

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 пічкою, 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 **ЗЕЛЕНОГО** або **ЗЕЛЕНОГО** 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.



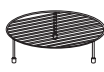
СКЛЯНИЙ ПІДНОС



ОБЕРТОВЕ КІЛЬЦЕ



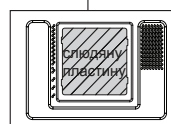
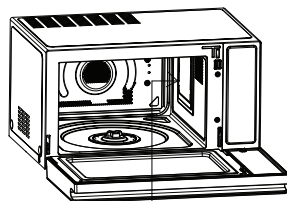
Висока підставка



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!

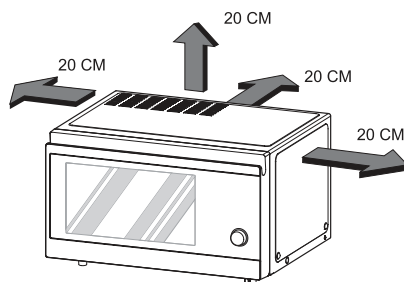
○ Прийнятно
- Неприпустимо



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.



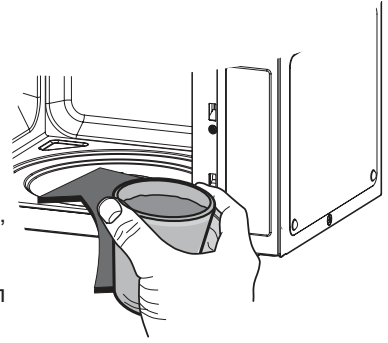
ПРИМІТКА

- 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.



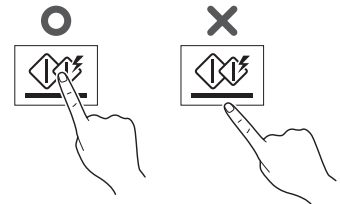
7 На **ДИСПЛЕЇ** почнеться зворотний відлік часу для 30-секундного інтервалу. Коли він досягає нульової позначки, лунає звуковий сигнал. Відчиніть дверцята печі і перевірте температуру води. Якщо ваша піч працює нормально, вода повинна бути теплою. Будьте обережні, коли виймаєте посуд, оскільки він може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



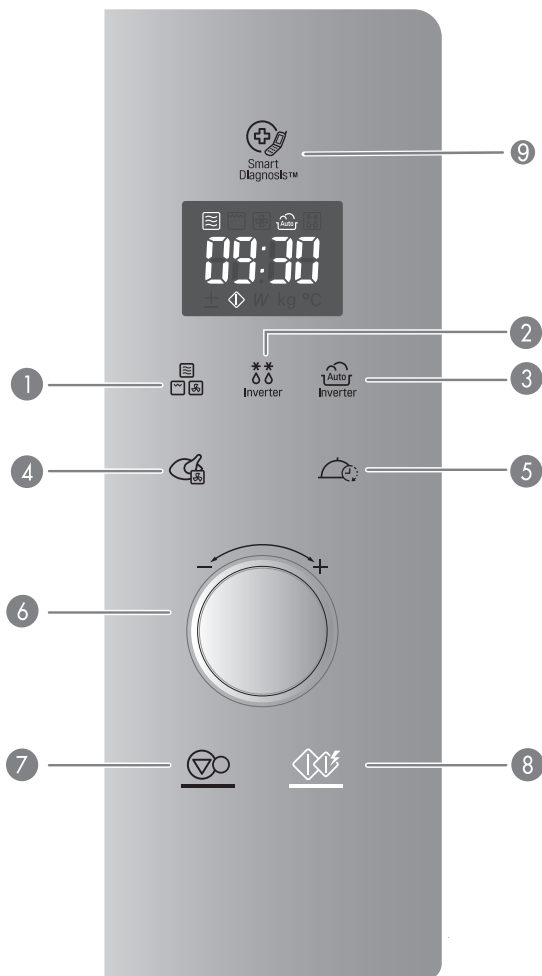
! ПРИМІТКА

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.	\pm	Коли ви можете встановити Більше/Менше, на дисплеї з'являється значок.
$^{\circ}\text{C}$	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.	W	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.	kg	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 '12Н'.

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 '24Н' 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.

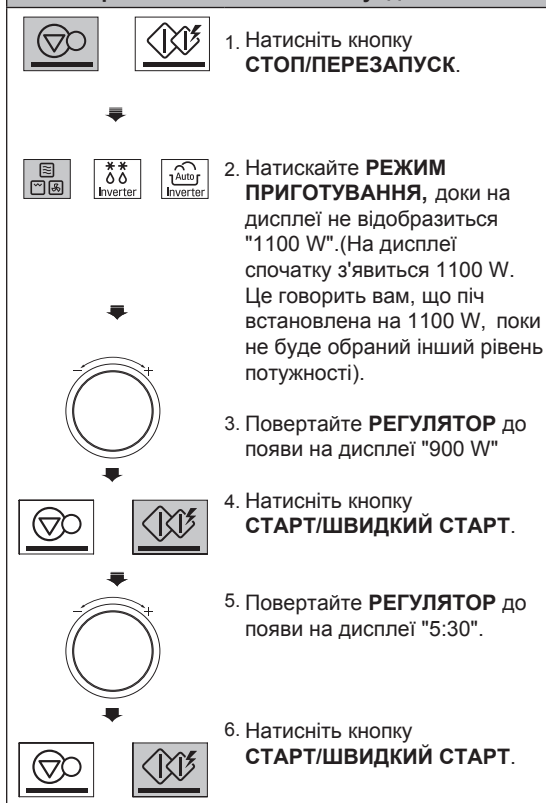
ПРИМІТКА

- 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-яка 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.

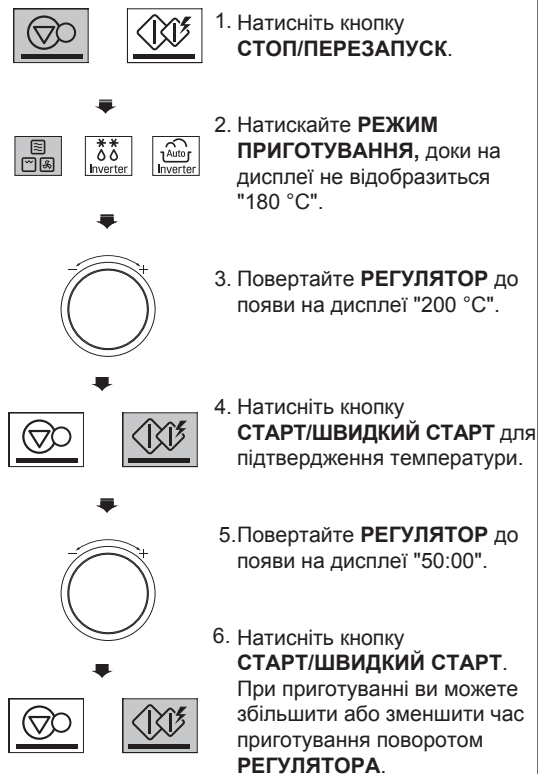


ПРИМІТКА

- 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. Натисніть кнопку **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 пасты 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

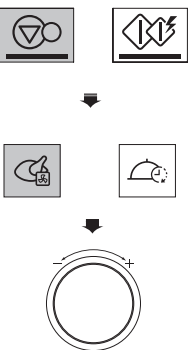
Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
2-5	Відкритий пиріг	1	Кімнатна	<p>Складові 250 г печива/30 г чорносливу/30 г кураги 30 г родзинок/3 столові ложки меду 3 столові ложки розтопленого вершкового масла/30 г фундука</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. На злегка посипаній 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/¼ 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

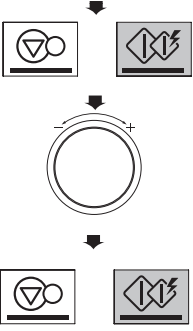
СМАЖЕННЯ І ВИПІЧКА

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	<p>Складові 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> <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	<p>Складові 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 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> <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 в'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	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.	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 МІКРОХВИЛЬОВОЇ 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 барбекю, 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 закривання 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