

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З КОНВЕКЦІЄЮ

Будь ласка, прочитайте цю інструкцію перед початком використання вашої печі.

MJ396 ****

(додатково, див. технічні характеристики моделі)



MFL69921306_01

www.lg.com

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Всі права захищено.

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі становлять форму енергії, аналогічну електромагнітним хвилям, що використовуються в радіо і телевізійному мовленні та звичайному денному світлі. Зазвичай електромагнітні хвилі поширюються назовні через атмосферу і зникають в просторі без сліду. У даній моделі мікрохвильової печі є магнетрон, який сконструйований таким чином, щоб можна було використовувати енергію, що міститься в мікрохвилях. Електрика, що підводиться до магнетрона, використовується для генерації мікрохвильової енергії.

Ці мікрохвилі надсилаються в зону приготування їжі через отвори всередині печі. Всередині печі розташований піддон.

Мікрохвилі не можуть проникати через металеві стінки печі, але вони можуть проникати через такі матеріали, як скло, фарфор і папір - матеріали, з яких робиться посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.

Мікрохвилі не нагрівають посуд, хоча посудини, в яких готується їжа, зрештою нагріваються від тепла, що генерується в їжі.

Дуже безпечний пристрій

Ваша мікрохвильова піч становить один з найбезпечніших різновидів побутової техніки. Як тільки дверцята відкриваються, піч автоматично перестає генерувати мікрохвилі. При проникненні в їжу мікрохвильова енергія повністю перетворюється в тепло, при цьому не залишається жодної "залишкової" енергії, яка може пошкодити вам при вживанні їжі.

ЗМІСТ

3 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

8 ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

8 Розпакування і встановлення

10 Панель керування

10 Піктограми дисплея

11 Налаштування годин

11 Короткий посібник

11 Більше/менше

11 Енергозбереження

12 ЯК ЗАСТОСОВУВАТИ?

12 Приготування їжі за часом

12 Рівні потужності микроволновой печи

13 Приготування їжі у режимі гриля

13 Приготування їжі в поєднанні з конвекцією

14 Розігрів в режимі конвекції

14 Приготування у режимі конвекції

15 Приготування їжі в поєднанні з конвекцією

15 Блокування від дітей

16 Приготування з використанням інверторної технології

16 Рецепти для меню приготування з використанням інверторної технології

19 Смаження і випічка

20 Рецепти для меню смаження і випічка

21 Повільне приготування & підтримка страви теплою

22 Рецепти для меню повільне приготування & підтримка страви теплою

23 Розморожування з використанням інверторної Технології

23 Рецепти для меню розморожування з використанням інверторної технології

24 ПОСУД ДЛЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

25 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТІВ І ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

27 ЧИЩЕННЯ ВАШОЇ ПЕЧІ

27 ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ДІАГНОСТИКИ SMART DIAGNOSIS™

28 ПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

29 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ПРОЧИТАЙТЕ УВАЖНО І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ДОВІДОК У МАЙБУТНЬОМУ

Щоб уникнути небезпеки загорання, ураження електричним струмом, травмування та пошкодження майна перед початком роботи печі прочитайте всі інструкції та дотримуйтеся їх в процесі подальшої експлуатації. У цьому посібнику розглянуті не всі ситуації, які можуть виникнути при експлуатації пристрою. Якщо виникли проблеми з невстановленою причиною обов'язково зверніться до агента з обслуговування або виробника.

Увага

Це попереджувальний знак. Даний знак попереджає про потенційну небезпеку, яка може привести до смертельного результату або тілесних ушкоджень. Усі попередження з безпеки супроводжуються цим символом і одним з слів "НЕБЕЗПЕЧНО" або "ОБЕРЕЖНО". Ці слова вживаються у такому значенні:

Увага

Попередження про небезпеку або порушеннях техніки безпеки, які можуть призвести до тяжких тілесних ушкоджень або смерті.

Обережно

Попередження про небезпеку або порушеннях техніки безпеки, які можуть призвести до тілесних ушкоджень або майнової шкоди.

Увага

- 1 **Не** робіть спроб самостійного регулювання або ремонту дверцят, панелі управління, блокувальних контактів або будь-яких інших частин печі, пов'язаних зі зняттям будь-яких кожухів та кришок, що забезпечують захист від випромінювання мікрохвильової енергії. **Не** вмикайте піч, якщо несправні ущільнювачі дверцят і прилегли частини мікрохвильової печі. **Ремонт** повинен здійснювати тільки кваліфікований фахівець з ремонту мікрохвильової техніки.
 - **На** відміну від інших приладів, мікрохвильова піч є побутовим приладом з високою напругою і силою струму. **Не**правильне використання або ремонт може призвести до шкідливого впливу надмірної мікрохвильової енергії або ураження електричним струмом.
- 2 **Не** використовуйте піч для усунення вологи. (**Наприклад**, використання мікрохвильової печі з мокрими газетами, одягу, іграшками, електричними приладами, домашніми тваринами або дітьми і т.д.)
 - **Це** може бути причиною серйозних порушень безпеки, таких як пожежа, опіки або раптова смерть в результаті ураження електричним струмом.
- 3 **Цей пристрій не** призначено для застосування особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без належного досвіду та знаннями, якщо вони не знаходяться під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку, або вони не отримали інструкції з застосування приладу. **Не** можна залишати маленьких дітей без нагляду, оскільки необхідно стежити за тим, щоб вони не почали гратися з електроприладом.
 - **Не**правильне використання може призвести до пошкоджень, таких як пожежа, ураження електричним струмом або опіки.
- 4 **Під час роботи приладу** нагріваються деталі доступні для контакту. **Не** можна підпускати дітей до мікрохвильової печі.
 - **Вони** можуть отримати опіки.

- 5** Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичних посудинах, оскільки вони можуть вибухнути при нагріванні. Перш ніж готувати або розморожувати продукти, усуньте з них пластикову упаковку. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках їжа повинна бути накрита пластиковою плівкою при приготуванні або підігріві.
- Вони можуть вибухнути.
- 6** обов'язково використовуйте відповідне приладдя для кожного режиму роботи.
- Неправильне використання може призвести до пошкодження вашої печі і приладдя, або може викликати іскріння і займання.
- 7** Не можна дозволяти дітям грати з приладдям або повисати на ручці дверцят.
- Вони можуть отримати травми.
- 8** Для всіх, крім компетентних осіб, може бути небезпечним виконання будь-яких операцій з обслуговування або ремонту при яких знімається кришка, що забезпечує захист від впливу мікрохвильової енергії.
- 9** Під час роботи приладу в комбінованому режимі діти повинні користуватися піччю виключно під наглядом дорослих внаслідок створюваних температур.
- 10** Не користуйтеся несправною піччю. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривалася, і, щоб не були пошкоджені: (1) дверцята (погнуті), (2) петлі і засувки (зламани або ослаблені), (3) ущільнювачі дверцят і ущільнюючі поверхні.
- Це може призвести до шкідливого впливу надмірної мікрохвильової енергії.
- 11** Якщо дверцята печі або ущільнювачі дверцят знаходяться в несправному стані, піччю не можна користуватися до тих пір, поки її не відремонтує фахівець.
- 12** Якщо прилад підімкнений через розетку шнур або мережевий фільтр, роз'єми подовжувача шнура або фільтра необхідно розмістити так, щоб не допустити потрапляння води або вологи.
- 13** Дозволяйте дітям користуватися піччю без нагляду тільки після того, як ви навчили їх так, що дитина вміє безпечно користуватися піччю і розуміє небезпеку її неправильного використання.
- 14** Під час експлуатації прилад і його доступні для контакту частини нагріваються. Намагайтеся не торкатися до нагрівальних елементів. Дітей молодше 8 років не слід залишати без постійного нагляду.
- 15** Під час використання прилад нагрівається. Слід зберігати обережність, щоб не торкатися до нагрівальних елементів всередині печі.
- 16** Не використовуйте агресивні абразивні чистячі засоби або гострі металеві скребки для чистки скла дверцят печі, оскільки вони можуть подряпати поверхню, в результаті чого скло може розбитися.



Обережно

- 1** Завдяки вбудованим в механізм дверцят печі блокувальним контактам, ви не можете вмикати піч з відчиненими дверцятами. Важливо не пошкодити блокувальні контакти.
- Це може призвести до шкідливого впливу надмірної мікрохвильової енергії. (Блокувальні контакти забезпечують автоматичне відключення будь-якого режиму приготування їжі при відчиненні дверцят.)
- 2** Не вставляйте ніяких предметів (наприклад, рушники, серветки і т.д.) між дверцятами печі і передньою панеллю і не дозволяйте залишкам їжі або залишкам чистячих засобів накопичуватися на ущільнюючих поверхнях.
- Це може призвести до шкідливого впливу надмірної мікрохвильової енергії.
- 3** Перевіряйте правильність встановленого часу приготування, для приготування або розігрівання малих кількостей їжі потрібно менше часу.
- Занадто тривале готування може призвести до займання їжі та подальшого пошкодження печі.

- 4** При нагріванні в мікрохвильовій печі рідин, наприклад, супів, соусів і напоїв,
- * Уникайте використання циліндричних посудин з вузькою шийкою.
 - * Не перегрівайте рідину.
 - * Перемишайте рідину перед тим, як ставити посудину в піч і потім знову перемишайте її після закінчення половини часу підігріву.
 - * Після закінчення підігріву дайте посудині постояти в печі деякий час, потім обережно знову перемишайте рідину або струсіть посудину і перевірте температуру рідини перед її вживанням, щоб уникнути опіків (особливо це відноситься до пляшечок і баночок з дитячим харчуванням).
- Будьте обережні при поводженні з ємністю. Мікрохвильовий нагрів напоїв може призвести до відкладеного закипання і розбризкування, тому необхідно дотримуватися обережності при переміщенні ємності.
- 5** Отвір для виходу гарячого повітря знаходиться на верхній, нижній або бічній стороні печі. Не закривайте вихідний отвір.
- Це може привести до пошкодження вашої печі і поганих результатів приготування.
- 6** Не вмикайте піч, коли вона порожня. Коли піч не використовується, рекомендується ставити в неї склянку з водою. Якщо ви випадково ввімкнете піч, вода безпечно поглине всю мікрохвильову енергію.
- Неправильне використання може призвести до пошкодження вашої печі.
- 7** Не готуйте продукти, обгорнувши їх в паперові рушники, за винятком випадків, коли в кухонній книзі наведені саме такі рекомендації з приготування якоїсь страви. Не користуйтеся газетами замість паперових рушників при приготуванні їжі.
- Це може привести до вибуху або пожежі.
- 8** Не використовуйте керамічний посуд з металевою обробкою (наприклад, золотом або сріблом). Завжди усувайте закручені дротики для зав'язування пакетів з продуктами. Використовуйте тільки той посуд, яка підходить для використання в мікрохвильовій печі. Для приготування в мікрохвильовій печі продуктів і напоїв не допускається використання металевих контейнерів або посудин для напоїв.
- Вони можуть обвуглитися або обгоріти. Металеві предмети можуть призвести до виникнення електричної дуги, яка може спричинити серйозні пошкодження печі.
- 9** Не використовуйте папір, виготовлений з переробленої вторинної сировини.
- У ньому можуть міститися домішки, які можуть викликати іскріння і/або стати причиною пожежі при приготуванні їжі.
- 10** Не мийте піддон і підставку в воді відразу ж після закінчення приготування їжі. Вони можуть розламати або тріснути.
- Неправильне використання може призвести до пошкодження вашої печі.
- 11** Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, забезпечте, щоб передній край дверцят розташовувався принаймні на 8 см вглиб від краю поверхні, на якій встановлена піч.
- Неправильне використання може призвести до травм і пошкодження печі.
- 12** Перед приготуванням проткніть виделкою шкірку картоплі, яблук та інших аналогічних овочів і фруктів.
- Вони можуть вибухнути.
- 13** Не готуйте в печі яйця в шкаралупі. Яйця в шкаралупі і зварені круто яйця не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після закінчення функції розігріву.
- В середині яйця створиться тиск і воно вибухне.
- 14** Не намагайтеся готувати в вашій печі страви у фритюрі.

- Це може привести до раптового переливання гарячої рідини.
- 15** Якщо ви помітили дим, не відчиняйте дверцята печі, а вимкніть її або від'єднайте мережевий шнур печі від розетки, щоб полум'я згасло без надходження повітря.
- Це може привести до серйозного збитку, наприклад пожежі або ураження електричним струмом.
- 16** Якщо ви розігріваєте їжу в пластиковому або паперовому посуді, стежте за піччю, оскільки існує можливість займання посуду.
- Продукти можуть розлитися в зв'язку з можливістю порушення цілісності контейнера, що також може призвести до пожежі.
- 17** Під час роботи приладу контактні поверхні можуть нагріватися до високих температур. Не торкайтеся до дверцят печі, зовнішнього і заднього корпусу, камери, приладдя та посуду під час роботи в режимі гриля, конвекції і автоматичного приготування, перед очищенням переконайтеся, що вони не є гарячими.
- Коли вони нагріваються, з'являється небезпека отримання опіків, якщо не надягати товсті кулінарні рукавички.
- 18** Залишки їжі необхідно усувати, а піч регулярно чистити.
- Утримання печі в брудному стані може призвести до пошкодження зовнішнього покриття, що може негативно позначитися на терміні експлуатації печі, а також привести до небезпечної ситуації.
- 19** Використовуйте тільки той датчик температури, який рекомендований для даної печі.
- При використанні невідповідного датчика температури її точність не може бути гарантована.
 - У цій моделі не передбачений датчик температури.
- 20** Цей прилад призначений лише для побутового та аналогічного використання:
- Кухарським персоналом в магазинах, офісах і інших операційних середовищах;
 - На фермах;
 - Клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - В готелях типу "ліжко та сніданок".
- 21** Даний прилад не може використовуватися дітьми, старшими 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями і з недостатнім досвідом або знаннями, якщо вони не знаходяться під наглядом або не пройдуть інструктаж щодо безпечного використання приладу і будуть усвідомлювати можливість небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не допускається самостійне очищення і технічне обслуговування дітьми, молодшими 8 років, без нагляду.
- 22** Мікрохвильова піч призначена для підігріву продуктів і напоїв. Сушка продуктів або одягу, а також підігрів грілок, капців, губок, вологої тканини і подібних предметів може привести до ризику травмування, загоряння або пожежі.
- 23** Прилад не призначений для використання з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- 24** Точно дотримуйтесь вказівок виробників повітряної кукурудзи. Не залишайте піч без нагляду, коли кукурудза тріскається. Якщо кукурудза не тріскається після заявленого часу, припиніть її приготування. Ніколи не використовуйте для приготування кукурудзи коричневий паперовий пакет. Ніколи не намагайтеся готувати ядра, що залишилися.
- Надмірне приготування може призвести до займання кукурудзи.
- 25** Даний прилад повинен бути заземлений.

Проводи в мережевому шнурі пофарбовані у відповідності з наступним кодом:

Синій ~ Нейтральний

Коричневий ~ Під напругою

Жовтий і Зелений ~ Земля


Оскільки ці кольори проводів можуть не відповідати кольоровим міткам на вашій вилці, поведіться таким чином:

Провід **СИНЬОГО** кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою **N** або який має **ЧОРНИЙ** колір.

Провід **КОРИЧНЕВОГО** кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою **L** або який має **ЧЕРВОНИЙ** колір.

Провід **ЖОВТОГО** і **ЗЕЛЕНОВОГО** або **ЗЕЛЕНОВОГО** кольору повинен бути приєднаний до заземлювального контакту, який позначений буквою **G** або "⊕".

Якщо мережевий кабель пристрою пошкоджений, то для забезпечення безпеки його повинен замінити представник фірми-виробника, її агент з обслуговування або особа, яка має аналогічну кваліфікацію.

- Неправильне використання може призвести до серйозних уражень електричним струмом.
- 26** Використовуйте тільки той посуд, яка підходить для використання в мікрохвильовій печі.
- 27** Дана піч не повинна використовуватися для приготування їжі в комерційних цілях.
- Неправильне використання може призвести до пошкодження вашої печі.
- 28** Мікрохвильову піч не можна встановлювати в шафі.
- Мікрохвильова піч призначена для використання в окремому стоячому положенні.
- 29** Підімкнення може бути виконано за наявності вилки або при установці вимикача в стаціонарну проводку відповідно до правил монтажу електропроводки.
- Використання неправильних вилки або вимикача може призвести до ураження електричним струмом або стати причиною пожежі.
- 30** Дверцята або зовнішня поверхня може нагріватися під час роботи приладу.
- 31** Зберігайте прилад і його шнур в недоступному для дітей місці.
- 32** Вміст пляшечок для годування і баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішувати або струшувати, а перед вживанням перевірити температуру, щоб уникнути опіків.
- 33** Утримуйте в чистоті внутрішню і зовнішню поверхню печі. Детальну інформацію по очищенню печі див. **У** змісті під заголовком "Очищення печі".
- 34** Відповідно до вимог з установки, в іншому випадку вплив тепла становить небезпеку.
- 35** Не можна використовувати пароочищувач.
- 36**  **Обережно, гаряча поверхня**
Коли використовується цей символ, це означає, що поверхні нагріваються під час використання.
- 37** Не ставте жодних предметів (книги, коробки) на виріб. Виріб може перегрітися або спалахнути, а предмет може впасти, що призведе до отримання травм.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Розпакування і встановлення

Дотримуючись базових інструкцій, наведених на двох нижченаведених сторінках, ви зможете швидко встановити піч і перевірити її працездатність. Будь ласка, зверніть особливу увагу на вказівки про місце установки печі. При розпакуванні печі переконайтеся в тому, що ви вийняли з неї все приладдя, що поставляється з нею, і пакувальні матеріали. Переконайтеся в тому, що ваша піч не була пошкоджена при доставці.

1 Розпакуйте вашу піч і встановіть її на рівну горизонтальну поверхню.



СКЛЯНИЙ ПІДНОС



ОБЕРТОВЕ КІЛЬЦЕ



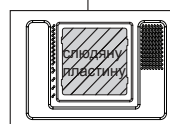
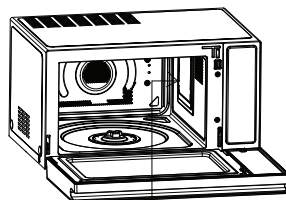
Висока підставка



Низька підставка



ВАЛ



*Не знімайте слюдяну пластину

Спосіб використання приладдя відповідно до режимів

	Мікрохвилі	Гриль	Конвекція	Комбі з грилем	Комбі з конвекцією
Скляний піднос	○	○	○	○	○
Висока підставка	-	○	○	○	○
Низька підставка	-	○	○	○	○

Обережно: Використовуйте приладдя відповідно до інструкцій для приготування!

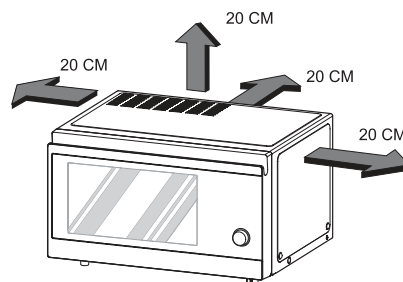
○ Прийнятно
- Неприпустимо



ПРИМІТКА

- Обов'язково використовуйте відповідне приладдя для кожного режиму роботи.
- Неправильне використання може призвести до пошкодження вашої печі і приладдя, або може викликати іскріння і займання.
- Не знімайте слюдяну пластину (срібна пластина) всередині печі. Слюдяна пластина захищає мікрохвильові компоненти від розбризкування продуктів.

2 Дотримуючись базових інструкцій, наведених на двох нижченаведених сторінках, ви зможете швидко встановити піч і перевірити її працездатність. Будь ласка, зверніть особливу увагу на вказівки про місце установки печі. При розпакуванні печі переконайтеся в тому, що ви вийняли з неї все приладдя, що поставляється з нею, і пакувальні матеріали. Переконайтеся в тому, що ваша піч не була пошкоджена при доставці.



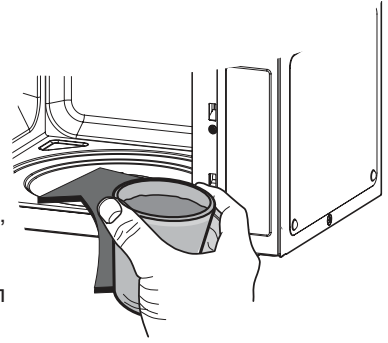
ПРИМІТКА

- Піч Не повинна Використовуватися Для Приготування Їжі В Комерційних Цілях

3 Підімкніть вашу мікрохвильову піч до стандартної побутової розетки. Забезпечте, щоб живлення печі здійснювалось від окремого ланцюга.

Якщо ваша піч не працює належним чином, від'єднайте мережевий штепсель від розетки та потім знову вставте штепсель в розетку.

4 Відчиніть дверцята печі, потягнувши за ручку. Встановіть в піч кільце, що обертається, і покладіть на кільце скляний піднос.



5 Посудина, безпечна для використання в мікрохвильовій печі з 300 мл (1/2 пінти) води. Поставте її на скляний піднос і зачиніть дверцята. Якщо у вас є сумніви щодо того, яку посудину можна використовувати, будь ласка, зверніться до розділу Посуд для мікрохвильової печі.

6 Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК** і потім натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ** один раз, щоб задати час роботи печі, що складає 30 секунди.



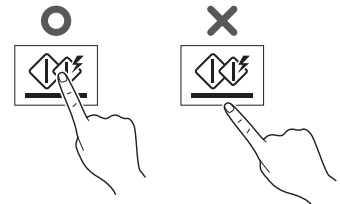
7 На **ДИСПЛЕЇ** почнеться зворотний відлік часу для 30-секундного інтервалу. Коли він досягає нульової позначки, лунає звуковий сигнал. Відчиніть дверцята печі і перевірте температуру води. Якщо ваша піч працює нормально, вода повинна бути теплою. Будьте обережні, коли виймаєте посуд, оскільки він може бути гарячим.
ТЕПЕР ВАША ПІЧ ГОТОВА ДО РОБОТИ



8 Вміст дитячих пляшечок і баночок дитячого харчування, перед тим, як давати дітям, потрібно перемішати або збовтати і перевірити температуру, щоб уникнути опіків.

9 Спрацьовування кнопок може бути ускладнене в таких випадках:

- Натиснута ділянка за межами кнопки.
- Кнопка натиснута нігтем або кінчиком пальця.



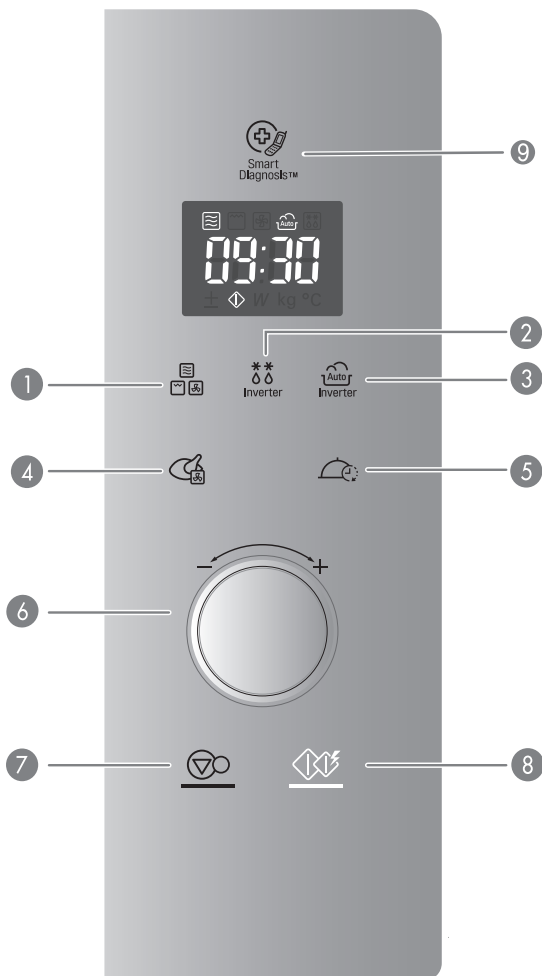
! ПРИМІТКА

Не використовуйте гумові або одноразові рукавички. Після протирання сенсорної панелі управління мокрим рушником її слід насухо витерти.

10 Слід встановлювати менший час приготування, ніж для звичайних мікрохвильових печей (700 Вт, 800 Вт) через відносно високу вихідну потужність пристрою. Надлишкове нагрівання може викликати утворення конденсату на дверцятах.

11 Для всіх рецептів в цій книзі вказано інтервал часу приготування. Як правило, ви побачите, що продукти залишаються не приготованими при нижній межі діапазону часу, а іноді вам захочеться готувати продукти довше зазначеного максимального часу відповідно до особистих переваг. Основний принцип цієї книги полягає в тому, що слід дотримуватися консервативного підходу до зазначеного часу приготування, оскільки переварені продукти руйнуються назавжди.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Частина	
1	<p>РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ Див. стор. 12 "Мікрохвилі" Див. стор. 13 "Гриль" Див. стор. 13 "Комбі з грилем (Мікрохвильова енергія + Гриль)" Див. стор. 14 "Конвекція" Див. стор. 15 "Комбі з конвекцією (Мікрохвильова енергія + Конвекція)"</p>
2	<p>РОЗМОРОЖУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ Див. стор. 23 "Розморожування з використанням Інверторної Технології"</p>
3	<p>ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ Див. стор. 16 "Приготування з використанням Інверторної Технології"</p>
4	<p>СМАЖЕННЯ І ВИПІЧКА Див. стор. 19 "Смаження і Випічка"</p>
5	<p>ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ & ПІДТРИМКА СТРАВИ ТЕПЛОЮ Див. стор. 21 "Повільне Приготування & Підтримка Страви Теплою"</p>
6	<p>РЕГУЛЯТОР (БІЛЬШЕ/МЕНШЕ)</p> <ul style="list-style-type: none"> Встановить час приготування, температуру і рівень потужності. Під час приготування в автоматичному і ручному режимі ви можете в будь-який момент збільшувати або зменшувати час приготування, повернувши регулятор (за винятком режиму розморожування).
7	<p>СТОП/ПЕРЕЗАПУСК</p> <ul style="list-style-type: none"> Зупинка печі і скидання всіх значень за винятком часу.
8	<p>СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ</p> <ul style="list-style-type: none"> Для того, щоб почати вбрання приготування, натисніть кнопку один раз. Функція швидкого старту дозволяє встановлювати 30-секундні інтервали для приготування на ВИСОКІЙ потужності натисканням кнопки СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.
9	<p>ФУНКЦІЯ SMART DIAGNOSIS (ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ДІАГНОСТИКА) Тримайте мікрофон телефону біля цього значка при вказівці персоналу сервісного центру. Це допоможе діагностувати проблеми з мікрохвильовою піччю під час дзвінка в сервісний центр.</p>

ПІКТОГРАМИ ДИСПЛЕЯ

Значок			
	При роботі в режимі Мікрохвильової енергії на дисплеї з'являється значок.		При роботі в режимі Автоматичного приготування на дисплеї з'являється значок.
	При роботі в режимі Гриль на дисплеї з'являється значок.		При роботі в режимі Розморожування в режимі інвертора на дисплеї з'являється значок.
	При роботі в режимі Конвекції на дисплеї з'являється значок.		Коли ви можете встановити Більше/Менше, на дисплеї з'являється значок.
	Коли ви можете встановити Температуру конвекції, на дисплеї з'являється значок.		Коли ви можете встановити Почати приготування, на дисплеї з'являється значок.
	При роботі в режимі Приготування їжі в поєднанні з грилем на дисплеї з'являється значок.		Коли ви можете встановити Вихідну потужність, на дисплеї з'являється значок.
	При роботі в режимі Приготування їжі в поєднанні з конвекцією на дисплеї з'являється значок.		Коли ви можете встановити Вагу, на дисплеї з'являється значок.

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИН

"Коли ви перший раз під'єднали піч до мережі або коли після тимчасового відімкнення в мережі знову з'являється напруга, дисплей буде показувати '12H'.

Приклад: Щоб встановити 11:11"

1. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ** для підтвердження відображення на дисплеї часу в 12-годинному режимі. (Якщо ви хочете, щоб час відображався в 24-годинній системі, просто поверніть **РЕГУЛЯТОР** для вибору '24H' до виконання наступних дій)
2. Повертайте **РЕГУЛЯТОР**, поки на дисплеї не з'явиться "11:".
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
4. Повертайте **РЕГУЛЯТОР** для зміни хвилин, поки на дисплеї не з'явиться 11:11".
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.

ПРИМІТКА

- Якщо ви хочете знову встановити годинник або змінити параметри, вам буде необхідно від'єднати шнур живлення від розетки і потім приєднати його знову.
- Якщо ви не хочете використовувати режим годин, після включення печі натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.

КОРОТКИЙ ПОСІБНИК

Функція **ШВИДКИЙ СТАРТ** дозволяє вам задавати час приготування їжі на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності 30-секундними інтервалами натисканням кнопки **КОРОТКИЙ ПОСІБНИК**.

Приклад: Щоб задати приготування їжі протягом 2 хвилин на високому рівні мікрохвильової потужності

1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Виберіть 2 хвилини на високому рівні потужності.

"Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ** чотири рази. Ваша піч почне працювати до того, як ви встигнете натиснути кнопку чотири рази. Під час приготування їжі в режимі **ШВИДКИЙ СТАРТ** ви можете продовжити час приготування до 99 хвилин і 59 секунд, повторно натискаючи кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**."

БІЛЬШЕ/МЕНШЕ

Повертайте Регулятор в програмі **ПРИГОТУВАННЯ ЗА ЧАСОМ** для збільшення або зменшення часу приготування. Кожен поворот регулятора збільшує або зменшує час приготування на 10 секунд. Максимально можливий час 99 хв 59 сек.

Приклад: Для налаштування приготування їжі в режимі інвертора.

1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натисніть один раз **ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ** На дисплеї буде відображатися "1".
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
4. Повертайте **РЕГУЛЯТОР**, поки на дисплеї не буде відображатися "1-3".
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**. Повертайте **РЕГУЛЯТОР**, поки на дисплеї не буде відображатися "0.3 kg".
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
7. Повертайте **РЕГУЛЯТОР**. Час приготування буде збільшуватися або зменшуватися на 10 секунд.

ПРИМІТКА

- "Якщо при використанні будь-якої програми автоматичного приготування ви виявили, що їжа недосмажена або пересмажена, ви можете збільшити або зменшити час приготування поворотом **РЕГУЛЯТОРА**. Ви можете в будь-який момент збільшувати або зменшувати час приготування поворотом регулятора (за винятком режиму розморожування)."

ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Енергозбереження означає економію енергії за рахунок відімкнення дисплея. Ця функція працює тільки тоді, коли мікрохвильова піч знаходиться в режимі очікування і дисплей відмикається.

ПРИМІТКА

- У режимі годинника дисплей не відмикається.

ЯК ЗАСТОСОВУВАТИ? ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ЗА ЧАСОМ (РУЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ)

Ця функція дозволяє готувати продукти протягом необхідного часу. У вашій печі можна вибирати п'ять рівнів мікрохвильової потужності. У наступному прикладі ми покажемо вам, як встановити потужність 900 Вт для необхідного часу.

Приклад: Для приготування на рівні потужності 900 Вт протягом 5 хвилин 30 секунд



Після завершення приготування прозвучить сигнал. На дисплеї з'явиться слово End. 'End' продовжує відображатися на дисплеї і кожну хвилину буде звучати звуковий сигнал, поки не буде відкрито кришку або протягом 5 хвилин не буде натиснута будь-кнопка.

ПРИМІТКА:

Якщо не буде обраний рівень потужності, піч буде працювати на **ВИСОКОМУ** рівні потужності. Для приготування в режимі **ВИСОКА ПОТУЖНІСТЬ** пропустіть крок 3.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ МИКРОВОЛНОВОЇ ПЕЧИ

У вашій печі можна вибирати п'ять рівнів мікрохвильової потужності, щоб дати вам максимальну гнучкість і контроль в процесі приготування. Наступна таблиця дасть вам деяке уявлення про те, які продукти готуються на кожному рівні потужності.

• На діаграмі показані налаштування рівня потужності для вашої печі.

ДІАГРАМА РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ МИКРОВОЛНОВОЇ ПЕЧИ

Рівень потужності	Використання
Високий 1100 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Кип'ятіння води. • Підрум'янювання страв з м'ясного фаршу. • Приготування цукерок. • Приготування шматків птиці, риби, овочів. • Приготування шматків не жорсткого ("ніжного") м'яса.
900 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Розігрів рису, макаронних виробів і овочів. • Швидкий розігрів готових продуктів. • Розігрів бутербродів.
700 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Приготування страв, в яких містяться сир, молоко і яйця. • Випікання пирогів і коржиків. • Розплавлення шоколаду. • Приготування телятини. • Приготування цілої риби. • Приготування пудингів і заварного крему.
400 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Розморожування м'яса, птиці та морепродуктів. • Приготування більш жорстких шматків м'яса. • Приготування свинячих відбивних і м'яса для печені.
200 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Підігрів фруктів. • Розм'якшення вершкового масла. • Підігрів запіканок та основних страв. • Розм'якшення вершкового масла і сиру.

! ПРИМІТКА

• Не використовуйте наступне приладдя.



ВИСОКА ПІДСТАВКА



НИЗЬКА ПІДСТАВКА

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ У РЕЖИМІ ГРИЛЯ

Ця функція дозволить вам швидко підрум'янювати продукти і отримувати хрустку скоринку.

Завжди використовуйте рукавички при витяганні продуктів і приладдя після приготування, оскільки піч та приладдя будуть дуже гарячими.

Приклад: Використання гриля для приготування протягом 5 хвилин 30 секунд

1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натискайте **РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ**, доки на дисплеї не відобразиться "GrL".
3. Повертайте **РЕГУЛЯТОР** до появи на дисплеї "5:30".
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.

⚠ ОБЕРЕЖНО

- Завжди використовуйте рукавички при витяганні продуктів і приладдя після приготування, оскільки піч та приладдя будуть дуже гарячими.

! ПРИМІТКА

- Ця функція дозволить вам швидко підрум'янювати продукти і отримувати хрустку скоринку.
- Для найкращого результату використовуйте наступне приладдя.



ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ В ПОЄДНАННІ З КОНВЕКЦІЄЮ

Ваша піч має функцію комбінованого приготування, яка дозволяє готувати продукти з нагрівачем і мікрохвильовою енергією.

Приклад: Запрограмуйте піч для приготування з використанням рівня мікрохвильової потужності 330 Вт і гриля протягом 25 хвилин

1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натискайте **РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ**, доки на дисплеї не відобразиться "GC-1".
3. Повертайте **РЕГУЛЯТОР**, поки на дисплеї не відобразиться "GC-2".
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
5. Повертайте **РЕГУЛЯТОР** до появи на дисплеї "25:00".
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**. При приготуванні ви можете збільшити або зменшити час приготування поворотом **РЕГУЛЯТОРА**. Будьте обережні при витяганні продуктів, оскільки контейнер буде гарячим!

! ПРИМІТКА

- Ваша піч має функцію комбінованого приготування, яка дозволяє готувати продукти з нагрівачем і мікрохвильовою енергією. Як правило, це дозволяє готувати продукти більш швидко.
- Ви можете вибрати один з трьох типів рівня потужності (GC-1: 220 Вт, GC-2: 330 Вт, GC-3: 440 Вт) в режимі приготування їжі в поєднанні з грилем.
- Для найкращого результату використовуйте наступне приладдя.



РОЗІГРІВ В РЕЖИМІ КОНВЕКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ КОНВЕКЦІЇ

Ця функція дозволить вам швидко підрум'янювати продукти і отримувати хрустку скоринку. Завжди використовуйте рукавички при витяганні продуктів і приладдя після приготування, оскільки піч та приладдя будуть дуже гарячими.

Приклад: Щоб попередньо розігріти піч до температури 200 °C.



ПРИМІТКА

- Для печі з конвекцією діапазон температур становить 40 ~ 200 °C.
- Піч має функцію ферментації при температурі 40 °C. Ви можете почекати, поки піч охолоне, тому що ви не можете використовувати функцію ферментації, якщо температура печі перевищує 40 °C.
- Через кілька хвилин піч досягне потрібної температури.
- Після досягнення потрібної температури ви почуєте звуковий сигнал, що означає, що досягнута потрібна температура.
- Після цього помістіть продукти в піч і почніть приготування.

Для приготування з конвекцією необхідно використовувати металевий піднос або підставку.

Приклад: Щоб приготувати деякі страви при температурі 200 °C протягом 50 хвилин.



Обережно

- Завжди використовуйте рукавички при витяганні продуктів і приладдя після приготування, оскільки піч та приладдя будуть дуже гарячими.

ПРИМІТКА

- Якщо ви не встановите температуру, піч автоматично вибере 180 °C, температуру приготування можна змінити поворотом **РЕГУЛЯТОРА**.
- Якщо для наступного рецепту приготування або вказівки на упаковці вам потрібно більше, ніж 200 градусів, додайте потрібний час при температурі 200 градусів.
- Для найкращого результату використовуйте наступне приладдя.

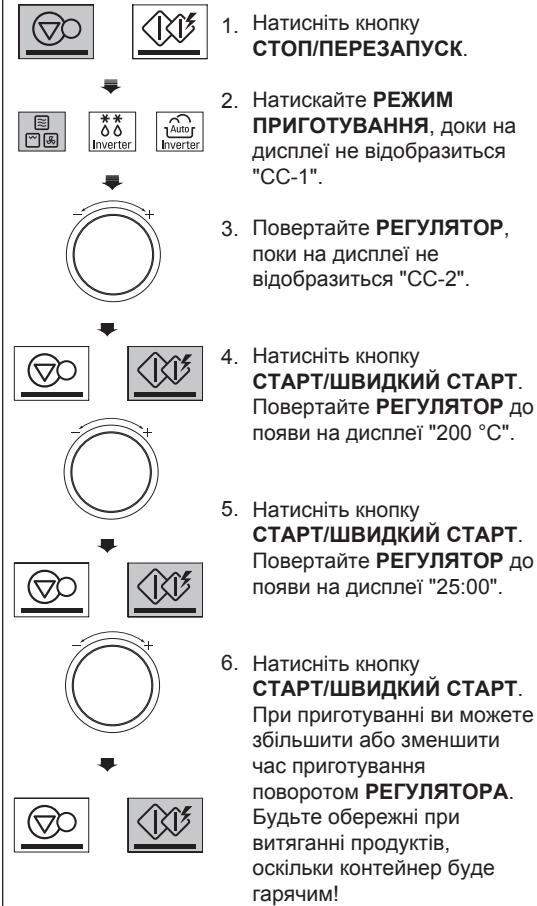


НИЗЬКА ПІДСТАВКА

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ В ПОЄДНАННІ З КОНВЕКЦІЄЮ

У наступному прикладі показано, як запрограмувати піч для приготування на рівні потужності 330 Вт, при температурі конвекції 200 °С протягом 25 хвилин.

Приклад: Щоб приготувати деякі страви в поєднанні з конвекцією протягом 25 хвилин.



1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натискайте **РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ**, доки на дисплеї не відобразиться "CC-1".
3. Повертайте **РЕГУЛЯТОР**, поки на дисплеї не відобразиться "CC-2".
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**. Повертайте **РЕГУЛЯТОР** до появи на дисплеї "200 °С".
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**. Повертайте **РЕГУЛЯТОР** до появи на дисплеї "25:00".
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**. При приготуванні ви можете збільшити або зменшити час приготування поворотом **РЕГУЛЯТОРА**. Будьте обережні при витяганні продуктів, оскільки контейнер буде гарячим!

⚠ Обережно

- Завжди використовуйте рукавички при витяганні продуктів і приладдя після приготування, оскільки піч та приладдя будуть дуже гарячими.

❗ ПРИМІТКА

- Ви можете вибрати один з трьох типів рівня потужності (CC-1: 220 Вт, CC-2: 330 Вт, CC-3: 440 Вт).
- Для найкращого результату використовуйте наступне приладдя.

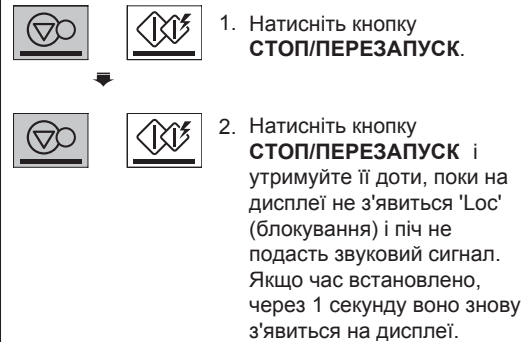


НИЗЬКА ПІДСТАВКА

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Це унікальна функція безпеки, яка запобігає небажаному використанню печі. Після установки **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** функція приготування не працює.

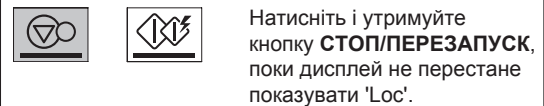
Для установки блокування від дітей



1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК** і утримуйте її доти, поки на дисплеї не з'явиться 'Loc' (блокування) і піч не подасть звуковий сигнал. Якщо час встановлено, через 1 секунду воно знову з'явиться на дисплеї.

Якщо встановлений режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**, при натисканні будь-якої кнопки на дисплеї з'явиться слово Loc. Ви можете скасувати **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** відповідно до описаної нижче процедури.

Щоб відмінити блокування від дітей



Натисніть і утримуйте кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**, поки дисплей не перестане показувати 'Loc'.

Після відключення **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** піч буде працювати в звичайному режимі.

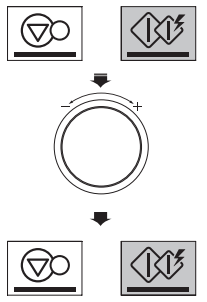
ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ

Меню печі заздалегідь запрограмоване для автоматичного приготування. Скажіть печі чого і скільки ви хочете. Тепер нехай ваша мікрохвильова піч приготує ваш вибір.

Приклад: Щоб приготувати 0,3 кг Сирні палички



1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натискайте **ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ**, поки на дисплеї не з'явиться "1".
3. Повертайте **РЕГУЛЯТОР**, поки на дисплеї не буде відображатися "1-2".



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
5. Повертайте **РЕГУЛЯТОР**, поки на дисплеї не буде відображатися "0.3 kg".
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МЕНЮ ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
1-1	Багет/ Круасан	0,1 - 0,3 кг (50 - 100 г/шт)	Заморожений	1. Покласти заморожений хліб на низьку підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт.	Низька підставка
1-2	Сирні палички	0,2 - 0,4 кг	Заморожений	1. Змастити сирні палички рослинною олією. 2. Викласти на високу підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. 3. Після СИГНАЛУ перевернути і натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування.	Висока підставка
1-3	Курячі нагетси	0,2 - 0,3 кг	Заморожений	1. Викласти курячі нагетси на високу підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. 2. Після СИГНАЛУ перевернути і натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування.	Висока підставка
1-4	Заморожена лазанья	0,3 кг	Заморожений	1. Дістати піддон з коробки і зняти захисну плівку. 2. Поставити на низьку підставку. Вибрати страву, натиснути кнопку Старт. Після завершення приготування залишити накрітою на 2 хвилини.	Низька підставка
1-5	Піца заморожена (на товстій основі)	0,5 кг	Заморожений	1. Дістати піцу з товстою основою з упаковки. 2. Поставити на низьку підставку. Вибрати страву, натиснути кнопку Старт.	Низька підставка
1-6	Піца заморожена (на тонкій основі)	0,2 - 0,4 кг	Заморожений	1. Дістати піцу з тонкою основою з упаковки. 2. Поставити на низьку підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт.	Низька підставка
1-7	Філе лосося	0,2 - 0,6 кг	Заморожений	1. Відібрати стейки лосося вагою по 200 г. і товщиною 2,5 см. Змастити олією і приправити за смаком. 2. Помістити на високу підставку встановлену на піддоні для крапель. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. 3. Після СИГНАЛУ перевернути і натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування.	Висока підставка на піддоні для крапель
1-8	Креветки	0,2 - 0,4 кг	Заморожений	1. Змастити олією, додати приправи за смаком. 2. Помістити на високу підставку встановлену на піддоні для крапель. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. 3. Після СИГНАЛУ перевернути і натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування.	Висока підставка на піддоні для крапель

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
2-1	Чорний хліб	1	Кімнатна	<p>Складові</p> <p>2 чашки непросіяного житнього борошна/1 ½ чашки не просіяного білого борошна 1 чайна ложка цукру/2 чайні ложки солі 1 чашка цільних зернових висівок 2 столові ложки подрібненого кмину 2 столові ложки сухих дріжджів/1 склянка води 2 столові ложки оцту/(1 столова ложка бальзамічного оцту) 2 столові ложки чорної патоки ½ плитки несолодкого шоколаду 2 столові ложки вершкового масла/1 чайна ложка кукурудзяного крохмалю ½ склянки холодної води</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішати житню і білу муку. Змішати 2/3 склянки суміші борошна з цукром, сіллю, висівками, кмином і сухими дріжджами. 2. Додати в каструлю воду, оцет, патоку, шоколад і вершкове масло. Нагрівати, поки рідини не стануть дуже теплими. 3. Поступово додавати суміш до сухих інгредієнтів, крім кукурудзяного крохмалю і збивати близько 2 хвилин. 4. Додати решту суміші борошна, збивати близько 2 хвилин. 5. Перекласти тісто в миску з кришкою і дати йому відпочити протягом приблизно 15 хвилин. Після того як тісто збільшилося вдвічі, розділити навпіл. 6. Покласти тісто в миску. 7. Викласти тісто на пергамент на низькій підставці. Вибрати страву, натиснути кнопку Старт. 8. Змішати кукурудзяний крохмаль і холодну воду. Готувати, поки суміш не почне закипати. 9. Після СИГНАЛУ намазати суміш кукурудзяного крохмалю на хліб і натиснути кнопку Старт для продовження приготування. 	Пергамент на низькій підставці
2-2	Гречана каша	0,3 кг	Кімнатна	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промити 300 г гречаної крупи і злити воду. Додати 600 мл води і сіль в глибоку і велику миску, залишити на 15 хв, накрити плівкою і зробити отвір. 2. Поставити в піч. Вибрати страву, натиснути кнопку Старт. 3. Після завершення приготування залишити накритою на 15 хвилин. 	Миска для мікрохвильової печі
2-3	Лосось на грилі	0,2 - 0,8 кг	Охолоджений	<p>Складові</p> <p>Стейк з лосося (180 ~ 220 г)/2 столові ложки трав 1 столова ложка лимонного соку/1 столова ложка рослинної олії Сіль за смаком/Базилік за смаком</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приправити стейки пряними травами, лимонним соком, сіллю і базиліком, змастити олією. 2. Помістити на високу підставку встановлений на піддоні для крапель. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. Після СИГНАЛУ перевернути і натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування. 	Висока підставка на піддоні для крапель
2-4	Тефтелі	0,6 кг	Кімнатна	<p>Складові</p> <p>1 цибулина/500 г м'ясного фаршу Рослинна олія для змащування/1 лавровий лист 1/2 склянки борошна 2 столові ложки томатної пасти Спеції/250 мл води</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Порізати цибулю, додати фарш і перемішати. Зробити маленькі тефтелі і вмочити їх у борошно. 2. Миску для мікрохвильової печі змастити олією, покласти тефтелі і додати лавровий лист. Накрити кришкою. 3. Помістити миску з тефтелями в піч. Вибрати страву, натиснути кнопку Старт. 4. Після СИГНАЛУ відкрити дверцята, додати томатну пасту, спеції, воду і закрити кришкою. Натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування. 5. Після приготування вийняти з печі і залишити накритими протягом 1-2 хвилин. 	Миска для мікрохвильової печі

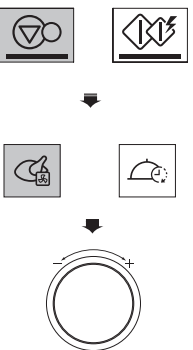
Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
2-5	Відкритий пиріг	1	Кімнатна	<p>Складові 250 г печива/30 г чорносливу/30 г кураги 30 г родзинок/3 столові ложки меду 3 столові ложки розтопленого вершкового масла/30 г фундука</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. На злегка посипаній борошном поверхні розкачати тісто в коло і викласти у форму. Обрізати краї, залишаючи трохи тіста. Проколоти виделкою і відкласти на бік. 2. Промити і висушити сухофрукти, розрізати навпіл чорнослив і курагу, додати мед і вершкове масло, все перемішати. 3. Рівномірно викласти фрукти на тісто. 4. Поставити форму на низьку підставку. Вибрати страву, натиснути кнопку Старт. 	Форма для пирога на низькій підставці
2-6	Відбивні зі свинини	0,2 - 0,8 кг	Охолоджений	<p>Складові Відбивні зі свинини (180 ~ 220 г)/Сіль і перець за смаком</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відібрати відбивні вагою по 200 г. і товщиною 1,5-2,0 см. Приправити сіллю і перцем або за бажанням. 2. Викласти на деко на високій підставці. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. 3. Після СИГНАЛУ перевернути відбивні і натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування. 	Висока підставка на піддоні для крапель
2-7	Пиріг з лосося	1	Охолоджений	<p>Складові 4 яйця/50 г довгозернистого рису/300 г копченого лосося 15 г нарізаного свіжого кропу/45 мл сметани 1 лист тіста/1 яєчний жовток/5 мл води 15 мл свіжих білих сухарів/рослинна олія</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Покласти яйця в каструлю, залити холодною водою і довести до кипіння. Зменшити нагрів до мінімуму і варити на повільному вогні 10 хвилин. Коли яйця зваряться, відразу ж злити воду і поставити під холодну проточну воду. Усунути шкаралупу і дрібно нарізати яйця. 2. У той же час, довести до кипіння велику каструлю підсоленої води, додати рис і перемішати, щоб зерна опустилися на дно каструлі. Варити на повільному вогні протягом 20 хвилин до готовності. Відкинути на друшляк і промити під холодною водою. 3. Розрізати копченого лосося на смужки і викласти у велику миску. Додати яйця, рис, кріп і сметану і перемішати все разом. Додати сіль і перець за смаком. 4. Злегка змастити деко олією і покласти лист тіста на пергамент. Викласти начинку вздовж однієї половини листа. Змочити краю водою і накрити начинку другою половиною тіста. З'єднати краї разом, натискаючи виделкою вздовж з'єднання. Пиріг повинен набути вигляду щільно набитої буханки. 5. Збити яєчний жовток з водою. Змастити тісто глазур'ю і виделкою зробити кілька невеликих отворів у верхній частині. Посипати зверху сухарями. 6. Викласти пиріг на пергамент на низькій підставці. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. 	Миска для мікрохвильової печі

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
2-8	Фаршировані курячі грудки	0,2 - 0,8 кг	Охолоджений	<p>Складові Курячі грудки/1 столова ложка рослинної олії</p> <p>Фарш 2 столові ложки вершкового масла/2 подрібнені стрілки зеленої цибулі ¼ склянки пропареного рису/½ склянки смородини ¼ чашки подрібненої кураги 1 ¼ чашки курячого бульйону 1 чайна ложка тертої цедри апельсина ¼ чашки апельсинового соку ¼ чашки підсмаженого мигдалю або кедрових горіхів Сіль і перець/½ чашки вершкового сиру</p> <ol style="list-style-type: none"> У каstrулі розтопити вершкове масло на середньому вогні. Цибулю готувати протягом приблизно 1 хвилини, додати рис, смородину і курагу, перемішати. Додати бульйон, апельсиновий сік, цедру і варити на сильному вогні. Зменшити температуру і варити на повільному вогні під кришкою протягом 15 ~ 20 хвилин. Додати мигдаль, сіль і перець за смаком. Загорнути в сир і дати охолонути. Усунути кістки з курячих грудок, залишаючи шкіру незайману. Заповнити сумішшю курячі грудки. Змастити фаршировані грудки рослинним маслом. Викласти на деко на високій підставці. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. Після СИГНАЛУ, перевернути і натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування. 	Жаростійке скляне блюдо на високій підставці

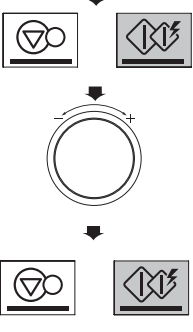
СМАЖЕННЯ І ВИПІЧКА

Меню печі заздалегідь запрограмоване для автоматичного приготування. Скажіть печі чого і скільки ви хочете. Тепер нехай ваша мікрохвильова піч приготує ваш вибір.

Приклад: Щоб приготувати 1,0 кг смаженої яловичини, просто дотримуйтесь наступних інструкцій.



- Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
- Натисніть **СМАЖЕННЯ І ВИПІЧКА** один раз. На дисплеї буде відобразитися "1".
- Повертайте **РЕГУЛЯТОР** до появи на дисплеї "4".



- Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
- Повертайте **РЕГУЛЯТОР**, поки на дисплеї не буде відобразитися "1.0 kg".
- Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**. При приготуванні ви можете збільшити або зменшити час приготування поворотом **РЕГУЛЯТОРА**.

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МЕНЮ СМАЖЕННЯ І ВИПІЧКА

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
1	Запечена картопля	0,2 - 1,0 кг (180 - 220 г/кожна картоплина)	Кімнатна	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промити картоплю і висушити паперовим рушником. 2. Виделкою проткнути кожну картоплину 8 разів. 3. Поставити на низьку підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. 4. Після приготування залишити накритим фольгою на 5 хвилин. 	Низька підставка
2	Печиво	1	Кімнатна	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Складові</p> <p>80 г коричневого цукру/80 г м'якого вершкового масла 1 злегка збите яйце/180 г просіяного борошна для випічки 2 г розпушувача для тіста 1/2 чайної ложки соди для випічки 100 г шоколадної стружки</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішати коричневий цукор і розм'яшене вершкове масло. Поступово додавати яйце і розмішувати до легкого і пухнастого стану. Додати борошно, розпушувач, соду і шоколадну стружку і добре перемішати. 2. Столовою ложкою викласти тісто на високу і низьку підставку покриту алюмінієвою фольгою. Печиво повинне розташовуватися на відстані 2 см один від одного. 3. Поставити в піч високу і низьку підставку. Вибрати страву, натиснути кнопку Старт. 4. Після приготування вийняти з печі і дати їм охолонути. 	Висока підставка + низька підставка
3	Свіжа піца	1	Кімнатна	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Складові</p> <p>Тісто: 120 г борошна для випічки або хлібного борошна 1 чайна ложка активних сухих дріжджів/1/3 чайної ложки солі 1 чайна ложка цукру/70 мл теплої води/1 чайна ложка оливкової олії, плюс трохи для намазування</p> <p>Начинка 3 столові ложки соусу для піци 30 г нарізаної ковбаси/1/2 нарізаної цибулі 2 нарізаних свіжих гриби/1/2 свіжого перцю 100 г тертого сиру моцарелла</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішати всі інгредієнти для тіста у великій мисці. 2. Замісити електричним міксером, щоб тісто вийшло гладким і еластичним. 3. Розкачати тісто і викласти у форму для піци. Змастити піцу соусом. Викласти зверху начинку і сир. 4. Поставити форму на низьку підставку. Вибрати страву, натиснути кнопку Старт. 	Форма для піци на низькій підставці
4	Смажена яловичина	0,5 - 1,5 кг	Охолоджений	<ol style="list-style-type: none"> 1. Змастити яловичину рослинною олією або розтопленим вершковим маслом і додати приправи за смаком. 2. Поставити на високу підставку, встановлену на піддоні для крапель. 3. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. Після СИГНАЛУ злити сік і негайно перевернути. Натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування. 4. Після приготування залишити накритим фольгою на 10 хвилин. 	Низька стійка на піддоні для крапель

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
5	Смажена курка	0,8 - 1,8 кг	Охолоджений	<ol style="list-style-type: none"> 1. Злегка змастити курку рослинною олією або розтопленим вершковим маслом і додати приправи за смаком. 2. Покласти цілу курку грудкою вниз на низьку підставку на піддоні для крапель. 3. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. 4. Після СИГНАЛУ злити сік і негайно перевернути. Натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування. 5. Після приготування залишити накритим фольгою на 10 хвилин. 	Низька стійка на піддоні для крапель
6	Смажена свинина	0,5 - 1,5 кг	Охолоджений	<ol style="list-style-type: none"> 1. Змастити свинину рослинною олією або розтопленим вершковим маслом і додати приправи за смаком. 2. Поставити на низьку підставку, встановлену на піддоні для крапель. 3. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. 4. Після СИГНАЛУ злити сік і негайно перевернути. Натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування. 5. Після приготування залишити накритим фольгою на 10 хвилин. 	Низька стійка на піддоні для крапель
7	Смажені овочі	0,2 - 0,3 кг	Кімнатна	<p>Складові Баклажани нарізані товщиною 1 - 2 см/цукіні нарізані товщиною 1 - 2 см/цибуля нарізана часточками/солодкий перець розрізаний навпіл з віддаленими насінням Цілі помідори черрі/Гриби розрізані навпіл</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Змастити овочі рослинною олією або розтопленим вершковим маслом і додати приправи за смаком. 2. Поставити овочі в жаростійку скляну посудину на високу підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку Старт. 3. Після СИГНАЛУ перевернути і натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування. 	Жаростійке скляне блюдо на високій підставці
8	Маленькі тістечка	1	Кімнатна	<p>Складові Інгредієнти 120 г цукру/120 г м'якого вершкового масла 2 злегка збитих яйця/150 г просіяного борошна для випічки/1 чайна ложка розпушувача/10 ~ 13 паперових форм для кексів (50 мм основа x 30 мм висота)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Змішати коричневий цукор і розм'якшене вершкове масло. Поступово додавати яйця і розмішувати до легкого і пухнастого стану. Додати борошно і розпушувач і добре перемішати. Рівномірно заповнити паперові форми рідким тістом. (25 ~ 30 г в кожну форму) 2. Поставити форми на пергамент на низьку підставку. 3. Вибрати страву, натиснути кнопку Старт. 4. Після приготування виїняти з печі і дати їм охолонути. 	Паперові форми на пергаменті на низькій підставці

ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ & ПІДТРИМКА СТРАВИ ТЕПЛОЮ

Приклад: Показано, як готувати сухі страви



1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натискайте **ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ & ПІДТРИМКА СТРАВИ ТЕПЛОЮ**, поки на дисплеї не з'явиться "2".
3. Повертайте **РЕГУЛЯТОР** до появи на дисплеї "60 °C".



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
5. Повертайте **РЕГУЛЯТОР**, поки на дисплеї не відобразиться "5h00".
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**. При приготуванні ви можете збільшити або зменшити час приготування поворотом **РЕГУЛЯТОРА**.

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МЕНЮ ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ & ПІДТРИМКА СТРАВИ ТЕПЛОЮ

Функція	Діапазон	Етап	За замовч. уванням	Рецепти	Посуд																																													
1. Повільне приготування	130 °C (ВИСОКА)/110 °C (НИЗЬКА)	-	130 °C (ВИСОКА)	<p>Ця функція підтримує відносно низьку температуру в порівнянні з іншими методами приготування (наприклад, випічка, варіння і смаження) протягом багатьох годин, дозволяючи залишити без нагляду приготування тушкованого м'яса, рагу та інших страв.</p> <p>Налаштування 110 °C (НИЗЬКА) При низькому налаштуванні продукти готуються на повільному вогні протягом тривалого періоду часу, не переварюються і не підгорають. При використанні цього параметра не потрібно перемішувати продукти.</p> <p>Налаштування 130 °C (ВИСОКА) При високому налаштуванні продукти будуть готуватися приблизно половину часу, необхідного для низького налаштування. Деякі продукти можуть кипіти при приготуванні на високому налаштуванні, так що може знадобитися додати рідину. В окремих випадках перемішування рагу і запіканки поліпшить розподіл смаку і аромату. Перед повільним приготуванням не потрібно обсмажувати продукти, але це допоможе зберегти соковитість і смак та зберегти м'ясо ніжним.</p> <p>Інструкція з повільного приготування</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Час традиційного приготування</th> <th>Час повільного приготування (без обсмажування)</th> <th>Час повільного приготування (з обсмажуванням)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>110 °C (НИЗЬКА)</td> <td>130 °C (ВИСОКА)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>110 °C (НИЗЬКА)</td> <td>130 °C (ВИСОКА)</td> </tr> <tr> <td>35 - 60 хвилин</td> <td>6 - 9 годин</td> <td>3 - 4 годин</td> </tr> <tr> <td>1 - 3 години</td> <td>8 - 9 годин</td> <td>4 - 6 годин</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>5 - 6 годин</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3 - 4 години</td> </tr> </tbody> </table>	Час традиційного приготування	Час повільного приготування (без обсмажування)	Час повільного приготування (з обсмажуванням)		110 °C (НИЗЬКА)	130 °C (ВИСОКА)		110 °C (НИЗЬКА)	130 °C (ВИСОКА)	35 - 60 хвилин	6 - 9 годин	3 - 4 годин	1 - 3 години	8 - 9 годин	4 - 6 годин			5 - 6 годин			3 - 4 години	Жаростійке скляне блюдо на поворотном у столику																								
Час традиційного приготування	Час повільного приготування (без обсмажування)	Час повільного приготування (з обсмажуванням)																																																
	110 °C (НИЗЬКА)	130 °C (ВИСОКА)																																																
	110 °C (НИЗЬКА)	130 °C (ВИСОКА)																																																
35 - 60 хвилин	6 - 9 годин	3 - 4 годин																																																
1 - 3 години	8 - 9 годин	4 - 6 годин																																																
		5 - 6 годин																																																
		3 - 4 години																																																
2. Сушіння	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	<p>За допомогою цієї функції ви можете висушити фрукти, овочі і яловичину і перетворити в здорові і поживні закуски і смачне м'ялене м'ясо без хімікатів і консервантів. Покладіть пергамент на жаростійке скляне блюдо на низькій підставці і розкладіть продукти в один шар.</p> <p>Керівництво з висушування продуктів</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Тип продуктів</th> <th>Підготовка</th> <th>Налаштування температури</th> <th>Час</th> <th>Використання</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>банани</td> <td>Нарізати товщиною 5 ~ 6 мм</td> <td>70 °C</td> <td>5 ~ 8 годин</td> <td>Закуски, дитяче харчування, мюслі, печиво та банановий хліб</td> </tr> <tr> <td>Інжир</td> <td>Усунути стебла і розділити навпіл</td> <td>70 °C</td> <td>8 ~ 9 годин</td> <td>Наповнювачі, торти, пудинги, хліб і печиво</td> </tr> <tr> <td>Ківи</td> <td>Зняти шкірку, нарізати товщиною 8 ~ 12 мм</td> <td>70 °C</td> <td>5 ~ 8 годин</td> <td>Закуски</td> </tr> <tr> <td>Манго</td> <td>Усунути шкірку, нарізати товщиною 6 ~ 10 мм</td> <td>70 °C</td> <td>6 ~ 9 годин</td> <td>Закуски, крупні, хлібобулочні вироби</td> </tr> <tr> <td>Ананас</td> <td>Зняти шкірку, усунути ядро, нарізати товщиною 8 ~ 12 мм</td> <td>70 °C</td> <td>6 - 9 годин</td> <td>Закуски, випічка, запечені мюслі</td> </tr> <tr> <td>Помідори</td> <td>Промити і нарізати кружальцями завтовшки 6 мм</td> <td>70 °C</td> <td>6 - 9 годин</td> <td>Супи, рагу, паста або соус</td> </tr> <tr> <td>Гриби</td> <td>Очистити м'якою щіткою або тканиною. Не мити</td> <td>60 °C</td> <td>4 ~ 8 годин</td> <td>Відновлення супів, м'ясних страв, омлетів або обсмажування</td> </tr> <tr> <td>В'ялена яловичина</td> <td>Маринувати нарізане м'ясо (товщиною 5 ~ 6 мм), куплене в магазині або приготоване за власним рецептом від 6 до 8 годин у холодильнику</td> <td>80 °C</td> <td>6 - 9 годин</td> <td>Закуски</td> </tr> </tbody> </table>	Тип продуктів	Підготовка	Налаштування температури	Час	Використання	банани	Нарізати товщиною 5 ~ 6 мм	70 °C	5 ~ 8 годин	Закуски, дитяче харчування, мюслі, печиво та банановий хліб	Інжир	Усунути стебла і розділити навпіл	70 °C	8 ~ 9 годин	Наповнювачі, торти, пудинги, хліб і печиво	Ківи	Зняти шкірку, нарізати товщиною 8 ~ 12 мм	70 °C	5 ~ 8 годин	Закуски	Манго	Усунути шкірку, нарізати товщиною 6 ~ 10 мм	70 °C	6 ~ 9 годин	Закуски, крупні, хлібобулочні вироби	Ананас	Зняти шкірку, усунути ядро, нарізати товщиною 8 ~ 12 мм	70 °C	6 - 9 годин	Закуски, випічка, запечені мюслі	Помідори	Промити і нарізати кружальцями завтовшки 6 мм	70 °C	6 - 9 годин	Супи, рагу, паста або соус	Гриби	Очистити м'якою щіткою або тканиною. Не мити	60 °C	4 ~ 8 годин	Відновлення супів, м'ясних страв, омлетів або обсмажування	В'ялена яловичина	Маринувати нарізане м'ясо (товщиною 5 ~ 6 мм), куплене в магазині або приготоване за власним рецептом від 6 до 8 годин у холодильнику	80 °C	6 - 9 годин	Закуски	Жаростійке скляне блюдо на низькій підставці
Тип продуктів	Підготовка	Налаштування температури	Час	Використання																																														
банани	Нарізати товщиною 5 ~ 6 мм	70 °C	5 ~ 8 годин	Закуски, дитяче харчування, мюслі, печиво та банановий хліб																																														
Інжир	Усунути стебла і розділити навпіл	70 °C	8 ~ 9 годин	Наповнювачі, торти, пудинги, хліб і печиво																																														
Ківи	Зняти шкірку, нарізати товщиною 8 ~ 12 мм	70 °C	5 ~ 8 годин	Закуски																																														
Манго	Усунути шкірку, нарізати товщиною 6 ~ 10 мм	70 °C	6 ~ 9 годин	Закуски, крупні, хлібобулочні вироби																																														
Ананас	Зняти шкірку, усунути ядро, нарізати товщиною 8 ~ 12 мм	70 °C	6 - 9 годин	Закуски, випічка, запечені мюслі																																														
Помідори	Промити і нарізати кружальцями завтовшки 6 мм	70 °C	6 - 9 годин	Супи, рагу, паста або соус																																														
Гриби	Очистити м'якою щіткою або тканиною. Не мити	60 °C	4 ~ 8 годин	Відновлення супів, м'ясних страв, омлетів або обсмажування																																														
В'ялена яловичина	Маринувати нарізане м'ясо (товщиною 5 ~ 6 мм), куплене в магазині або приготоване за власним рецептом від 6 до 8 годин у холодильнику	80 °C	6 - 9 годин	Закуски																																														
3. Ферментація	40 °C	-	40 °C	<p>Як зробити йогурт</p> <ul style="list-style-type: none"> • Налити 1000 мл молока в термостійку миску з кришкою. • Довести до кипіння при правильній температурі (до 60 ~ 70 °C) і охолодити до приблизно 40 °C • Додати в миску 150 мл натурального йогурту і добре перемішати. • Поставити в піч миску, накриту кришкою. • Вибрати страву і встановити час приготування 5 ~ 8 годин. <p>Як змусити піднятися дріжджове тісто</p> <ul style="list-style-type: none"> • Викласти тісто у відповідну термостійку миску і накрити плівкою або вологою тканиною. • Поставити миску в піч. • Вибрати страву і встановити час приготування до 40 хвилин, поки тісто не подвоїться в об'ємі. 	Жаростійке скляне блюдо на низькій підставці																																													
4. Підтримка температури	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	<p>Тепло від верхніх і нижніх елементів використовується для підтримки температури від 40 до 100 градусів. Даний режим можна використовувати для підтримки температури страви до подачі її на стіл.</p>	Жаростійка скляна миска на низькій підставці																																													

РОЗМОРОЖУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ

Для печі є чотири режими розморожування. Функція РОЗМОРОЖУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ надає вам кращий спосіб розморожування заморожених продуктів. Інструкція з приготування покаже вам, який режим розморожування рекомендується для різних продуктів.

Для додаткової зручності режим РОЗМОРОЖУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ має вбудований механізм подачі сигналу, який нагадує вам, що потрібно перевірити, перевернути, розділити або переставити продукти для найкращого результату розморожування. Доступні чотири різних рівні розморожування.

(М'ЯСО/ДОМАШНЯ ПТИЦЯ/РИБА/ХЛІБ)

Приклад: Для розморожування 1,2 кг м'яса

1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натискайте **РОЗМОРОЖУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ**, поки на дисплеї не з'явиться "dEF1".
3. Повертайте **РЕГУЛЯТОР**, поки на дисплеї не буде відображатися "1.2 kg".
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.

ПРИМІТКА:

При натисканні кнопки **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ** дисплей переходить в режим зворотного відліку часу розморожування.

Піч подасть одноразовий звуковий сигнал протягом циклу розморожування. Після сигналу відчинити дверцята, дістати всі частини, які відтанули, і перевернути. Помістити заморожені частини назад в піч і натиснути **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ** для відновлення циклу розморожування.

- Дістати рибу, молюски, м'ясо і птицю з оригінальної паперової або пластикової упаковки. В іншому випадку, упаковка буде утримувати пару і сік поруч з продуктом, що може привести до того, що зовнішня поверхня продуктів почне готуватися.
- Помістити продукти в невеликий контейнер або деко для мікрохвильової печі для збору крапель.
- Після витягання з печі центральна частина продукту буде трохи заморожена.

- Тривалість розморожування залежить від того, наскільки сильно заморожений продукт.
- На швидкості розморожування продукту впливає форма упаковки. У неглибокій упаковці продукти будуть розморожуватися швидше, ніж в глибокій.
- Залежно від форми продукт може бути розморожений швидше або повільніше.

РЕЦЕПТИ ДЛЯ МЕНЮ РОЗМОРОЖУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ

Категорія	Продукт для розморожування
М'ясо (dEF1) 0,1 - 4,0 кг	Яловичина Яловичий фарш, круглий стейк, кубики для рагу, вирізка, м'ясо для жаркого, ребра для печені, печеня з костреця, лопаткова частина, котлета для гамбургера Баранина відбивні, рулет Свинина Відбивні, хот-доги, свинячі реберця, реберця по селянськи. М'ясний рулет, ковбаса Телятина Котлети (0,5 кг, товщина 20 мм) Перевернути продукт після сигналу. Після розморожування відставити на 5 - 15 хвилин.
	Домашня птиця (dEF2) 0,1 - 4,0 кг Домашня птиця Ціла, шматками, грудка (без кісток) Курчата Цілі Індичка Грудка Перевернути продукт після сигналу. Після розморожування відставити на 30 - 60 хвилин.
	Риба (dEF3) 0,1 - 4,0 кг Риба Філе, цілі стейки Молюски Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, Гребінці Перевернути продукт після сигналу. Після розморожування відставити на 5 - 10 хвилин.
Хліб (dEF4) 0,1 - 0,5 кг	Скибочки хліба, булочки, багет і т.д. Розділити шматочки і помістити між паперовим рушником або неглибокою тарілкою. Перевернути продукт після сигналу. Після розморожування відставити на 1-2 хвилини.

ПОСУД ДЛЯ МІКРОХВИЛЬНОЇ ПЕЧІ

Ніколи не використовуйте в вашій мікрохвильовій печі металевий посуд або посуд з металевою обробкою

Мікрохвилі не можуть проходити через метал. Вони будуть відбиватися від будь-якого металевого предмета, який міститься в печі, і спричинять появу електричної дуги, яка за своїм походженням аналогічна блискавці. Більша частина термостійкого неметалевого кухонного посуду безпечна для використання в мікрохвильовій печі. Однак, деякий посуд може містити матеріали, що роблять його непридатним для мікрохвильової печі. Якщо у вас є сумніви в придатності якого-небудь конкретного посуду, є простий спосіб визначити, чи придатний цей посуд для мікрохвильової печі. Поставте предмет посуду, що викликає у вас сумніви, в мікрохвильову піч поруч зі склянкою води. Увімкніть мікрохвильову піч на ВИСОКІЙ потужності на 1 хвилину. Якщо вода нагріється, а тестований посуд залишається холодним на дотик, він безпечний для використання в мікрохвильовій печі. Однак, якщо температура води не змінюється, а посуд стає теплим, це означає, що він поглинає мікрохвилі і його небезпечно використовувати в мікрохвильовій печі. У вашій кухні, ймовірно, вже є багато посуду, який можна використовувати при приготуванні їжі в мікрохвильовій печі. Просто прочитайте нижченаведений перелік.

Столові тарілки

Багато видів столового посуду безпечні для використання в мікрохвильовій печі. У разі сумнівів, подивіться в документації виробника посуду або проведіть перевірку на придатність для мікрохвильової печі. Не нагрівайте тарілки з малюнками або декором, оскільки може з'явитися електрична дуга, якщо в фарбі буде присутній метал.

Скляний посуд

Термостійкий скляний посуд безпечний для мікрохвильової печі. Це також відноситься до всіх марок кухонного посуду з загартованого скла. Однак, не користуйтеся крихким скляним посудом, таким як келихи або склянки для вина, оскільки вони можуть тріснути при нагріванні їжі.

Пластикові контейнери для зберігання продуктів

Вони можуть використовуватися для швидкого підігріву їжі. Однак, вони не повинні використовуватися для приготування їжі протягом тривалого часу, оскільки гаряча їжа зрештою приведе до їх деформації або плавлення.

Папір

Паперові тарілки і посуд є зручними і безпечними для використання в мікрохвильовій печі за умови, що час приготування короткий і в їжі міститься мало жиру і вологи. Паперові рушники також дуже зручні для обгортання продуктів і обкладання листів для випікання, в яких готуються жирні страви, такі як бекон. Зазвичай намагайтеся уникати пофарбованого паперу, оскільки фарба може перейти на їжу. Деякі паперові вироби, виготовлені з вторинної сировини, можуть містити домішки, які можуть привести до появи електричної дуги або стати причиною пожежі.

Пластикові пакети для приготування їжі

Вони безпечні для використання в мікрохвильовій печі за умови, що вони спеціально призначені для приготування їжі. Однак, обов'язково зробіть надріз на пакеті, щоб пара мала можливість виходити з пакета. Ніколи не користуйтеся для приготування їжі у вашій мікрохвильовій печі звичайними пластиковими пакетами, оскільки вони розплавляться і порвуться.

Пластмасовий кухонний посуд для мікрохвильової печі

У продажу є кухонний посуд для мікрохвильової печі різних форм і розмірів. Здебільшого ви, ймовірно, можете використовувати вже наявний у вас на кухні посуд, а не купувати новий.

Фаянс, глиняний посуд і кераміка

Посуд, зроблений з цих матеріалів, зазвичай прекрасно підходить для використання в мікрохвильовій печі, але щоб мати повну впевненість, його необхідно випробувати вищенаведеним способом.



Обережно

- Деякі предмети посуду з високим вмістом свинцю або заліза не придатні для використання в мікрохвильовій печі.
- Щоб бути впевненими в тому, що посуд може використовуватися в мікрохвильовій печі, ви повинні випробувати його.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТІВ І ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

Спостерігайте за процесом приготування

Завжди спостерігайте за їжею при її приготуванні. У вашу піч вмонтований світильник, який автоматично загоряється при приготуванні їжі, так що ви можете заглядати всередину і перевіряти, як йде приготування. Наведені в рецептах вказівки про те, коли потрібно підняти, перемішати їжу і т. п., повинні вважатися мінімумом потрібних дій. Якщо вам здається, що їжа готується нерівномірно, просто вживіть заходів, які, на вашу думку, виправлять становище.

Фактори, що впливають на час приготування їжі

Час приготування залежить від багатьох факторів. Температура інгредієнтів, що використовуються в рецепті, дуже сильно впливає на час приготування. Наприклад, пиріг, приготований з масла, молока і яєць, тільки що вийнятих з холодильника, буде випікатися істотно довше, ніж пиріг, приготований з тих же інгредієнтів, які мають кімнатну температуру. У деяких рецептах, особливо рецептах приготування хліба, пирогів і заварного крему, рекомендується виймати страву з печі злегка неготовою.

Це не помилка. Якщо дати страві постояти, особливо в накритому вигляді, вона продовжує готуватися навіть після витягання з печі, оскільки тепло, поглинене зовнішніми шарами їжі, поступово проникає всередину. Якщо їжа залишена в печі до тих пір, поки вона не буде готова по всьому об'єму, зовнішні шари будуть пересушені або навіть пригорять. Ви поступово станете все більш майстерними у визначенні часу приготування і відстою різних страв.

Щільність продуктів

Легкі, пористі страви, такі як торт або хліб, готуються швидше, ніж важкі, щільні страви, такі як печеня і запіканки. При приготуванні пористих страв ви повинні подбати про те, щоб їх зовнішні краї не стали занадто сухими і крихкими.

Висота їжі

Верхня частина високих продуктів, зокрема, ростбіфу, буде готуватися швидше, ніж нижня. Внаслідок цього, страву, яка має велику висоту, рекомендується перевертати під час приготування, іноді кілька разів.

Зміст вологи в продуктах

Оскільки тепло, що генерується мікрохвилями, має тенденцію випаровувати вологу, то відносно сухі продукти, такі як м'ясо для смаження і деякі види овочів, необхідно або кропити водою перед приготуванням, або готувати накритими для того, щоб утримувати пару.

Зміст кісток і жиру в продуктах

Кістки проводять тепло, а жир готується швидше м'яса. Внаслідок цього, при приготуванні кістлявих або жирних шматків м'яса треба подбати про те, щоб м'ясо не приготувалося нерівномірно і не пересмажилось.

Кількість продуктів

Кількість мікрохвиль у вашій мікрохвильовій печі залишається незмінною незалежно від кількості продуктів, що готуються. Отже, чим більше продуктів ви помістите в мікрохвильову піч, тим довше вони будуть готуватися. Коли ви готуєте якусь страву, вага якої наполовину менше ваги, зазначеної в рецепті, не забудьте зменшити вказаний в рецепті час приготування принаймні на одну третину.

Форма продуктів

Мікрохвилі проникають в продукти тільки на глибину близько 2 см; внутрішня частина товстої страви готується за рахунок того, що тепло, що генерується зовні, переноситься всередину. Тільки зовнішні шари будь-якої страви готуються за рахунок мікрохвильової енергії, інша частина страви готується за рахунок теплопровідності. З цього випливає, що найгіршою можливою формою страви при приготуванні в мікрохвильовій печі є товстий квадрат. Кути вже давно будуть готові, а центр ще навіть не нагріється. У мікрохвильовій печі найбільш успішно готуються круглі тонкі страви і страви, що мають форму кільця.

Накривання

Кришка вловлює тепло і пар, за рахунок чого їжа готується швидше. Для накривання використовуйте кришку або облягаючу плівку, піднявши один з її кутів, щоб плівку не розірвало тиском пари.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТІВ І ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

Підрум'янювання

М'ясо та птиця, які готуються 15 хвилин або довше, злегка підрум'яняться за рахунок їх власного жиру. На страви, які готуються більш короткий час, можна нанести соус для підрум'янювання, такий як вустерширський соус, соєвий соус або соус для барбеку, що дозволяє домогтися апетитного кольору. Оскільки до страв додаються відносно невеликі кількості соусу для підрум'янювання, початковий аромат страв залишається незмінним.

Накривання жиронепроникним папером

Оскільки він накриває їжу менш щільно, ніж кришка або облягаюча плівка, це дозволяє їжі злегка підсохнути. Але, оскільки він накриває їжу менш щільно, ніж кришка або облягаюча плівка, це дозволяє їжі злегка підсохнути.

Розміщення і забезпечення проміжків

Штучні продукти, такі як печена картопля, кекси у формочках, закуски будуть нагріватися більш рівномірно, якщо їх розмістити в мікрохвильовій печі на однакових відстанях один від одного, переважно в коло Ніколи не кладіть продукти стопкою один на одного.

Перемішування

Перемішування є одним з найбільш важливих прийомів при приготуванні їжі в мікрохвильовій печі. При звичайному приготуванні страви перемішуються з метою змішування інгредієнтів. Однак, при приготуванні за допомогою мікрохвиль, страви перемішуються з метою поширення та перерозподілу тепла. Завжди перемішуйте їжу від країв в напрямку центру, оскільки краї нагріваються в першу чергу.

Перевертання

Великі високі страви, такі як м'ясо великим шматком і курча ціле, необхідно перевертати, щоб верхня і нижня частина готувалися рівномірно. Також рекомендується перевертати шматки курчати і відбивні котлети.

Розміщення більш товстих порцій зовні

Оскільки мікрохвилі "притягуються" до зовнішніх частин їжі, розумно розміщувати більш товсті порції м'яса, птиці або риби ближче до країв страви, в якій вони готуються. У цьому випадку більш товсті порції отримають більше мікрохвильової енергії і їжа буде готуватися більш рівномірно.

Екранування

Для запобігання пересмажування кутів і країв страв, що мають квадратну або прямокутну форму, їх іноді закривають шматочками алюмінієвої фольги, які блокують мікрохвилі. Ніколи не використовуйте занадто велику кількість фольги і забезпечте, щоб фольга надійно трималася на блюді, в іншому випадку може виникнути електрична дуга, особливо якщо фольга знаходиться дуже близько до стінок печі під час обертання.

Піднімання

Товсті і щільні страви можуть бути підняті для того, щоб мікрохвилі могли поглинатися нижньою частиною і центром страви.

Протикання

Продукти в шкаралупі, шкірці або мембрані можуть вибухнути в печі, якщо ви не проткнете їх перед приготуванням. До таких продуктів відносяться білки і жовтки яєць, молюски та устриці, а також цілі овочі і фрукти.

Перевірка готовності

У мікрохвильовій печі їжа готується так швидко, що необхідно часто перевіряти її готовність. Деякі страви залишають в печі до тих пір, поки вони не будуть повністю готові, але більшість страв, включаючи страви з м'яса і птиці, виймаються з печі злегка неготовими і їм дають дійти до готовності за час відстою. За час відстою внутрішня температура їжі піднімається на величину від 30 °C до 80 °C.

Час відстою

Їжі часто дають постояти від 3 до 10 хвилин після того, як вона вийнята з мікрохвильової печі. Зазвичай, їжу на час відстою накривають для збереження тепла, за винятком випадків, коли вона повинна підсохнути зовні (наприклад, деякі пироги і бісквіти). Відстій дозволяє довести їжу до готовності, а також дозволяє змішатися і зміцніти букету її ароматів.

ЧИЩЕННЯ ВАШОЇ ПЕЧІ

1 Підтримуйте внутрішні поверхні печі в чистоті

Краплі їжі або пролиті рідини прилипають до стінок печі та потрапляють між ущільнювачами і поверхнею дверцят. Найкраще відразу ж видалити їх за допомогою вологої тканини. Крихти їжі і краплі будуть поглинати мікрохвильову енергію і збільшувати час приготування і навіть можуть призвести до пошкодження печі. За допомогою вологої тканини усуньте всі крихти та залишки їжі, що знаходяться між дверцятами і ущільнюючими поверхнями печі. Ці місця необхідно чистити особливо ретельно для забезпечення надійного закриття дверцят. Усуньте краплі жиру з внутрішніх поверхонь наміленою тканиною, потім змийте ганчіркою мило і протріть насухо. Не користуйтеся жорсткими миючими засобами або абразивними чистячими засобами. Металевий піднос можна мити вручну або в посудомийній машині.

2 Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті

Перед очищенням печі витягніть вилку з розетки, щоб виключити можливість ураження електричним струмом. Чистіть зовнішні поверхні з використанням м'якого мила і теплої води, потім змийте мило і насухо протріть корпус м'якою тканиною або паперовим рушником. Щоб запобігти пошкодженню внутрішніх елементів печі, не дозволяйте воді просочитися в вентиляційні отвори. Для чищення панелі керування відчиніть дверцята, щоб запобігти випадковому вмиканню печі і витріть панель вологою тканиною, а потім негайно витріть її насухо м'якою тканиною. Після закінчення чищення натисніть кнопку СТОП.

3 Якщо пара сконденсується всередині або зовні печі по периметру дверцят, витріть панелі м'якою тканиною. Скупчення пари або конденсату на внутрішній поверхні дверцят є нормальним явищем, якщо продукти нагріваються протягом тривалого періоду на більш високих рівнях потужності. Це не свідчить про несправність і конденсат врешті-решт випарується. Спробуйте накривати продукти або змінювати рівні і час нагрівання, щоб зменшити утворення конденсату на дверцятах, це може також статися, коли мікрохвильова піч працює в умовах високої вологості і жодним чином не свідчить про несправність печі.

4 Дверцята і ущільнювачі дверцят повинні підтримуватися в чистоті. Для чищення користуйтеся тільки м'якою тканиною і мильною теплою водою, потім змийте мило і ретельно витріть насухо. НЕ КОРИСТУЙТЕСЬ АБРАЗИВНИМИ МАТЕРІАЛАМИ, ТАКИМИ ЯК ЧИСТЯЧІ ПОРОШКИ, МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ І ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ. Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистому стані, якщо частіше протирати їх вологою тканиною.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ДІАГНОСТИКИ SMART DIAGNOSIS™

Використовуйте цю функцію, якщо вам потрібна точна діагностика за підтримки сервісного центру LG Electronics при виникненні несправностей або поломок в печі. Використовуйте цю функцію тільки, щоб зв'язатися з представником сервісної служби, а не під час нормальної роботи.

1. У разі отримання вказівок від контакт-центру тримайте мікрофон телефону над логотипом Smart Diagnosis™ на панелі управління.



ПРИМІТКА

- Не торкайтеся до інших кнопок.



2. При зачинених дверцятах натисніть і продовжуйте утримувати кнопку СТОП/ПЕРЕЗАПУСК протягом 3 секунд, на дисплеї з'явиться повідомлення 'Loc'. Продовжуйте утримувати кнопку СТОП/ПЕРЕЗАПУСК протягом ще 5 секунд до тих пір, поки не з'явиться "5". (Таким чином потрібно буде утримувати кнопку СТОП/ПЕРЕЗАПУСК безперервно протягом 8 секунд).

В області символу Smart Diagnosis прозвучить звуковий сигнал.

3. Тримайте телефон на місці, поки передача сигналу не закінчиться. На дисплеї буде відраховуватися час.
4. Після того як закінчиться зворотний відлік і сигнали припиняться, поверніться до розмови зі співробітником контакт-центру, який зможе допомогти вам у використанні інформації, переданої для аналізу.



ПРИМІТКА

- Для досягнення найкращих результатів не рухайте телефон під час передачі сигналу.
- Якщо співробітник контакт-центру не може отримати точні дані, вам може бути запропоновано спробувати ще раз.

ПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

ПОШИРЕНІ ЗАПИТАННЯ	ВІДПОВІДІ
Чому не горить освітлення в камері печі?	Для цього може бути кілька причин. Перегоріла лампочка в печі або порушений електричний ланцюг.
Чи пропускає мікрохвильову енергію оглядове вікно в дверцятах печі?	Ні. Отвори в екрані, що закриває вікно, зроблені такої величини, що вони дозволяють проходити світлу, але не дозволяють проходити мікрохвильовій енергії.
Чому при натисканні кнопки на панелі управління подається звуковий сигнал?	Звуковий сигнал показує, що ваш керуючий сигнал введений в пам'ять печі.
Чи буде мікрохвильова піч пошкоджена, якщо її ввімкнути тоді, коли вона порожня?	Так. Жодному разі не вмикайте піч, коли вона порожня.
Чому яйця іноді "вибухають"?	Коли ви запікаєте, смажите яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може "вибухнути" через накопичення пари всередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток перед приготуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця в шкаралупі.
Чому рекомендується дати їжі постояти після того, як закінчився час її приготування в печі?	Після того, як приготування їжі з використанням мікрохвиль закінчилося, вона продовжує готуватися під час "відстою". Цей час відстою дозволяє їжі дійти до готовності по всьому її об'єму. Тривалість часу відстою залежить від щільності їжі.
Чому моя піч не завжди готує так швидко, як це зазначено в кулінарній книзі для мікрохвильової печі?	Зверніться до вашої кухонної книги ще раз, щоб перевірити, чи точно ви виконали всі наявні інструкції і з'ясувати, які причини можуть викликати зміни часу приготування. Зазначені в кухонній книзі часи приготування та рівні потужності запропоновані з урахуванням того, щоб запобігти пересмажуванню і підгорянню їжі - проблемі, яка найбільш часто виникає в період освоєння прийомів приготування їжі в мікрохвильовій печі. Варіації розміру, форми, ваги і товщини їжі можуть призвести до більш тривалого часу приготування. Як і в разі користування традиційною конфоркою, доповняйте вказівки куховарської книги власним здоровим глуздом і досвідом для забезпечення правильності приготування їжі.
"Cool" з'являється на дисплеї, і охолоджуючий вентилятор продовжує працювати після приготування їжі або закінчення часу нагріву.	Після закінчення приготування їжі вентилятор може працювати для охолодження печі. На дисплеї з'явиться "Cool". Якщо відкрити дверцята або натиснути один раз кнопку СТОП/ПЕРЕЗАПУСК до закінчення часу приготування, на дисплеї відображається час приготування. Це не свідчить про несправність.

При роботі мікрохвильової печі, якщо ви використовуєте такі прилади, як радіо, телебачення, бездротова мережа, Bluetooth, медичне обладнання, бездротове обладнання і т.д., які використовують ту ж частоту, що і мікрохвильова піч, виріб може приймати перешкоди від цих пристроїв. Такі перешкоди не вказують на проблему мікрохвильової функції або печі і не є ознакою несправності. Таким чином, піч можна безпечно використовувати. Проте, медичне обладнання може приймати перешкоди, так що будьте обережні при використанні медичного обладнання поблизу печі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MJ396****		
Джерело живлення		230 В~ 50 Гц
Вихідна потужність.		Макс. 1100 Вт* (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль		2450 МГц
зовнішні розміри		544 мм (Ш) x 327 мм (В) X 525 мм (Г)
Споживана потужність	Мікрохвилі	1350 Вт
	Гриль	950 Вт
	Конвекція	1850 Вт
	Комбі з грилем	1450 Вт
	Комбі з конвекцією	1900 Вт

* Для 1100 Вт і 900 Вт, вихідна потужність буде поступово зменшуватися, щоб уникнути перегріву

Частота мікрохвиль: 2450 МГц +/- 50 МГц (Група 2/Клас В) **

Устаткування 2 групи До 2 групи належить все устаткування ISM RF, в якому радіочастотна енергія в діапазоні частот від 9 кГц до 400 ГГц навмисно створюється і використовується або використовується тільки у вигляді електромагнітного поля.

До класу В відноситься обладнання, яке підходить для використання в побутових приміщеннях і в приміщеннях, безпосередньо підключених до мережі низької напруги електроживлення, що живить будівлі, які використовуються для побутових цілей.

Ви можете завантажити інструкцію користувача на сайті <http://www.lg.com>.

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



ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ КОНВЕКЦИОННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя

MJ396 ****

(опционально, проверьте спецификацию модели)

www.lg.com

Как работает микроволновая функция

Микроволны представляют собой форму энергии, подобную радиоволнам, телевизионному сигналу или обычному свету. Обычно микроволны распространяются наружу при их проходе через атмосферу и не вызывают какого-либо эффекта.

Однако в данной печи установлен магнетрон, предназначенный для использования энергии микроволн. Электрический ток, поступающий в трубку магнетрона, используется для создания микроволновой энергии.

Через отверстия внутри печи эти микроволны поступают в зону приготовления. Внутри печи размещается поднос. Микроволны не могут пройти сквозь металлические стенки печи, но они проникают через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага, материалы, из которых изготавливается посуда для безопасного приготовления с использованием энергии микроволн.

Микроволны не нагревают кухонные принадлежности, однако посуда для приготовления может нагреваться от тепла, исходящего от приготовленного блюда.

Совершенно безопасное устройство

Данная микроволновая печь является одним из самых безопасных бытовых приборов. Если дверца открывается, печь автоматически прекращает формирование микроволн. При попадании в продукты микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, не оставляя "остаточной" энергии, которая могла бы нанести вред здоровью при употреблении пищи.

СОДЕРЖАНИЕ

3 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

9 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 9 Распаковка и установка
- 11 Панель управления
- 11 Иконки дисплея
- 12 Настройка часов
- 12 Быстрый запуск
- 12 Регулировка
- 12 Экономия энергии

13 КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- 13 Приготовление по времени
- 13 Уровни мощности микроволновой печи
- 14 Приготовление в режиме гриль
- 14 Комбинированный режим приготовления
- 15 Конвекционный повторный нагрев
- 15 Конвекционное приготовление
- 16 Конвекционное комбинированное приготовление
- 16 Блокировка от детей
- 17 Inverter приготовление
- 17 Руководства по меню Inverter приготовление
- 20 Обжаривание и запекание
- 21 Руководства по меню обжаривание и запекание
- 22 Медленное приготовление и подогрев
- 23 Руководства по меню медленное приготовление и подогрев
- 24 Inverter размораживание
- 24 Инструкция по Inverter размораживание

25 ПОСУДА, ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

26 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

28 ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАШЕЙ ПЕЧИ

28 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ДИАГНОСТИКИ SMART DIAGNOSIS™

29 ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

30 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Инструкция по технике безопасности, Внимательно прочитайте и сохраните для дальнейшего использования

Перед использованием прочитайте этот документ и следуйте всем инструкциям по использованию микроволновой печи во избежание пожара, удара электрическим током, травмы или повреждения имущества. Это руководство не регулирует все возможные условия, которые могут возникнуть.

При возникновении проблем, которых вы не понимаете, всегда обращайтесь к своему агенту по техническому обслуживанию или изготовителю.

предостережение

Этот символ предупреждает об опасности. Символ указывает на потенциальную опасность, которая может привести к гибели или травме вас или других лиц. Все сообщения о соблюдении мер безопасности указаны после символа предупреждения об опасности, слов «ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ» или «ВНИМАНИЕ!». Эти слова означают следующее.

предостережение

Этот символ предупреждает о рисках или несоблюдении техники безопасности, которые могут привести к серьезным телесным повреждениям или гибели.

внимание

Этот символ предупреждает о рисках или несоблюдении техники безопасности, которые могут привести к телесным повреждениям или порче имущества.

предостережение

1 Не пытайтесь нарушать целостность дверцы, самостоятельно регулировать или ремонтировать ее, а также уплотнения дверцы, панель управления, переключатели защитной блокировки или какие-либо другие детали печи, если такие действия предполагают снятие какой-либо крышки, защищающей от воздействия микроволновой энергии. Не используйте микроволновую печь, если уплотнения дверцы и соприкасающиеся с ними детали микроволновой печи неисправны. Ремонт должен производиться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.

- В отличие от других электрических бытовых приборов микроволновая печь – это оборудование, работающее с высоким напряжением при большой мощности электрического тока.

Ненадлежащее использование или ремонт могут привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии или удару электрическим током.

2 Не используйте микроволновую печь для сушки (например, для сушки влажных газет, одежды, игрушек, электрических устройств, домашних животных или детей и т. д.).

- Этот бытовой прибор может стать причиной серьезного риска для безопасности, например пожара, ожогов или внезапной гибели от удара электрическим током.

3 Этот бытовой прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, за исключением случаев, когда лицо, отвечающее за их безопасность, осуществляет надзор или провело инструктаж по вопросам использования бытового прибора. За (маленькими) детьми должен осуществляться надзор для обеспечения того, чтобы они не играли с бытовым прибором.

- Ненадлежащее использование может привести к ущербу, например пожару, удару электрическим током или ожогам.

4 Доступные части могут становиться горячими во время использования.

Маленькие дети не должны находиться поблизости микроволновой печи.


- Они могут получить ожоги.
- 5 **Ж**идкости и другие пищевые продукты не должны разогреваться в герметической таре, потому что она может взорваться. **П**еред приготовлением или размораживанием снимите с продуктов пластиковую обертку. **П**римечание: в некоторых случаях для разогревания или приготовления пищевые продукты должны покрываться пластиковой пленкой.
- Она может разорваться.
- 6 **П**ри каждом режиме эксплуатации используйте надлежащие принадлежности.
- Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи и принадлежностей, или может возникнуть искрение и пожар.
- 7 **Д**етям не следует разрешать играть с принадлежностями или висеть на ручке дверцы.
- Дети могут получить травму.
- 8 **Т**олько компетентный специалист может проводить какие-либо работы по техническому обслуживанию или ремонту, предполагающие снятие крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволновой энергии. **П**роизводство таких работ какими-либо другими лицами связано с опасностью.
- 9 **К**огда бытовой прибор используется в комбинированном режиме, детям следует использовать микроволновую печь исключительно под надзором взрослых из-за возникающих высоких температур.
- 10 **Н**е используйте микроволновую печь, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца микроволновой печи закрывалась надлежащим образом и чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (поломаны или ослаблены), (3) уплотнение дверцы и поверхности уплотнения.
- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии.
- 11 **Е**сли повреждена дверца или уплотнения дверцы, микроволновую печь нельзя использовать, пока она не будет отремонтирована компетентным специалистом.
- 12 **П**итание бытового прибора осуществляется через шнур-удлинитель или портативный электрический выход. **Ш**нур-удлинитель портативного электрического выхода должен располагаться таким образом, чтобы на него не попадали брызги или влага.
- 13 **Д**етям разрешается использовать микроволновую печь, только если им были даны соответствующие инструкции, чтобы ребенок был способен использовать микроволновую печь безопасным образом и понимал опасность ненадлежащего использования.
- 14 **Б**ытовой прибор и его доступные части становятся горячими во время использования. Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. **Д**ети в возрасте до 8 лет не должны подходить к бытовому прибору, за исключением случаев, когда за ними осуществляется непрерывный надзор.
- 15 **В**о время использования бытовой прибор становится горячим. **С**ледите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.
- 16 **Н**е используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для чистки стекла дверцы печи, так как они могут поцарапать поверхность стекла, что может привести к его осыпанию.


**внимание**

- 1 **В**ы не можете использовать микроволновую печь при открытой дверце из-за защитной блокировки, встроенной в механизм дверцы. **В**ажно не нарушать целостность защитной блокировки.
- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии (защитная блокировка автоматически отключает какое-либо приготовление при открытии дверцы).

- 2 **Н**е помещайте какие-либо предметы (например, кухонные полотенца, салфетки и т. д.) между передней поверхностью микроволновой печи и дверцей. **Н**е позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на уплотняющих поверхностях.
- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии.
- 3 **У**бедитесь в том, что время приготовления установлено правильно. **М**алое количество пищи требует более короткого времени приготовления или разогрева.
- Приготовление в микроволновой печи может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению микроволновой печи.
- 4 **П**ри разогреве жидкостей, например супа, соусов и напитков в микроволновой печи
- * **И**збегайте использования контейнера с прямыми сторонами и узким горлышком.
 - * **Н**е перегревайте.
 - * **Р**азмешайте жидкость перед помещением контейнера в микроволновую печь, затем размешайте снова, когда пройдет половина времени разогрева.
 - * **П**осле разогрева позвольте постоять жидкости в микроволновой печи непродолжительное время, еще раз размешайте или встряхните ее и перед употреблением проверьте температуру, чтобы не обжечься (особенно это касается содержимого бутылок или баночек с детским питанием).
 - Будьте осторожны при обращении с контейнером. **Р**азогрев напитков в микроволновой печи может привести к отсроченному взрывному кипению. **С**ледует проявлять осторожность при обращении с контейнером.
- 5 **В**ентиляционное отверстие расположено в верхней, нижней или боковой части микроволновой печи. **В**ентиляционное отверстие должно быть открыто.
- Использование прибора при закрытом вентиляционном отверстии может привести к повреждению микроволновой печи и некачественному приготовлению пищи.
- 6 **Н**е используйте микроволновую печь, если она пуста. **Е**сли микроволновая печь не используется, рекомендуется оставить в ней стакан воды. **В**ода безопасно поглотит всю микроволновую энергию, если микроволновая печь будет случайно включена.
- **Н**енадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 7 **Н**е осуществляйте приготовление пищи, завернутой в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге находятся инструкции по приготовлению соответствующей пищи.
- **Н**е используйте для приготовления газету вместо бумажных полотенец.
- 8 **Н**е используйте деревянные или керамические контейнеры, имеющие металлическую (например, золотую или серебряную инкрустацию) инкрустацию. **В**сегда удаляйте металлические детали упаковки. **И**спользуйте только посуду, подходящую для использования в микроволновых печах. **В**о время приготовления пищи и напитков в микроволновой печи использовать металлические контейнеры запрещено.
- **О**ни могут разогреться и обуглиться. **В** частности, металлические предметы в микроволновой печи могут изогнуться, что может привести к серьезным повреждениям.
- 9 **Н**е используйте продукцию из бумаги вторичной переработки.
- **Т**акая продукция может содержать посторонние примеси, которые могут привести к искрению и/или пожару при ее использовании в процессе приготовления.

- 10 Не** ополаскивайте поднос и подставку для посуды путем погружения их в воду непосредственно после приготовления пищи. **Э**то может привести к поломке или повреждению.
- **Н**енадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 11 У**бедитесь в том, что микроволновая печь размещена таким образом, что передняя дверца находится на расстоянии 8 см или более от края поверхности, на которой размещена микроволновая печь, чтобы избежать случайного падения бытового прибора.
- **Н**енадлежащее использование может привести к телесным повреждениям и поломке микроволновой печи.
- 12 П**еред приготовлением проткните кожицу картофеля, яблок или каких-либо подобных фруктов или овощей.
- **О**на может разорваться.
- 13 Не** осуществляйте приготовление яиц в скорлупе. **Я**йца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца не должны разогреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже после разогрева в микроволновой печи.
- **В**нутри яйца начнет повышаться давление, и яйцо лопнет.
- 14 Не** пытайтесь использовать микроволновую печь для глубокой обжарки в масле.
- **Э**то может привести к внезапному закипанию горячей жидкости.
- 15 Е**сли виден (или выделяется) дым, выключите или выдерните из розетки шнур микроволновой печи прибор и держите дверцу закрытой, чтобы подавить какое-либо пламя.
- **Э**то может привести к серьезным последствиям, например пожару или поражению электрическим током.
- 16 П**ри нагреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за микроволновой печью, поскольку возможно возгорание.
- **П**ища может разлиться из-за ухудшения состояния контейнера, что также может привести к пожару.
- 17 П**ри работе бытового прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. **Н**е прикасайтесь к дверце микроволновой печи, наружной и задней поверхности печи, полости печи, принадлежностям и посуде при работе в режиме гриля, режиме конвекции и при использовании функции автоматического приготовления. **П**еред очисткой убедитесь в том, что они не являются горячими.
- Поскольку эти поверхности разогреваются до высокой температуры, существует опасность ожогов, если вы не будете использовать толстые кулинарные рукавицы.
- 18 М**икроволновую печь следует регулярно очищать и удалять какие-либо отложения пищи.
- **Е**сли микроволновая печь не будет содержаться в чистоте, это может привести к ухудшению качества поверхностей. **Э**то, в свою очередь, может негативно сказаться на сроке службы принадлежностей и привести к возникновению опасной ситуации.
- 19 И**спользуйте только термощуп, рекомендуемый для данной микроволновой печи.
- **В**ы не можете убедиться в том, что температура является точной, используя неподходящий термощуп.
 - **С** этой моделью термощуп не поставляется.
- 20 Б**ытовой прибор предназначен для использования в домашних и подобных им условиях, например:
- **Н**а кухнях для персонала в магазинах, офисах и в другой рабочей среде;
 - **В** фермерских домах;

- Клиентами в гостиницах, отелях и в другой жилой среде;
 - В гостиницах типа «ночлег и завтрак».
- 21** Этот бытовой прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, если обеспечен надзор или предоставлены инструкции относительно безопасного использования бытового прибора и если такие лица понимают связанную с этим опасность. Дети не должны играть с бытовым прибором. Очистка и техническое обслуживание пользователем не должны производиться детьми, за исключением случаев, когда детям уже исполнилось 8 лет и они находятся под надзором взрослых.
- 22** Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка еды, одежды, нагрев подушек, тапочек, мочалок, влажной ткани или подобных предметов могут привести к травме, возгоранию или пожару.
- 23** Этот бытовой прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- 24** В точности следуйте указаниям каждого производителя, касающимся приготовления попкорна. Не оставляйте микроволновую печь без надзора во время прожаривания кукурузных зерен. Если кукурузные зерна не поджариваются по истечении указанного времени, прекратите приготовление. Не используйте коричневые бумажные пакеты для прожаривания кукурузных зерен. Не пытайтесь поджаривать оставшиеся ядра кукурузы.
- Чрезмерное приготовление может привести к возгоранию кукурузы.
- 25** Это изделие должно быть заземлено.
- Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:
- СИНИЙ** ~ Нейтральный
- КОРИЧНЕВЫЙ** ~ Под напряжением
- ЗЕЛЕНый и ЖЁЛТЫЙ** ~ Земля
- Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:
- Провод **СИНЕГО** цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой **N** или имеющему **ЧЕРНЫЙ** цвет.
- Провод **КОРИЧНЕВОГО** цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой **L** или имеющему **КРАСНЫЙ** цвет.
- Провод **ЗЕЛЕНОГО** и **ЖЁЛТОГО** или **ЗЕЛЁНОГО** цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой **G** или символом  .
- Если сетевой шнур изделия повреждён, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, её агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Неправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.
- 26** Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновых печах.
- 27** Данная печь не должна использоваться для коммерческого общественного питания.
- Неправильное использование может привести к повреждению печи.
- 28** Микроволновая печь не предназначена для использования встроенной в другое оборудование.
- Микроволновую печь следует размещать в свободном пространстве.
- 29** Подключение следует проводить через штепсель или выключатель в фиксированной проводке в соответствии с правилами подключения.

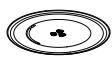
- Использование несоответствующей штепсельной вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- 30 **Д**верца или внешняя поверхность микроволновой печи могут сильно нагреваться во время работы.
- 31 **Х**раните устройство и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- 32 **С**одержимое детских бутылочек и контейнеров с детским питанием следует размешивать или встряхивать, а их температуру необходимо проверять перед употреблением во избежание ожогов.
- 33 **В**нутреннюю и внешнюю части печи следует содержать в чистоте. **Р**екомендации по очистке печи смотрите в разделе «Для очистки вашей печи».
- 34 **Н**еисполнение требований при установке может привести к перегреву и опасности.
- 35 **Н**е следует использовать пароочистители.
- 36  **П**редупреждение, горячая поверхность.
Данный символ обозначает, что поверхность может нагреваться.
- 37 **Н**е кладите посторонние предметы (книги, коробки и т.п.) на устройство. **О**но может перегреться или загореться, либо предмет может упасть и нанести травму человеку.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

РАСПАКОВКА И УСТАНОВКА

Руководствуясь указаниями на следующих двух страницах, вы сможете быстро убедиться в надлежащей работе микроволновой печи. Особое внимание уделите месту размещения микроволновой печи. При распаковке печи извлеките все принадлежности и снимите упаковочные материалы. Убедитесь, что печь не получила повреждений при доставке.

1 Распакуйте печь и уложите ее на ровную поверхность.



ПОВОРОТНЫЙ
СТОЛИК



ПОВОРОТНОЕ
КОЛЬЦО



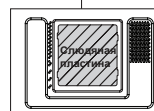
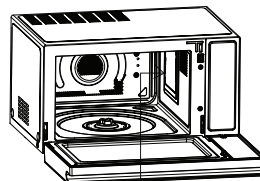
Высокая решетка



Низкая решетка



ВРАЩАЮЩАЯСЯ ВТУЛКА



*Не удаляйте
слюдавую пластину

Методы использования аксессуаров в соответствии с режимом

	Микроволновый	Гриль	Конвекция	Гриль комби	Конвекция комби
Подворотный столик	○	○	○	○	○
Высокая решетка	-	○	○	○	○
Низкая решетка	-	○	○	○	○

Предупреждение: Используйте аксессуары в соответствии с руководством по приготовлению! ○ применяется - Не применяется

! ПРИМЕЧАНИЕ

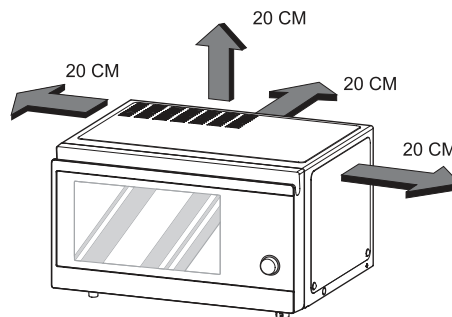
- Убедитесь в том, что вы используете правильные аксессуары для каждого режима работы.
- Неправильное использование может привести к повреждению печи и аксессуаров или может образовать искры или огонь.

! ПРИМЕЧАНИЕ

- Не извлекайте из печи находящуюся в ней слюдавую (серебристую) Эта пластина предназначена для защиты компонентов микроволново

2 Разместите печь на уровне не менее 85 см, оставив пространство не менее 20 см сверху и не менее 20 см от задней панели для обеспечения надлежащей вентиляции. Во избежание опрокидывания передняя панель печи должна располагаться на расстоянии не менее 8 см от края поверхности, на которой она установлена.

Выпускное отверстие расположено на нижней или боковой стороне печи. Блокирование данного отверстия может привести к повреждению печи. При использовании микроволновой печи в закрытом пространстве или шкафу количество воздуха для охлаждения печи может быть меньшим. Это может привести к снижению производительности и сокращению срока службы. Если это возможно, пожалуйста, используйте микроволновую печь на открытом пространстве, например на столешнице.



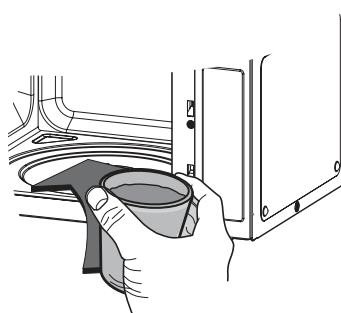
! ПРИМЕЧАНИЕ

- ДАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ НЕ ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

- 3 Подключите вашу микроволновую печь к стандартной розетке. Убедитесь в том, что к розетке подключена только микроволновая печь.

Если ваша микроволновая печь не работает должным образом, то отключите ее от розетки и затем подключите обратно.

- 4 Откройте дверь печи с помощью ручки.
Разместите вращающееся кольцо внутри печи и поставьте стеклянный противень на кольцо.
- 5 Налейте в емкость, предназначенную для использования в микроволновых печах, 300 мл воды. Установите ее на стеклянный поднос и закройте дверцу печи.
Если у вас возникли сомнения в возможности использования данной емкости, обратитесь к руководству по безопасности использования посуды в микроволновой печи.



- 6 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**, затем нажмите один раз кнопку **СТАРТ/ВВОД** для установки времени приготовления 30 секунд.



- 7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет с 30 секунд.
По достижении цифры 0 будет подан **ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ**.
Откройте дверцу и проверьте температуру воды.
Если печь работает, вода должна нагреться.
Соблюдайте осторожность при извлечении емкости, так как емкость может быть горячей.

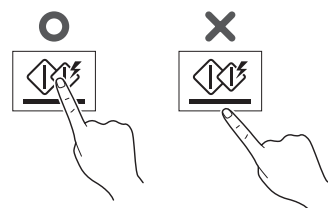


ПОСЛЕ ЭТОГО МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 8 Содержание бутылочек для кормления и баночек с едой для малышек должно быть перемешано или взбито, а **температура** должна проверяться до потребления во избежание ожогов.

- 9 Распознавание нажатия кнопок может быть затруднено в нижеперечисленных случаях:

- Нажата только внешняя сторона кнопки
- Кнопка нажата ногтем или кончиком пальца.



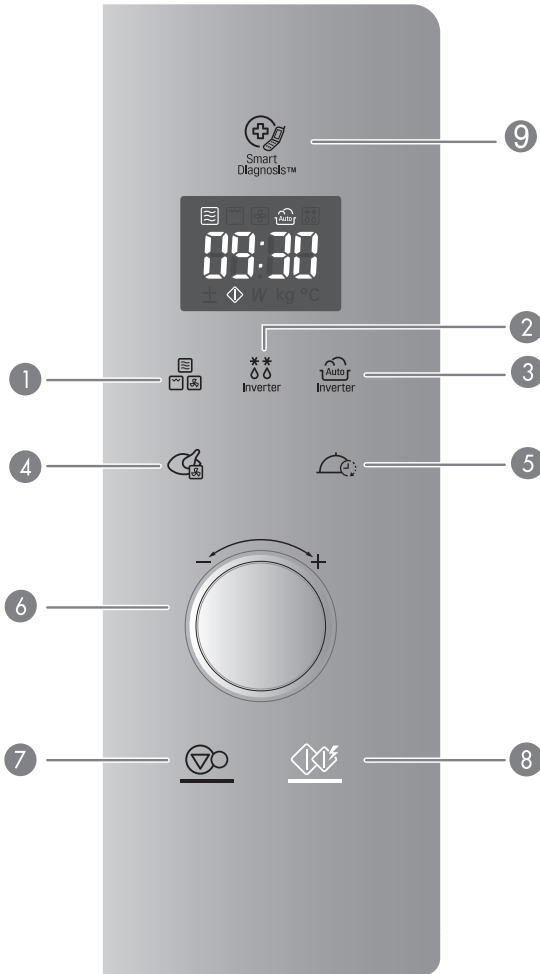
! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте резиновые перчатки или одноразовые перчатки.

После мытья панели управления влажным полотенцем высушите с помощью мягкого сухого полотенца.

- 10 Установленное время приготовления должно быть короче, чем для обычных микроволновых печей (700 Вт, 800 Вт) из-за относительно высокой выходной мощности устройства. Избыточный нагрев продукта может вызвать образование конденсата на двери.
- 11 Все рецепты в данной книге предоставлены с диапазоном времени приготовления. В общем, вы можете обнаружить, что еда остается не до конца приготовленной в конце заданного времени, а иногда вы можете пожелать готовить блюдо сверх заданного максимального времени, в зависимости от предпочтений. Руководящим правилом данной инструкции является то, что лучше всего придерживаться установленного периода приготовления пищи, т.к. переваренная еда не имеет полезных свойств.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Часть	
1	<p>РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</p> <p>Смотрите страницу 13 «Приготовление по времени» Смотрите страницу 14 «Приготовление в режиме гриль» Смотрите страницу 14 «Комбинированный режим приготовления» Смотрите страницу 15 «Конвекция» Смотрите страницу 16 «Конвекция комби»</p>
2	<p>INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ</p> <p>Смотрите страницу 24 «Inverter Размораживание»</p>
3	<p>INVERTER ПРИГОТОВЛЕНИЕ</p> <p>Смотрите страницу 17 «Inverter приготовление»</p>
4	<p>ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ</p> <p>Смотрите страницу 20 «Обжаривание и запекание»</p>
5	<p>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ</p> <p>Смотрите страницу 22 «медленное Приготовление и подогрев»</p>
6	<p>РЕГУЛЯТОР (БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Настройка времени приготовления, температуры и уровня мощности; • При приготовлении в автоматическом и ручном режимах вы можете повысить или понизить время приготовления в любое время путем поворота колесика (за исключением режима размораживания)
7	<p>СТОП/СБРОС</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выключение и сброс всех параметров приготовления за исключением текущего времени.
8	<p>СТАРТ/ВВОД</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз. • Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска
9	<p>SMART DIAGNOSIS</p> <p>Когда персонал сервисного центра попросит об этом, держите микрофон вашего телефона повернутым к этому значку, чтобы помочь диагностировать проблемы с микроволновой печью во время звонка в сервисный центр.</p>

РУССКИЙ

ИКОНКИ ДИСПЛЕЯ

Иконка			
	Отображается при работе микроволновой печи		Отображается при работе режима инвертерного приготовления/паровой обработки
	Отображается во время работы режима гриль		Отображается при Авто размораживании
	Отображается во время работы режима конвекции.		Отображается во время регулировки
	Отображается при настройке температуры режима конвекции.		Отображается при быстром старте
	Отображается во время работы комбинированного режима		Отображается при настройке мощности
	Отображается при работе конвекционного комбинированного режима.		Отображается при настройке веса

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Когда ваша печь подключается в первый раз или когда подключается после отключения питания, то значения на дисплее будут сброшены на '12H'.

Пример: Настройка 11:11



1. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения 12 часового дисплея. (Если вы желаете настроить 24 часа для отображения на дисплее, то лишь поверните колесико на '24H' до осуществления следующих этапов)
2. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не покажется '11:'.
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
4. Поверните **РЕГУЛЯТОР** для изменения минут, пока на дисплее не отобразится '11:11'.
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

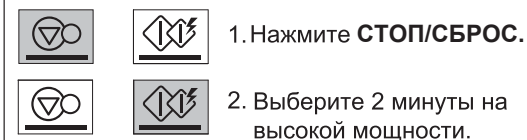
! ПРИМЕЧАНИЕ

- Для повторной настройки часов или изменения опций необходимо отключить и вновь подключить кабель питания.
- Если вы не желаете использовать режим часов, нажмите кнопку Стоп/сброс, после подключения печи.

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

Функция **БЫСТРОГО ЗАПУСКА** позволяет настраивать 30 секундный интервал времени приготовления на **ВЫСОКОЙ** мощности с нажатием **БЫСТРЫЙ ЗАПУСК**.

Пример: настройка 2 минут приготовления на высокой мощности



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Выберите 2 минуты на высокой мощности.

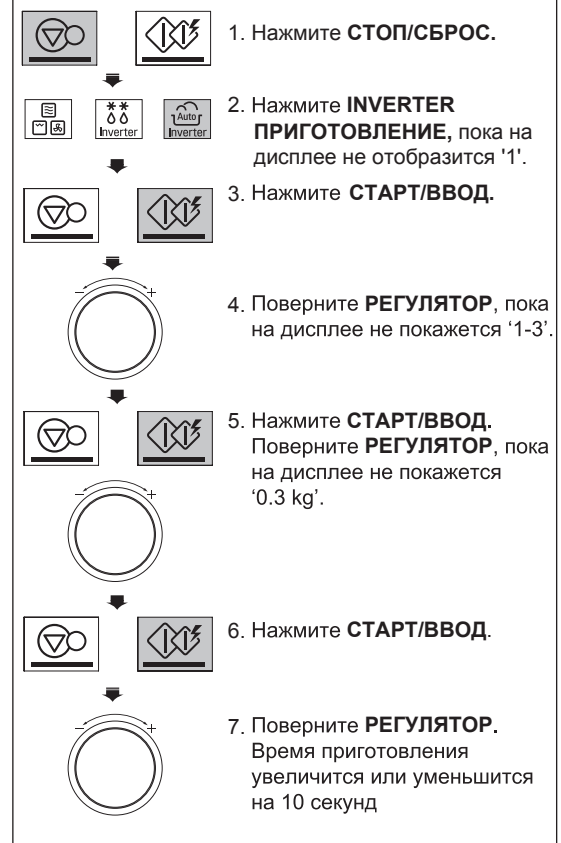
Нажмите кнопку **СТАРТ/ВВОД** 4 раза. Печь начнет работать до того, как вы закончите нажатие 4 раза.

Во время приготовления в режиме **БЫСТРЫЙ ЗАПУСК** вы можете продлить время приготовления до 99 минут 59 секунд при помощи повторения нажатия кнопки **СТАРТ/ВВОД**.

РЕГУЛИРОВКА

При помощи поворота регулятора программа приготовления **ПО ВРЕМЕНИ** будет настроена на более продолжительное или на меньшее время приготовления. Поворот регулятора будет повышать на 10 секунд или снижать на 10 секунд время приготовления каждый раз. Максимально возможное время 99 минут 59 секунд.

Пример: Настройка инвертерного приготовления (например, 0,3 кг куриных наггетсов) на более продолжительное или меньшее время:



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите **INVERTER ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится '1'.
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
4. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не покажется '1-3'.
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не покажется '0.3 kg'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
7. Поверните **РЕГУЛЯТОР**. Время приготовления увеличится или уменьшится на 10 секунд.

! ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы обнаружите, что ваша еда переварена или приготовлена не до конца во время использования режима предварительной настройки **ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, то вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем поворота **РЕГУЛЯТОРА**.
- Вы можете продлить или сократить время приготовления (за исключением режима размораживания) в любое время при помощи поворота **РЕГУЛЯТОРА**.

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Сохранение энергии означает сбережение энергии при помощи отключения дисплея. Данная функция отключает дисплей, когда печь находится в режиме ожидания.

! ПРИМЕЧАНИЕ

- Во время использования режима часов дисплей будет оставаться включенным.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВРЕМЕНИ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ)

Данная функция позволяет вам готовить пищу по заданному времени. Есть на выбор 5 уровней мощности. Пример показывает, каким образом можно настроить мощность 900 Вт на заданное время.

Пример: Каким образом готовить пищу при мощности 900 Вт в течение 5 минут 30 секунд.

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, пока на дисплее не отобразится '1100 W' (В первый раз отобразится 1100 W. Это говорит о том, что печь настроена на мощность 1100 W до тех пор, пока не будет выбрана другая мощность).
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР** до тех пор, пока на дисплее не отобразится '900 W'.
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не будет показано '5:30'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

Когда приготовление завершено, то прозвучит звук. На дисплее будет показано слово 'End' ('Завершено'). 'End' будет оставаться на дисплее и звук будет звучать каждую минуту, пока дверца не будет открыта или не будет нажата какая-либо кнопка, до 5 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если вы не выбрали режим мощности, то печь будет работать на **ВЫСОКОЙ** мощности. Для настройки **ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ** пропустите этап 3.

УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Ваша микроволновая печь оснащена пятью уровнями мощности, чтобы предоставить вам максимальную гибкость и контроль над приготовлением пищи. Представленная таблица даст вам некоторое представление о том, какие продукты готовятся на каждом из различных уровней мощности.

• Прилагаемая таблица показывает настройки уровня мощности для вашей печи.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

МОЩНОСТЬ Уровень	Использование
Высокий 1100 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Кипячение воды • Подрумянивание говяжьего фарша. • Приготовление кондитерских изделий • Приготовление кусков птицы, рыбы и овощей. • Приготовление нежных кусков мяса.
900 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Повторный разогрев риса, пасты и овощей. • Быстрый повторный разогрев готовой пищи. • Повторный разогрев сэндвичей.
700 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление блюд с яйцами, молоком и сыром. • Приготовление пирожных и хлеба. • Жидкий шоколад. • Приготовление телятины. • Приготовление целой рыбы. • Приготовление пудингов и заварного крема.
400 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Разморозка мяса, птицы и морепродуктов. • Приготовление менее нежных кусков мяса. • Приготовление свиных отбивных и жаркого.
200 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Разогрев фруктов. • Размягчение масла. • Сохранение запеканок и основных блюд теплыми. • Размягчение масла и сливочного сыра.

! ПРИМЕЧАНИЕ

• Не используйте следующие аксессуары.



ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА



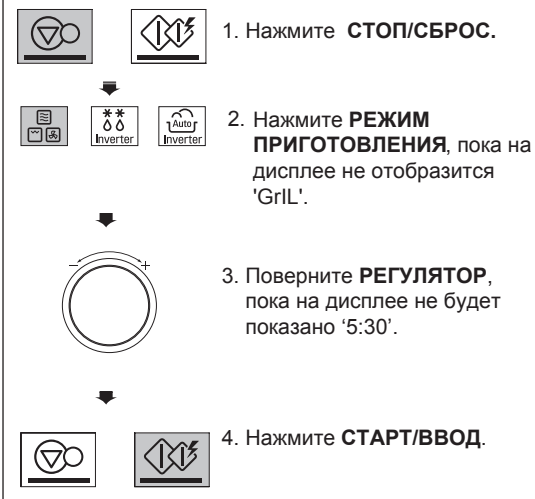
НИЗКАЯ РЕШЕТКА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

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

Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

Пример: Приготовление в режиме Гриль в течение 5 минут 30 секунд



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Всегда используйте прихватки при вынимании пищи и принадлежностей после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

! ПРИМЕЧАНИЕ

- Данная функция позволит вам быстро подрумянивать пищу с образованием хрустящей корочки.
- Для достижения лучшего результата используйте



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В вашей печи есть комбинированный режим приготовления, который позволяет вам приготавливать пищу с нагревом и микроволновыми волнами.

Пример: Запрограммируйте вашу печь на мощность микроволн 330 Вт и гриль на время приготовления в течении 25 минут.



! ПРИМЕЧАНИЕ

- В вашей печи есть комбинированная функция приготовления, которая позволяет вам приготавливать пищу с помощью нагревательного элемента и микроволн.
- Вы можете настроить три уровня микроволновой мощности (GC-1: 220Вт, GC-2:330Вт, GC-3:440 Вт) в режиме комбинированного приготовления.
- Для достижения лучшего результата используйте



КОНВЕКЦИОННЫЙ ПОВТОРНЫЙ НАГРЕВ

Этот режим позволяет вам быстро подрумянивать пищу с образованием хрустящей корочки. Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

Пример: предварительный нагрев печи до температуры 200 °С.



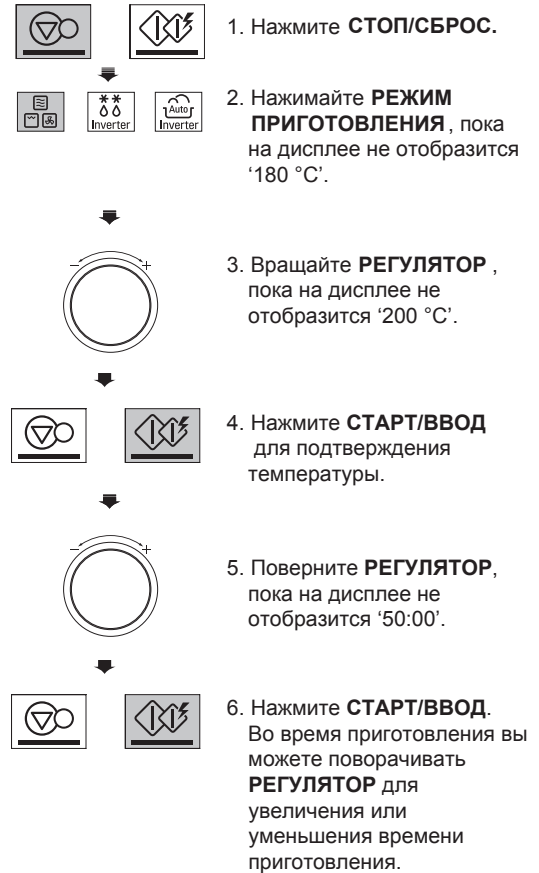
ПРИМЕЧАНИЕ

- Конвекционная печь имеет диапазон температуры 40-200°C;
- в печи есть функция закваски при температуре 40°C. Вам нужно дождаться, когда печь охладится, т.к. вы не можете использовать функцию брожения, пока температура более 40°C.
- Вашей печи потребуется несколько минут для достижения выбранной температуры.
- С момента достижения верной температуры ваша печь издаст ЗВУК, чтобы вы знали, что верная температура достигнута.
- Затем поставьте пищу в печь и начните приготовление.

КОНВЕКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Должен использоваться металлический противень или металлическая решетка во время конвекционного приготовления.

Пример: Приготовление пищи при температуре 200 °С в течение 50 минут.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы не настроили температуру, то в вашей печи будет автоматически выбрано 180°C, температура может быть изменена при помощи вращения РЕГУЛЯТОРА.
- Если вам требуется более 200 градусов для вашего рецепта приготовления или по указанию на упаковке, то добавьте время для 200 градусов по вашему предпочтению.
- Для достижения лучшего результата, пожалуйста, используйте верные принадлежности.



НИЗКАЯ РЕШЕТКА

КОНВЕКЦИОННОЕ КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ниже представлен пример, который показывает, каким образом запрограммировать микроволновую мощность на 330 Вт и конвекционную температуру на 200 °С для времени приготовления в 25 минут.

Пример: Приготовление пищи в режиме конвекционного комбинированного приготовления в течение 25 минут

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится 'CC-1'.
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится 'CC-2'.
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '200 °C'.
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '25:00'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Во время приготовления вы можете поворачивать **РЕГУЛЯТОР**, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

! ПРИМЕЧАНИЕ

- вы можете настроить три уровня микроволновой мощности (CC-1: 220 Вт, CC-2:330 Вт, CC-3:440 Вт) в режиме комбинированного приготовления.
- Для достижения лучшего результата используйте нижеследующие принадлежности.



НИЗКАЯ РЕШЕТКА

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Является уникальной функцией безопасности, которая предотвращает нежелательную эксплуатацию печи. С момента, когда настроена БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ, нельзя будет готовить.

Для настройки блокировки от детей



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажмите и удерживайте **СТОП/СБРОС**, пока на дисплее не отобразится 'Loc' (блокировка) и не будет слышен звук. Если время было настроено, то оно отобразится через 1 секунду.

Если при включенной БЛОКИРОВКЕ ОТ ДЕТЕЙ нажать на какую-либо кнопку, то на дисплее отобразится 'Loc' (блокировка). Вы можете отменить БЛОКИРОВКУ ОТ ДЕТЕЙ в соответствии с процедурой ниже.

Для отмены блокировки от детей



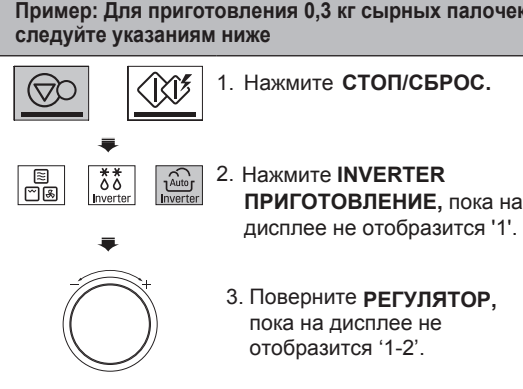
Нажмите и удерживайте **СТОП/СБРОС** до тех пор, пока блокировка не исчезнет с экрана.

После того как БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ была выключена, печь будет работать нормально.

INVERTER ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ваша печь была предварительно запрограммирована на автоматическое приготовление пищи. Сообщите вашей печи, какого результата вы хотите добиться и как много у вас позиций. Затем позвольте микроволновой печи приготовить выбранные вами блюда.

Пример: Для приготовления 0,3 кг сырных палочек следуйте указаниям ниже



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите **INVERTER ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится '1'.
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '1-2'.



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '0.3 kg'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

РУКОВОДСТВА ПО МЕНЮ INVERTER ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
1-1	Багет / Круассан	0.1 – 0.3 кг (50 - 100 гр. / шт.)	Замороженный	1. Положите замороженный хлеб на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт.	Низкая решетка
1-2	Сырные палочки	0.2 – 0.4 кг	Замороженный	1. Смажьте сырные палочки маслом. 2. Разместите пищу на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Высокая решетка
1-3	Куриные наггетсы	0.2 – 0.3 кг	Замороженный	1. Положите куриные наггетсы на высокую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт. 2. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Высокая решетка
1-4	Замороженная лазанья	0.3 кг	Замороженный	1. Выньте противень из внешней упаковки и уберите защитную пленку. 2. Положите пищу на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт. После приготовления оставьте накрытым на 2 минуты.	Низкая решетка
1-5	Замороженная пицца (Толстое тесто)	0.5 кг	Замороженный	1. Уберите всю упаковку с пиццы. 2. Положите пищу на низкую решетку. Выберите меню, нажмите старт	Высокая решетка
1-6	Замороженная пицца (Тонкое тесто)	0.2 – 0.4 кг	Замороженный	1. Снимите всю упаковку с пиццы. 2. Разместите пищу на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт.	Высокая решетка
1-7	Филе лосося	0.2 – 0.6 кг	Замороженный	1. Выберите 200 гр. лососевых колбасок, каждый из которых 2,5 см толщиной. Смажьте лососевые колбаски маслом и приправьте по желанию. 2. Положите пищу на высокую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления.	Высокая решетка на блюде для стекания
1-8	Креветки	0.2 – 0.4 кг	Замороженный	1. Смажьте креветки маслом и приправьте по желанию 2. Положите пищу на высокую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Высокая решетка на блюде для стекания

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
2-1	Черный хлеб	1	Комнатная	<p>Ингредиенты 2 чашки непросеянной ржаной муки \ 1 ½ непросеянной ржаной муки 1 ч.л. сахара \ 2 ч.л. соли 1 чашка цельных отрубей 2 ст.л. измельченного тмина 2 ст.л. сухих дрожжей \ 1 кружка воды 2 ст.л. уксуса (1 ст.л. бальзамического уксуса) 2 ст. ложка темной мелассы 1/2 плитка несладкого шоколада 2 ст.л. масла 1 ч.л. кукурузного крахмала 1/2 кружки холодной воды</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте ржаную муку, белую муку. Смешайте 2/3 стакана смеси муки и сахара, соли, крупы, семян тмина и сухих дрожжей 2. Смешайте воду, уксус, патоку, шоколад и масло в кастрюле. Нагрейте, пока жидкость не станет очень теплой. 3. Постепенно добавив в смесь сухие ингредиенты, кроме кукурузного крахмала и взбивать около 2 минут. 4. Добавьте оставшуюся смесь муки, взбивать около 2 минут. 5. Переложите тесто в накрытую миску и дайте ему настояться в течение приблизительно 15 минут. Когда тесто удвоится в объеме, разделите его пополам. 6. Положите тесто таким же образом. 7. Положите тесто на бумагу для выпечки на низкой решетке. Выберите меню, нажмите кнопку Старт. 8. Смешайте кукурузный крахмал и холодную воду. Готовьте, пока смесь не начнет закипать. 9. Когда прозвучит СИГНАЛ, размажьте смесь кукурузного крахмала поверх хлеба и нажмите начать продолжить приготовление. 	Бумага для выпечки на низкой стойке
2-2	Гречневая каша	0.3 кг	Комнатная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промыть 300 г гречневой каши и слить воду. Добавить 600 мл воды и соли в глубокую и большую миску, дайте постоять 15 минут, накрыть пластиковой пленкой и сделать вентиляционные отверстия. 2. Поместите продукты в печь. Выберите меню, нажмите кнопку Старт. 3. После приготовления оставить накрытым на 15 минут. 	Безопасная миска для микроволновых волн
2-3	Лосось на гриле	0.2 - 0.8 кг	Охлажденный	<p>Ингредиенты Стейк из лосося (180 ~ 220 г) \ 2 столовые ложки трав 1 ст. л. лимонного сока \ 1 ст. л. масла Соль по вкусу \ базилик по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смажьте лососевый стейк травами, лимонным соком, солью, базиликом и смажьте маслом. 2. Положите еду на высокую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления 	Высокая решетка на блюде для стекания
2-4	Фрикадельки	0.6 кг	Комнатная	<p>Ингредиенты 1 луковица \ 500г говяжьего фарша Масло для смазки \ 1 лавровый лист 1/2 стакана муки 2 столовые ложки томатной пасты Специи \ 250 мл воды</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нарежьте лук и добавьте фарш из говядины и перемешайте. Сделайте небольшие фрикадельки и обваляйте их в муке. 2. Смажьте безопасную для микроволновой печи миску маслом, положите подготовленную еду в миску, добавьте лавровый лист. Накройте крышкой. 3. Поставьте подготовленную миску в печь. Выберите меню, нажмите кнопку старт. 4. Когда прозвучит СИГНАЛ, откройте дверь и добавьте томатную пасту, специи, воду для фрикаделек, накройте крышкой. Нажмите старт для продолжения приготовления. 5. После приготовления выньте пищу из микроволновой печи и оставьте накрытой в течение 1-2 минут. 	Безопасная миска для микроволновых волн

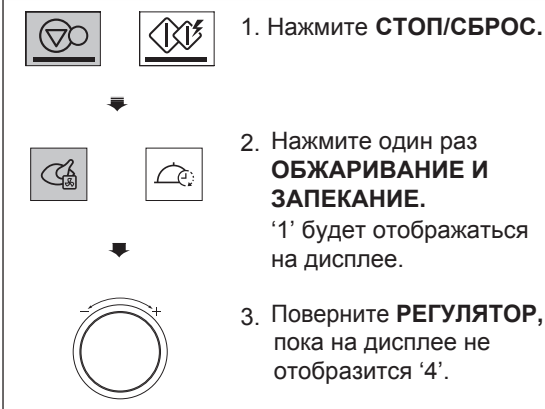
Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
2-5	Открытый пирог	1	Комнатная	<p>Ингредиенты 250 г печенья \ 30 г чернослива 30 г \ кураги 30 г изюма \ 3 столовые ложки меда 3 столовые ложки растопленного сливочного масла \ 30г фундука</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. На слегка посыпанной мукой поверхности раскатать тесто по кругу и положить его в емкость. Обрежьте края, оставляя незначительный запас. Проколите вилкой и отложите в сторону. 2. Промойте и осушите сухофрукты, разделите ломтики чернослива и кураги на две половинки, добавьте мед и масло, все перемешать. 3. Положите смесь из фруктов на тесто равномерно. 4. Положите емкость для пирога на низкую решетку. Выберите меню, нажмите старт. 	Емкость для пирога на низкой стойке
2-6	Свиная отбивная	0.2 - 0.8 кг	Охлажденный	<p>Ингредиенты Отбивная из свинины (180~220 гр.) \ Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выберите отбивные из свинины весом 200 гр и 1,5-2,0 см толщиной каждый. Смажьте солью и перцем по вкусу. 2. Положите еду на лоток на высокую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит СИГНАЛ, переверните еду и нажмите старт для продолжения приготовления. 	Высокая решетка на блюде для стекания
2-7	Пирог с лососем	1	Охлажденный	<p>Ингредиенты 4 яйца \ 50 г длиннозерного риса \ 300 г копченого лосося 15 г нарезанного свежего укропа \ 45 мл сметаны, 1 лист теста \ 1 яичный желток \ 5 мл воды 15 мл свежих белых сухарей \ масло</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Положите яйца в кастрюлю, залейте холодной водой и доведите до кипения. Уменьшите огонь до минимума и варите на медленном огне в течение 10 минут. Когда яйца приготовлены, сразу же слейте воду и поставьте под струю холодной проточной воды. Почистите яйца, затем нарежьте яйца на мелкие кусочки. 2. В то же время принесите большую кастрюлю с подсоленной водой для кипячения, добавьте рис и перемешайте, чтобы не прилипло на дно кастрюли. Тушите в течение 20 минут до готовности. Слейте при помощи сита и промойте холодной водой. 3. Разрежьте копченый лосось на полоски и положите в большую миску. Добавьте яйца, рис, укроп и сметану, перемешайте. Смажьте солью и перцем по вкусу. 4. Слегка смажьте бумагу для запекания маслом и положите лист теста на бумагу для запекания. Распределите начинку в продольном направлении на одной половине листа теста. Смажьте кромки водой и придерживайте другую сторону для наполнения. Уплотните путем нажатия вилкой для уплотнения. Должно быть, как плотно набитая буханка. 5. Взбейте яичный желток и воду. Смажьте тесто глазурью и сделайте несколько небольших отверстий в верхней части вилкой. Посыпьте сухарями верхнюю часть. 6. Положите пирог в бумагу для запекания на низкую решетку. Выберите меню, вес и нажмите старт. 	Безопасная миска для микроволновых волн

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
2-8	Отбивные куриные грудки	0.2 - 0.8 кг	Охлажденный	<p>Ингредиенты Куриные грудки \1 столовая ложка масла</p> <p>Начинка 2 столовые ложки сливочного масла \ 2 головки зеленого лука, измельчить; 3/4 стакана пропаренного риса \ 1/2 стакана смородины 1/4 чашки нарезанной кураги 1 3/4 чашки куриного бульона 1 чайная ложка тертой цедры апельсина 1/4 чашки апельсинового сока 1/4 чашки посеребренного миндаля или кедровых орехов Соль и перец \1/2 чашки сливочного сыра</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В кастрюле растопите сливочное масло на среднем огне. 2. Готовьте лук в течение приблизительно 1 минуты и добавьте рис, смородину и абрикосы, перемешайте. 3. Затем добавить бульон, апельсиновый сок, цедру и варить на сильном огне. 4. Уменьшите огонь и варите на медленном огне с закрытой крышкой в течение 15 ~ 20 минут. 5. Добавьте миндаль, соль и перец по вкусу. 6. Обмакните сливочным сыром и дайте ему остыть. 7. Удалите кости из куриных грудок, оставляя кожу нетронутой. 8. Смесь для фарширования добавьте в куриные грудки. Смажьте фаршированную курицу маслом. 9. Положите еду на высокую решетку. Выберите меню и вес и нажмите старт. Когда прозвучит СИГНАЛ, переверните еду, нажмите старт для продолжения приготовления. 	Фаршированная куриная грудка

ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ

Ваша печь была предварительно запрограммирована на автоматическое приготовление пищи. Сообщите вашей печи, какого результат вы хотите добиться и как много у вас позиций. Затем позвольте микроволновой печи приготовить выбранные вами блюда.

Пример: для приготовления 1.0 кг жареной говядины необходимо проследовать данным указаниям.



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите один раз **ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ**. '1' будет отображаться на дисплее.
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '4'.



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '1.0 kg'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Путем поворота регулятора можно будет увеличить или уменьшить время приготовления.

РУКОВОДСТВА ПО МЕНЮ ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
1	Запеченный картофель	0.2 – 1.0 кг (180 - 220 гр./каждый)	Комнатная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Помойте картофель и высушите при помощи бумажного полотенца 2. Проткните каждую картофелину 8 раз при помощи вилки. 3. Положите еду на низкую решетку. Выберите меню, вес и нажмите старт. 4. После приготовления оставьте накрытыми алюминиевой фольгой в течение 5 минут. 	Низкая решетка
2	Печенье	1	Комнатная	<p>Ингредиенты</p> <p>80 г коричневого сахара \ 80 г сливочного масла, размягченное; 1 яйцо, слегка взбитое \ 180 г, итого - универсальная мука, просеянная 1/2 чайной ложки порошка для выпечки 1/2 чайной ложки соды для выпечки 100 г. мелкой шоколадной стружки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте коричневый сахар и размягченное масло. Постепенно добавляйте яйцо и размешайте до легкости и пышности. Добавьте муку, разрыхлитель, соду и шоколадную стружку и хорошо перемешайте. 2. Перемешайте при помощи столовой ложки и поставьте на низкую и высокую решетки и накройте алюминиевой фольгой. Печенья должны быть на расстоянии 2 см. 3. Поставьте высокую и низкую решетки в печь. Выберите меню, нажмите старт. 4. После приготовления вытащите из печи и оставьте на охлаждение. 	Высокая решетка + Низкая решетка
3	Пицца	1	Комнатная	<p>Ингредиенты:</p> <p>Тесто: 120 г универсальной или хлебной муки 1 ч.л. активных сухих дрожжей \ 1/3 чайной ложки соли 1 чайная ложка сахара \ 70 мл теплой воды \ 1 ч.л. оливкового масла, плюс немного для покрытия</p> <p>Начинка: 3 столовые ложки соуса для пиццы 30 г колбасы, нарезанной \ 1/2 головки лука, нарезать; 2 свежих гриба, нарезанные \ 1/2 свежего перца 100 г сыра моцарелла, тертый</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смешайте все ингредиенты для теста в большой миске. 2. Замесить электрическим миксером, чтобы тесто стало гладким и эластичным. 3. Раскатайте тесто и положите на противень для пиццы. Смажьте пиццу соусом. Добавьте сверху начинку и сыр. 4. Поставьте противень с пиццей на низкую решетку. Выберите меню, нажмите старт 	Замороженная пицца
4	Запеченная говядина	0.5 – 1.5 кг	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Смажьте растопленным сливочным или растительным маслом, приправами по вкусу. 2. Положите пищу на низкую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу. Нажмите старт для продолжения приготовления. 4. После приготовления оставьте накрытым алюминиевой фольгой на 10 минут 	Низкая решетка на блюде для стекания

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
5	Запеченная курица	0.8 - 1.8 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> Смажьте курицу топленным или растительным маслом и приправьте по желанию. Положите целую курицу грудкой вниз на низкую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню, вес и нажмите старт. Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу. Нажмите старт для продолжения приготовления. После приготовления оставьте накрытым алюминиевой фольгой на 10 минут 	Низкая решетка на блюде для стекания
6	Запеченная свинина	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> Смажьте свинину топленным или растительным маслом и приправьте по желанию. Положите блюдо на низкую решетку на блюде для стекания. Выберите меню, вес и нажмите старт. Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу. Нажмите старт для продолжения приготовления. После приготовления оставьте накрытым алюминиевой фольгой на 10 минут 	Низкая решетка на блюде для стекания
7	Запеченные овощи	0.2 - 0.3 кг	Комнатная	<p>Ингредиенты Баклажаны, нарезать 1 - 2 см толщиной \ кабачки, нарезать 1 - 2 см толщиной \ Лук, нарезать полукольцами \ сладкий перец, разрезать пополам и выбросить семена; целые помидоры черри \ Грибы, разрезать пополам</p> <ol style="list-style-type: none"> Смажьте овощи топленным или растительным маслом и приправьте по желанию. Положите пищу в блюдо из термостойкого стекла на высокой решетке. Выберите меню, вес и нажмите старт. Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу. 	Жареные овощи
8	Кексы	1	Комнатная	<p>Ингредиенты 120 г сахара \ 120 г размягченного сливочного масла, 2 слегка взбитых яйца, \ 150 г просеянной общего назначения муки / 1 чайная ложка порошка для выпечки \ 10 ~ 13 шт бумажных форм для выпечки (50 мм основание x 30 мм высота)</p> <ol style="list-style-type: none"> Смешайте сахар и размягченное масло. Постепенно добавляйте яйца и размешайте до легкости и рассыпчатости. Добавьте муку и разрыхлитель и хорошо перемешайте. Равномерно заполните бумажные формы для выпечки тестом. (25 ~ 30 г на каждую бумагу) <ol style="list-style-type: none"> Положите формы для выпечки на бумагу для выпекания на низкую решетку. Выберите меню, нажмите старт. После приготовления, выньте из печи и оставьте на охлаждение. 	Небольшая выпечка

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ

Пример: Каким образом готовить сухую пищу



- Нажмите **СТОП/СБРОС**.
- Нажмите **МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ** дважды. На дисплее отобразится '2'.
- Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '60 °C'.



- Нажмите **СТАРТ/ВВОД** '10:00' отобразится на дисплее.
- Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '5h00'.
- Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. При приготовлении вы можете повышать, понижать время приготовления путем поворота **РЕГУЛЯТОР**.

РУКОВОДСТВА ПО МЕНЮ МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ

Функция	Диапазон	Этап	По умолчанию	Инструкция	Посуда																																													
1. Медленное приготовление	130 °C (ВЫСОКИЙ) / 110 °C (НИЗКИЙ)	-	130 °C (ВЫСОКИЙ)	<p>Эта функция поддерживает относительно низкую температуру по сравнению с другими методами приготовления пищи (например, выпечка, варка и жарка) в течение многих часов, позволяя без присмотра готовить тушеное мясо, рагу и другие подходящие блюда.</p> <p>110 °C (НИЗКИЙ) Настройки Настройки в низком режиме позволяют варить пищу на медленном огне в течение длительного периода времени без подгорания. Не требуется перемешивание при использовании данного параметра.</p> <p>130 °C (ВЫСОКИЙ) Настройки При настройках в высоком режиме потребуются для приготовления примерно половина времени по сравнению с низким режимом приготовления. Некоторые продукты могут кипеть при кулинарной обработке на высокой настройке, поэтому, возможно, потребуются добавить дополнительную жидкость.</p> <p>Периодическое перемешивание рагу и запеканки улучшит распределение аромата. Высушивание и приправка перед медленным приготовлением не нужны, но это поможет сохранить вкус и аромат, а также мягкость мяса.</p> <p>Руководство медленного приготовления</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Традиционное время приготовления</th> <th colspan="2">Время приготовления в медленном режиме (без подрумянивания)</th> <th colspan="2">Время приготовления в медленном режиме (с подрумяниванием)</th> </tr> <tr> <th>110 °C (медленный)</th> <th>130 °C (высокий)</th> <th>110 °C (медленный)</th> <th>130 °C (высокий)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 до 60 минут</td> <td>От 6 до 9 часов</td> <td>От 3 до 4 часов</td> <td>От 4 до 6 часов</td> <td>От 2 до 3 часов</td> </tr> <tr> <td>От 1 до 3 часов</td> <td>От 8 до 9 часов</td> <td>От 4 до 6 часов</td> <td>От 5 до 6 часов</td> <td>От 3 до 4 часов</td> </tr> </tbody> </table>	Традиционное время приготовления	Время приготовления в медленном режиме (без подрумянивания)		Время приготовления в медленном режиме (с подрумяниванием)		110 °C (медленный)	130 °C (высокий)	110 °C (медленный)	130 °C (высокий)	35 до 60 минут	От 6 до 9 часов	От 3 до 4 часов	От 4 до 6 часов	От 2 до 3 часов	От 1 до 3 часов	От 8 до 9 часов	От 4 до 6 часов	От 5 до 6 часов	От 3 до 4 часов	Термостойкое блюдо с покрытием на поворотном столике																										
Традиционное время приготовления	Время приготовления в медленном режиме (без подрумянивания)		Время приготовления в медленном режиме (с подрумяниванием)																																															
	110 °C (медленный)	130 °C (высокий)	110 °C (медленный)	130 °C (высокий)																																														
35 до 60 минут	От 6 до 9 часов	От 3 до 4 часов	От 4 до 6 часов	От 2 до 3 часов																																														
От 1 до 3 часов	От 8 до 9 часов	От 4 до 6 часов	От 5 до 6 часов	От 3 до 4 часов																																														
2. Сушка продуктов	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	<p>При помощи данной функции вы можете высушить овощи, фрукты, мясо, а также здоровые и питательные закуски без химикатов и консервантов. Положите бумагу для выпечки на термостойкое стекло на низкую решетку и распределите еду в один уровень.</p> <p>Указания по сушке пищи</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Тип пищи</th> <th>Подготовка</th> <th>Время</th> <th>настройки</th> <th>Использование</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Бананы</td> <td>Нарежьте 5~6 мм толщиной</td> <td>70 °C</td> <td>5~8 часов</td> <td>Закуски, детское питание, мюсли, печенье и банановый хлеб</td> </tr> <tr> <td>Инжир</td> <td>Удалите стебли</td> <td>70 °C</td> <td>8~9 часов</td> <td>Наполнители, торты, пудинги, хлеб и печенье</td> </tr> <tr> <td>Киви</td> <td>Разделите, нарежьте на кусочки 8 - 12 мм</td> <td>70 °C</td> <td>5~8 часов</td> <td>Закуски</td> </tr> <tr> <td>Манго</td> <td>Снимите кожуру, нарежьте 6~10 мм толщиной</td> <td>70 °C</td> <td>6~9 часов</td> <td>Закуски, крупы, хлебобулочные изделия</td> </tr> <tr> <td>Ананас</td> <td>Корка, сердцевина, нарежьте на 8~12 мм толщиной</td> <td>70 °C</td> <td>6~9 часов</td> <td>Закуски, выпечка, запеченные мюсли</td> </tr> <tr> <td>Помидоры</td> <td>Помойте и нарежьте 6 мм кружочками</td> <td>70 °C</td> <td>6~9 часов</td> <td>Супы, рагу, паста или соус</td> </tr> <tr> <td>Грибы</td> <td>Очистите при помощи мягкой щетки или тряпки. Не мойте</td> <td>60 °C</td> <td>4~8 часов</td> <td>Соус для супов, мясных блюд, омлетов или обжаривания</td> </tr> <tr> <td>Вяленая говядина</td> <td>Замаринованная нарезка говядины (5~6 мм толщиной) купленные или по вашему рецепту, 6-8 часов в холодильнике</td> <td>80 °C</td> <td>6~9 часов</td> <td>Закуски</td> </tr> </tbody> </table>	Тип пищи	Подготовка	Время	настройки	Использование	Бананы	Нарежьте 5~6 мм толщиной	70 °C	5~8 часов	Закуски, детское питание, мюсли, печенье и банановый хлеб	Инжир	Удалите стебли	70 °C	8~9 часов	Наполнители, торты, пудинги, хлеб и печенье	Киви	Разделите, нарежьте на кусочки 8 - 12 мм	70 °C	5~8 часов	Закуски	Манго	Снимите кожуру, нарежьте 6~10 мм толщиной	70 °C	6~9 часов	Закуски, крупы, хлебобулочные изделия	Ананас	Корка, сердцевина, нарежьте на 8~12 мм толщиной	70 °C	6~9 часов	Закуски, выпечка, запеченные мюсли	Помидоры	Помойте и нарежьте 6 мм кружочками	70 °C	6~9 часов	Супы, рагу, паста или соус	Грибы	Очистите при помощи мягкой щетки или тряпки. Не мойте	60 °C	4~8 часов	Соус для супов, мясных блюд, омлетов или обжаривания	Вяленая говядина	Замаринованная нарезка говядины (5~6 мм толщиной) купленные или по вашему рецепту, 6-8 часов в холодильнике	80 °C	6~9 часов	Закуски	Термостойкое блюдо с покрытием на низкой решетке
Тип пищи	Подготовка	Время	настройки	Использование																																														
Бананы	Нарежьте 5~6 мм толщиной	70 °C	5~8 часов	Закуски, детское питание, мюсли, печенье и банановый хлеб																																														
Инжир	Удалите стебли	70 °C	8~9 часов	Наполнители, торты, пудинги, хлеб и печенье																																														
Киви	Разделите, нарежьте на кусочки 8 - 12 мм	70 °C	5~8 часов	Закуски																																														
Манго	Снимите кожуру, нарежьте 6~10 мм толщиной	70 °C	6~9 часов	Закуски, крупы, хлебобулочные изделия																																														
Ананас	Корка, сердцевина, нарежьте на 8~12 мм толщиной	70 °C	6~9 часов	Закуски, выпечка, запеченные мюсли																																														
Помидоры	Помойте и нарежьте 6 мм кружочками	70 °C	6~9 часов	Супы, рагу, паста или соус																																														
Грибы	Очистите при помощи мягкой щетки или тряпки. Не мойте	60 °C	4~8 часов	Соус для супов, мясных блюд, омлетов или обжаривания																																														
Вяленая говядина	Замаринованная нарезка говядины (5~6 мм толщиной) купленные или по вашему рецепту, 6-8 часов в холодильнике	80 °C	6~9 часов	Закуски																																														
3. Домашний йогурт	40 °C	-	40 °C	<p>Сушка еды</p> <ul style="list-style-type: none"> Добавьте 1000 мл молока в соответствующую термостойкую чашку с крышкой. Вскипятите до соответствующей температуры (до 60~70 °C) и затем охладите до 40 °C Добавьте 150 мг натурального йогурта и размешайте. Поставьте чашку с крышкой в печь Выберите меню и настройте время приготовления на 5-8 часов. <p>Как поднять дрожжевое тесто</p> <ul style="list-style-type: none"> Положите тесто в соответствующую термостойкую чашку и оберните или накройте темной тканью. Поставьте чашку в печь. Выберите меню, настройте время приготовления примерно на 40 минут до момента, пока тесто не удвоится в объеме. 	Термостойкая чашка на низкой решетке																																													
4. Поддержание теплым	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	Нагрев элементов сверху и снизу используется для поддержания температуры. Вы можете использовать данную функцию для сохранения пищи теплой до готовности к употреблению.	Чашка из термостойкого стекла на низкой решетке																																													

INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Печь имеет четыре режима размораживания. Функция INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ предоставит вам лучший способ размораживания замороженных продуктов. Инструкция по приготовлению покажет вам, какой режим размораживания рекомендуется использовать для размораживаемых продуктов. Для большего удобства функция INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ включает в себя встроенный механизм подачи звукового сигнала, который напоминает вам о проверке, переворачивании, отделении или перемещении, чтобы получить лучший результат размораживания. Режимы размораживания: МЯСО/ПТИЦА/РЫБА/ХЛЕБ.



ПРИМЕЧАНИЕ:

При нажатии кнопки СТАРТ/ВВОД на дисплее отображается обратный отсчет времени разморозки. Печь подаст единственный звуковой сигнал во время цикла РАЗМОРАЖИВАНИЯ. После звукового сигнала откройте дверцу и удалите любые части, которые отделились в результате оттаивания, и переверните продукт. Верните замороженные части в печь и нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД для возобновления цикла разморозки.

- Извлеките рыбу, моллюски, мясо и птицу из исходной оберточной бумаги или пластиковой упаковки. В противном случае обертка будет удерживать пар и сок близко к продукту, что может привести к приготовлению внешней поверхности продукта.
- Поместите продукт в неглубокий контейнер или на решетку над блюдом для стекания.
- Продукт должен быть немного замороженным в центре при извлечении из печи после размораживания.

- Продолжительность времени размораживания варьируется в зависимости от того, насколько сильно заморожен продукт.
- Форма упаковки влияет на скорость размораживания продукта. Небольшие пакеты будут размораживаться быстрее, чем толстые.
- В зависимости от формы, продукт может быть разморожен сильнее или слабее.

ИНСТРУКЦИЯ ПО INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Категория	Продукт для размораживания
МЯСО (dEF1) 0,1 – 4,0 кг	Говядина Говяжий фарш, круглый стейк, Кубики для рагу, вырезка, тушеное мясо, жаркое из ребрышек, жаркое из костраца, жаркое, Гамбургер Ягнятина Отбивные, жаркое Свинина отбивные, хотдоги ребрышки, деревенский стиль, жаркое, сосиски Телятина Котлеты (0.5 кг, 20 мм толщиной) Поверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 5-15 минут
ПТИЦА (dEF2) 0,1 – 4,0 кг	птица целиком, нарезка, грудка (без костей) Цыпленок Целиком Индейка Грудка Поверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 30-60 минут
РЫБА (dEF3) 0,1 – 4,0 кг	Рыба Филе, стейки целиком моллюск Крабовое мясо, хвосты омара, креветки, гребешки Поверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 5-10 минут
ХЛЕБ (dEF4) 0,1 – 0,5 кг	Ломтики хлеба, булочки, багеты и т.д. Отдельные кусочки и место между бумажным полотенцем или плоской пластины. Поверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 1-2 минут

Посуда, предназначенная для микроволновых печей

Не используйте металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием в режиме микроволнового приготовления

Микроволны не проходят сквозь металл. Они отражаются от металлических объектов и приводят к образованию электрической дуги, явлению, подобному молнии. В основном любая неметаллическая жаропрочная посуда пригодна для безопасного использования в микроволновой печи. Однако некоторые виды посуды могут содержать материалы, которые делают их непригодными для использования в микроволновой печи. Если у вас возникли сомнения по поводу данной посуды, вы можете легко проверить их пригодность для микроволновой печи. В режиме микроволнового приготовления разместите посуду, вызывающую сомнения, рядом со стеклянным бокалом, заполненным водой. Запустите режим HIGH микроволнового приготовления на 1 минуту. Если вода нагревается, а данная посуда остается холодной при прикосновении, она пригодна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда нагревается, микроволны поглощаются данной посудой и она небезопасна для использования в микроволновой печи. Вероятно, у вас на кухне имеется много предметов, которые можно использовать при приготовлении продуктов в микроволновой печи. Ознакомьтесь со следующим списком.

Мелкие тарелки

Многие виды столовой посуды пригодны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений ознакомьтесь с документацией изготовителя или проведите испытания на пригодность к использованию в микроволновой печи.

Стеклопосуда

Жаропрочная стеклянная посуда пригодна для использования в микроволновой печи. Сюда включается вся посуда из закаленного стекла. Тем не менее не используйте хрупкую стеклянную посуду, например бокалы без ножки или фужеры для вина, так как они могут треснуть при нагревании продукта.

Пластиковая тара

Такая тара может использоваться для быстрого разогрева продуктов. Однако ее не следует использовать с продуктами, для разогрева которых требуется значительное время, так как горячие продукты могут в конечном счете деформировать или расплавить пластик.

Бумага

Картонные тарелки и емкости удобны и безопасны в использовании в микроволновом режиме при условии, что время приготовления небольшое, а продукт не содержит много жира и влаги. Бумажные полотенца также очень полезны для заворачивания продуктов и в качестве прокладки противней при приготовлении жирных продуктов, например при приготовлении бекона. Не используйте цветную бумагу, так как краска может потечь. Бумага, изготовленная из бумажных отходов, может содержать примеси, которые при использовании в микроволновой печи могут вызвать искрение и привести к возгоранию.

Пластиковые пакеты

В микроволновой печи можно использовать пластиковые пакеты, специально предназначенные для приготовления. Однако не забудьте их прорезать для выпуска пара. Не используйте для приготовления обычные полиэтиленовые пакеты в режиме микроволнового приготовления, так как они могут расплавиться и порваться.

Пластиковая посуда для микроволновой печи

В продаже имеется посуда для использования в микроволновой печи самых различных форм и размеров. В большинстве случаев вы можете использовать уже имеющуюся под рукой посуду, а не тратить деньги на приобретение нового кухонного инвентаря.

Фаянс, глиняная посуда и керамика

Посуда из этих материалов обычно хорошо подходит для использования в микроволновой печи, но для уверенности ее следует проверить.



ОСТОРОЖНО

- Некоторые изделия с высоким содержанием свинца или железа не годятся в качестве посуды для приготовления продуктов.
Посуду следует проверить на пригодность для использования в микроволновой печи

Характеристики продуктов и приготовление в микроволновой печи

Присматривайте за ними

Следует наблюдать за процессом приготовления пищи. В вашей микроволновой печи имеется освещение, которое включается автоматически, чтобы вы могли следить за процессом приготовления пищи. Рекомендации, приведённые в рецептах для переворачивания, перемешивания и др. следует считать минимальными рекомендуемыми шагами. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, измените настройки, чтобы исправить проблему.

Факторы, влияющие на время приготовления в микроволновой печи

На продолжительность приготовления пищи влияют многие факторы. Температура ингредиентов, используемых согласно рецепту, может отражаться на времени приготовления блюда. Например, пирог из охлаждённого масла, молока и яиц будет готовиться значительно дольше по времени, нежели из тех же самых продуктов комнатной температуры. Согласно некоторым рецептам, особенно для приготовления хлеба, выпечки и пирогов, продукты следует вынуть из печи немного недопечёнными. Это не является ошибкой. Когда блюду нужно настояться при закрытой крышке, процесс приготовления продолжается, даже если блюдо вынули из печи, так как тепло продолжает равномерно поступать снаружи внутрь. Если блюдо оставить в печи, то внешняя часть может перегреться или подгореть. Постепенно вы научитесь умело пользоваться печью во время приготовления и времени ожидания для приготовления различных блюд.

Плотность используемых продуктов

Легкие пористые продукты, например выпечка или хлеб, готовятся быстрее, чем жирные, плотные блюда, такие как жаркое и запеканка. При приготовлении в микроволновой печи следует следить, чтобы края выпечки не стали сухими и хрупкими.

Высота готовящихся продуктов

Верхняя часть высоких блюд, особенно при запекании, готовится быстрее, чем нижняя. Следует переворачивать блюда несколько раз в процессе приготовления.

Содержание влаги в готовящемся продукте

Поскольку жар микроволновой печи приводит к поглощению жидкости, подсушенные блюда, такие как мясо или овощи, следует обрызгивать водой до начала или во время приготовления.

Кости и сало в продукте

Кости и жир готовятся быстрее, чем мясо. При приготовлении блюд, содержащих кости или жирные куски, следует следить, чтобы блюдо готовилось равномерно и не пережарилось.

Объем продуктов

Объем микроволновой энергии в печи остаётся постоянным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Таким образом, чем больше продуктов вы поместите в печь, тем дольше будет время приготовления. Если вы используете в два раза меньше продуктов, чем указано в рецепте, время приготовления следует сократить не менее чем на треть.

Форма готовящегося блюда

Микроволны проникают внутрь продуктов не более чем на 2 см, внутренняя часть толстого слоя готовится, когда внешний жар проникает внутрь. Только внешний край блюда готовится энергией микроволн, остальное готовится за счёт теплообмена. Самая неудачная форма блюда для приготовления в микроволновой печи – толстый квадрат. Края подгорают намного раньше, чем пропечётся середина. Лучше всего готовить блюда круглой тонкой формы или кольцами.

Покрытие

Крышка сохраняет тепло и пар, поэтому блюда готовятся быстрее. Используйте крышку или кулинарную плёнку с загибающимися краями, чтобы блюдо не расслоилось.

Поджаривание

Мясо и птица, которые готовятся пятьдесят минут или дольше, будут светло-коричневого цвета. Свинина, которая готовится быстрее, может готовиться вместе с соусом для жарки, таким как соус вустершир, соевый соус или соус барбекю для достижения аппетитного цвета. После добавления незначительных количеств соусов для обжаривания исходный вкус блюда не теряется.

Покрытие жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага более свободно прикрывает блюдо чем крышка или пищевая пленка, что может привести к незначительному высушиванию еды.

Раскладывание и интервалы

Порционная еда, такая как запеченный картофель, небольшие пирожные и закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в печи на равном расстоянии друг от друга, предпочтительно по кругу. Никогда не складывайте еду друг на друга.

Перемешивание

Перемешивание является одной из наиболее важных технологий приготовления в микроволновой печи. Для удобства приготовления, пища перемешивается с целью смешивания. Между тем пищу, приготавливаемую в микроволновой печи, перемешивают с целью распространения и перенаправления нагрева. Всегда перемешивайте с внешней стороны к центру, если внешняя сторона разогрета в первую очередь.

Перевоорачивание

Еда крупных размеров, вытянутая еда, такая как жаркое и курица целиком, должна быть перевернута так, чтобы верх и низ готовились равномерно. Так же будет хорошей идеей перевернуть разрезанную курицу и отбивные.

Размещение более толстых частей снаружи

Так как микроволны в большей степени воздействуют на края блюда, то лучше было бы положить на внешние края более толстые порции мяса птицы и рыбы, приготавливаемого блюда. Таким образом более толстые порции блюда будут получать больше микроволновой энергии и пища будет приготавливаться равномерно.

Укрывание

Полоски алюминиевой фольги, которые блокируют микроволновые волны, могут размещаться по краям блюда с едой для защиты этих участков от перегрева. Никогда не используйте слишком много фольги и убедитесь в том, что фольга прикреплена к блюду, иначе это может привести к возникновению электрической дуги.

Приподнимание

Объемный или плотный продукт во время приготовления может приподняться, следовательно центральная или нижняя часть продукта будет поглощать микроволны в большем объеме.

Прокалывание

Продукты в оболочке, коже или мембране могут треснуть, разорваться в печи, если они не будут проколоты до начала приготовления. Это могут быть белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, цельные овощи и фрукты.

Проверка на предмет готовности

Продукты готовятся в печи быстро, поэтому их нужно часто проверять. Некоторые продукты оставляются в печи до тех пор, пока они полностью не будут приготовлены, но большинство типов продуктов, таких как мясо и птица, вынимаются из печи не до конца приготовленными и продуктов, до полной готовности в течение какого-то времени после. В это время температура продукта может подняться на 3-8° C.

Время выстаивания

Некоторые продукты доходят до полной готовности в течение 3-10 минут после окончания приготовления в печи. Обычно в течение этого времени блюдо накрывается сверху для того, чтобы сохранить тепло и не дать продукту высохнуть (например, пирожные и бисквиты), что также способствует обогащению вкуса и аромата приготовленного блюда.

для очистки вашей печи

1 Поддерживайте внутреннюю поверхность печи в чистоте

Брызги от пищи или пролитая жидкость прилипает к стенкам печи, также между уплотнениями и поверхностью дверцы. Рекомендуется пролитую жидкость сразу же протирать влажной тряпкой. Крошки и пролитая жидкость могут собирать микроволновую энергию и продлевать время приготовления. Используйте влажную ткань, чтобы убрать все крошки между дверью и рамой. Важно, чтобы данная область была чистой, чтобы гарантировать плотность уплотнения. Очистите брызги жира при помощи мыльной тряпки, протрите влажным и затем сухим полотенцем.

Не используйте сильные моющие средства или абразивные очистители.

Металлический лоток можно вымыть вручную или в посудомоечной машине.

2 Поддерживайте внешнюю поверхность печи в чистоте

Очистите внешнюю поверхность печи при помощи мыльной тряпки, протрите влажным и затем сухим полотенцем. Для защиты рабочих частей внутри печи нельзя допускать проникновение воды в вентиляционные отверстия. Для очистки панели управления откройте дверцу для предотвращения внезапного запуска работы печи, протрите влажной тряпкой, и незамедлительно сухим полотенцем. Нажмите СТОП/СБРОС после очищения.

- 3 Если пар накапливается внутри или вне дверцы печи, то протрите панель сухой тряпкой. Это может происходить, когда печь работает в условиях повышенной влажности и никоим образом не указывает на неисправность устройства.
- 4 Дверца и уплотнение дверцы должны быть чистыми. Для мытья используйте только теплую мыльную воду, протрите влажным, а затем сухим полотенцем.
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЖЕСТКИЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТАКИЕ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, А ТАКЖЕ СТАЛЬНЫЕ ИЛИ ПЛАСТИКОВЫЕ СКРЕБКИ.
 Для поддержания металлических деталей в хорошем состоянии протирайте их регулярно влажным полотенцем.

использование функции диагностики smart diagnosis™

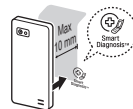
С помощью этой функции в случае возникновения неполадок или сбоев в приборе можно предоставить сервис-центру LG Electronics точные диагностические данные. Используйте данную функцию только для обращения к специалисту сервисного центра, а не во время нормальной работы.

1. По просьбе специалиста колл-центра расположите микрофон вашего телефона над логотипом Smart Diagnosis™ на приборе.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Не прикасайтесь к другим кнопкам.



2. Когда дверь Закройте, нажмите и удерживайте кнопку Сброс в течение 3-х секунд, пока на дисплее не появится надпись «Лос». Удерживайте кнопку Сброс еще 5 секунд, пока на дисплее не появится «5». (значит, кнопку Сброс надо удерживать непрерывно в течение 8 секунд). Из-за символа Smart Diagnosis будет подан звуковой сигнал.
3. Не отводите телефон, пока звуковой сигнал не будет передан полностью. На экране будет отображаться время передачи.
4. Когда обратный отсчет времени будет закончен и звуковые сигналы прекратятся, возобновите разговор со специалистом колл-центра, который сможет вам помочь использовать переданную для анализа информацию.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Не перемещайте телефон в процессе передачи.
- Если специалист контактного центра не сможет точно записать сигнал, возможно, вас попросят повторить попытку.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ	Ответ
Что произошло, если внутри печи не горит свет?	Может быть несколько причин, почему свет в печи не горит. Причиной может быть в том, что лампочка перегорела, или нет электропитания.
Проходит ли микроволновая энергия через экран дверцы?	Нет. Через отверстия в корпусе проходит свет, но не проходит энергия микроволн.
Почему появляется звуковой сигнал, когда нажимается кнопка на панели управления?	Звуковой сигнал появляется для того, чтобы гарантировать, что настройки были введены верно.
Будет ли повреждена микроволновая печь, если будет работать пустой?	Да. Никогда не следует включать пустую печь.
Почему яйца иногда лопаются?	При запекании, варке в кипятке или жарке, желток может взрываться, так как пар попадает внутрь мембраны. Для предотвращения просто разрежьте яйцо до приготовления. Никогда не готовьте яйца в микроволновой печи в скорлупе.
Какое время рекомендуется выдержать после окончания приготовления продукта в микроволновой печи.	После окончания приготовления в микроволновой печи и вынимания из печи пищу доводят до полной готовности в течение какого-то времени для достижения равномерного приготовления по всему объему. Длительность времени выдерживания зависит от плотности продукта.
Почему в моей печи пища не всегда приготавливается так быстро, как указано в руководстве по эксплуатации?	Проверьте руководство по приготовлению еще раз, чтобы убедиться в том, что вы верно следуете указаниям, а также просмотрите информацию о том, что может быть причиной в изменениях времени приготовления. Время приготовления и настройки нагрева являются предположительными, выбраны для того, чтобы избежать перегрева - наиболее частой проблемы при использовании печи. Различия по размеру, форме, весу и внешним размерам пищи требуют более продолжительного времени приготовления. Используйте свои собственные суждения вместе с предложениями по приготовлению для проверки условий приготовления, так, как вы могли бы это сделать с обычной плитой.
Почему появляется слово «Cool» или до сих пор отображается время приготовления на дисплее, а также есть шум вентилятора после того, как приготовление завершено?	После того как приготовление завершено, вентилятор может работать для охлаждения печи. Дисплей будет отображать «Cool». Если вы откроете дверь или нажмете СТОП/СБРОС до того, как время приготовления завершено, то на дисплее будет отображаться время приготовления.

При работе микроволновой печи, если вы используете такую технику, как радио, ТВ, беспроводные ЛВС, Bluetooth, медицинское оборудование, беспроводное оборудование и т.п. с такой же частотой, как и у микроволновой печи, то пища может подвергаться воздействию данного оборудования. Вмешательство не означает, что у микроволновой печи есть неполадки или что продукт поврежден. Следовательно, это безопасно для использования. Между тем медицинское оборудование может получать вмешательство, поэтому используйте предупреждения, когда применяете медицинское оборудование рядом с продуктом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MJ396****		
Напряжение сети		230 В~ 50 Гц
Выходная мощность микроволновой печи		Макс. 1100 Вт* (IEC60705 номинальный стандарт)
Частота микроволн (СВЧ)		2450 МГц
Наружные размеры		544 мм (Ш) X 327 мм (В) X 525 мм (Д)
Уровни мощности	Микроволновый	1350 Вт
	Гриль	950 Вт
	Конвекция	1850 Вт
	Гриль комби	1450 Вт
	Конвекция комби	1900 Вт



* При 1100Вт и 900 Вт выходная мощность будет снижаться во избежание перегрева.

Частота микроволн: 2450 MHz +/- 50 MHz (Группа 2 /Класс В) **

Оборудование Group 2: group 2 содержит все радиочастотное оборудование ISM, в котором радиочастотная энергия в диапазоне частот от 9 кГц до 400 ГГц намеренно создается и используется или только используется в виде электромагнитного излучения, индуктивной и/или емкостной связи, для обработки материала или в целях проверки/анализа.

Оборудование Class B - это оборудование, которое подходит для использования в бытовых учреждениях и в учреждениях, непосредственно подключенных к сети низкого напряжения электропитания, питающие здания, используемое для бытовых целей.

Вы можете скачать руководство пользователя на сайте <http://www.lg.com>

	<p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.</p>
	<p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.</p>



001

Країна походження: Китай
Дата виробництва: Дивіться на товарну етикетку

ЛГ Електронікс Тіанджін Аппайанс Ко., Лтд.»Джін Вей Роуд, 9, Бейчен Дістрікт, Тіанджін, 300402, Китай
Тел:86-22-2699-1061

Іноземне підприємство «ЛОГІН» 03113, м. Київ, пр-т Перемоги, буд. 62-Б
Тел.: +38 (044) 391-53-91