашки	3~6 8~10	Разрежьте скибочками. Додайте 1/2 чашки води в 1,5 л керамічну каструлю з кришкою. Перемішайте по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини
Кукурудза, свіжа	2 чашки	5~9	Видаліть оболонку початків. Додайте 2 столові ложки води в 1,5 л блюдо для випікання. Накрийте початки.	2~3 хвилини
Гриби, свіжі, скибочки	230г	2~3	Покладіть гриби в 1,5 л керамічну каструлю із кришкою. Перемішайте по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини
Пастернак, свіжий, скибочки	450г	4~8	Додайте 1/2 чашки води в 1,5 л керамічну каструлю з кришкою. Перемішайте по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини
Горошок, зелений, свіжий	4 чашки	7~10	Додайте 1/2 чашки води в 1,5 л керамічну каструлю з кришкою. Перемішайте по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини 2~3 хвилини
Солодка картопля, ціла, печена (170-230 г кожна)	2 картоплини 4 картоплини	5~10 7~13	Проткніть батати в кількох місцях виделкою. Покладіть на 2 паперові рушники. Переверніть по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини 2~3 хвилини
Картопля, ціла, печена (170-230 г кожна)	2 картоплини 4 картоплини	6~8 10~15	10-15 Проткніть картоплю в кількох місцях виделкою. Покладіть на 2 паперові рушники. Переверніть по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини
Шпинат, свіжий, листи	450г	5~8	Додайте 1/2 чашки води в 2 л керамічну каструлю з кришкою.	2~3 хвилини
Кабачки, свіжі, скибочки	450г	5~8	одайте 1/2 чашки води в 1,5 л керамічну каструлю з кришкою. Перемішайте по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини
Кабачки, свіжі, цілі	450г	7~10	Проткніть виделкою. Покладіть на 2 паперові рушники. Переверніть кабачок по закінченні половини часу готування.	2~3 хвилини

# Поради з розморожування м'яса

## Поради з розморожування і способи розморожування м'яса.

**"ПОПЕРЕДЖЕННЯ: не використовуйте алюмінієву фольгу під час розморожування".**

- Ви можете розморожувати м'ясо, не виймаючи його з фабричної упаковки, якщо в ній немає металу. Видаліть будь-які металеві кільця, перекручені дровотві зав'язки, дріт або фольгу.
- Покладіть м'ясо в неглибоке блюдо, у яке буде стікати сік.
- Не розморожуйте м'ясо довше необхідного часу. Розділіть сардельки, шматки відбивних, бекону відразу ж, як тільки це стане можливим. Вийміть порції, що розморозилися, і продовжуйте розморожувати решту.
- Великі шматки м'яса готові до відстою, як тільки ви зможете проткнути м'ясо виделкою до центра, використовуючи помірне зусилля. Центр м'яса при цьому залишається злегка замороженим. Дайте м'ясо постояти, доки воно повністю не відтане.
- Розморожуйте м'ясо тільки в режимі розморожування.

## ТАБЛИЦЯ ДЛЯ РОЗМОРОЖУВАННЯ М'ЯСА ТА ПТИЦІ

М'ясо	Вага	Час розморожування (хвилини)	Час відстою (хвилини)
<b>ЯЛОВИЧИНА</b>			
сосиски	450г	5-6	10
фарш яловичий	450г	8-10	10
нирки	1г	8-12	10
печінка	450г	6-7	10
великим шматком, окіст≥	1.5kg	18-20	15
великим шматком, ростбіф	1.5-2kg	22-26	15
круп, шматком, тов. край (згорнутий)	1.5-2kg	15-20	15
великим шматком, огузок (безкістковий)	1.5-2kg	20-25	15
великим шматком, філей	2-2.3kg	28-33	20
для жарення, кубиками	450г	7-8	10
біфштекс, бочок туші	700г	9-10	10
біфштекс, коострець	1kg	10-14	10
біфштекс, філей	1kg	10-12	10
<b>ТЕЛЯТИНА</b>			
відбивні	450г	9-10	10
фарш	450г	4-5	10
шматки для жарення	450г	6-8	10
<b>СВИНИНА</b>			
відбивні (завтовшки 1,2 см)	700г	10-15	10
кубики	700г	8-10	10
фарш	450г	5-6	10
великим шматком, філей (безкістковий)	2-2.3kg	28-34	20
реберця	1.5kg	12-17	15
шматки для жарення, лопатка	1.2kg	12-15	10
вирізка	1kg	10-12	10
<b>БАРАНИНА</b>			
великим шматком, нога або лопатка	2-2.3kg	28-33	15
<b>КУРКА</b>			
ціла	1.2-1.5kg	26-30	20
шматочки	1.2-1.5kg	14-17	15
грудки (з кісткою)	1-1.5kg	10-14	20
ніжки	450г	9-10	10
стегна	450г	9-10	10
крильця	700г	8-12	10
<b>ІНДИЧКА</b>			
шматочки	1-1.5kg	14-16	15
грудки (з кісткою)	2-2.5kg	18-22	20
<b>КАЧКА</b>			
ціла	2-2.5kg	30-40	25

# Таблиця для приготування в режимі гриля

## Інструкції з приготування м'яса в режимі гриля

- Зріжте з м'яса надлишки жиру. Зрізайте жир, не роблячи при цьому розрізів в пісному м'ясі (це допоможе запобігти скручуванню жиру).
- Розкладіть м'ясо на решітці. Змажте розтопленим вершковим маслом або рослинною олією.
- По закінченні половини часу готування переверніть м'ясо.

Продукти	Вага	Приблизний час приготування (у хвиликах)	Поради
Гамбургери з яловичини	50гх2 100гх2	13-16 19-23	Полийте розтопленим вершковим маслом або рослинною олією. Тонкі шматки слід покласти на решітку для гриля. Товсті шматки можна класти на лист. Переверніть їжу по закінченні половини часу готування.
Біфштекс (завтовшки 2,5 см) З кров'ю	230гх2	18-20	
Середньо-прожарені	230гх2	22-24	
Добре прожарені	230гх2	26-28	
Свинячі відбивні (завтовшки 2,5 см)	230гх2	27-32	Часто перевертайте.
Баранячі відбивні (завтовшки 2,5 см)	230гх2	25-32	
Сосиски	230г	13-16	

## Інструкції з приготування риби та морепродуктів в режимі гриля

Покладіть рибу та морепродукти на решітку. Якщо готується риба цілком, то з її обох сторін перед приготуванням потрібно зробити по діагоналі неглибокі надрізи. Змазуйте рибу й морепродукти перед готуванням і під час його розтопленим вершковим маслом, маргарином або рослинною олією. Це допомагає захистити рибу від пересихання. Готуйте протягом часу, рекомендованого в таблиці. Цілу рибу й рибу великим шматком необхідно обережно перевернути після половини часу готування. При бажанні, можна перевертати й товсті шматки філе.

Продукти	Вага	Приблизний час приготування (у хвиликах)	Поради
Рибне філе завтовшки 1 см завтовшки 1.5 см	230г 230г	17-21 20-24	Змажте розтопленим вершковим маслом і переверніть по закінченні половини часу готування.
Риба великим шматком завтовшки 2,5 см	230г	24-28	
Ціла риба	225-350 г кожна 450г	16-20 24-28	Якщо риба товста і жирна, готуйте її трохи довше.
Гребінці Креветки сирі	450г 450г	16-20 16-20	Добре поливайте маслом під час готування.



## Відповіді на найбільше часто виникаючі питання

П. Чому не горить світло в камері печі?

В. ■ Перегоріла лампочка в печі.

■ Дверцята печі не закриті.

П. Чому з вентиляційних отворів виходить пара, і/або чому капає вода з нижнього краю дверцят?

В. Утворення пари є нормальним у процесі готування їжі. Конструкцією мікрохвильової печі передбачене відведення цієї пари через вентиляційні отвори в боковій стінці печі. Зрідка ця пара конденсується на дверцятах, і вода потім капає з нижнього краю дверцят. Це цілком нормально і не являє собою жодної небезпеки.

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

В. Ні. Екран з металевої сітки відбиває енергію всередину камери печі. Отвори в екрані зроблені такої величини, що вони дозволяють проходити світлу, але не дозволяють проходити через екран мікрохвильовій енергії.

П. Чи буде мікрохвильова піч пошкоджена, якщо її увімкнути тоді, коли вона порожня?

В. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня.

П. Чому яйця іноді "вибухають"?

В. Коли ви запікаєте або готуєте яйця-пашот, жовток може "вибухнути" через нагромадження пари усередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток зубочисткою перед готуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця, не проткнувши їх шарлпу.

П. Чому рекомендується дати їжі постояти після того, як скінчився час її приготування?

В. Дати їжі постояти дуже важливо. Коли ви готуєте з використанням мікрохвиль, нагрівається їжа, а не піч. У багатьох продуктах накопичується така кількість внутрішнього тепла, що є достатнім для продовження процесу готування їжі навіть після того, як вона вийнята з печі. Зазначений в рецептах час "відстою" потрібний для того, щоб внутрішні частини великих шматків м'яса (нога, лопатка), великих овочів або пирогів повністю приготувалися без пригорання їх зовні.

П. Чому моя піч готує так швидко, як це зазначено в повареній книзі з рецептами готування блюд у мікрохвильовій печі?

В. Зверніться до вашої поварені книжки ще раз, щоб перевірити, чи точно ви виконали всі наявні інструкції та з'ясувати, які причини можуть викликати зміни часу приготування. Зазначені в повареній книзі час приготування та рівні потужності запропоновані з урахуванням того, щоб запобігти пережарюванню та підгорянню їжі - проблемам, що найбільш часто виникають в період освоєння прийомів приготування їжі в мікрохвильовій печі. Варіації розміру, форми, ваги та товщини їжі можуть спричинити більш тривалий час приготування. Як і в випадку користування звичайною кухонною плитою, доповнюйте вказівки поварені книжки власним здоровим глуздом і досвідом для забезпечення правильності приготування їжі.

П. Чому в печі спостерігається іскріння й потрескування (електрична дуга)?

В. Може бути кілька причин іскріння й потрескування (електричної дуги) у камері печі:

■ Ви використовуєте посуд з металевою обробкою (зі срібла або золота).

■ Ви залишили в печі виделку або інший металевий предмет.

■ Ви використовуєте велику кількість металевої фольги.

■ Ви не видалили перекручені дротинки, що зав'язують пакети із продуктами.

Термін служби даного товару-7 років від дня передачі товару споживачеві.

# Технічні характеристики

	MS1920W/MS-1929W/MS-1724W/MS1924W/MS-1724WB MS1920G/MS-1929G/MS1929G/MS1920X/MS-1924X MS-1929X/MS-1928V/MS-1724U/MS-1924JL/MS1924JL
Джерело живлення	230 В змінного струму, 50 Гц
Вихідна потужність (за стандартом IEC60705)	700 Вт
Частота мікрохвиль	2,450 МГц
Габаритні розміри (Ш x В x Г мм)	455 x 260 x 320
Споживана потужність	1,000 Вт

	MB-3724W/MB-3929W/MB3924W/MH5920W/MB-3929G MB3929G/MH5920G/MB-3924X/MB-3929X/MB-3724U MB-3724US/MB-3924JL/MB3924JL/MH5920JL
Джерело живлення	230 В змінного струму, 50 Гц
Вихідна потужність (за стандартом IEC60705)	700 Вт
Частота мікрохвиль	2,450 МГц
Габаритні розміри (Ш x В x Г мм)	455 x 260 x 320
Споживана потужність	
Мікрохвилі	1,000 Вт
Гриль	600 Вт
Комбінований режим	1,550 Вт

- Наведені розміри є приблизними.
- Оскільки ми постійно намагаємося поліпшувати свої вироби, технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення.

## 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.

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

# Memo



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

ЛГ Електронікс Тьянджін Еплайнсїс Ко., Лтд", Ксїн Дїан Роуд, Бейчен Дїстрїкт, Тьянджїн, 300402, Кїтай  
Імпортер в Українї: ПІІ "ЛГ Електронїкс Україна", Україна, 01004, м. Кїїв, вул. Басейна, 4 (лїтера А),  
тел.: +38 (044) 201-43-50, факс: +38 (044) 201-43-73