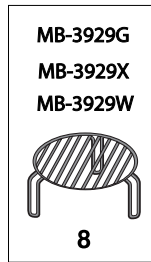
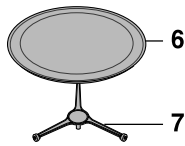
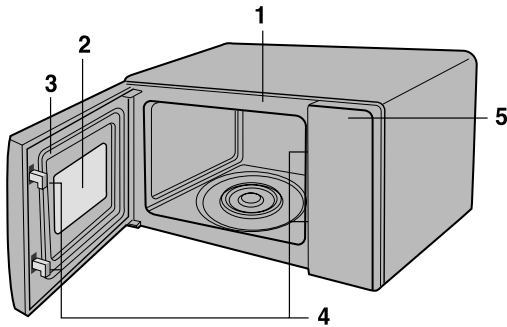




# Інструкція користувача

MS-1929G / MB-3929G / MS-1929X  
MB-3929X / MS-1929W / MB-3929W

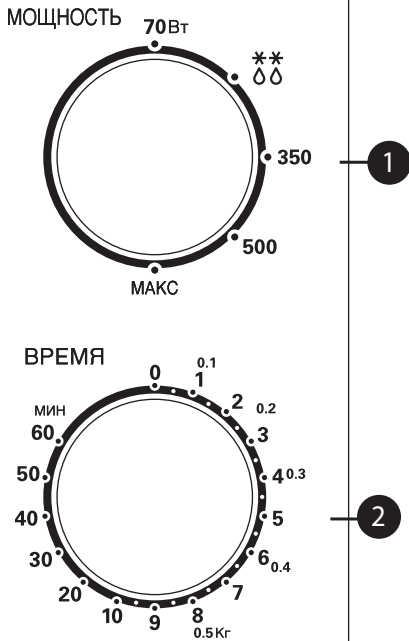
## Складові частини печі



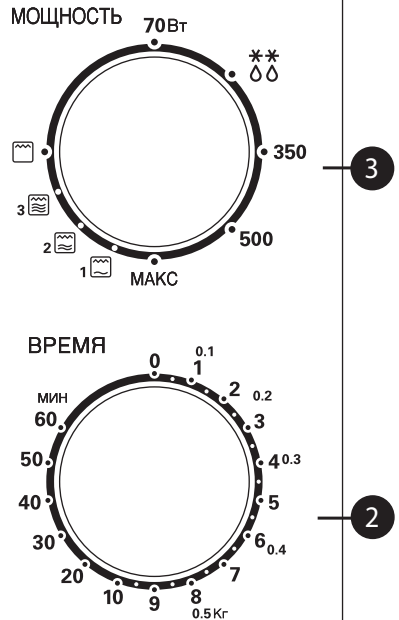
- 1. Передня панель
- 2. Оглядове вікно
- 3. Ущільнювач дверцят
- 4. Система блокування

- 5. Панель керування
- 6. Скляний піднос
- 7. Роликова підставка
- 8. Решітка для гриля

# Панель керування



MS-1929G / MS-1929X / MS-1929W



MB-3929G / MB-3929X / MB-3929W

## 1 Перемикач рівня потужності

Дозволяє вибрати бажаний рівень потужності.

## 2 Таймер

Дозволяє задавати бажаний час готування.

## 3 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 відкриванні 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-3929G/MB-3929X/MB-3929W) 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 шаркулі. Усередині яйця створюється тиск і воно вибухне.
- Не намагайтеся готувати у вашій печі страви у фритюрі.
- Перш ніж готувати або розморозувати продукти, видаліть з них пластикову упаковку. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках, як докладно зазначено у повареній книзі, їжа повинна бути накрита пластикою при готуванні або підігріві.
- Не користуйтеся піччю для сушіння кухонних рушників або виробів з паперу. Вони можуть зайнятися.
- Якщо їжа готується або підігривається 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 повареної 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, наведеної в повареній книзі.
- Металева 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 повареної 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 повареній 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 піччю, 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 дротки 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. 3

1. Відкрийте дверцята печі, покладіть продукти в піч на обертовий 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.

MS-1929G	MB-3929G
MS-1929X	MB-3929X
MS-1929W	MB-3929W

<ul style="list-style-type: none"><li>• макс.</li><li>• 500</li><li>• 350</li><li>•  розморожування</li><li>• 70</li></ul>
---

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.
- Обертовий піднос може обертатися в будь-якому напрямку.

## РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА ЗАДАНОЮ ВАГОЮ

Див. стор. 3

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 () 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-3929G/MB-3929X/MB-3929W

## ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

Див. стор. 3




1. Відкрийте дверцята печі, покладіть продукти в піч на решітку для гриля й закрийте дверцята
  2. В печах моделей MB-3929G/MB-3929X/MB-3929W установіть за допомогою перемикача функцій і рівня потужності (③) режим гриля (  ).
  3. Установіть ручкою таймера (⌚) 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.


MB-3929G/MB-3929X/MB-3929W

## ГОТУВАННЯ В КОМБІНОВАНОМУ РЕЖИМІ

Див. стор. 3   

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 коротким часом, 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 (⌚) 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 ä)	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 дротові 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, ростбїф	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	
Баранячі відбивні (завтовшки 2,5 см)	230гх2	25-32	
Сосиски	230г	13-16	Часто перевертайте.

## 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 шарлупу.

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 потрiскування (електрична дуга)?

- В. Може бути кілька причин іскріння й потрiскування (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 дротики, що зав'язують пакети із продуктами.

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

## Технічні характеристики

	MS-1929G / MS-1929X / MS-1929W
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 252 x 320
Споживана потужність	1,000 Вт

	MB-3929G / MB-3929X / MB-3929W
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 252 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.

